

NÁVOD NA OBSLUHU

Vámi zakoupený zavírač plechovek je stroj určený na zavírání plechovek s průměrem 99 mm. Maximální výška plechovky může být 120 mm.

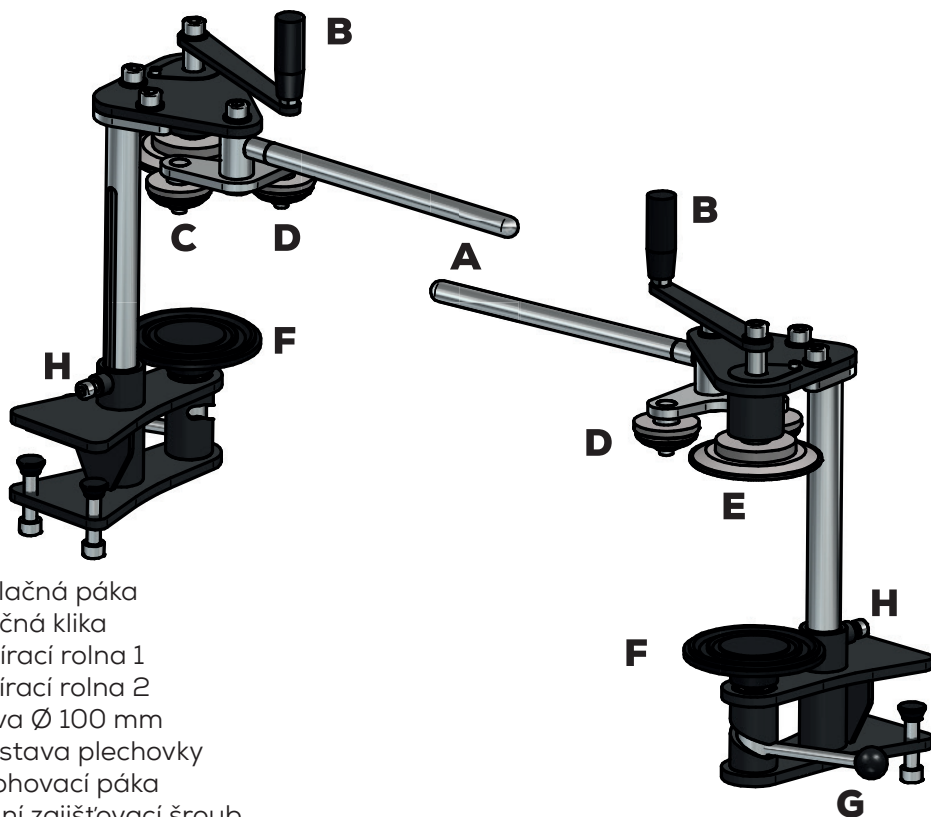
Pečlivě si přečtěte celý návod k použití a návod uschovejte. Nepoužívejte zavírač k jinému než danému a návodem určenému účelu.

OBSAH

- I. Popis a technické parametry
- II. Příslušenství
- III. Postup a seřízení stroje
- IV. Zavírání plechovek
- V. Údržba
- VI. Bezpečnost při práci
- VII. Postup a konzervace potravin

I. Popis a technické parametry

Popis



- A** Přítlačná páka
- B** Otočná klika
- C** Přivírací rolna 1
- D** Zavírací rolna 2
- E** Hlava \varnothing 100 mm
- F** Podstava plechovky
- G** Polohovací páka
- H** Zadní zajišťovací šroub

Technické parametry

Výška: 400 mm

Délka: 520 mm

Šířka: 210 mm

Hmotnost: 7500 g

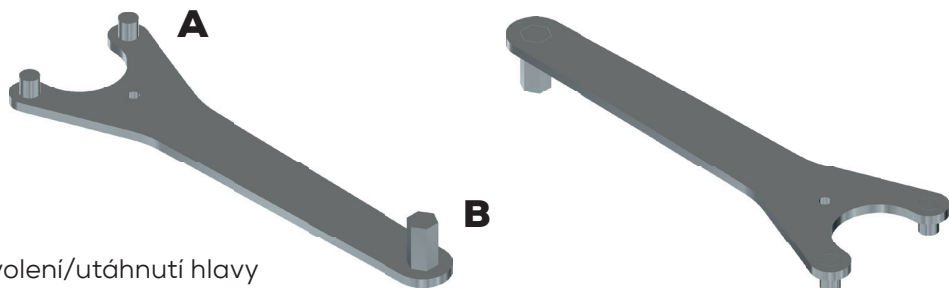
Nastavitelná výška plechovky do 120 mm.

Zavírač je určený na plechovky s průměrem 99 mm z naší nabídky pod kat. č. 129778, 129779 a víčko 154107.

Uchycení ke stolu s maximální tloušťkou pracovní desky 40 mm. Doporučujeme pevnou desku.

II. Příslušenství

Speciální klíč pro manipulaci s mechanickým zavíračem plechovek.

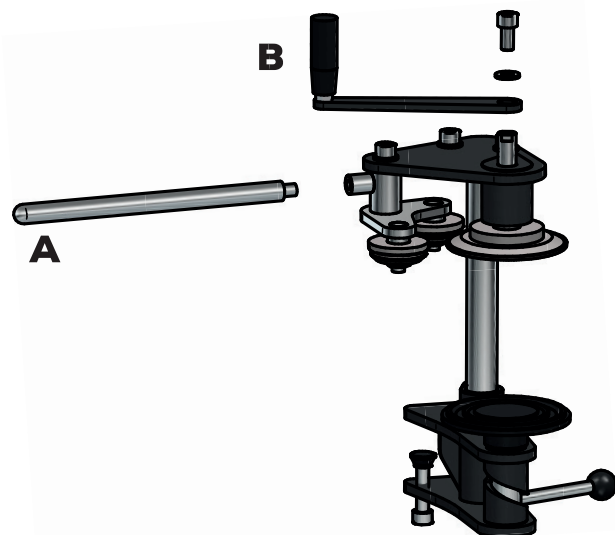


A povolení/utáhnutí hlavy

B povolení/utáhnutí šroubů

III. Postup a seřízení stroje

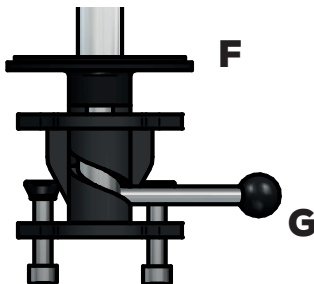
Po vyjmutí z krabice je nutné přišroubovat páku **A** a kliku **B**



Zavírač nasuneme na stůl/pracovní desku tak, aby se hrana stolu opřela o záda stojanu. Zavírač dostatečně připevníme pomocí upínacích šroubů, aby nedocházelo k jeho pohybu po stole.

IV. Seřízení stroje

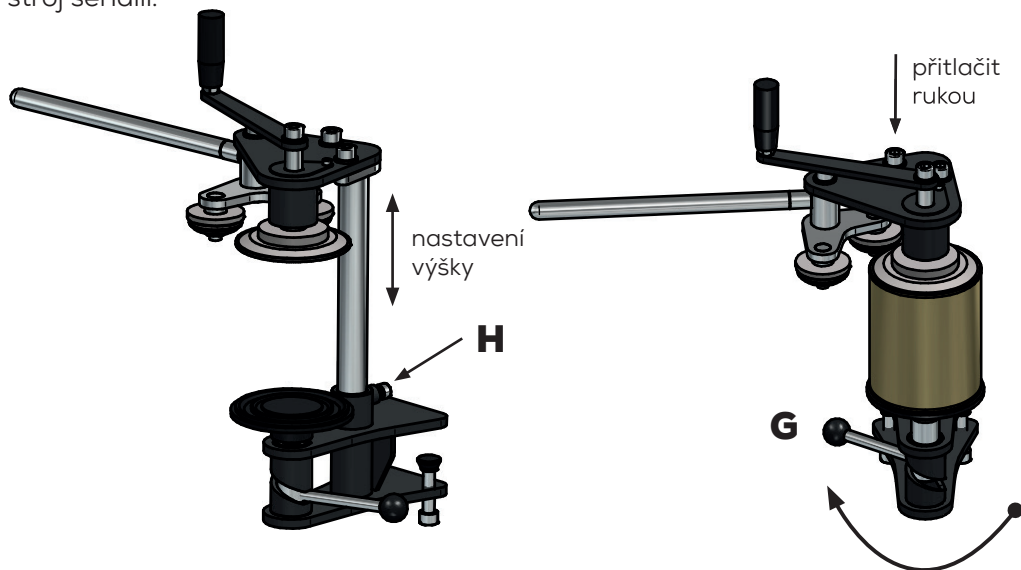
Před samotným zavírání je nutné stroj seřídit na požadovanou výšku plechovky. Posunutím polohovací páky **G** úplně doprava umístíme podstavu plechovky **F** do spodní polohy.



