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

Hotmix PRO gastro

COOKING PLEASURE

made in Italy

INSTRUKTIONS MANUAL

VIGTIGT

“WAIT TEMPERATURE” FUNKTION (HOLD TEMPERATUR)

Hvis der vises en besked om at en opskrift (eller et trin af denne) er afsluttet, efter at have nået den indstillede temperatur og du ønsker at holde produktet på denne temperatur i et stykke tid, skal funktionen “WAIT-TEMPERATURE” (hold temperatur) bruges.
HOTMIX PRO er i stand til at finde og holde den ønskede temperatur i den programmerede tid.
Med denne funktion er produktets udgangstemperatur NOT RELEVANT (ikke relevant), derfor bliver resultatet ens hver gang.
HOTMIX PRO starter tidsudmålingen når den programmerede temperatur er nået.

ADGANG TIL FUNKTIONEN

Tryk på temperatur symbolet i 3 sekunder, til der høres et bip
- Displayet viser: WAIT TEMP, sammen med temperatur symbolet
- Indstil den ønskede temperatur
- Tryk på tids symbolet
- Displayet viser: WAIT TEMP, sammen med tids symbolet
- Indstil den ønskede tid

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Forsyningsspænding: 110÷240 V. 50/60Hz
Motoreffekt: 1500 W
Varmelegeme: 800 W
Skål: Rustfrit stål
Max kapacitet: 2 liter
Dimensioner: (H x B X D): 29,6cm x 25,8cm x 31,2cm
Vægt: Kg. 13.5

32 - COINTREAU SORBET
33 - PORT SORBET
34 - STRAWBERRIES AND PROSECCO SORBET
35 - CHAMPAGNE SORBET

DRINKS

01 - CAPPUCCINO
02 - CHOCOLATE MILK-SHAKE
03 - APRICOT MILK-SHAKE
04 - PINEAPPLE AND KIWI MILK-SHAKE
05 - PINEAPPLE AND MELON MILK-SHAKE
06 - BANANA AND STRAWBERRY MILK-SHAKE
07 - BANANA AND HONEY MILK-SHAKE
08 - PASSION FRUIT MILK-SHAKE
09 - ALEXANDER
10 - WHISKEY CREAM
11 - BLOODY MARY
12 - FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI
13 - GIN FIZZ
14 - GRANITA DAIQUIRI
15 - IRISH COFFEE
16 - MINT MOJITO
17 - PIÑA COLADA
18 - SANGRIA

INDHOLD

Generel information ..... *Side* 4

Advarsler før brug ..... *Side* 5

Fragt, emballage og opbevaring ..... *Side* 6

Produktbeskrivelse ..... *Side* 8

Maskinkomponenter ..... *Side* 9

Tilbehør ..... *Side* 11

Rengøring ..... *Side* 15

Betjening ..... *Side* 15

Korrekt brug af maskinen ..... *Side* 24

Bortskaffelse af maskinen ..... *Side* 26

Tekniske specifikationer ..... *Side* 35

Programmer ..... *page* 28

Opskrifter ..... *page* 30

Læs manualen omhyggeligt, før maskinen tages i brug for første gang.

Dette er afgørende for at opnå det bedste resultat af produktet og den højeste sikkerhed.

GENEREL INFORMATION

Om denne manual
Denne manual indeholder information om installation, betjening og vedligeholdelse af maskinen og skal bruges som reference.
Ved at studere manualen omhyggeligt, opnås en sikker og korrekt betjening af maskinen.
Udover anvisningerne i manualen, skal gældende lokale og nationale regler og forskrifter følges nøje.
Manualen er en integreret del af maskinen og skal altid opbevares let tilgængeligt for alle som beskæftiger sig med maskinen, for hurtig reference.

Symboler
I denne manual bruges symboler til at fremhæve vigtige sikkerhedsanvisninger og advarsler. Disse anvisninger skal følges meget nøje, for at undgå fare for uheld, personskader eller skader på udstyret.

Dette symbol henviser til farer som kan medføre skader på personer eller udstyr.

ADVARSEL Farlig elektrisk spænding!
Dette symbol henviser til potentielt farlig elektrisk spænding.

ADVARSEL! Dette symbol henviser til instruktioner som skal følges for at undgå farer, skader, fejlfunktioner og/eller nedbrud af udstyret.

Dette symbol henviser til nyttige tips og information, som skal følges for at sikre en effektiv udnyttelse af maskinen.

BEMÆRK!
Læs manualen grundigt, før maskinen tages i brug. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne i manualen.
Manualen skal altid opbevares i nærheden af maskinen og frit tilgængelig for alle som arbejder med maskinen.
Af hensyn til den løbende udvikling af vore produkter, forbeholdes ret til ændring af de tekniske specifikationer, uden forudgående varsel.

Overensstemmelseserklæring
Udstyret er konstrueret i overensstemmelse med gældende standarder og internationale sikkerhedsdirektiver.

11 - AVOCADO PATE’
12 - SHRIMP TARTARE IN AVOCADO MOUSSE
13 - SAVOURY KOUGELHOF WITH ESCARGOTS
14 - QUICHE LORRAINE
15 - SAVOURY ARTICHOKES QUICHE
16 - QUICHE SANS PATE
17 - ASPARAGUS AND SALMON SAVOURY CAKE

DESSERT, ICE CREAM, SORBET

01 - CHANTILLY CREAM
02 - FROSTING TO WATER
03 - ROYAL ICING
04 - BUTTER CREAM FOR CAKE
05 - LEMON CREAM FOR CAKE
06 - SYRUP FOR BABA AND SORBETS
07 - SYRUP FOR SOAKING IN ALCOHOL AND FRUIT BAVARIAN
08 - SYRUP FOR PRESERVED FRUIT
09 - SYRUP FOR PARFAIT
10 - SYRUP FOR SAVARIN
11 - CUSTARD
12 - PASTRY CREAM
13 - PASSION FRUIT PASTRY CREAM
14 - LEMON CURD
15 - CREME CARAMEL
16 - CHOCOLATE CREAMY BUN
17 - CHOCOLATE GANACHE
18 - CHOCOLATE GANACHE FOR STUFFING
19 - CHOCOLATE GANACHE MOUSSE
20 - FROZEN SOUFFLE’
21 - HAZELNUT MOUSSE WITH CANDIED FRUITS
22 - PASTEURIZED TIRAMISU
23 - TIRAMISU
24 - ORANGE ZABAIONE
25 - RED FRUITS COLD SAUCE
26 - POACHED PEACHES
27 - ALMOND BRITTLE
28 - COATED ALMONDS
29 - COATED HAZELNUTS
30 - ITALIAN FROZEN DESSERT
31 - FIGS SORBET

08 - CREAM OF LEEK SOUP
09 - CREAM OF CELERY SOUP
10 - CREAM OF PUMPKIN SOUP
11 - CREAM OF CAULIFLOWER DU BARRY SOUP
12 - TRUFFLE CREAM OF POTATO SOUP
13 - CREAM AGNES SOREL
14 - CREAM OF CHAMPIGNONS SOUP WITH EGG
15 - CREAM OF OYSTERS SOUP WITH EGG
16 - VICHYSSOISE

