

23 LITERES HÁZTARTÁSI KONZERVÁLÓ KÉSZÜLÉK

Egyszerű és biztonságos módja a konzervek
készítésének adalékanyagok nélkül otthon.

Használati útmutató



FIGYELMEZTETÉS

- Használat előtt olvassa el figyelmesen az összes utasítást!
- A készülék kézikönyvében tárgyalt figyelmeztetések, óvintézkedések és utasítások a legnagyobb körütekintés mellett sem fedhetik le a használatból eredő összes lehetséges egyéni körülményt és helyzetet. Mivel a készülék magas nyomáson, magas hőmérsékleten működik, a biztonsági előírások és egyéb alapvető biztonsági javaslatok be nem tartása súlyos következményekkel járhat, balesetet okozhat!
- A készülék használata során a felhasználónak maradéktalanul be kell tartani minden szükséges óvintézkedést, amelyek rá vonatkoznak.
- A készülék kizárólag háztartási felhasználásra alkalmas.
- **A készülék közvetlen főzésre szolgáló főzőedényként nem használható, az kizárólag üvegekben történő tartósításra alkalmas!**



Biztonsága érdekében ismerje meg a hatósági előírásokat!

HATÓSÁGI ÁLLÁSFOGLALÁSOK

A magyar Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**NÉBIH**)

Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának állásfoglalása szerint:

Biztonságos készétel konzerveket befőző automatában nem lehet készíteni. Házi körülmények között, - **befőző automatában** - csak nagy savtartalmú élelmiszerekből lehet biztonságos befőttet készíteni. Ilyenek a **gyümölcsök, savanyúságok, amelyek pH-ja 4 alatt van.** Az egyéb, **kis savtartalmú** élelmiszerek tartósításához viszont **nagy nyomáson, 120 °C körüli hőmérsékleten végzett hőkezelés** és azt követően **pontosan szabályozott hűtés szükséges, amit csak speciálisan erre a célra gyártott nagy nyomáson működő sterilizáló berendezésben lehet biztosítani.** Házi körülmények között egyes **kuktákkal** ugyan elérhető a hőkezeléshez szükséges nyomás illetve hőmérséklet, **az egyéb szükséges feltételek** azonban jelenleg még **nem adottak.** Ilyenek például az üvegek felrobbanásának elkerüléséhez szükséges szabályozott lehűtés, ill. nyomáscsökkentés, valamint az üvegek megfelelő zárása, és megfelelő légtérrel történő töltése. A hibás töltés-zárás-hűtés robbanáshoz vezethet, ezért azzal háztartási körülmények között nem szabad kísérletezni! A kis savtartalmú élelmiszerek hosszú idejű szobahőmérsékletű tárolása során ugyanis mérgezést okozhatnak egyes mikroorganizmusok, amelyeket a 100 °C körüli hőmérsékletű kezelés még nem károsít, ezért azok - levegőtől elzárt körülmények között - rendkívül mérgező vegyi anyagot (toxin) képezhetnek. Ilyen mikroorganizmus például a **Clostridium botulinum**, melynek spórája rendkívül hőtűrő, szobahőmérsékleten szaporodni képes formává tud alakulni, és levegőtől elzárt körülmények közötti szaporodása közben a világ legmérgezőbb vegyületét képes termelni. Egyes válfajai szaporodás közben sem gázt, sem szaglással érzékelhető anyagot nem termelnek, ezért sem a konzerv felpuffadása, sem idegen szaga nem jelzi az általa termelt toxin jelenlétét.

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (United States Department of Agriculture; **USDA**) által 2015-ben publikált „Complete Guide to Home Canning” (Teljes útmutató az otthoni konzerváláshoz) című irányadó állásfoglalása az alábbiakban olvasható, annak ismerete, a közölt szabályok betartása rendkívüli fontossággal bír.

Konzervált élelmiszerek biztonságos előállítása

A Clostridium botulinum baktérium befőttekben történő elszaporodása botulizmust okozhat, ami az ételmérgezés halálos formája. Ezek a baktériumok vagy spóráként, vagy vegetatív sejtként vannak jelen. A növényi magvakhoz hasonló spórák hosszú évekig ártalmatlanul képesek fennmaradni a talajban és a vízben. Ha ideális körülmények adóttak a növekedéshez, a spórák vegetatív sejteket termelnek, amelyek gyorsan szaporodnak, és a növekedésük kezdetétől számított 3-4 napon belül halálos toxint termelhetnek olyan környezetben, amely a következőkből áll:

- nedves, alacsony savtartalmú élelmiszer
- 40 ° F –120 ° F azaz 4.44 ° C - 48.89 ° C közötti hőmérséklet
- kevesebb mint 2% oxigén.

A botulinum spórák a legtöbb friss élelmiszer felületén megtalálhatók. Mivel csak levegő hiányában szaporodnak, ártalmatlanok a friss élelmiszerek vonatkozásában. A legtöbb baktériumot, élesztőt és penészgombát nehéz eltávolítani az élelmiszer felszínéről. A friss élelmiszerek mosása csak kis mértékben csökkenti a számukat. A gyökérnövények, a földalatti szárnövények és a paradicsom hámozása jelentősen csökkenti a mennyiségüket. A blansírozás szintén segít, de amennyiben tartósításról beszélünk, a legfontosabb tevékenységek a következők:

- **a megfelelő tartósítási módszer alkalmazása,**
- **a kutatáson alapuló feldolgozási időtartamok betartása.**

Az egységes feldolgozási időtartamok biztosítják, hogy a házi tartósítás során várhatóan megsemmisül a legtöbb hőreziisztens mikroorganizmus.

