

Doplnkový návod

Okrem hlavného účelu kachlí, vykurovania obytných priestorov, je možné pri dodržaní **Návodu na použitie** a tohto **Doplnkového návodu** využiť teplo z kachlí i na príležitostnú úpravu a prípravu určitých vhodných pokrmov a nápojov, ako aj využiť kachle čiastočne zo zdravotného hľadiska.

OBSAH:

Dôležité upozornenia, informácie, rady a zásady..... podľa textu str. 1 až 8

Príležitostná príprava pokrmov a nápojov v menšom rozsahu.....str. 4

Recepty a postupy (Turistické kurča, Lokše, Pizza).....str. 5

Oblasť zdravia a prevencie.....str. 7

Doplnkové voliteľné príslušenstvo, ktoré možno dokúpiť.....str. 8

Dôležité upozornenie:



Je nutné vždy používať pri príprave a úprave pokrmov teplú odolnú rukavicu, okuliare, tepelne izoláciu a ochranný štít (sú súčasťou dodávky každých kachlí). Ako záložné okamžité riešenie v prípade ohrozenia požiarom majte vždy navhodnom mieste pripravenú na použitie **hasiacu deku** (hygienicky nezávadná, nehorľavá, vzduch neprepúšťajúca špeciálna textília), o rozmere 1 meter x 1,2 metra, ktorou okamžite prikryte miesto, ktoré začína horieť plameňom, čím plameň udušíte, a zabránite ich šíreniu. Hasiacadeka je súčasťou dodávky každých kachlí SAHARA. Pozor! Deti, aby sa s hasiacou dekou nehrali, mohli by sa zasaadiť.

Inak hrozí :

- riziko popálenia,
- riziko poškodenia a vznietenia odevu, požiar a následné smrtenie.



Pokiaľ máte dlhé vlasy, alebo bradu a pod. upravte si ich vhodným spôsobom tak, aby nemohli byť príčinou vznietenia a poškodenia teplom.

Ďalšie dôležité informácie , zásady a pokyny, ktoré je nutné dodržiavať :



Nepoužívajte oblečenie ani jeho časti, ktoré sú ľahko horľavé, ani ktoré majú nízky bod topenia, no pritom nemusia horieť (ako napríklad: látky z umelých vlákien, PVC, papiera, oblečenie nasiaknuté prchavými, horľavými a mastnými látkami, olejmi a pod.).



Vrchnú časť oblečenia používajte s dlhými rukávmi až po zápästie.



Taktiež nepoužívajte ozdobné doplnky z ľahko horiacich materiálov a umelých hmôt: náušnice, náhrdelníky, prstene, hodinky, náramky, šatky, spony do vlasov a pod.



Osoby so srdečným stimulátorom a pod. sa musia v blízkosti kachlí , ktoré sú v prevádzke, pohybovať zvlášť opatrne a hlavne krátkodobo.



Nevhodné voľné oblečenie a jeho časti a doplnky odstráňte alebo primerane upravte tak, aby nemohli spôsobiť pôsobením zvýšeného tepla akýkoľvek problém.



IT technika ako napr. mobil, neprimeraným tepelným zaťažením môže spôsobiť nepredvídateľnú nebezpečnú situáciu, až výbuch, požiar a následne usmrtenie udusením a ohňom.



V blízkosti kachlí za účelom prípravy, alebo úpravy pokrmov a nápojov sa zdržujte čo najkratšie, aby ste si nezapríčinili problémy z dôvodu vysokej teploty povrchu kachlí.



Na tepelnú úpravu i prípravu pokrmov a nápojov používajte len nádoby a pomôcky na to určené.

Príležitostná príprava pokrmov a nápojov v menšom rozsahu

(viď ilustračné foto na web-stránke)

Miesta liatinových kachlí, na ktorých môžete upravovať i pripravovať vhodné pokrmy:

Vrchná platňa kachlí: príprava pizzy, lokšov, čaju, polievky a pod. , ako aj pečenie diviny, celá hus, ryby, (v liatinovom hrnci, s roštom z potravinárskeho antikoru, a pokrievkou).

Piecka: pečenie stredne veľkého kurčťa, iného mäsa, rýchla príprava čaju, kávy, praženice, topinky a iné. V piecke je rošt z potravinárskeho antikoru, pomocou ktorého si môžete zvoliť vhodnú polohu pre prípravu pokrmov. Vhodné pokrmy a nápoje môžete pripravovať aj bez použitia roštu, priamo na dne piecky, kde je rýchly prechod tepla a príprava je veľmi rýchla, ako praženicu, uvariť vodu na čaj alebo kávu, rýchlo prihriať pokrmy a pod.

