

Multi-functional Smart Fermenter
MANUALE D'USO

Enzyme+



Rivenditore autorizzato Italia

ATTENZIONE, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI

Informate i vostri collaboratori di queste regole e utilizzate questo manuale come riferimento.

INTRODUZIONE

Che cos'è Enzyme Plus?

Il fermentatore Enzyme+ consente di produrre alimenti fermentati in modo semplice e quasi automatico. Ristoranti e cucine professionali possono lavorare aglio nero, cipolle o scalogni fermentati, in pochissimo tempo e senza alcun lavoro. Pertanto Enzyme+ può facilitare il lavoro dello chef e il suo utilizzo rende l'investimento redditizio in pochissime produzioni.

Questa macchina può elaborare aglio fermentato, ma anche altre verdure, prodotti caseari, impasti, aceti, sottaceti, kimchi, amari, natto e molti altri alimenti sani.

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE

Non utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello previsto.

- Utilizzare solo con una presa di corrente da 220-240V~50/60Hz.
- Assicurarsi che il cavo CA sia saldamente collegato alla presa di corrente dell'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o togliere le parti.
- Non utilizzare accessori diversi di quelli forniti o raccomandati dal produttore.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia "spento" quando non viene utilizzato o prima di rimuovere le parti per la pulizia.
- Assicurarsi sempre che la superficie esterna della pentola interna sia asciutta prima di inserirla nella pentola, pena il malfunzionamento della pentola stessa.
- Fare attenzione quando si apre il coperchio durante o dopo la cottura, poiché il vapore caldo può fuoriuscire e causare ustioni.
- Durante la fase di fermentazione, il vapore può fuoriuscire dallo sfiato del coperchio, è normale. Non coprire, toccare o ostruire l'uscita del vapore.
- Non toccare le superfici calde e non utilizzare l'impugnatura o le manopole.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto se non viene utilizzato.

SPECIFICHE

220 - 240 V ~50/60Hz - Capacità: 5L

ISTRUZIONI PER UN USO SICURO

1. Prima di posizionare la pentola interna sulla piastra riscaldante, accertarsi di aver rimosso tutti gli imballaggi in plastica o in polipropilene e di aver rimosso qualsiasi oggetto indesiderato. Ruotare la pentola interna a sinistra o a destra per garantire l'allineamento prima della cottura.
2. Il cavo di alimentazione deve essere inserito saldamente nella presa elettrica. L'apparecchio deve essere collegato a terra per evitare dispersioni elettriche. Non utilizzare una presa universale con questo apparecchio.
3. Il cestello in acciaio inox e la pentola interna possono essere lavati con una spugna morbida e un detersivo per piatti. Non utilizzare spazzole metalliche o altri strumenti sanitari duri per evitare di danneggiare la pentola. Il cestello in acciaio inox e la pentola interna devono essere asciutti prima dell'uso. Non immergere o sciacquare la pentola sotto l'acqua corrente. Pulire l'interno del coperchio con un panno morbido e umido. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima della pulizia.

ISTRUZIONI SULLE PARTI DELLA MACCHINA



1. Manico	7. Impostazione della funzione
2. Pulsante di apertura del coperchio	8. Impostazioni di tempo
3. Display digitale	9. Impostazioni di temperatura
4. Pannello funzionale	10. Cancel
5. Ingresso presa di corrente	11. Pentola interna
6. Indicatore di lavoro	12. Vassoio

