

Preserving jar with flip-top closure
Zavařovací sklenice s klipem
Barattolo per conserve
Tarras de conserva con cierre mecánico
Frasco com fecho
Einkochglas mit Bügelverschluss
Bocal à conserves avec clip
Stoik na przetwory z klipsem
Zaváracie poháre s klipsou
Стеклiнная банка с зажимом

en INSTRUCTIONS FOR USE Preparation

Thoroughly wash the jars and the seals using hot water with detergent, sterilise the seals in boiling water and leave them to dry.

Before preserving food, make sure that the jars and seals are entirely clean, free of food residues, grease, etc.

Use a preserving funnel for filling the jars to ensure the rims of the jars remain clean. Fill the jars up to a maximum of **1 cm** below the upper rim. Leave more free space under the rim for food that tends to swell in the preservation process. Check again before putting the lids on that the rims of the jars are entirely clean, without food residues.

Attach the seal to the glass lid, fold the lid and close the flip-top. Check that the seal is attached correctly if the jar cannot be closed. Do not apply inappropriate strength when closing the jars.

Preserving food

Preserve food in jars with flip-top closure DELLA CASA as usual. After preserving, leave the jars to cool slowly. The lids will fasten themselves tightly to the jars while cooling. This means that a vacuum has been created in the jars and the preserved food is ready for storage.

Checking vacuum before storage

Check after 24 hours that there is a vacuum in the jars.

Open the flip-top, tightly hold the glass lid and lift it. If the lid is tightly fastened to the jar, a vacuum has been created in the jar. Close the jar with the flip-top and store.

If the lid is not fastened, this means that vacuum has not been created in the jar.

Open the jar and check whether there are any impurities on the rim or on the lid. Remove any such impurities and sterilise the seal again. Close the jar again and heat to the preserving temperature as briefly as possible. Then remove it from the bath, leave to cool and check after 24 hours whether there is a vacuum in the jar. The lid must be tightly fastened to the jar.

Storing preserved food

Store the jars with the flip-top closed in a dark, cool place. The shelf life of food preserved in jars with flip-top DELLA CASA is **3 to 6 years**, depending on the food type.

Opening the jars

Release the flip-top and open the jar by pulling the extending seal grip. This releases the vacuum and an audible hissing sound is emitted, signalling that the food in the jar was stored in a vacuum for the whole time.

If the hissing sound is absent, this means that the food was not stored in a vacuum and you should not consume it.

Reuse

Preserving jars DELLA CASA can be reused. A seal which is not damaged can be used for preserving up to **3 times**. If the seal shows any signs of damage or distortion, do not use it but replace it for a new one. Spare seals for jars DELLA CASA are available at the TESCOMA retail centres or at www.tescoma.com.

Cleaning and maintenance

Wash preserving jars with flip-top closure DELLA CASA and the seals under running hot water with detergent. Avoid sharp objects, scourers, sand-based cleaning agents and aggressive chemicals for washing.

Preserving jars with flip-top closure DELLA CASA are dishwasher safe. Do not wash the seals in dishwasher.

Safety instructions

Do not expose preserving jars with flip-top closure to abrupt temperature variations.

Before filling them with very hot food such as fresh marmalade, place the jars onto a cloth soaked in hot water.

Do not place cold preserving jars into very hot or boiling water – heat the bath to the required temperature gradually during the preservation process.

Do not place the jars onto heated surfaces such as griddles, baking sheets, etc.

Do not place hot jars onto cold or metal pads.

Use an oven mitt when handling hot jars – risk of burning.

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Připrava

Sklenice i těsnění umyjte důkladně horkou vodou s přidavkem saponátu, těsnění sterilizujte ve vařící vodě a nechte oschnout.

Před zavařováním se ujistěte, že jsou sklenice i těsnění zcela čisté, zbavené zbytků potravin, mastnoty apod.

K plnění sklenic používejte nasyčku pro zavařování, aby okraje sklenic zůstaly čisté. Sklenice plňte nejvýše **1 cm** pod horní okraj. U pokrmů, které během zavařování bobtnají, ponechte pod horním okrajem více volného místa. Před uzavřením sklenic znovu zkontrolujte, že jsou horní okraje sklenic zcela čisté, bez zbytků pokrmů.

Těsnění nasadte na skleněné víčko, víčko sklopte a uzavřete klipový uzávěr. V případě, že sklenici nelze uzavřít, zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně. Při uzavírání sklenic nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

Zavařování pokrmů

Pokrmý ve sklenicích s klipem DELLA CASA zavařujte obvyklým způsobem. Po zavaření nechte sklenice pomalu vychladnout. Během chlazení se víčka pevně přisájí ke sklenicím. To znamená, že se ve sklenicích vytvořilo vakuum a zavařené pokrmý jsou připravené k uskladnění.

Kontrola vakua před uskladněním

Po 24 hodinách zkontrolujte, zda je ve sklenicích vakuum.

Otevřete klipový uzávěr, uchopte skleněné víčko a nadzvedněte je. Pokud je víčko ke sklenici pevně přisáté, je ve sklenici vakuum. Sklenici uzavřete klipovým uzávěrem a uskladněte.

Pokud víčko přisáté není, znamená to, že ve sklenici vakuum nevzniklo.

Sklenice otevřete a zkontrolujte, zda se na jejím okraji nebo na těsnění nenachází nečistoty nebo zda těsnění není poškozeno. Případné nečistoty odstaňte a těsnění znovu sterilizujte. Sklenici opět uzavřete a zahřejte na co nejkratší dobu na zavařovací teplotu. Poté sklenici vyjměte, nechte vychladnout a po 24 hodinách se znovu přesvědčte, že ve sklenici vzniklo vakuum, víčko musí být pevně přisáto ke sklenici.

