

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

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 Gläser
- CanMate mit Grundplatte
- Wasser
- Wärmequelle
- Timer oder Uhr

Schritt 1 – Den Pressure Canner vorbereiten

- Legen Sie die Grundplatte in den Pressure Canner.
- Stellen Sie die gefüllten Gläser aufrecht auf die Grundplatte im Pressure Canner.
- Fügen Sie 3 Liter Wasser hinzu.
- Wenn Sie zwei Ebenen verwenden, legen Sie die Stapelplatte zwischen die Ebenen.

Schritt 2 – Deckel schließen

- Prüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig positioniert ist.
- Schließen Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Ventil geöffnet.
- ! Das weighted gauge noch nicht aufsetzen!



Schritt 3 – Entlüften (wichtig!)

- Stellen Sie die Hitze auf die höchste Stufe.
- Warten Sie, bis Dampf aus dem Ventil austritt.
- Lassen Sie den Dampf 10 Minuten lang ununterbrochen entweichen. Dadurch wird die richtige Temperatur im Pressure Canner sichergestellt.

Schritt 4 – Weighted gauge aufsetzen

- Setzen Sie das weighted gauge auf das Ventil.
- Wählen Sie den richtigen Druck bzw. PSI-Wert (0, 1 oder 2 Ringe).
- Der Druck beginnt sich nun aufzubauen.

Schritt 5 – Einkochzeit starten

- Sobald das weighted gauge leicht zu wackeln beginnt:
 - Reduzieren Sie die Hitze,
- Achten Sie jedoch darauf, dass sich das weighted gauge weiterhin bewegt.
- Starten Sie nun die Einkochzeit.
- Leichtes Wackeln = richtiger Druck.

Schritt 6 – Nach Ablauf der Einkochzeit

- Schalten Sie die Hitze aus.
- Lassen Sie den Pressure Canner von selbst abkühlen.
- Entfernen Sie das weighted gauge erst, wenn das dial gauge Null anzeigt.
- Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg.

Schritt 7 – Gläser ruhen lassen

- Nehmen Sie die Gläser vorsichtig aus dem Pressure Canner.
- Lassen Sie sie 12–24 Stunden lang ungestört stehen.
- Überprüfen Sie anschließend das Vakuum.
- Vor allem sollten Sie sich Folgendes merken:



- 🔧 Das weighted gauge bestimmt den richtigen Druck – nicht das dial gauge.
- 🔧 Leichtes Wackeln ist perfekt.
- 🔧 Niemals eine erzwungene Abkühlung durchführen.

Lesen Sie das vollständige Handbuch für detaillierte Erklärungen, Sicherheitshinweise und Tipps zur Fehlerbehebung.

2. Willkommen bei Ihrem CanMate

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem CanMate! Mit diesem Pressure Canner können Sie Lebensmittel sicher und lange haltbar machen – ganz ohne Kühlschrank oder Gefrierschrank. Dank Pressure Canning bleiben Gemüse, Fleisch, Suppen, Soßen und sogar vollständige Gerichte lange haltbar, wobei Geschmack und Nährwerte optimal erhalten bleiben.

Pressure Canning ist in den USA und Kanada seit Jahrzehnten eine beliebte Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. In Europa ist diese Methode noch weniger bekannt, doch immer mehr Menschen entdecken ihre Praktikabilität, Nachhaltigkeit und Zuverlässigkeit.

Mit Ihrem CanMate entscheiden Sie selbst, was in Ihre Vorratskammer kommt. Sie machen saisonales Obst und Gemüse länger haltbar, vermeiden Lebensmittelverschwendung und haben jederzeit eine Mahlzeit griffbereit, wenn Sie sie brauchen.

Was ist Pressure Canning?

Pressure Canning ist eine Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, bei der Lebensmittel unter hohem Druck erhitzt werden. Durch diesen Druck steigt die Temperatur im Inneren des Pressure Canners über den Siedepunkt von Wasser (100 °C). Dadurch werden auch Bakterien abgetötet, die andere Methoden zur Haltbarmachung, wie beispielsweise das Einkochen im Wasserbad, überleben können.

Dadurch eignet sich Pressure Canning für:

- Gemüse
- Fleisch und Geflügel
- Fisch
- Suppen und Soßen
- Vollständige Gerichte

Gut zu wissen

Pressure Canning mag zunächst kompliziert erscheinen, aber sobald Sie den Vorgang verstanden haben, werden Sie feststellen, dass er logisch und gut nachvollziehbar ist. Der CanMate ist so konzipiert, dass er einfach und unkompliziert in der Handhabung ist.

Bevor Sie beginnen, nehmen Sie sich bitte einen Moment Zeit, diese Anleitung gründlich durchzulesen. So wissen Sie genau, was zu tun ist, und erzielen optimale Ergebnisse.

Benötigen Sie weitere Unterstützung? Wir bieten Ihnen außerdem einen [vollständigen Online-Kurs mit Videos](#) und Rezepten an.

Was werden Sie in diesem Handbuch lernen?

Dieses Handbuch hilft Ihnen dabei, Schritt für Schritt sicher und selbstbewusst mit Pressure Canning zu beginnen. Sie lernen unter anderem:

- wie Ihr CanMate aufgebaut ist
- wie der Druck im Pressure Canner funktioniert
- wie Gläser richtig vorbereitet werden
- wie Pressure Canning Schritt für Schritt funktioniert
- worauf Sie während und nach dem Prozess achten sollten

Außerdem finden Sie praktische Hinweise sowie Antworten auf häufig gestellte Fragen.

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.

Wichtige Sicherheitsregeln

- Verwenden Sie den CanMate ausschließlich für Pressure Canning, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Lassen Sie den Pressure Canner während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich immer mindestens 3 Liter Wasser im Pressure Canner befinden. Etwas mehr Wasser ist besser als zu wenig. Wenn Sie mit einem Druck von 15 PSI arbeiten, verwenden Sie 4 Liter Wasser.
- Öffnen Sie den Pressure Canner niemals, solange noch Druck vorhanden ist.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob Ventil, Dichtungsring und weighted gauge sauber und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie den CanMate nur auf einer stabilen Wärmequelle, die das Gewicht des Pressure Canners tragen kann.