Tárolás:

- A megfelelően **sterilizált befőttek** nem romlanak meg, ha a fedeleket lezárják és az üvegeket 95 ° Fahrenheit (F) azaz **35 ° C** alatti hőmérsékleten tárolják.
- Az **üvegben tartósított ételek** 50 ° F és 70 ° F azaz **10 – 21 ° C** közötti tárolása a minőség megőrzését eredményezi.



A FISHER&WOLF HÁZTARTÁSI KONZERVÁLÓ KÉSZÜLÉK RÉSZLETES ISMERTETŐJE A KÉSZÜLÉK ALKATRÉSZEI



Alkatrészek áttekintése:

1. biztonsági szelep
2. másodlagos biztonsági szelep
3. fedél fogantyú
4. edény fogantyú
5. edény /tartály/
6. fedélzár biztonsági nyomás retesszel
7. nyomásszabályozó
8. lélegzőcső
9. nyomásmérő
10. fedél
11. biztonsági ablak
12. sor elválasztó tálcá
13. tömítőgyűrű
14. védő kupak
15. idukciós felület



ÁLTALÁNOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Soha ne szerelje szét a készüléket, vagy annak részeit!

Ne kísérelje meg átalakítani a készüléket!

Kizárólag a gyártó által szállított alkatrészeket és tartozékokat használjon!

- Minden használat előtt gondosan ellenőrizze, hogy a fogantyú (3) sértetlen-e, és a szellőzőcső sima-e, nincs eldugulva, nem szennyezett, valamint, hogy a nyomásszabályozó és a biztonsági szelep szabadon mozog és tiszta. A fedél retesz (6) a fedélfogantyú tetején található.
- Soha ne helyezzen, tároljon nehéz tárgyakat a készülék tetején, vagy annak alkatrészein!
- Mivel a készülék tartályának anyaga, valamint fedője alumíniumból készült, ezért közvetlen élelmi-szer tárolásra, főzésre nem alkalmas!
- A készülék felhasználási célja kizárólag a lúgos és savas ételek külön edényben történő tartósítása.
- Magasnyomású sütési eljáráshoz tilos a készüléket használni!
- Soha ne tegye a készüléket forró sütőbe!
- A készülék használható az alábbi tűzhely típusokon:
 - Gázzal, nyílt lánggal működő tűzhely,
 - elektromos tűzhely
 - indukciós tűzhely
- A használat során a főzési láng nem haladhatja meg a tartály alsó részét, ezzel elkerülhetjük, hogy a fogantyúk megégjenek.
- A készülék melegítése és a nyitása közben soha ne hajoljon a robbanás biztos szelep fölé!
- Minden melegítési, főzési eljárás után, - az égési sérülések elkerülése érdekében -hagyja a gőzt a minimumra csökkenni, (a nyomásmérőn a 0 jelig) adjon időt a készüléknek lehűlni, mielőtt kinyitja.
- Ügyeljen arra, hogy gyermek, vagy korlátozottan cselekvőképes személy ne maradjon felügyelet nélkül a készülék közelében, amíg az használatban van, illetve teljesen le nem hűlt!
- A felmelegedett alkatrészek érintése égési sérüléseket okozhat, legyen óvatos és körültekintő a főzési idő alatt, illetve annak lejárta után a nyitást és a készülék mozgatását illetően! A biztonság érdekében viseljen kesztyűt!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a fogantyúk megfelelően rögzítve vannak-e, szükség esetén húzza meg azok csavarjait a készülékhez mellékelt eszközzel!
- Mielőtt nyomás alá helyezné a készüléket, minden esetben győződjön meg arról, hogy a tartály megfelelően zárva van!
- Mielőtt kinyitná a készüléket, minden esetben győződjön meg arról, hogy a másodlagos biztonsági szelep (6) dekompressziós helyzetben van-e, azaz nincs egy szintben a fogantyúval. (Ez a szelep a melegítés kezdetén, a nyomás jelentős emelkedéséig nem látható, csak magas nyomáson emelkedik a fogantyúval azonos szintre. Visszahúléskor lesüllyed az alaphelyzetébe, azaz ismét nem látható. A fedő csak ezt követően nyitható, de még ebben az esetben is érdemes várni az edény teljes lehűléséig)
- Mindig győződjön meg arról hogy a tartályban kellően lecsökkent a nyomás a fedél biztonságos nyitásához
- A készülék fedele csak nyomásmentesített állapotban nyitható.
- Fontos, hogy amikor a nyomásmérő óra mutatója visszatér alapállásba (0 érték), a készülékben magas hőmérséklet és maradék nyomás még lehet, ezért a fedőt kellő körültekintéssel nyissa ki, ne hajoljon a készülék fölé, hogy a távozó forró gőz ne okozhasson sérülést!
- Ne üsse, vagy karcolja meg az edény peremét semmilyen fém eszközzel, akár az apró repedések

is károkat okozhatnak a készülékben.

