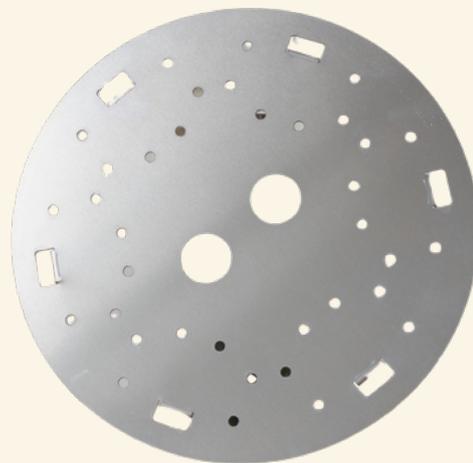


# CANMATE

PRESSURE CANNING PRODUCTS

## 22L ALUMINUM PRESSURE CANMATE und COOKER

BODEN GEEIGNET FÜR GAS-, INDUKTIONS-, KERAMIK-  
UND ELEKTROKOCHFELD



## BEDIENUNGSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR SICHERHEITSHINWEISE VORSICHTSMASSNAHMEN, INSTALLATION, BETRIEB, INSPEKTION, WARTUNG UND REINIGUNGSVERFAHREN. SCHREIBEN SIE DIE SERIENNUMMER DES PRODUKTS AUF DIE RÜCKSEITE AUS DEM HANDBUCH (ODER MONAT UND JAHR DES KAUFES, WENN DAS PRODUKT KEINE NUMMER HAT)

FÜR WEITERE FRAGEN SCHREIBEN SIE EINE E-MAIL AN UNSEREN KUNDENDIENST:  
[SUPPORT@PRESSURECANNING.DE](mailto:SUPPORT@PRESSURECANNING.DE)



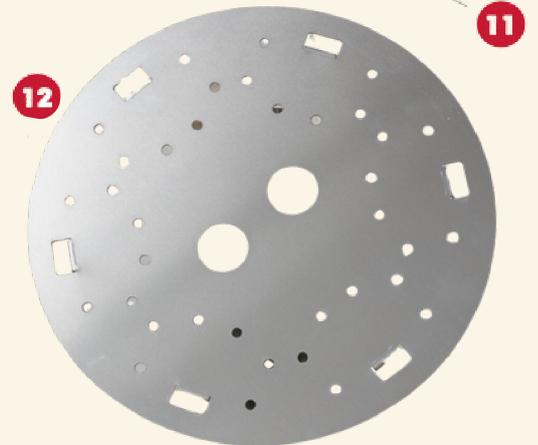
## Allgemeine Sicherheitswarnungen

Die in diesem Handbuch beschriebenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können. Der Benutzer muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Benutzer beachtet werden müssen. Bevor Sie den CanMate verwenden, lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie verstanden haben, bevor Sie den CanMate verwenden. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsregeln und anderer grundlegender Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sorgfältig, ob die Griffe intakt sind und das Entlüftungsrohr glatt ist. Druckregler und Sicherheitsventil müssen leichtgängig und sauber sein.
- Der Cover-Lock-Mechanismus wurde sorgfältig entworfen und am Kopf des Griffs installiert. Zerlegen Sie den CanMate niemals.
- Der Hersteller und Pressure Canning Products akzeptieren jede kommerzielle Nutzung, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen nicht. Es besteht keine Haftung und die Garantie gilt nicht. Verwenden Sie nur vom Hersteller gelieferte Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände auf den Druckregler. Verwenden Sie den CanMate-Deckel NICHT zum Abdecken anderer Gegenstände.
- Lagern Sie um Korrosion im Inneren der Pfanne zu verhindern, alkalische, saure, essighaltige und andere ätzende Lebensmittel NICHT über einen längeren Zeitraum im CanMate.
- Wenn der CanMate trocken ausgekocht wurde, kann er in der Regel nicht mehr als CanMate verwendet werden. Seien Sie also vorsichtig.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Um ausreichend Druck auf den CanMate zu übertragen, ist bei der Verwendung von Kochfeldern (Elektro-, Induktions- oder Cerankochfeld) in der Regel ein 2- oder 3-Phasen-Anschluss mit ausreichender Leistung erforderlich. Bei unzureichender Leistung kann der CanMate nicht den erforderlichen Druck aufbauen.
- Der CanMate kann nicht zum Braten unter hohem Druck verwendet werden.
- Stellen Sie den CanMate NICHT in die Mikrowelle oder den Ofen.
- Beim Garen von Speisen sollte die Flamme nicht über den Topfboden hinausragen. Die Flamme sollte außerdem 1/10 der Gesamthöhe des CanMate nicht überschreiten, um ein Verbrennen des Griffs zu verhindern. Bei Induktions- oder Keramikplatten ist es kein Problem, wenn der Durchmesser der Platte kleiner ist als der Durchmesser des Bodens des CanMate.
- Warten Sie nach dem Gebrauch eine Weile, bevor Sie den CanMate öffnen. Lassen Sie den Dampf abklingen, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn der CanMate-Druck abgelassen wird, sollte der Benutzer zur Seite stehen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