Warum Druck wichtig ist

Beim Pressure Canning werden Lebensmittel auf Temperaturen über 100 °C erhitzt, abhängig von der Anzahl der Ringe am weighted gauge. Nur bei diesen höheren Temperaturen werden Bakterien zuverlässig abgetötet. Der richtige Druck im Pressure Canner ist daher unerlässlich.

Der Druck in Ihrem CanMate wird durch das weighted gauge oben auf dem Ventil reguliert. Sobald sich das weighted gauge leicht bewegt oder leise zischt, wissen Sie, dass der richtige Druck erreicht wurde.



Das weighted gauge ist immer der entscheidende Faktor – nicht das dial gauge.

Den Pressure Canner niemals unter Druck öffnen

Solange sich noch Druck im Pressure Canner befindet, bleibt der Deckel verriegelt. Beim Öffnen kann heißer Dampf austreten und schwere Verbrennungen verursachen.





Lassen Sie den Pressure Canner daher immer vollständig von selbst abkühlen. Entfernen Sie das weighted gauge erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist und das dial gauge Null anzeigt.

Erzwingen Sie die Abkühlung niemals durch:

- Kaltes Wasser über den Pressure Canner gießen
- das Öffnen des Ventils
- das Anheben des weighted gauge

Vor jedem Gebrauch prüfen

Lesen Sie diese Punkte kurz durch, bevor Sie beginnen:

-  -Der Dichtungsring ist sauber und korrekt eingesetzt.
-  -Das Ventil ist frei von Schmutz und Lebensmittelresten.
-  -Das weighted gauge kann sich frei bewegen.
-  -Grundplatte und Stapelplatte sind korrekt im Pressure Canner positioniert.

Die Grundplatte ist die kleinere der beiden Platten und wird mit der gewölbten Seite nach oben eingelegt. Die Stapelplatte ist größer und wird mit der gewölbten Seite nach unten eingelegt.

Diese Kontrolle dauert weniger als eine Minute und hilft dabei, die meisten Probleme zu vermeiden.

Verwenden Sie geeignete Gläser

- Verwenden Sie ausschließlich Gläser, die für Pressure Canning geeignet sind. Das Glas muss hitze- und druckbeständig sein. Wir empfehlen Mason jars, WECK-Gläser oder Schraubgläser. Unsere speziell dafür entwickelten Gläser finden Sie [hier](#).
- Auch Gläser mit Schraubverschluss können verwendet werden, sofern anschließend überprüft werden kann, ob sich im Glas ein Vakuum gebildet hat.

Sicher arbeiten = ruhig arbeiten

Wenn Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Schritte befolgen, übernimmt der CanMate den größten Teil des Prozesses automatisch. Sie müssen keinen zusätzlichen Druck ausüben oder ständig Anpassungen vornehmen – ruhiges Arbeiten sorgt für die besten und sichersten Ergebnisse.

Bitte beachten Sie: Dunkle Verfärbungen sind normal

Es ist möglich, dass sich die Innenseite des Aluminium-Pressure Canners nach den ersten Anwendungen dunkel verfärbt oder schwarz wird. Dies ist bei Aluminium normal und kein Produktfehler.

Die Verfärbung:

- ist beim Pressure Canning normal
- hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Lebensmittel
- hat keinen Einfluss auf den Druckaufbau
- Da es sich um eine natürliche Materialeigenschaft handelt, fällt dies nicht unter die Garantie.
- Die Verfärbung kann mit Wasser und etwas Essig oder Zitronensaft reduziert werden, dies ist jedoch nicht notwendig.



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.

Der Pressure Canner

Der Pressure Canner bildet die Basis des CanMate. Hier werden das Wasser und die gefüllten Gläser eingesetzt. Während des Gebrauchs baut sich im Inneren des Pressure Canners Druck auf, wodurch die Temperatur höher ansteigt als beim normalen Kochen.

Der Deckel

Der Deckel verschließt den Pressure Canner luftdicht. Sobald sich Druck aufbaut, wird der Deckel automatisch verriegelt. Dadurch kann der Pressure Canner erst geöffnet werden, wenn der Druck vollständig abgebaut ist.



Der Dichtungsring

Der Dichtungsring (der Gummiring im Deckel) sorgt dafür, dass kein Dampf am Rand entweichen kann.

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch:

- ob der Ring sauber ist
- ob der Ring korrekt sitzt
- ob der Ring Risse oder Beschädigungen aufweist

Muss der Ring ersetzt werden? Einen neuen Dichtungsring können Sie in unserem Webshop bestellen.

Ein korrekt eingesetzter Dichtungsring ist für den Druckaufbau unerlässlich.

Das dial gauge

Das dial gauge zeigt den Druck im Pressure Canner an. Bitte beachten Sie, dass ein dial gauge leichte Abweichungen aufweisen kann.

Beim Pressure Canning ist das **weighted gauge immer der entscheidende Faktor** – nicht der exakte Wert, den das dial gauge anzeigt.

Das Ventil

Durch das Ventil kann Dampf aus dem Pressure Canner entweichen. Beim Erhitzen entweicht zunächst die Luft aus dem Pressure Canner über dieses Ventil. Später reguliert das weighted gauge über das Ventil automatisch den richtigen Druck.

Achten Sie darauf, dass das Ventil jederzeit sauber und frei von Verschmutzungen ist.



Das weighted gauge (Druckregler)

Das weighted gauge 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

Verwenden Sie immer die im Rezept angegebene Einstellung bzw. die empfohlene Einkochzeit.

Sie müssen die Herdplatte nicht höher einstellen, um einen höheren Wert auf dem dial gauge zu erreichen. Sobald sich das weighted gauge bewegt, ist der richtige Druck vorhanden.



*PSI = Druck pro Quadratzoll

Die Grundplatte (klein)

Die Grundplatte (mit der gewölbten Seite nach oben) verhindert, dass die Gläser direkt auf dem Boden des Pressure Canners stehen. Dadurch werden Ihre Gläser vor Rissen oder Bruch geschützt.

Verwenden Sie den CanMate niemals ohne die Grundplatte. Wenn Ihr CanMate sowohl über eine Grundplatte als auch über eine Stapelplatte verfügt, erkennen Sie die Grundplatte daran, dass sie etwas kleiner ist als die Stapelplatte.