Skladování zavařovaných pokrmů

Sklenice skladujte s uzavřenými klipovými uzávěry na tmavém chladném místě. Doba trvanlivosti pokrmů zavařených ve sklenicích s klipem DELLA CASA je **3 až 6 roků**, podle druhu pokrmu.

Otevírání sklenic

Uvolněte klipový uzávěr a sklenici otevřete zatažením za vyčnívající úchyt těsnění. Tím se uvolní vakuum a ozve se výrazné zasyčení, které signalizuje, že byl pokrm ve sklenici po celou dobu uchován ve vakuu.

Pokud se při otevření sklenice zasyčení neozve, znamená to, že pokrm nebyl skladován ve vakuu, a proto jej nekonzumujte.

Opakované použití

Zavařovací sklenice DELLA CASA lze používat opakovaně, nepoškozená těsnění lze pro zavařování použít až **3krát**. Pokud těsnění jev jakékoliv známky poškození či deformace, nepoužívejte je a nahraďte je novým. Náhradní těsnění pro sklenice DELLA CASA žádejte v prodejních centrech TESCOMA nebo na www.tescoma.com.

Čištění a údržba

Zavařovací sklenice s klipem DELLA CASA i těsnění myjte pod tekoucí teplou vodou s přidavkem saponátu, k mytí nepoužívejte ostré předměty, drátěnky ani čisticí prostředky na bázi písku nebo agresivní chemikálie.

Zavařovací sklenice s klipem DELLA CASA lze mýt v myčce nádobí, těsnění v myčce nemyjte.

Bezpečnostní pokyny

Zavařovací sklenice s klipem nevstavujte prudkým změnám teplot.

Před plněním horkými pokrmý, např. vařenou marmeládou, postavte sklenice na utěrku namočenou v horké vodě.

Studené zavařovací sklenice nevkládejte do velmi horké nebo vařící vody, vodní lázeň při zavařování zahřívajte na požadovanou teplotu postupně.

Sklenice nepokládejte na rozpálené plochy, rošty nebo plechy apod.

Horké sklenice nepokládejte na studené nebo kovové podložky.

Při manipulaci s horkými sklenicemi používejte kuchyňskou rukavici, nebezpečí popálení.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione

Lavare accuratamente i barattoli e le guarnizioni con acqua calda e detersivo, sterilizzare le guarnizioni in acqua bollente e lasciar asciugare.

Prima di inserire gli alimenti da conservare, assicurarsi che i barattoli e le guarnizioni siano perfettamente puliti, senza residui di cibo, grasso, ecc.

Utilizzare un imbuto per conserve per riempire i barattoli in modo che i bordi rimangano puliti. Riempire i barattoli fino ad un massimo di **1 cm** sotto il bordo superiore. Lasciare più spazio libero sotto il bordo se si conservano alimenti che tendono a gonfiarsi. Controllare nuovamente, prima di chiudere i barattoli, che i bordi siano perfettamente puliti, senza residui di cibo.

Applicare la guarnizione al coperchio in vetro, chiudere il coperchio e agganciarlo. Se il barattolo non dovesse chiudersi bene, assicurarsi che la guarnizione sia applicata correttamente. Non usare una forza eccessiva per chiudere i barattoli.

Conservare gli alimenti

Conservare gli alimenti nei barattoli DELLA CASA come d'abitudine. Dopo avere riempito i barattoli, lasciarli raffreddare lentamente. I coperchi si sigilleranno durante il raffreddamento. Questo significa che il sottovuoto si è creato all'interno dei barattoli e gli alimenti sono pronti per essere riposti in dispensa.

Controllare il sottovuoto prima di riporre i barattoli

Dopo 24 ore controllare che si sia creato il sottovuoto nei barattoli.

Aprire il gancio, afferrare il barattolo per il coperchio e sollevarlo. Se il coperchio rimane chiuso e ben fisso al barattolo, significa che al suo interno si è creato il sottovuoto. Richiudere il gancio e riporre il barattolo.

Se il coperchio si apre, significa che il sottovuoto non si è creato nel barattolo.

Aprire il barattolo e controllare che non ci siano impurità sul bordo o sul coperchio. Rimuovere le eventuali impurità e sterilizzare nuovamente la guarnizione. Richiudere il barattolo e riscaldare brevemente fino a riportarlo alla temperatura di conservazione originaria. Quindi toglierlo dall'acqua, lasciar asciugare e controllare di nuovo il sottovuoto dopo 24 ore. Aprendo il gancio, il coperchio deve rimanere ben fisso al barattolo.

Conservare gli alimenti

Riporre gli alimenti da conservare con il gancio chiuso in un luogo buio e fresco. La vita media degli alimenti conservati sottovuoto nei barattoli DELLA CASA va da **3 a 6 anni**, a seconda del tipo di alimento.

Aprire i barattoli

Aprire il gancio e sbloccare il coperchio tirando la linguetta della guarnizione. Questa azione eliminerà il sottovuoto e si sentirà chiaramente un sibilo, ad indicare che l'alimento nel barattolo è rimasto sottovuoto per tutta la durata della conservazione.

Se non si sente il sibilo, significa che l'alimento non era conservato sottovuoto e quindi non va consumato.

