

Käyttöohje

1. TURVAOHJEET

- Lue tämä käyttöohje huolella.
- Tässä kattilatyypissä käytetään kypsentämisen apuna ylipainetta. Paine kattilan väärä käsittely saattaa aiheuttaa onnettomuuden ja pahoja palovammoja.
- Tarkasta ennen jokaista painekattilan käyttökertaa, että kattilan turvalaitteet ovat kunnossa (ks. luku 4).
- Paine kattilan täyttömäärää koskevia määräyksiä on ehdottomasti noudatettava!
 - Älä koskaan käytä painekattilaa ilman, että kattilassa on vähintään 3 dl (suuren juomalasin verran) vettä. Keitinnesteen loppuminen voi aiheuttaa painekattilan ylikuumentumisen ja vaurioitumisen.
 - Älä koskaan täytä painekattilaa täydemmäksi kuin 2/3 tilavuudestaan.
 - Jos kypsytät painekattilassa vaahtoa aiheuttavia tai keitetäessä turpoavia ruoka-aineita (riisiä, kuivattuja vihanneksia tms.), älä täytä painekattilaa täydemmäksi kuin 1/4 tilavuudestaan.
 - Paine kattilan täyttäminen liian täyteen saattaa johtaa turvalaitteiden tukkeutumisen ja vaarallisen ylipaineen syntymiseen (ks. luku 5. "Paine kattilan täyttäminen").
- Älä kuumenna painekattilaa ilman, että kansi on kiinnitetty luvun 6 ohjeiden mukaisesti kunnolla kiinni.
- Älä kypsennä painekattilassa ruoka-aineita, jotka tuottavat keitetäessä vaahtoa tai saattavat tukkia kattilan turvalaitteiden aukot (esim. omenasurvos, mustikat, ohraryynit, kaurahiutaleet ja muut viljahiutaleet, kuivatut herneet, nuudelit, makaronit, spagetti, raparperi ja punaiset viinimarjat).
- Noudata lietesä painekattilan käyttöä koskevia käyttöohjeita.
- Pienennä kuumennusta, kun kattila saavuttaa käyttöpaineensa, jottei höyryä tuottava neste kiehu kuiviin.
- Älä jätä painekattilaa kiehumaan ilman valvontaa. Valvo, että keittopaineensa saavuttaneen painekattilan säätöventtiilistä tulee höyryä.
- Jos kypsennyksen aikana painekattilan toimintaan tulee häiriö, poista kattila lämmönlähteeltä ja jäähdytä paineen alentamiseksi luvussa 8 annettujen ohjeiden mukaisesti. Älä käytä painekattilaa uudelleen ennen luvussa 11 ja 4 annettujen ohjeiden mukaisia puhdistuksia ja toimivuuden tarkastusta. Ota yhteys asiakaspalveluumme, jollet saa syntynyttä ongelmaa poistettua.
- Ole erityisen varovainen siirtäessäsi painekattilaa kypsennyksen aikana tai lopuksi. Tartu ainoastaan kahvoihin, varo kuumien pintojen koskettamista. Suosittelemme patakintaiden käyttöä kuumaa painekattilaa käsiteltäessä. **Käytä tarvittaessa väliaikaisratkaisuna sormikkaita.** Älä käännä painekattilaa ylösalaisin ja varo säätöventtiilistä purkautuvaa höyryä.
- Paine kattilan ylipaine on ehdottomasti purettava luvussa 8 esitettyjen ohjeiden mukaisesti. Älä missään tilanteessa avaa kantta väkisin. Jollei kansi aukea helposti, kattilan sisällä on vielä ylipainetta, joka on purettava luvussa 8 esitettyjen ohjeiden mukaisesti. Pienikin painekattilan ylipaine saattaa äkillisesti purkautuessaan aiheuttaa onnettomuuden.

