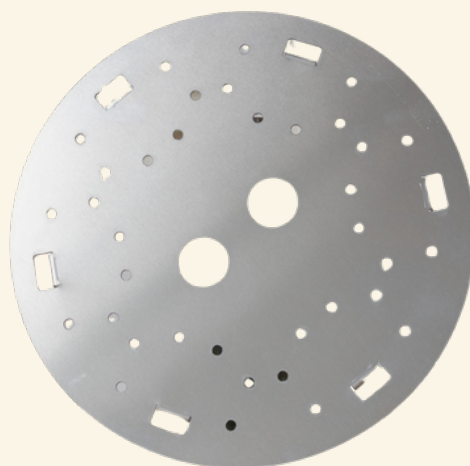


DE CANMATE PRESSPAN

PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V.

22L ALUMINUM PRESSURE CANMATE EN COOKER

BODEM GESCHIKT VOOR GAS, INDUCTIE, KERAMISCHE
EN ELEKTRISCH KOOKPLATEN



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](mailto: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 met de CanMate 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 de handvatten intact zijn 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 boven op 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 meestal niet langer als 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 met voldoende vermogen. Bij onvoldoende vermogen zal de CanMate de benodigde druk niet kunnen opbouwen.
- De 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. Bij inductie of keramische platen is het geen probleem wanneer de diameter van de plaat kleiner is dan de diameter van de bodem van de CanMate.
- 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.
- 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 pop-up afdichtdop in de decompressiepositie staat voordat u uw CanMate opent.
- Forceer de CanMate nooit open. Zorg ervoor dat de druk weer op nul staat voordat u hem opent.
- Gebruik uw CanMate bij het conserveren van voedsel nooit zonder water: dit kan ernstige schade veroorzaken. Zorg er tijdens het koken altijd voor dat er voldoende water 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 wanneer u deze zou gebruik 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 verstopen.
- 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 wat gezwollen lijkt; u kunt zich dan verbranden. Prik wat gaatjes in het vlees voordat u het gaat koken.
- Controleer vóór gebruik altijd of de ontluchtingspijp schoon is.
- Gebruik de CanMate NIET om onder druk in olie te frituren.
- Raak de veiligheidskleppen NIET aan, behalve bij het reinigen en onderhouden volgens de instructies.
- Alcoholdampen 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.



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. Ontluchtingsleiding
9. Drukmeter
10. Deksel CanMate
11. Veiligheidsraampje
12. Bodemrek
13. Siliconen 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 waardoor de bederfcycli vertraagd wordt. Hierdoor blijft geconserveerd voedsel langer houdbaar.

Voedselbederf kan 4 oorzaken hebben: schimmels, enzymen, gisten en bacteriën. Schimmels, gisten en enzymen worden bij 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, die wij in Europa wekken 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) niet zo makkelijk gedood. Voedingsmiddelen die niet zuur genoeg zijn, zijn onder andere groente, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten.

Met groente, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten in een vacuüm 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 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 een druk van 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. Afhankelijk van welke drukregelaar (gewichtje) is geleverd, begint de CanMate te trillen bij een druk tussen 10 en 15 PSI. Daarmee is CanMate geschikt om overal in de Benelux te gebruiken. Alleen voor gebruik in bijvoorbeeld de Alpen is een drukregelaar (gewichtje) van 15 PSI nodig.

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

VOORDAT U DE CANMATE GAAT GEBRUIKEN

Drukmeter

1. Lees zorgvuldig eerst de instructies door voordat u de CanMate voor de eerste keer gebruikt. Begrijp de algemene opbouw van de CanMate.
2. Test voordat u de CanMate voor het eerst gebruikt of de schroeven waarmee de handvaten aan de deksel vastzitten stevig zijn aangedraaid.
3. 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.
4. Bevestig de druksensor aan het deksel van de CanMate als deze los in de doos is meegeleverd door eerst de moer en de metalen ring van het schroefdraaduiteinde van de druksensor te verwijderen. Draai vervolgens het deksel van de CanMate ondersteboven. Begin vanaf de onderkant en steek het uiteinde met schroefdraad van de druksensor omhoog door het gat in het midden van het deksel totdat de compressie pakking op het deksel rust.
5. Terwijl u de druksensor op zijn plaats houdt, plaatst u de metalen ring en de moer op het schroefdraaduiteinde van de druksensor. Draai vast met de minisleutel uit de verpakking.

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

Gewichtje

Bij sommige canners zit 1 gewichtje in de doos en bij andere canners zitten er 2 gewichtjes bij.