Riutilizzo

I barattoli per conserve con gancio DELLA CASA possono essere riutilizzati. Se la guarnizione non è danneggiata, può essere utilizzata per la conservazione sottovuoto fino a **3 volte**. Se la guarnizione mostra segni di deterioramento o deformazioni, non utilizzarla e sostituirla con una nuova. Le Guarnizioni per barattoli DELLA CASA sono disponibili presso i rivenditori TESCOMA o sul sito www.tescoma.com.

Pulizia e manutenzione

Lavare i barattoli per conserve DELLA CASA e le guarnizioni sotto acqua corrente calda e con del detersivo. Non utilizzare oggetti appuntiti, pagliette e abrasivi o agenti chimici aggressivi per la pulizia.

I barattoli per conserve DELLA CASA sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare le guarnizioni in lavastoviglie.

Istruzioni di sicurezza

Non esporre i barattoli per conserve a repentini sbalzi di temperatura.

Prima di riempire i barattoli con alimenti molto caldi come marmellata appena preparata, mettere i barattoli su un canovaccio dopo averlo immerso in acqua calda.

Non immergere i barattoli in acqua molto calda o bollente – riscaldare l'acqua gradualmente.

Non appoggiare i barattoli su superfici calde come gratele, teglie, ecc.

Non appoggiare i barattoli caldi su superfici fredde o metalliche.

Utilizzare un quanto da forno quando si maneggiano i barattoli caldi – rischio di ustione.

es INSTRUCCIONES DE USO

Preparación

Lavar bien los tarros y las tapas con agua caliente y detergente, esterilizar las tapas en agua hirviendo y dejarlas secar.

Antes de conservar alimentos, asegurar que los tarros y tapas están completamente limpios, libres de restos de alimentos, grasa, etc.

Utilizar un embudo para conservas para llenar los tarros asegurando que los bordes de los tarros se mantienen limpios. Llenar los tarros **1 cm** por debajo del borde como máximo. Dejar más espacio libre debajo del borde para alimentos que tiendan a hincharse durante el proceso de conservación. Comprobar de nuevo antes de poner las tapas que los bordes de los tarros están limpios, sin residuos de alimentos.

Unir la goma a las tapas de cristal, plegar la tapa y cerrar el cierre mecánico. Si no puede cerrar el tarro comprobar que la goma está unida correctamente. No aplicar una fuerza inapropiada al apretar las tapas.

Conservación de alimentos

Conservar alimentos en tarros con cierre mecánicos DELLA CASA como de costumbre. Después de la conserva, dejar enfriar los tarros poco a poco. Las tapas se fijarán fuertemente por sí solas a los tarros mientras se enfrían. Esto significa que el vacío se ha creado en los tarros y los alimentos en conserva están listos para guardar.

Comprobar el vacío antes de guardar

Comprobar después de 24 horas que hay vacío en los tarros.

Abrir el cierre mecánico, sujetar fuertemente la tapa de cristal y levantarla. Si la tapa está fuertemente fijada al tarro, el vacío se ha creado en el tarro. Cerrar el tarro con el cierre mecánico y guardar.

Si la tapa no está fijada, significa que el vacío no se ha creado en el tarro.

Abrir el tarro y comprobar si hay algunas impurezas en el borde o en la tapa. Retirar cualquier impureza y esterilizar la goma de nuevo. Cerrar el tarro otra vez y calentarlo a temperatura de conserva brevemente. A continuación retirarlo del baño maría, dejar enfriar y comprobar después de 24 horas si hay vacío en los tarros.

Almacenaje de tarros de conserva

Guardar los tarros con cierre mecánico en un lugar oscuro y fresco. La duración de conservación de los alimentos en los tarros de conserva con cierre mecánico DELLA CASA es de **3 a 6 años**, dependiendo del tipo de alimento.

Abrir los tarros

Liberar el cierre mecánico y abrir los tarros tirando del tirador de la goma. Esto libera el vacío emitiendo un silbido acústico, indicando que el alimento en los tarros ha sido almacenado al vacío durante todo el periodo de almacenaje.

Si el silbido acústico es inexistente, significa que los alimentos no han sido almacenados al vacío y usted no debería de consumirlos.

Reutilización

Los tarros de conserva DELLA CASA se pueden reutilizar. La goma que no está dañada puede utilizarse para conserva hasta **3 veces**. Si la goma muestra algún signo de daño o deformación, no utilizarla y reemplazarla por una nueva. Repuestos de gomas DELLA CASA están disponibles en los centros de distribución TESCOMA o en www.tescoma.com.

Limpieza y mantenimiento

Lavar los tarros de conserva con cierre mecánico DELLA CASA y las gomas bajo el grifo de agua caliente con detergente. Evitar objetos punzantes, estropajos, agentes aerosoles de limpieza y sustancias químicas agresivas para su limpieza.

Los tarros de conserva con cierre mecánico DELLA CASA son aptos para el lavavajillas. No lavar las gomas en el lavavajillas.

Instrucciones de seguridad

No exponer los tarros de conserva con cierre mecánico a cambios bruscos de temperatura.

Antes de llenarlos con alimentos muy calientes como mermelada recién hecha, colocar los tarros sobre un paño empapado en agua caliente y escurrido.

No colocar tarros de conserva en agua hirviendo o muy caliente – calentarlo en agua a la temperatura deseada de forma gradual durante el proceso de conserva.

No colocar los tarros sobre superficies calientes como parrilla o bandeja de horno.

No colocar tarros calientes sobre superficies frías o de metal.

