

# CanMate Handleiding

*Alles wat je moet weten om te starten met pressure canning – van benodigdheden en stappen tot praktische tips & tricks om je voedsel veilig en lang houdbaar te maken..*



*If we Can, you Can too!*

# CanMate Handleiding

## *Inhoudsopgave*

### Potten vullen

#### 1. Snelle start

#### 2. Kennismaken met je CanMate

- Welkom bij je CanMate
- Wat is pressure canning?
- Waarom pressure canning gebruiken?

#### 3. Veilig gebruik

- Veilig gebruik van je CanMate
- Belangrijke veiligheidsregels

#### 4. Leer je CanMate kennen

- Onderdelen van je CanMate
- Het gewichtje en drukinstellingen
- bodemplaat en stapelplaat

#### 5. Hoe pressure canning werkt

- Hoe druk ontstaat
- Gewichtje vs. drukmeter uitgelegd
- Wat is normale werking?

#### 6. Voorbereiding

- Geschikte potten kiezen
- Potten vullen en sluiten
- Water en plaatsing in de canner
- Controle vóór je begint

#### 7. Pressure cannen stap voor stap

- Stap 1 — canner vullen
- Stap 2 — Deksel sluiten
- Stap 3 — Ontluchten
- Stap 4 — Gewichtje plaatsen
- Stap 5 — Op druk brengen
- Stap 6 — Kooktijd starten

#### 8. Na het cannen

- canner laten afkoelen
- Veilig openen
- Potten laten rusten
- Vacuüm controleren

#### 9. Veelgemaakte fouten voorkomen

- Meest voorkomende beginnersfouten
- Wat is normaal gedrag?
- Wanneer moet je ingrijpen?

#### 10. Onderhoud en schoonmaken

- Reinigen na gebruik
- Afdichtring onderhouden
- Ventiel en drukmeter controleren
- Opslag van je CanMate

#### 11. Probleemoplossing (FAQ)

- canner bouwt geen druk op
- Gewichtje beweegt niet
- Geen vacuüm in potten
- Overige vragen en oplossingen

#### 12. Technische informatie

- Technische specificaties
- Onderdelenoverzicht

#### 13. Garantie en contact






- Garantievoorwaarden
- Contact en ondersteuning

# 1. Snelle start

*Je eerste keer met de CanMate.*

*Met deze korte handleiding kun je direct veilig beginnen met pressure cannen. Lees wel de volledige handleiding door voor extra uitleg en tips.*

## Wat je nodig hebt:


-  Gevulde glazen potten
-  CanMate met bodemplaat
-  Water
-  Warmtebron
-  Timer of klok

## Stap 1 — canner voorbereiden

- Plaats de bodemplaat in de canner.
- Zet de gevulde potten rechtop op de bodemplaat in de canner.
- Voeg 3 liter water toe.

Gebruik je twee lagen potten?  
Plaats dan de stapelplaat tussen de lagen.

## Stap 2 — Deksel sluiten

- Controleer of de afdichtring goed ligt.
- Sluit het deksel.
- Laat het ventiel open -  
 Plaats het gewichtje nog niet!



## Stap 3 — Ontluchten (belangrijk!)


- Zet het vuur op de hoogste stand.
- Wacht tot er stoom uit het ventiel komt.
- Laat 10 minuten continu stoom ontsnappen. Dit zorgt voor de juiste temperatuur in de canner.

## Stap 4 — Gewichtje plaatsen

- Plaats het gewichtje op het ventiel.
- Kies de juiste druk/PSI (0, 1 of 2 ringen).
- De druk begint nu op te bouwen.

## Stap 5 — Start de kooktijd

- Wanneer het gewichtje rustig begint te wiebelen:

-  verlaag het vuur maar zorg dat het gewichtje blijft bewegen
-  start de kooktijd

Rustig wiebelen = juiste druk.

## Stap 6 — Na de kooktijd

### Zet het vuur uit.

- Laat de canner vanzelf afkoelen.
- Verwijder het gewichtje pas wanneer de drukmeter op nul staat.
- Open het deksel altijd van je af.

## Stap 7 — Potten laten rusten

- Haal de potten voorzichtig uit de canner.
- Laat ze 12-24 uur ongestoord staan.
- Controleer daarna het vacuüm.
- Onthoud dit vooral:
  - 🔧 Het gewichtje bepaalt de juiste druk — niet de drukmeter.
  - 🔧 Rustig wiebelen is perfect.
  - 🔧 Forceer het afkoelen nooit.



Lees de volledige handleiding voor uitgebreide uitleg, veiligheidstips en het oplossen van problemen.

## 2. Welkom bij je CanMate

*Gefeliciteerd met je CanMate! Met deze pressure canner kun je voedsel veilig en langdurig bewaren zonder koelkast of vriezer. Groenten, vlees, soepen, sauzen en zelfs complete maaltijden blijven dankzij pressure canning lang houdbaar, terwijl smaak en voedingswaarde goed behouden blijven.*

*Pressure canning is al tientallen jaren een populaire conserveermethode in de Verenigde Staten en Canada. In Europa is deze manier van bewaren nog minder bekend, maar steeds meer mensen ontdekken hoe praktisch, duurzaam en betrouwbaar het is.*

*Met je CanMate kun je zelf bepalen wat er in je voorraadmast staat. Je bewaart seizoensproducten langer, voorkomt voedselverspilling en hebt altijd een maaltijd klaar wanneer het jou uitkomt.*

### **Wat is pressure cannen?**

Pressure cannen is een bewaarmethode waarbij voedsel wordt verhit onder hoge druk. Door deze druk stijgt de temperatuur in de canner tot boven het kookpunt van water (100 °C). Hierdoor worden ook bacteriën vernietigd die bij bijvoorbeeld wecken wel overleven. Dat maakt pressure cannen geschikt voor het conserveren van:

- groente
- vlees en gevogelte
- vis
- soepen en sauzen
- complete maaltijden

### **Wat leer je in deze handleiding?**

Deze handleiding helpt je stap voor stap om veilig en met vertrouwen aan de slag te gaan. Je leert onder andere:

- hoe je CanMate in elkaar zit
- hoe druk in de canner werkt
- hoe je potten correct voorbereidt
- hoe je pressure cannen stap voor stap uitvoert
- waar je op moet letten tijdens en na het proces

Ook vind je praktische tips en antwoorden op veel voorkomende vragen.

