

• Návod k použití •

REMOSKA[®]



www.remoska.cz

CZ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tradiční český výrobek, elektrickou pečící 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 pečící mísa zn. 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. Příprava jídel odpovídá zdravé výživě i dietě.

Před použitím elektrické pečící mísy zn. REMOSKA® si pečlivě přečtěte bezpečnostní upozornění a návod k použití.

Přejeme dobrou chuť!

Bezpečnostní upozornění



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 daném podstavci.



POZOR!!!

Víko neodkládejte spodní, topnou částí, na podložku nebo pracovní

stůl, ale položte je vždy **OBRÁCENĚ** (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.



ŠPATNĚ

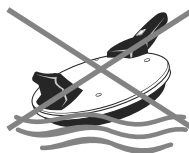


SPRÁVNĚ



POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody! Proto pro mytí víka **NEPOUŽÍVEJTE** automatickou myčku!



NEBEZPEČÍ!!!

Přístroj **NEPOUŽÍVEJTE** ve vlhkém prostředí ani na přímém dešti!

Přístroj umístěte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků! **Chovatelům domácích zvířat/ptactva připomínáme obecnou zásadu: Umístění a přítomnost domácích zvířat v kuchyni je nežádoucí.** Přístroj neumísťujte do blízkosti plastových a hořlavých předmětů.

REMOSKA® se skládá ze tří základních částí:



1 Víko (s topným tělesem)

2 Mísa s uchy

3 Stojan

Změny proti předcházejícímu modelu:

Víko bez skla

- Dříve docházelo k „nedopečení“ pokrmů uprostřed (pod sklem), zatímco na okrajích byly pokrmy upečené (doporučovalo se zakrytí alobalem). REMOSKA® s víkem bez skla peče i uprostřed rovnoměrně a po celé ploše.

Umístění vypínače na horní části držadla

- Ovládání pro praváky i leváky
- Kontrola zap/vyp v jakékoliv poloze Remosky (dříve nebyl při určitém natočení topného víka vypínač vidět)

Mísa s uchy

- Možnost uchopení mísy při míchání, předášení, vyklopení obsahu atd.
- Mísa není určena k vaření na sporáku a varných deskách! Může dojít k deformaci dna.
- Mísa není určena k pečení v troubě! Došlo by k poškození plastových částí.

Větší tloušťka mísy

- Mísa je pevnější
- Lepší přenos tepla z víka a tím snížení spotřeby o 70 W

Plastové díly (držadlo, opěrka a strojan)

- Vyšší tepelná odolnost
- Lepší stabilita při otočení topného víka

Návod k použití

Před prvním použitím mísu s nepřilnavým povrchem Teflon® omyjte čistou, teplou vodou se saponátem a vysušte.

Mísu doporučujeme plnit do výše šroubů pro uchycení uch, aby nedošlo ke styku potravin s topným víkem a následnému připálení.

REMOSKA® není vybavena regulací, protože pracuje stejnoměrně a nemusíte se tedy obávat, že jídlo připálíte.

Doporučujeme zvedat víko během přípravy pokrmů jen v nejnútnejších případech, pokrm se častým otvíráním vysušuje.

Nepřehřívát topné víko nebo celou REMOSKU® bez potravin.

Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, proto v míse s nepřilnavým povrchem masa nepodléváme, přebytečná pára je odváděna ventily ve víku.

Pokud maso podléváme, jenom je dusíme! Připravené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysouší se dlouhým pečením jako v klasické troubě.

Pro míchání a uvolňování pokrmů od stěn nebo dna **NEPOUŽÍVEJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu Teflon®! **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. Nikdy neporcuje pokrm v míse!

Údržba (mytí a čištění)

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

POZOR!!!

Víko nesmí být ponořeno do vody!



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 čistící prášky nebo drsnou plochu mycí houbičky. Mohlo by dojít k jeho poškrábání!
- Horní část víka z nerezového materiálu může vlivem teploty během delší doby používání „zežloutnout“.
- Mísu čistěte běžným způsobem bez použití prášků a můžete ji vložit i do automatické myčky.

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. Pečící mísy s nepřilnavým povrchem Teflon® lze používat do teploty max. 260 °C.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobky splňují nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 ES

Výrobek po době ukončení jeho životnosti neumísťujte do běžného odpadu!

REMOSKA®

Markova 1768 • 744 01 Frenštát pod Radhoštěm
Tel.: +420/556/802 601 • Fax: +420/556/802 602
e-mail: info@remoska.cz • http://www.remoska.cz

Doba pečení je jen orientační, záleží na množství vloženého pokrmu.

Pečené kuře

(Typ R21, Typ R22)

Doba pečení - 70 minut

Suroviny: Kuře 1,3 kg, 2 polévkové lžíce oleje, sůl a grilovací koření dle chuti

Postup: Kuře rozčtvrtíme, umyjeme a osušíme. Čtvrtky kuřete osolíme. Jednu lžici oleje smícháme s grilovacím kořením a touto směsí kuřecí čtvrtky potřeme. Čtvrtky kuřete vložíme do misky a přidáme druhou lžici oleje. Přiklopíme víko a pečeme bez otevírání 70 minut.

Pečená krkovička (vepřo-knedlo-zelo)

(Typ R21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení - 1 hodina 20 minut

Suroviny: Vepřová krkovička 2 plátky (výška masa 2-3 cm), 3 polévkové lžíce oleje, sůl, pepř a koření dle chuti

Postup: Maso osolíme a opepříme. Posypeme kořením dle chuti. Maso potřeme olejem a necháme odležet v lednici 1-2 dny. Do misky vlijeme lžici oleje a vložíme maso. Přiklopíme a pečeme 40 minut. Poté maso otočíme a opět pečeme dalších 40 minut.