Klíčem povolíme šroub **H** v dolní části na zadní straně stojanu zavírače. Při povolání zadního šroubu přidržujeme vrchní část stroje, která může volně sjet dolů. Vrchní část zdviháme a mezi podstavu **F** a hlavu **E** vložíme plechovku s víčkem. Na vloženou plechovku spustíme hlavu **E**. Zkontrolujeme, že je víčko správně umístěno na plechovce a že hlava správně dosedla na plechovku s víčkem.

Následně pootočíme pákou **G** úplně doleva. Tím plechovku s víčkem včetně vrchní části stroje posuneme do vrchní polohy. Opět zkontrolujeme, zda jsou víčko a hlava správně dosednuty. K zajištění dostatečného tlaku na konzervu ještě vrchní část rukou přitlačíme na plechovku a za působení tohoto tlaku řádně utáhneme šroub **H** na zadní straně stojanu.

Po seřízení stroje můžeme opakovaně vkládat a zavírat plechovky, na které jsme stroj seřídili.

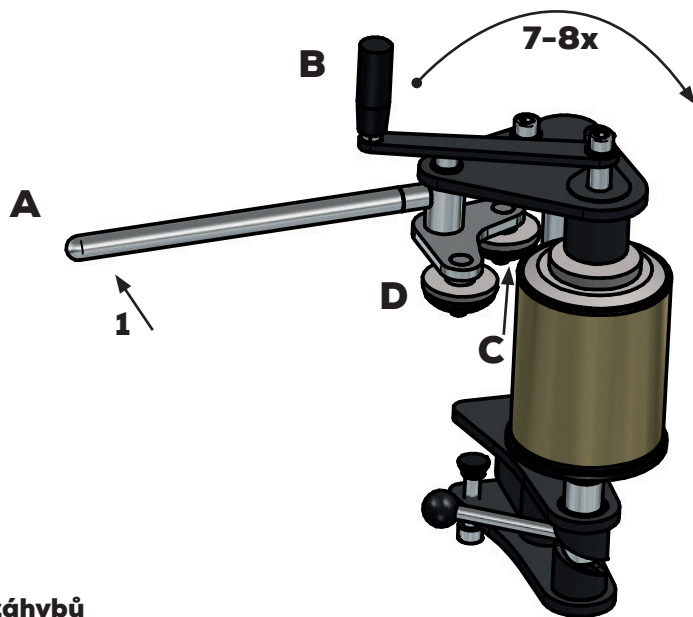


IV. Zavírání plechovek

Při zavírání plechovek je nutné dodržet pořadí rolen a postup uvedený v tomto návodu.

Začneme otáčet klikou **B** ve směru hodinových ručiček. Současně k víčku přiložíme rolnu 1 **C** pohybem přítlačné páky **A** od sebe. Za stálého plynulého otáčení postupně zvyšujeme tlak rolny na víčko. Ke správnému přivření víčka dojde po 7-8 otáčkách kliky **B**.

Sílu je nutné zvyšovat postupně. Není žádoucí hned při první otáčce tlačit maximální silou. Při správném provedení ucítíme, jak se zvyšujícím tlakem rolna přivírá víčko k plechovce.



vzory záhybů

po nasazení
víčka na plechovku

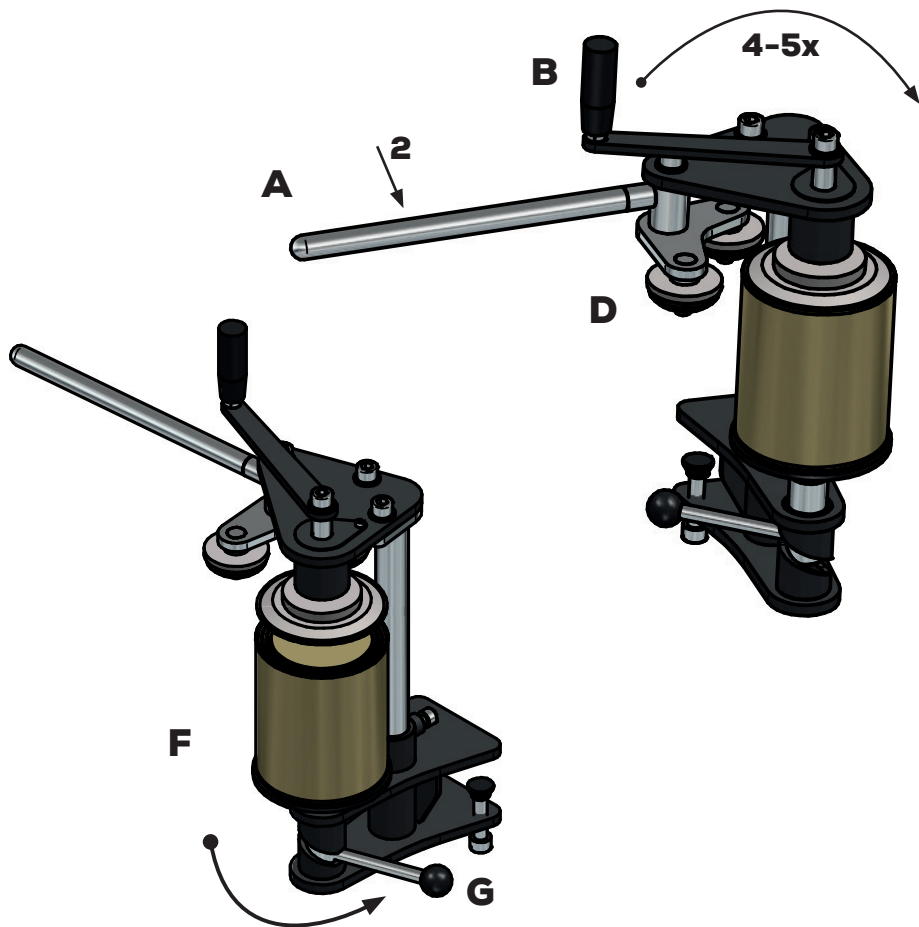
po první operaci
rolna **C**

po druhé operaci
rolna **D**



Správně přivřené/zahnuté víčko je stěžejní pro úspěšné zavření plechovky. Pokud bude víčko po použití rolny 1 **C** nedostatečně přivřené mohou po aplikaci rolny 2 **D** vzniknout v ohybu víčka zuby nebo jiné chyby, které způsobí nedokonalé zavření.

Po dokončení první operace přiložíme k víčku plechovky rolnu 2 **D** pohybem páky **A** směrem k sobě. Za stálého plynulého otáčení kliky **B** postupně zvyšujeme tlak rolny 2 **D** na víčko. Ke správnému dovření víčka dojde po 4-5 otáčkách kliky **B**. Tlak rolny na víčko plechovky postupně zvyšujeme podobně jako při první operaci. Při správném provedení ucítíme, jak rolna 2 **D** postupně dovírá víčko k plechovce.



Po zavření plechovky pootočíme pákou **G** doprava a podstavu se zavřenou plechovkou spustíme do spodní polohy. Poté je možné do stoje umístit další plechovku a celý proces zavírání opakovat.

