



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
ПЕРЕВОЗКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ	5
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	5
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (рис.1)	6
УСТРОЙСТВА МАШИНЫ	7
АКСЕССУАРЫ	9
ЧИСТКА	13
ВАКУУМ (рис.2)	21
КАК ПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРОДУКТ	21
ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ	46
РЕЦЕПТЫ	48
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	51



Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство перед первым использованием прибора.

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

Важная информация

О руководстве

Это руководство содержит информацию по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования, и к нему следует обращаться как к справочному руководству. Помимо информации, содержащейся в этом руководстве, вы должны соблюдать местные правила.

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.

Инструкции необходимо соблюдать очень тщательно, чтобы избежать любого риска несчастных случаев, травм и / или повреждения вещей и людей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! 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 соблюдать, чтобы избежать риска, повреждения, неисправности и / или поломки устройства.



Этот символ обозначает советы и информацию, которым необходимо следовать для эффективной работы устройства.

Важно!

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.

Заявление о соответствии

Устройство изготовлено в соответствии с действующими стандартами и международными директивами по безопасности.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение электросети соответствует тому, которое указано на этикетке прибора. Подключайте машину только к розетке с минимальной мощностью 10 А и 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 подключения к заземлению прибора. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- После того, как вы развернули оборудование, убедитесь в его целостности. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу.
- Мы не рекомендуем использовать переходники, несколько вилок и / или удлинители. Если 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 и 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 оставляйте устройство под воздействием погодных условий (дождь, солнце, мороз и т. Д.).
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не прошли инструктаж по использованию оборудования персоналом, ответственным за их безопасность.
- Перед очисткой или обслуживанием отключите прибор от сети, вынув вилку из розетки.
- Никогда не устанавливайте лезвия в чашу без уплотнения.
- Для перемешивания препаратов используйте только прилагаемый шпатель.
- Никогда не готовьте с пустой миской.
- Никогда не помещайте все устройство под кран, чтобы налить воду в чашу.
- Никогда не поднимайте прибор, держась за ручку чаши.
- Не закрывайте впускные и вентиляционные отверстия на задней панели 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 предотвратить любой риск.
- 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.
- Сохраните это руководство по эксплуатации, потому что в будущем может потребоваться обратиться к нему.
- Это устройство соответствует правилам Европейского сообщества в отношении электромагнитной совместимости.

ПЕРЕВОЗКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Контроль доставки

Сразу после получения проверьте на наличие повреждений, вызванных транспортировкой. В случае очевидного повреждения принимайте груз только с оговоркой. Обратите внимание на размер повреждения в транспортном документе.

Упаковка

Не выбрасывайте упаковку вашего прибора, так как она может пригодиться для хранения, транспортировки или в случае ремонта для доставки в сервисный центр.

Перед установкой оборудования необходимо полностью снять внутренний и внешний конверты.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

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

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

Проверить оборудование и наличие всех комплектующих.

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.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все аксессуары, такие как чаша, крышка, мерный колпачок, лезвия и шпатель, следуя процедурам, описанным ниже.
- Поместите устройство на горизонтальную рабочую поверхность на расстоянии не менее 10 см (со всех сторон) от стен, чтобы предотвратить разрыв кабеля питания, вдали от источников тепла и в недоступном для детей месте.
- Запрещается превышать максимальную вместимость чаши. Чрезмерное количество жидкости может привести к проливу жидкости и, как следствие, к непоправимому повреждению устройства. Гарантийное соглашение на эти случаи не распространяется.
- Не засовывайте руки (или пальцы) в отверстие крышки, это может привести к порезам.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (рис.1)



1. Панель управления
2. Жидкокристаллический дисплей
3. Отсек для SD-карты.
4. SD-карта
5. Прозрачная крышка для вакуума.
6. Прозрачная прокладка крышки.
7. Температурный зонд для чаши из нержавеющей стали.
8. Нагревательный элемент
9. Отверстие для утечки жидкости
10. Лопатка для перемешивания.
11. Включение / выключение
12. Закрытие крышки.
13. Стабилизирующие ножки
14. Кабель питания
15. Вакуумная трубка.
16. Чаша из нержавеющей стали.
17. Лезвия
18. Лезвия стопорного кольца
19. Шпатель
20. расслоению лопастной стопорное кольцо
21. Сливочная лопатка
22. Поддержка Sous vide
23. Мерная крышка
24. Крышка с прокладкой.
25. Корзина из нержавеющей стали.

Дополнительные аксессуары

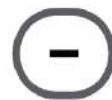
25. Корзина из нержавеющей стали.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (1)



Меню: для доступа к меню рецептов.



+ -: для увеличения или уменьшения параметров скорости, времени и температуры. Когда «+» и «-» используются в качестве кнопок пульсации, параметры увеличиваются или уменьшаются на одну цифру. Если вы продолжите нажимать кнопки, параметры будут быстро увеличиваться или уменьшаться в зависимости от того, как долго кнопки будут оставаться нажатыми.



Турбо: Удерживая переключатель нажатым, можно перейти от минимальной скорости 6 к максимальной скорости («Турбо»), пока переключатель не будет отпущен.

Pulse: чтобы «Pulse» работал на любой скорости, от 1 до 10 (за исключением скоростей 1E и 1F).



Часы: для установки времени работы до 12 часов.



Старт / стоп: это переключатель включения / выключения для любой функции.



Термометр: для установки рабочей температуры от 25 ° C до 190 ° C.



Скорость: Для установки рабочей скорости с 12 различными вариантами.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (8)

Электрическое устройство для разогрева чаши во время готовки.



ВНИМАНИЕ: не нагревайте пустую чашу!



ВНИМАНИЕ: не трогайте его, это может вызвать ожоги!

ДАТЧИК NTC (7)

Это элемент, позволяющий контролировать заданную температуру.

УТЕЧКА ЖИДКОСТИ (9)

Всякий раз, когда жидкость будет вытекать из чаши, она будет вытекать из основания прибора через это отверстие!



ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте, не забивается ли отверстие!



ВНИМАНИЕ: даже частичная закупорка этого отверстия может вызвать серьезные повреждения в случае вытекания жидкости из чаши.

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ(13)

Четыре упругие ножки в основании прибора работают как амортизаторы и стабилизируют любые колебания во время работы прибора.



ВНИМАНИЕ: может случиться так, что в зависимости от приготовления пищи прибор может производить видимые колебания: это абсолютно нормально, и стабилизаторы будут поглощать любые колебания.

ЖК-ДИСПЛЕЙ (2)

После включения прибора на дисплее появится логотип HotmixPRO.

Если крышка чаши открыта, значок крышки включится и появится индикация «КРЫШКА ОТКРЫТА». После безопасного закрытия крышки значок и письменная индикация исчезнут, а значок скорости появится с цифрами «00» вместе с индикацией «SET SPEED»: теперь прибор готов к программированию.

Когда температура устанавливается, значок термометра включается вместе с индикацией «УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ». При нажатии переключателя «ЧАСЫ» для установки времени значок часов включается с цифрами «00:00», а значок «УСТАНОВИТЬ» ВРЕМЯ »появится индикация. На дисплее будет медленно отображаться оставшееся время.

В случае серьезной неисправности гаечный ключ включится, а все остальное выключится. В этом случае устройство необходимо доставить в сервисный центр.

ТЕРМОСТАТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕМ

Ваш прибор оборудован двумя термостатами для защиты двигателя: динамическим и статическим. Динамический термостат всегда срабатывает раньше, чем статический, который останавливает установку на Er: 01.

Фактически, динамический термостат осуществляет «интеллектуальный» контроль температуры двигателя, останавливаясь на мгновение, если необходимо, чтобы охладить двигатель и завершить рецепт, прежде чем задействовать статический термостат. Когда динамический термостат работает, отображается слово «ИМПУЛЬС», и вы можете легко завершить приготовление. Однако в случае чрезмерного количества ингредиентов или приготовления слишком густого продукта (что может вызвать перегрузку прибора и, как следствие, перегрев двигателя), срабатывает статический термостат, немедленно останавливая двигатель. На дисплее отображается «Er: 01». Подождите несколько минут, прежде чем прибор остынет, и когда двигатель достигнет приемлемой температуры, машина автоматически снова будет готова к работе. Для этого у вас есть вентилятор принудительного воздушного охлаждения, который также работает, когда машина выключена.

SD карта (4)

Машина оснащена SD-картой, помещенной в отсек на задней стороне машины. Чтобы получить к нему доступ, открутите винты. Внутри SD-карты находятся:

Папка «ПО УМОЛЧАНИЮ»: содержит программы, рецепты и специально сохраненные функции;

Папка «ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ»: предназначена для хранения личных рецептов;

Папка «CreatorPRO»: она содержит программное обеспечение, устанавливаемое на ПК, для хранения, изменения и удаления рецептов и инструкции для этого;
Папка «Recipebook_Master» с полной книгой рецептов предварительно сохраненных рецептов.

ПРОЗРАЧНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ВАКУУМА (5)

Закройте стакан крышкой так, чтобы выступающая часть была обращена к дисплею, а два фиксирующих паза по бокам внутреннего корпуса; затем, чтобы надежно зафиксировать защелки (12) в пазах сбоку, нажмите на язычки вниз. На крышке есть прокладка (6), которую необходимо всегда устанавливать правильно, чтобы предотвратить утечку жидкости.

ЕСЛИ ПРОКЛАДКА НЕ СОБИРАЕТСЯ ПРАВИЛЬНО, БЛОК НЕ СОЗДАЕТ ВАКУУМ.

Чтобы открыть крышку, поднимите язычки двух фиксаторов (12) и отпустите их



ВНИМАНИЕ: Неправильная установка уплотнения может привести к вытеканию жидкостей и невозможности запуска устройства.

Если крышка не закрыта должным образом, электромагнитный предохранительный механизм препятствует началу работы устройства, и на дисплее появляется значок подъема крышки.



ВНИМАНИЕ: Если стакан содержит жидкости и рабочие скорости высоки, подождите несколько секунд, прежде чем открывать крышку, чтобы дать жидкости упасть до естественного уровня и предотвратить разлив.



ВНИМАНИЕ: Перед запуском прибора всегда проверяйте, что две боковые защелки надежно закрыты.



ВНИМАНИЕ: Регулярно снимайте уплотнение и очищайте от грязи, образовавшейся между ним и крышкой.



ВНИМАНИЕ: Позаботьтесь о том, чтобы правильно установить уплотнение, чтобы крышка правильно закрывалась.



ВНИМАНИЕ: Никогда не мойте крышку в посудомоечной машине.

АКСЕССУАРЫ

КРЫШКА (24)

• Установите крышку, нажав на две боковые створки (8) и слегка надавив.

Это будет очень легко.

На крышке имеется прокладка (9), которую необходимо всегда устанавливать правильно, чтобы избежать риска утечки жидкости.



ВНИМАНИЕ: Неправильное положение прокладки (9) может привести к проливанью жидкости или помешать запуску прибора.

- Если крышка не закрыта должным образом, электромагнитное предохранительное устройство (7) предотвращает запуск прибора, а на дисплее отображается значок дежи с открывающейся крышкой.
- Чтобы открыть крышку, нажмите двумя пальцами на боковые створки (8) и поднимите их.



ВНИМАНИЕ: Если в чаше есть жидкость и скорость высокая, подождите, прежде чем открывать крышку, несколько секунд, чтобы жидкость вернулась к своему обычному уровню, чтобы избежать переливания.



ВНИМАНИЕ: Перед включением прибора всегда проверяйте, что две боковые крышки закрыты.



ВНИМАНИЕ: Периодически снимайте прокладку и очищайте грязь между самой прокладкой и крышкой.



ВНИМАНИЕ: Позаботьтесь о том, чтобы правильно собрать прокладку на ее головке, чтобы крышка хорошо закрывалась.



ВНИМАНИЕ: Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину!

ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ КОЛПАЧОК (23)

Колпачок выполняет двойную функцию: когда он устанавливается на крышку, предотвращая утечку жидкости из самой крышки и может использоваться как удобный мерный стаканчик.



