

- **Návod k použití** •
- Návod na použitie • Instructions for use •



www.remoska.cz

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 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 pečicí 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/přaktva 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 zakrýt 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, přenášení, 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 stojan)

- Vyšší tepelná odolnost
- Lepší stabilita při otočení topného víka

Návod k použití

Před prvním použitím mísu s nepřílnavým 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. Teplota uvnitř mísy je 160 - 180°C.

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

Nepřehřívát topné víko nebo celou Remosku bez potravin.

Model R21 ORIGINAL Teflon® je vyráběn se třemi šrouby dutými a jedním zaslepeným. Díky tomu jsou zachovány optimální podmínky pro pečení.

Při pečení masa je třeba mít na paměti, že různé druhy masa obsahují různé množství vody a tuku, proto v míse s nepřílnavým 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 nepřílnavého povrchu Teflon®! **POUŽÍVEJTE** vždy jen dřevěné nebo plastové nástroje. Nikdy neporčujte 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 čisticí 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. Příklad pro opravu MUSÍ projít elektrickými testy!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru neprovádějte NIKDY sami opravu nebo výměnu přívodního kabelu.

Pečící mísy s nepřílnavým 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 dobytí ukončení jeho životnosti neumísťte do běžného odpadu!

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 lžičce oleje, sůl a grilovací koření dle chuti

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

Pečená krkovicice (vepřo-knedlo-zelo)

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

Doba pečení - 1 hodina 20 minut

Suroviny: Vepřová krkovicice 2 plátky (výška masa 2-3 cm), 3 polévkové lžičce 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 mísy vlijeme lžičku 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 lžičce oleje, sůl, mletý pepř, grilovací koření, trocha hladké mouky

Postup: Brambory i mrkev očistíme a pokrájíme na kolečka. Mísu elektrické pečící mísy 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 mísy 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, vylopneme 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. pečící mísy 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 mísy. Přiklopíme víko a pečeme asi 40 minut. Poté vlijeme rozmíchaná a 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.

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 potřeni

Postup: Listové těsto rozdělíme na 2 části, abychom měli 2 závinů. 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. Závinů zatočíme, na koncích stiskneme, aby nevytekla šťáva z jablek a vložíme do nevymazané mísy. Nakonec je potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme 35 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 lžice 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 pomoci prstů,

které si zlehka namáčíme v misce s olejem, těsto rozlačíme 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 polotovár)

(pro typ R 22)

Doba pečení– 20-25 minut

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

Doporučujeme:

Oběd z jedné mísy

(Typ R21, při použití typu R22 připravíme dvojitou dávku)

Doba pečení – 1 hodina 10 minut

Suroviny: 500 g vepřového masa, 750 g brambor, 500 g zelí, 200 g nakrájené anglické slaniny, sůl, pepř, drcený kmín, grilovací koření

Postup: Zelí vymačkáme tak, aby neobsahovalo příliš vody, vložíme na dno mísy a zlehka osolíme. Vrstvu zelí překryjeme plátky anglické slaniny. Na slaninu položíme vrstvu brambor, které jsme si předem pokrájeli na kolečka. Brambory osolíme, posypeme grilovacím kořením a kmínem. Na brambory vložíme okořeněné plátky masa. Nakonec vše překryjeme plátky anglické slaniny. Přiklopíme víko elektrické pečicí mísy Remoska® a pečeme 45 minut. Poté maso otočíme a pečeme dalších 25 minut.

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

Elektrická misa na pečenie zn. REMOSKA® patrí k osvedčeným a veľmi obľúbeným elektrospotrebičom pre tepelne spracovanie pokrmov. Môžete v nej pripraviť všetky druhy mäsa, zeleninu, slané i sladké pokrmy. Najvhodnejšie použitie je na pečenie a zapekanie, ale dá sa využiť takisto na ohrievanie a rozmrazovanie. Príprava jedál zodpovedá zdravej výžive a diéte.

Pred použitím elektrickej misy na pečenie zn. REMOSKA® si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenie a návod na použitie.

Prajeme dobrú chuť!

Bezpečnostné upozornenia



HORÚCI POVRCH

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

NEBEZPEČENSTVO!!!

