

Della Casa

easy preserving
in **your own cookware**



tescoma®

Preserving set, with thermometer
Souprava pro zavařování, s teploměrem
Sterilizzatore, con termometro
Jgo para conservar, con termómetro
Conjunto de conservação, c/termómetro
Einkochset, mit Thermometer
Kit de mise en conserve, avec thermomètre
Zestaw do pasteryzacji, z termometrem
Súprava na zaváranie, s teplomerom
Набор для консервирования, с термометром



Art.: 895260

Della Casa

designed by **tescoma** design protected





*Thermometer / Teploměr / Termometro
Termómetro / Termómetro / Thermometer
Thermomètre / Termometr / Teplomer
Термометр*

*Cover / Poklice / Coperchio / Tapa
Tampa / Deckel / Couvercle / Pokrywka
Pokrievka / Крышка*

*Universal adapter / Univerzální nástavec
Adattatore universale / Adaptador universal
Adaptador universal / Universeller Aufsatz
Support universel / Uniwersalna nakładka
Univerzálny nástavec
Универсальный переходник*

*Steaming pad / Napařovací podložka
Griglia / Base de vapor
Base de vapor / Dampfunterlage
Panier vapeur / Podkładka do gotowania na parze
Naparovací podložka
Прокладка для приготовления на пару*





suitable for ø 24 cm cookware

vhodné pro nádobí ø 24 cm / adatto a pentolame con ø 24 cm
 adecuado para recipientes de ø 24 cm / adequado para tachos e panelas de ø 24 cm
 für die Kochgefäße ø 24 cm geeignet / convient pour les récipients ø 24 cm
 odpowiednia do garnków ø 24 cm / vhodná na riad ø 24 cm
 подходит для посуды ø 24 см

15-120 min



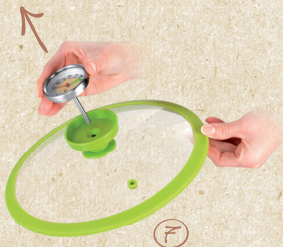
5



6

cleaning

čištění / pulizia / limpieza / limpeza / reinigen
nettoyage / czyszczenie / čistenie / очистка



en Instructions for use

Preparation

Set a ø 24 cm vessel onto the cooker, insert the steaming pad ① and pour in about 1 l lukewarm water ②. Place filled and closed preserving jars onto the steaming pad ③. If you preserve food in tall jars or in several jars set one onto another, assemble the universal adapter and place it onto the rim of the deep pot. Close the set using the cover with thermometer ④.

***Useful hint:** Use the preserving jars, ladle, funnel and tongs for preserving jars DELLA CASA when preserving food. For the full range of DELLA CASA preserving products, visit your retailer or go to www.tescoma.com.*

Preserving and sterilising in a steam bath

Set the cooker to medium output. As soon as the thermometer indicator reaches the green range, reduce heat to stabilise the temperature of the steam bath between 80 and 90 °C. Preserve and sterilise food in a steam bath for 15 to 120 minutes depending on the type of food ⑤.

Notice: Never heat the deep pot with the inserted steaming pad without water. This could damage the pad!

End of preservation

After the time required for preservation has elapsed, turn off the cooker and remove the cover. Hold hot preserving jars using tongs DELLA CASA and remove them from the deep pot ⑥.

Cleaning

Before washing, remove the thermometer from the cover ⑥, disassemble the universal adapter ③ and remove the grip from the steaming pad by rotating it counter-clockwise ⑦. The steaming pad, the universal adapter and the cover (without thermometer) are dishwasher safe. Wash the universal adapter and the steaming pad disassembled. If necessary, wipe the thermometer with a moistened dishcloth and dry. Do not wash in dishwasher!

CS Návod k použití

Příprava

Nádobu ø 24 cm postavte na sporák, dovnitř vložte napařovací podložku ① a nalijte cca 1 l vlažné vody ②. Na napařovací podložku rozmístěte naplněné uzavřené zavařovací sklenice ③. Pokud zavařujete pokrmy ve vyšších sklenicích nebo ve více sklenicích na sobě, sestavte univerzální nástavec a umístěte jej na okraj hrnce. Soupravu uzavřete poklicí s teploměrem ④.

Dobrý tip: Pro zavařování pokrmů používejte zavařovací sklenice, naběračku, nálevku a kleště pro zavařovací sklenice DELLA CASA, kompletní sortiment výrobků pro zavařování DELLA CASA žádejte u svého prodejce nebo na www.tescoma.cz.