- Soha ne használja víz nélkül a készüléket, főzés előtt mindig győződjön meg arról, hogy van benne elegendő víz.
- Kizárólag a készülékkel kompatibilis, háztartási hőforrásokat használjon!
- Soha ne készítsen tej alapú konzerveket a készülékben!

- Figyelmeztetés! Bármilyen nagy felhasználói – a háztartási céloktól eltérő - célú felhasználás, nem rendeltetészerű használat, vagy a jelen használati utasításban és a fisherandwolf.com/háztartásikonzerváló.hu honlapon közzétett utasítások be nem tartása esetén a gyártó/forgalmazó nem vállal felelősséget. Ezekben az esetekben a készülék garanciája érvényét veszti.
- A fedő peremén körbefutó gyári szilikon tömítőgyűrűt (fedő alján) rendszeres használat esetén kétfévente cserélni kell, ezt szigorúan csak gyári alkatrészszel szabad pótolni! Ennek elmulasztása esetén a garancia szintén érvényét veszti.

A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉSE:

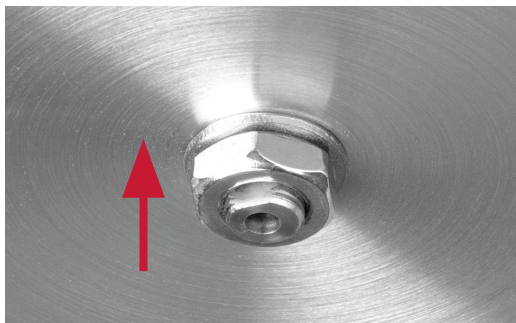
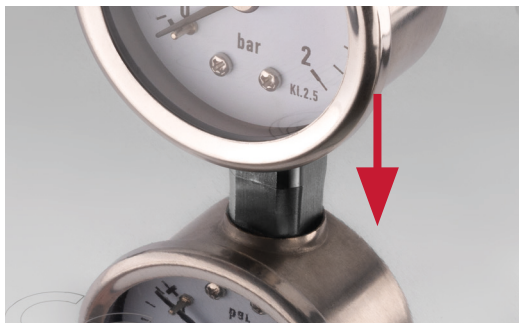
A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat és tanulmányozza a készülék részeit a leírás szerint!

1. Mossa le a fedelet, az edényt és a tömítőgyűrűt meleg, mosogatószeres vízzel.
2. Soha ne merítse víz alá és ne mossa vízzel a nyomásmérőt!
3. Mosogatás, tisztítás során soha ne használjon fehérítő vagy klórtartalmú termékeket.
4. Minden alkalommal, amikor a tartályt tisztítja, távolítsa el a tömítőgyűrűt, mossa le meleg, szappanos vízzel, öblítse le, szárítsa meg és helyezze vissza a fedélbe.
5. A szellőzőcső tisztításához távolítsa el a nyomásszabályozót, és napfényben szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a gőzkiömlő nyílás megfelelően átjárható. Szükség esetén tisztítsa meg fogpiszkálóval és öblítse le!

A nyomásmérő (9) felszerelése:

Csatlakoztassa a nyomásmérőt az alátét fedeléhez, először eltávolítva a csavaranyát, a fém alátétet és a fehér tömítést a nyomásmérő menetes végéről. Ezután fordítsa meg a fedelet fejjel lefelé. Alulról kezdve helyezze fel a mérő menetes végét a fedél közepén lévő lyukon keresztül, amíg a fém talapzat a fedélre nem támaszkodik. Miközben a mérőt a helyén tartja, helyezze a tömítést, a fém alátétet és az anyát a mérő menetes végére. Húzza meg a mellékelt csavarkulccsal

Figyelem! Ez az alkatrész egy kényes eszköz, amelyet elengedhetetlen gondosan összeszerelni!



1. Soha ne merítse víz alá a fedelet, vagy ne engedje, hogy a mérőszerveket bármilyen folyadékkal érintkezzen.
2. Ne tárolja a mérőt fagyponthoz alatti hőmérsékleten!
3. Kerámia és halogén főzőlapokon győződjön meg arról, hogy a serpenyő alapja tiszta és száraz.
4. Ne hagyja az üres készüléket a tűzhelyen, illetve soha ne hagyja, hogy a készülék szárazon felhevüljön, mivel ez károsíthatja az edény alját vagy a főzőlapot.
5. Gáztűzhely esetében a láng nem haladhatja meg a serpenyő átmérőjét. Minden hőforrásnál győződjön meg arról, hogy a készülék pont középre legyen állítva.
6. Minden használat után mossa le a készülék edényét és fedelét (belülről) meleg vízzel.
7. A készülék tárolásához fordítsa fejjel lefelé a fedelet az edényen és tárolja a készüléket hűvös, száraz helyen.

A KONZERVÁLÁS KEZDŐ LÉPÉSEI

A konzerváláshoz szükséges eszközök:

- Jól záródó, hőtűrő konzerves üvegek, megfelelő csavaros tetővel.
- Üvegkiszedő fogó
- Egy pár edényfogó kesztyű

Javaslat: mindig egyforma magasságú, úrtartalmú és magas anyagminőségű edényeket használjunk, megelőzve ezzel az üveg elpattanását, illetve biztosítva a lehetőséget a több sorban történő konzerváláshoz. Azonos méretek esetén a több sorban bekészített üvegek nem csúsznak egymásra és nem törnek össze. Célszerű elsőként az üvegeket a tartályba helyezni és csak utána feltölteni a tartályt a kívánt vízmennyiséggel, úgy, hogy a víz lehetőleg teljesen ellepje az üvegeket.