Die Stapelplatte (groß)

Mit der Stapelplatte (gewölbte Seite nach unten) können Sie eine zweite Ebene mit Gläsern platzieren. So nutzen Sie den Platz im Pressure Canner optimal aus.

Achten Sie darauf, dass:

- die unteren Gläser stabil stehen
- die Stapelplatte flach aufliegt
- die Gläser nicht eingeklemmt werden

Pop-up

In einem der Griffe befindet sich ein Pop-up-Mechanismus. Stellen Sie sicher, dass sich dieser Mechanismus in der unteren (offenen) Position befindet, wenn Sie den Pressure Canner schließen möchten.

Falls sich das Pop-up in der oberen (geschlossenen) Position befindet, halten Sie den Deckel am dial gauge fest und schieben Sie den schwarzen Schieber an der Innenseite zur Seite, sodass das Pop-up wieder zurückspringt.



Warum diese Teile wichtig sind

Alle Komponenten des CanMate arbeiten zusammen, um automatisch einen sicheren Druck und eine sichere Temperatur zu erzeugen. Sie müssen den Prozess daher nicht selbst steuern – solange alle Teile korrekt positioniert sind, übernimmt der Pressure Canner die Arbeit für Sie.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit den einzelnen Teilen vertraut zu machen. Dadurch wird die spätere Verwendung einfacher und Sie gewinnen mehr Sicherheit beim ersten Gebrauch Ihres CanMate.

5. Wie der Druck in Ihrem CanMate funktioniert

Um Pressure Canning richtig zu verstehen, sind keine technischen Vorkenntnisse erforderlich. Es ist jedoch hilfreich zu wissen, was im Inneren des Pressure Canners passiert und worauf Sie achten sollten. Sobald Sie dies verstanden haben, werden Sie feststellen, dass Pressure Canning eigentlich sehr logisch funktioniert.

Was geschieht im Pressure Canner?

Beim Erhitzen des CanMate beginnt das Wasser im Pressure Canner zu kochen und es entsteht Dampf. Da der Deckel geschlossen ist, kann dieser Dampf nicht einfach entweichen. Dadurch baut sich im Inneren des Pressure Canners Druck auf. Durch diesen Druck steigt die Temperatur über den normalen Siedepunkt von Wasser (100 °C). Genau diese höhere Temperatur sorgt dafür, dass Lebensmittel sicher haltbar gemacht werden können.

Warum eine höhere Temperatur erforderlich ist

Herkömmliches Einkochen im Wasserbad tötet nicht alle Bakterien ab. Einige Mikroorganismen, wie beispielsweise das Bakterium, das Botulismus verursacht, können Temperaturen von 100 °C überleben.

Durch Pressure Canning:

- steigt die Temperatur auf bis zu 121 °C, abhängig von der Anzahl der verwendeten Ringe am weighted gauge
- werden Bakterien und Bakteriensporen zuverlässig abgetötet
- bleiben Lebensmittel sicher und lange haltbar

Deshalb ist der richtige Druck so wichtig.


Die Rolle des weighted gauge

Das weighted gauge reguliert den Druck in Ihrem CanMate automatisch.

Sobald der richtige Druck erreicht ist:

- beginnt sich das weighted gauge leicht zu bewegen
- hört man ein leises Zischen
- entweicht überschüssiger Dampf über das Ventil
- Das bedeutet, dass der Pressure Canner mit genau dem richtigen Druck arbeitet.



 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.

Das dial gauge erklärt

Das dial gauge zeigt den Druck im Inneren des Pressure Canners an. Da ein dial gauge ein empfindliches Instrument ist, kann der angezeigte Wert um etwa 5 Prozent vom tatsächlichen Druck abweichen.

Darüber hinaus kann beispielsweise ein Stoß oder ein Sturz während des Transports die Genauigkeit des dial gauge beeinflussen.

Daher gilt:

- Bewegt sich das weighted gauge? → Dann ist der Druck korrekt.
- Liegt der angezeigte Wert etwas niedriger als erwartet? → Das ist kein Problem, solange sich das weighted gauge bewegt.

Es ist nicht sinnvoll, die Hitze zu erhöhen, um einen exakten PSI-Wert zu erreichen. Dadurch besteht das Risiko, dass das Wasser zu schnell verdampft und der Pressure Canner trockenkocht. Dies kann den Boden beschädigen und den Pressure Canner auf Induktions- oder Cerankochfeldern unbrauchbar machen. Bitte beachten Sie: Schäden durch Trockenkochen fallen nicht unter die Garantie.

Wenn Sie befürchten, dass das Wasser zu schnell verdampft, können Sie statt der üblichen 3 Liter auch 4 Liter Wasser verwenden. Wenn Sie mit einem Druck von 15 PSI arbeiten, ist es ratsam, auf jeden Fall 4 Liter Wasser zu verwenden.

Leichtes Wackeln ist perfekt

Das weighted gauge muss sich nicht stark bewegen oder dauerhaft Geräusche machen.

Die ideale Situation:

- ein leichtes Wackeln
- gelegentlich ein leises Zischen

Zu starke Bewegung bedeutet in der Regel, dass die Herdplatte zu hoch eingestellt ist. Reduzieren Sie in diesem Fall die Hitze, achten Sie jedoch darauf, dass sich das weighted gauge weiterhin leicht bewegt oder gelegentlich zischt.

Warum zu hohe Hitze keine Vorteile bietet

Wenn die Herdplatte zu hoch eingestellt ist:

- verdampft das Wasser schneller
- kann der Pressure Canner trockenkochen
- kann sich der Boden verformen
- wird unnötig Energie verschwendet

Ein gleichmäßiger, ruhiger Druck sorgt für die besten und sichersten Ergebnisse.



Vor allem sollten Sie sich Folgendes merken:

Beim Pressure Canning müssen Sie im Grunde nur eine Sache kontrollieren:

Bewegt sich das weighted gauge leicht und gleichmäßig?
→ Dann funktioniert Ihr CanMate genau so, wie es soll.

6. Bevor Sie beginnen

*Eine gute Vorbereitung erleichtert Pressure Canning und sorgt für die besten Ergebnisse.
Nehmen Sie sich daher einen Moment Zeit, um alles vorzubereiten, bevor Sie den
CanMate erhitzen.
Verwenden Sie die folgenden Schritte als Checkliste.*

Geeignete Gläser auswählen

Verwenden Sie Gläser, die Temperaturschwankungen und Druck standhalten können. Viele Glasbehälter eignen sich für Pressure Canning, solange das Glas ausreichend stabil ist.

