









## Время и температура приготовления продуктов

Продукт 1	Температура (°C) 2	Время (мин.) 3
<i>Фрукты, ягоды</i>		
Красная смородина	85	20
Яблоки, груши	90	30
Клубника	75	25
Черника	85	25
Малина, крыжовник	80	30
Вишня, желтые сливы	80	30
Персики, абрикосы, черемша	90	30
<i>Овощи</i>		
Ревень		30
Цветная капуста	Температура кипения	90
Фасоль, горох		120
Бобы		90
Огурцы	90	30
Морковь, брюква	Температура кипения	90
Тыква	90	30
Брюссельская капуста, спаржа, савойская капуста	Температура кипения	120
1	2	3
Помидоры	90	30
<i>Мясо</i>		
Большие куски мяса, полуфабрикаты	Температура кипения	75
Гуляш, полуфабрикаты		75
Птица, полуфабрикаты		75
Фарш		120

## Калибровка температуры

Первое время можно лишь ориентировочно знать температуру молока (жидкости), т.к. его жирность и условия среды могут отличаться от условий, при которых настраивали сыроварню (пастеризатор) на заводе. Поэтому необходимо дополнительно измерять температуру молока (жидкости) при помощи термометра и регулировать уровень нагрева. Это следует делать до тех пор, пока температура на термостате не будет соответствовать показаниям термометра.

Не следует превышать допустимый диапазон регулировки (заметное сопротивление при вращении рукоятки термостата).

## Чистка

Запрещается погружать прибор в воду.

Перед чисткой отключите от сети и слейте воду.

Протрите мокрой тряпкой снаружи и внутри.

Для удаления накипи можно воспользоваться раствором уксуса или специальными чистящими средствами. Залейте воду и прокипятите. Слейте. И прополоскайте чистой водой. Если устройство с краном, то сливайте воду с его помощью.

www.mfshop.ru