1. Az üvegek megtöltése - a légtér beállítása

Azt, hogy az üvegeket milyen módon töltjük fel az alapanyagokkal, jórészt a főzni kívánt étel tulajdonságai határozzák meg.

Az élelmiszerek fölött az üvegben és a fedél alatt található kitöltetlen helyet légtérnek nevezzük. A tartósítási utasítások meghatározzák, hogy

- 0.6 cm hely maradjon a lekvárok és zselék számára,
- 1.3 cm a forrásban lévő vízben feldolgozandó gyümölcsök és paradicsom számára és
- 2.54–4 cm az alacsony savtartalmú élelmiszerek esetében,

amelyeket nyomástartó edényben kell feldolgozni. Erre a helyre az élelmiszerek méretének a megnövekedéséhez van szükség, valamint a lehűlt üvegekben a vákuum képződéséhez. A tágulás mértékét az élelmiszer levegőtartalma és a feldolgozási hőmérséklet határozza meg. A levegő nagymértékben tágul magas hőmérsékletre hevítve; minél magasabb a hőmérséklet, annál nagyobb a tágulás. Az élelmiszerek melegítéskor kisebb mértékben tágulnak, mint a levegő.

Amennyiben egytálételt kívánunk konzerválni, annak alapanyagait érdemes előtte összekeverni egy tálban és az üvegeket csak 2/3-ig megtölteni.

Feltölthetjük az üvegeket úgy is, hogy rétegezve tesszük bele az alapanyagokat.

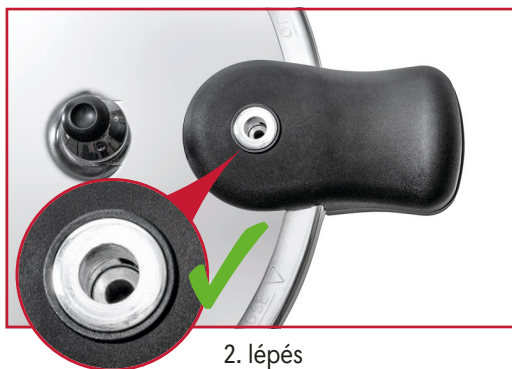
Amennyiben húst vagy egynemű ételt konzerválunk, akkor helyezzük az előre fűszerezett ételt az üvegbe, itt is ügyelve arra, hogy az teljes mértékben ne töltse ki az üveget.

2. Az üvegek tartályba helyezése:

Az azonos méretű, megfelelően megtöltött és lezárt üvegeket óvatosan helyezzük a készülék tartályába. A készülék alján található lyukacsos rekesz (12) segítségével az üvegek egymásra is helyezhetők, azaz két sor üveget is el tudunk helyezni benne.

3. A fedél megfelelő zárása:

Mind a fedélen és az edény fogantyúján jelzések láthatók. A fedő peremén „**CLOSE >**” felirat és záró irányt jelölő nyíl, „**< OPEN**” felirat és nyitó irányt jelölő nyíl, valamint mind az edény fogantyúján és a fedél peremén egymásnak szembenéző pozícionáló nyilak láthatók. Helyezzük a fedelet az edényre úgy hogy a pozícionáló nyilak szembe nézzenek (1. lépés). Ezt követően fordítsuk el a fedelet útközéig a zárás (CLOSE) nyilnak megfelelő irányba (2. lépés). A fedelet csak akkor tudjuk elfordítani, ha a fogantyú biztonsági retesz nyitva van.



2. Az üvegek tartályba helyezése:

Az azonos méretű, megfelelően megtöltött és lezárt üvegeket óvatosan helyezzük a készülék tartályába. A készülék alján található lyukacsos rekesz (12) segítségével az üvegek egymásra is helyezhetők, azaz két sor üveget is el tudunk helyezni benne.

3. A fedél megfelelő zárása:

Mind a fedélen és az edény fogantyúján jelzések láthatók. A fedő peremén „close >” felirat és záró irányt jelölő nyíl, „< open” felirat és nyitó irányt jelölő nyíl, valamint mind az edény fogantyúján és a fedél peremén egymásnak szembenéző pozícionáló nyilak láthatók. Helyezzük a fedelet az edényre úgy hogy a pozícionáló nyilak szembe nézzenek. Ezt követően fordítsuk el a fedelet útközéig a zárás (CLOSE) nyilnak megfelelő irányba. A fedelet csak akkor tudjuk elfordítani, ha a fogantyú biztonsági retesz nyitva van.

