

Das Verschließen von Einkochgläsern:

Allgemeine Hinweise:

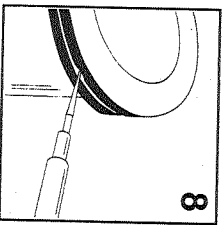
Die Flachnadel dient zum Verschließen von Einkochgläsern. Vor dem Verschließen ist absolute Sterilität von Gläsern, Gummiringen und Schöpflöffeln erforderlich. Neue Gummiringe müssen vor **Gebrauch ausgekocht** werden. Gläser und Deckel müssen heiß gespült werden.

Verwenden Sie bitte nur frische Ware, nie überreifes oder gar angefaultes Obst oder Gemüse. Was unbegrenzt haltbar sein soll, muß vorher **unbedingt gar gekocht werden**. Empfindliches Obst immer in kochendes Wasser geben, damit es nicht zerkoht und zerfällt.

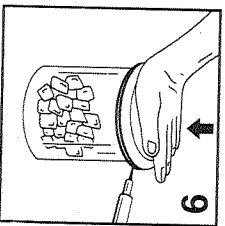
Verwenden Sie zum Verschließen der Gläser immer 2 Gummiringe, anstatt wie bisher einen Gummiring (die Nadel muß dazwischen).

Arbeitsweise:

Kochen Sie das Gemüse oder Obst vorher (Kochtopf oder Schnellkochtopf), bis es gar ist. Garzeiten finden Sie in jedem Kochbuch. Dann füllen Sie das gargekochte Obst oder Gemüse kochendheiß in das Glas, legen zwei Gummiringe **naß** auf den Deckelrand, sodaß die Griffklappen übereinander liegen. Nun schieben Sie die Nadel zwischen die Gummiringe, bis sie, je nach Art des Glases, gegen den inneren Glas- oder Deckelrand stößt. Drücken Sie auf den Deckel **ohne die Nadel festzuhalten** und fangen Sie an zu pumpen. Infolge des von der Pumpe erzeugten, starken Unterdrucks beginnt der Glasinhalt zu „kochen“. Keine Sorge, die Temperatur steigt nicht mehr, Sie sinkt nur noch. Sobald die Flüssigkeit brodeln, und **hoch kocht** ziehen Sie die Nadel ruckartig zurück, dabei fassen Sie sie an der roten Fassung, nicht am Schlauch; das Glas ist nun sicher verschlossen. Prüfen Sie dieses, durch Zerran am Deckel, solange es noch heiß ist. Notfalls vakuumieren Sie es nochmal. Beim Erkalten zieht sich das Glas noch fester zu (Unterdruck).



8



9

Rezepte, Garzeiten, Tips und Rat-schläge finden Sie im Rezeptheft.

Bitte beachten Sie: Auch hier gelten die gleichen Regeln wie beim herkömmlichen Einkochen mit dem Einkochapparat.

ORIGINAL

JETO VAC ORIGINAL

Gebrauchsanweisung

- Für:
- Vakuumverpacken mit Gefrierbeuteln
 - Vakuumverschluß von Einkochgläsern
 - Vakuumventile für Schraubgläser
 - Vakuumgefrierbeutel mit Absaugvorrichtung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie beginnen.

Sie erhalten auf die komplette Garnitur zwei Jahre Gewährleistung.

Für die Dauer von zwei Jahren, ab Kaufdatum, garantieren wir Ihnen einwandfreie Funktion des JetoVac Gerätes, seine Unzerbrechlichkeit im normalen Gebrauch, seine hohe Saugleistung sowie 10 Jahre Nachkaufgarantie auf alle Zubehöreile. Da die Handhabung außerhalb unseres Einflußbereiches liegt, können für verdorbene Lebensmittel und die daraus entstandenen Folgen keine Haftung übernommen werden.

JetoVac Geräte sowie alle Zubehöreile sind ausschließlich

DEUTSCHE PRODUKTE

Herstellung und Vertrieb

Fa. Georg Spöckner

Postfach 15 31

37205 Witzzenhausen

Telefon 0 55 42 / 65 08

Telefax 0 55 42 / 85 31

Bitte beachten Sie:

Zum Reinigen des Gerätes drehen Sie den Boden ab, waschen die Teile ab oder geben sie in den Geschirrspüler. Dann fetten Sie die Gummilippe und Kolbenstange mit etwas Salatöl oder Vaseline ein und setzen die Teile wieder zusammen. Das Absaugröhrchen nach oben abziehen, das Ventil auswaschen und das Absaugröhrchen wieder aufclippen. Den Schlauch stecken Sie wieder auf das Röhrchen.

