

# Remoska® Dua

Model No. D51F, D52F / D51, D52

NÁVOD K OBSLUZE **CZ** **EN** INSTRUCTIONS FOR USE  
NÁVOD NA OBSLUHU **SK** **PL** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



**REMOSKA®**

## **OBSAH**

### **CZ**

<b>PROČ REMOSKA?</b> .....	4
<b>NÁVOD K OBSLUZE</b> .....	5
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ .....	5
II. POPIS .....	7
III. NÁVOD K POUŽITÍ .....	8
IV. ÚDRŽBA (MYTÍ A ČIŠTĚNÍ) .....	11

### **SK**

<b>PREČO REMOSKA?</b> .....	13
<b>NÁVOD NA OBSLUHU</b> .....	14
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA .....	14
II. POPIS .....	16
III. NÁVOD NA POUŽITIE .....	17
IV. ÚDRŽBA (UMÝVANIE A ČISTENIE) .....	20

### **EN**

<b>WHY REMOSKA?</b> .....	22
<b>INSTRUCTIONS FOR USE</b> .....	23
I. SAFETY INSTRUCTIONS .....	23
II. DESCRIPTION .....	25
III. INSTRUCTIONS FOR USE .....	26
IV. MAINTENANCE (WASHING AND CLEANING) .....	29

### **PL**

<b>DLACZEGO REMOSKA?</b> .....	31
<b>INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA</b> .....	32
I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	32
II. OPIS .....	34
III. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA .....	35
IV. KONSERWACJA (MYCIE I CZYSZCZENIE) .....	38

# PROČ REMOSKA?

## Více než 60 let tradice vaření.

Značka Remoska® se stala nedílnou součástí domácností na celém světě, se širokým využitím při přípravě a vaření potravin. Remoska® si za tu dobu získala spoustu spokojených spotřebitelů, kteří jí důvěřují na každodenní bázi.

Cílem značky bylo vždy naplnit očekávání spotřebitelů, poskytovat inovativní design a kvalitu splňující přísné evropské standardy, a to především ze strany funkčnosti, estetiky a nejvíce důležité – bezpečnosti. Pro značku je důležité také zdraví uživatelů produktů, což předurčuje její hlavní prioritu potěšení při vaření.

Remoska® přináší moderní evropské trendy a kvalitu do Vašich domácností, zároveň univerzálnost využití, nové nápady, recepty a nové způsoby vaření.

## REMOSKA® DUA

### 3-vrstvá nerezová technologie

- Výborná funkčnost 3-vrstvého nerezového nádobí a produktů Remoska®, nezbytného pro každou domácnost.
- Technologie třívrstvého základního nerezového materiálu „vše v jednom“, zajišťuje rychlejší a rovnoměrnější přenos tepla od varného bodu směrem k připravovanému jídlu. Potraviny se díky tomu nepřipalí a zároveň si udrží nutriční kvalitu.
- Vysoce lesklá nerezová ocel na vnitřní straně nádobí z typové oceli č.304 je bezpečná a certifikovaná pro přípravu potravin, snadno čistitelná, odolávající korozi.
- Tepelná indukce je až 98 %, což přináší výraznou úsporu času a energie při vaření.
- Kuchyňské nádobí a elektrospotřebiče jsou vybaveny inovovanými rukojetmi s technologií tepelné odolnosti „stop-hot“.
- Výrobky jsou kompatibilní se všemi typy sporáků – plyn, indukce, infračervený ohřev, atp.



# NÁVOD K OBSLUZE

## Elektrická pečicí mísa

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tradiční český výrobek, elektrickou pečicí mísu zn. REMOSKA®, která je v českých kuchyních používána již od roku 1957 a je stále velmi oblíbená. Pro své široké použití si našla REMOSKA® oblibu v ČR, ale i v zahraničí.

Elektrická pečicí mísa REMOSKA® patří k osvědčeným a velmi oblíbeným elektrospotřebičům pro tepelné zpracování pokrmů. Můžete v ní připravit všechny druhy masa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Nejvhodnější použití je pro pečení a zapékání, ale lze využít také pro ohřívání a rozmrazování, a pro klasické vaření na sporáku, a to s přiloženou skleněnou poklicí. Příprava jídel odpovídá zdravé výživě i dietě.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

**Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.**



### HORKÝ POVRCH

Díly takto označené jsou velmi horké (víko, opěrka, stojan)

## NEBEZPEČÍ!!!

- Ve víku je umístěno topné těleso. Víko je během přípravy pokrmů **VELMI HORKÉ** a zůstává horké i po vypnutí hlavního vypínače. **NEDOTÝKEJTE** se během přípravy pokrmů povrchu víka ani ostatních kovových částí. Pro manipulaci s víkem používejte jen plastové držadlo.
- Spotřebič není určen pro zapojení prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší. Osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti pokud nejsou starší 8 let a jen pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu. Spotřebič v činnosti musí být vždy umístěn na přiloženém stojanu, který je součástí výrobku.

**POZOR!!!**

- Víko neodkládejte spodní, topnou částí, na podložku nebo pracovní stůl, ale položte je vždy **OBRÁCENÉ** (viz obr.). Pro tuto polohu je navrženo držadlo a opěrka. Po ukončení přípravy pokrmu **VYPNĚTE** hlavní vypínač a přístroj **ODPOJTE** od elektrické sítě.
- Nechte vše vychladnout.



správně



špatně



- Před čištěním, údržbou nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice z el. zásuvky!
- Odnímatelný kabel můžete odpojit jen v případě, že je odpojen z el. zásuvky.

**POZOR!!!**

Víko nesmí být ponořeno do vody! Víko neomývejte pod tekoucí vodou! Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!

**NEBEZPEČÍ!!!**

- Příklad **NEPOUŽÍVEJTE** ve vlhkém prostředí ani na přímém dešti!
- Příklad umístěte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků!
- Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obecnou zásadu: **Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí.**
- Příklad neumisťujte do blízkosti plastových a hořlavých předmětů.
- Na příklad neodkládejte žádné předměty, příklad nepřikrývejte např. utěrkou apod.

**II. POPIS**

**REMOSKA® Dua se skládá z pěti základních částí:**

**1 Skleněná poklice**

Poklice je vyrobena z bezpečnostního skla a je určena pro použití nádoby k vaření na sporácích a podobných zdrojích tepla (plyn, indukce, elektrická varná deska).

**2 Víko (s topným tělesem)****3 Mísa****4 Stojan****5 Odnímatelný přívodní kabel**

### III. NÁVOD K POUŽITÍ

#### Po zakoupení výrobku

##### Před vařením řádně umyjte vnitřní část

- Odstraňte z výrobku všechny štítky a nálepky, pokud jsou na výrobku umístěny.
- Použijte směs vody a citronové šťávy nebo 20 až 30 ml rýžového octa s 0,5 l vody. Nalijte do mísy a přiveďte ji k varu na mírném ohni po dobu 2–5 minut. Vypněte oheň, nechte vše vychladnout a následně opláchněte a vysušte.  
anebo
- Houbičku namočte do směsi 200 ml octa + 20 ml prostředku na nádobí + 20 g kuchyňské soli, poté touto houbičkou očistěte vnitřní i vnější stranu, roztok nechte 1–2 min. působit, poté mísu opláchněte studenou vodou a vysušte.

#### Během použití

- Vždy plňte vodu v míse nejméně po rysku „MIN.“, pokud je vyznačena na výrobku (nejnižší hladina by měla sahat minimálně po úroveň rysky) anebo alespoň 0,75 l vody nebo podobné tekutiny. Mísu nezahřívejte pokud v ní není voda, podobná tekutina nebo připravené potraviny.
- Používejte naplnění maximálně do 2/3–4/5 výšky, podle typu přípravy a pokrmu, aby při varu nedošlo k přetečení.
- Rukojeti a úchyty se mohou po dlouhodobém vaření zahřívat, dbejte proto vždy na opatrnost a ochranu rukou při manipulaci.
- Mísu neohřívejte delší dobu pouze s použitím oleje nebo bez jízdla při vysoké teplotě, protože může dojít k znehodnocení lesku povrchu.
- Nepřidávejte koření, sůl atp. pokud je jídlo v nádobě studené, protože nevařené koření se nemusí zcela rozpustit a hrozí riziko jeho přilepení na dno nádoby, což by mohlo způsobit korozi.
- Nádobí z oceli nepoužívejte k vaření a ohřevu v mikrovlnné troubě, protože by mohlo dojít k výboji elektřiny, který není pro uživatele bezpečný.
- Vzhledem k tomu, že výrobky se sendvičovým dnem nabízejí výbornou retenci tepla, není při vaření potřeba používat vysoké teploty.
- Do horké nádoby nelijte studenou vodu nebo podobné tekutiny, zabráníte tak vystavení výrobku teplotnímu šoku, který jej snadno poškodí a bude obtížné ho umýt.
- Nerezové nádoby a výrobky pro vaření během užívání, vlivem změn teplot nebo dlouhodobého vaření ve vysokých teplotách mohou mírně změnit odstín. Toto je přirozený jev nerezového nádobí a není důvodem k reklamaci výrobku.

