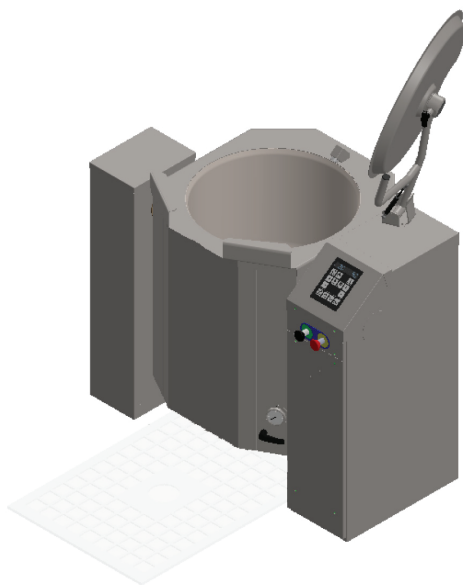


DIETA CELER DIETA C-CLASSIC

BRUKSANVISNING



Tack för att ni har valt Dietas CELER / C-CLASSIC-multifunktionsgryta till er gryta!

För att få ut det mesta av denna gryta, spara bruksanvisningen och försäkra er om att nya användare får tillräckliga instruktioner för användning.
Det är mycket viktigt att grytan används enligt anvisningarna, eftersom garantin inte ersätter fel som uppkommit därför att grytan inte har använts enligt anvisningarna.

Skriv ner följande information om grytan:

Grytans storlek och modell:

Serienummer:

Närmaste lokal service:

Säljare:

Sverige:
Dieta AB
Helgestagatan 5,
633 46 Eskilstuna,
Tel: 016 355 388
Fax: 016 344 612
info@dieta.se
Dieta.se

Övriga Norden:
Detatec Oy
Teollisuusneuvoksenkatu 4,
00880 Helsinki
Tel. +358 9 755 190
info@dietatec.fi
service@dietatec.fi
www.dietatec.com

Dieta[®]

DIETA CELER / C-CLASSIC bruksanvisning 6/2018 • Sida SV-2



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNT	1
VARNINGAR	1
Heta ytor och vätskor	1
Rörliga delar	1
Fara för elstöt	2
Tryckkärl	2
EG-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	3
CELER-KONTROLLPANELMODELLER	5
C-CLASSIC-KONTROLLPANEL	7
ANVÄNDNING AV GRYTAN	9
Vatten som används	9
Start	9
Avstängning	9
Tiltning	10
Påfyllning av vatten	10
Energieffektiv användning	11
UPPVÄRMNING	12
Avsluta kokning	13
Allmänt om uppvärmning	13
OMRÖRNING	14
Omrörningssätten	14
Avsluta omrörning	15
Säkerhastighet	15
Omrörningshastighet	15
KYLNING MED TAPPVATTEN [tillval]	16
Fyllnadsgrad	16
Nedkylningstid	17
Starta nedkylning	17
Effektiv nedkylning	17
Avsluta nedkylning	17
VERKTYG	18
Montera verktyget	18
Låsa verktyget	19
Ta bort verktyget	19
Tvätta verktyg	19
TVÄTTA GRYTAN	20
Redskap	21
Lock	21
Grytdelen – rengöring för hand	21
Grytdelen – rengöring med tvättredskap	22
Yttre ytor	22
Allmänt	22
SERVICE	23
Serviceräkneverk	23
Kontroll av serviceräkneverket	23
FEL OCH STÖRNINGAR	24
UNDERHÅLL	25
AVKALKNING	26
SÄKERHETSVENTILENS FUNKTIONSTEST	27





ALLMÄNT

De som använder utrustningen ska känna till innehållet i anvisningen så att de kan använda, rengöra och underhålla utrustningen samt avhjälpa eventuella störningar på ett säkert sätt.

Grytan värms med hjälp av ångmanteln. Maximal temperatur är 120 °C (övertryck på 1 bar). Installera grytan stadigt på golvet enligt installationsanvisningarna. Då kan en säker användning av grytan säkerställas.

Om grytan är sönder eller inte fungerar som den skall, kontakta service. Berätta grytans modell, serienummer och beskriv felet så noggrant som möjligt. Berätta även om eventuella anmärkningstexter på displayen.



VARNINGAR

Läs noggrant följande varningar innan du börjar använda grytan



Heta ytor och vätskor

Grytdelen kan vara het.

Var extra uppmärksam då du hanterar grytans insida och övre kant.

Öppna locket försiktigt: ångan är skällande het.

Om du kokar olja eller sockerlag är både grytan och ingredienserna väldigt heta. Olja och sockerlag fastnar dessutom lätt på huden.

Var försiktig då du blandar varma vätskor. Maten kan stänka över om hastigheten är för hög. Observera att maten stänker över lättare vid riktningbyte än vid omrörning i en riktning.



Rörliga delar

Sätt inte in handen eller något verktyg i grytan när omrörning pågår. [OBS! Gäller även säkerhetsomrörning.]

Verktyg ska sättas i tom gryta och först därefter tillsätts maten. Se till att verktyget låses fast ordentligt.

Innan du tiltar grytan ska du se till att det inte finns några personer/hinder under eller bakom grytan. Försäkra dig också om, att det inte finns nånting mellan grytan och grytans ben.



Fara för elstöt

Grytan är en elektrisk utrustning. Förhåll dig till detta på tillbörligt sätt. Öppna aldrig luckorna i benen.

Tvätta inte grytan med trycktvätt! När du tvättar grytan ska du vara särskilt uppmärksam på kontrollpanelen och brytarna!

Underhåll: Underhåll får endast utföras av en specialutbildad yrkesperson. Servicebrytaren ska låsas i öppet läge innan underhåll påbörjas. Vänta i 5 minuter innan du vidrör frekvensomriktaren. Läs alltid underhållsanvisningarna innan du påbörjar underhåll.



Tryckkärl

Grytan är ett tryckkärl.

Det är förbjudet och farligt att röra säkerhetsanordningarna. Säkerhetsanordningarna bör kontrolleras årligen (periodisk service). Service bör göras endast av professionellt serviceföretag/Dieta-service.



Felaktig användning kan skada utrustningen

- Det är mycket viktigt, att grytan används enligt bruksanvisningen.
- Använd endast originalredskap.
- Skrapa inte grytans ytor.
- Se till att personalen som använder utrustningen får regelbunden fortbildning.



Rengöring av grytan

- Tvätta utrustningen direkt efter bruk.
- Skrapa inte grytans ytor.
- Använd godkända rengöringsredskap.
- Rengör inte grytan med trycktvätt.
- Spruta inte vatten direkt på kontrollpanelen.

