

DE CANMATE PRESSPAN

PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V.

21L ALUMINUM PRESSURE CANMATE EN COOKER
GAS AND INDUCTIE BODEM



GEBRUIKERSHANDLEIDING EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN,
VOORZORGSMaatregelen, MONTAGE-, BEDIENINGS-, INSPECTIE-, ONDERHOUDS- EN
REINIGINGSPROCEDURES. SCHRIJF HET SERIENUMMER VAN HET PRODUCT OP DE ACHTERZIJDE
VAN DE HANDLEIDING (OF MAAND EN JAAR VAN AANKOOP ALS HET PRODUCT
GEEN NUMMER HEEFT)

VOOR VERDERE VRAGEN MAIL ONZE KLANTENSERVICE: SUPPORT@PRESSURECANNING.NL



Algemene veiligheidswaarschuwingen

De waarschuwingen, voorzorgsmaatregelen en instructies die in deze handleiding worden besproken, kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties dekken die zich kunnen voordoen. De gebruiker moet begrijpen dat gezond verstand en voorzichtigheid factoren zijn die niet in dit product kunnen worden ingebouwd, maar die de gebruiker zelf in acht moet nemen. Voordat u met de CanMate aan de slag gaat lees alle instructies zorgvuldig door en zorg dat u ze begrijpt voordat u ermee aan de slag gaat. Het niet naleven van de veiligheidsregels en andere elementaire veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel.

- Controleer vóór elk gebruik zorgvuldig of het handvat intact is en of de ontluchtingspijp glad is. De drukregelaar en het veiligheidsventiel moeten vrij bewegend en schoon zijn.
- Het Cover Lock-mechanisme is zorgvuldig ontworpen en geïnstalleerd aan de kop van de handgreep. Demonteer de CanMate nooit.
- Voor elk commercieel gebruik, oneigenlijk gebruik of het niet naleven van de instructies aanvaardt de fabrikant en ook Pressure Canning Nederland B.V. geen verantwoordelijkheid en is de garantie niet van toepassing. Gebruik alleen vervangende onderdelen die door de fabrikant zijn geleverd. Als u dit niet doet, vervalt uw garantie.
- Plaats GEEN voorwerpen bovenop de drukregelaar. Gebruik het deksel van de CanMate NIET om andere voorwerpen af te dekken.
- Bewaar GEEN alkalisch, zuur, azijn en ander bijtend voedsel gedurende langere tijd in de CanMate om corrosie van de binnenkant van de pan te voorkomen.
- Als de CanMate droog gekookt is, kan deze niet langer als Pressure CanMate worden gebruikt. Pas daar dus voor op.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Om de CanMate op voldoende druk te krijgen, is bij gebruik van kookplaten (elektrisch, inductie of keramisch) meestal een 2 of 3 fase aansluiting nodig. Bij een 1 fase aansluiting is het elektrisch vermogen nogal eens niet voldoende om de druk in de CanMate boven de 12 PSI te krijgen.
- Deze CanMate kan niet worden gebruikt voor frituren onder hoge druk.
- Plaats de CanMate NIET in de magnetron of oven.
- Bij het koken van voedsel mag de vlam niet groter zijn dan de bodem van de pan. De vlam mag ook niet hoger komen dan 1/10e van de totale hoogte van de CanMate om verbranding van het handvat te voorkomen.
- Wacht een tijdje na gebruik voordat u de CanMate opent. Laat de stoom afnemen om brandwonden te voorkomen. Wanneer de druk van de CanMate wordt opgeheven, moet de gebruiker opzij gaan staan om mogelijke brandwonden te voorkomen.
- Zorg, zoals bij elk kookapparaat, voor nauwlettend toezicht als u de CanMate gebruikt terwijl er kinderen in de buurt zijn.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Als de CanMate onder druk staat, wees dan uiterst voorzichtig bij het verplaatsen ervan. Raak de hete oppervlakken NIET aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Draag indien nodig handschoenen of ovenwanten.
- Controleer regelmatig of de handgrepen van de CanMate goed vastzitten. Draai indien nodig vast.
- Gebruik uw CanMate NIET voor enig ander doel dan waarvoor deze is ontworpen.
- Uw CanMate kookt onder druk. Als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt, kunnen er brandwonden ontstaan door overkoken. Zorg ervoor dat de CanMate goed gesloten is voordat u deze op druk brengt.
- Zorg er altijd voor dat de klep in de decompressiepositie staat voordat u uw CanMate opent.
- Forceer de CanMate nooit open. Zorg ervoor dat de interne druk weer normaal is voordat u hem opent. Zie paragraaf “Veiligheid”.
- Gebruik uw CanMate nooit zonder vloeistof: dit kan ernstige schade veroorzaken. Zorg er tijdens het koken altijd voor dat er voldoende vloeistof in zit.
- Gebruik warmtebronnen die compatibel zijn met uw CanMate, in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.
- Maak nooit recepten op basis van melk in uw CanMate.
- Vul de CanMate niet voor meer dan $\frac{2}{3}$ wanneer u deze gebruikt als snelkookpan. Voor soepen, granen, droge bonen en erwten die tijdens het koken uitzetten, vult u de CanMate niet meer dan halfvol. Als u de CanMate te vol doet, bestaat het risico dat de ontluchtingsleiding verstopt raakt en er overdruk ontstaat.
- Kook geen appelmoes, veenbessen, rabarber, ontbijtgranen, pasta, spliterwten, gedroogde soepmixen of soepmixen met droge bonen en erwten onder druk in de CanMate. Deze voedingsmiddelen hebben de neiging te schuimen en te spetteren en kunnen de ontluchtingspijp en de automatische ontluchter verstoppen.
- Na het koken van vlees dat een buitenste huidlaag heeft (zoals bijvoorbeeld ossentong), die kan opzwellen door de effecten van druk, is het risicovol de huid na het koken te doorboren als deze gezwollen lijkt; u kunt zich dan verbranden. Prik wat gaatjes in het vlees voordat u het gaat koken.
- Controleer vóór gebruik altijd of de kleppen schoon zijn.
- Gebruik de CanMate NIET om onder druk in olie te frituren.
- Raak de veiligheidssystemen NIET aan, behalve bij het reinigen en onderhouden volgens de instructies.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten aan de kook voordat u het deksel erop doet. Let goed op uw apparaat bij het bereiden van recepten op alcoholbasis.
- U kunt de CanMate gebruiken om voedsel te bereiden zonder deksel. Gebruik het deksel NIET als u niet van plan bent het voedsel onder druk te bereiden.
- Als u merkt dat uw CanMate kapot of gebarsten is, probeer hem dan onder geen enkele omstandigheid te openen. Wacht tot hij volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst. Gebruik de CanMate NIET. Laat een gekwalificeerde technicus de CanMate beoordelen en indien mogelijk veilig repareren.

