

Dieta®



GENIER ACE GENIER GO! MULTIFUNKTIONSGRYTOR

BRUKSANVISNING



Läs bruksanvisningen innan du använder utrustningen

1.	INLEDNING	4
1.1	ALLMÄNT	4
1.2	MÄRKNINGAR SOM ANVÄNDS	5
2.	SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	6
3.	BESKRIVNING AV UTRUSTNINGEN	10
3.1	ANVÄNDNINGSSÄNDAMÅL	11
3.2	GRYTANS KONSTRUKTION OCH DELAR	12
3.3	GRYTANS SPRÅK	13
3.4	TILLAGNINGSSÄTT	13
3.5	TEMPERATURREGLERING	14
3.6	RIKTGIVANDE PÅFYLLNINGSGRADER	16
3.7	TANGENTBORD PÅ SKÄRMEN	17
4.	VY PÅ GENIER ACE-GRYTAN	19
4.1	GRUNDELEMENT PÅ ACE-SKÄRMEN	20
4.2	ACE-ANVÄNDARNIVÅER	24
5.	VY PÅ GENIER GO!-GRYTAN	25
5.1	GRUNDELEMENT PÅ GO!-SKÄRMEN	26
5.2	GO! KÄYTTÄJÄTASOT	28
6.	ANVÄNDNING AV GRYTAN	29
6.1	SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV	30
6.2	SKÄRMLÅS.....	30
6.3	TIPPA	31
6.4	PÅFYLLNINGSSÖPPNING I LOCKET.....	32
6.5	TILLAGNING	32
6.6	KYLNING [tillval].....	35
6.7	TILLAGNINGSTID	37

6.8	FYLLA PÅ VATTEN	38
6.9	OMRÖRNINGSVERKTYG	40
6.10	OMRÖRNING	43
6.11	PROGRAMAVSLUT	49
6.12	ENERGIEFFEKTIV ANVÄNDNING	50
6.13	MANUELL TÖMNING AV ÅNGGENERATORN	51
7.	KYLNING	52
7.1	ALLMÄNT OM ATT KYLA I GRYTAN	53
7.2	GRYTKYLNINGAR SOM KAN VÄLJAS	53
7.3	KYLNINGSEFFEKT	54
7.4	KYLNINGSAVSLUT	55
7.5	SLUTRESULTAT EFTER KYLNING	56
7.6	TVÅFASKYLNING	57
8.	RENGÖRA GRYTAN	58
8.1	ALLMÄNT OM RENGÖRING	60
8.2	RENGÖRA VERKTYG	61
8.3	AUTOMATISK TVÄTT – GRYTDELEN	61
8.4	TVÄTTA GRYTDELEN FÖR HAND	62
8.5	RENGÖRA LOCKET	63
8.6	YTTRE FODER	64
8.7	AVTORKNING	64
9.	KOKPROGRAM I GENIER ACE-GRYTAN	65
9.1	MAPPEN KOKPROGRAM	66
9.2	ANVÄNDA KOKPROGRAM	67
9.3	TIMERINSTÄLLNING FÖR KOKPROGRAM	71
9.4	SKAPA KOKPROGRAM	72

9.5	MAPPEN MINA KOKPROGRAM.....	75
9.6	MAPPEN FAVORITER	76
10.	SPECIALFUNKTIONER I GENIER ACE-GRYTAN	77
10.1	REALTIDSRAPPORT ÖVER TILLAGNINGEN [tillval]	78
10.2	ÄGGKLOCKA.....	78
10.3	VÄGNING [tillval]	79
11.	KOKPROGRAM I GENIER GO!-GRYTAN.....	81
11.1	MAPPEN KOKPROGRAM	82
11.2	ANVÄNDA KOKPROGRAM.....	82
11.3	TIMERINSTÄLLNING FÖR KOKPROGRAM	83
11.4	SKAPA KOKPROGRAM	83
12.	GRYTANS TILLÄGGSFUNKTIONER	85
12.1	TIMERINSTÄLLNING	87
12.2	DATAÖVERFÖRING [standard i ACE-grytor, tillval till GO!-grytor]	87
12.3	RAPPORTER [standard i ACE-grytor, tillval till GO!-grytor]	88
12.4	ANVÄNDARE [ACE-grytor]	88
12.5	INSTÄLLNINGAR	89
13.	GRYTUNDERHÅLL	91
13.1	UNDERHÅLLSÅTGÄRDER	92
13.2	UNDERHÅLLSMENY	94
13.3	FELSÖKNING	97
13.4	FELMEDDELANDEN	99
14.	INSTALLATION	102
14.1	INTRODUCTION	103
14.2	PLATS FÖR INSTALLATION AV GRYTAN.....	103
14.3	LYFTA GRYTAN.....	104
14.4	INSTALLERA GRYTAN	104
14.5	CONNECTIONS.....	108
15.	FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	114

1. INLEDNING

1.1 ALLMÄNT

Den här bruksanvisningen utgör en del av utrustningen. Förvara bruksanvisningen omsorgsfullt och så att alla användare har tillgång till den.

De som använder utrustningen ska känna till innehållet i bruksanvisningen så att de kan använda, rengöra, sköta och avhjälpa eventuella störningar på ett säkert sätt. Detta gäller framför allt avsnittet "Säkerhetsföreskrifter".

Alla bilder i bruksanvisningen är bara exempel och det kan förekomma olikheter mellan bilderna och grytorna.

Om grytan får ett fel eller fungerar fel ska du stänga av den och tillkalla service. Låt Dietas service eller en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren underhålla utrustningen och använde endast originalreservdelar.

Garantin ersätter inte person- och egendomsskador och tillverkaren svarar inte heller för sådana skador om de beror på en eller flera av de orsaker som räknas upp nedan:

- grytan används på ett sätt som avviker från dess avsedda användningsändamål.
- grytan har tagits i bruk på fel sätt eller grytan används eller underhålls på ett felaktigt sätt.
- användnings- eller underhållsanvisningarna i bruksanvisningen har inte iakttagits.
- grytan har utsatts för tekniska modifieringar som inte är godkända.

Den A-viktade emissionsljudtrycksnivån vid operatörplatsen är under 70 dB(A).

Grytans netvikgt

40L	60L	80L	100L	150L	200L	300L	400L	475L
250 kg	260 kg	270 kg	280 kg	320 kg	345 kg	400 kg	485 kg	510 kg

1.2 MÄRKNINGAR SOM ANVÄNDS



VARNING

Detta märke anger en situation där det kan förekomma en fara. Följ givna anvisningar för att kunna undvika personsador och skador på utrustningen.



ANMÄRKNING

Detta märke anger rätt utförande. Följ givna anvisningar för att kunna undvika skador på utrustningen och för att utrustningen ska fungera på bästa möjliga sätt.



Omfattar rekommendationer och tips som ska iakttas och/eller följas för att utrustningen ska fungera på bästa sätt.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Den här grytan uppfyller kraven i tillämpliga säkerhetsstandarder. Det förhindrar dock inte förekomsten av kvarvarande risker till exempel till följd av felaktig användning.

Den personal som använder grytan ska känna till de bestämmelser som gäller på installationsplatsen samt iakttä dessa bestämmelser.

Utrustningen ska vara utförd enligt tillverkarens anvisningar och med beaktande av lokala föreskrifter och bestämmelser.

Användning

- Den person som använder utrustningen ska ha fått introduktion i rätt och säker användning av utrustningen.
- Det är mycket viktigt att grytan används i enlighet med bruksanvisningen.
- Grytan får varken användas eller rengöras av personer som inte har fyllt 16 år.
- Personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala egenskaper eller som saknar erfarenhet och kännedom om de faror som användningen av utrustningen är förknippad med ska vid användning övervakas av en person som har ansvaret för deras säkerhet. Den person som har ansvaret för övervakningen ska känna utrustningen och de faror som den medför.
- Underhåll och reparationer får endast utföras av en yrkesperson och en ackrediterad serviceverkstad/Dietas service.

Heta ytor och vätskor

Heta ytor medför risk för brännskador.

- Grytdelen kan vara het.
- Var särskilt försiktig när du hanterar grytans innerdel och överkant.
- Låt ytorna svalna före rengöring.

Het ånga medför risk för brännskador.

- Var försiktig när du öppnar locket: ångan är brännande het.

Heta vätskor medför risk för brännskador.

- Om du kokar olja eller sockerlag är såväl grytan som maten mycket heta. Dessutom fastnar olja och sockerlag lätt vid huden.
- Var försiktig när du blandar heta vätskor. Om hastigheten är för hög kan maten stänka. Observera att omrörning med byte av riktning ger upphov till mer stänk än om man rör om i en riktning.

Överhettning medför brandfara.

- Förvara inte brännbara föremål eller plastkärl i tillagningsutrymmet.
- Överskrid inte den maximala påfyllningsvolymen.

Rörliga delar

Omrörningsverktyget kan orsaka risk för personskada.

- För inte in handen eller några redskap i grytan när omrörning pågår. [Obs! Detta gäller även säkerhetsomrörning.]
- Omrörningsverktyget ska sättas i en tom gryta och maten fyllas på först därefter.
- Försäkra dig om att verktyget låses ordentligt.

När grytan tippas kan det medföra risk för personskada.

- Försäkra dig om att inga personer/hinder finns under eller bakom grytan innan du tippas den.
- Var alltid försiktig när du tippas grytan.

Nedfällning av grytans lock kan medföra risk för personskada.

- Fäll ner locket försiktigt.

Risk för elstöt

Livsfara som beror på el.

- Grytan är en elutrustning. Förhåll dig till detta på tillbörligt sätt.
- Öppna aldrig skyddsplåtarna på grytans ben.

Felaktig användning

Felaktig användning kan medföra risk för egendomsskada.

- Se till att den personal som använder utrustningen får regelbunden utbildning.
- Övervaka grytan när den är i gång.
- Använd endast originaltillbehör.
- Repa inte grytans ytor.
- Använd inte mycket sura eller andra korrosiva ämnen i grytan. Observera att till exempel salt, ättiksyra och citronsyra är korrosiva vid längre exponering.
- Använd inte utrustningen kontinuerligt vid hög temperatur.
- Använd inte utrustningen vid temperaturer under 4 °C.
- Använd inte utrustningen utomhus.

Tryckkärl

Grytan är ett tryckkärl. Grytan värmer med hjälp av en ångmantel vars maximala temperatur är 128 °C [1,5 bar övertryck]. Felaktig användning medför risk för personskada. Öppna inte tömningskranarna eller andra tömningsanordningar innan trycket ligger nära lufttrycket.

Om en tömningskran öppnas leder det till att det heta innehållet i det kokande kärlet läcker ut.

Det är förbjudet och farligt att påverka säkerhetsanordningarna. Kontrollera säkerhetsanordningarna regelbundet.

Rengöring av grytan

Felaktig rengöring kan medföra risk för egendomsskada.

- Rengör och torka grytan efter varje användningsgång.
- Repa inte grytans ytor.
- Använd godkända rengöringsredskap.
- Rengör inte grytan med trycktvätt.
- Spruta inte vatten direkt på styrenheten eller brytarna.
- Rengör aldrig grytan med mycket sura rengöringsmedel eller medel som innehåller slipmedel.
- Rengör aldrig grytan med skursvampar som är mycket nötande, hårda och grova
- Ett halt golv medför fallrisk.
- Håll golvet kring utrustningen rent och torrt.

Tunga delar

Felaktigt lyft av omrörningsverktyget kan medföra en ergonomirelaterad skada.

- Lyft upp omrörningsverktyget ur grytan i delar. Det kompletta verktyget är tungt att lyfta.
- Tippa vid behov grytan för att ta ut omrörningsverktyget.

Felaktig utrustning

En felaktig utrustning medför risk för personskada.

- Omrörning eller tippning som beror på fel kan stoppas med nödstoppknappen.
- Koppla loss den felaktiga utrustningen från elnätet.
- Använd inte utrustningen om den har ett fel.
- Kontakta service omgående om ett fel observeras i utrustningen.
- Reparation av utrustningen ska endast utföras av ackrediterad och kompetent personal.

3. BESKRIVNING AV UTRUSTNINGEN

3.1 ANVÄNDNINGSSÄNDAMÅL

Denna utrustning är avsedda för användning i kommersiella tillämpningar, t.ex. kök i restauranger, matsalar, sjukhus och kommersiella anläggningar som bagerier, slaktare etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel i dustrianläggningar. Det är förbjudet att använda utrustningen för något annat ändamål.

Utrustningen kan endast användas med hjälpredskap som lämpar sig för matlagning. Hjälpredskap i stål kan repa grytans yta vilket ökar risken för korrosion.

Vi rekommenderar att endast plast- och träredskap används inuti grytan.

Det är förbjudet att sätta frätande och sinsemellan reagerande ämnen i grytan.

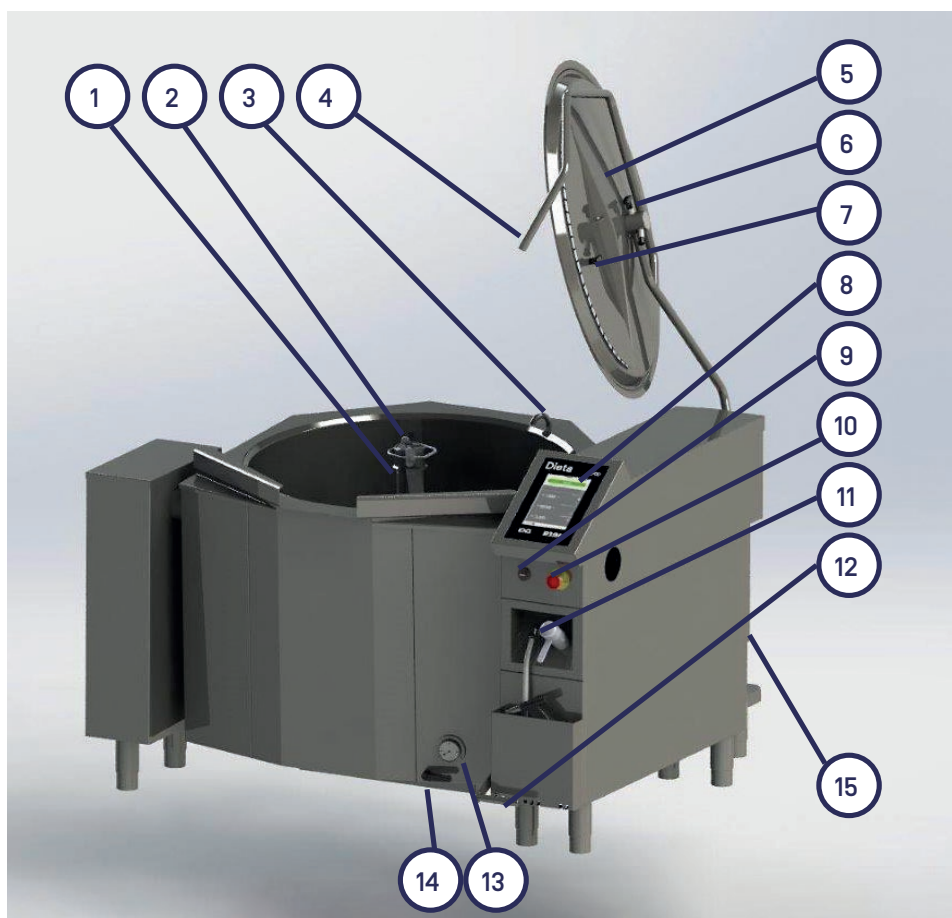
Observera även att vissa produkter som används vid matlagning är frätande om de förvaras i grytan under en längre tid.



ANMÄRKNING

Använd inte hjälpredskap av metall eftersom de kan repa grytan.

3.2 GRYTANS KONSTRUKTION OCH DELAR



1. Omrörare och omrörningsverktyg
2. Låsning av omrörningsverktyget
3. Vattenkran
4. Lockhandtag
5. Lock
6. Låsning av locket
7. Påfyllningsöppning och lock för påfyllningsöppningen
8. Kontrollpanel
9. USB-kontakt [Genier ACE eller tillval]
10. Nödstoppsknapp
11. Tvättslang [tillval]
12. Pedal [tillval]
13. Tryckmätare
14. Tömningsventil för ånggenerator
15. Frånskiljare för elmatning [baktill på grytbenet]

3.3 GRYTANS SPRÅK



Du kan välja språk för grytan med användarknappen i statusraden som kan dras fram från övre kanten. Peka på flaggorna för att välja språk.

3.4 TILLAGNINGSSÄTT

Kokning

Vid kokning kan grytans funktioner för uppvärmning, koktid, omrörning och vattenpåfyllning ställas in individuellt. De önskade ändringarna görs separat varje gång. Vid kokning blir programmet färdigt när måltemperaturen har nåtts eller koktiden har löpt ut.

Kylning

Vid kylning kan funktionerna ställas in som vid kokning, utom att man istället för att värma grytan som standard kyl den genom att cirkulera vatten i grytans mantel. Se avsnittet Kylning för en mer detaljerad beskrivning av kylningen.

Kokprogram

Med kokprogram kan man köra kokprogram som utgörs av färdiglagrade funktioner. Ett kokprogram består av ett eller flera olika steg mellan vilka inställningarna för de olika funktionerna (temperatur, tid, vattenmängd, omrörning) kan ställas om. Kokprogrammen kan inkludera både uppvärmning och kylning eller bara omrörning.

Vid sidan av den automatiskt framskridande tillagningsprocessen kan de enskilda funktionerna ställas in som vid kokning/kylning.

3.5 TEMPERATURREGLERING

Reglering med manteltemperaturen 1...125 °C

Vid reglering med manteltemperaturen värmer grytan upp manteln till önskad temperatur. Inställningen används till exempel vid

- effektiv upphettning när temperaturen ställs in på 100...125 °C bl.a. när man vill bryna kött i grytan (börvärde 115...125 °C).
- tillagning av produkter när det är viktigt att temperaturen på grytans ytor inte överstiger ett visst värde, t.ex. smältning av choklad.

Följ även mattemperaturen även om du reglerar temperaturen manteltemperaturen.

Reglering med mattemperaturen, 1...99 °C [ACE-grytor/tillval till GO!-grytor]

Grytan värmer upp maten till önskad temperatur och reglerar därefter uppvärmningen automatiskt. Manteltemperaturen som används vid uppvärmning beror på den valda mattemperaturen:

Jäsning, 1...39 °C

Automatiskt jäsprogram: När den använda temperaturen är högst 39 °C reglerar grytan själv manteltemperaturen till högst 46 °C för att jästen inte ska dö.

