

## Krátký poradce k používání zavařovací sklenice WECK®

- Bezpečnost & čistota
- Typy & triky

Německé slovo „Einwecken“ (česky „zavařování“) je odvozeno od názvu společnosti WECK®, která kolem roku 1900 zpopularizovala v Německu i Evropě zavařování potravin do sklenic. Sklenice WECK® poskytují rozmanité možnosti zavařování, pečení, servírování, zdobení nebo uchovávání potravin.

**i** Níže uvedené pokyny a tipy se vztahují na Vámi zakoupenou sklenici WECK® s kulatým okrajem a novými pružnými sponami na uzavření. Neplatí pro staré typy sklenic WECK®, které se uzavíraly pomocí univerzální spony.

### Bezpečnost & čistota

- Nepoužívejte poškozené sklenice WECK®. Před zavařováním zkontrolujte, jestli jsou sklenice, víka a gumová těsnění nepoškozená:
  - V případě trhlin nebo úlomků, především na těsnicím okraji, tyto díly dále nepoužívejte.
  - Gumová těsnění lehce roztáhněte. Pokud jsou na nich viditelné trhliny, gumová těsnění zlikvidujte, zavařovací sklenice by již nemusela být bezchybně utěsněná.
- Sklenice se smí zahřát na max. teplotu 200 °C. Horké sklenice nezchlazujte šokem!
- Sklenice postavte na vlhkou, teplou utěrku PŘEDTÍM, než je naplníte horkou zavařeninou, např. horkou marmeládou. Zabráňte tak prasknutí sklenic.
- Dbejte na čistotu:
  - Sklenice a víka umyjte v horké vodě s prostředkem na nádobí. V případě nedostatečně očištěných sklenic může dojít k tvorbě plísní, např. důsledkem zbytků potravin. V takovém případě sklenice vložte na pár minut do vařící vody, protože plísně a houby jsou zahubeny teprve při teplotě 100 °C. Většina myček nádobí dosáhne teploty pouze 60 °C a to je nedostatečné!

- Gumová těsnění vložte na dvě až tři minuty do vařící vody a přidejte trochu octa. Pokud jsou gumová těsnění mastná, lepkavá nebo dokonce plesnivá, nechejte je ve vodě o něco déle.

### Tipy & triky

- Dbejte na výšku naplnění:
  - V případě řídké zavařeniny sklenici naplňte až po spodní okraj sklenice.
  - U kašovitě směsi sklenici naplňte 1 cm pod okraj.
  - Bobtnající zavařeniny, jako např. směs uzeniny, naplňte do výšky max. 4 cm pod okraj sklenice.
  - V případě těsta na koláč naplňte sklenici maximálně do poloviny, pokud není uvedeno jinak.
- Cukr přidávejte formou cukrového roztoku, ne suchý. Ten připravíte nasypáním cukru do studené vody, kterou necháte povařit. Před oslazením zavařeniny nechte roztok, který několikrát vzkypěl, vychladnout. Tento postup zamezí tvorbě plísně.
- Po naplnění utřete okraj sklenice do čista. **Tip:** Použijte speciální plnicí trychtýř.
- Gumové těsnění nejprve vložte na vnitřní strany víka, poté víko s gumovým těsněním na sklenici.
- Po zavaření a vychladnutí sklenic vyndejte pružné spony:
  - Pokud bylo zavaření úspěšné, vznikne ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu přitlačí víko na sklenici, pružné spony tedy již nejsou při uskladnění sklenic WECK® nutné.
  - Jestliže zavaření nebylo úspěšné, ve sklenici se během času vytvoří kvasné plyny, které vytlačí víko nahoru, které tak nebude těsně přiléhat. Snadno tak poznáte, že obsah by neměl být konzumován, protože je s velkou pravděpodobností zkažený. Pokud pružné spony neodstraníte, tato „varovná“ metoda nefunguje.

Model / Model: 610 892

Distributor / Dystrybutor:

Dosenzentrale Züchner GmbH, Lise-Meitner-Straße 10, 40721 Hilden, Germany

## Mały poradnik dotyczący słoików WECK®

- Bezpieczeństwo & czystość
- Porady & wskazówki

Nazwa czynności „wekowania” pochodzi od nazwy firmy WECK®, która około 1900 roku spopularyzowała w Niemczech i Europie konserwowanie żywności w słoikach ze specjalnym zamknięciem. Słoiki WECK® oferują wiele różnych możliwości, gdyż mogą być używane do wekowania, pieczenia, serwowania, dekorowania oraz przechowywania różnego rodzaju żywności.