A főzés indítása:

Miután meggyőződött arról, hogy az edény biztonságosan zárva van, helyezze a készüléket a háztartási hőforrásra (tűzhelyre), indítsa azt maximális teljesítményen. Ha a nyomásszabályozón folyamatosan gőz távozik, és rendszeres sziszegő hang hallható, csökkentse a hőforrás intenzitását. Amikor a nyomás elérte a 12 PSI jelölést, vegye vissza a fűtést a felére és hagyja visszaesni a nyomást 11 PSI értékre, amit a továbbiakban a készüléknek tartania kell, így biztosítható az egyenletes, 120 fokos hőmérséklet. Ekkor állítson be egy időzítőt az alapanyag igénye szerinti, külön táblázatban megadott főzési időre.

Főzés közben ellenőrizze a nyomásszabályozó rendszeres mormogását, akkor halad rendben a folyamat, ha ez a hang hallható. Ha nincs elég gőz, növelje kissé a hőforrást. Ha túl sok a gőz, csökkentse a hőforrást. A nyomásnak - 2400 méter tengerszint feletti magasságig - egyenletesen 11 PSI-nek kell lennie.

A főzés végén:

A készülék fedele csak nyomásmentesített, kihűlt állapotban nyitható. Nyomásmentes állapot akkor áll elő, amikor a fogantyún lévő biztonsági retesz (6) kioldott, a fedő ezután nyitható. Fontos, hogy amikor a nyomásmérő óra mutatója visszatér alapállásba (0 érték), a készülékben magas hőmérséklet és maradék nyomás még lehet, ezért a fedőt kellő körültekintéssel nyissa ki, ne hajoljon a készülék fölé, hogy a távozó forró gőz ne okozhasson sérülést!

A főzési idő végén, kapcsolja ki a tűzhelyet teljesen és várja meg, amíg a készülék lehűl. Ez általában 30 – 45 percet vesz igénybe. Fontos, hogy hagyjuk magától kihűlni a készüléket, és tartsuk zárva azt, a teljes lehűlésig!

Nyitás után az üvegfogóval helyezzük át az üvegeket a tartályból egy hőálló, nem túl hideg (szoba-hőmérsékletű) felületre. A legjobb, ha egy jó nedvszívó képességű textíliára (pl konyharuha) szedjük ki az üvegeket, amelyekben ilyenkor még forrhat az étel, de legalábbis rendkívül forró. Hagyjuk pihenni a kész adag ételeket az üvegekben 12 – 24 órán keresztül. Amennyiben az üvegek teteje nem benyomható – esetleg kicsit homorú – és nem is púposodnak fel, a konzerválási folyamat biztonságosan lezajlott. Ha azt tapasztaljuk, hogy valamelyik üvegből sziszegő hang távozik, vagy felpúposodott az üveg teteje, akkor tudnunk kell, hogy az ilyen ételt nem sikerült lekonzerválni. A sikertelenül konzervált ételek veszélyesek lehetnek az egészségünkre, ezért semmiképp ne tegyük a többi, megfelelően elkészült konzervvel együtt a kamra polcára, hanem mielőbb fogyasszuk el, de addig is tároljuk hűtőben!

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓ:

Az ön biztonsága érdekében a készülék a normál háztartási használat során előálló nyomás többszörösét képes károsodás nélkül elviselni. Ezt független laboratórium vizsgálta és tanúsította az Európai Unió alacsony nyomású eszközökre vonatkozó direktívája alapján.

Szerviz, karbantartás:

Amennyiben a készülék bármelyik részén, alkatrészén sérülést, repedést vagy a használat során bármilyen rendellenességet észlel a készüléket semmiképpen ne vegye használatba vagy ne használja tovább és ne kísérelje meg javítani.

Forduljon a forgalmazóhoz vagy a kijelölt szakszervízhez.

A nyomás szabályozó szelepnek a hevítési ciklusban mozognia kell a távozó gőz révén. Amennyiben nem észlel távozó gőzt, a hevítést szakítsa meg és hagyja lehűlni az eszközt. Ezt követően ellenőrizze a lélegzőcső tisztaságát. Ha dugulást, szennyeződést talál ott azt távolítsa el.

A fogantyúba épített biztonsági nyomás retesznek szabadon kell mozognia üresjárásban.

Ellenőrizze rendszeresen a biztonsági nyomás retesz üresjáratú mozgását. Amennyiben akadást észlel, tisztítsa meg a biztonsági nyomás reteszt. Ha ezután is akadást észlel, a készüléket nem fogja tudni használatba venni, javításért vagy cseréért forduljon a kijelölt szakszervízhez.

Ellenőrizze rendszeresen a fedél tömítő szilikongyűrű állapotát. Amennyiben felületi sérülést, anyaghibát, repedést, szakadást vagy más sérülést észlel rajta, kezdeményezze a cseréjét.

Rendszeresen ellenőrizze a nyomásmérő óra működését. Amennyiben az óra nem mér a hevítés során, a készülék átmenetileg továbbra is használható a megadott hevítési-lehűlési időtartamok pontos betartása mellett. Ilyenkor a nyomás szabályozó szelep a nyomásmérő óra működése nélkül is ellátja a feladatát.

Kizárólag a gyártó által szállított, azonos típusú nyomásmérő órát használjon a készülékhez. Ez rendelkezik a biztonságos működéshez szükséges tanúsítványokkal.

Az eredeti gyártótól eltérő alkatrészek használata nem biztonságos, nem garantálja a megfelelő működést és balesethez is vezethet.