### **Goed om te weten**

Misschien lijkt pressure cannen in het begin spannend, maar zodra je begrijpt hoe het proces werkt, merk je dat het logisch en eenvoudig is. De CanMate is zo ontworpen dat je er makkelijk en eenvoudig mee kan werken.

Neem voordat je begint echt even de tijd om deze handleiding door te lezen. Zo weet je precies wat je doet en haal je de beste resultaten. Wil je nog verder ondersteund worden in het proces? Wij bieden ook een [volledige digitale cursus](#) met videos en recepten.

# 3. Veilig gebruik van je CanMate

*Pressure canning werkt met hoge temperaturen en druk. Dat klinkt misschien spannend, maar wanneer je de juiste stappen volgt, is het een veilige en betrouwbare manier om voedsel te bewaren.*

*Lees onderstaande veiligheidsrichtlijnen daarom goed door voordat je begint. Ze helpen je om veilig te werken en zorgen ervoor dat je CanMate optimaal blijft functioneren.*

## Belangrijke veiligheidsregels

- Gebruik de CanMate alleen voor pressure canning zoals beschreven in deze handleiding.
- Laat de canner nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat er altijd 3 liter water in de canner zit. Liever wat meer dan wat minder.
- Open de canner nooit zolang er nog druk aanwezig is.
- Controleer vóór elk gebruik of ventiel, afdichting en gewichtje schoon en vrij zijn.
- Gebruik de CanMate alleen op een stabiele warmtebron die het gewicht van de canner aan kan.

## Waarom druk belangrijk is

Bij pressure canning wordt voedsel verhit tot een temperatuur boven 100 °C (afhankelijk van het aantal ringen op het gewichtje). Alleen bij deze hogere temperatuur worden bacteriën veilig uitgeschakeld. De juiste druk in de canner is daarom essentieel.

De druk in je CanMate wordt geregeld door het gewichtje boven op het ventiel. Wanneer het gewichtje zacht begint te wiebelen of te sissen, weet je dat de juiste druk is bereikt.



**Het gewichtje is altijd leidend — niet de drukmeter.**

## Open de canner nooit onder druk





Zolang er druk in de canner zit blijft het deksel vergrendeld. Bij het openen kan hete stoom ontsnappen waardoor er kans bestaat risico op verbranding.

Laat de canner daarom altijd volledig vanzelf afkoelen. Verwijder het gewichtje pas wanneer de druk volledig is verdwenen en de drukmeter op nul staat.

Forceer het afkoelen nooit door:

- koud water over de canner te gieten
- het ventiel te openen
- het gewichtje op te tillen

## Controle vóór elk gebruik

- Neem vóór je begint kort deze punten door:
  -  De afdichting is schoon en goed geplaatst
  -  Het ventiel is vrij van vuil of voedselresten
  -  Het gewichtje kan vrij bewegen
  -  De bodem en stapelplaat staan correct in de canner.

De bodemplaat is de kleinste van de 2 platen en ligt met de bolle kant boven. De stapelplaat is groter en ligt met bolle kant naar beneden. Deze controle kost je minder dan een minuut en voorkomt de meeste problemen.

## Gebruik geschikte potten

- Gebruik alleen glazen potten die geschikt zijn voor pressure canning. Het glas moet stevig genoeg zijn om temperatuur- en drukverschillen te verdragen. Wij raden Mason jars, weckpotten of schroefdraai potten aan. Zie [hier onze Mason jars](#) die speciaal hiervoor ontwikkeld zijn.
- Potten met schroefdeksels zijn ook bruikbaar, mits je kunt controleren of er na afloop een vacuüm in de pot is ontstaan.

## Veilig werken = ontscanneren werken

Wanneer je de stappen volgt zoals beschreven in deze handleiding, regelt de CanMate het grootste deel van het proces vanzelf. Je hoeft de druk niet te forceren of continu aan te passen — rustig werken geeft het beste en veiligste resultaat.

## Let op - Zwarte verkleuring is normaal

Het is mogelijk dat de aluminium canner na de eerste keren gebruik donkerder of zwart uitslaat aan de binnenzijde. Dit hoort bij aluminium canners en is geen defect.

De verkleuring:

- is normaal bij pressure canning
- heeft geen invloed op het bereiden van voedsel in de canner
- heeft geen invloed op het opbouwen van de druk
- valt niet onder garantie omdat het een natuurlijke materiaaleigenschap is
- de verkleuring kan verminderd worden met water en een beetje azijn of citroensap, maar dit is niet noodzakelijk.



# 4. Onderdelen van je CanMate

*Voordat je begint met pressure canning is het handig om te weten welke onderdelen je CanMate heeft en wat hun functie is. In dit hoofdstuk leer je de belangrijkste onderdelen kennen, zodat je precies begrijpt wat er gebeurt tijdens het gebruik. Bekijk eerst het overzicht van de onderdelen op de afbeelding. Hieronder vind je een korte uitleg per onderdeel.*

## De pan

De pan vormt de basis van de CanMate. Hierin plaats je het water en de gevulde potten. Tijdens het gebruik bouwt zich in de canner druk op waardoor de temperatuur hoger wordt dan bij normaal koken.

## Het deksel

Het deksel sluit de canner luchtdicht af. Zodra er druk ontstaat, wordt het deksel automatisch stevig op zijn plaats gehouden. Hierdoor kan de canner pas geopend worden wanneer de druk volledig verdwenen is.



## De afdichtring

De afdichtring (rubberen ring in het deksel) zorgt ervoor dat er geen stoom langs de rand kan ontsnappen.

