

ALZA ЕКСПРЕС ЛОНАЦ

ОПИС ЛОНЦА



(1) **ТЕЛО ЛОНЦА** од нерђајућег челика.

(2) **ПОКЛОПАЦ ЛОНЦА** од нерђајућег челика.

(3) **ДИФУЗНО ДНО СЕНДВИЧ** челик – алуминијум – челик. За све врсте пећница. Пречник дна 160 mm.

(4) **ДРШКА ПОКЛОПЦА** (модел Б и Ц). **РУЧКА ПОКЛОПЦА** (модел Д).

(5) **ДРШКА ТЕЛО** (модел Б и Ц). **РУЧКА ТЕЛО** (модел Д).

(6) **РАДНИ ВЕНТИЛ ЗА РЕГУЛИСАЊЕ ПРИТИСКА**, Радни притисак 0,90 bar.

(7) **СИГУРНОСНИ ВЕНТИЛ**, видљив на унутрашњој страни поклопца. Модел Ц може да има 1 или 2 сигурносна вентила.

(8) **РУЧКА НА ТЕЛУ ЛОНЦА**

(9) **МЕРАЧ ПРИТИСКА**.

(10) **БОЧНИ ОТВОР**.

(11) **ГУМЕНИ СПОЈ**, видљив на бочном отвору.

(12) **ЗАШТИТНИ ПОКЛОПАЦ СИГУРНОСНОГ ВЕНТИЛА.**

(13) **ВЕНТИЛ ЗА ИСПУШТАЊЕ ВАЗДУХА**, помоћу овог вентила се испушта ваздух из унутрашњости лонца захваљујући чему се не губе витамини из намирница.

УПУТСТВА ЗА УПОТРЕБУ

1. ПРЕ УПОТРЕБЕ

Више пута отворити и затворити лонац. Ради се о једноставном поступку који међутим захтева нешто вежбе.

Пре прве употребе, опрати лонац топлом водом. Да би уклонили све честице, ставити у лонац шољу млека и две шоље воде и пустити да проври, након чега просути садржај лонца. Сада је лонац спреман за употребу.

2. ПУЊЕЊЕ

Поступати по упутствима за пуњење лонца као што је назначено у «УПУТСТВИМА ЗА БЕЗБЕДНУ УПОТРЕБУ ВАШЕГ ЕКСПРЕС ЛОНЦА».

3. ЗАТВАРАЊЕ ЛОНЦА

Пре затварања лонца поступити по следећим упутствима:

1 - Проверити да ли се мерач притиска помера без тешкоћа (бр.1)



(1)



(2)



(3)

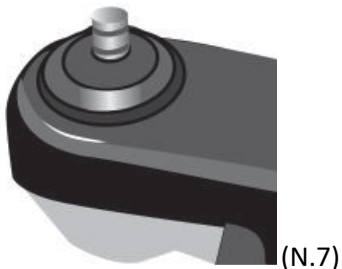
2 - Проверити еластичност гуменог споја, његову чистоћу, као и чистоћу руба лонца уз који пријања гумени спој. Ако приметите да је спој оштећен или отврднуо, заменити га новим.

3 - **ВЕОМА ЈЕ ВАЖНО** да сваки пут проверите исправност сигурносног вентила тако да уметнете штапић и проверите да ли опруга ради исправно (бр.2). За затварање поклопца, наместити га тако да се подударе оба жлеба: на поклопцу и на ручици, притиснути поклопац као што се види на бр.3, и окретати га са десна на лево док се не подударе обе стране дршке (модел Б и Ц), односно ручке (модел Д). Приметићете да се у том тренутку активира дугме који спречавају даље отварање лонца изузев путем тог дугмета.

Ако је отварање и затварање лонца отежано, премазати гумени спој уљем..

