

AVAIR ELLA 6 Lux

MULTIFUNKČNÍ ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNEC

NÁVOD K POUŽITÍ A RECEPTÁŘ



Dovozce pro Českou Republiku:

Able Electric spol. s r.o., Ještědská 90, Liberec 8, 460 08

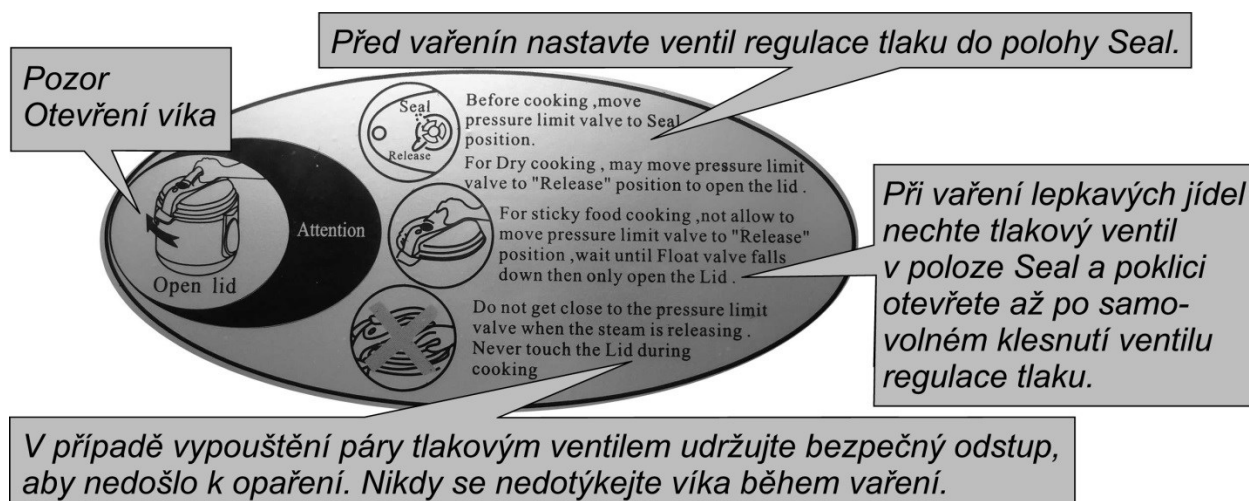
Tel: 485 130 303

www.bionaire.cz

e-mail: info@bionaire.cz

NÁPISY NA HRNCI – PŘEKLAD

Víko



Release (Uvolnit) ← → Seal (Uzavřít)

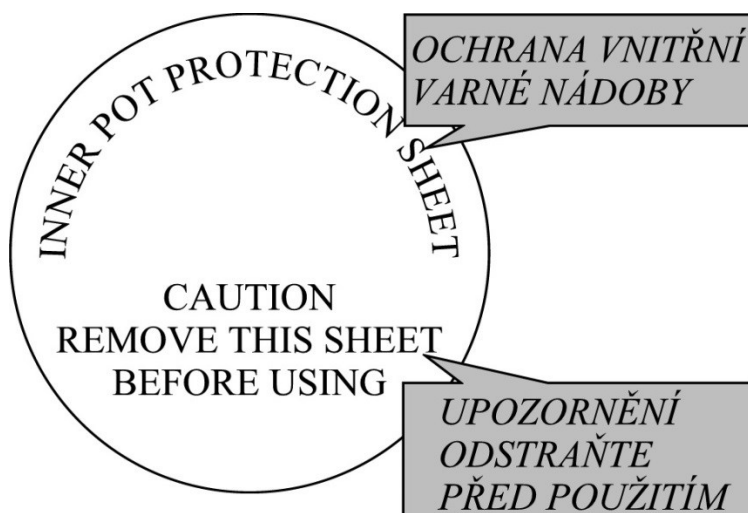
Vnější nádoba

Open (Otevřít) ← → Close (Uzavřít)

Caution:
Please insert the pin to the end

Upozornění:
Připojte konec kabelu

Uvnitř hrnce – přepravní ochrana



Vážený zákazníku!

Děkujeme vám za zakoupení našeho výrobku. Přečtěte si laskavě tento návod k použití před tím, než tlakový hrnec uvedete do chodu!

Upozornění: tlakový hrnec pracuje s elektrickým proudem, je zakázáno pokládat ho na jakoukoli teplou plotnu!

1/ POPIS VÝROBKU

Multifunkční elektrický tlakový hrnec je novinkou mezi tlakovými hrnci. Tento výrobek – díky nové digitální technologii – sjednocuje schopnosti tradičního tlakového hrnce, elektrického zařízení na vaření rýže a nádob určených na dušení pokrmů, ale současně odstraňuje všechna omezení, která jsou pro tyto přístroje typická.

Jeho přednostmi jsou originální vzhled, bezpečnost, spolehlivost, multifunkčnost, odolnost, snadné používání a úspornost. Je to ideální doplněk v kuchyni moderní rodiny. Nahradí tradiční tlakový hrnec a hrnec na vaření rýže.

Multifunkční elektrický tlakový hrnec dokáže uvařit rýži, polévku, dušené pokrmy, guláš atd.

Lze na něm nastavit různé programy vaření, podle toho, jaký pokrm chceme právě připravit. Když je proces vaření automaticky dokončen, nádoba vydá zvukový signál a přejde na funkci udržování teploty.

Na tlakovém hrnci je možné předem nastavit čas pro dokončení procesu vaření.

Díky tepelné izolaci elektrického a úspornému využití energie lze dosáhnout **až 60% úspory elektrické energie a zkrácení doby vaření až o 40%.**

Pokrmy připravované v elektrickém tlakovém hrnci s automatickým ovládním jsou chutnější, protože během vaření nedochází k odpařování a ke ztrátě aroma.

Speciálně tvarovaný těsnicí kroužek bezpečně odděluje od sebe vnitřní hrnec a vnější kryt nádoby a usnadňuje otevírání a uzavírání.

Vnitřní varná nádoba má keramický povrch. Keramický antiadhezní povrch je ekologický povlak, který je obohacen mikročásticemi přírodních keramických materiálů. Na rozdíl od běžných antiadhezních (nepřilnavých) povlaků má řadu lepších vlastností, je odolnější vůči vysokým teplotám a mechanickému poškození.

Bezpečný provoz přístroje je zaručen následujícími sedmi technickými řešeními:

1. Bezpečnostní systém uzavírání a otevírání víka

V elektrickém automatickém tlakovém hrnci nemůže vzniknout tlak, dokud víko není dokonale uzavřeno. Bezpečnostní systém zabraňuje otevření již uzavřeného víka, dokud je v nádobě tlak.

2. Regulátor tlaku

Tlakový hrnec registruje vnitřní tlak a v závislosti na něm automaticky reguluje intenzitu elektrického vytápění.

