

EINKOCHEN IM DUROMATIC®



WIE FUNKTIONIERT EINKOCHEN IM DUROMATIC:

Beim Einkochen handelt sich um einen physikalischen Vorgang, dessen Ziel es ist, ein Vakuum im Glas zu erzeugen, um den Verderb des Einkochguts zu verhindern. Das Einkochgut wird pasteurisiert, da aufgrund des Haltens einer bestimmten Temperatur für eine gewisse Zeitspanne Mikroorganismen absterben und die Lebensmittel somit haltbar bleiben. Das angestrebte Vakuum bildet sich aber erst, beim Abkühlen der Gläser. Bei der Abkühlung entsteht ein Unterdruck, der den Deckel fest auf das Glas presst. Daher ist es wichtig, die Gläser nach dem Einmachen ruhen zu lassen. Das Einmachen war erfolgreich, wenn nach dem Erkalten der Gläser, der Deckel ohne Klammern haften bleibt. Der Inhalt ist dann vor eindringender Luft und Keimen sicher geschützt.

BEDEUTENDE VORTEILE BEIM EINKOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF:

- » Durch die hohe Temperatur (109-117°C je nach Stufe bzw. Ring) werden Bakterien unschädlich gemacht.
- » Kurze, energiesparende Kochzeit, wodurch das Einkochgut in der Farbe und im Geschmack appetitlich frisch bleibt.
- » auch für kleinere Mengen an Gläser ideal.

VORBEREITUNG:

- » Früchte und Gemüse, welches eingekocht werden soll, gründlich reinigen und nach Bedarf schälen und zuschneiden.

- » Früchte mit Zuckerlösung (300 g Zucker pro Liter Wasser) knapp bedecken. Saftreiches Obst kann auch nur mit Zucker (250 g Zucker pro kg Obst) eingefüllt werden. Gemüse mit Salzlösung (10 g Salz pro Liter Wasser) knapp bedecken.
- » Gereinigte Gläser bis ca. einen Finger breit unter den Rand mit Lebensmittel füllen und verschließen. Geeignete Gläser sind Weckgläser und Twist-off-Gläser.

EINKOCHEN:

1. Bodensieb in Duromatic einlegen und mit Wasser bis auf die Siebhöhe einfüllen
2. Die vorbereiteten, gefüllten Gläser verschlossen in den Duromatic stellen.
3. Schnellkochtopf verschließen, Garstufe (gemäss Tabelle) wählen und Topf erhitzen.
4. Halten Sie die Stufe ein, bis die Kochzeit beendet ist.

LEBENSMITTEL	STUFE BZW. RING	EINKOCHZEIT IN MINUTEN
Gelee, Marmelade, Konfitüre (vorgekocht)	I	1-2
Beerenobst	I	6-8
Kernobst	I	10-12
Steinobst	I	10-12
Essig-Gemüse	I	10
Gemüse	II	25-30
Fleisch- und Wurstwaren (vorgekocht)	II	25

* Einkochzeiten gelten nur für das Einmachen im Schnellkochtopf, da dieser mit Überdruck und hoher Temperatur arbeitet.

5. Stellen Sie den Topf neben den Herd bis dieser langsam abgekühlt ist, und der Topf nicht mehr unter Druck steht. WICHTIG: Kein rasches Abdampfen unter Wasser oder durch Runterdrücken des Ventils. Nur durch langsames Abdampfen kann sich der Überdruck gleichmässig abbauen.
6. Topf öffnen, nochmals 10 Minuten abkühlen lassen und dann die Gläser vorsichtig herausnehmen.
7. Falls Gläser mit Federklammer verwendet wurden, die Federklammern aufgespannt lassen bis zum völligen Erkalten. Die Klammern werden nach dem Abkühlen abgenommen, da der Druck durch das im Glas entstandene Vakuum ohne Klammern gleichmäßiger auf den Gummiring wirken kann.

HALTBARKEIT UND RICHTIGE LAGERUNG

Die Gläser sollten kühl, trocken und dunkel gelagert werden. Wölbt sich der Deckel nach oben, deutet dies auf Gase und einen verdorbenen Inhalt hin. Benutzt man Gläser mit einem Schraubdeckel, ist das typische Plop-Geräusch beim erstmaligen Öffnen ein Zeichen dafür, dass das Glas richtig verschlossen war.

Haltbarkeit: 1-2 Jahre

GEGENSTÄNDE STERILISIEREN



Im Dampfkochtopf lassen sich Gegenstände wie z.B. Schoppenflaschen, Schnuller, Einmachgläser welche frei von Pilzen, Keimen und Bakterien gemacht werden sollen, schnell und unkompliziert sterilisieren.

Es wird eine Temperatur von 117°C (2. Ring) im Dampfkochtopf erreicht, was zur Abtötung der meisten haushaltsüblichen Keime reicht. Achten Sie darauf, dass diese Gegenstände bis mind. 120°C hitzeresistent sind.

STERILISIEREN / ANLEITUNG:

1. Gegenstände mit Wasser und Seife reinigen.
2. Eine Tasse Wasser (ca. 2 dl) in den Dampfkochtopf geben.
3. Bodensieb in Duromatic einlegen und Gegenstände drauflegen. Topf erhitzen bis der 2. Ring beim Ventil sichtbar ist, ca. 5 min auf dem 2. Ring stehen lassen.
4. Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen (nicht unter kaltem Wasser abschrecken).
5. Topf öffnen, erst wenn sich die Druckanzeige vollständig gesenkt hat.