

ARTAME



Käyttö- ja hoito-ohjeet

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus



**ARTAME-INDOSTRIA METALURGICA, S.A,
PL 49 Crasto - Baguim do Monte
4439-909 Rio Tinto
PORTUGALI**

Vakuuttaa, että tuote

**Painekattila
ARTAME**

on seuraavien standardien mukainen
(viittaus eritelämään, jonka mukaan vaatimustenmukaisuus
on ilmoitettu direktiivin 97/23/EY mukaisesti)

EY-tyyppihyväksyntä – moduuli B (muotoilun valvonta)

Luokka I

Tuotteen nimitys – **Painekattila**
Normi – EN 1 2778/04.03 – Keittoastiat – Painekattila
kotitalouskäyttöön

Tekniset tiedot

Luna 24 cm

Käyttöpaine (kPa) - 70 / 85 / 100
Käyttölämpötila (°C) 115/ 118/ 120
Tilavuus - 4/6/8/10 ja 12 litraa

Luna Hotel 32 cm

Käyttöpaine (kPa) - 50/80
Käyttölämpötila (°C) 105/ 116
Tilavuus - 10/15/20 ja 23 litraa

Lue kaikki nämä ohjeet huolellisesti ennen kuin aloitat painekattilan käytön

1. TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- a) Lue kaikki ohjeet.
- b) Älä jätä painekattilaa vartioimatta, varsinkaan jos lapsia on lähellä.
- c) Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- d) Siirrä paineistettua painekattilaa hyvin varovasti. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja ja nuppeja, tarvittaessa patakintaita.
- e) Älä käytä painekattilaa muuhun kuin siihen tarkoitukseen, jota varten se on suunniteltu.
- f) Laite keittää ruoan paineen alaisena. Painekattilan asiaton käyttö voi johtaa palovammoihin. Varmista, että painekattila on kunnolla kiinni ennen levyn kytkemistä.
- g) Älä avaa painekattilaa väkisin. Älä avaa painekattilaa ennen kuin olet varmistanut, että sisäinen paine on kokonaan pudonnut.
- h) Älä koskaan käytä painekattilaa ilman vettä. Se vahingoittaa kattilaa vakavasti.
- i) Älä koskaan lisää vettä enempää kuin kaksi kolmannesta tilavuudesta. Keittäessäsi kypsennyksen aikana laajenevaa ruokaa, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, täytä kattila vain puoleen tilavuudestaan.
- j) Käytä käyttöohjeiden mukaista lämmönlähdetä.
- k) Kypsentaessasi nahkalla peitettyä lihaa (esim. kieltä), joka voi turvota paineen vaikutuksesta, älä pistele lihaa sen ollessa turvonnut, sillä saatat saada palovammoja.
- l) Valmistaessasi taikinamaista ruokaa, ravista varovasti painekattilaa ennen kannen avaamista.
- m) Tarkasta ennen jokaista käyttöä, että venttiilit liikkuvat sujuvasti ja vaivatta.
- n) Älä käytä paineistettua painekattilaa ruoan friteeraamiseen.
- o) Älä muuta painekattilan turvajärjestelmää millään tavalla.
- p) Käytä vain valmistajan kyseisen mallin varaosia. Käytä erityisesti saman valmistajan kattilaosaa ja kantta, jotka on merkitty yhteensopiviksi.
- q) SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.

2. OMINAISUUDET

Laatu

Painekattila on valmistettu 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Kaikki muut osat on valmistettu korkealaatuisista materiaaleista, jotta painekattila toimii oikein ja on kestävä.

Monipuolinen

Painekattilaa voidaan käyttää muun muassa keittojen, vihannesten, lihan ja pataruokien valmistamiseen. Riisiruoat, hillot, marmeladit ja vihannekset valmistuvat parissa minuutissa. Painekattila on yhteensopivia kaikkien liesityyppien kanssa.