Vepřové maso s karotkou

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení - 60 minut

Suroviny: 3 – 4 plátky vepřového masa, 3 mrkve, 4 – 5 brambor, 2 cibule, 2 lžíce oleje, sůl, mletý pepř, grilovací koření, trocha hladké mouky

Postup: Brambory i mrkev očistíme a pokrájíme na kolečka. Mísu elektrické pečicí misky Remoska® vymažeme olejem. Na dno vložíme nakrájené brambory a lehce je okořeníme grilovacím kořením. Na brambory navrstvíme mrkev, zlehka ji osolíme, opepříme a zasypeme polovinou nakrájené cibule. Poté do misky vložíme maso, které osolíme, opepříme a zakápneme olejem. Nakonec vše posypeme druhou polovinou nakrájené cibule. Pečeme asi 60 minut. Každou porci podáváme s cibulí, kterou nakrájíme na plátky, vyloupneme kolečka, obalíme je v hladké mouce a osmažíme na oleji.

Vepřové špízy

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 50 minut

Suroviny: 500 g vepřového masa, 2 cibule, 1 červená paprika, 1 žlutá paprika, 5 žampionů, 150 g anglické slaniny

Na marinádu: 1 dcl oleje, 2 lžičky dijonské hořčice, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, grilovací koření

Postup: Maso nakrájíme na kostky, cibuli na plátky, žampiony na půlky, slaninu a papriku na kousky. Vše střídavě napichujeme na špejle. V misce si připravíme marinádu smícháním oleje, hořčice, prolisovaného česneku a koření. Špízy potřeme marinádou, vložíme do el. pečicí misky Remoska® a pečeme asi 50 minut.

Zapékané brambory

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Potravinu v míse plníme do výšky šroubů, které slouží pro uchycení uch.

Doba pečení - 65 minut

Suroviny: 0,8 kg brambor, 0,4 kg uzeného masa, 1 cibule, 3 vejce, sůl a pepř dle chuti

Postup: Brambory a uzené maso uvaříme. Uvažené brambory nakrájíme na plátky, uzené maso na kostičky. Cibuli nakrájíme na kolečka a překrojíme na půlky. Klademe vrstvu brambor, masa a cibule. Tak postupujeme do výše uvedené výšky pro naplnění misky. Přiklopíme víko a pečeme asi 40 minut. Poté vlijeme rozmíchaná osolená vejce a pečeme dalších 25 minut.

Hříbkové rizoto

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 40 minut

Suroviny: 500 g hříbků (popř. žampionů), 250 g rýže, 1/2 l vývaru, 2 cibule, 70 g másla, sůl, pepř, kmín, houbové koření, parmezán

Postup: Na másle zpěníme cibuli, přidáme nakrájené hříbky a krátce podusíme. Poté přidáme opanou rýži, koření a zalijeme půlkou vývaru. Dobře promícháme a pečeme 35- 40 minut. Dle potřeby během pečení doléváme druhou půlkou vývaru. Každou porci posypeme strouhaným parmezánem.

Olejevá bábovka

(Typ. R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení - 25 minut

Suroviny: 2 vejce, 125 g cukru, 125 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 1/2 vanilkového cukru, 125 ml oleje, 63 ml vody, citrónová kůra, sníh z bílků

Postup: Nejprve oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme sníh. Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Do směsi přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, vanilkový cukr, olej, vodu, citrónovou kůru a vše dobře promícháme. Nakonec, zlehka vmícháme do těsta sníh. Vzniklé těsto rozetřeme do mísy, kterou není nutné vymazávat a vysypávat moukou. Pečeme 25 minut.

těsto roztlačíme na velmi tenký plát. Hned jej potřeme kečupem a posypeme oreganem. Dále klademe šunku a další přísady dle chuti. Nakonec stejnoměrně posypeme strouhaným sýrem. Pečeme 30 minut.

Pizza (mražený polotovar)

(pro typ R 22)

Doba pečení – 20-25 minut

Postup: Mražený polotovar vložíme do elektrické pečicí mísy Remoska® a necháme péci 25 minut.

Jablkový závin z listového těsta

(Typ. R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 35 minut

Suroviny: 250 g listového těsta, 2 jablka, ořechy, rozinky, vanilkový cukr, skořice, strouhanka, 1 vejce na potřetí

Postup: Listové těsto rozdělíme na 2 části, abychom měli 2 záviny. Rozválíme je na moukou posypaném vále asi na 1/2 cm plát. Lehce posypeme strouhankou a na ni dáme nastrouhaná jablka. Přidáme nasekané ořechy, rozinky, skořici a vanilkový cukr. Záviny zatočíme, na koncích stiskneme, aby nevytekla šťáva z jablek a vložíme do nevymazané mísy. Nakonec je potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme 35 minut.

Tousty

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 20 minut

Suroviny: Toustový chléb – 3 plátky, kousek másla, šunka, sýr

Postup: Plátky chleba potřeme máslem a na ně položíme šunku a sýr. Vložíme do mísy a pečeme 20 minut.

Pizza

(Typ R 21, při použití typu R 22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 30 minut

Suroviny: 63 g hl. mouky, špetka soli, 1 lžička olivového oleje, 3,5 g droždí, 50 ml vlažné perlivé minerálky nebo vody, 2 lžíce kečupu, 125 g tvrdého sýra, 125 g šunky, oregano, sůl, pepř, další přísady dle chuti

Postup: Do vlažné minerálky rozdrobíme droždí a promícháme je. Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl a olej. Doplníme droždím a vypracujeme středně tuhé těsto. Dobře vypracované těsto zabalíme do fólie a uložíme do chladničky na 12 hodin. Poté je vložíme do mísy (není nutné ji vymazávat) a pomocí prstů, které si zlehka namáčíme v misce s olejem,