
Westfalia®



Käyttöohje

Monikäyttökattila ja mehustin

Tuotenro. 17 91 01

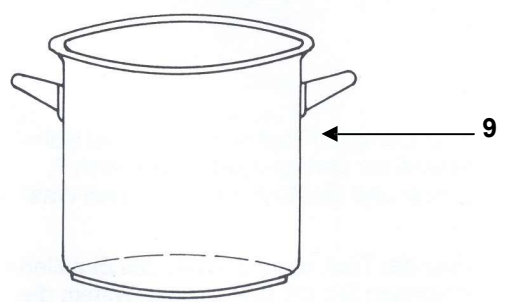
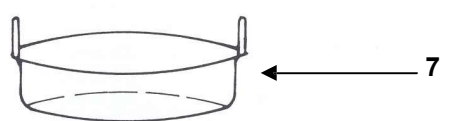
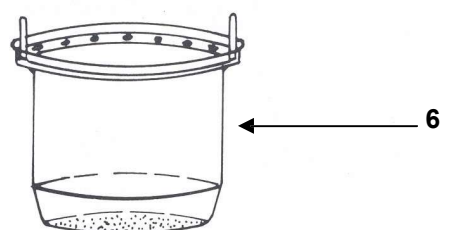
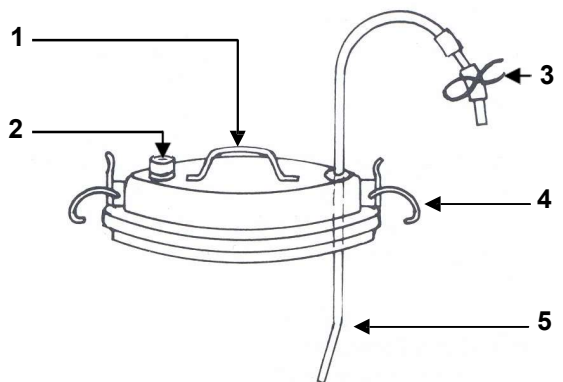
Hyvä asiakkaamme

Tämä käytännöllinen monikäyttöinen kattila on valmistettu 18/10 rst-teräksestä. Kattila on hygieeninen ja helposti puhdistettava. Kattila on iskun- ja haponkestävä, kestävä, ei ruostu, hapetu eikä jätä kattilassa valmistettavaan ruokaan lisämakua.

Perehdy huolellisesti laitteen käyttöön, lukemalla tässä ohjeessa olevat kappaleet ja säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

Lue myös turvallisuusohjeet!

Nämä ohjeet helpottavat laitteen käyttöä ja auttavat ehkäisemään mahdollisia väärinkäsityksiä ja vaurioita sekä laitteen vaurioitumista.



	   Deutsch	Suomi
1	Deckel	Kansi
2	Sanftdruckventil	Joustava paineventtiili
3	Schlauchklemme	Letkun suljin
4	Schnalle	Suljin
5	Saftrohr	Mehuputki
6	Fruchtkorb	Marja-/hedelmäkori
7	Saftschale	Mehukulho
8	Drahtständer	Lankaritilä
9	Topf	Kattila

Sisältö

Turvallisuusohjeet.....	s. 2
Yleisohjeet.....	s. 3
Ohjeita mehustamiseen.....	s. 3
Pullojen valmistelu.....	s. 4
Mehustus.....	s. 4
Taulukko.....	s. 5
Säilykkeiden valmistus.....	s. 6
Höyryttäminen	s. 7
Keittäminen	s. 7
Hehkuviinin valmistus.....	s. 7
Puhdistus- ja huolto-ohjeet.....	s. 8
Tekniset tiedot	s. 10

Turvallisuusohjeet



Toimintahäiriöiden, vaurioiden ja terveyshaittojen ehkäisemiseen on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Liikunta-, aisti- tai kehitysvammaiset henkilöt saavat käyttää mehustinta vain heidän turvallisuuden varmistavan henkilön valvonnassa tai hänen opastuksessa.
- Varmista, että lapset eivät joudu liian lähelle kuumaa monikäyttökattilaa.
- Höyrystimen kaikki osat ja lisätarvikkeet on elintarvikkeisiin kosketuksiin johdosta pidettävä puhtaana.
- Käytä monikäyttökattilaa vain sen käyttötarkoituksen mukaisilla tulisijoilla. Sähkö- tai induktiolieden kuumentuessa on varmistettava, että keittolevyn läpimitta ei ylittäisi kattilan pohjan läpimittaa. Kaasulieden kuumentuessa on varmistettava, että liekki ei olisi kattilan pohjan halkaisijaa suurempi.
- Monikäyttökattila kuumenee käytön aikana. Älä koske kuumentamisen aikana kuumiin pintoihin tai käsikahvoihin paljain käsin.
- Mehuputkesta virtaava neste on hyvin kuuma; varo palovammoja.
- Jos mahdollista, vältä kuuman monikäyttökattilan siirtämistä kuumennuksen aikana.
- Muista, että monikäyttökattilan jäähtymiseen menee aikaa.
- Käytä monikäyttökattilaa vain sen toimitukseen kuuluvilla lisävarusteilla. Varmista ennen kattilan käyttöönottoa, että kaikki lisätarvikkeet ovat ehjiä, vaurioituneita lisätarvikkeita ei saa käyttää. Käytä vain alkuperäisiä, Westfalian toimittamia varaosia.
- Puhdista joustava paineventtiili jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Tarkista jokaisen käyttökerran jälkeen, että venttiili ei ole tukossa, älä laita koskaan mitään kannen päälle.

