

metos

Termokutter

Metos Hotmix Pro Gastro, Gastro Twin

4163992, 4163994

Installations- och bruksanvisningar



29.3.2012

Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Allmänt.....	3
1.1.	Tekniska data.....	3
1.2.	I anvisningarna använda symbolers betydelse	3
2.	Säkerhetsföreskrifter.....	3
3.	Beskrivning av apparaten	5
3.1.	Innan apparaten tas i bruk	5
3.2.	Apparatens delar	5
2.2.1.	Stryrpanel (7)	6
2.2.2.	Värme-element (15)	6
2.2.3.	Givare (14)	6
2.2.4.	Överrinningshåll (16).....	6
2.2.5.	Fötter (13)	6
3.2.1.	LCD-display (8)	7
3.2.2.	Motorns överhettningsskydd.....	7
3.2.3.	SD-minneskort (9).....	7
3.2.4.	Lock (2)	7
3.2.5.	Måttkärl (1)	8
3.2.6.	Skål (12).....	8
3.2.7.	Skärverktyg (19).....	9
3.2.8.	Spatel (18)	9
3.2.9.	Blandarverktyg (17)	9
4.	Rengöring.....	9
5.	Användning.....	10
5.1.	Inställningar	10
5.1.1.	Justering av inställningarna medan apparaten är igång.....	10
5.1.2.	Inställning av hastighet.....	10
2.2.6.	Inställning av tid.....	11
2.2.7.	Inställning av temperatur	11
2.1.	Meny	11
2.1.1.	Att söka recept	11
5.1.3.	Underhåll av recepten (att spara, editera och radera recept)	12
2.1.2.	Specialfunktioner.....	14
2.1.3.	Fortsättning av programtiden.....	14
2.1.4.	Timerstyrd start	14
2.1.5.	Enskilt arbetsskede	15
2.1.6.	Uppvärmning av mat	15
5.2.	Rätt användning.....	16
6.	Felsökning och felmeddelanden	17
7.	Tekniska data	17

1. Allmänt

Hotmix Pro termokutter är en universalmaskin som blandar vätskor, skär råvaror samt som också gräddar eller värmer upp matvarorna 25...190°C.

Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

1.1. Tekniska data

Spänning: 230/1/50 Hz min. 10 A säkring

Skål: 2 l.

Temperaturområde: 25°C...190°C

Motoreffekt 1500W

Skärverktygets hastighet 60 rpm (min) - 12500 rpm (max) i 12 steg även turbo- och pulsfunktioner

Skålens uppvärmningseffekt 800W

Total effekt 2300W

Yttre mått 260 B x 310 D x 290 H mm

Vikt 10.8 kg

LCD display

300 programpositioner för recept

USB anslutning

Feldiagnostik

Apparatens stomme och kittel är tillverkade i 304 rostfritt stål

1.2. I anvisningarna använda symbolers betydelse



Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå. Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparat-skada eller risk för fara.



Denna symbol informerar om fara för elstöt.



Denna symbol informerar om rekommendationer och tips med vilka man får den bästa nyttan av apparaten.

2. Säkerhetsföreskrifter



Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.



Apparaten får endast användas för ändamål som beskrivs i denna manual. Användning för andra ändamål är förbjudet






















Anslut apparaten alltid till ett jordat uttag. Användning av skarvsladdar är förbjudet.



Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.



Stäng av apparaten och bryt strömtilförseln om den får fel eller fungerar avvikande från det normala. Avlägsna stickproppen från vägguttaget genom att dra i stickproppen. Det är förbjudet att dra i kabeln.

-  Förpackningsmaterial såsom plastpåsar mm. bör hållas utom räckhåll för barn.
-  Reparations- och servicearbeten på apparaten får utföras endast av bemyndigad servicepersonal användande av original reservdelar.
-  Rör inte vid apparaten med våta händer.
-  Apparaten är planerad för inomhusbruk och bör skyddas mot regn, kyla och direkt solljus.
-  Apparaten bör inte användas av personer som lider av fysisk eller psykisk ohälsa eller av personer som inte har tillräklig erfarenhet eller kunskaper.
-  Håll apparaten utom räckhåll för barn
-  Det är förbjudet att rengöra apparaten med hjälp av tryckvatt, genom att spruta vatten på den eller genom att sänka ner den i vatten.
-  Montera aldrig skärverktyget i skölen utan tätning.
-  Placera aldrig hela apparaten under vattenkranen vid påfyllning av skålen.
-  Avlägsna alltid stickproppen från vägguttaget vid förvaring av apparaten.
-  Apparaterns skärverktyg är vassa - fara för skada.
-  Försäkra att skärverktyget fästs ordentligt innan användning.
-  Värm aldrig en tom skål.
-  Lyft aldrig apparaten från skålens handtag.
-  Om apparaten fallit får den inte användas innan den granskats av bemyndigad servicepersonal.
-  Försäkra att ventilationsöppningarna på apparaterns baksida inte täcks över.
-  Avlägsna alltid stickproppen från vägguttaget då apparaten inte används. Det rekommenderas att apparaten inte lämnas kopplad till elnätet om det inte är nödvändigt
-  Om elkabeln skadats bör den alltid bytas ut av bemyndigad servicepersonal. Fara för elstöt!
-  Om ovanstående säkerhetsföreskrifter ej följs kan apparaterns säkerhet äventyras. Apparaterns tillverkare fransäger sig allt ansvar för skador som skett på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte har följts. Härvid upphör också garantin att gälla.

3. Beskrivning av apparaten

3.1. Innan apparaten tas i bruk

Rengör apparaten och dess delar noggrant enligt anvisningarna i "Rengöring".



Placera apparaten på ett stadigt, plant underlag som inte befinner sig i närheten av värmekällor. Överskrid inte apparatens maximikapacitet. Överfyllning kan förorsaka att ingredienserna stänker och att apparaten tar skada.

Tillverkaren ersätter inte skador som skett på grund av att apparatens kapacitet har överskridits.



Stick inte fingrarna i lockets öppning, fara för skada.

3.2. Apparatens delar



1. Måttkärl
2. Lock
3. Magnet
4. Flik för öppning och stängning av locket
5. Tätning
6. Lockets påfyllningshål
7. Styrpanel
8. LCD-display
9. SD-minneskort
10. SD kortplats
11. ON/OFF avbrytare
12. Skål i rostfritt stål
13. Fot
14. Givare
15. Värme-element
16. Överrinningshål
17. Blandarverktyg
18. Spatel
19. Skärverktyg
20. Skärverktygets låsmutter
21. Special skärverktyg (extra tillbehör)
22. Korg i rostfritt stål för ångkokning (extra tillbehör)

2.2.1. Stryrpanel (7)



Med hjälp av Menu-knappen kommer man åt recept som sparats i kokboken



Med hjälp av "+" och "-" knapparna kan man justera hastighet, tid och temperatur. Varje gång "+" eller "-" knappen trycks ändras värdet ett steg. Om knappen hålls tryckt ändrar värdet, beroende på knappen, snabbt upp eller ner.



Turbo: Genom att hålla knappen tryckt kan man från hastighet 6 och större gå direkt till max hastighet så länge knappen hålls tryckt

Pulse: Ger "puls" funktion i alla hastigheter från 1-10 (utom i hastigheterna 1E och 1F).



Klocka med vilken en gångtid på upp till 4 timmar kan ställas in.



On/Off -kanpp för alla funktioner.



Temperaturknapp, för inställning av temperatur 25°C...190°



Knapp för inställning av hastighet.

2.2.2. Värme-element (15)



Uppvärmning av tom skål är förbjudet!



Värme-elementet blir hett. Fara för brännskada!

2.2.3. Givare (14)

Styr värme-elementet.

2.2.4. Överrinningshål (16)

Vätskor som rinner över skålen rinner ut ur apparatens nedre del genom hålet.



Granska med jämna mellanrum att hålet inte täpps.



Även bara är ett delvis tilltäppt hål kan åstadkomma farliga situationer då en överhettad vätska kokar över skålens kant.

2.2.5. Fötter (13)

De fyra fötterna i apparatens botten dämpar apparatens vibration.



Beroende på de råvaror som behandlas kan apparatens vibration och rörelser vara tydligt synliga. Detta är dock normalt och fötterna dämpar apparatens rörelser.

3.2.1. LCD-display (8)

Då apparaten startas visas en logo på displayen.

- Om skålens lock inte är på plats eller inte ordentligt stängt visas en bild av locket samt teksten "LID OPEN" på displayen. Då locket är ordentligt tillslutet visas en bild av skärverktyget, värdet "00" samt teksten "SET SPEED" på displayen. Apparaten är nu klar att programmeras.
- Vid inställning av temperaturen visas en bild av en termometer samt teksten "SET TEMPERATURE" på displayen.
- Då klock-knappen trycks visas en bild av en klocka, värdet 00:00 samt teksten "SET TIME" på displayen. Displayen visar alltid återstående tid.



Kontakta service om apparaten inte fungerar enligt det ovan nämnda.

3.2.2. Motorns överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett dynamiskt- och ett statiskt överhettningsskydd för motorn. Det dynamiska motorskyddet ingriper alltid innan det statiska skyddet som stoppar motorn (felkod Er:02). Det dynamiska motorskyddet övervakar motorns temperatur och stoppar den vid behov för ett ögonblick för att sedan fortsätta programmet då motorns temperaturen sjunkit. Då det dynamiska motorskyddet är i funktion visas "pulse" på displayen.

Vid överbelastning av motorn (om skålens kapacitet överskrids eller om produkten som bearbetas är för tjock) bryter det statiska motorskyddet strömtillförseln och stoppar motorn varvid felkod Er:01 visas på displayen. Då motorskyddet stoppat motorn, vänta i några minuter och låt motorn svalna varvid termostaten återställs automatiskt. Motorn kyls med hjälp av en fläkt som fungerar trots att apparaten stoppats.

3.2.3. SD-minneskort (9)

Minneskortet är placerat bakom ett lock på apparatens baksida. Minneskortet kan nå genom att locket skruvas avlägsnas.

SD-minneskortet innehåller:

D: (Defaults), innehåller program, recept och specialfunktioner.

U: (User), här sparas användarens recept.

HotMix: innehåller ett program med vars hjälp apparaten kan anslutas till en PC för lagring, modifiering och radering av recept.

3.2.4. Lock (2)

Lås alltid locket med hjälp av flikarna (4)

Försökra att locket tätning (5) sitter rätt för att undvika att vätskor tränger ut under locket.



Om tätningen monterats slarvigt kan det leda till att vätskor läcker till utsidan av skålen eller att apparaten inte startar.

- Om locket inte är ordentligt stängt hindrar en magnetbrytare apparaten från att starta. Härvid visas en bild av locket på displayen.
- Locket öppnas genom att låsflikarna trycks ner varefter locket lyfts från flikarna.



Vänta tills blandaren har stannat och vätskans nivå skunkit innan locket öppnas om en stor mängd vätska har blandats med hög hastighet. På detta sätt kan spill undvikas.



Granska alltid att locket flikar är låsta innan apparaten startas.



Ta loss locket tätning med jämna mellanrum och rengör och avlägsna matrester som kommit mellan tätningen och locket.



Försäkra korrekt återmontering av lockets tätning så att locket sluter på rätt sätt.



Locket får inte rengöras i diskmaskin.

3.2.5. Måttkärl (1)

Måttkärlet fyller två funktioner: placerad på plats i locket hindrar det västkör från att stäkna ur öppningen i locket och separat fungerar det som måttkärl.



Om skålen innehåller kokande vätska bör man vänta tills värmen jämnat ut sig innan måttkärlet avlägsnas för att minska mängden het ånga som kommer ur lockets håll.

Måttkärlet rymmer:

Vatten	85 g	Gryn	70 g
Olivolja	85 g	Socket	85 g
Fröolja	75 g	Kakao	50 g
Vin	85 g	Ris	85 g
Mjök.....	85 g	Skorpmjöl.....	50 g
Mjöl	55 g	Riven ost.....	50 g



Måttkärlet kan rengöras i diskmaskin.

3.2.6. Skål (12)

I skålen finns tre måttstreck:

Första strecket = 1 liter
Andra strecket = 1,5 liter
Tredja strecket = 2 liter



Överskrid inte skålens kapacitet.

Tag skålens kapacitet i beaktande speciellt i samband med jäsande degar. Märk också att centrifugalkraften får vätskans yta att stiga vid blandning med högsta hastighet.



Avlägsning av skålen:

Stäng av apparaten med hjälp av On/Off -knappen och avlägsna därefter skålens lock.



Det är förbjudet att stoppa apparaten genom att öppna locket. Använd **ALLTID** On/Off -knappen.



Avlägsna skålen genom att lyfta från handtaget.



Skålen kan vara brännhet, **fara för brännskada.**

Ställ inte skålen på ett underlag som kan ta skada av den eventuellt heta skålen.



Öppning av skålens lock samt skålens placering på plats.

Försäkra att apparaten har stoppats med On/Off -brytaren. Öppna locket.

Placera skålen på plats och försäkra att skålens lock och lockets tätning sitter ordentligt på plats.



Försäkra att skärverktygen avlägsnats ur skålen innan skålen rengörs. Fara för skada.



Själva skålen, **inte** skärverktygen, kan rengöras i diskmaskin. De diskmedel som används i diskmaskiner är dock så starka att skålens handtag kan missfärgas med tiden.

3.2.7. Skärverktyg (19)

Montering av skärverktyget

Håll skärverktyget i ena handen med den gängade delen uppåt, för sedan skålen (upp och ner) på verktyget så den gängade delen kommer i hålet på skålens botten. Placera låsmuttern på verktygets gänga och dra åt. Avlägsna skärverktyget enligt ovan men i motsatt ordning.



Skärverktygens knivar är vassa, fara för skärsår.



Dra alltid åt vingmuttern efter att hårda produkter så som is, morötter mm. har krossats med apparaten.



Rengör INTE skärverktygen i diskmaskin. Använd INTE ättika för rengöring av skärverktygen.



Rengör skärverktyget med handdiskmedel och varmt vatten och en liten borste.



Använd skyddshandskar. Hantera skärverktyget försiktigt.



Granska skärverktygets tätning i smaband med rengöringen. Försäkra att tätningen sitter rätt för att undvika att vätska rinner ut i apparaens nedre del.

3.2.8. Spatel (18)

Spateln kan rengöras i diskmaskin.

3.2.9. Blandarverktyg (17)

Med hjälp av blandarverktyget blandas ingredienserna jämnt.

Fäst blandarverktyget genom att skjuta de på skärverktygets övre del. Et "klick"-ljud hörs då blandarverktyget låses på plats.

Blandarverktyget avläsas genom att dra det uppåt så det lossnar från fästet i skärverktyget.

Blandningstiden med blandarverktyget beror på använt recept.



Det är förbjudet att använda blandarverktyger i hastigheter över 4 eller i "Turbo" hastighet.



Det är förbjudet att använda blandarverktyget om ingredienserna i skålen innehåller fasta beståndsdelar.



Avlägsna inte blandarverktyget då skålen är het. Vänta att blandarverktyget svalnar innan det avläsas.

4. Rengöring

Rengör apparaten med en fuktig duk och neutralt rengöringsmedel.



Stäng alltid av apparaten och låt den svalna innan rengöring. Avlägsna allis skärverktyget innan skålen rengörs.



Det är förbjudet att använda slipande eller frätande medel eller medel som orsakar mycket skum



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.



Det är förbjudet att rengöra apparaten med tryckvätt eller genom att spruta vatten på den.



Det är förbjudet att sänka ner apparaten i vatten.

Rengör skålens insida med en fuktig, icke slipande, svamp.

5. Användning



Placera apparaten på ett stadigt, jämnt underlag. Försäkra att underlaget är vågrätt.



Anslut apparaten ENDAST till ett jordat uttag.

Koppla på apparaten genom att hålla On/Off knappen tryckt varvid displayens belysning tänds och en logo visas.

Apparaten går i Stand By -läge om den inte använts på 5 minuter och aktiveras igen genom att vilken som helst knapp trycks.

5.1. Inställningar

- Tryck på knappen för önskad funktion.
- Ställ in funktionens värden med hjälp av "+" och "-" knapparna.
- Ställ in funktionerna i följande ordning
 1. Temperatur
 2. Hastighet
 3. Tid
 4. Start/Stop



Första gången apparaten startas kan det höras lågt ljud som beror på att leder och rörliga delar sätter sig på plats. Ljudet försvinner efter en liten stund.

5.1.1. Justering av inställningarna medan apparaten är igång

Det är möjligt att ställa om hastighet, tid och temperatur medan apparaten är igång med hjälp av "+" och "-" -knapparna enligt följande:

- Stoppa apparaten med hjälp av Start/Stop -knappen
- Tryck på knappen för den funktion som skall ställas om
- Ställ in nytt värde med hjälp av "+" och "-" -knapparna
- Starta apparaten på nytt med hjälp av Start/Stop -knappen



Apparaten startar inte om inställningarna är på 0.

5.1.2. Inställning av hastighet

Inställning av hastigheten sker enligt följande:

- Tryck på knappen för inställning av hastighet (↻)
- Ställ in önskad hastighet med hjälp av "+" och "-" -knapparna, inställd hastighet visas på displayen

Apparaten har 23 olika hastighetsalternativ:

- Hastigheter 1...10
- AUTOPULSE hastigheter 1...10
- Hastighet 1E för tillredning i korg (extra tillbehör)
- Hastighet 1F för tillredning av känsliga råvaror i korg (extra tillbehör)
- Turbo



Hastigheten "0" kan ställas in endast om temperaturen först är inställd enligt följande:

- Tryck på temperaturknappen (🌡️)
- Ställ in önskad temperatur med hjälp av "+" och "-" -knapparna.
- Gör övriga inställningar och fortsätt

2.2.6. Inställning av tid

Inställning av gångtid görs enligt följande

- Tryck på klock-knappen (🕒)
- Ställ in önskad tid med hjälp av "+" och "-" -knapparna, inställd tid visas på displayen
- Tide kan ställas in från 5 sekunder till 4 timmar.
- Från 60 minuter uppåt till 4 timmar ställs tiden in i steg på 10 minuter. Genom att trycka mycket kort på "+" eller "-" -knappen kan tiden dock ställas in i steg på 1 minut.

Klockans steg

<1min. 1-5 min. 5-10 min. 10-30min. 30-60min. >60min. upp till 4 timmar

Displayen visar återstående tid.

Då iden löpt ut stannar apparaten och en ljudsignal hörs.



Om apparaten stoppas innan tiden löpt ut blinkar displayen som en påminnelse att programmet inte slutfördes.

2.2.7. Inställning av temperatur

- Tryck på temperaturknappen (🌡️)
- Ställ in önskad temperatur med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Inställd temperatur visas på displayen
- Om ingen temperatur ställs in fungerar apparaten i kall-funktion varvid displayen visar två vågräta streck som ett tecken på att värme-elementet inte är i funktion.



Temperaturens inställningsområde är 25...190°C med en grads noggrannhet.



Börja med sådana arbetsskeden som inte kräver uppvärmning. På så sätt undviks väntetiden medan apparaten svalnar innan tillredningen kan fortsätta.

2.1. Meny

Placera SD-minneskortet i öppningen bakom luckan (10) på apparatens baksida.

- Genom att hålla Menu-knappen (📁) tryckt aktiveras de på förhand sparade recepten.
- Genom att hålla Menu-knappen (📁) tryckt i minsta 3 sekunder kommer man åt att modifiera, spara och radera recept.



Program och recept på minneskortet har gjorts enligt tillverkarens köksmästares smak och innehåller lokala råvaror som eventuellt inte finns att tillgå överallt. Av den orsaken har det gjorts möjligt att modifiera de fabriksinställda recepten och att spara egna recept på minneskortet.

2.1.1. Att söka recept

Håll Menu-knappen (📁) tryckt och gå till önskad pärm med hjälp av "+" och "-" -knapparna:

D - fabriks sparade recept

U - Användarens egna recept

Bekräfta valet genom att trycka på Start-knappen (👉).

Tillredning enligt sparad recept/program sker enligt följande:

- Välj recept med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Komplet förteckning över recepten finns på adressen "www.hotmix.it" under "Recepies and Special Programs" där det även går att ladda ner och spara recept på minneskortet.
- Tryck på Start/Stop -knappen varvid displayens övre rad visar receptets nummer samt texten "Ingredients of-" (första ingrediensen är 000 och under strecket visas total mängd ingredienser i receptet) samt namn och och mängd för första ingrediensen. I en del program specificeras dock inte ingrediensen eller dess mängd.
- Genom att trycka på "+" eller "-" knapparna kan man gå igenom ingredienserna som ingår i receptet.
- Tryck till sist på Start/Stop -knappen varvid displayen visar det första arbetsskedets första ingrediens som skall appliceras i skålen. På displayen visas även antal arbetsskeden i receptet (1/3).
- Tryck på Start-knappen då alla ingredienser för det första arbetsskedet applicerats i skålen varvid apparaten startar.
- Då det första arbetsskedet slutförts stannar maskinen. Gå igenom följande arbetsskeden enligt ovan tills hela receptet gått igenom. Displayen visar nu återstående gångtid, hastighet samt vilket verktyg som används.
- Under pågående tillredning visas respektive funktions bild på displayen på samma sätt som vid manuell användning. Efter att sista arbetsskedet utförts ges en ljudsignal.



Då tillredning sker enligt sparad recept är det av största vikt att ingredienserna appliceras i den ordning apparaten anger.



Lämna **aldrig** apparaten utan uppsikt då den är i funktion.

5.1.3. Underhåll av recepten (att spara, editera och radera recept)

Håll Menu-knappen (☰) tryckt och gå till önskad pärm med hjälp av "+" och "-" -knapparna:

D - fabriks sparade recept

U - Användarens egna recept

Bekräfta valet genom att trycka på Start-knappen.

Att spara ett recept

Detta kan ske på två sätt:

- Direkt från apparaten till U-mappen varvid det är möjligt att spara antal arbetsskeden, receptets namn och nummer samt funktionsinställningar (hastighet, tid och temperatur). Däremot är det inte möjligt att spara ingredienser och mängder. För att göra det bör man förfara enligt punkt B.
- Från en dator. Placera minneskortet i en passande kortläsare varvid det är möjligt att spara antal arbetsskeden, receptets namn och nummer, funktionsinställningar (hastighet, tid och temperatur) samt ingredienser och mängder.

A. Att spara recept från apparaten

- Håll Menu-knappen (☰) tryckt i minst 3 sekunder.
- Välj "STORE" med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Välj med vilket nummer receptet skall sparas med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta valet genom att trycka på Start-knappen. Om det valda numret redan är i bruk visas meddelandet "ATTENTION RECIPE EXISTING" (Obs! Receptet redan i användning) i tre sekunder varefter det försvinner och en ljudsignal hörs. Därefter återgår displayen till val av programnummer. Välj ett ledigt programnummer och bekräfta valet genom att trycka på "Start" -knappen som samtidigt för framåt till följande rad.
- Receptet sparas ett arbetsskede i gången börjande från skede 1 med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Varje val bekräftas genom att trycka på Start-knappen. Gå efter det vidare följande skede.
- Om valt nummer för arbetsskedet redan är i bruk ges ett meddelande och en ljudsignal enligt ovan var efter apparaten återgår till föregående display varvid det är möjligt att välja nytt nummer.

- Efter att alla arbetsskeden valts kan hastigheten ställas in med hjälp av "+" och "-" -knapparna eller alternativt med PULSE-knappen. Bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Ställ därefter in tiden (TIME) med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Ställ därefter in önskad temperatur (TEMPERATURE) med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Välj extra tillbehör med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Som följande ber apparaten att gjorda förändringar sparas eller förkastas. Välj YES (spara) eller NO (förkasta) med hjälp av "+" och "-" -knapparna. Bekräfta genom att trycka på Start-knappen. Om receptet sparades övergår displayen att visa nedanstående, om receptet förkastades återgår displayen till normaldisplay. I bägge fallen förblir extra tillbehörets namn på displayen.
- Displayen visar "OPERATION COMPLETED" (uppgiften utförd) vilket betyder att alla inställningar som behövs har gjorts. Texten visas i tre sekunder varefter en ljudsignal ges och displayen går över till följande skede.
- Spara vid behov ett nytt arbetsskede för receptet genom att med hjälp av Start-knappen återgå till läget för val av nummer. Om receptet är klart; välj END med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Lämna läget för sparande av recept (STORE RECIPE) och återgå till RECIPE MANAGEMENT läget genom att trycka på Start-knappen eller genom att trycka på MENU-knappen vid ett tidigare skede för att avbryta funktionen utan att spara receptet.

Att göra ändringar i ett sparad recept

- Håll Menu-knappen (☰) tryckt i minst 3 sekunder.
- Välj "CHANGE" med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Välj nummer för receptet som skall ändras med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen och gå till följande rad.
- Välj arbetsskedet som skall ändras med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen och gå till följande rad.
- Ställ in ny hastighet genom att välja SPEED med hjälp av "+" och "-" -knapparna och eventuell PULSE-funktion (genom att trycka på PULSE-knappen:). Efter att SPEED valts; ställ in ny hastighet med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen och gå till följande rad.
- Ställ in ny tid genom att välja TIME med hjälp av "+" och "-" -knapparna och ställ därefter in tiden med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Ställ in ny temperatur genom att välja TEMPERATURE med hjälp av "+" och "-" -knapparna och ställ därefter in temperaturen med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Nytt extra tillbehör väljs med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräftas genom att trycka på Start-knappen.
- Bekräfta ovanstående ändringar genom att välja YES med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Om du inte vill spara förändringarna, välj NO med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen varvid displayen återgår till början av inställningarna.

Att radera ett recept

- Håll Menu-knappen (☰) tryckt i minst 3 sekunder.
- Välj "DELETE" med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Välj nummer för receptet som skall raderas med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen och gå till följande rad.
- Välj YES med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen.
- Apparaten ber ännu om bekräftelse för raderingen genom att fråga "SURE DELETE"; välj YES med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start-knappen. Displayen visar "OPERATION COMPLETED" (uppgiften utförd), receptet har nu raderats.
- Om NO väljs går apparaten ur programmet.

B. Att spara recept med hjälp av dator

Under adressen www.hotmix.it / RECIPE MANAGEMENT INSTRUCTIONS finns anvisningar för upprätthållning av recept med hjälp av dator.

2.1.2. Specialfunktioner

Wait Temperature -funktionen

Denna funktion är speciellt användbar vid framställning av bakelser. Då inställd temperatur nåtts och receptet är slutfört (t ex vaniljsås) kan man med hjälp av denna funktion fortsätta omrörningen enligt inställd tid (som bör vara mindre än 4 timmar). Funktionen avbryts manuellt genom att Start/Stop -knappen trycks.

2.1.3. Fortsättning av programtiden

Vid användning av ett sparad recept kan det sista skedet upprepas enligt förlande

- Tryck på klock-knappen (🕒)
- En ljudsignal hörs
- Ställ in önskad tid
- Tryck på Start-knappen

Apparaten upprepar nu det sista skedet med samma hastighet och samma temperatur. Användaren ställer in tiden. Denna funktion är utmärkt om produkten ännu kräver extra gräddning.

2.1.4. Timerstyrd start

Timerstyrd start kan ske på 3 sätt

Manuell styrning

Starta apparaten och ställ klockan rätt genom att hålla klock-knappen tryckt i 5 sekunder varvid 3 ljudsignaler hörs och displayen visar "-- : --", de två första strecken blinkar. Ställ nu in timmarna (i format 0...24) med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen varvid strecken för minuter börjar blinka. Ställ in minuterna på samma sätt som timmarna och spara genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Som följande ställs apparatens starttid in på samma sätt som klockan ställdes ovan.

Då inställningarna gjorts och bekräftats med hjälp av Start/stop -knappen visas en klocka på displayen. Ställ nu in gångtiden för apparaten med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Nu visas en termometer på displayen varvid det är möjligt att vid behov ställa in temperaturen hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen. Om upphettning inte önskas kan denna inställning hoppas över med hjälp av Start/Stop -knappen.

Som följande visas en bild av skärverket på displayen varvid det är möjligt att ställa in hastigheten med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Om pulsfunktionen önskas bör Pulse-knappen tryckas innan inställningen bekräftas.

Då hastigheten ställts in hörs 4 ljudsignaler varvid apparaten går i stand-by funktion och väntar på inställd start-tid. En blinkande klocka visas på displayen.

I denna funktion är högsta tillåtna hastighet 3, högsta temperatur 95°C och längsta tid 4 timmar.

Fullständig recept i apparatens minne

Efter att önskat recept valts hålls klock-knappen tryckt i 5 sekunder varvid 3 ljudsignaler hörs och displayen visar "-- : --", de två första strecken blinkar. Ställ nu in timmarna (i format 0...24) med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen varvid strecken för minuter börjar blinka. Ställ in minuterna på samma sätt som timmarna och spara genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Som följande ställs apparatens starttid in på samma sätt som klockan ställdes ovan.

Då den sista inställningen gjorts hörs 4 ljudsignaler varvid apparaten går i stand-by funktion och väntar på inställd start-tid. En blinkande klocka visas på displayen.



Vid utsatt tid stratar apparaten och utför det första arbetskedet varefter den stannar och väntar på att följande arbetskedet startas.



Försäkra att ingredienserna och mängderna är enligt receptet som visas på displayen.



Att överskrida apparatens max. kapacitet kan riskera apparatens och användarens säkerhet.



Lämna inte en apparat i användning utan övervakning.

2.1.5. Enskilt arbetsskede

Ett recepts enskilt arbetsskede startas med hjälp av timer enligt följande: Utför receptets arbetsskeden enligt anvisningarna upp till det arbetsskedet som skall startas med hjälp av timern. Håll sedan klockknappen tryckt i 5 sekunder tills ljudsignalen hörs.

Displayen visar nu "--:--", de två första strecken blinkar. Ställ nu in timmarna (i format 0..24) med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen varvid strecken för minuter börjar blinka. Ställ in minuterna på samma sätt som timmarna och spara genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Som följande ställs apparatens starttid in på samma sätt som klockan ställdes ovan.



Vid utsatt tid stratar apparaten och utför arbetsskedet varefter den stannar och väntar på att följande arbetsskede startas. Om receptet slutförts ges en ljudsignal.



Försäkra att ingredienserna och mängderna är enligt receptet som visas på displayen.



Att överskrida apparatens max. kapacitet kan riskera apparatens och användarens säkerhet.



Lämna inte en apparat i användning utan övervakning.



Det är möjligt att granska inställda data då apparaten är i stand-by läget och klock-symbolen blinkar. Tryck på Start/Stop -knappen så visas inställda data bredvid respektive symbol.

Ett felinmatat data kan raderas genom att Menu-knappen hålls tryckt i 5 sekunder varefter 4 ljudsignaler hörs och all datat raderas förutom aktuell tid.

2.1.6. Uppvärmning av mat

Uppvärmningsfunktionen hittas under recept P00.

Tryck på Start/Stop -knappen och ställ in temperaturen 25...65°C med hjälp av "+" och "-" -knapparna och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen.

Ställ som följande in uppvärmningstiden och bekräfta genom att trycka på Start/Stop -knappen varvid apparaten startar uppvärmningen enligt inställd temperatur/tid. Blandningshastigheten under uppvärmningsfunktionen = 0.

5.2. Rätt användning

- Skålen bör alltid vara ren och torr
- Ingredienserna i skålen bör inte överskrida halva skålen
- Då produkter hackas ställs hastigheten in enligt produktens hårdhet och tiden enligt mängd.
- Vid finfördelning av små mängder som t ex örter startas apparaten och därefter appliceras produkten genom hålet i skålens lock.
- Rengör aldrig skärverktyget i diskmaskin. Rengör alltid med en liten borste. Akta de vassa knivarna.
- Då skärverktyget rengörts bör det torkas noggrant. Montera det vid behov i apparaten och kör med full hastighet i ett ögonblick varvid eventuella vattendroppar avläsngas på grund av centrifugalkraften.
- Då hårda produkter såsom mandlar, nötter, choklad mm. hackas; ställ in önskad hastighet varvid apparaten långsamt går upp till inställd hastighet.
- Granska att skärverktyget är korrekt fäst.
- Vid upphettning av vätskor är det viktigt att maximikapaciteten på 1,5 liter inte överskrids.
- Inga verktyg får stickas ner i skålen då apparaten är igång.
- Vid upphettning av mjölk bör hålet i mitten på locket lämnas öppet. Öppna inte locket genast efter kokningen utan låt blandarverktyget gå tills mjölken slutat koka.
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor.
- Flytta apparaten genom att lyfta den. Aldrig genom att dra eller skjuta på apparaten. Apparaten bör inte flyttas då den är igång.
- Ha alla ingredienser som ingår i receptet tillhands då tillredning påbörjas och applicera ingredienserna i skålen enligt receptet.
- Om det ingår ingredienser som skall skäras i tärningar, rivas eller dylikt bör dessa alltid förberedas innan tillredningen påbörjas.
- Tärningarnas storlek bör vara 1-1,5 cm.
- Vid framställning av sorbet, glass eller vispad grädde bör skålen vara kall. Kyl ner skålen i kylskåp. Snabbnedkylning av skålen kan ske genom att is krossas i skålen som sedan töms bort innan tillredningen påbörjas.
- Vid tillredning av produkter som kräver lång gräddning bör man hålla ett öga på vattennivån i skålen och fylla på vid behov.
- Vid tillredning av frysta grönsaker bör man vid val av tillredningstiden ta i beaktande att frysta grönsaker har högre fuktighet än färska grönsaker.
- Tag i beaktande köttkvalitet och portionstorlek vid tillredning av kött. Om det används köttet avviker från det som nämns i receptet bör detta beaktas vid tillredningen. Om köttet som används behöver en längre tillredningstid än vad som nämns i receptet bör även vätskemängden ökas.
- Tag i beaktande vid kokning av ris med hjälp av timerstart att riset suger i sig vatten redan under väntetiden.
- Vänta alltid en stund efter utförd tillredning innan locket öppnas. Akta het ånga som kommer ur skålen.
- Felaktig användning, tex att överskrida max. kapacitet, kan leda till att motorn överhettas vilket i sin tur leder till att motorskyddet slår ifrån och apparaten stannar. Apparaten kan startas på nytt då motorn svalnat.
- Om apparaten skall användas för tillredning av kalla produkter efter att den använts för varma produkter kan apparatens nedkylning påskyndas genom att den körs på hastighet 10 i ca 2 minuter.
- Försök inte flytta apparaten genom att dra i skålens handtag.

6. Felsökning och felmeddelanden

Apparaten startar inte:

- Granska att apparaten är ansluten till elnätet
- Granska att skålens lock är ordentligt stängt och att inga felmeddelanden visas på displayen.

Apparaten stannar och "Er:01" visas på displayen:

- Apparaten har överbelastats. Minska på mängden i skålen och starta på nytt efter att motorn svalnat.

Apparaten startar inte och "Er:02" visas på displayen:

- Apparaten har varit i för kall omgivning t ex under transport. Vänta att apparaten blir varm och försök på nytt.

Apparaten startar inte eller stannar och "Er03" visas på displayen:

- Apparaten är överbelastad, minska på belastningen
- eller
- Inställd blandarhastighet passar inte för ingrediensen. Korrigera hastigheten. Kom även ihåg att göra motsvarande korrigering i receptet.

Apparaten värms inte upp ordentligt:

- Granska att värme-elementet är rent.
- Kontakta service om en bild av en skiftnyckel visas på displayen.

7. Tekniska data

Elanslutning	230VAC 50 Hz max 2300W
Uppvärmningseffekt	1500W
Motoreffekt	800W



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

DECLARATION OF COMPLIANCE



We declare that the product HotmixPRO Gastro is compliant to the Directive:

2006/42/CE

The technical standards reference applied are the following:

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 50366, EN 60335-1 solo Art 19.11.4
EN 60335-1:2002, EN 60335-1/A1:2004, EN 60335-1^o11:2004, EN 60335-1/A2:2006
EN 60335-2-15:2002, EN 60335-2-15/A1:2005
EN 60335-1:1994, EN 60335-1 A11:1995, EN 60335-1 A1:1996, EN 60335-1 A13:1998, EN 60335-1A14:1998, EN 60335-1A15:2000, EN 60335-1A2:2000, EN 60335-1A16:2001
EN 60335-2-64:2000, EN 60335-2-64A1:2004, EN 12852.

Modena, 12/01/2012

VITAECO S.r.l.
Cristiana Fornaciari
Managing Director

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Cristiana Fornaciari', written over the printed name.

DECLARATION OF COMPLIANCE



We declare that the product HotmixPRO Gastro TWIN is compliant to the Directive:

2006/42/CE

The technical standards reference applied are the following:

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 50366, EN 60335-1 solo Art 19.11.4
EN 60335-1:2002, EN 60335-1/A1:2004, EN 60335-1°11:2004, EN 60335-1/A2:2006
EN 60335-2-15:2002, EN 60335-2-15/A1:2005
EN 60335-1:1994, EN 60335-1 A11:1995, EN 60335-1 A1:1996, EN 60335-1 A13:1998, EN 60335-1A14:1998, EN 60335-1A15:2000, EN 60335-1A2:2000, EN 60335-1A16:2001
EN 60335-2-64:2000, EN 60335-2-64A1:2004, EN 12852.

Modena, 12/01/2012

VITAECO S.r.l.
Cristiana Fornaciari
Managing Director

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Cristiana Fornaciari', written over the printed name.