Turvallisuus

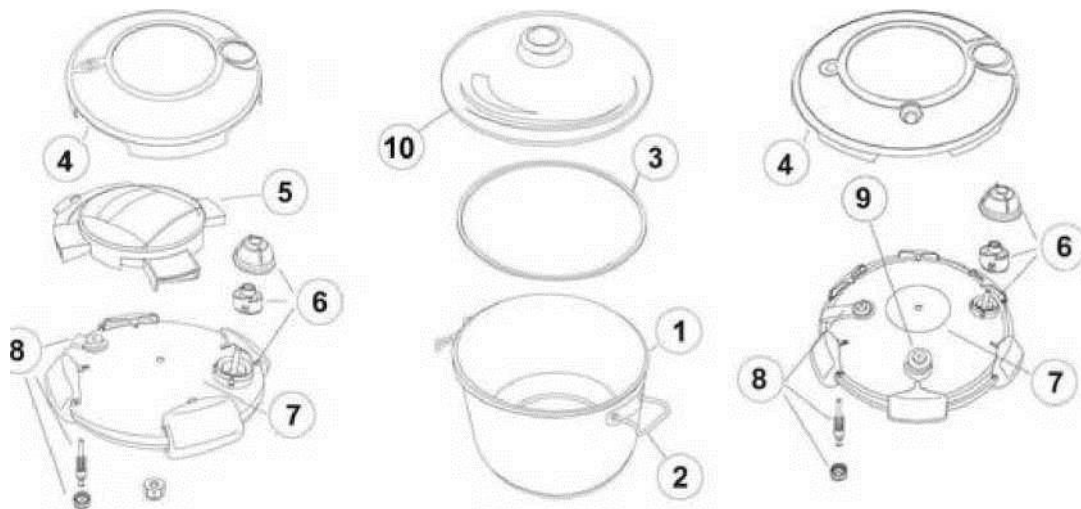
Painekattilassa on neljä turvaominaisuutta:

1. Kolmitasoinen (Luna 24cm) tai kaksitasoinen paineensäätöventtiili (Luna Hotel 32cm) pitää paineen halutulla tasolla.
2. Varoventtiili kytkeytyy, jos paineensäätöventtiilissä ilmenee toimintahäiriö.
3. Sulkujärjestelmä, joka estää paineistumisen, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.
4. Avausjärjestelmä, joka estää kannen tahattoman avaamisen, kun kattila on paineistettu.

Tehokkuus

Heti kun haluttu paine on saavutettu, lieden tehoa voidaan pienentää. Kattilan pohja on valmistettu sellaisella tavalla, että energiahäviö on minimaalinen.

2.1 Laitteen kuvaus

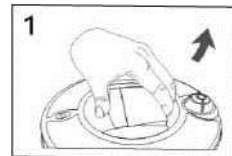


Nro	Kuvaus	Viite	Nro	Kuvaus	Viite		
1	Kattila	Luna 24	4 litraa-37004 / 6 litraa-37006 / 8 litraa-37008 10 litraa-37010/12 litraa-37012	6	Paine-venttiili	Luna 24	38441
		Hotel 32				38442	
2	Kahva	38443	7	Paine-kansi	Luna 24	38447 - (Ilman tarvikkeita)	
3	Tiiviste-rengas	Luna 24			38424	Hotel 32	38439 - (Ilman tarvikkeita)
4	Muovi-suojus	Luna 24	38446	8	Varo-venttiili	Luna 24	38433
		Hotel 32	38445			Hotel 32	38444
5	Avaus-järjestelmä	Luna 24	38436 + 38435	9	2. varoventtiili	38434 (vain Luna 32)	
5	Avaus-järjestelmä	Hotel 32	38436 + 38437	10	Kansi (valinnainen)	Luna 24	70724-Lasikansi
						Hotel 32	08932 - Teräskansi reunuksella

3. KÄYTTÖ

3.1 Painekattilan täyttäminen

- Aseta paineventtiili asentoon 0 ja avaa kattila vetämällä kannen kahvasta (katso kuva 1).



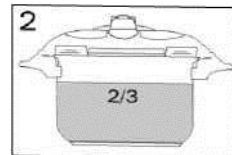
- Ennen ensimmäistä käyttöä: irrota kuminen tiivisterengas kannesta ja keitä se kiehuvässä vedessä. Kuivaa tiiviste, rasvaa se ruokaöljyllä ja aseta se paikoilleen.