EG-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

DIETATEC

DIETATEC DoC 2016 CatII-A2

EU-VAAKIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS / EG-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE / EC DECLARATION OF CONFORMITY
(Direktiivi 2014/68/EU LIITE IV / Direktiv 2014/68/EU BILAGA IV / Directive 2014/68/EU ANNEX IV)

1. Laitekokonaisuus / Aggregat / Assembly :

Ammattikeittiökattilat
Kokgrötor för professionella kök
Professional kitchen kettles

2. Valmistajan nimi ja osoite / Namn på och adress till tillverkaren / Name and address of the manufacturer :

Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Suomi/Finland

3. Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. / Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. / This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

4. Vakuutuksen kohde / Föremål för försäkran / Object of the declaration :

**kokonaisuus ammattikeittiökattila, joka kuuluu luokkaan II on arvioitu moduulin A2 menettelyn mukaisesti /
aggregat kokgrötor för professionella kök, vilken tillhör kategori II har bedömts enligt förfarande i modul A2 /
assembly professional kitchen kettle, which belongs to category II has been assessed according to module A2 procedure :**

DIETA mallit / modeller / models: Classic, C-Classic, Celer, Soupper, MI, MX
Cat II: 100 – 470 L sähkö/el/electric (Classic, Soupper, MI, MX), 150 – 200 L sähkö/el/electric (Celer, C-Classic)

5. Edellä kuvattu vakuutuksen kohde on unionin asiaankuuluvan yhdenmukaistamislainsäädännön vaatimusten mukainen / Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering / The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation :

PED 2014/68/EU, 2006/42/EY, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU/
PED 2014/68/EU, 2006/42/EG, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU/
PED 2014/68/EU, 2006/42/EC, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU

6. Seuraavia asiaankuuluvia yhdenmukaistettuja standardeja on käytetty / Följande relevanta harmoniserade standarder har använts / The following relevant harmonised standards have been used :

EN 14222, EN 13445-3, EN 13445-5, EN 12953-3
EN 60335-1, EN 60335-2-47, EN 50106
EN 55022, EN 61000-6-2
EN 12100

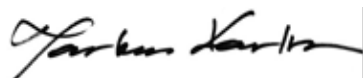
muut tekniset eritelmät, joiden perusteella vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu / andra tekniska specifikationer enligt vilka överensstämmelsen försäkras / the other technical specifications in relation to which conformity is declared :

ISO/TR 14121-2, IEC 61000-4-2...IEC 61000-4-6

7. Vaatimustenmukaisuuden arviointimenettelyn suorittaneen ilmoitetun laitoksen nimi, osoite ja numero / I Namn och adress och nummer för det anmälda organ som har utfört bedömningen av överensstämmelse / The name, address and number of the notified body which carried out the conformity assessment :

INSTEAM OY
Verkatehtaankatu 4
FI-20100 Turku
Finland
Ilmoitetun laitoksen numero / Anmälda organ nummer / Notified Body number : 2545

8. Lisätietoja / Ytterligare information / Additional information
Puolesta allekirjoittanut / Undertecknat för / Signed for and on behalf of :
Helsinki 14.12.2016



Markus Karlsson
Toimitusjohtaja / Verkställande Direktör / Managing Director

Dieta®

DIETA CELER / C-CLASSIC bruksanvisning 6/2018 • Sida SV-3

DOD®

DIETATEC DoC 2016 SEP+Cat I-A

EY - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS KONEESTA / EG - FÖRSÄKRAN OM MASKINENS ÖVERENSSTÄMMELSE / EC - DECLARATION OF CONFORMITY OF THE MACHINERY

(Direktiivi 2006/42/EY LIITE II / Direktiv 2006/42/EG BILAGA II / Directive 2006/42/EC ANNEX II)

Valmistajan toiminimi ja osoite / Tillverkarens namn och adress / The name and the address of the manufacturer :

Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Suomi/Finland

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen eritelmän / Namn på och adress för den person som är behörig att sammanställa den tekniska dokumentationen / Name and address of the person authorised to compile the technical file :

Markus Karlsson, Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Suomi/Finland

Vakuutamme, että ammattikeittiökattila merkki ja tyyppi / Vi försäkrar, att kokgryta för professionella kök, märke och typ / We declare that professional kitchen kettle model and type :

DIETA mallit / modeller / models: C-Line, Classic, GKE, Soupper, MI, MX, Celer, C-Classic

SEP: 40 – 80 L höyry/ång/steam, (Classic, Soupper, MI, MX), 40 – 100 L höyry/ång/steam, (Celer, C-Classic)

Cat I: 100 – 470 L höyry/ång/steam, 40 – 80 L sähkö/el/electric (Classic, Soupper, MI, MX), 40 – 200 L sähkö/el/electric (C-Line, GKE), 40 – 100 L sähkö/el/electric, 150 – 200 L höyry/ång/steam, (Celer, C-Classic)

valmistusviikosta lähtien / från tillverknings vecka / since production week :

50/2016

on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen, ja RoHS-direktiivin (2011/65/EU), ja EMC-direktiivin (2014/30/EU) ja pienjännitedirektiivin (2014/35/EU) säännösten mukainen, ja kuuluu korkeintaan painelaitedirektiivin (2014/68/EU) luokkaan I.

översensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG), och översensstämmer med bestämmelser i RoHS-direktivet (2011/65/EU), i EMC-direktivet (2014/30/EU) och i lågspänningsdirektivet (2014/35/EU), och klassas högst i kategori I i tryckbärande anordning direktiv (2014/68/EU).

is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC), and is in conformity with the provisions of the RoHS directive (2011/65/EU), EMC Directive (2014/30/EU) and the Low Voltage Directive (2014/35/EU), and is classified as no higher than category I of Pressure Equipment Directive (2014/68/EU).

Ja lisäksi vakuutamme, että / Vi försäkrar dessutom att / And furthermore, we declare that :

seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja on sovellettu / följande europeiska harmoniserade standarder har använts / the following European harmonised standards have been used :

EN 14222, EN 13445-3, EN 13445-5, EN 12953-3

EN 60335-1, EN 60335-2-47, EN 50106

EN 55022, EN 61000-6-2

EN 12100

ja seuraavia muita teknisiä standardeja tai eritelmiä on sovellettu / och följande andra tekniska standarder och specifikationer har använts / and the following other technical standards and specifications have been used :

ISO/TR 14121-2, IEC 61000-4-2...IEC 61000-4-6

Vakuutuksen antopaikka ja päivä: / Ort och datum för försäkran: / Place and date of issue:

Helsinki, 14.12.2016

Valtuutetun henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys / Den befullmäktigade personens underskrift och underskriften förtydligad / Signature of authorized person and the signature clarified :



Markus Karlsson

Asema / Titel / Title :

Toimitusjohtaja / Verkställande Direktör / Managing Director



CELER-KONTOLLPANELMODELLER

Det finns två panelmodeller på Celer-multifunktionsgrytorna. Den ena panelmodellen är försedd med kylningsknapp och den andra är utan.

På båda panelmodellerna finns inställningarna för omrörning till vänster på kontrollpanelen och de övriga inställningarna till höger.

I normalläge visas uppe till vänster på panelen den eventuellt inställda omrörningshastigheten och till höger den aktuella temperaturen.