Bármely szelepet, beleértve a nyomás szabályozó szelepet is ne kísérelje meg kicserélni másikkra. A nyomás szabályozó szelep 2400m-es tengerszint feletti magasságig tökéletesen ellátja feladatát. Ennél magasabb helyszínű üzemeltetés esetén konzultáljon a forgalmazóval.

Javítást sose végezzen otthon saját kezűleg, minden esetben keresse meg a problémával a forgalmazót vagy a kijelölt szakszervizt!



23 LITER PRESSURE CANNER

An easy and safe way to make canned food
without additives at home.

User Manual



GENERAL INSTRUCTIONS for HOME CANNING

WARNING: Please read all instructions carefully before the first use of pressure canner device.

- The user must fully comply with all necessary precautions when using the device.
- The warnings, precautions and instructions in this manual shall not cover all possible events, circumstances and situations arising from the use of the device despite the best efforts. Use the device only if you are fit for it and have all the necessary knowledge.
- The device operates at high pressure and high temperatures therefore neglecting safety instructions and other basic safety recommendations may result in serious consequence and might cause injury.
- The supplier of the device shall not be held liable for any injury that results from ignoring the safety instruction.
- The appliance is intended for household use only.
- **The appliance must not be used as food cooking pot or pressure cooker. It is exclusively designed for preserving jarred food.**



Please read the guidelines of the Food Administration Authority for your safety.

INSTRUCTIONS from Authorities for safe canning

Guidelines from the Hungarian National Food Chain Safety Office (NÉBIH)

Canned food can not be done safely with low pressure preserving machine except some high acid fruits and veggies with PH less than 4.0.

All other food stuff having PH higher than 4.0 must be treated at high pressure and high temperature at the same time followed by precisely controlled cooling in order to be preserved safely for consumption. This kind of treatment requires specially designed pressure canner device. Although the pressure and temperature required for the treatment can be achieved with some household pressure cookers the other indispensable conditions like controlled cooling, decompression, air cushioning are not. Improper jar filling & sealing or inadequate heating & cooling cycle can lead to explosion therefore you are discouraged to try it using household pressure cooker.

Some microorganisms may produce toxins for long-term storage in low acid improperly sterilized food at room temperature that can cause poisoning. Not all microorganism are destroyed by treatment at temperatures around 100 ° C. They can form highly toxic chemicals in oxygen-free environment.

An example of such is the spores of the microorganism *Clostridium botulinum* which is highly heat-tolerant, capable of growing at room temperature and produce one of the most toxic compounds on earth. Some varieties do not produce gas or olfactory substances during the reproduction therefore neither the swelling of the can nor the foreign smell indicates the presence of the toxin.

Please also study and follow the instructions of the "Complete Guide to Home Canning" published by the United States Department of Agriculture (USDA) in 2015 as it reveals important information on home canning.

Safe production of canned food

The proliferation of *Clostridium botulinum* in compotes can cause botulism a deadly form of food poisoning. These bacteria are present either as spores or as vegetative cells. Spores like plant seeds are able to survive harmlessly in soil and water for many years. Under ideal conditions for growth, spores produce vegetative cells that multiply rapidly and can produce a deadly toxin within 3-4 days of starting to grow in an environment consisting of:

- moist, low-acid food
- Temperature between 40 ° F (4 ° C) and 120 ° F (49 ° C)
- less than 2% oxygen.

Botulinum spores are found on the surface of most fresh foods. Because they reproduce only in the absence of air, they are harmless to fresh food.

Most bacteria, yeast and mould are difficult to remove from the surface of the food. Washing fresh foods only slightly reduces their number. Peeling roots, underground stems and tomatoes significantly reduce their amount.

Blanching also helps but when it comes to preservation the most important activities are:

- application of the appropriate preservation method,
- adherence to research-based processing times.

Uniform processing times ensure that most heat-resistant microorganisms are expected to be destroyed during home preservation.

Storage:

- Properly sterilized compotes will not deteriorate if the lids are closed and the jars are stored below 95 ° Fahrenheit (35 ° C).
- Storing food preserved in the bottle between 50 ° F (10 ° C) and 70 ° F (21 ° C) will preserve the quality.



PARTS OF THE FISHER & WOLF HOUSEHOLD PRESSURE CANNER



1. lid safety valve
2. handle safety valve
3. lid handle
4. pot handle
5. pot
6. lid pop-up safety latch
7. pressure regulator/rocker valve
8. ventilation tube
9. pressure gauge
10. lid
11. safety slot
12. tray
13. silicone gasket
14. ventilation tube cap
15. induction surface

GENERAL PRECAUTIONS

Never disassemble the appliance or its parts.

Do not attempt to modify the device.

Use only parts and accessories supplied by the manufacturer.

- Check carefully the handle (3) for damage. Make sure the ventilation tube is clean and unblocked. Make sure the pressure regulator valve and the handle safety latch move freely and are clean before each use. The handle safety latch (6) is located on the top of the lid handle.
- Never place or store heavy objects on top of the device or its components.
- The body of the appliance including the lid are made of aluminum. Do not cook or store food in the container bringing the food in contact with the metal.
- The appliance is only intended for storing alkaline and acidic food in separate containers. Primarily glass jars are recommended for the purpose.
- Do not use the appliance for high pressure baking.
- Never put the appliance in oven.