Vo veku je umiestnené vyhrievacie teleso. Veko je behom prípravy pokrmov **VEĽMI HORÚCE** a zostáva horúce aj po vypnutí hlavného vypínača. **NEDOTÝKAJTE** sa počas prípravy pokrmov povrchu veka, ani ostatných kovových častí. Pre manipuláciu s vekom používajte len plastové držadlo.

Spotrebič nie je určený pre 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 s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučení o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nemôžu vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a len pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Spotrebič v činnosti musí byť vždy umiestnený na danom podstavci.



POZOR!!!

Veko neodkladajte spodnou, vyhrievacou časťou na podložku alebo

pracovný stôl, ale položte ju vždy **OPAČNE** (viď.obr.). Pre túto polohu je navrhnuté držadlo a opierka. Po ukončení prípravy pokrmov **VYPNITE** hlavný vypínač a prístroj **ODPOJTE** od elektrickej siete. Nechajte vychladnúť.



NESPRÁVNE



SPRÁVNE



POZOR!!!

Veko nesmie byť ponorené do vody! Preto na umývanie veka **NEPOUŽÍVAJTE** umývačku riadu!



NEBEZPEČENSTVO!!!

Prístroj **NEPOUŽÍVAJTE** vo vlhkom prostredí ani na priamom daždi! Prístroj umiestnite mimo dosahu detí a domácich zvierat! **Chovateľom drobných zvierat/vtákov pripomíname všeobecnú zásadu: Umiestnenie a prítomnosť domácich zvierat v kuchyni je nežiaduce.** Prístroj neumiestňujte do blízkosti plastových a horľavých predmetov.

REMOSKA® sa skladá z troch základných častí:



1 Veko s vyhrievacím telesom

2 Misa s ušami

3 Stojan

Zmeny proti predchádzajúcemu modelu:

Veko bez skla

- Najprv dochádzalo k „nedopečeniu“ pokrmov v strede (pod sklom), zatiaľ čo na okrajoch boli pokrmy upečené (doporučovalo sa zakryť alobalom). REMOSKA® s vekom bez skla pečie aj v strede rovnomerne a po celej ploche.

Umiestnenie vypínača na hornej časti držadla

- Ovládanie pre ľavákov aj pravákov
- Kontrola zap/vyp v akejkoľvek polohe REMOSKY (najprv nebol pri určitom natočení vyhrievacieho veka vypínač vidieť)

Misa s ušami

- Možnosť uchopenia misy pri miešaní, prenášaní, vyklopení obsahu atď.
- Misa nie je určená na varenie na plynovom alebo elektrickom spotrebiči, alebo na varných platniach! Dochádza k deformácii dna.
- Misa nie je určená na pečenie v elektrickej ani v plynovej rúre! Došlo by k poškodeniu plastových častí

Väčšia hrúbka misy

- Misa je pevnejšia
- Lepšie prenáša teplo z veka a tým sa znižuje spotreba o 70W

Plastové diely (držadlo, opierka, a stojan)

- Vyššia tepelná odolnosť
- Lepšia stabilita pri otočení vyhrievacieho veka

Návod na použitie

Pred prvým použitím misu s nepriľnavým povrchom TEFLON® umyte čistou, teplou vodou so saponátom a vysušte.

Misu doporučujeme plniť do výšky skrutiek pre uchytenie uší, aby nedošlo k priamemu kontaktu potravín s vyhrievacím telesom a následnému pripáleniu.

REMOSKA® nie je vybavená reguláciou, pretože pracuje rovnomerne a nemusíte sa obávať, že jedlo pripálite. Doporučujeme zdvíhať veko počas prípravy len v najnutnejších prípadoch, pokrm sa častým otváraním vysušuje. Teplota v mise je 160 - 180°C.

Nepredhrievajte vyhrievacie veko alebo celú Remosku bez potravín.

Pri pečení mäsa je treba mať na pamäti, že rôzne druhy mäsa obsahujú rôzne množstvo vody a tuku, preto v mise s nepriľnavým povrchom mäso nepodlievame, prebytočná para je odvádzaná ventilmi vo veku. Pokiaľ mäso podlievame, len ho dusíme! Pripravené pokrmy zostávajú šťavnaté, vláčne a nevysušujú sa dlhodobým pečením ako v klasickej rúre.

