

## **Instrukcje dotyczące użytkowania:**

1. Przed pierwszym użyciem sprawdź słoik czy nie jest wyszczerbiony ani pęknięty.
2. Jeśli posiada jakieś defekty zastąp słoik nowym.
3. Słoiki i pokrywy muszą być umyte przy użyciu ciepłej (ale nie gorącej) wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
4. Przed wekowaniem słoiki i pokrywy muszą być wysterylizowane w gorącej wodzie.
5. Nie wlewaj wrzącej wody bezpośrednio do słoików ponieważ skutkować to może jego pęknięciem.
6. Kiedy napełnisz słoik konfiturą upewnij się, że pozostawiłeś odpowiednią przestrzeń pomiędzy konfiturą i spodem zakrętki (ok. 1-2cm)
7. Usuń pęcherzyki powietrza za pomocą drewnianej lub silikonowej szpatuły.
8. Upewnij się, że obręcz słoika jest czysta i umieść wieczko próżniowe na słoiku, następnie umieść zewnętrzną nakrętkę i dokładnie dokręć.
9. Niewłaściwe dokręcenie słoika może skutkować brakiem szczelności i popsuciem się przetworu.
10. Nie stawiaj gorącego słoika na zimnej, mokrej lub metalowej powierzchni, ponieważ skutkować to może jego pęknięciem.
11. Pasteryzując słoiki w gorącej wodzie, nie pozwól, aby miały one bezpośredni kontakt z dnem naczynia, nie zanurzaj ich również gwałtownie w gotującej się wodzie- pozwól, aby temperatura wody stopniowo wzrastała.
12. Zawekowany słoik powinien pozostać w pozycji odwróconej przez 24h.
13. Przechowuj w ciepłym, suchym i chłodnym miejscu