

Hotmix[®] PRO
THE CHEFS' CHOICE

dry



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
(ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ СЕРИИ DRY)

ВВЕДЕНИЕ

Купив HotmixPRO Dry, вы сможете точно и эффективно обезвоживать и сохранять свои любимые ингредиенты.

Большинство свежих продуктов в основном состоит из воды, то есть от 60 до 90% или более от ее массы.

В настоящее время мы используем эту технику не только из-за ее способности сохранять пищу, но и из-за особой текстуры, которую может получить еда.

Обезвоживание начинается с поверхности. Жидкость испаряется и превращается в газ.

По мере развития процесса обезвоживания это явление замедляется до тех пор, пока вода не достигает поверхности достаточно быстро, чтобы заменить испаряющуюся воду. Когда это происходит, обезвоженная часть проникает в пищу.

Для некоторых продуктов, таких как хлеб, цель состоит в том, чтобы высушить поверхность, чтобы она стала хрустящей, но в то же время сохранить влажность внутри. Существует еще одно ограничение обезвоживания продуктов, так как часть воды не может испаряться свободно, потому что некоторые химические связи связывают молекулы с самой пищей: эта вода называется «связанной водой», и она отличается от свободной воды, содержащейся в пище, который быстро растекается и испаряется. Доля связанной воды зависит от гигроскопичности пищевого продукта (почти все обычные продукты гигроскопичны в большей или меньшей степени, особенно сахара, такие как сахароза, глюкоза и фруктоза). Некоторые соли настолько гигроскопичны, что поглощают влагу из воздуха и растворяются.

Связанная вода остается при сушке продуктов, устраняя только жидкую влагу. При определенной температуре эта вода может развязаться и отталкивать локализованную воду, тогда во время процесса пища может испортиться. Следовательно, простое содержание влаги - не лучший показатель обезвоживания пищи. Некоторые продукты могут обезвоживаться с точки зрения кулинарии и, следовательно, также содержат связанную воду.

Лучшим индикатором процесса обезвоживания является количество свободной воды в пище, получившее свое название от свойства, называемого «активность воды». Чистая вода имеет активность 1, фруктовый сок и молоко - 0,97. Шкала нижнего предела, соленого и сушеного сладкого печенья 0,3. Сухие порошки, такие как молоко и растворимый кофе 0,2.

Следовательно, обезвоживание заключается в поддержании влажности воздуха вокруг продуктов ниже значения активности воды.

Важно знать, что уменьшение количества воды устраняет многие ферментативные реакции, которые могут испортить пищу.

Обезвоживание защищает пищу от порчи и патогенов, поскольку большинство бактерий перестают расти при активности 0,91 или меньше.

Осушение горячим и вентилируемым воздухом при низкой температуре значительно снижает относительную влажность. Если обезвоживание происходит слишком быстро, поверхность пищи остается слишком сухой; по этой причине необходимо снизить температуру (пища скорее готовится, чем сушится). И наоборот, если поверхность остается влажной, это означает, что еда сохнет медленно, и вам необходимо повысить

температуру. На заключительном этапе обезвоживания, когда большая часть воды будет испарена, процесс будет выглядеть застойным. Это связано с тем, что температура дегидратации недостаточно высока для испарения оставшейся связанной воды. На этой стадии обезвоживания пища имеет тенденцию оставаться вязкой и имеет твердую консистенцию - эта продолжительность также зависит от типа обезвоживаемых продуктов, фруктов или мяса. Если вы хотите извлечь локализованную воду, необходимо обязательно повысить температуру воздуха до температуры даже выше, чем у кипящей воды. Но очевидно, что высокие температуры изменяют текстуру и вкус пищи.

Хотя очень сложно точно определить, какая комбинация температуры и влажности будет работать для обезвоживания конкретной пищи, есть несколько общих правил. Низкие температуры почти всегда позволяют получить наилучший результат; это гарантирует, что вместе с водой не испарятся даже летучие ароматы, так как чем выше будет температура, тем выше будут потери. Кроме того, быстрое обезвоживание при высокой температуре может ухудшить текстуру пищи. Кроме того, существуют факторы безопасности пищевых продуктов: в основном, пища - а не воздух - в дегидраторе должна оставаться при более высокой температуре - 52 ° C. Простейшая форма обеспечения продовольственной безопасности - это разрезать продукты толщиной менее 1 см и обезвоживать его при температуре выше 40 ° C. Этого достаточно, чтобы минимизировать размножение бактерий.

Вместо приготовления пищи можно использовать некоторые комбинации приправ или ферментацию, чтобы обезвредить ее перед обезвоживанием. Эти методы используются с мясом и морепродуктами путем очень медленного обезвоживания при низкой температуре 15-20 ° C и высокой влажности.

Время обезвоживания приблизительно пропорционально квадрату толщины пищи, поэтому, если пищу разрезать на половину толщины, она будет обезвоживаться в четвертой части времени. Обезвоживание может занять от нескольких часов до нескольких дней в зависимости от количества исходной влаги и размера пищи.

Теперь вы готовы начать сушку с помощью HotmixPRO Dry.

HotmixPRO Dry - это передовое решение для обезвоживания, поскольку оно дает возможность сделать этот процесс максимально простым и удобным, с возможностью поддерживать его в течение до 150 часов без перерывов и без забот.

Благодаря двум независимым нагревательным устройствам HotmixPRO Dry дает вам возможность сушить продукты равномерно, независимо от того, решите ли вы сушить 9 противней с одинаковыми продуктами (19 или 29 противней в DRY M и DRY L), или вы предпочитаете разделить устройство на два (или более) отделения по 4 лотка в каждом.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	Ошибка! Залка не определена.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	Ошибка! Залка не определена.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	Ошибка! Залка не определена.
ПЕРЕВОЗКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	7
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	Ошибка! Залка не определена.
СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	Ошибка! Залка не определена.
СОВЕТЫ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА.....	Ошибка! Залка не определена.
ЧИСТКА И УХОД	14
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРОЦЕССУ ОБЕЗВОЖИВАНИЯ	14
ТАБЛИЦА. ПРИМЕРЫ ВРЕМЕНИ СУШКИ	Ошибка! Залка не определена.
ТАБЛИЦА СОХРАНЕННЫХ ПРОГРАММ СУШКИ	18
РЕЦЕПТЫ	Ошибка! Залка не определена.
ТАБЛИЦА ДАННЫХ ДЛЯ ВОДЫ	21
ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ.....	Ошибка! Залка не определена.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Ошибка! Залка не определена.



Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство перед первым использованием прибора.

Крайне важно получить наилучшие результаты от продукта и высочайший уровень безопасности..

ГЛАВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

О руководстве

Это руководство содержит информацию по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования, и к нему следует обращаться как к справочному руководству.

Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта и должно храниться рядом с оборудованием и быть легко доступным для всех, кто производит установку, уход и чистку.

Символы

В этом руководстве символы используются для выделения важных инструкций по технике безопасности и любых предупреждений.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ указывает на опасности, которые могут привести к травмам и / или повреждениям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность поражения электрическим током!

Этот символ указывает на потенциальную опасность поражения электрическим током.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ указывает на инструкции, которые необходимо выполнять, чтобы избежать риска, повреждения, неисправности и / или поломки устройства.



Этим символом отмечены советы и информация, которым необходимо следовать для эффективной работы устройства.

Примечание

Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Производитель снимает с себя всякую ответственность за несоблюдение данных инструкций по эксплуатации. Руководство по эксплуатации должно всегда храниться рядом с оборудованием и быть легко доступным для всех желающих ознакомиться с ним. Мы оставляем за собой право вносить необъявленные изменения для улучшения технических характеристик и / или развития продукта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Отказ от пищевых рисков

Вся информация, рецепты, предложения в этом руководстве не заменяют правила санитарных норм страны.

Кроме того, они не гарантируют, что следование предоставленной информации предотвратит появление недугов, связанных с безопасностью пищевых продуктов.

Пользователь несет ответственность за соблюдение санитарных норм своей страны и все меры предосторожности, необходимые для предотвращения проблем со здоровьем.

Поэтому мы не несем никакой юридической ответственности и / или не несем никакой ответственности за здоровье в результате следования одному или нескольким советам на этих страницах.

В таблице ниже указаны минимальная и максимальная температура, ниже / выше которой размножение бактерий подавляется, а также диапазон температур, в котором размножение является благоприятным и экспоненциальным. Также необходимо обратить внимание на Ph ингредиента, потому что он может ограничить размножение бактерий.

Бактерия	Нижняя темп. предел (° C)	Верхняя темп. предел (° C)	Бактериальный рост (° C)
Кишечная палочка	6	50	35-40
Сальмонелла	5	47	35-37
Ботулинический тип В	10	48	30-40
Ботулинический тип Е	3	45	25-37
Ботулинический тип А	10	48	30-40
Vacillus aereus	4	55	28-40
Листерия	-1	45	30-37

Температура и время (при достаточной температуре) являются очень важными факторами для санитарной обработки пищевых продуктов.

Недостаточно рассматривать только температуру в качестве важного параметра и иногда это может вводить в заблуждение.

Если учесть, что смертность бактерий увеличивается в процентном отношении с повышением температуры, чтобы уничтожить около 90% бактерий, необходимо, например, довести температуру пищевых продуктов до 54 ° C в течение примерно 15 минут или до 100 ° C в течение 1 минуты. второй. Гибель бактерий экспоненциальна: это означает, что если 90% бактерий погибают в первые 15 минут при 54 ° C, остальные 90% погибают в течение следующих 15 минут и так далее

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием устройства убедитесь, что напряжение электросети соответствует тому, которое указано на этикетке устройства. Подключайте машину только к розетке с минимальной мощностью 16 А и с эффективной системой заземления.
- Электробезопасность этого оборудования гарантируется только в том случае, если оно подключено непосредственно к заземленной розетке переменного тока в соответствии с применимыми стандартами электробезопасности. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный отсутствием заземления устройства. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Мы не рекомендуем использовать переходники, несколько вилок и / или удлинители. Если абсолютно необходимо использовать одно из этих устройств, вы должны использовать только один или несколько адаптеров, соответствующих текущим стандартам безопасности, соблюдая осторожность, чтобы не превысить предел мощности, указанный в адаптере.

- • Это оборудование должно использоваться исключительно для целей, описанных в данном руководстве. Любое другое использование считается нецелесообразным и, следовательно, опасным.
- • Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный оборудованием при ненадлежащем, ошибочном или нерациональном использовании и / или ремонте неквалифицированным персоналом.
- • Не прикасайтесь к прибору руками и / или ногами, если он мокрый или влажный.
- • Не вынимайте вилку из розетки за шнур питания.
- • Не используйте на открытом воздухе. Этот продукт предназначен только для использования внутри помещения.
- • Не оставляйте устройство под воздействием погодных условий (дождь, солнце, мороз и т. Д.).
- • Это устройство не предназначено для использования людьми с недостатком опыта и знаний, если они не прошли инструктаж по использованию оборудования персоналом, ответственным за их безопасность.
- • Не пытайтесь открыть дегидратор или манипулировать им. Эти действия могут вызвать возгорание, поражение электрическим током или неисправность. Гарантия немедленно прекращает свое действие после манипуляции с дегидратором.
- • Открытие дверцы остановит процесс обезвоживания. Как только дверь закроется, процесс начнется снова. Если осушитель продолжит работу после открытия дверцы, отключите электрическую вилку и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- • Ни в коем случае не засовывайте пальцы или другие предметы, такие как ложки, ножи, вилки или другие кухонные принадлежности в вентиляционные отверстия, когда они работают. Эти действия могут вызвать физические повреждения или ожоги, поражение электрическим током или даже возгорание.
- • Не перемещайте устройство во время его работы.
- • Выньте вилку из розетки перед началом чистки.
- • Не погружайте устройство полностью в воду для очистки.
- • Никогда не закрывайте отверстия для всасывания и утечки воздуха, расположенные на задней и боковых сторонах устройства. • В случае поломки или неисправности выключите его и не открывайте. Для ремонта обращайтесь только в авторизованный производителем сервисный центр. Несоблюдение этого правила может поставить под угрозу безопасность прибора. • Если шнур питания поврежден, его следует заменять только в сервисном центре, авторизованном производителем, чтобы избежать любого риска.

