# PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖOHJEET

HUOM! Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. Säilytä ohjeet huolellisesti tulevaa käyttöä varten.

## 1 TÄRKEÄÄ

● Tämä keitin toimii paineella. Väärä käyttö voi johtaa onnettomuuteen ja aiheuttaa vaikeitakin palovammoja.

● Suorita kohdan 3. mukaiset toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa.

● Kattilaa täytettäessä on huomioitava:

⇨ Nestettä pitää olla vähintään 25 cl (iso juomalasi). Jos nestettä on liian vähän, keitin voi ylikuumetessaan vahingoittua.

⇨ Nestettä saa olla enintään 2/3 kattilan tilavuudesta.

⇨ Jos keität ruoka-aineita, jotka kiehuessaan muodostavat vaahtoa tai turpoavat, nestettä ei saa olla enempää kuin 1/3 kattilan tilavuudesta.

● Älä koskaan laita painekeitintä liedelle ennen kuin kansi on suljettu ohjeiden mukaisesti.

● Noudata myös lieden käyttöohjeita.

● Älä koskaan jätä painekeitintä ilman valvontaa. Varmistu siitä, että hiukan höyryä tulee koko ajan höyryventtiilistä sen jälkeen, kun painetta on muodostunut keittimeen.

● Jos havaitset keittämisen aikana jotain poikkeavaa, katkaise heti virta levyltä ja alenna painetta kohdan 7. mukaisesti. Ennen kuin jatkat keittämistä, puhdista ja tarkista kattila kohdan 10. ja 3. mukaisesti. Jos ongelma ei vieläkään ole poistunut, ota yhteyttä huoltoon.

● Noudata erityistä varovaisuutta, mikäli haluat liikuttaa painekattilaa keittämisen aikana tai sen jälkeen. Nosta keitintä vain kädensijoista, älä koske keittimen kuumaa pintaa. Älä käännä keitintä ylösalaisin ja varo venttiilistä tulevaa höyryä.

● Paineen alentaminen tulee aina suorittaa kohdan 7. mukaisesti. Älä koskaan avaa kantta väkisin. Jos kansi ei avaudu helposti, keittimessä on vielä painetta. Jatka tällöin paineen alentamista kohdan 7. mukaisesti.

● Tiettyjen liharuokien, esim. härän kielen, pintanahka paisuu, kun sitä keitetään painekeittimessä. Älä riko lihan pintaa nahan vielä ollessa paisunut, koska tällöin kuuma neste voi roiskahtaa päällesi.

● Keittäessäsi taikinamaisia ruoka-aineita, ravista keitintä kevyesti sen jälkeen kun **paine on alentunut**, mutta ennen kuin olet avannut kannen. Tällöin keittämisen aikana syntyneet höyrykuplat häviävät, eivätkä pisarat roisku päällesi.

● Pese painekeitin ennen jokaista käyttökertaa kohdan 10. mukaisesti.

● Tämä keitin on suunniteltu paineella keittämiseen. Älä käytä sitä muuhun tarkoitukseen. Keitintä ei saa laittaa uuniin eikä sitä saa käyttää ruokien paistamiseen öljyssä.

● Älä tee mitään muutoksia painekeittimeesi. Älä tee mitään muita toimenpiteitä kuin mitä on kuvattu näissä ohjeissa. Vaihda tiiviste säännölllisesti ja käytä ainoastaan SITRAMin varaosia.

● Ole erityisen varovainen, mikäli lähistöllä on lapsia, silloin kun painekeittimellä keitetään.

## 2 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

● Tarkista alla olevasta taulukosta painekeittimen sopivuus eri keittolevyille.

● Käyttäessäsi keitintä sähköliedellä tai keraamisella liedellä, levyn halkaisijan tulee olla pienempi tai yhtä suuri kuin painekeittimen pohjan. Käyttäessäsi kaasuliettä varmistu, etteivät liekit yllä keittimen pohjan yli.

● Keitä ennen ensimmäistä käyttökertaa painekeittimessä lasillinen vettä ja kaksi lasillista maitoa tai lasillinen vettä, johon on sekoitettu sitruunamehua tai viinietikkaa.