RICE, RISOTTO AND PASTA SAUCES

01 - JAPANESE RICE FOR SUSHI AND SASHIMI
02 - RICE PILAF
03 - MILANESE RISOTTO
04 - PUMPKIN RISOTTO
05 - STRAWBERRY RISOTTO
06 - SHRIMP AND BLUE CHEESE RISOTTO
07 - GENOVESE PESTO
08 - ALMOND PESTO
09 - ROCKET PESTO
10 - BOLOGNESE RAGU'
11 - CARBONARA SAUCE
12 - SAUCE TOMATOES AND BASIL
13 - WHITE CLAMS SAUCE
14 - RED CLAMS SAUCE
15 - SAUSAGE AND MUSHROOMS SAUCE
16 - TOMATO AND COTTAGE-CHEESE SAUCE
17 - RED CHICORY, COCONUT AND BACON SAUCE

STUFFINGS, PATE', QUICHES AND SOUFFLE'

01 - MUSHROOMS STUFFING
02 - SMOKED SALMON STUFFING
03 - CHICKEN OR VEAL STUFFING
04 - HAM AND FRESH GOAT'S CHEESE STUFFING
05 - TOMATO GELE'
06 - HAM MOUSSE
07 - GOAT'S CHEESE MOUSSE WITH OLIVE PASTE
08 - TUNA AND CHEESE MOUSSE WITH LEMON FLAVOUR
09 - PANNA COTTA OF TUNA
10 - SMOKED PATE' (HERRINGS)

ADVARSLER FØR BRUG

• Før maskinen tages i brug skal det sikres at forsyningsspændingen svarer til den angivne spænding på typeskiltet. Maskinen skal tilsluttes et udtag med en forsikring på min. 10A og en effektiv jordforbindelse.

• Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres hvis maskinen tilsluttes direkte til et AC udtag, med jordforbindelse og tilslutningen udføres i henhold til gældende nationale og lokale forskrifter. Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for skader som skyldes forkert tilslutning eller manglende jordforbindelse. Ved tvivl skal der tilkaldes en autoriseret installatør.

• Efter udpakning af maskinen, skal denne kontrolleres for eventuelle skader. Ved tvivl må maskinen ikke tages i brug. Tilkald en autoriseret servicetekniker.

• Maskinen må ikke tilsluttes via adaptere, stikdåser eller forlængerledninger. Skal der bruges sådant udstyr, skal det sikres at det opfylder kravene til sikkerhed og kapaciteter, samt gældende love og regler.

• Emballagen bør opbevares udenfor børns rækkevidde, da den kan frembyde farer.

• Maskinen må alene bruges som beskrevet i manualen. Enhver anden brug betragtes som ikke tiltænkt og kan medføre fare.

• Ved ikke tiltænkt anvendelse, fejlbetjening og uautoriserede reparationer eller ændringer, fritages fabrikanten for ethvert ansvar.

• Berør aldrig maskinen med våde eller fugtige hænder eller fødder.

• Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen.

• Maskinen må ikke udsættes for vejrlig, herunder sollys, regn, frost o.l.

• Maskinen må ikke betjenes af børn, personer med nedsat fysisk eller psykisk evne, eller personer med manglende kvalifikationer, medmindre de er instrueret af personer, som har ansvaret for deres sikkerhed.

• Børn må aldrig betjene eller lege med maskinen.

• Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal forsyningsspændingen afbrydes og sikres mod utilsigtet genindkobling.

• Maskinen må aldrig dyppes i vand for rengøring.

• Monter aldrig knivene i skålen, uden tætning.

• Brug kun den medfølgende spatel til at røre i produktet.

• Sæt aldrig varme på en tom skål.

• Placer aldrig hele maskinen under en hane for at fylde vand i skålen.

• Løft aldrig maskinen i håndtaget på skålen.

• Afdæk aldrig åbningerne på bagsiden af maskinen.

• Ved nedbrud eller fejlfunktion, sluk omgående maskinen og tilkald en autoriseret servicetekniker. Brug altid originale reservedele. Ved tilsidesættelse af dette kan der opstå utilsigtede farer.

• Hvis maskinen skal skrottes, fjern da stikket fra udtaget og klip ledningen af.

• Ved skade på forsyningsledningen, skal denne udskiftes før maskinen igen tages i brug. Tilkald en autoriseret servicetekniker.

• Hvis maskinen ikke bruges anbefales det at afbryde forsyningsspændingen. Lad aldrig maskinen stå med spænding på, hvis dette ikke er nødvendigt.

• Hvis maskinen udsættes for stød eller slag, skal denne efterses af en autoriseret tekniker, før den igen tages i brug.

• Opbevar manualen sikkert, af hensyn til senere reference.

• Udstyret opfylder EU reglerne for elektromagnetisk kompatibilitet.

• Før maskinen bruges første gang skal alle dele, såsom skål, låg, målebæger, knive og spatel rengøres omhyggeligt. Proceduren for dette omtales senere i manualen.

• Placer maskinen på en jævn vandret flade, væk fra kanter og varmekilder og udenfor børns rækkevidde.

• Den maksimale kapacitet for skålen må aldrig overskrides, da dette kan medføre spild af væsker og dermed alvorlig skade på udstyret. Sådanne fejl er ikke omfattet af garantien.

• Før aldrig hænder eller fingre ind gennem hullet i låget, fare for snitskader.

FRAGT, EMBALLAGE OG OPBEVARING

Modtagekontrol

Kontroller udstyret for eventuelle transportskader, direkte ved modtagelsen. Ved tegn på skader skal speditøren informeres skriftligt og fejlen skal noteres på følgesedlen.

Emballage

Smid ikke emballagen ud. Denne kan bruges ved oplagring, transport eller indsendelse til reparation. Al emballage skal fjernes før maskinen installeres.

05 - SHELLFISH BUTTER
06 - BUTTER FOR SNAILS
07 - AIOLI SAUCE
08 - HUMMUS
09 - AUBERGINE CAVIAR
10 - MAYONNAISE
11 - GREEN MAYONNAISE
12 - MAYONNAISE WITHOUT EGG
13 - COCKTAIL SAUCE
14 - YOGURT SAUCE
15 - TARTARE SAUCE
16 - JONVILLE SAUCE
17 - TUNA SAUCE
18 - ANCHOVIES SAUCE
19 - AVOCADO SAUCE
20 - CITRONETTE
21 - VINAIGRETTE
22 - TAPENADE SAUCE
23 - HOLLANDAISE SAUCE
24 - BEARNAISE SAUCE
25 - BECHAMEL
26 - WHITE BUTTER SAUCE
27 - FOIS GRAS SAUCE
28 - WHITE WINE SAUCE
29 - BARBECUE SAUCE
30 - BALSAMIC VINEGAR REDUCTION
31 - PASTEURIZED ROUX
32 - DUCHESSE POTATOES BASE
33 - MASHED POTATOES
34 - APPLE AND MANGO CHUTNEY
35 - CUMIN CARROTS COULIS

BROTHS, CREAM SOUPS

01 - GRANULAR VEGETABLE BROTH
02 - MEAT STOCK
03 - VEGETABLE STOCK
04 - OX CONSOMME’
05 - FISH CONSOMME’
06 - BROWN GRAVY
07 - GAZPACHO