V případě, že během procesu zavírání dojde k povolení zadního šroubu, respektive k pohybu vrchní části stroje s hlavou, je nutné stroj opětovně seřadit.

Při zavírání plechovky může z důvodu tření dojít k menší ztrátě zlaté barvy na okraji víčka. Při pohybu polohovací páky **G** může dojít ke ztrátě černé barvy v drážce.

IV. Údržba

Zavírač je vybavený ložisky, která jsou bezúdržbová.

Pohyblivé části zavírače je potřeba čistit a mazat vazelínou podle potřeby – zejména podstavu plechovky **F**.

V. Bezpečnost při práci

Při práci se strojem je nutné přísně dbát na vlastní bezpečnost.

Zvýšenou pozornost je třeba věnovat hlavně místům styku rolen, hlavy a plechovky.

Při změně pracovní výšky stroje je nutné dbát zvýšené opatrnosti. Při povolání zadního šroubu dojde k uvolnění a samovolnému pádu vrchní části stroje. Při manipulaci se zadním šroubem je nutné vrchní část stroje přidržet.

Při práci vzniká nebezpečí zachycení části ruky (prstů) do stroje.

Pozor na přítomnost dětí při používání stroje.

Stroj udržujte na čistém a suchém místě, čistěte povrchově navlhčeným hadříkem a saponátem a pak vytřete dosucha. Nepoužívejte drsnou nebo drátěnou houbičku, může dojít k poškození povrchové úpravy. Všechny pohyblivé části zkontrolujte a podle potřeby namažte vazelínou. Všechny povrchy součástí udržujte suché.

Důležitá je údržba rolen a hlavy. V případě jejich poškození nemusí být plechovka správně uzavřena.

VI. Postup a konzervace potravin

Největší vliv na trvanlivost konzervy má vhodná pasterizace. Správně konzervované potraviny lze skladovat až několik let, konzerva si zachová plnou chuť a je bez bakterií. Domácí konzervy využijeme při výletech či dovolené, cestou se nerozbijí a nepodléhají znehodnocení. Uchovávat takto lze nejen maso nebo paštiku, ale i polévku, houby, zeleninu či oblíbený kompot.

Ve většině receptů se setkáváme se zavařováním ve 2 fázích. První den 2 hodiny při 100 °C – necháme vychladnout a po 24 hodinách zavařujeme opět při 100 °C alespoň hodinu. Urychlení chlazení provádíme dolitím studené vody k zavařovaným konzervám a necháme produkty ve vodě do úplného vychlazení, nevkládáme horké konzervy do studené vody.

Čas sterilace konzerv:

Druh konzervovaného masa a zeleniny	Jednoduchá sterilace při 100 °C		Přerušovaná sterilace při 100 °C druhá sterilace za 24 hodin			
	0,5 kg	1 kg	0,5 kg		1 kg	
			1.	2.	3.	4.
	hod.	hod.	hod.	hod.	hod.	hod.
Maso syrové ze všech druhů zvířat	2	2,5-3	1	0,75	1,5	1
Maso pečené, dušené, vařené, guláše atd.	1,25	1,5-2	1	0,5	1	0,75
Výrobky ze sekaného masa, paštiky, prejty a další	2	2,5	1	0,75	1,5	1
Zelenina, rajčata	0,25	0,25-0,5	x	x	x	x

Příprava

Před plněním musíme veškeré obaly řádně sterilovat. Plníme pak jen obaly nepoškozené, bez deformace. Poškození obalu by vedlo ke špatnému uzavření a znehodnocení obsahu.

Při konzervaci masa musíme dodržovat určité zásady hygieny práce. Suroviny by se měly zpracovávat v chladnější místnosti, potřebný inventář (stoly, hrnce, nože, sekáče, naběračky apod.) musí být naprosto čisté. Stejně budeme zacházet i se surovinou, kterou budeme zpracovávat. Základní surovinou je maso – to by mělo být čisté, čerstvé, vychlazené a odleželé. Ale i ostatní suroviny musí být čerstvé, dobře očištěné, opláchnuté ve vodě a okapané.

Úprava masa

Čerstvé maso vykostíme, zbavíme úlomků kostí, šlach, chrupavek, blan, žilek a přebytečného tuku. Nakrájíme ho na přiměřené kusy, omyjeme a podle druhu plechovky, buď naskládáme syrové, nebo je předem tepelně upravíme vařením, dušením, uzením, pečením nebo smažením. **Vždy osolíme, protože sůl je důležitý konzervant.**

Vaření – stačí maso předvařit vložením do osolené vroucí vody a povařit. Část vývaru použijeme k přípravě omáčky. Maso pustí bohužel většinu chuti i výživných látek do vody.

Dušení – je pro domácí konzervy nevhodnější. Maso dusíme na malém množství tuku nebo vody. Dušení ukončíme, když po nabodnutí z masa nevytéká červená tekutina. Pozor na cibuli, často v konzervách kvasí.

Pečení – pečením se vytvoří typické zbarvení a vůně i chuť, ale následnou sterilací se tyto vjemy značně oslabí. Maso předpékáme jen na $\frac{3}{4}$, aby po říznutí z něj nevytékala červená tekutina.

Smažení – nevhodné je sterilovat obalené smažené maso. Plátky neobaleného masa smažením v horkém tuku a následnou sterilací, tak jako u pečení, přijdou o část barvy a vůně.

Uzení – ke sterilaci je vhodné maso uzené delší dobu ve studeném kouři nebo naopak kratší dobu v horkém kouři. Zchladlé maso krájíme na kusy a skládáme do plechovek.

Kusy masa musí končit 3–4 cm pod okrajem plechovky, zalijeme osolenou vodou nebo vývarem tak, aby bylo zcela ponořeno a hladina končila 1 cm od okraje. K neuzenému masu je vhodné přidat lžici mletých vařených kůží nebo zalit vývarem z kůží.

Plechovky dobře uzavřeme.

Pokud není plechovka dobře uzavřena, je zmařena veškerá naše práce a materiál. Proto musíme dbát na to, aby ruční uzavírací stroj byl v bezvadném stavu. Uzavírání se musí věnovat náležitá pozornost. Plechovky nesmíme přeplňovat, špatně se pak zavírají a zůstanou často vypouklé. Zásadou při konzervaci by mělo být co nejdříve obsah uzavřít a sterilovat. Ukáží-li se po uzavření konzerv některé vadné (mají vypouklá víčka), ihned je spotřebujeme.

Řádně uzavřené plechovky musíme co nejdříve sterilovat, aby jejich obsah nepodléhal škodlivým změnám. V domácích podmínkách pro plechovky, které sterilujeme při teplotě do 100 °C, stačí větší hrnec s poklicí. Při sterilování musí být voda při vložení v plném varu a plechovky zcela ponořeny ve vodě. Samozřejmě, že var po jejich vložení na chvíli ustane, po chvíli ale začne voda opět vřít a od té doby počítáme dobu sterilování. Je-li třeba, teprve nyní upravíme na nižší teplotu. Po celou dobu sterilování musí být plechovky ponořeny ve vodě. Po určené době sterilování konzervy ochladíme přilítím studené vody do zavařovacího hrnce.

Je velice vhodné hotové konzervy označit proužkem papírového štítku s vyznačením obsahu konzervy a datem výroby.

Konzervování výrobků

Vepřový guláš v konzervě

Maso rozkrájíme na kostky 3×3 cm, osolíme, promícháme. Oloupanou nakrájenou cibuli na sádle dozlatova osmažíme a vmícháme maso. Dusíme je, až pustí šťávu, přidáme sladkou papriku, pepř, podle zvyku třený česnek a promícháme. Dál mírně podléváme vývarem z kostí, občas zamícháme. Guláš je připraven, když po rozkrojení kousku masa z něho vytéká bezbarvá tekutina. Maso z nádoby vyndáme, šťávu zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a mírně zalijeme vývarem z kostí, necháme povařit, až se tuk odděluje od šťávy. Horké maso i šťávu dáme do plechovky, dobře uzavřeme a sterilujeme viz. tabulka výše.