4. КУВАЊЕ

Ставити затворен лонац на шпорет на најјачу ватру. Убрзо потом притисак у унутрашњости лонца ће почети да се пење и мерач притиска са белим прстеновима почеће да показује прво



један а затим и други прстен (N.7). То значи да је лонац постигао притисак потребан за кување, те да треба смањити ватру док се мерач са другим прстеном не стабилизује.

Ако заборавите да смањите ватру, притисак ће наставити да се пење и преко вентила ће почети да излази обилна пара. Ако се ово догоди, смањити ватру на шпорету.

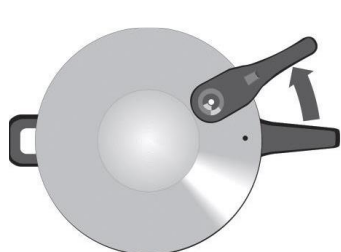
У случају да се количина паре која излази кроз вентил не смањи, отвориће се сигурносни вентил преко којег излази пара. Ако се отвори сигурносни вентил, скинути лонац са шпорета и отворити га према упутствима. Потом, проверити чистоћу радног вентила. Ако је радни вентил чист а пара и даље излази преко сигурносног вентила, позвати Технички сервис. Ако претходни механизми не функционишу, што је врло невероватно, на лонцу постоји и бочни отвор на којем ће се померити спој и тако испустити сувишну пару. Ако пара излази преко бочног отвора, скинути лонац са шпорета, отворити га према упутствима и обратити се Техничком сервису за преглед радног вентила и сигурносног вентила.

5. ОТВАРАЊЕ ЛОНЦА

По истеку времена потребног за кување, отворити лонац једним од наредних метода:

1 - Скинути са ватре и пустити да се охлади

Мерач притиска ће почети да се смањује и бели прстенови ће постепено да нестану. Када се према мерачу притисак потпуно смањио, притиснути дугме, док лонац не испусти преостали притисак, те затим окренути поклопац са леве на десну страну док се жлебови не подударе (бр.4). Сада већ можемо да подигнемо поклопац (бр.5).



На овај начин температура постепено пада и намирнице се настављају да се кувају, па према томе треба смањити укупно време кувања.

2 - Брзо хлађење

Ставити лонац под воду и пустити да вода пада на поклопац (бр.6) све док слика мерача притиска потпуно не нестане. Након тога притиснути дугме и отворити лонац. Ако користите овај метод, не додиривајте рукама лонац да се не бисте опекли.

САВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНУ УПОТРЕБУ ВАШЕГ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

Прочитати пажљиво упутства за употребу да бу избегли оштећења услед погрешне употребе.

Проверити пре сваке употребе, да ли вентил за регулисање притиска, сигурносни вентил и гумени спој функционишу исправно, као што је назначено у одељку «ЗАТВАРАЊЕ ЛОНЦА»

Ни у ком случају својеручно растављати или поправљати сигурносне елементе који су горе набројани. Ако сумњате у исправност неког од њих, позовите радњу у којој је купљен лонац или неки од техничких сервиса. Ако је потребно да се замени неки од делова лонца, осигурати се да су нови делови оригиналне производње ALZA, који се увек налазе у оригиналном паковању произвођача. Употреба делова који нису произведени од стране оригиналног произвођача поништава гаранције и грађанску одговорност произвођача.

Најмања количина текућине (вода, супа, вино, итд.) **је 1/4 литра**, на овај начин се обезбеђује кружење паре и избегава оштећење лонца.

Највећа количина текућине **је 2/3 укупне запремине лонца**. Имајте у виду да се при кувању намирница које производе пену или бубре, као што су месне супе, пиринач, поврће, итд., не додаје количина текућине већа од 1/2 запремине лонца. На овај начин избегава се испаданье намирница при отварању лонца које може да изазове опекотине. При кувању чврстих намирница осигурати се да ове не блокирају сигурносне елементе на поклопцу. Имате у виду да се ове намирнице понекад повећавају и бубре при кувању. Када кувате месо са кожицом, као нпр. говеђи језик, не прободати набубрене намирнице, може доћи до опекотина.

