

ITALIANO	4
PREFAZIONE	6
Scopo della macchina	6
Assistenza tecnica	6
Dati tecnici.....	6
ISTRUZIONI PER L'USO	7
Istruzioni per l'installazione	7
Come accendere Ernesto	7
Come regolare la temperatura.....	7
Come spegnere Ernesto	7
ISTRUZIONI PER L'ESSICCAZIONE	7
Cosa si può essiccare con Ernesto	7
Come essiccare	7
Tempi di essiccazione.....	8
Alcuni suggerimenti.....	8
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	9
Premessa	9
MODALITÀ DI DEMOLIZIONE.....	9
ENGLISH	12
INTRODUCTION	14
Aim of the machine	14
Technical assistance.....	14
Technical features - ERNESTO	14
OPERATING INSTRUCTIONS	15
Installation	15
Switching on Ernesto	15
Adjusting the temperature.....	15
Switching off Ernesto	15
DRYING INSTRUCTIONS.....	15
What can be dried with Ernesto.....	15
The drying process	15
Drying time	16
Some suggestions	16
MAINTENANCE INSTRUCTIONS	17
Introduction	17
DEMOLITION INSTRUCTIONS	17
Contatti – Contacts	18

ITALIANO

PREFAZIONE

Lo scopo di questo manuale è di fornire corrette informazioni per il mantenimento e l'utilizzazione ottimale delle prestazioni offerte dalla nostra macchina.

Sicuri di aver risposto alle necessità di una Clientela sempre più attenta e professionale, Vi ringraziamo per la preferenza accordata ai nostri prodotti.

Scopo della macchina

Questa macchina è destinata all'essiccazione di frutta, verdura, erbe officinali e, in genere, tutto ciò che è gradito all'utente.

Dati tecnici

Altezza	22 cm
Larghezza	30 cm
Profondità	30 cm
Alimentazione	220 V
Consumo	530 W
Dimensione cestello	30x30x5 cm
Superficie cestello	900 cm ²

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per l'installazione

Per funzionare correttamente Ernesto va posizionato su una superficie piana, solida, non infiammabile e asciutta.

Va tenuto in posizione orizzontale assicurandosi che la macchina non sia a rischio ribaltamento una volta a pieno carico.

Come accendere Ernesto

L'accensione avviene mediante semplice pressione del pulsante ON/OFF posto sul lato frontale della macchina accanto al termostato.

Come regolare la temperatura

La regolazione della temperatura avviene mediante termostato posto accanto al pulsante ON/OFF. La scala graduata indica che temperatura si va ad impostare.

Ernesto – essiccatore – per caratteristiche e tecnica costruttiva permette di essiccare in modo delicato e naturale i prodotti. Benché regolabile fino a 90°C la temperatura effettivamente raggiungibile non supera i 40°C (temperatura limite per una essiccazione naturale che non alteri i prodotti). E' comunque possibile innalzare la temperatura di esercizio posizionando un semplice foglio (A4) al di sotto della griglia di fondo della base (tra i piedini). Il foglio limiterà l'apporto di aria e permetterà un maggior riscaldamento velocizzando il processo.

Come spegnere Ernesto

Per spegnere Ernesto premere nuovamente il pulsante ON/OFF.

ISTRUZIONI PER L'ESSICCAZIONE

Cosa si può essiccare con Ernesto

Si possono essiccare innumerevoli alimenti quali funghi, frutta, verdure, spezie, erbe officinali, ma anche fiori, pasta di pane, argilla, semi ecc...

Come essiccare

Il metodo classico di essiccazione è il seguente:

- pulire il prodotto
- tagliarlo a fette più o meno sottili nel caso di prodotto polposo oppure utilizzare le foglie nel caso di prodotto erbaceo
- posizionarlo nel cestello preferibilmente senza sovrapporre le fette
- posizionare altri cestelli
- chiudere con il coperchio regolando l'evaporazione
- attendere fino al completamento dell'essiccazione

Tempi di essiccazione

I tempi di essiccazione sono direttamente proporzionali a diversi fattori e quindi non sono facilmente indicabili.

I fattori principali che determinano i tempi di essiccazione sono:

- umidità del prodotto
- spessore delle fette
- posizione sulla pila di cestelli: il prodotto posto sul cestello superiore impiegherà più tempo di quello posto più vicino a resistenza e ventilatore
- condizioni meteorologiche: in caso di giornate particolarmente umide i tempi di essiccazione si allungano

Alcuni suggerimenti

- Ernesto permette di impilare almeno una decina di cestelli: per garantire un'essiccazione uniforme alternare la posizione dei cestelli posti in alto con quelli posti in basso. Per funzionare in modo efficiente ed ottimale è comunque consigliabile non superare i 5 cestelli sovrapposti
- Tagliare le fette di frutta, verdura ecc... con uno spessore compreso tra i 4 e i 10 mm per ottimizzare la resa della macchina
- Generalmente i frutti hanno la buccia impermeabile (susine, albicocche, uva, ciliegie): se si intende essiccarle intere è bene forare al buccia per favorire l'evaporazione. In alternative si possono immergere per 1 minuto in acqua bollente
- E' consigliabile non impostare il termostato a più di 35/40°C per non alterare le qualità (gusto, elementi nutritivi ecc...) del prodotto. A questo proposito, in giornate calde e secche si può utilizzare Ernesto anche con resistenza spenta
- Se si essicca un prodotto per la prima volta monitorare con attenzione il processo per ottenere il risultato migliore
- Una volta essiccato conservare il prodotto in luogo asciutto ed al riparo della luce

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Premessa

Questa macchina ben installata e curata nella fase di montaggio e messa in esercizio, assicura una lunga durata senza inconvenienti e non necessita di particolari cure manutentive.

Si distinguono alcune precauzioni fondamentali:

- Controllare ad ogni utilizzo l'integrità di tutte le parti
- Effettuare la pulizia dopo ogni utilizzo
- Provvedere alla copertura quando non utilizzata

MODALITÀ DI DEMOLIZIONE

È un'operazione riservata a personale specializzato

La parte strutturale della macchina è costruita in acciaio per cui la naturale demolizione avviene con il conferimento alla rottamazione.

ENGLISH

INTRODUCTION

Thank you for choosing a Hyppocampus machine, which is designed specifically for professional users demanding a superior quality.

The aim of this manual is to provide full details on how to use and optimise the performance of this unit.

Aim of the machine

The machine is used to dry fruit, vegetables, herbs and any other product required by the customer.

Technical features - ERNESTO

Height	22 cm
Width	30 cm
Depth	30 cm
Voltage	220 V
Power consumption	530 W
Basket dimensions	30x30x5 cm
Basket area	900 cm ²

OPERATING INSTRUCTIONS

Installation

In order to make Ernesto work correctly, place it on a solid, even surface, which must also be dry and non-flammable.

Keep horizontal and make sure that it cannot overturn once fully loaded.

Switching on Ernesto

Turn the machine on by simply pushing the ON/OFF button located on the side of the machine, next to the thermostat.

Adjusting the temperature

The temperature is adjusted with the thermostat control located on the side of the machine, next to the ON/OFF button. To adjust the temperature, turn the graded knob of the thermostat.

Thanks to its technical features, Ernesto the food drier allows to dry food in a natural and gentle way. The thermostat can reach 90°C, while the maximum working temperature inside the unit can reach 40°C, the maximum temperature required to dry food without altering the product's characteristics. It is possible to increase the temperature simply positioning an A4 paper sheet under the bottom grille, among the feet (the sheet will stay in place thanks to the air suction). This will reduce the amount of air introduced, causing the temperature to increase beyond the 40°C and speeding up the drying process.

Switching off Ernesto

To switch off Ernesto, press the ON/OFF button again.

DRYING INSTRUCTIONS

What can be dried with Ernesto

A countless list of food and other products can be dried: fruit (apples, figs, apricots, etc.), vegetables (mushrooms, tomatoes, beans, etc.), pasta, seeds, herbs, flowers, clay, etc.

The drying process

The standard approach to drying food is as follows:

- clean the product
- slice/cube it as thinly as required or pick the leaves, seeds, etc
- place it on the tray, preferably without layering it
- stack more trays on top
- close the top lid and ad just the temperature
- wait until drying level required has been achieved.

Drying time

The drying time required varies according to different conditions and is not easy to indicate.

The main factors that influence the drying time are the following:

- water content of the product
- thickness of slices/size of cubes
- position of tray in the stack – the product placed in the top tray will take longer to dry than that in the bottom one, which is closer to the drying fan
- weather conditions – during rainy days, the drying time will increase.

Some suggestions

- Ernesto can stack up to 10 baskets. In order to ensure the uniformity of the drying process, swap the lower baskets with the top ones half way through the drying time.
- To optimise the result, slice fruit, vegetables, etc. with a thickness between 4 and 10 mm.
- Usually, fruit and some vegetables have a waterproof skin (prunes, apricots, grapes, cherries, aubergines, etc.). If you intend to dry them whole, pierce the skin to facilitate evaporation. Alternatively, place the fruit or vegetables in boiling water for 1 minute; this will make the skin more permeable.
- It is advisable to always set the thermostat at a temperature lower than 35/40°C. This will ensure that the food qualities and characteristics (taste, nutritional elements, etc.) are not altered. By the drying process. If Ernesto is used in countries with very hot and dry spells, the unit can be made to work with the fan only, switching off the heating resistance.
- When drying a product for the first time, monitor the process carefully to obtain the best result.
- Once dried, the product must be stored in a dry environment and kept away from light.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Introduction

If this machine is installed and operated properly, it will provide lengthy trouble-free operation without requiring any particular maintenance.

However, there are a few precautions to be taken:

- after every use, check the machine integrity and clean it carefully
- cover the machine when not in use.

DEMOLITION INSTRUCTIONS

The demolition is an operation that must be carried out by a specialized technician.
The main body of the machine is made of stainless steel and can be recycled as scrap.