Utilizar una manopla cuando se manipulen los tarros calientes – riesgo de quemadura.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação

Lavar muito bem os frascos e os vedantes com água quente e detergente, esterilizar os vedantes em água a ferver e deixar secar.

Antes de conservar os alimentos, verifique se os frascos e os vedantes estão completamente limpos, sem quaisquer resíduos de alimentos ou gorduras, etc.

Use um funil de conservas para encher o frasco de forma a garantir que os bordos dos frascos se mantêm limpos. Encher os frascos até ao máximo de **1 cm** abaixo do bordo. Deixe mais espaço livre abaixo do bordo para alimentos com tendência a aumentar de volume durante o processo de conservação. Verifique novamente antes de fechar se os bordos dos frascos estão completamente limpos, sem quaisquer resíduos de alimentos.

Coloque os vedantes nas tampas de vidro, dobre e feche. Se o frasco não fechar bem verifique se o vedante está bem colocado. Não aplique força inadequada quando fechar os frascos.

Conservar alimentos

Conservar alimentos nos frascos com fecho DELLA CASA como habitualmente. Após conservar, deixe os frascos arrefecerem lentamente. As tampas vão prender-se firmemente aos frascos durante o arrefecimento. Isto significa que o vácuo foi criado no interior dos frascos e os alimentos estão prontos para serem armazenados.

Verificação do vácuo antes da armazenagem

Verifique após 24 horas que existe vácuo nos frascos.

Abrir o fecho, firmemente manter a tampa de vidro e levantar. Se a tampa estiver firmemente presa ao frasco, o vácuo foi criado com sucesso no interior do frasco. Fechar o frasco e armazenar.

Se a tampa não estiver presa ao frasco, isto significa que o vácuo não foi criado no frasco.

Abra o frasco e verifique se existe alguma impureza na tampa ou no bordo do frasco. Retire quaisquer sujidades e esterilize novamente o vedante. Feche o frasco novamente e aqueça com temperatura de conservação tão breve quanto possível. Depois retire do calor, deixe arrefecer e após 24 horas verifique se existe vácuo no frasco. A tampa tem de ficar firmemente presa ao frasco.

Armazenar alimentos em conserva

Guardar os frascos com fecho num local escuro e fresco. A validade dos alimentos preservados nos frascos com fecho DELLA CASA é de **3 a 6 anos**, dependendo do tipo de alimento.

Guardar os frascos num local escuro e fresco, verificando de vez em quando se as tampas estão dobradas para dentro e não saltam.

Abrir os frascos

Soltar o fecho e abrir o frasco puxando a pega do vedante. Isto libertará o vácuo e um assobio audível será emitido, indicando que o alimento no frasco foi mantido em vácuo durante todo o período de armazenagem.

Se não se ouvir o assobio, isto indica que o alimento não foi mantido em vácuo e portanto não deve consumir o alimento.

Reutilização

Os frascos com fecho DELLA CASA podem ser reutilizados. Se o vedante não estiver danificado pode ser reutilizado até **3 vezes**. Se o vedante mostrar sinais de danos ou distorção, não o use e substitua-o por um novo. Vedante para frascos DELLA CASA estão disponíveis nas lojas TESCOMA ou em www.tescoma.com.

Limpeza e manutenção

Lavar os frascos com fecho DELLA CASA e os vedantes em água corrente quente com detergente. Evite objectos afiados, esfregões, agentes de limpeza à base de areia e químicos agressivos para lavar.

Frascos com fecho DELLA CASA podem ir à máquina de lavar louça. Não lavar os vedantes na máquina de lavar louça.

Instruções de segurança

Não expor os frascos com fecho a variações abruptas de temperatura.

Antes de os encher com alimentos muito quentes, como compota fresca, coloque os frascos num pano molhado em água quente e torcido.

Não coloque os frascos com fecho frios em água muito quente ou a ferver – aquecer à temperatura necessária de forma gradual.

Não coloque os frascos no forno ou num tabuleiro aquecido – retirar a grelha ou tabuleiro do forno antes de o ligar.

Não coloque frascos quentes sobre tabuleiros frios ou de metal.

Use uma luva de forno ao manusear os frascos quentes – risco de queimadura.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Vorbereitung

Gläser und Dichtung in heißem Wasser mit Spülmittel gründlich spülen, Dichtung in kochendem Wasser sterilisieren und trocken lassen.

Vor dem Einkochen überprüfen, ob die Gläser und die Dichtung ganz sauber, ohne Füllgutreste, entfettet usw. sind.

Einen Einkoch-Einfülltrichter zum Füllen der Gläser verwenden, damit die Glasränder sauber bleiben. Die Gläser max. bis **1 cm** unter dem oberen Glasrand füllen. Im Falle, dass das Einkochgut beim Einkochen quellen kann, lassen Sie unter dem oberen Glasrand mehr freien Platz. Vor dem Verschließen noch einmal überprüfen, ob die oberen Glasränder sauber, ohne Füllgutreste sind.

Die Dichtung auf den Glasdeckel aufsetzen, den Deckel zuklappen, den Bügelverschluss verschließen. Kann das Glas nicht geschlossen werden, bitte überprüfen, ob die Dichtung richtig aufgesetzt ist. Beim Schließen keine unangemessene Gewalt verwenden.

Einkochen von Lebensmitteln

Das Einkochgut in den Gläsern mit Bügelverschluss DELLA CASA wie üblich einkochen. Die Gläser nach dem Einkochen langsam abkühlen lassen. Beim Abkühlen pressen sich die Deckel und die Gläser fest zusammen. Das heißt, dass sich das Vakuum im Glas gebildet hat und das Einkochte gelagert werden kann.