**i** Wszystkie podane niżej wskazówki i porady odnoszą się do zakupionych przez Państwo nowych słoików typu WECK® z zaokrąglonym brzegiem i nowym typem spinek do zamykania. Nie dotyczą one słoików WECK® starego typu, które zamykane były za pomocą pałaka uniwersalnego.

### Bezpieczeństwo i czystość

- Nie używać uszkodzonych słoików WECK®. Przed przystąpieniem do wekowania sprawdź, czy słoiki, pokrywki oraz gumowe uszczelki nie są uszkodzone:
  - Nie używać części słoika, na których widoczne są pęknięcia lub wyszczerbienia, zwłaszcza na krawędzi uszczelniającej.
  - Należy nieco naciągnąć gumowe uszczelki. Jeśli będą na nich widoczne pęknięcia, zrezygnować z ich używania i usunąć je, gdyż w przeciwnym razie podczas wekowania słoik nie zostanie najprawdopodobniej prawidłowo uszczelniony.
- Słoiki mogą być nagrzewane do temperatury maks. 200°C. Gorących słoików nie wolno gwałtownie schładzać!
- PRZED umieszczeniem w słoikach gorącej żywności do zawekowania, np. gorącej marmolady, postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ścierece. Dzięki temu można uniknąć pęknięcia słoików.
- Należy pamiętać o zapewnieniu czystości słoików:
  - Słoiki wraz z pokrywkami dokładnie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. W niestarcianiu umytych słoików może dojść do rozwoju pleśni, np. na resztkach starej żywności. W takim przypadku należy włożyć słoiki na kilka

minut do gotującej się wody, ponieważ grzyby oraz ich zarodniki obumierają dopiero w temperaturze 100°C. Większość zmywarek do naczyń osiąga maksymalną temperaturę na poziomie ok. 60°C, co jest niewystarczające!

- Gumowe uszczelki należy włożyć na 2-3 minuty do gotującej się wody z dodatkiem odrobiny octu. Jeśli gumowe uszczelki są tłuste, kleją się lub wykazują ślady pleśni, należy je potrzymać we wrzącej wodzie nieco dłużej.

### Porady i wskazówki

- Należy pamiętać o właściwym poziomie napełnienia słoików:
  - Żywność o rzadkiej konsystencji należy wlewać aż po dolną krawędź słoika.
  - W przypadku żywności o gęstej konsystencji należy pozostawić 1 cm odstępu od krawędzi słoika.
  - Żywność o skłonnościach do pęcznienia, np. masa kielbasiana, powinna kończyć się maks. 4 cm poniżej krawędzi słoika.
  - W przypadku ciasta na wypieki należy napełniać słoik maksymalnie do połowy, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Nie dodawać cukru w formie sypkiej, tylko w formie roztworu. W tym celu wsypać cukier do zimnej wody i zagotować. Po kilkakrotnym zagotowaniu ostudzić, zanim nastąpi posłodzenie wekowanej żywności. Taki sposób postępowania zapobiega tworzeniu się pleśni.
- Po napełnieniu słoika dokładnie wytrzeć jego brzeg do czysta. **Rada:** Zaleca się używanie specjalnego lejka do napełniania słoików.
- Gumową uszczelkę należy najpierw założyć na wewnętrzną stronę pokrywki, a następnie pokrywkę wraz z uszczelką na słoik.
- Po zawekowaniu i ostudzeniu słoików można zdjąć spinki:
  - Jeśli proces wekowania zakończył się powodzeniem, w słoiku utworzyło się podciśnienie. Normalne ciśnienie powietrza dociska pokrywkę do słoika wystarczająco mocno, dlatego na etapie przechowywania słoików WECK® spinki nie są już potrzebne.
  - Jeśli proces wekowania zakończył się niepowodzeniem, z biegiem czasu w słoiku powstaną gazy fermentacyjne, wypychające pokrywkę ku górze, tak że będzie ona jedynie luźno leżała na słoiku. W takim przypadku można łatwo rozpoznać, że zawartość słoika nie nadaje się do spożycia, ponieważ jest najprawdopodobniej zepsuta. Jeśli spinki nie zostaną usunięte ze słoików, owa „funkcja ostrzegania” nie zadziała.