- Eräiden liharuokien, esim. naudan kielen, pintaa peittää pintakalvo, joka pullistuu sisäisen paineen venyttämänä. Älä puhkaise pullistunutta pintakalvoa ennen kuin liha on jäähtynyt, muutoin vapautuva kuuma neste saattaa aiheuttaa palovamman.
- Kypsennettyäsi painekattilassa muhennosta ravista kattilaa kevyesti **ylipaineen purkamisen jälkeen**, jotta muhennoksessa mahdollisesti olevat höyrykuplat purkautuisivat ennen kannen avaamista eivätkä roiskuttaisi kuumaa ruokaa päällesi.
- Puhdista painekattila ennen kutakin käyttökertaansa luvussa 11 esitettyjen ohjeiden mukaisesti.
- Painekattila on tarkoitettu ainoastaan ruuanvalmistukseen ylipaineen avustamana. Painekattilan käyttö muihin tarkoituksiin on kielletty. Älä kuumenna painekattilaa uunissa. Älä käytä painekattilaa öljyssä kypsentämiseen paineen alaisena.
- Älä tee muutoksia painekattilan rakenteisiin tai toimintaan äläkä käytä painekattilaa muihin kuin tämän käyttöohjeen mukaisiin käyttötarkoituksiin. Vaihda painekattilan tiiviste määräväleihin uuteen ja käytä ainoastaan SITRAM:in alkuperäisvaraosia. Ainoastaan tämän SITRAM-painekattilamallin kattila- ja kansiosa ovat keskenään yhteensopivat.
- Älä päästä lapsia tai jätä lapsia ilman valvontaa käytössä olevan painekattilan läheisyyteen.

<tekstikehys>

VAROITUS

Valmistaja ei vastaa seuraavista syistä johtuneista onnettomuuksista:

- Turvalaitteiden toiminnan muutokset
- Muiden kuin valmistajan hyväksymien varaosien käyttö
- Käyttöohjeen painekattilan käyttötapaa tai käyttötarkoitusta koskevien ohjeiden noudattamatta jättäminen
- Käyttöohjeen painekattilaa koskevien turvaohjeiden noudattamatta jättäminen

PIDÄ KÄYTTÖOHJE TALLESSA!

2. PAINEKATTILA

<taulukko, maahantuojalta tarkat metriset tilavuudet>

<1. sarake>

Tuote

SITRA SPEEDO

<2. sarake>

Tilavuus

5,5 l

7 l

4 l

6 l

8 l

10 l

<3. sarake>

Täyttömäärä

3,6 l

4,6 l

2,6 l
4 l
5,3 l
6,6 l

<4. sarake>

Pohjan Ø
17 cm
18 cm

<5. sarake>

Materiaalit

Kattila ja kansi: 18/10 ruostumaton teräs

Kattilan pohja: Alumiini + magneettinen ruostumaton teräs

<6. sarake>

Kuumennus

<kuvakkeet>symbolies

<7. sarake>

Käyttöpaine

70 kPa

<1. sarake>

Kypsennyslämpötila

115 °C

<3>

<photos >

<photo, sarakkeittain ylhäältä-alas>

Säätöventtiili

Venttiili-istukka

Venttiilin suojaverkko

Kannen kiinnityskahva

Tiiviste

Kattila

Kiinnike

Paineenilmaisin

Kattilan kahva

Kattilan pohja

Suositus:

VAIHDA TIIVISTE KERRAN VUODESSA UUTEEN

3. ENNEN PAINEKATTILAN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Varmista painekattilasi soveltuvuus käytössäsi olevan liedon keittolevyihin (vrt. jäljempänä olevat ohjeet).
- Käytettäessä perinteistä tai keraamisella keittotasolla varustettua sähköliettä on käytettävä halkaisijaltaan (Ø) painekattilan pohjaan verrattuna yhtä suurta tai pienempää keittolevyä. Keraamisen liesitason vaurioitumisen välttämiseksi varmista ennen jokaista käyttökertaa, että painekattilan pohja on puhdas. Kaasuliettä käytettäessä on varmistettava, ettei liekki nouse painekattilan pohjatason yli.
- Kun otat uuden painekattilan käyttöösi, kiehauta ensimmäiseksi yhden vesilasillisen ja kahden maitolasillisen tai sitruunamehun/etikan ja vesilasillisen seos kattilassa (mainittuja puhdistusseoksia ei ole tarkoitettu juotavaksi).
- Pese seuraavaksi painekattila tiskiaineella ja kuumalla vedellä.