INFORMAZIONI SU ENZYME PLUS

1. Questo fermentatore automatico è un prodotto di grande esperienza, dall'aspetto semplice e pulito. L'uso di questo dispositivo è rigorosamente quello di portare e mantenere gli alimenti alla temperatura ottimale per la fermentazione. Enzyme Plus è utilizzato principalmente per fermentare aglio, yogurt, kimchi, vino di riso dolce, vino di frutta, per asciugare e fermentare il natto, per fermentare la pasta, ma ha anche funzioni aggiuntive come la conservazione e la disinfezione. Continuate a leggere queste istruzioni per saperne di più e imparare come ottenere la massima potenza dalla vostra macchina.
2. Enzyme Plus riscalda completamente il contenitore: la temperatura interna è uniforme e precisa dall'alto verso il basso e l'isolamento impedisce la perdita di calore, riducendo così il consumo di energia.
3. Enzyme Plus può anche combinare la disidratazione con la fermentazione, per cui se si dispone di aglio particolarmente umido, ad esempio, è possibile utilizzare il pulsante di disidratazione per un'ulteriore essiccazione.
4. La struttura a gabbia in acciaio inossidabile consente una buona circolazione dell'aria per garantire una cottura uniforme e una facile pulizia. Cestello a due strati per il massimo carico di peso (1,5 kg per l'aglio a spicchi e 2 kg per l'aglio da solo).
5. La pentola interna in acciaio inox è facile da rimuovere e pulire.
6. Il controllo della potenza consente di eseguire con precisione per un uso stabile e per migliorare la durata.

ISTRUZIONI PER L'USO

Premere il tasto "FUNCTION" per selezionare la funzione desiderata: premere il tasto continuamente per selezionare il prodotto da lavorare: Solo aglio, Aglio, Yogurt, Natto, Enzima, Aceto di frutta, Vino di frutta/Vino di riso dolce, Sottaceti/Pasta acida, Essiccazione/Conservazione a caldo, Sobbollire/Disinfezione.

La luce cambia da un processo all'altro quando si fa clic su di esso.

Se si desidera modificare i programmi preimpostati, è possibile cambiare i giorni (d) o le ore (h) premendo il pulsante "TIME" o premendo il pulsante "TEMPERATURE" per aumentare o diminuire la temperatura di lavoro.

Dopo aver selezionato la funzione e terminato la selezione del tempo o della temperatura, attendere circa 10 secondi, la macchina inizierà a funzionare, la spia della funzione si accenderà e lampeggerà continuamente.

Per fermarsi completamente, premere il pulsante CANCEL per alcuni secondi e la macchina si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

1. SOLO AGLIO

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Solo Garlic, l'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 9 giorni, è possibile selezionare un'ulteriore impostazione da 6 a 12 giorni premendo il pulsante "TIME" (in genere l'effetto di fermentazione di 6 giorni non è molto soddisfacente), si può scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (l'impostazione predefinita garantisce risultati migliori).

Per la lavorazione di verdure fermentate come l'aglio nero, si consiglia di lavorare in un luogo ventilato.

2. AGLIO SEGMENTATO

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Aglio, l'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 9 giorni. È possibile selezionare un'ulteriore impostazione di 6-12 giorni premendo il pulsante "TIME" (in genere l'effetto di fermentazione di 6 giorni non è molto soddisfacente).

Si consiglia di lavorare in un luogo ventilato per il processo di verdure fermentate come l'aglio nero.

3. YOGURT

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Yogurt, l'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 4 ore (39°C). È possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo continuamente il pulsante "TIME" per 6-8-10-4 ore per selezionare le impostazioni.

Si può scegliere la temperatura desiderata premendo continuamente il pulsante "TEMP" per 41-43-45-33-35-37°C per impostare la temperatura da soli. Si consiglia di regolare l'impostazione su 8-14 ore per ottenere un effetto migliore. Quando il volume di produzione è elevato, la temperatura può essere regolata in modo appropriato a 1-2°C.

4. NATTO

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Natto. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 8 ore (39°C). È possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TEMP". Premere continuamente il pulsante della temperatura per regolare la temperatura: 41-43-45-33-35-37°C.

5. ENZIMA

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione enzimatica.

L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 6 giorni (26°C). È possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TIME" (premere continuamente il pulsante dell'ora per regolare il numero di giorni: 8-10-12-6 giorni).

È possibile scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (premere continuamente il pulsante della temperatura per impostare la temperatura: 28-30-32-34-22-24°C).