Zum Beispiel können Sie Folgendes verwenden:

- [Vita Mason Gläser](#)
- Gläser mit Schraubverschluss, bei denen man sehen kann, ob das Vakuumieren erfolgreich war.
- Einmachgläser (ohne oder mit mehreren Klammern)
- stabile Glasbehälter aus dem Supermarkt, die Sie aufgeessen haben



Anmerkung:

- Überprüfen Sie die Töpfe stets auf Risse oder Beschädigungen.
- Beschädigte Töpfe nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Ränder des Topfes sauber und glatt sind.

Verwenden Sie beim Einkochen von Gläsern mit Klammern mindestens vier bis fünf Klammern. Der Grund dafür ist, dass der Druck in einem Druckkocher höher ist als in einem Einkochtopf. Sind zu wenige Klammern vorhanden, kann der Druck im Topf dazu führen, dass sich der Deckel des Glases verschiebt und kein Vakuum entsteht.

Verwenden Sie unterschiedliche Topfgrößen

Im CanMate können Sie gleichzeitig Töpfe unterschiedlicher Größe platzieren. Verwenden Sie beispielsweise gleichzeitig Halbliter- und Litergläser? Dann müssen Sie immer die **Garzeit für den größten Topf verwenden.**

Die Gläser richtig befüllen

Beachten Sie beim Befüllen der Gläser

Folgendes:

- Lassen Sie immer etwa 2,5 cm Platz im oberen Bereich des Glases (Headspace).
- Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittelreste am Glasrand befinden.
- Ziehen Sie Schraubdeckel nur handfest an, nicht zu fest.
- Während des Prozesses muss Luft aus dem Glas entweichen können, damit sich später ein Vakuum bilden kann.

Der Rand des
Vita Mason jars
ist genau 2,5 cm
hoch.



Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Befüllen von Gläser

Schritt 1 – Ein Rezept auswählen

Für jedes Lebensmittel oder jede Kombination von Lebensmitteln gibt es ein passendes Rezept. Diese finden Sie online oder in den [Rezeptsammlungen auf unserer Website](#).

Warum?

Für jedes Produkt muss bekannt sein, wie lange es unter Druck eingekocht werden muss. Die entsprechende Einkochzeit finden Sie im jeweiligen Rezept.

Schritt 2 – Gläser befüllen

Füllen Sie die Gläser so, dass etwa 2,5 cm Platz bis zum oberen Rand frei bleiben.

Warum?

Dieser Freiraum wird benötigt, damit sich der Inhalt ausdehnen kann und sich das Glas später richtig vakuumieren kann.

Schritt 3 – Flüssigkeit hinzufügen (falls erforderlich)

Beim Pressure Canning wird in den meisten Fällen zusätzliche Flüssigkeit in die Gläser gegeben. Wenn Sie beispielsweise Kartoffeln einkochen möchten, füllen Sie zusätzlich Wasser in das Glas.

Warum?

Die Flüssigkeit sorgt dafür, dass die Wärme gleichmäßig bis in den Kern des Lebensmittels eindringen kann.



Schritt 4 – Luftblasen entfernen

Fahren Sie mit einem Holzstäbchen vorsichtig durch das Glas, um möglichst viele Luftblasen zu entfernen.

Warum?

Verbleibende Luftblasen können die Bildung eines guten Vakuums beeinträchtigen.

Schritt 5 – Das Glas verschließen

Schrauben Sie den Deckel nur handfest zu. Verwenden Sie dabei nicht zu viel Kraft.

Warum?

Wenn der Deckel zu fest angezogen wird, kann während des Pressure Canning keine Luft aus dem Glas entweichen und es entsteht kein korrektes Vakuum. Wird der Deckel hingegen zu locker verschlossen, kann Inhalt aus dem Glas in den Pressure Canner austreten.



Wasser im Pressure Canner

Geben Sie 3 Liter Wasser in den Pressure Canner (siehe technische Spezifikationen weiter unten in diesem Handbuch). Wenn Sie mit einem Druck von 15 PSI arbeiten, geben Sie 4 Liter Wasser hinzu.

Wichtig:

- Die Gläser stehen im Dampf und sind nicht vollständig mit Wasser bedeckt.
- Während des gesamten Prozesses muss immer ausreichend Wasser vorhanden sein.
- Zu wenig Wasser kann dazu führen, dass das Wasser vollständig verdampft.

Grundplatte und Stapelplatte einsetzen

Legen Sie immer zuerst die Grundplatte (mit der gewölbten Seite nach oben) in den Pressure Canner. Dadurch wird verhindert, dass die Gläser direkten Kontakt mit dem heißen Boden haben.

Verwenden Sie zwei Ebenen mit Gläsern?

1. Platzieren Sie zuerst die untere Ebene mit Gläsern.
2. Setzen Sie anschließend die Stapelplatte stabil ein (gewölbte Seite nach unten).
3. Platzieren Sie danach die zweite Ebene mit Gläsern auf der Stapelplatte.

Achten Sie darauf, dass die Gläser stabil stehen und nicht eingeklemmt werden.



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

In diesem Kapitel wird der gesamte Ablauf des Pressure Canning erklärt. Befolgen Sie die Schritte sorgfältig und in der richtigen Reihenfolge.

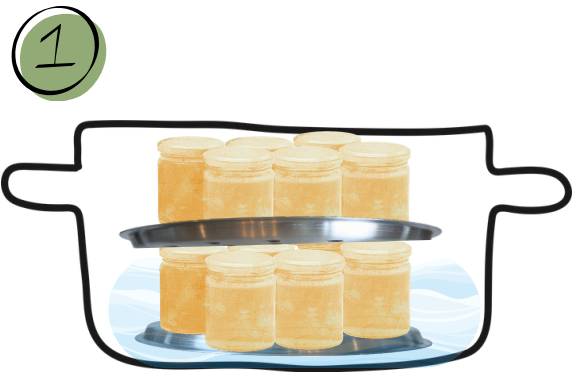
Der CanMate übernimmt den größten Teil des Prozesses automatisch. Sie müssen den Vorgang lediglich begleiten und kontrollieren.