3. Ventil regulace tlaku

Ventil regulace tlaku automaticky vypouští páru, pokud by vnitřní tlak překročil povolený limit ještě předtím, než by bylo nutné aktivizovat funkci bezpečnostního ventilu nebo tepelné pojistky.

4. Kryt ventilu regulace tlaku

Zabraňuje tomu, aby se jídlo během vaření přilepovalo na ventil regulace tlaku a tak předchází zablokování ventilu regulace tlaku.

5. Systém snižování tlaku

Když vnitřní tlak dosáhne nastavenou hodnotu, vnitřní hrnec se začne pružně pohybovat směrem dolů. Během toho se vnitřní hrnec oddělí od závěrového kroužku a dojde ke snížení tlaku. To vše dohromady vylučuje možnost náhlého zvýšení tlaku.

6. Termostat

Přeruší zásobování elektrickou energií, pokud vnitřní teplota dosáhne hranici povolené hodnoty nebo pokud by ve vnějším zdroji dodávky elektrické energie došlo k neočekávanému zvýšení napětí.

7. Tepelná pojistka

Přeruší zásobování elektrickou energií, pokud vnitřní teplota dosáhne hranici povolené hodnoty.

2. / TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	Výkon	Objem	Průměr vnitřního hrnce	Provozní tlak	Maximální tlak	Stupeň udržované teploty	Doba tlakového vaření
D6K2A	1000W	6L	22cm	40 -70 kPa	90 kPa	60 ~ 80°C	0 – 99 min.

Vysvětlení fází vaření v elektrickém tlakovém hrnci

1. Zahřátí na pracovní teplotu

Obsah vnitřní nádoby se topným tělesem nahřívá, přičemž se přirozeně v uzavřeném prostoru zvedá tlak. Doba nahřívání závisí na druhu a množství potravin a tato doba se nezobrazuje na displeji. Při menším objemu potravin bude kratší a naopak.

2. Proces udržování tlaku

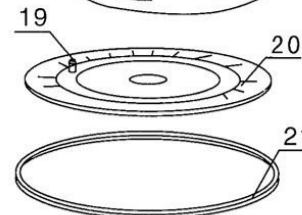
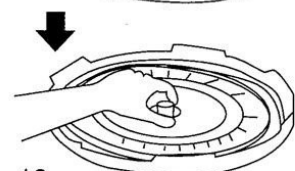
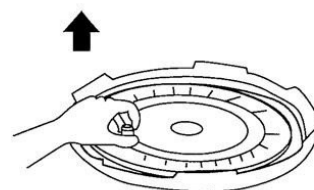
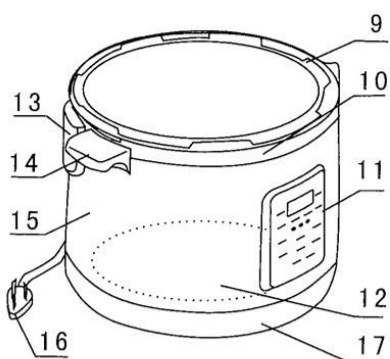
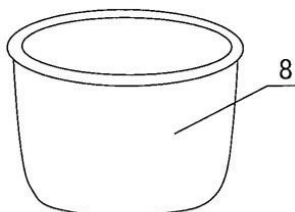
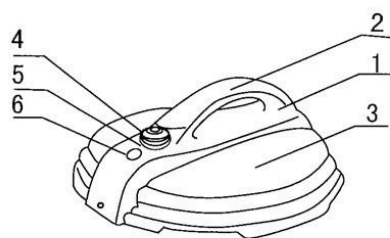
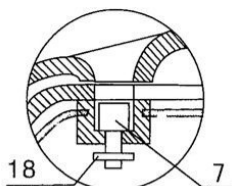
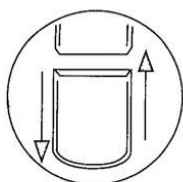
Po dosažení požadovaného tlaku přejde vytápění do automatického režimu, kdy je topné těleso zapínáno jen při poklesu tlaku. Tento stav trvá po požadovanou dobu podle nastaveného programu. Doba do konce programu je zobrazována na displeji.

3. Proces uvolnění tlaku

Po uplynutí požadované doby vaření se hrnec přepne do režimu udržování teplého jídla a po snížení teploty tlak poklesne na normální hodnotu. Do té doby není možné hrnec otevřít, což trvá delší dobu. Pokud chcete tento proces urychlit, doporučujeme vypnout přívod energie a hrnec pokrýt utěrkou namočenou do studené vody. Také lze odpustit tlak nadzvednutím a pootočením ventilu na víku *). Pozor na unikající horkou páru, aby nedošlo k opaření.

***) Když v tlakovém hrnci vaříte polévku, po dokončení vaření nevypouštějte prostřednictvím ventilu regulace tlaku ihned páru ven, protože spolu s odcházející párou by mohlo dojít také k vystříknutí tekutiny. Počkejte, až se uzavírací ventil umístěný na víku spustí zpět do výchozí polohy, teprve potom můžete víko sejmout. Pokud na víko nádoby položíte textilii namočenou ve studené vodě, vychladne rychleji.**

3./ POPIS ČÁSTÍ



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Rukojeť | 12. Topné těleso |
| 2. Rukojeť víka | 13. Nádobka na kondenzát |
| 3. Víko | 14. Ucha hrnce |
| 4. Ventil regulace tlaku | 15. Vnější obal |
| 5. Jehla ventilu | 16. Síťová šňůra |
| 6. Plovákový ventil | 17. Základna |
| 7. Plovák | 18. Těsnění plovákového ventilu |
| 8. Vnitřní nádoba | 19. Oddělovací deska |
| 9. Vnější nádoba | 20. Úchyt desky |
| 10. Uzavírací límeč | 21. Těsnění víka |
| 11. Ovládací panel | |

4. / OVLADACÍ PANEL

Tlačítko	Význam / Funkce	Poznámka
Bean	Luštěniny	Doba vaření 32 min.
Rice	Rýže	Doba vaření 12 min.
Meat	Maso	Doba vaření 24 min.
Porridge	Kaše	Doba vaření 18 min.
Bone	Guláš, hovězí maso	Doba vaření 30 min.
Soup	Polévka	Doba vaření 20 min.
Cake	Koláč – pečení s uzavřeným víkem bez tlaku.	Doba vaření 30 min.
Stew	Vepřové maso	Doba vaření 18 min.
Steam	Vaření v páře – krátké programy s tlakem.	Stisknutím se přepíná mezi Fish/Short rib/Vegetable
Steam - Fish	Vaření v páře - ryby	Doba vaření 8 min.
Steam – Short rib	Vaření v páře - žebírka	Doba vaření 15 min.
Steam - Vegetable	Vaření v páře - zelenina	Doba vaření 10 min.
Warm/Cancel	Zrušení nastavení (ukončení vaření)	
Preset Setting	Nastavení doby odložení vaření	Doba se nastaví tlačítka +/- v kroku po 30 min.
Pressure Keeping	Nastavení doby vaření pod tlakem	Doba se nastaví tlačítka +/- v kroku po 1 min.
+/-	Zvýší/Sníží dobu vaření o 1 min.	Po stisknutí Pressure Keeping
+/-	Zvýší/Sníží dobu odložení vaření o 30 min.	Po stisknutí Preset Setting