ВНИМАНИЕ: Если внутри чаши присутствует кипящая жидкость, подождите некоторое время, прежде чем снимать крышку: это предотвратит появление клубов пара.

Эквивалентная емкость мерного колпачка:

Вода	г. 85
Масло первого отжима	г. 85
Растительное масло	г. 75
Вино	г. 85
Молоко	г. 85
Мука	г. 55
Манная крупа	г. 70
Сахар	г. 85
Какао	г. 50
Рис	г. 85
Панировочные сухари	г. 50
Тертый сыр	г. 50



ЧИСТКА: мерный колпачок можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша (16)

В чаше показаны три линии для обозначения уровня содержания:

- 1-я строка = 1 литр
- 2-я строка = 1,5 литра
- 3-я строка = 2 литра



ВНИМАНИЕ: when the contents of the bowl arrives to the 3rd line (2lt max) the speed 3 is the maximum speed setting. When, on the contrary, the content of the bowl doesn't exceed the 2nd line (1,5 lt). The maximum speed setting is 10.



ВНИМАНИЕ: The maximum capacity must never be exceeded, and it is vital that you take it into account for some foods such as leavened dough (bread, pizza, etc..) During some preparations volume increases, furthermore the higher speeds tend to increase the liquid level because of the centrifugal force.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЧАШИ

Убедитесь, что устройство остановлено, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку.



ВНИМАНИЕ: Чтобы остановить двигатель, никогда не открывайте крышку. Используйте только переключатель «START / STOP».



ВНИМАНИЕ: Чтобы снять чашу, используйте только ручку.



ВНИМАНИЕ: Чаша может быть очень горячей, не трогайте ее и не ставьте на деликатные поверхности, так как они могут быть непоправимо повреждены.

ОТКРЫТИЕ И ВСТАВКА ЧАШИ

Убедитесь, что прибор остановлен, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку. Открытие крышки автоматически устанавливает безопасность эксплуатации, которая останавливает двигатель и, как следствие, перестает вращаться лопасти.



ВНИМАНИЕ: перед тем, как вставить чашу, убедитесь, что ножи надежно заблокированы.



ВНИМАНИЕ: Перед очисткой стекла всегда убеждайтесь, что лезвия сняты, чтобы избежать риска порезов.



ЧИСТКА: Чашу можно мыть в посудомоечной машине. Учтите, однако, что моющие средства, используемые в посудомоечных машинах, очень агрессивны, и что через некоторое время ручка чаши может немного обесцветиться.

ЛЕЗВИЯ (17)

УСТАНОВКА НОЖЕЙ:

Удерживая лезвия одной рукой, вставьте его в отверстие на дне чаши другой рукой и осторожно затяните фиксатор на дне чаши, поворачивая его по часовой стрелке.

Чтобы вынуть лезвия, поверните фиксатор против часовой стрелки и выполните обратную операцию, чтобы снова установить лезвия.



ВНИМАНИЕ: Лезвия имеют острые поверхности, будьте осторожны при обращении.



ВНИМАНИЕ: После того, как вы раздавили жесткие элементы (лед, орехи, морковь и т. Д.), ВСЕГДА затягивайте шкафчик.



Всегда проверяйте, что лопасти снабжены прокладкой и что прокладка находится в хорошем состоянии, в противном случае возможно, что жидкости будут выходить через основание прибора.

ЛОПАТКА (19)

Лопатка позволяет перемешивать ингредиенты, содержащиеся в чаше, даже с движущимися лезвиями в полной безопасности, потому что его особая форма исключает контакт с самими лезвиями. Это также позволяет при необходимости удалять ингредиенты со стенок чаши на одном этапе обработки.



ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать другие инструменты (ложки или деревянные ложки и т. Д.) С вращающимися лезвиями.



ЧИСТКА: шпатель можно мыть в посудомоечной машине.

СМЕСИТЕЛЬНАЯ ЛАПКА (10)

Лопатка для смешивания помогает правильно перемешать продукты и жидкости.

Чтобы вставить лопасть для смешивания, совместите отверстие в нижней части устройства с верхним штифтом, прикрепленным к лопастям, затем нажмите вниз, пока не услышите «щелчок».

Чтобы снять лопасть для смешивания, потяните ее вверх, чтобы снять со штифта лопасти.

Время использования мешалки зависит от продолжительности приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать лопаточку для смешивания на скоростях выше 4 или на скорости TURBO.



ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ снимать лопатку для смешивания, когда стакан еще горячий. Подождите, пока лопатка для смешивания остынет, прежде чем вынимать ее из чаши.

СЛИВКА (21)

- Подходит для всех блюд, требующих консервирования: ризотто, овощи в кубиках, джемы в кусочках и т. Д. Подходит для всех видов соусов и кремов на основе яиц.

- Соберите и разберите лопатку для взбивания, следуя той же процедуре, которая используется для сборки и разборки лопаток.

- Время использования лопасти зависит от продолжительности рецепта.



ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать взбиватель на скорости выше 1F.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор влажной тканью и нейтральным моющим средством, избегайте чистящих средств, которые слишком агрессивны или образуют слишком много пены.



ВНИМАНИЕ: Перед началом чистки выньте вилку из розетки.



ВНИМАНИЕ: Не погружайте устройство в воду для очистки.



CAUTION: Не очищайте прибор под струей воды.



WARNING: периодически разбирайте прокладку крышки и удаляйте грязь, которая могла быть между ней и крышкой.



ВНИМАНИЕ: позаботьтесь о том, чтобы правильно собрать прокладку на ее головке, чтобы крышка правильно закрывалась.



Очистите внутреннюю часть дежи слегка смоченной неабразивной губкой. Делайте это только и только тогда, когда машина выключена и холодная. Перед очисткой чаши всегда убеждайтесь, что лезвия сняты, чтобы не порезаться.

КАК РАБОТАТЬ

- Установите прибор на ровную поверхность, чтобы он находился в устойчивом положении.
- Подключите оборудование к сети.
- Включите прибор, удерживая главный выключатель в нажатом положении, после этого дисплей автоматически включится и покажет логотип HotmixPRO.

Для обеспечения безопасности и экономии энергии, если вы не зададите никаких параметров, примерно через 5 минут устройство выключится, перейдя в положение «ожидания» и отобразив логотип HotmixPRO.

Просто нажмите любую клавишу, чтобы снова включить устройство.

НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ

- Выберите значок функции.
- Используйте кнопки «+» и «-» для установки цифр.
- Установите функции, необходимые для приготовления пищи, всегда используйте эту рекомендуемую последовательность:
 1. Температура
 2. Скорость
 3. Время
 4. Старт / Стоп



ВНИМАНИЕ: при первом использовании устройство может издавать низкий уровень шума из-за внутренней стабилизации. Это нормально, и через короткое время он исчезнет.

ИСПРАВЛЕНИЕ НАБОРА ДАННЫХ

Во время работы вы можете изменять параметры скорости, времени и температуры, а также с помощью символов «+» и «-» определять новые цифры.

Действуйте следующим образом:

- Нажмите кнопку START / STOP, чтобы выключить прибор.
- Нажмите кнопку, соответствующую параметру, который вы хотите изменить для настройки.

- Нажмите кнопки «+» и «-», чтобы установить новую цифру.
- Нажмите кнопку START / STOP, чтобы перезапустить блок.



Устройство не запустится без заданного набора параметров.

КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

Выбор скорости:

- Нажмите кнопку SPEED.
- Используйте кнопки «+» и «-» для выбора необходимой скорости. Установленная скорость появится на дисплее.

В приборе предусмотрено 23 различных скорости:

- Скорость от 0 до 10
- Скорость от 1 до 10 ИМПУЛЬСОВ
- Скорость 1E для приготовления мяса с помощью мешалки.
- Скорость 1F для приготовления нежных блюд с помощью миксера.
- Турбо

Скорость «0» может отображаться и выбираться только путем установки сначала температуры следующим образом:

- Нажмите кнопку со значком термометра.
- Выберите температуру
- Используйте кнопку «-», чтобы выбрать скорость «0», которая появится на дисплее.
- Установите другие параметры и продолжайте.

ВРЕМЯ

Выбор продолжительности времени:

- Нажмите кнопку ВРЕМЯ.
- Используйте «+» и «-» для выбора рабочего времени. Будет отображено установленное время.
- Диапазон времени варьируется от 5 секунд до 12 часов.
- Через 60 минут и до 12 часов шаги будут составлять 10 минут за раз, если вы не используете «+» и «-» для небольших снимков: в этом случае мы можем переходить от минуты к минуте.

Шаги часов:

<1мин 1-5мин. 5-10мин. 10-30мин. 30-60 мин. > 60мин.фино до 12 часов.

Каждые 5 сек. Каждые 15 сек. Каждые 30 сек. Каждую 1 мин. Каждые 5 мин. Каждые 10 мин.

Каждые 10 мин. с возможностью мин. в мин.

На дисплее отображается оставшееся время приготовления пищи.

Устройство автоматически останавливается по достижении выбранного времени и издает звуковой сигнал.

ТЕМПЕРАТУРА

Выбор температуры:

- Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА.
- Используйте кнопки «+» и «-», чтобы выбрать нужную температуру. На дисплее появится установленная температура.
- Если вы не устанавливаете температуру, так как машина должна работать «в холодном состоянии», на дисплее отобразятся две горизонтальные линии, указывающие на отсутствие нагрева.



Диапазон температур от 25 ° C до 190 ° C.



Сначала приготовьте те продукты, которые не требуют высокой температуры, чтобы вам не пришлось ждать, пока устройство остынет, для последующей обработки пищи.

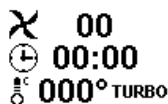
Функция турбо температуры

- Функция турбо-температуры позволяет нагреть на максимальной мощности до желаемой температуры, чтобы приготовить ваше блюдо как можно быстрее.
- Чтобы активировать эту функцию, нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА, чтобы перейти к настройкам температуры; затем нажмите кнопку TURBO. Вы увидите надпись "TURBO" на экране.



нажмите кнопку TURBO еще раз, чтобы выключить функцию.

- Во время работы с активным режимом Turbo Temperature машина будет отображать на экране сообщение «TURBO».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- При работе с активным режимом Turbo Temperature регулярно проверяйте фактическую температуру и вынимайте препарат, как только он будет готов. Фактически, эта функция обходит обычную систему контроля температуры; это быстрее, но ваш препарат будет подвергаться тепловой инерции, что может привести к ожогам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Функция Turbo Temperature** не подходит для тех приготовлений, которые требуют точного контроля температуры (например, для большинства рецептов кондитерских изделий); в более широком смысле, он не подходит ни для рецептов, основанных на технологии Wait Temperature, ни для тех, которые полагаются на автоматизацию, предоставляемую функцией Next. Фактически, эти особенности во многом обязаны своей эффективностью идеальному контролю температуры, который HotmixPRO предлагает в нормальных условиях приготовления.

- Если ваш рецепт не выдерживает высоких температур, мы рекомендуем вам не использовать функцию Turbo Temperature в случаях, перечисленных выше.

ПРИМЕРЫ РАБОТЫ

НОРМАЛЬНАЯ РАБОТА:

- После добавления ингредиентов в миску, плотно закройте крышку.
- Нажмите кнопку SPEED, затем используйте кнопки «+» и «-» для выбора необходимой скорости.
- Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью кнопок «+» и «-» выберите необходимое время.
- Нажмите кнопку температуры (при необходимости), затем кнопками «+» и «-» выберите необходимую температуру.
- Наконец, нажмите кнопку «Пуск / Стоп» (чтобы включить прибор).

ИМПУЛЬСНАЯ РАБОТА (работа остановлена):

Когда установка работает в режиме обычной программы:

- Кратковременно нажмите кнопку ИМПУЛЬС - задание перейдет из НОРМАЛЬНОГО в ПУЛЬСОВОЕ. Появление соответствующего значка на дисплее будет указывать на то, что функция PULSE выполняется.