Na miešanie a uvoľňovanie pokrmov od stien alebo dna, **NEPOUŽÍVAJTE** ostré a kovové nástroje. Mohlo by dôjsť k poškodeniu k nepriľnavého povrchu Teflon®! **POUŽÍVAJTE** vždy len drevené alebo plastové nástroje. Nikdy nekrajajte pokrm v mise!

Údržba (umývanie a čistenie)

REMOSKA® môže byť čistená až úplnom vychladnutí a odpojení od elektrickej siete.

**POZOR!!!**

Veko nesmie byť ponorené vo vode!



Na umývanie veka **NEPOUŽÍVAJTE** umývačku riadu!

- Spodnú časť veka utrite vlhkou špongiou (nepoužívajte jej drsnú plochu) namočenou v teplej vode so saponátom
- Horná časť je vyrobená z lešteného nerezového materiálu. Ani v tomto prípade NIKDY nepoužívajte čistiace prášky, alebo drsnú plochu špongie. Mohlo by dôjsť k jeho poškraaniu!
- Horná časť veka z nerezového materiálu môže vplyvom teploty behom dlhšej doby používania „zažltnúť“
- Misu čistite bežným spôsobom bez použitia čistiacich práškov a môžete ju vložiť aj do umývačky riadu.

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 k požiaru nerobte opravu alebo výmenu prívodného kábla! Misy na pečenie s nepriľnavým povrchom Teflon je možné používať do teploty max. 260°C.

PREHLÁSENIE O ZHODE

Výrobky spĺňajú nariadenie Európskeho parlamentu a rady č. 1935/2004 ES.

Výrobok po dobe ukončenia jeho životnosti nevyhadzujte do bežného odpadu!

Doba pečenia je len orientačná, záleží na množstve vloženého pokrmu.

Pečené kura

(Typ R21, Typ R22)

Doba pečenia – 70 minút

Suroviny: Kura 1,3 kg, 2 polievkové lyžice oleja, soľ a grilovacie korenie podľa chuti

Postup: Kura rozdelíme na štvrtiny, umyjeme a osušíme. Časti kuraťa osolíme. Jednu lyžicu oleja zmiešame s grilovacím korením a touto zmesou kuracie štvrté potrieme. Štvrté kuraťa vložíme do misy a pridáme druhú lyžicu oleja. Priklópime vekom a pečieme bez otvárania 70 minút.

Pečená krkovicca

(bravčové pečené – knedla - kapusta)

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 1 hodina 20 minút

Suroviny: Bravčová krkovicca 2 plátky (výška mäsa 2-3 cm), 3 polievkové lyžice oleja, soľ, čierne korenie a korenie podľa chuti

Postup: Mäso osolíme a okoreníme. Posypeme korením podľa chuti. Mäso potrieme olejom a necháme odležať v chladničke 1-2 dni. Do misy vlejeme lyžicu oleja a vložíme mäso. Priklópime a pečieme 40 minút. Potom mäso otočíme a opäť pečieme ďalších 40 minút.

Bravčové mäso s karotkou

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 60 minút

Suroviny: 3 - 4 plátky bravčového mäsa, 3 mrkvy, 4 - 5 zemiakov, 2 cibule, 2 lyžice oleja, soľ, mleté čierne korenie, grilovacie korenie, trochu hladkej múky

Postup: Zemiaky a mrkvu očistíme a pokrájame na kolieska. Elektrickú misu na pečenie REMOSKA® vymastíme olejom. Na dno vložíme nakrájané zemiaky a ľahko ich okoreníme grilovacím korením. Na zemiaky navrstvíme mrkvu, zľahka ju osolíme, okoreníme a zasypeme polovicou nakrájanej cibule. Potom do elektrickej misy vložíme mäso, ktoré osolíme, okoreníme a pokvapkáme olejom. Nakoniec všetko posypeme druhou polovicou nakrájanej cibule. Pečieme asi 60 minút. Každú porciu podávame s cibuľou,

ktorú nakrájame na plátky, vylúpeme kolieska, ktoré obalíme v hladkej múke a opečieme na oleji.