<4>

4. ENNEN PAINEKATTILAN JOKAISTA KÄYTTÖKERTAA

- Irrota säätöventtiili ja tarkasta, että venttiili-istukka on puhdas. Irrota paineenilmaisimien ja varmistuslaitteiden höyryputki ja venttiilin suojaverkko ovat puhtaat.
- Varmista, että turventiilin aukot ovat puhtaat ja venttiilipallo näkyvässä.
- Irrota kannen tiiviste ja tarkasta, että tiiviste on ehjä ja tiivisteura puhdas (vaurioitunut tiiviste ja/tai likainen tiivisteura saattavat aiheuttaa vuodon).
- Aseta tiiviste takaisin paikalleen; varmista, että se tulee oikeinpäin ja tiiviisti uraansa kannen ulkoreunan nystyjen sisään.
- Kun painekattilaa käytetään päivittäin, tiivisteiden käyttöikä on noin vuosi.
- Varmista, että paineenilmaisimien pääsee vapaasti liikkumaan kotelossaan.

5. PAINEKATTILAN TÄYTTÄMINEN

- Painekattilaan on jokaista käyttöä varten ehdottomasti laitettava vähintään 3 dl (ison juomalasillisen verran) nestettä.
- Painekattilaa ei missään käytössä saa täyttää enempää kuin 2/3 tilavuudestaan.

<tekstikehys>

VAROITUS

Säätö- ja turventiilin tukkeutumisen estämiseksi on seuraavia turvaohjeita ehdottomasti noudatettava:

- Täytä painekattila enintään 1/4 tilavuudestaan, jos valmistat turpoavia tai vaahtoa muodostavia ruoka-aineita, kuten esim. pinaatti, linssit, kuivatut herneet, pastat, riisi, hedelmähilloja, raparperia, ohraa, kaura- tai muita viljahiutaleita jne.
- Täytä painekattila enintään 1/4 tilavuudestaan, jos valmistat ruoka-aineita, joiden lehdet saattavat tarttua kannen sisäpintaan, kuten esim. salaattit, purjosipulit, artisokat jne.
- Älä kääri valmistettavia ruoka-aineita paperiin (tai alumiinifolioon tms.).

<photos >

<5>

6. PAINEKATTILAN KANNEN SULKEMINEN

<photo >

- Aseta painekattilan kansi paikalleen.
- Paina kevyesti kantta tiivisteiden puristamiseksi tiivistepintoja vasten ja käännä kannen kiinnityskahvaa vastapäivään rajoitintaan vasten niin, että kuulet naksahduksen. Kiinnityskahvan ja kansirivan on oltava suorassa linjassa kohdakkain.
- Painekattila on oikein suljettu, kun paineenilmaisain pääsee nousemaan vapaasti.

<tekstikehys>

VAROITUS

Älä aseta painekattilaa lämmönlähteelle, kun kansi on kattilan päällä lukitsemattomana tai vain osittain lukittuna.

7. KYPSENTÄMINEN

- Aseta kypsennettävä ruoka ja kypsentämisen vaatima nestemäärä painekattilaan ja lukitse kattilan kansi.
- Paina säätöventtiili istukkaansa vasten ja varmista, että se on lukittunut kiinnityksuransa.
- Painekattilan sisäisen paineen kasvaessa paineenilmaisain nousee ylös ja lukitsee kannen avausmekanismin.
- Aloita kypsennysajan laskeminen, kun säätöventtiilin läpi alkaa virrata höyryä.
- Pienennä painekattilan kuumennustehoa siten, että säätöventtiilin läpi virtaavan höyryn määrä on pieni (paineenilmaisain nousee ylös vain hetkittäin).