(sk)

## Stručný návod na zaváracie poháre značky WECK®

- Bezpečnosť a čistota
- Tipy a triky

Nemecký výraz „Einwecken“ (zaváranie) je odvodený od názvu spoločnosti WECK®, ktorá okolo roku 1900 spopularizovala v Nemecku a Európe zaváranie potravín do pohárov. Poháre na zaváranie značky WECK® ponúkajú rozmanité možnosti, pretože sa dajú použiť na zaváranie, pečenie, servírovanie, dekorovanie alebo uschovanie potravín.

**i** Všetky nasledujúce upozornenia a tipy platia pre nové poháre na zaváranie značky WECK® so zaobleným okrajom a s novými pružnými svorkami na uzatvorenie, ktoré ste si kúpili. Neplatia pre staré typy pohárov na zaváranie značky WECK®, ktoré boli uzatvorené starými objímkami.

### Bezpečnosť a čistota

- Nepoužívajte poškodené poháre na zaváranie značky WECK®. Pred zaváraním skontrolujte poškodenie pohárov, viečok a gumených krúžkov:
  - Pri trhlinách alebo vylomeniach na tesniacom okraji nepoužívajte takéto diely.
  - Trochu roztiahnite gumené krúžky. Ak na nich zbadáte trhliny, zlikvidujte ich, pretože inak nebude pravdepodobne možné bezchybné utesnenie pohára na zaváranie.
- Poháre sa smú zohrievať na teplotu max. 200 °C. Neochladzujte horúce poháre na zaváranie prudko!
- PRED napíňaním horúcej zaváracnej zmesi, napr. horúca marmeláda, postavte poháre na zaváranie na vlhkú, teplú utierku. Vyhnete sa tak prasknutiu pohárov.
- Dbajte na čistotu!
  - Poháre a viečka vyčistite v horúcej vode na umývanie riadu. Pri nedostatočne vyčistených pohároch sa môžu tvoriť plesne, spôsobené napr. zvyškami potravín. V takomto prípade uložte poháre na niekoľko minút do vriacej vody, pretože plesne a ich spóry odumierajú až pri teplote 100 °C. Väčšina umývačiek riadu dosahuje teploty okolo 60 °C, čo je nedostačujúce!

- Gumené krúžky uložte do vriacej vody na dve až tri minúty a pridajte do nej trochu octu. Ak sú gumené krúžky zamastené, polepené alebo dokonca plesnivé, nechajte ich vo vode o niečo dlhšie.

### Tipy a triky

- Dbajte na výšku naplnenia:
  - Riedku zavaranú zmes naplňte po spodnú hranu pohára.
  - Pri kašovitých zavaraných zmesiach sa zastavte 1 cm pod okrajom.
  - Zavárané zmesi so sklonom k napučievaniu, napr. klobásová zmes, naplňte max. 4 cm pod okraj pohára.
  - Koláčové cesto naplňajte maximálne do polovice pohára, pokiaľ nie je uvedené inak.
- Nepri dávajte suchý cukor, ale cukrový roztok. Na to pridajte cukor do studenej vody a prevarte ju. Kým zavaranú zmes osladíte, nechajte ju po viacnásobnom zovretí najskôr vychladnúť. Týmto postupom zabránite tvorbe plesní.
- Po naplnení vytrite okraj pohára na zaváranie dočista.  
**Tip:** Použite špeciálny plniaci lievik.
- Položte gumený krúžok najskôr na vnútornú stranu viečka a následne viečko s gumeným krúžkom na pohár.
- Po zavarení a vychladnutí pohárov odstráňte pružnú svorku:
  - Ak bolo zaváranie úspešné, vytvorí sa v pohári na zaváranie podtlak. Normálny tlak vzduchu tlačí viečko na pohár, preto nie sú pružné svorky pri uskladňovaní pohárov na zaváranie značky WECK® potrebné.
  - Ak bolo zaváranie neúspešné, vytvorí sa v pohári po čase kvasný plyn, ktorý vytlačí viečko nahor, takže viečko dosadá už len voľne. Takto veľmi ľahko zistíte, že obsah by ste nemali konzumovať, pretože obsah je s veľkou pravdepodobnosťou pokazený. Ak neodstránite pružné svorky, odpadá táto možnosť „varovania“.