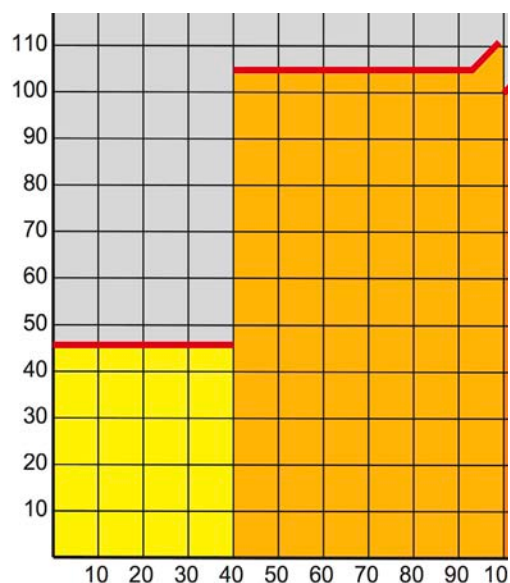
Skonsam kokning 40...92 °C

Automatiskt program som förhindrar vidbränning: När den använda temperaturen är 40...92 °C ställer grytan in den maximala manteltemperaturen till 105 °C för att förhindra att maten bränner vid. Detta program rekommenderas för mjölkbaserade såser och soppor.

Effektiv kokning 93...99 °C

När den använda temperaturen är 93...99 °C höjer grytan snabbt mattemperaturen till den önskade (den maximala manteltemperaturen är +12 °C).

Detta program rekommenderas till exempel när du kokar potatis och reducerar såser (kokar bort en del av vätskan).



Temperaturen baseras på
vald mattemperatur.

Reglering med ΔT -temperatur, 1...99 °C [endast ACE-grytor]

Vid användning av ΔT -temperaturreglering värmer grytan upp maten till den angivna temperaturen. Samtidigt hålls manteltemperaturen hela tiden vid en temperatur som är ΔT högre än mattemperaturen.

Reglering med ΔT -temperatur lämpar sig väl för mat som kräver långvarig sjudning eller bräsering.

3.6 RIKTGIVANDE PÅFYLLNINGSGRADER

Den givare som mäter mattemperaturen är placerad på den lodräta delen av grytans insida. För att regleringen av mattemperaturen ska fungera måste nivån på den produkt som är i grytan ligga ovanför givaren. Om så inte är fallet kommer den uppmätta mattemperaturen inte att motsvara den verkliga temperaturen vilket leder till att temperaturregleringen inte fungerar korrekt.

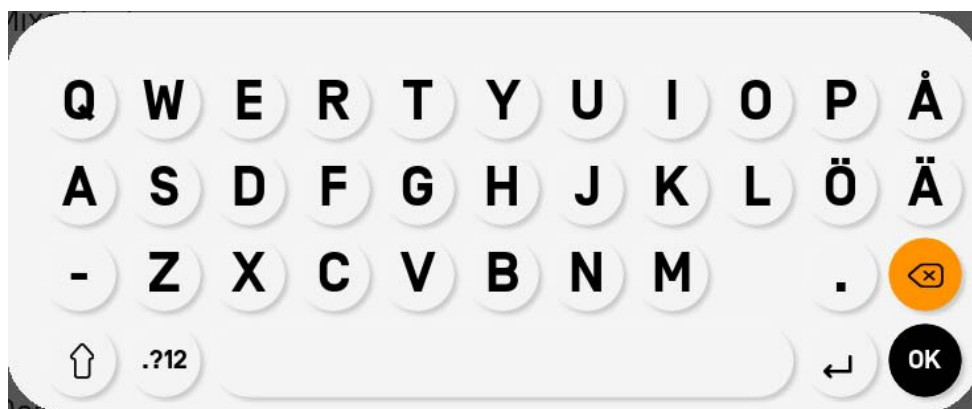
Grytstorlek	Nettovolym	Bruttovolym	Minsta påfyllningsgrad
40	40 L	52 L	12 L
60	60 L	70 L	12 L
80	80 L	90 L	12 L
100	100 L	110 L	12 L
150	150 L	165 L	33 L
200	200 L	215 L	33 L
300	300 L	325 L	74 L
400	400 L	425 L	74 L
475	475 L	500 L	74 L

* För funktion med mätning och reglering av mattemperatur.

3.7 TANGENTBORD PÅ SKÄRMEN

Tangentbord

När du behöver skriva in text på grytan kontrollenhet visas ett tangentbord på skärmen



Välj mellan små och stora bokstäver



Välj mellan bokstäver och siffror&specialtecken



Radbyte



Ångra/radera tecken

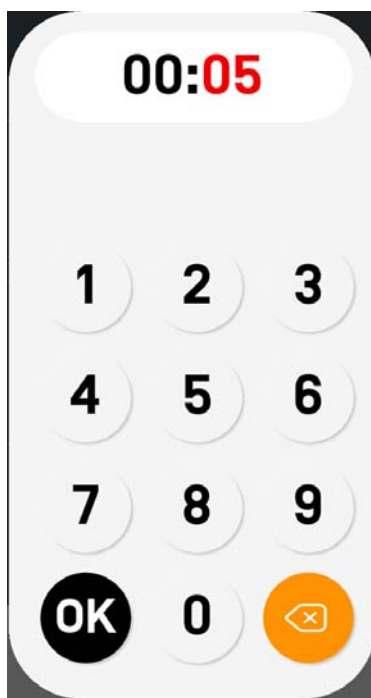


Godkänn val

När du trycker utanför tangentbordet ångras gjorda val och du går tillbaka till föregående vy.

Sifferknappar

När siffervärden eller klocktider ska anges för grytans kontrollenhet visas sifferknappar på skärmen. Följande värde som ska skrivas in visas som ett orange val på sifferknapparna.



Först anges önskat minuttvärde:

- ange 15 minuter genom att trycka på "1" och "5" i följd
- ange 5 minuter genom att trycka på "0" och "5" eller bara "5" och OK

Efter minuterna går det orange valet till timmarna och timmarna anges på motsvarande sätt.



Ta bort angivna värden och börja skriva in minuter på nytt



Godkänn val

När du trycker utanför sifferknapparna ångras gjorda val och du går tillbaka till föregående vy.

4. VY PÅ GENIER ACE-GRYTAN

4.1 GRUNDELEMENT PÅ ACE-SKÄRMEN

Startvy



Statusrad

Statusraden visar alltid. Den visar den aktuella menyn, de viktigaste pågående funktionerna samt klockslaget.



Dra statusraden nedåt för att öppna menyn med specialfunktioner. Stäng menyn genom att dra den tillbaka upp.



Knappen tar dig alltid tillbaka till startvyn



Välj aktuell användare och grytans språk.



Granska en realtidsrapport över det pågående tillagningsprogrammet. [Tillval]



Äggklocka med vilken du kan ange in tidsinställning för ett larm.

Vägningsvy. (Tillval)

Stäng av programmet i grytan

Huvudmeny

Huvudmenyn har knappar för olika funktioner och menyer.



Öppnar kokning för manuell matlagning

Öppnar kylning för manuell matlagning med kylning

Åtkomst till de kokprogram du har valt som favoriter

Åtkomst till grytans tvättfunktioner

Öppnar mappen för skapande, redigering och organisering av kokprogram

Åtkomst till grytfunktionerna Tidsinställning, Dataöverföring, Rapporter, Användare, Inställningar och Underhåll.

Infovy

Visar den information som för tillfället är viktigast för användaren, till exempel aktuellt program, tidsinställt program eller underhåll behövs.

Funktionsknappar

Med funktionsknapparna



styr du tippningen



styr du grytan tillbaka till dess övre läge



startar du säkerhetsomrörning med locket öppet eller avslutar kokprogram.

Tippnings- och säkerhetsomrörningsknapparna visas automatiskt när grytans lock öppnas.

Du kan även dra fram dem från nedre kanten av grytan. Då visas endast de funktioner som är tillgängliga [grytan kan inte tippas med locket stängt].

Dölj knapparna för tippnings- och säkerhetsomrörningsfunktionerna genom att dra dem mot grytans nedre kant.



Knappar för tippning och säkerhetsomrörning när locket är öppet eller knapparna har dragits fram

LOPETA

Knapparna för kokprogrammets framskridande

- AVBRYT
- FÄRDIG

visas automatiskt när de kan användas.

VALMIS



Under pågående kokprogram visas knapparna för tippning, säkerhetsomrörning och kokprogrammets framskridande samtidigt.

Tillagningsvy

03:24

TEMPERATUR-REGLERING

- 92°C +

92 °C

85 °C 105 °C

TIDSINSTÄLLNING

- 00:10 +

Arvioitu aika 03:34

INSTÄLLNING AV VATTENMÄNGD

- 125 l +

125 l

Kokonaismäärä: 25 l

INSTÄLLNING AV OMRÖRNING

- 60 +

Yhteen suuntaan

LOPETA

TOMAATTI KEITTO 04:17

TEMPERATUR-REGLERING

- 92°C +

92 °C

0 °C 0 °C

TIDSINSTÄLLNING

- 00:30 +

Arvioitu aika --

INSTÄLLNING AV VATTENMÄNGD

- 125 l +

125 l

Kokonaismäärä: 0

INSTÄLLNING AV OMRÖRNING

- 60 +

Yhteen suuntaan

Saanto 135kg
Kokonaisaika 0 min

92°C 00:30

125 l 60

OK

-- + 00:30 päästä

TARKISTA TUOTE

-- + 00:30 päästä

10°C

80

ALOITA

STEG I KOKPROGRAMMET

4.2 ACE-ANVÄNDARNIVÅER



Du kan välja språk för grytan med användarknappen i statusraden som kan dras fram från övre kanten. Peka på flaggorna för att välja språk.

Superanvändare

Som superanvändare kan man använda alla tillagningsfunktioner, skapa och organisera kokprogram, ställa in användarinställningarna för grytan samt utföra användarens underhållsfunktioner. Om grytan har aktiverats med basanvändarstatus måste man ange lösenord för att bli superanvändare (det förinställda lösenordet är 2020).

Basanvändare

Basanvändaren har behörighet att använda:

- Funktionerna kokning och kylning
- Programmen i mappen favoriter
- Tvättfunktionerna

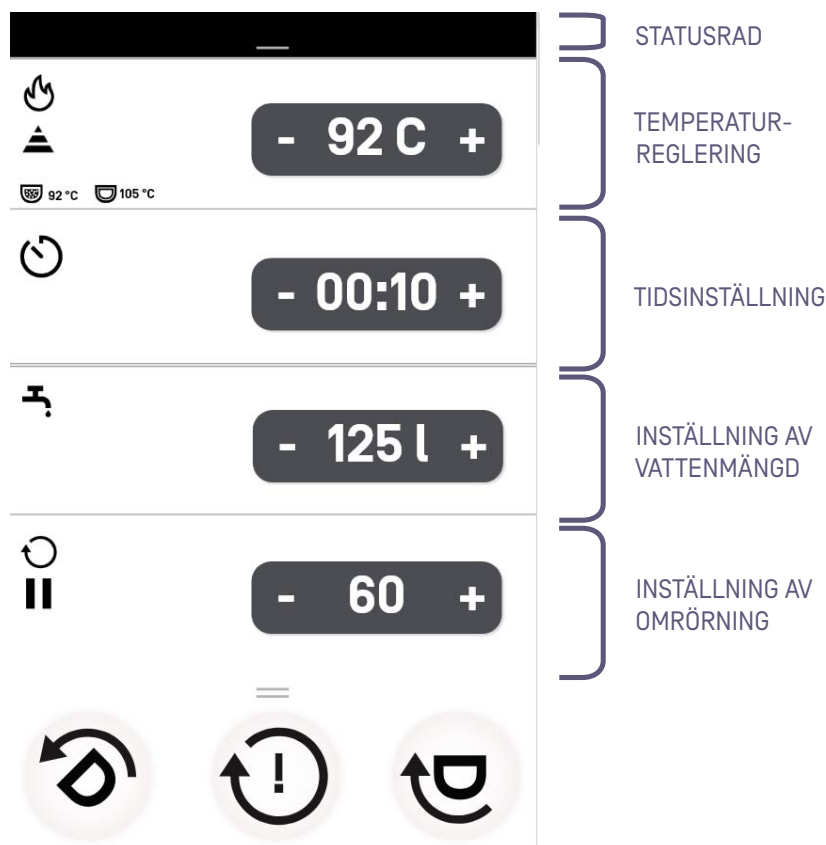
Servicetekniker

Användarprofilen för servicetekniker är skyddad med lösenord. Profilen möjliggör underhålls- och servicefunktioner för grytan. För att få använda profilen måste man vara utbildad.

5. VY PÅ GENIER GO!-GRYTAN

5.1 GRUNDELEMENT PÅ GO!-SKÄRMEN

Startvy



Statusrad och funktionsmenyn

Statusraden visas alltid. Den visar den aktuella meny, de viktigaste pågående funktionerna samt klockslaget.



Dra statusraden nedåt för att öppna funktionsmenyn. Stäng meny genom att dra den tillbaka upp.



Välj aktuell användare och grytans språk.



Åtkomst till grytans tvättfunktioner



Öppnar menyn med egna kokprogram



Åtkomst till grytfunktionerna Tidsinställning, Dataöverföring, Rapporter, Användare, Inställningar och Underhåll.



Stäng av programmet i grytan

Funktionsknappar

Med funktionsknapparna



styr du tippningen



styr du grytan tillbaka till dess övre läge



startar du säkerhetsomrörning med locket öppet eller avslutar kokprogram.

Tippnings- och säkerhetsomrörningsknapparna visas automatiskt när grytans lock öppnas.

Du kan även dra fram dem från nedre kanten av grytan. Då visas endast de funktioner som är tillgängliga (grytan kan inte tippas med locket stängt).

Dölj knapparna för tippnings- och säkerhetsomrörningsfunktionerna genom att dra dem mot grytans nedre kant.



Knappar för tippning och säkerhetsomrörning när locket är öppet eller knapparna har dragits fram



LOPETA

Knapparna för kokprogrammets framskridande

- AVBRYT
- FÄRDIG

visas automatiskt när de kan användas.



Under pågående kokprogram visas knapparna för tippning, säkerhetsomrörning och kokprogrammets framskridande samtidigt.

5.2 GO! KÄYTTÄJÄTASOT



Du kan välja språk för grytan med användarknappen i statusraden som kan dras fram från övre kanten. Peka på flaggorna för att välja språk.

Superanvändare

Som superanvändare kan man använda alla tillagningsfunktioner, skapa och organisera kokprogram, ställa in användarinställningarna för grytan samt utföra användarens underhållsfunktioner.

Servicetekniker

Användarprofilen för servicetekniker är skyddad med lösenord. Profilen möjliggör underhålls- och servicefunktioner för grytan. För att få använda profilen måste man vara utbildad.

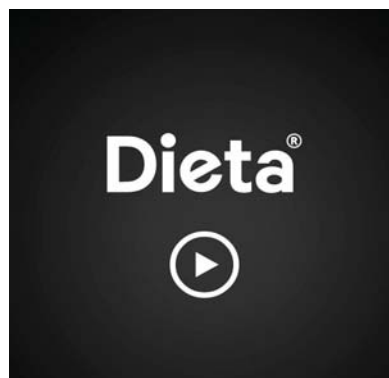
6. ANVÄNDNING AV GRYTAN

6.1 SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV

Sätta på

Starta grytprogrammet genom att trycka på startikonen på skärmen.

- Om skärmen är mörk kan du vidröra den för att aktivera den och startikonen visas.
- Om skärmen inte aktiveras bör du kontrollera att strömmen är tillkopplad och att huvudbrytaren är i till-läget.



Stänga av

Försätt grytan i stand by-läge med avstängningsikonen i menyn upptill på skärmen. Stäng av strömmen till grytan med huvudbrytaren på baksidan.



ANMÄRKNING

Försätt alltid grytan i stand by-läge innan du stänger av den med huvudströmbrytaren.

6.2 SKÄRMLÅS

Om grytans skärm inte har vidrörts på en stund aktiveras skärmlåset automatiskt. Öppna skärmlåset genom att tryck på skärmen och välj OK.

6.3 TIPPA

Grytan kan tippas endast när locket är öppet. När du öppnar locket visas raden med funktionsknappar och som omfattar tippningsknapparna. [Om det inte är möjligt att tippa grytan visas knapparna inte.]



Tippa grytan



Returnera grytan till lodrätt läge



Symbolerna för tippning av grytan visas inte om tippning inte är möjlig.

Grytan kan inte tippas under tömning efter kylning. Vänta till tömningen har avslutats, varvid det åter blir möjligt att tippa grytan.

Grytan tippas så länge knappen hålls intryckt. Om grytan har returneringsfunktionen aktiverad sker det i slutet av rörelsen en kort tillbakarörelse som ska minska droppande mat från hällpipen.



VARNING

Tippa försiktigt.

Kontrollera före tippning att ingen eller någonting befinner sig under eller bakom grytan.



ANMÄRKNING

Avbryt tippningen om du märker att grytan inte tippas normalt.

Tryck inte upprepade gånger på tippningsknappen även om detta skulle få grytan att tippas. Du kan söndra elektroniken eller tippmotorn.

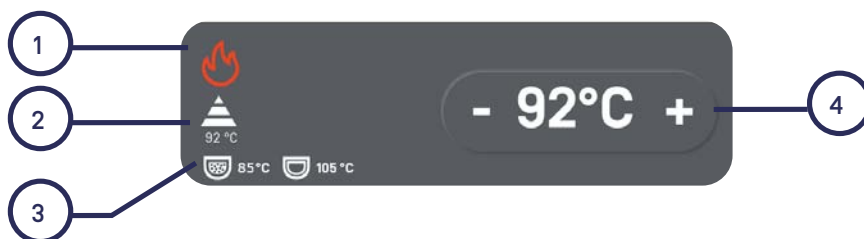
6.4 PÅFYLLNINGSSÖPPNING I LOCKET

Påfyllningsöppningen i locket kan användas för att fylla på ingredienser medan tillagning pågår. Påfyllningsöppningens eget lock hålls på plats medan grytans lock öppnas och påfyllningsöppningens lock kan öppnas separat när grytans lock är stängt.

- Öppna påfyllningsöppningen genom att lyfta upp dess lock i lodrätt läge.
- Stäng påfyllningsöppningen genom att sänka locket tillbaka till dess nedre läge.
- Du kan låsa locket på påfyllningsöppningen i stängt läge genom att dra det stängda locket mot dig själv. Frigör låsningen genom att skjuta locket på påfyllningsöppningen bortåt från dig själv.

