

Artame Luna Hotel 23 Ltr painekeitin

Täyssäilykkeiden valmistus Artame Luna Hotel painekeitimellä.

Keittimessä on 2 lämpötilan säätöasentoa 1: 0,5 bar sekä asento 2: 0,8 baria. säilykkeitä keitettäessä käytetään ainoastaan lämpötilan asentoa 2, joka on 0,8 baria ja vastaa lämpötilaa 116 astetta. Keittimen kapasiteetti on 28 kpl / 400g säilykepurkkeja 7kpl/kerros x 4 kerrosta.

Keittimeen ladotaan ensin purkit ja riippumatta purkkimäärästä, lisätään vesi siten, että veden korkeus on noin puoleen väliin kattilan korkeutta. Vapaata höyrytilaa täytyy keittimeen jäädä riittävästi. Keitin asennetaan levyille ja kansi suljetaan.

Kannessa oleva harmaa paineventtiili säädetään asentoon 2 ja keittimen lämmitys voi alkaa. Keittoaika lasketaan alkavaksi siitä, kun varoventtiilistä alkaa tulla tasaisesti höyryä. Lämmöntuottolähteen tehoa voidaan pienentää huomioiden, että höyryn tuottoon ei tule katkeamia vaan höyry purkaantuu koko ajan tasaisesti. Näin menetellen pidetään keittimessä tasainen saavutettu maximilämpö.

Kun riittävä keittoaika on saavutettu niin **painetta ei saa vapauttaa keittimestä, vaan keitin nostetaan esim. kylmää vettä sisältävään vesisaaviin**. Keittimen annetaan jäähtyä paineen alaisena n. 40-60 minuuttia jäähdytysvettä tarvittaessa välillä kylmään vaihtaan. Näin menetellen painekeitin sisällä oleva vastapaine suojaa purkin rakenteita jäähdytysvaiheessa, koska sekä purkin sisällä että ulkopuolella on sama paine. Kun keitin on jäähtynyt riittävästi, niin käännä varoventtiiliä vastapäivään asentoon = joka vapauttaa keittimestä mahdollisesti jäljellä olevan pienen paineen ja avaa kansi varoen, koska kattilassa on vielä lämpöä. Nosta purkit jäähtymään ja kuivaa ne esim. froteepyyhkeellä. Purkit vetäytyvät jäähtyessään kansi ja pohja sisäänpäin ja muodostavat näin ollen lievän alipaineen. Valmiit säilykepurkit kannattaa säilyttää kuivassa ja viileähkössä paikassa. Keittoaika kalalle n. 1h 15 min-1,5 h riippuen siitä, onko kalassa selkäruoto mukana. Lihalle 1,45-2,0 h keittoaika lasketaan siitä alkaen, kun keitin on saavuttanut max. lämpötilan.

Tutustu huolellisesti käyttö- ja hoito-ohjeisiin ja muista pestä ja huoltaa keitin aina käytön jälkeen hoito-ohjeiden mukaisesti.

Huom! Muista aina jäähdytyksen jälkeen vapauttaa paine täysin keittimestä, ennen kuin avaat keittimen kannen. Mikäli keittimeen jää vähänkin painetta, niin väkisin kantta avattaessa voi keittimen turvamekanismi vaurioitua.