

# KELOMAT SUPER

SCHNELLKOCHTOPF

**Lonec na pritisk**

**Navodila za uporabo KELOmat Super**



**KELOmat**

## ZA VAŠO VARNOST

Navkljub preprostem rokovanju ne smete nikoli zanemariti dejstva, da je lonec na pritisk dovršena tehnična naprava za kuhanje na paro pod pritiskom.

S temeljitim nadzorom kakovosti med izdelavo in petkratnim varnostnim sistemom bo vaše zaupanje v KELOMAT upravičeno:

- Prikaz tlaka s samodejnim nadtlačnim ventilom.
- ABS-ventil kot samodejna zaščita pred nadtlakom.
- Varnosten gumb za sprostitev pare.
- Zapah proti nenamernemu odprtju brez sprostitve pare.
- Zaščita pred nadtlakom z vdolbino v robu pokrova.

Pri neustreznem rokovanju lahko pride do poškodb, predvsem do oparin. Zato morate upoštevati naslednja pravila:

- Preden boste prvič uporabili KELOMAT SUPER, temeljito preberite ta navodila za uporabo.
- Vedno pazite na to, da ventili niso zamašeni in da je pokrov mogoče z lahkoto zapreti. Lonec je zaprt, če sta dolga ročaja eden nad drugim in se je rdeč gumb za odvajanje pare zaskočil s slišnim „klikom“.
- Med kuhanjem naj bosta konca ročajev vedno obrnjena proti telesu, tako da morebiten izpust pare iz odprtine na ročaju pokrova ne bo povzročil oparin.
- Med kuhanjem nadzorujte svoj KELOMAT, še posebej, dokler ne doseže zelenega tlaka kuhanja, ki je viden tako, da se v prikazovalniku tlaka pojavita prvi ali drugi obroč.
- Po koncu kuhanja KELOMAT SUPER stresite. S tem se boste izognili tako imenovanim mehurjem pare, ki lahko počijo med odpiranjem posode in brizgnejo iz nje.
- KELOMAT SUPER ohladite tako, da ga odstranite s kuhalnika. Odprite ga šele potem, ko je prikazovalnik tlaka popolnoma na dnu.
- Pozor! Med izpuščanjem pare ne smejo biti odprtine za izpust pare nikoli obrnjene proti telesu, saj lahko vroča para povzroči oparine. Med pritiskanjem rdečega gumba imejte obraz in roke vedno daleč od odprtin za izpust pare!
- Uporabljajte KELOMAT SUPER pod pritiskom le za kuhanje pž. Hitro kuhanje, brez pokrova ga lahko namreč uporabljate tudi za klasično kuhanje, peko in cvrtje.
- Posode KELOMAT SUPER nikoli ne uporabljajte v ogreti pečici.
- Med kuhanjem ne dovolite, da so otroci v bližini.
- Pazite na to, da ogenj plinskega kuhalnika ne bo segal čez rob dna posode, saj lahko to povzroči pregrevanje in poškoduje ročaje.
- Vedno uporabljajte izključno originalne nadomestne dele KELOMAT. Če se posoda KELOMAT SUPER ali njeni deli okvari, se obrnite na svojega pooblaščenega prodajalca ali servisni center KELOMAT. Na posodi za pritisk KELOMAT-SUPER uporabljajte le originalni pokrov KELOMAT-SUPER.

Pokrova in tesnil ostalih proizvajalcev ne smete uporabljati – tudi pri enakem premeru, saj niso združljivi s parno tlačno tehniko KELOMAT.

## PRAKTIČNA UPORABA

Pred prvo uporabo z lonca in pokrova popolnoma odstranite vse etikete in KELOMAT SUPER temeljito očistite s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode – s tem bo naprava pripravljena za prvo uporabo.

Za najboljši rezultat uporabite le toliko tekočine, kolikor piše v receptu. Da bo v posodi nastalo dovolj pare in tlaka, je potrebno najmanj 1/4 litra tekočine. Posodo morate v vsakem primeru napolniti do oznake MIN, tudi če na dnu uporabljate mrežo. Več kot dve tretjini – oznaka MAX v notranjosti posode – pa tudi ne smete napolniti. Pri živilih, ki se močno penijo ali nabreknejo (juhe, stročnice), napolnite posodo le do polovice. Tudi med kuhanjem mora biti v posodi dovolj tekočine.

Preprečite prekomerno izhajanje pare (☞ izguba vode), saj se lahko v posodi brez vode jed zažge, pride do pregrevanja in poškodbe dna posode in vira toplote. To še posebej velja za steklokeramične plošče.