6.5 TILLAGNING

1. Tillagningsfunktion
2. Måltemperatur
3. Nuvarande temperaturer
4. Val av temperatur/Aktuell temperatur



Starta uppvärmning

Uppvärmningen startar automatiskt när du väljer måltemperatur eller startar ett kokprogram.

Om en triangelsymbol visas ovanför måltemperaturen till vänster håller grytan på att värmas mot måltemperaturen.



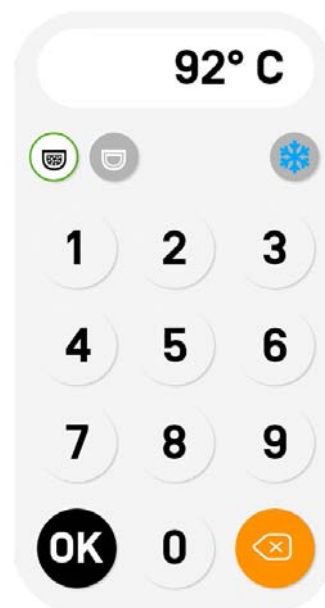
Uppvärmningen startar endast om grytan är i lodrätt läge och den avbryts om grytan tippas.

Välja måltemperatur

Den aktuella måltemperaturen visas med grå bakgrund. Den kan ändras

- med knapparna +/-
- genom att trycka på siffervärdet, varvid du kommer till den detaljerade temperaturregleringen
Ange temperaturen som ett siffervärde här

Som standard reglerar grytan temperaturen genom att reglera mattemperaturen. Du kan kontrollera den angivna måltemperaturen till vänster i temperaturregleringen.



Höga temperaturer förbrukar mer energi och bildar ånga i köket.

Välja temperaturreglering

Tryck på siffervärdet för att komma till den detaljerade temperaturregleringen. Här kan du även välja vilken temperaturreglering som ska användas. Den valda funktionen visas med vitt.



Temperaturreglering baserad på manteltemperaturen. [1...125 °C]



Temperaturreglering baserad på mattemperaturen. [1...99 °C]
[ACE-grytor/tillval till GO!-grytor]



Temperaturreglering baserad på önskad mattemperatur och så att manteltemperaturen håller en temperatur som ligger ett inställt värde högre upp. [1...99 °C] [endast ACE-grytor]



Starta kylning [1...70 °C] [tillval]



Observera att termostatstyrningen för grytan fungerar så att uppvärmningen upphör när den önskade temperaturen har uppnåtts och den fortsätter först när temperaturen har sjunkit. Därför kan det verka som att kokningen har upphört om du inte märker några bubblor. Maten tillreds dock.

Välja ΔT -temperaturer (endast ACE-grytor)



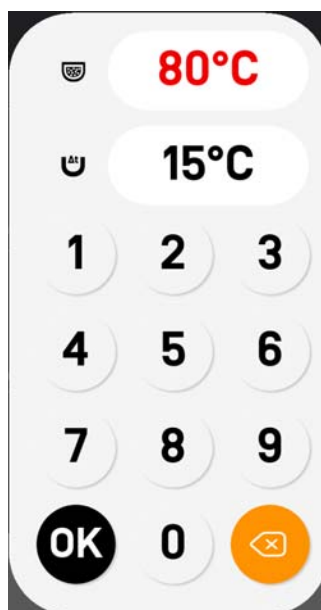
Tryck på siffravärdet på raden för att ange en måltemperatur för maten.



När du trycker på siffravärdet på raden kan du ställa in värdet på ΔT -temperaturen. Grytan håller automatiskt manteln vid en temperatur som är ΔT högre än den aktuella mattemperaturen.



Du kan lämna vyn för inställning av ΔT -temperaturer med ikonen uppe till vänster.



Aktuell temperatur

92°C

Den aktuella temperaturen visas med röd bakgrund. Dessutom visar temperaturregleringen till vänster mantelns och matens aktuella temperaturer. Den temperatur som styr uppvärmningen är skriven med vita tecken



Manteltemperatur



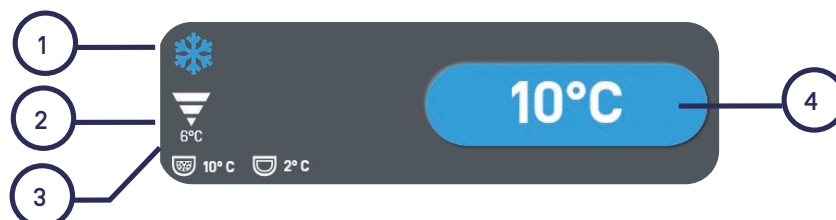
Mattemperatur (ACE-grytor/tillval till GO!-grytor)

Avsluta uppvärmning

Tryck på siffravärdet för måltemperaturen i 3 sekunder för att avsluta uppvärmningen.

6.6 KYLNING (tillval)

1. TILLAGNINGSFUNKTION
2. VAL AV TEMPERATUR/
3. NUVARANDE TEMPERATUR
4. MÅLTEMPERATUR
5. NUVARANDE TEMPERATURER



Starta kylning

När grytan är inställd på kylning startar kylningen automatiskt när du anger en måltemperatur. [Du kan kontrollera vilken tillagningsfunktion som är vald med hjälp av symbolerna.]

Om kokning är aktiverad kan du starta kylningen genom att välja kylning via den detaljerade temperaturinställningen.

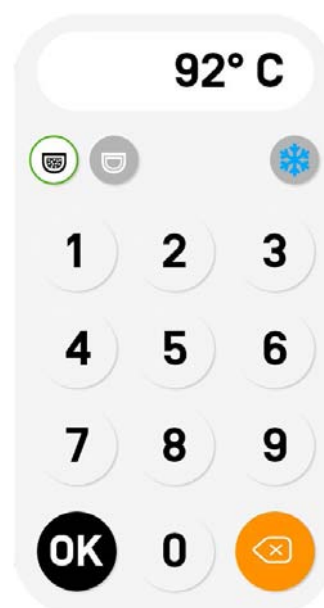
Om det ovanför måltemperaturen till vänster finns en nedåtvänd triangelsymbol håller grytan på att kylas mot måltemperaturen.

Välja måltemperatur för kylning

Den aktuella måltemperaturen visas med grå bakgrund. Den kan ändras

- med knapparna +/-
- genom att trycka på sifvervärdet, varvid du kommer till den detaljerade temperaturregleringen
Ange temperaturen som ett sifvervärde här

Du kan kontrollera den angivna måltemperaturen till vänster i temperaturregleringen.





Beakta den kylmetod du har tillgång till när du väljer måltemperatur för kylningen. Se detaljerade anvisningar i kapitlet Kylning.



Om du har ställt in en tid för kylningen, håller grytan maten vid den önskade måltemperaturen under den tid som ställts in efter kylningen (Chill & Hold).

Aktuell kylningstemperatur

10°C

Den aktuella temperaturen visas med blå bakgrund. Dessutom visar temperaturregleringen till vänster mantelns och matens aktuella temperaturer.



Manteltemperatur



Mattemperatur

Avsluta kylning

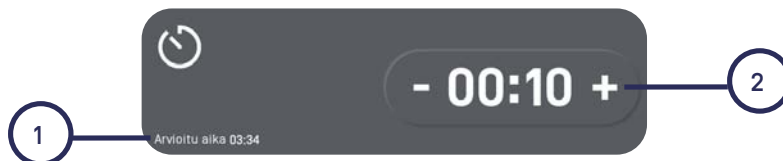
Tryck på sifvervärdet för kylningens måltemperatur i 3 sekunder för att avsluta kylningen.



Efter kylning tömmer grytan manteln för att uppvärmning ska ske snabbare (om manteln är fylld med vatten rymmer den ingen ånga). Under tömning startar kylningen inte.

6.7 TILLAGNINGSTID

1. TIDSUPPSKATTNING
2. VAL AV TID/KVARVARANDE TID



Start av tillagningstid

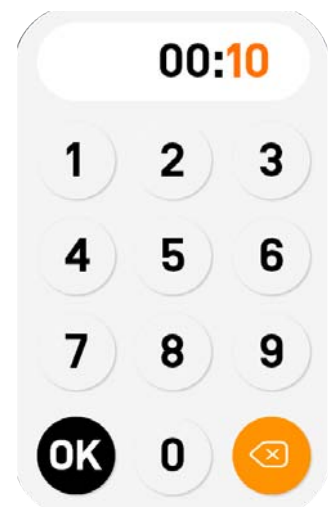
Tillagningstiden startar automatiskt när måltemperaturen för tillagningsfunktionen (kokning/kylning) har nåtts eller automatiskt efter den angivna tiden om ingen tillagningsfunktion är vald

Om ":" i tiden blinkar pågår beräkningen av tillagningstiden.

Välja tillagningstid

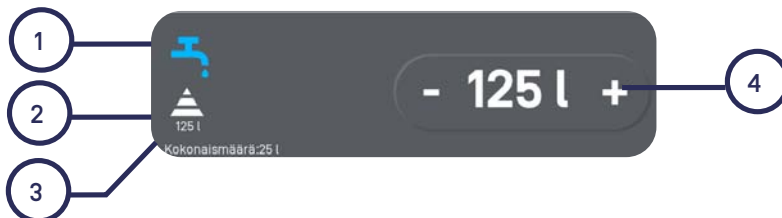
Den aktuella kvarvarande tillagningstiden visas med grå bakgrund. Den kan ändras

- med knapparna +/-
- genom att trycka på siffervärdet, varvid du kommer till det detaljerade tidsvalet. Här anges tillagningstiden som ett siffervärde.



6.8 FYLLA PÅ VATTEN

1. VATTENTYP
2. MÄNGD VATTEN SOM SKA FYLLAS PÅ
3. TOTAL VATTENMÄNGD
4. VAL AV VATTENMÄNGD/MÄNGD VATTEN SOM SKA FYLLAS PÅ



ANMÄRKNING

Vattnet ska vara rent (kontrollera vid behov grytans krav på vattenkvaliteten i installationsanvisningen).

- Om vattnet innehåller humus eller metaller måste det filtreras.
- Om vattnets hårdhet är över 6 °dH, rekommenderar vi att grytan ansluts till mjukgjort vatten.



När det dynamiska trycket i vattenledningen är 4 bar, är flödet 25...30 liter per minut.

Fylla på eller avbryta påfyllning av vatten [grytor utan vattenmätning]

Vattenpåfyllningen startas genom att trycka på den grå knappen i vattenpåfyllningsområdet. Vatten fylls på i grytan tills påfyllningen avbryts.

Du stoppar vattenpåfyllningen med samma grå knapp som du startar den med.

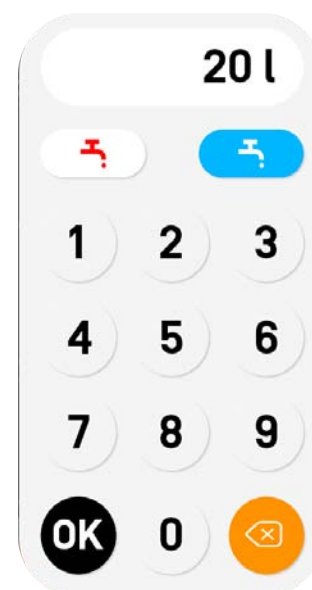
Fylla på vatten

Vattenpåfyllningen startar automatiskt efter 3 sekunder när mängden vatten som ska fyllas på har angetts och inte ställs in på nytt.

Du kan välja mängd vatten som ska fyllas på

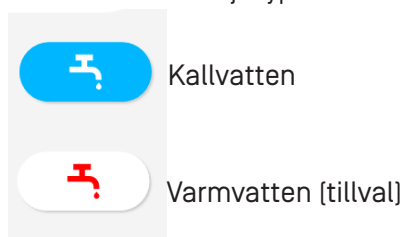
- med knapparna +/-
- genom att trycka på siffravärdet, varvid du kommer till det detaljerade valet av vattenmängd. Här anges vattenmängden som ett siffravärde.

När vattenpåfyllningen har startat visas mängden vatten som ännu ska fyllas på i fältet för val av vattenmängd. Under triangeln till vänster visas å sin sida den mängd vatten som har valts för påfyllning. Den totala mängden till vänster anger den sammanlagda mängden vatten som har fyllts på i grytan under programmet.



Välja vattentyp

Tryck på siffravärdet för att komma till den detaljerade inställningen av vattenmängd. Här kan du även välja typen av vatten som ska användas.



Avbryta vattenpåfyllning

- 125 l +

Du kan avbryta vattenpåfyllningen när som helst genom att trycka på knappen för val av vattenmängd/vattenmängd som ska fyllas på.

6.9 OMRÖRNINGSVERKTYG



ANMÄRKNING

Använd endast originaltillbehör.

Använd inte andra arbetsredskap vars material (t.ex. metallverktyg) kan repa grytans yta och därigenom öka risken för korrosion.

Montera verktyget

- Placera verktygets mittdel rakt i grytan eller håll det alternativt lodrätt.
- Sätt mittdelens nedre handtag i lodrätt läge.
- Fäst verktygets vingar turvis i hålen i mittdelen.
- Lås vingarna och mittdelen omsorgsfullt på grytans axel: båda handtagen ska vara vända som på bilden.



ANMÄRKNING

Kontrollera omrörningsverktyget och dess delar innan du monterar dem.

Kontrollera att lagren i verktygets mittdel samt botten- och sidoskrapornas skrapor är hela och på plats. Om du använder ett skadat verktyg kan det skada grytan.

Demontera verktyget

Du kan demontera omrörningsverktyget i delar:

- Vingarna på omrörningsverktyget fås loss från mittdelen genom att sätta mittdelens nedre handtag i lodrätt läge.
- Du kan lyfta upp mittdelen ur grytan när du sätter mittdelens övre handtag i lodrätt läge.

Alternativt hopmonterat:

- Omrörningsverktyget lossas enklast i ett stycke när du först har tippat grytan minst 45 grader.
- Sätt mittdelens övre handtag i lodrätt läge. Kontrollera att det nedre handtaget är i sitt nedre läge.
- Fatta tag i mitten så att du lyfter vingarna och stommen tillsammans.
- Det är enkelt att ta isär verktygets vingar från mittdelen när du har demonterat verktyget och ställt det upprätt.



*Särskilt de stora grytornas verktyg är tunga.
Verktyget är lättast att demontera i delar.*



*En skyddande silikonhandske är ett bra redskap när
du hanterar ett hett verktyg.*

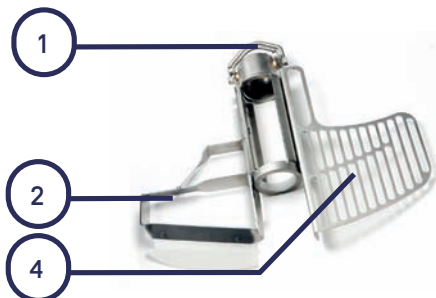
Verktyg till grytan

1. Mittdel
2. Bottenskrapa
3. Sidoskrapa
4. Vispgaller
5. Degkrok
6. Bottenvändare

Universalverktyg



Lämpar sig för all omrörning, puréberedning, vispning, knådning och skumberedning. Skraporna kan lossas, men normalt behöver de inte tas loss för rengöring. PVDF-plasten på skrapan är en mycket tålig och värmebeständig livsmedelsplast. Den absorberar emellertid en viss del organiska färgämnen, men detta ger inte upphov till ett hygienproblem.



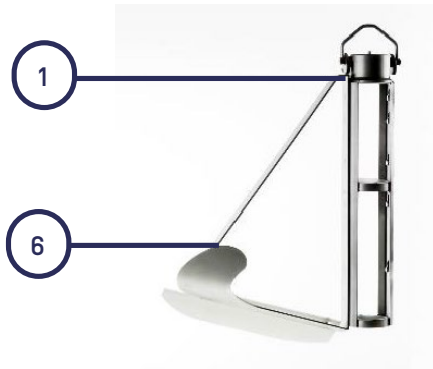
Vispgaller

Snabbar upp beredningen av vispgrädde och efterrätter av mousetyp [tillval]. Används i stället för universalverktygets sidoskrapa. OBS! Får endast användas för lätta produkter.



Degkrok

Gör det lättare att röra om tunga massor [t.ex. kålmasa eller deg] [tillval]. Montera i stället för sidoskrapan på universalverktyget.



Bottenvändare

Gör det lättare att röra om massor och blandningar när det är tänkt att produkten vänds i grytan [tillval]. Lämpar sig för omrörning av exempelvis sallader och frestelser samt marinering av köttprodukter. Montera i stället för bottenskrapan på universalverktyget. Använd med degkrok eller sidoskrapa.



Tvättvinge

Underlättar tvätt av grytdelen [tillval]. Fäst borstarna i stället för skraporna.

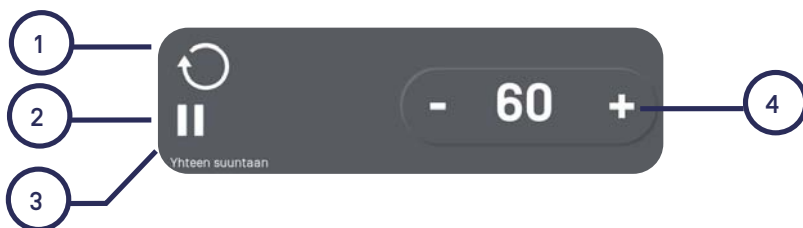
6.10 OMRÖRNING



VARNING

Var försiktig när du blandar heta vätskor. Om hastigheten är för hög kan maten stänka. Observera att omrörning med byte av riktning ger upphov till mer stänk än om du rör om i en riktning.

1. Val av omrörning/Aktuell omrörningshastighet
2. Symbol för omrörningsläge
3. Pausa omrörning
4. Text som anger omrörningsläge



Starta omrörning

Omrörningen startar automatiskt när du ställer in omrörningshastigheten. Symbolen och texten till vänster anger vilket omrörningsläge som används.



Omrörning (frånsett säkerhetsomrörning) kan startas endast när locket är stängt. Om du försöker starta omrörningen med locket öppet visas texten "Stäng locket" på skärmen.

Välja omrörningshastighet

Den aktuella omrörningshastigheten visas med grå bakgrund. Den kan ändras

- med knapparna +/-
- Genom att trycka på siffervärdet, varvid du kommer till den detaljerade inställningen av omrörning där du även kan välja omrörningssätt.

Du kan ännu kontrollera vilket omrörningssätt du har valt med symbolen eller texten till vänster.