● Pese keitin huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella

| Malli | Tilavuus | Pohjan halkaisija | Materiaali | Lämmön lähde | Paine | Keittämis lämpötila |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sitra Forza & Sitra Forza Plus | 4 L<br>6 L<br>8 L<br>10 L | 19 cm | Kattila ja Kansi : Ruostu-maton teras 18/10<br>Pohja : alumiini + Ruostu-maton teras | | 65 kPa | 115° C |

## 3 ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖÄ

● Irrota höyryventtiili ja varmista, että höyryn poistoaukko ei ole tukossa.

● Tarkista, että mikään ei tuki varaventtiilin aukkoja ja että venttiilin pallo on selvästi näkyvissä.

● Varmista kädensijoissa olevien painikkeiden toimivuus painamalla niitä sormellasi.

● Irrota tiivisterengas ja tarkista sen kunto sekä tiivisteuran puhtaus (Huono tiiviste tai sen ja kannen välissä olevat roskat voivat aiheuttaa höyryn vuotamista.)

● Laita tiiviste paikalleen ja tarkista, että se on oikein päin ja kunnolla kiinnitetty kannen alapuolelle.

● Varmista, että tiivisterengas on tiiviisti urassaan (kun kansi käännetään ylösalaisin, tiiviste ei saa irrota). Tiivisterengas on kuluva osa, joka kutistuu käytössä. Jos se ei ole tarpeeksi tiukasti paikallaan, höyryä pääsee

vuotamaan tiivisteen ja kannen välistä. Tällöin tiiviste on uusittava. Jos painekeitintä käytetään päivittäin, tiivisteen käyttöikä on n. yksi vuosi.

## 4 TÄYTTÖÄ

● Älä koskaan käytä keitintä, jos siinä ei ole nestettä vähintään 25 cl (yksi iso juomalasillinen).

● Nestettä ei saa olla enempää kuin 2/3 keittimen tilavuudesta.

**HUOM!**

**JOTTA VENTTIILI TAI VARAVENTTIILI EIVÄT TUKKEUTUISI, ON TÄRKEÄÄ NOUDATTAA SEURAAVIA OHJEITA:**

⇨ Älä koskaan täytä keitintä enempää kuin 1/3 sen tilavuudesta, jos keität ruoka-aineita, jotka turpoavat tai muodostavat vaahtoa, kuten esim. pinaattia, linssejä, herneitä pastaa, riisiä, raparperia, kaurahiutaleita tai muita viljatuotteita jne.

⇨ Älä koskaan täytä keitintä enempää kuin 1/3 sen tilavuudesta, jos keität sellaisia ruoka-aineita, joiden lehdet voivat tarttua kiinni kanteen, esim. pinaattia, purjosipulia, artisokkaa jne.

⇨ Älä koskaan kääri ruoka-aineita paperiin (alumiiniin tai muuhun).

## 5 KANNEN SULKEMINEN

● Aseta painekeittimen kansi siten, että kanteen ja kädensijoihin merkityt kolmiot ovat vastakkain.

● Paina kantta kevyesti ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukkiutuu.

● Keitin on kunnolla suljettu, silloin kun kannen ja kattilan kädensijat ovat kohdakkain.

● Jos kansi ei sulkeudu, voitele tiiviste pienellä määrällä kasviöljyä.

**HUOM!**

Älä koskaan laita keitintä levylle, jos kansi ei ole kunnolla suljettu.

## 6 KEITTÄMINEN

● Laita ruoka-aineet ja tarpeellinen määrä vettä painekeittimeen ja sulje keitin.

● Paina höyryventtiiliä, kunnes se painuu ala-asentoonsa.

● Kuumenna korkealla lämpötilalla kunnes höyryä alkaa tulla venttiilistä.

● Pienennä lämpöä, niin että vähän höyryä tulee venttiilistä ( Venttiili voi tällöin toimia vain ajoittainkin)

● Aloita keittoajan laskeminen.

● Höyryventtiilin ei ole tarkoitus pyöriä, silloin kun höyryä poistuu sen kautta.

● Jos käytät suolaa, liuota se heti veteen puukauhalla sekoittamalla. Tämä estää suolan värjäämästä keittimen pohjaa. Hieno suola liukenee helpommin kuin karkea suola.

HUOM!