- Если устройство не используется, выньте вилку из розетки и выключите переключатель. Не оставляйте устройство подключенным к электросети, если в этом нет необходимости.
- Аппарат нельзя использовать после падения, а также в случае дефектов или потерь. Перед возвращением в эксплуатацию его необходимо доставить в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не используйте дегидратор для действий, не предусмотренных его первоначальным назначением.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упаковка

Не выбрасывайте упаковку вашего прибора, так как она может пригодиться для хранения, транспортировки или в случае повреждения для возврата в центр.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

В случае, если вы должны вернуть машину вашему дилеру, используйте исключительно оригинальную упаковку, так как любой поломка или неисправность, вызванные транспортными повреждениями из-за отсутствия оригинальной упаковки, должны быть оплачены вами.

Если вы хотите выбросить упаковку, примите во внимание правила утилизации в вашей стране.

Место хранения

Держите упаковку закрытой до момента установки, учитывая маркировку на упаковке.

Упаковку необходимо хранить с учетом следующего:

- Не храните на открытом воздухе.
- Хранить в сухом месте вдали от пыли.
- Не подвергать воздействию агрессивных элементов.
- Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.
- Избегайте механических ударов и вибрации.
- В случае длительного хранения (> 3 месяцев) убедитесь, что упаковка и все ее части находятся в хорошем состоянии

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

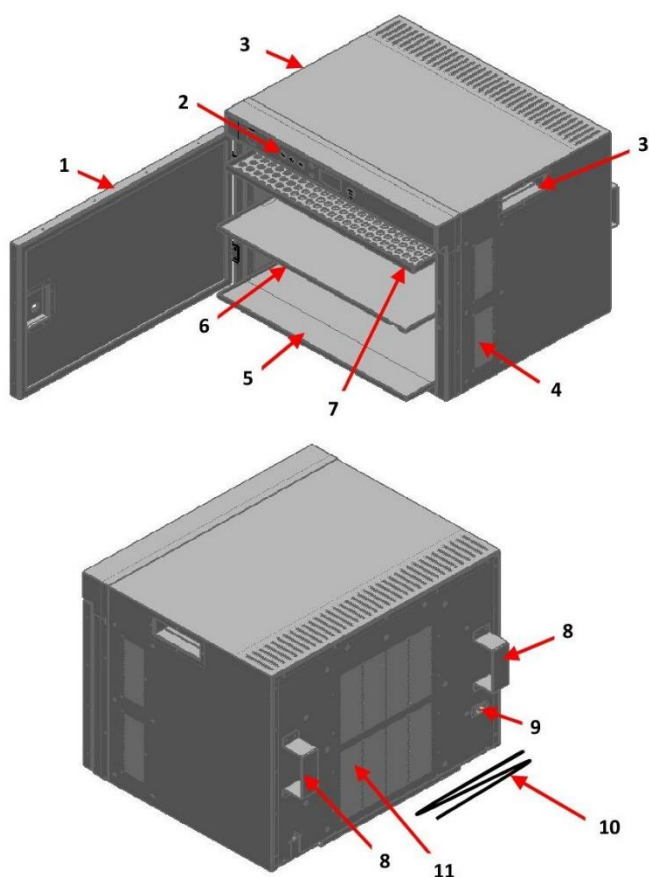
- Перед первым использованием снимите все защитные приспособления (в том числе внутри устройства) и тщательно очистите подносы, следуя процедурам, описанным ниже.
- Установите прибор на горизонтальную рабочую поверхность, вдали от источников тепла и в недоступном для детей месте.

- Ни в коем случае не допускайте, чтобы шнур питания свешивался с края стола или касался горячих поверхностей.
- Перед первым использованием дегидрататора вымойте все лотки теплой водой с мягким моющим средством.
- Найдите время, чтобы прочитать это руководство для правильного использования дегидрататора. Следование инструкциям, содержащимся в этом руководстве, позволит вам максимально эффективно использовать дегидрататор долгие годы.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Чтобы избежать повреждений, следуйте приведенным ниже советам по безопасности:**
- Не очищайте HotmixPRO Dry водой. Всегда используйте влажную ткань.
- Никогда не используйте дегидрататор в среде с высокой влажностью. Используйте HotmixPRO Dry в сухом и вентилируемом помещении.
- Всегда используйте автономную электрическую розетку минимум на 16 ампер. Никогда не подключайте дегидрататор к удлинителю, а затем к электрической розетке.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы осушителя.
- Никогда не подвергайте дегидрататор воздействию высоких температур.
- Перед подключением дегидрататора к электрической розетке убедитесь, что общий выключатель находится в положении ВЫКЛ.
- Никогда не пытайтесь обезвоживать жидкости, очень тонкие порошки, стекло или металл.
- Чтобы не испортить пищу, не держите ее внутри дегидрататора слишком долго, если дегидрататор не работает. Вынимайте продукты из дегидрататора сразу после прекращения процесса обезвоживания.
- Храните обезвоженные продукты в подходящем месте в подходящем контейнере.
- **СОВЕТ.** Для лучших результатов храните обезвоженные продукты в герметично закрытой емкости.

ОПИСАНИЕ



1. Дверь
2. Панель управления
3. Транспортные ручки
4. Вентиляционные решетки.

5. Поддон для сбора капель (опция)
6. Разделительный лоток
7. Лоток перфорированный (9 шт.)
8. Распределительные скобки

9. Разъём питания.
10. Кабель питания.