Stoppa och fortsätta med omrörning

Omrörningen kan stoppas:

Med knappen för att pausa omrörningen till vänster, varvid du kan fortsätta omrörningen med knappen som blivit en fortsätt-knapp.

Genom att lyfta locket, varvid du kan fortsätta med omrörningen efter att du stängt locket. Genom att hålla valet av omrörning intryckt i 3 sekunder. (Därefter måste du starta om omrörningen.)

Omrörning vid tippning och med locket öppet

Grytans säkerhetsomrörning fungerar även med locket öppet och grytan tippad. Funktionen kan användas när du ska fylla på ingredienser eller tömma grytan.

Säkerhetsomrörningen kan startas:



- Med knappen för säkerhetsomrörning på funktionsraden nertill på skärmen. [Knappen för säkerhetsomrörning visas automatiskt på funktionsraden när locket öppnas. Annars kan du dra fram den från skärmens nedre kant.]
- Med pedalen [tillval].

Säkerhetsomrörningen fungerar endast så länge knappen hålls intryckt och den säkra hastigheten är alltid 20.



ANMÄRKNING

Undvik att röra om tunga massor, såsom hård deg, torra lådor eller frestelsemassor, frysta grönsaker eller okokt kål. Dessa kan söndra omrörningsverktyget eller omröraren.

Låt frysta produkter tina upp innan du rör om, fyll på vätska i en tung blandning eller koka hårda produkter mjuka.



ANMÄRKNING

Undvik att röra om tunga eller sega massor [t.ex. kött eller såsredningar] med onödigt hög hastighet.

Ett rätt valt verktyg och omrörningssätt ger ofta ett bättre resultat även med låga varv, 80 eller mindre, och belastar inte omrörningsmotorn eller grytan.



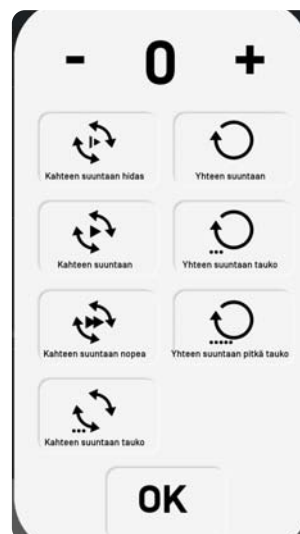
ANMÄRKNING

Undvik att använda onödigt höga omrörningshastigheter långvarigt.

Välja omrörningssätt

Tryck på siffervärdet för att komma till den detaljerade inställningen av omrörningen. Här kan du välja omrörningssätt och ställa in omrörningshastigheten.

De ändringar du gör i omrörningen aktiveras omedelbart. Du kan alltså titta på produkten när du ställer in omrörningen i den här vyn.



- *ENKELRIKTAT* är en bra universalomrörning
- *RIKTNINGSBYTE* fördelar maten mer
- *PAUSADE PROGRAM* är skonsamma, ju längre paus och/eller lägre hastighet, desto mer skonsamt.

Du kan välja omröringssätt bland följande färdiga omröringssätt:

Enkelriktad.

- Det vanligaste omröringssättet.
- Lämpar sig för nästan alla behov. Till exempel för skumberedning och uppluckring i höga hastigheter.
- Hastigheterna 10...160.

Riktningsbyte.

- Krossande/puréberedning.
- Lämpar sig t.ex. för att krossa potatis när man lagar potatismos.
- Hastigheterna 10...160.

Riktningsbyte, snabb.

- Lämpar sig särskilt för att smula köttfärs.
- Hastigheterna 10...100.

Riktningsbyte, långsam.

- Krossande och puréberedning, särskilt för mycket tunga massor.
- Hastigheterna 10...160.

Riktningsbyte, paus.

- Lämpar sig för långvarig omrörning om du inte vill söndra produkten, eftersom sättet är relativt skonsamt, men omrörning i en riktning inte är tillräckligt effektivt.
- Hastigheterna 10...100.

Enkelriktad, paus.

- Skonsam omrörning för soppor.
- Balanserar temperaturer men söndrar inte produkten.
- Hastigheterna 10...100.

Enkelriktad, lång paus.

- Mycket skonsam, t.ex. för fisksoppa.
- Hastigheterna 10...100.

Fabriksinställningarna för omrörningssätten nedan.
Dessa kan ändras via användarens inställningar.

Riktningsbyte:

- 15 s framåt, 5 s bakåt

Riktningsbyte, snabb:

- 5 s framåt, 5 s bakåt

Riktningsbyte, långsam:

- 15 s framåt, 15 s bakåt

Riktningsbyte, lång paus:

- 15 s framåt, 5 s bakåt, 60 s paus

Enkelriktad, kort paus:

- 15 s framåt, 60 s paus

Enkelriktad, lång paus:

- 15 s framåt, 3 min paus

6.11 PROGRAMAVSLUT

Programmet avslutas

- automatiskt när programtiden löper ut
- automatiskt när den inställda temperaturen nås (om ingen programtid har angetts)
- när du trycker på knappen **AVSLUTA** nertill på skärmen

När programmet upphört visas avslutningsvyn på displayen:



- Om du pekar i det **gröna området** anger du att kokprogrammet är avslutat och grytan går till startvyn
- **FORTSÄTT/TILLBAKA** går tillbaka till det senaste programsteget i kokprogrammet i 3 minuters tid.
- **HACCP** öppnar vyn med tillagningsrapporten för kokprogrammet i fråga.
- Med **SPARA** kan du spara kokprogrammet i grytans minne.
- **KYLNING** avslutar det aktuella kokprogrammet och går till kylningsläget där du kan köra ett separat kylningsprogram.



I avslutningsvyn för kokprogrammet aktiveras temperaturhållningsfunktionen automatiskt och avsikten med funktionen är att hålla produkten vid rätt temperatur tills den har tömts ur grytan.

Du kan ställa in temperaturhållningen och temperaturgränserna via inställningsmenyn.

6.12 ENERGIEFFEKTIV ANVÄNDNING

Rätt användning av grytan minskar den energi- och vattenförbrukning som matlagningen kräver samt svinnet av ingredienser. Anvisningar för en energieffektiv användning:

- Välj måltemperaturen för maten direkt i början (du behöver inte välja en högre temperatur). Grytan värms upp automatiskt och effektivt till den angivna mattemperaturen och reglerar uppvärmningen för att hålla temperaturen jämn.
- Använd automatisk vattenmätning för att fylla på önskad vattenmängd i grytan.
- Skapa recept med flerstegsprogrammering. Automatiska kokprocesser minskar tidsslöseri och energiförbrukning mellan programstegen.
- Spara kokprogrammen i grytans minne. Detta minskar variationerna i den dagliga processen och säkerställer en jämn matkvalitet.
- Använd ett omrörningsverktyg som lämpar sig för receptet. När du väljer rätt omrörningsverktyg kan du avsevärt förkorta den tid som arbetet tar.
- Väg alla ingredienser enligt receptet. I grytor med vågfunktion kan vägningen göras som en del av kokprogrammet.
- Håll locket stängt medan kokning pågår.
- Använd påfyllningsöppningen i locket när du fyller på ingredienser. Kom ihåg att använda locket på påfyllningsöppningen.
- Använd grytans tippfunktion för att tömma grytan.
- Använd tvättverktyget och -programmen för att rengöra grytan. Detta minskar förbrukningen av vatten och tvättmedel.
- Det löstagbara locket kan tvättas separat i ett tvättrum.
- Omrörningsverktygets delar kan tvättas i diskmaskin.

6.13 MANUELL TÖMNING AV ÅNGGENERATORN

Vattnet i ånggeneratoren kan tömmas manuellt med hjälp av handtaget framtill på grytan:

- Dra handtaget mot dig själv
- Vänd handtaget till lodrätt läge

När vattnet har runnit ut stänger du kranen genom att vända den tillbaka till horisontellt läge.



VARNING

Om en tömningskran öppnas leder det till att det heta innehållet i det kokande kärlet läcker ut.



VARNING

Öppna inte tömningskranen om ånggeneratoren är trycksatt. Kontrollera tryckmätaren bredvid tömningskranen.

7. KYLNING

7.1 ALLMÄNT OM ATT KYLA I GRYTAN

Grytan kyl med tappvatten eller kylt vatten och cirkulerar vattnet i manteln tills mattemperaturen når sitt börvärde.

Om du har ställt in en tid för kylningen, håller grytan maten vid den önskade måltemperaturen under den tid som ställts in efter kylningen [Chill & Hold].

Efter kylning tömmer grytan manteln för att uppvärmning ska ske snabbare (om manteln är fylld med vatten rymmer den ingen ånga). Under tömning startar kylningen inte.



Vid kylning bör omrörningshastigheten vara relativt hög vilket du bör hålla i åtanke när du funderar över huruvida någon maträtt kan kylas i grytan. Matens struktur kan gå sönder en del på grund av den höga omrörningshastigheten.

7.2 GRYTKYLNINGAR SOM KAN VÄLJAS

Tappvattenkylning

Kylningen sker med tappvatten som leds genom grytans mantel och direkt ut i avloppet.

Eftersom kylningen sker med tappvatten vars temperatur kan variera cirka +8...+20 °C beroende på årstid, är den lägsta måltemperaturen i regel 15...25 °C. Även om tappvattentemperaturen skulle vara +8 °C är det svårt att komma under +15 °C inom en skälig tid.

Kylning med cirkulerande kylvatten

Vid kylning med cirkulerande kylvatten leds det kylvatten som gått genom grytans mantel tillbaka till kylsystemet (isbanken). För denna kylning finns det två alternativ:

- CH4, där kylvattnet leds tillbaka till kylsystemet med hjälp av trycket på det inkommande kylvattnet. Därför måste kylsystemet (iskylanläggningen) befinna sig i grytans omedelbara närhet eller på våningen under. Det får inte finnas något mottryck i returlinjen.
- CH5, där grytan har en integrerad returvattenbehållare och returpump med vilken returen kan ske till en iskylanläggning som ligger längre bort.

Tvåfaskylning

Om grytan är utrustad med både tappvattenkylning och cirkulerande kylvatten kan man även använda tvåfaskylning. Tvåfaskylningen fungerar så att man in användarinställningarna anger den temperatur till vilken man kyler med vanligt tappvatten. När mattemperaturen når detta börvärde avslutas kylningen med tappvatten och systemet övergår till kylning med cirkulerande kylvatten.

7.3 KYLNINGSEFFEKT

Det finns flera faktorer som påverkar kylningstiden. Kylningstiden kan optimeras genom att prova på olika kombinationer. Beakta följande om du vill förkorta kylningstiden:

- Påfyllningsgrad
- Receptur och process
- Omrörningshastighet
- Kylvattentemperatur.



För att en effektiv kylning ska erhållas rekommenderar vi:

- *Omrörningshastighet 60–80*
- *Produktens vätskeinhåll minst 30 %*
- *Grytan påfyllningsgrad högst 70 %.*

Påfyllningsgrad

Vi rekommenderar att grytan är fylld till max. 70 % av grytvolymer när man ska kyla. Med en större påfyllningsgrad kan omrörningen bli besvärlig i höga hastigheter och kylningstiden kan överskrida måltiden avsevärt.

Receptur och process

Kylningseffekten påverkas alltid av vilken produkt [recept och ingredienser] som kyls och hur [process, omrörning och påfyllningsgrad] kylningen görs. Vätskehaltiga produkter kyls effektivare eftersom kylan leds bättre i dessa och omrörningen är effektivare. För att kylningsverkan ska vara jämn och effektiv måste omrörningen "vända" maten – omrörningens verkan varierar mellan olika maträtter.

Omrörningshastighet

Det kylvatten som leds till grytans mantel kyler grytans insida (och också det lodräta röret i omröraraxeln, om detta tillval har valts). Denna kalla yta kyler det matskikt som ligger närmast.

Beroende på maträtt måste du välja en sådan omrörningshastighet och ett sådant sätt som ger en effektivare kylning men inte söndrar matens struktur i onödan. En tillräcklig omrörningshastighet bidrar till kylningen. Rekommenderade omrörningssätt är Enkelriktad samt motsvarande pausade program.

Kylvattentemperatur

Eftersom kylningen baseras på en temperaturskillnad mellan maten och kylvattnet beror sluttemperaturen och kyleffekten på kylvattentemperaturen.

När mattemperaturen är nära 90 °C är skillnaden till kylvattentemperaturen stor och kylningen sker snabbt. Ju närmare kylvattentemperaturen mattemperaturen sjunker, desto långsammare blir kylningshastigheten.



Grytan kyler inte kylvattnet.

För att nå låga sluttemperaturer måste kylvattnet alltså vara isvatten.

7.4 KYLNINGSAVSLUT

När måltemperaturen nås eller den inställda temperaturhållningstiden avslutar går grytan över till programavslutsvyn. I programavslutsvyn aktiveras temperaturhållningsfunktionen så vid behov hålls kylningen påkopplad.

Om du efter kylningsprogrammet märker att du behöver fortsätta med kylningen (få maten kallare), kan du fortsätta kylningen genom att trycka på FORTSÄTT/TILLBAKA. Grytan lägger automatiskt till 3 minuter kylningstid. Du kan nu växla till en ny, lägre måltemperatur.



Efter kylning tömmer grytan manteln för att uppvärmning ska ske snabbare (om manteln är fylld med vatten rymmer den ingen ånga). Under tömning startar kylningen inte.

7.5 SLUTRESULTAT EFTER KYLNING

Kylningen sker längs grytans kanter och kylan sprider sig i maten med hjälp av omrörning. Därför är det typiskt att temperaturen längs grytans kanter kan vara lägre än i mitten av grytan. Denna temperaturskillnad jämnas ut med tiden. Hur jämn sluttemperaturen är beror på hur effektivt omrörningen fungerar (maten vänds in från kanterna mot mitten). Med bra omrörning är den genomsnittliga sluttemperaturen mycket jämn.

Om det visar sig att det i den kylda produktens sluttemperatur finns skillnader mellan grytans kanter och mitten, kan du sänka den alternativa måltemperaturen för kylningen med hjälp av temperaturen på kylningstvattnet:

tc = Temperatur på kylningstvattnet, +tt = Verklig måltemperatur, T = Inställd kylningstemperatur

$$T = (tc + tt) / 2$$

T.ex.:

Mål	Isvatten	Inställning
4 °C	1 °C	2 °C
10 °C	1 °C	5 °C
10 °C	5 °C	7 °C
20 °C	12 °C	16 °C



Grytan avrundar temperaturerna:

- +89,5 och +90,4 avrundas vardera till +90 °C.
- +3,5 och +4,4 avrundas vardera till +4 °C.

Därför tolkar systemet det som att en kylningstemperatur på 4 °C har nåtts om mattemperaturen vid grytan kant ligger stadigt vid +4,4 °C en längre stund.

7.6 TVÅFASKYLNING

När kylningen påbörjas är mattemperaturen typiskt ca 90 °C, och ibland över. Ångmanteltemperaturen kan vara över 100 °C. När man leder in kylvatten med en temperatur på 0...12 grader, fylls ångmanteln med vatten, vattnet blandas med vattnet i ånggeneratoren och en del av värmen i maten överförs till detta kylvatten. När manteln är full börjar vattnet flöda tillbaka till iskylanläggningen.

Det heta returvattnet smälter naturligtvis en massa is i iskylanläggningen, och detta måste betalas som anskaffnings- och driftskostnader för iskylanläggningen. Om den initiala kylningen görs med tappvatten, kan man leda det varma vattnet direkt till avlopp och börja använda kylt vatten först när mattemperaturen blivit till exempel 40 grader.

Exempel:
200 l gryta, 140 kg mat.

Initial kylning med +6 °C tappvatten i 15 minuter [mattemperaturen till 40 °C].
Därefter med kylt vatten till +3 °C.

- 1:a kylfas till 40 °C, 15 min 55 l/min, 375 liter
- 2:a kylfas till 3°C, 45 min 55 l/min [cirkulerat isvatten].
- Total vattenförbrukning 0,4 m³.
- Förbrukning av kylningsenergi 7 kWh.
- Övrig elförbrukning 3,75 kWh (pumpar, omrörare, ventiler)
- Tid 60 minuter.

Samma med enbart 0 °C kylvatten:

- Total vattenförbrukning 0,025 m³.
- Förbrukning av kylningsenergi 11,5 kWh.
- Övrig elförbrukning 4,45 kWh (pumpar, omrörare, ventiler)
- Total kylningstid 58 minuter.

8. RENGÖRA GRYTAN



VARNING

Se upp för heta ytor. Använd skyddshandskar vid behov.
Om grytan rengörs i strid med anvisningarna kan tillverkaren inte hållas ansvarig för möjliga konsekvenser.



ANMÄRKNING

- Repa inte grytans ytor.
- Använd godkända rengöringsredskap.
- Använd aldrig stålull eller metallverktyg.
- Använd inte grön/brun skursvamp.
- Stänk inte vatten på grytans skärm.



ANMÄRKNING

Rengör och skölj grytan omsorgsfullt efter användning.

Grytan kan skadas av eventuella mat- och tvättmedelsrester på grytans ytor. Se till att alltid skölja och torka grytan efter varje användningsgång.

8.1 ALLMÄNT OM RENGÖRING

- Rengör grytan genast efter användning. Det är mycket enklare att rengöra – du sparar besvär, vatten och tvättmedel.
- Det är viktigt att grytan tvättas ordentligt. När du tvättar grytan rätt går det enkelt och snabbt att tvätta den även i framtiden. Om du repar grytan blir tvättandet svårare för varje gång.
- Tvätta med icke-klorerade rengöringsmedel avsedda för rostfritt stål eller med universalrengöringsmedel med neutralt eller aningen basiskt pH.
- Tvätta grytan med dess eget diskverktyg, mjuka borstar, plastskrapor eller mjuka, vita skursvampar.
- Tvätta aldrig grytan med mycket sura ämnen.
- Använd aldrig skursvampar som inte är vita. Till exempel gröna och bruna skursvampar kan repa stálytan. Använd inte skurmedel.
- Använd aldrig stålull, stålspatlar, knivar eller andra vassa och håra verktyg som orsakar repor. Även rostfri stålskrapa/ull som marknadsförs som repfri kommer att repa ytan!
- Skölj grytan ordentligt efter tvätt.
- Var försiktig när du använder vattenslang och rikta den endast mot grytdelen.
- Skölj och torka grytan ordentligt efter tvätt.



