

de

Kleine WECK®-Glas-Kunde

- Sicherheit & Sauberkeit
- Tipps & Tricks

Das sogenannte „Einwecken“ ist nach der Firma WECK® benannt, die um 1900 das Einkochen von Lebensmitteln in Gläsern in Deutschland und Europa populär machte. WECK®-Gläser bieten vielfältige Möglichkeiten, denn sie können zum Einkochen, Backen, Servieren, Dekorieren oder Aufbewahren von Lebensmitteln verwendet werden.

i Die nachgenannten Hinweise und Tipps beziehen sich alle auf das von Ihnen gekaufte neue WECK®-Rundrandglas mit den neuartigen Federklammern zum Verschließen. Sie gelten nicht für die alten WECK®-Glastypen, die mit dem Universalbügel verschlossen wurden.

Sicherheit & Sauberkeit

- Verwenden Sie keine beschädigten WECK®-Gläser. Prüfen Sie vor dem Einkochen, ob Gläser, Deckel und Gummiringe unbeschädigt sind:
 - Bei Rissen oder Absplitterungen, besonders am Dichtungsrand, verwenden Sie die entsprechenden Teile nicht mehr.
 - Ziehen Sie die Gummiringe etwas auseinander. Wenn dort Risse sichtbar sind, entsorgen Sie die Gummiringe, da ansonsten das Einkochglas möglicherweise nicht mehr einwandfrei abgedichtet wird.
- Die Gläser dürfen bis max. 200 °C erwärmt werden. Die heißen Gläser nicht schockartig abkühlen!
- Stellen Sie die Gläser auf ein feucht-warmes Tuch, BEVOR Sie heißes Einkochgut einfüllen, z.B. heiße Marmelade. Sie verhindern dadurch, dass die Gläser springen.
- Achten Sie auf Sauberkeit:
 - Gläser und Deckel in heißem Geschirrspülwasser reinigen. Bei mangelhaft gereinigten Gläsern kann es zur Schimmelpilzbildung kommen, z.B. durch Lebensmittelreste. In diesem Fall die Gläser einige Minuten in kochendes Wasser legen, da Pilze und Pilzsporen erst bei 100 °C abgetötet

werden. Die meisten Geschirrspülmaschinen erreichen etwa 60 °C, das ist nicht ausreichend!

- Gummiringe zwei bis drei Minuten in kochendes Wasser legen und einen Schuss Essig beifügen. Wenn die Gummiringe fettig, klebrig oder sogar schimmelig sind, lassen Sie sie etwas länger im Wasser liegen.

Tipps & Tricks

- Beachten Sie die Einfüllhöhe:
 - Dünnpflüssiges Einkochgut füllen Sie bis zur Unterkante des Glases.
 - Bei breiartigem Einkochgut bleiben Sie 1 cm unter dem Rand.
 - Quellendes Einkochgut, z.B. Wurstmasse, füllen Sie bis max. 4 cm unter den Glasrand.
 - Bei Kuchenteig füllen Sie das Glas maximal zur Hälfte, außer es ist anders angegeben.
- Zucker nicht trocken, sondern als Zuckerlösung zugeben. Hierfür den Zucker in kaltes Wasser geben und aufkochen lassen. Nach dem mehrfachen Aufwallen abkühlen lassen, bevor Sie das Einkochgut süßen. Diese Vorgehensweise verhindert Schimmelbildung.
- Wischen Sie nach dem Einfüllen den Glasrand sauber.
Tipp: Verwenden Sie einen speziellen Einfülltrichter.
- Legen Sie den Gummiring zuerst auf die Innenseiten des Deckels, danach den Deckel mit dem Gummiring auf das Glas.
- Nach dem Einkochen und Erkalten der Gläser Federklammern abnehmen:
 - War das Einkochen erfolgreich, entsteht im Glas ein Unterdruck. Der normale Luftdruck drückt den Deckel auf das Glas, die Federklammern sind daher beim Einlagern der WECK®-Gläser nicht mehr erforderlich.
 - War das Einkochen nicht erfolgreich, bilden sich im Glas im Laufe der Zeit Gärgase, die den Deckel nach oben drücken, so dass der Deckel nur noch lose aufliegt. Sie erkennen daher sehr leicht, dass der Inhalt nicht verzehrt werden sollte, da er mit hoher Wahrscheinlichkeit verdorben ist. Wenn Sie die Federklammern nicht entfernen, entfällt diese „Warn“-Möglichkeit.

