

CANMATE 22QT

PRESSURE CANNING PRODUCTS

21L ALUMINUM PRESSURE CANMATE EN COOKER

ADAPTÉ À TOUTE POÊLE À GAZ, ÉLECTRIQUE,
CÉRAMIQUE OU À INDUCTION



MANUEL D'UTILISATION ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSERVEZ CE MANUEL POUR LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ,
PRÉCAUTIONS, INSTALLATION, FONCTIONNEMENT, INSPECTION, ENTRETIEN ET
PROCÉDURES DE NETTOYAGE. ÉCRIVEZ LE NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT AU DOS
DU MANUEL (OU MOIS ET ANNÉE D'ACHAT SI LE PRODUIT N'A PAS DE NUMÉRO)
POUR D'AUTRES QUESTIONS, ENVOYEZ UN EMAIL À NOTRE SERVICE CLIENT :

SUPPORT@PRESSURECANNING.NL



Avertissements généraux de sécurité

Les avertissements, précautions et instructions inscrites dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les circonstances et situations possibles qui peuvent survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens et la prudence sont des facteurs qui ne peuvent pas être intégrés à ce produit, mais que l'utilisateur doit appliquer. Avant d'utiliser le CanMate, lisez attentivement toutes les instructions et assurez-vous de les comprendre avant de commencer à l'utiliser. Le non-respect des règles de sécurité et d'autres mesures de sécurité de base peut entraîner des blessures graves.

- Avant chaque utilisation, vérifiez soigneusement si la poignée est intacte et si le conduit de ventilation est dégagé. Le régulateur de pression et la soupape de sécurité doivent pouvoir bouger librement et être propres.
- Le mécanisme de verrouillage de la couverture est soigneusement conçu et installé sur le dessus de la poignée. Ne démontez jamais le CanMate.
- Pour toute utilisation commerciale, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions, ni le fabricant ni Pressure Canning Nederland B.V. n'assumeront de responsabilité, et la garantie ne s'appliquera pas.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange fournies par le fabricant. Si vous ne le faites pas, votre garantie ne fonctionnera pas.
- Ne placez AUCUN objet sur le régulateur de pression.
- N'utilisez PAS le couvercle du CanMate pour couvrir d'autres objets.
- Ne stockez PAS d'aliments alcalins, acides, vinaigrés ou corrosifs dans le CanMate pendant une longue période pour éviter la corrosion de l'intérieur de la casserole. Si le CanMate a été utilisé à sec, il ne peut plus être utilisé comme CanMate. Veuillez donc en prendre soin.
- Ce CanMate ne peut pas être utilisé pour la friture sous haute pression.
- Ne placez pas le CanMate dans le four à micro-ondes ou le four. Lors de la cuisson, la flamme ne doit pas être plus large que le fond de la casserole. La flamme ne doit pas non plus dépasser 1/10e de la hauteur totale du CanMate pour éviter de brûler la poignée.
- Attendez un moment après utilisation avant d'ouvrir le CanMate. Laissez la vapeur se dissiper pour éviter les brûlures. Lorsque la pression du CanMate est relâchée, l'utilisateur doit se tenir de côté pour éviter d'éventuelles brûlures.
- Comme pour tout appareil de cuisson, une surveillance attentive est nécessaire lorsque le CanMate est utilisé en présence d'enfants.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lorsque le CanMate est sous pression, faites très attention en le déplaçant. Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Portez des gants ou des maniques si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées du CanMate sont bien fixées. Serrez-les si nécessaire.
- N'utilisez votre CanMate que pour l'usage pour lequel il est conçu. Votre CanMate cuit sous pression. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des brûlures par débordement. Assurez-vous que le CanMate est bien fermé avant de le mettre sous pression.
- Assurez-vous toujours que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre CanMate.
- Ne forcez jamais l'ouverture du CanMate. Assurez-vous que la pression interne est redevenue normale avant de l'ouvrir. Voir la section "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre CanMate sans liquide : cela peut causer des dommages graves. Assurez-vous toujours qu'il contient suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez des sources de chaleur compatibles avec votre CanMate, conformément au mode d'emploi.
- Ne préparez jamais de recettes à base de lait dans votre CanMate.
- Ne remplissez pas le CanMate à plus de $\frac{2}{3}$ lorsque vous l'utilisez comme autocuiseur. Pour les soupes, les céréales, les haricots secs et les pois qui gonflent pendant la cuisson, ne remplissez pas le CanMate à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut obstruer le conduit de ventilation et provoquer une surpression.
- Ne faites pas cuire de la compote de pommes, des canneberges, de la rhubarbe, des céréales, des pâtes, des pois cassés, des mélanges de soupe déshydratée ou des mélanges de soupe avec des haricots secs et des pois sous pression dans le CanMate. Ces aliments ont tendance à mousser et à éclabousser et peuvent obstruer le conduit de ventilation et le dépressurisateur automatique.
- Après avoir cuit de la viande avec une peau extérieure (comme une langue de bœuf), qui peut gonfler sous l'effet de la pression, il est risqué de percer la peau après la cuisson si elle semble gonflée; vous pourriez vous brûler. Percez quelques trous dans la viande avant de la cuire.
- Vérifiez toujours la propreté des soupapes avant utilisation.
- N'utilisez PAS le CanMate pour la friture sous pression dans de l'huile.
- Ne touchez PAS aux systèmes de sécurité, sauf lors du nettoyage et de l'entretien selon les instructions.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Faites bouillir environ 2 minutes avant de placer le couvercle. Surveillez de près votre appareil lors de la préparation de recettes à base d'alcool. Vous pouvez utiliser le CanMate pour préparer des aliments sans couvercle si vous ne prévoyez pas de cuisiner sous pression.
- Si vous remarquez que votre CanMate est cassé ou fissuré, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir. Attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le déplacer. N'utilisez PAS le CanMate. Faites examiner et, si possible, réparer en toute sécurité par un technicien qualifié.



