

Manuel CanMate

Tout ce que vous devez savoir pour débiter la stérilisation à l'autoclave domestique.

Du matériel et étapes de sécurité, découvrez tous nos conseils et astuces pour conserver vos aliments plus longtemps, en toute sécurité.



*Si nous pouvons le faire,
vous le pouvez aussi !*

Manuel CanMate

Table des matières

1. Démarrage rapide

2. Bienvenue dans l'univers du CanMate

- Qu'est-ce que la mise sous pression à l'autoclave?
- Qu'allez-vous apprendre dans ce manuel?

3. Utiliser votre CanMate en toute sécurité

- Règles de sécurité
- L'importance de la pression
- (R)ouvrir votre CanMate
- Avant chaque utilisation
- Bocaux adaptés
- Coloration de la cuve

4. Les éléments de votre CanMate

- Les différentes pièces
- Pourquoi ces pièces sont importantes

5. Fonctionnement de la pression

- Que se passe-t-il dans l'autoclave?
- Rôle du poids régulateur de pression

6. Avant de commencer

- Choisir des bocaux adaptés
- Remplissage des bocaux
- Plan étape par étape (résumé)
- L'eau dans votre CanMate
- Les plaques d'empilage
- Checklist avant démarrage

7. La stérilisation à l'autoclave, étape par étape (détaillé)

- Détail et schémas des étapes
- Fonctionnement normal et anormal

8. Après la stérilisation

- Quand et comment ouvrir l'autoclave (étapes)
- Vérification de la mise sous vide
- En cas de vide incorrect ou de bocal non scellé
- Nettoyage et rangement

9. Erreurs courantes (et comment les éviter)

10. Entretien, nettoyage et rangement

- Après chaque utilisation
- Contrôle régulier
- Décoloration de la cuve

11. Dépannage (FAQ)

12. Informations techniques

13. Garantie et contact

- Conditions de garantie
- Contact et assistance

1. Démarrage rapide

Votre première utilisation du CanMate.

Ce guide succinct vous permettra de commencer immédiatement la mise en bocaux à l'autoclave domestique en toute sécurité. Veillez à consulter le manuel complet pour obtenir toutes les explications et des conseils nécessaires.

Ce dont vous avez besoin :

-  Bocaux en verre remplis
-  CanMate avec plaque de base
-  Eau
-  Plaque de cuisson ou réchaud (gaz, induction, vitrocéramique)
-  Minuteur ou horloge

Étape 1 — Préparez l'autoclave

- Placez la plaque de base dans la cuve.
- Déposez les bocaux remplis à la verticale sur la plaque de base du CanMate.
- Ajoutez 3 litres d'eau.

Si vous stérilisez deux étages de bocaux, placez la plaque d'empilage entre les deux étages.

Étape 2 — Fermez le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement positionné.
- Fermez le couvercle.
- Laissez la valve (pipette) ouverte.

Ne placez pas encore le petit poids d'empilement !



Étape 3 — Purge (important !)

- Réglez la plaque de cuisson sur la puissance maximale.
- Attendez que de la vapeur s'échappe de la valve et laissez-la s'échapper en continu pendant 10 minutes. Cette étape est indispensable pour garantir une température correcte et homogène à l'intérieur du CanMate.

Étape 4 — Placez le poids

- Placez le poids sur la valve.
- Choisissez la pression/PSI correcte (0, 1 ou 2 anneaux).
- La pression commence à se faire sentir.

Étape 5 — Commencez le temps de cuisson

Lorsque le poids commence à vaciller légèrement :

-  Baissez le feu, mais assurez-vous que le poids d'empilement continue de bouger.
 -  Démarrez le chronomètre.
- Un léger mouvement de va-et-vient indique une pression correcte.

Étape 6 — Dépressurisation

- Après le temps de stérilisation, éteignez le feu.
- Laissez l'autoclave redescendre en pression naturellement, sans y toucher et sans tenter de l'ouvrir.
- Lorsque le manomètre indique zéro, vous pouvez retirer le poids.

 *Attention : ouvrez toujours le couvercle vers l'extérieur pour orienter la vapeur loin de vous.*

Étape 7 — Repos des bocaux

- Retirez délicatement les bocaux de la marmite à l'aide d'une pince à bocaux.

 *Attention : le contenu des bocaux est encore bouillant et sous forte pression à ce stade.*

- Laissez-les reposer sans y toucher pendant 12 à 24 heures.
- Vérifiez ensuite la bonne formation du vide (l'étanchéité).



Règles de sécurité importantes :

- **La pression** : C'est le poids qui détermine la pression correcte, et non le manomètre.
- **L'oscillation** : Un léger mouvement ou balancement du poids est tout à fait normal.
- **La patience** : Ne forcez jamais le refroidissement de l'appareil (pas d'eau froide ni de retrait prématuré du poids).

Lisez le manuel complet pour obtenir les explications détaillées, conseils de sécurité et informations de dépannage.

2. Bienvenue dans l'univers du CanMate

Félicitations pour l'acquisition de votre autoclave CanMate ! Avec ce dernier, vous pouvez conserver vos aliments en toute sécurité et pendant longtemps, sans réfrigérateur ni congélateur. En effet, la stérilisation sous pression est la méthode idéale pour conserver vos légumes, viandes, soupes, sauces et plats cuisinés maison. Ce procédé simple et sécurisé vous permet de stocker vos bocaux à température ambiante pendant plusieurs mois, tout en préservant le bon goût de vos recettes et leurs qualités nutritionnelles fondamentales. Si l'autoclave est une méthode de conservation populaire aux États-Unis et au Canada depuis des décennies, elle est moins connue en Europe ! De plus en plus de personnes découvrent à quel point cette méthode est pratique, durable et fiable. Avec votre CanMate, vous décidez du contenu de votre garde-manger. Vous conservez plus longtemps les produits de saison, vous évitez le gaspillage alimentaire et avez toujours un repas prêt à déguster quand vous le souhaitez !

Qu'est-ce que la mise sous pression à l'autoclave ?

La mise sous pression est une méthode de conservation qui consiste à chauffer les aliments sous haute pression. Grâce à cette pression, la température à l'intérieur de l'autoclave dépasse le point d'ébullition de l'eau (100 °C). Ce procédé permet d'éliminer les bactéries qui survivent à la stérilisation.

C'est ce mécanisme qui rend le Canmate adapté à la conservation, notamment pour :

- les légumes
- la viande et la volaille
- le poisson
- les soupes et sauces
- les repas complets

Qu'allez-vous apprendre dans ce manuel ?

Ce manuel vous guide pas à pas pour démarrer en toute sécurité et avec confiance. Vous y apprendrez notamment :

- Comment l'autoclave CanMate est assemblé
- Comment fonctionne la pression à l'intérieur de la machine
- Comment bien préparer les bocaux
- Comment procéder à la mise sous pression, étape par étape
- Ce à quoi il faut faire attention pendant et après le processus

Vous trouverez également des conseils pratiques et des réponses aux questions fréquemment posées.