HUOMAUTUS: Varmista, että tiiviste on asetettu oikein.

Muuten kattilaan ei kerry painetta.

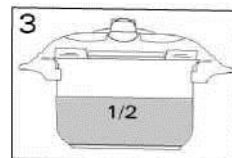
- Laita vähintään 375 ml vettä tai muuta nestettä kattilaan ja lisää ruoka, jonka haluat valmistaa.

Täyttäessäsi kattilaa älä ylitä kahta kolmannesta kattilan tilavuudesta (mukaan lukien kaikki ainekset). Kohta on merkitty kattilan sisäpuolelle (katso kuva 2).



- Kun valmistat helposti vaahtoavaa tai laajenevaa ruokaa (esim. herneitä, riisiä, papuja), täytä kattila korkeintaan puoleen väliin (mukaan lukien ainekset), katso kuva 3.

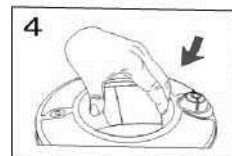
Voit vähentää vaahtoamista lisäämällä lusikallisen voita tai öljyä aineksiin ennen keittämistä.



- Varmista ennen kannen sulkemista, että venttiilit liikkuvat sujuvasti. Tarkasta varoventtiili: varoventtiilin punaisen tapin tulee liikkua edestakaisin vaivattomasti.

Tarkastaminen: pidä kansi suljettuna ja käännä kattilaa sivulta sivulle 180 astetta. Tarkasta, että punainen tappi liikkuu vapaasti.

Jos näin ei käy, älä käytä kattilaa ennen kuin olet puhdistanut varoventtiilin (katso luku 4).



- Aseta kansi kattilan päälle ja paina kannen kahva alas (katso kuva 4). Kansi on nyt lukittu ja voit aloittaa kypsennyksen.

3.2 Kypsennystason asettaminen

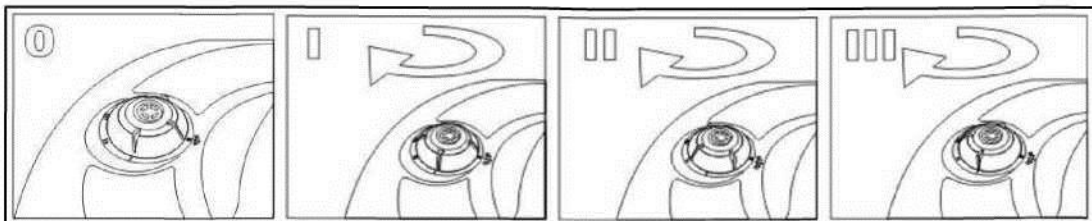
Aseta kypsennystaso säätöventtiilillä (katso kuva 5):

Luna 24 cm

- I - Matala (70 kPa, 0,7 baaria)
- II - Keski (85 kPa, 0,85 baaria)
- III - Korkea (100 kPa, 1 baari)

Luna Hotel 32 cm

- I - Matala (50 kPa, 0,5 baaria)
- II - Keski/korkea (80 kPa, 0,80 baaria)



Kuva 5

Paine-taso	Paineen määrä		Ainekset
	Luna 24 cm	Hotel 32 cm	
0	Ei painetta	Ei painetta	Ruoanlaittoon ilman painetta tai paineen vähentämiseksi ruoanlaiton aikana.
I	Matala	Matala	Vihannekset, kalat, äyriäiset ja laajeneva tai vaahtoava ruoka (herneet, pavut)
II	Keski	Keski / Korkea	Painavammat vihannekset, kana tai muut lintulajit
III	Korkea		Lihan, keittojen, riisin tai perunoiden valmistamiseen

Katso kypsennysajat taulukosta (luku 7). Paineensäätöventtiili ylläpitää paineen halutulla ja valitulla tasolla vapauttamalla painetta säätöventtiilin läpi. Tällöin asetettu paine on saavutettu ja voit nostaa painetta tai laskea lämmön minimitasolle. Aloita kypsennysajan laskeminen nyt.