### 1 Zapiranje

Posodo napolnite s sestavinami. Na posodo namestite pokrov KELOMAT tako, da se puščica na pokrovu nahaja nad ročajem posode. Pokrov rahlo pritisnite navzdol in zaprite posodo, tako da pokrov obrnete v levo. Pri tem pritisnite na rdeč gumb za izpust pare.

2 Posoda je varno zaprta, če se oba ročaja nahajata eden nad drugim in se je rdeč gumb zaskočil s slišnim „klikom“.

### 3 Kuhanje

Svojo posodo KELOMAT SUPER lahko uporabljate na vseh klasičnih kuhalnikih (plin/elektrika/steklokeramika/indukcija). Za optimalno izrabo energije mora biti premer lonca primeren velikosti vira toplote.

Z obračanjem gumba za kuhanje izberite zeleno stopnjo priprave Bio d ali Hitro kuhanje dd in kuhalnik vklopite na največjo moč. Od zdaj naprej bo



KELOMAT SUPER kuhal samodejno pravilno in z ohranjanjem arom. Za vitamine škodljiv kisik pri tem izhaja.

**4** Zdaj začne delovati prikazovalnik tlaka. Med kuhanjem mora biti skladno z izbrano stopnjo kuhanja viden prvi (4a) ali drugi obroč (4b), ki mora ostati viden ves čas kuhanja.

Pri električnih kuhalnikih zmanjšajte vročino že takrat, ko zagledate prvi obroč. Pri plinskih kuhalnikih zmanjšajte plin šele takrat, ko je zeleni obroč viden. Čas kuhanja, ki je naveden pri receptih, velja od trenutka, ko je postal viden ustrezen obroč. Če temperature ne boste pravočasno zmanjšali, bo posoda KELOMAT SUPER samodejno sprostita paro skoti MultiMatic-ventil.

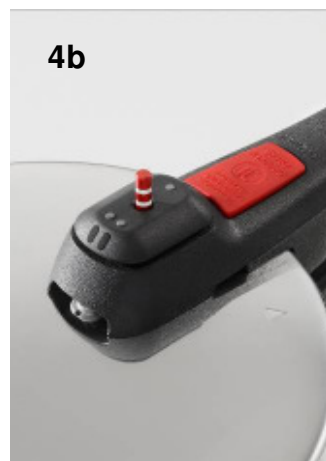
Večina jedi se kuha s stopnjo za hitro kuhanje dd. Za živila, ki imajo krajši čas kuhanja, kot npr. nežna zelenjava, perutnina ali ribe, izberite nežno stopnjo Bio d.

## 5 ODPIRANJE

Po koncu kuhanja se mora temperatura v posodi zmanjšati, preden jo lahko odprete. Da bi prihranili pri stroških energije, lahko kuhalnik izključite že pred koncem časa kuhanja, temperatura v posodi pa bo do konca skuhala jed. Najhitreje lahko posodo ohladite pod tekočo hladno vodo, dokler kazalec tlaka ne pade v položaj mirovanja.

**6** Nato s pritiskom na rdeč gumb preverite, če se je tlak v posodi že zmanjšal. Pri tem se sprosti še preostali tlak. Pri kašastih jedeh morate svojo posodo KELOMAT SUPER pred odprtjem pokrova stresti, da bi preprečili brizganje iz posode.

**7** Da bi odprli posodo, držite pritisnjen rdeč gumb in pokrov posode hkrati obmite v desno, dokler puščica na pokrovu ne leži nad ročajem posode. Potem lahko pokrov rahlo privzdignete. Nikoli pa ga ne smete poskušati odpreti na silo!



## Čiščenje

Svojo posodo KELOMAT-SUPER lahko očistite kot vsako drugo posodo iz plemenitega jekla. Po navadi zadostujeta že topla voda in sredstvo za čiščenje posode. Vsi deli – posoda, pokrov, ventili in tesnilo – pa so primerni tudi za čiščenje v pomivalcu posode. Madeže in morebitne ostanke lahko odstranite s čistilom za plemenito jeklo. Madežem od vode se izognete tako, da posodo temeljito osušite.

Obroč za tesnilo v pokrovu je treba po čiščenju dobro osušiti in namazati z malo jedilnega olja. Tesnila, ki so trda ali že nalomljena, ne tesnijo več, zato jih je treba zamenjati. Pri redni uporabi priporočamo menjavo po približno pol leta.

**8** MultiMatic-ventil je treba enkrat tedensko odstraniti in očistiti, da odstranite ostanke kuhanja in jedil. To naredite tako, da najprej odvijete matico na notranji strani pokrova (8a). Potem lahko MultiMatic-ventil na zunanji strani potegnete iz pokrova (8b). Na koncu od ventila odvijete še regulator stopnje kuhanja (8c). Zdaj lahko MultiMatic-ventil razstavite na posamične dele (8d) in jih očistite. Da tega natančnega instrumenta ne bi poškodovali, ne uporabljajte nobenih abrazivnih sredstev ali jeklene volne. Zadostuje čiščenje z gobico, krtačko za posodo in sredstvom za čiščenje posode ali v pomivalnem stroju.