#### Pečení s topným víkem



- Pro pečení a zapékání (koláče, dezerty, atp.) s topným víkem doporučujeme naplnit mísu maximálně do úrovně dle vyznačené rysky „MAX level baking“.
- REMOSKA® Duo není vybavena regulací, protože pracuje stejně a nemusíte se tedy obávat, že připravovaný pokrm připálíte. Teplota uvnitř mísy je 160–180 °C (teplota je závislá na množství a druhu potravin).



##### UPOZORNĚNÍ

Pro vaření s topným víkem doporučujeme mísu plnit cca do 2/3 výšky: pro modely D51 a D51F do úrovně 2,0 l, pro modely D52 a D52F do úrovně 4,0 l, aby nedošlo ke styku potravin s topným víkem a následnému připálení.



##### POZOR!!!

Nepřehřívat topné víko nebo celou Remosku bez potravin nebo tekutiny!!!

- V případě přehřívání Remosky bez potravin tzv. „na sucho“ může dojít k poškození povrchu mísy, deformaci a riziku pro okolí. Pokud potřebujete mísu přehřát, pak do ní nalijte malé množství vody a tu po zahřátí mísy vylijte a mísu vysušte.
- Doporučujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnnutnějších případech, pokrm se častým otevíráním vysušuje.
- Model D51, D51F (objem 2 l) je vyráběn se třemi šrouby dutými a jedním zaslepeným. Model D52, D52F (objem 4 l) Remoska® Duo je vyráběn se čtyřmi šrouby dutými. Díky tomu jsou zachovány optimální podmínky pro pečení. Je nutné kontrolovat průchodnost šroubů, které se mohou časem zaslepit nečistotami/přípečeninami.
- Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, u mísy z nerezové oceli doporučujeme před přípravou pokrmu vždy použít malé množství oleje nebo tuku aby nedošlo k zapečení pokrmu k nerezovému povrchu, a případně před a během pečení méně tučných potravin mírně podlít vodou. Přebytká pára je odváděna ventily ve víku.
- Pro přípravu moučníků doporučujeme vymazat povrch mísy máslem a vysypat moukou nebo strouhankou, anebo alternativně použít pečicí papír.
- Mezi pečicí víko a nádobu nekládejte allobal, pečicí papír ani cokoli jiného!
- Víko během přípravy otevřete co možná nejméně. Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysouší se dlouhým pečením jako v klasické troubě.

- Zároveň doporučujeme mísu s pečicím víkem během přípravy opakovaně pootočit o 180°.
- Vždy odpojte spotřebič z el. sítě, pokud jej necháváte bez dozoru. Jestliže je napájecí přívodní kabel Remosky poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě a nadále jej nepoužívejte.
- Pro míchání a uvolňování pokrmů od stěn nebo dna **NEPOUŽÍVEJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dojít k poškrábání nerezového povrchu. **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. **Nikdy neporucujte pokrm v míse!**

## Vaření se skleněnou poklicí



- Nádoby lze alternativně použít jako nerezový hrnec na vaření i k přípravě pokrmů na všech druzích zdrojů tepla pro vaření – plynových sporácích, elektrických varných deskách, indukčních varných deskách, atp., a to s přiloženou pokličkou.



plyn



sklokeramika



indukce



el. těleso



el. plotna

- Rovnoměrný rozvod tepla zajišťuje třívrstvá konstrukce z nerezové oceli, která umožňuje úsporné vaření při nižších teplotách, při zachování vitamínů a nutričních hodnot.



### UPOZORNĚNÍ

Pro vaření s poklicí lze mísu naplnit až do cca 4/5 výšky, pro modely D51 a D51F do úrovně 3,0 l pro modely D52 a D52F do úrovně 4,5 l. K tomuto způsobu vaření **NELZE** použít pečicí víko!!!



### UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte plný výkon sporáku s prázdnou nádobou, mohlo by dojít k jejímu přepálení nebo deformaci, a zároveň riziku pro okolí.
- Nádoby nepoužívejte ke skladování potravin (lednice, mrazák, spíž). Potraviny obsahující kyseliny nebo zásady mohou mít vliv na kvalitu a vzhled povrchu nádoby.

## IV. ÚDRŽBA (MYTÍ A ČIŠTĚNÍ)

### TOPNÉ VÍKO

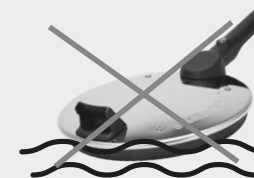


REMOSKA® Dua může být čištěna až po úplném vychladnutí a odpojení od elektrické sítě.



### POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody! Víko neomyvejte pod tekoucí vodou! Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



- Spodní část víka otřete vlhkou houbičkou (nepoužívejte její drsnou plochu) namočenou v teplé vodě se saponátem.
- Horní část je vyrobena z leštěného nerezového materiálu. Ani v tomto případě **NIKDY** nepoužívejte čisticí prášky s abrazivními částicemi nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!



### POZOR!!!

- V případě poškození elektrické části přístroje (přívodní kabel, topné těleso, vypínač). **VŽDY** vyhledejte odborný servis. Přístroj po opravě **MUSÍ** projít elektrickými testy!
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru neprovádějte **NIKDY** sami opravu nebo výměnu přívodního kabelu.

## NÁDOBA A SKLENĚNÁ POKLICE



### Po použití

- Doporučujeme po použití mísu ihned umýt anebo ji naplnit trochou vody s čistícím prostředkem, aby nedošlo k zaschnutí zbytků jídel.
- K mytí používejte prostředek na mytí nádobí, zejména v nýtovaných a svařovaných částech.
- Pokud se jídlo spálí nebo ulpí na dně mísy, přidejte trochu vody a přiveďte ji k varu. Poté ji očistěte měkkou houbičkou.
- Nepoužívejte čisticí prášky a gely s abrazivními částicemi (obsahující písek atp.).
- Nepoužívejte ostré kovové předměty, drátěnky, ocelové kartáčky atp., protože by mohly poškrábat a zničit lesk nerezové oceli. U zažloutlých skvrn na povrchu je stačí očistit jemným hadříkem s citronovou šťávou nebo octem ve směru hodinových ručiček, a tyto kroky případně opakujte. Na spálené a poškrábané stopy použijte speciální čisticí kapalinu, např. „Cana“.
- Výrobek uchovávejte na suchém vzdušném místě a před uskladněním se ujistěte, že je suchý, včetně poklice a příslušenství.
- Mísu a skleněnou poklici je také možné mýt v myčce na nádobí

Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění. Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumísťujte do běžného odpadu!

Pozn.: Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku. Obrazové znázornění v návodu k obsluze se může lišit dle konkrétního typu výrobku, toto nemá vliv na způsob užívání výrobku, jeho údržbu, a uvedené součásti výrobku.



Výrobek odpovídá normám pro certifikaci dle legislativy Evropské unie a UKCA.



## PREČO REMOSKA?

### Viac ako 60 rokov tradície varenia.

Značka Remoska® sa stala neoddeliteľnou súčasťou domácností na celom svete, so širokým využitím pri príprave a varenie potravín. Remoska® si za tú dobu získala veľa spokojných spotrebiteľov, ktorí jej dôverujú na každodennej báze.

Cieľom značky bolo vždy naplniť očakávania spotrebiteľov, poskytovať inovatívne dizajn a kvalitu, ktorá spĺňa prísne európske štandardy, a to predovšetkým zo strany funkčnosti, estetiky a najviac dôležité – bezpečnosti. Pre značku je dôležité tiež zdravie užívateľov produktov, čo predurčuje jej hlavnú prioritu potešenie pri varení.