ТУРБО РАБОТА:

Когда установка работает в тренде обычной программы:

- Нажмите кнопку, чтобы активировать функцию ТУРБО. Функция ТУРБО продолжает работать до нажатия кнопки.

TURBO активен от скорости 6 до скорости 10.

Дисплей отображает функцию с помощью мигающего значка TURBO SPEED.

МЕНЮ

а. РУКОВОДСТВО ПО РЕЦЕПТАМ

б. УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОМ (изменение, удаление, запоминание)

Чтобы получить доступ к РУКОВОДСТВУ РЕЦЕПТОВ, вставьте SD-карту в соответствующий отсек, расположенный на задней стороне устройства (3).

а. Удерживая переключатель MENU нажатым, можно будет получить доступ к предварительно сохраненным рецептам / программам.

б. Удерживая переключатель MENU нажатым не менее 3 секунд, можно получить доступ к следующим функциям: изменение, удаление, сохранение собственных рецептов (только для функций настройки).



Программы и предварительно сохраненные рецепты были созданы нашими поварами в соответствии с их личным вкусом с использованием ингредиентов, доступных в нашей стране. Возможно, что разные ингредиенты и другой личный вкус приведут к другому результату, чем ожидалось. С этой целью прибор предлагает возможность изменять сохраненные рецепты и / или программы, сохраняя копию в собственном файле (Пользователь), или сохранять собственные рецепты в соответствии с личным вкусом и ингредиентами, доступными в своей стране.

а. Удерживая кнопку МЕНЮ нажатой, с помощью кнопок + и - выберите файл, к которому вы хотите получить доступ: ПО УМОЛЧАНИЮ (предварительно сохраненные рецепты и программы) или ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ (личные рецепты). Подтвердите, нажав кнопку «Пуск».

Независимо от выбранного файла, пожалуйста, действуйте следующим образом, чтобы создать предварительно сохраненный рецепт / программу:

- С помощью кнопок «+» и «-» выберите номер выбранной программы. Чтобы увидеть полный список, посетите: www.hotmixpro.com, в разделе «РЕЦЕПТЫ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ».

Консультации в этом разделе позволят вам:

- а) распечатать полный текст рецептов, включая любые финальные этапы обработки; б) всегда находить обновленный список в режиме реального времени любых доступных рецептов и программ и, возможно, их обновленную версию, которую можно будет загрузить на вашу SD-карту.

- Затем нажмите кнопку СТАРТ / СТОП: номер программы / рецепта появится вверху, с заголовком «INGREDIENT_OF_» (где 000 - первый ингредиент, а число после шкалы показывает общее количество ингредиентов. определенного рецепта), а также название и количество первого ингредиента. В некоторых программах не указываются ни ингредиенты, ни количество.
- С помощью кнопки «+» все ингредиенты, необходимые для рецепта, могут отображаться один за другим.
- В конце снова нажмите переключатель СТАРТ / СТОП, чтобы отобразить первый ингредиент первого шага, который нужно ввести в чашу. На дисплее также отображается общее количество шагов для каждого рецепта (например, 1/3).
- После того, как ингредиенты первого шага будут загружены в чашу, нажмите СТАРТ, и машина включится.
- В конце сделайте ту же процедуру со вторым шагом, пока рецепт не будет завершен. На дисплее отображается оставшееся время, скорость, температура и используемый аксессуар.
- На любом этапе каждой операции на дисплее будут появляться значки, указывающие, какая функция работает, например, когда машиной управляют вручную.

В конце последнего рабочего шага. Машина издаст непрерывный звуковой сигнал, как в конце любого ручного приготовления.



Когда создается сохраненный рецепт, очень важно, чтобы ингредиенты вводились точно в том же порядке, что и в соответствии с показаниями на дисплее или в руководстве по рецептам.



ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте машину без присмотра во время работы.

б. Нажмите кнопку MENU как минимум на 3 секунды. С помощью кнопок «+» и «-» выберите файл следующим образом: ПО УМОЛЧАНИЮ (предварительно сохраненные рецепты и программы) или ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ (личные рецепты). Подтвердите, нажав кнопку «Пуск».

Это меню включает в себя следующие действия:

Хранение рецепта

Модификация предварительно сохраненного рецепта

Удаление предварительно сохраненного рецепта

ХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Есть два способа сохранить собственный рецепт:

А. Непосредственно из машины в файл USER можно сохранить номер и название рецепта, количество шагов, необходимых для его выполнения, и рабочие параметры (скорость, время и температура). Невозможно записать ингредиенты и количество, если вы хотите включить эту информацию, перейдите к пункту В.

В. С ПК, вставив SD-карту в соответствующий картридер, с помощью программы в файле CreatorPRO можно сохранить номер и название рецепта, количество шагов, необходимых для его выполнения, и рабочие параметры (СКОРОСТЬ, ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА), помимо записи ингредиентов и связанных с ними количеств.

А. Чтобы сохранить рецепт прямо из машины:

- Удерживайте кнопку MENU нажатой не менее 3 секунд.
- Используйте кнопки «+» и «-», чтобы слова меню текли до выбора «STORE», и нажмите кнопку «START».
- Необходимо выбрать номер рецепта, который будет сохранен, позволяя номерам перемещаться вместе с кнопками «+» и «-». Подтвердите выбранный номер кнопкой СТАРТ: если выбранный номер уже назначен, появится индикация «ВНИМАНИЕ РЕЦЕПТ СУЩЕСТВУЕТ», которая исчезнет через 3

секунды; Затем раздастся звуковой сигнал, и дисплей вернется к предыдущему экрану, чтобы можно было выбрать другой номер. Если выбранный номер будет доступен, подтвердите с помощью переключателя START, а затем перейдите к следующей строке.

- Сохранение рецепта должно производиться путем разделения его на шаги, начиная с 1 и выше, с помощью кнопок «+» и «-». Затем подтвердите кнопкой START, а затем перейдите к следующему экрану режимов настройки.
- Если при сохранении каждого шага будет выбран уже назначенный номер, через 3 секунды раздастся звуковой сигнал, и дисплей автоматически вернется к предыдущему экрану, чтобы можно было ввести правильный номер.
- На экране режимов настройки выберите цифру SPEED с помощью кнопок «+» и «-», а также переключатель PULSE, если требуется, затем нажмите START для подтверждения.
- Теперь переходим в режим установки ВРЕМЕНИ. Пожалуйста, выберите цифры с помощью кнопок «+» и «-», подтвердите нажатием кнопки START, а затем перейдите в следующий режим настройки.
- Итак, мы переходим к настройке ТЕМПЕРАТУРА: выберите цифру с помощью кнопок «+» и «-», подтвердите кнопкой СТАРТ и затем перейдите в следующий режим настройки, то есть выбор аксессуара, который будет использоваться.
- Выбор АКССУАРА: выберите требуемый аксессуар с помощью кнопок «+» и «-», затем подтвердите кнопкой СТАРТ / СТОП.
- Все установленные данные должны быть подтверждены (или нет) на последующем экране с помощью кнопок «+» и «-», чтобы они были расположены над YES или NO, а затем нажатием кнопки START / STOP. Если данные подтверждены, то появится следующий экран, в противном случае он вернется к исходному экрану. В обоих случаях название аксессуара будет отображаться на дисплее.
- На следующем экране появится индикация «ОПЕРАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА». Это будет означать, что все необходимые операции выполнены. Индикация будет гореть около 3 секунд, затем звуковой сигнал сообщит о переходе к следующему экрану.
- Если рецепт необходимо подготовить с помощью различных шагов, нажмите кнопку СТАРТ, чтобы вернуться к экрану, где будет выбран номер шага, который нужно сохранить. И наоборот, если рецепт был завершен, выберите индикацию КОНЕЦ с помощью кнопок «+» и «-», а затем нажмите СТАРТ.
- Чтобы выйти из меню СОХРАНИТЬ РЕЦЕПТ и вернуться к начальному экрану УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОМ, нажмите СТАРТ, если процедура сохранения завершена, или МЕНЮ, если вы решили выйти раньше, тем самым удалив процедуру сохранения.

Модификация предварительно сохраненного рецепта

Чтобы изменить предварительно сохраненный рецепт:

- Нажмите кнопку MENU как минимум на 3 секунды.
- Используя кнопки «+» и «-», позвольте словам меню течь, пока не выберите «ИЗМЕНИТЬ», и нажмите кнопку СТАРТ.
- Выберите номер рецепта, который нужно изменить, с помощью кнопок «+» и «-», затем после выбора нажмите СТАРТ для подтверждения и перейдите к строке ниже.
- Выбор изменяемого шага: с помощью кнопок «+» и «-» после выбора шага нажмите START для подтверждения, а затем перейдите к экрану режима настройки.
- Чтобы установить новую рабочую скорость: выберите цифру с помощью кнопок «+» и «-» и, возможно, функцию ИМПУЛЬС (нажав кнопку ИМПУЛЬС). После того, как слово SPEED было выбрано, выберите новую цифру с помощью кнопок «+» и «-», затем подтвердите, нажав кнопку START, и перейдите к следующему экрану.
- Чтобы установить новое время работы: выберите цифру с помощью переключателей «+» и «-». После выбора слова ВРЕМЯ выберите новую цифру с помощью переключателей «+» и «-» и подтвердите, нажав переключатель СТАРТ, затем перейдите к следующему экрану.
- Чтобы установить новую рабочую температуру: выберите цифру с помощью кнопок «+» и «-». Выбрав новое слово ТЕМПЕРАТУРА, выберите новую цифру с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердите, нажав кнопку СТАРТ, затем перейдите к следующему экрану.

- Чтобы установить новый аксессуар, с помощью кнопок «+» и «-» расположите слово, относящееся к аксессуару, который нужно выбрать, и подтвердите, нажав кнопку START.
- Чтобы подтвердить новые установленные данные, выберите ДА с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердите, нажав кнопку СТАРТ, затем перейдите к следующему экрану.
- И наоборот, если вы не хотите подтверждать новые заданные данные, выберите «НЕТ» с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердите, нажав кнопку СТАРТ, чтобы вернуться к экрану, который позволяет повторить любую операцию, необходимую для изменения параметры.

УДАЛЕНИЕ ЗАПИСАННОГО РЕЦЕПТА

Чтобы удалить предварительно сохраненный рецепт, выполните следующие действия:

- Войдите в меню УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОМ, удерживая кнопку МЕНЮ нажатой в течение 3 секунд.
- Используйте кнопки «+» и «-», чтобы пропустить слова меню, затем выберите УДАЛИТЬ и подтвердите нажатием кнопки СТАРТ.
- Выберите номер удаляемого рецепта с помощью кнопок «+» и «-», затем нажмите СТАРТ, чтобы подтвердить и перейти к строке ниже.
- Установите ДА с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердите нажатием кнопки СТАРТ.
- На дисплее появится индикация SURE DELETE, затем переключитесь на YES с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердите, нажав кнопку START. Затем появится следующий экран ОПЕРАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА.
- И наоборот, при выборе NO программа будет закрыта.

В. Чтобы сохранить рецепт через ПК, записать даже ингредиенты и количества, или изменить или удалить рецепт с SD-карты через ПК, загрузите с SD-карты программное обеспечение, расположенное в папке «CreatorPRO», и установите его, следуя инструкциям. инструкции.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ «ПОДОЖДИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ»

Когда вы получаете информацию о том, что рецепт (или его этап) был завершен после достижения заданной температуры, и вы хотите, чтобы ингредиенты оставались при этой постоянной температуре в течение некоторого времени, вам необходимо использовать функцию «WAIT-TEMPERATURE».

HOTMIX PRO способен находить и поддерживать желаемую температуру в течение запрограммированного времени.

При использовании этой функции начальная температура ингредиентов НЕ ВАЖНА, поэтому вы всегда будете получать те же результаты.