1. Soupape de sécurité
2. Extra soupape de sécurité
3. Poignée sur le couvercle
4. Poignée sur le CanMate
5. CanMate body
6. Bouchon d'étanchéité
7. Régulateur de pression/poids
8. Conduite de ventilation
9. Manomètre
10. Couvercle CanMate
11. Fenêtre de sécurité
12. Panier
13. Anneau de caoutchouc
14. Protection de blocage amovible
15. Plaque inférieure



INTRODUCTION CONSERVATION SOUS PRESSION

Pressure Canning

Le pressure canning est adapté à la conservation des produits à faible acidité tels que les légumes, la viande et le poisson. Ce processus tue également tous les micro-organismes invisibles pour ralentir le cycle de détérioration, ce qui prolonge la durée de conservation de vos produits.

La détérioration des aliments peut être causée par quatre facteurs : les moisissures, les enzymes, les levures et les bactéries. Les moisissures, les levures et les enzymes sont détruits à 100 degrés Celsius. L'eau bout à 100 degrés Celsius (sauf dans les régions montagneuses), ce qui est suffisant pour détruire ces éléments. Cette méthode de conservation, connue en Europe sous le nom de "stérilisation à la chaleur" ou "wecken," convient aux aliments naturellement acides ayant une valeur de pH de 4,6 ou moins.

Si un aliment n'est pas assez acide, les bactéries peuvent survivre dans un environnement sans oxygène (comme dans un pot scellé). Les aliments qui ne sont pas assez acides comprennent les légumes, la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer.

Lorsque ces aliments sont mis en conserve sous vide, la bactérie *Clostridium botulinum* peut se développer. Cette bactérie produit une toxine causant le botulisme. Ces spores ne sont pas détruites à 100 degrés Celsius.

Selon l'USDA (le ministère de l'Agriculture des États-Unis), le pressure canning est la seule méthode sûre pour conserver les aliments à faible acidité (légumes, viande, volaille, poisson et fruits de mer).