Bon à savoir

La stérilisation à l'autoclave peut sembler complexe au premier abord, mais une fois le procédé compris, vous constaterez qu'il est logique et simple. Le CanMate est conçu pour être facile et simple d'utilisation.

Avant de commencer, prenez le temps de lire attentivement ce manuel. Ainsi, vous saurez exactement ce que vous faites et obtiendrez les meilleurs résultats. Vous souhaitez un accompagnement supplémentaire ? Nous proposons également une formation numérique complète avec vidéos et recettes.

3. Utiliser votre CanMate en toute sécurité

La stérilisation à l'autoclave nécessite d'atteindre des températures et une pression élevées. Même si processus peut sembler intimidant, c'est une méthode fiable et sûre pour conserver vos aliments, pour peu que vous suiviez les bonnes étapes.

Veillez donc à lire attentivement les consignes de sécurité ci-dessous avant de commencer. Elles vous aideront à travailler en toute sécurité et à garantir le fonctionnement optimal de votre CanMate.

Règles de sécurité

- Utilisez le CanMate uniquement pour la stérilisation,.
- Ne le laissez jamais sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez toujours à mettre 3 litres d'eau à l'intérieur (mieux vaut un peu plus qu'un peu moins!). Si vous travaillez avec une pression de 15 PSI, utilisez 4 litres d'eau.
- N'ouvrez jamais le CanMate tant qu'il est sous pression.
- Vérifiez que la valve (pipette), le joint et le poids soient propres avant chaque utilisation.
- Utilisez le CanMate uniquement sur une source de chaleur stable capable de supporter le petit poids total (bocaux remplis + eau).

L'importance de la pression

Lors de la stérilisation sous pression, les aliments sont chauffés à une température supérieure à 100 °C (selon le nombre d'anneaux du poids). Seule cette température élevée permet d'éliminer définitivement les spores bactériennes les plus résistantes, comme celles du botulisme.

Une pression adéquate dans l'autoclave est donc essentielle.

Cette dernière est régulée par le poids situé au-dessus de la valve. Lorsque ce poids commence à osciller ou à siffler légèrement, cela signifie que la pression correcte est atteinte.



C'est toujours le poids, et non le manomètre, qui fait foi.

(R)ouvrir le CanMate

Tant que la pression est présente à l'intérieur de l'autoclave, le couvercle reste verrouillé. À l'ouverture, de la vapeur chaude peut s'échapper, présentant un risque de brûlures. Il faut donc toujours le laisser refroidir de lui-même et ne retirer le poids que lorsque la pression a totalement disparu et que le manomètre indique zéro.

Ne forcez jamais le refroidissement en :

- Versant de l'eau froide sur l'autoclave
- Ouvrant la valve
- Soulevant le poids

Avant chaque utilisation

Avant de commencer, vérifiez ces éléments :

- Le joint d'étanchéité doit être propre et bien positionné
- La valve (pipette) doit être exempte de saletés ou de résidus alimentaires
- Le poids doit pouvoir se déplacer librement
- Le plaque de base (socle) et le plateau d'empilage doivent être correctement positionnés dans l'autoclave

La plaque de base est la plus petite des deux et se place face convexe vers le haut, de sorte qu'il y ait un petit espace entre le fond de la cuve et la plaque. La plaque d'empilage est plus grande et se place face convexe vers le bas. Cette vérification prend moins d'une minute et permet d'éviter la plupart des problèmes.

Utilisez des bocaux adaptés

Utilisez exclusivement des bocaux en verre conçus pour résister à la chaleur extrême, aux chocs thermiques et à la pression. Privilégiez les modèles dotés d'un système de fermeture qui permet de vérifier facilement si le vide s'est correctement formé.

Options recommandées :

- Nos bocaux Vita Mason (avec couvercles à bagues)
- Les bocaux Weck (modèles avec clips de fermeture)
- Les bocaux Le Parfait (avec joints et ferrures ou à vis)

Si vous utilisez des bocaux d'une autre marque, vérifiez toujours auprès du fabricant s'ils sont adaptés à la stérilisation à l'autoclave. En effet, tous les bocaux en verre ne supportent pas cette combinaison de haute température, de pression et de cycles de traitements prolongés.

Une pression auto-régulée pour travailler en toute sécurité

En suivant les étapes décrites dans ce manuel, le CanMate gère la majeure partie du processus automatiquement. Inutile de forcer ou d'ajuster constamment la pression : travailler calmement permet d'obtenir les meilleurs résultats en toute sécurité.

La coloration de la cuve

Si l'intérieur de votre CanMate prend une teinte sombre ou noire après utilisation, ne vous inquiétez pas. Ce changement de couleur est une réaction naturelle de l'aluminium au contact de l'eau et de la chaleur. Cela n'altère pas les performances de l'appareil ni la sécurité de vos aliments.

En résumé, la décoloration de la cuve :

- Est normale lors de la stérilisation sous pression.
- N'altère pas la qualité ni la sécurité des aliments.
- N'influence pas la montée en pression de l'appareil.
- N'est pas couverte par la garantie (réaction naturelle du matériau).

Astuce : Vous pouvez atténuer ces traces en faisant bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre ou de jus de citron, bien que cela ne soit pas obligatoire



4. Éléments de votre CanMate

Avant de débuter votre première stérilisation sous pression, familiarisez-vous avec les différents composants de votre CanMate. Ce chapitre détaille les pièces essentielles et leurs rôles pour vous aider à maîtriser le fonctionnement de votre appareil.

La cuve

La cuve constitue la base de votre CanMate. C'est là que vous placez l'eau et les bocaux remplis. Lors de l'utilisation, la montée en pression à l'intérieur de l'appareil permet d'atteindre une température bien plus élevée que celle d'une cuisson normale.

Le couvercle

Le couvercle assure une fermeture hermétique de l'autoclave. Dès que la pression augmente, le couvercle se verrouille automatiquement. C'est pourquoi il est alors physiquement impossible de l'ouvrir de force. Vous ne pourrez l'ouvrir en toute sécurité que lorsque la pression sera totalement redescendue.



Le joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité (l'anneau en caoutchouc dans le couvercle) garantit qu'aucune vapeur ne peut s'échapper du bord. Un joint d'étanchéité correctement placé est essentiel pour permettre la montée en pression.

Avant chaque utilisation, vérifiez :

- La propreté : le joint doit être parfaitement propre.
- Le positionnement : le joint doit être correctement emboîté.
- L'usure : il ne doit présenter ni fissures ni dommages.

Si le joint doit être remplacé, vous pouvez commander un nouvel anneau dans notre boutique en ligne.

Le manomètre

Le manomètre indique la pression à l'intérieur de l'appareil. Gardez en tête qu'une légère marge d'erreur est possible.

Lors de la stérilisation, c'est donc toujours le **poids** qui sert de **référence** et non la valeur indiquée par le manomètre.

La valve (pipette)

La valve permet à la vapeur de s'échapper de l'autoclave. Pendant la phase de chauffage, l'air s'évacue d'abord par cet élément.

Ensuite, un poids régule automatiquement la pression grâce à cette valve.