Controleer vóór elk gebruik:

- of de ring schoon is
- correct ligt
- geen scheuren of beschadigingen heeft. Is de ring aan vervanging toe? Je kunt in onze webshop [een nieuwe ring](#) bestellen

Een goed geplaatste afdichtring is essentieel om druk op te bouwen.

## De drukmeter

De drukmeter laat zien hoeveel druk zich in de canner bevindt. Houd er rekening mee dat een drukmeter een afwijking mag hebben.

Tijdens het cannen is het **gewichtje altijd leidend**, niet de exacte waarde die de drukmeter aangeeft.

## Het ventiel

Via het ventiel kan stoom uit de canner ontsnappen. Tijdens het opwarmen verlaat hier eerst lucht de canner. Later regelt het gewichtje via dit ventiel automatisch de juiste druk.

Zorg ervoor dat het ventiel altijd schoon en vrij is.




## Het stapelgewichtje (drukregelaar)

Het gewichtje is één van de belangrijkste onderdelen van je CanMate. Dit onderdeel bepaalt en regelt automatisch de druk in de canner. *Wanneer het gewichtje zacht begint te wiebelen of te sissen, betekent dit dat de juiste druk is bereikt.*

Je kunt de druk instellen met ringen:

- 0 ringen (5 psi) → voor als je bijvoorbeeld appelmoes of andere zuur voedsel wilt cannen
- 1 ring (10 psi) → als je wilt pressure cannen en beneden de 300 meter hoogte woont
- 2 ringen (15psi) → als je wilt pressure cannen en boven de 300 meter hoogte woont **of iets wilt steriliseren**

Gebruik altijd de instelling die hoort bij het recept of de aanbevolen kooktijd.

 Je hoeft het fornuis niet harder te zetten om een hogere waarde op de drukmeter te krijgen. Zodra het gewichtje beweegt, is de druk correct.



\*PSI = Pressure per square inch

### De bodemplaat (klein)

De bodemplaat (bolle kant boven) voorkomt dat potten direct op de bodem van de canner staan. Hierdoor bescherm je je potten tegen barsten of breken.

Gebruik de CanMate nooit zonder bodemplaat. Heb je een CanMate met een bodemplaat en een stapelplaat dan kun je de bodemplaat herkennen doordat deze wat kleiner is dan de stapelplaat.

### De stapelplaat (groot)

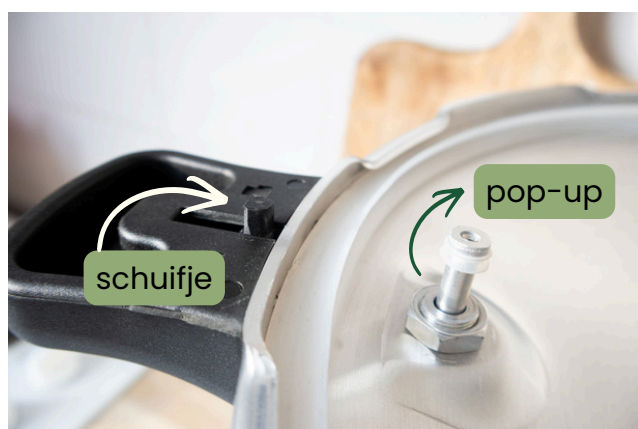
Met de stapelplaat (bolle kant onder) kun je een tweede laag potten plaatsen. Zo benut je de ruimte in de canner optimaal.

Zorg ervoor dat:

- de onderste potten stabiel staan
- de stapelplaat vlak ligt
- potten elkaar niet klemmen

### Pop-up

In één van de handvatten zit een pop-up mechanisme. Wanneer je de canner wil sluiten moet dit mechanisme open/omlaag staan. Als de pop-up dicht/hoog is, pak het deksel vast met de manometer aan de bovenkant en schuif het zwarte schuifje aan de binnenkant opzij zodat de pop-up open valt.



### Waarom deze onderdelen belangrijk zijn

Alle onderdelen van de CanMate werken samen om automatisch een veilige druk en temperatuur te creëren. Je hoeft het proces dus niet zelf te regelen — zolang alle onderdelen correct geplaatst zijn, doet de canner het werk voor je.

Neem even de tijd om vertrouwd te raken met de onderdelen. Dat maakt het gebruik straks eenvoudiger en geeft meer vertrouwen wanneer je voor de eerste keer gaat pressure cannen.

# 5. Hoe druk werkt in je CanMate

*Om pressure cannen goed te begrijpen, hoef je geen technische kennis te hebben. Het helpt wel om te weten wat er in de canner gebeurt en waar je op moet letten.*

*Zodra je dit begrijpt, merk je dat pressure cannen eigenlijk heel logisch werkt.*

## Wat gebeurt er in de canner?

Wanneer je de CanMate verwarmt, begint het water in de canner te koken en ontstaat er stoom. Omdat het deksel gesloten is, kan deze stoom niet zomaar ontsnappen. Hierdoor bouwt zich druk op in de canner.

Door deze druk stijgt de temperatuur tot boven het normale kookpunt van water (100 °C). Juist deze hogere temperatuur zorgt ervoor dat voedsel veilig geconserveerd kan worden.

## Waarom hogere temperatuur nodig is

Bij gewoon inmaken in kokend water worden niet alle bacteriën vernietigd. Sommige micro-organismen, zoals de botulisme bacterie, overleven temperaturen van 100 °C.

## Door pressure cannen:

- stijgt de temperatuur tot maximaal 121 °C (afhankelijk van het gebruikte aantal ringen op het gewichtje)
- worden elke bacteriën of spore van bacteriën uitgeschakeld
- blijft voedsel veilig lang houdbaar

Daarom is de juiste druk zo belangrijk.

## De rol van het gewichtje


Het gewichtje regelt automatisch de druk in je CanMate.

Wanneer de juiste druk is bereikt:

- begint het gewichtje zacht te wiebelen
- hoor je een rustig sissend geluid
- ontsnapt overtollige stoom via het ventiel

Dit betekent dat de canner precies op de juiste druk werkt.