Modell / Model: 610 892

Inverkehrbringer / Distributor:

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

en

Tips for using WECK® jars

- Safety & cleanliness
- Tips & tricks

Since 1900, the WECK® company has been successfully providing glass jars for home preserving in Germany and Europe, where they are highly popular. WECK® glass jars are exceptionally versatile because they can be used for preserving, baking, serving, decorating and also storing food.

i The information and tips below all relate to the new WECK® roundrim jar you have bought, which closes with a new type of spring clasp. They do not apply to the earlier types of WECK® jars that are sealed with a standard clip.

Safety & cleanliness

- Do not use WECK® jars if they are damaged. Check before using them that the jars, lids and rubber rings are undamaged:
 - If there are cracks or chips, especially near the sealing rim, you should discontinue use of the affected parts.
 - Stretch the rubber rings slightly. Discard any rubber rings that have visible cracks, since a tight seal may no longer be guaranteed.
- The jars must only be heated to max. 200 °C. The hot jars must not be cooled suddenly!
- Place the jars on a moist but warm cloth BEFORE filling them with hot food, such as hot jam. This will prevent the jars from cracking.
- Cleanliness is of the utmost importance:
 - Clean the jars and lids in hot, soapy water. If the jars are not cleaned thoroughly, mould may form, e.g. due to food residues. In this case, submerge the jars in boiling water for a few minutes, as mould and fungus spores cannot be killed at temperatures below 100 °C. Most dishwashers reach about 60 °C and that is not hot enough!

- Submerge the rubber rings in boiling water for two to three minutes, adding a little vinegar. If the rubber rings are greasy, sticky or even covered in mould, leave them in the water for a little longer.

Tips & Tricks

- Pay attention to the filling height:
 - Fill runny foods up to the lower rim of the jar.
 - Pulpy foods should be filled no higher than 1 cm below the rim.
 - Foods that swell, e.g. sausage meat, should be filled no higher than 4 cm below the rim of the jar.
 - When using cake batter, do not fill the jar above halfway unless the recipe states otherwise.
- Sugar should not be added dry to food, but rather as a syrup. To make this, add the sugar to cold water and bring to a boil. After it has boiled up a few times, allow it to cool. Then use the syrup to sweeten the food. This procedure prevents mould from forming.
- Wipe the rim of the jar clean after filling.
Tip: use a special preserving funnel.
- Attach the rubber ring first to the inside rim of the lid and then place the lid with the rubber ring on the jar.
- After preserving and cooling the jars, remove the spring clasps:
 - If the preserving process was successful, there will be a vacuum in the jar. Normal air pressure presses the lid down onto the jar and the spring clasps are therefore no longer needed for storing the WECK® jars.
 - If the preserving process was unsuccessful, fermentation gases will develop inside the jar over time and push the lid upwards, so that the lid only sits loosely on top. You can therefore easily tell if the contents should not be consumed, since it is highly likely that the food has spoiled. If you do not remove the spring clasps, you forego this “warning”.

Petit abécédaire pour bocal WECK®

- Sécurité et propreté
- Conseils et astuces

C'est la société WECK® qui a fait connaître la conservation d'aliments par la mise en bocal vers 1900 en Allemagne et en Europe. Les bocaux WECK® offrent une multitude d'utilisations car ils permettent la mise en conserve et la cuisson de pâtisseries mais servent aussi pour la présentation à table, la décoration et la conservation d'aliments.

i Les conseils et astuces ici donnés se réfèrent tous à vos nouveaux bocaux à bord rond WECK® dotés des tout nouveaux clips de fermeture. Ils ne s'appliquent pas aux anciens types de bocaux WECK® qui se ferment avec l'étrier universel.