Veillez à ce que la valve soit toujours propre et dégagée.



Le poids d'empilement (régulateur de pression)

Le poids est l'un des **éléments les plus importants** de votre CanMate. C'est cette pièce qui détermine et régule automatiquement la pression dans la cuve. *Lorsque le poids commence à osciller doucement ou à siffler légèrement, cela signifie que la pression correcte est atteinte et stabilisée.*

Vous pouvez configurer le niveau de pression requis en modifiant le nombre d'anneaux sur le poids :

- **0 anneau (5 PSI) :** Pour les aliments très acides (comme la compote de pommes ou les fruits). L'acidité naturelle aide déjà à conserver les aliments, une température modérée suffit donc.
- **1 anneau (10 PSI) :** Pour la stérilisation standard des aliments peu acides (légumes, viandes, plats cuisinés), si vous habitez à une altitude inférieure à 300 mètres.
- **2 anneaux (15 PSI) :** Si vous habitez en altitude (plus de 300 mètres) . En hauteur, l'eau bout à une température plus basse. Il faut donc ajouter ce deuxième anneau pour augmenter la pression et forcer l'appareil à atteindre la température de sécurité indispensable (116 °C à 121 °C).

Autre possibilité : pour des recettes spécifiques. Certaines préparations ou stérilisations de matériel exigent une cuisson à très haute température (121 °C).

 Utilisez toujours le réglage correspondant à la recette ou au temps de traitement recommandé. Il n'est pas nécessaire d'augmenter la puissance du feu pour obtenir une valeur plus élevée sur le manomètre. **Dès que le poids d'empilement bouge, la pression est correcte.**



*PSI = Pound-force per Square Inch

La plaque de base (petite)

La plaque de base, placée avec la face bombée vers le haut, empêche les bocaux de toucher directement le fond de la cuve. Elle les protège ainsi contre les fissures et la casse.

Attention, n'utilisez **jamais** votre appareil **sans la plaque de base**. Si votre CanMate est livré avec une plaque de base et une plaque d'empilage, vous reconnaîtrez la plaque de base au fait qu'elle est légèrement plus petite que la plaque d'empilage.

La plaque d'empilage (grande)

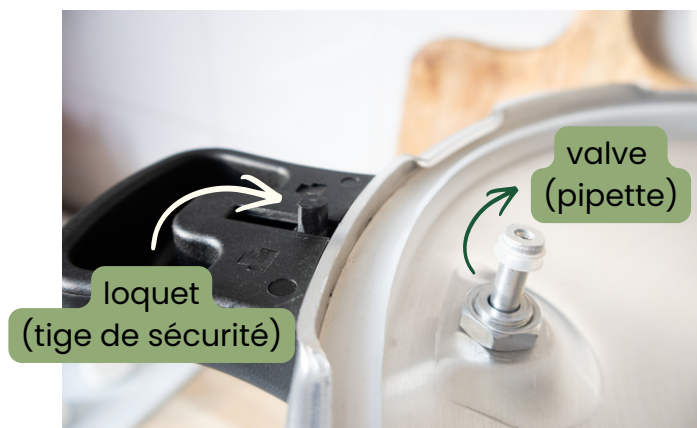
La plaque d'empilage, placée avec la face bombée vers le bas, permet d'ajouter un deuxième étage de bocaux. Vous utilisez ainsi l'espace disponible de la cuve de manière optimale.

Veillez à ce que :

- les bocaux du dessous soient bien stables
- la plaque d'empilage repose bien à plat
- les bocaux ne soient pas coincés les uns contre les autres (l'eau doit pouvoir circuler autour)

Le loquet (ou la tige) de sécurité

Un mécanisme d'ouverture est intégré dans l'une des poignées. Avant de fermer le CanMate, vérifiez que ce mécanisme soit bien en position basse (position ouverte). S'il est en position haute (donc fermé), prenez le couvercle par le manomètre et faites glisser sur le côté la petite tige noire situé à l'intérieur, afin de faire redescendre le mécanisme.



Pourquoi ces pièces sont importantes

Toutes les pièces du CanMate fonctionnent en système afin de créer automatiquement la bonne pression et la bonne température. Vous n'avez donc pas besoin de régler le processus vous-même : tant que toutes les pièces sont correctement positionnées, votre autoclave fait le travail pour vous. Prenez le temps de vous familiariser avec les différentes pièces. Cela vous rendra l'utilisation plus simple et vous donnera plus de confiance lorsque vous utiliserez le CanMate pour la première fois.

5. Fonctionnement de la pression dans votre CanMate

La stérilisation sous pression est un procédé simple et logique. Aucune connaissance technique n'est requise pour réussir vos conserves à l'autoclave. Toutefois, il est utile de comprendre ce qu'il se passe à l'intérieur de l'appareil et de connaître les points de vigilance essentiels. Une fois ces quelques principes assimilés, vous constaterez que l'autoclave repose sur un fonctionnement parfaitement logique.

Que se passe-t-il dans l'autoclave?

Lorsque vous chauffez le CanMate, l'eau à l'intérieur de la cuve se met à bouillir et de la vapeur se forme. Le couvercle étant fermé, cette vapeur se retrouve emprisonnée. Par conséquent, la pression augmente à l'intérieur de la cuve. C'est cette pression qui permet à la température de s'élever au-dessus du point d'ébullition naturel de l'eau (100 °C). C'est précisément cette chaleur extrême qui garantit l'élimination des bactéries et des spores les plus résistantes, assurant ainsi une conservation de vos aliments en toute sécurité.

Pourquoi franchir le cap des 100°?

La stérilisation traditionnelle à l'eau bouillante ne détruit pas toutes les bactéries. Certains micro-organismes, comme la bactérie du botulisme, survivent à des températures de 100 °C.

Grâce à la stérilisation à l'autoclave :

- La température monte jusqu'à un maximum de 121 °C (en fonction du nombre d'anneaux utilisés sur le poids)
- Chaque bactérie ou spore de bactérie est détruite
- Vos aliments restent sains et stables, permettant une longue durée de conservation

C'est pourquoi le maintien d'une pression adéquate est cruciale.

Le rôle du poids (régulateur de pression)

Le poids régule automatiquement l'expulsion de l'air et de la vapeur (donc la pression) dans votre CanMate.

Lorsque la pression correcte est atteinte :

- Le poids d'empilement commence à osciller doucement
- Vous entendez un léger sifflement
- L'excès de vapeur s'échappe par la valve (pipette)

Ces éléments confirment que votre autoclave fonctionne à la pression requise pour votre recette.



Le poids est toujours le facteur déterminant. Vous n'avez donc pas besoin de monter le feu de votre réchaud pour que le manomètre affiche une valeur précise.

Le manomètre : un indicateur visuel

Le manomètre indique la pression à l'intérieur de l'autoclave. S'agissant d'un instrument mécanique sensible, la pression indiquée peut varier d'environ 5 % de la pression réelle. De plus, un choc durant le transport peut légèrement affecter la précision du manomètre.