Remoska® prináša moderné európske trendy a kvalitu do Vašich domácností, zároveň univerzálnosť využitia, nové nápady, recepty a nové spôsoby varenia.

### REMOSKA® DUA

#### 3-vrstvá nerezová technológia

- Výborná funkčnosť 3-vrstvového nerezového riadu a výrobkov Remoska®, nevyhnutného pre každú domácnosť.
- Technológia trojvrstvového základného nerezového materiálu „všetko v jednom“, zabezpečuje rýchlejšie a rovnomernejšie prenos tepla od varného bodu smerom k pripravovanému jedlu. Potraviny sa vďaka tomu nepripáli a zároveň si udrží nutričnú kvalitu.
- Vysoko lesklá nerezová ocel na vnútornej strane riad z typovej ocele č. 304 je bezpečná a certifikovaná pre prípravu potravín, ľahko čistiteľná, odolávajúca korózii.
- Tepelná indukcia je až 98 %, čo prináša výraznú úsporu času a energie pri varení.
- Kuchynský riad a elektrospotrebiče sú vybavené inovovanými rukovätami s technológiou tepelnej odolnosti „stop-hot“.
- Výrobky sú kompatibilné so všetkými typmi sporákov – plyn, indukcia, infračervený ohrev, atp.





# NÁVOD NA OBSLUHU

## Elektrická misa na pečenie

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili tradičný český výrobok, elektrickú misu na pečenie zn. REMOSKA®, ktorá sa v českých kuchyniach používa už od roku 1957 a je stále veľmi obľúbená. Pre svoje široké použitie si REMOSKA® našla obľubu v ČR aj v zahraničí.

Elektrická misa na pečenie REMOSKA® patrí k osvedčeným a veľmi obľúbeným elektrospotrebičom na tepelné spracovanie pokrmov. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleninu, slané aj sladké pokrmy. Najvhodnejšie použitie je na pečenie a zapekanie, ale dá sa využiť aj na ohrievanie a rozmrazovanie a na klasické varenie na sporáku, a to s priloženou sklenenou pokrievkou. Priprava jedál zodpovedá zdravej výžive a diéte.

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.



#### HORÚCI POVRCH

Takto označené diely sú veľmi horúce (veko, opierka, stojan)

### NEBEZPEČENSTVO!!!

- Vo veku je umiestnené vyhrievacie teleso. Veko je počas prípravy pokrmov **VEĽMI HORÚCE** a zostáva horúce aj po vypnutí hlavného vypínača. **NEDOTÝKAJTE** sa počas prípravy pokrmov povrchu veka ani ostatných kovových častí. Na manipuláciu s vekom používajte len plastové držadlo.
- Spotrebič nie je určený na zapojenie prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie. Osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúsenosti a znalosti, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Používateľské čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a smú ich vykonávať len pod dozorom. Deti do 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu. Spotrebič v činnosti musí byť vždy umiestnený na priloženom stojane, ktorý je súčasťou výrobku.



#### POZOR!!!

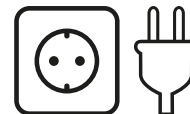
- Veko neodkladajte spodnou, vyhrievacou, časťou na podložku alebo pracovný stôl, ale položte ho vždy **OBRÁTENE** (pozri obr.). Pre túto polohu je navrhnuté držadlo a opierka. Po ukončení prípravy pokrmu **VYPNITE** hlavný vypínač a prístroj **ODPOJTE** od elektrickej siete.
- Nechajte všetko vychladnúť.



správne



nesprávne

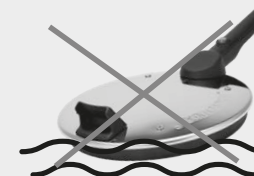


- Pred čistením, údržbou alebo po ukončení práce spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vtyčnice z el. zásuvky!
- Odnímateľný kábel môžete odpojiť len v prípade, že je odpojený z el. zásuvky.



#### POZOR!!!

Veko nesmie byť ponorené do vody! Veko neumývajte pod tečúcou vodou! Preto na umytie veka **NEPOUŽÍVAJTE** automatickú umývačku!



### NEBEZPEČENSTVO!!!

- Prístroj **NEPOUŽÍVAJTE** vo vlhkom prostredí ani na priamom daždi!
- Prístroj umiestnite mimo dosahu detí a domácich maznáčikov!
- Chovateľom domácich zvierat/vtáctva pripomíname všeobecnú zásadu: **Umiestnenie a prítomnosť domácich zvierat v kuchyni je nežiaduce.**
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti plastových a horľavých predmetov.
- Na prístroj neodkladajte žiadne predmety, prístroj neprikrývajte, napr. utierkou atď.



## II. POPIS

REMOSKA® Dua sa skladá z piatich základných častí:



### 1 Sklenená pokrievka

Pokrievka je vyrobená z bezpečnostného skla a je určená na použitie nádoby pri varení na šporákoch a podobných zdrojoch tepla (plyn, indukcia, elektrická varná doska).



### 2 Veko (s vyhrievacím telesom)



### 3 Misa



### 4 Stojan



### 5 Odnímateľný prívodný kábel

## III. NÁVOD NA POUŽITIE

### Po zakúpení výrobku

#### Pred varením riadne umyte vnútornú časť

- Odstráňte z výrobku všetky štítky a nálepky, ak sú na ňom umiestnené.
- Použite zmes vody a citrónovej šťavy alebo 20 až 30 ml rýžového octu s 0,5 l vody. Nalejte do misy a privedte ju do varu na miernom ohni na 2 – 5 minút. Vypnite oheň, nechajte všetko vychladnúť a potom opláchnite a vysušte.  
alebo
- Hubku namočte do zmesi 200 ml octu + 20 ml prostriedku na riad + 20 g kuchynskej soli, potom touto hubkou očistite vnútornú a vonkajšiu stranu a roztok nechajte 1–2 min. pôsobiť. Potom misu opláchnite studenou vodou a vysušte.

### Počas použitia

- Vždy plňte vodu v mise najmenej po rysku „MIN.“, ak je vyznačená na výrobku (najnižšia hladina by mala siahať minimálne po úroveň rysky), alebo aspoň 0,75 l vody alebo podobnej tekutiny. Misu nezahrievajte, ak v nej nie je voda, podobná tekutina alebo pripravené potraviny.
- Naplňte maximálne do 2/3 – 4/5 výšky podľa typu prípravy a pokrmu, aby pri vare nedošlo k pretečeniu.
- Rukoväte a úchyty sa pri dlhodobom varení môžu zahrievať, preto pri manipulácii vždy dbajte na opatrnosť a ochranu rúk.
- Misu neohrievajte dlhší čas len s olejom alebo bez jedla pri vysokej teplote, pretože môže dôjsť k znehodnoteniu lesku povrchu.
- Nepri dávajte korenie, soľ atď., ak je jedlo v nádobe studené, pretože nevarené korenie sa nemusí úplne rozpustiť a hrozí riziko jeho prilepenia na dno nádoby, čo by mohlo spôsobiť koróziu.
- Nádoby z ocele nepoužívajte na varenie a ohrev v mikrovlnnej rúre, pretože by mohlo dôjsť k výboju elektriny, ktorý pre používateľa nie je bezpečný.
- Vzhľadom na to, že výrobky so sendvičovým dnom výborne zadržiavajú teplo, netreba variť na vysokej teplote.
- Do horúcej nádoby nelejte studenú vodu alebo podobné tekutiny, zabránite tak teplotnému šoku, ktorý výrobok ľahko poškodí a bude ťažké ho umyť.
- Riad a výrobky na varenie z nehrdzavejúcej ocele počas používania, vplyvom zmien teplôt alebo dlhodobého varenia pri vysokých teplotách môžu mierne zmeniť odtieň. Toto je prirodzený jav riadu z nehrdzavejúcej ocele a nie je to dôvod na reklamáciu výrobku.

