

CanMate-Handbuch

Alles, was Sie für den Einstieg ins Pressure Canning wissen müssen – von den benötigten Materialien und Arbeitsschritten bis hin zu praktischen Tipps und Hinweisen, um Ihre Lebensmittel sicher und lange haltbar zu machen..



Wenn wir es können, können Sie es auch!

CanMate –Handbuch

Inhaltsverzeichnis

Pressure Canning vorbereiten

1. Schnellstart

2. Lernen Sie Ihren CanMate kennen

- Willkommen bei Ihrem CanMate
- Was ist Pressure Canning?
- Warum sollte man Pressure Canning verwenden?

3. Sichere Anwendung

- Sichere Verwendung Ihres CanMate
- Wichtige Sicherheitsregeln

4. Lernen Sie Ihren CanMate kennen

- Teile Ihres CanMate
- Die Einstellungen des weighted gauge und dial gauge
- Grundplatte und Stapelplatte

5. So funktioniert Pressure Canning

- Wie sich Druck aufbaut
- Weighted gauge vs. dial gauge erklärt
- Was ist der normale Betrieb?

6. Vorbereitung

- Auswahl geeigneter Gläser
- Gläser füllen und verschließen
- Wasser und Platzierung im Pressure Canner
- Prüfen Sie dies, bevor Sie beginnen.

7. Pressure Canning Schritt für Schritt

- Schritt 1 – Pressure Canner befüllen
- Schritt 2 – Deckel schließen
- Schritt 3 – Entlüften
- Schritt 4 – Weighted gauge aufsetzen
- Schritt 5 – Druck aufbauen
- Schritt 6 – Einkochzeit starten

8. Nach dem Pressure Canning

- Den Pressure Canner abkühlen lassen
- Sicher öffnen
- Die Gläser ruhen lassen
- Vakuum prüfen

9. Häufige Fehler vermeiden

- Die häufigsten Anfängerfehler
- Was ist normales Verhalten?
- Wann sollten Sie eingreifen?

10. Wartung und Reinigung

- Nach Gebrauch reinigen
- Dichtungsring instand halten
- Rückschlagventil und dial gauge
- Aufbewahrung Ihres CanMate

11. Fehlerbehebung (FAQ)

- Der Pressure Canner baut keinen Druck auf
- Das weighted gauge bewegt sich nicht
- Kein Vakuum in den Gläsern
- Weitere Fragen und Lösungen

12. Technische Informationen

- Technische Spezifikationen
- Teileübersicht

13. Garantie und Kontakt

- Garantiebedingungen
- Kontakt und Support

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Wichtige Sicherheitswarnungen

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie den CanMate verwenden. Bewahren Sie diese Anleitung für die spätere Verwendung auf.

- Der CanMate ist ausschließlich für Pressure Canning bestimmt, also für das Haltbarmachen von Lebensmitteln unter Druck in dafür geeigneten, verschlossenen Einmachgläsern. Verwenden Sie den CanMate nicht als Schnellkochtopf und bereiten Sie keine losen Lebensmittel direkt im Topf zu.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom CanMate fern. Topf, Deckel, Griffe und austretender Dampf können sehr heiß werden.
- Stellen Sie den CanMate niemals in einen beheizten Backofen.
- Bewegen Sie den CanMate nicht, solange er unter Druck steht. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen und drucklos werden, bevor Sie ihn bewegen.
- Berühren Sie während und kurz nach dem Gebrauch keine heißen Metalloberflächen. Verwenden Sie die Griffe und bei Bedarf geeignete hitzebeständige Handschuhe.
- Verwenden Sie den CanMate ausschließlich zum Pressure Canning mit geeigneten Einmachgläsern.
- Geben Sie keine losen Lebensmittel direkt in den CanMate. Der CanMate ist nicht dafür vorgesehen, Fleisch, Gemüse, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte oder andere Lebensmittel direkt unter Druck zu garen.
- Verwenden Sie den CanMate niemals zum Frittieren von Lebensmitteln unter Druck in Öl oder Fett.
- Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung vorgeschriebene Wassermenge. Lassen Sie den CanMate niemals trockenkochen.
- Verwenden Sie zum Befüllen der Einmachgläser ausschließlich ein geeignetes und geprüftes Rezept. Halten Sie den vorgeschriebenen Kopfraum im Glas ein und überschreiten Sie die angegebene Füllhöhe nicht.



- Befüllen Sie den CanMate nicht über das Maß hinaus, das für die vorgeschriebene Anzahl an Gläsern und die vorgeschriebene Wassermenge erforderlich ist. Die Gläser dürfen nicht so eingesetzt werden, dass Deckel, Ventil oder andere Sicherheitseinrichtungen in ihrer Funktion beeinträchtigt werden.
- Verändern, blockieren, entfernen oder umgehen Sie niemals das Druckregelventil, die Sicherheitsverriegelung, das Sicherheitsventil oder andere Sicherheitseinrichtungen.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalteile oder Teile, die von Pressure Canning Products ausdrücklich für das jeweilige CanMate-Modell freigegeben wurden.
- Verwenden Sie keinen Deckel, Dichtungsring, Druckregler, kein Ventil oder andere sicherheitsrelevante Bauteile eines anderen Modells.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, ob Dampfventil, Sicherheitseinrichtungen, Dichtungsring und Druckregler sauber, unbeschädigt und frei von Blockierungen sind.
- Öffnen Sie den CanMate niemals mit Gewalt und niemals, solange noch Druck vorhanden ist.
- Entfernen Sie den Druckregler erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist, das Manometer null anzeigt und die Sicherheitsverriegelung entriegelt ist.
- Lassen Sie den CanMate immer auf natürliche Weise abkühlen. Kühlen Sie ihn nicht mit Wasser zwangsweise ab und versuchen Sie nicht, den Druck beschleunigt abzulassen.
- Lassen Sie den CanMate während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie den CanMate nicht, wenn Bauteile beschädigt, verformt oder defekt sind.