Syrové hovězí maso v konzervě

Vychladlé a čisté maso nakrájíme na větší kousky (podle velikosti použitého obalu) a zalejeme mírně osolenou vodou (na litr vody 10–15 g soli). Ještě lepší je zalít maso přes hustý cedník procezenou polévkou z kostí, která po zchladnutí zrosolovatí. Takto připravená konzerva se po otevření může použít k dušení, pečení, na polévku, omáčku apod. Také na roštěnky nebo španělské ptáčky můžeme konzervovat syrové maso již naporcované na tenké plátky. Případně maso nakrájíme na kostky velikosti 4–5 cm. Pokud je nezaléváme solným nálevem a chceme přímo osolit, dáme na 1 kg masa asi 10–15 g soli a dobře promícháme. Do obalů ukládáme obsah těsně, a to buď bez nálevu jen ve vlastní šťávě, nebo zalitý vodou či polévkou z kostí, vždy procezenou přes hustý cedník. Kilové plechovky dvě a tři čtvrtě hodiny, nebo sterilaci opakujeme viz. tabulka výše.

Syrové vepřové maso v konzervě

Ke konzervaci je vhodnější maso tučné a prorostlé. Před jeho vlastním zpracováním odstraníme přebytečný tuk, chrupavky, šlachy, krvavé části a kosti. Pak nakrájíme přiměřené kousky podle velikosti plechovek. Vložíme do nich po špalíčku masa a volný prostor doplníme menšími kousky. Maso můžeme také pokrátet na menší kousky 4×4 cm, podle dalšího upotřebení. Pokud je vepřové maso určené na řízky, mírně je naklepeme, osolíme a těsně složíme do obalů. Nemusíme maso zalévat, zůstane pouze ve vlastní šťávě. Lépe je však přidat slabě osolený, pokud možno horký nálev, jímž maso zalejeme 1 cm od povrchu. Na litr vody přidáme 15–20 g soli. Pokud maso nezaléváme, přidáme 5–10 g soli na kilovou konzervu. Nejlepší je ovšem zalít maso procezeným vývarem z dobře vyvařených kostí, šlach a kůžiček. Po sterilaci utvoří vývar pevný rosol a prodlužuje trvanlivost a svěžest masa.

Naplněné a dobře uzavřené obaly ponoříme do vody a zvolna zahříváme. Při dosažení teploty 98–100 °C, tj. při mírném varu, sterilujeme kilovou plechovku dvě a tři čtvrtě hodiny. Při konzervaci syrového masa se osvědčuje dvojitá sterilace. Poprvé 1,5 hodiny a po 24 hodinách sterilujeme opět nejméně 1 hodinu.

Jitrnice

Konzervovat budeme pouze jitrnicový prejt. Koření se zavařováním rozloží, proto jeho dávku snížíme oproti jitrnicím, které se konzumují ihned, téměř na polovinu. Vyklopení konzervy usnadníme, když před plněním obaly vytržeme sádlem nebo

na chvilku ponoříme do teplé vody. Obaly naplníme asi 10 mm od horního okraje, neboť při sterilaci obsah částečně nabobtná. Kilové plechovky sterilujeme dvě a tři čtvrtě hodiny.

Uzené maso v konzervě

Mělo by být zásadou, že ke konzervování budeme používat čerstvě vyuzené maso. Omyjeme je v teplé vodě, nakrájíme na velké špaličky, podle výšky plechovky. Volný prostor doplníme vhodně velkými řezy masa. Zavařujeme buď v čistém vývaru, nebo zalité až nahoru převařenou horkou vodou, osolenou podle slanosti uzeného masa. Nejvýhodnější je nálev z vyvařených uzených kostí. Kilovou plechovku sterilujeme hodinu a tři čtvrtě.

Při tomto způsobu konzervace je maso stále čerstvé, šťavnaté, s jemnou vůní a chutí, kterou si uchová dlouhou dobu. Proto by si tento způsob konzervace uzeného masa zasloužil větší rozšíření. Je důležité, aby maso nebylo přeuzené a příliš vyschlé. Nejvýhodnější je maso rychle a lehce vyuzené, šťavnaté a světle vybarvené.

Zeleninová směs

Suroviny:

1 kg rajčat – oloupaných nebo podušených a propasírovaných na pyré

1 kg oloupané cibule

1 kg očištěné papriky – barevná nebo na lečo

1 kg mladé neloupané cukety

1 kelímek plnotučné hořčice – 200 gramů

40 g soli

40 g cukru

200 ml oleje

Dále dle chuti můžeme přidat:

chilli papričky

cca 500 g fazolí

Postup přípravy:

Rajčata spaříme, oloupeme a přepůlíme nebo krátce pod poklicí podusíme a následně propasírujeme na pyré. Vložíme do většího hrnce. K rajčatům přisypeme cuketu pokrájenou na menší hranolky, cibuli na plátky či klínky, papriku na nudličky nebo kostičky. Zeleninu dochutíme solí, cukrem a hořčicí, přilijeme olej, promícháme a pod poklicí podusíme společně cca 5–7 minut. Kdo chce mít zeleninovou směs pikantnější, přidá nasekané chilli papričky nebo feferonky. Pokud jsme milovníky luštěnin, můžeme do směsi přisypat i fazole. Zhruba půl kilogramu fazolí (v suchém stavu), které předem uvaříme doměkka a po uvaření scedíme, propláchneme, necháme okapat. Do zeleninové směsi přisypeme krátce před koncem dušení, aby se se zeleninou společně provařily. Takto připravenou zeleninovou směs nandáme v horkém stavu do čistých, suchých plechovek cca 1,5 cm pod okraj, pevně uzavřeme čistými víčky a sterilujeme 15 minut na 85–90 °C (konzerva 0,5 kg). Po vychladnutí uložíme do temna (sklep, komora...). Na výletě pak stačí při ohřívání v kotlíku přidat konzervované maso nebo klobásu a jídlo je připravené.

Recept:

Gulášová polévka z konzervy

Suroviny:

1 vepřová konzerva (cca 350–500 g)

1–2 lžičky sádla z konzervy pod cibuli

1 velká cibule

1–2 lžíce hladké mouky

1 lžíce sladké papriky

1 lžička pálivé papriky (nebo podle chuti)

1,5 l hovězího vývaru (nebo jiného masového, stačí i voda)

3–4 větší brambory

2–3 stroužky česneku (podle velikosti)

sůl

pepř

majoránka

kmín

Postup přípravy:

Brambory a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Z otevřené konzervy pečlivě vyškrábeme sádlo, pokud je ho málo, přidáme další kousek sádla, nebo přidáme olej, osmažíme na něm cibuli do zlatova, přidáme mouku, zasmahneme a přidáme papriku. Promícháme, rychle podlijeme studeným masovým vývarem (nebo jen vodou) a prošleháme, abychom měli polévku pěkně hladkou.

Vložíme brambory, přivedeme k varu a zároveň přisolíme, opepříme a okmínujeme podle chuti. Když jsou brambory uvařené doměkka, přidáme i vepřové maso, přivedeme k varu, dochutíme kořením a prolisovaným česnekem. Vaříme pomalým varem společně max. 5 minut, jen aby se chutě spojily a zároveň aby se maso z konzervy zcela nerozvařilo.



NÁVOD NA OBSLUHU

Vami zakúpený zatvárač plechoviek je stroj určený na zatváranie plechoviek s priemerom 99 mm. Maximálna výška plechovky môže byť 120 mm.