Überprüfen des Vakuums vor der Lagerung

Nach 24 Stunden überprüfen, ob sich das Vakuum in den Gläsern gebildet hat.

Den Bügelverschluss öffnen, den Glasdeckel nehmen und leicht anheben. Sitz der Deckel auf dem Glas fest, hat sich im Glas das Vakuum gebildet. Das Glas mit Bügelverschluss verschließen und lagern.

Wenn der Deckel nicht fest auf dem Glas sitzt, hat sich im Glas kein Vakuum gebildet.

In diesem Fall bitte das Glas öffnen und überprüfen, ob die Glasränder oder die Dichtung nicht verschmutzt sind, bzw. ob die Dichtung nicht beschädigt ist. Eventuelle Verschmutzung entfernen und die Dichtung wieder sterilisieren. Das Glas verschließen, so kurz wie möglich auf die Einkochzeit erwärmen. Das Glas aus dem Kochtopf herausnehmen, abkühlen lassen, nach 24 Stunden wieder überprüfen, ob sich das Vakuum im Glas gebildet hat.

Lagerung von Einkochtem

Die Einkochgläser mit den verschlossenen Bügelverschlüssen kühl und dunkel lagern. Die Haltbarkeit der in den Einkochgläsern mit Bügelverschluss DELLA CASA eingekehten Lebensmittel beträgt **3 bis 6 Jahre**, je nach Lebensmittelart.

Öffnen der Gläser

Den Bügelverschluss lösen, an der Lasche der Dichtung ziehen und das Glas öffnen. Beim Öffnen des Glases wird das Vakuum aufgehoben, es ist ein deutliches Zischen zu hören. Dies signalisiert, dass das Einkochte im Glas während der ganzen Lagerungsdauer im Vakuum gehalten wurde.

Ist beim Öffnen des Glases kein deutliches Zischen zu hören, wurde das Einkochte im Vakuum nicht gehalten und deshalb darf nicht verzehrt werden.

Wiederverwendung

Die Einkochgläser DELLA CASA können wiederverwendet werden, wobei die unbeschädigten Dichtungen bis zu **3 mal** wiederverwendet werden können. Sind auf den Dichtungen Anzeichen von Beschädigungen, bzw. von Verformung erkennbar, bitte sie nicht verwenden und durch die neuen Dichtungen ersetzen. Die Ersatz-Dichtung für Einkochgläser DELLA CASA ist in den Verkaufsstellen TESCOMA, bzw. auf www.tescoma.com erhältlich.

Reinigung und Wartung

Die Einkochgläser mit Bügelverschluss DELLA CASA sowie die Dichtung unter warmem fließendem Wasser mit Spülmittel spülen, zum Reinigen keine scharfen Gegenstände, Drahtschwämme, Scheuermittel oder keine aggressiven Chemikalien verwenden.

Die Einkochgläser mit Bügelverschluss DELLA CASA sind spülmaschinenfest, die Dichtung im Geschirrspüler nicht spülen.

Sicherheitshinweise

Die Einkochgläser mit Bügelverschluss keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen.

Vor dem Befüllen mit sehr heißem Einkochgut wie z.B. mit gekochter Marmelade, sind die Gläser auf ein in heißes Wasser eingetauchtes Geschirrtuch zu stellen.

Die kalten Einkochgläser in sehr heißes oder kochendes Wasser nicht geben, das Wasser laufend auf die gewünschte Temperatur erwärmen.

Die Gläser auf keine heißen Flächen, kein heißes Backrost, bzw. Backblech usw. stellen.

Die heißen Einkochgläser auf keine kalte Unterlage, bzw. auf keine Unterlage aus Metall stellen.

Einen Ofenhandschuh bei der Handhabung mit den heißen Gläsern verwenden, es besteht Verbrennungsgefahr.

MODE D'EMPLOI

Préparation

Laver soigneusement les bocaux et les joints à l'eau chaude avec détergent, stériliser les joints dans l'eau bouillante et laisser sécher à l'air libre. Avant la mise en conserves, s'assurer que les bocaux et les joints sont parfaitement propres, exempts de résidus alimentaires, graisse, etc.

Pour remplir les bocaux, utiliser l'entonnoir pour la mise en conserves pour que leurs rebords restent propres. Remplir les bocaux au maximum jusqu'à **1 cm** du rebord supérieur. Pour les aliments qui gonflent lors de leur mise en conserves, laisser plus d'espace libre sous le bord supérieur.

Avant de fermer les bocaux, vérifier de nouveau que les bords supérieurs des bocaux sont bien propres, sans résidus alimentaires. Placer le joint sur le couvercle en verre, rabattre le couvercle et fermer le clip.

Dans le cas où le verre ne peut pas être fermé, vérifier que le joint est correctement positionné. Ne pas utiliser une force excessive lors de la fermeture des bocaux.

Mise en conserves des aliments

Mettre les aliments en conserves dans les bocaux à clip DELLA CASA de manière habituelle. Après la mise en conserves, laisser les bocaux lentement refroidir.

Lors du refroidissement, les couvercles adhèrent fermement aux bocaux.

Cela signifie que le vide est créé dans les bocaux et que les aliments mis en conserves sont prêts pour être stockés.

Vérification du vide avant le stockage

Au bout de 24 heures, vérifier si les bocaux sont sous vide.

Ouvrir la fermeture à clip, saisir le couvercle en verre et le soulever.

Si le couvercle adhère fermement au bocal, celui-ci est bien sous vide.