Bravčové špízy

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 50 minút

Suroviny: 500 g bravčového mäsa, 2 cibule, 1 červená paprika, 1 žltá paprika, 5 šampiánov, 150 g anglickej slaniny

Na marinádu: 1 dcl oleja, 2 lyžičky dijonskej horčice, 2 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie mleté, grilovacie korenie

Postup: Mäso nakrájame na kocky, cibuľu na plátky, šampiány na polovičky, slaninu a papriku na kúsky. Všetko striedavo napichujeme na špajdle. V mise si pripravíme marinádu zmiešaním oleja, horčice, prelisovaného cesnaku a korenia. Špízy potrieme marinádou, vložíme do misy na pečenie REMOSKA® a pečieme asi 50 minút.

Zapečené zemiaky

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Potraviny v mise plníme do výšky skrutiek, ktoré slúžia na uchytenie uší.

Doba pečenia – 65 minút

Suroviny: 0,8 kg zemiakov, 0,4 kg údeného mäsa, 1 cibuľu, 3 vajcia, soľ a čierne korenie podľa chuti

Postup: Zemiaky a mäso uvaríme. Uvarené zemiaky nakrájame na plátky, údené mäso na kocky. Cibuľu nakrájame na kolieska a prekrojíme na polovicu. Ukladáme vrstvu zemiakov, mäsa a cibule. Tak postupujeme až do výšky určenej na naplnenie zapekacej misy. Zaklopíme veko a pečieme asi 40 minút. Potom vlejeme rozmiešanú a osolenú vajíčka a pečieme ďalších 25 minút.

Hríbové rizoto

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 40 minút

Suroviny: 500 g hríbov (pop. šampiánov), 250 g ryže, 1/2 l vývaru, 2 cibule, 70 g masla, soľ, mleté čierne korenie, rascu, hríbové korenie, parmezáň

Postup: Na masle speníme cibuľu, pridáme nakrájané hríby a krátko podusíme. Potom pridáme premytú ryžu, korenie a zalejeme

polovicou vývaru. Dobre premiešame a pečieme 35-40 minút. Podľa potreby počas pečenia dolievame druhú polovicu vývaru. Každú porciu posypeme strúhaným parmezánom.

Olejová bábovka

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 25 minút

Suroviny: 2 vajcia, 125 g cukru, 125 g polohrubej múky, 1/2 prášku do pečiva, 1/2 vanilkového cukru 125 ml oleja 63 ml vody, citrónová kôra, sneh z bielkov

Postup: Najprv oddelíme žĺtky od bielkov. Z bielkov vyšľaháme sneh. Žĺtky vymiešame s cukrom dopenista. Do zmesi pridáme múku zmiešanú s práškom do pečiva, vanilkový cukor, olej, vodu, citrónovú kôru a všetko dobre vymiešame. Nakoniec zľahka vmiešame sneh. Vymiešané cesto roztrieme do misy, ktorú nie je potrebné vymastiť a vysypať múkou. Pečieme 25 minút.

Jablkový závin z lístkového cesta

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 35 minút

Suroviny: 250 g lístkového cesta, 2 jablká, orechy, hrozienka, vanilkový cukor, škorica, strúhanka, 1 vajce na potretie

Postup: Lístkové cesto rozdelíme na 2 časti, aby sme mali 2 závin. Rozvalkáme ich na pomúčenej doske asi na 1/2 cm hrubý plát. Ľahko posypeme strúhankou a na ne dáme postrúhané jablká. Pridáme nasekané orechy, hrozienka, škoricu a vanilkový cukor. Závinu zatočíme, na koncoch pritlačíme aby nevytiekla šťava z jablka a vložíme do nevymastenej misy. Nakoniec ich potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme 35 minút.