11. Воздухозаборник

СОВЕТЫ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Пожалуйста, следуйте приведенным ниже инструкциям для вашей безопасности и защиты вашего дегидратора:

- Всегда ставьте дегидратор на ровную поверхность.
- Держите дегидратор на расстоянии не менее 10 см от других приборов или стен (для этого прибор поставляется с распорными скобами).
- Откройте дверцу дегидратора и вставьте лотки. Держите противни в горизонтальном положении и протолкните их внутрь через необходимые боковые направляющие.
- Разложите продукты равномерно и вплотную на каждом противне (процесс обезвоживания удаляет воду и уплотняет пищу). Для получения лучших результатов нарежьте продукты на кусочки и тонкие ломтики, не перекрывая их.
- Рекомендуется использовать поднос для каждого вида продуктов.
- Вы можете обезвоживать до девяти лотков одновременно.
- Если вам необходимо обезвоживать четыре или пять противней, мы рекомендуем использовать верхнее отделение для получения лучших результатов.
- Подключите вилку к электрической розетке минимум на 16 ампер.

Заметка

- Сухой осушитель HotmixPRO разработан для равномерного распределения горячего воздуха от задней части к передней части. В зависимости от времени и температуры, достигающей устройства с задней стороны, может наблюдаться небольшая разница в температуре на лотках и внутри отделения для сушки.
- Поскольку тепло имеет тенденцию подниматься вверх, противни наверху подвергаются большему нагреву, чем противни, расположенные по центру или вниз. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем регулярно менять их местами.

Функции настройки

Когда прибор включен, появляется название HotmixPRO Dry, а затем на дисплее


отображается изображение 

1 – **рабочий отсек:** С помощью кнопок + / - вы можете выбрать, разрешить ли работу всей сушильной камеры, только одно отделение или оба разными способами:

ПОЛНАЯ КАМЕРА 

ВЕРХНИЙ ОТДЕЛЕНИЕ 


НИЖНИЙ ОТДЕЛЕНИЕ 

ОБА ОТДЕЛЕНИЯ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ 

ВНИМАНИЕ: в последних трех случаях следует использовать разделительный лоток. При переключении START STOP вы входите в выбранную рабочую зону, а затем переходите к следующему экрану.


2 – Установка температуры (+24 / +100):

Выберите желаемую температуру, нажав кнопку START / STOP, чтобы перейти к следующему экрану. Если температура не была установлена, продолжить процедуру невозможно. До +24 появляются два дефиса, затем при нажатии + на

экране появляется индикация +24.. 

3 – Настройка времени (0 – 150 hours)

Выберите рабочие часы с помощью кнопок +/-, введите START / STOP, чтобы установить минуты, снова введите START / STOP, чтобы перейти к следующему экрану. Если время не установлено, прибор все равно запускается, и вместо обратного отсчета будет отображаться время после включения. По истечении

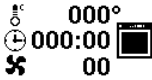
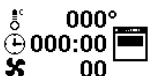
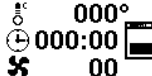
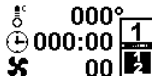
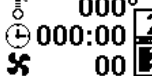
максимального рабочего времени 150 часов прибор остановится. 

4 – Настройка скорости (1 – 10)

Выберите скорость с помощью кнопок +/-, введите START / STOP, и прибор запустится. Если скорость не была задана, прибор все равно запускается с

предварительно определенной скоростью. 

Если параметр был введен неправильно, нажмите кнопку SET / CANCEL, чтобы вернуться в прежнее меню.

Во время работы на дисплее отображается значок выбранного отсека. 
   

Полная камера

По окончании процедуры на дисплее появится индикация «END», и прибор будет издавать звуковой сигнал до тех пор, пока дверца не откроется или не будет нажата любая кнопка. После этого дисплей вернется к начальному экрану.

Чтобы приостановить процесс, нажмите START / STOP, а затем снова нажмите START / STOP для перезапуска.

Если по какой-либо причине процесс должен быть отменен, пожалуйста, удерживайте кнопку START / STOP нажатой, пока на дисплее снова не появится начальный экран. ■

ПРОГРАММИРОВАНИЕ рецептов

Нажмите кнопку PROG - на дисплее появится экран выбора функции.



Значок книги – Хранение

Значок шестеренки – изменение

Значок корзины – Отмена

Функция будет выбрана с помощью кнопок + / -, а ввод с помощью переключателя START / STOP.

Хранение:

После нажатия кнопки СТАРТ / СТОП на значке вы переключаетесь на экран, на котором хранятся номера рецептов. Прокрутка с помощью кнопок + / -. Отрицательное число означает, что позиция в памяти занята.

Войдите с помощью кнопки START / STOP и сохраните шаг, следуя инструкциям по настройке функций, упомянутых в параграфе «Функции настройки».

После установки последнего параметра (скорости) переключитесь на экран подтверждения с помощью кнопок +/-; нажмите стрелку, чтобы перейти к



следующему шагу, или на дискете, чтобы сохранить и выйти.

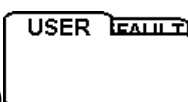
Модификация:

Нажав кнопку СТАРТ / СТОП, вы переключаетесь на экран, где найдете номера рецептов, используя кнопки + / -, выберете рецепт, который хотите отредактировать, и подтвердите, нажав СТАРТ / СТОП. Затем измените параметры, всегда соблюдая последовательность сохранения.

Отмена

После нажатия кнопки СТАРТ / СТОП вы переключаетесь на экран, на котором вы найдете номера рецептов, используя кнопки + / -, выберете рецепт, который нужно удалить, и подтвердите нажатием START / STOP.

РЕЦЕПТЫ В ПАМЯТИ (ПО УМОЛЧАНИЮ)



Нажмите кнопку ЗАБРОНИРОВАТЬ и войдите в экран выбора рецепта из папки ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ / ПО УМОЛЧАНИЮ.

С помощью кнопок +/- выберите папку, из которой вы хотите выбрать рецепт (ПОЛЬЗОВАТЕЛИ - личные, ПО УМОЛЧАНИЮ уже сохранены внутри машины).

После нажатия кнопки СТАРТ / СТОП в папке вы переключаетесь на экран, на котором вы найдете номера рецептов, используя кнопки + / - для выбора рецепта для загрузки.

Изображение дегидрататора высвечивается на дисплее.