Refermer le bocal avec le clip et le stocker. Si le couvercle n'adhère pas au bocal, cela signifie que celui-ci n'est pas sous vide.

Ouvrir le bocal et s'assurer s'il n'y a pas d'impuretés sur son bord ou son joint ou si le joint n'est pas endommagé.

Si c'est le cas, les enlever et stériliser de nouveau le joint.

Refermer le bocal et le chauffer le plus brièvement possible à la température de conservation.

Le retirer ensuite du bain d'eau, laisser refroidir et, au bout de 24 heures, vérifier de nouveau si le bocal est sous vide ; le couvercle doit adhérer fermement au bocal.

Stockage des aliments mis en conserves

Stocker les bocaux avec les clips fermés dans un endroit sombre et frais.

La durée de vie des aliments mis en conserves dans les bocaux à clip DELLA CASA est de **3 à 6 ans**, selon leur type.

Ouverture des bocaux

Soulever le clip et ouvrir le bocal en tirant sur la languette du joint.

Ceci libère le vide et un sifflement distinctif se fait entendre, signalant que l'aliment conservé dans le bocal était maintenu à tout moment sous vide.

Si lors de l'ouverture du bocal le sifflement distinctif ne se fait pas entendre, ceci signifie que l'aliment conservé n'était pas maintenu sous vide et qu'il ne peut pas être consommé.

Utilisation répétée

Les bocaux à conserves DELLA CASA peuvent être réutilisés, le joint non endommagé peut être utilisé pour la mise en conserves jusqu'à **3 fois**.

Si le joint montre tout signe d'endommagement ou de déformation, cessez de l'utiliser et remplacez-le par un neuf.

Demandez les joints de rechange pour bocaux DELLA CASA dans les centres de vente TESCOMA ou sur www.tescoma.com.

Nettoyage et entretien

Laver les bocaux à conserves avec clip DELLA CASA à l'eau courante avec un détergeant, ne pas utiliser d'objets tranchants, paille de fer, ni les produits de nettoyage abrasifs ou produits chimiques agressifs.

Les bocaux à conserves avec clip DELLA CASA peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, mais pas les joints.

Consignes de sécurité

Ne pas exposer les bocaux à conserves avec clip à des changements brusques de température.

Avant de les remplir avec des aliments très chauds, comme par exemple avec la confiture cuite, placer les bocaux sur un torchon de cuisine trempé dans l'eau chaude.

Ne pas insérer les bocaux à conserves froids dans l'eau très chaude ou bouillante, chauffer le bain d'eau à la température requise progressivement.

Ne pas poser les bocaux sur des surfaces, grilles ou plaques de four chauds.

Ne pas poser les bocaux chauds sur des supports froids ou en métal.

Lors de la manipulation des bocaux chauds, utiliser un gant de cuisine, risque de brûlures.

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przygotowanie

Słoiki i uszczelki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Uszczelki dodatkowo należy wyprząć i pozostawić do wyschnięcia.

Przed pasteryzacją należy upewnić się, że słoiki oraz uszczelki są całkowicie czyste, pozbowione resztek pokarmów, odtłuszczone itp.

Do napełniania słoików należy używać lejka do przetworów tak, aby krawędzie słoików pozostały czyste. Słoiki należy napełnić maksymalnie do wysokości **1 cm** od górnej krawędzi. W przypadku pasteryzowania produktów, które podczas gotowania pęcznieją należy pod krawędzią słoików pozostawić więcej wolnego miejsca. Przed zamknięciem słoików należy ponownie skontrolować czy górne krawędzie słoików są czyste, bez resztek pokarmów.

Uszczelkę należy nałożyć na szklane wieczko, następnie wieczko spuścić i zamknąć klipsem. Jeżeli słoika nie da się zamknąć, należy skontrolować czy uszczelka została prawidłowo nałożona. Podczas zamykania słoików nie należy używać nadmiernej siły.

Pasteryzowanie produktów

Produkty w słoikach z klipsem DELLA CASA należy pasteryzować tradycyjnym sposobem. Po zagotowaniu słoiki należy pozostawić do stopniowego wystudzenia. Podczas studzenia wieczka mocno zasyśają się do słoików, co oznacza że w słoikach powstała próżnia i przetwory są gotowe do przechowywania.

Kontrola próżni przed przechowywaniem

Po 24 godzinach należy upewnić się, że w słoikach wytworzyła się próżnia.

Klips należy zdjąć ze słoika, a następnie chwycić za szklane wieczko i podważyć je. Jeżeli wieczko jest mocno zassane oznacza to, że w słoiku wytworzyła się próżnia. Słoik należy zamknąć klipsem i schować.

Jeżeli wieczko nie zassało się oznacza to, że w słoiku nie wytworzyła się próżnia.

W takim przypadku słoik należy otworzyć i skontrolować czy jego krawędź lub uszczelka nie jest uszkodzona. Jeżeli tak jest, należy usunąć zabrudzenia i ponownie wyparzyć uszczelkę. Słoik należy ponownie zamknąć i krótko zagotować. Następnie słoik należy wyjąć i odstawić do wystudzenia. Po 24 godzinach należy sprawdzić czy w słoiku powstała próżnia i wieczko mocno zassało się do słoika.

Przechowywanie pasteryzowanych potraw

Słoiki z przetworami należy przechowywać z nałożonym klipsem w ciemnym i chłodnym miejscu. Termin ważności potraw pasteryzowanych w słoikach z klipsem DELLA CASA to **3 do 6 lat**, w zależności od rodzaju potrawy.