Schritt 1 – Den Pressure Canner befüllen

- Legen Sie die Grundplatte in den Pressure Canner.
- Geben Sie großzügig 3 Liter Wasser hinzu. Wenn Sie mit 15 PSI arbeiten, geben Sie 4 Liter Wasser hinzu.
- Stellen Sie die gefüllten Gläser aufrecht in den Pressure Canner.

Achten Sie dabei auf Folgendes:

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren oder gegenseitig blockieren.
- Die Gläser müssen stabil stehen.
- Wenn Sie zwei Ebenen verwenden, legen Sie die Stapelplatte zwischen die Ebenen.



Schritt 2 – Deckel schließen

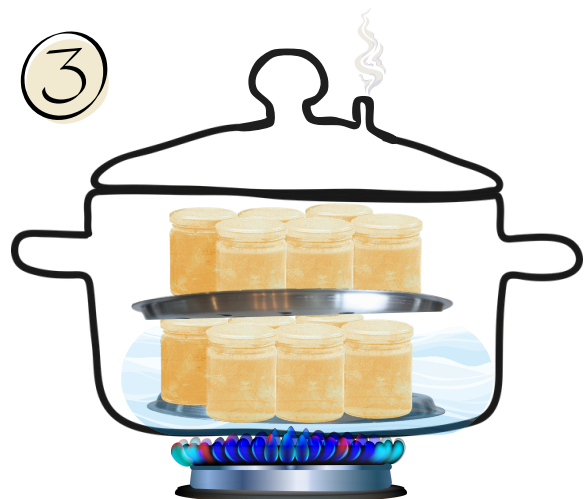
- Prüfen Sie, ob der Dichtungsring korrekt eingesetzt ist.
- Setzen Sie den Deckel auf den Pressure Canner.
- Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
- Das weighted gauge darf sich noch nicht auf dem Ventil befinden.



Schritt 3 – Erhitzen und entlüften

Stellen Sie die Wärmequelle auf die höchste Stufe. Nach einigen Minuten tritt Dampf aus dem Ventil aus. Wenige Minuten später hebt sich das Pop-up im Griff. Sobald das Pop-up oben ist, kann der Dampf nur noch über das Ventil entweichen. Falls sich das Pop-up nach einigen Minuten nicht selbst anhebt, können Sie vorsichtig mit einem Holzstäbchen oder Esstäbchen nachhelfen. Alternativ können Sie das weighted gauge kurz auf das Ventil setzen und wieder entfernen, sobald das Pop-up angehoben wurde.

Lassen Sie den Dampf anschließend **mindestens 10 Minuten lang ununterbrochen entweichen**. Das ist ein wichtiger Schritt. Die gesamte Luft muss aus dem CanMate entfernt werden. Nur reiner Dampf sorgt für die richtige Temperatur und den korrekten Druck im Inneren des CanMate. Dieser Schritt darf niemals ausgelassen oder verkürzt werden.

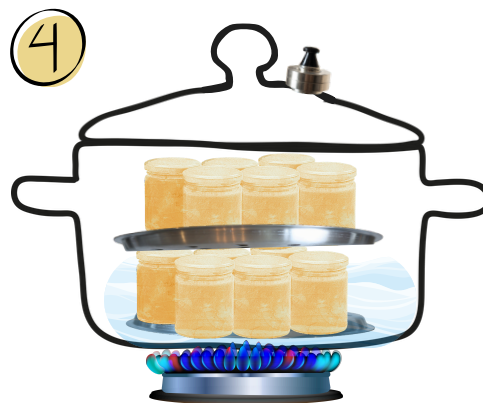


Schritt 4 - Weighted gauge aufsetzen

Nach 10 Minuten Entlüften:

- Setzen Sie das weighted gauge vorsichtig auf das Ventil.
- Wählen Sie die richtige Einstellung (0, 1 oder 2 Ringe).

Nun beginnt sich der Druck im Pressure Canner aufzubauen.



Schritt 5 - Druck aufbauen

Der Druck steigt nun langsam an.

Sobald der richtige Druck erreicht ist:

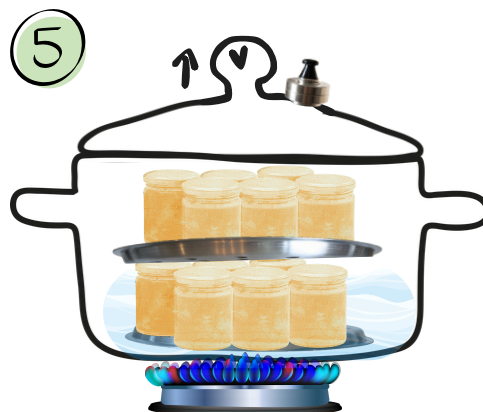
- beginnt sich das weighted gauge leicht zu bewegen

- hört man ein leises Zischen

Reduzieren Sie nun die Hitze, bis sich das weighted gauge nur noch leicht bewegt.

- Leichtes Wackeln = perfekter Druck.

Das weighted gauge sollte sich nicht stark bewegen oder dauerhaft große Mengen Dampf abgeben.



Schritt 6 - Einkochzeit starten

Sobald sich das weighted gauge leicht bewegt, starten Sie die Einkochzeit entsprechend dem Rezept oder den empfohlenen Zeiten.

Während des Pressure Canning:

- Überprüfen Sie gelegentlich, ob sich das weighted gauge weiterhin leicht bewegt.
- Passen Sie die Hitze bei Bedarf leicht an.
- Lassen Sie den Pressure Canner ansonsten in Ruhe arbeiten.

Sie müssen das dial gauge nicht ständig beobachten – das weighted gauge reguliert den Druck automatisch.



Normales Verhalten des CanMate:

- ✓ leichtes Wackeln des weighted gauge
- ✓ gelegentliches Zischgeräusch von Dampf
- ✓ ein stabiles dial gauge

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.

Wichtige Hinweise

- Stellen Sie die Hitze nicht höher ein, um einen exakten PSI-Wert zu erreichen.
 - Das weighted gauge bestimmt den richtigen Druck.
 - Eine ruhige und gleichmäßige Hitze sorgt für die besten Ergebnisse.
- Sobald die Einkochzeit beendet ist, schalten Sie die Wärmequelle aus und lassen Sie den Pressure Canner vollständig abkühlen.