Käyttö

Yleisohjeet

Poista huolellisesti pakkausmateriaalit; muovi saattaa olla lapsille vaarallinen leikkikaluna.

Puhdista monikäyttökattilan pakkauksesta irrottamisen jälkeen huolellisesti kaikki osat. Saattaa olla, että kansi on sulkimen vapauttamisen jälkeen tarttunut kattilaan. Irrota kattilan kansi erityisesti huolellisesti.

Ohjeet mehustamiseen

- Kattilan iso monikerroksinen ja tasainen pohja kuumentaa veden tasaisesti. Pohja on vakaa ja aina suorassa kosketuksessa lämmityslevyyn.
- Tiiviisti suljettu kansi pitää höyryn kattilan sisällä, joustava paineventtiili päästää kerrallaan pois vain pienen määrän höyryä. Höyrystimen lämmönhäviö on tämän rakenteen ansiosta hyvin vähäistä ja mehustusaika lyhenee.
- Pullo on kattilan kanssa samalla korkeudella – se helpottaa mehun virtausta pulloon ja vähentää merkittävästi palovammojen syntymisen vaaraa.
- Koska kattilasta poistuu kerralla vain pieni määrä vettä, nestehäviö on mehustamisen aikaan noin 0,5 litraa, joten mehustamisen aikana ei tarvitse kattilaan vettä lisätä.
- Lyhytaikaisen höyrytyksen aikana sekoittuu mehuun hyvin vähän vettä, joten mehu on tiiviimpi. Tässä höyrytysprosessissa ovat höyrystettävät marjat lievän paineen alaisia ja mehu puristetaan marjoista melkein yhtäaikaisesti.
- Sokerin lisäämisen on noudatettava sivulla 5 olevassa taulukossa annettuja tietoja.
- Hedelmät, joissa on kora (omenat, päärynät yms.) leikataan neljään osaan. Kivelliset hedelmät paloitellaan, kivet irrotetaan, jos haluat käyttää mehusta jäänyttä massaa hillon valmistamiseen. Kirsikoista poistetaan kivet. Sekoita mehun maun parantamiseen makeisiin kirsikkoihin puolet happamia kirsikoita tai herukoita. Raparperia ei tarvitse kuoria, riittää, että varret paloitellaan pieniksi kappaleiksi.
- Suuremman määrän mehua saat, jos käytät pakastettuja tai täysin kypsiä hedelmiä. Poista hedelmistä ennen mehustamista vaurioituneet kohdat.

Käyttö

- Terveellisten yrtimehujen valmistamiseen voit sekoittaa mukaan erilaisia yrtejä tai paloitetuja vihanneksia. Yrteistä ja vihanneksista tulee pienempi määrä mehua kuin hedelmistä ja marjoista.

Yrttien käsittely:

Pese voikukka ja melissa ja hienonna. Huuhtele salaatti ja vesikrassi etikkavedellä. Pese persilja, salvia, suolayrtti ja kirveli.

- Tässä monikäyttökattilassa voi valmistaa myös vitamiinipitoisia vihannesmehuja. Ne sisältävät runsaasti kuituja ja kivennäisaineita ja sopivat juomiseen ja ruokien maustamiseen. Älä lisää mehuun sokeria, vaan maun mukaan hivenen suolaa.

Vihannesten käsittely:

Kuori ja paloittele kurkut.

Pese porkkanat, retiisit, lantut/nauriit ja viipaloi ne.

Pese varsiselleri, tomaatit ja paloittele pieniin paloihin. Pese pinaatti ja hienonna.

Puhdista sipuli ja paloittele kuorineen.

Pullojen käsittely

- Puhdista ja pese pullo ja korkit perusteellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Anna pullojen kuivua. Älä käytä pullojen kuivaamiseen liinaa tms.
- Jotta pullo ei rikoontuisi kuumalla mehun vaikutuksesta, lämmitä niitä ennen käyttöä kuumalla vedellä tai uunissa.