Der CanMate ist kein Schnellkochtopf.

Geben Sie Lebensmittel niemals direkt in den Topf. Lebensmittel werden ausschließlich in geeigneten Einmachgläsern nach einem geprüften Pressure-Canning-Rezept verarbeitet.



1. Schnellstart

Ihr erstes Mal mit dem CanMate.

Mit dieser Kurzanleitung können Sie sofort und sicher mit dem Pressure Canning beginnen. Lesen Sie jedoch unbedingt das vollständige Handbuch für weitere Erklärungen und praktische Hinweise.

Was Sie benötigen:

-  Gefüllte für Pressure Canning geeignete EinmachGläser
-  CanMate mit Grundplatte
- 3 Liter Wasser; bei 15 PSI 4 Liter Wasser
-  Geeignet, stabile Wärmequelle
-  Timer oder Uhr
-  Ein geprüftes Rezept mit passender Glasgröße,
-  Druckstufe und Verarbeitungszeit



Schritt 1 – Den Pressure Canner vorbereiten

- Grundplatte mit der gewölbten Seite nach oben einsetzen.
- Gefüllte Gläser aufrecht auf die Grundplatte stellen.
- 3 Liter Wasser einfüllen. Bei 15 PSI 4 Liter verwenden.
- Bei zwei Ebenen die Stapelplatte mit der gewölbten Seite nach unten zwischen die Ebenen setzen.

Schritt 2 – Deckel schließen

- Dichtungsring auf korrekten Sitz und Beschädigungen prüfen.
- Deckel schließen und verriegeln.
- Das Entlüftungsrohr muss frei sein.
- Den Druckregler noch nicht aufsetzen.

Schritt 3 – Entlüften

- Wärmequelle auf hohe Stufe stellen.
- Warten, bis ein kräftiger, gleichmäßiger Dampfstrahl aus dem Entlüftungsrohr austritt.
- Ab diesem Zeitpunkt 10 Minuten lang ununterbrochen entlüften.

Die Entlüftungszeit darf nicht verkürzt werden.

Schritt 4 – Druckregler aufsetzen

- Nach 10 Minuten Entlüften den Druckregler aufsetzen und die für Rezept und Höhenlage erforderliche Einstellung wählen.
- 0 Ringe = 5 PSI - nur verwenden, wenn ein geprüftes Rezept diese Druckstufe ausdrücklich vorgibt.
- 1 Ring = 10 PSI - Standard für Pressure Canning unter 300 m Höhe, sofern das Rezept nichts anderes vorgibt.
- 2 Ringe = 15 PSI - für Pressure Canning über 300 m Höhe bzw. wenn das geprüfte Rezept 15 PSI verlangt.

Schritt 5 – Verarbeitungszeit starten

- Sobald sich der Druckregler leicht und regelmäßig bewegt bzw. gelegentlich leise zischt, ist die gewählte Druckstufe erreicht. Reduzieren Sie die Hitze so weit, dass diese leichte, regelmäßige Bewegung erhalten bleibt. Starten Sie jetzt die im Rezept angegebene Verarbeitungszeit.
- **Fällt der Druck während der Verarbeitungszeit unter die erforderliche Druckstufe, muss die vollständige Verarbeitungszeit neu gestartet werden, sobald der vorgeschriebene Druck wieder stabil erreicht ist.**

Schritt 6 – Nach Ablauf der Verarbeitungszeit

- Wärmequelle ausschalten.
- CanMate vollständig und ohne aktive Kühlung abkühlen lassen.
- Druckregler erst entfernen, wenn das Manometer Null anzeigt, kein Dampf mehr austritt und der Druckanzeigestift vollständig abgesunken ist.
- Nach dem Entfernen des Druckreglers etwa 5 Minuten warten.
- Deckel immer von sich weg öffnen.

Schritt 7 – Gläser ruhen lassen

- Gläser mit einer Glaszange aufrecht herausnehmen.
- 12-24 Stunden ungestört abkühlen lassen.
- Danach die Vakuumversiegelung jedes Glases kontrollieren.



2. Willkommen bei Ihrem CanMate

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem CanMate. Der CanMate ist ein beheiztes Druckgerät zum Einkochen geeigneter Lebensmittel in geeigneten Einmachgläsern nach einem geprüften Pressure-Canning-Rezept.