6. ACETO DI FRUTTA

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Aceto di frutta. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 8 giorni (26°C). È possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TIME" (premere continuamente il pulsante del tempo per regolare il numero di giorni: 8-10-12-6 giorni). È possibile scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP". (Premere continuamente il pulsante della temperatura per impostare la temperatura: 28-30-32-34-22-24°C).

7. VINO DI FRUTTA/VINO DI RISO DOLCE

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Vino di frutta/Vino di riso dolce. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 2 giorni (26°C). Per selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione è possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TIME" (premere continuamente il pulsante "tempo" per regolare il numero di giorni: 2-3-8-10-12-15-2gg). È possibile scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (premere il pulsante della temperatura per regolare la temperatura: 28-30-32-34-22-24°C). Il vino di riso dolce può richiedere 2 giorni, mentre per il vino di frutta sono necessari 10-15 giorni. Per i dettagli, consultare il metodo di infusione descritto di seguito per i dettagli.

8. SOTTACETI/LIEVITO MADRE

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Sottaceti e Lievito Madre. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 2 ore (26°C). È possibile selezionare altre impostazioni di tempo premendo il pulsante "TIME" (premere continuamente il pulsante del tempo per regolare il numero di ore).

Si può scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (premere continuamente il pulsante della temperatura per regolare la temperatura: 28-30-32-34-36-24-26°C).

9. ESSICCAZIONE/CONSERVAZIONE TERMICA

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione di asciugatura e conservazione del calore. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 6 ore (60°C). Per selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione

è possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TIME" (l'intervallo di tempo può essere regolato premendo continuamente il pulsante "Time": 12-20-28-36-48 ore, l'impostazione può essere impostata per un'asciugatura di 48 ore ogni volta). È possibile scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (regolare la temperatura e: 65-70-75-80-60°C).

Se dopo l'asciugatura sono trascorse più di 48 ore, è possibile impostarla nuovamente. Quando il tempo è freddo, il cibo saltato in padella non è immediatamente commestibile, può essere messo

nella macchina per mantenere la temperatura, mentre altri alimenti che necessitano di una temperatura costante possono essere tenuti al caldo. Alcuni prodotti secchi possono essere essiccati e lavorati, mentre l'aglio nero dopo la fermentazione può essere essiccato in base ai propri gusti.

10. SOBBOLLIRE/DISINFEZIONE

Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione di cottura/disinfezione. L'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 4 ore (86°C). È possibile selezionare ulteriori impostazioni di temporizzazione premendo il pulsante "TIME" (l'intervallo di tempo può essere regolato premendo continuamente il pulsante "time" in modo continuo: 8-12-16-24-48-72-8 ore).

La temperatura desiderata può essere scelta in modo selettivo premendo il pulsante "TEMP". (Regolazione della temperatura: 88-90-78-80-82-84°C). Gli strumenti necessari per la fermentazione possono essere inseriti nel serbatoio interno della macchina e sterilizzati per 1 ora. Non sterilizzare la plastica. Enzyme Plus può cuocere a fuoco lento patate dolci, riso di giada, uova e molti altri alimenti. Con la cottura a fuoco lento gli alimenti non bollono, non si bruciano e non si rompono. In genere, il tempo di cottura a fuoco lento è compreso tra le 6 e le 12 ore.

Può essere più o meno lungo, a seconda della quantità di cibo. Per cuocere a fuoco lento zuppe e stufato: aggiungere un po' di aceto alla zuppa e acqua bollente allo stufato.

11. MEMORIA DI SPEGNIMENTO UNICA

In caso di interruzione improvvisa dell'alimentazione, il fornello conserva comunque la memoria dei giorni e dell'orario.

Il funzionamento riprenderà alla riaccensione (ad eccezione della funzione di cottura e disinfezione).

12. TEMPO AUTOMATICO

Questo prodotto ha un lungo orario di lavoro e una funzione di conto alla rovescia automatico.

Funzione di memoria a lungo termine in caso di interruzione dell'alimentazione. Se l'alimentazione viene interrotta durante il lavoro, la cucina sospenderà il processo dopo il ripristino dell'alimentazione. Il fornello continuerà automaticamente a

automaticamente, senza doversi preoccupare di interruzioni accidentali della corrente e dei giorni di fermentazione.