4./ POUŽITÍ

1. Uchopte poklici za držadlo a otočením proti směru hodinových ručiček ji sejměte (obr. 2 a 3)

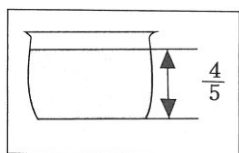


Obr. 2

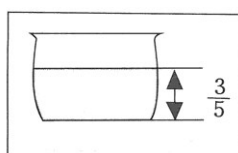


Obr. 3

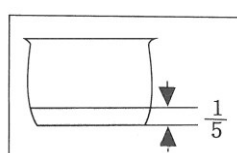
2. Vložte suroviny do vnitřního hrnce. Suroviny ani tekutiny nesmí přesahovat $\frac{4}{5}$ objemu vnitřní nádoby (obr. 4) a nemělo by jich být méně než $\frac{1}{5}$ objemu (obr. 6). Potraviny nabývající výrazně na objemu by neměly přesahovat $\frac{3}{5}$ objemu vnitřní nádoby (obr. 5).



Obr. 4

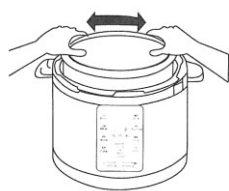


Obr. 5



Obr. 6

3. Vnitřní nádobu zvenčí očistěte a vložte do vnější nádoby (rovněž vždy čisté) obr.7



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

5. Do víka vložte správně ventil regulace tlaku a ujistěte se, že plovákový ventil je v dolní poloze.

6. Vyberte vhodný program vaření nebo nastavte ručně dobu vaření pod tlakem.

7. Pokud chcete použít funkci odložení začátku vaření nastavte odložený start.

Výběr programu vaření

Jednotlivými tlačítky nastavíme programy vaření: luštěniny, rýže, kaše, polévka, guláš, fazole, maso, vývar, koláč, pára (ryba / žebírka / zelenina).

Funkci **odložený start vaření** nastavujeme zmačknutím tlačítka **Preset Setting** a po té tlačítka **+ a -** (nastavení po 30 min). Maximální hodnota odloženého startu vaření je 24 hodin. Zrušení tohoto nastavení lze provést tlačítkem **WARM/CANCEL**.

Funkce ručního **nastavení doby vaření pod tlakem** (nepoužije se tlačítko s přednastaveným programem) se provádí tlačítkem **Pressure Keeping** a poté tlačítka **+ a -** (nastavení po 1 minutě). Maximální hodnota je 99 minut. Několik sekund po nastavení času displej přestane blikat a hrnec začne vařit. Stisknutím **WARM/CANCEL** můžete zrušit nastavený program, nebo kdykoli ukončit vaření v jeho průběhu. Všechny nastavené programy přejdou po ukončení do režimu udržování teplého jídla. Tento režim trvá maximálně 24 hodin.

Při vaření některých druhů jídla může při uvolnění tlakového ventilu po skončení vaření dojít k úniku potravin ventilem. V tom případě ventil uzavřete a nechte hrnec chladnout až do chvíle, kdy plovákový ventil samovolně klesne a dovolí otevřít víko. Pokud chcete tento proces urychlit, doporučujeme vypnout přívod energie a hrnec pokrýt utěrkou namočenou do studené vody.

Příklad

- A. Zapojte síťovou šňůru hrnce do zásuvky. Stiskněte tlačítko žádaného programu např. **RICE**, (nebo nastavte dobu vaření pod tlakem tlačítky **Pressure Keeping** a **+/-**).
- B. Po dosažení pracovního tlaku se ozve zvukový signál a displeji se začne po minutě odečítat čas do konce vaření.
- C. Na konci vaření zazní 5x zvukový signál, displej začne blikat a hrnec přejde do režimu udržování teplého jídla. Tlak i teplota v hrnci je v tomto okamžiku ještě velmi vysoká, takže se hrnec ještě nedá otevřít.
- D. Vyčkejte, až hrnec dostatečně ochladne a plovákový ventil spadne do dolní polohy. Pak můžete hrnec otevřít.

E. Odpojte hrnec od sítě a můžete servírovat.

5. / VAŘENÍ V PÁŘE

Do vnitřní nádoby hrnce nalijte vodu - asi 1 centimetr a postavte do ní pařák (můžete použít běžný kovový) a na něj položte potravinu. Zvolte příslušný program, podle druhu napařované potraviny (doporučujeme větší kusy). Konec napařování hrnec oznámí zvukovým signálem, pak opatrně odpusťte páru a hrnec otevřete.

Upozornění

1. Nepoužívejte hrnec ve vlhkém prostředí, nebo v blízkosti hořlavin.
2. Při plnění hrnce dodržujte pokyny a omezení uvedená v bodu 2 Návodu k použití.
3. Těsnění poklice udržujte čisté, nepoužívejte jej, pokud se poškodí. Nepožívejte jiné než originální těsnění.
4. Těsnění plovákového ventilu omývejte po každém vaření a vždy před počátkem vaření zkontrolujte průchodnost tlakového ventilu.
5. Neotvírejte víko násilím, pokud je plovákový ventil v horní poloze.
6. Tlakový ventil musí být při vaření volný a ničím zatížený. Používejte pouze originální ventil a ničím jej nenahrazujte.
7. Nezapomeňte nikde v hrnci čistící utěrky a podobné věci. Mohlo by to mít vliv na bezpečnost výrobku.
8. Udržujte v čistotě vnitřní a vnější nádobu i víko hrnce. Vnitřní nádobu nepoužívejte na vaření na sporáku ani jinde. V hrnci používejte pouze originální vnitřní nádobu.
9. Pro manipulaci s jídlem ve vnitřní nádobě používejte dřevěné nebo plastové nástroje, vyhněte se riziku poškrábání vnitřní nádoby.

10. Při odpouštění tlaku ventilem se držte mimo dosah unikající páry, aby nedošlo k opaření.
11. Maximální doba režimu udržování teplého jídla je 24 hodin, ale nedoporučujeme víc než 6 hodin, aby jídlo bylo dobré.
12. Maximální doba odloženého startu vaření je 24 hodin. Dobu nastavujte s ohledem na použité suroviny, aby se nemohly zkazit ještě před vařením.
13. Pokud během vaření uchází kdekoli z hrnce pára, je to chyba. Hrncem vypněte a ujistěte se, že jste vše učinili podle návodu k použití. Pokud situace přetrvává, předejte výrobek do autorizovaného servisu k opravě.
14. Při přenášení noste hrncem za ucha, nikoli za rukojeť víka.
15. Pokud hrncem nepracuje, nebo pracuje jinak, než je popsáno v Návodu k použití, předejte výrobek do autorizovaného servisu k opravě.
16. Hrncem nerozebírejte, ani jej sami neopravujte. Neodborný zásah může ovlivnit bezpečnost výrobku.
17. Pokud je síťová šňůra poškozena, nepoužívejte ji a poříďte si novou.
18. Nenechte používat výrobek dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi.
19. Produkt lze používat pouze v domácnosti.
20. Nedovolte dětem, aby si s výrobkem hrály.

6. / ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním vytáhněte kabel elektrického vedení ze sítě!
2. Vnější nádobu čistěte vlhkou utěrkou! Neponořujte zařízení do vody, nenalévejte na něj vodu a nedávejte ho ani pod proud vody tekoucí z vodovodu! Vnější nádobu nelze čistit v myčce na nádobí!
3. Vypláchněte víko, včetně krytu zabraňujícího zablokování ventilu regulace tlaku, ventilů, vnitřní destičky a těsnění.
4. Vnitřní hrncem čistěte houbičkou nebo měkkým kartáčkem. Nepoužívejte na čištění kovy nebo drsné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k narušení povrchu nádoby.

7. / OBSAH BALENÍ

Multifunkční elektrický tlakový hrnec	1 ks
Připojovací kabel	1 ks
Návod k použití v českém jazyce	1 ks
Odměrka	1 ks
Lžíce	1 ks

8. / MOŽNÉ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

MOŽNÉ ZÁVADY	MOŽNÁ PŘÍČINA ZÁVADY	ŘEŠENÍ
Víko nejde uzavřít.	Těsnící kroužek není na svém místě.	Vraťte těsnící kroužek správně na místo.
	Plovák uzavíracího ventilu zachytil uzavírací zástrčku.	Stlačte plovák, rukou rozhýbejte uzavírací zástrčku.
Víko nelze po úplném vypuštění páry otevřít.	Plovák uzavíracího ventilu se ještě úplně nespustil.	Zmáčkněte plovák hůlkou.
Po okraji nádoby uniká pára ve velkém množství.	Chybí těsnící kroužek.	Vložte těsnící kroužek.
	Na těsnícím kroužku jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnící kroužek.
	Těsnící kroužek je poškozený nebo opotřebovaný.	Vyměňte těsnící kroužek.
	Víko není dobře uzavřeno.	Zavřete víko znovu.
Z ventilu regulace tlaku uniká pára.	Na těsnění ventilu jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnění.
	Těsnění ventilu regulace tlaku je opotřebované.	Vyměňte těsnění ventilu regulace tlaku.
Plovák uzavíracího ventilu se nezdvíhá a přes rukojeť víka neustále uniká pára ve velkém množství.	Ventil regulace tlaku není umístěn ve správné poloze.	Otočte ventil regulace tlaku do polohy CLOSE .
	V tlakovém hrnci je málo surovin nebo vody.	Přidejte více surovin nebo dolijte vodu.
	Z ventilů a také po okraji víka uniká pára.	Vyhledejte servisní službu.

CO JE MOŽNÉ V TLAKOVÉM HRNCI VAŘIT A DUSIT?

Samozřejmě pokrmy připravované v tlakovém hrnci již tradičně: polévky, guláše, jídla o jednom chodu.

Kromě toho:

Rýži, dušená pečená masa, kompoty, jídla z hub, dušenou zeleninu, brambory vařené vcelku pro různé saláty, slané vařené brambory nebo hranolky jako přílohu, velikonoční šunku, plněné zelí, segedínský guláš a kdoví, co všechno ještě? To už záleží jenom na vašich zkušenostech a nápadech. My jsme v tlakovém hrnci dokázali uvařit tato jídla, ale přivítáme také vaše další nápady.

CO V TLAKOVÉM HRNCI VAŘIT NELZE?

V tlakovém hrnci nelze připravovat žádné vařené těstoviny, s výjimkou toho, že byste tlakový hrnec používali bez poklice, protože bez víka je tlakový hrnec vlastně elektrickým hrncem.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE TLAKOVÝ HRNEC na přípravu buchet z kynutého těsta. Na tyto účely není tlakový hrnec vhodný. Nevařte v tlakovém hrnci ani puding, protože by se přilepoval.

Recepty

Sněhobílá rýže (pro 2 osoby)

2 odměrky rýže kvality „A“

2 polévkové lžíce oleje

2 kávové lžičky soli

3,5 odměrky studené vody

Olej nalijte na dno nádoby. Odměřte rýži a vložte ji do nádoby. Přidejte 3,5 odměrky vody (poměr dávek při vaření rýže je následující: na 1 odměrku rýže 1,5 odměrky vody, ale na základě zkušeností doporučujeme raději 3,5 odměrky vody na 2 odměrky rýže). K rýži přidejte dvě malé kávové lžičky soli. Vše důkladně promíchejte dřevěnou vařečkou, aby se rozpustila sůl. Víko tlakového hrnce umístěte správně na místo. Tlakový hrnec nastavte na funkci **RICE**. Když se rýže uvaří, tlakový hrnec signalizuje dokončení programu a automaticky přejde na program udržování teploty. Doba vaření rýže v tlakovém hrnci je přibližně 12 minut. Aby zrnka rýže hezky nabobtnala, nechte rýži po uvaření ještě asi 10 až 15 minut v tlakovém hrnci při funkci udržování teploty (nevypínejte ho). Poté hrnec vypněte, opatrně vypusťte přes ventil regulace tlaku páru ven a sejměte víko tlakového hrnce. Rýži vyklopte na mísu a povrch rýže posypte čerstvou, na drobno nasekanou petrželkou nebo sušenou drcenou petrželovou natí. Rýži můžete posypat také nahrubo namletým černým a bílým nebo barevným pepřem. Rýže je připravena k podávání.

Vepřový bůček s kořením (pro 2 osoby)

600 g vepřového bůčku

2 polévkové lžíce olivového oleje

2 kávové lžičky oleje s chilli, nebo místo oleje 1 malá lžička pálivé mleté papriky nebo ostré paprikové pasty

5 stroužků česneku

1 kávová lžička hrubě mleté směsi pepře (černý a bílý pepř)

½ malé lžičky mletého kmínu

1 malá lžička soli

¼ odměrky vody

Olej nalijte na dno nádoby. Do tlakového hrnce vložte plátky vepřového bůčku a do nádoby přidejte také koření. Pokud pod maso vložíte ostrou paprikovou pastu, snižte množství soli na ½ malé lžičky.

Plátky masa v tlakovém hrnci několikrát obraťte vařečkou, aby se koření na mase rovnoměrně rozložilo.

Tlakový hrnec uzavřete víkem.