Beim Einkochen unter Druck wird Wasser im geschlossenen Gerät zu Dampf. Der entstehende Druck erhöht die Temperatur über den normalen Siedepunkt von Wasser. Damit ein Lebensmittel sicher haltbar gemacht werden kann, müssen Rezept, Glasgröße, Druckstufe, Höhenanpassung und Verarbeitungszeit zusammenpassen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der CanMate 22QT ist für das Einkochen unter Druck von Lebensmitteln im häuslichen Bereich bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer geeigneten Wärmequelle, mit der vorgeschriebenen Wassermenge, geeigneten Einmachgläsern und nach einem geprüften Rezept.

Vorhersehbare Fehlanwendung

Gerät niemals trocken betreiben.

Deckel niemals unter Druck öffnen oder gewaltsam entriegeln.

Entlüftungsrohr oder Sicherheits-/Verriegelungseinrichtungen niemals blockieren oder verändern.

Gerät nicht zum Frittieren unter Druck oder für andere nicht in dieser Anleitung beschriebene Zwecke verwenden.

Keine ungeprüften Glasbehälter oder Verschlusssysteme verwenden.

Verarbeitungszeiten nicht selbst auf größere Gläser oder dichtere/angedickte Rezepte übertragen.

Nur geeignete Ersatzteile verwenden; sicherheitsrelevante Bauteile nicht verändern.

Was ist Pressure Canning?

Pressure Canning ist eine Methode zur Haltbarmachung, bei der Lebensmittel in verschlossenen Einmachgläsern bei erhöhtem Druck verarbeitet werden. Für säurearme Lebensmittel ist entscheidend, dass ein geprüftes Verfahren mit der richtigen Kombination aus Druck und Verarbeitungszeit eingehalten wird.

3. Sichere Verwendung Ihres CanMate

Pressure Canning arbeitet mit hohen Temperaturen und hohem Druck. Das mag zunächst kompliziert klingen, aber wenn die richtigen Schritte befolgt werden, ist es eine sichere und zuverlässige Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Lesen Sie daher die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie beginnen. Sie helfen Ihnen dabei, sicher zu arbeiten und gewährleisten die optimale Funktion Ihres CanMate.

Pressure Canning arbeitet mit hohen Temperaturen und erhöhtem Druck. Befolgen Sie die folgenden Sicherheitsregeln bei jeder Verwendung.

- Lassen Sie den CanMate während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beginnen Sie mit 3 Litern Wasser. Bei 15 PSI verwenden Sie 4 Liter. Bei besonders leistungsstarken Wärmequellen können ebenfalls 4 Liter sinnvoll sein. Der CanMate darf niemals trockenkochen.
- Öffnen Sie den CanMate niemals, solange noch Druck vorhanden ist.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch Dichtungsring, Entlüftungsröhr, Druckregler, Druckanzeigestift und Verriegelung auf Sauberkeit, freie Beweglichkeit und sichtbare Schäden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Wärmequelle, die das Gewicht des vollständig befüllten CanMate tragen kann.
- Kinder und andere Personen, die mit der sicheren Bedienung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Berühren Sie heiße Metallteile während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht mit bloßen Händen.



Vor jedem Gebrauch prüfen

- Dichtungsring sauber, unbeschädigt und korrekt eingesetzt
- Entlüftungsröhr frei von Schmutz, Kalk und Lebensmittelresten
- Druckregler sauber und frei beweglich
- Druckanzeigestift/Verriegelungsstift frei beweglich
- Grundplatte korrekt eingesetzt
- Stapelplatte bei zweiter Ebene korrekt eingesetzt
- Manometer nicht sichtbar beschädigt

Geeignete Einmachgläser

Verwenden Sie ausschließlich Einmachgläser und Verschlusssysteme, die vom jeweiligen Hersteller für die beim Pressure Canning auftretenden Temperaturen und Druckbedingungen vorgesehen sind. Das Glas muss unbeschädigt sein; Rand, Deckel und Dichtung müssen sauber und intakt sein.

Mason jars sowie geeignete WECK- oder Le-Parfait-Systeme können verwendet werden, sofern das konkrete Glas- und Verschlusssystem für diese Anwendung geeignet ist.

Verwenden Sie keine beliebigen wiederverwendeten Lebensmittelgläser aus dem Handel, wenn deren Eignung für Pressure Canning nicht ausdrücklich bestätigt ist.



4. Teile Ihres CanMate

Bevor Sie mit Pressure Canning beginnen, ist es hilfreich zu wissen, aus welchen Teilen Ihr CanMate besteht und welche Funktion diese haben. In diesem Kapitel lernen Sie die wichtigsten Komponenten kennen, damit Sie genau verstehen, was während der Verwendung passiert. Sehen Sie sich zunächst die Übersicht der Teile in der Abbildung an. Anschließend finden Sie zu jedem Teil eine kurze Erklärung.

Pressure Canner / Topfkörper

Im Topfkörper befinden sich Wasser und Einmachgläser. Beim Erhitzen entsteht Dampf und der Innendruck steigt.

Deckel

Der Deckel verschließt den CanMate. Mit steigendem Druck verhindert die Verriegelung ein Öffnen des Deckels.



Dichtungsring

Der Dichtungsring dichtet Deckel und Topfkörper ab. Vor jeder Verwendung auf korrekten Sitz, Risse, Verformung und Austrocknung prüfen.