Otwieranie słoików

Ze słoika należy zdjąć klips i pociągając za wystający uchwyć uszczelki otworzyć słoik. Następnie pojawi się wyraźne syzyzenie, które świadczy o tym, że potrawy w słoiku były przechowywane w warunkach próżniowych.

Jeśli podczas otwierania nie pojawi się wyraźne syzyzenie, oznacza to, że potrawa nie była przechowywana w słoiku w warunkach próżniowych i nie należy jej spożywać.

Ponowne użycie

Słoiki na przetwory DELLA CASA są przeznaczone do wielokrotnego użytku. Nieuszkodzonych uszcelek można użyć aż **trzykrotnie**. Jeżeli uszczelki są w jakikolwiek sposób uszkodzone lub zdeformowane nie należy ich używać, a zastąpić nowymi. O zamienne uszczelki do słoików DELLA CASA zapytaj w salonach sprzedaży TESCOMA lub na www.tescomapolska.com.

Czyszczenie i utrzymanie

Słoiki na przetwory z klipsem DELLA CASA i uszczelki należy myć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. O mycia nie należy używać ostrych przedmiotów, druciaków, środków czyszczących na bazie piasku i agresywnych środków chemicznych.

Słoiki na przetwory z klipsem DELLA CASA można myć w zmywarce, uszczelki nie należy myć w zmywarce.

Środki ostrożności

Słoików na przetwory z klipsem nie należy wystawiać na gwałtowne zmiany temperatury.

Przed napełnianiem gorącymi potrawami, np. gotowaną marmoladą, słoik należy postawić na namoczonej w gorącej wodzie i wyciśniętej ścierece.

Zimnych słoików na przetwory nie należy wkładać do gorącej lub wrzącej wody. Podczas pasteryzacji wodę w garnku ze słoikami należy podgrzewać stopniowo aż do zagotowania.

Słoików nie należy stawiać na rozgrzanym ruszcie, blaszce itp.

Gorących słoików nie należy stawiać na zimnej lub metalowej tacy.

Podczas przenoszenia lub przestawiania gorących słoików należy używać rękawicy kuchennej, grozi poparzeniem.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Príprava

Poháre aj tesnenie umyte dôkladne horúcou vodou s prídavkom saponátu, tesnenie sterilizujte vo vriacej vode a nechajte uschnúť.

Préd zaváraním sa uistite, či sú poháre aj tesnenie úplne čisté, zbažené zvyškov potravín, mastnoty a pod.

Na plnenie pohárov používajte násypku na zaváranie, aby okraje pohárov zostali čisté. Poháre plňte najviac **1 cm** pod horný okraj. Pri pokrmoch, ktoré počas zavárania bobtnajú, ponechajte pod horným okrajom viac voľného miesta. Pred uzavretím pohárov znova skontrolujte, či sú horné okraje pohárov úplne čisté, bez zvyškov pokrmov.

Tesnenie nasadte na sklenené viečko, viečko sklopte a uzavrite klipsovým uzáverom. V prípade, že pohár nemožno uzavrieť, skontrolujte, či je tesnenie nasadené správne. Pri uzatváraní pohárov nepoužívajte neprimeranú silu.

Zaváranie pokrmov

Pokrmý v pohároch s klipsoiu DELLA CASA zavárajte obvyklým spôsobom. Po zavarení nechajte poháre pomaly vychladnúť. Počas chladnutia sa viečka pevne prisajú ku pohárom. To znamená, že sa v pohároch vytvorilo vákuum a zavarené pokrmý sú pripravené na uskladnenie.

Kontrola vákuu pred uskladnením

Po 24 hodinách skontrolujte, či je v pohároch vákuum.

Otvorte klipsový uzáver, uchopte sklenené viečko a nadvihnite ho. Ak je viečko ku poháru pevne prisaté, je v pohári vákuum. Pohár uzavrite klipsovým uzáverom a uskladnite.

Ak viečko prisaté nie je, znamená to, že v pohári vákuum nevzniklo.

Pohár otvorte a skontrolujte, či sa na jeho okraji alebo na tesnení nenachádzajú nečistoty alebo či tesnenie nie je poškodené. Prípadné nečistoty odstráňte a tesnenie znovu sterilizujte. Pohár opäť uzavrite a zohrejte na čo najkratšiu dobu na zaváraciu teplotu. Potom pohár vyberte, nechajte vychladnúť a po 24 hodinách sa znovu presvedčte, či v pohári vzniklo vákuum, viečko musí byť pevne prisaté k poháru.

Skladovanie zaváraných pokrmov

Poháre skladujte s uzavretými klipsovými uzávermi na tmavom chladnom mieste. Doba trvanlivosti pokrmov zavarených v pohároch s klipsoiu DELLA CASA je **3 až 6 rokov**, podľa druhu pokrmu.

Otváranie pohárov

Uvoľnite klipsový uzáver a pohár otvorte zatahnutím za vycnievajúcu úchytku tesnenia. Tým sa uvoľní vákuum a ozve sa výrazné zasýčanie, ktoré signalizuje, že bol pokrm v pohári po celý čas uchovávaný vo vákuu.

Ak sa pri otvorení pohára zasýčanie neozve, znamená to, že pokrm neboli skladovaný vo vákuu a preto ho nekonzumujte.

Opakované použitie

Zaváracie poháre DELLA CASA možno používať opakovane, nepoškodené tesnenie možno pre zaváranie použiť až **3krát**. Ak tesnenie javí akékoľvek známky poškodenia či deformácie, nepoužívajte ho a nahraďte ho novým. Náhradné tesnenie pre poháre DELLA CASA žiadajte v predajných centrách TESCOMA alebo na www.tescoma.com.