HOTMIX PRO запускает обратный отсчет времени при достижении ЗАПРОГРАММИРОВАННОЙ температуры.

ДОСТУП К ФУНКЦИИ

- Нажмите на значок температуры в течение 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
- На дисплее отобразится: WAIT-TEMP вместе со значком температуры.
- Установите желаемую температуру
- Нажмите значок времени
- На дисплее отобразится: WAIT-TEMP вместе со значком времени.
- Установите желаемое время

ЛИЧНОЕ СООБЩЕНИЕ:

Чтобы обеспечить идеальный успех сохраненных рецептов, вы можете повторить последнюю последовательность обработки следующим образом:

- Нажмите «часы»
- Вы услышите звуковой сигнал
- Установите время по вашему выбору

• Нажмите кнопку «Пуск»

Таким образом, прибор будет повторять последнюю последовательность с той же скоростью и той же температурой в течение установленного вами времени. Это очень полезно, например, для окончательного штриха блюд, которые вам не нравятся, без необходимости заново сбрасывать все цифры.

ОТЛОЖЕННЫЙ ВЫЛЕТ

Есть 3 способа эксплуатации машины при позднем выезде.

РУЧНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Когда машина включена, чтобы установить текущее время, нажмите и удерживайте кнопку «часы» в течение 5 секунд, пока не услышите 3 звуковых сигнала. Теперь на дисплее отображается «- -: - -» с первыми двумя мигающими строками, они указывают час, с помощью кнопок «+» и «-» вы можете просто установить формат времени 0-24.

После того, как вы выбрали время, вы должны сохранить свои данные, нажав кнопку «Старт / Стоп»: после мигания вторые две строки будут указывать минуты: с той же процедурой, вы сохраняете минуты. Затем вы должны установить время, в которое прибор должен запускаться, и с той же системой вы установите час.

Как только вы подтвердите информацию с помощью кнопки START / STOP, на дисплее появится значок часов, что означает, что мы должны установить (снова с помощью кнопок «+» и «-») время, в которое машина начнет работать; это должно быть подтверждено также нажатием кнопки «старт / стоп».

Затем на дисплее отображается значок термометра, если вы хотите установить температуру, всегда с помощью кнопок «+» и «-» и нажатия кнопки «пуск / стоп» для подтверждения. Если вы не хотите никакой температуры, нажмите кнопку «start stop» и пропустите этот шаг.

Теперь на дисплее появится значок лопастей, и, как указано выше, отрегулируйте скорость с помощью кнопок «+» и «-» и сохраните данные. Если вам нужен импульс скорости, нажмите кнопку «Импульс» перед сохранением данных.

После того, как вы установите последнюю цифру скорости, вы услышите 4 звуковых сигнала, машина перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится текущее время, а значок часов будет мигать.

В этом состоянии машина ожидает установленного времени для выполнения установленных функций.

Скорости будут выставлены только до 3, температура будет до 95 °, а время до 4 часов.

ПОЛНЫЙ РЕЦЕПТ В ПАМЯТИ:

После выбора рецепта, который вы хотите выполнить с отложенным запуском, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку «часы», после чего вы услышите 3 звуковых сигнала. Теперь на дисплее отображается «- -: - -» с первыми двумя мигающими строками, они указывают час, с «+» и «-» вы можете просто установить формат времени 0-24.

После того, как вы выбрали время, вы должны сохранить свои данные, нажав кнопку «Старт / Стоп»: после мигания вторых двух строк указываются минуты для того же времени процедуры, в которое вы сохраняете минуты.

Затем вы должны установить время, когда вы хотите, чтобы прибор запустился с той же системой, с которой он установил час ранее.

Как только вы установите последнее значение, вы услышите 4 звуковых сигнала, машина перейдет в режим ожидания, на дисплее будет показано текущее время, а значок часов будет мигать.

В этом состоянии машина ожидает заданного времени для выполнения заданной функции.



В этом случае начинается первый шаг выбора рецепта, затем, когда он закончится, машина останавливается и ожидает начала следующего шага.



ВНИМАНИЕ: Всегда проверяйте, вводятся ли ингредиенты в рекомендуемом количестве, указанном на дисплее.



ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы

ЕДИНЫЙ ШАГ РЕЦЕПТА

Когда вы выбираете рецепт, по которому вы хотите сделать отложенный запуск, сначала вам нужно выполнить вышеуказанные шаги обычным способом, затем, когда последний шаг закончится, и прежде, чем вы начнете следующий шаг, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку «часы», и вы услышите 3 звуковых сигнала.

Теперь на дисплее отображается «- -: - -» с первыми двумя мигающими строками, они указывают час, с помощью кнопок «+» и «-» вы можете просто установить формат времени 0-24.

После того, как вы выбрали время, вы должны сохранить свои данные, нажав кнопку «start / stop»: после мигания вторых двух строк указываются минуты: с той же процедурой для сохранения часов вы теперь сохраняете минуты.

Затем вы должны установить время, в которое вы хотите, чтобы прибор запустился, с той же системой, в которой вы установили час ранее.



В этом случае запускается шаг, являющийся частью выбранного рецепта. По его окончании машина останавливается и ожидает начала следующего шага или издает звуковой сигнал, когда рецепт завершен.



ВНИМАНИЕ: Всегда проверяйте, что ингредиенты вводятся в рекомендованном количестве, как показано на дисплее.



ВНИМАНИЕ: Несоблюдение необходимого количества продуктов может нанести серьезный ущерб вещам и людям.



CAUTION: ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.



Можно проверить правильность установленных данных, когда машина находится в режиме ожидания, когда мигают часы, путем нажатия кнопки пуска / остановки: установленные цифры отображаются последовательно с соответствующим значком.

Если при выполнении этой операции вы поймете, что вы установили неверные данные, нажмите значок рецепта в течение 5 секунд, затем вы услышите 4 звуковых сигнала, и все настройки данных будут удалены, за исключением текущего времени.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Для этой функции в памяти рецептов есть программа P00.

После нажатия кнопки START / STOP вам необходимо установить температуру (от 25 ° до 65 °) с помощью кнопок «+» и «-», а затем, как только выбранная температура будет подтверждена нажатием «Start / Stop». кнопка.

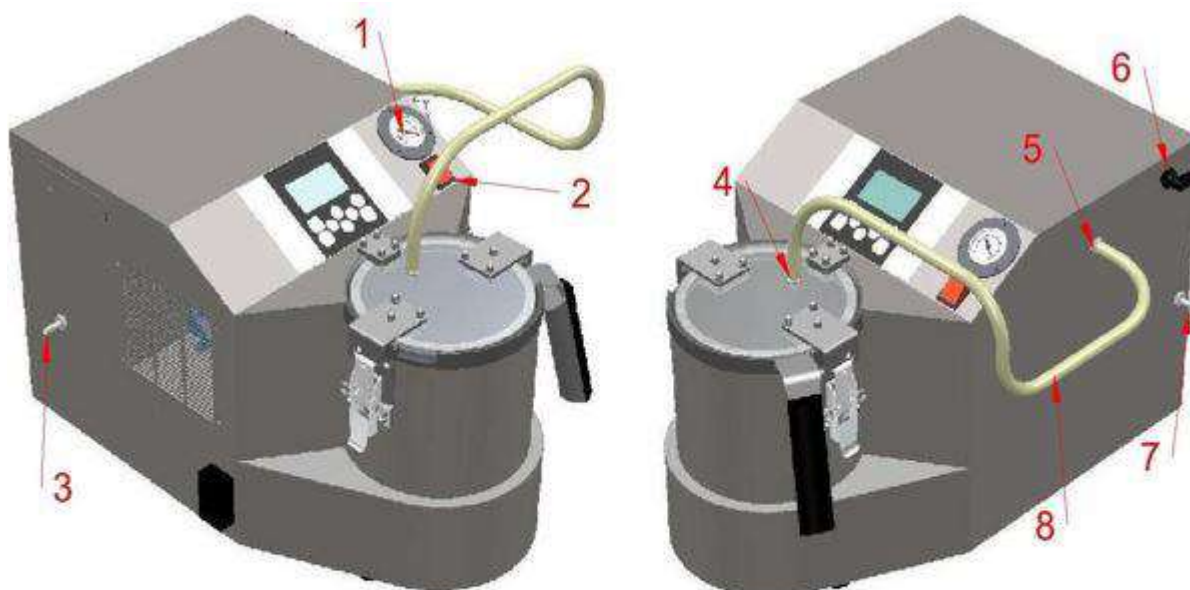
Затем вы должны подтвердить время (0–4 часа), затем после нажатия кнопки «Старт / Стоп» аппарат начнет разогревать пищу со скоростью 0 при заданной температуре и времени.

КАК ПРАВИЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО

- Для измельчения, терки, измельчения и установки чаша должна быть идеально чистой и сухой.
- Для измельчения, терки, измельчения и перемешивания объем ингредиентов не должен превышать половину чаши.
- Когда вам нужно нарезать, вы должны помнить, что скорость пропорциональна твердости ингредиентов, а время пропорционально количеству ингредиентов при измельчении.
- Когда вы измельчаете небольшое количество пищи (зубчики чеснока, веточку петрушки и т. Д.), Вы должны запрограммировать скорость и сразу же ввести ингредиенты через отверстие в крышке.
- Когда вы помоеете лезвия, хорошо их высушите и, при необходимости, установите устройство для работы в течение нескольких секунд на максимальной скорости, чтобы капли воды стекали внутрь чаши.
- Если вам необходимо измельчить жесткие ингредиенты, такие как миндаль, фундук, шоколад и т. Д., Установите необходимую скорость, и машина, секунда за секундой, автоматически увеличит скорость.
- После измельчения очень твердых ингредиентов, таких как лед, орехи, шоколад и т. Д., ВСЕГДА проверяйте, чтобы лезвия были надежно закреплены.
- Во время готовки никогда не превышайте литр и половину ингредиентов (включая жидкости и твердые вещества), иначе вы рискуете, что содержимое чаши может вылиться. • Во время работы устройства используйте только прилагаемую лопатку, чтобы отделить ингредиенты от стенок чаши или перемешать их.
- Чтобы приготовить блюда на кипящем молоке, всегда снимайте малую крышку с крышки во время приготовления. После приготовления не открывайте крышку сразу, а дайте лопастям вращаться без установки температуры, пока молоко не перестанет кипеть, прежде чем открывать.
- Не размещайте устройство рядом с источниками тепла (плита, духовка и т. Д.).
- Если вы хотите переместить оборудование, ни когда не делайте это во время работы устройства. Это может его повредить.
- Когда рецепт требует ингредиентов в виде «кубиков», их необходимо приготовить именно таким образом, иначе они не будут хорошо смешиваться с другими ингредиентами. У кубиков должна быть сторона не более 1–1,5 см.
- Во все фруктовые приготовления (соки, шербеты, джемы и т. Д.) Добавляйте очищенный лимон «in vivo», то есть без белой кожуры, очищенный от семян и нарезанный мелкими кусочками. Лимон действует как антиоксидант, усиливая цвет и вкус препарата.
- Для приготовления мороженого и шербета, а также для взбивания сливок необходимо, чтобы машина была холодной и чтобы миска сначала остыла в течение нескольких часов в холодильнике. Если машина выключена, но не предполагалось, что она охладит чашу, вы можете сделать это путем измельчения льда, затем вынуть его из чаши и приступить к приготовлению.