3.3 Ruoan valmistaminen

- Aseta painekattila lieden levyllä ja aseta levy täysille. Varmista, ettei lieden levy ole suurempi kuin painekattilan pohja. Jos käytät kaasuliettä, varmista, etteivät liekit nouse ylös kattilan sivuja pitkin, jotta muoviosat eivät vaurioidu.
- Ensin painekattila muuttuu tiiviiksi paineen muodostamisen ajaksi. Kattila muuttuu tiiviiksi, kun höyry nostaa varoventtiilin punaisen tapin ylös. Samalla punainen tappi estää kannen avaamisen, jotta paineistettua kattilaa ei voi avata vahingossa. Punainen tappi ei nouse ylös mustasta suojuksesta, mutta näet sen pienestä tarkastusaukosta, joka on suojuksen alapuolella. Kattilasta voi vapautua höyryä ennen kuin varoventtiili on sulkeutunut kokonaan, joten ole varovainen katsoessasi tarkastusaukosta, jotta et polta itseäsi.
- Kun valittu paine on saavutettu, höyryä vapautetaan säätöventtiilin läpi. Nyt voit pienentää levyn tehoa niin, että saavutettu paine pysyy yllä. Jos venttiilistä vapautuu vielä höyryä, laske levyn tehoa entisestään. Paineen kasvaessa höyryä voi vapautua myös kannen reunoista. Halutun paineen saavuttaminen voi kestää jopa 20 minuuttia, varsinkin kun se on täytetty ylärajaan asti ja kaikki ainekset ovat kylmiä. Jotkut ainekset (kuten vesi, liemi) voidaan esilämmittää ennen niiden lisäämistä painekattilaan.

HUOMAUTUS: Haluttu painetaso on saavutettu, kun höyryä vapautuu säätöventtiilistä (ei silloin, kun se vapautuu varoventtiilistä). Taulukon (luku 6) kypsennysajat on laskettu siitä, kun säätöventtiilistä alkaa vapautua höyryä. _____

- Seuraavaa sääntöä voidaan käyttää ruoan valmistamiseen painekattilassa:
Kun painetaso on asetettu tasolle III, ruoka kypsyy kolmanneksessa normaalista valmistusajasta (jos esimerkiksi ruoan kypsennys yleensä kestää 30 minuuttia, se on valmista 10 minuutissa, kun valmistat sen painekattilassa).

3.4 Kannen avaaminen ruoan valmistuksen jälkeen

Kun ruoka on valmistettu, kansi voidaan avata, mutta paine on ensin poistettava. Siihen on kolme tapaa. Valitse tapa oman mieltymyksesi ja kypsennysaikataulukon mukaan.

Normaali avaaminen

Sammuta levy. Paine vähenee itsestään, kun kattila jäähtyy.

Kun varoventtiiliin punainen tappi vapauttaa avausmekanismin, kattila voidaan avata.

Tätä menetelmää suositellaan silloin, kun ruoka on vaahtoavaa tai laajenevaa tai kun kyseessä on ruoka, joka ei ylikypsene helposti, esimerkiksi gulassi.

Yhdistetty avaaminen

Kun olet sammuttanut levyn, odota paineen alenemista kypsennysaikataulun mukaisesti (odotusaika).

Kun odotusaika on kulunut, vapauta loppupaine (katso kuva 6) kohdan ”Nopea avaaminen” ohjeiden mukaisesti.



Nopea avaaminen

Sammuta levy ja pidä kattila juoksevan kylmän veden alla (katso kuva 7).

Käytä vain kattilan kahvoja nostamiseen ja siirtämiseen.

Vapauta hitaasti painetta askel askeleelta säätöventtiilistä, kunnes se on asennossa 0 ja kaikki paine on vapautettu.



HUOMIO

Säätöventtiili vapauttaa hyvin paljon höyryä. Pysy riittävän etäällä painekattilasta, jotta et polta itseäsi. Paineen poistamisen aikana kattilasta voi kuulua pihinää. Se on normaalia. Kansi voidaan avata vain, kun kattilassa ei ole lainkaan painetta ja säätöventtiili on asennossa 0. Ennen kuin vedät avauskahvasta, varmista, että varoventtiiliin punainen tappi on ala-asennossa, jolloin avaaminen on turvallista.