*Lås grytans skärm medan du torkar av den.
Skärmlåset får du på via tvättmenyn.*

8.2 RENGÖRA VERKTYG



- Tvätta mätstickor, siktplåtar och omrörningsverktyg i diskmaskin eller för hand.
- Omrörningsverktygets skrapor behöver inte demonteras för rengöring. Du kan demontera omrörningsverktyget i delar (lättare att hantera) och tvätta det i en diskorg.
- Se demontering av omrörningsverktyget i kapitlet "Omrörningsverktyg".
- Du kan också diska siktplåten i diskmaskin.

8.3 AUTOMATISK TVÄTT – GRYTDELEN

Stegen vid automatisk tvätt

- Tippa grytan till tömningsläget.
- Kyl grytan med tvättslang (se upp för panelen) tills den är så sval att du kan röra vid den.
- Avlägsna först all mat som lossar lätt från grytans inre yta med en plastskrapa.
- Lägg tvättverktyget (tillval) i grytan. (Tvättverktyget består av två borstdelar som monteras vid universalverktygets stomme på samma sätt som universalverktygets delar.)
- Välj det tvättprogram som ska användas i tvättprogramsmenyn.
- Spruta en aning skummande diskmedel (t.ex. "Fairy"/"Yes") i grytan.
- **STARTA** tvättprogrammet





Det är avsevärt mindre påfrestande att tvätta grytan med borstverkyget än att göra det för hand. Dessutom sparar detta cirka 80 % vatten och tvättmedel.

Tvättprogram

I tvättmappen hittar du de färdiga tvättprogram som finns i grytan.

- 10 minuters tvätt
- 21 minuters tvätt
- 32 minuters tvätt

Välj längden på tvättprogrammet baserat på vilken produkt som har tillagats och hur smutsig grytan är. Starta tvättprogrammet med knappen **STARTA**.

Vid behov kan du skapa egna tvättprogram genom att välja kategorin "Tvättprogram" för det nya programmet (se Skapa program).

De tre egna tvättprogram du använder oftast visas även i mappen **TVÄTT** i startvyn medan de övriga finns i mappen **Mina program**.

8.4 TVÄTTA GRYTDELEN FÖR HAND

Vi rekommenderar att du använder en rengöringsskrapa, mjuk skurborste och mikrofiberduk när du tvättar grytan för hand.



Tippa grytan till tömningsläget.

- Kyl grytan med tvättslang (se upp för panelen) tills den är så sval att du kan röra vid den.
- Avlägsna först all mat som lossar lätt från grytans inre yta med en plastskrapa.
- Använd en mjuk borste eller vit skursvamp för att avlägsna mat. Använd ett mildt rengöringsmedel om så behövs.
- Repa inte stålytan.
- Använd aldrig stålull eller stålskrapor.
- Använd inte grön/brun skursvamp.
- Skölj rent och torka med gummiraka.
- Tippa upp grytan och stäng locket.

Obs! Vi rekommenderar att grytan förvaras upprätt och stängd eftersom kontaminationsrisken är mindre i detta fall.

8.5 RENGÖRA LOCKET

Du kan rengöra locket

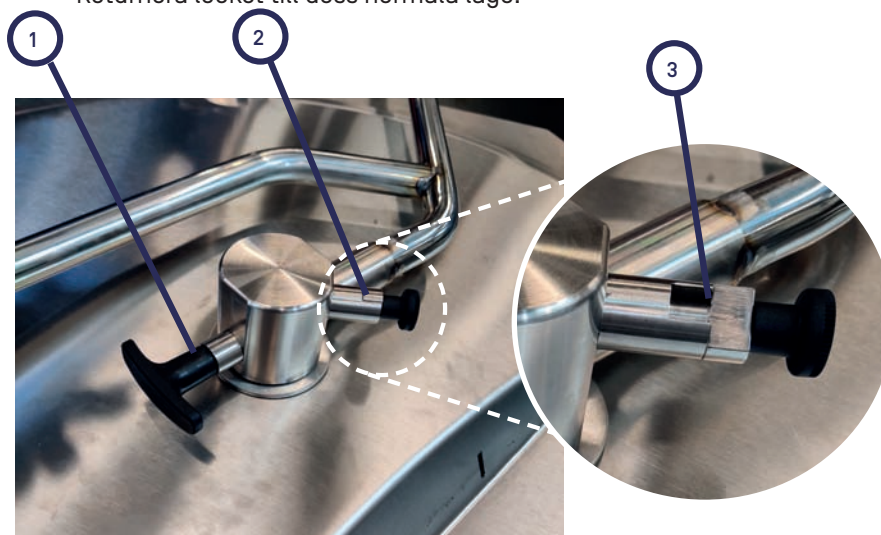
- genom att lossa det helt för tvätt
- genom att rotera locket i lodrätt läge för att torka av det för hand.

Demontera locket

- Sväng först locket i vågrätt läge.
- Öppna låsningen för lockets rotation genom att dra i handtaget och lås det genom att vända handtaget.
- Öppna låsningen för demontering av locket genom att dra i handtaget.
- Håll samtidigt i lockhandtaget.
- När du har demonterat locket ska du försiktigt släppa lockets handtag så att det återgår till sitt övre läge.

Rotera locket på plats

- Sväng först locket i vågrätt läge.
- Öppna låsningen för rotationen genom att dra i det svarta handtaget och vänd därefter handtaget i låsläget.
- Lyft upp locket i lodrätt läge.
- Vänd låsningen för rotationen till normalläget innan du sänker ner locket. Försäkra dig om att öppningen för hållpipen blir i rätt läge.
- Returnera locket till dess normala läge.



1. Låsning för demontering av locket
2. Låsning för rotation av locket (stängt)
3. Låsning för att rotera locket när det är öppet

8.6 YTTRE FODER



ANMÄRKNING

- Använd inte trycksatt vatten.
- Spruta inte vatten på grytans foder.
- Använd inte ångtvätt.

- Torka av ytorna med mikofiberduk. Använd vid behov borste eller en vit skurduk.
- Torka av skärmen med en mjuk, fuktig duk.
- Benen och grytans yttermantel kan sköljas av med rinnande vatten, men vattnet ska rinna nedåt (grytdelen ska hållas lodrätt).
- Du kan låsa skärmen via tvättmenyn när du ska torka av kontrollenheten. Låsfunktionen låser skärmen i 20 sekunder medan tvätt sker.

8.7 AVTORKNING

Torka av skärmen med en duk och ståldelar med en plastraka.

Låt grytdelen torka en stund i tippat läge så att sköljvattnet rinner av. Tippa därefter grytdelen till det lodräta läget och stäng locken. Då hålls grytan ren till nästa användningsgång. Om grytan inte används under en längre tid ska den tvättas innan den tas i bruk.



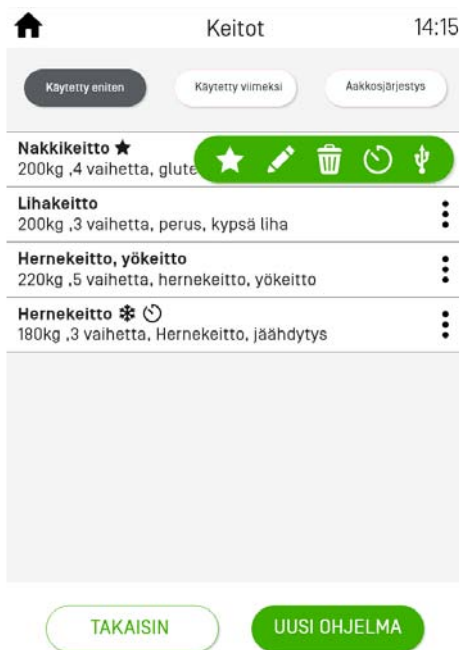
ANMÄRKNING

Vi rekommenderar att du lämnar grytdelen att torka en stund i tippat läge så att sköljvattnet rinner av.

Mat eller tvättmedel på grytans ytan kan under längre tid verka vara frätande och skada grytan.

9. KOKPROGRAM I GENIER ACE- GRYTAN

9.1 MAPPEN KOKPROGRAM



Kokprogrammen visas som en lista i mappen kokprogram.

Om det finns fler kokprogram än vad som ryms på skärmen kan du rulla vyn genom att dra listan över kokprogram uppåt eller nedåt.

Du kan redigera i vilken ordning programmen ska visas.

- Med knappen **Skapandedatum**
- **Med knappen Mest använda**
- Med knappen **Alfabetisk ordning**

⋮ -knappen efter kokprogrammets namn öppnar alternativen för kokprogrammet i fråga:

★ Lägg till kokprogrammet i favoritmappen

✎ Redigera kokprogrammet (se Skapa program)

🗑️ Raderar kokprogrammet

🕒 Ställer in en starttid för kokprogrammet

📶 Överför det valda kokprogrammet till ett externt minne.

9.2 ANVÄNDA KOKPROGRAM

Starta kokprogram

Du kan starta ett färdigt kokprogram genom att trycka på dess namn:

- Du kan starta ett sparad kokprogram via mappen kokprogram
- Du kan starta ett av dina favoritkokprogram via mappen favoriter
- Du kan starta det senast använda kokprogrammet via statusfönstret i startvyn

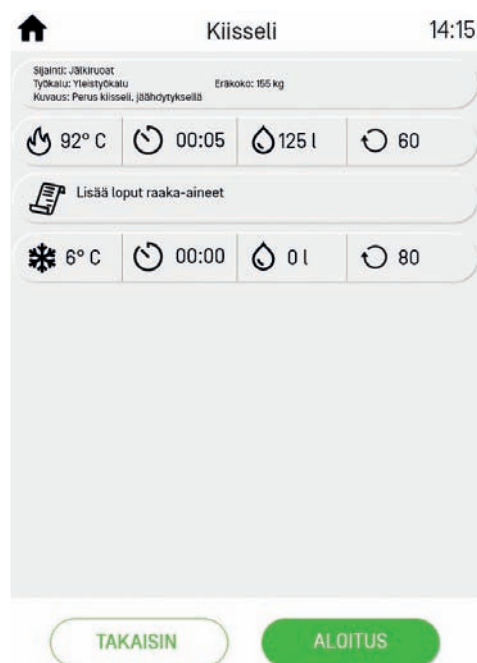
När du har tryckt på det valda kokprogrammet visar grytan ännu en sammanfattning av hur kokprogrammet i fråga framskrider.

Med **START**-knappen kan du ange uppgifter för tillagningen i fråga om dessa ingår i den valda utrustningsnivån och har aktiverats för användning

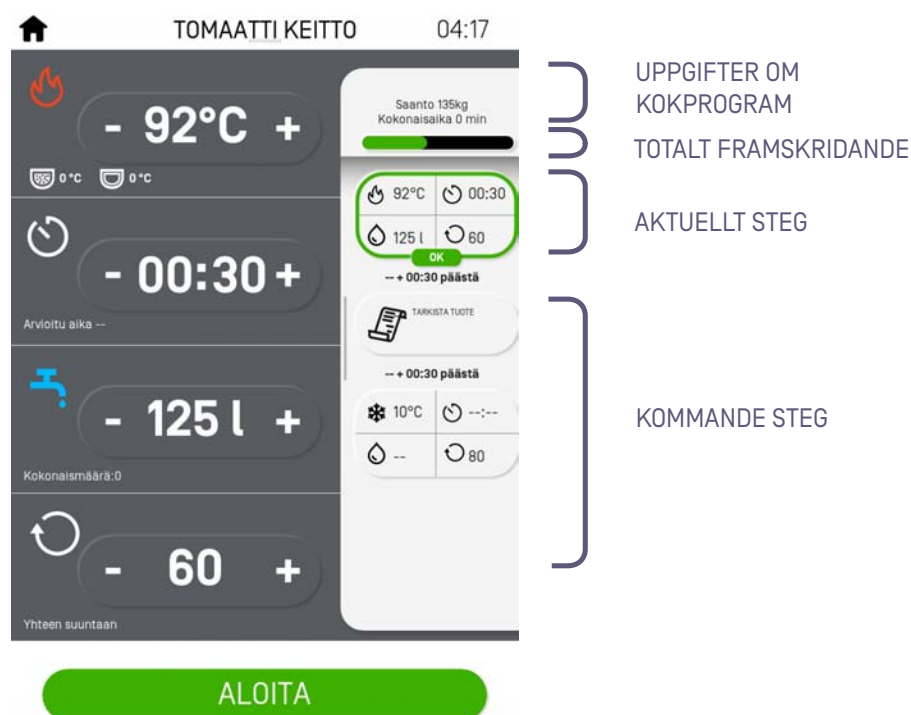
- **Satsnummer** – Möjlighet att införa en beteckning för tillagningssatsen i fråga i de rapporter som kokprogrammet skapar
- **Avkastning** – När du väljer avkastningen för tillagningssatsen i fråga kan kokprogrammet automatiskt anpassa det ursprungliga receptet så att det motsvarar satsstorleken från denna tillagningsomgång.

[Dessa kan även lämnas tomma, varvid kokprogrammet använder standardvärdena.]

- Med **Ok-knappen**-knappen kommer du till tillagning enligt kokprogrammet.



Tillagningsvy för kokprogram



Funktioner

- Starta kokprogrammet med **STARTA**-knappen i statusraden
- Genom att dra sidofältet till höger: Sidofältet i kokprogramsvyn kan döljas
- Genom att dra sidofältet till vänster: Stegen i kokprogrammet kan redigeras

Uppgifter om kokprogram

- Satsnummer: Anger det valda satsnumret
- Avkastning: Anger den valda avkastningen
- Total tid: Anger tiden sedan kokprogrammet startade

Totalt framskridande

- Fältet anger hur kokprogrammet framskrider. Fältet fylls allt efter som stegen i kokprogrammet blir färdiga.

Kommande steg

- De kommande stegen visas i den ordning som de kommer att köras.
- Ovanför varje steg visas en tidsuppskattning tills start av steget i fråga, beräknat utifrån valen av tillagningstider för de föregående stegen.
- Tidsuppskattningen innehåller ett "-- +" om grytan ska höja eller sänka temperaturen innan tillagningstidsfunktionen startar.

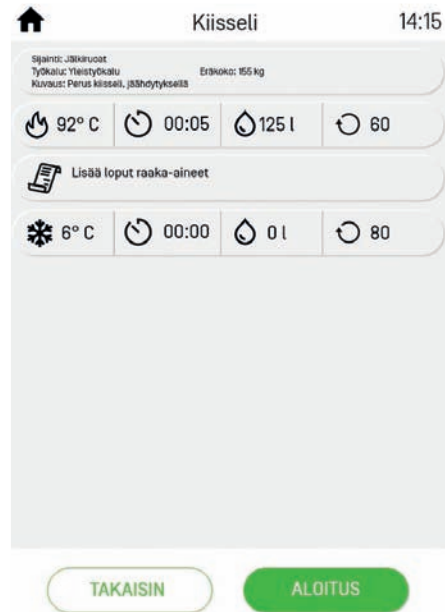
Byta tillagningsvy

Du kan byta tillagningsvy för kokprogrammet enligt följande:

- Genom att dra fram eller dölja kokprogrammets sidofält:



- När kokprogrammets sidofält visas kan du dra [till vänster] över sidofältet för att gå till redigeringsvyn för kommande steg:



Ställa in aktuella funktioner

Funktionerna i det aktuella steget kan ställas in på samma sätt som vid manuell tillagning.

Avsluta aktuellt steg

- Det aktuella steget visas med grön ram i sidofältet.
- Du kan avsluta det/ange att det är färdigt genom att trycka på det i sidofältet till höger. Då går kokprogrammet vidare till nästa steg.

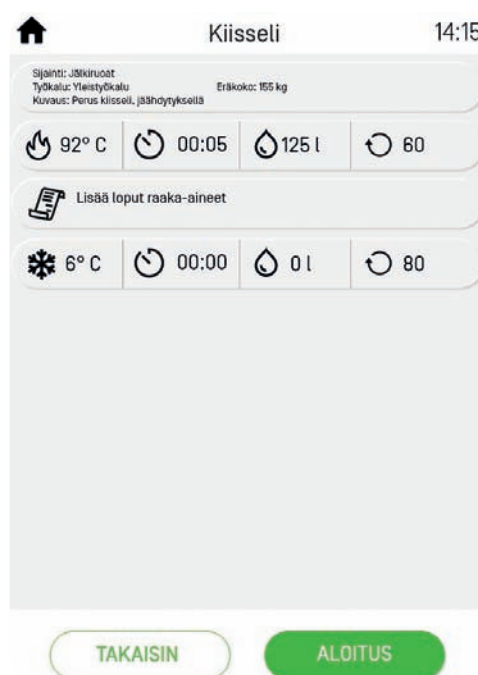


Redigera kommande steg

Du kan redigera kommande steg i kokprogrammet genom att dra det högra sidofältet till vänster över hela skärmen. Då öppnas redigeringsvyn för stegen [kokprogrammet fortsätter i bakgrunden].

Du kan ändra inställningen för ett kommande steg genom att trycka på inställningen i fråga. Ange den nya inställningen med sifferknapparna som visas.

Du kommer tillbaka till tillagningen från redigeringsvyn för kommande steg genom att trycka på knappen **TILLBAKA**.



9.3 TIMERINSTÄLLNING FÖR KOKPROGRAM

Du kan ange en timerinställning i mapparna **Mina program** eller **Favoriter** genom att trycka på alternativknappen för programmet efter programmets namn.



Du kan ange en starttid för ett kokprogram genom att trycka på timerknappen

För att ange en timerinställning för ett kokprogram anger du:

- **Timerdag** som anger vilken dag kokprogrammet ska börja.
- **Tillagning börjar (kl.)** som anger det klockslag när kokprogrammet ska starta.
- **Receptets avkastning** gör det möjligt att ange produktionsmängd för tillagningsomgången i fråga.
- **Satsnummer** gör det möjligt att ange ett satsnummer för tillagningsomgången i fråga.



Vid angivelse av klocktid är det största minutvärdet 59 och timvärdet 23.

Om det angivna värdet är större än så kommer grytan automatiskt att växla värdet till det största möjliga.

När grytan har ett tidsinställt kokprogram visas programmet och dess starttid i statusfönstret i huvudvyn. Om det finns flera tidsinställningar visas den timerfunktion som börjar till nästa i huvudvyn.

9.4 SKAPA KOKPROGRAM

Du kan skapa ett nytt kokprogram:

- med knappen **NYTT PROGRAM** i mappen Kokprogram
- med knappen **NYTT PROGRAM** i mappen Mina kokprogram.