При кувању течних намирница, што су сочива итд., мало промућкати лонац пре отварања да вас формирани мехурићи не би испрскали при отварању и изазвали опекотине.

Никад не отварати лонац на силу док још увек има притиска у њему. Ако желите да га отворите, прочитајте одговарајући одељак ових упутстава.

Пазити на лонац при кувању и држати га даље од дохвата деце.

Не додиривати угрејане површине лонца, користити ручке и дршку на поклопцу. Ако је потребно, користити рукавице и држати руке даље од опасне зоне.

Не употребљавати лонац у рерни ни у микроталасној пећници. Не употребљавати лонац за печење намирница.

Не користити лонац ни за један циљ коме није намењен.

Никада не користити избељивач.

Чувати ова упутства за употребу.

ШТА УЧИНИТИ АКО...

Мерач притиска се не појављује: Може да се догоди из више разлога, на пример: ако поклопац није добро затворен, ако у лонцу нема довољно текућине, ако је вентил прљав па не може да активира мерач притиска, или ако ватра није довољно јака. Проверити који је разлог у питању и поступити у складу с тим.

Пара излази са страна поклопца: Догађа се ако гумени спој није добро постављен, ако спој или руб лонца нису чисти или ако је спој оштећен или отворен због употребе.

Ако видите да је спој оштећен или отворен због употребе, одмах га треба заменити. У сваком случају препоручује се замена гуменог споја новим једном годишње.

Пара излази преко вентила: Сасвим је нормално и дешава се јер мерач притиска мора да се отпусти да би могао да се помера без тешкоћа, те је услед овога могуће да се пара у мањој количини испусти преко вентила. Ако излази већа количина паре, разлог је прејака ватра на шпорету те ватру треба одмах смањити. Ако је унутрашњост вентила прљав, ово такође може довести до излажења паре преко вентила. Треба га с времена на време очистити.

Након кувања и хлађења лонац не може да се отвори: Могућ разлог овоме су охлађене масноће залепљене за спој поклопца. Ставити лонац поново на ватру и мало га угрејати. Пустити да изађе сувишни притисак и отворити лонац према упутствима.

ОДРЖАВАЊЕ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

Након сваке употребе: Препоручује се испрати са доста топле воде. Избежавати употребу детерџената као и четки и сунђера који могу да изгребу како унутрашњу тако и спољашњу страну лонца.

У случају да остане понеки залепљени остатак хране, напунити лонац водом и оставити неко време да се потапа.

Ако се на зидовима лонца ухвати креч или ако промени боју, ставити воду са сирћетом у лонац и пустити да проври.

Тело лонца се може прати у машини за прање судова, али се не препоручује прање поклопца на овај начин.

Држање лонца: Након чишћења лонац осушити крпом и спремити, али не затварати. Поставити поклопац окренут према горе, тако да гумени спој може сасвим да се осуши.

Чишћење вентила: Препоручљиво је с времена на време очистити радни вентил, нарочито ако намирнице при кувању кипе или стварају пену. За чишћење вентила, отпустити навртањ (бр.8) и извадити комплетан механизам. Када је очишћен, монтирати вентил на исти начин, постављајући све делове као што је приказано на слици број 9.



Ако често користите лонац, препоручујемо демонтажање чишћење радног вентила бар једном месечно.

Ако не желите да растављате вентил, можете почети с чишћењем. У лонац ставите воду и лимунов сок, затворите лонац и ставите га на најјачу ватру. Када кроз вентил почне да излази пара, оставите лонац на ватри још 5 минута. На тај начин ће се сигурносни вентил очистити сам.