Также отображаются установленные температура, время и скорость вентилятора. Чтобы изменить эти параметры, нажмите кнопку SET один раз, а затем кнопку +/- для изменения скорости, дважды затем нажмите кнопку +/- для изменения времени или три раза, а затем кнопку +/- для изменения температуры.

Если вы открываете дверцу, прибор переходит в режим ПАУЗЫ, внутри загораются



два светодиода и изображение появляется на дисплее. Когда дверца закрывается, два светодиода погаснут, дегидратор перезапустится с того места, где остановился.

ЧИСТКА И УХОД

1. Мойте лотки вручную теплой водой с помощью средства для мытья посуды после каждого использования или в посудомоечной машине.
2. Чтобы очистить основной блок, сначала отключите его от розетки, а затем протрите поверхность влажной тканью. Не ополаскивайте дегидратор водой и не погружайте его в воду.
3. Перед помещением лотков в дегидратор убедитесь, что лотки полностью высохли.
4. Если машина использовалась в качестве коптильной камеры, направляющие вставки лотков также легко снимаются, чтобы можно было тщательно очистить их перед повторным использованием.

HotmixPRO Dry оснащен двумя электронагревательными элементами, двумя вентиляторами (4 вентилятора в моделях DRY M и DRY L) и двумя цифровыми датчиками (сгруппированными вместе, чтобы сформировать группы вентиляторов и систем нагрева, которые могут работать независимо или одновременно, что позволяет возможность сушки до 9 противней за раз (19 или 29 противней в моделях DRY M и DRY L) или установка использования только одного вентилятора и системы нагрева с термометром, с меньшим потреблением энергии и снижением общего шума. Каждый цифровой датчик внутри каждого вентилятора с электронагревательным элементом контролирует текущую температуру каждого независимого вентилятора в своем отсеке.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРОЦЕССУ ОБЕЗВОЖИВАНИЯ

- Лучше использовать сезонные продукты с вашей территории (лучший вкус, более низкие цены, более частое наличие).
- Используйте фрукты или овощи подходящей твердости, без слабых мест, которые могут обесцвечиваться при сушке.

- Удалите ненужные части: стебли, ядра, семена, кожуру, внешние волоски.
- Если вы решите использовать специи или приправы, рекомендуется посыпать пищу чем-то влажным или маслянистым, чтобы помочь в идеальном прилипании. Например: оливковое масло, мисо-соус, маринадный соус, подсластители, такие как мед или агава.
- Храните продукты в стеклянных герметичных контейнерах, чтобы они дольше оставались сухими.
- Для регидратации, если вы слишком сильно высушили, положите влажное бумажное полотенце, добавьте влажный лист салата в контейнер или слегка сбрызните пищу водой, чтобы она вернулась к желаемой консистенции..

ФРУКТЫ

- Для лучших результатов используйте не слишком приправленные фрукты.
- Большая часть фруктов теряет сладость при сушке, особенно банан, поэтому мы рекомендуем вам добавить специи по вашему желанию (например, корицу, мускатный орех или ваниль) или подсластители (такие как агава, стевия, кленовый сироп) на каждый ломтик. чтобы подсластить пищу после высыхания.
- Будьте осторожны, чтобы удаляя ядра, семена и другие несъедобные части (стебли и т. Д.).
- При использовании ломтиков большого размера (например, небольшого яблока, фрукта без косточек или банана) делайте их одного размера.

ХЛОПЬЯ

- Перед обезвоживанием крупы лучше замачивать или проращивать: достаточно двух-трех дней.
- Крупы можно проращивать и снова сушить, чтобы получить муку из побегов.
- Соленые или сладкие крекеры и хлеб можно приготовить, смешав сухие хлопья со специями, зеленью, овощами, сухофруктами или даже мякотью, извлеченной из сока.
- Полнокамерный режим - идеальная настройка для создания рецептов из злаков

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ (СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ)

- Сначала погрузите грецкие орехи (или другие орехи) в воду, чтобы она покрыла их, затем добавьте немного перекиси водорода в воду, чтобы она впиталась, и через 5 минут тщательно промойте (это позволит удалить нежелательную плесень).
- Смягчите сухофрукты, такие как кешью и орехи пекан (используя перекись водорода, как указано выше), чтобы удалить нежелательную плесень.
- Твердые орехи (например, миндаль, бразильские орехи) необходимо замачивать на большее время (от 6 до 12 часов) после первого погружения и ополаскивания.
- Смачивание сухих грецких орехов (или других орехов) дольше сохраняет их свежесть, поэтому ферменты, покрывающие орехи (вот почему мы требуем промывания), не должны препятствовать пищеварению. Для полного высыхания может потребоваться до 48 часов, в зависимости от размера грецкого ореха, влажности (для большего количества влаги требуется больше времени) и того, как

долго орех был погружен.

- После того, как орех (или другие сухофрукты) были обмакнуты и высушены, его можно измельчить в муку и использовать в других рецептах.

СЕМЕНА

- Замочите семена, чтобы удалить покрытие, которое защищает их от прорастания. Можно дать прорасти некоторым семенам (например, подсолнечнику).
- Если вы хотите приготовить муку, окуните в нее семена, а затем высушите их, чтобы их можно было измельчить.
- Влажные семена хорошо сочетаются со всеми продуктами (овощами, фруктами, орехами, злаками) во многих рецептах, предполагающих обезвоживание - они действуют как загустители, а также их ароматизаторы.
- Из них получаются хлопья или хрустящие мюсли.

СПЕЦИИ

- При использовании свежей зелени удалите стебли и все несъедобные.
- Найдите, создайте свои собственные комбинации или взгляните на свою любимую банку специй и используйте ее в качестве ориентира.

ОВОЩИ

- Сушеные овощи, такие как морковь, кукуруза, цукини, грибы и т. д., могут быть полезны для приготовления соусов.
- Равномерно нарежьте ломтики одинаковой толщины, если вы хотите их обезвожить.
- Перед обезвоживанием удалите кожуру, семена и все ненужные части.
- Некоторые овощи (например, лук) становятся более пряными / пикантными из-за их обезвоживания, а некоторые становятся слаще. Попробуйте разные продукты, чтобы увидеть, что происходит с обезвоживанием пищи, которую вы хотите съесть.
- Режим RAW лучше всего подходит для получения ломтиков сушеных овощей.