**⇨ Älä koskaan jätä painekeitintä liedelle ilman vettä tai mehua, koska tällöin ruoka palaa pohjaan ja kattilan pohja vahingoittuu.**

**⇨ Jos höyryn tulo lakkaa keittämisen aikana, neste voi olla loppunut. Käännä virta heti pois päältä, alenna painetta ja avaa kansi kohdan 7. mukaisesti. Lisää nestettä ennen kuin jatkat keittämistä.**

**⇨ Höyryä pääsee vuotamaan kannen ja kattilan välistä silloin, jos kansi ei ole kunnolla suljettu tai jos tiiviste on kulunut. Käännä virta heti pois päältä, alenna painetta ja avaa kansi kohdan 7. mukaisesti. Tarkista tiivisteen kunto ja vaihda se tarvittaessa. Sulje kansi kohdan 5. mukaisesti ja jatka keittämistä.**

## 7 AVAAMINEN

● Ota keitin pois liedeltä.

● Jäähdytä keitin laittamalla se kylmään veteen vähintään minuutiksi.

● Nosta höyryventtiili varovasti yläasentoonsa. Varmistu, ettei venttiilistä enää tule höyryä. Jos höyryä vielä tulee, jatka keittimen jäähdyttämistä .

● Irrota höyryventtiili.

● Avaa kansi hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään ja painamalla samalla alaspäin.

● Jos kansi ei avaudu vaivattomasti, höyryä on vielä keittimessä. Jatka tällöin keittimen jäähdyttämistä kylmässä vedessä, kunnes se on täysin jäähtynyt.

HUOM!

**Älä koskaan avaa kantta väkisin.**

**Jos kansi ei avaudu helposti, odota kunnes keitin on kokonaan jäähtynyt.**

**Keitin täytyy jäähdyttää laittamalla se kylmään veteen vähintään minuutiksi, ennen kuin se avataan. Kun keitin on jäähtynyt, irrota**

**höyryventtiili varovasti varmistuaaksesi, ettei keittimessä ole enää painetta.**

**Älä laske painetta poistamalla höyryventtiiliä, jotta et polta itseäsi kuumalla höyryllä tai kiehuvalla nesteellä.**

## 8 VARAVENTTIILI

● Kannen sisällä oleva pallomainen varaventtiili on suunniteltu siten, että liiallinen höyry pääsee sen kautta ulos, jos keittimeen syntyy liikaa painetta varsinaisen venttiilin tukkeuduttua.

● Jos höyryä tulee ulos tämän varaventtiilin kautta, katkaise virta välittömästi.

● Jäähdytä keitintä kunnes kansi avautuu kohdan 7. ohjeiden mukaisesti.

● Puhdista höyryventtiili ja -aukko huolellisesti.

● Suorita kohdan 3. mukaiset toimenpitett ennen kuin jatkat keittämistä.

## 9 TIIVISTEEN ULOSTULOAUKKO

● Jos sekä höyryventtiili että varaventtiili tukkeutuvat samanaikaisesti ja keittimeen syntyy liikaa painetta, tiiviste on suunniteltu siten, että se työntyy ulos kannen sivulla olevasta suorakaiteen muotoisesta aukosta. Tällöin höyry pääsee purkautumaan aukosta ja paine laskee keittimessä.

● Jos tiiviste työntyy ulos aukosta, katkaise virta välittömästi.

● Jäähdytä keitin ja avaa kansi kohdan 7. ohjeiden mukaisesti.

● Puhdista höyryventtiili ja -aukko sekä varaventtiili huolellisesti.

● Suorita kohdan 3. mukaiset toimenpiteet ennen kuin jatkat keittämistä.

## 10 HOITO

● Pese ja huuhtele painekeitin välittömästi joka käytön jälkeen.

● Pese keitin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kattilaosan voi pestä myös astianpesukoneessa. Kantta ei koskaan saa pestä astianpesukoneessa.

● Pese tiiviste pelkällä kuumalla vedellä (älä käytä pesuainetta).

● Kuivaa keitin heti pesun jälkeen välttääksesti kuivumisesta aiheutuvia läikkiä.

● Älä käytä teräsvillaa. Mikäli välttämätöntä, kattilan sisäpinta voidaan pestä “Scotch Brite” –hankaussienellä tai hankauspulverilla. Näitä ei kuitenkaa saa käyttää kattilan kiiltävään ulkopintaan.

● Jos ruoka-aineita tarttuu kiinni pohjaan, täytä kattila kuumalla vedellä, lisää astianpesuainetta, ja anna kattilan liota ennen pesua.

● Älä koskaan käytä valkaisuaineita tai klooripitoisia aineita, jotka saattaisivat vahingoittaa kattilan teräspintaa.

● Älä säilytä keitintä suljettuna. Käännä kansi ylösalaisin kattilan päälle. Näin estät tiivisteen painumisen ja ennenaikaisen kulumisen.

