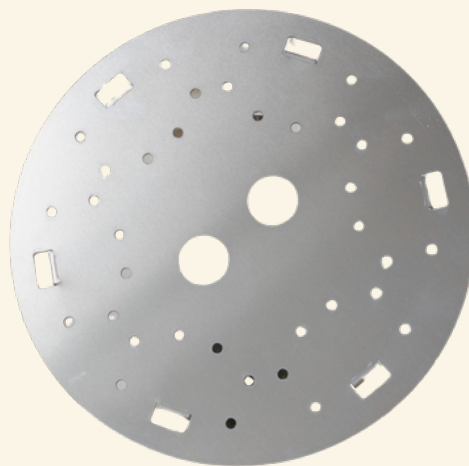


# CANMATE PRESSPAN

PRESSURE CANNING PRODUCTS

## 21L ALUMINUM PRESSURE CANNER UND COOKER

Geeignet für Gas, Induktions, elektrische und  
keramische Kochfelder



## BEDIENUNGSANLEITUNG UND SICHERHEITSANWEISUNGEN

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SICHERHEITSHINWEISE, VORSICHTSMASSNAHMEN, MONTAGE-, BEDIENUNGS-, INSPEKTIONS-, WARTUNGS- UND REINIGUNGSPROZESSE AUF. SCHREIBEN SIE DIE SERIENNUMMER DES PRODUKTS AUF DIE RÜCKSEITE DER BEDIENUNGSANLEITUNG (ODER MONAT UND JAHR DES KAUFDATUMS, WENN DAS PRODUKT KEINE NUMMER HAT).

FÜR WEITERE FRAGEN KONTAKTIEREN SIE BITTE UNSEREN KUNDENSERVICE UNTER: [SUPPORT@PRESSURECANNING.DE](mailto:support@pressurecanning.de)

# WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN



## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Die Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen, die in dieser Anleitung besprochen werden, können nicht alle möglichen Umstände und Situationen abdecken, die auftreten können. Der Benutzer sollte verstehen, dass Vernunft und Vorsichtsfaktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Benutzer selbst berücksichtigt werden müssen. Lesen Sie vor der Verwendung des CanMate alle Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie verstehen, bevor Sie damit beginnen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und anderer grundlegender Sicherheitsmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung sorgfältig, ob der Griff intakt ist und ob das Entlüftungsrohr glatt ist. Der Druckregler und das Sicherheitsventil müssen frei beweglich und sauber sein. Der Cover-Lock-Mechanismus ist sorgfältig am Kopf des Griffs angebracht und installiert. Demontieren Sie den CanMate niemals.
- Für kommerzielle Verwendung, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen übernimmt der Hersteller und auch Pressure Canning Products keine Verantwortung und die Garantie gilt nicht. Verwenden Sie nur vom Hersteller gelieferte Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie. Legen Sie KEINE Gegenstände auf den Druckregler. Verwenden Sie den Deckel des CanMate NICHT, um andere Gegenstände abzudecken.
- Lagern Sie KEINE alkalischen, sauren, Essig und andere ätzende Lebensmittel längere Zeit im CanMate, um eine Korrosion im Inneren des Topfes zu vermeiden.
- Wenn der CanMate trocken gekocht ist, kann er nicht mehr als Pressure Canner verwendet werden. Seien Sie also vorsichtig.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Um den CanMate ausreichend unter Druck zu setzen, ist bei Verwendung auf Kochplatten (elektrisch, induktiv oder keramisch) normalerweise ein 2- oder 3-Phasen-Anschluss erforderlich.
- Dieser CanMate kann nicht zum Frittieren unter Druck verwendet werden.
- Stellen Sie den CanMate NICHT in die Mikrowelle oder in den Backofen.
- Beim Kochen von Lebensmitteln darf die Flamme nicht größer sein als der Boden des Topfes. Die Flamme sollte auch nicht höher als 1/10 der Gesamthöhe des CanMate sein, um Verbrennungen am Griff zu vermeiden.