Sécurité et propreté

- N'utilisez pas de bocaux WECK® abîmés. Avant la stérilisation, vérifiez le bon état des bocaux, couvercles et anneaux en caoutchouc:
 - En cas de fissures ou d'ébréchures, notamment sur les bords, n'utilisez plus ces pièces.
 - Tirez légèrement sur les anneaux en caoutchouc. Si des fissures apparaissent, jetez les anneaux qui ne garantiraient plus la fermeture hermétique du bocal.
- Les bocaux ne doivent pas dépasser une température de 200 °C maximum. Ne refroidissez pas les bocaux chauds de manière brutale!
- Posez les bocaux sur un torchon chaud et humide AVANT d'y verser la préparation brûlante comme p. ex. la confiture brûlante. Vous éviterez ainsi que les bocaux se fissurent.
- Veillez à la propreté:
 - Nettoyez les bocaux et couvercles à l'eau très chaude et au liquide vaisselle. En cas de bocaux mal nettoyés, des moisissures peuvent se former, p. ex. à partir de restes de nourriture. Dans ce cas, plongez les bocaux quelques minutes dans de l'eau bouillante, les moisissures et spores n'étant supprimés qu'à une température minimum de 100 °C. La plupart

des lave-vaisselle n'atteignent que 60 °C, ce qui n'est pas suffisant!

- Plongez les anneaux en caoutchouc deux à trois minutes dans de l'eau bouillante en y ajoutant un filet de vinaigre. Si les anneaux sont graisseux, collants ou même moisis, laissez-les plus longtemps dans l'eau.

Conseils & astuces

- Respectez la hauteur maximum de remplissage:
 - bord inférieur du bocal pour les préparations liquides.
 - 1 cm en dessous du bord du bocal pour les préparations semi-solides.
 - 4 cm min. en dessous du bord du bocal pour les préparations qui gonflent comme p. ex. les terrines.
 - max. à moitié du bocal pour une pâte, sauf indication contraire.
- Ajoutez le sucre non pas sous forme de poudre, poudre mais liquéfié. À cet effet, mélangez le sucre dans de l'eau froide et portez à ébullition. Après quelques bouillons, laissez refroidir avant de l'ajouter à la préparation. Ce procédé empêche la formation de moisissures.
- Nettoyez bien le bord du bocal après l'avoir rempli. **Conseil:** utilisez un entonnoir à confiture pour remplir les pots.
- Posez d'abord l'anneau en caoutchouc sur l'intérieur du couvercle, puis le couvercle avec l'anneau sur le verre.
- Après la stérilisation, retirez les clips de fermeture une fois les bocaux refroidis:
 - Si la stérilisation s'est bien faite, le bocal est sous vide. Le couvercle exerçant une pression sur le verre sous l'effet de l'air atmosphérique, les clips de fermeture des bocaux WECK® ne sont plus nécessaires.
 - Si la stérilisation ne s'est pas faite, les gaz de fermentation qui se forment au fil du temps poussent le couvercle vers le haut, ce qui fait qu'il n'adhère plus au bocal. Il vous est donc facile de voir que le contenu ne doit plus être consommé puisqu'il est vraisemblablement avarié. Si vous ne retirez pas les clips de fermeture, vous ne bénéficiez pas de cet «avertissement».

Modèle / Model: 610 892

Distributeur / Distribütör:

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

Küçük WECK® cam kavanoz bilgisi

- Güvenlik & Temizlik
- İpuçları & Püf noktaları

Almanca „Einwecken“ (konserve yapmak) kelimesi, 1900'lü yıllarda gıda maddelerinin cam kaplarda pişirilmesini Almanya ve Avrupa'da popüler kılan WECK® firmasından gelmektedir. WECK®-kavanozlar, çok yönlü imkanlar sunmaktadır, çünkü bunlar kaynatma, fırınlama, servis etme, dekore etme veya gıdaların saklanması için kullanılabilir.

i Aşağıda belirtilen uyarı ve ipuçlarının tamamı kapatmak için benzersiz yaylı klipsleri bulunan, satın aldığınız yeni WECK® yuvarlak kenarlı cam şişeler ile ilgilidir. Çok amaçlı kulp ile kapatılan eski tip WECK®kavanozlar için geçerli değildir.