Alla Celer-modeller har följande funktioner:

- 4 omrörningsprogram
- Omrörningshastigheter 10...160
- Säkerhetsomrörning när grytan är tiltad
- Diagnostik, serviceräkneverk

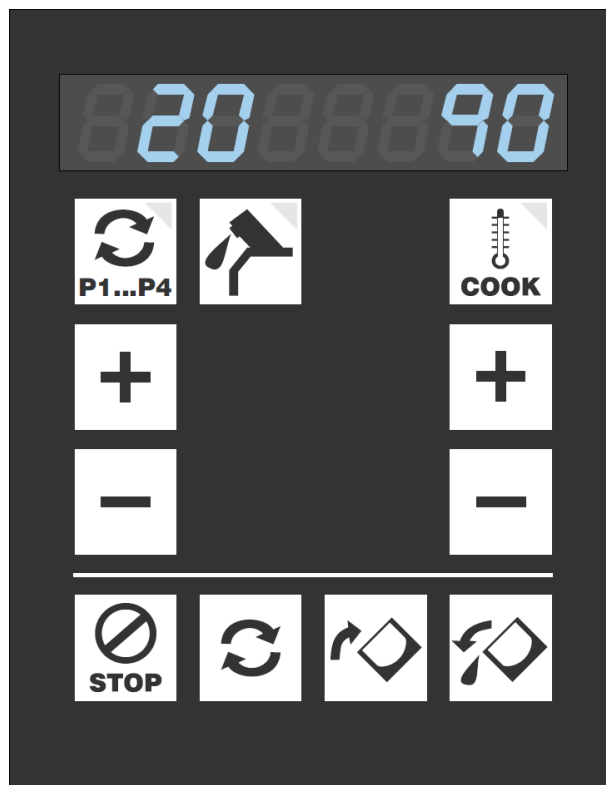
Celer

- Temperaturreglering enligt mantelns temperatur 0...120 °C
- Temperaturdisplay, mantelns temperatur

Tillval:

- CH1-kylning:

Kylning aktiveras och avslutas med kontrollpanelens tryckknapp. Kylning med tappvatten, som töms i golvbrunnen. Tömning av manteln manuellt före nästa kokning.



Celer-kontrollpanel utan kylning



Celer-kontrollpanel med kylning [tillval]



C-CLASSIC-KONTROLLPANEL

C-Classic-grytmatberedarna har en panelmodell.

Till höger på panelen finns uppvärmningsknappen COOK och under den inställningarna för uppvärmningstemperaturen.

Mitt på panelen finns VATTEN-knappen.

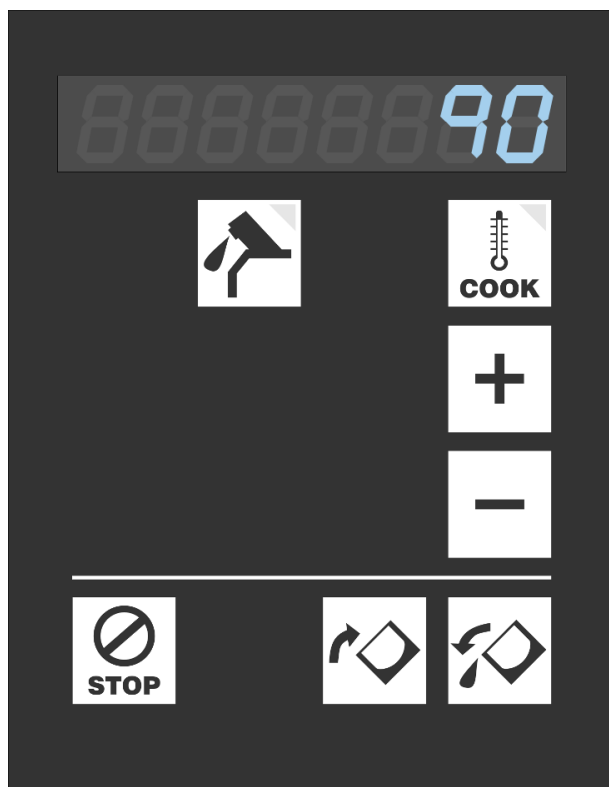
I normalläget visas den aktuella temperaturen till höger på panelen.

Alla Classic-modeller har följande funktioner:

- diagnostik, serviceräkneverk

C-Classic

- Temperaturreglering enligt mantelns temperatur 0...120 °C
- Temperaturdisplay, mantelns temperatur



C-Classic-kontrollpanel

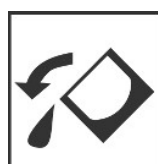
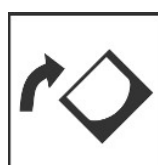
VATTEN-knapp
Påfyllning av vatten

COOK-knapp
Starta uppvärmning

STOP-knapp
Stoppa alla pågående funktioner

Tiltning-knapp
Tiltar grytan i dess övre läge

Tiltning-knapp
Tiltar grytan i dess nedre läge





ANVÄNDNING AV GRYTAN

Vatten som används

Använd alltid rent vatten i grytan. Vattnet skall filtreras om det innehåller mycket organiskt ämne eller metaller. Om vattnets hårdhet är över 6 °dH, skall grytan förses med en separat anslutning för mjukgjort vatten (ansluts till nät för mjukgjort vatten) eller förses med ett separat filter för mjukgjort vatten.

Start

Starta grytan genom att trycka på den svarta startknappen i benets främre del. Då tänds en signallampa i panelen och grytan startar.

Avstängning

Avsluta pågående funktioner. Stäng sedan av grytan genom att dra i den svarta startknappen i benets främre del.



Obs!

Använd inte servicebrytaren eller den röda nödstoppknappen för påkoppling och avstängning av grytan. Nödstoppknappen är endast avsedd för nödsituationer!

Tiltning

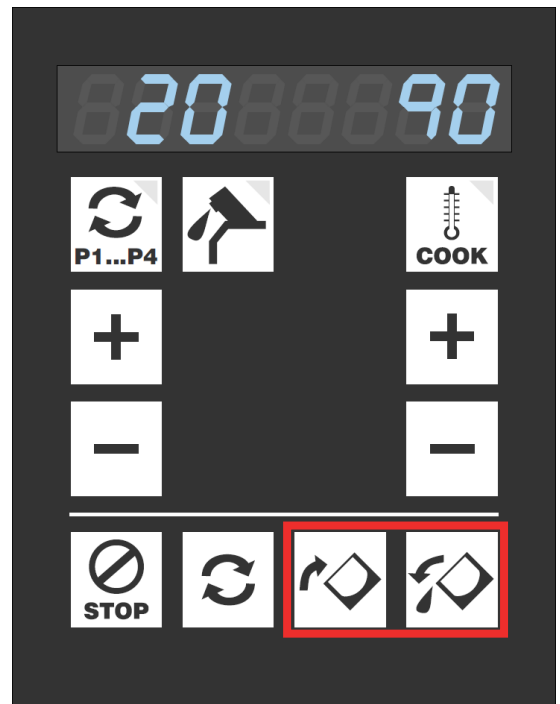
Försäkra dig om att ingen eller inget är bakom eller under grytan eller mellan grytan och benet innan du tiltar den.

Lift grytans lock i dess övre läge före tiltning. Stå bredvid grytdelen, inte rakt framför den.

Tilta grytan genom att hålla användarpanelens tiltningsknapp nedtryckt. Tiltning slutar omedelbart när du släpper tiltningsknappen.