**9** Po čiščenju vstavite rdeč prikazovalnik tlaka z vmetjo z odebeljenim delom naprej v nastavek ventila (9a). Nato nanj privijte črni regulator stopnje kuhanja in vstavite celoten MultiMatic-ventil v pokrov. Pri tem kaže sploščeno mesto na nastavku ventila proti rdečemu gumbu za izpust pare (9b). Na koncu regulator kuhanja s pomočjo matice spet pritrdite na pokrov (9c).

**Shranjevanje** Pokrov položite na posodo tako, da bo obmjen navzgor, s čimer se bo lahko posoda dobro prezračila. Posode KELOMAT SUPER ne shranjujte zaprte s pokrovom.



## Kaj storiti, če ...?

... pri ventilu izhaja malo pare?

- Brez skrbi – to je popolnoma normalno, tudi že

Jedkano dno:

priteče ven nekaj kapljic vode. Kazalnik tlaka mora imeti malo prostega območja, drugače lahko zablokira in ne more več opravljati svoje funkcije

... pod pokrovom izhaja para ali voda?

- Morda posoda ni prav zaprta.
- Tesnilo je prestaro ali okvarjeno. Zamenjajte tesnilo.

– Na tesnilni obroč so se zalepili ostanki hrane. Preprosto odstranite tesnilo, očistite in dobro posušite.

– Če ste posodo med kuhanjem odprli in potem zopet hočete nadaljevati s kuhanjem pod pritiskom, pred tem do suhega obrišite tesnilo in notranji rob posode. S tem boste preprečili netesnjenje, ki bi nastalo zaradi kapljic vode

.... prikazovalnik tlaka se ne pojavi?

– V posodo ni več tekočine. Posode ne smete odpreti takoj! KELOMAT SUPER najprej ohladite pod tekočo hladno vodo; potem dolijte tekočino.

– Prikazovalnik tlaka je zalepljen. Posodo dobro ohladite, razstavite ventil in ga temeljito očistite

.... tesnilo je zaradi varnostne vdolbine pritisnjeno ob pokrov in para je nenadoma začela izhajati?

– Ventil MultiMatic in ventil ABS se nista odzvala. Ohladite posodo KELOMAT SUPER in naj jo preverijo v servisnem centru KELOMAT

.... se je pojavila še kakšna druga težava?

V kolikor sumite, da ima vaša posoda KELOMAT SUPER kakšno okvaro ali drugo motnjo, vam bo pooblaščen prodajalec z veseljem pomagal. Svojo posodo KELOMAT lahko preverite tudi v našem servisnem centru, kjer vam jo lahko tudi popravijo. Naslove najdete na zadnji strani ali na spletnem mestu

[www.kelomat.com](http://www.kelomat.com)

### Kelomat-jamstvo

Jamčimo, da posoda Kelomat SUPER nima konstrukcijskih napak ali napak v materialu. V kolikor bi navkljub naši skrbni končni kontroli bilo potrebno kakšno popravilo, ki je dokazljivo posledica napake konstrukcije ali materiala, bomo popravilo opravili brezplačno. Garancijska doba znaša 3 leta od datuma nakupa (s predložitvijo računa).

Riess Kelomat GmbH, A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47

### Jedkano dno:



Oznaka izdelka:

SKT = Posoda na pritisk

SKP = Ponev na pritisk

22  $\varnothing$  = 22 cm Premer

5,0 l = Neto prostornina

### Kuhalna mesta:

plin/elektrika/steklokeramika/indukcija

Tlak kuhalnih stopenj/najv. delovni tlak

22/09 = Proizvodni teden/leto

GS = preverjena varnost.

Znak skladnosti nemške zveze za testiranja

CE = Conformité Européenne.

Pomeni, da je izdelek v skladu z varnostnimi zahtevami EU,

znaka ob njem pomenita,

da je izdelek primeren za „stik z živil“ oz.

čiščenje v pomivalnem stroju

# EG-IZJAVA O SKLADNOSTI

V skladu z Direktivo o zvezi s tlačno opremo 97/23/ES

Proizvajalec: Družba  
Riess Kelomat GmbH  
Maisberg 47  
A 3341 Ybbsitz

Znamka: KELOMAT Ionec na pritisk  
Tip: SUPER 2,7 l, 3,5 l, 5 l, 6,5 l

je razvita, konstruirana in izdelana v skladu z Direktivo o tlačni opremi 97/23/ES na podlagi priloge III modula B1.