OPSKRIFTER

DOUGH

01 - BASIC FRYING BATTER
02 - BEER SOFT BATTER
03 - TEMPURA BATTER
04 - BRANDY BATTER
05 - EGG PASTA
06 - EGG YOLKS SPECIAL EGG PASTA
07 - GARLIC AND PARSLEY EGG PASTA
08 - COCOA EGG PASTA
09 - SQUID INK EGG PASTA
10 - RED EGG PASTA
11 - CHESTNUT FLOUR EGG PASTA
12 - PUFF PASTRY
13 - SHORTCRUST
14 - SAVOURY STRUDEL DOUGH
15 - BRIK DOUGH
16 - PIZZA DOUGH
17 - CREPES DOUGH
18 - PATE GENOISE
19 - SPONGE CAKE
20 - PASTA MARGHERITA
21 - CAKE DOUGH
22 - BRIOCHE DOUGH
23 - SHORT PASTRY
24 - WHIPPED SHORT PASTRY
25 - TART PASTRY
26 - ALMOND PASTE
27 - ALMONDS PETIT FOURS PASTE
28 - SABLE DOUGH
29 - WAFFELN DOUGH
30 - CHOUX DOUGH

SAUCES

01 - TRUFFLE BUTTER
02 - MUSTARD BUTTER
03 - ANCHOVY BUTTER
04 - GARLIC BUTTER

BEMÆRK!
I tilfælde af at maskinen skal tilbage til forhandleren, må der kun bruges original emballage, da enhver skade eller fejl som skyldes manglende original emballage, kan føres tilbage til kunden.
Hvis emballagen ønskes bortskaffet, skal dette ske i henhold til gældende nationale og lokale regler for genbrug og affaldshåndtering.
Kontroller udstyr og alle komponenter. Ved manglende dele, kontakt omgående forhandleren.

Opbevaring

Hold emballagen lukket til maskinen skal installeres. Bemærk markeringerne på emballagen.
Opbevaring skal ske under hensyn til følgende:

- Må ikke opbevares udendørs.
- Opbevares tørt og støvfrit.
- Må ikke udsættes for korrosive elementer.
- Må ikke udsættes for direkte sollys.
- Undgå mekaniske slag og vibrationer.
- Ved længere tids opbevaring (over 3 måneder) skal det sikres at emballagen og alle dele er i perfekt stand. Om nødvendigt udskiftes emballagen.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Målebæger
2. Dæksel
3. Magnet
4. Låglåse
5. Lågpakning
6. Låghul
7. Kontrolpanel
8. Display
9. SD kort
10. SD kortholder
11. Afbryder
12. Rustfri stålskål
13. Stabilisatorfod
14. Føler
15. Varmelegeme
16. Væskedræn
17. Mikser
18. Spatel
19. Kniv
20. Knivlås

<u>Ekstraudstyr</u>

21. Specialkniv
22. Rustfri stålkurv til dampkogning

39 - SKALDYRSFOND
40 - FISKEFOND (COULIS)
41 - BISQUE
42 - BISQUE SAUCE
43 - HVID OPBAGNING
44 - BRUN OPBAGNING
45 - KLARET SMØR
46 - NOISETTE SMØR
47 - CREMESUPPER BASE
48 - CREMESUPPER MED ÆGGEBASE
49 - SATUREJ SOUFFLE BASE
50 - SØDMÆLK SOUFFLE BASE
51 - SORBET BASE
52 - FRUGTBASE TIL ISCREME
53 - HVID BASE TIL ISCREME
54 - GUL BASE TIL ISCREME
55 - TØRRET FRUGTPASTA TIL ISCREME
56 - GELE' FRUGTBASE
57 - FRUGT MOUSSE BASE
58 - FRUGTPUR' BASE
59 - FRUGTGELE BASE
60 - PREPARATION FOR FROSSET FRUGT
61 - SWEET BAYERSK CREMEBASE
62 - PATE A BOMBE
63 - PARFAIT BASE
64 - FONDANT
65 - KARAMELLISERING AF SUKKER 106°
66 - KARAMELLISERING AF SUKKER 111°
67 - KARAMELLISERING AF SUKKER 115°
68 - KARAMELLISERING AF SUKKER 120°
69 - KARAMELLISERING AF SUKKER 145°
70 - KARAMELLISERING AF SUKKER 158°
71 - KARAMELLISERING AF SUKKER 165°
72 - FRANSK MARENGS
73 - SCHWEIZISK MARENGS
74 - ITALIENSK MARENGS
75 - TRÆKKE I ALKOHOL 20°
76 - TRÆKKE I ALKOHOL 40°
77 - TEMPERING OF DARK CHOCOLATE SEED METHOD
78 - TEMPERING OF MILK CHOCOLATE SEED METHOD

PROGRAMMER

1 - SKÆRE
2 - GROVHAKKE
3 - FINHAKKE
4 - RIVE
5 - FINDELE
6 - PISKE
7 - MIKSE
8 - EMULGERE
9 - PISKE ÆGGEHVIDER
10 - PISKE FLØDE
11 - BLØD DEJ
12 - MEDIUM DEJ
13 - KRAFTIG DEJ
14 - KOLD PATE' (KOLD SKÅL)
15 - FYLD (FROSSET SKÅL)
16 - MUSSELIN FYLD (FROSSET SKÅL)
17 - BITTERSØD MARINADE
18 - KRYDRET MARINADE
19 - ORIENTALSK MARINADE
20 - STEGE LET
21 - SMÅKOGE
22 - STEGE
23 - INDIREKTE KOGNING VED LAV TEMPERATUR I VAND ELLER OLIE
24 - KOGE AF KØD ELLER FISK
25 - KOGE GRØNTSAGER
26 - DAMPKOGE
27 - KANDISERE I PLANTEOLIE (CONFIT)
28 - KANDISERE I FRUGT- OG GRØNTSAGSSUKKER
29 - REDUKTIONER
30 - REDUKTIONER I SUKKER
31 - PASTEURISERE MIREPOIX
32 - EKSTRAKTION AF PIGMENTER
33 - KOGE ÆG VED LAV TEMPERATUR
34 - DAMPKOGE ÆG
35 - MARMORÆG
36 - KOGE HÅRDKOGTE ÆG ELLER POCHERE
37 - EDDIKE ELLER VIN-BOUILLON
38 - MÆLKEBOUILLON

MASKINKOMPONENTER

KONTROLPANEL (7)

Menu: adgang til programmenu.

"+" "-": bruges til at hæve eller sænke hastigheds, tids og temperatur-indstillinger. Hvis "+" og "-" bruges som impulstaster, ændres indstillingen med et ciffer ad gangen. Hvis tasten holdes inde ændres indstillingen hurtigt, afhængigt af hvor længe tasten holdes inde.

Turbo: ved at holde tasten inde, er det muligt at gå fra hastighed 6 som minimum, til maksimum hastighed ("Turbo" hastighed), til tasten slippes.
Pulse: bruges til "impuls" funktion ved enhver hastighed, fra 1 til 10 (undtagen hastighederne 1E og 1F).

Ur: til indstilling af driftstid op til 4 timer.

Start/stop: starter og stopper enhver funktion.

Termometer: til indstilling af driftstemperatur fra 25° C (77°F) op til 190° C (374°F).

Hastighed: til indstilling af driftshastighed, med 12 forskellige indstillinger.

VARMELEGEME (15)
Elektrisk udstyr til opvarmning af skålen under kogning.

ADVARSEL: sæt aldrig varme på en tom skål!

ADVARSEL: undgå berøring, kan medføre forbrændinger

Føler (14)
Føler for temperaturstyring.

VÆSKEDRÆN (16)
Hvis der kommer væske ud fra skålen, føres de ud gennem bunden, gennem dette hul!

ADVARSEL: kontroller jævnligt at hullet ikke er blokeret!

ADVARSEL: selv en delvis blokering af hullet kan medføre alvorlig skade, ved væskeudslip fra skålen.

STABILISATORFØDDER (13)
De fire gummifødder i bunden af maskinen, virker som støddæmpere og stabilisatorer under drift.