Manometer (dial gauge)

Das Manometer zeigt den Innendruck an. Es dient als zusätzliche Anzeige. Für die Druckregelung ist der Druckregler maßgeblich. Sichtbare Schäden, starke Abweichungen oder ein Stoß/Sturz des Manometers sind Anlass für eine Kontrolle bzw. einen Austausch.

Druckregler (weighted gauge)

Der Druckregler begrenzt und reguliert die gewählte Druckstufe. Verwenden Sie nur die Druckstufe, die zum geprüften Rezept und zur Höhenlage passt.

Der Druckregler ist eines der wichtigsten Bauteile Ihres CanMate. Es bestimmt und reguliert den Druck im Pressure Canner automatisch. Sobald sich das weighted gauge leicht bewegt oder leise zischt, wurde der richtige Druck erreicht.

Der Druck kann über die Ringe eingestellt werden:

- 0 Ringe (5 PSI) → für Apfelmus oder andere säurehaltige Lebensmittel
- 1 Ring (10 PSI) → für Pressure Canning unterhalb von 300 Metern Höhe
- 2 Ringe (15 PSI) → für Pressure Canning oberhalb von 300 Metern Höhe oder zum Sterilisieren



Entlüftungsröhr / Dampfventil

Über das Entlüftungsröhr entweicht beim Aufheizen zunächst Luft und Dampf. Es muss jederzeit frei von Verstopfungen sein.

Druckanzeigestift / Verriegelungsstift (Pop-up)

Der Druckanzeigestift zeigt an, dass sich im Gerät Druck aufbaut, und wirkt mit der Deckelverriegelung zusammen. Er muss sich frei bewegen können. Manipulieren oder blockieren Sie diesen Mechanismus nicht.

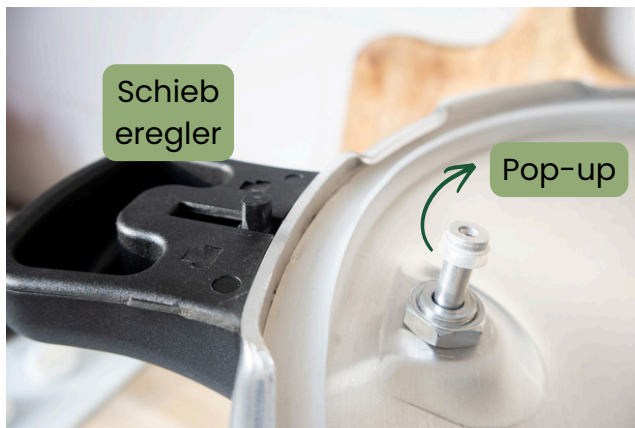


*PSI = Druck pro Quadratzoll

Grundplatte und Stapelplatte

Die Grundplatte wird mit der gewölbten Seite nach oben eingesetzt und verhindert direkten Kontakt der Gläser mit dem heißen Topfboden.

Die Stapelplatte wird bei zwei Ebenen mit der gewölbten Seite nach unten zwischen die Ebenen gesetzt.



5. Wie der Druck im CanMate funktioniert

Beim Erhitzen beginnt das Wasser im CanMate zu kochen. Nach der vorgeschriebenen Entlüftung befindet sich überwiegend Dampf im Gerät. Sobald der Druckregler aufgesetzt wird, kann sich Druck aufbauen. Mit steigendem Druck steigt auch die Siedetemperatur des Wassers. Für die sichere Haltbarmachung ist nicht nur eine bestimmte Temperatur entscheidend. Entscheidend ist die Kombination aus Lebensmittel, Vorbereitung, Glasgröße, Druck, Höhenlage und Verarbeitungszeit gemäß einem geprüften Rezept.

Druckregler und Manometer

Der Druckregler ist die maßgebliche Komponente für die gewählte Druckstufe. Das Manometer dient als zusätzliche Anzeige und kann geringfügig abweichen. Erhöhen Sie die Hitze nicht nur deshalb, um einen bestimmten exakten Wert am Manometer zu erzwingen

Normales Betriebsverhalten

- Der Druckregler bewegt sich leicht und regelmäßig.
- Gelegentlich ist ein leises Zischen hörbar.
- Der Druck bleibt stabil.
- Es tritt kein anhaltend starker Dampf am Deckelrand aus.

Zu hohe Hitze vermeiden

Starke, dauerhafte Bewegung des Druckreglers oder kontinuierlich große Dampfmen gen deuten meist auf zu hohe Wärmezufuhr hin. Reduzieren Sie die Hitze vorsichtig, ohne die erforderliche Druckstufe zu unterschreiten. Zu hohe Hitze beschleunigt die Verdampfung und erhöht das Risiko des Trockenkochens.



Das weighted gauge ist immer der entscheidende Faktor. Sie müssen die Herdplatte daher nicht höher einstellen, um einen bestimmten Wert auf dem dial gauge zu erreichen.

6. Vorbereitung

Schritt 1 – Rezept auswählen

Verwenden Sie ein geprüftes Pressure-Canning-Rezept für das konkrete Lebensmittel oder die konkrete Rezeptur.

Das Rezept muss eine zulässige Glasgröße, Druckstufe bzw. Höhenanpassung, Verarbeitungszeit und gegebenenfalls einen vorgeschriebenen Kopfraum (Headspace) enthalten.