- При приготовлении блюд, требующих длительного времени приготовления, может потребоваться добавление дополнительных жидкостей. Точно так же для препаратов, требующих использования, например, томатный соус, обратите внимание, что не все супы одинаковы, они могут различаться по консистенции и, следовательно, по количеству содержащейся в них жидкости.
- Для приготовления блюд с овощами, если вас не устраивает объем приготовления, достигаемый по рецепту, вы можете использовать «индивидуальный подход» и продлить приготовление на желаемое время. Если вы используете консервированную фасоль вместо сухой, учтите, что время приготовления следует значительно сократить.
- При приготовлении мясных блюд следует учитывать вид мяса и используемой нарезки. Время приготовления в рецептах относится исключительно к типу и куску мяса, указанным в самих рецептах. Если по какой-либо причине вы решите использовать другой сорт мяса, помните, что время его приготовления изменится. Очевидно, что если вам нужно увеличить время приготовления, вы должны увеличить количество жидкости в миске во время приготовления. При программировании отложенного запуска рецепта с рисом и жидкостями (бульон, вода, молоко и т. Д.) Вы должны иметь в виду, что со временем рис впитывает жидкость, и поэтому время приготовления следует сократить.
- После приготовления подождите немного, прежде чем открывать крышку. Вы можете обжечься.
- Если устройство используется неправильно, например, при добавлении большего количества ингредиента, чем указано в рецепте, или большего, чем может принять прибор, двигатель имеет тенденцию к перегреву, и, таким образом, для его защиты срабатывание тепловой защиты блокирует двигатель до тех пор, пока он не остынет. Когда он остынет, устройство снова будет работать.
- Если после приготовления «горячего» рецепта вы хотите переключиться на «холодный» рецепт, для ускорения времени охлаждения рекомендуется дать прибору поработать на скорости 10 в течение примерно 2 минут.

ВАКУУМ (рис. 2)



- 1 vacuum meter
- 2 vacuum pump ON-OFF switch
- 3 pump discharge outlet
- 4 lid vacuum connection

- 5 pump vacuum connection
- 6 vacuum/suction valve
- 7 vacuum connection hose
- 8 vacuum connection hose

РАБОТА С ВАКУУМОМ

Все мы знаем, что температура, при которой вода закипает, зависит от различных факторов, в том числе от атмосферного давления. Фактически, если мы находимся на большом расстоянии над уровнем моря, атмосферное давление постепенно снижается (1 бар на уровне моря), что оказывает значительное влияние на температуру кипения, поскольку точка кипения падает на 1 ° C на каждые 300 м. увеличение высоты. Таким образом, вода закипает при температуре 100 ° C на уровне моря и около 69 ° C на Эвересте.

Однако точка кипения также зависит от других факторов, то есть от типа веществ, растворенных в воде: например, морская вода, которая в среднем содержит 3,5% соли, кипит при 103 ° C на уровне моря; очень концентрированный 95% раствор сахара будет кипеть между 135 ° C и 145 ° C.



ВНИМАНИЕ: Вакуумный насос должен работать в течение всего времени обработки при уменьшении вакуума или процессах БЕЗ нагрева. При работе в вакууме с нагревом и с жидкостями, которые сильно увеличиваются в объеме, после создания вакуума выключите насос с помощью предусмотренного переключателя, чтобы гарантировать, что жидкости не будут всасываться.



ВНИМАНИЕ: Если стрелка вакуумметра не вращается против часовой стрелки, есть утечка; убедитесь, что крышка плотно закрыта, а шланговое соединение надежно.



ВНИМАНИЕ: Горячая жидкость может вытечь из выпускного отверстия (3).

КАК СОЗДАТЬ ВАКУУМ В БИКЕРЕ

Чтобы создать вакуум в чаше, действуйте следующим образом:

1. Используйте прозрачную крышку (5) и установите чистое уплотнение (6).
2. Подсоедините всасывающий шланг (8) к крышке.
3. Закройте стакан крышкой так, чтобы часть с датчиком безопасности крышки (7 - рис.1) была обращена к дисплею.
4. Зацепите две защелки на крышке (12), не закрывая их.
5. Поверните вакуумный / всасывающий клапан (6) по направлению к внешней стороне устройства.
6. Осторожно нажмите на крышку и одновременно включите выключатель вакуумного насоса (2). Стрелка манометра будет постепенно приближаться к полной шкале.



ВНИМАНИЕ: если насос будет включен до того, как клапан будет повернут наружу, устройство не создаст вакуум. Снова откройте клапан, остановите насос и повторите последовательность действий в правильном порядке.



Когда показание манометра равно «0», это означает атмосферное давление; если показание составляет, например, 0,8, имеется разрежение 0,2 бар.

Создаваемый вакуум будет между 0,7 и 0,8.

Теперь внутри стакана создан вакуум, в котором уже будут находиться ингредиенты.

Теперь их можно обрабатывать с нагревом или без него.

РАБОТА С НАГРЕВОМ

Прежде всего, имейте в виду, что каждая жидкость испаряется при определенной температуре.

Также следует помнить, что в вакууме жидкости, такие как молоко, ведут себя точно так же, как и при атмосферном давлении, значительно увеличиваясь в объеме при кипении.

Когда жидкость закипает в вакууме, возникает турбулентность, которую можно уменьшить, установив скорость 3.

Скорость будет создавать коническое углубление в жидкости, которое увеличивает площадь поверхности обмена и сокращает время испарения / концентрации.



При работе с обогревом всегда выбирайте функцию «ТУРБО ТЕМПЕРАТУРА».

Если заданы температуры выше 70 ° C, вакуум постепенно упадет почти до нуля. При обработке жидкости, температура которой может превышать 100 ° C, будьте осторожны при температуре около

95 ° C, превышая заданные количества и скорость, потому что давление будет ниже. образуются внутри стакана, и уплотнение не предназначено для этого.



ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ УТЕЧКИ ЖИДКОСТИ.

Пример: предположим, что мы хотим работать при 60 ° C в течение одного часа:

1. Нажимайте на значок температуры до тех пор, пока не будет выбрана «температура ожидания».
2. установить 60 ° C
3. Нажмите значок TURBO.
4. Нажмите значок времени, установив 1 час.
5. Нажмите значок скорости и выберите 3
6. Нажмите "Пуск".

Когда жидкость начинает кипеть, она выпускает содержащуюся в ней воду, которая превращается в пар, который всасывается насосом и выходит из трубы сбоку в виде воды.

После обработки выключите насос и поверните вентиль на себя (из штуцера выйдет воздух).

Отсоедините шланг от крышки, откройте защелки и снимите крышку.



ВНИМАНИЕ: РИСК ВСАСЫВАНИЯ жидких и / или твердых частиц.

Пример: рабочий сеанс продолжительностью 1 час при 60 ° C:

1. Удерживайте кнопку «Температура», пока не появится сообщение «Подождите».
2. установить 60 ° C
3. Нажмите кнопку «Время» и установите 1 час.
4. Нажмите кнопку Speed и установите скорость 3 или выше.
5. Нажмите "Пуск".

Кипящие жидкости могут значительно увеличиться в объеме, поэтому рекомендуется проверить препарат, иначе некоторые жидкие / твердые ингредиенты могут попасть во всасывающий клапан на крышке, что может привести к блокировке насоса.

Никогда не превышайте 50% объема чаши при работе под вакуумом.

Вся информация, рецепты и советы в этом руководстве не заменяют законы и постановления страны, в которой будет использоваться прибор.

Точно так же нет гарантии, что соблюдение этой информации позволит избежать всех возможных проблем с безопасностью пищевых продуктов.

Пользователь принимает на себя ответственность за соблюдение всех медико-санитарных правил своей страны и все меры предосторожности во избежание проблем.

Поэтому мы отказываемся от любой ответственности, связанной с использованием устройства и правильным соблюдением инструкций.

В следующей таблице указаны температурные пределы для выживания некоторых из наиболее распространенных бактерий, а также температурный диапазон, в котором, наоборот, их размножение максимально. Еще один элемент, который следует учитывать, - это степень Ph препарата, так как она может повлиять на результат.

Бактерии	Минимальная температура выживания	Максимальная температура выживания	Максимальное размножение (экспоненциальный рост)
<i>Escherichia coli</i>	6 °C	50 °C	35-40 °C
<i>Salmonella</i>	5 °C	47 °C	35-37 °C
<i>Botulinum type b</i>	10 °C	48 °C	30-40 °C
<i>Botulinum type e</i>	3 °C	45 °C	25-37 °C
<i>Botulinum type a</i>	10 °C	48 °C	30-40 °C
<i>Bacillus aereus</i>	4 °C	55 °C	28-40 °C
<i>listeria</i>	-1 °C	45 °C	30-37 °C

Смерть бактерий работает так же, как и их размножение.

Достаточно высокая / низкая температура и время являются двумя ключевыми факторами санитарии пищевых продуктов. Одной температуры недостаточно, и иногда это может быть обманчиво.

Смертность бактерий увеличивается с увеличением температуры: например, чтобы избавиться от 90% бактерий, можно нагреть пищу до 54 ° C в течение 15 минут или до 100 ° C в течение одной секунды. Уровень санитарии важен, это означает, что если 90% бактерий погибнет через 15 минут при 54 ° C, в следующие 15 минут при той же температуре погибнут 90% оставшихся бактерий и так далее ...

Концентрация / уменьшение

Концентрация - это метод, используемый для усиления вкусовых качеств, при минимальных его изменениях. Концентрация в вакууме при низкой температуре - это современный, простой, полезный и эффективный способ извлечения ароматов.

Фактически вакуум снижает давление на жидкости, тем самым повышая скорость испарения; необходимое время будет пропорционально температуре: чем ниже температура, тем больше времени потребуется для достижения желаемого уровня концентрации.

Сосредоточьтесь:

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Поместите ингредиенты в чашу .
3. Установите температуру и скорость 3 или выше - помните, что при низком давлении жидкости, как правило, сильно увеличиваются в объеме, поэтому они могут вытекать и, таким образом, блокировать насос.

4. Используйте прозрачную вакуумную крышку с прикрепленной трубкой.
5. Установите вакуумный насос в положение «вакуум».
6. Устройство будет работать до тех пор, пока не будет достигнута желаемая концентрация.
7. Конденсированный пар будет выходить из выпускной трубы (3).

В следующей таблице вы найдете средний процент воды для многих распространенных ингредиентов; Благодаря этим данным вы сможете рассчитать степень уменьшения количества пищи в вашей миске, измерив количество добытой воды. Если, например, мы кладем в миску 1 кг клубники (примерно 90% воды) и хотим добиться уменьшения на 50%, нам нужно будет извлечь 500 г воды.

1000 г клубники состоят из 900 г воды и 100 г других элементов, которые не могут испаряться при низких температурах; Итак, чтобы уменьшить массу вдвое, мне нужно удалить примерно 55% исходной воды. Если вместо этого есть, например, 300 г сахара с процентным содержанием воды 0,5% с клубникой, мне нужно будет выпарить 650 г воды, чтобы получить такое же снижение массы на 50%; в результате получится 300 г сахара и 350 г измельченной клубники (только 250 из которых будет вода).