 Het gewichtje is altijd leidend. Je hoeft dus niet je fornuis harder te zetten om de drukmeter op een bepaalde waarde te krijgen

## De drukmeter uitgelegd

De drukmeter geeft een indicatie van de druk in de canner. Omdat een drukmeter een gevoelig instrument is, mag deze ongeveer 5 procent afwijken van de werkelijke druk.

Daarnaast kan bijvoorbeeld het laten vallen van de doos tijdens transport invloed hebben op de nauwkeurigheid van de drukmeter.

Daarom geldt:

- Beweegt het gewichtje? → Dan is de druk goed.
- Staat de meter iets lager dan verwacht? → Geen probleem zolang het gewichtje beweegt.

Het heeft geen zin om het vuur hoger te zetten om een exact PSI-getal te bereiken. Je loopt dan het risico dat het water te snel verdampt en de pan zelfs droog kookt en op inductie of keramische fornuizen die niet langer bruikbaar is (let op: dat valt niet onder de garantie).

Als je bang bent voor droog koken kun je ook 4 liter water gebruiken in plaats van de standaard 3 liter.

## Rustig wiebelen is perfect

Het gewichtje hoeft niet hard te bewegen of continu lawaai te maken.

De ideale situatie:

- een rustig wiebelen
- af en toe een zacht sissgeluid

Te veel beweging betekent meestal dat je fornuis te hoog staat. Zet dan je fornuis lager maar wel zo dat het gewichtje rustig blijft wiebelen of sissen.

## Waarom te hoog vuur geen voordeel heeft

Wanneer je het fornuis te hoog zet:

- verdampt water sneller
- kan de canner droogkoken
- kan de bodem vervormen
- verspilt je energie

Een rustige, stabiele druk geeft het beste resultaat.



### **Onthoud dit vooral:**

Tijdens het kannen hoef je maar één ding te controleren:  
Beweegt het gewichtje rustig?  
→ Dan werkt je CanMate precies zoals bedoeld.

# 6. Voor je begint

*Een goede voorbereiding maakt pressure cannen eenvoudig en zorgt voor het beste resultaat.*

*Neem daarom even de tijd om alles klaar te zetten voordat je de CanMate verwarmt. Gebruik onderstaande stappen als checklist.*

## Kies geschikte potten

Gebruik glazen potten die bestand zijn tegen temperatuurverschillen en druk. Veel glazen potten zijn geschikt, zolang het glas stevig genoeg is.

Je kunt bijvoorbeeld gebruiken:

- [Vita Mason jars](#)
- potten met schroefdeksels waarvan je kunt zien of het vacuüm trekken gelukt is.
- weckpotten (zonder of met meerdere klemmen)
- stevige glazen potten uit de supermarkt die je leeggegeten hebt

Let op:

- controleer potten altijd op scheurtjes of beschadigingen
- gebruik geen beschadigde potten
- zorg dat de randen van de pot schoon en glad zijn



Wanneer je weckpotten met klemmen gebruikt, plaats dan minimaal 4 à 5 klemmen. De druk in een pressure canner is namelijk hoger dan in een weckketel. Met te weinig klemmen kan het zijn dat door de druk in de pan de deksel van je pot verschuift en het vacuüm trekken daardoor niet lukt.

## Verschillende potmaten gebruiken

Je kunt potten van verschillende formaten tegelijk in de CanMate plaatsen.

Gebruik je bijvoorbeeld halve liter potten én literpotten tegelijk?

Dan moet je altijd de **kooktijd aanhouden van de grootste pot.**

## Vul de potten correct

Bij het vullen van potten:

- laat altijd 2,5cm vrij aan de bovenkant van de pot (headspace)
- zorg dat er geen voedselresten op de rand zitten
- draai schroefdeksels vingervast dicht (niet strak aandraaien)
- De lucht moet tijdens het proces uit de pot kunnen ontsnappen zodat er later een vacuüm kan ontstaan.

de dekselrand  
van de Vita  
Mason Jar is  
precies 2,5cm



## Potten vullen stappenplan

### Stap 1 — Kies een recept

Elk voedselproduct of samenstelling van producten heeft een recept. Je vindt deze op het internet of je neemt een kijkje bij de [receptenbundels op onze website](#).

#### Waarom?

Per product moet je weten hoe lang je het moet pressure cannen en dat vind je in het recept.

### Stap 2 — Vul de potten

Vul de potten zo dat er 2,5cm vrij blijft vanaf de rand van de pot.

#### Waarom?

Die ruimte is nodig zodat de inhoud kan uitzetten en de pot goed kan vacuümeren.

### Stap 3 — Voeg (zo nodig) vocht toe

Meestal voeg je vocht aan de potjes toe bij pressure canning. Wil je bijvoorbeeld aardappels cannen, voeg dan in de pot water toe.

#### Waarom?

Door het vocht kan de hitte goed tot in de kern binnendringen.



### Stap 4 — Verwijder luchtbelllen

Prik met een houten stokje in de pot om de luchtbelllen er zo veel mogelijk uit te halen.

#### Waarom?

Achtergebleven lucht belllen kunnen het vacuum trekken verstoren.

### Stap 5 — Pot dichtmaken

Draai het deksel er vingervast op, gebruik je pols niet om het strak dicht te draaien.

#### Waarom?

Als het deksel te strak zit, kan de lucht tijdens het cannen niet ontsnappen en trekt de pot niet goed vacuum. Draai je hem niet strak genoeg, dan kan de inhoud in je CanMate terecht komen.



## Water in de canner

Voeg 3 liter water toe aan de canner (zie specificaties verderop in deze handleiding).

Belangrijk:

- de potten staan in de stoom, niet volledig onder water
- er moet altijd voldoende water aanwezig blijven tijdens het proces

Te weinig water kan leiden tot droogkoken.

## Plaats de bodem en stapelplaat

Plaats altijd eerst de bodemplaat in de canner (bolle kant boven). Dit voorkomt direct contact tussen potten en de hete cannerbodem.

Gebruik je twee lagen potten?

1. Plaats eerst de onderste laag potten.
2. Leg daarna de stapelplaat stabiel neer (bolle kant onder).
3. Zet vervolgens de tweede laag potten erop.

