

Manuel CanMate

Tout ce que vous devez savoir pour débiter la Pressure Canning : du matériel et des étapes aux conseils et astuces pratiques pour conserver vos aliments en toute sécurité et plus longtemps.



Si nous pouvons le faire, vous le pouvez aussi !

Manuel CanMate

Table des matières

Remplissage des pots

1. Démarrage rapide

2. Apprendre à connaître votre CanMate

- Bienvenue sur votre CanMate
- Qu'est-ce que la Pressure Canning ?
- Pourquoi utiliser la Pressure Canning ?

3. Utilisation en toute sécurité

- Utilisation sécuritaire de votre CanMate
- Règles de sécurité importantes

4. Apprenez à connaître votre CanMate

- Pièces de votre CanMate
- Les petits réglages de poids et de pression
- plaque de base et plaque d'empilage

5. Comment fonctionne la Pressure Canning

- Comment la pression s'accumule
- Explication du principe du petit poids et du manomètre
- Quel est le fonctionnement normal ?

6. Préparation

- Choisir des pots adaptés
- Remplir et fermer les bocaux
- Eau et placement dans le Pressure Canner
- Vérifiez avant de commencer

7. Pressure Canning, étape par étape

- Étape 1 — Remplir le Pressure Canner
- Étape 2 — Fermez le couvercle
- Étape 3 — Saignement
- Étape 4 — Placer le petit poids d'empilement
- Étape 5 — Mise sous pression
- Étape 6 — Début de la cuisson

8. Après la pressure canning

- Laissez le Pressure Canner refroidir.
- Ouvrir en toute sécurité
- Laissez les pots reposer
- Vérifier le vide

9. Éviter les erreurs courantes

- Les erreurs les plus courantes chez les débutants
- Qu'est-ce qu'un comportement normal ?
- Quand faut-il intervenir ?

10. Entretien et nettoyage

- Nettoyer après utilisation
- Maintenir le joint d'étanchéité
- Clapet anti-retour et manomètre
- Rangement de votre CanMate

11. Dépannage (FAQ)

- La machine à stériliser ne génère pas de pression.
- Le petit poids d'empilement ne bouge pas.
- Pas de vide dans les bocaux
- Autres questions et solutions

12. Informations techniques

- Spécifications techniques
- Aperçu des pièces

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 stérilisation à l'Pressure Canner en toute sécurité. Toutefois, n'oubliez pas de consulter le manuel complet pour obtenir des explications et des conseils supplémentaires.

Ce dont vous avez besoin :

-  Bocaux en verre remplis
-  CanMate avec plaque de base
-  Eau
-  Source de chaleur
-  Minuteur ou horloge

Étape 1 — Préparer le Pressure Canner

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

Utilisez-vous deux couches de pots ? Dans ce cas, placez la plaque d'empilage entre les deux couches.

Étape 2 — Fermez le couvercle

- Vérifiez si le joint d'étanchéité est correctement positionné.
- Fermez le couvercle.
- Laissez la valve ouverte -

Ne placez pas encore le petit poids d'empilement



Étape 3 — Saignement (important !)



- Réglez le chauffage au maximum.
- Attendez que de la vapeur s'échappe de la valve.
- Laissez la vapeur s'échapper continuellement pendant 10 minutes. Cela garantit la bonne température dans le Pressure Canner.

Étape 4 — Placer 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 — Après le temps de cuisson, éteignez le feu.

- Laissez le Pressure Canner refroidir de lui-même.
- Retirez le poids uniquement lorsque le manomètre indique zéro.
- Ouvrez toujours le couvercle en l'éloignant de vous.

Étape 7 — Laisser reposer les pots

- Retirez délicatement les bocaux de la marmite.
- Laissez-les tranquilles pendant 12 à 24 heures.
- Vérifiez ensuite le vide.
- Surtout, souvenez-vous de ceci :

 C'est le poids qui détermine la pression correcte, et non le manomètre.

 Un léger remuement est parfait.
Ne jamais forcer le refroidissement.



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

2. Bienvenue sur votre CanMate

Félicitations pour votre CanMate ! Grâce à cet Pressure Canner, vous pouvez conserver vos aliments en toute sécurité et pendant longtemps, sans réfrigérateur ni congélateur. La stérilisation à la vapeur permet de garder les légumes, la viande, les soupes, les sauces et même les plats cuisinés complets frais et savoureux, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

La Pressure Canning est une méthode de conservation populaire aux États-Unis et au Canada depuis des décennies. En Europe, cette méthode est encore moins connue, mais de plus en plus de personnes découvrent à quel point elle est pratique, durable et fiable.