Не бойтесь экспериментировать и создавать свои любимые рецепты.
Вдохновляйтесь другими рецептами, а затем создавайте свои собственные.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ СУШКИ

Товар	Подготовка	Время и температура
абрикосы	разрезанный пополам и без косточек	45 ° С в течение 48-60 часов
ананас	очищенные ломтики толщиной 6/8 мм	45 ° С в течение 24 часов
апельсины	ломтики толщиной 5 мм - не слишком спелые - следите за тем, чтобы они не прилипали	68 ° С в течение 18-24 часов
бананы	имеют тенденцию становиться коричневыми и остаются мягкими и немного липкими	55 ° С в течение 18-24 часов
Японская хурма	Ломтики 6 мм, сушеные, не слишком спелые, или как пюре	45 ° С в течение 18 часов
вишня	с вынутой косточкой	45 ° С в течение 30 часов
киви	Ломтики 6 мм	45 ° С в течение 18 часов
инжир	поделенный пополам	45 ° С в течение 48-60 часов
яблоки	Ломтики 6 мм	45 ° С в течение 18 часов
груши	Ломтики 6 мм	45 ° С в течение 18 часов
персики	Ломтики 6 мм	55 ° С в течение 30 часов
сливы	Половинками, без косточек	50 ° С до высыхания
виноград	Обдать кипятком 20/30 секунд	40 ° С в течение 36-48 часов
петрушка	переворачивать	42 ° С в течение 12-16 часов
шпинат	перевернуть листья	42 ° С в течение 12-16 часов
кабачки	Нарезать. Удалить центральную часть, если большой	45 ° С в течение 8-12 часов
мускатная тыква	с удаленными семенами	40 ° С в течение 24 часов
картофель	ломтиками 8 мм	68 ° С в течение 18-24 часов
савойская капуста	порезать	55 ° С в течение 16-20 часов
перец чили	Порезать пополам	68 ° С в течение 18 часов или 40 ° С до полного высыхания
болгарский перец	порезать	40 ° С в течение 12-18 часов
помидоры	Порезать пополам	40 ° С в течение 30-48 часов
травы	целиком	40 ° С в течение 6-24 часов
грибы	Ломтики 5 мм	45 ° С в течение 18 часов
макаронные изделия	время сильно зависит от типа	40 ° С в течение 16 часов
мясо	без жира, время сильно зависит от типа и разреза	68 ° С в течение 14 часов

рыба	время сильно зависит от размера куска	68 °С в течение 14 часов
безе	линия лотков с пергаментной бумагой	62 °С в течение 18 часов
кукурузное / рисовое пюре для чипсов	линия лотков с пергаментной бумагой	35 °С в течение 48 часов

ТАБЛИЦА СОХРАНЕННЫХ ПРОГРАММ СУШКИ

№.	Программы	ШАГ 1			ШАГ 2		
		Температура	Время	Скорость вентилятора	Температура	Время	Скорость вентилятора
1	автоматически	55 °С	30 часов	5	/	/	/
2	быстрый	70 °С	14 часов	5	/	/	/
3	смешивание	70 °С	1 час	5	42°С	40 часов	5
4	веганский / сырой	42 °С	2 часа	5	40°С	40 часов	5
5	макароны	40 °С	16 часов	5	/	/	/
6	травы	40 °С	6 часов	5	/	/	/
7	цветы	40 °С	6 часов	5	/	/	/
8	фрукты / овощи	45 °С	24 часа	5	/	/	/
9	грибы	45 °С	18 часов	5	/	/	/
10	безе	62 °С	18 часов	5	/	/	/
11	чипсы	35 °С	48 часов	5	/	/	/
12	Мясо/рыба	68 °С	14 часов	5	/	/	/

РЕЦЕПТЫ

Основные ингредиенты	Подготовка и презентация	Обезвоживание			Как закончить подготовку
		°С	Скорость	Время(час)	
Овощи	Приготовление	50	5	1	По готовности
Злаки (например, перловая крупа Орзо)	Приготовление	55/60	5	20 min	По готовности
Рис	Приготовление	55/60	5	20 min	По готовности
Рубленный рис в HotmixPRO	Приготовить и мелко нарезать, затем намазать (толщиной несколько мм)	50	5	3	По готовности

Макароны из твердых сортов пшеницы	Cooked in water	55	5	10	По готовности
------------------------------------	-----------------	----	---	----	---------------

ВНИМАНИЕ!

Вы получите идеальный результат, если процесс обезвоживания закончится, и ваши продукты останутся с влажностью 15%. Время обезвоживания может варьироваться.

Сушеные фрукты и овощи

Фрукты и овощи можно сушить, чтобы просто сохранить, или можно обезвоживать в различных формах и структурах, чтобы удивить вашего гостя.

	Чипсы							
	Супер хрустящие		Хрустящие (a)		Хрустящие (b)		Мармелад	
Абрикос								
Цитрусовые	Посыпать плоды изомальтом, равным его весу.		Приготовьте сироп в HotmixPRO с изомальтом в равной мере по массе плода и с водой в количестве 65% от веса, затем распределите его по фруктам.		Приготовьте сироп в HotmixPRO с яичным белком в равной мере по массе фруктов и гуммиарабиком в количестве 50% от массы. Дайте ему постоять 30 минут, затем распределите по фруктам.		Приготовьте сироп в HotmixPRO из 300-400 глицерина воды и 1 кг сахара на килограмм фруктов и выдержите пластинки в этом сиропе в течение 2 часов.	
клубника								
яблоко								
манго								
Груша								
Ананас								
Хурма								
Тыква	Сушка на скорости 5		Сушка на скорости 5		Сушка на скорости 5		Сушка на скорости 5	
Лук								
Капуста	50°C	8H	50°C	12H	50°C	7H	60°C	12H
Шпинат								
лук-порей								
Свекла								
Грибы								
Лепестки цветка								