- Warten Sie nach dem Gebrauch eine Weile, bevor Sie den CanMate öffnen. Lassen Sie den Dampf abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn der Druck des CanMate abgelassen wird, sollte der Benutzer zur Seite treten, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
- Wie bei jedem Kochgerät ist bei Verwendung des CanMate in der Nähe von Kindern besondere Vorsicht geboten.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Wenn der CanMate unter Druck steht, seien Sie äußerst vorsichtig beim Verschieben. Berühren Sie NICHT die heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Tragen Sie bei Bedarf Handschuhe oder Ofenhandschuhe.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Griffe des CanMate gut befestigt sind. Ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.
- Verwenden Sie Ihren CanMate NICHT für andere Zwecke als für die vorgesehenen. Ihr CanMate kocht unter Druck. Wenn das Gerät nicht richtig verwendet wird, können Verbrennungen durch Überkochen auftreten. Stellen Sie sicher, dass der CanMate vor dem Aufbau des Drucks gut verschlossen ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Ventil in der Entlüftungsposition steht, bevor Sie Ihren CanMate öffnen.
- Zwingen Sie den CanMate niemals auf. Stellen Sie sicher, dass der interne Druck wieder normal ist, bevor Sie ihn öffnen. Siehe Abschnitt "Sicherheit".
- Verwenden Sie Ihren CanMate niemals ohne Flüssigkeit: Dies kann ernsthafte Schäden verursachen. Stellen Sie beim Kochen immer sicher, dass ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
- Verwenden Sie Wärmequellen, die mit Ihrem CanMate kompatibel sind, gemäß den Anweisungen.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem CanMate zu.
- Füllen Sie den CanMate nicht über  $\frac{1}{2}$ , wenn Sie ihn als Schnellkochtopf verwenden. Für Suppen, Getreide, trockene Bohnen und Erbsen, die beim Kochen anschwellen, füllen Sie den CanMate nicht mehr als halb voll. Wenn Sie den CanMate zu voll machen, besteht die Gefahr, dass die Entlüftungsleitung verstopft und Überdruck entsteht.
- Kochen Sie keine Apfelmus, Preiselbeeren, Rhabarber, Müsli, Pasta, gespaltene Erbsen, getrockneten Suppenmischungen oder Suppenmischungen mit trockenen Bohnen und Erbsen unter Druck im CanMate. Diese Lebensmittel neigen dazu, zu schäumen und zu spritzen, und können die Entlüftungsleitung und den automatischen Entlüfter verstopfen.
- Nach dem Kochen von Fleisch, das eine äußere Hautschicht hat (wie z. B. Ochsenzunge), die durch den Druck anschwellen kann, ist es riskant, die Haut nach dem Kochen zu durchstechen, wenn sie geschwollen aussieht; Sie könnten sich verbrennen. Stechen Sie vor dem Kochen ein paar Löcher in das Fleisch.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, ob die Ventile sauber sind.

- Verwenden Sie den CanMate NICHT zum Frittieren unter Druck in Öl.
- Berühren Sie die Sicherheitssysteme NICHT, außer beim Reinigen und Warten gemäß den Anweisungen.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Lassen Sie das Gerät etwa 2 Minuten kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Achten Sie beim Zubereiten von Rezepten auf Alkoholbasis auf Ihr Gerät. Sie können den CanMate verwenden, um Lebensmittel ohne Deckel zuzubereiten. Verwenden Sie den Deckel NICHT, wenn Sie nicht vorhaben, die Lebensmittel unter Druck zuzubereiten.
- Wenn Sie feststellen, dass Ihr CanMate kaputt oder gerissen ist, versuchen Sie auf keinen Fall, es zu öffnen. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Warten Sie, bis es qualifizierten Techniker den CanMate überprüfen und gegebenenfalls sicher reparieren.



1. Sicherheitsventil
2. Extra Sicherheitsventil
3. Griff am Deckel
4. Griff am Topf
5. CanMate
6. Pop up Stopfen
7. Druckregler/Gewicht
8. Entlüftungsleitung
9. Druckmesser
10. Deckel CanMate
11. Sicherheitsfenster
12. Bodenrost
13. Gummiring
14. Abnehmbar  
Verstopfungsschutz
15. Boden



## EINFÜHRUNG PRESSURE CANNEN

Pressure canning ist geeignet zur Konservierung von Produkten mit niedrigem Säuregehalt wie Gemüse, Fleisch und Fisch. Der Prozess tötet auch alle unsichtbaren Mikroorganismen ab, um den Verderbenszyklus zu verlangsamen. Dadurch bleibt Ihr Produkt länger haltbar.

Lebensmittelverderb kann durch vier Dinge verursacht werden: Schimmel, Enzyme, Hefen und Bakterien. Schimmel, Hefen und Enzyme werden bei 100 Grad abgetötet. Wasser kocht bei 100 Grad (außer in bergigen Gegenden), was ausreicht, um Schimmel, Hefen und Enzyme abzutöten. Diese Konservierungsmethode, die wir in Europa als Einkochen bezeichnen, eignet sich für Lebensmittel, die natürlicherweise sauer sind und einen pH-Wert von 4,6 oder niedriger haben.

Wenn ein Lebensmittel nicht sauer genug ist, werden Bakterien in einer sauerstofffreien Umgebung (wie in einem Glas konserviert) nicht so leicht abgetötet. Lebensmittel, die nicht sauer genug sind, sind: Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte.

In einem vakuumversiegelten Glas können sich bei Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten die Bakterien Clostridium Botulinum entwickeln. Dieses Bakterium bildet ein Sporen, das ein Gift produziert, das Botulismus verursacht. Diese Sporen werden bei 100 Grad Celsius NICHT zerstört.

Laut dem USDA (Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde der USA) ist Pressure Canning die einzige sichere Methode zur Verarbeitung von säurearmen Lebensmitteln (Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte).

Beim Pressure Canning wird ein Teil des Wassers in der CanMate in Dampf umgewandelt, wodurch Druck in der CanMate entsteht. Mit zunehmendem Druck steigt auch die Temperatur: Bei einem Druck von 5 PSI wird eine Temperatur von 108,8 Grad Celsius erreicht; bei einem Druck von 10 PSI werden 115,5 Grad erreicht. Bei einem Druck von 15 PSI wird sogar eine Temperatur von 121 Grad erreicht. Für die meisten Orte in Deutschland reichen 10 PSI aus, um alle schädlichen Bakteriensporen einschließlich Botulismus sicher zu zerstören.

Zwischen 300 Metern und 700 Meter reicht ein Druck von 12 PSI aus. Der Druckregler (Gewichtchen) der CanMate beginnt bei einem Druck von 12,5 bis 13 PSI zu zittern. Nur für die Verwendung in den Alpen ist ein Druckregler (Gewichtchen) von 14 oder 15 PSI erforderlich.

Während die Gläser nach der Verarbeitung abkühlen, entsteht ein Vakuum, das das darin befindliche Lebensmittel versiegelt und verhindert, dass neue Mikroorganismen eindringen und das Lebensmittel verderben.

## BEVOR SIE DEN CANMATE VERWENDEN

### Druckmesser

1. Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen, bevor Sie die CanMate zum ersten Mal verwenden. Verstehen Sie den allgemeinen Aufbau der CanMate.
2. Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch der CanMate, ob die Schrauben, mit denen die Griffe am Deckel befestigt sind, fest angezogen sind.
3. Waschen Sie den Deckel, den Körper der CanMate und den Dichtungsring mit warmem Seifenwasser, um etwaiges Produktionsöl zu entfernen. Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
4. Befestigen Sie den Druckmesser am Deckel der CanMate, wenn er lose in der Box liegt, indem Sie zuerst die Mutter und den Metallring vom Gewindeende des Druckmessers entfernen. Drehen Sie dann den Deckel der CanMate um. Beginnen Sie von unten und führen Sie das Gewindeende des Druckmessers durch das Loch in der Mitte des Deckels nach oben, bis die Kompressionsdichtung auf dem Deckel aufliegt. Halten Sie den Druckmesser währenddessen an seinem Platz und setzen Sie dann den Metallring und die Mutter auf das Gewindeende des Druckmessers. Ziehen Sie mit dem mitgelieferten Minischlüssel fest.

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



## Gewichtchen

Bei einigen Konservierern befindet sich 1 Gewichtchen in der Schachtel, während bei anderen 2 Gewichtchen enthalten sind.

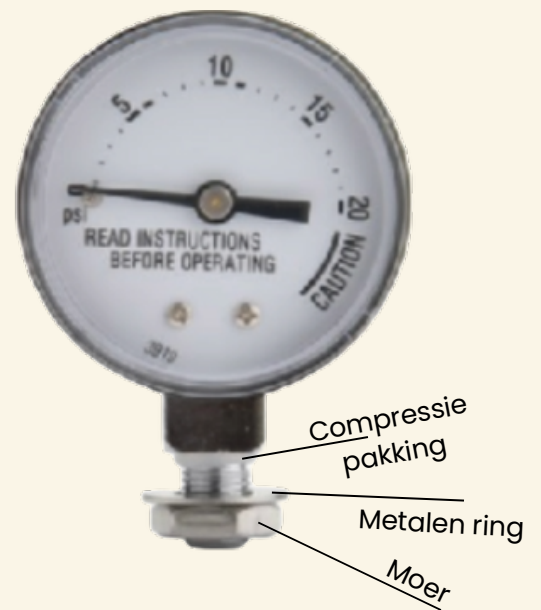
### Ein Gewichtchen

Wenn sich in Ihrem Konservierer nur 1 Gewichtchen befindet, müssen Sie nichts weiter tun. Die CanMate ist einsatzbereit.

### Zwei Gewichtchen

Wenn sich in Ihrem Konservierer 2 Gewichtchen befinden, 10 PSI und 15 PSI, ist es wichtig zu wissen, dass diese Gewichtchen jeweils mit ihrem eigenen Ventil geliefert werden. Das Gewichtchen ohne Ventil ist das Gewichtchen, das an der CanMate montiert ist. Überprüfen Sie vorher, ob das richtige Gewichtchen für Ihre Wohnhöhe installiert ist. Andernfalls müssen Sie das Ventilrohr, das sich auf Ihrem Deckel befindet, durch das Ventilrohr ersetzen, das sich im anderen Gewichtchen befindet.

Verwenden Sie 10 PSI (das rote, auf dem 70 kPa steht), wenn Sie unter 300 m über dem Meeresspiegel wohnen. Verwenden Sie 15 PSI (das schwarze, auf dem 105 kPa steht), wenn Sie über 300 m über dem Meeresspiegel wohnen.



12 PSI



15 PSI



10 PSI



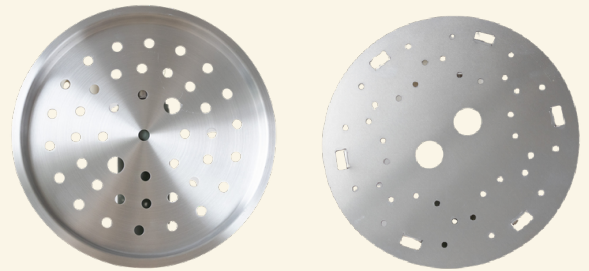
## BEVOR SIE DEN CANMATE VERWENDEN

Das Ventil kann wie folgt ausgetauscht werden:

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzkappe mit den Löchern vom Halter ab.
- Lösen Sie die Schraube mit einem 12-mm-Steckschlüssel.
- Entfernen Sie den Halter mit den drei Haken.
- Ziehen Sie nun das Ventil vom Deckel ab.
- Stecken Sie das Ventil, das zum roten Gewichtchen gehört, durch den Deckel, so dass der kurze Teil des Ventils nach innen zeigt.
- Schieben Sie den Ring mit den drei Haken über den kurzen Teil des Ventils.
- Schrauben Sie anschließend die Schraube auf die Unterseite des Ventils und ziehen Sie sie fest, z. B. mit einem 12-mm-Steckschlüssel.
- Drücken Sie dann vorsichtig die Schutzkappe über die drei Haken, bis sie einrastet.

### Boden

Bei der CanMate können zwei Bodenplatten mitgeliefert werden, eine Bodenplatte und eine zusätzliche Stapelbodenplatte. Die Bodenplatte ist für den unteren Teil der CanMate vorgesehen, während die zusätzliche Stapelbodenplatte dazu dient, zwischen den beiden Schichten von Töpfen platziert zu werden.



Stapelplatte

Bodenplatte

## **Trockenes Kochen**

Wenn Sie die CanMate zum ersten Mal verwenden, ist es wichtig, darauf zu achten, ob während des Erhitzens Dampf entlang des Deckels oder des Griffs der CanMate entweicht. Unterbrechen Sie dann das Erhitzen!

Wenn tatsächlich Dampf austritt, ist es wichtig, die CanMate vom Herd zu nehmen und abkühlen zu lassen.

Sobald die CanMate abgekühlt ist, können Sie das Problem angehen.

Wenn Dampf unter dem Deckel austritt, ist wahrscheinlich der Ring nicht richtig platziert. Es ist dann notwendig zu überprüfen, ob der Ring entlang des Randes des Deckels überall flach anliegt. Gegebenenfalls können Sie den Ring entfernen und wieder anbringen.

Beim Einkochen kann es vorkommen, dass einige Tropfen an den Griffen austreten. Wenn Sie mit dem Einkochen fertig sind und sofort eine weitere Ladung Gläser einkochen möchten, ist es ratsam, die Griffe vorher gründlich abzutrocknen, um ein Austreten weiterer Tropfen zu verhindern.

Wenn nach diesen Anpassungen immer noch Dampf aus der CanMate austritt, während sie erhitzt wird, ist es am besten, sich an [support@pressurecanning.nl](mailto:support@pressurecanning.nl) zu wenden.

**ACHTUNG:** Wenn während des Erhitzens Dampf unter dem Deckel oder am Griff austritt, besteht die Gefahr, dass die CanMate trocken kocht. Dies kann dazu führen, dass der Boden der CanMate sich wölbt. Das Wölben des Bodens aufgrund von Trockenkochen fällt nicht unter die Garantie, auch nicht innerhalb der Garantiefrist, da es sich nicht um einen Defekt der CanMate handelt, sondern um eine Folge falscher Anwendung der CanMate.

## WARTUNG

- Waschen Sie die CanMate (Körper und Deckel) nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie niemals Bleich- oder Chlorprodukte.
- Jedes Mal, wenn die CanMate gewaschen wird, entfernen Sie den Dichtungsring, waschen ihn mit warmem Seifenwasser, spülen ihn ab, trocknen ihn ab und setzen ihn wieder in den Deckel ein.
- Ersetzen Sie den Dichtungsring jedes Jahr oder wenn Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen vorhanden sind.
- Dies ist im Webshop von [pressurecanning.nl](https://www.pressurecanning.nl) erhältlich.
- Um die Entlüftungsleitung zu reinigen, entfernen Sie den Druckregler und überprüfen visuell bei Tageslicht, ob der Dampfauslass frei und nicht blockiert ist. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher reinigen und abspülen.

- Zum Aufbewahren der CanMate legen Sie den Deckel verkehrt herum auf die CanMate und bewahren sie an einem kühlen, trockenen Ort auf.

**ACHTUNG:** Die CanMate besteht aus Aluminium. Das bedeutet, dass die CanMate bereits nach 1 oder 2 Mal Gebrauch im Inneren schwarz wird. Dies sieht weniger attraktiv aus, ist jedoch auf die Wechselwirkung von Wasser und Sauerstoff unter Druck und Aluminium zurückzuführen. Aluminium bildet in Kombination mit Wasser und Sauerstoff eine Schicht, die sogenannte Aluminiumoxid-Schicht. Diese Schicht schützt den Canner vor Korrosion. Diese Schicht hat keine schädlichen Auswirkungen. Sie können die CanMate immer noch als Suppentopf oder Schnellkochtopf verwenden.

## PRESSURE CANNING SCHRITT FÜR SCHRITT

**Schritt 1:** Stellen Sie sicher, dass Ihre CanMate gründlich gereinigt ist und einwandfrei funktioniert. Lassen Sie vor jeder Einmachsaison den Druckmesser kalibrieren oder verwenden Sie ein Gewicht, das Ihren passenden PSI hat. Überprüfen Sie auch den Dichtungsring und den automatischen Entlüfter. Ersetzen Sie diese Teile, wenn sie hart, verformt, rissig, abgenutzt, eingedellt oder ungewöhnlich weich sind. Verwenden Sie nur Originalersatzteile von CanMate.

**Schritt 2:** Die CanMate ist für alle Herdarten geeignet, wie Gas, Keramik, Induktion und Elektro.

**Schritt 3:** **ACHTUNG!** Tragbare Brenner sind möglicherweise nicht für das Einkochen geeignet. Es kann sein, dass sie nicht genügend Leistung haben, um eine voll beladene CanMate unter Druck zu setzen und/oder dass sie nicht in der Lage sind, das Gewicht einer voll beladenen CanMate zu tragen. Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung Ihres tragbaren Heizgeräts für Gewichtsbeschränkungen und andere Informationen.

**Schritt 4:** Platzieren Sie das Einmachregal auf dem Boden der CanMate. Stellen Sie sicher, dass der Boden ganz flach ist, um zu verhindern, dass er nach dem Einkochen feststeckt. Wenn dies dennoch geschieht, verwenden Sie ein Werkzeug mit einem Haken, um den Boden anzuheben. Gießen Sie 3 Liter Wasser in die CanMate. Erwärmen Sie das Wasser auf etwa die gleiche Temperatur wie die Gläser, und wenn die Gläser kalt sind, halten Sie auch das Wasser kalt. Sie benötigen immer 3 Liter Wasser, unabhängig davon, wie viele Gläser sich in der CanMate befinden.

**Schritt 5:** Stellen Sie die gefüllten Gläser auf das Einmachregal. Platzieren Sie vor dem Stapeln der zweiten Schicht ein zusätzliches Einmachregal über der unteren Schicht, bevor Sie den Rest in die CanMate setzen.

**Schritt 6:** Legen Sie den Deckel auf die CanMate; verwenden Sie nur den Deckel, der der CanMate beilag, als sie neu war. Setzen Sie die CanMate nicht unter Druck, bis die Griffe des Deckels mit den Griffen der CanMate selbst auf einer Linie liegen.

Platzieren Sie den Deckel auf der CanMate, sodass sich die Pfeile gegenüberstehen (Abbildung 1). Drehen Sie dann den Deckel in die Verriegelungsrichtung (SCHLIESSEN), bis er aufhört zu drehen (Abbildung 2). Der Deckel kann nur gedreht werden, wenn das Sicherheitsverriegelungsläppchen des Griffs geöffnet ist.



**Schritt 7:** Verwenden Sie Ihren Herd auf höchster Stufe und erhitzen Sie die CanMate, bis Sie einen Strahl Dampf aus dem Entlüftungsrohr sehen oder hören können. Sobald der Dampf aus der CanMate austritt, können Sie die Hitzezufuhr Ihres Herdes verringern, aber es sollte weiterhin Dampf aus dem Entlüftungsrohr kommen. Lassen Sie den Dampf für 10 Minuten aus dem Entlüftungsrohr strömen. Dadurch wird sichergestellt, dass alle Luft aus der CanMate entweicht.

Wichtig: Sobald ein Dampfstrahl aus dem Entlüftungsrohr austritt, ist es wichtig, die Hitzezufuhr des Herdes zu reduzieren. Wenn Sie dies nicht tun, besteht die Gefahr, dass das gesamte Wasser aus der CanMate verdampft und die CanMate trocken kocht. Dadurch kann sich der Boden der CanMate verformen und sich wölben. Das Wölben des Bodens aufgrund des Trockenkochens fällt nicht unter die Garantie, auch nicht, wenn dies innerhalb der Garantiezeit auftritt, da es sich nicht um einen Defekt der CanMate handelt, sondern um eine Folge des unsachgemäßen Gebrauchs der CanMate.

**Schritt 8:** Setzen Sie den Druckregler auf die Entlüftungsleitung. Wenn die Heizung für die Entlüftung reduziert wurde, stellen Sie sie auf eine höhere Stufe ein. Erhitzen Sie die CanMate, bis das Manometer den gewünschten Druck anzeigt, und passen Sie dann die Hitzezufuhr auf Ihrem Herd an, um diesen Druck aufrechtzuerhalten. Der Regler schwankt zwischen 11 und 13 psi. Mit zunehmendem Druck in der CanMate bewegt sich der Zeiger über das Manometer, und der automatische Entlüfter steigt auf, um die CanMate zu verschließen.

**Schritt 9:** Die Verarbeitungszeit beginnt, wenn das Manometer den richtigen Druck anzeigt, wie im Rezept angegeben. Wenn der Druck während des Verarbeitungszyklus zu irgendeinem Zeitpunkt unter den richtigen Druck fällt, bringen Sie den Druck wieder auf die richtige Einstellung und starten Sie das Abzählen der Verarbeitung erneut von Anfang an für die volle Dauer.

**Schritt 10:** Schalten Sie am Ende der Verarbeitungszeit den Brenner aus und entfernen Sie die CanMate vom Herd. Lassen Sie den Druck von selbst abfallen. Beschleunigen Sie den Abkühlprozess nicht, indem Sie die CanMate in kaltes Wasser stellen. Dies kann dazu führen, dass die Gläser brechen, Flüssigkeit verlieren oder andere Probleme verursachen.

**Schritt 11:** Der Druck ist vollständig abgebaut, wenn der automatische Entlüfter geöffnet ist und kein Dampf austritt, wenn der Druckregler angehoben wird. Verwenden Sie das Manometer nicht als Indikator dafür, wann der Druck vollständig abgebaut ist.

**Schritt 12:** Wenn der Druck vollständig abgebaut ist, entfernen Sie den Druckregler aus dem Entlüftungsrohr und lassen Sie die CanMate 10 Minuten abkühlen. Entfernen Sie den Regler immer, bevor Sie den Deckel öffnen.

**Schritt 13:** Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn drehen und öffnen Sie ihn von sich weg, so dass der Deckel zwischen Ihnen und dem Dampf liegt. Wenn der Deckel festzustecken scheint oder schwer zu drehen ist, versuchen Sie nicht, ihn gewaltsam zu öffnen. Wenn er kleben bleibt, kann dies darauf hinweisen, dass immer noch Druck in der CanMate vorhanden ist. Wenn Sie unsicher sind, ob noch Druck in der CanMate vorhanden ist, lassen Sie die CanMate länger abkühlen, bevor Sie den Deckel entfernen.

**Schritt 14:** Entfernen Sie die Gläser mit einem Glasheber, indem Sie sie gerade nach oben aus der CanMate heben. Achten Sie darauf, sie nicht zu kippen, da sonst Flüssigkeit auslaufen kann. Stellen Sie die Gläser aufrecht auf ein Regal oder ein trockenes Handtuch, fern von Zugluft. Ziehen Sie die Deckel nicht zu fest an. Lassen Sie die Gläser natürlich abkühlen. Überprüfen Sie das Vakuum erst nach 12 Stunden.

## DISCLAIMER

### **LESEN SIE DAS FOLGENDE SORGFÄLTIG.**

WEDER DER HERSTELLER NOCH PRESSURE CANNING PRODUCTS HABEN DIE TEILELISTE UND DAS MONTAGESCHEMA IN DIESEM HANDBUCH AUSSCHLIESSLICH ALS REFERENZHILFE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT. WEDER DER HERSTELLER NOCH PRESSURE CANNING PRODUCTS GIBT DEM KÄUFER EINE ERKLÄRUNG ODER GARANTIE JEDLICHER ART, 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 TEILEAUSTAUSCHE VON ZERTIFIZIERTEN TECHNIKERN DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN UND NICHT VOM KÄUFER. DER KÄUFER ÜBERNIMMT ALLE RISIKEN UND HAFTUNGEN, DIE AUS SEINEN REPARATUREN AM ORIGINALPRODUKT ODER DEN ERSATZTEILEN ODER AUS SEINER INSTALLATION DER ERSATZTEILE ENTSTEHEN. IN DIESEM FALL ERLÖSCHEN ALLE GARANTIEN.



**Bewahren Sie diese Anleitung auf.  
Fragen, Probleme oder fehlende Teile?**

**Schicken Sie uns eine E-Mail via  
[support@pressurecanning.de](mailto:support@pressurecanning.de)**

**PRESSURE CANNING  
PRODUCTS**