<photo>

- Se, **ettei paineenilmaisain pyöri höyryn virratessa ulos**, on täysin normaalia; pyöriminen ei palvele mitään toiminnallista tarkoitusta.
- **Jos ruuanvalmistuksessa käyttämäsi reseptiin kuuluu suolan lisääminen keitinnesteeseen, liuota suola nesteeseen puukauhalla sekoittamalla.** Liukenematta jäänyt suola voi aiheuttaa painekattilan pohjaa vaurioittavaa pistekorroosiota. Suola liukenee helpommin ja nopeammin, kun käytät hienoa suolaa ja lisäät suolan kuumennettuun veteen.

<6>

<tekstikehys>

VAROITUS

Älä jätä painekattilaa lämmönlähteelle ilman, että siinä on vettä tai muuta nestettä - ruoka voi palaa ja kolmoispuhjan juotos pettää.

Jos höyryn virtaus säätöventtiilin läpi painekattilan käytön aikana loppuu, voi kattilassa ollut neste olla kiehunut kuiviin. Lopeta painekattilan lämmitys välittömästi ja pura kattilassa oleva paine luvussa 8 esitettyjen ohjeiden mukaisesti. Ylipaineen purkauduttua avaa kattila ja lisää nestettä ennen kuin jatkat keskeytynyttä ruuan kypsennystä.

Jos painekattilan kattila- ja kansiosan välistä vuotaa höyryä, kattilan kansi ei ole kunnolla kiinni tai tiiviste on kulunut. Lopeta painekattilan lämmitys välittömästi ja pura kattilassa oleva paine luvussa 8 esitettyjen ohjeiden mukaisesti. Ylipaineen purkauduttua avaa kattila ja tarkasta tiivisteiden kunto - vaihda tiiviste tarvittaessa

uuteen. Sulje kansi huolellisesti luvun 6 ohjeiden mukaisesti ennen kuin jatkat keskeytynyttä ruuan kypsennystä.

ÄLÄ KOSKE PAINEENILMAISIMEEN PAINEKATTILAN KÄYTÖN AIKANA, venttiilistä purkautuva höyry voi aiheuttaa pahan palovamman ja turvalaitteiden toiminta voi estyä.

8. PAINEKATTILAN KANNEN AVAAMINEN

- Ota painekattila pois lämmönlähteeltä.
- Pura painekattilassa oleva ylipaine asettamalla kattila juoksevan kylmän veden alle tai upottamalla kattila vähintään minuutiksi kylmällä vedellä täytettyyn astiaan.

<photo >

- Vedä säätöventtiili kevyesti ylös uraansa ja katso, ettei venttiilistä enää purkaudu höyryä. Jos venttiilistä tulee vieläkin höyryä, jatka painekattilan jäähdyttämistä kunnes höyryn virtaus lakkaa, jonka jälkeen säätöventtiilin saa irrottaa.
- Irrota säätöventtiili.
- Avaa painekattilan kansi kääntämällä kannen kiinnityskahvaa hitaasti myötäpäivään ja painamalla samalla määrätietoisesti kantta alas lukituksen avaamiseksi.

<photo >

<7>

<tekstikehys>

VAROITUS

ÄLÄ PAKOTA PAINEKATTILAN KANTTA AUKI!

Jos painekattilan kansi ei halua aueta, älä yritä pakottaa kantta auki. Älä avaa kantta ennen kuin painekattila on kunnolla jäähtynyt.

Painekattilassa olevan ylipaineen purkaminen asettamalla kattila juoksevan kylmän veden alle tai upottamalla kattila vähintään minuutiksi kylmällä vedellä täytettyyn astiaan on ehdottoman tärkeää ennen kannen avaamista.

Kun painekattila on jäähtynyt, irrota säätöventtiili hitaasti koko ajan varoen, että kattilassa ei ole enää ylipainetta. On tärkeää, ettet yritä purkaa kattilan ylipainetta säätöventtiiliä irrottamalla, yllättäen venttiilistä purkautuva höyry tai kiehuva neste voi aiheuttaa pahan palovamman.