Par conséquent, ce qui suit s'applique :

- Si le poids oscille, la pression est correcte.
- Si l'aiguille affiche une valeur légèrement inférieure à vos attentes, Ce n'est pas un problème tant que le poids continue de bouger.

Attention :

Il est inutile d'augmenter le feu pour obtenir une pression précise. Vous risquez de provoquer une évaporation trop rapide ou totale de l'eau. Une surchauffe à sec déformerait irrémédiablement le fond de la cuve, ce qui rendrait inutilisable sur les plaques à induction ou vitrocéramiques (ce dommage n'est pas couvert par la garantie). Si vous craignez une évaporation complète, vous pouvez également utiliser 4 litres d'eau au lieu des 3 litres habituels. Si vous travaillez avec une pression de 15 PSI (2 anneaux), il est préférable d'utiliser systématiquement 4 litres d'eau.

Le rythme idéal du poids régulateur de pression

Le poids n'a pas besoin d'être déplacé avec force ni de produire un bruit strident continu. La situation idéale :

- une oscillation régulière.
- un sifflement discret et par intermittence.

Une oscillation excessive ou frénétique indique que la puissance de votre plaque de cuisson (le feu) va trop fort. Le cas échéant, diminuez l'intensité de votre feu et veillez à ce que le poids retrouve un léger mouvement de balancement régulier pour garantir que la pression ne retombe pas et éviter que la cuve ne se vide.

Pourquoi une chaleur trop élevée n'offre aucun avantage

Lorsque le feu est réglé trop fort :

- L'eau s'évapore beaucoup plus vite, ce qui risque de vider entièrement la cuve.
- L'appareil peut chauffer à sec, ce qui entraîne une déformation irréversible du fond de la cuve et la rend inutilisable (notamment sur l'induction).
- Vous gaspillez de l'énergie inutilement.

C'est pourquoi le maintien d'une pression douce et constante garantit les meilleurs résultats, en toute sécurité.



Surtout, souvenez-vous de ceci :

Lors de la stérilisation sous pression, il n'y a qu'une seule chose à vérifier : le petit poids se déplace-t-il lentement ?

→ Votre CanMate fonctionne correctement !

6. Avant de commencer

Une bonne préparation facilite la mise en conserve sous pression et garantit un résultat optimal. Prenez le temps de tout préparer avant de faire chauffer l'autoclave. Les étapes ci-dessous vous serviront de checklist.

Choisissez des bocaux adaptés

Utilisez des bocaux en verre résistant aux variations de températures et à la pression. De nombreux bocaux en verre conviennent, pourvu qu'ils soient suffisamment robustes.

Par exemple, vous pouvez utiliser :

- Des [Vita Mason jars](#)
- Les bocaux Weck (modèles avec clips de fermeture)
- Les bocaux Le Parfait (avec joints et ferrures ou à vis)



À noter:

- Vérifiez toujours que les bocaux ne sont pas fissurés ou endommagés.
- N'utilisez pas de bocaux endommagés.
- Assurez-vous que les bords du bocal soient propres et lisses.

Lorsqu'on utilise des bocaux à fermeture hermétique, il est conseillé d'en placer au moins 4 ou 5. En effet, la pression dans un autoclave est plus élevée que dans une marmite à conserves. Avec un nombre insuffisant de fermetures, la pression dans la marmite risque de faire bouger le couvercle de la casserole.

Si vous utilisez différentes tailles de bocaux

Vous pouvez placer en même temps des bocaux de différents formats dans le CanMate. Si vous utilisez par exemple des bocaux d'un demi-litre et des bocaux d'un litre en même temps, vous devez toujours respecter le temps de cuisson du plus grand bocal.

Remplissez correctement les bocaux

Lors du remplissage des bocaux :

- Laissez toujours 2,5 cm d'espace libre en haut du bocal.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de restes de nourriture sur le bord.
- Vissez les bagues à la main, sans forcer (serrage du bout des doigts).
- L'air doit pouvoir s'échapper du récipient pendant le processus afin qu'un vide puisse se former lors du refroidissement.

Le rebord du couvercle du bocal Vita Mason mesure exactement 2,5 cm.



Plan étape par étape pour remplir les bocaux

Étape 1 — Choisissez une recette

Chaque aliment ou combinaison d'aliments nécessite une recette et un temps de traitement spécifiques. Vous pouvez les trouver sur Internet ou consulter nos recueils de [recettes sur notre site web](#).

Pourquoi?

Pour chaque type d'aliment, le temps de stérilisation sous pression est spécifique. Vous trouverez cette information primordiale dans les recettes.

Étape 2 — Remplir les bocaux

Remplissez les pots de manière à laisser 2,5 cm d'espace libre sur le bord.

Pourquoi?

Cet espace est nécessaire pour que le contenu puisse se dilater sous l'effet de la chaleur et que le bocal puisse se mettre sous vide correctement.

Étape 3 — Ajouter une saumure (si nécessaire)

En général, la stérilisation à l'autoclave nécessite l'ajout d'un liquide dans les bocaux. Par exemple, pour mettre des pommes de terre en conserve, il est indispensable de remplir le bocal d'eau.

Pourquoi?

Le liquide permet à la chaleur de pénétrer rapidement et uniformément jusqu'au cœur des aliments.



Étape 4 — Éliminer les bulles d'air

Glissez un bâtonnet en bois (ou une spatule en plastique) le long des parois du bocal pour éliminer un maximum de bulles d'air.

Pourquoi?

Les bulles d'air emprisonnées se dilatent à la chaleur et peuvent empêcher la bonne mise sous vide du bocal lors du refroidissement.

Étape 5 — Fermez le bocal

Vissez le couvercle (bague) du bout des doigts, sans trop forcer.

Pourquoi?

Si le couvercle est trop serré, l'air ne pourra pas s'échapper pendant la stérilisation et le bocal ne sera pas correctement mis sous vide. S'il n'est pas assez serré, le contenu risque de sortir et se retrouver à l'intérieur de votre CanMate.



L'eau dans votre CanMate

Ajoutez 3 litres d'eau dans la cuve de l'autoclave (voir les spécifications plus bas dans ce manuel). Si vous travaillez avec une pression de 15 PSI, ajoutez 4 litres d'eau.

Important:

- Les bocaux sont chauffés par la vapeur, sans être complètement immergés dans l'eau.
- Il faut toujours maintenir une quantité d'eau suffisante tout au long du processus.
- Un manque d'eau peut provoquer une ébullition à sec et endommager l'appareil.

Placez la base et le plateau d'empilage

Placez toujours d'abord la plaque de base dans le fond de l'appareil (face bombée vers le haut). Cela évite le contact direct entre les bocaux et le fond brûlant de l'autoclave.

Vous utilisez deux étages de bocaux ?

1. Placez d'abord l'étage inférieure de bocaux.
2. Placez ensuite la plaque d'empilage de manière stable (face bombée vers le bas).
3. Ensuite, placez le deuxième étage de bocaux par-dessus.

Veillez à ce que les bocaux ne se bloquent pas et restent bien stables.



Dernière vérification avant de commencer - Passez cette checklist en revue :

Les bocaux sont correctement remplis et fermés.