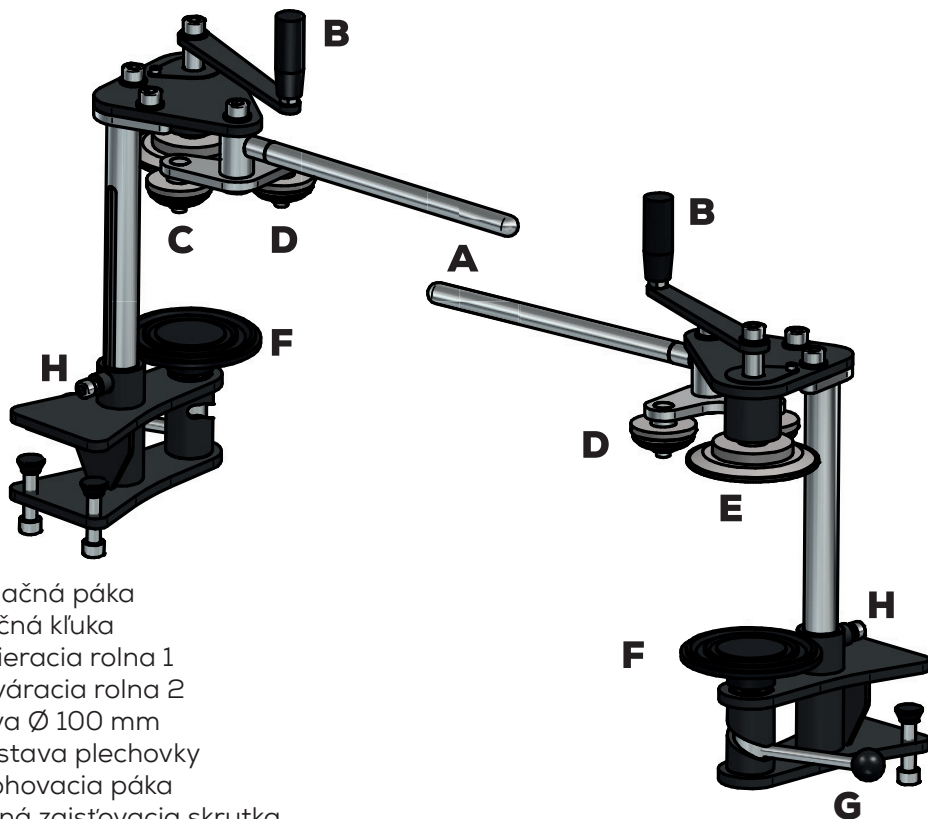
Starostlivo si prečítajte celý návod na použitie a návod uschovajte. Nepoužívajte zatvárač na iný ako daný a návodom určený účel.

OBSAH

- I. Popis a technické parametre
- II. Príslušenstvo
- III. Postup a nastavenie stroja
- IV. Zatváranie plechoviek
- V. Údržba
- VI. Bezpečnosť pri práci
- VII. Postup a konzervácia potravín

I. Popis a technické parametre

Popis



A Prítlačná páka

B Otočná kľuka

C Privieracia rolna 1

D Zatváracia rolna 2

E Hlava \varnothing 100 mm

F Podstava plechovky

G Polohovacia páka

H Zadná zaistovacia skrutka

Technické parametre

Výška: 400 mm
Dĺžka: 520 mm
Šírka: 210 mm
Hmotnosť: 7500 g

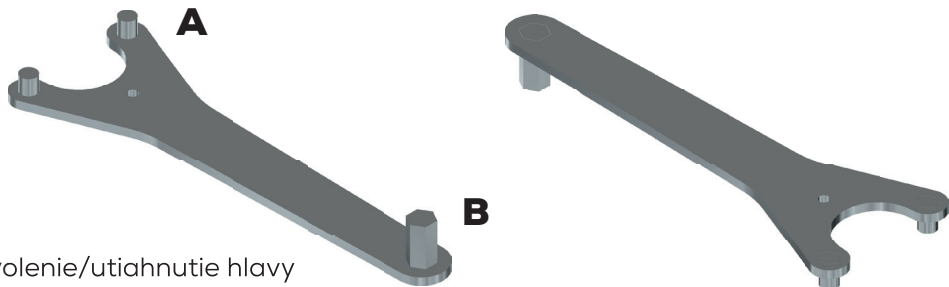
Nastaviteľná výška plechovky do 120 mm.

Zatvárač je určený na plechovky s priemerom 99 mm z našej ponuky pod kat. č. 129778, 129779 a viečko 154107.

Uchytenie k stolu s maximálnou hrúbkou pracovnej dosky 40 mm. Odporúčame pevnú dosku.

II. Príslušenstvo

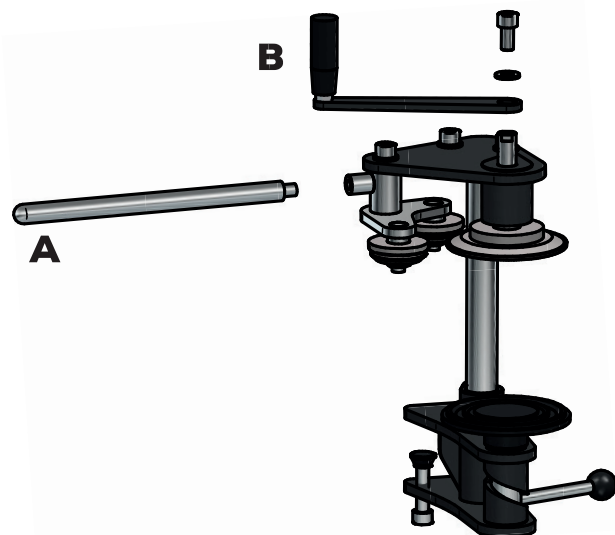
Špeciálny kľúč na manipuláciu s mechanickým zatváračom plechoviek.



A povolenie/utiahnutie hlavy
B povolenie/utiahnutie skrutiek

III. Postup a nastavenie stroja

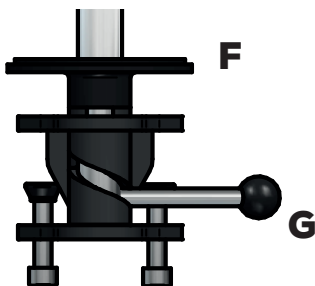
Po vybratí z krabice je nutné priskrutkovať páku **A** a kľuku **B**



Zatvárač nasunieme na stôl/pracovnú dosku tak, aby sa hrana stola oprela o chrbát stojana. Zatvárač dostatočne pripevníme pomocou upínacích skrutiek, aby nedochádzalo k jeho pohybu po stole.

IV. Nastavenie stroja

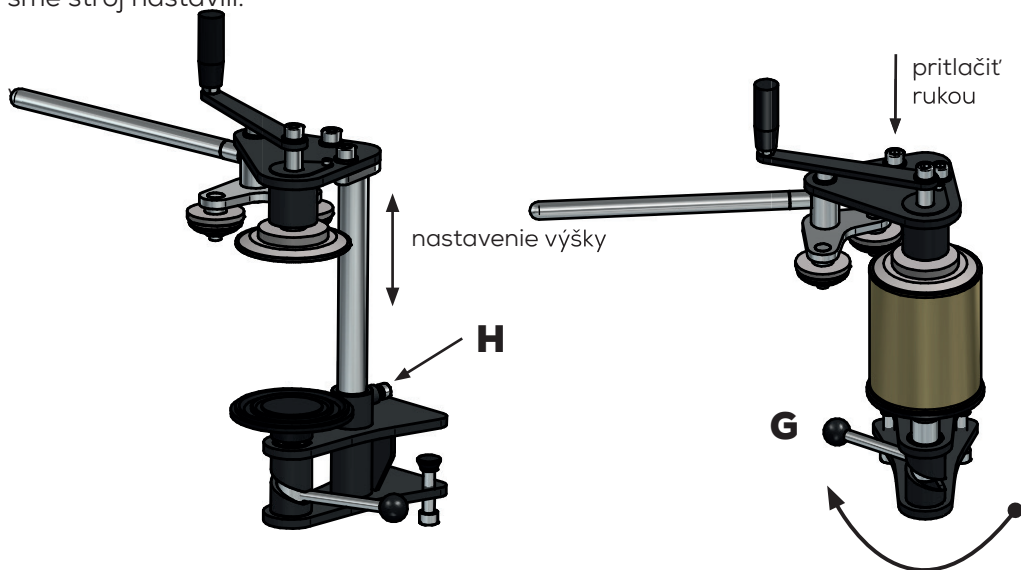
Pred samotným zatváraním je nutné stroj nastaviť na požadovanú výšku plechovky. Posunutím polohovacej páky **G** úplne doprava umiestnime podstavu plechovky **F** do spodnej polohy.