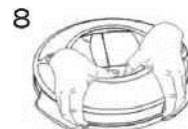
ÄLÄ KOSKAAN YRITÄ AVATA KANTTA VÄKISIN!

4. PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITO

Venttiilien sujuva toiminta on välttämätöntä painekattilan toimivuuden kannalta. Varmista siksi, että venttiilit ovat puhtaita ja liikkuvat sujuvasti **ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖÄ JA PITKÄN SÄILYTTÄMISEN JÄLKEEN.**

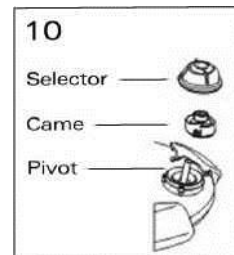
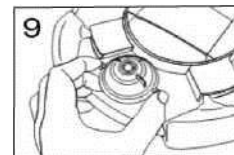
4.1 Muovisuojuksen irrottaminen

- Säästöventtiilin tarkastamista varten muovinen suojus on irrotettava kattilan kannesta.
- Laita ensin säästöventtiili tasolle II, jolloin on helpompi nostaa suojus säästönupin yli.
- Muovinen suojus on kiinni kannen reunassa kiinnikkeillä. Irrota muovinen suojus pitämällä kiinni kummastakin vastakkaisesta kulmasta sormillasi (katso kuva 8) ja vedä sitä ylös samalla, kun painat harmaata avausjärjestelmää.



4.2 Säästöventtiilin irrottaminen ja vaihtaminen

- Paina kiinnikkeitä vapauttaaksesi ne kuvan 9 mukaisesti. Vedä säästönuppia ylös toisella kädelläsi.
- Puhdista kaikki osat ja tarkasta, ettei säästöventtiilissä ole likaa.
- Puhdistamisen jälkeen laita kaikki osat takaisin paikoilleen ja huomaa, että säästölevyn suuri ja pieni ura on pidettävä linjassa venttiilin pidikkeen kanssa (katso kuva 10).
- Paina sitten säästönuppi takaisin paikoilleen varmistaen, että merkintä osoittaa keskelle kantta. Varmista, että nuppi on kunnolla kiinnikkeissään.
- Laita muovinen suojus paikoilleen kohdistamalla se harmaan avausjärjestelmän kanssa ja painamalla sitä alas, kunnes se lukkiutuu kiinnikkeisiin.

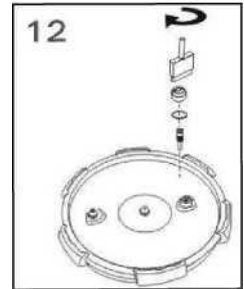
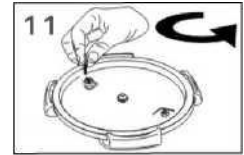


4.3 Varoventtiilin purkaminen

- Avaa tapin mutteri mukana toimitetulla muovityökälulla tai kolikolla kannen sisäpuolelta.
Käännä sitä vastapäivään (katso kuva 11).
- Irrota punainen tappi ja puhdista venttiili tiskiaineella.
Huuhtele puhtaalla vedellä ja anna tapin ja venttiilipidikkeen kuivua kunnolla.
- Laita osat takaisin oikeassa järjestyksessä.
(Jousi ja punaisen tapin ohuempi puoli venttiiliin läpi).
- Kiristä venttiiliin pidikkeen mutteri kääntämällä kääntämällä sitä myötäpäivään.
Varmista, että punainen tiiviste on pakoillaan kierteissä (katso kuva 12).
- Punaisen tapin tulee liikkua vaivatta, kun käännät kannen ylösalaisin ja vapautusmekanismi on lukitussa asennossa.

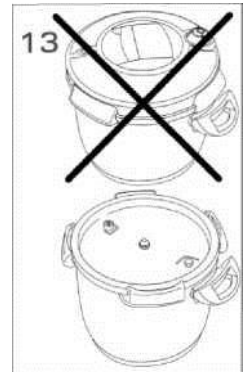
Tarkasta toiminta ottamalla kansi käteesi ja käyttämällä lukitusmekanismeja samalla tavalla kuin kanta lukittaessa.