The appliance can be used on the following heaters:

- o Gas or other open flame stove
- o electric stove
- o ceramic hob
- o induction hob
- The cooking flame must not exceed the size of the container's bottom area when using open flame stove to prevent the handles from burning.
- Never bend yourself over the valves when heating or opening the device.
- Allow the steam to cool down after each cooking process. Wait for the specified cool time to elapse.

CAUTION: It's important when the pressure gauge (9) pointer returns to the initial position (zero pressure) there may still be high temperatures and residual pressure in the container. Wait for more until the handle safety latch unlocks. It's unlocked when the latch descends deep into the handle. Remember the latch pops up when the container is pressurized.

- Always make sure the container is sufficiently decompressed before opening the lid.
- Open the lid carefully as hot steam may exit the container. Do not bend yourself over the lid in the path of the hot steam.
- Touching the hot parts can cause burn injuries. Be careful when opening the lid and moving the appliance while it's still hot. Wear gloves for safety.
- Make sure that no child or person with reduced mobility is left unattended while the appliance is in use or has not cooled down entirely.
- Check regularly that the handles képek Viktortól ide, melyik are properly fastened and if necessary tighten their screws with the tool provided.
- Before pressurizing the appliance always make sure that the container is properly closed.
- Do not strike or scratch the edge of the appliance with any metal tool. Even small scratches may damage the appliance.
- Never use the appliance without water. Always make sure there is enough water in the container before cooking.
- Use only household heat sources that are compatible with the appliance.
- Never make canned milk-based food in the appliance.

WARNING! Warranty voids if:

- the device is used commercially
- the device is used improperly
- damage to the device caused by ignoring the safety and maintenance instructions

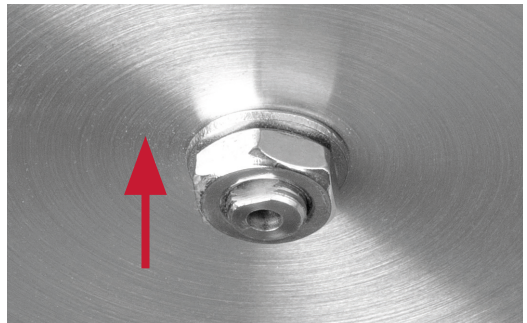
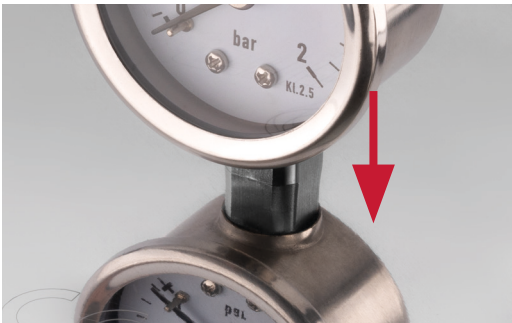
INSTALLING THE PRESSURE CANNER:

Read the instructions carefully before using the appliance for the first time and study the parts of the appliance as described.

1. Wash the lid, the container and the sealing gasket with warm dishwashing water.
2. Never immerse or wash the pressure gauge with water.
3. Never use bleach or chlorine products during washing and cleaning.
4. Remove the sealing ring each time the container is cleaned and wash it with warm, soapy water. Rinse, dry and put it back on the lid.
5. To clean the ventilation pipe, remove the pressure regulator and visually check in the light that the steam outlet is properly permeable. Clean it with a toothpick if necessary and rinse.

Pressure gauge (9) installation:

First unmount the nut, washer and gasket ring from the pressure gauge. Place the washer house on the threaded end of the gauge. Slide the pressure gauge into the lid aperture and place the silicon gasket, washer on the thread and finally tighten the nut using the supplied wrench.



ATTENTION Pressure gauge is a delicate device that must be handled with care.

1. Never immerse the lid in water or allow the meter to come into contact with any liquid.
2. Do not store the meter below freezing.
3. Make sure that the base of the vessel is clean and dry when placing it on ceramic and halogen hobs
4. Do not leave the empty appliance on hot surface or let the appliance heat up dry as this may damage the bottom of the vessel or the heat source itself.
5. Gas stove flame must not exceed the diameter of the container. Make sure that the appliance is centered for all heat sources.
6. Wash inside the container and lid with warm water after each use.
7. Turn the lid upside down on the container and store the appliance in a cool, dry place.

INITIAL STEPS TO CONSERVATION

Required tools:

- Tight closing, heat-resistant jars with twist cap
- Jar lifter tool
- Pair of potholder gloves

Recommendation: Always use jars of the same height, capacity and of high quality glass to prevent cracking. Jars of same size racked on top of each other in several rows won't collide and break. It is recommended to place the jars in the container first and then fill the container with enough water to submerge them.

1. Filling the glasses – Air cushioning

The unfilled area above the food in the jar is referred as air cushion.

The size of air cushion over the food in the jar is largely determined by the properties of the food you want to cook.

Optimal size of air cushion is

- 6 mm for jams and jellies
- 13 mm for fruit and tomatoes to be processed in boiling water and
- 25.4 to 40 mm for low-acid foods

Space is needed for boiled food to expand as well as to create vacuum in the cooled jars. The degree of expansion is determined by the air content of the food and the processing temperature. The air expands greatly when heated to high temperatures; the higher the temperature the greater the expansion. When heated, food expands to a lesser extent than the air.