Lors du pressure canning, une partie de l'eau dans le CanMate est convertie en vapeur, créant une pression dans le récipient. À mesure que la pression augmente, la température augmente également : à une pression de 5 PSI, la température atteint 108,8 degrés Celsius ; à 10 PSI, elle atteint 115,5 degrés ; et à 15 PSI, elle atteint même 121 degrés Celsius. Pour les Pays-Bas et la plupart des régions de Belgique, une pression de 10 PSI est suffisante pour détruire tous les spores bactériens dangereux, y compris ceux causant le botulisme.

Entre 300 mètres et le point culminant de Belgique (694 mètres), une pression de 12 PSI est suffisante. Le régulateur de pression (poids) du CanMate commence à vibrer à une pression de 12,5 à 13 PSI. Ainsi, le CanMate est adapté à une utilisation partout dans le Benelux. Pour une utilisation dans les Alpes, un régulateur de pression de 14 ou 15 PSI est nécessaire.

Pendant que les pots refroidissent après le traitement, un vide se forme, scellant les aliments à l'intérieur et empêchant les nouveaux micro-organismes de pénétrer dans les pots et de gâter les aliments.

AVANT DE COMMENCER À UTILISER LE CANMATE

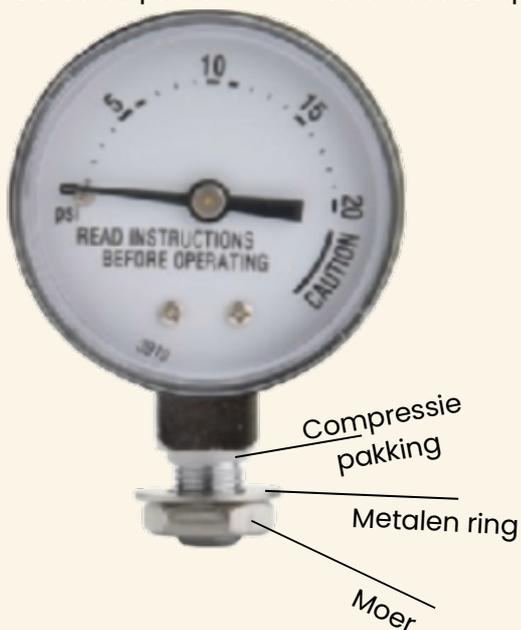
1. Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser le CanMate pour la première fois. Comprenez la structure générale du CanMate.
2. Lavez le couvercle, le corps du CanMate et le joint d'étanchéité avec de l'eau savonneuse tiède pour enlever toute huile de fabrication. Rincez toutes les pièces à l'eau tiède et séchez-les.
3. Fixez le manomètre au couvercle du CanMate en retirant d'abord l'écrou et l'anneau métallique de l'extrémité fileté du manomètre. Retournez ensuite le couvercle du CanMate. Commencez par le bas et insérez l'extrémité fileté du manomètre dans le trou au centre du couvercle jusqu'à ce que le joint de compression repose sur le couvercle.

Tout en tenant le manomètre en place, placez l'anneau métallique et l'écrou sur l'extrémité fileté du manomètre. Serrez avec la mini-clé fournie dans l'emballage.

Conseils : le manomètre est un instrument délicat qui doit être monté avec soin.

Ne plongez pas le couvercle dans l'eau et évitez tout contact du manomètre avec des liquides.

Ne stockez pas le manomètre à des températures inférieures au point de congélation.



ENTRETIEN

1. Lavez le CanMate (corps et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
2. N'utilisez jamais de produits à base d'eau de Javel ou de chlore.
3. À chaque lavage du CanMate, retirez le joint d'étanchéité, lavez-le avec de l'eau savonneuse tiède, rincez-le, séchez-le et replacez-le dans le couvercle.
4. Remplacez le joint d'étanchéité chaque année ou dès qu'il montre des signes de fissuration ou de détérioration. Il est disponible dans la boutique en ligne de pressurecanning.nl.
5. Pour nettoyer le conduit de ventilation, retirez le régulateur de pression et vérifiez visuellement, à la lumière du jour, que la sortie de vapeur est ronde et non obstruée. Nettoyez si nécessaire avec un cure-dent et rincez.
6. Pour ranger le CanMate, placez le couvercle à l'envers sur le CanMate et conservez-le dans un endroit frais et sec.