EIGENSCHAPPEN EN ONDERDELEN



1. Veiligheidsklepje
2. Extra veiligheidsklepje
3. Handvat op het deksel
4. Handvat op de body
5. CanMate body
6. Pop up afdichtdop
7. Druk regelaar/gewichtje
8. Ontluchtungsleiding
9. Drukmeter
10. Deksel CanMate
11. Veiligheidsraampje
12. Bodemrek
13. Rubberen ring
14. Verwijderbare
Blokkeringsbescherming
15. Inductie bodemplaat



INTRODUCTIE PRESSURE CANNEN

Pressure kannen is geschikt voor het conserveren van producten met een lage zuurgraad zoals: groente, vlees en vis. Ook doodt het proces alle onzichtbare micro-organismen om de bederfcyclus te vertragen. Hierdoor maakt u uw product langer houdbaar.

Voedselbederf kan door 4 dingen veroorzaakt worden: schimmels, enzymen, gisten en bacteriën. Schimmels, gisten en enzymen worden op 100 graden gedood. Water kookt op 100 graden (behalve in bergachtige streken) en dat is dus voldoende om schimmels, gisten en enzymen te doden. Deze conserveermethode, wat wij in Europa wecken noemen, is geschikt voor voedingsmiddelen die van nature zuur bevatten met een PH waarde van 4,6 of lager.

Als een voedingsmiddel niet zuur genoeg is, worden bacteriën in een zuurstofvrije omgeving (zoals in een pot geconserveerd) niet zo makkelijk gedood. Voedingsmiddelen die niet zuur genoeg zijn, zijn: groente, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten.

Met groente, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten in een vacuum getrokken pot kan zich de bacterie Clostridium Botulinum ontwikkelen. Deze bacterie produceert een spoor dat een giftige stof aanmaakt dat botulisme veroorzaakt. Deze sporen worden NIET VERNIETIGD bij 100 graden Celcius.

Volgens de USDA (Voedsel en Warenauthoriteit van de USA) is pressure kannen de enige veilige methode voor het verwerken van zuurarme voedingsmiddelen (groenten, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten).