Avec votre CanMate, vous décidez du contenu de votre garde-manger. Vous conservez plus longtemps les produits de saison, évitez le gaspillage alimentaire et avez toujours un repas prêt à déguster quand vous le souhaitez.

Qu'est-ce que la Pressure Canning ?

La Pressure Canning 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 également d'éliminer les bactéries qui survivent à la stérilisation.

Cela rend les Pressure Canner adaptées à la conservation :

- légume
- viande et volaille
- toujours
- soupes et sauces
- 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 CanMate est assemblé
- Comment fonctionne la pression dans l'Pressure Canner
- comment bien préparer les bocaux
- Comment procéder à la Pressure Canning, 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 Pressure Canning 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. Utilisation sécuritaire de votre CanMate

La stérilisation à l'Pressure Canner utilise des températures et une pression élevées. Cela peut paraître intimidant, mais en suivant les étapes appropriées, c'est une méthode sûre et fiable pour conserver les aliments.

Par conséquent, veuillez 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 importantes

- Utilisez le CanMate uniquement pour la Pressure Canning, comme décrit dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'Pressure Canner sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez à toujours mettre 3 litres d'eau dans le Pressure Canner. 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 Pressure Canner tant qu'il est sous pression.
- Vérifiez que la valve, le joint et le poids sont propres avant chaque utilisation.
- Utilisez le CanMate uniquement sur une source de chaleur stable capable de supporter le petit poids d'empilement de l'Pressure Canner.

Pourquoi la pression est importante

Lors de la stérilisation à l'Pressure Canner, les aliments sont chauffés à une température supérieure à 100 °C (selon le nombre d'anneaux du poids). Seule cette température élevée permet l'élimination définitive des bactéries. Une pression adéquate dans l'Pressure Canner est donc essentielle.

La pression dans votre CanMate est réglée 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.

N'ouvrez jamais le Pressure Canner sous pression.

Tant que la pression est présente à l'intérieur de l'Pressure Canner, le couvercle reste verrouillé. À l'ouverture, de la vapeur chaude peut s'échapper, présentant un risque de brûlures.

Il faut donc toujours laisser l'Pressure Canner refroidir complètement de lui-même. Ne retirez le poids que lorsque la pression a totalement disparu et que le manomètre indique zéro.

Ne jamais forcer le refroidissement par :

- verser de l'eau froide sur le Pressure Canner
- pour ouvrir la valve
- soulever le weighted gauge

Vérifier avant chaque utilisation

Veillez passer brièvement en revue ces points avant de commencer :



Le joint d'étanchéité est propre et bien positionné.

La valve est exempte de saletés et de résidus alimentaires.

Le poids peut se déplacer librement.

Le socle et le plateau d'empilage sont correctement positionnés dans l'Pressure Canner.

La plaque de base est la plus petite des deux et se place face convexe vers le haut.

La plaque d'empilage est plus grande et se place face convexe vers le bas.

Ce contrôle prend moins d'une minute et permet d'éviter la plupart des problèmes.

Utilisez des pots adaptés

- Utilisez uniquement des bocaux en verre adaptés à la Pressure Canning. Le verre doit être suffisamment résistant pour supporter les variations de température et de pression. Nous recommandons les Mason Jars, les bocaux à conserve ou les bocaux à vis. Découvrez ici [nos Mason Jars](#) spécialement conçus à cet effet.
- Les bocaux à couvercle à vis sont également utilisables, à condition de vérifier ensuite si un vide s'est formé à l'intérieur du bocal.

Travailler en toute sécurité = travailler sans scanner

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.

Veillez noter que la décoloration noire est normale.

Il est possible que l'intérieur de l'Pressure Canner en aluminium s'assombrisse ou noircisse après les premières utilisations. Ceci est normal pour les Pressure Canners en aluminium et ne constitue pas un défaut.

La décoloration :

- c'est normal avec la Pressure Canning
- n'a aucun effet sur la préparation des aliments dans la Pressure Canning
- n'a aucune influence sur l'accumulation de pression
- non couvert par la garantie car il s'agit d'une propriété de matériau naturel
- La décoloration peut être atténuée avec de l'eau et un peu de vinaigre ou de jus de citron, mais ce n'est pas nécessaire.



4. Éléments de votre CanMate

Avant de commencer la Pressure Canning, il est utile de connaître les différentes pièces de votre CanMate et leur fonction. Ce chapitre vous présente les éléments les plus importants afin que vous compreniez précisément son fonctionnement. Consultez d'abord le schéma des différentes pièces. Vous trouverez ci-dessous une brève explication pour chaque élément.

La marmite

La marmite constitue la base du CanMate. On y place l'eau et les récipients remplis. Pendant l'utilisation, la pression augmente à l'intérieur du Pressure Canner, ce qui fait que la température devient plus élevée que lors d'une cuisson normale.