- Achten Sie wie bei jedem Kochgerät darauf, dass Sie den CanMate genau beaufsichtigen, wenn Kinder anwesend sind.
- Wenn der CanMate unter Druck steht, seien Sie beim Bewegen äußerst vorsichtig. Berühren Sie NICHT die heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe. Tragen Sie bei Bedarf Handschuhe oder Topflappen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Griffe des CanMate ordnungsgemäß befestigt sind. Bei Bedarf nachziehen.
- Verwenden Sie Ihren CanMate NICHT für andere Zwecke als den, für den er entwickelt wurde. Ihr CanMate kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes kann es durch Überkochen zu Verbrennungen kommen. Stellen Sie sicher, dass der CanMate ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ihn unter Druck setzen.
- Stellen Sie immer sicher, dass sich die Pop-up-Verschlusskappe in der Dekompressionsposition befindet, bevor Sie Ihren CanMate öffnen.
- Öffnen Sie den CanMate niemals mit Gewalt. Stellen Sie sicher, dass der Druck wieder auf Null ist, bevor Sie es öffnen.
- Benutzen Sie Ihren CanMate niemals ohne Wasser, wenn Sie Lebensmittel konservieren: Dies kann zu schweren Schäden führen. Achten Sie beim Kochen immer darauf, dass genügend Wasser vorhanden ist.
- Verwenden Sie gemäß der Gebrauchsanweisung Wärmequellen, die mit Ihrem CanMate kompatibel sind.
- Bereiten Sie in Ihrem CanMate niemals Rezepte auf Milchbasis zu.
- Füllen Sie den CanMate nicht länger, als wenn Sie ihn als Schnellkochtopf verwenden würden. Für Suppen, Getreide, trockene Bohnen und Erbsen, die sich beim Kochen ausdehnen, füllen Sie den CanMate nicht mehr als zur Hälfte. Wenn Sie den CanMate überfüllen, besteht die Gefahr, dass die Entlüftungsleitung verstopft und ein Überdruck entsteht.
- Kochen Sie im CanMate kein Apfelmus, Preiselbeeren, Rhabarber, Frühstückszerealien, Nudeln, Erbsen, getrocknete Suppenmischungen oder Suppenmischungen mit trockenen Bohnen und Erbsen unter Druck. Diese Lebensmittel neigen zum Schäumen und Spritzen und können das Entlüftungsrohr und die automatische Entlüftung verstopfen.
- Nach dem Garen von Fleisch mit einer äußeren Hautschicht (z. B. Ochsenzunge), die durch Druckeinwirkung aufquellen kann, ist es riskant, die Haut nach dem Garen anzustechen, wenn sie etwas geschwollen erscheint; Sie könnten sich dann verbrennen. Stechen Sie vor dem Garen einige Löcher in das Fleisch.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, ob das Entlüftungsrohr sauber ist.
- Verwenden Sie den CanMate NICHT zum Druckbraten in Öl.
- Berühren Sie die Sicherheitsventile NICHT, es sei denn, Sie reinigen und warten sie gemäß den Anweisungen.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Vor dem Aufsetzen des Deckels ca. 2 Minuten zum Kochen bringen. Achten Sie bei der Zubereitung von Rezepten auf Alkoholbasis besonders auf Ihr Gerät. Mit dem CanMate können Sie Speisen ohne Deckel zubereiten. Benutzen Sie den Deckel NICHT, wenn Sie die Speisen nicht unter Druck garen möchten.