Non spegnere frequentemente il fornello durante la fase di fermentazione, non aprire il coperchio per molto tempo e non premere il pulsante "CANCEL" durante la fermentazione.

13. CANCEL

Tenere premuto il pulsante "CANCEL" per 3 secondi, al termine dei quali viene emesso un "bip" e ripristina tutte le funzioni.

RICETTE - OPERAZIONI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI

FARE LO YOGURT

1. Sterilizzare il serbatoio interno, il bicchiere dello yogurt, ecc.
2. Mettere il latte fresco nel serbatoio interno o nella tazza e aggiungere il 10-12% di zucchero bianco.
3. Sterilizzare il latte.
4. Aggiungere i batteri dello yogurt al latte sterilizzato a una temperatura inferiore a 43°C e mescolare bene. Mettere il tutto nel fermentatore e coprirlo. Accendere e impostare la funzione yogurt. L'impostazione predefinita è 6 ore (39°C). Il tempo e la temperatura di fermentazione possono essere regolati in base alle preferenze personali. La temperatura può essere regolata tra 37-42°C. Se la quantità di yogurt in fermentazione è elevata, è necessario prolungare il tempo e aumentare la temperatura (una singola tazza di latte può essere inserita nel serbatoio interno per la fermentazione. Se la quantità è elevata, il latte può essere versato direttamente nella pentola interna per la fermentazione).

FARE IL NATTO

1. Mettere a bagno i fagioli di soia per una notte. Usare un'altra pentola (o una pentola per il riso) e aggiungere un po' d'acqua per coprire i fagioli ammolati, aggiungere un po' di glutammato monosodico e zucchero bianco, far bollire per 30-50 minuti fino a quando i fagioli di soia saranno morbidi (il risultato migliore è cuocere i fagioli al vapore).
2. Scolare i fagioli cotti e metterli nella pentola di fermentazione. Sciogliere alcune spore di Natto e una quantità adeguata di acqua fredda per attivarle.
3. Versare la miscela di spore di Natto sui fagioli. Mescolare accuratamente con un cucchiaino sterilizzato. Coprire il coperchio della pentola e selezionare la funzione "NATTO", scegliere la tempistica desiderata da 10-24 ore, fermentare fino alla comparsa della cosiddetta consistenza viscida (fili puzzolenti).
4. Versare il primo natto fermentato in un contenitore pulito, sigillarlo con pellicola trasparente e continuare a metterlo in freezer (5-8 °C) per la seconda fermentazione per 12 ore.

Sarà quindi pronto per il consumo.

FARE IL VINO

Come produrre il proprio vino

Il metodo di autoproduzione del vino è suddiviso nelle seguenti dieci fasi: selezione del materiale, pulizia e asciugatura

selezione del materiale, cernita, pulizia e asciugatura, pulizia e disinfezione degli strumenti interni, pigiatura del raspo, aggiunta di zucchero e liquore, fermentazione principale, separazione del liquore, fermentazione secondaria e invecchiamento.

1. Materiale

Acquistare uve mature, piene e prive di malattie, senza danni o muffe. Assicurarsi di scegliere uva fresca.

2. Selezione dell'uva

Tutti gli acini che abbiamo acquistato erano grandi. Per prima cosa, tagliate gli acini uno per uno con un vecchio coltello vicino alla base del frutto.

3. Pulizia e asciugatura

Lavare e immergere in acqua leggermente salata per circa 5-10 minuti, quindi risciacquare nuovamente con acqua, quindi scolare. Disperdere le gocce d'acqua sulla superficie degli acini. Nessuna umidità.

4. Pulizia e disinfezione della foderia

Allo stesso tempo, è necessario lavare la vasca interna di vinificazione e mettere gli strumenti nella pentola di fermentazione e poi sulla superficie della corrente elettrica a fuoco lento e sterilizzarli. La vasca interna deve essere sterilizzata ad alta temperatura per circa 1-2 ore.