BUREAU VERITAS SA, (identifikacijska številka 0062). potrjeno kot pooblaščenno mesto, ki je bilo atestirano v skladu z Direktivo o tlačni opremi št. 97/23/ES in izpolnjuje zahteve te direktive.

(Testni certifikat ES: CE-PED-B1-RSK001-02-AUT-Rev. C).

Veljajo naslednji standardi:

EN 12778; EN 12983-1 in DIN 44904. Preverjeno po TÜV-GS.

Tehnična dokumentacija je predložena.

Potrjujemo, da je izdelek, kar se tiče zakona LMSVG o varnosti živil in potrošnikov primeren, da pride v stik z žvili, izpolnjuje zahteve uredbe (ES) 1935/2004 in avstrijskega predpisa o keramiki BGBL. št. 259/2006.

To potrdilo izgubi vso veljavnost, v kolikor se izdelka ne uporablja v skladu z njegovo namembnostjo ali se ga spreminja.



Ing. Friedrich Riess

Ybbsitz, 22. 07. 2008l

## KELOmat SUPER Nadomestni:

### Servisni center KELOMAT:

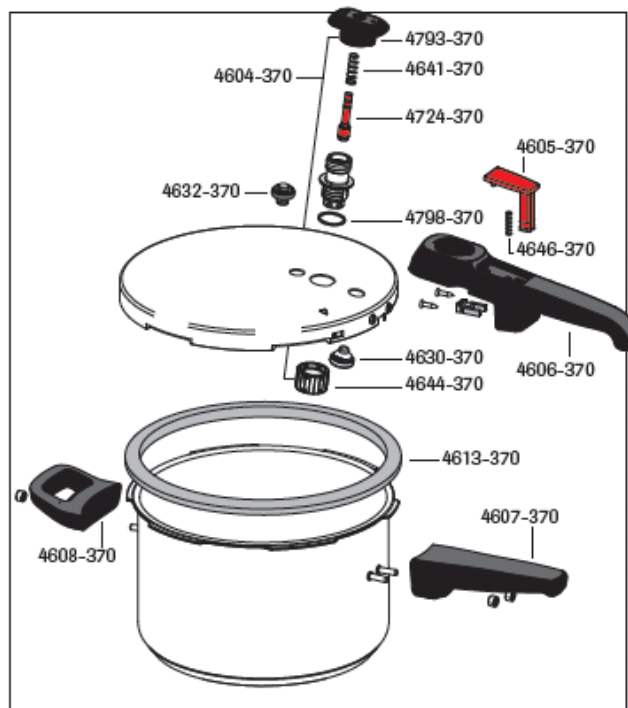
EM. BLASSERS Nfg.  
Inh. H. Felfernigg  
1020 Wien  
Taborstraße 35  
Tel. 01/2145712  
Faks 01/2145763

HENGSTER GmbH  
4040 Linz  
Hauptstraße 68  
Tel. 0732/7305790  
Faks 0732/7342747

KOCHTOPFSERVICE  
ELEKTRO MAUERHOFER  
Inh. Karl Schantl  
8010 Graz  
Leonhardstraße 83  
Tel. 0316/325366  
Faks 0316/3253664

Riess Kelomat GmbH  
A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47  
Tel. +43 (0)7443 86315-22  
Faks +43 (0)7443 86654  
[verkauf@riess.at](mailto:verkauf@riess.at)  
[www.kelomat.at](http://www.kelomat.at)

Registracijska številka podjetja: FN 248214x  
Pristojno sodišče: Landesgericht St. Pölten



- 4793-370 Regulator stopenj kuhanja
- 4641-370 Vzmet ventila
- 4604-370 MultiMatic-ventil, komplet\*
- 4724-370 Prikazovalnik tlaka\*
- 4605-370 Abdampftaste\*
- 4632-370 ABS-ventil\*
- 4798-370 Tesnilo ventila Super\*
- 4646-370 Vzmet tipke za izpust pare
- 4630-370 Ventil za izpust pare\*
- 4606-370 Ročaj pokrova z gumbom za izpust pare\*, zapah in 2 vijaka
- 4644-370 Pritrditvena matica
- 4613-370 Tesnilo pokrova ¥ 22 cm\*
- 4607-370 Ročaj lonca z 2 maticama z zarezo
- 4608-370 Proti ročaj z matico z zarezo
- 4655-370 Matica z zarezo

\*Na teh prikazanih varnostnih elementih ni dovoljeno spreminjati ničesar! Uporabljajte le originalne nadomestne dele Kelomat! Ti so na voljo v specializirani prodajalni.