## Pečenie s vyhrievacím vekom



- Pri pečení a zapekaní (koláče, dezerty atď.) s vyhrievacím vekom odporúčame misu naplniť maximálne do úrovne podľa vyznačenej rysky „MAX level baking“.
- REMOSKA® Duo nie je vybavená reguláciou, pretože pracuje rovnomerne. Nemusíte sa teda obávať, že pripravovaný pokrm pripálite. Teplota vo vnútri misy je 160–180 °C (teplota závisí od množstva a druhu potravín).



### UPOZORNENIE

Pri varení s vyhrievacím vekom odporúčame misu plniť cca do 2/3 výšky: pri modeloch D51 a D51F do úrovne 2,0 l, pri modeloch D52 a D52F do úrovne 4,0 l, aby nedošlo k styku potravín s vyhrievacím vekom a následnému pripáleniu.



### POZOR!!!

Nepredhrievajte vyhrievacie veko alebo celú Remosku bez potravín alebo tekutiny!!!

- V prípade predhrievania Remosky bez potravín tzv. „na sucho“ môže dôjsť k poškodeniu povrchu misy, deformácii a riziku pre okolie. Ak potrebujete misu predhriať, nalejte do nej malé množstvo vody, po zahriatí misy ju vylejte a misu vysušte.
- Odporúčame dvíhať veko počas prípravy pokrmov len v najnutnejších prípadoch, pokrm sa častým otváraním vysušuje.
- Model D51, D51F (objem 2 l) je vyrábaný s tromi dutými skrutkami a jednou zaslepenou. Model D52, D52F (objem 4 l) Remoska® Duo je vyrábaný so štyrmi dutými skrutkami. Preto sú zachované optimálne podmienky na pečenie. Je nutné kontrolovať priechodnosť skrutiek, ktoré sa časom môžu zaslepiť nečistotami/pripečeninami.
- Pri pečení mäsa treba mať na pamäti, že rôzne druhy mäsa obsahujú rôzne množstvo vody a tuku. Pri misách z nehrdzavejúcej ocele odporúčame pred prípravou pokrmu vždy použiť malé množstvo oleja alebo tuku, aby nedošlo k pripečeniu pokrmu k nehrdzavejúcej povrchu, prípadne pred pečením menej tučných potravín a počas neho mierne podliať vodou. Prebytočná para je odvádzaná ventilmi vo veku.
- Pri príprave múčnikov odporúčame vymazať povrch misy maslom a vysypať múkou alebo strúhankou alebo alternatívne použiť papier na pečenie.
- Medzi pečúce veko a nádobu nekladajte alobal, papier na pečenie ani nič iné!
- Veko počas prípravy otvárajte čo najmenej. Pripravené pokrmy budú šťavnaté, vláčne a nevysušia sa dlhým pečením ako v klasickej rúre.

- Zároveň odporúčame misu s vekom na pečenie počas prípravy opakovane pootočiť o 180°.
- Vždy odpojte spotrebič z el. siete, ak ho nechávate bez dozoru. Ak je napájací prívodný kábel Remosky poškodený, ihneď odpojte spotrebič od el. siete a už ho nepoužívajte.
- Na miešanie a uvoľňovanie pokrmov od stien alebo dna **NEPOUŽÍVAJTE** ostré a kovové nástroje. Povrch z nehrdzavejúcej ocele by sa mohol poškrabať. **POUŽÍVAJTE** vždy len drevené alebo plastové nástroje. **Nikdy neporciujte pokrm v mise!**

## Varenie so sklenenou pokrievkou



- Nádobu možno alternatívne použiť ako nerezový hrniec na varenie a prípravu pokrmov na všetkých druhoch zdrojov tepla na varenie – plynových sporákoch, elektrických varných platniach, indukčných varných platniach atď., a to s priloženou pokrievkou.



plyn



sklokeramika



indukcia



el. teleso



el. platňa

- Rovnomerný rozvod tepla zaisťuje trojvrstvomá konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele, ktorá umožňuje úsporné varenie pri nižších teplotách a zachovaní vitamínov a nutričných hodnôt.



### UPOZORNENIE

Na varenie s pokrievkou možno misu naplniť až do cca 4/5 výšky, pri modeloch D51 a D51F do úrovne 3,0 l, pri modeloch D52 a D52F do úrovne 4,5 l. Pri tomto spôsobe varenia **NEMOŽNO** použiť veko na pečenie!!!



### UPOZORNENIE

- Nepoužívajte plný výkon sporáku s prázdnu nádobou, mohlo by dôjsť k jej prepáleniu alebo deformácii a zároveň riziku pre okolie.
- Nádobu nepoužívajte na skladovanie potravín (chladnička, mraznička, komora). Potraviny obsahujúce kyseliny alebo zásady môžu mať vplyv na kvalitu a vzhľad povrchu nádoby

## IV. ÚDRŽBA (UMÝVANIE A ČISTENIE)

### VYHRIEVACIE VEKO



REMOSKA® Dua sa môže čistiť až po úplnom vychladnutí a odpojení od elektrickej siete.



#### POZOR!!!

Veko nesmie byť ponorené do vody! Veko neumývajte pod tečúcou vodou! Preto na umytie veka **NEPOUŽÍVAJTE** automatickú umývačku!



- Spodnú časť veka utrite vlhkou hubkou (nepoužívajte jej drsnú plochu) namočenou v teplej vode so saponátom.
- Horná časť je vyrobená z lešteného nehrdzavejúceho materiálu. Ani v tomto prípade **NIKDY** nepoužívajte čistiace prášky s abrazívnymi časticami alebo drsnú plochu umývacej hubky. Mohlo by sa poškrabať!



#### POZOR!!!

- V prípade poškodenia elektrickej časti prístroja (prívodný kábel, vyhrievacie teleso, vypínač) **VŽDY** vyhľadajte odborný servis. Prístroj po oprave **MUSÍ** prejsť elektrickými testami!
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru, **NIKDY** nerobte sami opravu alebo výmenu prívodného kábla.

### NÁDOBA A SKLENENÁ POKRIEVKA



#### Po použití

- Po použití odporúčame misu ihneď umyť alebo ju naplniť trochou vody s čistiacim prostriedkom, aby zvyšky jedla nezaschli.
- Na umývanie používajte prostriedok na umývanie riadu, hlavne v nitovaných a zváraných častiach.
- Ak sa jedlo spáli alebo zachytí na dne misy, pridajte trochu vody a privedte ju do varu. Potom ju očistíte mäkkou hubkou.
- Nepoužívajte čistiace prášky a gély s abrazívnymi časticami (obsahujúce piesok atď.).
- Nepoužívajte ostré kovové predmety, drôtenky, ocelové kefy atď., pretože by mohli poškrabať a zničiť lesk nehrdzavejúcej ocele. Zažltnuté škvrny na povrchu stačí očistiť jemnou handričkou s citrónovou šťavou alebo octom v smere hodinových ručičiek a tieto kroky prípadne opakovať. Na spálené a poškrabané stopy použite špeciálnu čistiacu kvapalinu, napr. „Cana“.
- Výrobok uchovávajte na suchom vzdušnom mieste a pred uskladnením sa uistite, že je suchý, vrátane pokrievky a príslušenstva.
- Misu a sklenenú pokrievku možno umývať aj v umývačke riadu.

Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení. Výrobok po ukončení životnosti neumiestňujte do bežného odpadu!

Pozn.: Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technické špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku. Obrazové znázornenie v návode na obsluhu sa môže líšiť podľa konkrétneho typu výrobku, toto nemá vplyv na spôsob užívania výrobku, jeho údržbu, a uvedené súčasti výrobku.



Výrobok zodpovedá normám pre certifikáciu podľa legislatívy Európskej únie a UKA.



## WHY REMOSKA?

### More than 60 years of cooking tradition.

The Remoska® brand has become an integral part of households around the world, with wide use in food preparation and cooking. During that time, Remoska® has gained a lot of satisfied consumers who trust it on a daily basis.

The goal of the brand has always been to meet consumer expectations, to provide innovative design and quality that meet strict European standards, especially in terms of functionality, aesthetics and most importantly – safety. The health of product users is also important for the brand, which determines its main priority of cooking pleasure.

Remoska® brings modern European trends and quality to your homes, as well as versatility of use, new ideas, recipes and new ways of cooking.