Grunduppgifter för program

Du börjar skapa ett program genom att ange den viktigaste informationen om programmet

- **Välj ställe:** Du kan välja en lagringsmapp för kokprogrammet baserat på vilken produkt som ska tillagas med programmet.
- **Programmets namn:** Ange ett kännetecknande namn för kokprogrammet.
- **Verktyg:** Verktyg som används i början av kokprogrammet (eventuella verktygsbyten under programmets gång kan läggas till som minneslappar).
- **Tillverkningssatsens storlek:** Den avkastning som recepturen ska ge. Utifrån det här värdet kan grytan anpassa kokprogrammet om du vill använda samma program för att tillaga en mindre satsstorlek.
- **Beskrivning av kokprogrammet:** Möjlighet att lägga till en kort beskrivning av kokprogrammet.

The screenshot shows a mobile application interface for creating a cooking program. At the top right, there is a home icon and the time 14:15. The form contains the following fields:

- Valitse sijainti:** A dropdown menu with 'Jälkiruoat' selected.
- Ohjelman nimi:** A text input field containing 'Kiisseli'.
- Työkalu:** A dropdown menu with 'Yleistyökalu' selected.
- Valmistuserän koko:** A text input field containing '200'.
- Keitto-ohjelman kuvaus:** A text input field containing 'Perus kiisseli jäähdytyksellä'.

At the bottom of the form, there are two buttons: 'TAKAISIN' (Back) and 'TALLENNA' (Save).

Du skapar ett nytt program på önskat ställe med knappen **SPARA**. Därefter kan du redigera tillagningsstegen i programmet.

Om det på det valda stället finns ett program med samma namn kommer det nya programmet att ersätta detta.

Ställa in programsteg

Programsteg

Kokprogrammet består av steg. Varje steg kan omfatta en vald inställning för grytans funktioner (temperatur, tillagningstid, vattenpåfyllning eller omrörning). Alla funktioner behöver inte anges för varje steg; det räcker med ett.

Steget är färdigt när

- programtiden löper ut
- den inställda temperaturen nås (om ingen programtid har angetts)

När steget är färdigt går kokprogrammet vidare till nästa steg. Om programmet inte har ett följande steg blir programmet som helhet färdigt.

Minneslappar (endast Genier ACE)

Du kan ange minneslappar i programmet för att styra användarens åtgärder.

En minneslapp kan antingen innehålla färdiga anvisningar i programmet eller sådana som användaren själv skapar. När programmet kommer till en minneslapp går det inte vidare innan användaren har kvitterat att minneslappen har lästs.

Ställa in programsteg



TAKAISIN

TALLENNA

UUSI VAIHE

UUSI VAIHE

De valda grunduppgifterna om programmet visas upptill på skärmen när du anger programstegen. Under dessa visas stegen i utförandeordning.

Om det finns fler steg än vad som ryms på skärmen kan du rulla vyn genom att dra listan över steg uppåt eller nedåt.

-knappen låter dig skapa ett nytt steg och ange önskade inställningar för funktionerna i steget. Du anger inställningar genom att trycka på funktionen i fråga och ange den önskade inställningen med sifferknapparna som visas (precis som för de olika funktionerna). Inställningarna för funktionerna kan ändras under hela den tid som du skapar programstegen.




-knappen låter dig skapa en minneslapp.

När du har skapat alla programsteg sparar du programmet med knappen **SPARA**.

Ta bort och sortera programsteg



Du kan ta bort eller ändra ordningen mellan programsteg genom att trycka till höger på steget i 3 sekunder. Detta öppnar menyn

-  Flytta steget uppåt
-  Flytta steget nedåt
-  Raderar steget

9.5 MAPPEN MINA KOKPROGRAM

Användarens egna kokprogram finns på de ställen som valts enligt kategorierna i mappen Mina program.

Syftet med kategorierna/mapparna är att sortera kokprogrammen enligt typen av produkt som tillagas så att det ska vara enkelt att hitta och identifiera produkter som tillagas på liknande sätt.

9.6 MAPPEN FAVORITER

I mappen Favoriter visas de favoritrecept som användaren själv har valt.

Ett program i mappen Favoriter kan startas genom att trycka på programmets namn. När du har tryckt på det valda kokprogrammet visar grytan ännu en sammanfattning av hur kokprogrammet i fråga framskrider.

Om du tar bort ett program från mappen Favoriter tas det ändå inte bort från mappen Mina program.



-knappen efter kokprogrammets namn öppnar alternativen för kokprogrammet i fråga:



Redigera kokprogrammet (redigerar det ursprungliga programmet)



Tar bort kokprogrammet från favoritmappen



Ställer in en starttid för ett favoritkokprogram



Överför det valda kokprogrammet till ett externt minne.



Om du tar bort ett program från mappen Favoriter tas det ändå inte bort från mappen Mina program.

10. SPECIALFUNKTIONER I GENIER ACE-GRYTAN

Dra statusraden nedåt för att öppna menyn med specialfunktioner. Stäng menyn genom att dra den tillbaka upp.



Granska en realtidsrapport över det pågående tillagningsprogrammet. [Tillval]



Äggklocka med vilken du kan ange in tidsinställning för ett larm.



Vägningsvy. [Tillval]

10.1 REALTIDSRAPPORT ÖVER TILLAGNINGEN

[tillval]

Du kan öppna realtidsrapporten över tillagningen medan ett kokprogram pågår. Rapporten visar motsvarande uppgifter om det pågående kokprogrammet som de som finns i de tillagningsrapporter som har sparats i grytans minne.

Realtidsrapporten över tillagningen uppdateras kontinuerligt när kokprogrammet framskrider.

Du kommer tillbaka till tillagningen med knappen TILLBAKA.

10.2 ÄGGKLOCKA

Med äggklockan kan du ange in tidsinställning för ett larm. Äggklockan räknar tiden nedåt och avger en ljudsignal när den nått noll.

- Tiden för äggklockan anges med sifferknapparna.
- Du kan stoppa en aktiv äggklocka genom att ställa in tiden som 00:00.
- Om du ändrar tiden kan du ångra detta genom att trycka utanför sifferknapparna.

10.3 VÄGNING [tillval]

Du får fram vägningsfunktionen via specialfunktionsmenyn som fås fram genom att dra statusraden nedåt. Vägningsvyn avbryter inte de övriga funktionerna.

I vägningsens standardvy visas två vikter och två knappar.

TOTALVIKT väger den ökade vikten i grytan sedan kokprogrammet startades

TARAVIKT är avsedd för enskilda vägningar



Nollställ vikten för vågen i fråga med Nollställ-knappen

TOTALVIKT

Beräkningen av vågens totalvikt hålls igång i bakgrunden även om vägningsvyn skulle stängas. Om du nollställer vågens totalvikt förlorar du informationen om grytans totalvikt och tillagningsrapporterna visar den vikt som tillkommit efter nollställningen.



ANMÄRKNING

Förvara inte föremål ovanpå grytan och luta dig inte mot grytan när vägning pågår.

Grytan väger all vikt på grytan, så vägningen blir förvrängd om du förvarar föremål ovanpå grytan eller lutar dig mot den.

VÄGNING

Ta fram vägningsvyn och tryck på TARERA, varvid taravikten nollställs. Observera att totalvikten i fönstret hålls oförändrad.

Du kan nu fylla på material i grytan – den tillsatta mängden material visas i rutan för tarerad vikt. Samtidigt läggs motsvarande mängd till grytans totala vikt.

Om du till exempel lägger till 12 kilo kött i grytan ska du öppna vägningsfunktionen: tryck sedan på TARERA för att nollställa vägningsvyn. När du härefter lägger till kött i grytan, visas hela tiden den mängd kött du tillsätter.



När grytan fyller på vatten i ånggeneratoren kommer vattenpåfyllningen att avbrytas och grytan skriver vikten till minnet.

Vikten hämtas från minnet efter påfyllning. Därefter kan du åter lägga till mat i grytan – och grytan påbörjar vattenpåfyllningen.

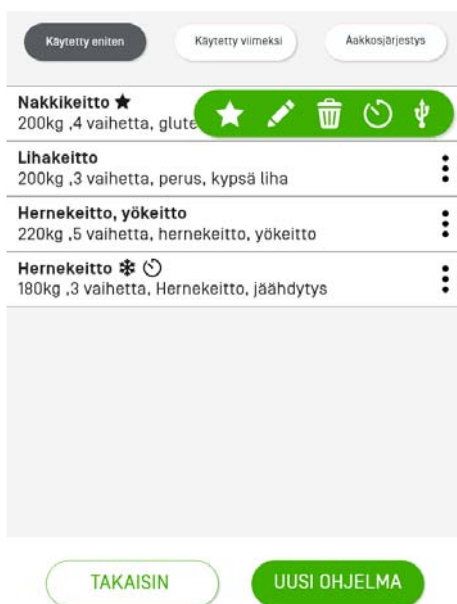


Likaså "tarerar" grytan vid kylning bort det kylvatten som läggs till i början samt det kylvatten som tas bort vid tömning.

Då fungerar vägningen även om vattenmängden i manteln ändras vid de olika funktionerna.

11. KOKPROGRAM I GENIER GO!-GRYTAN

11.1 MAPPEN KOKPROGRAM







Kokprogrammen visas som en lista i mappen kokprogram.

Om det finns fler kokprogram än vad som ryms på skärmen kan du rulla vyn genom att dra listan över kokprogram uppåt eller nedåt.

Du kan redigera i vilken ordning programmen ska visas.

- Med knappen **Skapandedatum**
- **Med knappen Mest använda**
- Med knappen **Alfabetisk ordning**

- -knappen efter kokprogrammets namn öppnar alternativen för kokprogrammet i fråga:
-  Redigera kokprogrammet (se Skapa program)
-  Raderar kokprogrammet
-  Ställer in en starttid för kokprogrammet
-  Överför det valda kokprogrammet till ett externt minne (tillval)

11.2 ANVÄNDA KOKPROGRAM

Du kan starta ett färdigt kokprogram genom att trycka på dess namn i kokprogramsmappen som öppnas via menynt upptill.

När du har tryckt på det valda kokprogrammet visar grytan ännu en sammanfattning av hur kokprogrammet i fråga framskrider.

- Med **Ok-knappen**-knappen kommer du till tillagning enligt kokprogrammet.

Tillagningsvy för kokprogrammet fungerar på motsvarande sätt som tillagningsvyn.

11.3 TIMERINSTÄLLNING FÖR KOKPROGRAM

Du kan ange en timerinställning i mappen **Program** genom att trycka på alternativknappen för programmet efter programmets namn.



Du kan ange en starttid för ett kokprogram genom att trycka på timerknappen

För att ange en timerinställning för ett kokprogram anger du:

- **Timerdag** som anger vilken dag kokprogrammet ska börja.
- **Tillagning börjar (kl.)** som anger det klockslag när kokprogrammet ska starta.



Vid angivelse av klocktid är det största minutvärdet 59 och timvärdet 23.

Om det angivna värdet är större än så kommer grytan automatiskt att växla värdet till det största möjliga.

Ett tidsinställt kokprogram visas i **TIMER**-vyn under tilläggsval.

11.4 SKAPA KOKPROGRAM

Du kan skapa ett nytt kokprogram:

- med knappen **NYTT PROGRAM** i mappen Kokprogram

Grunduppgifter för program

Du börjar skapa ett program genom att ange programmets namnuppgifter. Du skapar ett nytt program med knappen **SPARA** och kan sedan redigera tillagningsstegen i programmet.

Om det på det valda stället finns ett program med samma namn kommer det nya programmet att ersätta detta.

Ställa in programsteg

Kokprogrammet består av steg. Varje steg kan omfatta en vald inställning för grytans funktioner (temperatur, tillagningstid, vattenpåfyllning eller omrörning). Alla funktioner behöver inte anges för varje steg; det räcker med ett. I ett Genier GO!-kokprogram kan det ingå två separata steg.



Steget är färdigt när

- programtiden löper ut
- den inställda temperaturen nås (om ingen programtid har angetts)

När steget är färdigt går kokprogrammet vidare till nästa steg. Om programmet inte har ett följande steg blir programmet som helhet färdigt.

När du har skapat alla programsteg sparar du programmet med knappen **SPARA**.

12. GRYTANS TILLÄGGSFUNKTIONER



Grytans utrustningsnivå avgör vilka tilläggfunktioner som finns tillgängliga:



granska och redigera de timerinställningar som styr påbörjandet av kokprogram



importera eller exportera kokprogram, kokningsrapporter eller grytans inställningar mellan ett externt minne och grytan



granska tillagningsrapporter över grytans kokprogram (HACCP)



administrera inställningar för grytans användare, till exempel basanvändarens behörigheter. (Endast Genier ACE.)



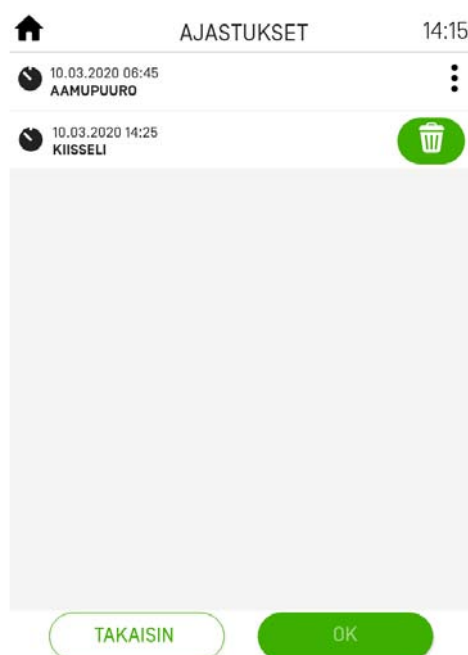
ange inställningar som avser användning av grytan



information om underhållet av grytan, utförande av underhållsåtgärder och servicemenyer.

12.1 TIMERINSTÄLLNING

Detta öppnar en listvy med alla timerinställningar.



• -knappen efter namnet på en timerinställning öppnar alternativen för timerinställningen i fråga:



- Tar bort timerinställningen



- Gör en ny timerinställning (redigera timern)



- Överför den valda timerinställningens kokprogram till ett externt minne.

12.2 DATAÖVERFÖRING [standard i ACE-grytor, tillval till GO!-grytor]

Importera

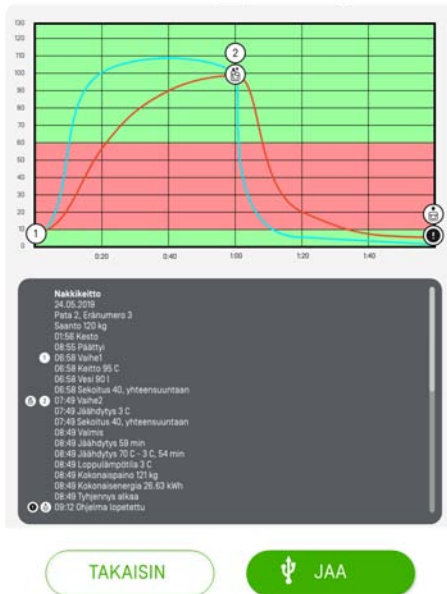
- Med funktionen **Alla program** väljer du det ställe från vilket alla kokprogram ska importeras till grytans minne. Vid behov kan importfunktionen fråga om du vill radera alla program som redan finns.
- Med funktionen **Kopiera gryta** väljer du det ställe dit du vill importera en kopia av de grytinställningar som gjorts på en annan gryta. Funktionen Kopiera gryta importerar både kokprogram och användarinställningar. De nuvarande inställningarna ersätts av de importerade inställningarna.

Exportera

- Med funktionen **HACCP-rapporter** kan du överföra tillagningsrapporter från grytans minne till ett önskat ställe. Alla rapporter som finns i grytans minne inom det valda datumintervallet överförs.
- Med funktionen **Alla program** kan du kopiera alla kokprogram i grytans minne till ett önskat ställe.
- Med funktionen **Kopiera gryta** kan du skapa en kopia av grytan på önskat ställe. Denna kopia gör det möjligt att överföra kokprogram och användarinställningar till en annan gryta.

12.3 RAPPORTER [standard i ACE-grytor, tillval till GO!-grytor]

I rapportmenyerna kan du granska de tillagningsrapporter som finns i grytans minne. Rapporterna är uppdelade enligt tillagningsmånad. Rapporter inom en vald månad är i tillagningsordning och namngivna med det använda kokprogrammet. Om du inte har namngett processen innan den startades, visas den som NAMNLÖS.



När du granskar en rapport visar figuren upptill, ordnat enligt tidpunkt:

- Manteltemperatur
- Mattemperatur
- Steg i kokprogrammet
- Öppning och stängning av luckan

I textfältet under figuren framgår all väsentlig information om processen inklusive temperaturer och tider. Om det finns mer information än vad som kan visas på en gång, kan du rulla fram tilläggsinformation.

12.4 ANVÄNDARE [ACE-grytor]

I användarmenyn kan du välja om grytan ska ha nivån BASANVÄNDARE.

- Om BASANVÄNDARE används måste man ange ett lösenord för att komma till nivån SUPERANVÄNDARE.
- Om BASANVÄNDARE inte används startas grytan automatiskt på nivån SUPERANVÄNDARE.

12.5 INSTÄLLNINGAR

Du kan redigera grytans inställningar via inställningsmenyn. Tryck på knappen i fråga för att ändra värdet på inställningen.

Grytinställningar

- **Grytans namn** Ange ett namn för grytan. Detta sparas bl.a. på rapporter.
- **Datum och tid** Om den tidsinställning som hämtas över nätet inte rätt kan du ställa in tiden manuellt.
- **Pedalfunktion** Här väljer du vilken funktion pedalen ska ha. Som standard är det säkerhetsomrörning.
- **Temperaturgräns för elavbrott** När matens temperatur ligger över den här temperaturen försöker en gryta som stängts av på grund av elavbrott fortsätta det avbrutna kokprogrammet när strömmen återställs.
- **Tippningsretur, tid** Det avstånd som grytan ställer sig tillbaka mot lodrätt läge efter avslutad tippning.
- **Tippningsretur, fördröjning** Den tid som grytan väntar innan returrörelsen börjar efter avslutad tippning.
- **Ljudsignal för färdigställande** Val som anger om ljudsignaler används i grytan.
- **Sköljning vid start** Val som anger om grytan ska låta vattnet i rör och mantel rinna igenom vid start.
- **Tid för skärmlås** Valet ställer in tiden (i sekunder) varefter grytan åter låser skärmen.
- **Tillåt tippning under uppvärmning** Val som anger om grytan kan tippas när uppvärmning pågår eller om uppvärmningen avbryts vid tippning.