5. Rimozione del gambo e frantumazione

Dopo aver asciugato l'acqua sulla superficie degli acini, rimuovere prima la radice degli acini, e poi iniziare a rompere, fino a quando la polpa e la buccia possono essere separate.

6. Aggiunta di zucchero e lievito

L'aggiunta di zucchero può avvenire in un'unica soluzione dopo la pigiatura dell'uva o in una o due fasi dopo l'avvio della fermentazione. Sciogliere lo zucchero e il lievito in acqua fredda bollita o depurata e mescolare bene.

7. Fermentazione principale

Mettere il contenitore di succo d'uva nella macchina di fermentazione, coprirlo e farlo fermentare a temperatura costante. La temperatura può essere impostata tra 25 e 28°C. Il tempo di fermentazione è di circa 5-10 giorni. Si sente l'odore dell'alcol. Le bucce non affiorano più di tanto e non emergono finché la fermentazione principale è terminata e il frutto è pronto per la filtrazione. Durante la fermentazione, dopo 2-3 giorni viene rilasciata una grande quantità di anidride carbonica e le fecce di pelle salgono a galla. La feccia di pelle galleggia fino a formare un cappello. Durante la fermentazione, le bucce galleggianti devono essere pressate nel succo due volte al giorno con bacchette o strumenti sterilizzati.

Il lievito è anaerobico e produce alcol quando l'ossigeno è insufficiente, quindi va tenuto sigillato, ma anche traspirante.

8. Separazione del liquore

6-10 giorni dopo la fermentazione, il liquore deve essere filtrato e separato. Gli strumenti di filtrazione devono essere rigorosamente sterilizzati e i batteri non devono essere portati nel liquore. Buon vino al cloro gassoso, si può assaggiare prima, se il sapore del vino è leggero, il contenuto di alcol non è sufficiente, si può aggiungere nuovamente una quantità adeguata di zucchero, per la fermentazione secondaria.

9. Fermentazione secondaria

La fermentazione secondaria dura circa 10-15 giorni ed è meglio controllare la temperatura tra i 20 e i 26°C. Tuttavia, per la fermentazione secondaria è necessario riempire il contenitore, avvolgere l'imboccatura della bottiglia con un involucro di plastica e bucare l'involucro di plastica con l'agopuntura, in modo che possa respirare liberamente. La fermentazione secondaria deve essere sigillata. Il vino familiare medio è ideale per un affinamento di 1-3 mesi.

10. Invecchiamento per il riconfezionamento

Dopo la seconda fermentazione, il vino è chiarificato e può essere consumato direttamente.

Ma se si vuole che diventi migliore e più profumato, è necessario invecchiarlo. Per l'invecchiamento si consiglia di utilizzare contenitori di piccola capacità, in quanto è preferibile bere poco dopo che il vino è invecchiato. È meglio utilizzare bottiglie di vetro. Durante l'invecchiamento, è necessario prestare attenzione alla bottiglia piena e al sigillo. Il tempo di invecchiamento va da 15 giorni a 12 mesi.

Quando la temperatura ambiente è superiore a 30°C, è necessario preparare la birra in un locale climatizzato e impostare una temperatura inferiore a 30°C. Per semplificare, il liquore può essere erogato direttamente dopo la preparazione.

Per essere più semplici, il liquore può essere erogato direttamente dopo la separazione e poi fermentato per 10-20 giorni in un ambiente a 20-30°C prima di essere sigillato/refrigerato.

Il vino deve essere sigillato in un ambiente a 8-15°C. Il vino medio familiare è ideale con un invecchiamento di 1-3 mesi.

FARE IL VINO DOLCE DI RISO

1. Lavare il riso glutinoso 3-5 volte e metterlo a bagno in acqua (1-2 ore in estate e 2-4 ore in inverno). La quantità massima di vino dolce di riso prodotto dalla macchina per la fermentazione è di 1,5 kg di riso glutinoso.
2. Cuocere il riso glutinoso lavato in una vaporiera o in un cuociriso.
3. Versare il riso cotto in un contenitore sgocciolabile e spruzzare con acqua fredda (si può usare anche l'acqua del rubinetto, ma si consiglia di utilizzare acqua fredda bollita o acqua in bottiglia) per rendere il riso glutinoso sparso.