Le couvercle

Le couvercle assure une fermeture hermétique du Pressure Canner. Dès que la pression augmente, le couvercle se verrouille automatiquement. C'est pourquoi le Canner ne peut être ouvert que lorsque la pression a complètement baissé.



Le joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité, l'anneau en caoutchouc dans le couvercle, garantit qu'aucune vapeur ne peut s'échapper le long du bord.

À vérifier avant chaque utilisation :

- si le joint d'étanchéité est propre
- mensonges corrects
- S'il ne présente ni fissures ni dommages. Doit-il être remplacé ? Vous pouvez commander un [nouvel anneau](#) dans notre boutique en ligne.

Un joint d'étanchéité correctement placé est essentiel pour établir la pression.

Le manomètre

Le manomètre indique la pression à l'intérieur du Pressure Canner. Tenez compte du fait qu'une marge d'erreur est possible.

Lors du pressure canning, c'est toujours le poids qui est **le facteur déterminant**, et non la valeur exacte indiquée par le manomètre.

La valve

La vapeur peut s'échapper du Pressure Canner par la valve. Pendant le chauffage, l'air sort d'abord par ce point. Ensuite, un poids régule automatiquement la pression grâce à cette valve.

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



Le petit 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 le Pressure Canner. *Lorsque le poids commence à osciller doucement ou à siffler légèrement, cela signifie que la bonne pression est atteinte.*

Vous pouvez régler la pression à l'aide des anneaux :

- 0 anneau (5 psi) → par exemple pour la mise en conserve de compote de pommes ou d'autres aliments acides
- 1 anneau (10 psi) → pour la Pressure Canning si vous habitez à moins de 300 mètres d'altitude
- 2 anneaux (15 psi) → pour la Pressure Canning si vous habitez à plus de 300 mètres d'altitude, ou **si vous souhaitez stériliser quelque chose**

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 du Pressure Canner. Elle les protège ainsi contre les fissures et la casse.

N'utilisez jamais le CanMate 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)

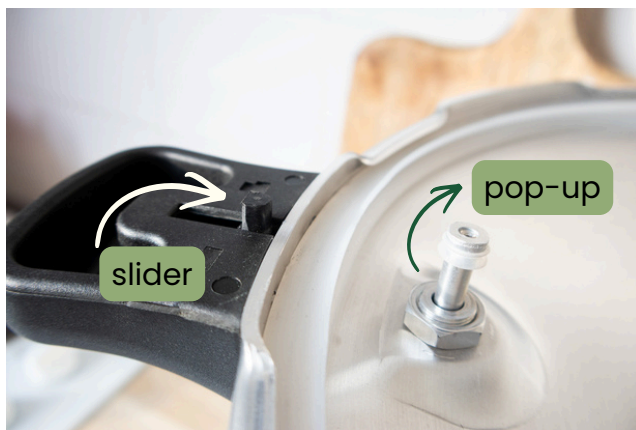
La plaque d'empilage, placée avec la face bombée vers le bas, permet d'ajouter une deuxième couche de bocaux. Vous utilisez ainsi l'espace disponible dans le Pressure Canner de manière optimale.

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

Le pop-up

Un mécanisme d'ouverture est intégré dans l'une des poignées. Avant de fermer le Pressure Canner, vérifiez que ce mécanisme est en position basse, c'est-à-dire en position ouverte. S'il est en position haute, donc fermé, prenez le couvercle par le manomètre et faites glisser sur le côté le petit curseur noir situé à l'intérieur, afin que le mécanisme redescende.



Pourquoi ces pièces sont importantes

Toutes les pièces du CanMate fonctionnent ensemble pour 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, le Pressure Canner fait le travail pour vous.

Prenez un moment pour vous familiariser avec les différentes pièces. Cela rendra l'utilisation plus simple par la suite et vous donnera plus de confiance lorsque vous utiliserez le Pressure Canner pour la première fois.

5. Comment fonctionne la pression dans votre CanMate

Pour bien comprendre la Pressure Canning, aucune connaissance technique n'est requise. Toutefois, il est utile de savoir ce qui se passe à l'intérieur de l'Pressure Canner et à quoi faire attention.

Une fois que vous aurez compris cela, vous remarquerez que la Pressure Canning fonctionne en réalité de manière très logique.

Que se passe-t-il dans l'Pressure Canner ?