- Wenn Sie feststellen, dass Ihr CanMate zerbrochen oder gesprungen ist, versuchen Sie auf keinen Fall, ihn zu öffnen. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen. Verwenden Sie den CanMate NICHT. Lassen Sie den CanMate von einem qualifizierten Techniker beurteilen und wenn möglich sicher reparieren.



1. Sicherheitsventil
2. Extra Sicherheitsventil
3. Griff am Deckel
4. Griff am body
5. CanMate
6. Pop-up-Verschlusskappe
7. Druckregler/Gewicht
8. Entlüftungsrohr
9. Manometer
10. Deckel CanMate
11. Sicherheitsfenster
12. Bodenplatte
13. Dichtungsring
14. Abnehmbare  
Verstopfungsschutz
15. Boden

## Einführung in das Pressure Canning

Pressure-Canning ist geeignet zur Konservierung von Lebensmitteln mit niedrigem Säuregehalt, wie Gemüse, Fleisch und Fisch. Der Prozess tötet unsichtbare Mikroorganismen ab, wodurch der Verderbungszyklus verlangsamt wird und die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert wird.

Lebensmittelverderb hat vier Hauptursachen: Schimmel, Enzyme, Hefen und Bakterien. Schimmel, Hefen und Enzyme werden bei 100 Grad Celsius abgetötet. Wasser kocht bei 100 Grad (außer in bergigen Regionen), was ausreicht, um diese Mikroorganismen abzutöten. Diese Konservierungsmethode, die in Europa als "Einwecken" bekannt ist, eignet sich für säurehaltige Lebensmittel mit einem pH-Wert von 4,6 oder niedriger.

Lebensmittel, die nicht sauer genug sind, wie Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, bergen jedoch das Risiko der Entwicklung des Bakteriums *Clostridium botulinum*. Dieses Bakterium produziert Sporen, die ein Gift freisetzen, das Botulismus verursachen kann. Diese Sporen werden bei 100 Grad Celsius NICHT vernichtet.

### **USDA-Richtlinien zum Pressure-Canning**

Laut der USDA (Lebensmittel- und Warenbehörde der USA) ist Pressure-Canning die einzige sichere Methode zur Konservierung von Lebensmitteln mit niedrigem Säuregehalt (Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte).

Beim Pressure-Canning wird ein Teil des Wassers in der CanMate in Dampf umgewandelt, wodurch Druck entsteht. Mit steigendem Druck erhöht sich die Temperatur: bei einem Druck von 5 PSI erreicht man eine Temperatur von 108,8 °C; bei 10 PSI sind es 115,5 °C und bei 15 PSI sogar 121 °C. Für die meisten Regionen in Deutschland reicht ein Druck von 10 PSI aus, um alle schädlichen Bakteriensporen, einschließlich Botulismus, zu zerstören.

Für Höhen zwischen 300 Metern und dem höchsten Punkt Belgiens (694 Meter) genügt ein Druck von 12 PSI. Je nach mitgeliefertem Druckregler (Gewicht) beginnt die CanMate bei einem Druck zwischen 10 und 15 PSI zu vibrieren und ist damit in Deutschland geeignet. Für die Alpen ist ein Druckregler von 15 PSI erforderlich.

Wenn die Gläser nach der Verarbeitung abkühlen, entsteht ein Vakuum, das die Lebensmittel darin versiegelt. Dadurch wird verhindert, dass neue Mikroorganismen in den Topf gelangen und das Essen verderben.

## BEVOR SIE DEN CANMATE VERWENDEN

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch der CanMate die Anweisungen sorgfältig durch, um die allgemeine Konstruktion der CanMate zu verstehen.

Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch der CanMate, ob die Schrauben, mit denen die Griffe am Deckel befestigt sind, fest angezogen sind.

Waschen Sie den Deckel, das Gehäuse der CanMate und den Dichtungsring mit warmem Seifenwasser, um eventuelles Produktionsöl zu entfernen. Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie. Befestigen Sie das Manometer am Deckel der CanMate, wenn es separat in der Box mitgeliefert wurde, indem Sie zuerst die Mutter und den Metallring vom Schraubgewinde des Manometers entfernen. Drehen Sie dann den Deckel der CanMate um und führen Sie das Schraubgewinde des Manometers von unten durch das Loch in der Mitte des Deckels, bis die Kompressionsdichtung auf dem Deckel aufliegt.