Obs! Var extra försiktig när du tiltar stora grytor, för innehållet i grytan kan rinna ut med fart.

När du tiltar grytan tillbaka i dess övre läge, tryck kontinuerligt på användarpanelens tiltningsknapp tills grytan stannar i upprätt läge.



Påfyllning av vatten

Vattnets påfyllning påbörjas med VATTEN-knappen. Signallampan i knappens övre högra hörn tänds. Vatten börjar rinna i grytan. När vattenmängden är rätt, stäng vattnet genom att trycka på nytt på VATTEN-knappen.

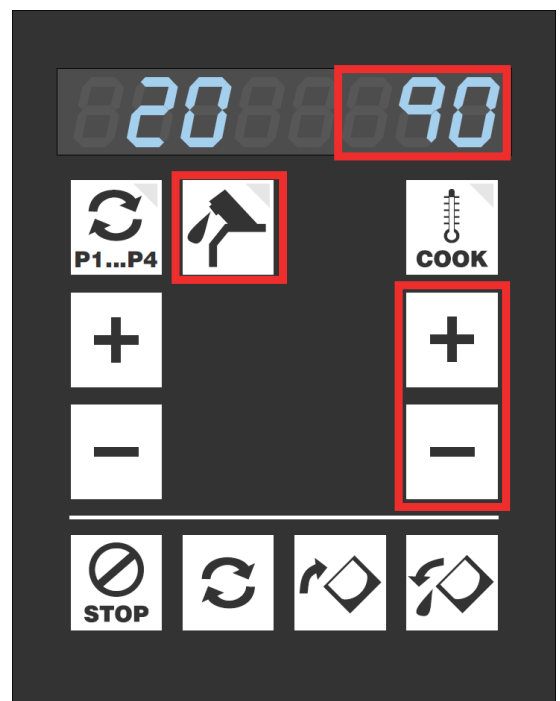
Display för vattenmängd

Om grytan har ett alternativ för vattenmätning, visas vattenmängden i liter i displayens övre högra kant. När grytan är fylld med tillräcklig mängd vatten, visas vattenmängden på displayen ännu några sekunder.

Ställa in vattenmängden

Om grytan har ett alternativ för vattenmätning, kan du ställa in vattenmängden. När du trycker VATTEN-knappen 4 sekunder, visas **000** i displayens högra kant. Signallampan i övre högra hörnet börjar blinka. Nu kan du ställa in önskad vattenmängd med [+] / [-] -knapparna nedanför COOK-knappen. När du har valt vattenmängden, börjar grytan lägga till den valda vattenmängden i grytan efter ca 4 sekunder.

Vattenpåfyllningen kan avbrytas genom att trycka på VATTEN-knappen.



Energieffektiv användning

Rätt användning av grytan kan minska mängden energi eller vatten som krävs för tillagning och minska ingrediensspill.

Vi rekommenderar följande för en energieffektiv användning:

- Välj den avsedda temperaturen från början (inget behov av att välja högre temperatur för snabbare uppvärmning). Grytan kommer automatiskt och effektivt att värma upp till den avsedda temperaturen och sedan reglera uppvärmningen så att denna temperatur upprätthålls.
- Använd den automatiska vattenmätningen (tillval) för att lägga till den valda mängden vatten i grytan.
- Använd omrörarverktyg som är optimala för varje recept. Rätt val av verktyg kan minska arbetstiden avsevärt.
- Väg upp alla ingredienser enligt receptet.
- Håll locket stängt under kokningen.
- Använd tratten i locket när du lägger till ingredienser. Kom ihåg att använda locket på tratten.
- Använd elektrisk tiltning för att tömma gryta på produkt helt och hållet.
- Använd tvättredskap och -program för att rengöra grytan. Detta minskar förbrukningen av vatten och tvättmedel.
- Löstagbara lock kan diskas separat i diskrummet.
- Omrörarverktygens delar kan diskas i diskmaskin.





UPPVÄRMNING

Uppvärmning startas med COOK-knappen.

Den önskade temperaturen ställs in med [+] / [-] -knapparna under COOK-knappen. Den inställda temperaturen är grytmantelns temperatur. Inställningsvärdet försvinner från displayen efter några sekunder och displayen visar mantelns verkliga temperatur.

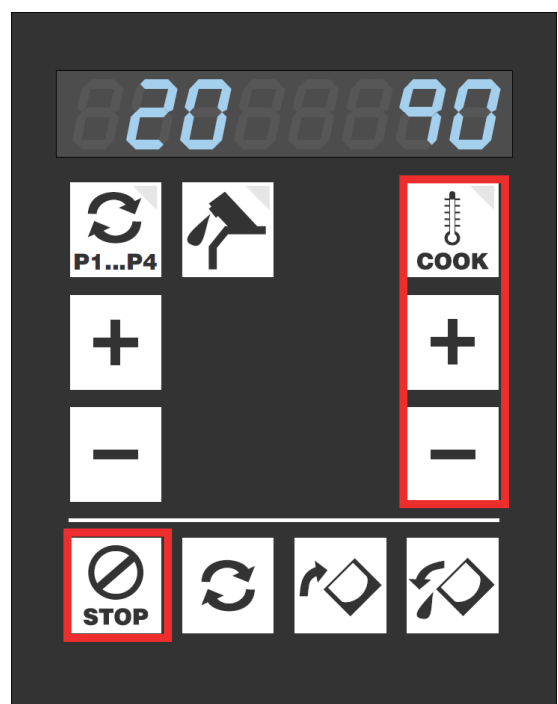
Inställningsvärdet kan ändras vid behov genom att trycka på [+] / [-] -knapparna.

Grytan värmer upp på full effekt tills mantelns önskade temperatur uppnås.

Rekommenderad temperatur vid jäsning är 30...40 °C.

Vid mild kokning rekommenderas temperaturer mellan 102...105 °C för att t.ex. mjölkbaserade livsmedel inte skulle brännas vid.

Vid kraftfull kokning kan högre temperaturer användas.



Avsluta kokning

Kokningen kan avslutas genom att trycka på COOK-knappen igen, varvid signallampan slocknar.

Genom att trycka på knappen **STOP** avslutas alla pågående program (uppvärmning eller kylning och omrörning).

Allmänt om uppvärmning

Koktemperatur

Vid val av temperatur ta i beaktande, vilken temperatur den färdiga maten skall ha. När matens temperatur är:

- 100 °C, förvandlas vattnet till ånga
- 95 °C, kokar vattnet med kraftiga bubblor
- 90 °C, kokar vattnet med små bubblor, men så gott som alla ingredienser tillreds.

Ju lägre temperaturer som används, desto mindre bildas det ånga från grytan (som måste ut genom ventilationen). Lägre temperaturer ökar tillverkningstiden något, men sparar energi och förminskar matsvinn.

Temperaturens jämnhet

Temperaturen är inte jämn i hela grytan. Om man inte rör om i grytan, kan temperaturskillnaderna vara till och med 60 °C. Grytan värmer i botten och speciellt vid kanterna. Allra varmast är det uppe nära kanterna. I början av kokningen är temperaturen i mitten av grytan och nära botten betydligt lägre än vid kanterna, men under kokningen minskar temperaturskillnaderna.