### REMOSKA® DUA

#### 3-layer stainless steel technology

- Excellent functionality of 3-layer stainless steel Remoska products, essential for every household.
- The technology of three-layer basic stainless steel material „all in one“, ensures faster and more even heat transfer from the cooking point towards the prepared food. As a result, food does not burn and at the same time maintains its nutritional quality.
- The high-gloss stainless steel on the inside of the No. 304 steel cookware is safe and certified for food preparation, easy to clean and corrosion-resistant.
- Thermal induction is up to 98 %, which brings significant savings in time and energy during cooking.
- Kitchen utensils and appliances are equipped with innovative handles with „stop-hot“ heat resistance technology.
- The products are compatible with all types of stoves – gas, induction, infrared heating, etc.



## INSTRUCTIONS FOR USE

### Electric cooker

Thank you for buying a traditional Czech product – a REMOSKA® electric cooker – which has been used in Czech kitchens since 1957 and which is still extremely popular. REMOSKA® has become popular in the Czech Republic and abroad thanks to its extremely wide range of uses.

REMOSKA® electric cookers are tried and trusted and extremely popular electrical appliances for cooking food. You can use them to prepare all kinds of meat and vegetables and for sweet and savoury dishes. They are most suitable for baking and roasting, though they can also be used for warming and defrosting and for traditional cooking on the stove with the enclosed glass lid. They can be used to prepare healthy and diet foods.

### I. SAFETY INSTRUCTIONS

**If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, one of the manufacturer's service technicians or a similarly qualified person to prevent any dangerous situation arising.**



#### HOT SURFACE

The parts marked with this symbol get extremely hot (the lid, lid rest and pan stand)

#### WARNING!!!

- The heating element is located in the lid. The lid gets **EXTREMELY HOT** during use and remains hot even after the main switch has been turned off. **DO NOT TOUCH** the surface of the lid or other metal parts during cooking. Use only the plastic handle when handling the lid.
- The appliance is not designed to be connected to an external time switch or remote control.
- This appliance may be used by children aged 8 years or older. Persons with impaired physical or mental abilities or with insufficient skills and experience may use the appliance if supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and understand the possible risks. Children must not play with the appliance. Care and cleaning performed by the user must not be performed by children who are unsupervised or less than 8 years of age. Children less than 8 years of age must keep their distance from the appliance and its power cable. The appliance must always be placed on the enclosed stand, which is part of the product, when in use.

**ATTENTION!!!**

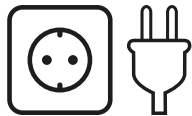
- Do not place the lower side of the lid with the heating element on a mat or work surface, but always place it **UPSIDE DOWN** (see picture). The handle and lid rest are designed for this position. **TURN OFF** the main switch and **DISCONNECT** the appliance from the mains when you have finished cooking.
- Leave everything to cool.



right



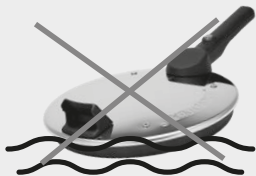
wrong



- **Switch the appliance off and disconnect it from the mains by pulling the plug from the electrical socket before care and cleaning and after you have finished using it!**
- You may detach the removable cable only when it is disconnected from the electrical socket.

**ATTENTION!!!**

The lid must not be immersed in water! Do not wash the lid under running water! **DO NOT USE** an automatic dishwasher to wash the lid!

**WARNING!!!**

- **DO NOT USE THE APPLIANCE** in a damp environment or in direct rain!
- Keep the appliance out of the reach of children and pets!
- We would remind people who keep pets / birds of a general rule: **The presence of pets in the kitchen is undesirable.**
- Do not place the appliance in the vicinity of plastic or flammable objects.
- Do not place any objects on top of the appliance. Do not cover the appliance with a tea towel, etc. for example.

**II. DESCRIPTION**

**REMOSKA® Dua is comprised of five basic parts:**

**1 Glass lid**

The lid is made of safety glass and is designed for using the dish for cooking on a stove or similar heat source (gas, induction, electric hot plate).

**2 Lid (with heating element)****3 Pan****4 Stand****5 Detachable power cable**

### III. INSTRUCTIONS FOR USE

#### After purchasing the product

##### Wash the inside properly before use

- Remove all labels and stickers from the product if any have been placed on the product.
- Use a mixture of water and lemon juice or 20 to 30 ml of rice vinegar in 0.5 litre of water. Pour the mixture into the pan and bring to the boil on a gentle heat for 2–5 minutes. Turn the heat off and let everything cool down and then rinse and dry.

or

- Dip a sponge in a mixture of 200 ml of vinegar + 20 ml of washing-up liquid + 20 g of kitchen salt and clean the inside and outside with the sponge. Let the solution work for 1–2 minutes and then rinse the pan with cold water and dry

#### During use

- Always fill the pan with water to at least the "MIN" line, if this line is indicated on the product (the surface should reach at least the level indicated by this line) or with at least 0.75 litre of water or similar liquid. Do not heat the pan if there is no water, similar liquid or food in it.
- Fill the pan to a maximum of 2/3 to 4/5 of its height depending on the type of cooking and food to ensure that it does not overflow when boiling.
- The handle and grips may heat up after a long period of cooking, for which reason you must always take care and wear hand protection during handling.
- Do not heat the pan for a long period of time at a high temperature when using oil only or without food, as this may lead to deterioration of the surface sheen.
- Do not add seasonings, salt, etc. when the food in the pan is cold, as uncooked seasonings may not dissolve entirely and there is a danger of them sticking to the bottom of the pan and causing corrosion.
- Do not use steel pans for cooking or heating in a microwave oven as this may lead to an electrical discharge that is unsafe to the user.
- In view of the fact that products with a sandwich bottom offer excellent heat retention, there is no need to use high temperatures during cooking.
- Do not pour cold water or similar liquids into the hot pan to avoid exposing the product to a temperature shock that may easily damage it and cause it to be difficult to wash.
- Stainless steel pans and cooking implements may change colour slightly during use as the result of temperature changes and long cooking. This is a natural phenomenon with stainless pans and is no reason for returning the product.

#### Baking with the heating lid



- For baking (cakes, desserts, etc.) with the heating lid, we recommend filling the pan no fuller than to the level indicated by the "MAX level baking" line.
- The REMOSKA® Dua is not equipped with regulation because it cooks evenly and you need have no fear that you will burn the dish you are cooking. The temperature inside the pan is 160–180 °C (the temperature depends on the amount and type of food).



##### ATTENTION

We recommend filling the pan to around 2/3 its height when cooking with the heating lid:  
to a level of 2.0 litres for models D51 and D51F  
to a level of 4.0 litres for models D52 and D52F  
to ensure that food does not come into contact with the heating lid and burn.



##### NOTE!!!

Do not preheat the heating lid or the whole Remoska without food or liquid!!!

- Preheating the Remoska "dry" without food may lead to damage to the surface of the pan or deformation of the pan and pose a risk to the surroundings. If you need to preheat the pan, pour a small amount of water into the pan and then pour it out again after warming and dry the pan.
- We recommend lifting the lid during cooking only in the most essential cases as frequent opening leads to drying of the food in the pan.
- Model D51 / D51F (volume 2 litres) is made with three hollow screws and one blind screw. Model D52 / D52F (volume 4 litres) – the Remoska® Dua – is made with four hollow screws. This ensures optimal conditions for baking. The state of the screws should be checked as they may become blocked with dirt and burned food over the course of time.
- When cooking meat it is important to remember that different kinds of meat contain different amounts of water and fat. We recommend always using a small amount of oil or fat before cooking with the stainless steel pan to avoid the food sticking to the stainless surface and adding a little water to less fatty foods before and during cooking. Any excess steam will escape through the valves in the lid.
- When preparing desserts, we recommend greasing the surface of the pan with butter and sprinkling with flour or breadcrumbs or, alternatively, using baking paper.
- Do not put aluminium foil, baking paper or anything else between the cooking lid and the pan!
- Open the lid as little as possible during cooking. Cooked foods remain juicy and soft and do not dry out with long baking like they do in a traditional oven.