Attention ! Le CanMate est fabriqué en aluminium. Cela signifie que, dès 1 ou 2 utilisations, l'intérieur du CanMate commencera à noircir. Cela peut paraître moins attrayant, mais c'est dû à la combinaison de l'eau et de l'oxygène sous pression avec l'aluminium. L'aluminium a la propriété de former une couche, appelée film d'alumine, en combinaison avec l'eau et l'oxygène. Cette couche protège l'appareil contre la corrosion. Cette couche n'a pas d'effets néfastes. Vous pouvez toujours utiliser le CanMate comme casserole à soupe ou autocuiseur.

PRESSURE CANNING ÉTAPE PAR ÉTAPE

Étape 1 : Assurez-vous que votre CanMate est soigneusement nettoyé et fonctionne correctement. Avant chaque saison de mise en conserve, faites calibrer le manomètre pour vérifier sa précision ou utilisez un poids adapté à votre PSI. Vérifiez également le joint d'étanchéité et le dépressuriseur automatique. Remplacez ces pièces si elles sont dures, déformées, fissurées, usées, piquées ou anormalement molles. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine CanMate.

Étape 2 : Le CanMate est compatible avec toutes les plaques de cuisson telles que le gaz, la céramique, l'induction et l'électricité.

Étape 3 : ATTENTION ! Les brûleurs portables peuvent ne pas être adaptés pour la mise en conserve. Ils peuvent ne pas avoir une puissance suffisante pour mettre un CanMate entièrement chargé sous pression et/ou peuvent ne pas être capables de supporter le poids d'un CanMate entièrement chargé. Consultez le manuel d'utilisation de votre source de chaleur portable pour connaître les limitations de poids et d'autres informations.

Étape 4 : Placez la grille de mise en conserve au fond du CanMate. Assurez-vous que le fond est complètement plat, car cela évite qu'il ne se coince après la mise en conserve sous pression. Si cela se produit, utilisez un outil avec un crochet pour soulever le fond. Versez 3 litres d'eau dans le CanMate. Chauffez l'eau à peu près à la même température que celle des bocaux ; si les bocaux sont froids, gardez également l'eau froide. Vous avez toujours besoin de 3 litres d'eau, quel que soit le nombre de bocaux dans le CanMate.

Étape 5 : Placez les bocaux remplis sur la grille de mise en conserve. Pour un empilage double, placez une grille de mise en conserve supplémentaire sur la première couche avant de placer le reste dans le CanMate.

Étape 6 : Placez le couvercle sur le CanMate ; utilisez uniquement le couvercle fourni avec le CanMate lorsqu'il était neuf. Ne mettez pas le CanMate sous pression tant que les poignées du couvercle ne sont pas alignées avec les poignées du CanMate lui-même.

Placez le couvercle sur le CanMate de manière à ce que les flèches soient en face l'une de l'autre (figure 1). Tournez ensuite le couvercle vers la direction de verrouillage (FERMER) jusqu'à ce qu'il s'arrête de tourner (figure 2). Le couvercle ne peut être tourné que si la languette de verrouillage de sécurité de la poignée est ouverte.



PRESSURE CANNING ÉTAPE PAR ÉTAPE

Étape 7 : Utilisez votre cuisinière à son niveau le plus élevé et chauffez le CanMate jusqu'à ce que vous voyiez ou entendiez un jet de vapeur sortir du tuyau d'aération. Laissez la vapeur s'échapper par le tuyau d'aération pendant 10 minutes pour évacuer tout l'air du CanMate. Si nécessaire, réduisez la chaleur de votre cuisinière pour maintenir un flux de vapeur constant et modéré.

Étape 8 : Placez le régulateur de pression sur la conduite d'aération. Si la chaleur a été réduite pour l'aération, augmentez-la. Chauffez le CanMate jusqu'à ce que le manomètre indique la pression souhaitée, puis ajustez la chaleur de votre cuisinière pour maintenir cette pression. Le régulateur oscille entre 11 et 13 psi. Au fur et à mesure que la pression dans le CanMate augmente, l'aiguille du manomètre se déplace et le dépressuriseur automatique se lève pour sceller le CanMate.

Étape 9 : Le temps de traitement commence lorsque le manomètre indique la bonne pression, comme mentionné dans la recette. Si la pression tombe en dessous du niveau correct à un moment donné pendant le cycle de traitement, ramenez la pression à la bonne valeur et recommencez le compte à rebours du traitement à partir du début pour la durée complète.

Étape 10 : À la fin du temps de traitement, éteignez le brûleur et retirez le CanMate de la source de chaleur. Laissez la pression diminuer naturellement. N'accélérez pas le processus de refroidissement en plaçant le CanMate dans de l'eau froide, car cela pourrait faire éclater les bocaux, provoquer des pertes de liquide ou d'autres problèmes.

Étape 11 : La pression est complètement relâchée lorsque le dépressuriseur automatique est ouvert et qu'aucune vapeur ne s'échappe lorsque le régulateur de pression est soulevé. N'utilisez pas le manomètre comme indicateur de la pression complètement relâchée.

Étape 12 : Lorsque la pression est complètement relâchée, retirez le régulateur de pression du tuyau d'aération et laissez le CanMate refroidir pendant 10 minutes. Retirez toujours le régulateur avant d'ouvrir le couvercle.

Étape 13 : Ouvrez le couvercle en le tournant et en l'ouvrant à l'écart de vous, de manière à ce que le couvercle soit entre vous et la vapeur. Si le couvercle semble coincé ou difficile à tourner, ne forcez pas pour l'ouvrir. S'il reste bloqué, cela peut indiquer qu'il y a encore de la pression dans le CanMate. Si vous avez des doutes sur la pression dans le CanMate, laissez-le refroidir plus longtemps avant de retirer le couvercle.

Étape 14 : Retirez les bocaux à l'aide d'une pince à bocaux en les soulevant tout droit et hors du CanMate. Assurez-vous de ne pas les incliner, car cela pourrait provoquer une perte de liquide. Placez les bocaux droit sur une étagère ou une serviette sèche, à l'abri des courants d'air. Ne serrez pas les couvercles davantage. Laissez les bocaux refroidir naturellement. Ne vérifiez le vide qu'après 12 heures. **DISCLAIMER**

LISEZ ATTENTIVEMENT CE QUI SUIT

NI LE FABRICANT NI PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. NE FOURNISSENT LA LISTE DES PIÈCES ET LE SCHÉMA DE MONTAGE DE CE MANUEL UNIQUEMENT À TITRE DE RÉFÉRENCE. NI LE FABRICANT NI PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. NE DONNENT AUCUNE DÉCLARATION OU GARANTIE, QUELLE QU'ELLE SOIT, AU COMPRIS QUE L'ACHETEUR EST QUALIFIÉ POUR EFFECTUER DES RÉPARATIONS SUR LE PRODUIT OU POUR REMPLACER DES PIÈCES DU PRODUIT. EN RÉALITÉ, LE FABRICANT ET PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. DÉCLARENT EXPLICITEMENT QUE TOUTES LES RÉPARATIONS ET REMPLACEMENTS DE PIÈCES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES TECHNICIENS CERTIFIÉS, ET NON PAR L'ACHETEUR. L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS DÉCOULANT DE SES RÉPARATIONS SUR LE PRODUIT ORIGINAL OU LES PIÈCES DE REMPLACEMENT, OU DE L'INSTALLATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT. EN OUTRE, TOUTES LES GARANTIES SONT ALORS NULLES.



Conservez ce manuel

Des questions, des problèmes ou des pièces manquantes ?

Envoyez-nous un e-mail à : support@pressioncanning.nl

PRESSURE CANNING PRODUCTS