Nastavte menu programu na **MEAT**. Až bude tlakový hrnec signalizovat dokončení programu, vypněte ho a nechte nádobu několik minut vychladnout, poté vypusťte páru a sundejte víko. Maso je připraveno k podávání. Jako přílohu můžete zvolit rýži nebo vařené brambory s petrželkou. Pokud budete chtít plátky masa mírně opéct, vložte je na několik minut do grilu.

Vařené brambory s petrželkou - ze starých brambor (pro 2 osoby)

2-3 polévkové lžíce oleje

700 g oloupaných a na kostičky nakrájených brambor

1 svazek čerstvé, na drobno nasekané petrželové nati nebo 2 polévkové lžíce sušené petrželové nati

1 kávová lžička vegety

½ kávové lžičky mletého černého pepře

1 kávová lžička drceného libečku

½ odměrky vody

Uvedené suroviny vložte do tlakového hrnce, několikrát vše obraťte dřevěnou vařečkou, aby se koření rovnoměrně rozložilo na všechny kostičky brambor. Na tlakový hrnec položte víko, nádobu uzavřete a dbejte na to, aby víko dobře přilehlo na místo.

Nastavte menu programu na **RICE**. Až budou brambory hotové, vypněte hrnec a vyčkejte ještě 1 až 2 minuty, aby nádoba vychladla, poté vypusťte páru, sejměte víko tlakového hrnce a hotové brambory můžete ihned podávat jako přílohu.

Maso v rosolu (pro 4 osoby)

1 kg masa vhodného do rosolu (směs z vepřových nožiček, uší, masa z vepřové hlavy, ocásku apod.)

1 očištěná mrkev

1 očištěný kořen petržele

1 malá kávová lžička celého černého pepře

3 bobkové listy

5 stroužků česneku

2 kávové lžičky soli

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Nádobu naplňte vodou tak, aby hladina byla asi na jeden prst pod horní ryskou (vždy dbejte na to, aby hladina tekutiny byla vždy něco málo pod horní měrnou ryskou. Horní limit se však nesmí překročit). Tlakový hrnec uzavřete. Nastavte menu programu na **BONE**. Když tlakový hrnec signalizuje dokončení vaření, vypněte hrnec a nechte nádobu vychladnout asi 10 až 15 minut, a teprve poté vypusťte páru. Sejměte víko, maso položte na jednu větší mísu nebo do několika menších misek a přecedte na něj rosolovou šťávu.

Rosol nechte ztuhnout na chladném místě.

Zeleninová polévka (pro 4 osoby)

1 kus kuřecích prsíček, nakrájený na drobné kostičky

2 očištěné mrkve, nakrájené na plátky

1 očištěný kořen petržele, nakrájený na plátky

½ sáčku 450 gramového balení mladého jarního hrášku

2 polévkové lžíce olivového oleje

3 stroužky česneku

2 bobkové listy

1 špetka mletého bílého pepře

1 kávová lžička vegety

1 kávová lžička soli

1 kávová lžička čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě nebo stejné

množství sušené petrželové natě
1 kávová lžička mleté červené sladké papriky
asi 100 až 150 g těstovin do polévky

Výše uvedené suroviny (kromě těstovin) vložte do tlakového hrnce. Zalijte takovým množstvím vody, aby hladina tekutiny byla asi na jeden prst pod horní ryskou. Vše důkladně promíchejte vařečkou, aby se promíchalo koření. Na tlakový hrnc položte víko. Nastavte menu programu na **SOUP**. Až bude tlakový hrnc signalizovat, že polévka je hotová, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL** a zastavte program. Vyčkejte asi 10 minut, aby tlakový hrnc vychladl. Přes bezpečnostní ventil vypusťte páru a sundejte víko nádoby. Nyní znovu nastavte program **BONE** - ale **BEZ POUŽITÍ POKLICE TLAKOVÉHO HRNCE**. Polévka se začne během několika okamžiků vařit. Poté nasypete do polévky těstoviny nebo zavářku. Po uplynutí 1-2 minut budou těstoviny uvařené. Pak zastavte vaření stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL**. Kabel elektrického vedení vytáhněte ze zásuvky. Polévka je hotová.

Pokud budete chtít polévku ponechat za tepla v tlakovém hrnci, víko nádoby můžete vrátit na hrnc s horkou polévkou pouze tehdy, pokud je bezpečnostní ventil v otočené pozici (poloha pro vypuštění páry). Až bude víko již bezpečně položené na místo, otočte bezpečnostním ventilem do základní uzavřené polohy.

Čočka vařená v tlakovém hrnci (pro 4 osoby)

½ kg čočky
150 - 200 g uzené krkovičky nebo 1 uzené koleno
5 stroužků česneku
4-5 bobkových listů
1 kávová lžička ostré paprikové pasty nebo špetka mleté pálivé papriky
1 kávová lžička soli

Na zasmažku: 2 polévkové lžíce mouky a takové množství oleje, aby se směs dobře míchala, 3 kávové lžičky mleté červené sladké papriky.

Čočku namočte do hojného množství studené vody dobrých 12 hodin před vařením. Namočenou čočku před vařením opláchněte přes cedník pod proudem tekoucí vody. Vložte ji do tlakového hrnce. Uzenou krkovičku nakrájejte na drobné kostičky nebo vložte mezi čočku uzené koleno. Přidejte

k čočce koření: sůl, pálivou papriku, bobkový list. Česnek je nejlepší přidat protlačený přes lis. Na čočku nalijme takové množství studené vody, aby čočka byla téměř pod hladinou. (S vodou zacházejme šetrně, protože během vaření v tlakovém hrnci se voda neodpařuje.) Nastavte menu programu na **BEAN**. Až bude čočka uvařená, vypněte program stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL**. Vyčkejte několik minut, poté vypusťte páru a sejměte víko tlakového hrnce. Na plotně připravte ze dvou polévkových lžic mouky a z oleje jíšku. Až bude mít jíška pěknou světlou barvu, stáhněte ji z plotny a přisypte do ní červenou papriku. Do nádoby nalijte 3 odměrky vody a přilijte ji k jíšce. Poté celou hmotu nalijte na čočku. **BEZ POUŽITÍ VÍKA** nastavte menu programu na **RICE**. Po uplynutí 2-3 minut (během stálého míchání) bude jíška zavařená do čočky. Poté zastavte vaření stisknutím tlačítka **START/CANCEL**.

Čočka je hotová.

Na plotně můžeme na malém množství oleje osmahnout nakrájenou cibuli, ke které můžeme po odtažení z plotny přidat také špetku mleté červené papriky. Takto můžeme čočku obohatit o příjemnou chuť, pokud před podáváním na čočku položíme ještě i osmahnutou cibulku.

Jestli máme rádi čočku bohatší o další chutě, můžeme k ní přidat také na kostičky nakrájenou a osmahnutou slaninu.

V zimním období se k čočce nejlépe hodí zakysané sudové zelí.