Zavařování a sterilování v parní lázni

Sporák zapněte na střední výkon. Jakmile ručička teploměru dosáhne zelené výšece, snižte výkon sporáku tak, aby se teplota parní lázně ustálila mezi 80 a 90 °C. Pokrmy v parní lázni zavařujte a sterilujte po dobu 15–120 minut, podle druhu pokrmu ⑤.

Upozornění: Hrnec s vloženou napařovací podložkou nikdy nezahřívejte bez vody, hrozí poškození podložky!

Ukončení zavařování

Po uplynutí času potřebného pro zavařování vypněte sporák a sejměte poklici. Horké zavařovací sklenice uchopte kleštěmi DELLA CASA a vyjměte je z hrnce ⑥.

Čištění

Před mytím vyjměte teploměr z poklice ⑦, rozložte univerzální nástavec ⑧ a pootočením proti směru hodinových ručiček sejměte úchyt z napařovací podložky ⑦. Napařovací podložka, univerzální nástavec i poklice bez teploměru jsou vhodné do myčky, univerzální nástavec a napařovací podložku myjte rozložené. Teploměr v případě potřeby otřete vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce!

it Istruzioni per l'uso

Preparazione

Posizionare una pentola di ø 24 cm sul fornello, inserire la griglia ① e versare circa 1 l di acqua tiepida ②. Appoggiare i barattoli da sterilizzare sulla griglia ③. Per sterilizzare barattoli alti o set di barattoli impilabili, assemblare l'adattatore universale e posizionarlo sul bordo della pentola. Chiudere lo sterilizzatore utilizzando il coperchio con termometro ④.

Consiglio utile: Utilizzare i barattoli per conserve, il mestolo riempi barattolo, l'imbuto per conserve e la pinza prendi barattolo DELLA CASA. Per la gamma completa di prodotti per la conservazione DELLA CASA, contattare il proprio rivenditore di fiducia o visitare il sito www.tescoma.it.

Sterilizzare i barattoli per conserve con il vapore

Regolare la fiamma a media potenza. Quando l'indicatore del termometro raggiunge il verde, abbassare la fiamma per stabilizzare la temperatura del bagno di vapore fra gli 80 e i 90 °C. Il processo di sterilizzazione dovrebbe durare dai 15 ai 120 minuti a seconda del tipo di alimento da conservare ⑤.

Art.: 895272

Art.: 895274



Avvertenza: Non riscaldare mai la pentola con la griglia inserita senza acqua all'interno: la griglia si potrebbe danneggiare!

Terminare la sterilizzazione

Trascorso il tempo necessario per la sterilizzazione, spegnere il fuoco e togliere il coperchio. Prelevare i barattoli caldi servendosi della pinza prendi barattolo DELLA CASA ed estrarli dalla pentola ⑥.

Pulizia

Prima di lavare lo sterilizzatore, rimuovere il termometro dal coperchio ⑦, smontare l'adattatore universale ⑧ e togliere la parte antiscivolo della griglia ruotandola in senso antiorario ⑨. La griglia, l'adattatore universale e il coperchio (senza termometro) sono lavabili in lavastoviglie. Lavare l'adattatore universale e la griglia smontati. Se necessario, passare il termometro con un panno umido e asciugare. Non lavare in lavastoviglie!

es Instrucciones de uso

Preparación

Colocar un recipiente de ø 24 cm sobre la placa de cocina, introducir la base de vapor ① y verter 1 l de agua templada ②. Colocar los frascos de conserva llenos y cerrados sobre la base de vapor ③. Si conserva alimentos en frascos altos o en varios frascos apilados, montar el adaptador universal y colocarlo sobre el anillo del fondo del recipiente. Cerrar el juego para conservar con la tapa con termómetro ④.

Consejo útil: Utilizar los frascos de conserva, cazo, embudo y pinzas para conservar frascos DELLA CASA cuando conserve alimentos. Para la gama completa de productos para conserva DELLA CASA visitar a su distribuidor o www.tescoma.es.

Conservación y esterilización con baño de vapor

Poner la cocina a temperatura media. Tan pronto como el indicador del termómetro alcance el rango verde, reducir el calor para estabilizar la temperatura del baño de vapor entre 80 y 90 °C. Conservar y esterilizar los alimentos con baño de vapor de 15 a 120 minutos dependiendo del tipo de alimento ⑤.