Halten Sie das Manometer in Position, setzen Sie den Metallring und die Mutter auf das Schraubgewinde des Manometers und ziehen Sie sie mit dem im Lieferumfang enthaltenen Minischlüssel fest.

Tipps: Das Manometer ist ein empfindliches Instrument, das sorgfältig montiert werden muss. Tauchen Sie den Deckel nicht ein und bringen Sie das Manometer nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt. Lagern Sie das Manometer nicht bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt.

## Gewicht

Bei manchen CanMate-Modellen ist 1 Gewicht in der Verpackung enthalten, bei anderen Modellen sind es 2.

### Ein Gewicht:

Wenn nur ein Gewicht bei Ihrer CanMate mitgeliefert wurde, brauchen Sie nichts weiter zu tun – die CanMate ist einsatzbereit.

### Zwei Gewichte:

Wenn Ihre CanMate mit 2 Gewichten geliefert wurde, 10 PSI und 15 PSI, ist es wichtig zu wissen, dass diese Gewichte jeweils mit einem eigenen Ventil geliefert werden. Das Gewicht ohne eingebautes Ventil ist das Gewicht, das standardmäßig auf der CanMate montiert ist. Überprüfen Sie im Voraus, ob das richtige Gewicht für Ihre Wohnhöhe installiert ist; andernfalls müssen Sie das Ventilrohr, das auf Ihrem Deckel sitzt, gegen das Ventilrohr aus dem anderen Gewicht austauschen.

Verwenden Sie das 10-PSI-Gewicht (das rote mit der Aufschrift 70 kPa), wenn Sie unter 300 m über dem Meeresspiegel wohnen.

Verwenden Sie das 15-PSI-Gewicht (das schwarze mit der Aufschrift 105 kPa), wenn Sie über 300 m über dem Meeresspiegel wohnen.

## BEVOR SIE DEN CANMATE VERWENDEN

Das Ventil können Sie wie folgt austauschen:

Ziehen Sie vorsichtig die Schutzkappe mit den Löchern aus der Halterung.

Lösen Sie die Schraube mit einem Steckschlüssel der Größe 12 mm.

Entfernen Sie die Halterung mit den drei Haken.

Ziehen Sie nun das Ventil vom Deckel ab.

Stecken Sie das Ventil, das zum roten Gewicht gehört, durch den Deckel, sodass das kurze Ende des Ventils an der Innenseite ist.

Schieben Sie den Ring mit den drei Haken über das kurze Ende des Ventils.

Schrauben Sie dann die Schraube am unteren Ende des Ventils fest und ziehen Sie sie mit einem Steckschlüssel der Größe 12 mm fest an.

Drücken Sie anschließend die Schutzkappe vorsichtig über die drei Haken, bis sie fest sitzt.



12 PSI



15 PSI



10 PSI

## Boden

Der CanMate kann mit 2 Grundplatten, einer Bodenplatte und einem zusätzlichen Stapelplatte geliefert werden. Die Bodenplatte ist für den Boden des CanMate gedacht und der zusätzliche Stapelboden ist für die Platzierung zwischen den beiden Topfschichten vorgesehen.



Stapelplatte



Bodenplatte

## Trockenkochen

Wenn Sie die CanMate zum ersten Mal verwenden, ist es wichtig, darauf zu achten, ob während des Aufheizens Dampf aus dem Deckel oder Griff der CanMate entweicht. Stoppen Sie in diesem Fall sofort das Aufheizen!

Falls tatsächlich Dampf entweicht, nehmen Sie die CanMate vom Herd und lassen Sie sie abkühlen. Sobald die CanMate abgekühlt ist, können Sie das Problem beheben.

Kommt Dampf unter dem Deckel hervor, sitzt der Ring wahrscheinlich nicht richtig. Es ist dann notwendig, zu überprüfen, ob der Ring rund um den Rand des Deckels flach anliegt. Gegebenenfalls können Sie den Ring entfernen und andersherum wieder einsetzen.