Pizza

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia – 30 minút

Suroviny: 63 g hl. múky, štipka soli, 1 lyžička olivového oleja, 3,5 g droždia, 50 ml vlažnej perlivej minerálky alebo vody, 2 lyžice kečupu, 125 g tvrdého syra, 125g šunky, oregano, soľ, čierne mleté korenie a ďalšie prísady podľa chuti

Postup: Do vlažnej minerálky rozdrobíme droždie a zamiešame ho. Do misy preosejeme múku, pridáme soľ a olej. Pridáme droždie a vypracujeme stredne tuhé cesto. Dobre vypracované cesto zabalíme do fólie a uložíme do chladničky na 12 hodín. Potom ho vložíme do misy (nie je nutné ju vymastiť) a pomocou prstov, ktoré si zľahka namáčame v miske s olejom, cesto rozotlačíme na veľmi tenký plát. Hneď ho potrieme kečupom a posypeme oreganom. Ďalej kladieme šunku a ďalšie prísady podľa chuti. Nakoniec posypeme rovnomerne nastrúhaným syrom. Pečieme 30 minút.

Pizza

(mrazený polotovar)

(pre typ R 22)

Doba pečenia - 20-25 minút

Postup: Mrazený polotovar vložíme do elektrickej misy na pečenie REMOSKA a necháme piecť 25 minút.

Tousty

(Typ R21, pri použití typu R22 pripravíme dvojitú dávku)

Doba pečenia - 20 minút

Suroviny: Toustový chlieb – 3 plátky, trošku masla, šunka, syr

Postup: plátky chleba potrieme maslom a na ne položíme šunku a syr. Vložíme do misy a pečieme 20 minút.

Thank you for purchasing this traditional Czech product, the REMOSKA® electric baking dish, used in the Czech Republic (formerly Czechoslovakia) from as early as 1957, and still very popular. Due to its wide use, the REMOSKA® has found popularity not only in the Czech Republic but also in other countries. The REMOSKA® electric baking dish belongs to the group of proven and very popular electrical appliances used for the thermal processing of food. In it you can prepare all types of meat, vegetables, savoury and sweet dishes. It has been proven to be most suitable for cooking and browning as well as warming and thawing food, in a healthy and nutritious manner.

Before using the REMOSKA® electric baking dish you should carefully read the safety warnings and instructions for use.

Enjoy your meals!

Safety Warning



HOT SURFACE

Parts marked in this manner are very hot (Lid, support, stand)

DANGER!!!

The lid contains the heating element. During the preparation of dishes the lid is **VERY HOT** and remains hot after the main switch has been turned off. **DO NOT TOUCH** the lid surface or other metal parts during the preparation of dishes. Use the plastic handle for handling the lid.

The appliance is not designed for connection via an external timer switch or remote control.

This appliance can be used by children of 8 years of age or older. Persons with reduced physical and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, should not use the appliance unless they are supervised or were briefed on its use in a safe manner.

This appliance should not be used by young children and cleaning and maintenance should be carried out in a safe manner. The appliance must only be used on the supplied pedestal in the manner indicated.

CAUTION!



Do not put the lid down on the lower heating part or on a mat or working table, and always place it in the **REVERSE** position (see picture). The handle and support have been

designed for this position.

After finishing the preparation of the dish **TURN OFF** the main switch and **DISCONNECT** the appliance from the power supply. Leave everything to cool down.



WRONG



RIGHT



CAUTION!

The lid must not be immersed in water and should **NEVER** be washed in a dishwasher.



DANGER!!!

DO NOT USE the device in a humid environment! Place the appliance out of reach of children and pets! Do not place the appliance near plastic and inflammable objects.

The REMOSKA® consists of three basic parts:



- 1 lid (with heating element)
- 2 pan with handles
- 3 stand

Changes from the preceding model:

Lid without glass

- Previously dishes were not always cooked right through the middle (underneath the glass), even though the dishes were baked thoroughly at the edges. Covering with aluminium foil was therefore recommended to rectify this. The REMOSKA® with a lid without glass bakes evenly throughout the dish.

Location of the switch on the top part of the handle

- On / off control can be easily seen, whatever the position of the REMOSKA® (Previously the switch was not seen when the lid was placed in a certain position)

Pan with handles

- The handles give the ability to grip the pan when mixing, moving, emptying content, etc.
- The pan is not designed for cooking on the stove and/or hob. This may lead to the base of the pan becoming deformed.
- The pan is not designed for baking in the oven as its plastic parts could be damaged.