Lorsque vous chauffez le CanMate, l'eau à l'intérieur du Pressure Canner se met à bouillir et de la vapeur se forme. Le couvercle étant fermé, cette vapeur ne peut s'échapper. Par conséquent, la pression augmente à l'intérieur du Pressure Canner. Sous cette pression, la température s'élève au-dessus du point d'ébullition normal de l'eau (100 °C). C'est précisément cette température plus élevée qui permet de conserver les aliments en toute sécurité.

Pourquoi une température plus élevée est nécessaire

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.

Par Pressure Canning :

- 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 éliminée
- Les aliments restent sains et ont une longue durée de conservation.

C'est pourquoi une pression adéquate est si importante.

Le rôle du weighted gauge


Le weighted gauge régule automatiquement la pression dans votre CanMate.

Lorsque la pression correcte est atteinte :

- Le petit poids d'empilement commence à vaciller doucement.
- vous entendez un léger sifflement
- L'excès de vapeur s'échappe par la valve.

Cela signifie que l'Pressure Canner fonctionne à la pression exacte.



 Le poids, même faible, 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 expliqué

Le manomètre indique la pression à l'intérieur de l'Pressure Canner. Comme il s'agit d'un instrument sensible, la pression affichée peut s'écarter d'environ 5 % de la pression réelle. De plus, une chute du carton pendant le transport, par exemple, peut affecter la précision du manomètre.

Par conséquent, ce qui suit s'applique :

- Le petit poids d'empilement bouge-t-il ? → Alors la pression est correcte.
- Le compteur est-il légèrement plus bas que prévu ? → Pas de problème, tant que le poids bouge.

Il est inutile d'augmenter la température pour obtenir une pression précise. Vous risquez une évaporation trop rapide de l'eau, voire une évaporation à sec de la casserole, la rendant inutilisable sur les plaques à induction ou vitrocéramiques (attention : ce problème n'est pas couvert par la garantie).

Si vous craignez que l'eau ne s'évapore complètement, vous pouvez également utiliser 4 litres d'eau au lieu des 3 litres habituels. Si vous travaillez avec une pression de 15 PSI, il est préférable d'utiliser systématiquement 4 litres d'eau.

Un léger remuement est parfait

Ce poids léger n'a pas besoin d'être déplacé avec force ni de produire un bruit continu.

La situation idéale :

- un léger tremblement
- un léger sifflement occasionnel

Un mouvement excessif indique généralement que votre pressure canner est réglé trop haut. Dans ce cas, abaissez-le, mais assurez-vous que le poids d'empilement continue de vaciller ou de siffler légèrement.

Pourquoi une chaleur trop élevée n'offre aucun avantage

Lorsque vous réglez le fourneau trop fort :

- L'eau s'évapore plus rapidement
- peut faire bouillir le Pressure Canner à sec
- peut déformer le sol
- gaspiller son énergie

Une pression douce et constante donne les meilleurs résultats, en toute sécurité.



Surtout, souvenez-vous de ceci :

Lors de la pressure canning, il suffit de vérifier une seule chose :

Le petit poids se déplace-t-il lentement ?

→ Votre CanMate fonctionne alors exactement comme prévu.

6. Avant de commencer

*Une bonne préparation facilite la Pressure Canning et garantit un résultat optimal.
Prenez donc un moment pour tout préparer avant de chauffer le CanMate.
Utilisez les étapes ci-dessous comme liste de contrôle.*

Choisissez des pots adaptés

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

Par exemple, vous pouvez utiliser :

- [Vita Mason jars](#)
- bocaux à couvercle à vis permettant de vérifier si la mise sous vide a réussi.
- bocaux de conservation (sans ou avec plusieurs clips)
- des bocaux en verre robustes du supermarché

À noter:

- Vérifiez toujours que les pots ne sont pas fissurés ou endommagés.
- N'utilisez pas de pots endommagés.
- Assurez-vous que les bords du pot 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 Pressure Canner 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 d casserole.

Utiliser 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 pot (espace de tête).
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de restes de nourriture sur le bord.
- Serrer les capuchons des vis à la main (ne pas serrer fermement).
- L'air doit pouvoir s'échapper du récipient pendant le processus afin qu'un vide puisse se former ultérieurement.

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 produit alimentaire ou combinaison de produits possède une recette. Vous pouvez les trouver sur internet ou consulter nos collections de [recettes sur notre site web.](#)

Pourquoi?

Pour chaque produit, vous devez savoir combien de temps le stériliser sous pression, et vous trouverez cette information dans la recette.

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 et que le bocal puisse se mettre sous vide correctement.

Étape 3 — Ajouter du liquide (si nécessaire)

En général, on ajoute du liquide dans les bocaux pour la stérilisation à l'Pressure Canner. Par exemple, pour mettre des pommes de terre en conserve, il faut ajouter de l'eau dans le bocal.

Pourquoi?