Sollte trotz dieser Anpassungen weiterhin Dampf aus der CanMate entweichen, kontaktieren Sie am besten [support@pressurecanning.de](mailto:support@pressurecanning.de).

**ACHTUNG:** Wenn während des Aufheizens Dampf unter dem Deckel oder beim Griff entweicht, besteht die Gefahr, dass die CanMate trockenkocht. Dies kann dazu führen, dass sich der Boden der CanMate wölbt. **Eine Bodenwölbung durch Trockenkochen ist nicht durch die Garantie abgedeckt, auch nicht innerhalb der Garantiezeit, da es sich nicht um einen Defekt der CanMate handelt, sondern um eine falsche Handhabung.**

Beim Einkochen kann es vorkommen, dass einige Tropfen bei den Griffen austreten. Das kann passieren, wenn bereits Dampf aus dem Ventil austritt, aber der Pop-up-Verschlussstopfen noch nicht geschlossen ist. In diesem Fall entsteht etwas Kondenswasser im Griff, das sich in Tropfen verwandeln kann, die vom Griff nach unten fallen.

Wenn Sie mit dem Einkochen fertig sind und direkt noch eine Ladung Gläser einkochen möchten, ist es ratsam, vorab die Griffe gründlich zu trocknen. So vermeiden Sie, dass mehr Tropfen aus den Griffen austreten.

## WARTUNG

- Waschen Sie die CanMate (Korpus und Deckel) nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie niemals Bleich- oder Chlorprodukte.
- Entfernen Sie bei jeder Reinigung den Dichtungsring, waschen Sie ihn mit warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab, trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein.
- Ersetzen Sie den Dichtungsring jedes Jahr oder wenn er Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen aufweist.
- Er ist im Webshop von [www.pressurecanning.de](http://www.pressurecanning.de) erhältlich.
- Um das Entlüftungsrohr zu reinigen, entfernen Sie den Druckregler und überprüfen Sie bei Tageslicht visuell, ob der Dampfauslass rund und nicht blockiert ist. Bei Bedarf reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher und spülen ihn ab.
- Zur Aufbewahrung der CanMate stellen Sie den Deckel umgedreht auf die CanMate und lagern Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort.

**ACHTUNG:** Die CanMate besteht aus Aluminium. Das bedeutet, dass die CanMate bereits nach ein- oder zweimaligem Gebrauch an der Innenseite schwarz werden kann. Das sieht möglicherweise weniger ansprechend aus, entsteht jedoch durch die Kombination von Wasser, Sauerstoff unter Druck und Aluminium. Aluminium hat die Eigenschaft, in Verbindung mit Wasser und Sauerstoff eine Schicht, den sogenannten Alumina-Film, zu bilden. Diese Schicht schützt den Einkochtopf vor Korrosion. Diese Schicht ist unschädlich. Sie können die CanMate weiterhin als Suppentopf oder Schnellkochtopf verwenden.

## PRESSURE CANNING SCHRITT FÜR SCHRITT

Schritt 1: Stellen Sie sicher, dass Ihr CanMate gründlich gereinigt und funktionsfähig ist. Lassen Sie vor jeder Einkochsaison das Manometer auf Genauigkeit kalibrieren oder verwenden Sie ein Gewicht, das für den erforderlichen Druck geeignet ist. Überprüfen Sie auch die Dichtungsring und das automatische Entlüftungsventil. Ersetzen Sie diese Teile, wenn sie hart, verformt, rissig, abgenutzt sind, Vertiefungen aufweisen oder ungewöhnlich weich werden. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von CanMate.

Schritt 2: Der CanMate ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Gas, Keramik, Induktion und Elektro.

Schritt 3: ACHTUNG! Tragbare Wärmequellen sind möglicherweise nicht für das Einkochen geeignet. Sie haben möglicherweise nicht genügend Leistung, um einen voll beladenen CanMate unter Druck zu setzen, und/oder sind möglicherweise nicht in der Lage, das Gewicht eines vollständig beladenen CanMate zu tragen. Konsultieren Sie das Benutzerhandbuch Ihrer tragbaren Wärmequelle hinsichtlich Gewichtsbeschränkungen und weiteren Informationen.

