

Használati útmutató

Leírás

1. Fedő
2. Hőmérő
3. Univerzális toldalék
4. Gőzölőalátét

Elkészítés

Állítsa a □ 24 cm edényt a tűzhelyre, helyezze bele a **gőzölőalátétet**, és öntse fel kb. 1 l langyos vízzel (1).

Helyezze el egymás mellett a gőzölőalátétén a megtöltött, lezárt befőttesüvegeket (2).

Ha magasabb üvegekben vagy egymásra állított üvegekben főzi be az ételeket, állítsa össze **az univerzális toldalékot**(3), és helyezze a fazék peremére (4).

Zárja le a készletet a **hőmérős fedővel** (5).

Hasznos tipp: A befőzéshez használja a DELLA CASA befőttesüvegeket, merőkanalat, tölcserő és csipeszt. A befőzéshez való DELLA CASA termékek teljes kínálatáról érdeklődjön márkaboltjainkban vagy a www.tescoma.hu oldalon.

Befőzés és csíráztatás gőzfűrdőben

Állítsa a tűzhelyet **közepes fokozatra**. Amint a hőmérő mutatója eléri a **zöld részt** (6), kapcsolja lejjebb a tűzhely teljesítményét úgy, hogy a gőzfűrdő hőmérséklete **80 és 90 °C között állandósuljon**. A gőzfűrdőben az étel típusától függően **15-120 percig** főzze és csíráztassa az ételeket.

Figyelem: Soha ne melegítse víz nélkül a gőzölőalátéttel ellátott fazekat, ez az alátét károsodásával járhat!

A befőzés befejezése

A befőzéshez szükséges idő leteltével **kapcsolja ki a tűzhelyet**, és vegye le a fedőt. A forró befőttesüvegeket **fogja meg a DELLA CASA csipesszel**, és vegye ki őket a fazékból (7).

Tisztítás

A tisztítás előtt vegye ki a hőmérőt a fedőből (8), szedje szét az univerzális toldalékot, és az óramutatóval ellentétes irányba forgatva vegye le a fogantyút a gőzölőalátétről (9). A gőzölőalátét, az univerzális toldalék és a fedő (hőmérő nélkül) **mosogatógépben tisztítható**, az univerzális toldalékot és a gőzölőalátét tisztítsa szétszedve. Szükség esetén törölje át a hőmérőt nedves törölközővel, ne tisztítsa mosogatógépben.