Kľúčom povolíme skrutku **H** v dolnej časti na zadnej strane stojana zatvárača. Pri povolení zadnej skrutky pridržujeme vrchnú časť stroja, ktorá môže voľne zísť dole. Vrchnú časť zdvihne a medzi podstavu **F** a hlavu **E** vložíme plechovku s viečkom. Na vložení plechovky spustíme hlavu **E**. Skontrolujeme, že je viečko správne umiestnené na plechovke a že hlava správne dosadla na plechovku s viečkom.

Následne pootočime pákou **G** úplne doľava. Tým plechovku s viečkom vrátane vrchnej časti stroja posunieme do vrchnej polície. Opäť skontrolujeme, či sú viečko a hlava správne dosadnuté. Na zaistenie dostatočného tlaku na konzervu ešte vrchnú časť rukou pritlačíme na plechovku a za pôsobenia tohto tlaku riadne utiahneme skrutku **H** na zadnej strane stojana.

Po nastavení stroja môžeme opakovane vkladať a zatvárať plechovky, na ktoré sme stroj nastavili.

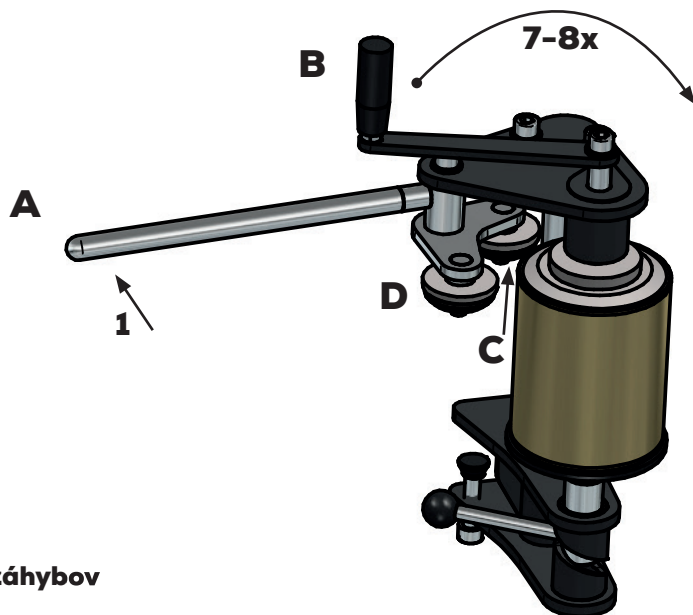


IV. Zatváranie plechoviek

Pri zatváraní plechoviek je nutné dodržať poradie rolíen a postup uvedený v tomto návode.

Začneme otáčať kľukou **B** v smere hodinových ručičiek. Súčasne k viečku priložíme rolňu 1 **C** pohybom prítlačnej páky **A** od seba. Za stáleho plynulého otáčania postupne zvyšujeme tlak rolne na viečko. K správnomu privretiu viečka dôjde po 7-8 otáčkach kľuky **B**.

Silu je nutné zvyšovať postupne. Nie je žiadúce hneď pri prvej otáčke tlačiť maximálnou silou. Pri správnom prevedení ucitíme, ako zvyšujúcim tlakom rolňa priviera viečko k plechovke.



vzory záhybov

po nasadení viečka na plechovku



po prvej operácii rolňa **C**



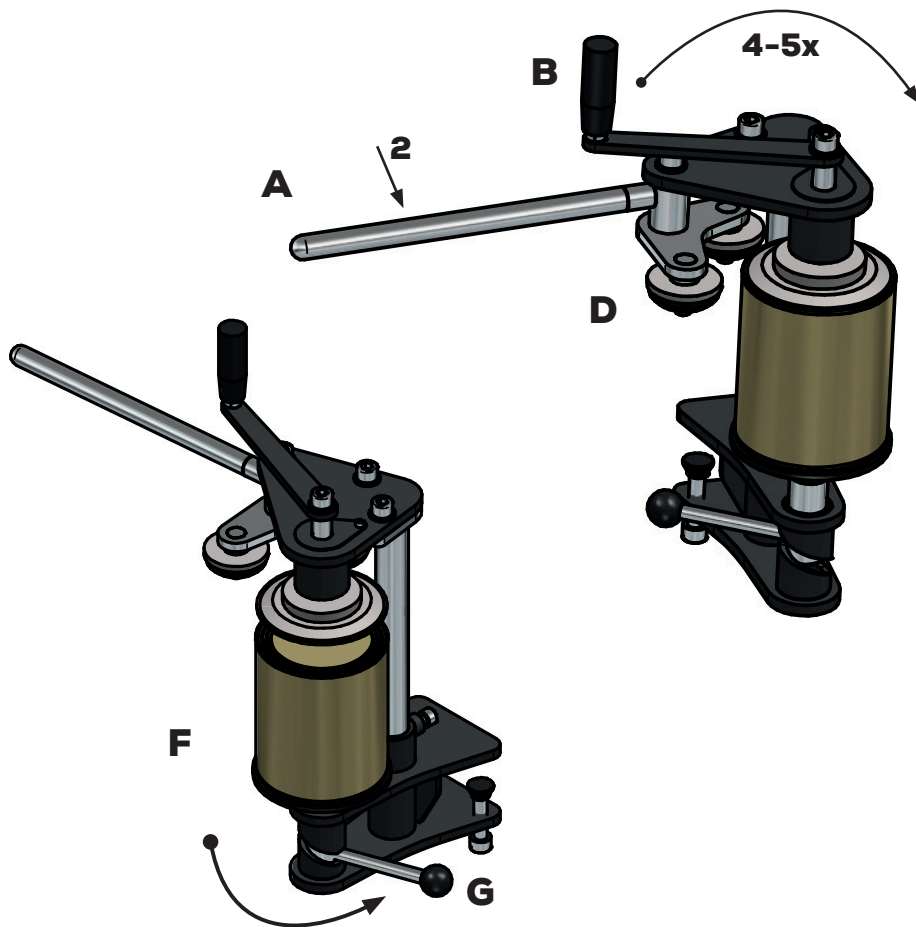
po druhej operácii rolňa **D**



- viečko
- plechovka

Správne privreté/zahnuté viečko je kľúčové pre úspešné zatvorenie plechovky. Ak bude viečko po použití rolne 1 **C** nedostatočne privreté môžu po aplikácii rolne 2 **D** vzniknúť v ohybe viečka zuby alebo iné chyby, ktoré spôsobia nedokonalé zatvorenie.

Po dokončení prvej operácie priložíme k viečku plechovky rolnu 2 **D** pohybom páky **A** smerom k sebe. Za stáleho plynulého otáčania kľuky **B** postupne zvyšujeme tlak rolne 2 **D** na viečko. K správnomu zatvoreniu viečka dôjde po 4-5 otáčkach kľuky **B**. Tlak rolne na viečko plechovky postupne zvyšujeme podobne ako pri prvej operácii. Pri správnom prevedení ucitíme, ako rolna 2 **D** postupne dovierá viečko k plechovke.



Po zatvorení plechovky pootočíme pákou **G** doprava a podstavu so zatvorenou plechovkou spustíme do spodnej polohy. Potom je možné do stroja umiestniť ďalšiu plechovku a celý proces zatvárania opakovať.

V prípade, že počas procesu zatvárania dôjde k povoleniu zadnej skrutky, respektíve k pohybu vrchnej časti stroja s hlavou, je nutné stroj opätovne nastaviť.

Pri zatváraní plechovky môže z dôvodu trenia dôjsť k menšej strate zlatej farby na okraji viečka. Pri pohybe polohovacej páky **G** môže dôjsť k strate čiernej farby v drážke.

IV. Údržba

Zatvárač je vybavený ložiskami, ktoré sú bezúdržbové.