Eén gewichtje

Zit bij uw canner maar 1 gewichtje dan hoeft u verder niets te doen, de CanMate is klaar voor gebruik.

Twee gewichtjes

Zitten er bij uw canner 2 gewichtjes, 10 PSI en 15 PSI dan is het belangrijk om te weten dat deze gewichtjes ieder met hun eigen ventiel komen. Het gewichtje zonder ventiel erin is het gewichtje wat gemonteerd zit op de CanMate. Controleer van tevoren of het juiste gewichtje voor uw woonhoogte is geïnstalleerd anders moet u het ventielpijpje dat op uw deksel zit vervangen met het ventielpijpje dat in het andere gewichtje zit.

Gebruik de 10 PSI (de rode waar 70 kPa op staat) wanneer u onder 300m boven NAP/TAW woont. Gebruik 15 PSI (de zwarte waar 105 kPa op staat) als je boven de 300m boven NAP/TAW woont.



12 PSI



15 PSI



10 PSI

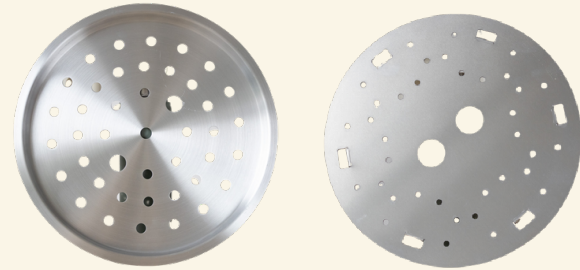
VOORDAT U DE CANMATE GAAT GEBRUIKEN

Het ventiel vervangen, kunt u als volgt doen:

- Trek voorzichtig het beschermkapje met de gaatjes van de houder
- Draai de bout los met een dopsleutel met maat 12 mm
- Verwijder het houdertje met de drie haakjes
- Trek nu het ventiel los van de deksel
- Steek het ventiel dat hoort bij het rode gewichtje door de deksel zodat het korte deel van het ventiel aan de binnenkant zit
- Schuif het ringetje met de drie haakjes over het korte deel van het ventiel
- Schroef daarna de bout op de onderkant van het ventiel en draai deze stevig aan met bijvoorbeeld een dopsleutel met maat 12 mm
- Druk daarna voorzichtig het beschermkapje over de drie haakjes heen zodat deze vast komt te zitten

Bodem

Bij de CanMate kunnen er 2 bodemplaten geleverd worden, een bodemplaat en een extra stapelbodemplaat. De bodemplaat is voor onderin de CanMate bedoeld en de extra stapelbodemplaat is bedoeld om tussen de 2 lagen potten te plaatsen.



Stapelbodemplaat

Bodemplaat

Droogkoken

Wanneer u de CanMate voor het eerst gebruikt, is het belangrijk om in de gaten te houden of er gedurende het opwarmen stoom langs de deksel of het handvat van de CanMate ontsnapt. Stop dan het opwarmen!

Wanneer er inderdaad stoom ontsnapt, is het belangrijk de CanMate van het fornuis af te halen en te laten afkoelen. Wanneer de CanMate is afgekoeld, kunt u aan de slag met het oplossen van het probleem. Komt er stoom onder de deksel vandaan dan zit waarschijnlijk de ring niet helemaal goed. Het is dan noodzakelijk te controleren of de ring overal vlak langs de rand van de deksel goed is aangesloten. Eventueel kan je de ring verwijderen en andersom terugplaatsen.

Wanneer er na deze aanpassingen toch nog stoom uit de CanMate ontsnapt tijdens het opwarmen dan is het het beste contact op te nemen met support@pressurecanning.nl

LET OP: Wanneer tijdens het opwarmen stoom ontsnapt onder het deksel vandaan of bij het handvat, bestaat de kans dat de CanMate droogkookt. Dat kan als gevolg hebben dat de bodem van de CanMate bol trekt. **Het bol trekken van de bodem door droogkoken valt niet onder de garantie ook niet wanneer dit binnen de garantietermijn plaatsvindt omdat het geen defect is van de CanMate maar gevolg is van de CanMate verkeerd gebruiken.**

Bij het cannen kan het voorkomen dat wat druppeltjes lekken bij de handvatten. Dat kan ontstaan wanneer er al wel stoom uit het ventiel komt maar de pop-up afdichtdop nog niet is dicht gegaan. Dan ontstaat er wat condens in het handvat en dat kan zich omzetten tot druppeltjes die vanuit het handvat naar beneden kunnen vallen.