Greater thickness of the pan

- The pan is firmer and has improved transmission of heat from the lid, thereby reducing consumption by 70 watts

Plastic parts (handle, support and stand)

- Greater heat resistance
- Better stability when turning the heating lid

Instructions for use

Before its first use, the pan with the non-stick Teflon® surface should be washed in clean warm water with detergent, and then dried thoroughly.

We recommend filling the pan up to the level where the handles are attached, in order to avoid contact between the food and the heating lid, and subsequent burning.

The REMOSKA® is not equipped with an adjustment control because it cooks evenly and, therefore, you need not be concerned about burning the food.

We recommend lifting the lid during the preparation of dishes only when it is absolutely necessary. The dish will dry out if the lid is lifted too often.

Do not preheat the heating lid or the whole REMOSKA® if it is empty.

When cooking meat please bear in mind that different types of meat contain varying amounts of water and fat. Avoid, therefore, basting the meat in the pan with the non-stick surface as excess steam will be let out by valves in the lid. Meat will only stew if basted. Prepared dishes will remain succulent and will not dry out by long baking, as is the case with a classic oven.

DO NOT USE sharp or metal instruments for mixing and detaching food from the walls or base as the non-stick Teflon® surface could

be damaged. Always **USE** wooden or plastic instruments and never cut up food in the pan itself.

Maintenance (washing and cleaning)

Ensure that the REMOSKA® has completely cooled and that the power is disconnected before cleaning.



CAUTION!

The lid must not be immersed in water or cleaned in a dishwasher.



- Wipe the base of the lid with a damp scourer that has been soaked in warm water with detergent (do not use its rough surface).
- The upper part of the lid is made of polished stainless steel. Do not use cleaning powders or the rough surface of a scourer as this could be scratched.
- The stainless steel part of the lid may „turn yellow“ during a long period of use, due to the high temperature.
- The pan can be cleaned without the use of cleaning powders in the sink or in a dishwasher.

If one of the electrical parts of the device (supply cable, heating element, switch) is damaged, ALWAYS seek expert advice. The device MUST pass an electrical test after it has been repaired.

Never try to repair the device or replace the supply cable yourself to avoid injury by electric shock or fire.

Baking dishes with non-stick Teflon® surfaces may be used in temperatures up to 260° C.

DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies with the regulations of the European Parliament and Council no. 1935/2004 EC.

Ensure that the device is disposed of in an environmentally friendly manner at the end of its operational life.

ZÁRUČNÍ LIST

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

Výrobce ručí za jakost a provedení tohoto výrobku po dobu **24 měsíců** ode dne jeho prodeje uživateli. Dále ručí za všechny funkce stanovené příslušnými závaznými technickými normami za předpokladu, že uživatel bude dodržovat návodem uvedené způsoby použití výrobku.

Záruka se vztahuje na závady vzniklé použitím prokazatelně vadného materiálu nebo vadným provedením s podmínkou, že na spotřebiči nebyly provedeny neodborné opravy, úpravy nebo neoprávněné zásahy.

Reklamaci může uživatel uplatnit **u prodejce**, který výrobek prodal nebo může zaslat rovněž zabalený kompletní výrobek s potvrzenými záručním listem přímo **výrobci** REMOSKA s.r.o.

V případě oprávněné reklamace bude výrobek spotřebiteli opraven bezplatně.

Pro jiný postup, výměnu zboží či zrušení smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku § 619, §622 a nasl.

Reklamacce nemůže být uznána bez řádné vyplněního záručního listu, 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.

Datum prodeje:
Razítko a podpis prodejny:

.....
Kupující byl seznámen s funkcí
a zacházením s výrobkem.

Typ R21
Napětí 230-240V -/50 Hz
Příkon 400 W
Obsah 2l

Typ R22
Napětí 230-240V-/50 Hz
Příkon 580 W
Obsah 4l

Výrobek byl v zadr. oprav od do

Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy

Výrobek byl v zadr. oprav od do

Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy

Výrobek byl v zadr. oprav od do

Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy

Výrobek byl v zadr. oprav od do

Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy

Výrobek byl v zadr. oprav od do

Opravenka číslo:

Raz. a podpis opravy