Model / Modell: 610 892

Distribútor / Gyártó:

Dosenzentrale Züchner GmbH, Lise-Meitner-Straße 10, 40721 Hilden, Germany

(hu)

## Tudnivalók a WECK® üvegekhez

- Biztonság és tisztaság
- Tippek és trükkök

A befőzésre használt egyik német nyelvű kifejezés, az „Einwecken” a WECK® vállalatról kapta a nevét, amely 1900 táján Németország és Európa-szerte népszerűvé tette az élelmiszerek üvegben való befőzését. A WECK® üvegek számos különböző lehetőséget kínálnak, mivel befőzésre, sütésre, tállálásra, dekorációs célokra, illetve élelmiszerek tárolására is alkalmasak.

**i** Az alábbi tanácsok és tippek az Ön által vásárolt, új WECK® kerek peremes üvegre vonatkoznak, amely újfajta lezárócsattal van ellátva. A tanácsok és tippek nem érvényesek a régi WECK® üvegfajták esetében, amelyek univerzális fogantyúval záródtak.

### Biztonság és tisztaság

- Ne használjon sérült WECK® üvegeket. Befőzés előtt ellenőrizze, hogy az üvegek, fedelek és gumigyűrűk sértetlenek-e:
  - Ha repedéseket vagy csorbulásokat észlel, különösen a tömítés szélén, akkor az adott részeket ne használja többet.
  - Kissé húzza szét a gumigyűrűket. Ha repedéseket lát rajtuk, dobja ki a gumigyűrűket, mivel így a befőttesüveg légmentes zárása nem biztosítható.
- Az üvegek maximum 200 °C-ra melegíthetők fel. A forró üvegeket ne hűtse le nagyon hirtelen!
- MIELŐTT forró, befőzött élelmiszert, pl. forró lekvárt tölts az üvegekbe, állítsa azokat egy meleg vízzel megnedvesített kendőre. Ezzel megakadályozza, hogy az üvegek elpattanjanak.
- Ügyeljen a tisztaságra:
  - Az üvegeket és a fedeleket forró, mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A nem megfelelően tisztított üvegeknél penészképződés léphet fel, pl. élelmiszer-maradékok miatt.

Ilyen esetben az üvegeket helyezze néhány percre forrásban lévő vízbe, mivel a gombák és a gombaspórák csak 100 °C-on pusztulnak el. A legtöbb mosogatógép maximum 60 °C-ra melegíti a vizet, ez pedig nem elegendő!

- A gumigyűrűket 2-3 percre helyezze forrásban lévő vízbe és öntsön hozzá egy kevés ecetet. Ha a gumigyűrűk zsírosak, ragadásak vagy netán penészesek, hagyja azokat egy kicsit hosszabb ideig a vízben.

### Tippek és trükkök

- Ügyeljen a betöltési magasságra:
  - Ha a befőzött alapanyag híg, csak az üveg alsó pereméig tölts.
  - Pépes állagú befőzött anyag esetén hagyjon 1 cm-t a perem alatt.
  - Ha a befőzött anyag még tovább dagad, mint pl. a kolbászkрем, hagyjon legalább 4 cm-t a perem alatt.
  - Süteménytészta esetében az üveget maximum a feléig tölts, ha csak a recept nem írja más-ként.
- A cukrot ne szárazon, hanem cukoroldat formájában adja hozzá. A cukrot öntse hideg vízbe, és forralja fel. Ha már bugyog, hagyja kihűlni, mielőtt a befőzött anyagot édesíti vele. Ez az eljárás mód megelőzi a penészképződést.
- Miután megtöltötte az üveget, törölje tisztára a peremét.  
**Tip:** Használjon speciális tölcsezt a betöltéshez.
- A gumigyűrűt először a fedél belső oldalára helyezze, majd tegye a fedelet a gumigyűrűvel együtt az üvegre.
- A befőzés és a lehűtés után távolítsa el a csatokat az üvegekről:
  - Ha a befőzés sikeres volt, az üvegekben vákuum alakul ki. A normál légnyomás rányomja a fedelet az üvegre, így a csatok a WECK® üvegek tárolása során már nem szükségesek.
  - Ha a befőzés nem volt sikeres, az üvegben az idő múltával erjedési gázok keletkeznek, amelyek a fedelet felfelé nyomják, így a fedél már csak lazán illeszkedik az üvegre. Erről igen könnyen felismerhető, hogy az üveg tartalma nem alkalmas fogyasztásra, mivel nagy valószínűséggel megromlott. Ha nem távolítja el a csatokat, ez a „figyelmeztetés” nem érvényesül.