Pohyblivé časti zatvárača je potrebné čistiť a mazať vazelínou podľa potreby – najmä podstavu plechovky **F**.

V. Bezpečnosť pri práci

Pri práci so strojom je nutné prísne dbať na vlastnú bezpečnosť.

Zvýšenú pozornosť treba venovať hlavne miestam styku rolen, hlavy a plechovky. Pri zmene pracovnej výšky stroja je nutné dbať na zvýšenú opatrnosť. Pri povolení zadnej skrutky dôjde k uvoľneniu a samovoľnému pádu vrchnej časti stroja. Pri manipulácii so zadnou skrutkou je nutné vrchnú časť stroja pridržať.

Pri práci vzniká nebezpečenstvo zachytenia časti ruky (prstov) do stroja.

Pozor na prítomnosť detí pri používaní stroja.

Stroj udržiajte na čistom a suchom mieste, čistite povrchovo navlhčenou handričkou a saponátom a potom vytrite dosucha. Nepoužívajte drsnú alebo drôtenú hubku, môže dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy. Všetky pohyblivé časti skontrolujte a podľa potreby namažte vazelínou. Všetky povrchy súčastí udržiajte suché.

Dôležitá je údržba rolen a hlavy. V prípade ich poškodenia nemusí byť plechovka správne uzavretá.

VI. Postup a konzervácia potravín

Najväčší vplyv na trvanlivosť konzervy má vhodná pasterizácia. Správne konzervované potraviny je možné skladovať až niekoľko rokov, konzerva si zachová plnú chuť a je bez baktérií. Domáce konzervy využijeme pri výletoch či dovolenke, cestou sa nerozbijú a nepodliehajú znehodnoteniu. Uchovávať takto je možné nielen mäso alebo paštétu, ale aj polievku, huby, zeleninu či obľúbený kompót.

Vo väčšine receptov sa stretávame so zaváraním v 2 fázach. Prvý deň 2 hodiny pri 100 °C – necháme vychladnúť a po 24 hodinách zavárame opäť pri 100 °C aspoň hodinu. Urýchlenie chladenia vykonávame doliatím studenej vody k zaváraným konzervám a necháme produkty vo vode do úplného vychladenia, nevkladáme horúce konzervy do studenej vody.

Čas sterilizácie konzerv:

Druh konzervovaného mäsa a zeleniny	Jednoduchá sterilizácia pri 100 °C		Prerušovaná sterilizácia pri 100 °C druhá sterilizácia za 24 hodín			
	0,5 kg	1 kg	0,5 kg		1 kg	
			1.	2.	3.	4.
	hod.	hod.	hod.	hod.	hod.	hod.
Mäso surové zo všetkých druhov zvierat	2	2,5-3	1	0,75	1,5	1
Mäso pečené, dusené, varené, guláše atď.	1,25	1,5-2	1	0,5	1	0,75
Výrobky zo sekaného mäsa, paštéty, jaternice a ďalšie	2	2,5	1	0,75	1,5	1
Zelenina, paradajky	0,25	0,25-0,5	x	x	x	x

Príprava

Pred plnením musíme veškeré obaly riadne sterilovať. Plníme pak jen obaly nepoškozené, bez deformace. Poškození obalu by vedlo ke špatnému uzavření a znehodnocení obsahu.

Při konzervaci masa musíme dodržovat určité zásady hygieny práce. Suroviny by se měly zpracovávat v chladnější místnosti, potřebný inventář (stoly, hrnce, nože, sekáče, naběračky apod.) musí být naprosto čisté. Stejně budeme zacházet i se surovinou, kterou budeme zpracovávat. Základní surovinou je maso – to by mělo být čisté, čerstvé, vychlazené a odleželé. Ale i ostatní suroviny musí být čerstvé, dobře očištěné, opláchnuté ve vodě a okapané.

Úprava mäsa

Čerstvé mäso vykostíme, zbavíme úlomkov kostí, šliach, chrupaviek, blán, žiliek a prebytočného tuku. Nakrájame ho na primerané kusy, umyjeme a podľa druhu plechovky, buď naukladáme surové, alebo ich vopred tepelne upravíme varením, dusením, údením, pečením alebo vyprážením. **Vždy osolíme, pretože soľ je dôležitý konzervant.**

Varenie – stačí mäso predvariť vložением do osolenej vriacej vody a povariť. Časť vývaru použijeme na prípravu omáčky. Mäso bohužiaľ pustí väčšinu chuti aj výživných látok do vody.

Dusenie – je pre domáce konzervy najvhodnejšie. Mäso dusíme na malom množstve tuku alebo vody. Dusenie ukončíme, keď po nabodnutí z mäsa nevyteká červená tekutina. Pozor na cibuľu, často v konzervách kvasí.

Pečenie – pečením sa vytvorí typické sfarbenie a vôňa aj chuť, ale následnou sterilizáciou sa tieto vnemy značne oslabia. Mäso predpekáme len na $\frac{3}{4}$, aby po narezaní z neho nevytekala červená tekutina.

Vyprážanie – nevhodné je sterilizovať obalené vyprážené mäso. Plátky neobaleného mäsa vyprážením v horúcom tuku a následnou sterilizáciou, tak ako pri pečení, prídu o časť farby a vône.

Údenie – na sterilizáciu je vhodné mäso údené dlhšiu dobu v studenom dyme alebo naopak kratšiu dobu v horúcom dyme. Vychladnuté mäso krájame na kusy a skladáme do plechoviek.

Kusy mäsa musia končiť 3–4 cm pod okrajom plechovky, zalejeme osolenou vodou alebo vývarom tak, aby bolo úplne ponorené a hladina končila 1 cm od okraja. K neudnenému mäsu je vhodné pridať lyžicu mletých varených koží alebo zaliat vývarom z koží.

Plechovky dobre uzavrieme.

Pokiaľ nie je plechovka dobre uzavretá, je zmarená všetka naša práca a materiál. Preto musíme dbať na to, aby ručný uzatvárací stroj bol v bezchybnom stave. Uzavretiu sa musí venovať náležitá pozornosť. Plechovky nesmieme prepľňať, zle sa potom zatvárajú a zostanú často vypuklé. Zasadou pri konzervácii by malo byť čo najskôr obsah uzavrieť a sterilizovať. Ak sa ukážu po uzavretí konzerv niektoré chybné (majú vypuklé viečka), ihneď ich spotrebujeme.

Riadne uzavreté plechovky musíme čo najskôr sterilizovať, aby ich obsah nepodliehal škodlivým zmenám. V domácich podmienkach pre plechovky, ktoré sterilizujeme pri teplote do 100 °C, stačí väčší hrniec s pokrievkou. Pri sterilizácii musí byť voda pri vložení v plnom varení a plechovky úplne ponorené vo vode. Samozrejme, že var po ich vložení na chvíľu ustane, po chvíli ale začne voda opäť vriet' a od tej doby počítame dobu sterilizácie. Ak je to potrebné, až teraz upravíme na nižšiu teplotu. Po celú dobu sterilizácie musia byť plechovky ponorené vo vode. Po určenej dobe sterilizácie konzervy ochladíme priliatím studenej vody do zaváracieho hrnca.

Je veľmi vhodné hotové konzervy označiť prúžkom papierového štítku s vyznačením obsahu konzervy a dátumom výroby.

Konzervovanie výrobkov

Bravčový guláš v konzerve

Mäso rozkrájame na kocky 3×3 cm, osolíme, premiešame. Olúpanú nakrájanú cibuľu na masti dozlatista osmažíme a vmiešame mäso. Dusíme ich, až pustia šťavu, pridáme sladkú papriku, korenie, podľa zvyku trený cesnak a premiešame. Ďalej mierne podlievame vývarom z kostí, občas zamiešame. Guláš je pripravený, keď po rozkrojení kúska mäsa z neho vyteká bezfarebná tekutina. Mäso z nádoby vyberieme, šťavu zaprášime hladkou múkou, opražíme a mierne zalejeme vývarom z kostí, necháme povariť, až sa tuk oddeľuje od šťavy. Horúce mäso aj šťavu dáme do plechovky, dobre uzavrieme a sterilizujeme vid. tabuľka vyššie.