-  La grille de fond est bien en place.
-  L'éventuelle plaque de séparation est stable.
-  Il y a suffisamment d'eau dans la cuve.
-  Le joint d'étanchéité est correctement inséré dans le couvercle.
-  La valve (pipette) est propre et n'est pas encombrée.
-  Le régulateur de pression (le poids) n'est pas encore posé sur la valve.
-  Vous êtes maintenant prêt à lancer la stérilisation sous pression dans votre CanMate !

7. La stérilisation à l'autoclave, étape par étape

Dans ce chapitre, vous découvrirez l'intégralité du processus de stérilisation. Suivez attentivement les étapes dans l'ordre indiqué. Le CanMate automatise la majeure partie du travail, il vous suffit de le guider.

Étape 1 — Remplir la cuve

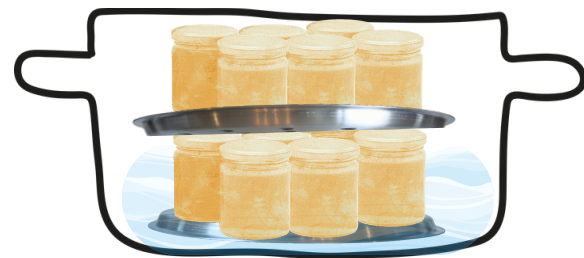
- Placez la plaque de base dans la cuve.
- Ajoutez 3 litres d'eau. Si vous travaillez à 15 PSI, ajoutez 4 litres d'eau.
- Placez les bocaux remplis debout dans l'autoclave.

Veuillez vérifier que :

- Les bocaux ne se touchent pas et ne se bloquent pas.
- Les bocaux tiennent debout de manière stable

Si vous utilisez deux étages de bocaux, placez la plaque d'empilage entre les deux étages (face bombée vers le bas).

1



2



Étape 2 — Fermez le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement positionné.
- Placez le couvercle sur l'autoclave.
- Fermez et verrouillez le couvercle.

Ne placez pas encore le poids sur la valve (pipette) !

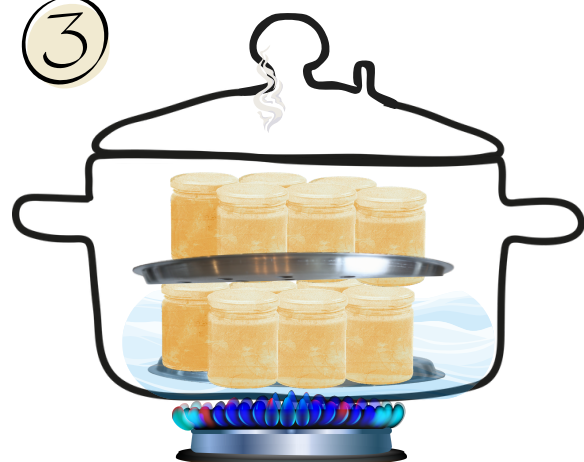
Étape 3 — Chauffe et évacuation de la vapeur

Allumez votre plaque de cuisson ou votre feu à puissance maximale.

Au bout de quelques minutes, de la vapeur commence à s'échapper de la valve. Quelques minutes plus tard, le loquet de la poignée (tige de sécurité) se soulève.

Une fois la tige de sécurité relevée, la vapeur ne peut plus s'échapper que par la valve. Si la tige de sécurité ne remonte pas d'elle-même après quelques minutes d'ébullition, vous pouvez l'aider délicatement en la soulevant à l'aide d'une baguette. Vous pouvez aussi poser brièvement un poids sur la valve et le retirer dès que la tige est remontée.

3



Laissez la vapeur s'échapper continuellement pendant au moins 10 minutes.

Cette étape est cruciale : tout l'air de la cuve doit être totalement évacué. Seule une atmosphère composée de vapeur pure garantit que l'appareil atteindra la température et la pression exactes requises pour une stérilisation sûre. Vous ne devez en aucun cas sauter ou raccourcir cette étape.

Étape 4 — Placez le poids

Une fois les 10 minutes d'évacuation de la vapeur écoulées :

- Placez soigneusement le petit poids sur la valve
- Choisissez le réglage approprié à la recette (0, 1 ou 2 anneaux)

La pression commence maintenant à monter dans la cuve.

Étape 5 — La montée en pression

La pression augmente lentement à l'intérieur de la cuve.

Lorsque la pression correcte est atteinte :

- Le poids commence à osciller doucement.
- Vous entendez un léger sifflement.
- À ce moment, baissez le feu jusqu'à ce que le poids continue à bouger doucement.
- Un léger mouvement de va-et-vient est le signe d'une pression parfaite.

Le petit poids ne doit pas bouger brusquement ni libérer de la vapeur de manière continue ou intense.

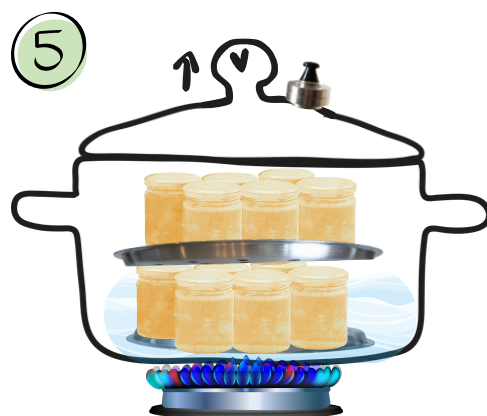
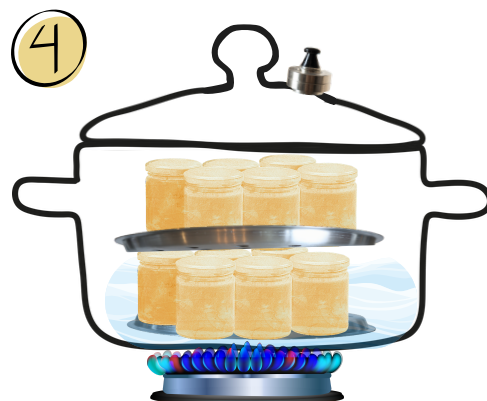
Étape 6 — Lancez le temps de cuisson (minuteur)

Dès que le poids d'empilement se déplace légèrement, lancez la cuisson en suivant le temps indiqué dans la recette ou les temps recommandés.

Pendant le processus :

- Vérifiez de temps en temps que le poids continue à bouger.
- Allumez l'éclairage de votre cuisinière si nécessaire.
- Laissez votre CanMate travailler tranquillement

Vous n'avez pas besoin de surveiller de près le manomètre : le petit poids d'empilement régule automatiquement la pression.



Fonctionnement normal :

- ✓ Un balancement souple et régulier du poids.
- ✓ Des sifflements de vapeur discrets et intermittents.
- ✓ Une aiguille du manomètre stable.

Fonctionnement anormal :

- ✗ Le poids ne bouge pas du tout.
- ✗ Une perte de vapeur extrême.
- ✗ Une ébullition "à sec" (plus d'eau).

Dans ces cas, vous devez ajuster la chaleur ou arrêter le processus.