Zorg dat potten elkaar niet klemmen en stabiel staan.



## Laatste controle vóór je begint

- 🔧 Loop deze korte checklist door:
- 🔧 Potten zijn correct gevuld en gesloten
- 🔧 bodemplaat is geplaatst
- 🔧 Eventuele stapelplaat ligt stabiel
- 🔧 Voldoende water in de canner
- 🔧 Afdichtring ligt goed in het deksel
- 🔧 Ventiel is schoon en vrij
  - Gewichtje ligt nog niet op het ventiel

Nu ben je klaar om te beginnen met pressure cannen.

# 7. Pressure cannen

## stap voor stap

*In dit hoofdstuk doorloop je het volledige pressure can-proces. Volg rustig de stappen in de juiste volgorde. De CanMate doet het grootste deel van het werk automatisch — jij hoeft alleen het proces te begeleiden.*

### Stap 1 — Vul de canner

- Plaats de bodemplaat in de canner.
- Voeg ruime 3 liter water toe
- Zet de gevulde potten rechtop in de canner.

Let erop dat:

- potten elkaar niet raken of klemmen
- potten stabiel staan

Gebruik je 2 lagen potten? Plaats dan de stapelplaat tussen de lagen.

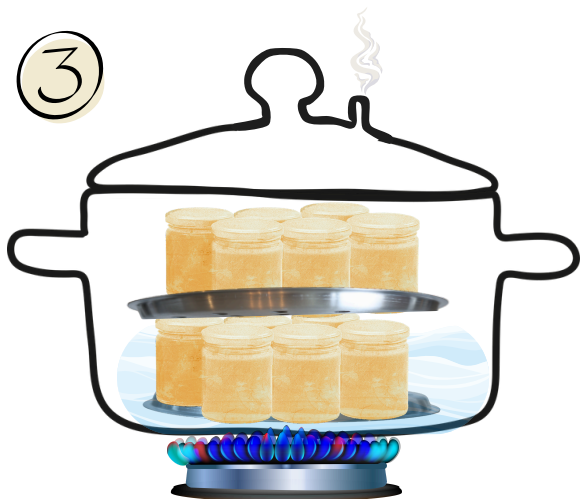
1



2



3



### Stap 2 — Sluit het deksel

- Controleer of de afdichtring goed ligt.
- Plaats het deksel op de canner.
- Sluit en vergrendel het deksel.

Plaats gewichtje **nog niet** op het ventiel.

### Stap 3 — Verwarmen en ontluchten

Zet de warmtebron aan op hoog vuur.

Na enkele minuten begint er stoom uit het ventiel te komen. Een paar minuten erna komt de pop-up in het handvat omhoog. Als deze omhoog is gekomen, kan alleen nog stoom ontsnappen via het ventiel. Komt de pop-up na en paar minuten niet uit zichzelf omhoog, probeer het omhoog te helpen met satéprikker of chopstick.

Laat de stoom **minimaal 10 minuten onafgebroken ontsnappen**.

Dit is belangrijk. Alle lucht moet uit de CanMate verdwijnen. Alleen pure stoom zorgt voor een juiste temperatuur en druk in de CanMate. Deze stap mag je niet overslaan of inkorten.

#### Stap 4 — Plaats het gewichtje

Na 10 minuten ontluchten:

- plaats het gewichtje voorzichtig op het ventiel
- kies de juiste instelling (0, 1 of 2 ringen)

Nu begint de druk zich op te bouwen in de canner.

#### Stap 5 — Breng de canner op druk

De druk zal langzaam stijgen.

Wanneer de juiste druk bereikt is:

- begint het gewichtje zacht te wiebelen
- hoor je een rustig sissend geluid

Verlaag nu het vuur totdat het gewichtje rustig blijft bewegen.

- Rustig wiebelen = perfecte druk.

Het gewichtje mag niet wild bewegen of continu hard stoom afblazen.

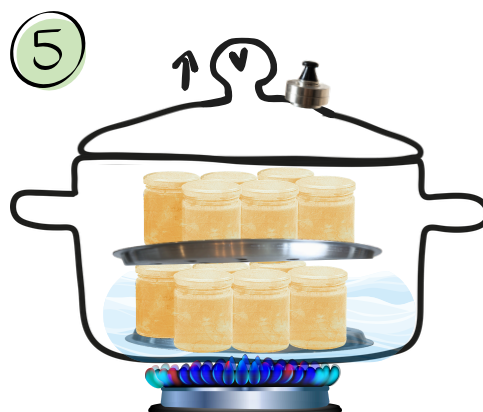
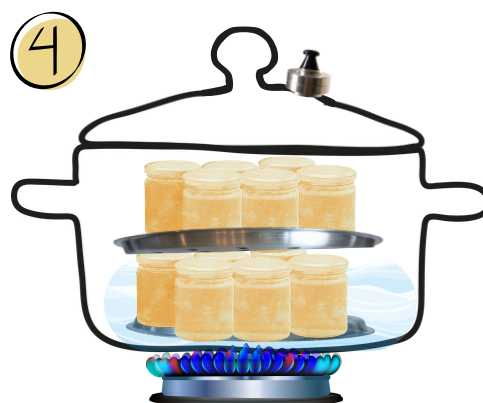
#### Stap 6 — Start de kooktijd

Zodra het gewichtje rustig beweegt, start je de kooktijd volgens het recept of de aanbevolen tijden.

Tijdens het cannen:

- controleer je af en toe of het gewichtje blijft bewegen
- pas indien nodig de stand van je fornuis licht aan
- laat de canner verder met rust

Je hoeft de drukmeter niet exact in de gaten te houden — het gewichtje regelt de druk automatisch.



#### Normaal gedrag van de CanMate:

- ✓ zacht wiebelend gewichtje
- ✓ af en toe stoomgeluid
- ✓ stabiele drukmeter

#### Niet normaal:

gewichtje beweegt helemaal niet  
extreem hard stoomverlies  
droogkoken (geen water meer)  
In deze gevallen moet je het vuur  
aanpassen of het proces stoppen.