Vakuumverschließen von Gefrierbeuteln:

Arbeitsweise:

Füllen Sie das Gefriergut in den Gefrierbeutel, legen Sie den Schlauch ein, bis an das Gefriergut heran. Halten Sie den Beutel mit dem Schlauch dicht umschlossen. Drücken Sie den Beutel flach, nun pumpen Sie bis das gewünschte Vakuum erreicht ist. Drehen Sie den Beutel ein- bis zweimal mit dem Schlauch herum und ziehen dann den Schlauch heraus. Das Beutelende halten Sie gut zu und drehen es so lang weiter, bis Sie einen Knoten machen können. Ist das Beutelende zu kurz für einen Knoten, verwenden sie einen der handelsüblichen Drahtclips, oder einen Schraubclip, separat erhältlich.

Die normalen handelsüblichen Gefrierbeutel müssen unverzüglich eingefroren werden. Sie eignen sich nicht zum Frischhalten im Kühlschrank.

Bitte decken sie Knochen oder andere spitze Teile gut ab. Verwenden Sie zum verschließen keine Gummiringe. Der Gefrierbeutel kann auf Dauer das Vacuum nicht halten, da die Folie zu dünn ist.

Vakuumverpacken mit Original JET-o-VAC Vacuumbeuteln:

Arbeitsweise:

Füllen Sie das Gefriergut in den Vacuumbeutel und schweißen Sie ihn am äußersten Rand mit einem handelsüblichen Schweißgerät zu. Dazu eignet sich jedes Haushaltsschweißgerät. Das Gefriergut so weit wie möglich nach unten schieben. Bei Fleisch empfiehlt sich unter das Fleisch und vor die

Absaugtülle etwas mehrfach gefalltetes Küchenkrep zu legen. Es saugt die Flüssigkeit in der Tüte auf und sieht besser aus, gleichzeitig verhindert es, daß sich etwas vor die Absaugtülle legt. Die überschüssige Folie glatt streichen und nach hinten umlegen, so das ein rechteckiges flaches Päckchen entsteht. Nun stecken Sie den Schlauch auf das seitlich abstehende Röhrchen, und das Knöpfchen stecken Sie in das Loch. **Bitte noch nicht fest drücken.** Nun pumpen Sie, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist. **Jetzt** drücken Sie das Knöpfchen fest zu und ziehen den Schlauch vom Absaugröhrchen. Der Beutel ist nun sicher vakuumverpackt. Er eignet sich zum Frischhalten im Kühlschrank genauso wie zum Einfrieren. Möchten Sie den Beutel wiederverwenden, schneiden Sie die Schweißnaht mit einer Schere auf und waschen den Beutel gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Bitte mit klarem Wasser nachspülen.

Wenn Sie kein Schweißgerät besitzen oder Sie möchten etwas im Kühlschrank kurz lagern, verwenden Sie die **ORIGINAL JET-o-VAC-CLICK-CLIPS.**

Dazu legen Sie den Beutel am äußersten Rand 2 cm um und clippen ihn zu. Der Clips ist dicht und kann mit eingefroren werden. Er bleibt, bis zum Verbrauch des Inhalts, am Beutel. Auch der Clips ist wiederverwendbar.

Die Original JET-o-VAC-Vacuumbeutel sowie die Original JET-o-VAC-Click-Clips sind separat erhältlich:

Vakuumverschließen von Schraubgläsern:

Arbeitsweise:

Mit einem Milchdosenerdrücker drücken Sie ein Loch in die Mitte von einem Schraubglasdeckel und stecken ein Vakuumventil hinein. Den Saugkopf über das Ventil setzen und den Finger auf das Loch vom Saugkopf legen. Nun pumpen Sie die Luft ab. Wenn sich die Pumpe schwer runterdrücken läßt, nehmen Sie den Finger vom Loch und dann den Saugkopf ab. Das Glas ist wieder vakuumverschlossen. Die Ventile sind wiederverwendbar. Vor Gebrauch in heißem Wasser reinigen.

Der Saugkopf mit 20 Ventilen ist separat erhältlich!