Абрикос	Кожа из пюре	
Цитрусовые	нежный	липкий

Клубника	Добавьте 50 грамм растительного масла на кг пюре и эмульгируйте с помощью HotmixPRO, затем распределите его толщиной около 1 мм.		Добавьте 8 г агар-агара и 25 г глицерина на килограмм пюре, эмульгируйте с помощью HotmixPRO, затем распределите толщиной около 1 мм.	
Яблоко				
Манго				
Груша				
Малина	Сушка на скорости 5		Сушка на скорости 5	
Маракуйя	55°C	8ч	60°C	8ч
Хурма				
Тыква				
Лук				
Свекла				

Абрикос	Кристаллы из пюре или сока	
Цитрусовые	Хрустящий	
клубника	Добавьте 20 граммов глюкозного сиропа DE, 40, 100 граммов изомальта и 180 граммов сахарной пудры на кг пюре и эмульгируйте с помощью HotmixPRO, затем распределите толщиной около 1 мм.	
яблоко		
манго		
Малина	Сушка на скорости 5	
клубника	60°C	36ч
Маракуйя		
Хурма		
Ананас		
Кукуруза		
Тыква	60°C	36ч
Лук		
Свекла		

Абрикос	Вафли, полученные из пюре или сока	
Клубника	Мягкий и хрустящий (а)	Мягкий и хрустящий (b)

Яблоко	Добавьте 180 г яичных белков, 10 г ксантановой камеди на кг пюре и эмульгируйте в HotmixPRO до тех пор, пока оно не будет хорошо взбито, затем распределите толщиной около 3 мм.	Добавьте 5 г ксантановой камеди и 13 желе, 160 цветков на кг пюре и эмульгируйте с помощью HotmixPRO до тех пор, пока оно не будет хорошо взбито, затем распределите его толщиной около 3 мм.
Манго		
Малина	Сушка на скорости 5	
Клубника	55°C	12 ч
Маракуйя		
Хурма		
Ананас		
Кукуруза		
Тыква		
Лук		
Свекла		
Грибы		

ТАБЛИЦА ДАННЫХ ДЛЯ ПРОЦЕНТОВ ВОДЫ

В этих таблицах вы найдете (среднее) количество воды, рассчитанное в процентах для нескольких различных распространенных продуктов.

Пища	Вода%
Свежие анчоусы	79.60
Соленые анчоусы	71.80
Чеснок	75
Жирное мясо ягненка	53
Постное мясо ягненка	76
Молочная баранина	76.70
Абрикосы	85.40
Яичные белки	87.80
Кукурузный крахмал / картофель и т. д.	12
Свежий ананас	85.30
Ананасовый сироп	78
Ананасовый сок	86.20
Утка	54.30
Речной угорь	63.30

Морской угрь	64
Маринованный угорь	61.70
Крупный рогатый скот	76
Жареный арахис	1.80
Лобстер	79.20
Апельсины	87.20
Апельсиновый сок	87,50
Свежая сельдь	67.20
Сельдь под солью и копченая	61
Азиаго (сыр)	39
Спаржа	93
Овес	8.30
Вымоченная треска	75
Сушеная треска	52.40
Бананы	74.80
Свекла	87.60
Бель паэзе (сыр)	51
Мангольд	90.40
Печенье	8.60
Брокколи	89.90
Брокколи из репы	93.28
Нежирный мясной бульон	98
Масло	15.50
Какао порошок	3.90
Качокавалло (сыр)	34.30
Полубезжиренный качокавалло	31.20
Кальмар	84
Камамбер (сыр)	48
Каплун	56.20
Артишоки	85.50
Карди	91.80

Морковь	88.20
Карп	79
Каштаны	52.50
Лошадь	74.29
Икра	40
Цветная капуста	91.70
Брюссельская капуста	85.20
Капуста	92.40
Нут	23.42
Кефаль	75.60
Мозг (в среднем по всем видам)	78.90
Огурцы	96.10
Цикорий	92.80
Вишня	83
Темный шоколад	5.40
Лук	87.50
Кокос	50.90
Кокосовое молоко	65.70
Арбуз	92.10
Кролик	68
Коппа (свинина)	36.68
Корателла	76.31
Cotechino	41.87
Молочный крем	72.50
Crescenza (сыр)	60
Кресс водяной	93.60
Свиное сердце	77.60
Говяжье сердце	77.60
Орехи для бульона	5
Финик	22.50
Дентекс	78.10

Свежие бобы	65.70
Сушеные бобы	16.50
зеленая фасоль	88.90
Свежие бобы Фава	77.30
Сушеные бобы Фава	21.70
Пицца	Вода %
Печень ягненка	70.80
Свиная печень	72.30
Говяжья печень	69.70
Куриная печень	72.30
Телячья печень	70.80
Сухарики	11.20
Опунция	89.56
Свежий инжир	77.50
Сушеный инжир	23
Фенхель	90
Фонтина (сыр)	35
Козий сыр	36
клубника	89.90
Пшеница, отруби	24.05
Пшеница, белая мука из твердых сортов пшеницы	12
Пшеница, белая мука из мягкой пшеницы	12
Пшеница, цельнозерновая мука (зерно)	11.50
Пшеница, зародыши	15
Пшеница, манная крупа	10.50
Свежие грибы	90.40
Сушеные грибы	25
Крекеры	5.20
Курицы	56.90
Пресноводные креветки	82.50
Морская креветка	78.50

Мармелад	34.50
Горгонзола (сыр)	43.70
хлебные палочки	5
Грувьера (сыр)	35.70
Эндивий	93.30
Хурма	78.20
Кефир	90
Малина	84.20
Сало	11
Ослиное молоко	90.50
Козье молоко	87.40
Цельное коровье молоко	87.30
Обезжиренное коровье молоко	90.50
Сгущенное коровье молоко (с сахаром)	27.10
Сгущенное коровье молоко	74
Сухое коровье молоко, цельное	2
Молоко сухое коровье обезжиренное	3
Сухое коровье молоко, полуобезжиренное	3.50
Белый салат	94.80
Зеленый салат с листьями	94.80
Чечевица	13.20
Чечевица очищенная	12.20
Сжатые пивные дрожжи	70.90
Лимон	87.40
Лимонный сок	68
Свинина, жирное мясо	47
Свинина, нежирное мясо	71
Кукуруза, очищенная мука	12
Кукуруза, мука грубого помола	12
Кукурузные хлопья	3.60
Мандарины	87.30