8. Nach dem Pressure Canning: Abkühlen lassen und öffnen

Nach Ablauf der Einkochzeit ist der Pressure Canning Prozess noch nicht vollständig abgeschlossen. Das Abkühlen des Pressure Canners ist ein wichtiger Teil des Konservierungsprozesses und sorgt dafür, dass sich in den Gläsern ein gutes Vakuum bildet. Nehmen Sie sich dafür ausreichend Zeit. Der CanMate arbeitet in dieser Phase automatisch weiter.

Schritt 1 – Wärmequelle ausschalten

Sobald die Einkochzeit beendet ist:

- Schalten Sie die Wärmequelle vollständig aus.
- Lassen Sie den Pressure Canner an derselben Stelle stehen.
- Bewegen Sie den Pressure Canner während des Abkühlens möglichst nicht. Lassen Sie ihn ungestört auf der Herdplatte stehen.

Schritt 2 – Den Pressure Canner von selbst abkühlen lassen

Der Druck im Pressure Canner muss langsam und natürlich absinken. Je nach Größe des Pressure Canners und der Anzahl der Gläser kann dies einige Zeit dauern.

! Die Abkühlung darf niemals beschleunigt werden.

Tun Sie daher Folgendes nicht:

- kaltes Wasser über den Pressure Canner gießen
- das weighted gauge anheben
- das Ventil öffnen
- den Pressure Canner bewegen

Zu schnelles Abkühlen kann Folgendes verursachen:

- Flüssigkeitsverlust aus den Gläsern
- ein schlechtes Vakuum
- Glasbruch

Geduld sorgt hier wirklich für die besten Ergebnisse.

Schritt 3 – Kontrollieren, ob der Druck vollständig verschwunden ist

Der Pressure Canner darf erst geöffnet werden, wenn:

- das dial gauge auf Null steht
- kein Dampf mehr austritt
- das weighted gauge vollständig stillsteht

Entfernen Sie das weighted gauge anschließend vorsichtig. Verwenden Sie dabei zur Sicherheit einen Topflappen oder ein Geschirrtuch.

Warten Sie danach etwa 5 Minuten, bevor Sie den Deckel öffnen. Dadurch können sich eventuelle Druckunterschiede ausgleichen.



Schritt 4 – Deckel sicher öffnen

Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg, damit kein Restdampf in Ihr Gesicht oder Ihre Hände gelangt.

Heben Sie den Deckel vorsichtig an und lassen Sie das Kondenswasser zurück in den Einkochtopf laufen.

Schritt 5 – Die Gläser aus dem Einkochtopf nehmen

Verwenden Sie vorzugsweise eine Glaszange.

- Stellen Sie die Töpfe aufrecht auf eine Stoff- oder Holzoberfläche.
- Stellen Sie sie nicht auf eine kalte Arbeitsfläche.
- Lassen Sie zwischen den Töpfen etwas Abstand, damit sie abkühlen können.

! Die Deckel nicht fest zuziehen und die Gläser nicht kippen.

Schritt 6 – Die Töpfe ruhen lassen

Die Töpfe sollten mindestens 12 bis 24 Stunden lang ungestört stehen gelassen werden.

Während dieses Zeitraums:

- Es wird ein Vakuum erzeugt
- Schließen Sie die Deckel endgültig.
- stabilisiert den Inhalt

Möglicherweise hören Sie ein leises „Plopp“-Geräusch – das bedeutet, dass sich ein Vakuum gebildet hat.

Schritt 7 – Überprüfen Sie den Staubsauger

Nach dem vollständigen Abkühlen jedes Glas überprüfen.

Für Mason-Gläser mit zweiteiligen Deckeln, die speziell für Druckdosen geeignet sind:

- Schrauben Sie den Ring ab und nehmen Sie ihn vom Einmachglas ab.
- Prüfen Sie vorsichtig, ob der Teller vakuumversiegelt auf dem Glas sitzt.

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

Schritt 8 – 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 Kreidemarker.
- 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.

Gläser zu fest zudrehen

Was passiert?

Die Luft kann beim Erhitzen nicht entweichen.

Folge

Kein brauchbarer Staubsauger Deckel können sich verformen

Lösung

Die Schraubkappen nur handfest anziehen – nicht fest.

In der Annahme, dass das Manometer exakt sein müsse.

Was passiert?

Das Manometer zeigt einen Wert knapp unterhalb des Sollwerts an, was Zweifel aufkommen lässt.

Gut zu wissen

Ein Manometer kann um etwa 5 % abweichen.

Lösung

Bewegt sich das kleine Gewicht?
→ Dann stimmt der Druck.

Das geringe Gewicht ist stets der entscheidende Faktor.

• Blutungen auslassen

Was passiert?

Das Gewicht wird zu früh platziert.

Folge

- Im Dosenbehälter befindet sich noch Luft.
- Die Temperatur ist niedriger als vorgesehen.
- Das Konservieren wird unsicher

Lösung

Lassen Sie den Dampf immer 10 Minuten lang ungehindert entweichen, bevor Sie das Gewicht auflegen.

zu schnelles Abkühlen

Was passiert?

Der Einkochtopf wird aktiv gekühlt, um Zeit zu sparen.

Folge

- aus Gläsern gepresste Flüssigkeit
- Staubsauger versagte
- Glasbruchgefahr

Lösung

Lassen Sie den Einkochtopf immer von selbst abkühlen. Geduld ist dabei wichtig.

Die Heizung zu hoch aufdrehen

Was passiert?

Die Benutzer versuchen, durch Erhöhen der Temperatur einen exakten PSI-Wert auf dem Manometer zu erreichen.

Warum dies nicht notwendig ist

Der Druck wird durch das kleine Gewicht reguliert, nicht durch die Position des Manometers.

Lösung

Sobald das kleine Gewicht leicht wackelt:

Dreh die Hitze etwas runter.

Mehr Hitze führt nicht zu einem besseren Ergebnis – nur zu mehr Wasserverlust und dem Risiko des Trockenkochens, wodurch die Garantie erlischt.

Unzureichende Wasserversorgung

Was passiert?

Während dieses Prozesses verdunstet das gesamte Wasser.