### Belangrijk om te onthouden

- Zet het vuur niet hoger om een exact PSI-getal te bereiken.
- Het gewichtje bepaalt de juiste druk.
- Rustige, constante warmte geeft het beste resultaat.

Wanneer de kooktijd voorbij is zet je het fornuis uit en laat je de canner afkoelen.



# 8. Na het cannen: afkoelen en openen

*Wanneer de kooktijd voorbij is, is het pressure can-proces nog niet klaar. Het afkoelen van de canner is een belangrijk onderdeel van het conserveren en zorgt ervoor dat potten goed vacuüm trekken.*

*Neem hier rustig de tijd voor. De CanMate werkt nu vanzelf verder.*

## Stap 1 — Zet de warmtebron uit

Wanneer de kooktijd is afgelopen:

- zet je de warmtebron volledig uit
- laat je de canner op dezelfde plek staan

Verplaats de canner het liefst niet tijdens het afkoelen. Laat deze rustig op het fornuis staan.

## Stap 2 — Laat de canner vanzelf afkoelen

De druk in de canner moet langzaam en natuurlijk dalen. Dit kan enige tijd duren, afhankelijk van de inhoud en hoeveelheid potten.

! Versnel het afkoelen nooit.

Doe dus **niet** het volgende:

- koud water over de pan gieten
- het gewichtje optillen
- het ventiel openen
- de pan verplaatsen

Te snel afkoelen kan leiden tot:

- vloeistofverlies uit potten
- slecht vacuüm
- breuk van glas

Geduld geeft hier echt het beste resultaat.

## Stap 3 — Controleer of de druk verdwenen is

De canner is pas veilig te openen wanneer:

- 🔧 de drukmeter op nul staat
- 🔧 er geen stoom meer ontsnapt
- 🔧 het gewichtje stil is

Verwijder dan voorzichtig het gewichtje. Gebruik daarbij voor de zekerheid een ovenwant of vaatlap.

Wacht vervolgens nog ongeveer 5 minuten voordat je het deksel opent. Dit helpt om drukverschillen te laten verdwijnen.



#### **Stap 4 — Open het deksel veilig**

Open het deksel altijd van je af, zodat mogelijke reststoom niet richting je gezicht of handen gaat.

Til het deksel rustig op en laat condenswater terug in de canner lopen.

#### **Stap 5 — Haal de potten uit de canner**

Gebruik bij voorkeur een glastang.

- Zet de potten rechtop op een doek of houten oppervlak.
- Plaats ze niet op een koud aanrechtblad.
- Laat ruimte tussen de potten zodat ze kunnen afkoelen.
- ! Draai de deksels niet aan en kantel de potten niet.

#### **Stap 6 — Laat de potten rusten**

Laat de potten minimaal 12 tot 24 uur ongestoord staan.

Tijdens deze periode:

- ontstaat het vacuüm
- sluiten de deksels definitief
- stabiliseert de inhoud

Het kan dat je een zacht "plop"-geluid hoort — dit betekent dat het vacuüm is gevormd.

#### **Stap 7 — Controleer het vacuüm**

Na volledige afkoeling controleer je elke pot.

Bij de speciaal voor pressure cannen geschikte Mason Jars met tweedelige deksels:

- draai je de ring los en verwijder je die van de mason jar
- voel voorzichtig of het plaatje vacuum gezogen vastzit op de pot

Bij schroefdeksels en Mason Jars:

- het deksel moet naar binnen getrokken zijn
- het deksel niet klikken wanneer je erop drukt

Bij weckpotten:

- verwijder de klemmen
- controleer of het deksel vast blijft zitten

Potten die niet goed vacuüm zijn getrokken:

- bewaar je in de koelkast en de inhoud ervan eet je binnen een paar dagen op
- of conserveer de pot opnieuw

#### **Stap 8 — Schoonmaken en opslaan**

Vervolgens doe je het volgende

- je droogt de potten af
- je doet een label met inhoud en datum op de pot of je schrijft erop met een krijtstift
- je bewaart de potten bij voorkeur op een koele, donkere plek

Voor opslag van mason jars is het beter de schroefringen te verwijderen. Zo zie je het sneller wanneer de jar niet meer vacuüm betrokken is.

#### **Goed gedaan!**

Je hebt nu het hele proces succes vol afgerond. Met een beetje ervaring wordt dit snel een vaste routine.

# 9. Veelgemaakte fouten en hoe je ze voorkomt

*Wanneer je begint met pressure canning is het normaal dat je nog moet wennen aan het proces. De meeste problemen ontstaan niet door het apparaat, maar door kleine misverstanden over hoe druk werkt.*

*Hieronder vind je de meest voorkomende situaties en hoe je ze eenvoudig voorkomt.*

## **Potten te strak dichtdraaien**

### **Wat gebeurt er?**

De lucht kan niet ontsnappen tijdens het verhitten.

### **Gevolg**

- geen goed vacuüm
- deksels kunnen vervormen

### **Oplossing**

Draai schroefdeksels vingervast dicht — niet strak.

## **Denken dat de drukmeter exact moet kloppen**

### **Wat gebeurt er?**

De drukmeter geeft een waarde net onder de gewenste waarde aan en dit zorgt voor twijfel.

### **Goed om te weten**

- Een drukmeter mag rond de 5% afwijken

### **Oplossing**

Beweegt het gewichtje?  
→ Dan is de druk correct.

Het gewichtje is altijd leidend.

## **Ontluchten overslaan**

### **Wat gebeurt er?**

Het gewichtje wordt te vroeg geplaatst.

### **Gevolg**

- er blijft lucht in de canner
- temperatuur lager dan bedoeld
- conserveren wordt onveilig

### **Oplossing**

Laat altijd eerst 10 minuten continu stoom ontsnappen voordat je het gewichtje plaatst.

## **Te snel afkoelen**

### **Wat gebeurt er?**

De canner wordt actief afgekoeld om tijd te besparen.