Käännä kanta sivulta sivulle 180 astetta ja katso punaista tappia.
Tapin tulee upota venttiiliin tai nousta venttiilimutterista noin 1 cm verran.



4.4 Puhdistaminen ja säilytys

- Irrota kannen tiivisterengas jokaisen käytön jälkeen. Pese ja huuhtele se huolellisesti ja rasvaa se kevyesti ruokaöljyllä. Riippuen siitä, kuinka usein käytät painekattilaa, tiiviste on vaihdettava noin kuuden kuukauden välein (päivittäisessä käytössä).
- Kattila voidaan pestä tavallisen kattilan tapaan. Sen voi pestä käsin tai tiskikoneessa, mutta älä käytä teräsharjaa. **HUOMIO: Älä laita kanta tai tiivisterengasta tiskikoneeseen.**
- Kun laitat kattilan säilöön, laita sen kansi ylösalaisin kattilan päälle. Näin suojaat tiivisterengasta. Paine kattila on säilytettävä tyhjänä ja täysin kuivana (katso kuva 3).



5. VIANETSINTÄ

5.1 Kansi ei mene kiinni

- Kattilan sisältö kiehuu jo ja siitä aiheutuu niin paljon höyryä, ettei kantta voi sulkea. Vähennä lieden tehoa tai poista kattila levyiltä.
- Yrität sulkea kannen, kun säätöventtiili on asennossa I, II tai III. Käännä venttiili asentoon 0 ennen kannen sulkemista.

5.2 Painetta ei kerääny

- Ruoka ja vesi olivat kylmiä; paineen kertyminen voi kestää jopa 20 minuuttia.
- Säätöventtiili on asennossa 0 ja höyry vapautuu suoraan säätöventtiilin läpi. Valitse jokin muu asetus kuin 0.
- Kansi ei ole kunnolla kiinni. Tarkasta sulkumekanismi, tiivisterengas ja venttiilit liian ja vaurioiden varalta sekä tiivisterengaan oikea asennus.
- Kattilassa ei ole vähimmäismäärää nestettä (375 ml). Jos kattilassa on hyvin vähän tai ei lainkaan nestettä, höyryä ei muodostu.

5.3 Säätö- ja varoventtiilit ovat koko ajan auki

- Paineen valitsin on asennossa 0 tai valittu painetaso on saavutettu. Aseta lämpö minimiin.
- Säätöventtiili on likainen ja se on puhdistettava (katso luku 4.2).
- Varoventtiili on likainen ja se on puhdistettava (katso luku 4.3).
- Varoventtiili ei toimi tai venttiilin mutteri ei ole kireällä.

HUOMAUTUS: Venttiileistä voi vuotaa jatkuvasti hieman höyryä. Myös pari tippaa kondenssia voi vuotaa.

5.4 Höyry pääsee pois kannen reunaan pitkin.

- Tiivisterengasta ei ole öljytty tai oikein asennettu. Irrota tiivisterengas ja öljytä se kevyesti. Asenna se oikein paikoilleen kanteen.
- Tarkasta, että kansi on kunnolla kiinni.

5.5 Kantta ei pysty avaamaan

- Painetta ei ole vapautettu painekattilasta. Käännä paineen valitsin asentoon 0 ja odota, kunnes kaikki paine on vapautettu. Varmista ennen kannen avaamista, että punainen tappi on alasenossa.
- Avausjärjestelmää on pakotettu, kun kattilassa on ollut painetta, jolloin kansi on vioittunut. Ota yhteyttä jälleenmyyjään.
- Syynä tähän ongelmaan on yleensä se, ettei venttiileitä ole puhdistettu. Tällöin venttiiliin punainen jumiutunut tappi estää kannen avaamisen. Varmista, ettei kattilassa ole painetta, irrota muovinen suojuus ja paina venttiiliin tappi alas. Noudata varoventtiiliin puhdistusohjeita, luku 4.3.