Surové hovädzie mäso v konzerve

Vychladnuté a čisté mäso nakrájame na väčšie kúsky (podľa veľkosti použitého obalu) a zalejeme mierne osolenou vodou (na liter vody 10–15 g soli). Ešte lepšie je zaliat' mäso cez husté sitko precedenou polievkou z kostí, ktorá po vychladnutí zrôsolovatí. Takto pripravená konzerva sa po otvorení môže použiť na dusenie, pečenie, na polievku, omáčku a pod. Tiež na roštenky alebo španielske vtáčiky môžeme konzervovať surové mäso už naporciované na tenké plátky. Prípadne mäso nakrájame na kocky veľkosti 4–5 cm. Ak ich nezalievame soľným nálevom a chceme priamo osoliť, dáme na 1 kg mäsa asi 10–15 g soli a dobre premiešame. Do obalov ukladáme obsah tesne, a to buď bez nálevu len vo vlastnej šťave, alebo zaliaty vodou či polievkou z kostí, vždy precedenú cez husté sitko. Kilové plechovky dve a trištvrte hodiny, alebo sterilizáciu opakujeme vid. tabuľka vyššie.

Surové bravčové mäso v konzerve

Na konzerváciu je vhodnejšie mäso tučné a prerastené. Pred jeho vlastným spracovaním odstránime prebytočný tuk, chrupavky, šľachy, krvavé časti a kosti. Potom nakrájame primerané kúsky podľa veľkosti plechoviek. Vložíme do nich plátky mäsa a voľný priestor doplníme menšími kúskami. Mäso môžeme tiež pokrájať na menšie kúsky 4×4 cm, podľa ďalšieho upotrebenia. Pokiaľ je bravčové mäso určené na rezne, mierne ich naklepeme, osolíme a tesne zložíme do obalov. Nemusíme mäso zalievať, zostane iba vo vlastnej šťave. Lepšie je však pridať slabo osolený, pokiaľ možno horúci nálev, ktorým mäso zalejeme 1 cm od povrchu. Na liter vody pridáme 15–20 g soli. Pokiaľ mäso nezalievame, pridáme 5–10 g soli na kilovú konzervu. Najlepšie je však zaliat' mäso precedeným vývarom z dobre vyvarených kostí, šliach a kožičiek. Po sterilizácii utvorí vývar pevný rôsol a predlžuje trvanlivosť a sviežosť mäsa.

Naplnené a dobre uzavreté obaly ponoríme do vody a zvolna zahrievame. Pri dosiahnutí teploty 98–100 °C, tj pri miernom vari, sterilizujeme kilovú plechovku dve a trištvrte hodiny. Pri konzervácii surového mäsa sa osvedčuje dvojitá sterilizácia. Prvýkrát 1,5 hodiny a po 24 hodinách sterilizujeme opäť najmenej 1 hodinu.

Jaternice

Konzervovať budeme iba jaternicovú kašu. Korenie sa zaváraním rozloží, preto jeho dávku znížime oproti jaterniciam, ktoré sa konzumujú ihneď, takmer na polovicu. Vyklopenie konzervy uľahčíme, keď pred plnením obaly vytrieme masťou

alebo na chvíľku ponoríme do teplej vody. Obaly naplníme asi 10 mm od horného okraja, pretože pri sterilizácii obsah čiastočne napučí. Kilové plechovky sterilizujeme dve a trištvrte hodiny.

Údené mäso v konzerve

Malo by byť zásadou, že na konzervovanie budeme používať čerstvo vyúdené mäso. Umyjeme ich v teplej vode, nakrájame na veľké pásiky, podľa výšky plechovky. Voľný priestor doplníme vhodne veľkými rezami mäsa. Zavárame buď v čistom vývare, alebo zaliate až hore prevarenou horúcou vodou, osolenou podľa slanosti údeného mäsa. Najvýhodnejší je nálev z vyvarených údených kostí. Kilovú plechovku sterilizujeme hodinu a tri štvrté.

Pri tomto spôsobe konzervácie je mäso stále čerstvé, šťavnaté, s jemnou vôňou a chuťou, ktorú si uchová dlhú dobu. Preto by si tento spôsob konzervácie údeného mäsa zaslúžil väčšie rozšírenie. Je dôležité, aby mäso nebolo preúdené a príliš vyschnuté. Najvýhodnejšie je mäso rýchlo a ľahko vyúdené, šťavnaté a svetlo vyfarbené.

Zeleninová zmes

Suroviny:

1 kg paradajok – olúpaných alebo podusených a prepasírovaných na pyré

1 kg olúpanej cibule

1 kg očistenej papriky – farebná alebo na lečo

1 kg mladej nelúpanej cukety

1 téglik plnotučnej horčice – 200 gramov

40 g soli

40 g cukru

200 ml oleja

Ďalej podľa chuti môžeme pridať:

chilli papričky

cca 500 g fazule

Postup prípravy:

Paradajky sparíme, olúpeme a prepolíme alebo krátko pod pokrievkou podusíme a následne prepasírujeme na pyré. Vložíme do väčšieho hrnca. K paradajkám prisypeme cuketu pokrájanú na menšie hranolky, cibuľu na plátky, papriku na rezančeky alebo kocky. Zeleninu dochutíme soľou, cukrom a horčicou, prilejeme olej, premiešame a pod pokrievkou podusíme spoločne cca 5–7 minút. Kto chce mať zeleninovú zmes pikantnejšiu, pridá nasekané chilli papričky alebo feferónky. Ak sme milovníkmi strukovín, môžeme do zmesi prisypať aj fazuľu. Zhruba pol kilogramu fazule (v suchom stave), ktorú vopred uvaríme domäkka a po uvarení scedíme, prepláchneme, necháme odkvapkať. Do zeleninovej zmesi prisypeme krátko pred koncom dusenia, aby sa so zeleninou spoločne prevarili. Takto pripravenú zeleninovú zmes naložíme v horúcom stave do čistých, suchých plechoviek cca 1,5 cm pod okraj, pevne uzavrieme čistými viečkami a sterilizujeme 15 minút na 85–90 °C (konzerva 0,5 kg). Po vychladnutí uložíme do temna (pivnica, komora...). Na výlete potom stačí pri ohrievaní v kotlíku pridať konzervované mäso alebo klobásu a jedlo je pripravené.

Recept:

Gulášová polievka z konzervy

Suroviny:

1 bravčová konzerva (cca 350-500 g)

1-2 lyžičky masti z konzervy pod cibuľu

1 veľká cibuľa

1-2 lyžice hladkej múky

1 lyžica sladkej papriky

1 lyžička štiplavej papriky (alebo podľa chuti)

1,5 l hovädzieho vývaru (alebo iného mäsového, stačí aj voda)

3-4 väčšie zemiaky

2-3 strúčiky cesnaku (podľa veľkosti)

soľ

korenie

majorán

rasca

Postup prípravy:

Zemiaky a cibuľu olúpeme a nakrájame na kocky. Z otvorenej konzervy starostlivo vyškriabeme masť, ak je jej málo, pridáme ďalší kúsok masti, alebo pridáme olej, osmažíme na nej cibuľu do zlatista, pridáme múku, zasmahneme a pridáme papriku. Premiešame, rýchlo podlejeme studeným mäsovým vývarom (alebo len vodou) a prešľaháme, aby sme mali polievku pekne hladkú.

Vložíme zemiaky, privedieme do varu a zároveň prisolíme, okoreníme a okmínujeme podľa chuti. Keď sú zemiaky uvarené domäkka, pridáme aj bravčové mäso, privedieme do varu, dochutíme korením a prelisovaným cesnakom. Varíme pomalým varom spoločne max. 5 minút, len aby sa chute spojili a zároveň aby sa mäso z konzervy úplne nerozvarilo.



Distributor CZ: VELKOOBCHOD ORION, spol. s r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Distribútor SK: Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