Skillnaderna i hur färdig maten är minskar tack vare omrörning.

- Vilket som helst omrörningsprogram minskar temperaturskillnaderna till ca 10 °C.
- Tillräckligt effektiv omrörning minskar temperaturskillnaden till 2...4 °C.
- Vid kokning och omrörning under en lång tid kan temperaturskillnaden minskas till t.o.m. 1...2 °C.



OMRÖRNING

Omrörning startas med [P1...P4]-knappen.

Vid första tryckning visas texten **P 1** i displayen. Signallampan i knappens övre högra hörn tänds. Genom att trycka på samma knapp kan omrörningsätt väljas i ordningen **P 1, P2, P3, P4**.

Omrörningsätten

P1) I en riktning

- Det vanligaste omrörningsättet. Kan användas till nästan all omrörning, bl.a. vispning eller skumning på höga hastigheter.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 160.

P2) I en riktning, paus

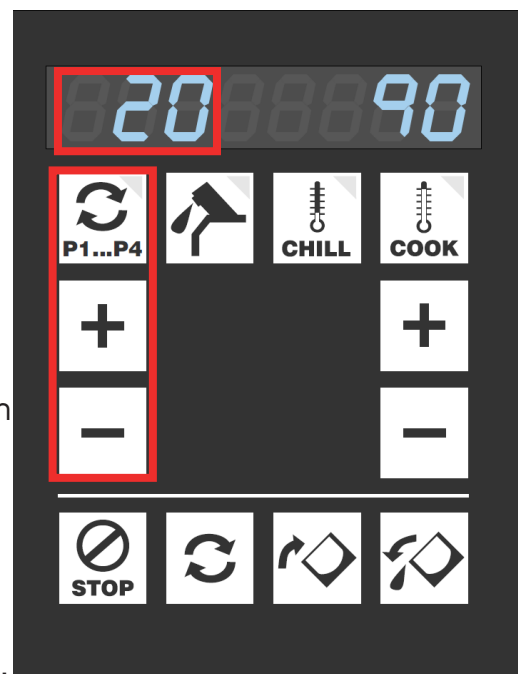
- Skonsam omrörning för soppor. Jämnar ut temperaturer, men mosar inte produkten.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 160. 15 s framåt, 60 s paus.

P3) Riktningbyte, snabbt

- Speciellt för att smula sönder malet kött.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 100. 5 s framåt, 5 s bakåt.

P4) Riktningbyte, långsamt

- Krossande och mosande, speciellt för mycket tunga massor.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 160. 15 s framåt, 5 s bakåt



Avsluta omrörning

Omrörningen kan avslutas på följande sätt:

- 1) Genom att ställa in hastigheten till noll genom att trycka på [-]-knappen under omrörningsknappen
- 2) Genom att trycka på STOP-knappen (alla funktioner avslutas)
- 3) Genom att öppna locket. Hastigheten ändras till noll.

Använd inte nödstoppsknappen (använd endast i farliga situationer)!

Säkerhetshastighet

I displayens nedre kant finns en knapp för omrörning på säkerhetshastighet.

Omrörning på säkerhetshastighet kan användas även då grytan lutas och locket är öppet. Det är även behändigt om maten stänker över efter att man tillsatt vätska (när en del av vätskan har rörts ner minskar stänkandet).

Genom att trycka på denna knapp fungerar mixern på en inställd, låg omrörningshastighet (20). Omrörningsprogrammet behöver inte väljas. Omrörningssättet är i en riktning på standardhastighet.



Omrörningshastighet

När önskat omrörningssätt är valt, kan omrörningshastigheten ställas in med [+] / [-] -knapparna under omrörningsknappen.

Hastighetsreglering:

10 20 40 60 80 100 120 140 160

Omrörningshastighet som används beror på det valda omrörningssättet.

Vid skonsam omrörning rekommenderas 60 som maximalhastighet för att förhindra risken att söndra produkt som rörts om.

Under omrörning visas omrörningshastigheten och ibland omrörningssättets symbol, t.ex. P1, i displayens övre vänstra hörn.



KYLNING MED TAPPVATTEN [tillval]

Vid kylning ska omrörningshastigheten vara relativt hög, så detta bör beaktas när man överväger om någon viss mat kan kylas i grytan. Matens struktur kan söndras en del på grund av den höga omrörningshastigheten.

Effektivast är kylningen då man kyler ner till ca 50 °C, varefter det lönar sig att tömma grytan, portionera i GN-behållare och kyla ner maten i snabbkylningsskåp.

Kylningen förbrukar cirka 25 liter kallt vatten per minut beroende på kylningstillval och andra faktorer.

Eftersom kranvatten används för kylningen, kan dess temperatur variera från ca +8.... +16 °C beroende på årstid, är den lägsta måltemperaturen som oftast 15... 20 °C. Även om kranvattnets temperatur skulle vara +8 °C, värmer den centrala axeln [mixern] maten så att det är svårt att komma under +15 °C inom rimlig tid.

Fyllnadsgrad

Vi rekommenderar att grytan fylls till högst 70 % av volymen när den kyls ner. Om fyllnadsgraden är högre, kan omrörningen vara besvärlig i höga hastigheter och nedkylningstiden kan överskrida den målsatta tiden avsevärt.



Nedkylningstid

Det finns flera faktorer som påverkar nedkylningstiden. Nedkylningstiden kan optimeras genom att prova på olika kombinationer.

Om du vill minska nedkylningstiden bör du beakta följande:

- Fyllnadsgrad
- Omrörningshastighet
- Recept och process
- Omrörningsverktyg som används

Starta nedkylning

Nedkylningen startas med CHILL-knappen.

Effektiv nedkylning

När nedkylningen är påkopplad ska också omrörningen vara på. Grytan kyler i botten och kanterna, så omrörning behövs om man vill kyla ner all mat. Omrörningen sker effektivast när omröraren körs i en riktning med så hög hastighet som möjligt.

Det lönar sig att prova fram den högsta möjliga hastigheten genom att börja från den lägsta hastigheten och sakta öka hastigheten tills det finns lite utrymme mellan matmassans och grytans övre kant så att maten inte stänker ur grytan. När du söker den högsta användbara hastigheten ska du beakta den önskade strukturen hos maten samt slutresultatet.

Avsluta nedkylning

Avsluta nedkylningen med CHILL-knappen.

Grytans mantel ska tömmas efter avslutad nedkylning. Töm grytmanteln med dräneringskranen nertill på grytdelen. Stäng dräneringskranen när allt vatten har runnit ut.





Bild 1



Bild 2



Bild 3

VERKTYG



Använd endast originalverktyg. Använd inte köksredskap, som är tillverkat av icke-tillåtna material [t.ex.. metallredskap], som kan skrapa grytans ytor.

Tack vare den patenterade konstruktionen kan de verktyg som används i grytan tas isär.

Verktygens konstruktion gör det möjligt att kombinera verktygsvingar efter eget behag.