Wanneer u klaar bent met cannen en u wilt meteen nog een lading potten gaan cannen, is het aan te raden, voordat u dat doet, de handvatten nog even helemaal droog te maken. Dat voorkomt dat het er meer druppeltjes lekken.

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. U 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 dat past bij de druk die u nodig 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 warmtebronnen zijn mogelijk niet geschikt voor kannen. Het kan zijn dat ze niet genoeg voldoende vermogen hebben om een volledig met potten gevulde 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 cannen 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 dezelfde temperatuur als de potten. Zijn de potten koud houdt 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 de bodemplaat. Plaats voor het dubbel stapelen over de onderste laag potten de stapelplaat voor u de andere potten 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 straal stoom kunt zien of horen komen uit de ontluuchtingspijp. Na enkele minuten komt de pop-up afdichtdop omhoog. Laat de stoom gedurende 10 minuten uit de ontluuchtingspijp stromen. Dat zorgt ervoor dat alle lucht uit de CanMate ontsnapt.

Belangrijk: Zodra er een stoomstraal uit de ontluuchtingspijp komt, is het goed om in de gaten te houden of binnen enkele minuten de pop-up afdichtdop omhoog komt. Wanneer deze niet omhoog komt en de CanMate blijft op het vuur staan, bestaat de kans dat al het water uit de CanMate wegstroomt en kan de CanMate gaan droogkoken. Daardoor kan de bodem van de CanMate vervormen en bol gaan staan. **Het bol trekken van de bodem door droogkoken valt niet onder de garantie ook niet wanneer dit binnen de garantietermijn plaatsvindt omdat het geen defect is van de CanMate maar het gevolg is van verkeerd gebruik CanMate.**

Wanneer de pop-up afdichtdop niet binnen enkele minuten omhoog komt, wil het soms helpen om even met bijvoorbeeld een sateprikkertje de afdichtdop even iets naar beneden te drukken. Vaak komt de afdichtdop dan omhoog. Is dat niet het geval dan is het goed even contact op te nemen met support@pressurecanning.nl.

Ook belangrijk: tussen het moment dat er stoom uit de ontluuchtingspijp komt en het moment dat u het gewichtje op het pijpje zet (en de druk in de CanMate oploopt tot de gewenste druk), kan er wat condens ontstaan in het handvat. Deze condens kan zich omvormen tot druppeltjes waarvan er een paar kunnen lekken uit het handvat tijdens het cannen. Dat is geen reden tot zorg en kan gebeuren.

Stap 8: Plaats de drukregelaar op de ontluuchtingsleiding. Als de verwarming is verlaagd voor het ventileren. Verwarm de CanMate totdat de meter de gewenste druk registreert en pas vervolgens de hitte op uw fornuis aan om deze druk te behouden. Afhankelijk van het gewichtje dat u gebruikt varieert de druk tussen de 10 en 15 psi. Naarmate de druk in de CanMate toeneemt, beweegt de wijzer over de meter.

Stap 9: De verwerkingstijd zoals vermeld in het recept begint wanneer de meter de juiste druk registreert. Als de druk op enig moment tijdens de verwerkingscyclus onder de juiste druk daalt, omdat bijvoorbeeld de stand van het fornuis te laag is, breng dan de druk terug naar de juiste instelling en start het aftellen van de verwerking opnieuw vanaf het begin zodat u veilig conserveert.

Stap 10: Schakel aan het einde van de verwerkingstijd het fornuis uit. De druk in de CanMate zal dan vanzelf dalen. Versnel het afkoelproces niet door de CanMate in koud water te plaatsen. Hierdoor kunnen de potten breken, vloeistof verliezen of andere problemen ontstaan.

Stap 11: De druk wordt volledig verlaagd als de pop-up afdichtdop weer gezakt is en er geen stoom ontsnapt als de drukregelaar wordt opgetild. Gebruik de meter niet als indicator om te bepalen of de druk volledig is verlaagd.

Stap 12: Wanneer de druk op de drukmeter een druk van nul PSI aangeeft, verwijdert u de drukregelaar van de ontluuchtingspijp en laat u de CanMate gedurende 10 minuten afkoelen. Verwijder altijd de drukregelaar 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 verwijderd.

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 MONTAGESHEMA 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. TEVEN'S VERVALLEN IN DAT GEVAL ALLE GARANTIES.



Bewaar deze handleiding



Vragen, problemen of missende onderdelen?

mail ons op:
support@pressurecanning.nl

**PRESSURE CANNING
NEDERLAND BV**