L'humidité permet à la chaleur de pénétrer profondément au cœur du cœur.



Étape 4 — Éliminer les bulles d'air

Percez le bocal avec un bâtonnet en bois pour éliminer autant de bulles d'air que possible.

Pourquoi?

Les bulles d'air résiduelles peuvent perturber l'aspiration.

Étape 5 — Fermez le bocal

Vissez le couvercle à la main, sans forcer ; ne le serrez pas avec le poignet.

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 se retrouver à l'intérieur de votre CanMate.



L'eau dans le Pressure Canner

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

Important:

- Les casseroles sont posées dans la vapeur, sans être complètement immergées.
- Il faut toujours maintenir une quantité d'eau suffisante pendant le processus.

Un manque d'eau peut entraîner une ébullition à sec.

Placez la base et le plateau d'empilage

Placez toujours d'abord la plaque de base dans le Pressure Canner (face convexe vers le haut). Cela évite le contact direct entre les bocaux et le fond chaud du Pressure Canner.

Utilisez-vous deux couches de pots ?








1. Placez d'abord la couche inférieure de pots.
2. Placez ensuite la plaque d'empilage de manière stable (côté convexe vers le bas).
3. Ensuite, placez la deuxième couche de pots par-dessus.

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



Dernière vérification avant de commencer

Passer cette courte checklist en revue :

-  Les bocaux sont correctement remplis et fermés
-  La plaque de fond est en place
-  L'éventuelle plaque de superposition est stable
-  Il y a suffisamment d'eau dans le canner
-  Le joint d'étanchéité est bien placé dans le couvercle
-  La soupape est propre et dégagée
-  Le poids d'empilement n'est pas encore placé sur la soupape

Vous êtes maintenant prêt à commencer la Pressure Canning.

7. Pressure Canning, étape par étape

Dans ce chapitre, vous découvrirez l'intégralité du processus de pressage. 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 le Pressure Canner

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

Veillez noter que :

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

Utilisez-vous deux couches de pots ? Dans ce cas, placez la plaque d'empilage entre les deux couches.

1



2



Étape 2 — Fermez le couvercle

- Vérifiez si le joint d'étanchéité est correctement positionné.
- Placez le couvercle sur le Pressure Canner.
- Fermez et verrouillez le couvercle.

Ne placez pas encore le poids sur la valve.

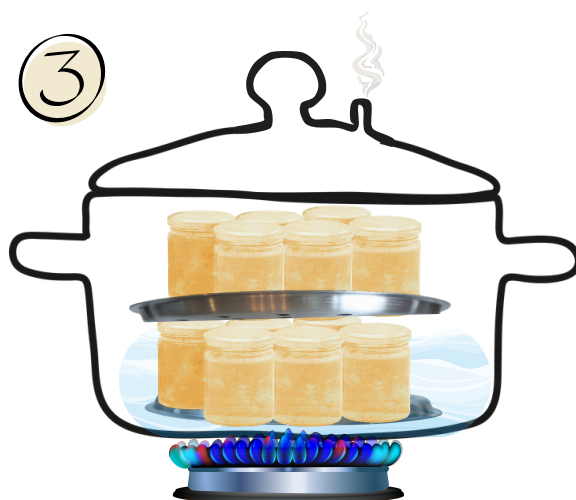
Étape 3 — Chauffage et purge de vapeur

Mettez la source de chaleur en marche à température maximale.

Au bout de quelques minutes, de la vapeur commence à s'échapper de la valve. Quelques minutes plus tard, le clapet de la poignée se soulève.

Une fois la bombe gonflée, la vapeur ne peut s'échapper que par la valve. Si elle ne remonte pas d'elle-même après quelques minutes, essayez de l'aider avec une brochette ou une baguette. Vous pouvez aussi poser un weighted gauge sur la valve un instant et le retirer dès que la bombe est remontée.

3



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

C'est important. Tout l'air doit être éliminé du CanMate. Seule la vapeur pure garantit la température et la pression correctes à l'intérieur du CanMate. Vous ne devez ni sauter ni raccourcir cette étape.

Étape 4 — Placez le poids

Évacuer après 10 minutes :

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

La pression commence maintenant à monter dans l'Pressure Canner.



Étape 5 — Mettre l'Pressure Canner sous pression

La pression augmentera lentement.