ADVARSEL: under drift kan det forekomme at maskinen vibrerer synligt, dette er helt normalt og gummifødderne vil opfange disse vibrationer.

FLYDENDE KRYSTALDISPLAY (8)
Når der tændes for maskinen, vises Hotmix PRO logoet på displayet.
Hvis låget på skålen er åbent, vil lågikonet tænde og beskeden “LID OPEN” (låg åbent) vises. Når låget lukkes forsvinder disse indikeringer og ikonet for hastighed vises med cifrene “00”, sammen med beskeden “SET SPEED” (indstil hastighed): maskinen er nu klar til programmering.
Ved indstilling af temperatur tændes ikonet for temperatur sammen med beskeden “SET TEMPERATURE” (indstil temperatur).
Ved tryk på tasten “UR” skiftes der til indstilling af tid, urikonet tænder sammen med cifrene “00:00”, beskeden “SET TIME” (indstil tid) vises. Displayet viser den resterende tid.
Ved en alvorlig fejl vises svensknøglen, mens alle andre visninger afbrydes. Maskinen skal nu indsendes til et servicecenter.

TERMOSIKRINGER MOTOR
Maskinen er forsynet med 2 termosikringer til motorbeskyttelse, en dynamisk og en statisk. Den dynamiske termostat udløses altid før den statiske, maskinen stopper og beskeden Er: 01 vises.
Den dynamiske termostat udfører rent faktisk en “intelligent” kontrol af motortemperaturen og stopper om nødvendigt et øjeblik, for at køle motoren af og færdiggøre programmet, før den statiske termostat aktiveres. Når den dynamiske termostat er i drift, vises beskeden “PULSE” (impuls) og tilberedningen kan let færdiggøres. Hvis derimod der er tale om en for stor mængde ingredienser

FUNCTION	INGREDIENS	REDSKAB	HAST.	TID	TEMPERATUR	MÆNGDE
til CHOP	Persille, basilikum, urter	Knive	6	fra 5 til 15 s.ifølge opskriften	/	halv skål
	Gulerod, løg, selleri		fra 4 til 6	fra 10 til 30 s. ifølge opskriften		min 50 g / max 500 g
	Blandede grøntsager		3	fra 5 til 10 s. ifølge opskriften		max 400 g
	Kød		8	ifølge mængden		max 120 g
	Isterninger		6	fra 5 til 20 s. ifølge opskriften		min 120 g / max 750 g
til GRATE	Ost	Knive	fra 8 til 10	1 minut	/	max 350 g
	Brød		fra 8 til 10	30 sekunder		max 300 g
til PULVERIZE	Bælgfrugt og korn	Knive	10	fra 2 til 3 min. ifølge mængden	/	max 250 g
	Sukker		10	20 sekunder		max 320 g
	Tørret frugt		10	3 minutter		max 400 g
til WHIP	Æggehvide	Knive + mikser	3	fra 2 til 3 min. ifølge mængden	/	max 6 æggehvider
	Fløde		3	fra 2 til 2 min. og 50 s. ifølge mængden		max 600 g
til KNEAD	Hjemmelavet pasta	Knive	Dejprogram eller hastighed 10		/	mel max 500 g
	Brød eller pizzadej					
	Butterdej					
	Småkagedej					
	Tærtedej					
til HOMOGENIZE	Milkshake	Knive	fra 5 til 8	15 sekunder	/	500 g
	Kød og fisk		fra 6 til 10	15 sekunder		120 g
til CHOP	Iscremeterninger	Knive	7 + 4	fra 1 til 6 min.	/	
til EMULSIFY	Mayonnaise	Knive	4	1 minut	/	700 g
	Milkshake		7	fra 10 til 20 sek. ifølge mængden		1 l
til FRY LIGHTLY	Hakke	Knive	fra 3 til 5	fra 3 til 5 min. ifølge mængden	95° - 100°C (203°-212°F)	250 g
	Mikse		1	5 min.	95° - 100°C (203°-212°F)	350 g
til COOK	Hakke	ifølge opskrift	fra 3 til 5	ifølge opskriften	95° - 100°C (203°-212°F)	1,5 l
	Mikse		1 - 1E - 1F	ifølge opskriften	95° - 100°C (203°-212°F)	
	Med kurv		fra 1 til 4	ifølge opskriften	100° C (212°F)	
til STEAM COOK	Grøntsager	Kurv	0	fra 10 til 30 min. ifølge opskriften	100°C (212°F)	500 g
	Kød					
	Fisk					

• Efter kogning, vent lidt før låget åbnes og pas på eventuelle dampudslip, som kan give forbrændinger.

• Hvis maskinen bruges forkert kan motoren blive overbelastet og varm. Dette kan få termosikringen til at udløse. Sker dette stopper motoren og den skal så køle af før maskinen kan startes igen.

• Hvis der efter tilberedning af en varm opskrift, skal skiftes til en kold opskrift, anbefales det at lade maskinen køre i 2 minutter ved hastighed 10, for at afkøle den hurtigere.

• Løft eller flyt aldrig maskinen i håndtaget.

BORTSKAFFELSE AF MASKINEN

Når maskinen ikke længere fungerer eller er slidt op og skal skrottes, skal dette ske i henhold til gældende regler for miljø og affaldshåndtering og i overensstemmelse med EU direktiv 2002/96/EC:

1 – Hvis et produkt er mærket som ikke husholdningsaffald, betyder det at produktet er omfattet af EU direktiv 2002/96/CE.

2 – Alle elektriske og elektroniske produkter skal bortskaffes separat fra andet affald og deponeres på egnede lokale pladser.

3 – Korrekt bortskaffelse er med til at forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

4 - For yderligere detaljer, kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren.

eller en for tyk blanding, som kan medføre en overbelastning og dermed overophedning af motoren, kommer d en statiske termostat i drift og stopper motoren omgående. Displayet viser “Er: 01”.
Vent nogle få minutter og lad maskinen køle af. Når motoren når en acceptabel temperatur er maskinen automatisk klar til drift igen. Til at afkøle motoren er der monteret en forceret køleblæser, som også fungerer når maskinen er slukket.

SD kort (9)
I SD kortet er der:

Mappen **“DEFAULT”**: som indeholder programmer, opskrifter og specielle gemte funktioner;

Mappen **“USER”**: bruges til at gemme personlige opskrifter;

Mappen **“CreatorPRO”**: indeholder den software der skal installeres på PC’en, for at gemme, ændre og slette opskrifter og instruktionerne til at gøre det;

Mappen **“Recipebook_Gastro”** med den komplette opskriftsbog.

TILBEHØR

DÆKSEL (2)
• Monter dækslet ved at trykke let på de to sidelåse (4). Dette udføres let. Låget har en tætning (5), som altid skal være monteret korrekt, for at undgå væskeudslip.

ADVARSEL: Forkert placering af tætningen (5) kan medføre væskespild eller forhindre start af maskinen.

• Hvis låget ikke er lukket korrekt, forhindrer sikkerhedskontakten (3) at maskinen kan startes og displayet indikerer at låget er åbent.
• Låget åbnes ved at trykke med 2 fingre på siden af låsene (4) og løfte dem opad.

ADVARSEL: Hvis der er væske i skålen og hastigheden er høj, vent da med at åbne låget til væsken er faldet til ro.

FORSIGTIG: Før maskinen startes skal det kontrolleres at de to sidelåse er lukket.

FORSIGTIG: Afmonter tætningen jævnligt og rengør området mellem denne og låget omhyggeligt.

FORSIGTIG: Vær opmærksom på at tætningen monteres korrekt igen, så låget lukker rigtigt.

FORSIGTIG: Læg aldrig låget i en opvasker!

MÅLEBÆGER (1)

Bægeret har to funktioner: ved montering på låget forhindrer det at der trænger væske ud af låget og så kan det bruges som et målebæger.

FORSIGTIG: Hvis der er kogende væsker i skålen, vent lidt før bægeret afmonteres, dette vil forhindre et eventuelt udslip af damp.

Kapacitet for målebæger:

Vand	85 g
Ekstra jomfruolie	85 g
Frøolie	75 g
Vin	85 g
Mælk	85 g
Mel	55 g
Semulje	70 g
Sukker	85 g
Kakao	50 g
Ris	85 g
Rasp	50 g
Revet ost	50 g

RENGØRING: Målebægeret kan vaskes i en opvasker.

SKÅL (12)

Skålen har tre linjer til indikering af fyldningen:
1 linje = 1,0 liter
2 linje = 1,5 liter
3 linje = 2,0 liter

FORSIGTIG: Hvis skålen fyldes op til den tredje linje (2 liter) er hastigheden 3 den maksimale indstilling. Hvis derimod fyldningen ikke overskrider den anden linje (1,5 liter) er den maksimale hastighedsindstilling 10.

• Når kniven vaskes skal den tørres omhyggeligt og lad eventuelt kniven køre ved høj hastighed i få sekunder, for at slynge vandet af i skålen.

• Hvis der skal hakkes hårde ingredienser, såsom mandler, hasselnødder, chokolade o.l. indstilles den ønskede hastighed og maskinen øger så langsomt hastigheden automatisk.

• Efter hakning af hårde ingredienser skal kniven altid efterspændes.

• Ved kogning må skålen aldrig påfyldes større mængden end foreskrevet.

• Mens maskinen kører må der kun bruges den medfølgende spatel til at løsne ingredienser fra siden af skålen eller til at blande dem.

• For opskrifter med kogende mælk, skal hætten på låget altid fjerne under kogning. Vent lidt før låget åbnes efter kogning, men lad kniven køre uden temperaturindstilling, til mælken er gået ud af kog, før skålen åbnes.

• Placer aldrig maskinen nær andre varmekilder.

• Hvis maskinen skal flyttes, skal den løftes, træk den aldrig mens den kører. Dette kan skade maskinen.

• Før en opskrift startes, kontroller alle ingredienser og sørg for at disse er klar. Følg rækkefølgen for tilsætning omhyggeligt.

• For alle opskrifter med frugt, juice, limonade, syltetøj o.l. tilsæt en skrællet citron, uden kerner og skåret i små stykker. Citronen vil reagere som en antioxidant og vil fremhæve smag og farve.

• For iscreme og sorbet er det nødvendigt at maskinen er kold og at kuglen afkøles forud i et par timer i køleskabet. Skålen kan eventuelt afkøles ved at hakke noget is, tage det ud af skålen bagefter og fortsætte tilberedningen.

• For opskrifter som kræver lange kogetider, kan der være behov for at tilsætte ekstra væsker. På samme måde gælder det for opskrifter som kræver f.eks tomatsovs, husk da at ingen saucer er ens og de kan variere i konsistens og derfor også i den væskemængde de indeholder.

• For opskrifter med grøntsager, kan der tilføjer et personligt touch som forlænger kogetiden, hvis tilberedningen ikke er tilfredsstillende. Hvis der bruges dåsebønner i stedet for tørre, bør kogetiden reduceres betydeligt.

• For tilberedning af kødretter skal typen af kød og udskæringen tages i betragtning. Kogetider i opskriften er baseret alene på den type og udskæring, der er angivet i opskriften. Hvis der af en eller anden grund bruges en anden type kød, vil dette ændre kogetiderne. Husk også at hvis kogetiden forlænges, skal væskemængden også øges tilsvarende.

•Ved programmering af forsinket start af en opskrift med ris og væsker, skal det huskes at risen opsuger væsken og derfor skal kogetiden reduceres.

Herefter blinker næste linje, for indkodning af minuttallet. Indstillingen gemmes som beskrevet for timetallet.
Herefter skal den tid hvor maskinen skal starte, indkodes. Dette gøres på samme måde som for indkodning af den aktuelle tid.

I dette tilfælde starter trinnet, som er en del af den valgte opskrift. Efter afslutning stopper maskinen og venter på start af næste trin eller den bipper mens resten af opskriften er afsluttet.

ADVARSEL: Ved tilsidesættelse af ingrediensmængden kan der opstå fare for maskine og personer.

ADVARSEL: Ved tilsidesættelse af ingrediensmængden kan der opstå fare for maskine og personer.

FORSIGTIG: Maskinen skal altid være overvåget under drift.

Det er muligt at kontrollere indstillingen, mens maskinen er i standby og uret blinker. Dette gøres ved at trykke på start/stop tasten: de indstillede værdier vises i rækkefølge, sammen med det tilhørende ikon.
Hvis der under dette, konstateres en værdi som ønskes ændret, tryk da på ikonet i 5 sekunder, herefter høres 4 bip og alle data, bortset fra den aktuelle tid, slettes.

OPVARMNING AF PRODUKT
Til denne funktion findes program P00 i hukommelsen.
Efter tryk på START/STOP tasten, skal temperaturen indstilles (fra 25° til 65°) via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på "Start/Stop" tasten.
Herefter skal tiden (0 – 4 timer) indstilles og kvitteres. Efter tryk på "start/stop", vil maskinen starte opvarmning af produktet, ved hastighed 0 og den indstillede temperatur og tid.

KORREKT BRUG AF MASKINEN

• For at hakke, rive, knuse o.l. skal skålen være helt ren og tør.

• For at hakke, rive, knuse og blande, må mængden af ingredienser aldrig overstige halvdelen af skålen.

• Ved hakning skal det huskes at hastigheden er proportional med hårdheden af ingrediensen, mens tiden er proportional med mængden af ingredienser.

• Ved hakning af små mængder bør hastigheden programmeres og ingredienserne tilføres hurtigt gennem hullet i låget.

FORSIGTIG: Den maksimale kapacitet må aldrig overskrides og det er vigtigt at tage hensyn til at visse produkter, såsom surdej, kan udvide sig ved visse programmer. Endvidere vil den højere hastighed medvirke til at hæve væskeniveauet, grundet centrifugalkraften.

UDTAGNING AF SKÅL
Kontroller at maskinen er stoppet helt og tryk derefter på låsene for at åbne låget.

FORSIGTIG: Åbn aldrig låget for at stoppe motoren. Brug altid "START/STOP" kontakten.

FORSIGTIG: Brug altid håndtaget til udtagning af skålen.

FORSIGTIG: Skålen kan være meget varm, undgå at berøre denne og placer den aldrig på sarte overflader, som kan få varige skader ved varmen.

ÅBNING OG INDFØRING AF SKÅL
Kontroller at maskinen er stoppet, tryk derefter på låsene for at åbne låget. Ved åbning af låget stopper motoren og derved kniven, automatisk.
Indsæt skålen og kontroller at den er placeret helt korrekt i sædet, i modsat fald kan motoren ikke startes.

FORSIGTIG: Før glasset rengøres skal kniven være afmonteret, for at undgå faren for snitskader.

FORSIGTIG: Før skålen indsættes skal det kontrolleres at kniven er forsvarligt låst.

RENGØRING: Skålen kan vaskes i en opvasker. Vær dog opmærksom på at de midler der anvendes i en opvasker er meget aggressive og at de med tiden, kan misfarve grebet på skålens håndtag.

KNIVE (19)

MONTERING AF KNIVE:
Hold kniven med den ene hånd, indfør den i hullet i bunden af skålen med den anden hånd og spænd låsen i bunden af skålen omhyggeligt, ved at dreje den mod uret.
Kniven afmonteres ved at dreje låsen med uret og tage kniven forsigtigt ud af skålen.

ADVARSEL: Knivene er meget skarpe, vær forsigtig.

FORSIGTIG: Efter hakning af hårde produkter (is, nødder, gulerødder o.l.) skal knivlåsen ALTID efterspændes.

Kontroller altid at knivene er forsynet med en pakning og at denne er i orden. I modsat flad kan der komme væsker ud af afgangsrøret i bunden af maskinen.

SPATEL (18)
Spatelen giver mulighed for at omrøre ingredienserne i skålen, på en sikker måde, selvom kniven kører. Dette skyldes at dens specielle form gør det umuligt at komme i kontakt med kniven. Den giver også mulighed for et fjerne produkt fra siden af skålen, hvor dette er nødvendigt.

ADVARSEL: BRUG IKKE andre genstande (skeer eller trægrydeskeer o.l.) mens kniven kører.

RENGØRING: Spatelen kan vaskes i en opvasker.

MIKSER (17)
Mikseren hjælper med til at faste stoffer og væsker blandes korrekt.

Mikseren monteres ved at føre hullet i bunden af denne ned mod stiften på kniven, tryk derefter nedad til der høres et “klik”.

Mikseren fjernes ved at trække den opad.

Brugstiden for mikseren afhænger af programtiden.

ADVARSEL: BRUG IKKE mikseren ved hastigheder over 4 eller ved TURBO hastighed.

ADVARSEL: FJERN IKKE mikseren mens glasset er varmt. Lad den køle af før den afmonteres.

ikke skal indkodes en temperatur, tryk på “start stop” tasten og spring over dette trin.
Nu vises ikonet for kniven på displayet og, som ovenfor beskrevet, indstilles og gemmes hastigheden. Hvis der ønskes impulsdrift trykkes der på PULSE tasten, før indkodningen gemmes.
Når det sidste ciffer for hastighed er indstillet, høres 4 bip, maskinen skifter til standby, den aktuelle tid vises og urikonet blinker.
I denne tilstand venter maskinen den indstillede tid før den starter.
Hastigheden kan kun indstilles op til 3, temperaturen kan stilles op til 95 ° og tiden op til 4 timer.

KOMPLET OPSKRIFT FORSINKET:
Når der er valgt en opskrift som ønskes køre med forsinket start, tryk og hold UR tasten i 5 sekunder, der høres 3 bip.
Displayet viser nu “- -: - -” hvor de første 2 linjer blinker, disse angiver timetallet, som indstilles via “+” og “-” tasterne, fra 0 til 24.
Når tiden er indstillet, gemmes indstillingen ved tryk på “start/stop” tasten. Herefter blinker næste linje, for indkodning af minuttallet. Indstillingen gemmes som beskrevet for timetallet.
Herefter skal den tid hvor maskinen skal starte, indkodes. Dette gøres på samme måde som for indkodning af den aktuelle tid.
Når det sidste ciffer for hastighed er indstillet, høres 4 bip, maskinen skifter til standby, den aktuelle tid vises og urikonet blinker.
I denne tilstand venter maskinen den indstillede tid før den starter.

I dette tilfælde starter første trin af opskriften, når dette er afsluttet stopper maskinen og venter på start af næste trin.

FORSIGTIG: Kontroller altid at ingredienserne tilføres i den mængde som displayet anbefaler.

ADVARSEL: Ved tilsidesættelse af ingrediensmængden kan der opstå fare for maskine og personer.

FORSIGTIG: Maskinen skal altid være overvåget under drift.

ENKELT TRIN AF OPSKRIFT
Hvis der vælges en opskrift hvor der kun ønskes udført et enkelt trin med forsinket start, skal de ovenstående trin først udføres på normal vis og når sidste trin er afsluttet og før der startes på næste trin, tryk og hold UR tasten i 5 sekunder, der høres 3 bip.
Displayet viser nu “- -: - -” hvor de første 2 linjer blinker, disse angiver timetallet, som indstilles via “+” og “-” tasterne, fra 0 til 24.
Når tiden er indstillet skal indkodningen gemmes, ved tryk på “start/stop” tasten.

SPECIALFUNKTIONER

"WAIT TEMPERATURE" FUNKTION

Denne funktion, **specielt anvendelig til kagedej**, tillader maskinen at nå en temperatur som er forindstillet af brugeren. Når denne temperatur nås er tilberedningen afsluttet, men funktionen WAIT TEMPERATURE (holdefunktion) holder blandingen i gang, forudsat at der er indstillet en tid under 04:00 timer.
Hvis blandingen skal bruges må maskinen stoppes manuelt, ved tryk på START/ STOP tasten.

PERSONLIGT TOUCH:

For at sikre et perfekt resultat af de gemte opskrifter, kan sidste sekvens af processen gentages, på følgende måde:

- Tryk på "ur"
- Der høres et bip
- Indstil ønsket tid
- Tryk på "Start"

På denne måde gentager maskinen den sidste sekvens, med samme hastighed og samme temperatur, i den indstillede tid. Dette er meget nyttigt for at give et sidste touch til en tilberedning, som ikke er helt tilfredsstillende, uden at skulle indstille alle værdier igen.

FORSINKET START

Der er tre måder hvorpå maskinen kan betjenes med forsinket start.

MANUEL PROGRAMMERING
Når maskinen er tændt, indstilles den aktuelle tid ved at trykke og holde UR tasten i 5 sekunder, til der høres 3 bip.
Displayet viser nu "- -: - -" hvor de 2 første linjer blinker, disse indikerer timetallet. Dette indtastes via "+" og "-" tasterne, fra 0 til 24.
Når tiden er indstillet skal disse data gemmes, ved at trykke på "start / stop" tasten: efter blink viser de 2 sidste linjer minuttallet, som indkodes og gemmes på samme måde som timetallet.
Herefter skal den tid hvor maskinen skal starte, indkodes. Dette gøres på samme måde som for indkodning af den aktuelle tid.
Når indkodningen kvitteres ved tryk på START/STOP tasten, viser displayet ursymbolet, hvilket betyder at man skal indstille det tidspunkt hvor maskinen skal starte og kvittere dette ved tryk på "start/stop" tasten.
Nu viser displayet ikonet for et termometer. Hvis der skal indkodes en temperatur, altid via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på "start/stop" tasten. Hvis der

RENGØRING

Maskinen rengøres med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel. Brug aldrig aggressive eller skummende midler.

FORSIGTIG: Afbryd forsyningsspændingen før rengøringen påbegyndes.

FORSIGTIG: Sænk aldrig maskinen under vand for rengøring.

FORSIGTIG: Brug aldrig spulevand til rengøringen.

ADVARSEL: Vær opmærksom på at tætningen monteres korrekt efter rengøring, således at låget lukker korrekt.

Skålen rengøres indvendigt med en let fugtig ikke slibende svamp. Gør kun dette når maskinen er afbrudt og kold. Før rengøring af skålen, skal det sikres at kniven er afmonteret, for at undgå faren for snitskader.

BETJENING

- Placer maskinen på en plan flade, så den står stabilt.
- Tilslut maskinen til forsyningsspændingen.
- Tænd maskinen ved at holde afbryderen aktiveret, displayet tænder automatisk og viser HotmixPRO logoet.

Af hensyn til sikkerheden og energibesparelsen, slukker enheden automatisk efter 5 minutter, hvis der ikke foretages indstillinger, herved går maskinen i "standby" og viser Hotmix Pro logoet.
Tryk på en vilkårlig tast for at koble enheden til igen.

INDSTILLING AF FUNKTIONER

- Vælg ikonet for den ønskede funktion.
- Via "+" og "-" tasterne indstilles værdien.
- Indstil de funktioner som er nødvendige for et program, brug altid følgende sekvens:

1.Temperatur
2. Hastighed
3. Tid
4. Start/Stop

ADVARSEL: Første gang maskinen bruges kan den udsende en svag støj, dette stammer fra den interne stabilisering af samlingerne og er helt normalt og forsvinder efter kort tids brug.

ÆNDRING AF DATA

Under drift kan indstillingerne for hastighed, tid og temperatur ændres via "+" og "-" tasterne.

Dette gøres som følger:

- Tryk på START/STOP tasten for at stoppe maskinen
- Tryk på tasten for den indstilling som ønskes ændret
- Tryk "+" eller "-" for ny indstilling
- Tryk på START/STOP tasten for at genstarte maskinen.

Maskinen kan ikke startes uden en programindstilling.

HASTIGHEDSSTYRING

Knivhastigheden vælges på følgende måde:

- Tryk på tasten HASTIGHED
- Via "+" og "-" vælges den ønskede hastighed. Den indstillede hastighed vises på displayet.

Maskinen har 23 forskellige hastigheder:

- Hastighed fra 0 til 10
- Hastighed fra 1 til 10 PULSE
- Hastighed 1E for kogning af kød med mikser
- Hastighed 1F for kogning af sarte produkter med mikser
- Turbo

Hastighed "0" kan kun vises og vælges hvis der først indstilles temperatur på følgende måde:

- Tryk på tasten med termometer ikon
- Vælg en temperatur
- Via "+" og "-" tasterne vælges hastighed "0", som vises på displayet
- Indstil de andre værdier og fortsæt.

TID

Valg af tidslængde:

- Tryk på TIME tasten.
- Med "+" og "-" tasten vælges driftstiden. Den indstillede tid vises.
- Tiden kan indstilles fra 5 sekunder til 4 timer.
- Efter 60 minutter, og op til 4 timer, skiftes der med 10 minutter ad gangen,

derefter en gang på START for at kvittere og skift til linjen nedenunder.

- Vælg det trin som skal ændres via "+" og "-" tasterne, når trinnet er valgt, tryk START for at kvittere og skift så til indstillingsbilledet.
- For indstilling af en ny driftshastighed, vælges værdien via "+" og "-" tasterne og eventuelt IMPULS funktionen (ved tryk på PULSE tasten). Når ordet SPEED er valgt, vælges den nye værdi via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på START tasten. Herefter skiftes til næste billede.
- For indstilling af en ny driftstid, vælges værdien via "+" og "-" tasterne. Når ordet TIME er valgt, vælges den nye værdi via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på START tasten. Herefter skiftes til næste billede.
- For indstilling af en ny driftstemperatur, vælges værdien via "+" og "-" tasterne. Når ordet TEMPERATURE er valgt, vælges den nye værdi via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på START tasten. Herefter skiftes til næste billede.
- For at vælge nyt tilbehør, vælges navnet på tilbehøret via "+" og "-" tasterne og kvitteres ved tryk på START tasten. Herefter skiftes til næste billede.
- For at kvittere den nye data vælges YES via "+" og "-" tasterne og der kvitteres ved tryk på START tasten, skift derefter til næste billede.
- Modsat, hvis de nye data ikke ønskes gemt, vælges NO via "+" og "-" tasterne og kvitter ved tryk på START tasten, for at skifte tilbage til billedet som giver mulighed for at gentage operationen for ændring af værdier.

SLETTE EN FORINDSTILLET OPSKRIFT

En forindstillet opskrift slettes på følgende måde:

- Skift til RECIPE MANAGEMENT menuen ved at holde MENU tasten aktiveret i mindst 3 sekunder.
- Via "+" og "-" tasterne skiftes der til ordet DELETE og der kvitteres ved tryk på START tasten.
- Vælg nummeret på den opskrift der ønskes slettet via "+" og "-" tasterne og tryk derefter START for at kvittere og skifte til linjen nedenunder.
- Vælg YES via "+" og "-" tasterne og kvitter ved tryk på START tasten.
- Displayet viser beskeden SURE DELETE, skift til YES via "+" og "-" tasterne og kvitter ved tryk på START tasten. Herefter vises beskeden OPERATION COMPLETED (operation afsluttet).
- Modsat vælges NO hvis programmet skal forlades.

B. Gemme en opskrift via PC'en, skrive ingredienser og mængder eller ændre/slette en opskrift fra SD kortet via PC'en, downloade software fra SD kortet, placeret i mappen "CreatorPRO" og installere den ifølge instruktionerne.

høres et bip og displayet skifter tilbage til foregående billede, for valg af et andet nummer. Hvis det valgte nummer er ledigt, kvitter ved tryk på START tasten og gå videre med næste linje.

• Indlæsning af en opskrift bør opdeles i trin, startende fra 1 og videre frem, ved hjælp af "+" og "-" tasterne. Kvitter med START tasten og fortsæt med næste indstillingsbillede.

• Hvis der ved indlæsning af et trin, vælges et allerede brugt nummer, høres der et bip efter 3 sekunder og displayet skifter tilbage til foregående billede, for indkodning af det korrekte nummer.

• På billedet for indstilling, vælg SPEED via "+" og "-" tasterne og PULSE skift efter behov, tryk derefter START for at kvittere valget.

• Skift nu til indstilling af TIME. Vælg ønsket værdi via "+" og "-" tasterne og kvitter ved tryk på START tasten, gå til næste indstilling.

• Skift nu til indstilling af TEMPERATURE. Vælg ønsket værdi via "+" og "-" tasterne, kvitter ved tryk på START tasten og skift til næste indstilling, som er valg af tilbehør.

• Valg af ACCESSORY (tilbehør). Skift til det ønskede tilbehør via "+" og "-" tasterne, kvitter valget ved tryk på START/STOP tasten.

• Alle indstillede data skal kvitteres på det efterfølgende billede via "+" og "-" tasterne, placer cursoren over YES eller NO og tryk derefter på START/STOP tasten. Hvis data kvitteres vises næste billede, i modsat fald skiftes der tilbage til foregående billede. I begge tilfælde vises navnet på tilbehøret på displayet.

• På næste billede vises beskeden "OPERATION COMPLETED" (operation afsluttet). Dette betyder at alle nødvendige operationer er udført. Indikationen vises i 3 sekunder, herefter høres et bip og der skiftes til næste billede.

• Hvis en opskrift skal tilberedes gennem flere trin, tryk på START tasten for at skifte tilbage til billedet hvor nummeret på det trin der skal gemmes, vælges. Modsat hvis opskriften er afsluttet, vælg indikationen END via "+" og "-" tasterne og tryk derefter START.

• For at forlade GEMME funktionen og gå tilbage til billedet RECIPE MANAGEMENT, tryk START hvis opskriften er gemt korrekt eller MENU hvis den skal forlades tidligere.

ÆNDRING AF EN FORINDSTILLET OPSKRIFT

Dette gøres som følger:

• Tryk på MENU tasten i mindst 3 sekunder.

• Via "+" og "-" tasterne skiftes der til menuordet "CHANGE" and tryk på START tasten.

• Vælg nummeret på den opskrift der ønskes ændret via "+" og "-" tasterne, tryk

medmindre "+" og "-" tasterne bruges med hurtige korte tryk, i dette tilfælde skiftes der med 1 minuts interval.
Step på uret:
<1min 1-5min. 5-10min. 10-30min. 30 - 60min. > 60min. til 4 timer
Hvert 5 sek. Hvert 15 sek. Hvert 30 sek. Hvert 1 min. Hvert 5 min. Hvert 10 min. Hvert 10 min. med mulighed for minutstep.
Displayet viser den resterende driftstid.
Maskinen stopper automatisk når den indstillede tid udløber og giver et bip.

TEMPERATUR

Temperaturvalg:
• Tryk på TEMPERATUR tasten.
• Via "+" og "-" tasterne indstilles den ønskede temperatur. Displayet viser den indstillede temperatur.
• Hvis der ikke indstilles en temperatur, fordi maskinen skal arbejde "koldt", viser displayet to vandrette linjer, som indikerer at der ikke er varme på.

Temperaturområdet går fra 25 °C (77°F) til 190°C (374°F).

Tilbered først alle retter som ikke kræver varme, således at det ikke bliver nødvendigt at vente på at maskinen køler af for videre tilberedning.

DRIFTSEKSEMPLER

NORMALDRIFT:
• Fyld ingredienserne i skålen og luk låget forsvarligt.
• Tryk på tasten HASTIGHED og indstil den ønskede hastighed via tasterne "+" og" "-".
• Tryk på tasten UR og indstil den ønskede tid via tasterne "+" og "-".
• Tryk på tasten TEMPERATUR (om nødvendigt) og indstil den ønskede temperatur via tasterne "+" og "-".
• Tryk til sidst på tasten Start/Stop for at starte tilberedningen.

IMPULSDRIFT (DRIFT AFBRUDT):
Når maskinen kører et normalt program:
• Tryk på tasten PULSE kortvarigt, herved skifter driften fra NORMAL til AFBRUDT. Pulse funktionen indikeres via et ikon på displayet.
TURBODRIFT:
Når maskinen kører et normalt program:
• Tryk på tasten for at aktivere TURBO funktionen. TURBO funktionen forbliver aktiv til der trykkes på tasten igen.
TURBO funktionen er aktiv fra hastighed 6 til hastighed 10.

Displayet indikerer funktionen via det blinkende ikon for TURBO hastighed.

MENU
a. RECIPE GUIDE (PROGRAMGUIDE)
b. RECIPE CONTROL (PROGRAMSTYRING) (ændre, slette, gemme)

For at få adgang til PROGRAMGUIDEN skal SD kortet indsættes i kortholderen, bagpå maskinen (10).
a. Hold MENU tasten inde for adgang til de gemte opskrifter/programmer.
b. Hold MENU tasten aktiveret i mindst 3 sekunder, herved gives der adgang til følgende funktioner: **Change (ændre), Delete (slette), Store (gemme)** egne programmer.

Programmerne og de forindstillede opskrifter er udarbejdet af vore kokke, efter deres personlige smag og på basis af de tilgængelige ingredienser i vort land. Det er muligt at forskellige ingredienser og forskellig personlig smag kan give et andet resultat end det forventede. Ud fra dette giver maskinen mulighed for at ændre de indlæste opskrifter og/eller programmer, ved at gemme en kopi i ens egen brugerfil (user) eller gemme egne opskrifter.

a. Hold MENU tasten aktiveret og vælg den ønskede fil via + og – tasterne: **DEFAULT** (forindlæste opskrifter og programmer) eller **USER** (personlige opskrifter). Kvitter valget ved tryk på Start tasten.

Uanset hvilken fil der er valgt, gør som følger for at hente en forindstillet opskrift/program:

• Via tasterne "+" og "-", vælges nummeret for det ønskede program. For at se en komplet liste, gå til: www.hotmixpro.com, og se punktet "RECIPES AND SPECIAL PROGRAMS". Herfra er det muligt at:
a) udskrive hele teksten for en opskrift, inklusive hele tilberedningen
b) finde en opdateret liste over alle tilgængelige opskrifter og programmer, samt eventuelle opdateringer, som kan downloades på SD kortet.

• Tryk derefter på START/STOP tasten: nummeret på opskriften/programmet vises foroven, med en flydende tekst "INGREDIENT_ OF _" (hvor 000 er den første ingrediens og nummeret efter linjen viser antallet af ingredienser for en specifik opskrift), og navnet og mængden af den første ingrediens. Ved visse programmer er hverken mængde eller ingrediens angivet.

• Via "+" tasten kan alle ingredienser for en opskrift, kaldes frem en for en.

• Ved afslutning, tryk igen på START/STOP tasten for at se den første ingrediens i første trin, som skal hældes i skålen. Displayet viser også det samlede antal trin for hver opskrift (f.eks. 1/3).

• Når den første ingrediens er hældt i skålen, tryk START og maskinen starter.

• Ved afslutning følges samme procedure for andet trin, til opskriften er afsluttet.

Displayet viser den resterende tid, hastighed, temperature og det anvendte tilbehør.

• For hvert trin vises det tilhørende ikon på displayet og indikerer derved at funktionen er aktiv, på samme måde som hvis maskinen blev betjent manuelt. Efter sidste trin giver maskinen et bip. Dette sker også efter hvert manuelt trin.

Hvis der bruges en indlæst opskrift er det vigtigt at ingredienserne tilføres i præcist samme rækkefølge, som vist på displayet eller i opskriften.

BEMÆRK: Maskinen skal altid overvåges under drift.

b. Tryk på MENU tasten i mindst 3 sekunder. Via "+" og "-" tasterne vælges filen som følger: **DEFAULT** (forindlæste opskrifter og programmer) eller **USER** (personlige opskrifter). Kvitter ved tryk på Start tasten.

Denne menu inkluderer følgende handlinger:
Gemme en opskrift
Ændre en forindstillet opskrift
Slette en forindstillet opskrift

GEMME EN OPSKRIFT

Der er 2 måder at gemme egne opskrifter på:

A. Direkte fra maskinen, til en USER fil, det er muligt at gemme nummer og navn på opskriften, antal trin for udførelsen og driftsparametrene (hastighed, tid og temperatur). Det er ikke muligt at indføre ingredienser og mængder, dette kan kun gøres som beskrevet under punkt B.
B. Fra en PC, efter indsætning af SD kortet i kortlæseren, er det muligt at gemme nummer og navn på opskriften, antal krævede trin og driftsparametrene for hastighed, tid og temperatur i CreatorPRO filen, samt at indkode ingredienser og mængder.

A. Gemme en opskrift direkte fra maskinen:
• Hold MENU tasten aktiveret i mindst 3 sekunder.

• Via "+" og "-" tasterne skiftes menuen til "STORE", tryk derefter på "START" tasten.

• Det er nødvendigt at vælge nummeret på den opskrift der skal gemmes, dette gøres ved at vælge nummeret via "+" og "-" tasterne. Kvitter det valgte nummer med START tasten: hvis det valgte nummeret allerede er brugt, vises beskeden "ATTENTION RECIPE EXISTING", beskeden slukker efter 3 sekunder, herefter