Aviso: ¡No calentar nunca el recipiente con la base de vapor en su interior sin agua. Esto podría dañar la base!

Fin de la conservación

Después de que el tiempo necesario para la conservación haya finalizado, apagar la cocina y retirar la tapa. Sujetar los frascos de conserva calientes utilizando pinzas DELLA CASA y retirarlos de la olla ⑥.

Limpieza

Antes de lavar, retirar el termómetro de la tapa ⑦, desmontar el adaptador universal ⑧ y retirar el asa de la base de vapor girando hacia la izquierda ⑨. La base de vapor, el adaptador universal y la tapa (sin termómetro) son aptos para el lavavajillas, limpiar el termómetro con un paño húmedo y secar. ¡No lavar en el lavavajillas!

pt Instruções de utilização

Preparação

Coloque um tacho de Ø 24 cm no fogão, coloque a base de vapor ① e deite cerca 1l de água morna ②. Coloque o frasco cheio e fechado sobre a base de vapor ③. Se esterilizar os alimentos nos frascos altos ou em vários frascos empilháveis, monte o adaptador universal e coloque-o no rebordo da panela. Feche o conjunto usando a tampa com o termómetro ④.

Conselho útil: Use os frascos, a concha, o funil e a pinça para os frascos de conservação DELLA CASA para conservar alimentos. Para obter toda a gama de produtos de conservação DELLA CASA, visite uma loja TESCOMA, revendedores ou vá a www.tescoma.pt.

Conservar e esterilizar a vapor

Ligue o fogão a uma temperatura média. Assim que o indicador do termómetro atinja o verde, reduza a temperatura para estabilizar a temperatura do vapor entre 80 e 90 °C. Preserve e esterilize alimentos a vapor por 15 a 120 minutos dependendo do tipo de alimentos (5).

Nota: Nunca aqueça a panela com a base de vapor sem água. Assim pode danificar a base!



Terminar a conservação

Depois de terminar o tempo de conservação necessário, desligue o fogão e retire a tampa. Segure os frascos quentes com a pinça DELLA CASA e retire-os da panela ⑥.

Limpeza

Antes de limpar, retire o termómetro da tampa ⑦, desmonte o adaptador universal ⑧ e retire a pega da base de vapor rodando-a para a esquerda ⑨. A base de vapor, o adaptador universal e a tampa (sem o termómetro) pode ir à máquina de lavar louça. Lave o adaptador universal e a base de vapor desmontados. Se necessário, limpe o termómetro com um pano húmido e seque. Não lave na máquina de lavar louça!

de Gebrauchsanleitung

Vorbereitung

Das Kochgefäß ø 24 cm auf die Kochplatte stellen, die Dampfunterlage einlegen ①, ca. 1 l lauwarmes Wasser hinein gießen ②. Die mit dem Einkochgut befüllten geschlossenen Einkochgläser auf die Dampfunterlage aufstellen ③. Wenn das Einkochgut in den höheren Gläsern, bzw. in den übereinander gestapelten Gläsern eingekocht wird, ist der universelle Aufsatz zusammenzusetzen und auf den Rand des Topfes anzubringen. Mit dem Deckel mit dem Thermometer das Set schließen ④.

Guter Tipp: Die Einkochgläser, den Schöpflöffel, den Trichter und den Einkochglasheber DELLA CASA zum Einkochen verwenden, das komplette Sortiment an den Produkten zum Einkochen DELLA CASA ist bei Ihrem Händler, bzw. auf www.tescoma.de zu erhalten.

Einkochen und Sterilisieren im Dampfbad

Das Kochherd auf die mittlere Leistungsstufe einschalten. Hat der Zeiger des Thermometers den grünen Kreissektor erreicht, die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten, wobei

die Dampfbadtemperatur zwischen 80 a 90 °C liegen sollte. Das Einkochgut im Dampfbad 15–120 Minuten einkochen und sterilisieren, je nach Art des Einkochgutes (5).

Hinweis: Das Topf mit der eingelegten Dampfunterlage nie ohne Wasser erwärmen, es droht die Beschädigung der Unterlage!

Ende des Einkochens

Das Kochherd nach dem Ablauf der erforderlichen Dauer des Einkochens ausschalten, den Deckel abnehmen. Mit dem Einkochglasheber DELLA CASA die heißen Einkochgläser greifen und herausheben (6).