Bij het pressure kannen wordt een deel van het water in de CanMate omgezet in stoom waardoor er druk ontstaat in de CanMate. Naarmate de druk toeneemt, neemt ook de temperatuur toe: bij een druk van 5 PSI wordt een temperatuur bereikt van 108,8 graden Celcius; bij een druk van 10 PSI wordt 115,5 graden bereikt. Bij een druk van 15 PSI wordt zelfs een temperatuur van 121 graden bereikt. Voor Nederland en de meeste plekken in België is om veilig te kunnen pressure kannen 10 PSI voldoende om alle schadelijke bacteriesporen te vernietigen waaronder ook botulisme.

Tussen 300 meter en het hoogste punt in België (694 meter) is een druk van 12 PSI voldoende. De drukregelaar (gewichtje) van de CanMate begint te trillen bij een druk van 12,5 tot 13 PSI. Daarmee is CanMate geschikt om overal in de Benelux te gebruiken. Alleen voor gebruik in bijvoorbeeld de Alpen is een drukregelaar (gewichtje) van 14 of 15 PSI nodig.

Terwijl de potten na verwerking afkoelen, wordt er een vacuüm gevormd, waardoor het voedsel erin wordt afgesloten en wordt voorkomen dat nieuwe micro-organismen de pot binnendringen en het voedsel bederven.

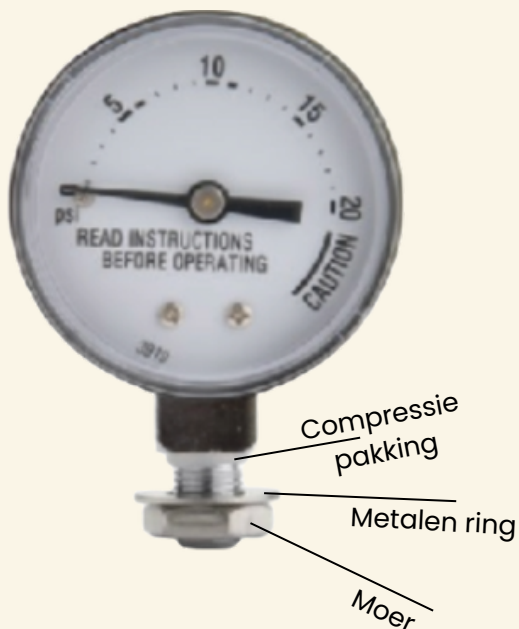
VOORDAT U DE CANMATE GAAT GEBRUIKEN

1. Lees zorgvuldig de instructies voordat u de CanMate voor de eerste keer gebruikt. Begrijp de algemene opbouw van de CanMate.
2. Was het deksel, de body van de CanMate en de afdichtring met warm zeepsop om eventuele productieolie te verwijderen. Spoel alle onderdelen af met warm water en droog ze af.
3. Bevestig de drukmeter aan het deksel van de CanMate door eerst de moer en de metalen ring van het schroefdraaduiteinde van de drukmeter te verwijderen. Draai vervolgens het deksel van de CanMate ondersteboven. Begin vanaf de onderkant en steek het uiteinde met schroefdraad van de drukmeter omhoog door het gat in het midden van het deksel totdat de compressie pakking op het deksel rust.

Terwijl u de drukmeter op zijn plaats houdt, plaatst u de metalen ring en de moer op het schroefdraaduiteinde van de drukmeter.

Draai vast met de minisleutel uit de verpakking.

Tips: de drukmeter is een delicaat instrument dat zorgvuldig moet worden gemonteerd. Dompel het deksel niet onder en laat de drukmeter niet in contact komen met vloeistoffen. Bewaar de drukmeter niet bij temperaturen onder het vriespunt.



ONDERHOUD

- Was de CanMate (body en deksel) na elk gebruik met warm water met afwasmiddel erin. Gebruik nooit bleek- of chloorproducten.
- Elke keer dat de CanMate wordt gewassen, verwijdert u de afdichtring, wast u deze met warm zeepsop, spoelt u hem af, droogt u hem en plaatst u hem terug in het deksel.
- Vervang de afdichtring elk jaar of als deze tekenen van barsten of beschadiging vertoont. Deze is verkrijgbaar in de webshop van [pressurecanning.nl](https://www.pressurecanning.nl)
- Om de ontluchtingspijp te reinigen, verwijdert u de drukregelaar en controleert u visueel, bij daglicht, of de stoomuitlaat rond en niet geblokkeerd is. Indien nodig schoonmaken met een tandenstoker en afspoelen.
- Om de CanMate op te bergen, plaatst u het deksel ondersteboven op de CanMate en bewaart u deze op een koele, droge plaats.

