

AFGĀNU KAZANA IZMANTOŠANAS LAIKĀ IR JĀIEVĒRO TĀLĀK MINĒTIE NOTEIKUMI:

Uzkaršanas intensitāte. Nedrīkst ilgstoši pakļaut kazanu lielam karstumam. Liesmu ir ieteicams pakāpeniski samazināt gatavošanas laikā, bet, ja ēdiens tiek gatavots uz oglēm, tad tas ir laiku pa laikam jānoņem no oglēm uz pusminūti. Karstuma līmeni ir iespējams noteikt pēc tvaiku daudzuma - tvaiku apjomam ir jābūt mērenam. Ja tvaiku apjoms kļūst pārāk liels, ieteicams atvērt avārijas vārstu vai jaut kazanam atdzist, kā arī samazināt karstumu, bet pēc kazana atdzišanas gatavošanas procesu var atsākt. Samazināt liesmu uzreiz pēc vāršanās sākšanās.

Vāka uzlikšana. Nedrīkst līdz galam aizskrūvēt fiksējošo rokturi. Pietiek nedaudz piespiest vāku ar to, lai novirzītu tvaikus atbilstošajā atverē un nepielāgatu to noplūdi pa perimetru.

Vāka atvēršana. Pirms atvērt vāku pārtikas pagatavošanas laikā un pēc gatavošanas pabeigšanas, kazans ir jānoņem no liesmas un jājauj tam atdzist aptuveni 1-2 minūtes. Vāku ir atļauts atvērt tikai tad, kad tvaika plūsma pa vārstiem ir beigusies. Ja gatavoja uz plīts, vienkārši līdz minimumam samaziniet liesmu.

Nepārtraukta kontrole. Kazanu nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Ēdiens tiek pagatavots ātri, tāpēc kazana uzraudzība neaizņems daudz laika. Ir nepārtrauki jāseko tvaika apjomam, lai savlaicīgi koriģētu uzsilšanu un izvairītos no sprādzienā.

Kazans ir jāuzpilda pareizi. Afgānu katlus ir aizliegts uzpildīt "līdz malai". Vizuāli sadaliet katla tilpumu 3 daļās, un atstājiet augšējo daļu brīvu. Pretējā gadījumā pārtikas gabali var aizsegāt tvaika atveres un vārstus, kā arī var notikt šķidruma pārplūšana.

WHEN OPERATING AN AFGHAN KAZAN, CERTAIN RULES SHOULD BE OBSERVED:

Heating intensity. You should not leave intense heat for a long time. It is better to turn down the open fire during the cooking process; it can be periodically removed from the charcoals for half a minute. You can track the heating level by the amount of steam - it should go moderately. If there is too much steam, it is better to raise the emergency valve or let the kazan cool down, reduce the heat, then you can continue cooking again. Reduce heat immediately after boiling.

Lid installation. It is not recommended to tighten the locking screw knob to the limit. It is enough to lightly press the lid with it to direct the steam into the special holes and prevent leakage around the perimeter.

Opening the lid. Remove the kazan from the heat for 1-2 minutes before opening the lid during and after cooking. The operation can be performed only after the steam has calmed down and stops bleeding from the valves. On the stove, you can simply turn down the heat to a minimum for a similar time.

Constant control. It is better not to leave the kazan unattended. Food is cooked quickly, observations will not take long. Seeing the amount of steam is necessary to correct the heating in a timely manner in order to avoid an explosion.

Correct filling. Afghan kazans must never be filled to capacity. You should visually divide the volume into 3 parts and leave the top free. Otherwise, food pieces may block the steam holes and valves, and the liquid will boil out.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ АФГАНСКОГО КАЗАНА СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРАВИЛА

Интенсивность нагрева. Не следует оставлять интенсивный жар на длительное время. Открытый огонь лучше убавлять в процессе приготовления, с углем можно периодически снимать на полминуты. Отследить уровень нагрева можно по количеству пара – он должен идти умеренно. Если пара становится слишком много, лучше приподнять аварийный клапан или дать котлу остыть, уменьшить жар, затем можно снова продолжить приготовление. Убавляют огонь сразу после закипания.

Установка крышки. Не рекомендуется закручивать фиксирующую винтовую ручку до предела. Достаточно слегка прижать ей крышку, чтобы направить пар в специальные отверстия и не допустить утечки по периметру.

Открытие крышки. Прежде чем открыть крышку в процессе приготовления и по его завершению, необходимо снять емкость с огня на 1-2 минуты. Операцию можно произвести только после того, как пар успокоится, перестанет травить из клапанов. На плите можно просто убавить огонь до минимума на аналогичное время.

Постоянный контроль. Казан лучше не оставлять без присмотра. Блюда готовятся быстро, наблюдения не займут много времени. Видеть количество пара необходимо для своевременной корректировки нагрева во избежание взрыва.

Правильное заполнение. Афганские котелки никогда не заполняют «под завязку». Следует визуально разделить объем на 3 части и оставить верхнюю свободной. В противном случае кусочки пищи могут перекрыть паровые отверстия и клапаны, жидкость будет выкипать наружу.



BEI ANWENDUNG DES AFGHANISCHEN KAZANS
SOLLTEN BESTIMMTE REGELN BEACHTET
WERDEN:

Die Intensität der Erhitzung. Lassen Sie die intensive Hitze nicht für eine lange Zeit. Es ist besser, offenes Feuer während des Kochens zu dämpfen, von den Kohlen kann der Kazan regelmäßig für eine halbe Minute abgenommen werden. Sie können den Erhitzungsgrad durch die Dampfmenge verfolgen – sie sollte mäßig sein. Wenn der Dampf zu viel wird, ist es besser, das Notventil anzuheben oder den Kessel abkühlen zu lassen, die Hitze zu reduzieren, dann kann das Kochen wieder fortgesetzt werden. Dämpfen Sie das Feuer unmittelbar nach dem Sieden.