Kokningsinställningar

- **Standard koktemperatur** Den temperatur som grytan föreslår som standard vid snabbval för tillagning.
- **Standardvärde för koktid** Den tid som grytan föreslår som standard vid snabbval för koktid.
- **Temperaturhållning vid programavslut** Den temperatur vid vilken programmet håller maten när programmet har avslutats och gått över till fönstret efter avslutat program.
- **Signalljudsfunktion** Anger i vilka situationer grytan avger signalljud.
 - **Programavslut** När valet är aktivt leder avslutat program till att ett signalljud avges.
 - **Minneslapp** När valet är aktivt medför en minneslapp att ett signalljud avges.
 - **Meddelanden** När valet är aktivt medför meddelanden att ett signalljud avges.
 - **Signalljud förstärks** När valet är aktivt börjar signalljudet tystare och förstärks om det inte kvitteras.

- **HACCP, övre temperaturgräns** Övre gräns för det temperaturintervall inom vilket kontrolltiden i tillagningsrapporterna beräknas.
- **HACCP, nedre temperaturgräns** Nedre gräns för det temperaturintervall inom vilket kontrolltiden i tillagningsrapporterna beräknas.
- **Värde för tvåfaskylning** Temperaturvärde vid vilket grytan övergår från tappvattenkylning till cirkulerande kylning.
- **Satsinformationsförfrågan för program** Val som anger om satsstorlek ska efterfrågas i början av kokprogrammen. Detta möjliggör användningen av skalbara kokprogram.

Omrörningsinställningar

- **Omrörning lång tid** Anger varaktigheten för lång omrörning i omrörningsprogram. Inställningsområde 10...30 s. Fabriksinställningen är 15 sekunder.
- **Omrörning kort tid** Anger varaktigheten för kort omrörning i omrörningsprogram. Inställningsområde 3...15 s. Fabriksinställningen är 5 sekunder.
- **Omrörning lång paus** Anger varaktigheten för lång paus i omrörningsprogram. Inställningsområde 2 min...9 min 59 s. Fabriksinställningen är 3 minuter.
- **Omrörning kort paus** Anger varaktigheten för kort paus i omrörningsprogram. Inställningsområde 10 s...2 min 59 s. Fabriksinställningen är 1 minut.

13. GRYTUNDERHÅLL

13.1 UNDERHÅLLSÅTGÄRDER

Daglig kontroll före användning

Kontrollera att:

- grytan är rengjord
- grytan står upprätt. Observera att grytan inte värmer om den är tippad
- det inte finns några extra föremål i grytan
- omrörningsverktygets delar är hela och på plats [kontrollera lagren på verktygets mittdel samt skraporna på verktygets botten- och sidoskrapor]
- omrörningsverktyget är låst på plats (båda låshandtagen ska vara vända nedåt)
- tömningsventilen är på plats, om grytan har en sådan
- locket rör sig fritt och hålls på plats i fullt öppet läge.

Månatliga åtgärder

Slutför följande steg:

- Utför daglig kontroll
- Öppning av säkerhetsventilens mekaniska spak.

Kvartalsvisa åtgärder

Om grytan har ett vattenfilter kan även användaren utföra det kvartalsvisa underhållet.

Slutför följande steg:

- Utför daglig kontroll
- Utför avkalkning enligt separata instruktioner. Lakta kemikaliesäkerheten.
- Det ligger på användarens ansvar att kontrollera säkerhetsventilen med tre månaders mellanrum eller låta ett proffs inspektera den.

Halvårs åtgärder

Om grytan har ett vattenfilter kan även användaren utföra det halvårsvisa underhållet.

Slutför följande steg:

- Utför daglig kontroll
- Vattenfilterpatronen måste bytas även om den ser ren ut.

Regelbundet underhåll



ANMÄRKNING

Regelbundet underhåll ska göras en gång per år eller efter 500 drifttimmar.



VARNING

Service och reparationer får endast utföras av kompetent servicepersonal.

Regelbundet underhåll bör göras efter 500 drifttimmar eller en gång om året. Eftersom grytan är ett tryckkärl skalden underhållas årligen, även om drifttimmarna understiger 500.

- Vattenfilterpatronen måste bytas ut om det är mer än sex månader sedan föregående byte.
- Vattenfilterhuset måste tvättas om det är mer än sex månader sedan föregående tvätt.
- Beroende på vattnets hårdhet kan man bli tvungen att utföra avkalkning i samband med regelbundet underhåll eller oftare.

13.2 UNDERHÅLLSMENY

Via underhållsmenyn kan du granska grytinformationen samt köra grytunderhållslathundar.

YLLÄPITO 04:39

DIETA GENIER ACE 150I [sn: 20161202] SW v0.74

Käyttötunnit
Yhteensä 0 h Keskimääräinen 0 h/pv

Energian kulutus
Yhteensä 0 kWh Keskimääräinen 0 kWh/pv

Veden kulutus
Yhteensä 0 l Keskimääräinen 0 l/pv

Määräaikaishuolto
Tulossa 500 käyttötunnin jälkeen

Kalkinpoisto
Tulossa 0 päivän päästä **HUUHTELE**

Varoventtiilitesti
Tulossa 0 päivän päästä **TESTAA**

HUOLLON YHTEYSTIEDOT
+359 9 755 190

HUOLTOTOIMET

TAKAISIN

GRYTINFORMATION

RÄKNEVERK OCH LATHUNDAR FÖR UNDERHÅLL

KONTAKT-INFORMATION TILL SERVICE

Räkneverk för regelbundet underhåll

Grytan räknar automatiskt de kvarvarande drifttimmarna innan följande regelbundna underhåll behöver utföras. Tillkalla service för att utföra regelbundet underhåll.

Räkneverk för avkalkning

Grytan räknar automatiskt kvarvarande dagar tills avkalkning borde göras. Tillkalla service för att utföra avkalkning.

Räkneverk för test av säkerhetsventil

Grytan räknar automatiskt kvarvarande dagar tills grytans säkerhetsventil borde testas. Se kapitlet Testa säkerhetsventil.

Spolningsfunktion

Användaren kan själv spola ånggeneratoren med spolningsfunktionen. Spolningsfunktionen använder ånggeneratorns vattenanslutning för att spola vatten genom ånggeneratoren i 5 minuter.

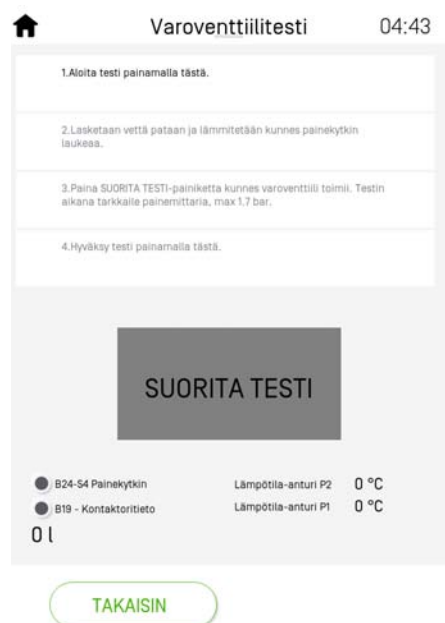
Testa säkerhetsventil



VARNING

Säkerhetsventilen får endast testas av en person som utbildats för detta.

Kör handledd testning av säkerhetsventilen via underhållsmenyn.



Steg 1:

- Starta testprocessen för säkerhetsventilen genom att trycka på det aktiva steget.
- Grytan beskriver de erforderliga åtgärderna och går automatiskt vidare till det sista steget i testet.

Steg 2:

- I början tar grytan automatiskt in en liten mängd vatten på botten för att skydda mot eventuell missfärgning som kan orsakas av "torrkörning".

Steg 3:

- När grytan har värmts upp inför testet blir knappen UTFÖR TEST grön.
- Håll knappen UTFÖR TEST intryckt tills du hör att säkerhetsventilen pysar till. Då har testet lyckats.
- Om temperaturen stiger över 127 grader innan det pysar till ska du avbryta testet.



VARNING

Kontrollera att ingen befinner sig bakom grytan.

Säkerhetsventilen på baksidan av grytan öppnas under testet och blåser ut het vattenånga.



VARNING

Använd hörselskydd.

Under testet kommer säkerhetsventilen kortvarigt att avge ett kraftigt pysande ljud.



VARNING

Följ temperaturen i grytan. Om temperaturen stiger över 127 grader har säkerhetsventilen inte fungerat inom de acceptabla gränserna.

Det är förbjudet att använda grytan om säkerhetsventilstestet inte lyckas. Kontakta service omgående.



ANMÄRKNING

Kontrollera att grytan är tom och ren när du börjar utföra testet.

13.3 FELSÖKNING

Om du inte lyckas avhjälpa ett fel/en störning med underhållsåtgärderna nedan ber vi dig kontakta service.

Grytan är "mörk"

- ✓ Är grytan i viloläge? Vidrör skärmen.
- ✓ Är grytans huvudströmbrytare frånkopplad? Vänd den till läge 1.
- ✓ Får grytan ström? Kontrollera den externa strömbrytaren och huvudsäkringarna (i byggnadens elcentral).
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Grytans skärm reagerar inte på beröring

- ✓ Finns det extra smuts på skärmen? Torka av skärmen. Vänta i 5 sekunder (skärmen kalibreras).
- ✓ Är grytans skärm inte påkopplad? Starta om grytan med strömbrytaren på baksidan.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Grytan värms inte upp

- ✓ Har uppvärmningen programmerats och programmet startats? Läs bruksanvisningen.
- ✓ Står grytan upprätt? Returnera grytan till lodrätt läge.
- ✓ Manteltömning pågår. Vänta tills tömningsfördröjningen har löpt ut och försök på nytt.
- ✓ Får grytan vatten? Finns det vatten i manteln? Kontrollera vattenmatningen och öppna eventuell kran eller ventil.
- ✓ Är nödstoppsknappen nedtryckt? Frigör nödstoppsknappen.
- ✓ Står grytan rakt? Kontrollera med vattenpass. Om grytan står snett och har justerbara ben ska du ställ in den så att den står rakt.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Grytan värmer mycket långsamt

- ✓ Är manteln fylld med vatten efter kylning? Obs! Försäkra dig om att grytan är helt nedkyld och töm grytans mantel med den manuella kranen. Öppna försiktigt tömningskranen på grytdelens framsida, vänta tills det inte kommer mer vatten och stäng kranen.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Felaktiga värden i temperaturdisplayen

- ✓ Starta om grytan med huvudströmbrytaren.
- ✓ Tillkalla service.

Grytan tippas inte/tippas inte uppåt/ända ner

- ✓ Är locket öppet? Kontrollera lockets läge.
- ✓ Finns det något emellan? Kontrollera att det inte finns något under, framför eller bakom grytan.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Omröraren går inte runt

- ✓ Är locket säkert stängt? Kontrollera lockets läge.
- ✓ Står grytan upprätt? Returnera grytan till lodrätt läge.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

Omröraren orkar inte blanda

- ✓ För mycket mat. Ta bort mat eller lägg till vätska.
- ✓ För tjock/trög produkt, minska mängden mat.
- ✓ Tillkalla service vid behov.

13.4 FELMEDDELANDEN

Felmeddelande	Orsak	Rekommenderad åtgärd
Nödstopp har tryckts!	Grytans nödstopp är intryckt.	Frigör nödstoppet.
Frigör nödstoppet.	Grytans nödstopp är intryckt.	Frigör nödstoppet.
Vattenmätarfel!	Vattenmätningen i grytan känner inte av att det skulle rinna vatten genom vattenpipen.	Om det inte kommer vatten till grytan – Kontrollera att kranen för vattenmatningen till grytan är öppen – Tillkalla service. Om det kommer vatten till grytan har vattenberäkningen ett fel – Tillkalla service.
Påfyllning av vatten fungerar inte	Vattenmätningen i grytan känner inte av att det skulle rinna vatten genom vattenpipen.	Om det inte kommer vatten till grytan – Kontrollera att kranen för vattenmatningen till grytan är öppen – Tillkalla service. Om det kommer vatten till grytan har vattenberäkningen ett fel – Tillkalla service.
Grytmanteln är inte helt tömd	Grytmanteln är inte helt tömd på extra vatten.	Öppna den manuella tömningskranen och – Om det inte kommer ut vatten från grytans botten: tillkalla service. – Om det kommer ut vatten från grytans botten: vänta tills det upphör och använd grytan som vanligt. – Tillkalla service om felet upprepas.

Felmeddelande	Orsak	Rekommenderad åtgärd
Grytmanteln är för het för tömning	Grytmanteln är för het för att tömning ska ske.	Vänta att temperaturen sjunker eller öppna den manuella tömningsventilen för att snabba på temperatursänkningen.
Grytan är för varm. Grytan kan inte tömmas	Grytan är för varm.	Vänta att temperaturen sjunker eller öppna den manuella tömningsventilen för att snabba på temperatursänkningen.
Hittade inget USB-minne!	Grytan kände inte av ett USB-minne.	Kontrollera att USB-minnet är på plats. Kontrollera typen av minne. Tillkalla service.
Överhettningsskydd utlöst!	Grytans värmemotstånd är överhettade	Tillkalla service.
Tryckvakten har utlöst!	Trycket i grytmanteln blev för högt.	Tillkalla service om felet upprepas.
Fel i säkerhetsventil!	Grytans temperaturgivare känner av att grytan har blivit hetare än tillåtet.	Läs av värdet på tryckmätaren. – Om trycket är över 1,5 bar: Stäng genast av utrustningen och tillkalla service. – Om trycket är under 1 bar har temperaturmätningen sannolikt ett fel, tillkalla service.
Kontaktorfel!	Grytans kontaktorer håller strömmen tillkopplad även om grytans styrning förbjuder det.	Stäng av grytan omedelbart. Tillkalla service om felet upprepas.
Timeout för CH5-tömning	Den mellantank som är integrerad i grytan töms inte som normalt.	Kontrollera om kylvattentillförseln är öppen. Om inte, öppna den. Starta om grytan och kylningen. Tillkalla service om felet upprepas.

Felmeddelande	Orsak	Rekommenderad åtgärd
CAN-KOMMUNIKATIONSFEL!	Internt dataöverföringsfel i grytans styrelektronik.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Avbrott matgivare	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Kortslutning matgivare	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Open-fel temperaturmätninggivare P1	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Open-fel temperaturmätninggivare P2	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Closed-fel temperaturmätninggivare P1	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Closed-fel temperaturmätninggivare P2	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Avbrott mantelgivare	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Kortslutning mantelgivare	Fel i temperaturmätningen.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.
Vågkortet svarar inte!	Internt dataöverföringsfel i grytans styrelektronik.	Starta om grytan. Tillkalla service om felet upprepas.

14. INSTALLATION

14.1 INTRODUCTION

Installationspersonalen måste ha läst instruktionsmanualen och installationsritningarna innan de börjar arbeta, eftersom de innehåller viktig information om ordentlig och säker installation. Noggrann observation av instruktionerna förhindrar fel och skador som kan orsakas av felaktig installation.

Installationsarbete med enheten får endast utföras av kvalificerad personal i enlighet med dessa instruktioner och enligt lokala föreskrifter. Installationspersonalen måste vara bekant med och observera lokala föreskrifter.

Anslutning av apparaten till el-, ånga- och vattentillförsel får endast utföras av kvalificerade personer.

Alla garantier avslutas och vårt ansvar för skador exkluderas vid:

- felaktig driftsättning av enheten
- underlåtenhet att följa dessa installationsinstruktioner
- underlåtenhet att uppfylla kraven i dessa installationsinstruktioner eller i installationsritningar för installerade enheterna
- ej godkända tekniska ändringar eller modifieringar av enheten

14.2 PLATS FÖR INSTALLATION AV GRYTAN

Dieta-grytor kan installeras i kommersiella kök, exempelvis restaurangkök, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, slakteributiker osv.



NOTICE

Platsen som grytan ska installeras på måste ha:

- *golvvavlopp, helst med galler*
- *utsugningskåpa [grytan avger ånga när vatten kokar]*
- *tillräckligt med utrymme kring grytan, för tippning, utrustning [vagnar] och för personalen*
- *Vatten- och elektriska anslutningar [ånga och kondens för husets ånguppvärmningsalternativ]*
- *Stabilt och jämnt golv [så lite lutning som möjligt under grytfötternas område]*



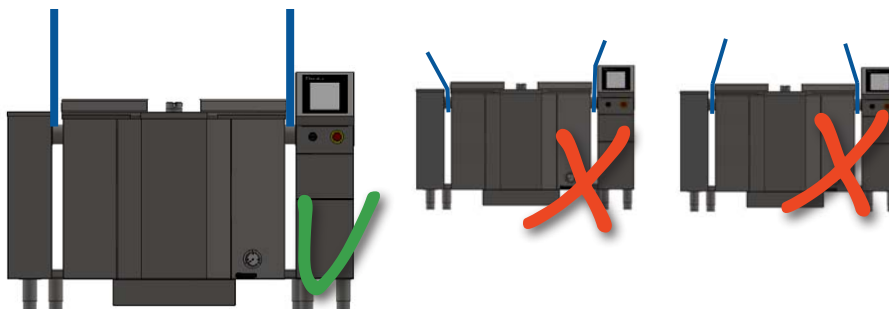
NOTICE

Kontrollera alltid installationsritningarna för:

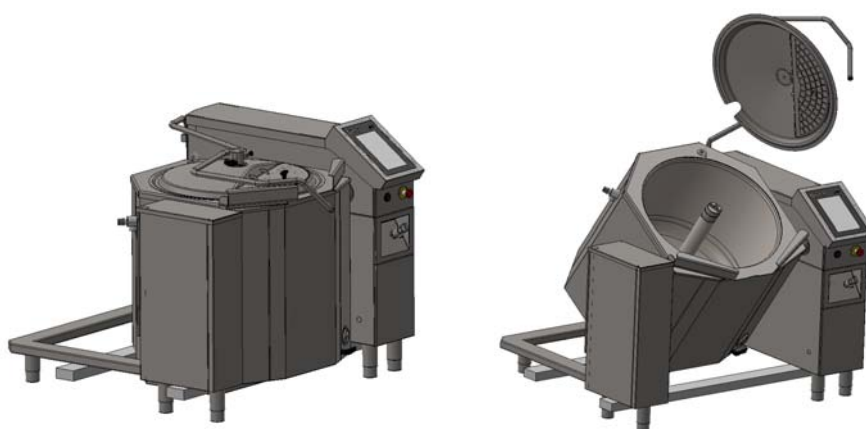
- *de fria avstånden kring grytan.*
- *kraven på fritt avstånd när locket öppnas.*
- *positionen av golvvavloppet.*

14.3 LYFTA GRYTAN

Lyfta från grytans axel



Lyfta grytan underifrån med träbjälkar



14.4 INSTALLERA GRYTAN



NOTICE

Grytan måste installeras över ett golvvavlopp. Se installationsritningarna för plats och mått för golvvavloppet.