. HUOMAA: ÄLÄ KOSKAAN AVAA KANTTA VÄKISIN

5.6 Vaikeasti poistettavat tahrat

Tahroja voi aiheutua monesta eri syystä. Kattilaan palanut ruoka liotetaan veteen ja tiskiaineeseen, jonka jälkeen se irrotetaan muusta kuin metallista valmistetulla hankaussienellä. Ruskea, sininen, kellertävä tai vihertävä värjäytyminen on normaali ilmiö, joka johtuu teräksen kuumentamisesta. Värjäytymät poistuvat itsestään normaalissa käytössä. Ne voidaan myös poistaa etikkahapolla (tiivistetty etikka) tai sitruunamehulla. Värjäytymisen voimakkuudesta riippuen puhdistusprosessin voi joutua toistamaan.

6. KYPSENNYSAIKATAULUKKO

Tämä käyttöopas ei tarjoa yksityiskohtaisia reseptejä ruoan valmistamiseen. Valmista ruoka omien reseptiesi mukaisesti. Taulukko ei ole täydellinen aineiden osalta. Voit päätellä kypsennysajan etsimällä taulukosta vastaavanlaisten aineiden kypsennysajat. Opit nopeasti arvioimaan, kuinka kauan mitäkin ainesta tarvitsee kypsentää. Toivotamme sinulle paljon iloa ja nautintoa ruoanlaittoon.

Elintarvike	Painetaso Luna 24 I Hotel 32		Kypsennysaika (minuuttia)	Kannen avautapa	Odotusaika (minuuttia)
VIHANNEKSET	Laita 350 ml vettä kattilaan ja höyrytskori telineeseensä.				
Artisokka	III	II	6	Nopea	-
Parsa	II	II	1½	Nopea	-
Vihreät pavut	I	I	2	Nopea	-
Parsakaali	I	I	2	Nopea	-
Kaali	I	I	6	Yhdistetty	4
Porkkanat	II	II	4	Nopea	-
Porkkanat (viipaloidut)	II	II	2	Nopea	-
Kukkakaali	I	I	3	Nopea	-
Maissi	I	I	6	Nopea	-
Perunat (kuutioitu)	III	II	6	Yhdistetty	4
Perunat (puolitettu)	III	II	8	Yhdistetty	5
Bataatit	III	II	10	Yhdistetty	3
LIHA, SIIPIKARJA, KALA	Jos käytät reseptiä, lisää vain puolet reseptissä ilmoitetusta vesimäärästä				
Haudutettu vasikanliha	III	II	16-20	Normaali	10-20
Kokonainen kana	II	II	18-25	Normaali	10-20
Kananpalat	II	II	8-15	Nopea	-
Kananrinta	II	II	5-7	Nopea	-
Haudutettu sianliha	III	II	15-25	Normaali	-
Sianliha (luuton)	II	II	7-10	Nopea	-
Äyriäiset/simpukat	I	I	3-6	Nopea	-
Katkaravut	I	I	3-6	Nopea	-
Ravut	I	I	2-8	Nopea	-
Kalafileet	I	I	5-8	Nopea	-
RIISI	Vaahdon vähentämiseksi lisää ainakin ruokalusikallinen voita tai öljyä. Valkoinen riisi: lisää kolmannes vähemmän vettä, täysjyväriisi: lisää neljäsosa vähemmän vettä kuin on ilmoitettu.				
Valkoinen riisi	III	II	3	Yhdistetty	7
Täysjyväriisi	III	II	15	Yhdistetty	10
Kanariisi	III	II	5	Nopea	-
PAVUT	Näitä ei tarvitse liottaa etukäteen. Lisää neljäsosa papuja ja kolme neljännessä vettä, lisää lusikallinen öljyä tai voita. Kypsennysajan jälkeen anna kattilan jäähtyä kylm. vedessä.				
Hernemuhennos	I	I	14-18	Nopea	-
Valkoiset pavut	I	I	14-18	Nopea	-
Punaiset pavut	I	I	30-32	Yhdistetty	3
Härkäpavut	I	I	35-40	Yhdistetty	5



Maahantuaja/Importör: SuomiTrading,
Areenakatu 7, 37570 Lempäälä.
Puh./ Tel. 010 430 3490



KAASU



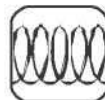
SÄHKÖ



SÄTEILY



KERAAMINEN



INDUKTIO