Montage des Deckels. Es wird nicht empfohlen, den Verriegelungsschraubengriff aufs höchste festzudrehen. Es genügt, den Deckel damit leicht zu drücken, um den Dampf in die speziellen Löcher zu leiten und ein Auslaufen rundherum zu verhindern.

Öffnen des Deckels. Vor dem Öffnen des Deckels während des Kochvorgangs und nach seiner Beendigung ist es notwendig, den Behälter für 1-2 Minuten vom Feuer zu nehmen. Der Vorgang kann nur durchgeführt werden, nachdem sich der Dampf beruhigt hat, hört auf, aus den Ventilen abzublasen. Den Herd können Sie für eine ähnliche Zeit einfach auf ein Minimum runterzustellen.

Laufende Überwachung. Es ist besser, den Kazan nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Die Gerichte werden schnell gekocht, die Überwachung wird nicht viel Zeit in Anspruch nehmen. Die Überwachung der Dampfmenge ist für eine rechtzeitige Anpassung der Erhitzung erforderlich, um eine Explosion zu vermeiden.

Richtiges Auffüllen. Afghanische Kazans werden nie „bis zum Übermaß“ aufgefüllt. Es ist notwendig, das Volumen visuell in 3 Teile zu teilen und den oberen Teil frei zu lassen. Andernfalls können die Lebensmittelstücke die Dampflöcher und Ventile blockieren, die Flüssigkeit kocht dann aus.

NAUDOJANT AFGANISTANIETIŠKĄ KAZANĄ
REIKIA LAIKYTIS TAM TIKRУ TAIKYKLŲ:

Kaitinimo intensyvumas. Nederėtų palikti intensyvią kaitrą ilgam laikui. Atvirą ugnį geriau mažinti gaminimo procese, o jei gaminate ant anglių, kazaną galima periodiškai nuiminėti pusei minutės. Įkaitimo lygį nustatyti galima pagal garų kiekį – jie turi sklisti vidutiniu greičiu. Jei garų tampa per daug, geriau šiek tiek pakelti avarinį vožtuvą arba leisti katilui atvėsti sumažinus ugnį, o tuomet galima gaminti toliau. Ugnis sumažinama iškart po to, kai vanduo užverda.

Dangčio uždarymas. Nerekomenduojama užsukinėti fiksuojančios sraigtinės rankenos iki galo. Pakanka nestipriai prispausti ja dangtį, kad garai būtų nukreipti į specialias angas ir neskistų palei kazano perimetrą.

Dangčio atidarymas. Prieš atidarant dangtį maisto gaminimo metu arba pabaigus gaminti, būtina nuimti indą nuo ugnies ir palaukti 1–2 minutes. Dangtį leidžiama nuimti tik tuomet, kai garai nurims ir nustos veržtis iš vožtuvų. Ant viryklos galima tiesiog tam pačiam laikui sumažinti ugnį iki minimumo.

Nuolatinė kontrolė. Geriau nepalikti kazano be priežiūros. Maistas gaminamas greitai, tad stebėti ilgą laiką nereikės. Būtina matyti besiveržiančių garų kiekj, kad galėtumėte nedelsdami pakoreguoti įkaitimą ir išvengti sprogimo.

Teisingas užpildymas. Afganistanietiški katiliukai niekada nepildomi iki viršaus. Akimis padalykite kazaną į 3 dalis ir palikite viršutinę dalį tuščią. Kitaip maisto gabaliukai gali užkimšti garų angas ir vožtuvus ir skystis veršis į išorę.

AFGAANI PAJA KASUTAMISEL TULEB JÄRGIDA
TEATUD REEGLEID:

Soojenemise intensiivsus. Suurt kuumust ei tohi hoida liiga pikka aega. Avatud tulel kokates on möistlik see vahepeal väiksemaks võtta või kuni poolteiseks minutiks pada sültelt ära võtta. Kuumenemisel saate silma peal hoida auruhulga järgi - selle eraldumine peab olema möödugas. Kui auru tekib liiga palju, tuleb avariiventil üles tõsta või lasta katil maha jahtuda, vähendada kuumust ja alles siis jätkata toiduvalmistamisega. Vähendage kuumust kohe pärast keema minemist.

Kaane paigaldamine. Fikseeriva pöördkäepideme lõpuni keeramine pole soovitatav. Piisab kaane mõningal survestamisel, et suunata auru spetsiaalsetesse avadesse ja ennetada lekkimist.

Kaane avamine. Toiduvalmistamisel ja hilisemal kaane avamisel esmalt tuleb köögitarvik 1–2 minutiks tulelt ära võtta. Kaant saate avada alles pärast auruhulga vähinemist, kui see ei tule ventiilidest välja. Kui kokate pliidil, siis lihtsalt keerake nii kauaks tuli madalamaks.

Pidev järelevalve. Soovitame pada järelevalveta mitte jäätta. Toidud valmidad kiiresti ja valvama ei pea kaua. Aurukoguse silma peal hoidmine on oluline kuumenemise öigeaegseks reguleerimiseks ja plahvatuse vältimiseks.

Piisav kogus. Afgaani katelt ei tohi kunagi täita ääreni. Jagage pada visuaalselt kolmeksi ja jätkke ülemine osa vabaks. Vastasel juhul võivad toidutükid auruavasid ja -ventile ummistada ning vedelik keeb välja.

