

Használati útmutató

Előkészítés

Az üvegeket és a tömitést mossa el alaposan meleg vízzel mosószer hozzáadásával, **a tömitést fertőtlenítsen forrásban lévő vízzel és hagyja megszáradni.**

Befőzés előtt győződjön meg arról, hogy az üvegek és a tömités **teljesen tiszták**, élelmiszermaradványoktól, zsírtól és egyéb szennyeződésekől mentesek.

Az üvegek feltöltéséhez **használjon befőzéshez alkalmas tölcser**t, hogy az üvegek pereme tiszta maradjon. A üvegeket annyira töltse tele, hogy **az üveg felső pereme és a befőzött élelmiszer között legalább 1 cm szabad hely** maradjon. Amennyiben a befőzött élelmiszer térfogata a befőzés során megnő, az üveg felső pereme alatt hagyjon **több helyet szabadon**. Mielőtt az üvegeket lezárná, újra győződjön meg arról, hogy az üvegek **felső pereme tiszta**, élelmiszermaradványoktól mentes.

Helyezze a tömitést az üveg tetőre, hajtsa le a tetőt és **zárja le a csatos zárat**. Ha az üveg nem zárható le, győződjön meg róla, hogy a tömités megfelelően van felhelyezve. Ne fejtessen ki túl nagy erőt az üvegek lezárásakor.

Az élelmiszerek befőzése

A DELLA CASA csatos befőttes üvegekben az élelmiszereket a megszokott módon főzzük be. Befőzés után hagyjuk az üvegeket **lassan kihűlni**, a hűlés során a tetők erősen rászívódnak az üvegekre, ez azt jelenti, hogy az üvegekben **vákuum keletkezett**, és a befőzött élelmiszerek készen állnak az elraktározásra.

Vákuum ellenőrzés a tárolás előtt

24 óra múlva győződjön meg róla, hogy az üvegekben vákuum keletkezett.

Nyissa fel a csatos zárat, fogja meg az üveg tetőt és emelje meg. Ha **a tető erősen az üvegre van szívódva**, azt jelenti, hogy az üvegben vákuum van. Zárja le az üveget a csatos zárral és raktározza el.

Ha a tető nincs az üvegre rászívódva, azt jelenti, hogy az üvegben **nem keletkezett vákuum**.

Nyissa fel az üveget és ellenőrizze, nincs-e szennyeződés az üveg peremén vagy a tömitésen, ill. nincs-e megsérülve a tömités. Az esetleges szennyeződéseket távolítsa el, és **ismét fertőtlenítsen** a tömitést. Zárja le ismét az üveget és melegítse fel **a lehető legrövidebb ideig** a befőzési hőmérsékletre. Ezután vegye ki a forró fürdőből, hagyja kihűlni és 24 óra múlva ellenőrizze, hogy van-e vákuum az üvegben, a tetőnek erősen rá kell szívódnia az üvegre.

A befőzött élelmiszerek tárolása

A csatos zárral lezárt üvegeket tárolja **sötét, hideg helyen**. A DELLA CASA csatos üvegekben tartósított élelmiszerek szavatossági ideje **3-6 év**, az élelmiszer típusától függően.

Az üvegek nyitása

Szabadítsa fel a csatos zárat és a tömités kiálló részének meghúzásával nyissa fel az üveget. Az üveg felnyitása elengedi a vákuumot és jellegzetes szisszenő hang hallatszik, ami azt jelzi, hogy az üvegben lévő élelmiszer **egész idő alatt vákuum alatt volt tárolva**.

Ha az üveg nyitásakor nem hallatszik szisszenő hang, azt jelenti, hogy az élelmiszer nem volt vákuum alatt tárolva, ezért az élelmiszert **ne fogyassza el**.

Többszöri használat

A DELLA CASA befőttes üvegek **többszöri használatra** is alkalmasak. A nem sérült tömités befőzési célra 3-szor is felhasználható. Ha a tömités bármilyen károsodás vagy deformáció jeleit mutatja, **ne használja tovább**, hanem cserélje ki. **Tartalék tömitést a DELLA CASA üvegekre** igényeljen a TESCOA értékesítési központjaiban vagy a www.tescoma.com címen.

Tisztítás és karbantartás

A DELLA CASA csatos befőttes üvegeket és a tömitést is **meleg folyó víz alatt mossa el mosószer hozzáadásával**, a mosáshoz ne használjon éles tárgyakat, súrolót, szemcsés tisztítószer, sem pedig agresszív vegyszert.

A DELLA CASA csatos befőttes üvegek **mosogatógépben moshatók, a tömités mosogatógépben nem mosható**.

Biztonsági előírások

Ne tegye ki a csatos befőttes üvegeket hirtelen hőmérsékletváltozásnak.

Mielőtt nagyon forró élelmiszert, pl. főzött lekvárt töltene az üvegekbe, helyezze az üvegeket kicsavart törőruhára, amelyet előtte forró vízbe mártott.

Ne helyezzen hideg befőttes üvegeket nagyon forró vagy forrásban lévő vízbe, melegítse a vízfürdőt fokozatosan a kívánt hőmérsékletre.

Az üvegeket ne helyezze forró területre, rácsra vagy pléhre stb.

Ne helyezzen forró üvegeket hideg vagy fém alátétekre.

A forró üvegekkel való munka során használjon konyhai kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.