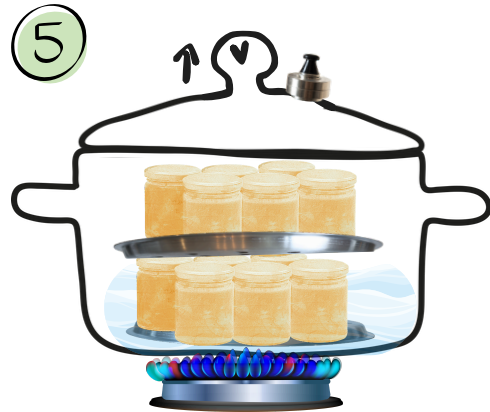
Lorsque la pression correcte est atteinte :

- Le poids d'empilement commence à vaciller doucement.
- vous entendez un léger sifflement

Baissez maintenant le feu jusqu'à ce que le weighted gauge continue à bouger doucement.

- Un léger mouvement de va-et-vient = pression parfaite.

Le petit poids d'empilement ne doit pas bouger brusquement ni libérer de la vapeur de manière continue et vigoureuse.



Étape 6 — Commencez le temps de cuisson

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 la pressure canning :

- Vérifiez de temps en temps si le weighted gauge continue de bouger.
- Allumez l'éclairage de votre cuisinière si nécessaire.
- Laissez la stérilisière tranquille

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



Comportement normal du CanMate :

- ✓ poids souple et instable,
- ✓ bruit de vapeur occasionnel
- ✓ manomètre stable

Ce n'est pas normal :

- ✗ Le weighted gauge ne bouge pas du tout
- ✗ perte de vapeur extrême
- ✗ 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.
- Le poids d'empilement détermine la pression correcte.
- Une chaleur douce et constante donne les meilleurs résultats.

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



8. Après la pression canning : se refroidir et ouvrir

Une fois la cuisson terminée, le processus de Pressure Canning n'est pas encore achevé. Le refroidissement de l'Pressure Canner est une étape importante de la conservation et permet d'obtenir un vide optimal dans les bocaux. Prenez votre temps. Le CanMate continuera désormais à fonctionner automatiquement.

Étape 1 — Éteignez la source de chaleur

Lorsque le temps de cuisson est terminé :

- Coupez complètement la source de chaleur.
- Laissez le Pressure Canner au même endroit.

Il est préférable de ne pas déplacer le Pressure Canner pendant qu'il refroidit. Laissez-le tranquille sur la cuisinière.

Étape 2 — Laissez l'Pressure Canner refroidir de lui-même

La pression dans l'Pressure Canner doit diminuer lentement et naturellement. Cela peut prendre un certain temps, selon la capacité et le nombre de bocaux.

Ne jamais accélérer le refroidissement.

Ne faites donc pas ce qui suit :

- Versez de l'eau froide sur la casserole
- soulever le petit poids
- ouvrir la valve
- Déplacez la pression canner

Un refroidissement trop rapide peut entraîner :

- perte de liquide des pots
- mauvais vide
- bris de verre

La patience est vraiment la clé du succès.

Étape 3 — Vérifiez si la pression a disparu.



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

Lorsque le manomètre indique zéro, qu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe et que le poids d'empilement est immobile, retirez-le avec précaution. Utilisez un gant 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 dissiper.



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 le Pressure Canner.

Étape 5 — Retirez les bocaux de la Pressure Canning

Utilisez de préférence une pince à verre.

- Placez les pots à la verticale sur une surface en tissu ou en bois.
- Ne les posez pas sur un comptoir froid.
- Laissez de l'espace entre les pots pour qu'ils puissent refroidir.
Ne pas serrer les couvercles ni incliner les bocaux.

Étape 6 — Laisser reposer les pots

Laissez les pots tranquilles pendant au moins 12 à 24 heures.

Durant cette période :

- le vide est créé
- fermer les couvercles définitivement
- stabilise le contenu

Vous pourriez entendre un léger « pop » — cela signifie que le vide s'est formé.

Étape 7 — Vérifier l'aspirateur

Après refroidissement complet, vérifiez chaque bocal.

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

- Dévissez la bague et retirez-la du bocal.
- Vérifiez délicatement si l'assiette est bien scellée sous vide sur le bocal.

Pour les couvercles à vis et les Mason Jars :

- Il faut tirer le couvercle vers l'intérieur.
- Le couvercle ne fait pas de clic lorsqu'on appuie dessus.

Pour la conservation des bocaux :

- retirer les pinces
- vérifier si le couvercle reste collé

Bocaux qui n'ont pas été correctement scellés sous vide :

- Vous le conservez au réfrigérateur et consommez son contenu dans les jours qui suivent.
- ou conservez à nouveau le bocal

Étape 8 — Nettoyer et ranger

Ensuite, procédez comme suit

- vous essuyez les pots
- Vous collez une étiquette sur le bocal avec le contenu et la date, ou vous écrivez dessus avec un marqueur à craie.
- Il est préférable de conserver les bocaux dans un endroit frais et sombre.

