

Поправки к инструкции для мультиварки 37500new 2

- ✓ Некоторые несоответствия в таблице «настройки таймера».

режим	Написано в инструкции	В мультиварке
тесто	60- <u>90</u> мин	60- <u>120</u> мин
томление	По умолчанию <u>60</u> мин	По умолчанию <u>6</u> часов
Молочная каша	<u>40</u> -120мин (<u>60</u>)	<u>30</u> -120мин (<u>50</u>)

- ✓ После режима «Молочная каша» не включается функция «Подогрев».
- ✓ При приготовлении йогурта с кипячением необходимо установить время приготовления не менее 8 часов, при условии, что остывать молоко после кипячения будет при открытой крышке мультиварки.
При приготовлении йогурта без кипячения необходимо установить время приготовления не менее 6 часов.

Таблица режимов работы мультиварки 37500new2

Режимы	Этап 1		Этап 2		Этап 3		Общее время	Описание этапов приготовления
	темп	время	темп	время	темп	время		
Рис обычный	70°	10	99°	20	100°-105°	25	55±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 70°. 2. В течение последующих 20 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 99°. 3. Последние 25 минут температура находится в интервале 100° -105°.
Рис длинный	70°	10	99°-101°	45			55±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 70°. 2. В течение последующих 45 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в интервале 99°-101°.
Рис высшего сорта	80°±5°	10	99°	30	100°-107°	15	55±5	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 80°±5°. 2. В течение последующих 30 минут температура содержимого мультиварки достигает и поддерживается в районе 99°.

								3. Последние 15 минут температура находится в интервале 100°-107°.
Тесто			30°-35°	60			60	Температура содержимого достигает 30°-35° и поддерживается до окончания работы режима.
Томление			70°±2°	6ч			6ч	Температура содержимого достигает 70°±2° и поддерживается до окончания работы режима.
Йогурт без кипячения			37°-40°	180			180	Температура содержимого достигает 37°-40° и поддерживается до окончания работы режима.
Йогурт с кипячением	100°	10	остывает до 40°	30-40	37°-40°	130-140	180	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает 100°. 2. Содержимое остывает до 40° в течение примерно 30-40 минут (с открытой крышкой). Когда температура достигнет 40°, раздастся звуковой сигнал, после которого в молоко нужно поместить пробиотики и закрыть крышку мультиварки. 3. Температура содержимого мультиварки находится в интервале 37°-40° до окончания работы режима.
Гречневая каша	100°	7-10	90°-95°	80			90	1. В течение 7-10 минут температура содержимого мультиварки достигает 100°. 2. Оставшиеся 80 минут температура находится в интервале 90°-95°.
Выпечка	135°-155°	25	135°-100°	35			60	1. В течение 25 минут температура содержимого мультиварки достигает 135°-155° и поддерживается в данном интервале. 2. В течение последующих 35 минут температура содержимого мультиварки понижается и находится в интервале 135°-100°.
Суп	100°	40	95°-98°	80			120	1. В течение 40 минут температура содержимого мультиварки достигает 100°. 2. В течение 80 минут температура поддерживается в интервале 95°-98°.
Молочная каша	95-98°	10	80°	40			50	1. В течение 10 минут температура содержимого мультиварки достигает 95°-98° и поддерживается постоянно. 2. Остальное время температура понижается до 80°.
Тушение			95°-100°	120			120	Температура содержимого достигает 95°-100° и поддерживается до окончания работы режима.
Разогрев			100°	30			30±5	Температура содержимого достигает 100° и поддерживается до окончания работы режима.