Important à retenir

- N'augmentez **pas** la température pour atteindre une pression PSI exacte.
- C'est le poids d'empilement qui détermine la pression correcte.
- Une chaleur douce et constante garantit les meilleurs résultats.

Une fois la cuisson terminée, éteignez le feu et laissez le CanMate refroidir.



8. Après la stérilisation

Une fois le traitement terminé, le processus n'est pas encore achevé. Le refroidissement de l'autoclave est une étape cruciale de la conservation et permet d'obtenir une mise sous vide optimale dans les bocaux.

Patience, votre CanMate finalise le processus de manière autonome jusqu'au refroidissement complet.

Étape 1 — Éteignez la source de chaleur

Lorsque le temps de stérilisation est terminé :

- Coupez complètement la source de chaleur.
- Laissez l'autoclave en place, au même endroit.

Il est préférable de ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il refroidit.

Laissez-le reposer tranquillement sur la cuisinière.

Étape 2 — Laissez le CanMate redescendre en pression

La pression à l'intérieur de l'autoclave doit redescendre lentement et de manière naturelle. Cela peut prendre un certain temps, selon le volume et le nombre de bocaux.

Ne cherchez jamais à accélérer la dépressurisation

Ne faites donc pas ce qui suit :

- Verser de l'eau froide sur la casserole
- Soulever le petit poids
- Ouvrir ou manipuler la valve (pipette)
- Déplacer l'appareil

Une dépressurisation trop rapide peut entraîner :

- La perte de liquide des bocaux
- Une mauvaise mise sous vide
- Un éclatement des bocaux

La patience est vraiment la clé d'une stérilisation réussie.

Étape 3 — Vérifiez que la pression est retombée

L'autoclave ne peut être ouvert en toute sécurité que lorsque :

- Le manomètre indique zéro
- Il n'y a plus de vapeur qui s'échappe
- Le poids d'empilement est immobile (retirez-le alors avec précaution).

-  Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour plus de sécurité.
-  Attendez ensuite environ 5 minutes avant d'ouvrir le couvercle. Cela permet aux différences de pression de se stabiliser.



Étape 4 — Ouvrez le couvercle en toute sécurité

Ouvrez toujours le couvercle en l'éloignant de vous afin que la vapeur résiduelle n'atteigne pas votre visage ou vos mains.

Soulevez délicatement le couvercle et laissez la condensation s'écouler dans la cuve.

Étape 5 — Retirez les bocaux de l'autoclave

Utilisez de préférence une pince à bocaux

- Placez les bocaux à la verticale sur une surface en bois ou un linge.
- Ne les posez jamais sur une surface froide.
- Laissez de l'espace entre les bocaux pour qu'ils puissent refroidir dans les meilleures conditions.

Étape 6 — Laissez reposer les bocaux

Laissez les bocaux reposer sans les manipuler pendant minimum 12 à 24 heures

Durant ce délai :

- Le vide d'air se crée à l'intérieur des bocaux
- Les couvercles se scellent définitivement et de manière autonome
- Le contenu des bocaux se stabilise

Vous pourriez entendre un léger « pop » — c'est le signe que le vide d'air s'est correctement formé.

Étape 7 — Vérifiez la mise sous vide

Après refroidissement complet des bocaux, vérifiez chacun d'entre eux.

Pour les Mason Jars avec couvercles en deux parties spécialement adaptés aux autoclaves :

- Dévissez la bague et retirez-la du bocal.
- Vérifiez délicatement que la capsule (l'opercule plat) est parfaitement scellée sur le rebord du bocal.

Pour les couvercles à vis et les Mason Jars :

- Le centre de la capsule doit être incurvé vers l'intérieur.
- Le couvercle ne doit pas faire de " clic " lorsqu'on appuie dessus.

Pour les bocaux à ferrures ou crochets :

- retirez les crochets ou ferrures
- vérifier si le couvercle reste totalement scellé

En cas de vide incorrect ou de bocal non scellé : conservez les bocaux concernés au réfrigérateur et consommez leur contenu en quelques jours, ou stérilisez à nouveau le bocal ou recommencez immédiatement le processus de stérilisation avec un opercule, couvercle à vis ou joint neuf.

Étape 8 — Nettoyer et ranger

Procédez comme suit

- Essuyez les bocaux pour éliminer les résidus ou le calcaire
- Indiquez le contenu du bocal et la date de fabrication à l'aide d'un stylo craie spécifique ou en apposant une étiquette sur le bocal
- Stockez vos bocaux dans un endroit frais, sec et sombre

Pour conserver les *Mason Jars*, il est fortement recommandé d'enlever les bagues de serrage avant de les ranger. Cela permet de repérer si un bocal "perd" sa mise sous vide avec le temps, et évite que la bague ne rouille avec l'humidité.

Bien joué ! Vous avez maintenant mené à bien l'ensemble du processus ! Avec un peu d'expérience, cela deviendra rapidement une routine !

9. Erreurs courantes (et comment les éviter)

Lorsque l'on débute la stérilisation à l'autoclave, il est normal d'avoir besoin d'un temps d'adaptation. La plupart des problèmes ne proviennent pas de l'appareil lui-même, mais de petites incompréhensions quant au fonctionnement de la pression. Vous trouverez ci-dessous les situations les plus courantes et comment les éviter facilement.

Serrer les couvercles trop fort

Ce qu'il se passe

Les bocaux ont été fermés trop fort (serrage excessif).

Conséquences

- L'air ne peut pas s'échapper pendant le traitement
- Les couvercles peuvent se déformer
- La mise sous vide finale échoue ou n'est pas complète.

Solution

Serrez les bagues du bout des doigts, sans forcer.

Penser que le manomètre doit être précis

Ce qu'il se passe

Le manomètre indique une valeur légèrement inférieure à la valeur souhaitée, ce qui suscite des doutes.

Bon à savoir

Le manomètre peut présenter une marge d'erreur d'environ 5 %. C'est un repère visuel, mais ce n'est pas lui qui fait la loi.

Solution

Le poids est en mouvement ? Alors, la pression est correcte !
Le poids est le seul facteur déterminant et la référence absolue.

Zapper l'étape de la purge (évacuation de l'air)

Ce qu'il se passe

Le régulateur de pression (le poids) a été placé trop tôt.

Conséquences

- De l'air reste emprisonné à l'intérieur de la cuve.
- La température réelle est inférieure à celle prévue.
- La conservation devient dangereuse, car la stérilisation est inefficace.

Solution

Laissez toujours la vapeur s'échapper continuellement pendant 10 minutes avant de placer le poids.

Refroidissement trop rapide

Ce qu'il se passe

L'autoclave a été refroidi de force pour gagner du temps.

Conséquences

- Les bocaux perdent du liquide
- La mise sous vide échoue
- Les bocaux peuvent éclater (choc thermique)

Solution

Laissez toujours l'appareil refroidir de lui-même. La patience fait partie intégrante du processus.

Vouloir forcer la montée du manomètre

Ce qu'il se passe

Les utilisateurs tentent d'atteindre une valeur PSI exacte sur le manomètre en augmentant la température.

Pourquoi cela n'est pas nécessaire

La pression est uniquement régulée par le petit poids, et non par la valeur affichée sur le manomètre.

Solution

Dès que le petit poids vacille légèrement, diminuez l'intensité du feu

Plus de chaleur ne donne pas de meilleurs résultats ; cela ne fait qu'augmenter la perte d'eau et le risque de faire bouillir à sec, ce qui déformerait la cuve et annulerait votre garantie.

Ne pas mettre assez d'eau

Ce qu'il se passe

Manque d'eau, ou évaporation totale de l'eau de la cuve

Conséquences

- L'autoclave chauffe à sec (ce qui annule immédiatement votre garantie).
- Le fond de la cuve peut se déformer de manière irréversible.

Solution

Utilisez toujours la quantité d'eau recommandée et évitez de régler votre cuisinière à une température trop élevée (baissez l'intensité de votre feu dès que le poids commence à osciller).

Ouvrir l'appareil trop rapidement

Ce qu'il se passe

On enlève le couvercle dès que la cuisson est terminée.

Conséquence

- De la vapeur s'échappe abondamment de la cuve.
- Les bords perdent du liquide

Solution

N'ouvrez votre CanMate que lorsque :



Le manomètre est à zéro



Il n'y a plus de vapeur qui s'échappe



Le poids est retiré

Des doutes après la première fois

Est-ce que tout s'est bien passé ?

Après leur première expérience, de nombreux utilisateurs se demandent si tout s'est bien passé. Rassurez-vous, c'est tout à fait courant.

Rappelez-vous de ceci :

Poids qui oscille légèrement = pression correcte !

Refroidissement naturel = vide d'air correct !

L'assurance s'installe très vite. Après quelques essais, la stérilisation à l'autoclave deviendra rapidement une routine !

10. Entretien, nettoyage et rangement

Un entretien régulier garantit le bon fonctionnement et la longévité de votre CanMate. Heureusement, le nettoyage est simple et rapide.

Prenez l'habitude de vérifier et de nettoyer rapidement votre appareil après chaque utilisation.

Après chaque utilisation

Lorsque le CanMate a complètement refroidi :

1. Retirez le couvercle de l'autoclave.
2. Retirez la plaque de base et, le cas échéant, la plaque d'empilage.
3. Lavez la cuve, la base et le plateau d'empilage à l'eau chaude savonneuse (liquide vaisselle doux).
4. Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.

N'utilisez pas d'éponge à récurer ni de produits nettoyants agressifs. Ils risquent d'endommager la surface.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge.

Portez une attention particulière à ces éléments :

- le bord du couvercle
- la valve (pipette)
- l'espace autour du joint d'étanchéité



Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.

N'immergez pas le couvercle dans l'eau plus longtemps que nécessaire.

Vérifiez le joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité est une pièce d'usure et nécessite une attention particulière.

Après utilisation :

- le retirer du couvercle
- le nettoyer à l'eau chaude
- le laisser sécher complètement

Vérifiez régulièrement :

- fissures ou craquelures
- dessèchement (perte de souplesse)
- déformation

Remplacez le joint lorsqu'il est endommagé ou qu'il n'est plus lisse au toucher.

Gardez la valve (pipette) propre

La valve doit toujours être dégagée pour permettre à la vapeur de s'échapper correctement.

Vérifiez avant chaque utilisation :

- que la valve est ouverte
- qu'il n'y ait pas de traces de résidus alimentaires ou de calcaire

Vous pouvez nettoyer délicatement la valve avec de l'eau tiède ou une brosse douce.

N'utilisez jamais d'objets pointus.

Le manomètre

Le manomètre est un composant sensible.

- Évitez les chocs et les chutes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage directement sur le cadran.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon légèrement humide.

Un léger écart de mesure est tout à fait normal.

Rangement de votre CanMate

Conservez votre autoclave dans un endroit sec.

Pour le stockage à long terme :

- Placez le couvercle sans le fermer hermétiquement sur l'appareil
- Stockez le joint d'étanchéité à l'abri de l'humidité
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches

Cela prévient les odeurs et prolonge la durée de vie du joint d'étanchéité.

Contrôle régulier

Vérifiez de temps en temps :

-  Joint d'étanchéité en bon état,
-  Valve dégagée,
-  Poids propre,
-  Plaque de fond et plaque d'empilage droits.

Ces vérifications simples garantiront le bon fonctionnement de votre CanMate.

Décoloration normale de la cuve

Après utilisation, l'intérieur de l'autoclave peut noircir. Il s'agit d'une réaction normale de l'aluminium à la chaleur, à l'eau et aux minéraux contenus dans les aliments.

Cette décoloration est totalement inoffensive et n'affecte ni la sécurité ni le fonctionnement de l'appareil. Aucune action n'est nécessaire, même noirci, le CanMate reste parfaitement utilisable.



11. Dépannage (FAQ)

Vous trouverez ci-dessous des solutions aux problèmes que vous pourriez rencontrer pendant ou après la stérilisation. Dans la plupart des cas, de petits ajustements suffisent à résoudre le problème.

Le poids ne bouge pas

Causes possibles

- La pression n'a pas encore été atteinte
- La température est trop basse
- La valve (pipette) est bouchée

Solutions

- Attendez encore quelques minutes.
- Augmentez légèrement le feu
- Vérifiez que la valve est dégagée. Ne le faites que lorsque la casserole a complètement refroidi.

Du liquide sort des bocaux

Causes possibles

- Refroidissement trop rapide
- Fluctuations de pression
- Bocaux fermés trop hermétiquement

Solutions

- Laissez toujours l'appareil refroidir naturellement.
- Maintenez le feu stable
- Serrez les couvercles légèrement

Une légère perte de liquide est normale et ne pose pas de problème.

Le poids bouge de façon brusque ou souffle de la vapeur en continu

Causes possibles

- La puissance de votre plaque de cuisson (le feu) est trop élevée.

Solutions

- Baissez le feu jusqu'à ce que le poids reprenne un balancement calme et régulier. Un mouvement doux et continu est idéal.

Le vide ne s'est pas formé

Causes possibles

- Résidus sur le bord du bocal
- Couvercle (opercule ou bague) endommagé
- Bague vissée trop fort
- Refroidissement trop rapide

Solutions

- Vérifiez la netteté du bocal et du couvercle avant la fermeture
- Utilisez un nouveau couvercle si nécessaire
- Conservez ou stockez au réfrigérateur

De la vapeur s'échappe du bord du couvercle

Causes possibles

- Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné.
- La bague est usée ou endommagée.
- Le couvercle n'est pas hermétiquement fermé.

Solutions

- Interrompez le cycle en cours
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Vérifiez le positionnement du joint ou le remplacer si nécessaire.

Les pots sont cassés

Causes possibles

- Le verre des bocaux était endommagé
- Il y a eu un choc de température
- Les bocaux ont été placés directement au fond de la cuve (sans la plaque de base)

Solutions

- Utilisez uniquement des bocaux non endommagés.
- Utilisez toujours la plaque de base
- Ne placez pas les bocaux sur une surface froide à la sortie de l'autoclave

La pression ne monte pas dans la casserole

Vérifier

- Le joint d'étanchéité est-il correctement positionné ?
- La valve est-elle dégagée ?
- Le régulateur de pression (poids) a-t-il été mis en place au bon moment ?
- La puissance du feu est-elle suffisante ?
- Le loquet de sécurité (tige de sécurité) s'est-il enclenché lorsque la vapeur s'échappait du conduit d'évacuation ?

Corrigez ces éléments si nécessaire et recommencez le processus de lancement.

Le manomètre indique une pression inférieure à celle prévue

Bon à savoir

- Un manomètre peut présenter une marge d'erreur d'environ 5 %. Si le carton contenant le CanMate a été malmené pendant le transport, cette marge peut être encore plus importante.

Solutions

- Le poids est-il en mouvement ?
→ Si oui : La pression interne est correcte. Fiez-vous au mouvement du poids, la mesure du manomètre est simplement faussée par la marge d'erreur. Vous n'avez rien à ajuster.
→ Si non : Augmentez légèrement la puissance de la source de chaleur jusqu'à ce que le poids commence à osciller ou à laisser échapper de la vapeur de manière régulière.

Des gouttes d'eau s'écoulent de ma poignée

Bon à savoir

Avant que le loquet de verrouillage (la tige de sécurité) ne se soulève, de la vapeur s'échappe déjà de la soupape principale. Il est alors normal qu'un peu de vapeur pénètre dans le logement du loquet. En refroidissant, cette vapeur se condense en petites gouttes d'eau. Dès que le loquet monte et s'enclenche, cet écoulement s'arrête presque immédiatement.

Le loquet (tige) de sécurité ne remonte pas

Bon à savoir

- Dès qu'un puissant jet de vapeur s'échappe du tube de la valve (pipette), le loquet (tige de sécurité) de la poignée devrait se relever complètement en quelques minutes. Si ce n'est pas le cas, ou si elle ne remonte que partiellement, suivez les conseils ci dessous.

Solutions

- Aidez la tige manuellement : soulevez-la délicatement à l'aide, par exemple, d'une brochette ou d'une baguette en bois.
- Utilisez le poids pour créer de la pression : placez-le temporairement sur le conduit de la valve. Dès que la tige est complètement remontée, retirez immédiatement le poids. Laissez ensuite la vapeur s'échapper pendant les 10 minutes réglementaires indiquées dans la notice avant de replacer définitivement le poids.



Des doutes subsistent quant à la sécurité des aliments.

En cas de doute, ce qui suit s'applique toujours :

N'y goûtez pas, jetez-le.

La sécurité passe toujours en premier.

Des questions ?

Vous avez une question qui ne figure pas ici ? N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse info@pressurecanning.nl.

Nous serons ravis de vous aider !

12. Spécifications techniques

Vous trouverez ci-dessous les principales caractéristiques techniques de votre CanMate. Ces informations peuvent vous être utiles pour son utilisation, son entretien ou pour contacter le service client.

Détails du produit

Nom du produit : Pressure Canner CanMate 22 QT

Matériau de la cuve : Aluminium

Sources de chaleur :

- **Convient pour la cuisson au gaz, électrique, à induction et en vitrocéramique***

Vérifiez toujours si votre plaque de cuisson peut supporter le poids de votre autoclave plein (bocaux remplis + eau).

- **Ne convient pas pour un usage sur feu ouvert (cheminée, brasero, feu de camp)**

Pour une conservation sûre, une source de chaleur constante et parfaitement réglable est indispensable. Ce qui est impossible à obtenir avec un feu de cheminée ou un foyer ouvert.

Capacité totale : 22 quarts (environ 22 litres)

- 18 Mason Jars de (pinte / 500ml) inclus à l'achat du modèle, plateau d'empilage compris

Note : Grâce au plateau d'empilage inclus, vous pouvez superposer deux rangées de 9 bocaux de 500ml.

- 7 bocaux d'un litre (quarts / env. 1L)

La capacité exacte dépend de la taille et de la forme des bocaux utilisés.

Réglages de pression

La pression à l'intérieur de la cuve est réglée par le poids (poids empilable).

Modifiez la configuration des anneaux selon vos besoins :

- **Poids seul (sans anneau) — 5 psi** : adapté à la mise en conserve d'aliments très acides (comme certains fruits ou confitures).
- **Poids + 1 anneau — 10 psi** : pression standard pour la mise en conserve d'aliments peu acides (légumes, viandes) si vous vivez à une altitude inférieure à 300 mètres.
- **Poids + 2 anneaux — 15 psi** : la pression requise si vous vivez à plus de 300 mètres d'altitude ou pour des recettes spécifiques exigeant une stérilisation à haute pression.

Utilisez toujours le réglage de pression correspondant à votre recette et ajustez-le à l'altitude à laquelle vous vivez.

Dispositifs de sécurité

Le CanMate est équipé de :

- Verrou de sécurité du couvercle
- Tige de sécurité (loquet)
- Poids régulateur et anneaux ajustables (5, 10 ou 15 psi)
- Manomètre de contrôle de pression à cadran
- Joint d'étanchéité
- Valve (pipette) de sécurité anti-surpression

Dimensions et poids

- Diamètre : ± 30 cm
- Hauteur : ± 28 cm
- Poids à vide : $\pm 5,1$ kg

Éléments inclus

- Autoclave domestique CanMate
- Couvercle avec manomètre
- Poids d'empilement
- Plaque de base (fond)
- Plaque d'empilage (optionnel)
- Joint d'étanchéité

2026 – Révision linguistique et technique : Ophélie Derudder



13. Garantie et contact

*Nous espérons que vous apprécierez votre CanMate.
Cet appareil est conçu pour fonctionner de manière fiable pendant des années s'il est utilisé conformément à ce manuel.*

Garantie

Votre CanMate est couvert par une garantie de 2 ans contre les défauts de fabrication et de matériaux à compter de la date d'achat.

La garantie ne s'applique pas à :

- usure normale des pièces (telle que la bague d'étanchéité)
- dommages causés par une utilisation incorrecte, y compris l'ébullition à sec
- dommages causés par une chute ou un impact
- toute utilisation qui s'écarte de ce manuel

Conservez précieusement votre preuve d'achat ; celle-ci pourrait être nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Pièces de rechange

Des pièces telles que des joints d'étanchéité et des accessoires sont disponibles via notre boutique en ligne :

- pressurecanning.nl
- pressurecanning.de
- pressurecanningproducts.com

Contact

Vous avez des questions ou besoin d'aide ? N'hésitez pas à nous contacter.

Pressing Canning Nederland BV

✉ info@pressurecanningproducts.com Nous serons heureux de vous aider !

Pour finir :

Avec votre CanMate, vous pouvez conserver vos aliments de façon sûre, durable et pratique. Plus vous utiliserez votre autoclave, plus le processus deviendra simple et rapide. Bonne chance et amusez-vous bien avec la "Pressure Canning" !