Let op! De CanMate is gemaakt van aluminium. Dat betekent dat de CanMate al na 1 of 2 keer gebruik zwart gaat uitslaan aan de binnenkant. Dat ziet er minder aantrekkelijk uit maar komt door de combinatiewerking van water en zuurstof onder druk en het aluminium. Aluminium heeft de eigenschap dat in combinatie met water en zuurstof het een laagje vormt, de zogenaamde alumina-film. Dat laagje beschermt de canner tegen corrosie. Dat laagje heeft geen schadelijke gevolgen. Je kunt de CanMate nog steeds gebruiken als soeppan of snelkookpan.

STAP VOOR STAP PRESSURE CANNEN

Stap 1: Zorg ervoor dat uw CanMate grondig is gereinigd en goed werkt. Laat vóór elk inmaakseizoen de drukmeter op nauwkeurigheid kalibreren of maak gebruik van een gewichtje die jouw geschikte PSI heeft. Controleer ook de afdichtring en de automatische ontluchter. Vervang deze onderdelen als ze hard, vervormd, gebarsten, versleten zijn, putjes vertonen of ongewoon zacht worden. Gebruik alleen originele CanMate vervangingsonderdelen.

Stap 2: De CanMate is geschikt voor alle onderstellen zoals gas, keramisch, inductie en elektrisch.

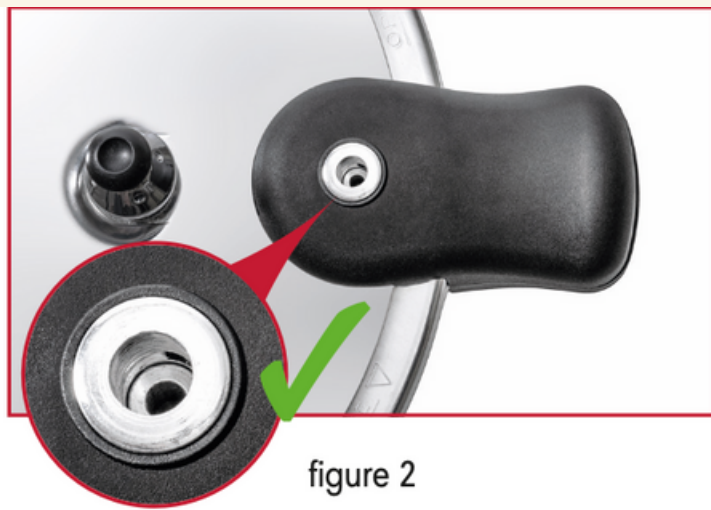
Stap 3: LET OP! Draagbare branders zijn mogelijk niet geschikt voor kannen. Het kan zijn dat ze niet genoeg wattage hebben om een volledig geladen CanMate onder druk te zetten en/of dat ze niet in staat zijn het gewicht van een volledig geladen CanMate te dragen. Raadpleeg de gebruikershandleiding van uw draagbare warmtebron voor gewichtsbependingen en andere informatie.

Stap 4: Plaats het inmaakrek op de bodem van de CanMate. Zorg ervoor dat de bodem helemaal vlak geplaatst wordt want dit voorkomt dat hij na het pressure kannen vast komt te zitten. Gebeurt dit toch, gebruik dan een hulpmiddel met een haak om de bodem te liften. Giet 3 liter water in de CanMate. Verwarm het water tot ongeveer de zelfde temperatuur als de potten en als de potten koud zijn houd uw water dan ook koud. U heeft altijd 3 liter water nodig ongeacht hoeveel potten er in de CanMate zitten.

Stap 5: Zet de gevulde potten op het inmaakrek. Plaats voor het dubbel stapelen over de onderste laag een extra inmaakrek voor u de rest in de CanMate plaatst.

Stap 6: Plaats het deksel op de CanMate; gebruik alleen het deksel dat bij de CanMate werd geleverd toen deze nieuw was. Zet de CanMate niet onder druk totdat de handgrepen van het deksel op één lijn liggen met de handgrepen van de CanMate zelf.

Plaats het deksel op de CanMate zodat de pijlen tegenover elkaar staan (figure 1). Draai het deksel vervolgens naar de vergrendelingsrichting (CLOSE) tot het stopt met draaien (figure 2). Het deksel kan alleen worden gedraaid als het veiligheidsvergrendelingslipje van het handvat open staat.



STAP VOOR STAP PRESSURE CANNEN

Stap 7: Gebruik uw fornuis op de hoogste stand en verwarm de CanMate totdat u een stoomstraal kunt zien of horen uit de ontluchtingspijp. Laat de stoom gedurende 10 minuten uit de ontluchtingspijp stromen om alle lucht uit de CanMate te laten ontsnappen. Verlaag indien nodig de hitte van uw fornuis om een constante, gematigde stroom te behouden.