Pour conserver les Mason Jars, il est préférable d'enlever les bagues de serrage. Ainsi, vous pourrez voir plus rapidement si le bocal n'est plus sous vide.

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 vous commencez la Pressure Canning, 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 bocaux trop fort

Ce qui se passe?

L'air ne peut pas s'échapper pendant le chauffage.

Conséquence

- pas de bon aspirateur
- Les couvercles peuvent se déformer

Solution

Serrer les capuchons des vis à la main, sans forcer.

Penser que le manomètre doit être parfaitement précis

Ce qui se passe?

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

Bon à savoir

- Un manomètre peut présenter une marge d'erreur d'environ 5 %.

Solution

Le petit poids d'empilement est-il en mouvement ?

→ La pression est donc correcte.

Le petit poids est toujours le facteur déterminant.

Saignements sautés

Ce qui se passe?

Le poids est placé trop tôt.

Conséquence

- De l'air reste dans la Pressure Canning
- température inférieure à la température prévue
- la conservation devient dangereuse

Solution

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

Refroidissement trop rapide

Ce qui se passe?

L'Pressure Canner est refroidi activement pour gagner du temps.

Conséquence

- liquide pressé hors des bocaux
- L'aspirateur a échoué
- risque de bris de verre

Solution

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

Augmenter le chauffage à un niveau trop élevé

Ce qui 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 régulée par le petit poids, et non par la position du manomètre.

Solution

Dès que le petit poids vacille légèrement :
baisser un peu le 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, annulant ainsi la garantie.

Utilisation insuffisante d'eau

Ce qui se passe?

Au cours de ce processus, toute l'eau s'évapore.

Conséquence

- La machine à conserve peut bouillir à sec (cela annulera votre garantie).
- Le sol peut se déformer

Solution

Utilisez toujours la quantité d'eau recommandée et évitez de régler votre cuisinière à une température trop élevée.

Ouvrir le Pressure Canner trop rapidement

Ce qui se passe?

On ouvre le Pressure Canner dès que la cuisson est terminée.

Conséquence

- De la vapeur s'échappe abondamment de la pressure canner.
- perte de liquide des pots

Solution



N'ouvrez le Pressure Canner que lorsque



Manomètre à zéro, plus de vapeur ne s'échappe, poids retiré

Des doutes après la première fois

Tout s'est bien passé ?

Après leur première expérience, de nombreux utilisateurs se demandent si tout s'est bien passé. C'est tout à fait normal.

Souviens-toi:

Poids oscillant légèrement = pression correcte

Refroidissement naturel = bon vide

L'expérience vient vite. Après quelques essais, la Pressure Canning devient une routine.

10. Entretien et nettoyage

*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 le Pressure Canner après chaque utilisation.*

Après chaque utilisation

Lorsque le CanMate a complètement refroidi :

1. Retirez le couvercle du Pressure Canner.
2. Retirez la plaque de base et, le cas échéant, la plaque d'empilage.
3. Lavez le Pressure Canner, la base et le plateau d'empilage à l'eau chaude et au liquide vaisselle doux.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.

N'utilisez pas de tampons 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 :

- le bord du couvercle
 - la valve
 - l'espace autour du joint d'étanchéité
- ! Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau plus longtemps que nécessaire.

Vérifiez le joint d'étanchéité

La bague d'étanchéité est une pièce d'usure et mérite une attention particulière.

Après utilisation :

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

Vérifiez régulièrement :

- fissures
- déshydratation
- déformation

Remplacez la bague lorsqu'elle est endommagée ou qu'elle n'est plus lisse au toucher.

Gardez la valve propre

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

Vérifier avant chaque utilisation :

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

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 compteur.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon légèrement humide.

Un léger écart dans la mesure est normal.

Rangement de votre CanMate

Conservez le CanMate dans un endroit sec.





Pour le stockage à long terme :

- Placez le couvercle sans le fermer hermétiquement sur le Pressure Canner.
- Conserver le joint d'étanchéité à sec
- s'assurer 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,
-  petit poids propre,
-  le plaque de fond et plaque d'empilage droits.

Ces vérifications simples garantiront le bon fonctionnement de votre CanMate.

Décoloration normale de l'aluminium

Après utilisation, l'intérieur du Pressure Canner 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'Pressure Canner. Aucun nettoyage n'est nécessaire ; l'Pressure Canner reste parfaitement utilisable.



11. Dépannage (FAQ)

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

Le weighted gauge ne bouge pas.

Causes possibles

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

Solution

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

Du liquide sort des pots

Causes possibles

- refroidi trop vite
- fluctuations de pression
- Les bocaux étaient fermés trop hermétiquement.