Nota: non è necessario risciacquare l'acqua se il riso glutinoso è sufficientemente umido.

4. Dopo che il riso si è raffreddato al punto da poterlo maneggiare, si può aggiungere la polvere di lievito di riso e vino al riso e mescolare finché la polvere non si disperde uniformemente. Quindi mettere il composto nella pentola, chiudere il coperchio e accendere l'apparecchio. Premere il tasto "FUNZIONE" per selezionare la funzione "VINO DI RISO DOLCE", selezionare il timer per 2 giorni e impostare la temperatura a 25-28°C. La parte superiore della pentola interna può essere coperta con un panno protettivo per evitare l'infezione dei batteri nella fermentazione.

Quando la temperatura ambiente è superiore a 30°C, è necessario produrre in un ambiente climatizzato a una temperatura inferiore a 30°C.

5. Controllare e assaggiare dopo 24 ore. Il vino di riso dolce fermentato ha succo, aroma, sapore dolce e un vino forte. In genere, 2 giorni possono essere sufficienti per la fermentazione. (Dopo 2 giorni, il vino può essere fatto fermentare naturalmente secondo il proprio gusto personale e più a lungo è, più forte sarà il vino. Più alta è la temperatura, più aspro sarà il gusto finale).

FARE I CETRIOLINI

1. Lavare le verdure e gli ingredienti e asciugarli.
2. Far bollire e mettere un po' di sale (aggiungere più sale del solito, si sente che è molto salato).
3. Dopo che l'acqua si è completamente raffreddata, versarla nella vasca interna e aggiungere la giusta quantità di vino bianco. Il vino di sorgo è il migliore.
4. Mettere le verdure pronte nella macchina di fermentazione, preferibilmente con i fori di sfiato impostati su 3-7 giorni per la funzione di vinificazione.

FERMENTARE L'AGLIO NERO

1. Scegliete l'aglio fresco segmentato o l'aglio solitario, senza sbucciarlo e senza pulirlo. È possibile tagliare l'estremità dell'aglio.
2. Aprire lo sportello del cestello in acciaio inox, inserire l'aglio nella griglia e chiuderla. Scuoterlo per rendere l'aglio più uniforme.
3. Mettere la pentola interna nella pentola, quindi inserire il cestello dell'aglio nella pentola, coprire il coperchio (premere il coperchio e quando si sente il suono "click"). (premere il coperchio e quando si sente il suono "click", il coperchio è ben chiuso).
4. Premere il pulsante "FUNCTION" per accedere alla funzione Aglio segmentato o Aglio solo, l'indicatore luminoso visualizzerà l'impostazione predefinita di 9 giorni (25°C). È possibile selezionare un'ulteriore impostazione di 6-12 giorni premere il pulsante "TIME" (in genere l'effetto di fermentazione di 6 giorni non è molto soddisfacente). È possibile scegliere selettivamente la temperatura desiderata premendo il pulsante "TEMP" (l'impostazione predefinita darà risultati migliori).
5. Quando il fornello è in funzione, visualizza i giorni di fermentazione rimanenti, le ore di fermentazione rimanenti e la temperatura effettiva di lavoro.
6. La temperatura di lavoro indicata è compresa tra 70-80°C dal primo al terzo giorno e tra 60-75°C il quarto giorno. Dopo il quinto giorno, è compresa tra 70-80°C. L'intero tempo di fermentazione è di 6-12 giorni. Al termine della fermentazione, la pentola emette automaticamente un segnale acustico e si mette in standby.
7. Al termine della fermentazione dell'aglio nero, fare attenzione quando si apre il coperchio a causa della fuoriuscita di vapore. Lasciare raffreddare l'aglio prima di conservarlo. Si otterrà un sapore migliore se lo si conserva per altri 5-10 giorni.
8. Se l'aglio fermentato è ancora troppo umido o non è abbastanza scuro, si può ottenere un'ulteriore fermentazione prolungando la funzione "ASCIUGATURA (essiccazione)" per alcune ore o giorni. Durante l'essiccazione, lasciare il coperchio della pentola semichiuso per accelerare ulteriormente l'effetto di disidratazione. La funzione "ASCIUGATURA" può essere ulteriormente selezionata per 6,12,18,24,36 o 48 ore.
9. Se l'alimentazione non viene scollegata entro 8 ore dal completamento della fermentazione, l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni ora.