Čistenie a údržba

Zaváracie poháre s klipsoiu DELLA CASA aj tesnenie umývajte pod tečúcou teplotou vodou s prídavkom saponátu, na umývanie nepoužívajte ostré predmety, drôtenky ani čistiace prostriedky na báze piesku alebo agresívne chemikálie.

Zaváracie poháre s klipsoiu DELLA CASA je možné umývať v umývačke riadu, tesnenie v umývačke neumývajte.

Bezpečnostné pokyny

Zaváracie poháre s klipsoiu nevystavujte prudkým zmenám teplot.

Préd plnením horúcimi pokrmami, napr. varenou marmeládou, postavte poháre na utierku namočenú v horúcej vode.

Studené zaváracie poháre nekladajte do veľmi horúcej alebo vriacej vody, vodný

kúpel pri zaváraní zahrievajte na požadovanú teplotu postupne.

Poháre nepokladajte na rozpalené plochy, rošty alebo plechy a pod.

Horúce poháre nepokladajte na studené alebo kovové podložky.

Pri manipulácii s horúcimi pohármi používajte kuchynskú rukavicu, nebezpečenstvo popálenia.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Подготовка

Тщательно промойте банки и уплотнения горячей водой с моющим средством, простерилизуйте уплотнения в кипящей воде и оставьте высыхать.

Перед началом консервирования убедитесь в том, что банки и уплотнения полностью очищены от остатков продуктов, жира и т.д..

В процессе заполнения банок для сохранения чистоты обода необходимо использовать специальную воронку. Заполнять банки необходимо до тех пор, пока до верхнего края не останется **один сантиметр**. При консервировании продуктов, которые могут разбухать при нагревании, необходимо оставлять больше свободного места. Перед закрытием крышек необходимо убедиться в том, что ободы банок полностью очищены, без остатков пищи.

Приложите уплотнение к стеклянной крышке, закройте банку крышкой и жажимом. Убедитесь, что уплотнение правильно использовано, если не можете банку закрыть. Не прилагайте при этом чрезмерных усилий.

Консервирование пищевых продуктов

Консервирование пищевых продуктов в банках с жажимом DELLA CASA ничем не отличается от обычного процесса консервирования. По окончании консервирования дайте банкам постепенно остыть. Крышки плотно прилегают к банке при охлаждении. Это означает, что внутри банки образовался вакуум и она готова к хранению.

Проверка на герметичность перед хранением

Через 24 часа после окончания консервирования необходимо проверить банки на герметичность.

Открыть жажим и поднять стеклянную крышку. Если крышка плотно крепится к банке, то значит в ней был вакуум. Закройте банку крышкой и храните.

Если крышка не закреплена, это означает, что внутри банки вакуума нет (банка не герметична).

В подобных случаях необходимо открыть банку и проверить обод и крышку на наличие загрязнений. После удаления всех загрязнений крышку банки необходимо заново простерилизовать. Затем снова закройте банку и нагрейте ее до температуры консервирования за как можно меньшее время. После этого банку необходимо снять с паровой (водяной) бани и дать ей остыть. Через 24 часа следует снова проверить банку на герметичность. Крышка должна быть плотно прикреплена к банке.

Хранение консервированных продуктов

Хранить банки с крышкой жажимом в темном, прохладном месте. Срок годности пищевых продуктов в стеклянных банках с жажимом DELLA CASA составляет от **3 до 6 лет** в зависимости от типа продукта.

Открытие банок

Отпустите жажим крышки и откройте банку, потянув за выступ уплотнения. При открытии банки вакуум выпускается из нее и слышен шипящий звук. Это означает, что в течение всего времени хранения консервированные продукты находились в вакууме.

Если при открытии не слышен шипящий звук, это означает, что консервированные продукты хранились не в вакууме, и употреблять их в пищу нельзя.

Повторное использование

Стеклянные банки DELLA CASA можно использовать повторно. Уплотнение, если оно не было повреждено, можно использовать до **3 раз**. Если на уплотнении видны признаки повреждений, не используйте ее и замените на новое. Запасные уплотнения для банок DELLA CASA можно приобрести в розничных магазинах TESCOMA или на веб-сайте www.tescoma.com.

Уход и очистка

Стеклянные банки с жажимом DELLA CASA и уплотнение необходимо мыть в горячей воде с моющим средством. Не используйте для очистки банок острые предметы, металлические молотки, чистящие средства на основе песка и едкие химикаты.

В посудомоечной машине можно мыть только стеклянные банки DELLA CASA. Уплотнение нельзя мыть в посудомоечной машине.

Инструкция по технике безопасности

Не следует подвергать стеклянные банки с жажимом воздействию перепадов температур.

Перед тем, как заполнять банку горячими продуктами, такими как свежесваренное варенье, поместите банку на полотенце, смоченное горячей водой.

Не помещайте холодные банки сразу в горячую или кипящую воду. Воду следует нагревать постепенно.

Не ставьте банку в духовой шкаф на горячей подставке. Перед включением духового шкафа необходимо выставить решетку/противень.

Не ставьте горячие банки на холодные или металлические поверхности.

При работе с горячими банками пользуйтесь прихваткой, поскольку существует риск обжечься.



www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distributore della: Tescoma spa - Casagazzo S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystryb.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszawa 14, Katowice, Polska
Dovozec: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Тескома L.L.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса