

# metos

## TERMOKUTTER

**Metos Hotmix**

**GASTRO XL**

## **Installations- och bruksanvisningar**

Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual



15.12.2014

MG4163993, MG4163995

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNT.....	2
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖRE APPARATEN TAS I BRUK .....	3
TRANSPORT, FÖRPACKNING OCH LAGRING .....	4
ANVISNINGAR INNAN IBRUKTAGNING.....	4
APPARATENS DELAR.....	5
APPARATENS STYRNING .....	6
MEKANISKA DELAR .....	8
RENGÖRING .....	11
ANVÄNDNING .....	12
RÄTT ANVÄNDNING.....	19
UR BRUKTAGNING OCH ÅTERVINNING.....	20
TEKNISKA DATA.....	20



**Bekanta dig med innehållet i denna manual innan du använder apparaten.  
Denna manual innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra  
installation, användning och underhåll.**

## ALLMÄNT

### Om manualen

Denna manual innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Bekanta dig noggrant med innehållet i denna manual innan du använder apparaten.

Förutom denna manual bör lokala direktiv och föreskrifter beaktas.

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

All personal som använder maskinen bör utbildas på hur maskinen fungerar av den som är ansvarig för personalens säkerhet.

### I anvisningarna använda symbolers betydelse

Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



**FARA!** Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå.



**FARA FÖR ELSTÖT!**



**FARA!** Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparatskada eller risk för fara.



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

### OBS!

All personal som använder maskinen bör utbildas på hur maskinen fungerar av den som är ansvarig för personalens säkerhet.

Tillverkaren är inte ansvarig för olyckor som skett på grund av att anvisningarna i denna manual inte har följts.

Förvara denna handbok på en säker plats med tanke på att den kan användas av apparatens eventuella andra användare.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att när som helst göra tekniska ändringar och förbättringar.

Apparaten är tillverkad i enlighet med gällande internationella säkerhetsnormer.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖRE APPARATEN TAS I BRUK

- Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt. Anslut apparaten alltid till ett jordat uttag, skyddat med minst 10 A säkring.
- Tag kontakt med en elektriker om det är oklart om uttaget är jordat.
- Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela.
- Meddela leverantören om brister och fel genast.
- Användning av skarvsladdar är förbjudet.
- Se till att förpackningsmaterialet inte är inom räckhåll för barn. Plastpåsar, etc., är farliga för barn.
- Det är förbjudet att använda apparaten för annat än vad som beskrivs i denna handbok.
- Apparattillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som skett på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte har följts.
- Rör inte vid apparaten med våta händer.
- Avlägsna inte stickproppen ur eluttaget genom att dra i sladden.
- 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 kunnande. Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- Stäng alltid av apparaten och bryt alltid strömtillförseln innan rengöring- och serviceåtgärder utförs.
- Det är förbjudet att rengöra apparaten med trycktvätt eller genom att spruta vatten på den.
- Försäkra att skärverktyget fästs ordentligt innan användning.
- Använd endast blandaren som levererades med apparaten för omrörning.
- Värm aldrig en tom skål.
- Placera aldrig hela apparaten under vattenkranen vid påfyllning av skålen.
- Lyft aldrig apparaten från skålens handtag.
- Försäkra att ventilationsöppningarna på apparatens baksida inte täcks över.
- Stäng av apparaten och bryt strömtillförseln om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Avlägsna stickproppen från vägguttaget genom att dra i stickproppen.
- Reparations- och servicearbeten på apparaten får utföras endast av bemyndigad servicepersonal användande av original reservdelar. Om ovannämnda säkerhetsföreskrifter ej följs kan apparatens säkerhet äventyras.
- Det rekommenderas att elkabeln kapas då apparaten slutligen tas ur bruk.
- En skadad elkabel måste alltid bytas ut av bemyndigad personal.
- Avlägsna alltid stickproppen från vägguttaget då apparaten inte används.
- Om apparaten fallit får den inte användas innan den granskats av bemyndigad servicepersonal.
- Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.
- Apparaten fyller EU:s direktiv och förordningar för elektromagnetiska anordningar.

## TRANSPORT, FÖRPACKNING OCH LAGRING

### Transport

Kontrollera enheten vid ankomst för skador under transporten. Meddela leverantören genast angående eventuella fel eller brister.

### Förpackning

Behåll apparatens originalförpackning för lagring och eventuell transport.  
Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

### OBS!

**Om apparaten måste transporteras till service, använd alltid originalförpackningen för undvika skador på apparaten under transport. Garantin täcker inte skador som skett på grund av att enheten inte har förpackats i originalförpackning.**

Om förpackningen trots allt skall slängas måste detta ske i enlighet med lokala föreskrifter.

### Lagring

Förvara apparaten i förpackningen tills den installeras. Notera anvisningarna på förpackningen angående rätt förvaring. Tag följande i beaktande:

- Apparaten måste förvaras inomhus.
- Apparaten måste förvaras på en torr och dammfri plats.
- Apparaten får inte utsättas för frätande ämnen.
- Förvara inte i direkt solljus.
- Undvik stötar och vibrationer.
- Efter längre förvaring (> 3 månader), se till att förpackningen och alla komponenter är i gott skick. Om det behövs, förnya förpackningen.

## ANVISNINGAR INNAN IBRUKTAGNING

- 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 och utom räckhåll för barn.
- Placera apparaten på ett stadigt, plant underlag som inte befinner sig i närheten av värmekällor.
- 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.

APPARATENS DELAR



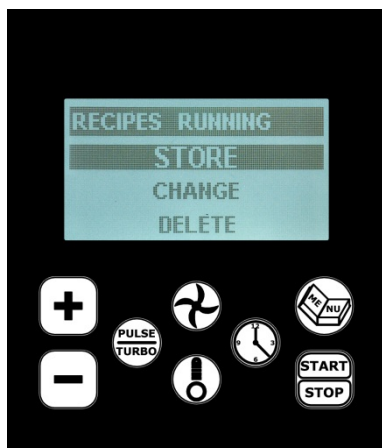
- 1. LCD display
- 2. Styrpanel
- 3. SD kortplats
- 4. SD minneskort
- 5. Måttkärl
- 6. Lock
- 7. Magnet
- 8. Flik för öppning och stängning av locket.
- 9. Tätning
- 10. Påfyllningshål
- 11. Flik för öppning och stängning av locket.
- 12. Sladd

- 13. ON / OFF brytare
- 14. Fötter
- 15. Skål i rostfritt stål
- 16. Blandarverktyg
- 17. NTC givare
- 18. Värmeelement
- 19. Överrinningshål
- 20. Skärverktyg
- 21. Skärverktygets låsmutter
- 22. Skrapa

- Extra tillbehör
- 23. Korg i rostfritt stål för ångkokning
  - 24. Special blandarverktyg
  - 25. Sous Vide ställning

## APPARATENS STYRNING

### STYRPANEL (2)



**Menu:** 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 ändras värdet, beronde 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 hastigheterna 1E ja 1F).



**Klocka,** med vilken en gångetid på upp till 12 timmar kan ställas in.



**Start/stop** knapp för alla funktioner



**Temperatur** knapp, för inställning av temperatur 25°C...190°.



**Hastighet** knapp för inställning av 12 olika hastigheter.

### Värmelement (18)

Elkomponent som uppvärmer skålen under kokning.



Uppvärmning av tom skål är förbjudet!



värme-element blir hett. Fara för brännskada!

## NTC givare (17)

Styr värme-element

## Överrinningshål (19)

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



Granska med jämna mellanrum att hålet inte täpps!



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

## Fötter (14)

De fyra fötterna och apparatens botten dämpar apparatens vibrationer.



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

## LCD display (1)

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 texten "LID OPEN" på displayen. Då locket är ordentligt tillslutet visas en bild av skärverktyget, värdet "00" samt texten "SET SPEED" på displayen. Apparaten är nu klar att programmeras.

Vid inställning av temperaturen visas en bild av en termometer samt texten "SET TEMPERATURE" på displayen.

Då klock-knappen trycks visas en bild av en klocka, värdet 00:00 samt texten "SET TIME" på displayen. Displayen visar alltid återstående tid.

Kontakta service om apparaten inte fungerar ordentligt och det på displayen visas en bild av skiftnyckeln.

## 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.

## SD minneskort (4)

Minneskortet är placerat bakom ett lock på apparatens baksida. Minneskortet kan nås genom att lockets skruvar avlägsnas.

SD-minneskortet innehåller:

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

**U:** (User), här sparas användarens recept.

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

**Recipebook\_Gastro XL**, innehåller ett detaljerat receptbok.



## MEKANISKA DELAR

### Lock (6)

- Lås alltid locket med hjälp av flikarna (4), du känner ett lätt tryck då locket låses. Försäkra att lockets tätning (9) 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 (7) apparaten från att starta. Härvid visas en bild av locket på displayen.
- Locket öppnas genom att låsflikarna (8, 11) trycks ner varefter locket lyfts från flikarna.



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



Granska alltid att lockets flikar är låsta innan apparaten startas.



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



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



**Locket får inte rengöras i diskmaskin!**

### Måttkärl (5)

Måttkärlet fyller två funktioner: placerad på plats i locket hindrar det vätskor från att stänka 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 ävlägsnas för att minska mängden het ånga som kommer ur lockets hål.**

#### 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.

## Skål (15)

### I skålen finns tre måttstreck:

1. = 1 liter
2. = 1,5 liter
3. = 3 liter



När påfyllningsnivån är nära det tredje måttstrecket (3 l), får hastigheten inte vara större än 3. Vid måttstreck 2 (1,5 liter) får hastigheten vara högst 10.



Det är förbjudet att överskrida max. påfyllning. Detta bör beaktas speciellt i samband med degar som jäser. Också i samband med omrörning av vätskor med hög hastighet kommer nivån att stiga på grund av centrifugalkraften.

### 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. Motorn stannar automatiskt. Placera skålen på plats och försäkra att skålens lock och lockets tätning sitter ordentligt på plats.



Försäkra att skålen sitter ordentligt på plats och att skärverktyget är fäst korrekt och säkert.



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



Rengöring. 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.

## Skärverktyg (20)

### 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.



Granska alltid skärverktygets fastsättning och dra åt låsmuttern innan användning, speciellt om hårda varor såsom is, morötter mm har krossats med apparaten.



Granska skärverktygets tätning i samband med rengöringen.

Försäkra att tätningen sitter rätt för att undvika att vätska rinner ut i apparatens nedre del.

## **Skrapa (22)**

På grund av skrapans speciella utformning kan den användas samtidigt med skärverktyget.

Skraparen kan även användas för att skrapa loss mat från skålens kanter mellan arbetskedena.



Stick aldrig skedar, träspatlar eller andra verktyg i skålen då skärverktyget roterar.



Spateln kan rengöras i diskmaskin.

## **Blandarverktyg (16)**

Med hjälp av blandarverktyget blandas ingredienserna jämnt.

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

Blandarverktyget avlägsnas 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.



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

## **Special blandarverktyg (25)**

Passar för livsmedel vars speciella struktur man vill bibehålla: Risotto, grönsakstärningar, jamstärningar. Användbar för såser och äggbaserade krämer.

Special blandarverktyget monteras och demonteras på samma sätt som skärverktyget.

Omrörningstiden beror på reseptet.



**Special blandarverktyget får användas högst i hastighet 1F.**

## **Sous Vide ställning (25)**

Ställningen hindrar inte betten från att rotera. Ställningens uppgift är att hålla Sous Vide påsarna åtskilda från betten och samtidigt bidra till en jämn uppvärmning av produkterna. Ställningen är också lämplig för fritering i låg temperatur.

Ställningen monteras genom att den placeras på betten.

## RENGÖRING

Rengör apparaten med en fuktig duk och neutralt rengöringsmedel. Undvik slipande eller frätande medel eller medel som orsakar mycket skum.



**Stäng alltid av apparaten och låt den svalna innan rengörning. Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.**



**Det är förbjudet att sänka ner apparaten i vatten.**



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



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



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

Rengöringen får utföras endast när apparatens strömtillförsel brutits och apparaten svalnat fullkomligt. Avlägsna alltid blandarverktyget innan rengöring – fara för skärsår.

## ANVÄNDNING

- Placera apparaten på ett stadigt, jämnt underlag. Försäkra att underlaget är vågrätt. Anslut apparaten till elnätet.
- 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.

### 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.

### JUSTERING AV INSTÄLLNINGARNA

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 utan inställningarna.

### INSTÄLLNING AV HASTIGHET

Inställning av hastigheten sker enligt följande:

- Tryck på SPEED knappen.
- 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 med blandningsverktyg
- Hastighet 1F för tillredning av känsliga råvaror med blandningsverktyg
- TURBO



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

- Tryck på temperaturknappen
- Ställ in önskad temperatur med hjälp av + och - knapparna.
- Ställ hastigheten till 0.
- Gör övriga inställningar och börja kokning.

## INSTÄLLNING AV TID

Inställning av gångtid görs enligt följande

- Tryck på TIME knappen
- Ställ in önskad tid med hjälp av + och - knapparna, inställd tid visas på displayen
- Tiden kan ställas in från 5 sekunder till 12 timmar.
- Från 60 minuter uppåt till 12 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 12 timmar

Displayen visar återstående tid.

Då tiden löpt ut stannar apparaten och en ljudsignal hörs.

## 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.

## PROCESSEXEMPEL

### NORMAL PROCESS

- Lägg ingredienserna i skålen och stäng locket ordentligt.
- Tryck på SPEED-knappen och välj önskad hastighet med + och - knapparna.
- Tryck på TIME-knappen och ställ in önskad tid med + och - knapparna.
- Tryck på temperaturknappen (vid behov), ställ in önskad temperatur med + och - knapparna.
- Starta processen genom att till slut trycka på Start / Stop -knappen.

### PULS FUNKTION (apparaten stoppad)

Då apparaten är i användning med normalprogram

- Tryck kort på PULSE -knappen – processen avbryts (NORMAL DISCONTINUED).

En bild på displayen visar att PULSE funktionen är aktiv.

### TURBO FUNKTION

Då apparaten är i användning med normalprogram

- Tryck på TURBO -knappen. TURBO –funktionen är aktiv tills TURBO –knappen trycks på nytt.

TURBO –funktionen är lämplig för hastigheterna 6...10.

Displayen visar TURBO SPEED blinkande.

## MENY

### a. ATT SÖKA RECEPT

### b. UNDERHÅLL AV RECEPTEN (att spara, editera och radera recept)

Placera SD-minneskortet i öppningen bakom luckan (3) på apparatens baksida.

a. Genom att hålla Menu-knappen tryckt aktiveras de på förhand sparade recepten.

b. 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 U-folder.*

a. Håll Menu-knappen tryckt och gå till önskad folder med hjälp av + och - knapparna:

**Default** - fabrikssparade recept

**User** - Användarens egna recept

Bekräfta valet genom att trycka på Start-knappen.

## Oavsett den valda filen, gör så här för att skapa ett recept / program som kan sparas

- Välj önskat programnummer med + och – knapparna. Vid behov kan en fullständig programlista hittas på [www.hotmix.it](http://www.hotmix.it) / Recipes and Special Programs. Därifrån kan också program laddas ner till minneskortet.
- Tryck på Start / Stop-knappen varvid det på displayens övre del visas receptets nummer samt texten "Ingredients of-" (första ingrediensen är 000 och under strecket visas ingrediensens totalmängd) samt första ingrediensens namn samt mängd. I en del program visas dock inte ingredienser eller mängder.
- Genom att trycka på + eller – knapparna visas varje ingrediens skilt för sig som behövs i receptet.
- Tryck till sist på Start/Stop -knappen varvid displayen visar första arbetsskedet samt första ingrediens som skall tilläggas i skålen. Displayen visar också den totala mängden arbetsskeden (1/3).
- Tryck på Start –knappen då första ingrediensen tillagts i skålen varvid apparaten startar.
- Då arbetsskedet utförts, upprepa ovanstående för följande arbetsskeden tills hela receptet har gått genom. Displayen visar återstående gångtid, hastighet, temperatur samt vilka redskap som är i användning.
- Under pågående arbete visas en bild på displayen som beskriver pågående funktion, t ex manuell styrning. Då sista arbetsskedet har slutförts ger apparaten en ljudsignal.



Då ett recept skapas, är det grundläggande att ingredienserna införs exakt i samma ordning enligt det som anges på displayen eller receptboken.



Lämna aldrig en apparat i drift utan tillsyn.

b. Håll Menu-knappen tryckt och gå till önskad folder med hjälp av + och - knapparna:

D eller U-folder.

Bekräfta valet genom att trycka på Start-knappen.

Menyn innehåller följande:

Att spara recept

Att göra ändringar i ett sparad recept

Att radera ett recept

### **Att spara recept**

Lagringen kan utföras på två olika sätt

**A. 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.

**B. Från PC.** 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 direkt till CreatorPro -mappen.

#### **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 till följande skede.
- Om valt nummer för arbetsskedet redan är i bruk ges ett meddelande och en ljudsignal enligt ovan varefter 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.

#### **B. 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 PULS 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

- Gå till administrering (RECIPE MANAGEMENT) genom att hålla 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 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 ett recept med hjälp av PC

För att ändra, spara eller radera recept från SD kortet, ladda ner programvaran i mappen CreatorPRO" på SD-kortet och installera den enligt instruktionerna.

## Specialfunktioner

### "WAIT-TEMPERATURE" FUNKTION

"WAIT-TEMPERATURE" funktionen kan vid behov användas för kortvarig förvaring av ingredienser vid en given temperatur när den valda receptet (eller delar av den) är klart och den valda temperaturen har uppnåtts.

HOTMIX PRO är kapabel att nå och upprätthålla en önskad temperatur för en inställd tid.

Ingrediensernas start-temperaturer inverkar inte på funktionen, slutresultatet är således alltid samma.

HOTMIX PRO startar timern så fort inställd temperatur nåtts.

### FUNKTIONENS START

- Håll TEMPERATUR-knappen tryckt i minst 3 sekunder, tills ljudsignalen hörs.
- Displayn visar: WAIT-TEMP tillsammans med temperatur-bilden.
- Ställ in önskad temperatur.
- Tryck KLOCK knappen.
- Displayen visar: WAIT-TEMP tillsammans med klock-bilden.
- Ställ in tid.

### 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 skärverktyget 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.

### **Fullständigt recept i apparatens minne**

Efter att önskat recept valts hålls klock-knappen tryckt i 5 sekunder varvid 3 ljudsignaler hörs.

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 startar apparaten och utför det första arbetskedet varefter den stannar och väntar på att följande arbetsskede startas.

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

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

När den sista parameter har ställts in 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 startar apparaten och utför det första arbetskedet 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.**

### **Enskilt arbetsskede**

Ett recepts enskilt arbetsskede startas med hjälp av timer enligt följande: Utför receptets arbetsskeden enligt anvisningarna upp till det arbetskedet 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 startar apparaten och utför arbetskedet varefter den stannar och väntar på att följande arbetskedet 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.

### **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.

## 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 rengorts bör det torkas noggrannt. Montera det vid behov i apparaten och kör med full hastighet i ett ögonblick varvid eventuella vattendroppar avlägsnas 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, rivs 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 konserverade grönsaker bör man vid val av tillredningstiden ta i beaktande grönsaker har högre fuktighet än färska grönsaker.
- Tag i beaktande köttkvalitet och portionstorlek vid tillredning av kött. Om det använda 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. Använd alltid lägre hastigheter vid finfördelning av kött.
- 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.

## UR BRUKTAGNING OCH ÅTERVINNING

När apparatens ekonomiska livslängd har uppnåtts och den tas ur bruk, skall gällande lokala direktiv och bestämmelser följas. Ämnen, som ovarsamt behandlade belastar miljön och återvändbara material omhändertages bäst genom att använda branchens yrkesarbetskraft.

Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. European Directive 2002/96/CE.

Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

Då apparaten slutligen tas ur bruk bör dess elkabel kapas så kort som möjligt.

## TEKNISKA DATA

Elanslutning	10÷240 V. 50/60Hz
Motoreffekt	1800 W
Uppvärmningseffekt	1500 W
Totaleffekt	3300 W
Skål	Rostfritt stål
Max. Kapacitet	3 l
Mått (H x B x D)	39,6 m x 32,0 cm x 42,0 cm
Vikt	18 kg



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<sup>o</sup>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.

**metos**  
kitchen intelligence®