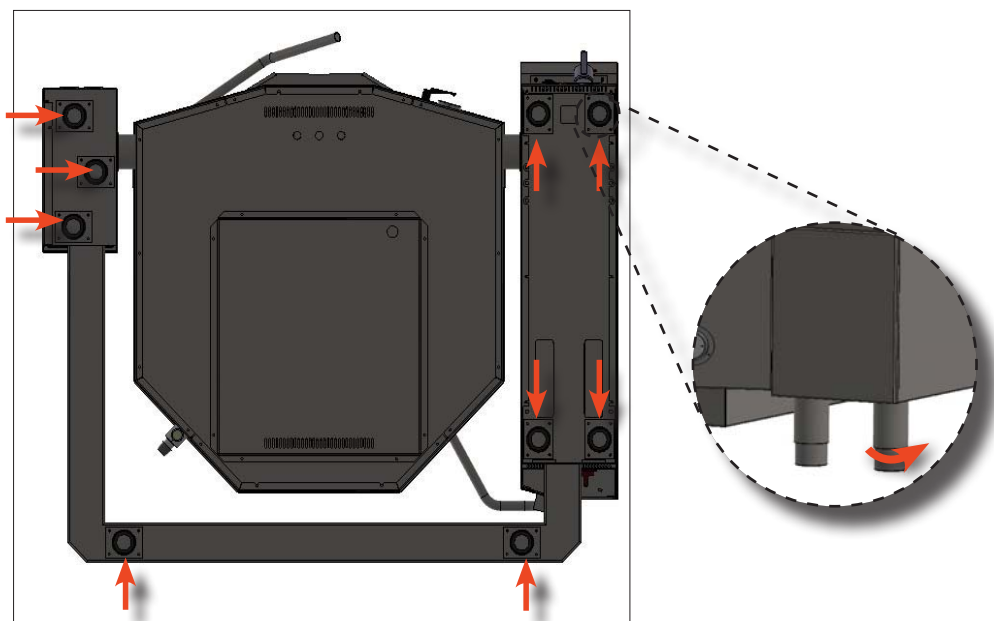
NOTICE

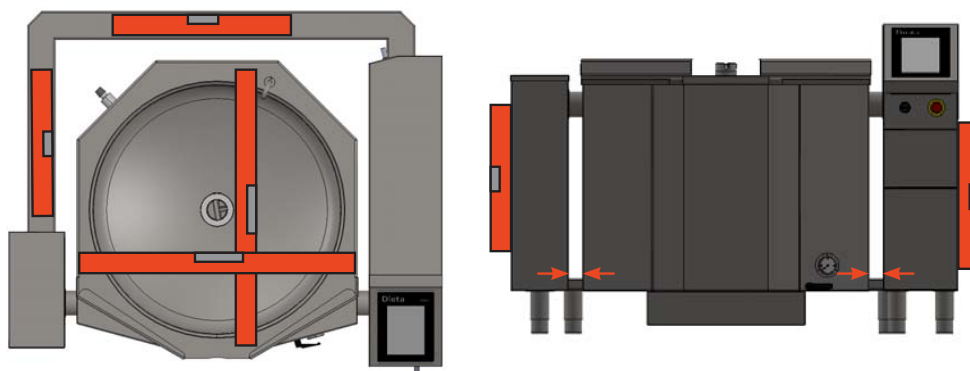
När du ställer in grytan med justerbara fötter ska du alltid se till att fotens nedre del är minst 150 mm över golvnivån! (Annars föreligger risk för att grytdelen kolliderar med golvet vid tippning.)

Kassering av förpackningen

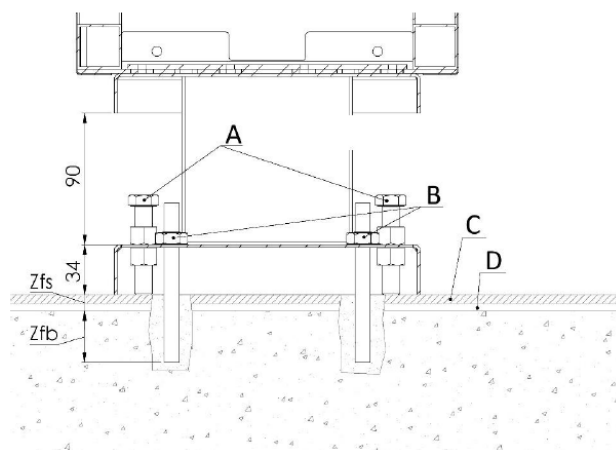
Förpackningsmaterial måste sorteras och kasseras enligt lokala återvinningsriktlinjer.

Justera den fristående grytan, FS





Fixera golvmonterad gryta, FL



- A = Justeringsbult
- B = Fixeringsbult/gångat rör och mutter
- C = Golvyta
- D = Isoleringslager

Tillåtna belastningar som för anslutning till golvnivå.

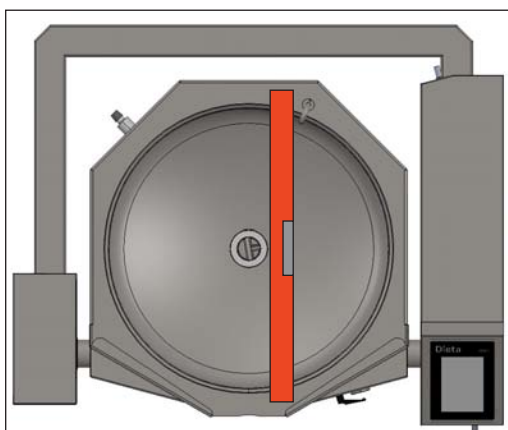
Installationstyp	Grytstorlek	Tillåten spänningsbelastning	Tillåten skjuvbelastning
FL-installation	40 till 300 l	0,3 kN	0,4kN
FL1200-installation	300 till 475 l	1,6 kN	0,6 kN

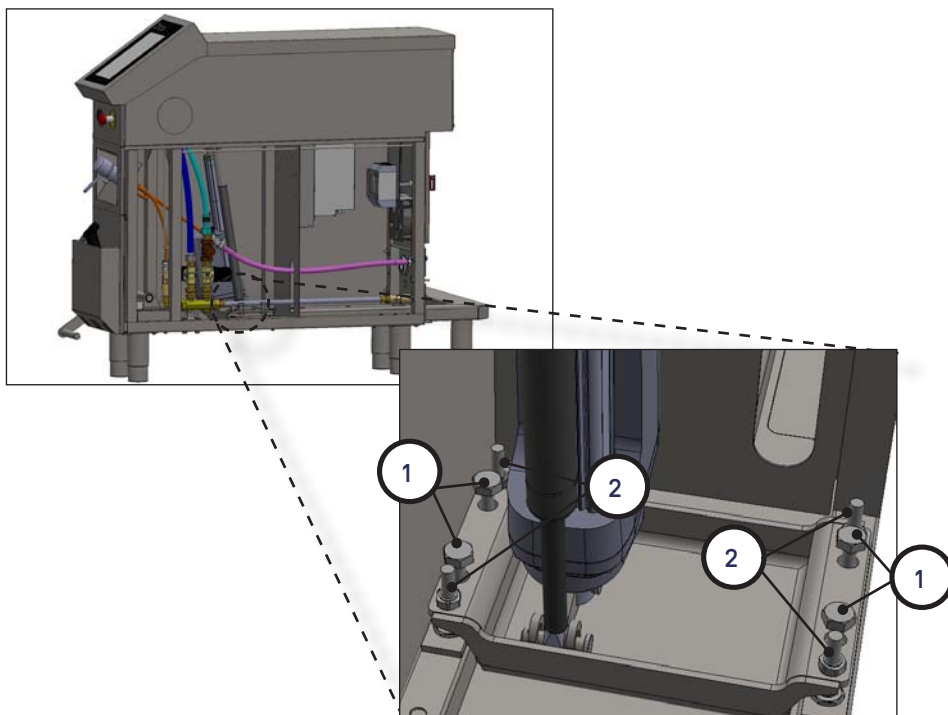
Golvytan och isoleringslagret måste klara följande tryckbelastning under grytans fot.

Installationstyp	Grytstorlek	Tryckbelastning
FL-installation	40 till 300 l	8,4kN
FL1200-installation	300 till 475 l	13,7kN

Justera grytdelen

1. justera bultar
2. låsmuttrar





14.5 CONNECTIONS



NOTICE

Vid fristående gryta ska du använda flexibla kablar för el- och vattenanslutningar.

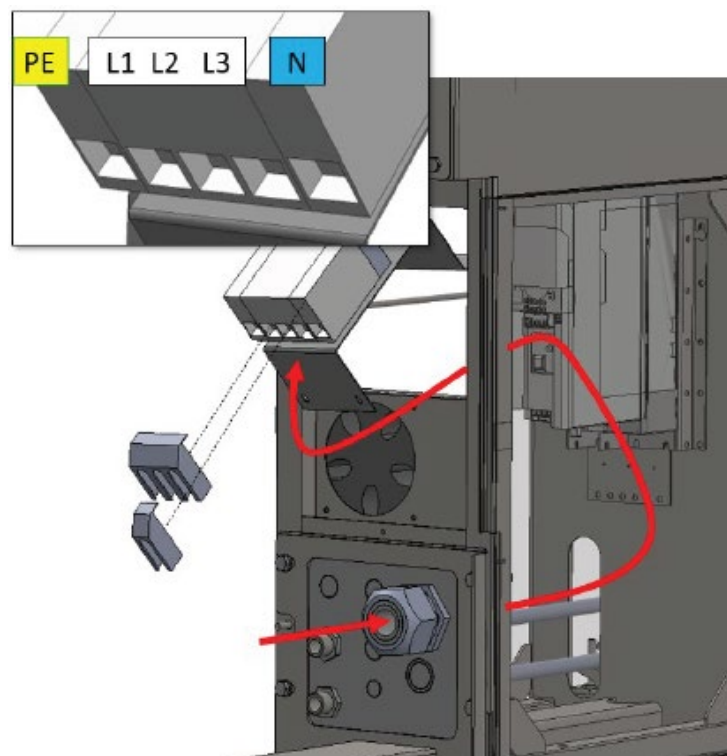
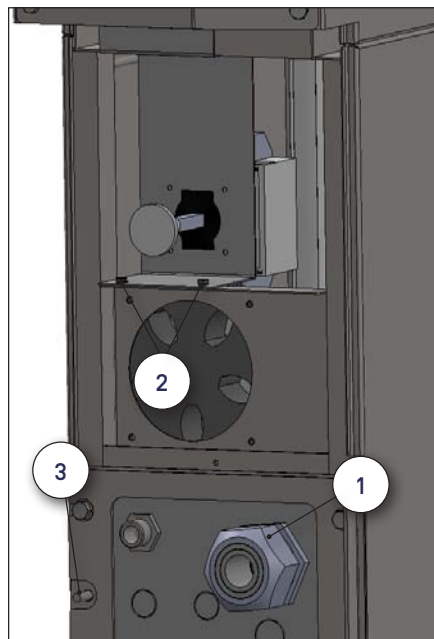
Electrical connetions



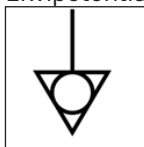
NOTICE

Storleksanpassa kablarna enligt lokala säkerhetsföreskrifter, lämplig ingångsspänning och belastningsström för gryttypen. I installationsritningen finns kraven på elektriska anslutningar.

1. Kabelförskruvningar
2. Bultar för huvudbrytarpanel
3. Anslutning av extern ekvipotentialkontakt



Ekvipotentialkontakten är märkt med följande symbol:



Terminaler för elektriska anslutningar

Anslutningsterminal	Grytstorlek	Terminalstorlek
Strömkabel	40-100 l	10 mm ² , flexibel 6 mm ² , fast
	150-200L	10-16 mm ² , flexibel 6 mm ² , fast
	300-475L	25 mm ² , flexibel 18 mm ² , fast
Energioptimering	40-475L	0,5-4 mm ²

Jordfelsbrytare

När jordfelsbrytare används ska du alltid ansluta endast en gryta efter varje RCD.

Grytstorlek	RCD-typ
40-100 l	Typ A eller B, 30 mA
150-200L	Typ B, 30 mA
300-475L	Typ B, 300 mA

Vattenanslutningar

Grytans vattenledningar är avsedda att vara anslutna permanent till vattentillförseln under användning.



NOTICE

Kontrollera var vattenanslutningarna, storlekar och krav finns i installationsritningarna.



NOTICE

Alla vattenanslutningar ska ha en avstängningsventil.
Dricksvattenanslutningen ska skyddas med en envägsventil av typ EA (EN1717), men ska också passa med avstängningsventilen.



NOTICE

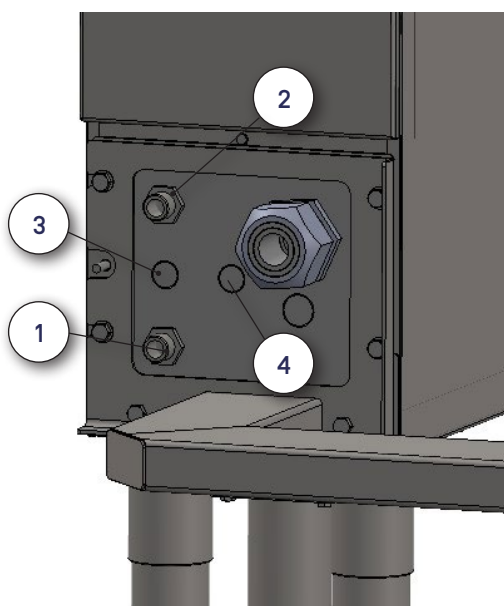
Innan grytan installeras ska alla vattenledningar vara noggrant rensade från lösa partiklar.



NOTICE

Vattenkvaliteten i alla anslutningar ska uppfylla kraven på vattenkvalitet.

1. Kallt vatten
2. Varmvatten (tillval)
3. Mjukt vatten (tillval)
4. Hett vatten (tillval)



Vattenanslutningar	Krav		Används för
Kallt vatten	Vattenanslutningstryck: Vattenflöde: Temperatur: Partikelfiltrering: Vattnets hårdhet: Vattenkonduktivitet: Kloridkoncentration: Klorkoncentration: pH-värde:	200–600 kPa (2–6 bar) 10–25 l/min CH3: 25 l/min * 0–+40 °C filtrerat till 15 µm max. 6 °dH ** 30–1000 µS/cm mindre än 100 mg/l ** mindre än 0,25 mg/l ** 6,5–9,5	Vattenkran Ånggenerator Grytmantel för nedkylning av CH3 som släpps ut i en golvbrunn (tillval) För vattenslang (tillval)
* om ledningsvatten för nedkylning av CH3 används ** krävs inte om anslutning för mjukt vatten är valt			
Varmvatten (tillval)	Vattenanslutningstryck: Vattenflöde: Temperatur:	200–600 kPa (2–6 bar) 10–15 l/min 0–+65 °C	För vattenslang (tillval)
Mjukgjort vatten (tillval)	Vattenanslutningstryck: Vattenflöde: Temperatur: Partikelfiltrering: Vattnets hårdhet: Vattenkonduktivitet: Kloridkoncentration: Klorkoncentration: pH-värde:	200–600 kPa (2–6 bar) 10–25 l/min CH3: 25 l/min 0–+40 °C filtrerat till 15 µm max. 6 °dH 30–1000 µS/cm mindre än 100 mg/l mindre än 0,25 mg/l 6,5–9,5	Ånggenerator
Hett vatten (tillval)	Vattenanslutningstryck: Vattenflöde: Temperatur: Partikelfiltrering:	200–800 kPa (2–6 bar) 10–25 l/min Max +80 °C filtrerat till 15 µm	Vattenkran
Kyl i CH4/CH5 (tillval)	Vattenanslutningstryck: Vattenflöde: Temperatur: Partikelfiltrering: Vattnets hårdhet: Vattenkonduktivitet: Kloridkoncentration: Klorkoncentration: pH-värde:	300–500 kPa (3–5 bar) CH4: 80...85 l/min CH5: 100...105 l/min +0,1 till +1 °C filtrerat till 15 µm max. 6 °dH * 30 till 1000 µS/cm * mindre än 100 mg/l * mindre än 0,25 mg/l * 6,5 till 9,5 *	Inlopp till grytmanteln vid kylning med cirkulerat isvatten
* krav för vattnet som är kar inuti grytmanteln när grytan värms upp			
Kylning av CH4/CH5 (tillval)	Mottryck: Vattenflöde:	CH4: max. 0 kPa (0 bar) CH5: max. 100 kPa (1 bar) CH4: 80 l/min CH5: 100...105 l/min	Utlopp för cirkulerat isvatten från grytmanteln
Spillvatten (till golvbrunn)	Spillvattenflöde:	max 35 l/min	Spillvattenflöde till golvbrunn vid tömning av mantel och/eller kylning av CH3.

15. FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

DIETATEC DoC 2021 CatII-A2

Dietatec

EG-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
Direktiv 2014/68/EU BILAGA IV

1. Aggregat:

Kokgrytor för professionella kök

2. Namn på och adress till tillverkaren:

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

3. Denna EU-försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar.**4. Föremål för försäkran:**

aggregat kokgryta för professionella kök, vilken tillhör kategori II har bedömts enligt förfarande i modul A2
DIETA modeller: Genier, Genier Classic
Cat II: 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300, 400, 475 L, el

5. Föremålet för försäkran ovan överensstämmer med den relevanta unionslagstiftningen om harmonisering:

PED 2014/68/EU, MD 2006/42/EG, EMC 2014/30/EU

6. Följande relevanta harmoniserade standarder har använts:

EN 14222:2021, EN 13445-3:2021, EN 13445-5:2021, EN 12953-3:2016
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-47:2003+A1:2008+A11:2012+A2:2019
EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3:2021
EN ISO 12100:2010

andra tekniska specifikationer enligt vilka överensstämmelsen försäkras:
ISO/TR 14121-2, IEC 61000-3-11:2019, IEC 61000-3-12:2011

7. I Namn och adress och nummer för det anmälda organ som har utfört bedömningen av överensstämmelse:

INSTEAM OY
Tapulikatku 9 LT
FI-20810 Åbo
Finland
Anmälda organ nummer: **2545**

8. Ytterligare information:

Undertecknat för:
Helsinki 26.10.2021



Ville-Veikko Litmanen
Verkställande Direktör