Mehun puristaminen

1. Laita lankaritilä höyrystimeen. Lisää vettä ritilän alareunaan saakka.
2. Laita mehukulho lankaritilän päälle ja laita hedelmillä täytetty kori höyrystimeen.
3. Laita kansi (tiivisteellä ja mehuputkiletkulla) paikoilleen. Vedä letku hedelmäkorin reunassa olevan reiän kautta mehukulhon pohjaan.

Käyttö

- Kiinnitä kansi sulkimilla kattilaan. Mehuletkun poistosuulake suljetaan sulkimella.
- Laita kattila keittolevyllä ja kuumenna täydellä teholla. Jotta mehustus toimisi optimaalisesti ja mehua syntyisi mahdollisimman lyhyessä ajassa, mehustamisen aikana poistuu venttiilistä jatkuvasti pieni määrä höyryä.
- Laita pullo monikäyttökattilan viereen ja letkun pää pulloon. Kun avaat sulkimen, mehu virtaa lievällä paineella pulloon.
- Kun marja/hedelmäkulho on tyhjä ja letkusta tulee vain ilmaa, sulje letku sulkimella ja odota, kunnes kulhoon on kertynyt uusi määrä mehua.
- Sulje pullo heti täyttämisen jälkeen ja säilytä niitä pystyasennossa.
- Puhdista venttiili mehustamisen jälkeen. Irrota sitä varten venttiilin suojakansi ja irrota kuula venttiilistä. Puhdista joustavaa venttiiliä säännöllisesti, jotta se ei tukkeutuisi eikä juuttuisi, vaan toimisi sujuvasti. Seuraavassa on annettu tietoja sokerimääristä, mehustukseen tarvittavien raaka-aineiden määristä ja kuluva ajasta. Koska mehumäärään ja valmistusaikaan vaikuttavat voimakkaasti hedelmien ja marjojen kypsyys, kaikki määrät ovat arvioituja määriä. Valmistusajan laskenta alkaa kiehahtamisen hetkestä.

Marja-/hedelmälaaji	sokeria 4 kg marjoja/hedelmiä kohtaan	Mehumäärät $\frac{3}{4}$ l pulloissa (arviolta)	Mehustusaika, arvioilta
Kypsät omenat	n. 100 g	4 pulloa	50 min
Raa'at omenat	n. 200 g	3 pulloa	50 min
Päärynät	n. 100 g	3-4 pulloa	40 min
Karhunvatukat	n. 300 g	4 pulloa	35 min
Mustikat	n. 400 g	4 pulloa	35 min
Vadelmat	n. 200 g	4 pulloa	35 min
Kirsikat	n. 300 g	4 pulloa	50 min
Herukat	n. 400 g	4 pulloa	40 min
Mansikat	n. 200 g	4 pulloa	35 min
karviaismarjat	n. 400 g	4 pulloa	40 min
Aprikoosit	n. 300 g	3 - 4 pulloa	40 min

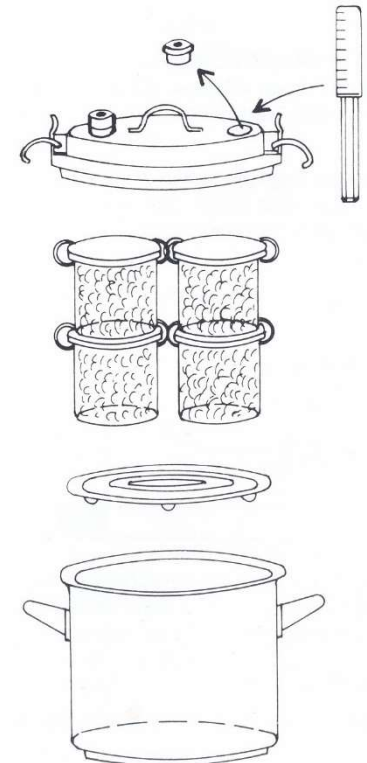
Käyttö

Kurpitsat	n. 300 g	3 pulloa	40 min
Luumut	u. 300 g	4 pulloa	40 min
Kriikunat	n. 300 g	4 pulloa	40 min
viinirypäleet	n. 100 g	4 pulloa	40 min
Persikat	n. 300 g	4 pulloa	40 min
Raparperi	n. 500 g	4 pulloa	50 min
Puolukat	n. 500 g	3 - 4 pulloa	50 min

Säilykkeiden valmistus

Hanki säilykkeiden valmistamiseen monikäyttökattilaan sopiva lämpömittari ja Westfaliasta lisätarvikkeena kattilan pohjaan laitettava ritilä (tilausnumero 26 09 84). Monikäyttökattilassa voi käyttää tavanomaista ruoanvalmistukseen tarkoitettua lämpömittaria.