Med universalverktyget [bild 2] kan man tillreda de flesta typer av mat. För mat med specialstruktur kan man bli tvungen att använda verktygsvingar som säljs som tilläggsutrustning.

Med kombinationerna på bilderna ovan kan man tillreda bland annat följande typer av mat:

Bild 1 [universalverktygets vinge + massakrok]: Lätt bryning av köttfärs, massablandning, t.ex. bolognese

Bild 2 [universalverktyg]: Potatismos, kräm, såser

Bild 3 [universalverktygets vinge + vispverktyg]: Skum, gröt, kvarg, vispade produkter.

Montera verktyget

Det lönar sig att först montera mittröret i grytan, varefter man kopplar på verktygsvingarna. På det sättet är det inte så tungt att lyfta verktyget i grytan. Med större grytor [300...470 liter] lönar det sig att först tilla grytan och lyfta verktyget i grytan när den lutar, varvid man inte behöver lyfta verktygen så högt.



Låsa verktyget

1. När du placerar verktygsvingarna på plats ska mittrörets båda handtag vara i lodrätt läge. (Bild 1)
2. Placera verktygsvingarna på plats och lås fast dem genom att sätta det mindre handtaget i vågrätt läge. (Bild 2)
3. När vingarna är låsta ska du ännu låsa hela verktyget på plats genom att sätta även det större handtaget i vågrätt läge. (Bild 3)



Bild 1

Du kan också montera verktyget på plats med vingarna monterade. Lyft i så fall verktyget på plats med det större handtaget och så att det mindre handtaget är i vågrätt läge. Lås genom att sätta det större handtaget i vågrätt läge.



Bild 2

Ta bort verktyget

Ta först bort verktygets vingar. Lyft båda handtagen i lodrätt läge och lyft försiktigt vingarna en åt gången ur grytan. Lyft sedan bort verktygsaxeln. Verktygen kan också tas bort med vingarna på plats. Lyft då hela verktyget i det större handtaget.



Bild 3

Obs! Lyft aldrig verktyget så att båda handtagen är i sitt övre läge och vingarna fortfarande är på plats. Vingarna kan i så fall falla av och repa insidan av grytan.

Tvätta verktyg

Verktyget kan diskas i diskmaskin eller för hand. Det lönar sig att ta isär verktyget före rengöring. Omrörningsredskapets skrapdelar behöver inte lösgöras före rengöring.

Omrörningsverktygen i mindre grytor ryms i en tvättkorg när verktyget har tagits isär.





TVÄTTA GRYTAN

Tvätta grytan direkt efter bruk.

Rengöring är mycket lättare – du sparar tid och möda, vatten och diskmedel.

Observera följande saker innan du börjar rengöra grytan:

SE UPP FÖR VARMA YTOR

ANVÄND VID BEHOV SKYDDSHANDSKAR

SKRAPA INTE YTORNA

ANVÄND GODKÄNDA RENGÖRINGSREDSKAP

VAR FÖRSIKTIG MED KEMIKALIER. FÖLJ KEMIKALIETILLVERKARENS ANVISNINGAR

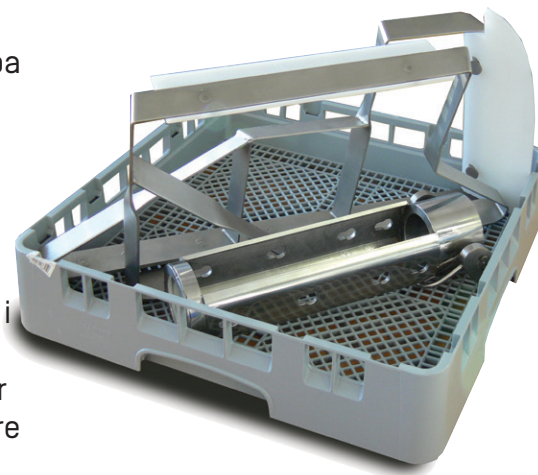


För rengöring rekommenderas rengöringsredskap som kan skaffas som tillvalsutrustning; vit skrubbsvamp, plastskrapa och tvättborste.

Redskap

Tvätta mätstickorna, sållgallren och omrörningsredskapen i diskmaskin eller för hand.

Omrörningsredskapets skrapdelar behöver inte lösgöras för rengöring. Omrörningsredskapet kan lösgöras i delar [lättare att hantera] och kan diskas i diskkorg..



Lock

Locket kan lösgöras helt för rengöring. Vänd först locket i horisontellt läge. Öppna låsningen genom att dra i det svarta T-handtaget. Håll samtidigt fast i lockets handtag.

När locket har kommit loss, frigör försiktigt lockets handtag så att det stiger i övre läge.

Locket kan diskas i maskin. Locket kan också tvättas tillsammans med grytan.

Silplåten kan också diskas i maskin.



Grytdelen – rengöring för hand

Se upp för het gryta!

Luta grytan i tömningsläge.

Kyl grytan med tvättslang [akta panelen] tills den är tillräckligt kyld för att vidröras.

Avlägsna först med en plastskrapa rester som lätt lösgörs från grytans insida.

Rengör grytan med borste och vit skrubbsvamp. Använd vid behov ett mildt tvättmedel.

Skrapa inte stålytorna.

Använd inte stålull.

Använd inte grön/brun skrubbsvamp.

Skölj rent, luta grytan och låt vattnet rinna i golvbrunnen.

Torka grytans insida vid behov med gummiskrapa eller torkduk.

Ställ grytan i stående läge och stäng locket.

Obs! Grytan bör förvaras i stående läge, torkad och avstängd. På detta sätt är risken för kontaminering mindre.



Grytdelen – rengöring med tvättredskap

Grytdelen kan också rengöras med ett speciellt tvättredskap som kan skaffas som tillval.

Avlägsna först alla matrester och ställ grytan i horisontellt läge.
Fäst tvättredskapet och ställ grytan i stående läge.

Tillsätt vatten i grytan och använd en liten mängd skummande tvättmedel.

Uppskattad vattenmängd enligt grytans storlek:

gryta 40...80 liter: ca 10 liter vatten,

gryta 100...200 liter: ca 20 liter vatten och

ju mindre vattenmängd du använder, desto bättre.

Ställ grytan på uppvärmning 40 °C och

starta omrörning med lägsta hastighet. Höj hastigheten så småningom så hög att skummet kommer ända upp till kanten. Låt rengöringen pågå på denna hastighet en stund. Stoppa rengöringen och töm grytan när grytdelen är ren.

Skölj och låt grytan torka.

Yttre ytor



Använd inte trycksatt vatten.

Använd inte ånga för rengöring.

Torka ytorna med en mikrofiberduk. Om nödvändigt, använd borste eller vit skrubbsvamp. Torka panelen med en mjuk och fuktig duk.

Benen och grytans mantel kan sköljas med rinnande vatten, men vattnet bör rinna nedåt [grytan bör vara i stående läge].

Allmänt

Det är viktigt att rengöra grytan ordentligt.

Om den rengörs rätt, går det lätt och snabbt att rengöra den också i framtiden.

Repor gör rengöring besvärligare gång på gång.