Ингредиент	Вода %
Свежие анчоусы	79.60
Соленые анчоусы	71.80
Чеснок	75
Баранина (жирные части)	53
Баранина (нежирные части)	76
Грудной ягненок	76.70
Абрикосы	85.40
Яичные белки	87.80
Крахмал (кукуруза, картофель, прочее)	12
Свежий ананас	85.30
Сироп Ананас	78
Ананас сок	86.20
Утка	54.30
Река Ангилья	63.30
Угорь	64

Маринованный угорь	61.70
Булочка из говядины	76
Жареный арахис	1.80
Омар	79.20
Апельсины	87.20
апельсиновый сок	87,50
Свежая сельдь	67.20
Соленая / копченая сельдь	61
Сыр Азиаго	39
Спаржа	93
Овес	8.30
Пропитанная треска	75
Сушеная треска	52.40
Бананы	74.80
Свекла	87.60
Vel paese Cheese	51
Чарды	90.40
Сухое печенье	8.60
Брокколи	89.90
Репа брокколи	93.28
Нежирный мясной бульон	98
Масло	15.50
Какао порошок	3.90
Сыр Качокавалло	34.30
Полуобезжиренный сыр Качокавалло	31.20

Кальмары	84
Камамбер (сыр)	48
Сарон	56.20
Артишоки	85.50
Чертополох	91.80
Морковь	88.20
Карп	79
каштан	52.50
Конина	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
Чикоры	92.80
вишня	83
Помадка шоколадная	5.40
Лук	87.50
Кокос	50.90
Кокосовый сок	65.70
Арбуз	92.10
Кролик	68

Чашка свинины	36.68
Субпродукты	76.31
Cotechino Modena	41.87
Молочный крем	72.50
Сыр Крещенца	60
Кресс-салат	93.60
Сердце, свинина	77.60
Сердце, телятина	77.60
Запас для бульона	5
Даты	22.50
Спаррег	78.10
Свежие бобы	65.70
Сушеные бобы	16.50
Зеленая фасоль	88.90
Бобы	77.30
Сушеные бобы Фава	21.70
Печень ягненка	70.80
Печень свиная	72.30
Говяжья печень	69.70
Куриная печень	72.30
Телячья печень	70.80
Треснувшие ломтики	11.20
Колючая груша	89.56
Свежий инжир	77.50
Сушеный инжир	23

Фенхель	90
Сыр Фонтина	35
Козий сыр	36
Клубника	89.90
Пшеничные отруби	24.05
Мука пшеничная, цельная, белая	12
Мука пшеничная, белая	12
Пшеничная мука, цельная (количество семян)	11.50
Зародыши пшеницы	15
Манная крупа	10.50
Свежие грибы	90.40
Сушеные грибы	25
Рисовые лепешки	5.20
Курицы	56.90
Речные креветки	82.50
Креветки	78.50
Фруктовый желе	34.50
Сыр Горгонзола	43.70
Хлебные палочки	5
Грюйер (сыр)	35.70
Эндивий	93.30
Каки	78.20
Кефир	90
Малина	84.20
Сало	11

Ослиное молоко	90.50
Козье молоко	87.40
Коровье молоко, цельное	87.30
Молоко коровье обезжиренное	90.50
Молоко коровье сгущенное (подслащенное)	27.10
Молоко коровье сгущенное	74
Молоко коровье, цельное, порошковое	2
Молоко коровье обезжиренное, порошковое	3
Молоко коровье, полуобезжиренное, порошковое	3.50
Салат, белый	94.80
Листья салата (зеленые)	94.80
Чечевица	13.20
Чечевица очищенная	12.20
Пивные дрожжи прессованные	70.90
Лимон	87.40
Лимонный сок	68
Свинина, жирные части	47
Свинина, нежирные части	71
Кукуруза, обезжиренная мука	12
Кукуруза, цельная мука	12
Кукурузные хлопья	3.60
Мандарины	87.30
Миндаль	4.70
Говядина, жирные части	53
Говядина, нежирные части	76.60

Говядина, мясо средней жирности	65
Маргарин	15.50
Варенье из фруктов	28
Маскарпоне (сыр)	44.50
Гранат	75
Баклажан	92.40
Сane Tracle	24
Яблоки	84.40
Яблочный сок	87.80
Айва	83.80
Дыня	94
Треска	82.60
Нопу	17.20
Бычья селезенка	76.90
Черника	89
Моллюски	80.25
Ежевика	84.80
Мортаделла	48.90
Сыр Моцарелла Буффало	46.70
Сыр моцарелла	54.70
Лесные орехи	4
Грецкие орехи	9.10
Гусь	51.10
Оливковое масло	0
Растительное масло	0

Оливки	78.20
Морской лещ	81
Ячмень, цельное зерно	11
Ячмень, мука	10
Перловая крупа	11
Устрицы	80.50
Dogfish	80.50
Свиной бекон	23.90
Панировочные сухари	8.50
Хлеб белый	35
Хлеб, целый	36.60
Ржаной хлеб	37.60
Ржаной хлеб, целый	37
сыр пармезан	36.18
Макаронные изделия	8.60
Яичная паста	9.60
Паста с добавлением глютена	11
Картофель	79.80
Сладкий картофель	68.50
Овцы, среднее значение	51.87
Пекорино, романо (сыр)	34.90
Пекорино, сардо (сыр)	34.40
Пекорино, умбро (сыр)	33
Пепперони	92.40
рыба-меч	75.80

Рыба Святого Петра	79.32
Персики	89.10
Рыба малая для жарки	82.94
голубь	58
Горох, свежий	74.30
Горох сушеный, очищенный	10
Петушок	71.20
Курица	66
Курица, батарейка	67.54
Легкие крупного рогатого скота	78.80
Осьминог	86.04
Помидоры	93.50
Томатная паста	89.20
Томатный сок	93.60
Грейпфрут	88.40
Грейпфрутовый сок	89.20
Лук-порей	88
Петрушка	85.10
Ветчина, запеченная	39
ветчина	30
Сыр Провола	43.35
Сыр Проволоне, свежий	56.82
Сыр Проволоне, приправленный	25.80
Сливы	85.70
Сливы сухие	24

Репа	90
Репа, листья	89.50
Редис	93.60
Раджообразные рыбы	83.12
Смородина	84.20
Сыр рикотта	45
Куриные потроха	69
Рис блестящий	12.30
Рисовая мука	12.30
Рисовые хлопья	3.50
Рис, предварительно обработанный	12.30
Сыр Робиола	45.37
Почка, свинина	77.10
Почка, говядина	74.90
Почка, овца	77.80
Палтус	80.23
Сыр Рокфор	37
Рагу	15
Салями, Милан	27
Лосось консервированный	70
Колбасы, свиная печень	53.28
Вяленые колбасы, свинина	27.10
Сардины свежие	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
Игра (наземная игра, в среднем)	74
Дичь, (дичь, в среднем)	71
Каракатица	82.78
Скумбрия	71
Соя, семена	10
Единственный	80.50
Бас	78.80
Шпинат	90.70
Вяленая рыба, пропитанная	77
Вяленая рыба	15
Сыр Стракчино	47.50
Сало	0
Мясной сок	93
Сливы	85.70
индейка	64.20
Тапиока	12.60
Трюфели	76.50
Линь	79.50
Тунец свежий	73.50
Тунец в масле	60

Рубец бычий	82.80
Форель	83
Яйца, белки	87.80
Яйца, желтки	49.40
Яйцо, целое (среднего размера, в среднем 50 г)	37,50
Яйца порошковые	4.10
Виноград	81.60
Виноградный сок	81
Изюм	24
крыжовник	88.90
Телятина, среднее значение	77.80
Zampone Modena	45.21
Тыква, желтая	90.50
Сахар, сырой	3
Сахар рафинированный	0.50
Цуккини	94.60
Йогурт, цельное молоко	88
Йогурт, полуобезжиренное молоко	89

Экстракция аромата

Бульон-это в основном извлечение вкуса и аромата мяса, морепродуктов, овощей или их смеси.

Как приготовить бульон (в общем случае) с вакуумной варкой

1. Подготовить ингредиенты, измельчить мясо и овощи; жареные кости.
2. Поместите ингредиенты в миску, используя лопасти для взбивания или лезвия в соответствии с вашими потребностями.
3. Установите 85 ° C, выбрав «Температура ожидания», «Время 3 часа», «Скорость 1» (более низкие температуры потребуют больше времени).

4. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
5. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
6. Когда вакуумметр будет на максимальном значении, выключите насос переключателем 2.
7. Нажмите "Пуск".
8. Охладите минимум на 8 - 12 часов, затем профильтруйте препарат.

Экстракция аромата горячим спиртом

Многие ароматические компоненты растворяются в спирте, а не в воде.

Как приготовить экстракцию на спиртовой основе

1. Приготовьте выбранный ингредиент.
2. Поместите ингредиенты в миску, используя лопасти для взбивания или лезвия в соответствии с вашими потребностями.
3. Установите температуру (с температурой ожидания) и время (см. Таблицу ниже).
4. Установите скорость 1.
5. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
6. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
7. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2.
8. Отфильтровать и поставить в холодильник.
9. В столбце «Концентрация» ниже указано идеальное количество для получения 1 л бульона или соуса.

Ингредиент	Грамм на литр алкоголя	Необходимая температура (C °)	Время в часах	Концентрация (граммы)
Звездчатый анис, молотый	50	60	4	40
Имбирь, молотый	250	60	4	30
Семена кориандра, измельченные	200	60	3	50
Лимонная цедра, измельченная	270	50	3	30
Корица, молотая	50	60	4	40
Расплавленное масло	1000	65	3	40
Свежий лавр	10	60	4	50

Удаление ароматов горячими жирами

Как приготовить отжим с жирами

1. Подготовьте выбранный ингредиент, тщательно вымойте и высушите его.
2. Поместите ингредиенты в миску, используя лопасти для взбивания или лезвия в соответствии с вашими потребностями.
3. Установите температуру (с температурой ожидания) и время (см. Таблицу ниже).
4. Установите скорость 1.
5. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
6. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
7. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2.
8. Отфильтровать и поставить в холодильник.

Ингредиент	Количество ингредиента (граммы) на литр / кг жира	Вид жира	°C	Время
Кофейная гуща	550	Масло	70	12
Измельченный чеснок	500	Оливковое масло	90	4
Розмари	100	Оливковое масло	80	1
Перец чили сухой, измельченный	30	Подсолнечное масло	70	24
Свежемолотый имбирь	450	Подсолнечное масло	70	3
Головы креветок	1250	Масло	88	5
Молотая свежая мята	160	Оливковое масло	80	1

Экстракция ароматизаторов горячим сахаром

Как приготовить отжим с сахаром

1. Подготовьте выбранный ингредиент, тщательно вымойте и высушите его, затем посыпьте сахаром.
2. Поместите ингредиенты в чашу, используя лопасти для взбивания или лезвия в соответствии с вашими потребностями.
3. Установите температуру (с температурой ожидания) и время (см. Таблицу ниже).
4. Установите скорость 0
5. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
6. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
7. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2.
8. Отфильтруйте, не отжимая, чтобы получить прозрачный освежающий сироп, затем поставьте в холодильник.

Ингредиент	Количество сахара (грамм на кг)	°C	Время
Малина	100	65	1ч
Клубника	100	65	1ч
Вишня	100	65	1ч
Персики	100	65	1ч
Яблоки	100	65	1ч

Экстракция ароматов холодным спиртом (только Master breeze)

Многие ароматические компоненты растворяются в спирте, а не в воде.

Как приготовить экстракцию на спиртовой основе

1. Приготовьте выбранный ингредиент.
2. Поместите ингредиенты в миску, используя лопасти для взбивания или лезвия в соответствии с вашими потребностями.
3. Установите температуру (с температурой ожидания) и время (см. Таблицу ниже).
4. Установите скорость 1.
5. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
6. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
7. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2.
8. Отфильтровать и поставить в холодильник.
9. В столбце «Концентрация» ниже указано идеальное количество для получения 1 л бульона или соуса.

Ингредиент	Грамм на литр алкоголя	Необходимая температура (C °)	Время в часах	Концентрация (граммы)
Молотый кофе	200	3	12	30
Измельченный мускатный орех	70	3	24	20
Розмари	100	3	24	20
Молотый сухой перец чили	250	3	24	20

Обратите внимание: во время подготовки вакуумметр будет показывать все более низкий уровень вакуума, это зависит от нескольких факторов, таких как:

1. Давление, создаваемое испарением (а значит, и температура)
 2. Тип и количество продуктов, которые вы готовите, поскольку вы работаете без кислорода.
- Если вы хотите восстановить более сильный вакуум, включите насос на некоторое время, затем перезапустите операцию и помните, что когда насос работает, необходимо дополнительно концентрировать препарат.

Замариновать

1. Приготовьте жидкость для маринования, которую вы будете использовать для замачивания ингредиентов, она может быть соленой или сладкой.
2. Поместите ингредиенты в миску с помощью лопатки для взбивания.
3. Установите скорость 1, время 60 минут или больше, в зависимости от разреза и толщины (при обработке мяса).
4. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
5. Установите вакуумный клапан в положение разрежения.
6. Когда вакуумметр будет на максимальном значении, выключите насос переключателем 2.
7. При необходимости по истечении установленного времени полностью откройте вакуумный клапан, а затем восстановите вакуум, даже 3 или более раз, на скорости 0.
8. Выберите количество соли и сахара из предложенных значений; Конечным результатом будет концентрация от 0,5% до 1% по балансовой системе.