## TÄRKEIMPIÄ KEITTOAIKOJA

**(1) Huom! Älä koskaan täytä painekeitintä enempää kuin 1/3 sen tilavuudesta .**

| VIHANNEKSET | | KEITOT | |
|---|---|---|---|
| Artisokka (1) | 12 min | Hernekeitto | 25-30 min |
| Parsa | 5 min | Vihanneskeitto | 6-10 min |
| Porkkana | 15 min | Kanakeitto | 25-30 min |
| Kaali | 10 min | LIHA | |
| Kukkakaali | 4 min | Vasikanpaisti | 25-35 min |
| Endiivi | 10 min | Lampaanpaisti | 25-35 min |
| Pinaatti (1) | 20 min | Naudanpaisti | 35-45 min |
| Tuorreet pavut | 8 min | Porsaanpaisti | 20-30 min |
| Kuivatut pavut | 20 min | Kana (kokonainen) | 25-30 min |
| Vihreä pavut | 10 min | | |
| Linssit (1) | 15 min | | |
| Herneet | 15 min | | |
| Purjosipuli (1) | 8 min | | |
| Peruna | 8 min | | |
| Palsternakka | 25 min | | |

● Aloita keittoajan mittaaminen silloin, kun keittämiseen tarvittava paine on muodostunut keittimessä (höyryä tulee venttiilistä).

● Keittoajat ovat ohjeellisia ja ne voivat vaihdella reseptien ja käytännön kokemuksen mukaan.

(1) Huom !Älâ koskaan täytä painekeitintä enempää kuin 1/3 sen tilavuudesta.

## ASIAKASPALVELU

Asiakaspalvelumme on käytettävissäsi painekeitintä koskevissa kysymyksissä.

Tiivisteen, höyryventtiilin sekä kannen ja kattilan kädensijat voit hankkia joko samasta liikkeestä, mistä ostit painekeittimen tai valtuutetuista huoltoliikkeestä.
Luettelon valtuutetuista huoltoliikkeistä saat ottamalla yhteyttä meihin:
SITRAM-INOX
Service consommateurs
36170 SAINT BENOIT DU SAULT
uh. + 33 (0)803086007
E-mail: sav@sitram.fr

## VARAOSAT

Höyryventtiili

Ruuvi

Höyryventtiilin Kiinnitysnuppi

Kannen kädensija

Kanteen kiinnittyvä osa

Varaventtiili

Kattila

Kansi

Tiiviste

Kattilan kädensija

Kattilan kiinnittyvä osa

| VARAOSIEN TILAUSNUMEROT | |
|---|---|
| TIIVISTE | 22134 |
| HÖYRYVENTTIILI | 01764 |
| KANNEN KÄDENSIJA (1) | 30016 |
| KATTILAN KÄDENSIJA (1) | 30030 |

(1) Näiden osien hankinnassa pyydämme ottmaan yhteyttä valtuutettuihin huoltoliikkeisiin.

## TAKUU

Takuu on voimassa yhden vuoden ajan valmistusvirheille.

Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat aiheutuneet ohjeiden vastaisesta käytöstä, ylikuumenemisesta, putoamisesta, kolhuista, normaalista kulumisesta tai yleisesti ottaen huolimattomasta käytöstä tai hoidosta.

Takuu ei ole voimassa, mikäli painekeitintä on käytetty kaupallisessa tarkoituksessa, jos siihen on tehty muutoksia tai käytetty varaosia, jotka eivät ole Sitramin hyväksymiä.

✂----------

**Täytä ja lähetä osoitteella: SITRAM-INOX, 36170 SAINT BENOIT DU SAULT, France**

| NIMI JA OSOITE | OSTOPAIKKA |
|---|---|
| Sukunimi – etunimi : | Liikkeen nimi ja osoite tai leima : |
| Osoite: | |

Ostopäivä :

Malli :
- ❑ Sitra Forza 4 L
- ❑ Sitra Forza Plus 4 L
- ❑ Sitra Forza 6 L
- ❑ Sitra Forza Plus6 L
- ❑ Sitra Forza 8 L
- ❑ Sitra Forza Plus 8 L
- ❑ Sitra Forza 10 L
- ❑ Sitra Forza Plus 10 L

!!!!!!!

# PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖOHJEET

# SITRA FORZA

# &

# SITRA FORZA PLUS