Schritt 2 – Gläser prüfen

- Keine Risse, Abplatzungen oder beschädigten Glasränder
- Geeigneter Deckel bzw. geeignetes Verschlusssystem
- Dichtungen sauber und unbeschädigt
- Gläser sauber und für Pressure Canning geeignet

Schritt 3 – Gläser befüllen

Befolgen Sie die Angaben des geprüften Rezepts. Der erforderliche Kopfraum kann je nach Lebensmittel und Rezept unterschiedlich sein; verwenden Sie daher nicht pauschal immer 2,5 cm.

Entfernen Sie Luftblasen vorsichtig, wenn das Rezept dies vorsieht, und reinigen Sie den Glasrand vor dem Verschließen.

Schritt 4 – Verschließen

Bei Mason jars mit zweiteiligen Deckeln den Schraubring nur handfest anziehen. Andere Verschlusssysteme entsprechend den Herstellerangaben verwenden. Luft muss während des Erhitzens aus dem Glas entweichen können.

Schritt 5 – Unterschiedliche Glasgrößen

Verwenden Sie ausschließlich Glasgrößen, für die das verwendete Rezept eine Verarbeitungszeit nennt. Werden unterschiedliche zulässige Glasgrößen gemeinsam verarbeitet, ist die längste für diese Kombination gültige Verarbeitungszeit einzuhalten. Übertragen Sie Verarbeitungszeiten niemals eigenständig auf größere, nicht geprüfte Glasgrößen.



Wasser und Platzierung

- Grundplatte einsetzen.
- 3 Liter Wasser einfüllen; bei 15 PSI 4 Liter.
- Gläser aufrecht und stabil einsetzen.
- Gläser nicht einklemmen.
- Bei zweiter Ebene Stapelplatte korrekt zwischen die Ebenen setzen.
- Kein Glas so positionieren, dass der Druckanzeigestift/Verriegelungsmechanismus behindert wird.
-

Letzte Kontrolle vor dem Start

Gehen Sie diese kurze Checkliste durch:

- Die Gläser sind korrekt befüllt und verschlossen.
- Alle Stapelplatten stehen stabil.
- Der Pressure Canner enthält ausreichend Wasser.
- Der Dichtungsring sitzt korrekt im Deckel.
- Das Ventil ist sauber und frei von Verstopfungen.
- Das weighted gauge befindet sich noch nicht auf dem Ventil.
- Alle Gläser stehen stabil im Pressure Canner.

Jetzt können Sie mit Pressure Canning beginnen.



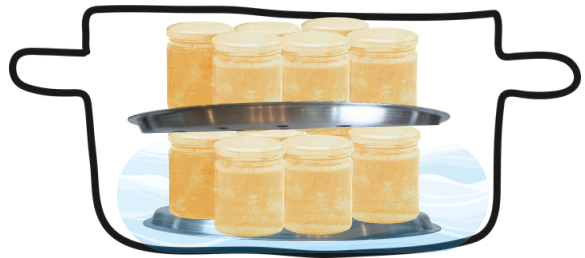
7. Pressure Canning

Schritt für Schritt

Schritt 1 – Befüllen

- Grundplatte einsetzen
- vorgeschriebene Wassermenge einfüllen
- und Gläser stabil aufstellen.

1



Schritt 2 – Deckel schließen

- Dichtungsring prüfen
- Deckel aufsetzen
- und gemäß Verriegelungsmechanismus vollständig schließen
- Druckregler noch nicht aufsetzen.

2



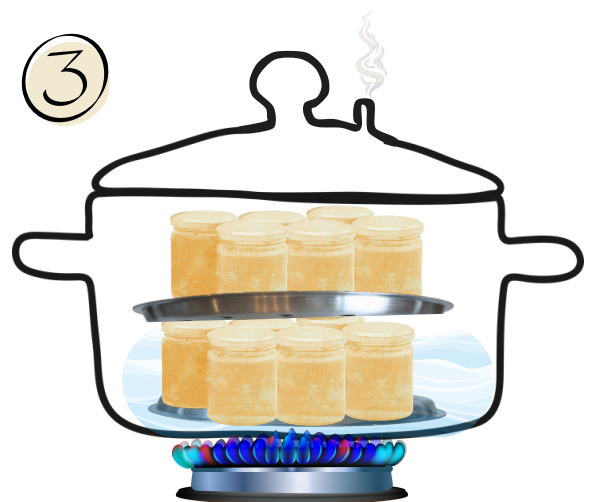
Schritt 3 – Erhitzen und 10 Minuten entlüften

Wärmequelle auf hohe Stufe stellen. Warten Sie, bis ein kräftiger, kontinuierlicher Dampfstrahl aus dem Entlüftungsrohr austritt. Ab diesem Zeitpunkt 10 Minuten ununterbrochen entlüften.

Hebt sich der Druckanzeigestift trotz kräftigem Dampf nicht an, kann der Druckregler kurz auf das Entlüftungsrohr gesetzt werden.

Sobald der Druckanzeigestift vollständig angehoben ist, den Druckregler wieder entfernen und anschließend die vollständigen 10 Minuten entlüften.

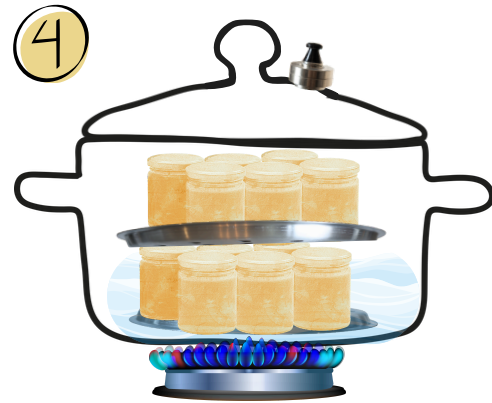
3



Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Druckanzeigestift während des heißen Betriebs mechanisch hochzudrücken.

Schritt 4 – Cruckregler aufsetzen

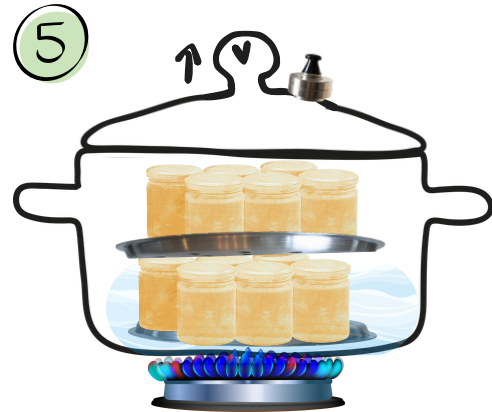
Nach Ablauf der 10 Minuten die richtige Ringkonfiguration wählen und den Druckregler vorsichtig aufsetzen.



Schritt 5 – Druck aufbauen

Warten, bis sich der Druckregler leicht und regelmäßig bewegt.

Dann Wärmezufuhr reduzieren, ohne die erforderliche Druckstufe zu unterschreiten.



Schritt 6 – Verarbeitungszeit starten

Starten Sie die Verarbeitungszeit erst, wenn die vorgeschriebene Druckstufe stabil erreicht ist.

WICHTIG: Fällt der Druck während der Verarbeitungszeit unter die vorgeschriebene Druckstufe, bringen Sie den CanMate erneut auf den erforderlichen Druck. Sobald dieser wieder stabil erreicht ist, beginnen Sie die vollständige Verarbeitungszeit erneut von vorn.



Normales Verhalten des CanMate:

- ✓ leichtes Wackeln des Druckregler
- ✓ gelegentliches Zischgeräusch von Dampf
- ✓ ein stabiles Manometer

Nicht normal:

- ✗ Das weighted gauge bewegt sich überhaupt nicht.
 - ✗ Starker oder dauerhafter Dampfverlust.
 - ✗ Trockenkochen des Pressure Canners (kein Wasser mehr vorhanden).
- In diesen Fällen müssen Sie die Hitze anpassen oder den Vorgang abbrechen.

Während der Verarbeitung

- Druckregler regelmäßig beobachten.
- Wärmezufuhr nur so weit anpassen, dass die erforderliche Druckstufe stabil bleibt.
- CanMate nicht bewegen.
- Entlüftungsrohr und Druckregler nicht berühren.
- Bei ungewöhnlich starkem Dampfverlust oder anderen Störungen Vorgang sicher abbrechen und Gerät vollständig drucklos abkühlen lassen.



8. Nach dem Pressure Canning

Schritt 1 – Natürlich abkühlen lassen

- Nach Ende der Verarbeitungszeit Wärmequelle ausschalten.
- CanMate möglichst nicht bewegen.
- Kein kaltes Wasser über das Gerät gießen.
- Druckregler nicht anheben.
- Entlüftungsröhr nicht öffnen oder manipulieren.

Schritt 2 – Druckfreiheit kontrollieren

Öffnen Sie den CanMate erst, wenn das Manometer Null anzeigt, kein Dampf mehr austritt und der Druckanzeigestift vollständig abgesunken ist.

Entfernen Sie dann den Druckregler vorsichtig und warten Sie etwa 5 Minuten.

Schritt 3 – Deckel öffnen

Deckel langsam und immer vom Körper weg öffnen, damit Restdampf nicht in Gesicht oder Hände gelangt.

Schritt 4 – Gläser entnehmen

Gläser mit einer Glaszange aufrecht entnehmen und auf eine hitzebeständige Holz- oder Stoffunterlage stellen.

Nicht auf eine sehr kalte Oberfläche stellen. Gläser nicht kippen und Verschlüsse während des Abkühlens nicht nachziehen.

Schritt 5 -12-24 Stunden ruhen lassen

Gläser ungestört abkühlen lassen. Danach Vakuum prüfen.



Schritt 6 – Vakuum prüfen

- Mason jars: Schraubring entfernen und kontrollieren, ob der flache Deckel fest vakuumversiegelt ist.
- Andere Verschlusssysteme entsprechend den Herstellerangaben auf Vakuum prüfen.
- Nicht versiegelte Gläser im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah verbrauchen oder nur nach einem dafür vorgesehenen sicheren Verfahren erneut verarbeiten.

Schritt 7 – Lagern

Versiegelte Gläser beschriften und kühl, trocken und dunkel lagern.

Bei Mason jars die Schraubringe zur Lagerung vorzugsweise entfernen, damit ein späterer Vakuumverlust leichter erkennbar ist.

Für Schraubdeckel und Einmachgläser:

- Der Deckel muss nach innen gezogen werden.
- Der Deckel rastet nicht ein, wenn man darauf drückt.

Zum Einmachen von Gläsern:

- Die Klemmen entfernen
- Prüfen Sie, ob der Deckel fest sitzt.

Gläser, die nicht ordnungsgemäß vakuumversiegelt wurden:

- Man bewahrt es im Kühlschrank auf und verzehrt den Inhalt innerhalb weniger Tage.
- oder das Glas wieder aufbewahren

Reinigen und lagern

Als Nächstes führen Sie folgende Schritte aus:

- Sie trocknen die Töpfe ab.
- Man klebt ein Etikett mit dem Inhalt und dem Datum auf das Glas oder beschriftet es mit einem Kreidemarkier.
- Die Gläser sollten vorzugsweise an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden.

Zum Aufbewahren von Einmachgläsern ist es besser, die Schraubringe zu entfernen. So lässt sich schneller erkennen, wann das Glas nicht mehr unter Vakuum steht.

Gut gemacht!

Sie haben den gesamten Prozess nun erfolgreich abgeschlossen. Mit etwas Übung wird dies schnell zur Routine.

9. Häufige Fehler und wie man sie vermeidet

Beim Einkochen unter Druck ist es normal, sich erst an den Vorgang gewöhnen zu müssen. Die meisten Probleme entstehen nicht durch das Gerät selbst, sondern durch kleinere Missverständnisse bezüglich der Funktionsweise des Drucks.

Nachfolgend finden Sie die häufigsten Situationen und wie Sie diese leicht vermeiden können.

Zu fest verschlossene Gläser

- Bei zweiteiligen Mason-Deckeln nur handfest anziehen.
- Zu festes Anziehen kann das Entweichen von Luft behindern.

Manometerwert erzwingen

- Erhöhen Sie die Hitze nicht nur, um einen exakten Manometerwert zu erreichen.
- Maßgeblich ist die korrekte Druckregler-Einstellung und ihr normales Betriebsverhalten.

Entlüften ausgelassen oder verkürzt

- Die 10-minütige Entlüftung ist ein wesentlicher Verfahrensschritt.
- Erst danach darf der Druckregler endgültig aufgesetzt werden.

Zu schnelles Abkühlen

- Aktives Kühlen kann zu Flüssigkeitsverlust, unzureichender Vakuumbildung und Glasbruch führen.
- Immer natürlich abkühlen lassen.

Zu wenig Wasser / zu hohe Hitze

- Trocknenkochen kann das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie die vorgeschriebene Wassermenge und nur so viel Hitze wie nötig, um die erforderliche Druckstufe stabil zu halten.

Zu frühes Öffnen

- Deckel erst öffnen, wenn das Gerät vollständig drucklos ist und der Druckanzeigestift abgesunken ist.

10. Wartung und Reinigung

Nach jeder Verwendung

- CanMate vollständig abkühlen lassen
- Deckel abnehmen
- Grundplatte und gegebenenfalls Stapelplatte entnehmen
- Topfkörper und Platten mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Tuch reinigen
- Alle Teile vollständig trocknen
- Keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel verwenden

Deckel

- Deckel mit einem leicht feuchten, weichen Tuch reinigen
- Nicht längere Zeit eintauchen
- Besonders vorsichtig im Bereich des Manometers arbeiten
- Das Manometer nicht untertauchen
- und nicht direkt mit Reinigungsmitteln behandeln

Dichtungsring

- Regelmäßig auf Risse, Verformung, Verhärtung und Austrocknung prüfen
- Bei Beschädigung oder deutlichem Verschleiß ersetzen
- Sauber und trocken lagern

Entlüftungsrohr

- Vor jeder Verwendung auf freie Durchgängigkeit prüfen
- Nur nach vollständigem Abkühlen reinigen
- Keine scharfen Gegenstände verwenden, die das Bauteil beschädigen könnten

Manometer

Vor Stößen und Stürzen schützen

Nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen

Bei auffälliger Abweichung, Beschädigung oder nach einem starken Stoß nicht allein auf die Anzeige verlassen

Bauteil prüfen bzw. austauschen lassen

Aufbewahrung

- CanMate trocken lagern.
- Deckel für längere Lagerung nicht luftdicht verschließen.
- Alle Teile vollständig trocknen.



11. Fehlerbehebung (FAQ)

Der Druckregler bewegt sich nicht.

Mögliche Ursachen:

- Druck noch nicht erreicht
- Wärmezufuhr zu niedrig
- Entlüftungsrohr verstopft.

Ist eine Kontrolle am Entlüftungsrohr nötig, Vorgang abbrechen und das Gerät zuerst vollständig drucklos abkühlen lassen.

CanMate baut keinen Druck auf

- Dichtungsring korrekt eingesetzt?
- Entlüftungsrohr frei?
- Druckregler nicht zu früh aufgesetzt?
- Ausreichende Wärmezufuhr?
- Druckanzeigestift/Verriegelung frei beweglich?

Nach Korrektur eines Fehlers den gesamten Ablauf einschließlich der 10-minütigen Entlüftung erneut beginnen.

Dampf entweicht am Deckelrand

Mögliche Ursachen:

- Dichtungsring sitzt nicht richtig,
- Ring beschädigt/verschlissen
- Deckel nicht korrekt geschlossen.

Vorgang stoppen, Gerät vollständig abkühlen lassen und Dichtungsring sowie Deckel kontrollieren.

Wassertropfen treten am Griff aus

Solange der Druckanzeigestift noch nicht vollständig angehoben ist, kann Dampf in den Bereich des Mechanismus gelangen und dort kondensieren.

Sobald der Druckanzeigestift korrekt schließt, sollte das Tropfen nahezu vollständig aufhören.

Bei anhaltendem Dampf- oder Wasseraustritt Betrieb stoppen und den CanMate nach vollständigem Abkühlen prüfen.

Gläser verlieren Flüssigkeit

Häufige Ursachen sind:

- zu schnelles Abkühlen
- starke Druckschwankungen
- ungeeignete/zu fest geschlossene Verschlüsse.

Ein geringer Flüssigkeitsverlust kann vorkommen;

Vakuum und Lebensmittelzustand müssen nach dem Abkühlen dennoch geprüft werden.

Glas hat kein Vakuum

Nicht versiegelte Gläser nicht bei Raumtemperatur lagern.

Im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah verbrauchen oder nur nach einem dafür vorgesehenen sicheren Verfahren erneut verarbeiten.

.

Gläser sind zerbrochen

Nur unbeschädigte, geeignete Einmachgläser verwenden.

Immer die Grundplatte einsetzen und heiße Gläser nicht auf eine kalte Oberfläche stellen.

Zweifel an der Lebensmittelsicherheit

Im Zweifel nicht probieren.

Entsorgen Sie Lebensmittel, wenn Verarbeitung, Vakuum, Geruch, Aussehen oder Lagerzustand Zweifel an der Sicherheit aufwerfen

Mein Pop-up-Fenster fährt nicht (vollständig) hoch. Was kann ich tun?

Sobald ein kräftiger Dampfstrahl aus dem Ventilrohr austritt, sollte sich der Pop-up im Griff innerhalb weniger Minuten vollständig öffnen. Falls dies nicht oder nur teilweise geschieht, können Sie Folgendes tun:

Helfen Sie vorsichtig mit einem Spieß oder einem (hölzernen) Esstübchen nach, um den Pop-up-Kuchen anzuheben.

Platzieren Sie das kleine Gewicht vorübergehend auf dem Ventilschaft.

Sobald der Pop-up vollständig oben ist, entfernen Sie das Gewicht. Lassen Sie den Topf anschließend die vorgeschriebenen 10 Minuten weiter dämpfen.



12. Technische Spezifikationen

Produktdetails

Produktname: CanMate 22-QT-Pressure Canner

Material: Aluminium

Nennvolumen: 22 Quarts (ca 21 liter)

Durchmesser: ca 30 cm

Höhe: ca 28 cm

Leergewicht: 4.3 kg

Wärmequellen: Gas, Elektro, Induktion und Ceran; Tragfähigkeit des Kochfelds beachten

Geeignet unter anderem für:

- 9 Halbliter Mason Jars (Pints)
- Beim Kauf dieses Modells sind 18 Halbliterkrüge (Pints) inklusive Stapelplatte enthalten.
- 7 Liter Mason Jars (Quarts)

.

Druckeinstellungen

- 0 Ringe - 5 PSI: nur wenn ein geprüftes Rezept diese Druckstufe ausdrücklich vorgibt.
- 1 Ring - 10 PSI: Standard unter 300 m Höhe, sofern das geprüfte Rezept nichts anderes vorgibt.
- 2 Ringe - 15 PSI: über 300 m Höhe bzw. wenn das geprüfte Rezept 15 PSI verlangt.

Sicherheitsrelevante Bauteile

- Druckregler
- Deckelverriegelung mit Druckanzeigestift
- Manometer
- Dichtungsring
- Entlüftungsröhr/Dampfventil

Lieferumfang

- CanMate Topfkörper
- Deckel mit Manometer
- Druckregler mit Ringen
- Grundplatte
- Stapelplatte, sofern im Lieferumfang des Modells enthalten
- Dichtungsring



13. Garantie und Kontakt

Garantie

Für den CanMate gilt eine 2-jährige Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler ab Kaufdatum, vorbehaltlich der jeweils geltenden gesetzlichen Rechte.

Nicht von der Garantie umfasst sind insbesondere normaler Verschleiß von Verschleißteilen, Schäden durch unsachgemäße Verwendung, Trockenkochen, Sturz/Schlag oder eine Verwendung entgegen dieser Bedienungsanleitung.

Ersatzteile

Dichtungsringe und Zubehör sind über die Webshops erhältlich:

pressurecanning.nl

pressurecanning.de

pressurecanningproducts.com

Kontakt

Pressure Canning Nederland BV

E-Mail: info@pressurecanning.nl

Abschließender Hinweis

Verwenden Sie den CanMate ausschließlich entsprechend dieser Bedienungsanleitung und einem geprüften Pressure-Canning-Rezept. Bei Fragen zur Funktion oder bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Gerät nicht weiter, bevor die Ursache geklärt ist.