ÄLÄ KOSKE PAINEENILMAISIMEEN PAINEKATTILAN KÄYTÖN AIKANA, venttiilistä purkautuva höyry voi aiheuttaa pahan palovamman ja turvalaitteiden toiminta voi estyä.

9. TOIMENPITEET TURVAVENTTIILIN AVAUDUTTUA

- Turvaventtiilinä on painekattilan kannen alle sijoitettu kuulaventtiili, joka päästää kattilaan säätöventtiilin tukkeutuessa syntyvän vaarallisen ylipaineen purkautumaan.
- Jos turvaventtiilistä alkaa purkautua höyryä, ota painekattila välittömästi pois lämmönlähteeltä.

- Jäähdytä painekattila ylipaineen purkamiseksi ja avaa kansi luvussa 8 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista säätöventtiili, kannen höyrynpurkausaukot ja säätöventtiilin suojaverkko huolellisesti.
- Tee luvun 4 mukaiset tarkastukset ennen painekattilan seuraavaa käyttökertaa.

<8>

10. TIIVISTEPINNAN YLIPAINEEPURKUAUKKO

- Jos painekattilaan pääsee säätö- ja turventtiilin samanaikaisen tukkeutumisen johdosta syntymään vaarallisen korkea ylipaine, antaa kannen tiiviste periksi ja pullistuu kannen reunassa olevan nelikulmaisen aukon kohdalta ulos. Tiivisterenkaan venyessä syntynyt vuoto päästää ylipaineen purkautumaan turvallisesti.
- Jos tiivistepinnan ylipaineenpurkuaukosta alkaa purkautua höyryä, ota painekattila välittömästi pois lämmönlähteeltä.
- Jäähdytä painekattila ylipaineen purkamiseksi ja avaa kansi luvussa 8 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista säätöventtiili, kannen höyrynpurkausaukot ja säätöventtiilin suojaverkko sekä turventtiili huolellisesti.
- Tee luvun 4 mukaiset tarkastukset ennen painekattilan seuraavaa käyttökertaa.

<photo>

11. PAINEKATTILAN HUOLTAMINEN JA HOITO

- Puhdista ja huuhtelee painekattila heti käytön jälkeen.
- Käytä painekattilan puhdistamiseen tiskiainetta ja kuumaa vettä. Voit käyttää painekattilan kattilaosan puhdistamiseen tiskikonetta, **mutta kannen pesu tiskikoneessa on ehdottomasti kielletty!**
- Puhdista painekattilan kannen tiivisterengas pelkällä kuumalla vedellä (älä käytä tiskiainetta).
- Pyyhi painekattila kuivumistahrojen välttämiseksi heti tiskaamisen jälkeen kuivaksi.
- Älä käytä painekattilan puhdistamiseen metallivillaa ("karhunkieltä"). Voit poikkeustapauksissa käyttää kattilaosan sisään pinttyneen lian poistamiseen hiovaa "Scotch Brite"-tyynyä tai hiovaa puhdistusainetta, mutta kattilan kiiltävien ulkopintojen puhdistaminen hiovilla puhdistusmenetelmillä tai -aineilla on kielletty.
- Jos painekattilan pohjaan tarttuu ruokaa tiukasti kiinni, täytä kattila kuumalla vedellä, johon on lisätty tiskiainetta, ja anna liota ennen tiskaamista.
- Älä puhdista painekattilaa valkaisuaineilla tai muilla klooria sisältävillä tuotteilla, ne saattavat vakavasti vaurioittaa kattilan ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.
- Jätä painekattila auki, kun se ei ole käytössä. Säilytä kansi ylösalaisin käännettynä kattilaosan päällä, niin vältät tiivisterenkaan enneaikaisen vanhenemisen.

<photos >

<9>

12. ONGELMATILANTEIDEN RATKAISEMINEN

<taulukko>

<1. sarake>

Painekattilan kansi ei aukea.

Painekattilan kansi ei mene kiinni.