Folge

- Der Canner kann trocken kochen (dadurch erlischt Ihre Garantie).
- Der Boden kann sich verformen

Lösung

Verwenden Sie stets die empfohlene Wassermenge und vermeiden Sie es, Ihren Herd auf eine zu hohe Stufe einzustellen.

Das Einkochgefäß zu schnell öffnen

Was passiert?

Der Einkochtopf wird geöffnet, sobald die Kochzeit abgelaufen ist.

Folge

- Starker Dampf quillt aus der Pfanne.
- Flüssigkeitsverlust aus Töpfen

Lösung

Den Einkochtopf nur öffnen, wenn:



Manometer auf Null,



kein Dampf tritt mehr aus,



Gewicht entfernt

Zweifel nach dem ersten Mal

Ist alles gut verlaufen?

Viele Nutzer fragen sich nach dem ersten Mal, ob alles gut gelaufen ist. Das ist völlig normal.

Erinnern:

Leicht wackelndes Gewicht = korrekter Druck

natürliche Kühlung = gutes Vakuum

Erfahrung kommt schnell. Nach ein paar Malen wird das Einkochen unter Druck zur Routine.

10. Wartung und Reinigung

Durch die richtige Wartung stellen Sie sicher, dass Ihr CanMate weiterhin sicher funktioniert und jahrelang hält. Glücklicherweise ist die Reinigung einfach und zeitsparend. Machen Sie es sich zur Gewohnheit, den Einkochtopf nach jedem Gebrauch kurz zu überprüfen und zu reinigen.

Nach jeder Benutzung

Wenn der CanMate vollständig abgekühlt ist:

1. Den Deckel vom Einkochtopf abnehmen.
2. Entfernen Sie die Grundplatte und gegebenenfalls die Stapelplatte.
3. Waschen Sie den Einkochtopf, den Sockel und die Stapelplatte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Reinigung des Deckels

Reinigen Sie den Deckel mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.

Achten Sie besonders auf Folgendes:

- der Rand des Deckels
- das Ventil
- der Raum um den Dichtungsring

! Achten Sie darauf, dass keine Essensreste zurückbleiben.
Den Deckel nicht länger als nötig in Wasser eintauchen.

Dichtring prüfen

Der Dichtungsring ist ein Verschleißteil und verdient besondere Aufmerksamkeit.

- Nach Gebrauch:
- vom Deckel entfernen
- Mit warmem Wasser reinigen

vollständig trocknen lassen

Prüfen Sie regelmäßig Folgendes:

- Risse
- Dehydration
- Verformung

Tauschen Sie den Ring aus, wenn er beschädigt ist oder sich nicht mehr glatt anfühlt.

Halten Sie das Ventil sauber

Das Ventil muss stets frei sein, damit der Dampf ungehindert entweichen kann.

Vor jedem Gebrauch prüfen:

- ob das Ventil geöffnet ist
- ob keine Lebensmittelreste oder Kalkablagerungen vorhanden sind

Das Ventil kann vorsichtig mit warmem Wasser oder einer weichen Bürste gereinigt werden.

Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände.

Das Manometer

Das Manometer ist ein empfindliches Bauteil.

- Vermeiden Sie Stöße und Stürze.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel direkt am Zähler.
- Nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Eine geringfügige Abweichung bei der Messung ist normal.

Aufbewahrung Ihres CanMate

Bewahren Sie den CanMate an einem trockenen Ort auf.





Für die Langzeitlagerung:

- Den Deckel locker auf den Einkochtopf legen (nicht fest verschließen).
- Den Dichtungsring trocken lagern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.

Dadurch werden Gerüche vermieden und die Lebensdauer des Dichtungsringes verlängert.

Regelmäßige Überprüfung

Prüfen Sie gelegentlich:

-  Dichtring in gutem Zustand,
-  Ventil frei,
-  kleines Gewicht sauber,
-  Boden- und Stapelplatte gerade.

Mit diesen einfachen Prüfungen funktioniert Ihr CanMate weiterhin zuverlässig.

Normale Verfärbung von Aluminium

Nach Gebrauch kann sich das Innere des Einkochtopfs dunkel oder schwarz verfärben. Dies ist eine normale Reaktion von Aluminium auf Hitze, Wasser und Mineralien aus Lebensmitteln.

Die Verfärbung ist völlig harmlos und beeinträchtigt weder die Sicherheit noch die Funktion des Einkochtopfs. Eine Reinigung ist nicht erforderlich; der Einkochtopf bleibt voll funktionsfähig.



11. Fehlerbehebung (FAQ)

Nachfolgend finden Sie Lösungen für Situationen, die während oder nach dem Einkochen unter Druck auftreten können. In den meisten Fällen genügen kleinere Anpassungen, um das Problem zu beheben.

Das kleine Gewicht bewegt sich nicht.

Mögliche Ursachen

- Der Druck wurde noch nicht erreicht
- Die Heizung ist zu niedrig
- Das Ventil ist verstopft.

Lösung

- Warten Sie noch ein paar Minuten.
- Erhöhen Sie die Hitze etwas
- Prüfen Sie, ob das Ventil frei ist. Führen Sie diese Prüfung erst durch, wenn die Pfanne vollständig abgekühlt ist.

• Flüssigkeit tritt aus den Töpfen aus.

Mögliche Ursachen

- zu schnell abgekühlt
- Druckschwankungen
- Gläser zu fest verschlossen

Lösung

- Lassen Sie die Pfanne immer natürlich abkühlen.
- das Feuer stabil halten
- Deckel handfest anziehen
- Ein geringer Flüssigkeitsverlust ist normal und in der Regel kein Problem.

Das kleine Gewicht bewegt sich sehr heftig oder bläst ununterbrochen Dampf aus.

Mögliche Ursache

- Das Feuer ist zu hoch

Lösung

- Reduzieren Sie die Hitze, bis das kleine Gewicht leicht wackelt. Sanfte und regelmäßige Bewegung ist ideal.

Gläser erzeugen kein Vakuum

Mögliche Ursachen

- Topfrand nicht sauber
- Deckel beschädigt
- Topf zu fest aufgeschraubt
- Die Kühlung erfolgte zu schnell

Lösung

- Glas und Deckel prüfen
- Verwenden Sie gegebenenfalls einen neuen Deckel.
- Im Kühlschrank aufbewahren oder lagern.