Güvenlik & Temizlik

- Hasar görmüş WECK®-kavanozları kullanmayın. Kaynatmadan önce kavanozların, kapakların veya lastik halkaların hasarsız olup olmadığını kontrol edin:
 - Özellikle sızdırmaz kenarda çatlaklar ve kopukluklar görüldüğünde bu parçaları kullanmamalısınız.
 - Lastik halkaları çekerek hafifçe birbirinden ayırın. Yarıklar görünüyorsa, lastik halkaları imha edin, aksi halde kavanozlar artık muhtemelen sıkı kapanmaz.
- Kavanozlar en fazla 200 °C'ye kadar ısıtılabilir. Sıcak kavanozları aniden soğutmayın!
- Sıcak malzemeyi doldurmadan ÖNCE örn. sıcak marmelat suyunu, kavanozları sıcak nemli bir bezin üzerine yerleştirin. Böylece kavanozların çatlamasını engellersiniz.
- Temizliğe özen gösterin:
 - Kavanozlar ve kapaklar sıcak suda yıkanmalıdır. Kavanozların yetersiz temizlenmesi halinde, gıda artıkları gibi nedenlerle küf mantarı oluşabilir. Mantarlar ve mantar sporları ancak 100 °C'de öldüğünden, bu durumda kavanozlar

birkaç dakika kaynayan suda bekletilmelidir. Bulaşık makinelerinin çoğu yaklaşık 60 °C sıcaklığa ulaşır, bu yeterli değildir!

- Lastik halkalar iki üç dakika kadar kaynar suya konmalı ve bir miktar sirke eklenmelidir. Lastik halkalar yağlı, yapış yapış ve hatta küflü ise, biraz daha uzun süre suda bırakılmalıdır.

İpuçları & Püf noktaları

- Dolum yüksekliğine dikkat edin:
 - Akışkan, kaynatılacak malzemeyi kavanozun altına kadar doldurabilirsiniz.
 - Kaynatılacak malzemenin lapa kıvamında olması halinde kenarın 1 cm altında kalın.
 - Şişen kaynatılacak malzemeleri, örn. sosler, kavanoz kenarının en fazla 4 cm altına kadar doldurun.
 - Kek hamurunda, aksi belirtilmediği sürece kavanozu en fazla yarıya kadar doldurun.
- Şekeri, kuru olarak değil şeker çözeltisi olarak ekleyin. Bunun için şekeri soğuk suya koyun ve kaynamaya bırakın. Birkaç kez yükseldikten sonra kaynatılacak malzemeyi tatlandırmadan önce soğumaya bırakın. Bu yöntem, küf mantarı oluşumunu engeller.
- Doldurduktan sonra kavanozun kenarını silerek temizleyin. **İpucu:** Özel bir doldurma hunisi kullanın.
- Lastik halkayı önce kapağın iç tarafına takın ardından kapağı lastik halkayla birlikte kavanoza takın.
- Kaynattıktan ve soğuttuktan sonra yaylı klipsleri kavanozlardan çıkarın:
 - Kaynatarak koyulaştırma işlemi başarılı olmuşsa, kavanozda bir vakum oluşur. Normal hava basıncı kapağı kavanozun üzerine bastırır, bu nedenle WECK® kavanozlarını saklarken, yaylı kısıklara gerek kalmaz.
 - Kaynatarak koyulaştırma başarılı olmamışsa, kavanozların içinde zamanla fermantasyon gazları oluşur; bu gazlar kapağı yukarı iterek kapağın gevşek bir şekilde durmasını sağlar. Buradan malzemenin yenmemesi gerektiğini anlayabilirsiniz, çünkü yüksek olasılıkla bozulmuştur. Yaylı klipsleri çıkarmazsanız, bu „Uyarı“ imkanı ortadan kalkar.