FUNZIONE DISINFEZIONE

Avvio della funzione di disinfezione, in grado di sterilizzare le stoviglie individuali e familiari e gli articoli per la casa (ad eccezione della plastica) ad alta temperatura. È adatto anche per la sterilizzazione ad alta temperatura di beni pubblici in alberghi e farmacie.

FARE GLI ENZIMI

Tagliare la frutta sbucciata a fette sottili. Uno strato di frutta, uno strato di limone, uno strato di zucchero, la frutta non può essere posizionata oltre la linea più alta del serbatoio, in caso di traboccamento. Scegliere la funzione Enzime, il tempo è impostato su 8 giorni, la temperatura è quella di default della macchina, ricordarsi di non regolarla. Avviare la fermentazione, pochi giorni dopo ci sarà il succo di frutta, lo zucchero si scioglie lentamente, il succo è sempre di più, dopo che la fermentazione è completata, scolare il residuo e il succo rimanente è l'enzima. L'enzima ben preparato viene sigillato e posto in frigorifero.

FARE L'ACETO DI FRUTTA

Lavare la frutta, asciugarla e tagliarla a pezzetti. Aggiungere un po' di zucchero di roccia o di sabbia bianca sul fondo della pentola di fermentazione, quindi mettere i pezzi di frutta a strati, cospargere di zucchero o zucchero bianco la superficie, versare l'aceto di riso, l'aceto deve sommergere completamente i pezzi di frutta. Per la funzione Aceto di frutta, il tempo è impostato su 7 giorni. Al termine della fermentazione, togliere i pezzi di mela che non servono e filtrare l'aceto o due volte.

RICHIESTA DI CALORE

1. Durante il processo di impostazione del programma, se il programma è bloccato nello stato di lavoro, è necessario premere e tenere premuto il tasto "CANCEL" per ripristinare il programma.
2. Un cesto di aglio ben confezionato (1-2 kg) avrà un effetto di fermentazione migliore rispetto a quelli confezionati in modo sciolto. Se si utilizza il cestello per la prima volta, l'effetto migliore è impostare 7 giorni, durante la fermentazione. In alternativa, è possibile aprire e assaggiare il prodotto dopo 5-6 giorni, in base alle proprie preferenze di gusto (un periodo di fermentazione più lungo darà un gusto migliore).

GARANZIA

CSL si impegna a: riparare o, a nostra discrezione, sostituire qualsiasi parte di questo apparecchio che si riveli difettosa.

Riparare o, a nostra discrezione, sostituire qualsiasi parte di questo apparecchio che risulti difettosa, a spese di CSL per la manodopera e il materiale.

Il consumatore è responsabile del costo della manodopera e dei materiali di sostituzione causati da errori del consumatore.

Il consumatore dovrà sostenere il costo della diagnosi quando le cause sono dovute ad un uso improprio o a negligenza, se il consumatore non accetta il preventivo di riparazione per

determinare i difetti. Sia all'interno che all'esterno del periodo di garanzia, qualsiasi costo di trasporto necessario per il servizio di riparazione, sia che si tratti di consegna necessarie per il servizio di riparazione, sia per la consegna e/o la restituzione dell'apparecchio, sono a carico del consumatore.



Register your machine
Enzyme Plus to
ACTIVATE YOUR WARRANTY

CERTIFIED
PRODUCT
CE CB

100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.
Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain
Tel. +34 93 429 63 40
sat@100x100chef.com
orders@100x100chef.com



Rivenditore autorizzato Italia