Hovězí perkelt na myslivecký způsob (pro 2 osoby)

½ kg hovězího masa (přední, vrchní šál, roštěná)

2 očištěné a na kostičky nakrájené cibule

4 polévkové lžíce olivového oleje

5 malých kávových lžiček mleté červené sladké papriky

3 rozmačkané stroužky česneku

1 kávová lžička soli

1 kávová lžička ostré paprikové pasty

1 malá kávová lžička drceného libečku

1 malá kávová lžička mletého kmínu

1 malá kávová lžička mletého černého pepře

5 celých bobulí jalovce

2 celé sušené švestky

½ odměrky suchého červeného vína

1 odměrka vody

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Promíchejte vařečkou, aby se všechno koření důkladně a rovnoměrně rozmístilo ve šťávě. Nastavte menu programu na **MEAT**. Až bude tlakový hrnec signalizovat dokončení programu, vypněte ho a nechte nádobu několik minut vychladnout, poté vypusťte páru a sundejte víko. Maso je připraveno k podávání. Jako přílohu můžete zvolit rýži nebo vařené brambory s petrželkou.

Kuřecí játra na česneku (pro 4 osoby)

500 g kuřecích jater se srdcem

3 polévkové lžíce olivového oleje

1 lusk podlouhlé sladké papriky, nakrájený na kolečka

5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku

1 kávová lžička drcené majoránky

1 malá kávová lžička mletého bílého nebo černého pepře

¼ odměrky bílého suchého vína (nebo vody)

½ kávové lžičky soli

Všechny suroviny vložte do tlakového hrnce. Promíchejte je vařečkou. Nastavte menu programu na **MEAT**.

Fazole s uzeným masem (pro 4 osoby)

500 g suchých fazolí, namočených den předem do vody

4 plátky uzené krkovičky nebo 1 uzené koleno

2 polévkové lžíce olivového oleje

5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku

1 mrkev, rozkrojená na dvě půlky

1 kávová lžička ostré paprikové pasty nebo pálivá paprika podle chuti

½ cibule

3 bobkové listy

1 kávová lžička soli

- 4 odměrky vody
- 4 vejce uvařená na tvrdo

Na zásmážku

- 4 lžíce oleje
- 2 lžíce mouky
- 4 kávové lžičky mleté červené sladké papriky

Suché fazole namočte den před použitím do studené vody.

Fazole opláchněte přes cedník pod proudem tekoucí vody, aby se z nich důkladně odstranily všechny možné nečistoty jako například usazený prach. Polovinu množství fazolí vložte do tlakového hrnce. Na fazole položte 4 plátky uzené krkovičky nebo koleno (ostatní suroviny se nemusí namáčet do vody, protože v tlakovém hrnci zcela změknou). Přidejte rozkrojenou mrkev, bobkový list, ostrou paprikovou pastu nebo pálivou papriku, olivový olej, 1/2 cibule, 5 stroužků rozmačkaného česneku. Na tuto vrstvu položte zbytek suchých fazolí. Dolijte takovým množstvím vody, aby fazole nebyly zcela pod hladinou, spíše by měla zůstat na dva prsty pod fazolemi (to jsou asi 4 odměrky vody). Nastavte menu programu na **BEAN**.

Až vydá tlakový hrnec zvukový signál, zrušte zvolený program stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL**. Nechte nádobu vychladnout nejméně 10 minut. Než sejmete víko tlakového hrnce, vypusťte páru přes ventil regulace tlaku.

Na plotně osmahněte na oleji 2 polévkové lžíce mouky a po stáhnutí z plotny přidejte k jíšce mletou červenou papriku. Dolijte 2 odměrkami studené vody a vše přidejte k uvařenému šouletu. Nastavte menu programu na **RICE**. Spusťte tlakový hrnec **BEZ POKLICE** stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL** a jíšku zavařte do šouletu, celkem vařte asi 3 až 4 minuty. Na každý talíř šouletu položte před podáváním jedno na tvrdo uvařené vejce.

Jednoduché vařené slané brambory (pro 4 osoby)

- 1 kg oloupaných starých brambor, nakrájených na nudličky
- 1 polévková lžíce oleje
- ½ kávové lžičky soli
- ½ odměrky vody

Brambory, olej, sůl a vodu dejte do tlakového hrnce. Vše důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte program **RICE**. Až tlakový hrnec vydá zvukový signál, brambory budou uvařené. Podávejte čerstvé. Brambory jsou vhodné zejména jako příloha k perkeltu nebo ke guláši.

Kachní prsíčka s muškátovým oříškem a majoránkou (pro 2 osoby)

- 2 kusy kachních prsíček
- 4 malé kávové lžičky majoránky
- 2 malé kávové lžičky vegety
- 2 malé kávové lžičky černého pepře
- 5 očištěných stroužků česneku, rozmačkaných na kašičku
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 malá kávová lžička mletého muškátového oříšku
- 1 kávová lžička mleté červené papriky

Kachní prsíčka nařízněte na několika místech ostrým nožem. V malé misce rozmíchejte 2 malé kávové lžičky majoránky, stejné množství vegety a černého pepře. Touto směsí koření vyplňte naříznuté podélné otvory v mase. Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Položte naříznutá kachní prsíčka. Okořeňte rozmačkaným česnekem, zbytkem majoránky – 2 kávové lžičky, 1 kávovou lžičkou mletého muškátového oříšku, mletou červenou paprikou a solí. Plátky masa důkladně poobracejte v oleji a v koření, aby byly stejnoměrně ochuceny. Spusťte tlakový hrnec zvolením programu **MEAT**. Až budou kachní prsíčka měkká, tlakový hrnec vydá zvukový signál a automaticky přejde na funkci udržování teploty.

Polévka z mladých fazolí (pro 4 osoby)

- 450 g mladých luštěných fazolí (čerstvé nebo mražené)
- 100 g anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 2 polévkové lžíce oleje
- 250 g nakrájené mrkve
- 1 cibule vcelku nebo nakrájená na kostičky (podle vlastní chuti)
- 3 rozmačkané stroužky česneku

3 bobkové listy

1 kávová lžička sušené drcené petrželové natě (nebo čerstvá petrželová nať, nasekaná na drobno)

1 malá kávová lžička drceného libečku

1 kávová lžička soli

Na zasmažku:

2 polévkové lžíce mouky

3 polévkové lžíce oleje

3 kávové lžičky mleté červené sladké papriky

2 odměrky studené vody

Suché těstoviny

Kupované hotové těstoviny vhodné do polévky – čtverečky, lístky apod. (asi na 3 hrsti) nebo domácí zavářka do polévky, nočky připravené z jednoho vejce.