Schritt 4: Platzieren Sie die Bodenplatte am Boden des CanMate. Gießen Sie 3 Liter Wasser in den CanMate. Erwärmen Sie das Wasser auf eine ähnliche Temperatur wie die der Gläser. Wenn die Gläser kalt sind, sollte auch das Wasser kalt sein. Sie benötigen immer 3 Liter Wasser, unabhängig von der Anzahl der Gläser im CanMate.

Schritt 5: Stellen Sie die gefüllten Gläser auf den Bodenplatte. Verwenden Sie zum Stapeln eine zweite Platte und platzieren Sie diese über der unteren Lage Gläser, bevor Sie die restlichen Gläser in den CanMate einsetzen.

Schritt 6: Setzen Sie den Deckel auf den CanMate; verwenden Sie nur den Deckel, der ursprünglich mit dem CanMate geliefert wurde. Setzen Sie den CanMate nicht unter Druck, bevor die Griffe des Deckels und des CanMate selbst ausgerichtet sind. Setzen Sie den Deckel so auf den CanMate, dass die Pfeile einander gegenüberstehen (Abbildung 1).

Drehen Sie dann den Deckel in die Verriegelungsrichtung (CLOSE), bis er nicht mehr weiter gedreht werden kann (Abbildung 2). Der Deckel lässt sich nur drehen, wenn die Sicherheitsverriegelungslasche des Griffs geöffnet ist.



## PRESSURE CANNING SCHRITT FÜR SCHRITT

Schritt 7: Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe und erhitzen Sie den CanMate, bis Sie einen Dampfstrahl aus dem Entlüftungsrohr sehen oder hören können. Nach einigen Minuten wird der Pop-up-Dichtungsstopfen hochgedrückt. Lassen Sie den Dampf 10 Minuten lang aus dem Entlüftungsrohr strömen, um sicherzustellen, dass die gesamte Luft aus dem CanMate entweicht.

**Wichtig:** Sobald Dampf aus dem Entlüftungsrohr austritt, sollten Sie darauf achten, dass der Pop-up-Dichtungsstopfen innerhalb weniger Minuten hochkommt. Sollte dies nicht der Fall sein und der CanMate weiterhin erhitzt werden, besteht die Gefahr, dass das gesamte Wasser verdampft und der CanMate trockenkocht. Dies kann dazu führen, dass sich der Boden des CanMate verformt und sich wölbt. **Eine Verformung des Bodens durch Trockenkochen fällt nicht unter die Garantie, auch wenn sie innerhalb der Garantiezeit auftritt, da dies auf eine unsachgemäße Nutzung des CanMate zurückzuführen ist und kein Produktfehler ist.**

Falls der Pop-up-Verschlusskappe nicht innerhalb weniger Minuten hochkommt, kann es manchmal helfen, ihn vorsichtig mit einem z.B. Holzspieß kurz herunterzudrücken. Oft löst sich der Stopfen dann. Sollte das nicht helfen, nehmen Sie bitte Kontakt auf unter [support@pressurecanning.de](mailto:support@pressurecanning.de).

**Auch wichtig:** Zwischen dem Moment, in dem Dampf aus dem Entlüftungsrohr austritt, und dem Moment, in dem Sie das Gewicht auf das Rohr setzen (und der Druck im CanMate auf das gewünschte Niveau steigt), kann sich im Griff Kondenswasser bilden. Diese Kondensation kann zu kleinen Tropfen führen, die während des Einkochens aus dem Griff austreten können. Das ist kein Grund zur Sorge und kann vorkommen.

Schritt 8: Setzen Sie den Druckregler auf das Entlüftungsrohr. Falls die Hitze zuvor zum Entlüften reduziert wurde, erhöhen Sie sie wieder und erhitzen Sie den CanMate, bis das Manometer den gewünschten Druck anzeigt. Passen Sie anschließend die Hitze des Herdes an, um diesen Druck aufrechtzuerhalten. Abhängig vom verwendeten Gewicht variiert der Druck zwischen 10 und 15 psi. Mit zunehmendem Druck im CanMate bewegt sich der Zeiger auf dem Manometer.

Schritt 9: Die im Rezept angegebene Verarbeitungszeit beginnt, sobald das Manometer den richtigen Druck anzeigt. Wenn der Druck während des Verarbeitungszyklus unter den richtigen Wert fällt, zum Beispiel weil die Herdstufe zu niedrig eingestellt ist, bringen Sie den Druck wieder auf den richtigen Wert und starten Sie das Zeitmessgerät von vorne, um eine sichere Konservierung zu gewährleisten.