Dampf entweicht am Rand des Deckels.

Mögliche Ursachen

- Der Dichtring sitzt nicht richtig.
- Der Ring ist abgenutzt oder beschädigt
- Deckel nicht richtig geschlossen

Lösung

- Den Vorgang stoppen
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.
- Dichtring prüfen und ggf. ersetzen

Die Töpfe sind zerbrochen

Mögliche Ursachen

- beschädigtes Glas
- zu großer Temperaturunterschied
- Töpfe, die direkt auf den Boden der Pfanne gestellt werden.
-

Lösung

- Verwenden Sie nur unbeschädigte Gläser.
- Verwenden Sie immer die Grundplatte.
- Stellen Sie die Töpfe anschließend nicht auf eine kalte Oberfläche.

Die Pfanne baut keinen Druck auf.

Überprüfen

- Ist der Dichtring richtig positioniert?
- Ist das Ventil frei?
- Wurde das Gewicht nicht zu früh platziert?
- Ist ausreichend Wärme vorhanden?
- Erschien die Klappe genau in dem Moment, als starker Dampf aus dem Entlüftungsrrohr austrat?

Passe diese Punkte an und beginne von vorn.

Das Manometer zeigt einen niedrigeren Druck als erwartet an.

Gut zu wissen

- Ein Manometer kann um etwa 5 % abweichen. Wurde der Karton, in dem sich der CanMate befindetet, während des Transports unsachgemäß behandelt, kann die Abweichung sogar noch größer sein.

Lösung

- Bewegt sich das kleine Gewicht?
→ Dann ist der Ausdruck korrekt und Sie müssen nichts anpassen.

Es tropfen ein paar Wassertropfen aus meinem Griff

Gut zu wissen

Wenn der Pop-up noch nicht hochgekommen ist, aber trotzdem schon ziemlich viel Dampf aus dem Ventil kommt, kann etwas Dampf in den Bereich des Pop-ups gelangen. Dieser Dampf kühlt ab und es entstehen Wassertropfen. Wenn das Pop-up hochkommt, hört das „Tropfen“ nahezu sofort auf.

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

Gut zu wissen

- 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:

Lösung

- 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.



Zweifel an der Sicherheit der Lebensmittel

Im Zweifelsfall gilt stets Folgendes:

Nicht probieren, einfach wegwerfen.

Sicherheit hat immer oberste Priorität.

Noch Fragen?

Haben Sie eine Frage, die hier nicht aufgeführt ist? Kontaktieren Sie uns gerne unter info@pressurecanning.nl. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

12. Technische Spezifikationen

Nachfolgend finden Sie die wichtigsten technischen Spezifikationen Ihres CanMate. Diese Informationen können für die Verwendung, Wartung oder bei der Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst hilfreich sein.

Produktdetails

Produktname: CanMate 22-QT-Druckkocher

Material: Aluminium

Herdarten: Geeignet für Gas-, Elektro-, Induktions- und Cerankochfelder*

Prüfen Sie immer, ob Ihr Kochfeld für das Gewicht eines gefüllten Topfes geeignet ist.

Nicht geeignet für einen Kaminofen. Für eine sichere Aufbewahrung ist eine konstante Wärmequelle erforderlich, was mit einem Kaminofen praktisch unmöglich zu erreichen ist.

Gesamtkapazität: 22 Quarts (± 21 Liter)

Geeignet unter anderem für:

- 9 Halbliterkrüge (Pints)
- Beim Kauf dieses Modells sind 18 Halbliterkrüge (Pints) inklusive Stapelplatte enthalten.
- 7 Literpotten (Quarts)

Das genaue Fassungsvermögen hängt von der Größe der verwendeten Töpfe ab.

Druckeinstellungen

Der Druck wird mit dem verstellbaren Gewicht reguliert:

- **0 Ringe** — 5 psi, geeignet zum Einmachen
- **1 Ring** – 10 psi, der richtige Druck zum Einkochen unter Druck, wenn man unterhalb einer Höhe von 300 Metern lebt.
- **2 Ringe** – 15 psi, der richtige Druck, wenn Sie in einer Höhe von über 300 Metern leben oder sterilisieren möchten.

Verwenden Sie immer die Druckeinstellung, die der Verschreibung oder der Höhenlage Ihres Wohnorts entspricht.

Sicherheitsmerkmale

Der CanMate ist ausgestattet mit:

- druckregulierendes Gewicht
- druckbeaufschlagter Verriegelungsdeckel
- Manometer zur Druckanzeige
- Dichtungsring für luftdichte Abdichtung
- Dampfventil zur kontrollierten Druckentlastung

Abmessungen und Gewicht

- Durchmesser: ± 30 cm
- Höhe: ± 28 cm
- Leergewicht: ± 5,1 kg

Teile

Im Standardumfang enthalten:

- CanMate Pfanne
- Deckel mit Manometer
- Stapelgewicht
- Grundplatte
- (optional) Stapelplatte
- Dichtungsring



13. Garantie und Kontakt

Wir hoffen, Sie haben viel Freude mit Ihrem CanMate. Das Gerät ist so konstruiert, dass es bei sachgemäßer Verwendung gemäß dieser Bedienungsanleitung jahrelang zuverlässig funktioniert.

Garantie

Für Ihren CanMate gilt eine 2-jährige Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler ab Kaufdatum.

Die Garantie gilt nicht für:

- normaler Verschleiß von Teilen (wie z. B. dem Dichtungsring)
- Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht werden, einschließlich Trockenkochen
- Schäden durch Herabfallen oder Aufprall
- Verwendung, die von dieser Anleitung abweicht

Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg gut auf; dieser kann für Garantieansprüche benötigt werden.

Ersatzteile

Teile wie Dichtungsringe und Zubehör sind über unseren Webshop erhältlich:

pressurecanning.nl

pressurecanning.de

pressurecanningproducts.com

Kontakt

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns gerne.

Pressure Canning Nederland BV

✉ info@pressurecanning.nl Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Endlich

Mit Ihrem CanMate können Sie Lebensmittel sicher, nachhaltig und praktisch einkochen. Je öfter Sie Ihren Druckkocher verwenden, desto einfacher und schneller geht es.

Viel Glück und viel Spaß beim Einkochen unter Druck!