Intenzitu varenia a pečenia regulujte takým spôsobom, ako sa reguluje výkon kachlí pri kúrení, viď. **Návod na obsluhu.** Pokiaľ bude nutné intenzitu varenia **tekutých** pokrmov a nápojov znížiť rýchlejšie, opatrne dolejte do pripravovaného variaceho objemu vlažnú vodu pomocou vhodnej nádoby a v primeranom množstve, ktorú majte vždy pripravenú na použitie. Pri pečení v piecke teplotu znížite vhodným otvorením dvierok piecky alebo prerušením pečenia tak, že vytiahnete pečenú potravinu opatrne mimo piecku na bezpečné miesto. Po vhodnom čase môžete v pečení pokračovať.



Pokiaľ kachle prevádzkujete vo vyššej nadmorskej výške, bod varu dosiahnete rýchlejšie a pri nižšej teplote ako zvyčajne.



Niektoré tekuté jedlá a nápoje majú nižší bod varu aj pri bežnej nadmorskej výške, ako aj búrlivý priebeh varenia, čím môžu nekontrolovane vykypieť mimo obsah nádoby, v ktorej ich pripravujeme. Preto musíme vždy pripravovať primerane menšie množstvo ako je obsah nádoby, v ktorej ich pripravujeme. Je nutné sústavne kontrolovať priebeh varenia a musíme mať vždy rýchlu možnosť toto ich búrlivé varenie stíšiť, pridaním vlažnej vody a pod. **Do horúceho oleja vodu nikdy nepridávajte, ani keď olej začne horieť, hrozí riziko popálenín prudkou reakciou oleja s vodou a prípadný horiaci olej sa môže rýchlo a nekontrolovateľne rozšíriť. Použite hasiacu deku alebo vhodný hasiaci prístroj**



Pri manipulácii s nádobou s tekutým obsahom (studeným i horúcim) na vrchnej platni kachlí, zvýšte pozornosť, aby ste nezavadili o zvýšený vlnocový ozdobný okraj po celom obvode vrchnej platne (vrchný kruhový kryt kachlí). Mohli by ste vyliatť obsah nádoby na seba i kachle. Hrozí riziko obarenia horúcou tekutinou seba i prítomných.

Recepty a postupy

- **Pečené turistické kurča** (viď ilustračné foto na web-stránke)

Umyté a osušené stredne veľké kurča mierne osolíme a posypeme celou rascou. Dno a boky pekáčika vysypeme jedlou suchou soľou, o hrúbke cca 1 centimeter. Do takto upraveného pekáčika vložíme pripravené kurča a jeho vrch potrieme vhodným jedlým olejom na pečenie. Soľ primerane doplníme okolo vloženého kurčaťa v pekáčiku. Prikryjeme ho vrchnou časťou pekáčika a vložíme do mierne vyhriatej piecky kachlí. Dvierka piecky úplne zatvoríme. Priložíme zopár polien doporučeného paliva a kúrenie nastavíme na maximum. Následnou primeranou reguláciou výkonu kachlí podľa **Návodu na použitie** a typu kachlí, za občasnej vizuálnej kontroly priebehu pečenia kurčaťa, za 90 minút môže byť kurča upečené.

Upozornenie:

Pri kachliach typ I. je priebeh pečenia jemnejší, teplota v piecke je rovnomernejšia po celom objeme piecky.

Pri kachliach Typ III. je priebeh pečenia ostrejší, teplota dna piecky a v piecke môže byť vyššia, nakoľko piecka je bližšie k ohnisku. Doporučujeme primerane regulovať výkon kachlí.

- **Lokše** (viď ilustračné foto na web-stránke)

Príprava cesta (možno zakúpiť i predpripravené lokše v obchodnej sieti).

Celé zemiaky v šupke uvaríme v slanej vode. Primerane vychladnuté zemiaky zbavíme šupky. Vychladnuté, ošúpané zemiaky pomelieme na mäsovom mlynčeku alebo postrúhame na jemnom strúhadle. Pridáme preosiatu hladkú múku a soľ. Múky pridáme toľko, čo zemiaky prijmú. Dobre spolu vymiesime. Vymiesené cesto upravíme do valca o priemere približne 3,5 centimetra. Vzniknutý valec postupne krájame na menšie valčeky o dĺžke približne 3 centimetre.

Nakrájané valčeky na pomúčenej doske (hladká múka), rozvaľkáme na kruh o hrúbke približne 2 až 3 milimetre.

Očistíme vzniknuté placky od zbytku hladkej múky a na suchej horúcej vrchnej časti kachlí obojstranne opečieme.

Opečené lokše potrieme z oboch strán husacím tukom (alebo slnečnicovým olejom) a posolíme.

Môžeme ich konzumovať takto pripravené alebo ich môžeme natrieť rôznym vhodným pokrmom ako tvaroh, zomletý mak, orechy, resp. kúskami husacej pečienky. Môžeme ich podávať i vo zvinutom tvare.



Vrchný kruhový liatinový kryt kachlí (platňa), je povrchovo upravený vhodným spôsobom pre účely priameho styku s potravinami.
(Len na objednávku zákazníka)

Údržba tejto platne: kachle musia byť mimo prevádzky a studené!

1. Pripečené hrubé nečistoty z platne odstránime vhodne tvarovaným predmetom z tvrdého suchého dreva, (škrabka). Povrch platne ňou prečistíme nasucho vo viacerých smeroch.
2. Uvoľnené nečistoty z platne odstránime.
3. Na takto nahrubo očistený povrch platne nanesieme jemnú vrstvu čistého jedlého fritovacieho oleja, a necháme pôsobiť cca 5 minút.
4. Drevenou škrabkou, znovu prečistíme povrch platne vo viacerých smeroch.
5. Uvoľnené nečistoty odstránime hygienickou papierovou utierkou na riad.
6. Platňu znovu potrieme jemnou vrstvou čistého jedlého fritovacieho oleja a prečistíme ju vhodným kartáčikom na riad.
7. Takto vyčistenú platňu do sucha vytrieme hygienickou papierovou utierkou, čím je platňa pripravená k použitiu.
8. V prípade potreby postup opakujeme.
9. Nedoporučujeme používať čistiace prostriedky ako rôzne spreje, prášky a pod.
10. **Platňu občas pretrite čistým jedlým fritovacím olejom a vysušte vyššie uvedeným spôsobom, zabránite jej korózii.**
11. Prípadnú hrdzu odstraňte mechanicky, jemným oceľovým ručným kartáčikom.

- **Pizza** (viď ilustračné foto na webstránke)

V kachliach kúrime na maximum.

Keď sú kachle primerane rozkúrené, na vrchný kruhový kryt kachlí položíme vhodnú dierkovanú kruhovú podložku na pečenie pokrmov. Na túto podložku umiestnime 1 až 2 vrstvy papiera na pečenie, čo zabezpečuje jemnejšie pečenie spodnej časti.

Pizzu položíme na pripravenú podložku s vrstvami papiera na pečenie, obloženou stranou hore, aby sa obložená časť pizzy čiastočne zbavila svojej vlhkosti. Po vhodnom čase pizzu prikryjeme so sklenenou pokrievkou s odfukom pár. Priebeh dopečenia priebežne kontrolujeme cez sklenenú pokrievku.

Oblasť zdravia a prevencie:

- Pri prevádzke kachlí, prúdením vzduchu okolo horúceho povrchu kachlí sa účinne likvidujú v prítomnom ovzduší nevhodné choroboplodné zárodky, baktérie, a pod.
- Pri maximálnom výkone kachlí, ich najteplejšie časti povrchu vyžarujú tepelné infračervené žiarenie, ktoré môže byť prospešné pri niektorých zdravotných problémoch ako prechladnutie a pod.

Položením vhodnej nádoby s primeraným množstvom vody na vrchný kruhový kryt kachlí, zabezpečíte zlepšenie vlhkosti vo vykurovanom priestore počas prevádzky kachlí. Prípadne môžete do vody namočiť vhodné aromatické bylinky, alebo zopár kvapiek vonných olejov, (aromaterapia).

Doplnkové voliteľné príslušenstvo, ktoré možno prikúpiť:

(ceny sú uvedené s DPH 20 %)

- Drevený lopárik na manipuláciu s pizzou, lokšami a pod. (cena 9 Euro)
- Sklenená pokrievka na pizzu s odfukom priemer 38 centimetrov. (cena 38 Euro)
- Podložka pod pizzu pri pečení. (cena 6,25 Euro)
- Liatinový pekáč priemer 32 cm , výška aj s pokrievkou 20,5 cm, červený + pokrievka + antikorový rošt (cena 198 Euro)
- Keramický pekáčik do piecky (cena 45 Euro)
- Keramická nízka miska do piecky (25 Euro)
- Antikorový rošt do piecky (cena 25 Euro)

Vlastný individuálny výber liatinového riadu do piecky, i na vrchnú platňu, (vnútorné rozmery piecky, šírka 190 mm, výška 210 mm, dĺžka 260 mm):

Vhodný liatinový riad, ako panvice, hrnce, platne, pekáče na tepelnú úpravu potravín (viď napr.webstránka<https://www.liatinovyriad.sk/>), ako aj iné webstránky.

Na objednávku môžeme tento riad zabezpečiť s dodávkou kachlí.

Pomocou nižšie uvedeného QR –kódu vytvoríte webstránku liatinových kachlí SAHARA a nanejaj informácie :

- energetické štítky jednotlivých druhov kachlí SAHARA,
- informačný list výrobku.