Reinigen

Vor dem Reinigen das Thermometer aus dem Deckel herausnehmen (7), den universellen Aufsatz zerlegen (8), den Griff gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, von der Dampfunterlage abnehmen (9). Die Dampfunterlage, der universelle Aufsatz sowie der Deckel ohne Thermometer sind spülmaschinenfest, der universelle Aufsatz und die Dampfunterlage sind im zerlegten Zustand zu spülen. Im Bedarfsfalle das Thermometer mit feuchtem Tusch abwischen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen!

fr Mode d'emploi Préparation

Poser le récipient de ø 24 cm sur la cuisinière, placer à l'intérieur le panier vapeur (1) et verser environ 1 l d'eau tiède (2). Disposer sur le panier vapeur les bocaux de conserves remplis et fermés (3). Lors de la mise en conserve des aliments dans des hauts bocaux ou dans des bocaux posés les uns sur les autres, assembler le support universel et le placer sur le bord du récipient. Fermer l'ensemble avec le couvercle avec le thermomètre (4).

Bonne astuce : lors de la mise en conserve des aliments, utiliser les bocaux à conserves, la louche, l'entonnoir et les pinces à bocaux DELLA CASA, demandez la gamme complète des produits de mise en conserve DELLA CASA auprès de votre revendeur ou à l'adresse www.tescoma.fr.

Mise en conserve et stérilisation à la vapeur

Allumer la cuisinière à la puissance moyenne. Dès que l'aiguille du thermomètre atteint le secteur vert, baisser la puissance de la cuisinière de façon que la température de la stérilisation à la vapeur se stabilise entre 80 et 90 °C. Mettre en conserve et stériliser les aliments à la vapeur pendant 15–120 minutes, selon le type d'aliments ⑤.

Avertissement : ne jamais chauffer le récipient avec le panier vapeur en place sans eau, risque d'endommagement du panier !

Fin de mise en conserve

Après l'expiration du temps nécessaire pour la mise en conserve, éteindre la cuisinière et retirer le couvercle. Saisir les bocaux chauds avec les pinces à bocaux DELLA CASA et les sortir du récipient ⑥.

Nettoyage

Avant le nettoyage, sortir le thermomètre du couvercle ⑦, déplier le support universel et ⑧, en le tournant légèrement contre le sens des aiguilles d'une montre, retirer la prise du panier vapeur ⑨. Le panier vapeur, le support universel et le couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, laver le support universel et le panier vapeur dépliés. Si nécessaire, laver le thermomètre avec un torchon humide et essuyer, ne pas nettoyer au lave-vaisselle !

Art.: 895270



pl Instrukcja użytkowania

Przygotowanie

Garnek ø 24 cm należy postawić na kuchence, do środka włożyć podkładkę do gotowania na parze ① i wlać ok. 1 l letniej wody ②. Na podstawce do gotowania na parze należy umieścić napelnione i zamknięte słoiki ③. Aby pasteryzować przetwory w wyższych słoikach lub ustawić więcej słoików jeden na drugim należy złożyć uniwersalną nakładkę i umieścić ją na krawędzi garnka. Zestaw należy zamknąć pokrywką z termometrem ④.

Wskazówka: Do pasteryzacji przetworów należy używać słoików do pasteryzacji, chochli, lejka i szczypców do słoików DELLA CASA. O kompletny asortyment produktów do pasteryzacji DELLA CASA zapytaj w salonach sprzedaży TESCO MA lub na www.tescoma.pl.

Pasteryzacja i wyparzenie za pomocą pary

Kuchenkę należy włączyć na średnią moc. Jak tylko wskazówka termometru dojdzie do zielonego poziomu należy obniżyć moc kuchenki tak, aby temperatura pary utrzymywała się w granicach 80 i 90 °C. Słoiki z przetworami oraz puste należy pasteryzować i wyparzać ok. 15–120 minut w zależności od rodzaju przetworu ⑤.

Ostrzeżenie: Garnka z włożoną podkładką do gotowania na parze nigdy nie należy podgrzewać bez wody, grozi uszkodzeniem podkładki!

Zakończenie pasteryzacji

Po upływie czasu potrzebnego do pasteryzacji należy wyłączyć kuchenkę i zdjąć pokrywkę. Gorące słoiki należy wyjmować z garnka za pomocą szczypców DELLA CASA ⑥.