- We also recommend turning the pan with the cooking lid repeatedly by 180° during cooking.
- Always disconnect the appliance from the mains when leaving it unattended. Disconnect the appliance from the mains immediately if the power cable to your Remoska is damaged and do not continue to use it.
- **DO NOT USE** sharp or metal implements for mixing or for getting food off the sides or bottom of the pan as this could scratch the stainless steel surface. **ALWAYS USE** wooden or plastic implements only. **Never cut up the food while it is in the pan!**

## Cooking with the glass lid



- The pan can alternatively be used as a stainless steel pan for cooking and preparing dishes over all kinds of heat source for cooking – gas stoves, electric hobs, induction hobs, etc. – with the enclosed lid.



gas



glass ceramic



induction



electric element



electric hob

- The uniform distribution of heat is ensured by the three-layer stainless steel construction which enables economical cooking at lower temperatures, while preserving vitamins and nutritional value



### ATTENTION

The pan can be filled to a height of only around 4/5 during cooking with the glass lid, to a level of 3.0 litres for models D51 and D51F to a level of 4.5 litres for models D52 and D52F. The baking lid cannot be used for this cooking method!!!



### ATTENTION

- Do not use the stove on full heat when the pan is empty as this may lead to burning or deformation and may also pose a risk to the surroundings.
- Do not use the pan to store foods (fridge, freezer, larder). Foods containing acids or alkalis may affect the quality and appearance of the surface of the pan.

## IV. MAINTENANCE (WASHING AND CLEANING)

### HEATING LID

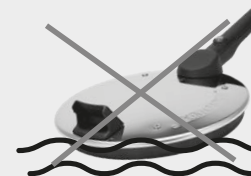


The REMOSKA® Dua may be cleaned only after it has completely cooled down and been disconnected from the mains.



### ATTENTION!!!

The lid must not be immersed in water! Do not wash the lid under running water! **DO NOT USE** an automatic dishwasher to wash the lid!



- Wipe the bottom of the lid with a damp sponge (do not use the rough surface) dipped in warm water and detergent.
- The top part is made from polished stainless steel. **NEVER** use washing powders with abrasive particles or the rough surface of a washing sponge as this could lead to scratching!



### ATTENTION!!!

- **ALWAYS** seek out professional servicing in the case of any damage to the electrical parts of the appliance (the power cable, the heating element, the switch). The appliance **MUST** be subjected to electrical tests after its repair.
- To avoid electrical injury or fire **NEVER** perform the repair or replacement of the power cable yourself.



## THE PAN AND THE GLASS LID



### After use

- We recommend washing the pan immediately after use or filling it with a little water with a detergent to avoid food remnants drying in the pan.
- Use washing-up liquid for washing. Pay particular attention to riveted and welded parts.
- Add a little water and bring to the boil if there is food burnt onto or sticking to the bottom of the pan. Then clean with a soft sponge.
- Do not use cleaning powders or gels with abrasive particles (containing sand, etc.).
- Do not use sharp metal objects, scourers, steel brushes, etc. as these may scratch the stainless steel and ruin its sheen. Yellowed stains on the surface can be cleaned with a soft rag with lemon juice or vinegar using a clockwise motion, and this step repeated if necessary. Use a special cleaning liquid on burnt and scratched marks.
- Keep the product in a dry airy place and make sure it is dry, including the lid and accessories, before storage.
- The pan and the glass lid can be washed in a dishwasher.

The manufacturer is not responsible for damage and injury caused by incorrect use of the appliance (e.g. food spoilage, injuries, burns, scalding, fire) and is not responsible under the terms of the appliance guarantee if the above safety warnings are not observed. Do not dispose of the product in the ordinary household waste following the end of its lifespan!

Pozn.: The producer reserves the right to change the technical specifications and contents of any accessories according to the product model. The illustrations in the operating instructions may differ depending on the specific product type, this does not affect the way the product is used, its maintenance, and the specified product components.



Výrobek odpovídá normám pro certifikaci dle legislativy Evropské unie a UKCA.



## DLACZEGO REMOSKA?

### Ponad 60 lat tradycji kulinarnej.

Marka Remoska® stała się integralną częścią gospodarstw domowych na całym świecie, znajdując szerokie zastosowanie w przygotowywaniu i gotowaniu posiłków. W tym czasie Remoska® zyskała wielu zadowolonych konsumentów, którzy na co dzień jej ufają.

Celem marki zawsze było wychodzenie naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, dostarczanie nowatorskiego designu i jakości spełniającej surowe europejskie normy, zwłaszcza w zakresie funkcjonalności, estetyki i co najważniejsze – bezpieczeństwa. Dla marki ważne jest również zdrowie użytkowników produktów, które determinuje jej główny priorytet, jakim jest przyjemność gotowania.

Remoska® wnosi do Twoich domów nowoczesne europejskie trendy i jakość, a także wszechstronność zastosowań, nowe pomysły, przepisy i nowe sposoby gotowania.

### REMOSKA® DUA

#### Technologia 3-warstwowej stali nierdzewnej

- Znakomita funkcjonalność 3-warstwowych przyborów i produktów Remoska® ze stali nierdzewnej, niezbędnych w każdym gospodarstwie domowym.
- Technologia trójwarstwowego podstawowego materiału ze stali nierdzewnej „all in one” zapewnia szybsze i bardziej równomierne przenoszenie ciepła z miejsca gotowania do przygotowywanej żywności. Dzięki temu żywność nie przypala się, a jednocześnie zachowuje swoje właściwości odżywcze.
- Stal nierdzewna o wysokim połysku wewnątrz naczyń ze stali 304 jest bezpieczna i posiada atest do przygotowywania żywności, jest łatwa do czyszczenia i odporna na korozję.
- Indukcja termiczna dochodzi do 98 %, co przynosi znaczne oszczędności czasu i energii podczas gotowania.
- Przybory i urządzenia kuchenne wyposażone są w innowacyjne uchwyty z technologią żaroodporności „stop-hot”.
- Produkty są kompatybilne ze wszystkimi typami pieców – gazowych, indukcyjnych, grzewczych na podczerwień itp.



# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

## Prodiż elektryczny

Dziękujemy za zakupienie tradycyjnego czeskiego produktu – prodiżu marki REMOSKA®, stosowanego w czeskich kuchniach od 1957 r. i ciągle bardzo popularnego. Ze względu na szerokie możliwości wykorzystania znajduje prodiż REMOSKA® swoich użytkowników nie tylko w Czechach, ale też za granicą.

Prodiż REMOSKA® należy do sprawdzonych i bardzo popularnych odbiorników elektrycznych, służących do przyrządzania potraw – wszystkich gatunków mięsa, warzyw, dań na słodko i słono. Zwykle stosowany jest do pieczenia i zapiekania, można go jednak wykorzystać też do podgrzewania i rozmrażania oraz do tradycyjnego gotowania na kuchence z zastosowaniem pokrywy szklanej. Przyrządzanie potraw odpowiada zasadom zdrowego odżywiania.

### I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

**W razie uszkodzenia doprowadzenia zasilającego powinien jego wymianę przeprowadzić producent, jego serwisant albo osoba o odpowiednich kwalifikacjach, żeby nie doszło do powstania niebezpiecznej sytuacji.**



#### GORĄCA POWIERZCHNIA

Elementy oznakowane w ten sposób są bardzo gorące (pokrywa, opora, podstawa)

### NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

- W pokrywie znajduje się grzałka. Pokrywa jest podczas przyrządzania potraw **BARDZO GORĄCA** i pozostaje gorąca też po wyłączeniu wyłącznika głównego. **NIE DOTYKAĆ** powierzchni pokrywy i pozostałych części metalowych podczas przyrządzania potraw. Do manipulacji pokrywą trzeba stosować wyłącznie uchwyt plastikowy.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do podłączenia za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika czasowego albo do sterowania zdalnego.
- Sprzęt mogą wykorzystywać dzieci powyżej 8 lat. Osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych albo umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą sprzęt ten stosować pod nadzorem albo po pouczeniu w zakresie bezpiecznego stosowania sprzętu i grożących ryzyk. Sprzęt nie powinien służyć jako zabawka dla dzieci. Czyszczenie i konserwację odbiornika wykonywaną przez użytkownika mogą przeprowadzać dzieci powyżej 8 lat i tylko pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu sprzętu i jego doprowadzenia. Sprzęt w ruchu powinien się zawsze znajdować na załączonej podstawie, będącej częścią produktu.