Painekattilan paine ei nouse.

Kannen alta vuotaa höyryä.

Turvaventtiili avautui, mitä teen?

Painekattila on kuumentunut nestepuutteen vuoksi, mitä teen?

Kattilankannen tiiviste on pullistunut kannen reunassa olevan nelikulmaisen aukon kohdalta ulos.

Säätöventtiilistä purkautuu höyryä.

Painekattilan kattilaosan pohjaan on ilmestynyt pistemäisiä tahroja.

Painekattilassa oleva ruoka on jäänyt raa'aksi tai palanut.

<2. sarake>

Ennen kypsennystä: Avaa painekattilan kansi kääntämällä kannen kiinnityskahvaa hitaasti myötöpäivään ja painamalla samalla määrätietoisesti kantta alas lukituksen avaamiseksi.

Kypsennyksen jälkeen: Jos painekattilassa on ylipaine, jäähdytä kattila ylipaineen purkamiseksi ja avaa kansi luvussa 8 annettujen ohjeiden mukaisesti.

- Tarkasta, että tiivisterengas on hyvin paikallaan ja oikeinpäin.
- Paina kevyesti kantta tiivisteen puristamiseksi ja käännä kannen kiinnityskahvaa vastapäivään rajoitintaan vasten.

- Lämmitysteho ei ole riittävä.
- Painekattilassa ei ole tarpeeksi nestettä (varmista, että kattilassa on vähintään 25 cl nestettä).
- Tarkasta, että paineensäätöventtiili on oikein asennettuna paikallaan.
- Tarkasta, että tiivisterengas on hyvin paikallaan ja oikeinpäin.
- Jos tiivisterengas on kulunut, vaihda se uuteen.
- Varmista, että paineenilmaisin pääsee vapaasti nousemaan ylös (jolloin kansi on kunnolla kiinni).

- Tarkasta, että tiivisterengas on hyvin paikallaan ja oikeinpäin.
- Puhdista tarvittaessa tiivisterengas, tiivisteen ura ja kattilan tiivistepinnat.
- Jollei ongelma vielääkään ratkea, vaihda tiivisterengas uuteen tai ota yhteys valtuutetun edustajamme asiakaspalveluun.
- Varmista, että kansi on kunnolla kiinni ja paineenilmaisin oikein asennettuna paikallaan.

- Ota painekattila välittömästi pois lämmönlähteeltä.

- Jäähdytä painekattilaa juoksevan kylmän veden alla vähintään minuutti.
- Irrota paineensäätöventtiili.
- Avaa painekattila ja puhdista säätöventtiili, kannen höyrynpurkausaukot ja säätöventtiin suojaverkko.
- Ota painekattila uudelleen käyttöön, mutta jollei ongelma vieläkään ratkennut, ota yhteys valtuutetun edustajamme asiakaspalveluun.
- Ota painekattila välittömästi pois lämmönlähteeltä.
- Jäähdytä painekattilaa juoksevan kylmän veden alla vähintään minuutti.
- Älä käytä painekattilaa uudelleen ennen kuin olet tarkistuttanut sen toimintakunnon valtuutetun edustajamme asiakaspalvelussa.
- Ilmiö on aivan normaali. Jos höyryä tulee paljon, voit vähentää lämmitystehoa ja jatkaa ruuan kypsentämistä.
- Tahrat ovat pinnan värjäytymiä, poista värjäytymät etikkaan kastetulla kattilanpuhdistusyynyllä.
- Tarkasta, että painekattilassa on nestettä, ja että lämmönlähde on päällä.
- Tarkasta, että käyttämäsi kypsennysaika on oikea.

Lisätietoja näistä ja muista ongelmatapauksista saat valtuutetun edustajamme asiakaspalvelusta.

<10>

13. ASIAKASPALVELU

Lisätietoja painekattilan ominaisuuksista ja käytöstä saat asiakaspalvelustamme.