Använd alltså inte andra skrubbsvampar än den vita. Använd inte skurmedel.

Använd inte stålull, stålskrapa, kniv eller andra skrapande verktyg. Även rostfri stålull, som i reklamer sägs vara skonsam, skadar ändå ytorna i någon mån!

Använd tvättslang försiktigt.



SERVICE

Serviceräkneverk

Grytan ska underhållas med regelbundna intervall för att den ska kunna användas så länge som möjligt.

Grytan själv har ett serviceräkneverk, som meddelar om underhållsbehov genom att visa texten **SErvicE** på displayen. Underhållsintervallet är 500 drifttimmar/1 år.

Om 500 drifttimmar inte uppfylls ska grytan ändå underhållas årligen. Underhållsintervallet för säkerhetsanordningarna är 1 år. Användaren ansvarar själv för att grytan underhålls årligen.

När displayen visar underhållsbehovet, ska du kontakta det auktoriserade underhållsföretaget som utför underhållet. Grytan kan emellertid användas trots texten. Du kan trycka på valfri knapp på den övre raden för att ta bort texten från displayen.

Kontroll av serviceräkneverket

Genom att starta grytan och trycka på COOK-knappen samtidigt, visar displayen den totala användningstiden, t.ex. **t 1234**. Detta är den totala användningstiden (uppvärmning) i timmar.

Genom att trycka på [+]-knappen under COOK-knappen ändras texten till tid från senaste underhåll: **h 504**. Genom att trycka på [+]-knappen under COOK-knappen visas dessa två displayer växlande. För att komma bort från kontrollprogrammet måste du starta om grytan.

Obs! Underhållsräkneverket är installerat för att service skall tillräckligt ofta kunna kontrollera grytans funktioner och speciellt säkerhetsutrustningarna, så att grytan kan användas säkert.

Eftersom grytan är ett tryckkärl, bör säkerhetsventilen kontrolleras åtminstone en gång per år även om serviceintervallen 500 timmar inte uppfylls. Service nollar räkneverket vid underhåll.

FEL OCH STÖRNINGAR

Om följande åtgärder inte hjälper vid fel och störningar, kontakta service.

Grytan är "mörk"

Får grytan ström?
Kolla huvudsäkringarna (i byggnadens elskåp)
Är startknappen nedtryckt?
Kontakta service vid behov

Grytan värms inte upp

Har uppvärmning programmerats och programmet startats?
Är nödstoppsknappen nedtryckt?
Finns det vatten i manteln?
Får grytan vatten?
Är grytan i upprätt läge? Kontrollera med ett vattenpass.
Om grytan inte står rak och benen är justerbara, justera benen så att grytan står rak.
Kontakta service vid behov

Grytan värmer mycket långsamt

Manteln är fylld med vatten efter kylning.
Obs! Kolla att grytan är helt nedkyld och töm den på vatten: öppna försiktigt tömningskranen nere framför grytdelen; vänta tills vattnet slutar rinna och stäng av kranen.
Kontakta service vid behov

Fel värden i temperaturdisplayen

Ta kontakt med service.

Grytan tiltar inte/tiltar inte uppåt/ända ner

Är locket öppnat?
Är något emellan? Kolla att det inte finns något under, framför eller bakom grytan.
Kontakta service vid behov

Omröraren orkar inte blanda

För mycket mat. Ta bort mat eller lägg till vätska.
För styv produkt, minska på mängden.
Kontakta service vid behov

Omröraren har stannat

Överhettning. Vänta.
Frekvensomvandlaren ur kontroll.
Stäng av grytan och vänta 3 minuter före omstart.
Kontrollera att locket är stängt.
Kontakta service vid behov

Varningar på displayen

SErui cE

Regelbundet underhåll Ta kontakt med service.
Genom att trycka på displayen försvinner texten, men den visas igen vid följande start

ContActor Error

Kontaktorfel. Stäng av grytan omedelbart och ta kontakt med service. Grytan bör inte användas!

LWAteEr Error

Fel på vattenmätaren. Ta kontakt med service.

ProbE 1 OPEN

ProbE 1 ShortEd

ProbE 2 OPEN

ProbE 2 ShortEd

Sensorfel. Ta kontakt med service.

Li d OPEN

Locket är öppet. Stäng locket. / Funktionsfel i gränsbrytarna.

StoP

Är nödstoppsknappen nedtryckt?

Föroreningar i vattnet

Om vattnet innehåller mycket humus eller andra föroreningar, är det rekommenderat att ånggeneratorn töms dagligen. Rengör och stäng av grytan. Kolla att grytan är helt nedkyld. Öppna försiktigt tömningskranen på framsidan till höger. Lämna kranen öppen över natten. Obs! Om du har programmerat en timerinställning för morgonen, stäng kranen efter tömningen.
Stäng kranen följande morgon innan grytan startas. Grytan fylls automatiskt med rätt mängd vatten för ånggenerering.



Dieta®

UNDERHÅLL

Daglig kontroll före användning

Kontrollera att

- grytan är rengjord
- grytan är i upprätt läge. Observera att grytan inte värms upp när den är tiltad.
- omrörarverktyget ska vara korrekt låst på plats (bägge låshandtagen måste vara vända nedåt)
- om grytan har en tömningsventil, skall den vara installerad
- locket rör sig fritt och sitter fast i fullt öppet läge

Månatliga åtgärder

Då grytan är avstängd, nedkyld och rengjord

- Utför daglig kontroll
- Öppna ventilen framtill på grytan. Lämna kranen öppen. Stäng av kranen följande morgon innan du sätter igång grytan.



Åtgärder varje kvartal

Om grytan har ett vattenfilter, kan kvartalsunderhåll göras av användaren.

Observera kemikaliesäkerheten.

- Utför daglig kontroll
- Utför avkalkning enligt instruktionerna på nästa sida.

Regelbundet underhåll

en gång per år eller efter 500 drifttimmar.

Underhåll och reparationer får göras endast av kvalificerad underhållspersonal.

- Regelbundet underhåll bör göras efter 500 drifttimmar eller en gång om året. Eftersom grytan är ett tryckkärl skall den underhållas årligen, även om drifttimmarna understiger 500
- Vattenfiltret skall bytas årligen, även om det skulle se rent ut (för att undvika bakterietillväxt)
- Beroende på vattnets hårdhet kan borttagning av pannsten behöva göras i samband med det regelbundna underhållet.

AVKALKNING

Eftersom kalk utsöndras från tappvatten (i regel grundvatten) vid upphettning (vattnet innehåller kalciumoxid och/eller kalciumkarbonat), samlas det på botten av grytans ånggenerator och på motståndens ytor som så kallad pannsten. Pannsten förhindrar värmeöverföring från motståndet, vilket ökar energikostnaderna. Dessutom kan både pannsten och andra orenheter försvåra flottörens funktion. Byte av vatten i ånggeneratoren och avkalkning några gånger om året minskar risken för fel och ger bättre energihushållning.

