



UZMANĪBU SVARĪGI!

LŪDZU ŅEMĪET VĒRĀ PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS!

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

par Afganistānas kazanu jeb atvēršanas – spiediena katls, kas izgatavots no alumīnija

Katlu nelietot saskarē ar skābiem un sāļiem produktiem, kas var ietekmēt gatavotās produkcijas īpašības.

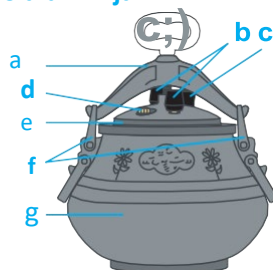


NORĀDĪJUMI

izmantošanai Afganistānas kazanu izgatavota no alumīnija

Afgāņu kazans darbojas pēc ātrās vārīšanas principa, izņemot uz indukcijas plīti.

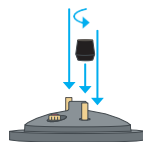
Pats Afgāņu kazans - katls (g), vāks ar divi vārsti tvaika novadīšanai (b) drošības vārsts (iepriekš samontēts) (d) un stiprinājuma kronšteins (a).



Kazana salikšana

Pilnībā salieciet kazanu: pieskrūvējiet vāka rokturi (c) un kazana vāks (e). Novietojiet rokturi (b) starp diviem tvaika izlaišanas vārstiem (misiņa caurules uz vāka).

Vārstu jāspēj brīvi pārvietoties pa “caurulēm”, lai atbrīvotu lieko tvaiku. Ja vārsti ir aizsērējuši vai bojāti, drošības vārsts (d) atbrīvos tvaiku, kad tiek sasniegts kritiskais spiediens.

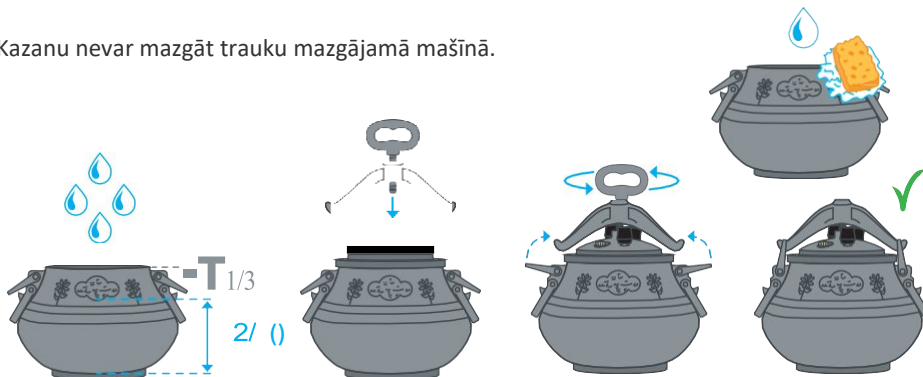


Pirms katra gatavošanas procesa pārbaudiet tvaika atbrīvošanas vārstu darbību.

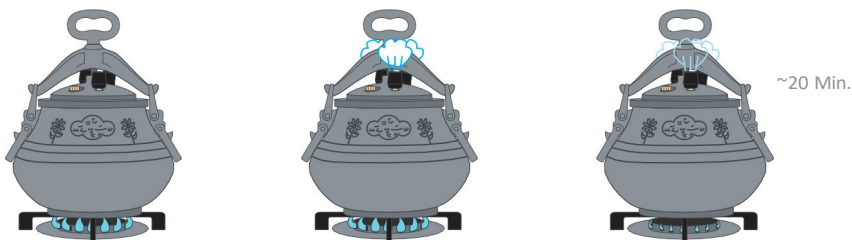
Sagatavošana pirmajai lietošanai

Izmazgājiet katlu ar trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojot sūkli un siltu ūdeni.

Kazanu nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



Piepildiet kazanu ar ūdeni līdz apmēram 2/3 tilpuma. Aizveriet vāku un nostipriniet to ar bloķēšanas kronšteinu (f).



Sildiet kazanu uz plīts. Pēc kāda laika no vārstiem sāks izplūst tvaiks, tad noregulējiet plīts temperatūru uz zemāko līmeni un ļaujiet ūdenim vārīties vēl 20 minūtes.

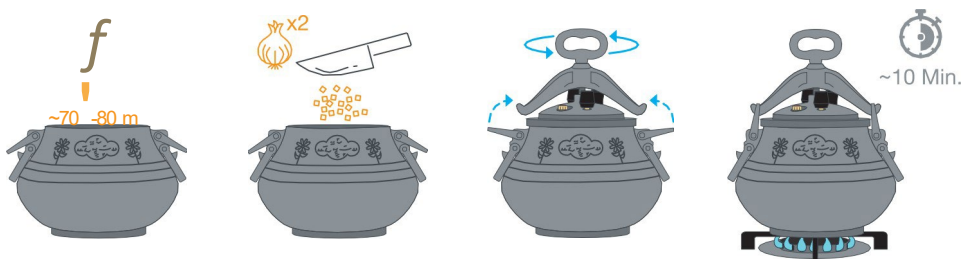
Izslēdziet plīti un pagaidiet, līdz ūdens atdziest un no vārstiem izplūst vairāk tvaika. Tagad Jūs varat uzmanīgi noņemt vāku un izliet ūdeni.

Uzmanīgi !! Ievērojiet!!

Kamēr tvaiks nav pilnībā izplūdis, nekad nevajadzētu mēģināt atvērt vāku. Vāks ir zem spiediena. Mēģinājums atvērt kazanu ar spēku var novest pie negadījuma.

Jūs varat nedaudz paātrināt tvaika izvadi, paceļot vārstu vāciņus ar garu priekšmetu (piemēram, dakšiņu). Noteikti turiet roku pēc iespējas tālāk no kazana, lai neapdedzinātu sevi ar izplūstošo tvaiku.

Metode 1:

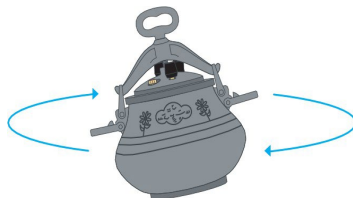


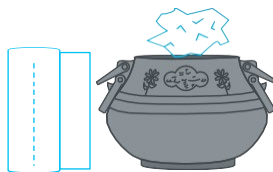
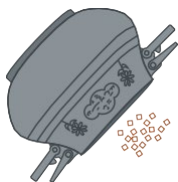
Katlu ieteicams sagatavot augu eļļā. Lai to izdarītu, ielejiet tajā nelielu daudzumu augu eļļas (apmēram 70-80 ml). Pievienojiet dažus kubiņos sagrieztus sīpolus. Tagad aizveriet vāku, izmantojot blīvējumu, un ļaujiet visam vārīties apmēram 10 minūtes.

Tagad noņemiet katlu no plīts un mēģiniet pēc iespējas pilnīgāk ar apļveida kustībām vienmērīgi piesātināt iekšējo virsmu ar eļļu.

Brīdinājums: rokturi var būt karsti.

Aizsargājiet rokas ar karstumizturīgiem cimdiem.

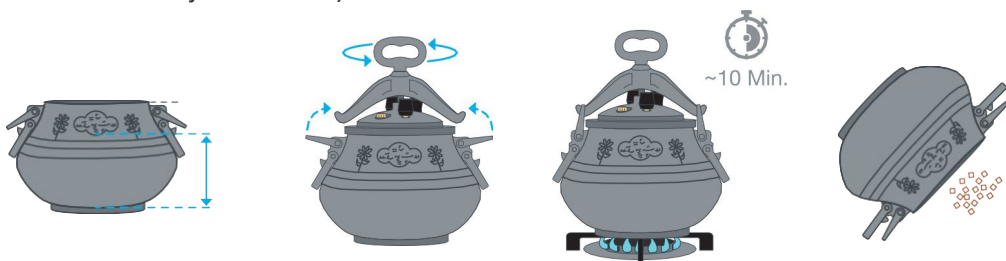




Kad no katla vairs neplūst tvaiks, izkratiet eļļu un sīpolus un noslaukiet lieko eļļu ar papīra dvieli.

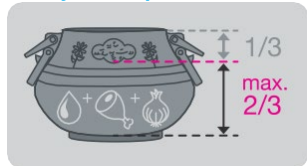
Metode 2:

Pirmo reizi vāriet pienu spiediena- tvaika katlā 5 minūtes (piens pēc tam nav lietojams uzturā)

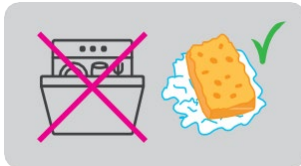


Jūsu sagatavotais Afgāņu kazanu, tagad gatavs lietošanai!

Norādījumi kopšanai un lietošanai:



Piepildiet kazanu līdz maksimāli 2/3 no tilpuma.



Kazanu nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc gatavošanas traukus mazgājiet ar rokām, neizmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai raupjas metāla birstes.



Kazana apakšdaļa nav pulēta. Lietojot uz keramikas plīts, lūdzu, nepārvietojiet to uz priekšu un atpakaļ, lai izvairītos no skrāpējumiem.

- **Neatstāijiet pagatavotu ēdienu kazanā.**
- Pagatavojot produktu kazanā, ēdiena gatavošanas laiks var būt no **10-40 minūtēm**, kas atkarīgs no izvēlētā ēdiena veida. Bet gatavošanas laiks ieteicams **līdz 2 h** (nepārsniedzot), kas var ietekmēt gatavotā produkta kvalitāti.
- Lai atjaunotu katla īpašības, kad pēc kāda laika katla iekša - virsma var palikusi tumšāka, tad katlā uzvāra apmēram 750 ml (2-3 glāzes) ūdens ar divu citronu sulām, pēc tam atkal katla iekša - virsma atkal kļūs spīdoša un tīra.
- Gatavojot uz atklātas uguns, krāsainais pārklājums var noloģīties. Tas neietekmē katla darbību un nav garantijas gadījums.
- Pielietojams uz plīts virsmām:



Gāze



Elektriskā



Situla keramika



indukcija
(iespējama tikai ar adapteris)

Tā ir universāla instrukciju rokasgrāmata visiem Afgāņu kazanu modeļiem.

Faktiskais kazana izskats var nedaudz atšķirties no šeit redzamā.

Izplatītājs : LNM consult SIA, Bauskas iela 22, Rīga, LV-1004, mob.nr 27339959

