

Руководство по эксплуатации

Перед первым использованием ветчинницы тщательно вымойте ее в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине, тщательно промойте и высушите.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
2. Установите корпус изделия на ровную твердую поверхность, равномерно заполните корпус ветчинницы подготовленными ингредиентами и тщательно их утрамбуйте, чтобы не оставалось пустот.
3. Вставьте нажимную пластину с прикрепленной пружиной. Нажимная пластина должна давить на мясо, а пружина должна быть направлена вверх. Закройте ветчинницу крышкой и установите термометр.
4. Поставьте ветчинницу в кастрюлю с водой. Уровень воды должен быть выше или такой же, как уровень ингредиентов внутри ветчинницы.
5. Начните приготовление в соответствии с рецептом. Во время приготовления используйте термометр из комплекта, что бы следить за готовность продукта.
6. По окончании приготовления остудите ветчинницу до комнатной температуры, после чего уберите в холодильник минимум на 3 часа.

Будьте осторожны! После приготовления корпус ветчинницы очень горячий.

Не разбирайте ветчинницу, пока ее содержимое полностью не остынет.

7. После того, как продукт остыл, аккуратно извлеките готовый продукт. Чтобы легче было извлечь готовый продукт, обдайте корпус ветчинницы кипятком.

Уход за изделием

Сразу после использования промойте корпус и съемные части изделия теплой водой с мягким моющим средством для мытья посуды (можете воспользоваться посудомоечной машиной).



Не мойте термометр в посудомоечной машине

Подробная инструкция и рецепты на сайте
isottcom.com