Solution

- Laissez toujours la pressure canner refroidir naturellement.
- maintenir le feu stable
- serrer les couvercles à la main.
- Une légère perte de liquide est normale et ne pose pas de problème.

Le weighted gauge se déplace de façon très brusque ou souffle de la vapeur en continu.

Cause possible

- Le feu est trop haut

Solution

- Baissez le feu jusqu'à ce que le weighted gauge vacille légèrement.

Une activité physique douce et régulière est idéale.

Les bocaux ne créent pas de vide

Causes possibles

- bord du pot non propre
- couvercle endommagé
- Potentiomètre vissé trop fort
- Le refroidissement s'est fait trop rapidement.

Solution

- vérifier le bocal et le couvercle
- utiliser un nouveau couvercle si nécessaire
- conserver ou stocker au réfrigérateur

De la vapeur s'échappe le long 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 correctement fermé.

Solution

- interrompre le processus
- Laissez la pressure canner refroidir complètement.
- vérifier et remplacer le joint d'étanchéité

La pression ne monte pas dans la casserole.

Vérifier

- Le joint d'étanchéité est-il correctement positionné ?
- La valve est-elle dégagée ?
- N'a-t-on pas placé la pression trop tôt ?
- La chaleur est-elle suffisante ?
- Le clapet anti-retour est-il apparu au moment où de la vapeur s'échappait fortement du tuyau d'évacuation ?

Modifiez ces points et recommencez.

Les pots sont cassés.

Causes possibles

- verre endommagé
- L'écart de température est trop important.
- casseroles placées directement au fond de la pressure canner

Solution

- Utilisez uniquement des bocaux non endommagés.
- toujours utiliser la plaque de base
- Ne placez pas les pots sur une surface froide par la suite

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.

Solution

- Le weighted gauge est-il en mouvement ?
→ L'impression est alors correcte et vous n'avez rien à ajuster.

Quelques gouttes d'eau s'écoulent de ma poignée

Bon à savoir

Lorsque le pop-up n'est pas encore monté, mais qu'il sort déjà pas mal de vapeur par la soupape, un peu de vapeur peut entrer dans l'espace du pop-up. Cette vapeur refroidit et se transforme en petites gouttes d'eau. Lorsque le pop-up monte, le « goutte-à-goutte » s'arrête presque immédiatement.

Ma fenêtre contextuelle ne s'affiche pas (entièrement).

Que puis-je faire ?

Bon à savoir

- Dès qu'un puissant jet de vapeur s'échappe du tube de la valve, la valve de la poignée devrait se relever complètement en quelques minutes. Si ce n'est pas le cas, ou seulement partiellement, vous pouvez procéder comme suit :

Solution

- Aidez délicatement le pop-up à se soulever à l'aide, par exemple, d'une brochette ou d'une baguette (en bois).
- Placez temporairement le weighted gauge sur la tige de la valve.

Dès que la valve est complètement remontée, retirez le poids. Laissez ensuite la cuisson à la vapeur se poursuivre pendant les 10 minutes indiquées.



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 est adaptée au poids d'une casserole pleine. Ne convient pas à un pressure canner à cheminée. Pour une conservation optimale, une source de chaleur constante est nécessaire, ce qui est pratiquement impossible à obtenir avec une cheminée.

Capacité totale : 22 quarts (± 21 litres)

Convient notamment pour :

- 9 Mason Jars d'un demi-litre (pintes)
- 18 Mason Jars d'un demi-litre (pintes) inclus à l'achat du modèle, plateau d'empilage compris
- 7 litres (quarts)

La capacité exacte dépend de la taille des casseroles utilisées.

Réglages de pression

La pression est réglée par le poids ajustable :

- **Joints 0 — 5 psi, adaptés à la pressure canning**
- **1 anneau — 10 psi, la pression correcte pour la Pressure Canning lorsque vous vivez à une altitude inférieure à 300 mètres.**
- **2 anneaux — 15 psi, la pression idéale si vous vivez à plus de 300 mètres d'altitude ou si vous souhaitez stériliser**

Utilisez toujours le réglage de pression correspondant à la prescription ou à l'altitude à laquelle vous vivez.

Dispositifs de sécurité

Le CanMate est équipé de :

- poids d'empilement
- couvercle à verrouillage pressurisé
- manomètre pour indication de pression
- bague d'étanchéité pour joint hermétique
- valve de vapeur pour décompression contrôlée

Dimensions et poids

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

Parties

Inclus de série :

- pressure canner CanMate
- couvercle avec manomètre
- poids d'empilement
- plaque de base
- (optionnel) plaque d'empilage
- joint d'étanchéité



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 sommes heureux de vous aider.

Enfin

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