Vattnets hårdhet °dH

- < 2 avkalkning behövs i regel inte
- 2 - 5 avkalkning en gång om året/mer sällan
- 6 - 8 1-4 gånger om året, vattenavhårdare rekommenderas
- > 8 vattenavhårdare nödvändig

Avkalkning

Avkalkning kan utföras av vem som helst. Iaktta emellertid säkerhetsaspekterna.

1. Stäng av grytan. Låt svalna. Öppna servicebrytaren.
2. Öppna tömningskranen nertill på grytdelen. Tappa ut vattnet.
3. Öppna luckorna på stödbenet. Stäng av huvudkranen för vattenmatningen. Öppna vattenfiltret och ta bort filterpatronen. Lägg erforderlig mängd avkalkningsmedel (pulver) i filterdelen. Fäst filterdelen på plats. Öppna huvudkranen för vattenmatningen. FÖLJ KEMIKALIETILLVERKARENS INSTRUKTIONER. AVKALKNINGSMEDLEN ÄR I REGEL GIFTIGA.
4. Starta grytan. Starta uppvärmningen. Grytan fyller automatiskt vatten i manteln genom vattenfiltret. En lösning med avkalkningsmedel ansamlas på botten av manteln. Om instruktionen för avkalkningsmedlet anger att en kall lösning ska användas, ska du stänga av uppvärmningen genast när du hör att kontaktorn slår om eller vattenflödet upphör. I annat fall ska du låta uppvärmningen pågå till manteltemperaturen är 70...90 °C. Låt avkalkningsmedlet verka den tid som angetts i kemikalietylverkarens instruktioner. Avkalkningsmedlet skadar inte grytan (grytdelen är syrafast stål).

5. Tappa ut lösningen efter den rekommenderade tidsperioden. Stäng huvudkranen för vattenmatningen och öppna filterdelen. Montera filterpatronen eller byt till en ny och stäng åter filterdelen. Öppna huvudkranen.
6. Starta uppvärmningen och vänta tills grytan själv fyller på så mycket vatten i manteln att kontaktorn slår om. Stoppa uppvärmningen, töm manteln genom att öppna bottenkranen och gör om detta 1-2 gånger.

Erforderlig mängd avkalkningslösning:

Gryta 40 ... 80	10 liter
Gryta 100 ... 200	15 liter
Gryta 300	30 liter

Tömning/spolning av ånggenerator

1. Stäng av grytan. Låt svalna.
2. Öppna tömningskranen nertill på grytdelen. Tappa ut vattnet. Följ med vattenkvaliteten till exempel genom att ta ett prov i ett GN-kärl. Om vattnet från grytan är relativt rent kan du fortsätta direkt till punkt 4.
3. När allt vatten har runnit ut, ska du starta uppvärmningen genom att trycka på knappen COOK. Vattenmatningen bör starta. Kontrollera kvaliteten på utkommande vatten med några minuters mellanrum och fortsatt vid behov att tappa vatten. När vattnet ser relativt rent ut kan du stänga av uppvärmningen.
4. Stäng dräneringskranen.

Automatisk avkalkning

Grytan kan utrustas med automatisk avkalkning genom att installera en separat vattenmatning för ånggeneratoren och i den linjen en filterenhet som är utrustad med en jonbytare. Filterpatronen bör bytas med ett års mellanrum. Detta system kan inte eftermonteras. Om kvaliteten på inkommande vatten annars är dålig (lukt och smak), finns motsvarande filtrering tillgänglig för anslutningarna av ånggenererings- och matlagningsvatten. Den kan eftermonteras. Dieta-service ger gärna mera information.



SÄKERHETSVENTILENS FUNKTIONSTEST

Följande gäller för grytor med utrustade med funktions test för säkerhetsventilen [t.ex. grytor levererade till Sverige].



Säkerhetsventilens funktionstest får endast utföras av en person utbildad för ändamålet.

1. Från styrpanelen aktivera uppvärmning. Ställ temperaturen till 120 °C.
2. När den inställda temperaturen har uppnåtts, tryck samtidigt på båda testknapparna [A] tills säkerhetsventilen öppnas (ca 1,5 bar / 127 °C). Följ samtidigt med temperaturen på styrpanelens display (får ej överstiga 128 °C) och tryckmätaren [B] (får ej överstiga 1,5 bar).
3. Observera från grytans bakre underdel att ånga strömmar ut från säkerhetsventilens utblåsningsrör. Säkerhetsventilen är placerad på baksidan av grytan, skyddad av bakpanel.
4. Avbryt testfunktionen om säkerhetsventilen inte aktiveras trots att trycket överstiger 1,5 bar.



Tilläggs information till myndigheten som utför en test



Risk för elstötar ifall man inte utför testen enligt instruktionerna.

1. Demontera grytans frontpanel genom att först lösgöra muttrar i grytans framkant/nedre del. [Bild 1] Därefter för frontpanelen neråt så att panelens överkant blir fri. Lyft panelen åt sidan. Nu ser man inkopplingen för testmanometer. [Bild 2]
2. Vid behov att kontrollera säkerhetsventilens [Bild 3] mekaniska funktion lösgör bakpanelen på samma sätt som frontpanelen.
3. Före inkoppling av testmanometer gör grytans mantel först trycklös genom att öppna mantels tömningsventil på grytans nedre del. Låt all vätska rinna ut. Stäng ventilen. [Bild 4]
4. Koppla testmanometern och utför testen enligt instruktionerna
5. När testen är utförd töm igen manteln före testmanometern lösgöres.
6. Installera frontpanelen!

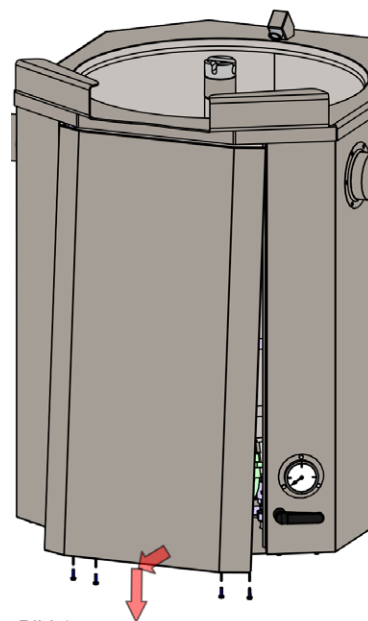


Bild 1

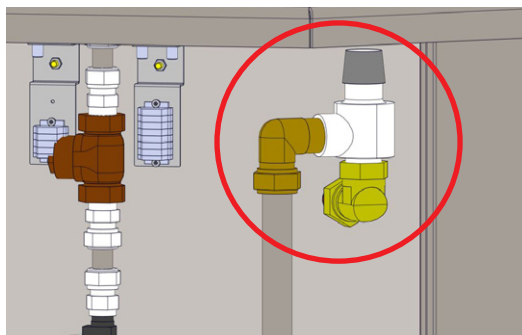


Bild 3

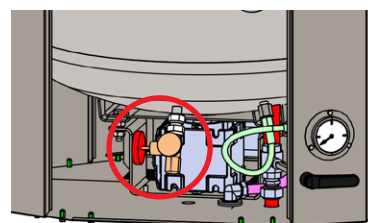


Bild 2



Bild 4