#### UWAGA!!!

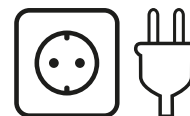
- Pokrywy nie odkładać dolną częścią grzewczą na podkładce albo stole, zawsze **ODWROTNIE** (p. rys.). Dla takiej pozycji zaprojektowano uchwyt i podpórę. Po zakończeniu przyrządzania potraw **WYŁĄCZYĆ** wyłącznik główny i sprzęt **ODŁĄCZYĆ** od sieci elektrycznej
- Pozostawić do ochłodzenia.



poprawnie



źle



- **Przed czyszczeniem, konserwacją albo po zakończeniu pracy sprzęt wyłączyć i odłączyć od sieci el. przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda el.!**
- Kabel zdejmowalny można odłączyć tylko w sytuacji, kiedy jest wyciągnięty z gniazda el.



#### UWAGA!!!

Pokrywy nie należy zanurzać do wody! Pokrywy nie należy zmywać pod bieżącą wodą! Do mycia pokrywy **NIE NALEŻY STOSOWAĆ** zmywarki automatycznej!



### NIEBEZPIECZEŃSTWO!!!

- Sprzętu **NIE STOSOWAĆ** w środowisku wilgotnym albo na deszczu!
- Sprzęt trzeba umieścić poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych!
- Właściciele zwierząt domowych/ptaków powinni sobie uświadomić, że **przebywanie i obecność zwierząt domowych w kuchni jest niepożądana**.
- Sprzęt nie powinien się znajdować w pobliżu przedmiotów plastikowych i palnych.
- Na sprzęt nie należy umieszczać jakiegokolwiek przedmiotów, sprzęt nie zakrywać, np. ściereką, itp.

## II. OPIS

REMOSKA® Dua składa się z pięciu podstawowych części:



### 1 Pokrywa szklana

Pokrywa wyprodukowana jest z szkła hartowanego i przeznaczona jest do pokrycia naczynia podczas gotowania na kuchencek i podobnych odbiornikach (gazowe, indukcyjne, elektryczne płyty grzewcze).



### 2 Pokrywa (z grzałką)



### 3 Naczynie



### 4 Podstawa



### 5 Odejmowalny kabel doprowadzający

## III. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### Po zakupie produktu

#### Przed gotowaniem należy dokładnie zmyć część wewnętrzną

- Usunąć ze sprzętu wszystkie metki i etykiety, jeżeli znajdują się na sprzęcie.
- Zastosować wodę z sokiem cytrynowym albo mieszankę 20–30 ml octu ryżowego i 0,5 l wody. Wlać do naczynia, zagotować i dalej gotować na słabym ogniu 2–5 minut. Wyłączyć ogień, pozostawić do ochłodzenia i następnie wypłukać i wysuszyć.  
albo
- Gąbkę zanurzyć do mieszanki 200 ml octu + 20 ml środka do mycia naczyń + 20 g soli kuchennej, następnie za pomocą gąbki oczyścić z strony wewnętrznej i zewnętrznej, pozostawić 1–2 min., następnie naczynie opłukać zimną wodą i wysuszyć.

### Podczas użytkowania

- Poziom wody w naczyniu powinien zawsze sięgać do znacznika „MIN.”, o ile znajduje się na naczyniu (najniższy poziom powinien sięgać minimalnie do znacznika) albo minimalnie 0,75 l wody lub podobnej cieczy. Naczynia nie należy ogrzewać bez wody, podobnej cieczy albo przyrządzanych potraw.
- Maksymalne napełnienie do 2/3–4/5 wysokości naczynia, w zależności od typu przyrządzenia i potraw, żeby podczas gotowania nie doszło do przelania wody.
- Podczas dłuższego gotowania dochodzi do podgrzewania rączek i uchwytów, trzeba więc zawsze dbać na bezpieczeństwo i ochronę rąk w czasie manipulacji.
- Naczynie nie należy przez dłuższy czas ogrzewać w wysokiej temperaturze tylko z olejem albo bez potraw, ponieważ może dojść do zmatowienia powierzchni.
- Nie dodawać przypraw, soli, itp. do zimnej zawartości naczynia, ponieważ nie musi dojść do ich rozpuszczenia. Niegotowane przyprawy mogą się przykleić do dna naczynia i spowodować korozję.
- Naczyni stalowych nie należy stosować do gotowania i podgrzewania w mikrofalówce z powodu występowania wylądowań niebezpiecznych dla użytkownika.
- Ze względu na to, że produkty wyposażone w dno warstwowe zapewniają wyjątkową zdolność do zatrzymywania ciepła, nie są podczas gotowania konieczne wysokie temperatury.
- Do gorącego naczynia nie należy wlewać zimnej wody albo podobnej cieczy, w ten sposób można zapobiec szoku termicznemu, mogącemu spowodować uszkodzenie naczynia i utrudnienie jego zmywania.
- Naczynia i podobne produkty nierdzewne mogą podczas użytkowania, pod wpływem zmiany temperatur albo podczas długiego gotowania w wysokich temperaturach zmieniać odcień. W przypadku naczyń nierdzewnych chodzi o naturalne zjawisko, nie mogące być podstawą do reklamacji produktu.

## Pieczenie z pokrywą grzewczą



- Podczas pieczenia i zapiekania (ciasta, desery, itp.) z pokrywą grzewczą polecamy napełnienie naczynia maksymalnie do znacznika „MAX level baking”.
- Prodz Remoska® Dua nie jest wyposażony w regulację, ponieważ funkcjonuje równomiernie i nie trzeba się obawiać przypalenia potraw. Temperatura w środku naczynia wynosi 160–180 °C (temperatura zależna jest od ilości i typu potraw).



### UWAGA

Podczas gotowania z pokrywą grzewczą polecamy napełnienie naczynia do ok. 2/3 wysokości:  
dla modeli D51 i D51F do poziomu 2,0 l,  
dla modeli D52 i D52F do poziomu 4,0 l,  
żeby nie doszło do kontaktu potraw z pokrywą grzewczą oraz do ich przypalenia.



### UWAGA!!!

Wstępne podgrzewanie pokrywy grzewczej albo całego naczynia bez potraw albo cieczy jest zabronione!!!

- W przypadku podgrzewania prodlu bez potraw, tzw. „na sucho” może dojść do uszkodzenia powierzchni naczynia, deformacji albo powstania sytuacji niebezpiecznej. W razie potrzeby wstępnego podgrzania naczynia trzeba do naczynia wlać małą ilość wody, którą należy po podgrzaniu naczynia wylać i naczynie wysuszyć.
- Pokrywę polecamy podczas gotowania podnosić tylko w razie konieczności, żeby nie dochodziło do wysuszenia potraw.
- Model D51, D51F (objętość 2 l) wyposażony jest w trzy śruby drążone oraz jedną śrubę zaślepioną. Model D52, D52F (objętość 4 l) prodlu Remoska® Dua wyposażony jest w cztery śruby drążone. Ze względu na to zapewnione są optymalne warunki pieczenia. Trzeba kontrolować drożność śrub, które mogą być po pewnym czasie zatkane zanieczyszczeniami/przypiekami.
- Podczas pieczenia mięsa trzeba sobie uświadomić, że poszczególne gatunki mięsa zawierają różną ilość wody i tłuszczu, w przypadku naczynia z stali nierdzewnej polecamy przed gotowaniem zawsze zastosować niewielką ilość oleju albo tłuszczu, żeby nie doszło do przypiekania pokarmu na powierzchni nierdzewnej, albo przed lub podczas pieczenia potraw o niższej zawartości tłuszczu podlać niewielką ilością wody. Nadmiar pary odprowadzany jest przez zawory w pokrywie.
- Podczas pieczenia ciast polecamy nasmarować powierzchnię naczynia masłem i obsypać maką albo bułką tartą lub zastosować papier do pieczenia.
- Pomiedzy pokrywą do pieczenia i naczynie nie należy wstawiać folii aluminiowej, papieru do pieczenia albo czegokolwiek innego!
- Pokrywy podczas pieczenia, o ile nie jest to konieczne, poleca się nie podnosić. Przyrządzane potrawy pozostają soczyste i pełne smaku bez wysuszenia w wyniku długiego pieczenia jako w przypadku zwykłego piekarnika.