Vložte všechny suroviny do tlakového hrnce (kromě zasmažky a suchých těstovin). Doplňte vodou až po předposlední horní rysku. Zvolte program **BONE**. Po uvaření polévky hrnce vypněte a vyčkejte ještě asi 10 minut, než nádoba vychladne. Vypusťte páru přes ventil regulace tlaku a sejměte víko. Na plotně připravte jíšku, až získá hezkou světlou barvu, stáhněte ji z plotny a přidejte do ní 3 kávové lžičky mleté červené papriky. Jíšku dolijte 2 odměrkami studené vody. Na tlakovém hrnci nastavte menu programu na **BONE**, tentokrát již **BEZ POKLICE**. K polévce přidejte jíšku a suché těstoviny (nebo do horké polévky přidejte po lžičkách nočky). Vařte ještě dalších 5 minut.

Polévka je hotová. Před podáváním přidejte do polévky na 1 kávovou lžičku zakysané smetany, pokud máte rádi fazolovou polévku se smetanou.

Pokud nebudete horkou polévku zatím podávat, pak víko tlakového hrnce vrátíte na nádobu pouze tehdy (např. aby pára z polévky nenaplnila kuchyni, a protože nádoba udrží pokrm teplý i ve vypnutém stavu), když bude ventil regulace tlaku umístěný na víku v pozici pro vypouštění páry. Když bude víko na nádobě umístěno správně, můžete otočit ventil do pozice uzavření.

Míchaný kompot (pro 4 osoby)

450 g mražených švestek

450 g mražených třešní nebo višní

- 10 polévkových lžic cukru
- 4 kávové lžičky citronové šťávy
- 1 malá kávová lžička mleté skořice
- 1 malá kávová lžička hřebíčku

Suroviny vložte do tlakového hrnce. Zalijte takovým množstvím vody, aby hladina vody dosahovala po rysku pod nejvyšší ryskou.

Tlakový hrnc nastavte na program **RICE**. Kompot podávejte chlazený.

Poznámka: kompot lze připravit také z jablek, hrušek nebo z kdoulí.

Prošpikovaná husí stehna (pro 4 osoby)

- 8 kusů husích stehen (horní, spodní vcelku)
- na prošpikování asi 30 g anglické slaniny nakrájené na proužky (na 4 stehna se potřebuje 8 proužků)
- 3 polévkové lžíce olivového oleje nebo obyčejný slunečnicový olej
- 3 stroužky česneku rozmačkané na kašičku
- 2 malé kávové lžičky mletého černého pepře
- 1 kávová lžička mleté červené sladké papriky
- 1 kávová lžička soli
- 4 sušené švestky (není bezpodmínečně nutné)
- ¼ odměrky suchého bílého vína (gurmáni mohou použít místo vína ¼ Calvadosu + ¼ vody), ale pokrm bude chutný i tehdy, když přidáme pouze ¼ odměrky vody.

Kořenící směs na prošpikování:

- 3 stroužky česneku rozmačkané na kašičku
- 1 kávová lžička vegety
- 1 kávová lžička majoránky
- 1 kávová lžička sušené drcené petrželové natě nebo čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě
- 1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

Všechno koření důkladně promícháme v misce, směs budeme plnit do zářezů na stehnech. Kořenící směs bude mít díky rozetřenému česneku vzhled kašičky, ale to nám alespoň usnadní špikování.

Nařízněte stehna tak, aby na každém bylo 5 ostrých zářezů. Do dvou zářezů vložte po jednom proužku uzené anglické slaniny. Zbylé 3 zářezy roztáhněte prstem a naplňte je směsí koření.

Všechna 4 stehna vložte na olej do tlakového hrnce. Maso posypte 2 malými kávovými lžičkami černého pepře, 1 kávovou lžičkou mleté červené papriky, 1 kávovou lžičkou soli a přidejte 3 rozetřené stroužky česneku. Maso důkladně poobracejte v oleji a v kořenící směsi. Na všechno přilijte ¼odměrky suchého bílého vína, nebo pokud budete chtít získat zvláštní chuť, pak ⅓ odměrky Calvadosu a ⅓ odměrky vody. Poté tlakový hrnec přikryjte víkem.

Nastavte menu programu na **MEAT**. Podávejte s rýží.

Segedínský guláš z tlakového hrnce (pro 4 osoby)

asi 400 g vepřové kýty nebo plecka (můžeme použít i hovězí maso vhodné na guláš), nakrájené na kostky

1 kg sudového zakysaného zelí (důkladně vymačkáme šťávu)

2 cibule nasekané na drobné kostičky

4 polévkové lžíce oleje (olivový a slunečnicový olej dohromady)

3 polévkové lžíce mleté červené sladké papriky

1 malá kávová lžička mletého kmínu

1 malá kávová lžička soli

¼ odměrky vody

1 malé balení zakysané smetany

Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Přidejte na kostičky nakrájenou cibuli a koření, na kostičky nakrájené maso a nakonec také zakysané zelí, ze kterého jste předtím vymačkali šťávu. Zalijte ¼odměrky vody. Všechny suroviny důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte menu programu na **BONE**. Po dovaření vyčkejte několik minut, než nádoba vychladne, poté vypustte páru, následovně můžete sejmut i víko nádoby. K zelí můžete ihned přidat zakysanou smetanu a smíchat ji s obsahem nádoby, nebo můžete smetanu přidat k pokrmu až těsně před podáváním.

Dušené červené zelí (pro 2 osoby)

1 menší hlavička červeného zelí, nastrouhaná (asi ½ kg)

2 polévkové lžíce olivového oleje

1 cibule nakrájená na kostičky

1 kávová lžička soli

1 malá kávová lžička mletého kmínu

1 malá kávová lžička drceného libečku

1 kávová lžička mleté červené sladké papriky

2 kávové lžičky cukru

2 malé kávové lžičky červeného vinného octa

¼ odměrky suchého červeného vína

Nastrouhejte zelí. V jedné misce smíchejte zelí se solí, kmínem, libečkem, cukrem a s červeným vinným octem.

Na dno tlakového hrnce nalijte 2 polévkové lžíce oleje a přidejte na kostičky nakrájenou cibuli. Vložte červené zelí smíchané s kořením. Přilijte ¼ odměrky suchého červeného vína. Vše důkladně promíchejte vařečkou.

Nastavte menu programu na **RICE**. Dušené červené zelí doporučujeme především jako přílohu k pečené kachně nebo k pečené huse.

Pečené debrecínské párky (pro 2 osoby)

6 nožiček debrecínských párků

2 polévkové lžíce oleje

¼ odměrky vody

Na dno tlakového hrnce nalijte dvě polévkové lžíce oleje. Debrecínské párky nařízněte, poobracejte důkladně v oleji v nádobě, přidejte vodu a poté zakryjte nádobu víkem. Nastavte menu programu na **RICE**. Až začne tlakový hrnec vydávat zvukový signál, hrnec vypněte, vyčkejte 1 až 2 minuty, pak vypusťte páru, následovně můžete sejmut i víko nádoby. Debrecínské párky jsou hotové.