If a main dish is preserved, it's worth mixing the ingredients in a bowl beforehand and fill the jars up to 2/3rd.

2. Placing the glass in the container:

Rack the same size properly filled and sealed jars in the container with care. Use the perforated tray (12) to separate rows of jars in the pressure canner container.

3. Closing the lid properly:

There are visible marks on the lid and the the container handle to guide you through the lid open and close procedure.

First check the position arrows on the lid and the container handle. Place the lid onto the container to have position arrows face to face (figure 1).

Twist the lid toward the „CLOSE“ direction until it stops moving. Pay attention that the lid can only be twisted if the safety latch is in decended position (figure 2).



figure 1

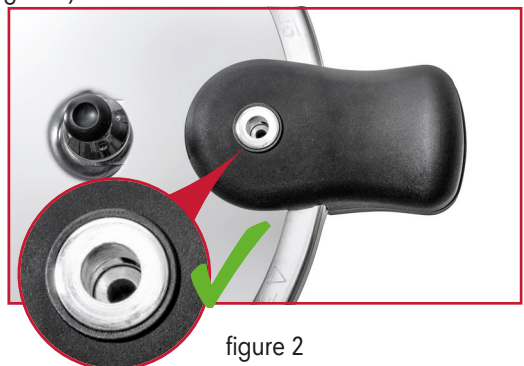


figure 2

Start cooking:

Once the lid is securely closed, place the appliance on the heat source available and start it at maximum power. If steam is continuously emitted from the pressure regulator and a regular hissing sound is heard reduce the intensity of the heat. When the pressure has reached the 12 PSI mark, switch the heating power to half and allow the pressure to drop back to 11 PSI which the device must maintain from now on to ensure an even temperature of 120 degrees Celsius. Then set the cooking time on alarm timer according to the raw material requirements. Check the pressure regulator several times while cooking. The process goes well if the regulator valve keeps rocking. If there is not enough steam for the regulator valve to rock increase the heating power a little more. If too much steam is coming out and the valve rocks heavily reduce the heating power slightly. The pressure should be set uniformly around 11 PSI for altitude between sea level and 2400 meters.

Cooling down and opening the pressure canner:

When cooking time expired switch off the heating source and wait for the appliance to cool down. This usually takes 30 to 45 minutes. It's important to allow the appliance to cool down slowly and undisturbed and keep the lid closed all time long. The pressure canner decompress itself during the cooling and the pop-up safety latch descends into inactive position. The lid can only be opened when the container is entirely decompressed and the pop-up safety latch is inactive. Please note that although the pressure gauge pointer returns to initial zero position there still be some remaining pressure in the container. Twist the lid toward the „OPEN” direction carefully. Do not bend yourself over the appliance while opening the lid as hot steam may exit the container. Grab the jars with the lifter tool and transfer them from the container to a heat-resistant room temperature surface. The hot jars can also be placed on kitchen towel or a piece of cloth.

Allow the finished food rest in the jar for 12 to 24 hours. If the center of the jar cap can not be pressed down by finger or maybe it curved inwards slightly the preservation process has been carried out correctly. If a hissing sound is coming out of one of the jars or the jar cap is curved outwards that signals the canning process is ended badly. Improperly canned foods can be dangerous to your health therefore store them refrigerated and consume shortly.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION:

The appliance can withstand many times the pressure of the normal household operation range without damage for your safety. The pressure resilience has been tested and certified by an independent laboratory in compliance with the Low Pressure Equipment Directive of the European Union.

Service, maintenance:

If damage, flaw or defect is noticed on any part of the appliance stop using it any further. Do not attempt to repair. Contact your nearest dealer or certified service center. The exhaust steam makes the safety valve rock in the heating cycle. This is normal phenomenon. Do not attempt to block the rocker valve. If no exhaust steam is detected turn off the heating and allow the appliance to cool down then check the cleanliness of the ventilation tube. If it's blocked by obstacle or dirt clean it.

The safety pressure lock (6) built into the handle should move freely in idle state. Check the idle movement of the safety pressure lock regularly. If jammed, clean the safety pressure lock mechanism and check the free movement. If it's still jammed, you will not be able to use the device. Contact the

nearest certified service center for repair or replacement. Check the condition of the lid silicone gasket regularly. Replace the gasket immediately if any damage, material defect, crack or other surface imperfection noticed. Otherwise replace the lid silicone gasket every 200 hours of usage or every year whichever comes first. Check the pressure gauge regularly. If the pointer does not move during the heating cycle the device can still be used temporarily provided that the specified heating time not exceeded and the cooling time precisely applied. In this case the pressure control valve still performs its function without reading the pressure gauge. Please note that some pressure canner device lack the pressure gauge entirely.

Use only the same type of pressure gauge supplied by the manufacturer. It has the necessary certificates for safe operation. Using parts other than the original manufacturer's is unsafe and does not guarantee proper operation and may result in an accident.

Do not attempt to replace any valve including the pressure control valve with another. The pressure control valve performs its function perfectly up to an altitude of 2400m above sea level. For higher site operation consult your dealer.

Never carry out repairs at home by yourself. Always contact your dealer or certified service station for repair.



CANNER.HU