Schritt 10: Schalten Sie am Ende der Verarbeitungszeit den Herd aus. Der Druck im CanMate wird dann automatisch sinken. Beschleunigen Sie das Abkühlverfahren nicht, indem Sie den CanMate in kaltes Wasser stellen, da dies zu zerbrochenen Gläsern, Flüssigkeitsverlust oder anderen Problemen führen kann.

Schritt 11: Der Druck ist vollständig abgebaut, wenn der Pop-up-Verschlusskappe wieder abgesenkt ist und kein Dampf entweicht, wenn der Druckregler angehoben wird. Verwenden Sie das Manometer nicht als Indikator, um festzustellen, ob der Druck vollständig abgebaut ist.

Schritt 12: Wenn das Manometer einen Druck von null PSI anzeigt, entfernen Sie den Druckregler vom Entlüftungsrohr und lassen Sie den CanMate für 10 Minuten abkühlen. Entfernen Sie immer den Druckregler, bevor Sie den Deckel öffnen.

Schritt 13: Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn drehen, und öffnen Sie ihn von sich weg, sodass der Deckel zwischen Ihnen und dem Dampf steht. Wenn der Deckel festzusitzen scheint oder sich schwer drehen lässt, erzwingen Sie nicht das Öffnen. Ein festsitzender Deckel kann darauf hindeuten, dass sich noch Druck im CanMate befindet. Wenn Sie Zweifel über den Druck im CanMate haben, lassen Sie den CanMate länger abkühlen, bevor Sie den Deckel entfernen.

Schritt 14: Nehmen Sie die Gläser mit einem Glasheber heraus, indem Sie sie gerade nach oben aus dem CanMate heben. Achten Sie darauf, die Gläser nicht zu kippen, da sonst Flüssigkeit austreten könnte. Stellen Sie die Gläser aufrecht auf ein Regal oder ein trockenes Handtuch, fern von Zugluft. Ziehen Sie die Deckel nicht fester an. Lassen Sie die Gläser auf natürliche Weise abkühlen und überprüfen Sie das Vakuum erst nach 12 Stunden.

## DISCLAIMER

### **LESEN SIE DAS FOLGENDE SORGFÄLTIG DURCH**

WEDER DER HERSTELLER NOCH PRESSURE CANNING PRODUCTS HABEN DIE TEILELISTE UND DIE MONTAGEANLEITUNG IN DIESER ANLEITUNG AUSSCHLIESSLICH ALS REFERENZHILFE BEREITGESTELLT. WEDER DER HERSTELLER NOCH PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. GEBEN JEGLICHE ZUSICHERUNG ODER GARANTIE IRGEND EINER ART AN DEN KÄUFER, DASS ER ODER SIE QUALIFIZIERT IST, REPARATUREN AM PRODUKT DURCHZUFÜHREN, ODER DASS ER ODER SIE QUALIFIZIERT IST, TEILE DES PRODUKTS ZU ERSETZEN. TATSÄCHLICH ERKLÄREN DER HERSTELLER UND PRESSURE CANNING PRODUCTS AUSDRÜCKLICH, DASS ALLE REPARATUREN UND DER AUSTAUSCH VON TEILEN VON ZERTIFIZIERTEN TECHNIKERN UND NICHT VOM KÄUFER DURCHFÜHRT WERDEN SOLLTEN. DER KÄUFER ÜBERNIMMT ALLE RISIKEN UND HAFTUNG, DIE AUS SEINEN ODER IHREN REPARATUREN AM ORIGINALPRODUKT ODER DEN ERSATZTEILEN DAVON ODER AUS SEINER ODER IHRER INSTALLATION DER ERSATZTEILE RESULTIEREN. IN DIESEM FALL ERLISCHEN AUCH ALLE GARANTIEEN.



**Bewahren Sie dieses Handbuch**

**Fragen, Probleme oder fehlende Teile?**

**Senden Sie uns eine E-Mail:**

**[support@pressurecanning.de](mailto:support@pressurecanning.de)**

**PRESSURE CANNING  
PRODUCTS**