Žampiony na smetaně (pro 2 osoby)

½ kg žampionů (nebo jiných hub)

½ póruku, nakrájeného na kolečka

3 polévkové lžíce olivového oleje (nebo slunečnicového oleje)

1 malá kávová lžička drceného libečku

½ malé kávové lžičky mletého černého nebo bílého pepře

½ malé kávové lžičky mletého muškátového oříšku

2 malé kávové lžičky sušené drcené petrželové natě

2 kávové lžičky mleté červené papriky

1 kávová lžička soli

¼ odměrky vody

1 malé balení zakysané smetany (k houbám přidáváme až na konci programu vaření)

Olej nalijte na dno nádoby.

Do tlakového hrnce vložte na kolečka nakrájený pórek a nakrájené houby (klobouky žampionů se nemusí zbavovat slupky, houby se však musí důkladně omýt, nechat okapat, potom je možné je nakrájet na plátky – i s kloboukem a nožičkou dohromady). K houbám přidejte koření a ¼ odměrky vody (to je právě minimální množství pro vaření, houby pak pustí také vlastní šťávu). Všechny suroviny důkladně promíchejte vařečkou. Nastavte menu programu na **RICE**. Smetanu můžete přidat do omáčky, ale můžete ji podávat také zvlášť, podle vlastního uvážení a chuti.

Těstoviny „tarhoňa“ vařené v tlakovém hrnci (pro 2 osoby)

2 odměrky těstovin „tarhoňa“ – druh drobenky

2 polévkové lžíce oleje

1 kávová lžička soli

3 odměrky vody

Těstoviny nejprve osmahněte na klasické plotně na světlou barvu. Když budou těstoviny osmahnuté, přendejte je do tlakového hrnce, přidejte 4 odměrky studené vody a zarovnanou kávovou lžičku soli. Nastavte menu programu na

RICE. Až program skončí, spusťte tlakový hrnec se stejným programem znovu (**RICE**). To je nutné provést z toho důvodu, protože tyto těstoviny měknou pomalu a pomaleji také vstřebávají vodu, než rýže. Po skončení druhého cyklu vaření ponechte těstoviny v tlakovém hrnci ještě 10 až 15 minut, ale stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL** již zastavte program.

Kuře na smetaně (pro 4 osoby)

700 g kuřecích stehen a křidélek

4 polévkové lžíce oleje

2 cibule nakrájené na kostičky

5 rozetřených stroužků česneku

2 kávové lžičky mleté červené sladké papriky

2 kávové lžičky sušené petrželové natě nebo 2 polévkové lžíce čerstvé, na drobno nasekané petrželové natě

1 kávová lžička drcené majoránky

1 kávová lžička vegety

1 malá kávová lžička mletého černého pepře

1 lusk sladké papriky nakrájený na kolečka

$\frac{3}{4}$ odměrky vody

1 malé balení zakysané smetany

1 polévková lžíce mouky

Na dno tlakového hrnce nalijte olej. Přidejte na drobné kostičky nakrájenou cibuli. Kousky masa položte na cibuli, přidejte koření a $\frac{3}{4}$ odměrky vody. Vše důkladně promíchejte, aby se koření dostalo ke všem kouskům masa. Smetanu budete přidávat až do hotové omáčky, po dokončení nastaveného programu vaření.

Nastavte menu programu na **MEAT**. Po dokončení programu vaření vypusťte z nádoby páru a sejměte víko tlakového hrnce. Zakysanou smetanu rozmíchejte s jednou polévkovou lžící mouky. Přidejte do hotové omáčky. Nastavte menu programu na **RICE**, tentokrát však už **BEZ POKLICE**.

Omáčku nechte ještě 1 minutu povařit spolu se smetanovým zahuštěním. Kuře na smetaně je připraveno k podávání

Rizoto s hráškem

2 polévkové lžíce oleje
1 cibule jemně nakrájená
200 g rýže Arborio
140 g mraženého hrášku
200 ml zeleninového vývaru (může být i voda)
100 ml bílého vína
25 g parmazánu
sůl a pepř

Zapněte hrnec na program **BONE**, bez poklice. Na dno nádoby dejte olej a osmažte na něm cibulku, přidejte rýži, osmahněte ji do světlé barvy. Přidejte hrášek, víno, sůl, pepř a vývar. Stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**. Na hrnec dejte poklici a zapněte program **RICE**. Aby zrnka rýže hezky nabobtnala, nechte rizoto po uvaření dojít, neotvírejte poklici, zmáčkněte tlačítko **WARM/CANCEL**. Po asi 10 minutách hrnec otevřete a přidejte sýr a nechte ho rozpustit.

Makový koláč

5 vajec
4 plné polévkové lžíce polohrubé mouky
2 polévkové lžíce mletého máku
1 sáček prášku do pečiva
nastrouhaná kůra z 1 citronu
5 polévkových lžic moučkového cukru
1 vanilkový cukr
100 g rozinek
1 polévková lžíce kokosu
1 čokoládová poleva

Vnitřní nádobu hrnce vyjměte z hrnce a vymažte ji máslem a vysypte kokosem (můžete použít pečící papír). Do dvou misek si rozklepněte vajíčka, žloutky a bílky zvlášť. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu. K žloutkům přidejte cukr a ušlehejte do pěny, do které postupně přidáváte zbylé ingredience a vyšlehané

bílky. Směs nalijte do vymazané nádoby a nádobu vraťte zpět do hrnce, uzavřete poklici a zapněte program **CAKE**. Po ukončení programu **CAKE** vypněte hrnec tlačítkem **WARM/CANCEL**, sundejte poklici a vyjměte vnitřní nádobu z hrnce. Po vyklepnutí a mírné vystydnutí můžete koláč polít čokoládovou polevou.

Servis zajišťuje společnost:

Řídicí systémy, spol. s r.o.

Ještědská 90/117a

Liberec 8

460 08

Tel: 485 130 303

www.bionaire.cz

e-mail: info@bionaire.cz

DECLARATION OF CONFORMITY
concerning pressure equipments

Name of product:

Programable Electric Pressure Cooker ELLA 6 LUX

Model: D6K2A

Name and address of the EU importer:

Bitalon Co. Ltd.

H-7635 Pécs, Holló dulo 26, Hungary

Phone: +36 72 482017, email: biofa@hu.inter.net

The above named EU importer declares that the Programable Electric Pressure Cooker ELLA 6 LUX, Model: D6K2A pressure equipment above with the Directive 97/23/EC of the European Parliament and the Council of May 29 1997 on the approximation of the laws of the Member States concerning pressure equipments OJ 181 of 9 July 1997.

The above named equipment also complies with the directive 93/68/EEC for CE marking.

Issued by Bitalon Co. Ltd. on 12. January 2014

Signature and stamp of EU importer



BITALON Kft.
7635 Pécs. Holló dülő 26.
Adószám: 11019033-2-02