- Laita lankaritulä monikäyttökattilan pohjaan ja laita säilykepurkit tiiviisti päällekkäin ritilän päälle.
- Täytä kattila kylmällä vedellä, kunnes tölkkien yläreuna on $\frac{2}{3}$ osalta veden peitossa.
- Laita säilykkeiden valmistukseen käytettävä lämpömittari kattilan kannessa olevaan reikään.
- Laita kansi tiivisteineen monikäyttökattilaan. Laita lämpömittari tölkkien väliin.
- Kiinnitä kansi sulkimilla kanteen.
- Kuumenna kattilaa, seuraa lämpötilaa ja keittoaikaa säilykkeen reseptin mukaan.
- Poista tölkit kattilasta vasta silloin, kun monikäyttökattila on jäähtynyt huoneen lämpötilaan tai peitä tölkit kattilasta poistamisen jälkeen liinalla, jotta ne jäähtyisivät hitaasti.



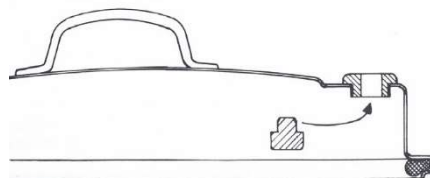
Käyttö

Höyrytys

Höyrytyksessä kuumennetaan vihanneksia ja perunoita erityisen hellävaraisesti. Näin pysyvät vitamiinit ja mikroelementit paremmin tallella kuin vedessä keittäen.

Höyry poistaa hapen, joka normaalissa keitinprosessissa saattaa tuhota arvokkaita vitamiineja. Elintarvikkeita höyrytetään lyhyen ajan hapettomassa tilassa. Vitamiinit pysyvät tallessa.

1. Täytä kattila noin litralla vettä ja laita täytetty hedelmä/marjakori kattilaan.
2. Sulje kannessa oleva reikä kattilaan kuuluvalla tulpalla.
3. Laita kattilan kansi paikoilleen ja sulje sulkimilla.
4. Kuumenna kattilaa, kunnes höyry alkaa poistua venttiilistä. Sen jälkeen voit vähentää lämpöä.



Keittäminen

Monikäyttökattilaa voi käyttää elintarvikkeiden lyhytaikaiseen esikäsittelyyn (ryöppäämiseen), erityisesti vihannesten pakastamista edeltävässä käsittelyssä. Näin tuhotaan entsyymit, mutta väri, aromi ja maku ovat tallella.

Keittämiseen käytettävä rst-teräksestä valmistettu monikäyttökattila on kattila, jonka kannen halkaisija on Ø 28 cm, se voidaan tilata Westfaliasta tuotenumeroilla 16 49 21. Halkaisijaltaan 28 cm lasikannen tilaamiseen on tuotekoodi 64 89 80.

Hehkuviinin valmistus

1. Kaada viini (max 15 l) ja muut lisukkeet kattilaan ja laita kattilaan kansi.
2. Sulje kansi sulkimilla ja laita mehuputki sulkimineen kanteen kiinni.
3. Kuumenna kattilaa, kunnes venttiilistä alkaa tulla höyryä. Sen jälkeen voit vähentää lämpöä ja valuttaa hehkuviinin letkun kautta pois.
4. Viinin kattilasta poistamiseen ei tarvitse kantta irrottaa. Täten toimimalla pysyvät alkoholi ja aromit tallella. Kuumennustarve on hyvin pieni.

Puhdistaminen

Puhdistus- ja huolto-ohjeet

- Monikäyttökattilan ja lisätarvikkeiden tavanomaisen lian poistamisen riittää normaali tiskiaine.
- Pinttyneen tai pohjaan palaneen lian poistamiseen ei saa käyttää teräviä tai teräväreunaisia esineitä. Ne vaurioittavat monikäyttökattilan pintaa. Käytä niiden sijaan kaupasta saatavaa muovista kattilalastaa.
- Saostumien poistamisen sopii etikkavesiliuos. Jos monikäyttökattilan pinta himmenee käytössä, se voidaan kiillottaa kalkkikivijauheella tai ruostumattomasta teräksestä valmistetun tuotteen kiillottamiseen tarkoitetulla aineella.
- Kannen varatiivistein voi tilata Westfaliasta tuotenumeroilla 26 53 22.
- Ennen kattilan varastointitilaan laittamista irrota kumiletkusta suljin.
- Irrota **aina** keittämisen tai höyrytyksen päädyttyä kannesta vähintään yksi suljin, jotta kansi ei tartuisi kattilan jäähtyessä kattilaan.

▪
▪
▪ **Tekniset tiedot**

Ø Kansi	28 cm
Ø Keittolevy	22 cm
Tilavuus	15 l
Paino	4,1 kg
Materiaali Rst-teräs	18/10
Pohjaritilä	26 09 84
Kattilan kansi 28 cm Ø	16 49 21
Lasikansi 28 cm Ø	64 89 80
Monikäyttökattilan kannen varatiiviste	26 53 22