Saat varaosatiivisteitä, säätöventtiilejä sekä painekattilan kattila- ja kansiosan varakahvoja valtuutetuilta edustajiltamme sekä asiakaspalvelustamme.

Saat luettelon valtuutetuista edustajistamme osoitteesta:

SITRAM-INOX

Service consommateurs – 36170 SAINT BENOIT DU SAULT – FRANCE

Tel: + 33 (0)825 086 007 – sav@sitram.fr

14. KYPSENNYSAIKOJA

<taulukko>

Vihannekset

Artisokka ⁽¹⁾	12 min
Parsa	5 min
Porkkana	15 min
Kaali	10 min
Kukkakaali	4 min
Sikuri	10 min
Pinaatti ⁽¹⁾	20 min

Tuoreet pavut	8 min
Kuivatut pavut	20 min
Vihreät pavut	10 min
Linssit ⁽¹⁾	15 min
Herneet	15 min
Purjosipuli ⁽¹⁾	8 min
Perunat	8 min
Salaatti ⁽¹⁾	20 min
Palsternakka	25 min

Naudanliha

Mode	60 min
Bourguignon	60 min
Lihapata	90 min
Paisti (1 kg)	10 min

Lampaanliha

Blanquette	40 min
Sorkat	40 min
Muhennos	45 min

Sianliha

Gras double	45 min
Lihalaatikko	55 min
Paisti (1 kg)	30 min

Vasikanliha

Blanquette	40 min
Marengo	40 min
Paisti (1 kg)	25 min

- Aloita kypsennysajan laskeminen, kun säätöventtiilin läpi alkaa virrata höyryä.
- Taulukkoarvot ovat ainoastaan ohjeellisia. Voit muuttaa kypsennysaikaa käyttämäsi reseptin ohjeiden mukaan tai käyttökokemuksesi perusteella.

(1) Huomio: Älä täytä painekattilaa enemmän kuin 1/4 tilavuudestaan näitä ruoka-aineita kypsytettäessäsi.

<11>

TAKUU

Myönnämme painekattilan metallirakenteelle 15 vuoden takuun.

Takuu ei kata:

- Väärän käyttötavan tai -tarkoituksen, ylikuumentamisen, pudottamisen, iskujen, normaalin kulumisen ja/tai käyttö- ja huolto-/hoito-ohjeiden laiminlyönnin aiheuttamia vikoja.
- Kulutusosia (tiivisterengasta, kahvoja, säätöventtiiliä)

- Raaputtamisesta, hiomisesta, pistekorroosiosta tai metalliosien värjäytymisestä johtuvia virheitä

Takuu raukeaa, jos painekattilaa on käytetty ammattikäytössä, painekattilan rakenteisiin tai toimintaan on tehty muutoksia, tai jos varaosina on käytetty muita kuin SITRAM:in hyväksymiä varaosia.

<kuvake>

Täydennä lipukkeen tiedot ja palauta osoitteeseen: **SITRAM-INOX,
36170 SAINT BENOIT DU SAULT, FRANCE**

<lipuke>

<1. sarake>

Nimi ja osoite

Sukunimi - etunimi:

Osoite:

<2. sarake>

Ostopaikka

Ostopaikan yhteystiedot tai leima:

Ostopäivä:

<alla>

Modell: SITRA SPEEDO 5,5 L SITRA SPEEDO 7 L SITRA SPEEDO 4 L SITRA SPEEDO 6 L SITRA SPEEDO 8 L SITRA SPEEDO 10 L

<22>

STERILOINTI

Täytä ensin huolellisesti pestyt, huuhdellut ja kuivatut lasipurkit hedelmillä, vihanneksilla tai lihalla ja mehulla tai kastikkeella 2,5 cm korkeudelle umpiointipurkkinsa reunasta. Kun umpioit hedelmät tai raa'at vihannekset ilman nestettä tai mehua, niin voit täyttää säilöntäpurkin reunan tasolle.

Sulje purkit hermeettisesti (suosittelemme käyttämään uutta kumirengastiivistettä joka umpiointikerralla).