Рецепт блюда	Ingredients	Вес (грамм)	Использовать
Базовое травление	Мясо+Вода	1000	Почти универсальный
	Соль	5-10	
	Сахар	2-4	
Базовый маринад для рыбы	Рыба+Вода	1000	Нежная рыба и морепродукты
	Соль	5-10	
	Сахар	3-6	

Вот несколько примеров замачивания в жидкости, когда замачиваемый ингредиент нежный:

1. Поместите ингредиенты в миску, очищенные и нарезанные однородными кусочками; используйте лопатку для взбивания, если вам нужно легкое перемешивание, или, альтернативно, установите минимальную температуру (используя температуру ожидания), необходимое время и скорость 0
2. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
3. Установите вакуумный клапан в положение разрежения.
4. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2; подождите хотя бы 10 минут
5. При необходимости по истечении установленного времени полностью откройте вакуумный клапан и затем восстановите вакуум, даже 3 или более раз, на скорости 0.

Ингредиент	Жидкость		
Вишня	Миндальное молоко		
Инжир	Порто вино		
Салат	Копченая вода		
Дыня	Ветчинный бульон		
Арбуз	Зеленый чай		
Помидор	Разбавленный кетчуп		
Сельдерей	Вода с сыром и травами		

Пюре из фруктов или овощей

1. Приготовьте выбранный ингредиент небольшими кусочками.
2. Добавьте необходимую жидкость (при необходимости см. Таблицу ниже).
3. Поместите ингредиенты в миску, оставив только лезвия.
4. Установите температуру (с температурой ожидания) и время (см. Таблицу).
5. Установите скорость 2.
6. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
7. Установите вакуумный клапан в положение разрежения.
8. Когда вакуумметр покажет максимальное значение, выключите насос переключателем 2.
9. По окончании установленного времени приготовления установите скорость 8 или выше, пока не достигнете желаемой текстуры.
10. Отфильтровать и поставить в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТ	Вес (грамм)	ЖИДКОСТЬ	Вес (грамм)	°C	Время (мин)
Сердечки артишока, мелко нарезанные	1000	Оливковое масло	50 500	90	45
Кукуруза	1000	Овощной бульон	150 250	85	60
Картошка	1000	Масло	500 300	90	45

яблоко	1000	Кукурузный сок	-	90	150
Сельдерей	1000	Масло	340 150	90	90

Пюре из фруктов или овощей в сладком растворе

Приготовьте 50% раствор воды и сахара (изомальт или сироп глюкозы) по своему вкусу.

ИНГРЕДИЕНТ	Вес (грамм)	Сладкое решение	С°	Время (часы)
Целые очищенные каштунты	1000	1000	90	12
Очищенные яблоки	1000	500	90	3
Цитрусовые:	1000	1000	90	4
	1000	400	87	45 мин
	1000	300	87	4

Фруктовый гаспачо (Master Breeze)

Как приготовить фруктовый гаспачо

1. Приготовьте сок из выбранных фруктов, используя экстракцию (см. Таблицу в главе "Экстракция").
2. Установите температуру 1 ° С (с температурой ожидания) и скорость 8 или выше, пока не достигнете желаемой текстуры.
3. Вставьте ингредиенты, используя лезвия в качестве инструмента.
4. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
5. Установите вакуумный клапан в положение разрезания.
6. Когда вакуумметр покажет максимальный уровень, установите клапан в закрытое положение.
7. Нажимаем старт и ждем окончания процедуры.
8. Отфильтруйте полученный препарат.
9. Добавьте сок пункта 1, сок лайма, соль и перец по вкусу.

Основной ингредиент	Ингредиенты на каждый кг основного ингредиента
Вишня	Огурец, очищенный и без семечек: 250г
Малина	Перец 200г
Персики	Сладкий лук 200 г
Яблоки	Оливковое масло 90 г
Клубника	Белый винный уксус 35г
	Бальзамический уксус 20 г
	Чеснок 7 г
	Ксантана 2,5 г

OPERATING WITHOUT HEATING

The procedure is the same except that there is no need to set a temperature.

Once processing is finished, before opening the lid the vacuum must be discharged from the beaker as follows:

- 1 – Выключите насос (2)
- 2 - Поверните клапан (6) по часовой стрелке.
- 3 - Подождите, пока стрелка вакуумметра не переместится полностью вправо
- 4 - Отсоедините шланг (8) от соединений 4 и 5.

Теперь крышку можно открыть.



ВНИМАНИЕ: Чтобы открыть крышку, необходимо сбросить вакуум из стакана.

ВАКУУМНАЯ ЭМУЛЬСИРОВКА / ПРОПИТКА С НАГРЕВОМ ИЛИ БЕЗ НАГРЕВА

1. Поместите ингредиент в стакан, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ эмульгирующего / пропитывающего агента.
 2. Используйте лопасти для смешивания или лопасти, в зависимости от ваших потребностей.
 3. Установите необходимую скорость и время и помните, что при низком давлении жидкости значительно увеличивают свой объем, поэтому существует риск того, что они могут попасть в насос.
 4. Используйте вакуумную крышку с прикрепленными трубками.
 5. Установите вакуумный клапан в положение разрежения.
 6. Включите насос переключателем 2.
 7. Выполните первую часть подготовки, затем вставьте трубку в соединительный шланг 7 и введите ее в жидкость, которую вы хотите отбирать.
 8. Когда вы будете готовы ввести эмульсионную жидкость, откройте вакуумный клапан.
- Чтобы восстановить вакуум, поверните клапан наружу и включите насос.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО КОНТУРА

После каждого процесса с использованием нагрева следует очищать внутренний контур следующим образом:

1. включить насос
2. поверните клапан наружу.
3. Отсоедините шланг от крышки и опустите конец в горячую воду (агрессивные чистящие средства повредят насос, и гарантия будет аннулирована).
всасываемая вода будет выходить из трубы сбоку. Если вода всасывается слишком быстро, насос может остановиться. Просто подождите несколько секунд, и он перезапустится.

СЛИВ ВНУТРЕННЕГО КОНТУРА

При работе в вакууме с обогревом после обработки остатки всасываемого пара могут остаться внутри контура в газообразной форме, поэтому включите насос и дайте ему поработать несколько минут без жидкости, чтобы выпустить их.

ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Когда устройство перестает работать и его необходимо утилизировать, вы должны убедиться, что его утилизация нанесет минимальный ущерб окружающей среде в соответствии со следующим европейским законодательством 2002/96 / ЕС:

- 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 обратитесь в муниципалитет, службу утилизации отходов или магазин, в котором вы приобрели продукт.

FUNCTION	INGREDIENT	TOOL	SPEED	TIME	TEMPERATURE	QUANTITY	
TO CHOP	Parsley, basil, aromatic herbs	Blades	6	from 5 to 15 sec. According to quantity	/	Half a bowl	
	Carrot, onion, celery		from 4 to 6	from 10 to 30 sec. According to quantity		min 50 g / max 500 g	
	Mixed vegetable		3	from 5 to 10 sec. According to quantity		max 400 g	
	Meat		8	According to quantity		max 120 g	
	Ice cubes		6	from 5 to 20 sec. according to quantity		min 120 g / max 750 g	
TO GRATE	Cheese	Blades	from 8 to 10	1 minute	/	max 350 g	
	Bread	Blades	from 8 to 10	30 seconds	/	max 300 g	
TO PULVERIZE	Legumes and cereals	Blades	10	from 2 to 3 min. according to quantity	/	max 250 g	
	Sugar		10	20 seconds		max 320 g	
	Dried fruit		10	3 minutes		max 400 g	
	Egg white		3	from 2 to 3 min. according to quantity		max 6 egg whites	
TO WHIP	Cream	Blades +mixing paddle	3	from 2 min. to 2 min. and 50 sec. according to quantity	/	max 600 g	
	Home made pasta	Blades		Dough programs or speed 10	/	Flour max 500 g	
TO KNEAD	Bread or pizza dough	Blades			/		
	Puff-pastry						
TO HOMOGENIZE	Short-pastry	Blades			/		
	Tart-pastry						
TO CHOP	Milk-shake	Blades	from 5 to 8	15 seconds	/	500 g	
	Meat and fish	Blades	from 6 to 10	15 seconds	/	120 g	
TO EMULSIFY	Ice cream cubes	Blades	7 + 4	from 1 to 6 min.	/		
	Mayonnaise	Blades	4	1 min.		700 g	
TO FRY LIGHTLY	Milk-shake	Blades	7	from 10 to 20 sec. according to quantity	/	1 l	
	Chopping		from 3 to 5	from 3 to 5 min. according to quantity		250 g	
	Mixing		1	5 min.		350 g	
TO COOK	Chopping	According to the recipe	from 3 to 4	According to the recipe	95° - 100°	1,5 l	
	Mixing		1 - 1E - 1F	According to the recipe			95° - 100°
	With the steam basket		from 1 to 4	According to the recipe			100°
TO STEAM COOK	Vegetables	Basket	0	from 10 to 30 minutes according to the recipe	100°	500 g	
	Meat						
	Fish						

ПРОГРАММЫ

- 1 - РЕЗАТЬ
- 2 - Грубо рубить
- 3 - ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО
РАЗБИВАТЬ
- 4 - ДЛЯ РЕШЕТКИ
- 5 - ОБЫЧАТЬ
- 6 - БИТЬ
- 7 - СМЕШИВАНИЕ
- 8 - ЭМУЛЬСИРОВАТЬ
- 9 - ДЛЯ взбивания яичных
белков
- 10 - ВЗБИВАТЬ СЛИВКИ
- 11 - МЯГКОЕ ТЕСТО
- 12 - СРЕДНЕЕ ТЕСТО
- 13 - СИЛЬНОЕ ТЕСТО
- 14 - ХОЛОДНЫЙ ПАРФЕТ
- 15 - ХОЛОДНАЯ НАПИТКА
- 16 - НАБИВКА МУССА
- 17 - ГОРЬКО-СЛАДКИЙ
МАРИНАД
- 18 - ОСТРЫЙ МАРИНАД
- 19 - ВОСТОЧНЫЙ МАРИНАД
- 20 - ЛЕГКО ЖАРКА
- 21 - Тушить
- 22 - ЖАРКА
- 23 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА
НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ В
ВОДЕ ИЛИ МАСЛЕ НЕПРЯМО
- 24 - ОТВАРИВАТЬ МЯСО ИЛИ
РЫБУ
- 25 - ОТВАРИВАТЬ ОВОЩИ
- 26 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА
ПАРОВЕ
- 27 - КОНФИТ В МАСЛЕ
ОВОЩЕЙ (КОНФИТ)
- 28 - КОНФИГУРАЦИЯ С
САХАРОМ ОВОЩЕЙ ИЛИ
ФРУКТОВ
- 29 - СНИЖЕНИЯ
- 30 - СНИЖЕНИЕ САХАРА
- 31 - ПАСТЕРИЗАЦИЯ
МИРЕПУКС
- 32 - ИЗВЛЕЧЕНИЕ
ПИГМЕНТОВ
- 33 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯЙЦ
ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
- 34 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯЙЦ
НА ПАРЕ
- 35 - МРАМОРНЫЕ ЯЙЦА
- 36 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ТВЕРДЫХ ЯИЦ ИЛИ ПОЧЕТА
- 37 - УКСАР ИЛИ ВИННЫЙ
БУЙОН
- 38 - МОЛОЧНЫЙ ДВОР
БУЙОН
- 39 - РЫБНЫЙ ФУМЕТ
- 40 - РЫБНЫЙ ФУМЕТ
(COULIS)
- 41 - БИСКВЕСТ
- 42 - БИСКОВЫЙ СОУС
- 43 - БЕЛЫЙ РУКС
- 44 - КОРИЧНЕВЫЙ РУКС
- 45 - МАСЛО ОСВЕЩЕННОЕ
- 46 - ШУМОВОЕ МАСЛО
- 47 - БАЗА СЛИВОЧНЫХ
СУПОВ
- 48 - СЛИВКИ НА ЯИЧНОЙ
ОСНОВЕ
- 49 - ОСНОВА ДЛЯ СУФЕЛЯ
SAVORY
- 50 - БАЗА СЛАДКОГО
МОЛОЧНОГО СУФЕЛЯ
- 51 - АЛКОГОЛЬНАЯ БАЗА
СОРБЕТА
- 52 - ФРУКТОВАЯ ОСНОВА
ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
- 53 - БЕЛАЯ ОСНОВА ДЛЯ
МОРОЖЕНОГО
- 54 - ЖЕЛТАЯ ОСНОВА ДЛЯ
МОРОЖЕНОГО
- 55 - Паста из сушеных
фруктов для мороженого
- 56 - ЖЕЛЛИ ФРУКТОВАЯ
ОСНОВА
- 57 - ФРУКТОВАЯ МУССОВАЯ
ОСНОВА
- 58 - ФРУКТОВАЯ БАЗА
КОУЛИСА
- 59 - ФРУКТОВАЯ ЖЕЛЛИНАЯ
ОСНОВА
- 60 - ПОДГОТОВКА К
ЗАМОРОЖЕННЫМ ФРУКТАМ
- 61 - СЛАДКАЯ БАВАРСКАЯ
КРЕМНАЯ БАЗА
- 62 - ЗАКРЫТЬ БОМБУ
- 63 - БАЗА ПАРЕФА
- 64 - ФОНДАНТ
- 65 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 106 °
- 66 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 111 °
- 67 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 115 °
- 68 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 120 °
- 69 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 145 °
- 70 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 158 °
- 71 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ
САХАРА 165 °
- 72 - ФРАНЦУЗСКОЕ МЕРИНГ
- 73 - ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРИНГ
- 74 - ИТАЛЬЯНСКОЕ МЕРИНГ
- 75 - ЗАМИНАНИЕ В
АЛКОГОЛЕ 20 °
- 76 - ЗАМИНАНИЕ В
АЛКОГОЛЕ 40 °
- 77 - СПОСОБ ЗАВЕРШЕНИЯ
СЕМЯН ТЕМНОГО
ШОКОЛАДА
- 78 - СПОСОБ ЗАПРАВЛЕНИЯ
ШОКОЛАДНЫХ СЕМЯН

РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО

01 - ОСНОВНОЕ ЖАРЕННОЕ ТЕСТО
02 - ПИВО МЯГКОЕ ТЕСТО
03 - ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ
04 - ТЕСТО КОНЬЯК
05 - ЯИЧНАЯ ПАСТА
06 - ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ
СПЕЦИАЛЬНАЯ ЯИЧНАЯ ПАСТА
07 - ЯИЧНАЯ ПАСТА С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ

08 - КАКАО ЯЙЦО ИЗ МАКАРОН
09 - ПАСТА ИЗ ЯИЦ С ЧЕРНИЛАМИ КАЛЬМАРА
10 - КРАСНАЯ ЯИЧНАЯ ПАСТА
11 - КАШТАНОВАЯ МУКА ЯИЧНАЯ ПАСТА
12 - СЛОЕНОЕ ТЕСТО
13 - песочное
14 - ПИКАНТНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ

15 - БРИК ТЕСТА
16 - ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
17 - ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ
18 - ПАШТЕТ БИСКВИТ
19 - БИСКВИТНЫЙ ТОРТ
20 - МАКАРОНЫ МАРГАРИТА
21 - ТЕСТО ДЛЯ ТОРТА
22 - ТЕСТО ДЛЯ БРИОШЕЙ
23 - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

СОУСЫ

01 - ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО
02 - МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ
03 - АНЧОВОЕ МАСЛО
04 - ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО
05 - МАСЛО ИЗ РЫБЫ
06 - МАСЛО ДЛЯ УЛИТКОВ
07 - СОУС АЙОЛИ
08 - ХУММУС
09 - ОБЕРЖИНСКАЯ ИКА
10 - МАЙОНЕЗ
11 - ЗЕЛЕНый МАЙОНЕЗ
12 - МАЙОНЕЗ БЕЗ ЯЙЦА
13 - КОКТЕЙЛЬНЫЙ СОУС

14 - ЙОГУРТОВЫЙ СОУС
15 - СОУС ТАРТАРЕ
16 - СОУС ЖОНВИЛЬ
17 - СОУС ТУНЦА
18 - АНЧОВИЧНЫЙ СОУС
19 - СОУС АВОКАДО
20 - ЦИТРОНЕТ
21 - ВИНАГРЕТ
22 - ТАПЕНАДНЫЙ СОУС
23 - ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС
24 - МЕДВЕДЬНЫЙ СОУС
25 - БЕХАМЕЛ
26 - БЕЛЫЙ МАСЛЯНЫЙ СОУС

27 - СОУС ФУА ГРА
28 - СОУС БЕЛОГО ВИНА
29 - СОУС БАРБЕКЮ
30 - УМЕНЬШЕНИЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСАРА
31 - ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ РУКС
32 - КАРТОФЕЛЬНАЯ ОСНОВА ГЕРЦОГИНИ
33 - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
34 - ЯБЛОЧНЫЙ И МАНГО ЧАТНИ
35 - ЦУМИН МОРКОВЬ КОУЛИС

СЛИВКИ, КРЕМ-СОУС

01 - ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ОВОЩНОЙ БУЛЬОН
02 - МЯСНОЙ БУЛЬОН
03 - ОВОЩНОЙ БУЛЬОН
04 - БЫЧИЙ КОНСОМЕ'
05 - РЫБНЫЙ КОНСОМЕ'
06 - КОРИЧНЕВЫЙ СОУС
07 - ГАСПАЧО

08 - КРЕМ-СУП ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ
09 - КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
10 - КРЕМ ИЗ ТЫКВЕННОГО СУПА
11 - КРЕМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ ДЮ БАРРИ СУП
12 - ТРЮФЕЛЬНЫЙ КРЕМ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО СУПА

13 - СЛИВКИ АГНЕС СОРЕЛЬ
14 - КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СУП С ЯЙЦОМ
15 - КРЕМ ИЗ УСТРИЦ СУП С ЯЙЦОМ
16 - ВИШИСАУЗ

СОУСЫ ДЛЯ РИСА, РИЗОТТО И ПАСТЫ

01 - ЯПОНСКИЙ РИС ДЛЯ СУШИ И САШИМИ
02 - РИСОВЫЙ ПЛОВ
03 - РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ
04 - ТЫКВЕННОЕ РИЗОТТО
05 - КЛУБНИЧНОЕ РИЗОТТО
06 - РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ
07 - ДЖЕНОВЕЗЕ ПЕСТО
08 - МИНДАЛЬНЫЙ ПЕСТО

09 - РАКЕТНЫЙ ПЕСТО
10 - БОЛОНЬЕЗЕ РАГУ'
11 - СОУС КАРБОНАРА
12 - СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ И БАЗИЛИКА
13 - СОУС ИЗ БЕЛЫХ МОЛЛЮСКОВ
14 - СОУС ИЗ КРАСНЫХ МОЛЛЮСКОВ

15 - СОУС ИЗ КОЛБАСЫ И ГРИБОВ
16 - ТОМАТНО-ТВОРОЖНЫЙ СОУС
17 - КРАСНЫЙ ЦИКОРИЙ, КОКОСОВЫЙ ОРЕХ И БЕКОННЫЙ СОУС

НАЧИНКИ, ПАШТЕТЫ, ПИРОГИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И СУФЛЕ

01 - ГРИБНАЯ НАЧИНКА	07 - МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА С ОЛИВКОВОЙ ПАСТОЙ	13 - ПИКАНТНЫЙ КУГЕЛЬХОФ С УЛИТКАМИ
02 - ФАРШ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ	08 - МУСС ИЗ ТУНЦА И СЫРА СО ВКУСОМ ЛИМОНА	14 - ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ ЛОТАРИНГИЯ
03 - КУРИНАЯ ИЛИ ТЕЛЯЧЬЯ НАЧИНКА	09 - ПАННА КОТТА ИЗ ТУНЦА	15 - ПИКАНТНЫЙ ПИРОГ С АРТИШОКАМИ
04 - НАЧИНКА ИЗ ВЕТЧИНЫ И СВЕЖЕГО КОЗЬЕГО СЫРА	10 - КОПЧЕНЫЙ ПАШТЕТ (СЕЛЬДЬ)	16 - ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ БЕЗ ПАШТЕТА
05 - ПОМИДОР ГЕЛЕ'	11 - ПАШТЕТ ИЗ АВОКАДО'	17 - ПИКАНТНЫЙ ПИРОГ СО СПАРЖЕЙ И ЛОСОСЕМ
06 - МУСС ИЗ ВЕТЧИНЫ	12 - ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК В МУССЕ ИЗ АВОКАДО	

ДЕСЕРТ, МОРОЖЕНОЕ, ШЕРБЕТ

01 - ШАНТИЛЬИ КРЕМ	08 - СИРОП ДЛЯ СОХРАНЕННЫХ ФРУКТОВ	18 - ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ ДЛЯ НАЧИНКИ
02 - ЗАМЕРЗАНИЕ ВОДЫ	09 - СИРОП ДЛЯ ПАРФЕ	19 - ШОКОЛАДНЫЙ МУСС ГАНАША
03 - КОРОЛЕВСКОЕ ОБЛЕДЕНЕНИЕ	10 - СИРОП ДЛЯ САВАРИНА	20 - ЗАМОРОЖЕННОЕ СУФЛЕ'
04 - СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТА	11 - ЗАВАРНОЙ КРЕМ	21 - ЖЕЛТО-ОРЕХОВЫЙ МУСС С CANDIED FRUITS
05 - ЛИМОННЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТА	12 - КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ	22 - ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ТИРАМИСУ
06 - СИРОП ДЛЯ БАБЫ И ШЕРБЕТ	13 - КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ИЗ МАРАКУЙИ	23 - ТИРАМИСУ
07 - СИРОП ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ В СПИРТЕ И ФРУКТАХ	14 - ЛИМОННЫЙ ТВОРОГ	
	15 - КРЕМОВАЯ КАРАМЕЛЬ	
	16 - СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ	
	17 - ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ	

НАПИТКИ

01 - КАПУЧИНО	08 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАРАКУЙИ
02 - ШОКОЛАДНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	09 - АЛЕКСАНДР
03 - АБРИКОСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	10 - ВИСКИ СО СЛИВКАМИ
04 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ АНАНАСА И КИВИ	11 - КРОВАВАЯ МЭРИ
05 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ АНАНАСА И ДЫНИ	12 - ЗАМОРОЖЕННЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ
06 - БАНАНОВЫЙ И КЛУБНИЧНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	13 - ДЖИН
07 - БАНАНОВЫЙ И МЕДОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	14 - ГРАНИТА ДАЙКИРИ
	15 - ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ
	16 - МЯТНЫЙ МОХИТО
	17 - ПИНА КОЛАДА
	18 - САНГ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания: 110÷240 В. 50/60 Гц
Мощность двигателя: 1800 Вт Turbo air motor system
Мощность нагревателя: 1500 Вт
Мощность вакуумного двигателя: 100 Вт
Общая мощность: 3400 Вт
Чаша: Нержавеющая Сталь
Максимальная вместимость: 2 литра
Максимальный конечный вакуум: 15 мбар АСС
Габаритные размеры: (H x W. X D): 320 мм x 320 мм x 420 мм
Вес: 15 кг



VITAECO S.r.l.

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

Официальный представитель HotMix PRO в России и ЕАС- ООО «ВестГейт»
РФ, 115 093 г. Москва, ул. Павловская д.6 т. +7(499)322-33-55 e-mail: info@west-gate.ru