### **Gevolg**

- vloeistof uit potten gedrukt
- vacuüm mislukt
- kans op glasbreuk

### **Oplossing**

Laat de canner altijd vanzelf afkoelen. Geduld is onderdeel van het proces.

## Het vuur te hoog zetten



### Wat gebeurt er?

Gebruikers probeert een exact PSI-getal op de drukmeter te bereiken door het vuur hoger te zetten.

### Waarom dit niet nodig is

- De druk wordt geregeld door het gewichtje, niet door de stand van de drukmeter.

### Oplossing

 Zodra gewichtje rustig wiebelt:  
 vuur iets lager zetten

Meer hitte geeft geen beter resultaat — alleen meer waterverlies en kans op droogkoken met verlies van de garantie.

## Onvoldoende water gebruiken

### Wat gebeurt er?

Tijdens het proces verdampt al het water.

### Gevolg

- de canner kan droogkoken (daarmee verlies je je garantie)
- bodem kan vervormen

### Oplossing

Gebruik altijd de aanbevolen hoeveelheid water en vermijd een te hoge stand van je fornuis.

## Te snel openen van de canner

### Wat gebeurt er?




De canner wordt geopend zodra de kooktijd klaar is.

### Gevolg

- stoom komt hard uit de pan
- vloeistofverlies uit potten

### Oplossing

Open de canner pas wanneer:

 drukmeter op nul staat  
 geen stoom meer ontsnapt  
 gewichtje verwijderd is

## Twijfel na de eerste keer

### Is alles wel goed gegaan?

Veel gebruikers vragen zich na hun eerste keer af of alles wel goed gegaan is. Dat is heel normaal.

### Onthoud:

rustig wiebelend gewichtje = juiste druk

natuurlijk afkoelen = goed vacuüm

Ervaring komt snel. Na enkele keren wordt pressure cannen routine.

# 10. Onderhoud en schoonmaken

*Goed onderhoud zorgt ervoor dat je CanMate veilig blijft werken en jarenlang meegaat.  
Gelukkig is schoonmaken eenvoudig en kost het weinig tijd.  
Maak er een gewoonte van om de canner na elk gebruik kort te controleren en schoon te maken.*

## Na elk gebruik

Wanneer de CanMate volledig is afgekoeld:

1. Verwijder het deksel van de canner.
2. Haal de bodemplaat en eventueel de stapelplaat eruit.
3. Was de canner, bodem- en stapelplaat met warm water en een mild afwasmiddel.
4. Droog alle onderdelen goed af voordat je ze opbergt.

Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

## Het deksel reinigen

Maak het deksel schoon met warm water en een zachte doek of spons.

Let vooral op:

- de rand van het deksel
  - het ventiel
  - de ruimte rondom de afdichtring
- ! Zorg dat er geen voedselresten achterblijven.

Dompel het deksel niet langer onder in water dan nodig is.

## De afdichtring controleren

De afdichtring is een slijtageonderdeel en verdient extra aandacht.

Na gebruik:

- uitnemen uit het deksel
- reinigen met warm water
- volledig laten drogen

Controleer regelmatig op:

- scheurtjes
- uitdroging
- vervorming

Vervang [de ring](#) wanneer deze beschadigd raakt of niet meer soepel aanvoelt.

## Het ventiel schoonhouden

Het ventiel moet altijd vrij zijn zodat stoom goed kan ontsnappen.

Controleer vóór elk gebruik:

- of het ventiel open is
- of er geen voedselresten of kalkaanslag aanwezig zijn

Je kunt het ventiel voorzichtig schoonmaken met warm water of een zachte borstel.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen.

## De drukmeter

De drukmeter is een gevoelig onderdeel.

- Vermijd stoten of vallen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen direct op de meter.
- Reinig alleen met een licht vochtige doek.

Een kleine afwijking in de meting is normaal.

## Opslag van je CanMate

Bewaar de CanMate op een droge plek.


Voor langdurige opslag:

- leg het deksel los op de canner (niet afgesloten)
- bewaar de afdichtring droog
- zorg dat alle onderdelen volledig droog zijn

Dit voorkomt geurtjes en verlengt de levensduur van de afdichtring.

## Regelmatige controle

Controleer af en toe:

 afdichtring in goede staat

 ventiel vrij

 gewichtje schoon

 bodem en stapelplaat recht

Met deze eenvoudige controles blijft je CanMate betrouwbaar werken.

## Normale verkleuring van aluminium

Na gebruik kan de binnenzijde van de canner donker of zwart verkleuren. Dit is een normale reactie van aluminium op warmte, water en mineralen uit voedsel.

De verkleuring is volledig onschadelijk en heeft geen invloed op de veiligheid of werking van de canner. Reiniging is niet noodzakelijk; de canner blijft normaal bruikbaar.



# 11. Probleemoplossing (FAQ)

*Hieronder vind je oplossingen voor situaties die je tijdens of na het pressure cannen kunt tegenkomen. In de meeste gevallen zijn kleine aanpassingen voldoende om het probleem te verhelpen.*

## Het gewichtje beweegt niet

### Mogelijke oorzaken

- druk is nog niet bereikt
- vuur staat te laag
- ventiel is verstopt
- 

### Oplossing

- wacht enkele minuten langer
- verhoog het vuur licht
- controleer of het ventiel vrij is. Doe dit pas wanneer de pan echt afgekoeld is.

## Er komt vloeistof uit de potten

### Mogelijke oorzaken

- te snel afgekoeld
- drukschommelingen
- potten te strak gesloten

### Oplossing

- laat de pan altijd natuurlijk afkoelen
- houd het vuur stabiel
- draai deksels vingervast dicht
- Een kleine hoeveelheid vloeistofverlies is normaal en meestal geen probleem.

## Het gewichtje beweegt heel wild of blaast continu stoom

### Mogelijke oorzaak

- vuur staat te hoog

### Oplossing

- verlaag het vuur totdat het gewichtje rustig wiebelt

Zacht en regelmatig bewegen is ideaal.

## De pop-up komt niet omhoog

### Oplossing

Wanneer de stoom uit het ventilatiepijpje steviger wordt, verschijnt de pop-up doorgaans binnen enkele minuten vanzelf. Duurt dit langer, dan kun je de pop-up voorzichtig omhoog helpen met bijvoorbeeld een Japans eetstokje.

## Potten trekken niet vacuüm

### Mogelijke oorzaken

- rand van pot niet schoon
- deksel beschadigd
- pot te strak dichtgedraaid
- afkoeling te snel gegaan

### Oplossing

- controleer pot en deksel
- gebruik eventueel een nieuw deksel
- conserveer opnieuw of bewaar in de koelkast

## Er ontsnapt stoom langs de rand van het deksel

### Mogelijke oorzaken

- afdichtring ligt niet goed
- ring is versleten of beschadigd
- deksel niet correct gesloten

### Oplossing

- stop het proces
- laat de pan volledig afkoelen
- controleer en plaats de afdichtring opnieuw

## De potten zijn gebroken

### Mogelijke oorzaken

- beschadigd glas
- temperatuurverschil te groot
- potten direct op panbodem geplaatst

### Oplossing

- gebruik alleen onbeschadigde potten
- altijd de bodemplaat gebruiken
- potten niet op koude ondergrond plaatsen na afloop

## De pan bouwt geen druk op

### Controleer

- Ligt de afdichtring correct?
- Is het ventiel vrij?
- Is het gewichtje nog niet te vroeg geplaatst?
- Is er voldoende warmte?
- is de pop-up omhoog gekomen op het moment dat de stoom stevig uit het ventilatiepijpje kwam?

Pas deze punten aan en begin opnieuw.

## De drukmeter geeft minder aan dan verwacht

### Goed om te weten

- Een drukmeter mag ongeveer 5% afwijken. Wanneer tijdens het transport ruw is omgegaan met de doos waar de CanMate inzit kan het zelfs meer zijn.

### Oplossing

- Beweegt het gewichtje?  
→ Dan is de druk correct en hoef je niets aan te passen.

## Twijfel of het voedsel veilig is

Bij twijfel geldt altijd:

### **Niet proeven, maar weggooien.**

Veiligheid staat altijd voorop.

## Nog vragen?

Heb je een vraag die hier niet tussen staat? Neem dan gerust contact met ons op via [info@pressurecanning.nl](mailto:info@pressurecanning.nl). We helpen je graag verder.

# 12. Technische specificaties

*Hieronder vind je de belangrijkste technische gegevens van je CanMate. Deze informatie kan handig zijn voor gebruik, onderhoud of wanneer je contact opneemt met de klantenservice.*

## Productgegevens

**Productnaam:** CanMate 22 QT Pressure Canner

**Materiaal pan:** Aluminium

**Warmtebronnen:** geschikt voor gas, elektrisch, inductie en keramisch koken\*

\* Controleer altijd of je kookplaat geschikt is voor het gewicht van een gevulde pan. Niet geschikt voor een haard gestookt fornuis. Voor het veilig kunnen conserveren heb je een constante warmtebron nodig iets wat met een gestookt fornuis vrijwel niet te bereiken is.

## Capaciteit

**Totale inhoud:** 22 quart (± 21 liter)

Geschikt voor onder andere:

- 9 halve liter potten (pints)
- 18 halve literpotten (pints) wanneer model is gekocht inclusief stapelplaat
- 7 literpotten (quarts)

De exacte capaciteit hangt af van het formaat potten dat je gebruikt.

## Drukinstellingen

De druk wordt geregeld met het verstelbare gewichtje:

- **0 ringen** — 5 psi, geschikt om mee te wekken
- **1 ring** — 10 psi, de juiste druk om mee te pressure cannen wanneer je woont beneden de 300 meter hoogte
- **2 ringen** — 15 psi, de juiste druk wanneer je boven de 300 meter hoogte woont of wanneer je wilt steriliseren

Gebruik altijd de drukinstelling die hoort bij het recept of de hoogte waarop je woont.

## Veiligheidsvoorzieningen

De CanMate is uitgerust met:

- drukregelend gewichtje
- vergrendelend deksel onder druk
- drukmeter voor indicatie van druk
- afdichtring voor luchtdichte afsluiting
- stoomventiel voor gecontroleerde drukafvoer

## Afmetingen en gewicht

- Diameter:  $\pm 30$  cm
- Hoogte:  $\pm 28$  cm
- Gewicht leeg:  $\pm 5,1$  kg

## Onderdelen

*Standaard inbegrepen:*

- CanMate pan
- deksel met drukmeter
- stapelgewichtje
- bodemplaat
- (optioneel) stapelplaat
- afdichtring



# 13. Garantie en contact

*Wij wensen je veel plezier met je CanMate. Het apparaat is ontworpen om jarenlang betrouwbaar te functioneren wanneer het volgens deze handleiding wordt gebruikt.*

## Garantie

Op je CanMate geldt een garantie van 2 jaar tegen fabricage- en materiaalfouten vanaf de datum van aankoop.

De garantie geldt niet voor:

- normale slijtage van onderdelen (zoals de afdichtring)
- schade door verkeerd gebruik waaronder droogkoken
- schade door vallen of stoten
- gebruik dat afwijkt van deze handleiding

Bewaar je aankoopbewijs goed; dit kan nodig zijn bij garantieaanvragen.

## Vervangingsonderdelen

Onderdelen zoals afdichtringen en accessoires zijn verkrijgbaar via onze webshop:

- [pressurecanning.nl](http://pressurecanning.nl)
- [pressurecanning.de](http://pressurecanning.de)
- [pressurecanningproducts.com](http://pressurecanningproducts.com)

## Contact

Heb je vragen of hulp nodig? Neem gerust contact met ons op.

### Pressure Canning Nederland BV

[info@pressurecanning.nl](mailto:info@pressurecanning.nl)

Wij helpen je graag verder.

## Tot slot

Met je CanMate kun je voedsel veilig, duurzaam en praktisch bewaren. Hoe vaker je je pressure canner gebruikt, hoe eenvoudiger en sneller het proces wordt.

Veel succes en plezier met pressure cannen!