- Jednocześnie polecamy naczynie z pokrywą grzewczą podczas pieczenia kilkakrotnie obrócić o 180°.
- Sprzęt bez nadzoru powinien być zawsze odłączony od sieci el. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia kabla doprowadzającego prodlu Remoska, należy natychmiast odłączyć sprzęt od sieci el. i uszkodzonego sprzętu nadal nie wykorzystywać.
- Do mieszania i uwalniania potraw od ścian albo dna naczynia **NIE STOSOWAĆ** ostrych albo metalowych narzędzi. Może dojść do porysowania powierzchni nierdzewnej. **STOSOWAĆ** tylko narzędzia drewniane albo plastikowe. **Porcjowanie potraw w naczyniu jest zabronione!**

## Gotowanie z pokrywą szklaną



- Naczynie można wykorzystać jako garnek nierdzewny do gotowania i przyrządzania potraw na wszystkich typach kuchenek – kuchenki gazowe, płyty elektryczne, płyty indukcyjne, itp., razem z załączoną pokrywą.



gaz



szkło-ceramika



indukcja



grzałka el.



płytką el.

- Równomierne rozprowadzanie ciepła zapewnia trójwarstwowa konstrukcja z stali nierdzewnej, umożliwiająca oszczędne gotowanie w niskich temperaturach, z zachowaniem witamin i wartości odżywczych.



### UWAGA

Poczas gotowania z pokrywą szklaną można naczynie napełnić do ok. 4/5 wysokości,  
dla modeli D51 i D51F do poziomu 3,0 l,  
dla modeli D52 i D52F do poziomu 4,5 l.  
Podczas takiego gotowania **NIE MOŻNA** zastosować pokrywy grzewczą!!!



### UWAGA

- Pustego naczynia nie należy podgrzewać na kuchence na pełnym ogniu, może dojść do jego przepalenia albo deformacji oraz do powstania sytuacji niebezpiecznej dla użytkownika.
- Naczynia nie stosować do przechowywania potraw (w lodówce, zamrażarce, spiżarni). Potrawy zawierające substancje kwaśne albo zasadowe mogą wpływać na jakość i wygląd powierzchni naczynia.

## IV. KONSERWACJA (MYCIE I CZYSZCZENIE)

### POKRYWA GRZEWCZA



Prodz REMOSKA® Dua można czyścić dopiero po kompletnym ochłodzeniu i odłączeniu od sieci elektrycznej.



#### UWAGA!!!

Pokrywy nie należy zanurzać do wody! Pokrywy nie należy zmywać pod bieżącą wodą! Do mycia pokrywy **NIE NALEŻY STOSOWAĆ** zmywarki automatycznej!



- Dolną część pokrywy trzeba wytrzeć wilgotną gąbką (nie stosować jej szorstkiej powierzchni), zwilżoną w ciepłej wodzie z środkiem do mycia naczyń.
- Górna część wyprodukowana jest z polerowanego materiału nierdzewnego. **NIGDY** nie należy stosować do czyszczenia proszku abrazyjnego albo szorstkiej powierzchni gąbki. Ryzyko porysowania powierzchni!



#### UWAGA!!!

- W przypadku uszkodzenia części elektrycznych sprzętu (kabel doprowadzający, grzałka, wyłącznik) **ZAWSZE** kontaktować serwis autoryzowany. Sprzęt po naprawie **POWINIEN** być poddany próbom elektrycznym!
- **NIGDY** nie należy w własnym zakresie wykonywać naprawy albo wymiany kabla doprowadzającego. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym albo pożaru!

### NACZYNIĘ I POKRYWA SZKLANA



#### Po gotowaniu

- Po gotowaniu polecamy naczynie natychmiast zmyć albo pozostawić z niewielką ilością wody i środka do mycia naczyń, żeby nie doszło do przyschnięcia resztek potraw.
- Do mycia stosować środek do mycia naczyń, mianowicie w częściach spawanych i nitowanych.
- W przypadku przypalenia potraw pokryć dno naczynia niewielką ilością wody i zagotować. Następnie czyścić za pomocą miękkiej gąbki.
- Nie stosować abrazyjnych proszków albo żelów (zawierających piasek, itp.).
- Nie stosować przedmiotów ostrych, druciaków, szczotek stalowych, itp., mogących spowodować porysowanie i zmatowienie stali nierdzewnej. Na pozostałe plamy na powierzchni stosować sok cytrynowy albo ocet, rozprowadzany za pomocą miękkiej ściereczki w kierunku wskazówek zegara, ewentualnie wymienione kroki powtórzyć. Na przypalone albo porysowane miejsca stosować specjalną ciecz do czyszczenia, np. „Cana”.
- Sprzęt przechowywać w suchym i wentryzowanym miejscu, przed ułożeniem trzeba sprawdzić, czy są sprzęt, pokrywa i wyposażenie suche.
- Naczynie i pokrywę szklaną można zmywać też w zmywarce.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i wypadki spowodowane w wyniku stosowania sprzętu w nieodpowiedni sposób (np. utrata potraw, porażenie, oparzenie, pożar) i nie jest też odpowiedzialny za gwarancje udzielone na produkt w przypadku nieprzestrzegania powyższych wskazówek bezpieczeństwa. Produkt po zakończeniu jego okresu żywotności nie wyrzucać do odpadów zwykłych!

Uwaga: Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej i zawartości wszelkich akcesoriów w zależności od modelu produktu. Ilustracje w instrukcji obsługi mogą się różnić w zależności od konkretnego typu produktu, nie ma to wpływu na sposób użytkowania produktu, jego konserwację ani określone elementy produktu.



Produkt odpowiada normom certyfikacji według ustawodawstwa Unii Europejskiej i UKCA.





## ZÁRUČNÍ LIST

**Záruční opravy provádí: REMOSKA s.r.o.**  
**Markova 1768 | 744 01 Frenštát pod Radhoštěm**  
**IČO: 01885219**

Výrobce poskytuje záruku za jakost a provedení tohoto výrobku ve smyslu ust. § 2113 a násl. zákona č.89/2012Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, po dobu 24 měsíců. Záruční doba běží od odevzdání věci kupujícímu; byl-li výrobek podle smlouvy odeslán, běží od dojití výrobku do místa určení. Dále ručí za všechny funkce stanovené příslušnými závaznými technickými normami za předpokladu, že kupující bude dodržovat návodem uvedený způsob použití výrobku. Kupující nemá právo ze záruky, způsobila-li vadu po přechodu nebezpečí škody na výrobku na kupujícího vnější událost. To neplatí, způsobil-li vadu prodávající. Záruka se vztahuje na závady vzniklé použitím prokazatelně vadného materiálu nebo vadným provedením s podmínkou, že na výrobku nebyly provedeny neodborné opravy, úpravy nebo neoprávněné zásahy. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení výrobku. Reklamaci může kupující uplatnit u prodejce, který výrobek prodal nebo může zaslat řádně zabalený kompletní výrobek s potvrzeným záručním listem (či dokladem o koupi obsahujícím všechny potřebné údaje) přímo výrobcí REMOSKA s.r.o. Pro uplatnění práva ze záruky platí obdobně ustanovení §2172 a 2173 zákona č. 89/2012Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů. Reklamacie nemůže být uznána bez řádně vyplněného záručního listu (případně dokladu o koupi obsahujícího všechny potřebné údaje), opatřeného datem a razítkem prodejny, dále v případě nesprávného zabalení výrobku a v důsledku tohoto jeho poškození při přepravě či v případě doručení nekompletního či demontovaného výrobku. Další práva kupujícího, která se ke koupi výrobku váží, nejsou zárukou dotčena.

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu. Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

#### Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou. Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)  
Případné další dotazy zasílejte na [info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu), nebo volejte +420 556 802 601.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

## ZÁRUČNÍ LIST

### Záznam o prodeji

Typ výrobku:	
Datum prodeje:	Výrobní číslo:
Razítko a podpis prodávajícího:	

### Servisní záznamy

1. Datum opravy od:                      do:	2. Datum opravy od:                      do:
Číslo Opravenky:	Číslo Opravenky:
Podpis a razítko servisu:	Podpis a razítko servisu:
3. Datum opravy od:                      do:	4. Datum opravy od:                      do:
Číslo Opravenky:	Číslo Opravenky:
Podpis a razítko servisu:	Podpis a razítko servisu:

**Poznámky:**





**REMOSKA s.r.o.**

Markova 1768, Frenštát p. R., 744 01, Czech Republic  
tel.: +420 556 802 601, e-mail: [info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu)

**[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)**