Stap 8: Plaats de drukregelaar op de ontluchtingsleiding. Als de verwarming is verlaagd voor het ventileren, stel deze dan in op een hogere stand. Verwarm de CanMate totdat de meter de gewenste druk registreert en pas vervolgens de hitte op uw fornuis aan om deze druk te behouden. De regelaar schommelt tussen de 11 en 13 psi. Naarmate de druk in de CanMate toeneemt, beweegt de wijzer over de meter en gaat de automatische ontluucher omhoog om de CanMate af te sluiten.

Stap 9: De verwerkingstijd begint wanneer de meter de juiste druk registreert zoals vermeld in het recept. Als de druk op enig moment tijdens de verwerkingscyclus onder de juiste druk daalt, breng dan de druk terug naar de juiste instelling en start het aftellen van de verwerking opnieuw vanaf het begin voor de volledige tijdsduur.

Stap 10: Schakel aan het einde van de verwerkingstijd de brander uit en verwijder de CanMate van de brander. Laat de druk vanzelf dalen. Versnel het afkoelproces niet door de CanMate in koud water te plaatsen. Hierdoor kunnen de potten breken, vloeistof verliezen of andere problemen opleveren.

Stap 11: De druk wordt volledig verlaagd als de automatische ontluucher geopend is en er geen stoom ontsnapt als de drukregelaar wordt opgetild. Gebruik de meter niet als indicator voor wanneer de druk volledig is verlaagd.

Stap 12: Wanneer de druk volledig is verlaagd, verwijdert u de drukregelaar uit de ontluchtingspijp en laat u de CanMate gedurende 10 minuten afkoelen. Verwijder altijd de regelaar voordat u het deksel opent.

Stap 13: Open het deksel door hem te draaien en open hem van u af zodat de deksel tussen u en de stoom inzit. Als het deksel vast lijkt te zitten of moeilijk te draaien is, forceer het dan niet om het te openen. Als het blijft plakken, kan dit erop wijzen dat er nog steeds druk in de CanMate zit. Als u twijfelt over de druk in de CanMate, laat de CanMate dan nog langer afkoelen voordat u het deksel verwijdert.

Stap 14: Verwijder de potten met behulp van een glastang door ze recht omhoog en uit de CanMate te tillen. Zorg ervoor dat u ze niet kantelt, omdat er dan vloeistof uit kan sijpelen. Zet de potten rechtop op een plank of een droge handdoek, uit de buurt van tocht. Draai de deksels niet strakker aan. Laat de potten op natuurlijke wijze afkoelen. Controleer het vacuüm pas na 12 uur.

DISCLAIMER

LEES HET VOLGENDE ZORGVULDIG

NOCH DE FABRIKANT NOCH PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. HEBBEN DE ONDERDELENLIJST EN HET MONTAGESCHEMA IN DEZE HANDLEIDING UITSLUITEND ALS REFERENTIEHULPMIDDEL GELEVERD. NOCH DE FABRIKANT OF PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. GEEFT ENIGE VERKLARING OF GARANTIE VAN WELKE AARD DAN OOK AAN DE KOPER DAT HIJ OF ZIJ GEKWALIFICEERD IS OM REPARATIES AAN HET PRODUCT UIT TE VOEREN, OF DAT HIJ OF ZIJ GEKWALIFICEERD IS OM ONDERDELEN VAN HET PRODUCT TE VERVANGEN. IN FEITE VERKLAREN DE FABRIKANT EN PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. UITDRUKKELIJK DAT ALLE REPARATIES EN VERVANGINGEN VAN ONDERDELEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GECERTIFICEERDE TECHNICI, EN NIET DOOR DE KOPER. DE KOPER AANVAARDT ALLE RISICO'S EN AANSPRAKELIJKHEID DIE VOORTVLOEIEN UIT ZIJN OF HAAR REPARATIES AAN HET ORIGINELE PRODUCT OF DE VERVANGENDE ONDERDELEN DAARVAN, OF VOORTVLOEIEND UIT ZIJN OF HAAR INSTALLATIE VAN VERVANGENDE ONDERDELEN DAARVAN. TEVENS VERVALLEN IN DAT GEVAL ALLE GARANTIES.



Bewaar deze handleiding

Vragen, problemen of missende onderdelen?

mail ons naar:
support@pressurecanning.nl

PRESSURE CANNING
NEDERLAND BV