НЕКОЛИКО САВЕТА ЗА КУВАЊЕ НАМИРНИЦА

Супе и чорбе: При спремању супа које праве пену при кувању, препоручљиво је прво пустити супу да прокључа у отвореном лонцу након чега уклонити пену одговарајућом кашиком и затворити поклопац. Леблебије, сочива, пасуљ и сл., треба потопити пре кувања. Количина текућине у лонцу после кувања биће отприлике иста као пре кувања.

Поврће: Ставити поврће у лонац са топлом водом, која још није прокључала. Смирзнуто поврће треба кувати неколико минута дужи него свеже.

Житарице, тестенина и махунасто поврће: За кување пиринча у претис лонцу потребно је много мање текућине. При кувању тестенине и пиринча треба водити рачуна о времену кувања које је врло кратко. За тестенину можете користити и додаток цедиљку. Суво махунасто поврће ставити у лонац са хладном водом и додати со пре кувања.

Месо: Време кувања зависи од квалитета и величине комада меса. Не препоручује се стављати комаде веће од 1 кг, боље је да се месо исече на комаде. Такође се препоручује прво запећи месо а потом додати текућину и затворити лонац.

Риба: При кувању замрзнуте рибе, није потребно претходно одлеђивање. Ако кувате веће комаде, може се употребити жичана корпа. Код припремања мекане рибе, смањити ватру чим се појави први прстен мерача притиска, на тај начин ћете кувати под мањим притиском него обично. Код рибе са компактнијим месом, смањити ватру кад се појави други прстен.

ВРЕМЕ КУВАЊА

Време назначено у табели је оквирно с обзиром да зависи од квалитета и величине намирница које се кувају. Време се мери од тренутка када се појави други прстен на мерачу притиска.

СУПЕ

Супа од белог лука..... 4-6 мин.

Кокошија супа..... 15-20 мин.

Рибља супа..... 8-10 мин.

Супа од поврћа..... 10-12 мин.

РИБА

Туњевина/поланда..... 2-3 мин.
Лигње..... 6-7 мин.
Шкаmpi..... 4-5 мин.
Бакалар..... 4-8 мин.
Ослић..... 3-5 мин.
Грдобина..... 5-8 мин.

МЕСО

Јунетина..... 20-25 мин.
Телетина..... 8-11 мин.
Зечетина..... 12-20 мин.
Пилетина..... 8-10 мин.
Изнутрице..... 25-30 мин.
Свињетина-ногице..... 25-30 мин.
Јунетина-динстана..... 20-25 мин.

ПОВРЋЕ И МАХУНАРИ

Артичоке..... 6-8 мин.
Карфиол..... 3-5 мин.
Спанаћ..... 3-5 мин.
Леблебије..... 15-20 мин.
Грашак..... 4-6 мин.
Боранија..... 3-5 мин.
Пасуљ..... 20-25 мин.
Сочива..... 15-20 мин.
Кромпир..... 6-8 мин.
Празилук..... 3-5 мин.
Купус..... 8-10 мин.
Шаргарепа..... 6-8 мин.

ВОЋЕ

Шљиве..... 3-4 мин.
Јабукe..... 2-3 мин.
Крушке..... 5-6 мин.

ДЕКЛАРАЦИЈА О УСКЛАЂЕНОСТИ ЕЗ

ПРОИЗВОЂАЧ: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Шпанија

Доленаведена опрема испуњава одредбе Директиве о апаратима на притисак 97/23/СЕ

Опис: Претис лонац

Тип: ОР01, ОР02, ОР03, ОР04, ОР05

Категорија: I

Поступак процене: Модул А

Поступак испитивања типа: Модул Б

Организам који се обавештава о испитивању типа: TÜV International ON1027

Потврда ЕЗ о типу бр.:

ОР01 35100321/1

ОР02 35100321/2

ОР03 35100321/3

ОР04 35100321/4

ОР05 DP.V.BIO.35120306

Усклађене норме које се примењују: EN 12778, EN 12983-1

Остале примењиве норме: DIN 66065

Место: Ескориаза (Шпанија)

Потпис:

