

KASTRULL FÖR TRYCKKONSERVERING

MANUAL OCH SÄKERHETSINSTRUKTIONER

MANUAL OCH SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Grattis till ditt köp av en kastrull för tryckkonservering. Läs igenom hela häftet innan du börjar att använda den. En tryckkonserveringskastrull kan vara **mycket farlig** om den används felaktigt eller om säkerhetsföreskrifterna inte följs. Varningarna och föreskrifterna i den här boken tar upp många exempel men du behöver också använda sunt förnuft för att undvika skada.

GENERELLA SÄKERHETSÅD & GARANTI

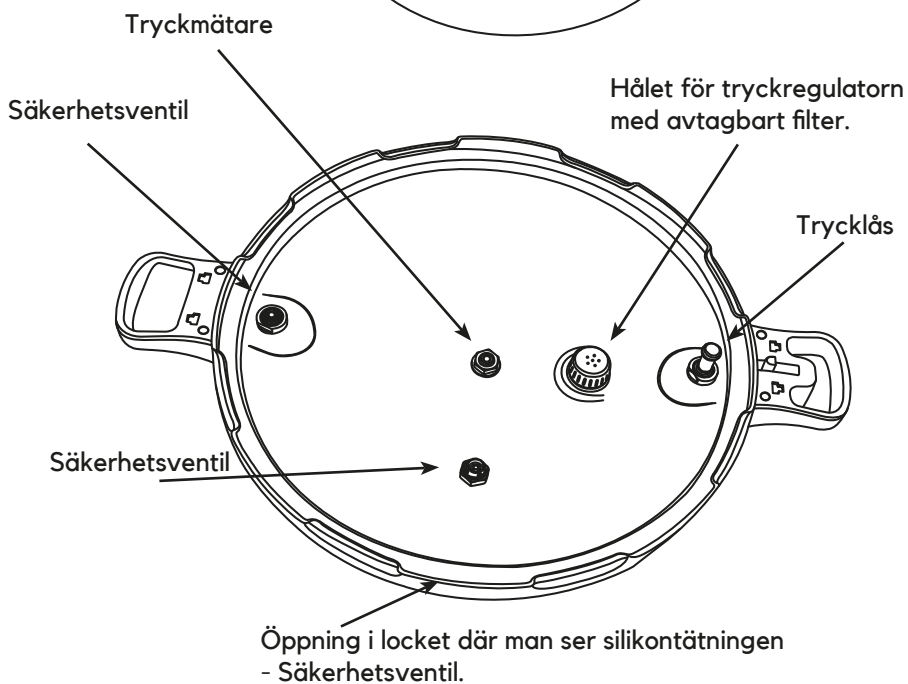
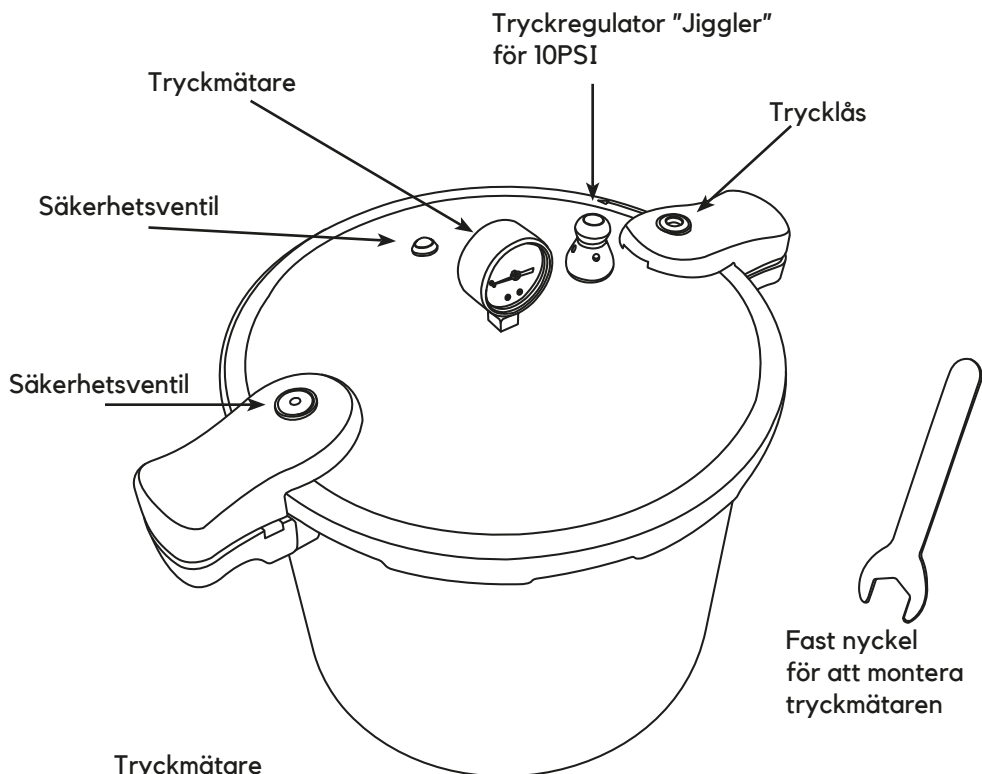
- Före varje användning: Kontrollera så att produkten är hel, att tryckregulatorventilen inte är igensatt och att apparaten är ren.
- Montera aldrig isär lockets säkerhetslås.
- Kastrullen är ej avsedd för kommersiellt bruk.
- Vi tar inget ansvar för felaktig användning av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.
- Tryckmätaren är ett känsligt kalibrerat instrument. Placera inga tunga saker på den eller utsätt den för tryck. Mätaren bör kalibreras årligen för att ge korrekt visande resultat.
- Använd inte sura vätskor i kastrullen. Till exempel vinäger, ättika eller citronsyra.
- Se alltid till att ha tillräckligt med vatten i botten på kastrullen. Om den kokar torrt bör den inte längre användas som tryckkonserveringskastrull.
- Får endast fyllas med vatten vid tryckkokning och konservering. Den får ej fyllas med mjölk, andra mejeriprodukter eller olja. Får ej användas till tryckfritering.
- Får ej användas i ugn.
- Vid användning på gasspis bör lågans storlek ej överskrida botten diameter. En för stor låga riskerar att bränna handtagen. Vid användning på vedspis bör värmen vid handtagen inte vara för hög. Det är mycket svårt att bibehålla korrekt värme på vedspis, använd hellre en el eller gasplatta.
- Vänta alltid tills tryckkonserveringskastrullen har svalnat innan ni öppnar den. Mycket varm ånga kan snabbt strömma ut och orsaka omfattande brännskador.
- Ha uppsikt över apparaten under hela tiden den används. Var speciellt uppmärksam när barn är i närheten av kastrullen.

- Kastrullen kokar innehållet under tryck. Se till att locket är ordentligt fastsatt innan den används.
- Kastrullen har ett säkerhetslås som låser den vid tryck. Försök **aldrig** att tvinga upp säkerhetsventilen. Se till att trycket är nere på noll innan locket öppnas.
- Använd ej kastrullen under tryck för att laga mat i, använd den endast för att tryckkonservera hela, stängda och godkända burkar för tryckkonservering. Du kan använda kastrullen utan locket att laga mat i.
- Om en burk släpper ut vätska (siphoning) eller går sönder så måste kastrullen och ventilerna rengöras noga innan nästa användning.
- Hela kastrullen blir varm under användning. Ta inte på varma ytor.
- Vid tryckventilen kan varm ånga strömma ut. Var uppmärksam så du inte bränner dig.
- Var mycket försiktig om du flyttar på kastrullen när den är varm.
- Övervaka temperaturen under hela processen och justera värmekällan så att trycket inte stiger över angett arbetsområde.
- Kastrullen har 3st säkerhetsventiler som löser ut om trycket blir för högt. Det här kan hända om man lämnar kastrullen oövervakad och har oturen att en burk går sönder och sätter igen ventilen för tryckregulatorn. Genom en kombination av flera säkerhetsventiler minimeras risk för att flera av ventilerna sätts igen och orsakar fara eller skada.
 - Kulventil löser ut vid ca 126-180kPa (18-26PSI)
 - Ventil på handtaget löser ut vid ca 160-210kPa (23-30PSI)
 - Större springa i locket löser ut över 180-315kPa (26-45PSI)
- Om någon av säkerhetsventilerna löst ut använd inte kastrullen igen.
- Godkänt arbetstryck 10-13PSI. Tryckregulatorvikten är anpassad för 10PSI
- Det här är en stor och tung kastrull. Kontrollera att hällen/spisen tål vikten av en välfylld kastrull. Dra inte kastrullen på glas eller keramikhällar då den tunga kastrullen lätt kan repa den känsliga ytan. Lyft den istället.

CE-Certifiering

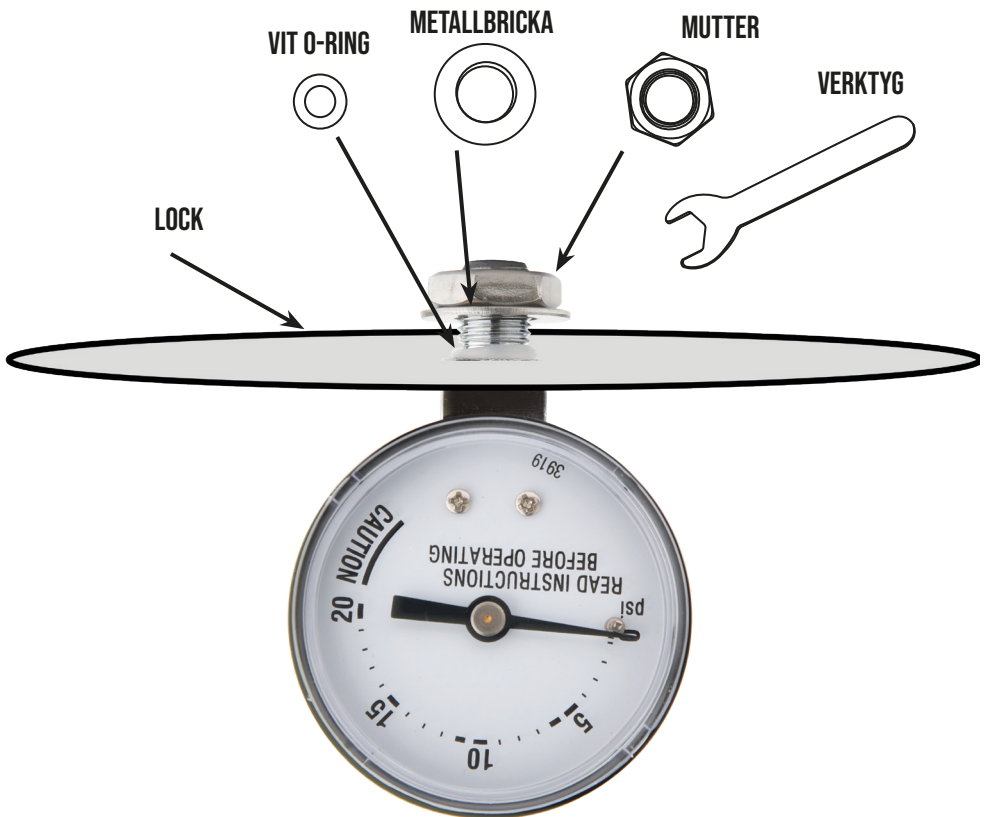
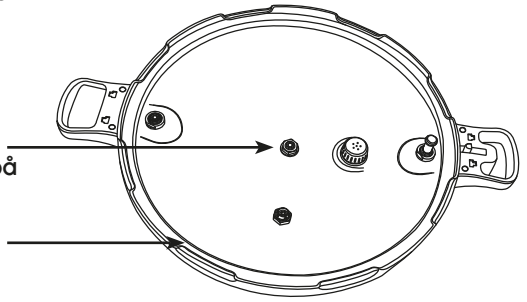
Kastrullen är CE certifierad enligt standard: EN 12778:2002+A1:2005 enligt EU direktiv 2014/68/EU - FH-PC08A

TA SÄKERHETSÅRÅDEN PÅ FULLASTE ALLVAR. DET HÄR ÄR EN MYCKET FARLIG KASTRULL OM DEN ANVÄNDS FEL.



MONTERING

- Tvätta kastrullen med ljummet vatten och diskmedel. Skölj med varmt vatten.
- Montera fast tryckmätaren i locket enligt bilden. Den vita tätningensbrickan ska sitta på insidan av locket.
- Lägg i gummitätningen i locket och tryck den ut mot kanten.
- Demontera tryckmätare och tätning efter varje användning. Rengör med diskmedel. Förvara tryckmätaren frostfritt.

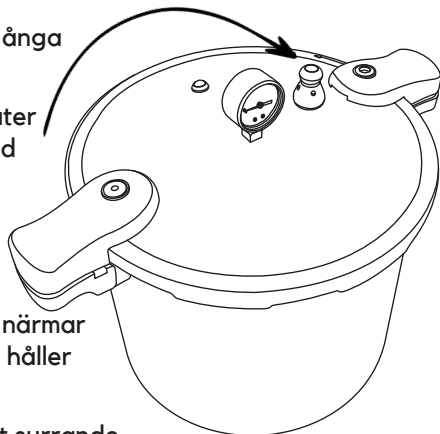


FÖRSTA ANVÄNDNING

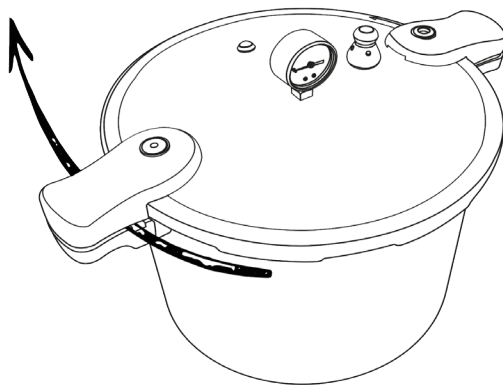
För en detaljerad användningsinstruktion och recept se den medföljande boken om tryckkonservering.

Vi rekommenderar att du vid första användningen endast konserverar vatten, eller burkar fyllda med vatten för att bekanta dig med apparaten och hur varm din spis/platta är vid olika inställningar.

- Lägg i bottengallret i kastrullen
- Fyll på kastrullen med minst 3 liter vatten. Mer vatten kan behövas om processtiden är lång.
- Om receptet är "hotpack" (varmt innehåll) ska du värma vattnet i kastrullen innan du ställer ner burkarna. Är receptet "raw-pack" så bör vattnet ha ungefär samma temperatur som burkarna.
- Ställ ner burkar i kastrullen. Konservera alltid minst motsvarande 2st 1-litersburkar eller 4st halvlitersburkar. Burkarna ska stå med mellanrum så att ånga kan flöda fritt. Om du vill konservera mindre än totalt 2 liter så fyll på kastrullen med stängda burkar fyllda med vatten.
- Om du planerar att använda 2 våningar samtidigt så se till att alla burkar på den nedre lagret är av samma höjd.
- Kontrollera att tryckregulatorventilen inte är igensatt.
- Sätt på locket och vrid det till rätt position.
- Sätt på värmen och vänta tills en ström av ånga puser ur tryckregulatorventilen.
- Låt ånga pusa ut i en stadig ström i 10 minuter för att säkerställa att hela kastrullen är fylld med ånga. Montera därefter tryckregulatorn. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- Vänta på att tryckkonserveringskastrullen bygger upp värme och tryck, när mätaren närmar sig 10 PSI så justera ner värmen så att den håller sig stadigt på 10 PSI.
- När trycket är korrekt hörs ett regelbundet surrande ljud från "jiggeln" den kan även snurra. Vikten släpper ut tryck som är över 10PSI ur kastrullen. Hörs inget ljud är värmen & trycket för lågt. Släpper den ut väldigt mycket tryck är värmen för hög.



- När du uppnått ett jämnt tryck på 10PSI (eller strax över) och "jiggeln" regelbundet släpper ut lite ånga så starta din timer för receptet. Sjunger temperaturen så att trycket blir under 10PSI någon gång under processen så behöver du höja värmen och starta om din timer. Lär dig hur din spis behöver ställas in för att upprätthålla rätt värme. Lär dig ljudet av "jiggeln" vid korrekt PSI.
- När rätt processtid uppnåtts så stäng av plattan/värmen och flytta eventuellt kastrullen från plattan om det kan göras säkert.
- Låt trycket i kastrullen sjunka på egen hand. Försök **inte** skynda på den här processen. **Lyft ej på** tryckregulatorn innan trycket är nere på 0!
- När trycket har sjunkit till 0PSI och handtagets spärr har släppt så lyft av tryckregulatorn från locket.
- Öppna därefter locket mycket försiktigt - vänd locket ifrån dig, innehållet är fortfarande **mycket varmt!**
- Lyft ur burkarna med en tång för konservering eller låt dem svalna helt i kastrullen. Ställ de varma burkarna på en handduk eller en yta som tål värme.
- Om du direkt ska använda kastrullen igen så kontrollera mängden vatten som är kvar i kastrullen. Den bör alltid innehålla minst 3 liter.



LÄMPLIGA BURKAR FÖR TRYCKKONSERVERING

Använd endast burkar avsedda för tryckkonservering. Burkar av andra typer går lätt sönder och riskerar att sätta igen ventilerna på kastrullen.

Vi rekommenderar att använda burkar av något av följande märken.

- Weck
- Pearl
- Ball
- Kerr

VANLIGA FRÅGOR & SKÖTSEL

- Det är normalt för kastrullen att missfärgas på insidan.
- Om kastrullen läcker ånga vid lockets stängning så stäng genast av värmen. Låt kastrullen svalna helt och kontrollera därefter hur silikontätningen är monterad i locket.
- Sänk aldrig ner tryckmätaren i vatten. För att kunna få tillförlitlig konservering med hjälp av tryckmätaren så bör den kalibreras årligen. Använd kastrullens tryckregulator - "jiggleren" som indikator på att rätt tryck uppnåtts snarare än att ni litar på mätaren.
- Montera av silikontätningen i locket efter varje användning. Diska med diskmedel och smörj med ett tunt lager rapsolja eller silikonfett för att få den att hålla längre. Använd ej mineraliska oljor.
- Det är normalt med ett litet läckage vid tryckmätaren, fram för allt de första gångerna man använder kastrullen
- Om locket läcker mycket vid tryckmätaren så skruva åt skruven för tryckmätaren, hjälper inte det så byt den vita tätningsringen mot en ny.
- Innan handtagets stängningsfunktion aktiveras vid tryck så är det normalt att det läcker ut ånga och vatten här.
- Om handtagen är lösa så skruva fast handtagets skruv.
- Om kastrullen ej uppnår rätt tryck: Kontrollera att silikontätningen är korrekt monterad. Är den det så behöver värmen ökas.