Миндаль	4.70
Говядина, жирное мясо	53
Говядина, нежирное мясо	76.60
Говядина, полужирное мясо	65
Маргарин	15.50
Фруктовый джем	28
Маскарпоне (сыр)	44.50
Гранатовый	75
Баклажан	92.40
Тростниковая меласса (II средняя экстракция)	24
Яблоки	84.40
яблочный сок	87.80
Айва	83.80
Дыня	94
Треска	82.60
Мед	17.20
Селезенка крупного рогатого скота	76.90
Черника	89
Моллюски	80.25
Ежевика	84.80
Мортаделла	48.90
Буфала моцарелла	46.70
Коровья моцарелла	54.70
Лесные орехи	4
грецкие орехи	9.10
Гусь	51.10
Оливковое масло	0
Растительное масло	0
Оливковое	78.20
Морской лещ	81
Ячмень, цельное зерно	11

ячменная мука	10
Перловая крупа	11
Устрицы	80.50
Паломбо	80.50
Бекон	23.90
Панировочные сухари	8.50
белый хлеб	35
Цельнозерновой хлеб	36.60
ржаной хлеб	37.60
Ржаной хлеб из непросеянной муки	37
Сыр пармезан)	36.18
Макаронные изделия	8.60
Свежая паста	9.60
Клейкая паста	11
Картофель	79.80
Сладкий картофель	68.50
Овцы, среднее значение	51.87
Римский пекорино (сыр)	34.90
Сардинский пекорино (сыр)	34.40
Умбрийский пекорино	33
Перец	92.40
рыба-меч	75.80
Рыба Святого Петра	79.32
персики	89.10
Рыбка для жарки	82.94
голубь	58
Свежий горошек	74.30
Сушеный горох очищенный	10
Петушок	71.20
Курица	66
Батарейный цыпленок	67.54

Легкое крупного рогатого скота	78.80
Осьминог	86.04
Помидоры	93.50
Томатные консервы	89.20
Томатный сок	93.60
Грейпфрут	88.40
Грейпфрутовый сок	89.20
Лук-порей	88
Петрушка	85.10
Запеченная ветчина	39
Сырая ветчина	30
Провола (сыр)	43.35
Проволоне свежий (сыр)	56.82
Проволоне с приправами (сыр)	25.80
Свежие сливы	85.70
Сушеный чернослив	24
Изнасилование	90
Листья репы	89.50
Редис	93.60
Луч	83.12
Ребра	84.20
Сыр рикотта	45
Куриные потроха	69
Блестящий рис	12.30
Рисовая мука	12.30
Рисовые хлопья	3.50
Предварительно обработанный рис	12.30
Робиола (сыр)	45.37
Свиная почка	77.10
Говяжья почка	74.90
Овечья почка	77.80

Ромб	80.23
Рокфор (сыр)	37
Саго	15
Салями	27
Консервированный лосось	70
Колбаски из свиной печени	53.28
Сосиски из свинины вяленые	27.10
Свежие сардины	74.54
Сардины в масле	57.40
Шалот	81
Скаморца (сыр)	44
Эскарол	93.10
Сельдерей	94.10
Рожь, белая мука	11
Рожь, темная мука	11
Пушистая игра, средние значения	74
Дичь (Птицы), средние значения	71
Каракатица	82.78
Скумбрия	71
Соевые бобы	10
Подшвы	80.50
Морской окунь	78.80
шпинат	90.70
Размягченная вяленая рыба	77
Треска сушеная	15
Страккино (сыр)	47.50
Сало	0
Мясной сок	93
сливы	85.70
индейка	64.20
Тапиока	12.60

Трюфели	76.50
Линь	79.50
Свежий тунец	73.50
Тунец в масле	60
Рубец крупного рогатого скота	82.80
Форель	83
Яичный белок	87.80
Яичный желток	49.40
Цельное яйцо (среднее-50гр)	37,50
Яичный порошок	4.10
Виноград	81.60
Виноградный сок	81
Изюм	24
крыжовник	88.90
Теленок, среднее значение	77.80
рысак	45.21
Желтая тыква	90.50
Нерафинированный сахар	3
Рафинированный сахар	0.50
Цуккини	94.60
Йогурт из цельного молока	88
Полужирный молочный йогурт	89

ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Когда устройство необходимо утилизировать, вы должны убедиться, что его утилизация нанесет наименьший возможный ущерб окружающей среде :

1. Если продукту присвоен символ перечеркнутого мусора, это означает, что продукт подпадает под действие Европейской директивы 2002/96 / СЕ.
2. Все электрические и электронные изделия следует утилизировать отдельно от муниципальных отходов и собирать на специальных предприятиях, назначенных правительством или местными властями.
3. Правильная утилизация устаревшего оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды.
4. Для получения более подробной информации об утилизации устаревшего оборудования, пожалуйста, свяжитесь с муниципалитетом, службой утилизации отходов или магазином, в котором вы приобрели продукт..

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания: 230V – 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1800 Вт (DRY) / 3600 (DRY M) / 3600 (DRY L)

Внутренние перфорированные лотки: нержавеющая сталь

(Дим. Гастроемкости 1/1 530mmx325mm)

Максимальный размер: (В x Ш x г)

472 мм x 605 мм x 545 – DRY

822 мм x 605 мм x 545 – DRY M

1172 мм x 605 мм x 5454 – DRY L

Вес: 40 кг (DRY) / 61 кг (DRY M) / 86 кг (DRY L)



VITAECO S.r.l.
Via Bazzini, 241
41122 Modena - Italy
Tel. +39 059 4924149
Fax +39 059 282735
www.hotmixpro.com
info@hotmixpro.com