

NAPOMENE I SAVJETI ZA UPORABU EXPRESS/PRETIS POSUĐA



Molimo prije upotrebe express lonca, pažljivo i s razumijevanjem pročitati objašnjenja, upute i upozorenja.

Molimo da koristite svoj express lonac u skladu s navedenim uputama.

Mjere sigurnosti:

1. Dok koristite svoj express lonac ne puštajte djecu blizu istoga.
2. Express lonac ne ide u pećnicu.
3. Express lonac ne premještajte dok je pod pritiskom.
4. Dok je vruć, express lonac hvatajte za ručke.

EXPRES LONAC RADI POD PRITISKOM, U SLUČAJU DA LONAC NE KORISTITE PREMA UPUTAMA MOŽETE PROUZROKOVATI ŠTETU.

Prije kuhanja u express loncu OBAVEZNO je provjeriti da je poklopac potpuno zatvoren. Nikada ne pokušavajte otvoriti poklopac dok se u loncu kuha. Ne otvarajte express lonac dok tlak unutar lonca ne bude minimalan.

Express lonac se ne smije koristiti bez vode kao ni minimalne količine vode što znači da express lonac mora sadržavati tekućinu u protivnom može uzrokovati neispravan rad lonca kao i ozljede. Koristite express lonac s odgovarajućim izvorima topline. Express lonac se ne smije puniti više od svojih 2/3 kapaciteta, što je naznačeno na samom loncu oznakom „max“.

Pri kuhanju mesa kojem se struktura može širiti (kobasice, govedina itd) vilicom napravite rupice. Nakon kuhanja tjestenine potrebno je lonac protresti dok je na štednjaku, isto kao meso vrijeđi za hranu koja se širi (riža, grah) nikada stavljati više od ¼ lonca.

Prije upotrebo obavezno provjeriti da su svi dijelovi ispravni. Pratite upute za rukovanje. Za express lonac koristiti samo orginalne dijelove proizvođača. Lonac nije namijenjen za prženje hrane. Potrebno je koristiti posudu s poklopcem i obrnuto, ne miješati s drugim loncima i poklopциma.

Ukoliko kuhatе hranu u koju stavlјate alkohol, obavezno pratiti stanje jer je alkohol zapaljiv. Nikada ne ostavljajte hranu u express loncu jer express lonac nije namijenjen za čuvanje hrane.

Pratite kuhanje u express loncu. Lonci od nehrđajućeg čelika mogu se koristiti na svakoj ploči, uključujući indukciju. Ukoliko kuhatе na električnoj ploči trebate se pobrinuti da dno express lonca nije veće od ploče, ako kuhatе na plinu morate paziti da plamen ne prelazi dno lonca.

Pri stavljanju hrane u express lonac uvijek uliti tekućinu. Uvijek lonac napuniti do pola s tekućinom ili hranom. U slučaju da kuhatе namirnice koje čine pjenu (mahunarke, grašak, riža) pola lonca je predviđeno za hranu, pola za tlak. U tom slučaju ima više prostora da se stvori pritisak tako da treba manje vremena za kuhanje.

Zatvaranjem lonca odnosno kad ste sigurni da su lonac i poklopac ispravno zatvoreni, ventil mora biti zatvoren (blow off ventil). Dok pritišćete poklopac odzgo, morate pritisnuti gumb za zatvaranje s dva prsta druge ruke. Provjerite je li poklopac uredno stoji na loncu.

Postupak kuhanja

Postavite lonac na izvor topline. Nakon nekog vremena kuhanja se podiže temperatura uređaja te je potrebno okrenuti ventil uređaja s obzirom na njegove sastojke i tip hrane koju pripremate. Za vrijeme kuhanja ne mijenjajte ventil zbog prekomjernog tlaka. Prije zatvaranja poklopca pričekati da voda provri te pokupiti pjenu, nakon toga zatvoriti lonac.

Prestanak kuhanja

Kada je kuhanje gotovo, ugasite izvore topline na štednjaku te ostavite 3-4 minute da se postepeno tlak smanji. Nakon toga možete otvoriti poklopac, okrenite ventil za kuhanje na paru na stranu jer on omogućuje da izade preostali tlak.

Ukoliko ne možete čekati 3-4 minute, otvorite ventil i stavite lonac u sudoper na 1 minutu. Nakon toga okrenite ventil na stranu da izade para kako je naznačeno. Nikada se express lonac ne otvara na silu jer je uređaj pod pritiskom. Budite oprezni jer uređaj radi na paru.

Čišćenje i održavanje

Poželjno je oba dijela oprati ručno. Poklopac express lonca ne stavlјate u perilicu posuđa. Nakon pranja potrebno je osušiti sve dijelove. Mokri lonci mogu prouzrokovati mrlje. Ukoliko želite spriječiti trajne mrlje, dodajte pola limuna u 2 čaše vode i kuhajte par minuta.

Ukoliko ste primijetili da izlazi puno pare iz lonca smanjite dovod topline koliko možete. Nakon hlađenja, provjerite ventile na poklopцу. Ukoliko se poklopac ne otvori znači da je unutar poklopca tlak te postupak otvaranja treba ponoviti nakon kratkog vremena.

Prednosti kuhanja pod tlakom

1. Kratko vrijeme kuhanja
2. Kuhanje na laganoj vatri štedi energiju i novac
3. Kuhanje na laganoj vatri pod pritiskom čini hranu zdravijom i samim tim ukusnijom.

Obilježja express lonca

1. Manje iskorištanje električne energije
2. Sigurnosna ručka za zatvaranje i otvaranje
3. Dugotrajan, izrađen od nehrđajućeg čelika 18/10
4. Dno express lonca ravnomjerno raspoređuje toplinu.
5. Ergonomski ručke omogućavaju jednostavno rukovanje.
6. Sigurnosni mehanizam zatvaranja poklopca

Mjere sigurnosti

Ne dopustite da se loncem koriste ljudi koji nisu upoznati kuhanjem u express loncima. Lonac se koristi isključivo za kuhanje! Ukoliko je potrebno mijenjati dijelove lonca moraju se zamjeniti originalnim dijelovima te se obratite prodavatelju ukoliko nemate potreban dio.

Smjernice

Operite poklopac i lonac te budite sigurni da su suhi.
Nikada lonac ne ostavljajte bez tekućine.
Prije svakog kuhanja provjerite ventil.
Uvijek provjerite je li poklopac pravilno postavljen na lonac.
Nikada poklopac ne otvarajte na silu.

Jamstvo

Jamstvo vrijedi 2 godine od kupnje lonca.
Lonac i njegovi dijelovi u potpunosti su pokriveni jamstvom.
U slučaju kvara unutar jamstvenog razdoblja, vrijeme popravka je 20 dana.

Ako je kvar nastao unutar jamstvenog roka zbog materijala troškove popravka i zamjenskih dijelova biti će uklonjen bez naplate.

Ukoliko primijetite da para izlazi iz sigurnosnog ventila ili otvora mora se odmah ukloniti lonac s izvora topline i provjeriti gdje je nastao problem.

Korisnik preuzima odgovornost u slučaju nezgoda koje nastanu NE praćenjem uputa.

Osoba treba nadgledati lonac prilikom kuhanja, regulirati plamen na vrenje, paziti na regulator tlaka te držati tlak ispod određene razine.

Otpustajna rupa regulatora tlaka je blokirana uslijed nakupljenih masnoća a uslijed pjene mahunarki i žitarica može se blokirati ventil.

Vrijeme kuhanja

- Krumpir
- 4-5minuta
- Krumpir s koricom
- 6-10 minuta
- Karfiol
- 3-5 minuta
- Kupus
- 5-10 minuta
- Kupus
- 5-10 minuta
- Celer
- 10-12 minuta
- Špinat
- 3-4 minute
- Kukuruz
- 8-10 minuta
- Mahune
- 6-10 minuta
- Teletina
- 30-40 minuta
- Kocke teletine
- 35-45 minuta
- Piletina
- 12-15 minuta
- Kosti
- 15-20 minuta
- Riža
- 8-10 minuta
- Voće (kompot)
- 5-7 minuta

LONCI & POKLOPCI®
by Bajde