Aseta umpiointipurkit painekattilaan ja suojaa purkkeja kolisemasta toisiinsa väliin asetetulla kankaalla. Täytä painekattila 2/3 korkeuteensa ja sulje kansi.

Käytä suurta kuumennustehoa kunnes höyryvirtaus alkaa, josta voit aloittaa sterilointiajan laskemisen (noudata annettuja sterilointiaikoja tarkasti). Kun sterilointiaika on kulunut, upota painekattila minuutiksi kylmällä vedellä täytettyyn astiaan ennen kannen avaamista.

Sterilointiaika

Sokeroimattomat hedelmät

APRIKOOSIT - PERSIKAT (17 min.)

Pese, leikkaa ja poista siemenet. Lado umpiointipurkkiin; älä lisää vettä tai sokeria.

KIRSIKAT (11 min.)

Irrota kannat, pese ja anna kuivua, lado umpiointipurkkiin.

PÄÄRYNÄT (17 min.)

Kuori ja jaa neljänneksiin, lado umpiointipurkkiin.

<23>

LUUMUT (11 min.)

Irrota kannat, pese ja anna kuivua, lado umpiointipurkkiin.

VIINIRYPÄLEET (11 min.)

Irrota tertusta, pese ja lado umpiointipurkkiin.

Hedelmät sokeriliemessä (11 min.)

Pese, anna kuivua ja lado löysästi umpiointipurkkiin. Peitä hedelmät jäädytetyllä sokeriliemellä (lisää 600 g sokeria 1 l vettä). Täytä purkki 2,5 cm korkeuteen reunastaan ja anna seistä 3 tuntia ennen sterilointia.

Vihannekset

Esikeitä vihannekset upottamalla 5 minuutiksi suolalla maustettuun kiehuvaan veteen. Jäähdytä huuhtelemalla juoksevan kylmän veden alla ja valuta huolellisesti lävikössä ennen umpiointipurkkiin latomista.

PARSA (38 min.)

Lado umpiointipurkkiin, peitä suolalla maustetulla vedellä (25 g/1 l).

SIENET (56 min.)

Paista sieniä 5 min. öljyssä valkosipulilla, suolalla ja pippurilla maustettuna. Lado umpiointipurkkiin.

PINAATTI - SUOLAHEINÄ (38 min.)

Lado umpiointipurkkiin.

VIHREÄT PAVUT - KÄÄPIÖTARHAPAVUT JA MUUT PAVUT (38 min.)

Lado umpiointipurkkiin, peitä suolalla maustetulla vedellä (25 g/1 l).

HERNEET (38 min.)

Älä esikeitä, lado suoraan umpiointipurkkiin valikoitujen yrttien, suolan, sipulin ja salaatinlehtien kanssa.

TOMAATIT (20 min.)

Esikeitä minuutti ja kuori, lado umpiointipurkkiin.

Lihat

KYPSENNETTY SIIPIKARJA JA KANI (38 min.)

Kypsennä ja paloittele reseptisi mukaisesti; täytä umpiointipurkki 2,5 cm korkeuteen reunastaan.

KYPSENTÄMÄTÖN SIIPIKARJA JA KANI (56 min.)

Ruskista kevyesti paistinpannulla, lado umpiointipurkkiin suolan, pippurin ja valikoitujen yrttien kanssa.

KYPSENTÄMÄTÖN SIAN- TAI VASIKANLIHA (56 min.)

Aseta umpiointiastian pohjalle viipale siankylkeä, lado liha umpiointipurkkiin suolan, pippurin, timjamin ja laakerinlehtien kanssa.

KYPSENNETYT LIHARUUAT (48 min.)

Valmista haluamasi reseptin mukaisesti; täytä umpiointipurkki 2,5 cm korkeuteen reunastaan.

PATEET (48 min.)

Täytä umpiointipurkki jauhetuilla liharaaka-aineilla (kuten keraamista uuniastiaankin käytettäessä) ja mausteilla; täytä umpiointipurkki 2,5 cm korkeuteen reunastaan.

<kuva>