Czyszczenie

Przed myciem należy wyjąć termometr z pokrywki (7), rozłożyć uniwersalną nakładkę (8) i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zdjąć uchwyt z podkładki do gotowania na parze (7). Podkładkę do gotowania na parze, uniwersalną nakładkę i pokrywkę bez termometru można myć w zmywarce. Uniwersalną nakładkę i podkładkę do gotowania na parze należy myć rozłożone. W razie potrzeby termometr należy przetrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce!

sk Návod na použitie

Príprava

Nádobu ø 24 cm postavte na sporák, dovnútra vložte naparovaciu podložku (1) a nalejte cca 1 l vlažnej vody (2). Na naparovaciu podložku rozmiestnite naplnené uzavreté zaváracie poháre (3). Pokiaľ zavárate pokrmy vo vyšších pohároch alebo vo viacerých pohároch na sebe, zostavte univerzálny nástavec a umiestnite ho na okraj hrnca. Súpravu uzavrite pokrievkou s teplomerom (4).

Dobrý tip: Na zaváranie pokrmov používajte zaváracie poháre, naberačku, lievik a kliešte na zaváracie poháre DELLA CASA, kompletný sortiment výrobkov na zaváranie DELLA CASA žiadajte u svojho predajcu alebo na www.tescoma.sk.

Zaváranie a sterilizovanie v parnom kúpeli

Sporák zapnite na stredný výkon. Akonáhle ručička teplomeru dosiahne zelený výsek, znížte výkon sporáka tak, aby sa teplota parného kúpeľa ustálila medzi 80 a 90 °C. Pokrmy v parnom kúpeli zavárajte a sterilizujte po dobu 15–120 minút, podľa druhu pokrmu (5).

Upozornenie: Hrnec s vloženou naparovacou podložkou nikdy nezohrievajte bez vody, hrozí poškodenie podložky!



Ukončenie zavárania

Po uplynutí času potrebného na zaváranie vypnite sporák a zložte pokrievku. Horúce zaváracie poháre uchopte kliešťami DELLA CASA a vyberte ich z hrnca ⑤.

Čistenie

Pred umývaním vyberte teplomer z pohára ⑥, rozložte univerzálny nástavec ⑧ a pootočením proti smere hodinových ručičiek vyberte úchytку z naparovacej podložky ⑦. Naparovacia podložka, univerzálny nástavec aj pokrievka bez teplomera sú vhodné do umývačky, univerzálny nástavec a naparovaciu podložku umývajte rozložené. Teplomer v prípade potreby utrite vlhkou utierkou a osušte, neumývajte v umývačke!

Инструкция по использованию

Подготовка

Поставьте кастрюлю с диаметром 24 см на плиту, вставьте подставку для приготовления на пару ① и налейте около одного литра воды комнатной температуры ②. Поставьте заполненные и закрытые банки для консервирования на подставку ③. Если Вы консервируете продукты в высоких банках или банках, поставленных друг на друга, соберите универсальный переходник и поместите его на обод глубокой кастрюли. Закройте кастрюлю крышкой с термометром ④.

Полезный совет: Используйте для консервирования банки, ложку разливную, воронку и щипцы DELLA CASA. Полный ассортимент продукции для консервирования DELLA CASA можно приобрести в розничных магазинах или на веб-сайте www.tescoma.ru.

Консервирование и стерилизация продуктов на паровой бане

Установите плиту на средний огонь. Как только индикатор термометра зайдет в зеленую зону, уменьшите нагрев, чтобы стабилизировать температуру паровой бани в диапазоне между 80 °C и 90 °C. Время консервирования или стерилизации продуктов на паровой бане может составлять от 15 до 120 минут (в зависимости от вида продукта) ⑤.

Внимание: Не нагревайте кастрюлю, если в нее вставлена подставка для приготовления на пару, но не налита вода. Это может привести к повреждению подставки!

Окончание консервирования

По истечении интервала времени, необходимого для консервирования, отключите плиту и снимите крышку с установки. Чтобы вытащить горячие банки из кастрюли, воспользуйтесь щипцами DELLA CASA ⑥.

Очистка

Перед тем, как мыть набор для консервирования ⑦, разберите универсальный переходник ⑧ и снимите ручку с подставки для приготовления на пару, повернув ее по часовой стрелке ⑨. Подставка для приготовления на пару, универсальный переходник и крышка (без термометра) пригодны для мытья в посудомоечной машине. Универсальный переходник и подставку для приготовления на пару следует мыть в разобранном состоянии. При необходимости термометр можно протереть влажным полотенцем для посуды, а затем протереть насухо. Термометр непригоден для мытья в посудомоечной машине!





www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovoza: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистриб'ютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса