

# DIETA SOUPPER DIETA S-CLASSIC

## KÄYTTÖOHJE BRUKSANVISNING USER MANUAL



FI - Suomi - 4-34  
SE - Svenska - 35-68  
EN - English - 69-101

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNT	38	Grytdelen - tvätta för hand	61
VARNINGAR	38	Grytdelen - rengöring med	
SOUPPER-PANELMODELLER	40	tvättredskap	62
Reglering enligt mantelns temperatur	41	Yttre ytor	62
Reglering enligt matens temperatur	41	Allmänt	62
CLASSIC-PANEL	42	SERVICE	63
Reglering enligt mantelns temperatur	43	Serviceräkneverk	63
Reglering enligt matens temperatur	43	Kontroll av underhållsräkneverket	63
ANVÄNDNING AV GRYTAN	44	FEL OCH STÖRNINGAR	64
Vatten som används	44	UNDERHÅLL	65
Påkoppling	44	Daglig kontroll före användning	65
Stängning	44	Månatliga åtgärder	65
Tiltning	45	Åtgärder varje kvartal	65
Påfyllning av vatten	45	Regelbundet underhåll	65
Energieffektiv användning	46	AVKALKNING	66
UPPVÄRMNING	47	SÄKERHETSVENTILENS	
Reglering enligt mantelns temperatur	47	FUNKTIONSTEST	67
Reglering enligt matens temperatur	48		
Avsluta kokning	48		
Allmänt om uppvärmning	49		
OMRÖRNING	50		
Omröringssätten	50		
Avsluta omrörning	51		
Säkerhetshastighet	51		
Omrörningshastighet	51		
KYLNING MED TAPPVATTEN [tillval]	52		
Nedkylningens längd	53		
Fyllnadsgrad	53		
Start av nedkylning	53		
Nedkylningstid	53		
Avsluta nedkylning	54		
REDSKAP	55		
Montera redskapet	55		
Låsa redskapet	56		
Ta bort redskapet	56		
Tvätta redskapet	56		
TIMER OCH PROGRAMMERING	57		
Timer	57		
Programminne och programmering	58		
Användarens inställningar	59		
RENGÖRING AV GRYTAN	60		
Redskap	61		
Lock	61		

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

Grytan värms med hjälp av ångmanteln. Maximal temperatur är 128 °C (övertryck på 1,5 bar). Installera grytan stadigt på golvet enligt installationsanvisningarna. Då kan en säker användning av grytan säkerställas.

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

 **VARNINGAR**

Läs noggrant följande varningar innan du börjar använda grytan

 **Heta ytor och vätskor**

Grytdelen kan vara het.

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

Öppna locket försiktigt: ångan är skällande het.

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

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

 **Rörliga delar**

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

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

Innan du tiltar grytan ska du se till att det inte finns några personer/hinder under eller bakom grytan. Var alltid försiktig när du tiltar grytan.



## Fara för elstöt

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

### TVÄTTA INTE GRYTAN MED TRYCKTVÄTT.

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

### Öppna aldrig luckorna i benen.

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



## Tryckkärl

Grytan är ett tryckkärl.

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



## Grytan är skadad till följd av felaktig användning

- Det är mycket viktigt att använda grytan enligt bruksanvisningen
- Använd endast originalredskap
- Skrapa inte grytans ytor
- Träna kökspersonalen regelbundet
- 



## Rengöring av grytan

- Rengör grytan regelbundet
- Skrapa inte grytans ytor
- Använd inte material, som inte är tillåtna, för att rengöra grytan
- Rengör inte grytan med högtryckstvätt
- Spruta inte vatten direkt på kontrollpanelen



## SOUPPER-PANELMODELLER

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

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

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

Alla Soupper-modeller har följande funktioner:

- 7 omrörningsprogram
- Omrörningshastighet 10...160
- Säkerhetsomrörning när grytan är tiltad
- Programmering, 100 programplatser
- Snabbprogrammering (timer)
- Spara program i grytans minne
- Ändringsbara inställningsvärden, diagnostik, timräknare

## Reglering enligt mantelns temperatur

- Temperaturreglering enligt mantelns temperatur 0...125 °C
- Temperaturdisplay, mantelns temperatur

Tillval:

- CH1-kylning:  
Kylningen aktiveras och avslutas med tryckknappen på reglaget. Kylning med tappvatten som leds till golvbrunn. Manuell tömning av manteln före följande kokning.



*Soupper utan kylningstillval*

## Reglering enligt matens temperatur

- Mätning av matens temperatur; temperatur-reglering enligt matens och mantelns temperatur 0...125 °C
- Temperaturdisplay, matens temperatur

Tillval:

- CH2-kylning:  
Kylningen aktiveras och avslutas med tryckknappen på reglaget. Kylning med tappvatten som leds till golvbrunn. Kylningstemperaturen kan ställas in. Manuell tömning av manteln före
- CH3-kylning:  
Kylningen aktiveras och avslutas med tryckknappen på reglaget eller kan ställas in i programmet. Effektiverad kylning med tappvatten som leds till golvbrunn. Kylningstemperaturen kan ställas in. Automatisk tömning av manteln före följande kokning.



*Soupper med kylningstillval*



## CLASSIC-PANEL

Classic-grytmatberedarna har en panelmodell.

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

Mitt på panelen finns VATTEN-knappen, programknappen PROG samt timerknappen TIMER.

I normalläget visas den aktuella temperaturen till höger på panelen.

Alla Classic-modeller har följande funktioner:

- Programmering, 100 programplatser
- Snabbprogrammering (timer)
- Spara program i grytans minne
- Ändringsbara inställningsvärden, diagnostik, timräknare

## Reglering enligt mantelns temperatur

- Temperaturreglering enligt mantelns temperatur 0...125 °C
- Temperaturdisplay, mantelns temperatur



Classic

## Reglering enligt matens temperatur

- Mätning av matens temperatur; temperaturreglering enligt matens och mantelns temperatur 0...125 °C
- Temperaturdisplay, matens temperatur

VATTEN-knappen  
Påfyllning av vatten



TIMER-knappen  
Inställning av timer



PROG-knappen  
Läs, skapa, radera program



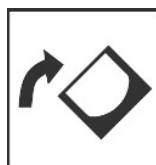
COOK-knappen  
Starta uppvärmning



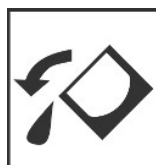
STOP-knappen  
Stoppa alla pågående funktioner



Tiltning-knappen  
Tiltar grytan i dess övre läge



Tiltning-knappen  
Tiltar grytan i dess nedre läge







# ANVÄNDNING AV GRYTAN

## Vatten som används

Använd alltid rent vatten i grytan. Vattnet skall filtreras om det innehåller mycket organiskt ämne eller metaller. Om vattnets hårdhet är över 4 °dH, skall grytan förses med en separat anslutning för mjukgjort vatten (ansluts till nät för mjukgjort vatten) eller förses med ett separat filter för mjukgjort vatten.

## Påkoppling

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

## Stängning

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



## Obs!

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

## Tiltning

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

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

Tilta grytan genom att hålla användarpanelens tiltningssknapp nedtryckt. Tiltning slutar omedelbart när du släpper tiltningssknappen.

### Obs!

Var extra försiktig när du tiltar stora grytor (300...470 liter), för innehållet i grytan kan rinna ut med fart.

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



## Påfyllning av vatten

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

## Display för vattenmängd

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

## Ställa in vattenmängden

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

Vattenpåfyllningen kan avbrytas genom att trycka på VATTEN-knappen.



## Energieffektiv användning

---

Rätt användning av grytan kan minska mängden energi eller vatten som krävs för tillagning och minska ingrediensspill. Vi rekommenderar följande för en energieffektiv användning:

- Välj den avsedda mattemperaturen från början (inget behov av att välja högre temperatur för snabbare uppvärmning). Grytan kommer automatiskt och effektivt att värma upp till den avsedda mattemperaturen och sedan reglera uppvärmningen så att denna temperatur upprätthålls. [tillval]
- Använd den automatiska vattenmätningen för att lägga till den valda mängden vatten i grytan. [tillval]
- Spara tillagningsprogram i grytans minne. Detta säkerställer att samma process följs varje dag vilket ger en konsekvent och tryggad kvalitet på maten.
- Använd omrörarverktyg som är optimala för varje recept. Rätt val av verktyg kan minska arbetstiden avsevärt.
- Väg upp alla ingredienser enligt receptet.
- Värm alltid upp med locket stängt.
- Använd tratten i locket när du lägger till ingredienser. Kom ihåg att använda locket på tratten.
- Använd elektrisk tiltning för att tömma gryta på innehåll helt och hållet.
- Använd tvättredskap och program för att rengöra grytan. Detta minskar förbrukningen av vatten och tvättmedel.
- Löstagbara lock kan diskas separat i diskrummet.
- Omrörarverktygens delar kan diskas i diskmaskin.





# UPPVÄRMNING

## Reglering enligt mantelns temperatur

Uppvärmning startas med COOK-knappen.

Den önskade temperaturen ställs in med [+] / [-] -knapparna under COOK-knappen.

Inställningsvärdet försvinner från displayen efter några sekunder och grytan visar den verkliga temperaturen.

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

Grytan värmer upp på full effekt tills önskad temperatur uppnås.

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

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

Vid kraftfull kokning kan högre temperaturer användas.

Uppvärmning startas med COOK-knappen.



## Reglering enligt matens temperatur

Den önskade temperaturen ställs in med [+] / [-] -knapparna under COOK-knappen.

Inställningsvärdet försvinner från displayen efter några sekunder och grytan visar aktuell temperatur.

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

## Jäsningsprogram

När temperaturen ställs in på max 39 °C, ställer grytan själv mantelns temperatur på högst 46 °C, så att jästen inte skall dö.

## Skonsam kokning/hämning av fastbränning

När temperaturen ställs in på 40... 92 °C, ställer grytan manteln på maxtemperaturen 105 °C så att maten inte bränns vid. Detta program rekommenderas för mjölkbaserade såser och soppor.

## Effektiv kokning / ingen hämning av fastbränning

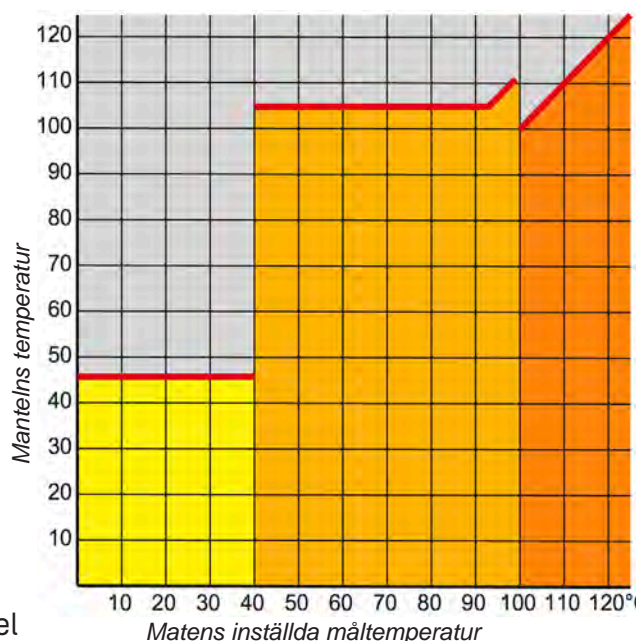
När temperaturen ställs in på 93... 99 °C, värmer grytan upp maten snabbt till önskad temperatur [mantelns maxtemperatur är den inställda temperaturen + 12 °C]. Detta program rekommenderas för användning t.ex. vid kokning av potatis eller vid reducering av såser [där en del av vätskan kokas bort].

Om temperaturen ställs in på över 100 °C, är mantelns maxtemperatur den inställda temperaturen.

## Avsluta kokning

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

Genom att trycka på STOP-knappen avslutas alla pågående program [uppvärmning eller kylning och omrörning].



## Allmänt om uppvärmning

---

### Koktemperatur

Vid 100 °C temperatur har vattnet förvandlats till ånga.

Vid 95 °C temperatur kokar vattnet med kraftiga bubblor.

Vid 90 °C temperatur kokar vattnet med små bubblor, men så gott som alla ingredienser tillreds.

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

### Temperaturens jämnhet

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

Vilket som helst omrörningsprogram minskar temperaturskillnaderna till ca 10 °C. Tillräckligt effektiv omrörning minskar temperaturskillnaden till 2... 4 °C. Skillnaderna i hur färdig maten är minskar tack vare omrörning. Vid kokning och omrörning under en lång tid kan temperaturskillnaden minskas till t.o.m. 1 ... 2 °C.



# OMRÖRNING

Omrörning startas med [P1...P7]-knappen.

Vid första tryckning visas texten **P 1** i displayen. Signallampan i knappens övre högra hörn tänds. Genom att trycka på samma knapp kan omrörningssätt väljas i ordningen **P 1, P2, P3, P4, P5, P6, P7**.

## Omrörningssätten

### P1) I en riktning.

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

### P2) Riktningbyte.

- Krossande / mosande. Bl.a. för att krossa / mosa potatisen.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 160.

### P3) Riktningbyte, snabbt.

- Speciellt för att smula sönder malet kött. Omrörningshastigheterna 10 ... 100.

### P4) Riktningbyte, långsamt.

- Krossande och mosande, speciellt för mycket tunga massor.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 160.



### P5) Riktningssbyte, paus.

- Ett relativt skonsamt omrörningssätt för långvarig omrörning, om man inte vill mosa produkten, men omrörning i en riktning inte är tillräckligt effektiv.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 100.

### P6) I en riktning, paus.

- Skonsam omrörning för soppor. Jämnar ut temperaturer, men mosar inte produkten.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 100.

### P7) I en riktning, lång paus.

- Ett mycket skonsamt omrörningssätt, som passar bra t.ex. för tillagning av fisksoppa.
- Omrörningshastigheterna 10 ... 100.

## Avsluta omrörning

Omrörningen kan avslutas på följande sätt:

1) Genom att ställa in hastigheten till noll genom att trycka på [-]-knappen under omrörningsknappen

2) Genom att trycka på STOP-knappen (alla funktioner avslutas)

3) Genom att öppna locket. Hastigheten ändras till noll.

Använd inte nödstoppsknappen (använd endast i farliga situationer)

## Säkerhetshastighet

I displayens nedre kant finns en knapp för omrörning på säkerhetshastighet

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

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

## Omrörningshastighet

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

Hastighetsreglering: 10 20 40 60 80 100 120 140 160

Omrörningshastighet som används beror på det valda omrörningssättet.

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

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

### Obs:

Undvik omrörning av hårda massor, som t.ex. hård deg, tunga massor, frusna grönsaker eller okokt kål. Dessa kan få till stånd att omröraren eller omrörningsredskapet går sönder.

Innan du startar omrörningen, tina upp frusna produkter, tillsätt vätska i en tung blandning eller koka hårda produkter mjuka.







## KYLNING MED TAPPVATTEN (tillval)

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

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

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

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

## Nedkylningens längd

Det finns flera faktorer som påverkar nedkylningens längd. Nedkylningens längd kan optimeras genom att prova på olika kombinationer.

Om du vill minska nedkylningens längd bör du beakta följande:

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

## Fyllnadsgrad

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

## Start av nedkylning

Temperaturinställning för CH2- och CH3-nedkylning:

Den önskade temperaturen ställs in med [+] / [-] -knapparna under COOK-knappen. Inställningsvärdet försvinner från displayen efter några sekunder och grytan visar den verkliga temperaturen.

Genom att trycka på [+] eller [-] igen visas inställningsvärdet och det kan ändras vid behov.

## Nedkylningstid

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

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



## Avsluta nedkylning

---

CH1-nedkylning: Avsluta nedkylningen med knappen CHILL.

CH2- och CH3-nedkylning: när måltemperaturen har nåtts, kopplas Chill-hold-funktionen på. Syftet med Chill-hold-funktionen är att upprätthålla måltemperaturen, så om matens temperatur börjar stiga, börjar grytan kyla ner maten på nytt till måltemperaturen. Avsluta nedkylningen med knappen CHILL.

När nedkylningen är avslutad, ska grytans mantel tömmas, om det inte är en gryta med CH3-nedkylning (där grytmanteln töms automatiskt). Töm grytmanteln med dräneringskranen nertill på grytdelen. Stäng dräneringskranen när allt vatten har runnit ut.

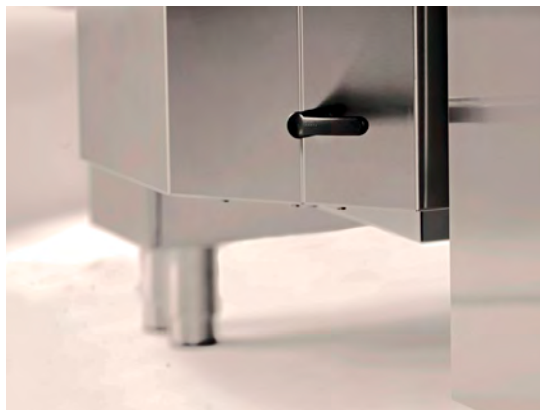




Bild 1



Bild 2



Bild 3

## REDSKAP



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

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

Redskapens konstruktion gör det möjligt att kombinera redskapsvingar efter eget behag.

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

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

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

Bild 2 [universalverktyg]: Potatismos, kräm, såser

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

### Montera redskapet

Det lönar sig att först montera mittröret i grytan, varefter man kopplar på redskapsvingarna. På det sättet är det inte så tungt att lyfta redskapet i grytan.

Med större grytor [300...470 l] lönar det sig att först tilta grytan och lyfta redskapet i grytan när den lutar, varvid man inte behöver lyfta redskapen så högt.



## Låsa redskapet

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



Bild 1

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



Bild 2

## Ta bort redskapet

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



Bild 3

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

## Tvätta redskapet

Redskapet kan tvättas i diskmaskin eller för hand. Det lönar sig att ta isär redskapet före tvätt. Omrörningsredskapets skrapdelar behöver inte lösgöras före rengöring.

Omrörningsredskapen i mindre grytor ryms i en tvättkorg när redskapet har tagits isär.





# TIMER OCH PROGRAMMERING

## Timer

Alla grytmodeller har en timer.

### Snabb timer (snabbprogrammering)

Med detta programmeringsätt skapar man ett program, som påbörjas vid valt tillfälle. Programmet sparas inte i programminnet.

1. Aktivera timern genom att trycka på TIMER-knappen. Signallampen i knappens högra hörn börjar blinka.
2. Ställ in den önskade starttiden med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen.
3. Välj de önskade funktionerna.  
Vilken som helst funktion eller kombination av funktioner kan väljas.  
[OBS! Nedkylning kan endast väljas för CH2- och CH3-nedkylning. Om man väljer kokning och kylning, tolkar grytan det som ett Cook-and-Chill- program, där grytan först värmer upp och sedan kylar ner.]
4. När du har valt funktionerna, ska du trycka på knappen TIMER, varvid du kan ställa in koftiden som börjar löpa när måltemperaturen har uppnåtts. Ställ in tiden med [+] och [-]-knapparna under knappen COOK.
5. När du har ställt in tillagningstiden, starta timern genom att trycka en gång till på TIMER-knappen. Timern startas omedelbart. På displayen visas därefter den tid, efter vilken programmet påbörjas. En signallampa lyser i högra kanten av knapparna för de valda funktionerna.



**COOK** Uppvärmning

- Ställ in temperaturen med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen



**Påfyllning av vatten**

- Ställ in vattenmängden med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen



**CHILL** Nedkylning (CH2 / CH3)

- Ställ in temperaturen med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen



**P1...P7** Omrörning

- Välj omrörningsättet och ställ sedan in hastigheten med [+] och [-]-knapparna under omröringsknappen

## Programminne och programmering

Alla grytmodeller har ett programminne och programmering. Programminnet har 100 minnesplatser. Programmen är numrerade. Användaren bör själv upprätthålla listan på egna program.

### Programmeringsknappen

PROG-knappen fungerar på tre olika sätt. Dessa ser du genom att trycka flera gånger på samma knapp:

- rERd** Läs in programmet från minnet
- Add** Skapa ett nytt program i minnet
- DELETE** Radera program från minnet

### Läsa in program från minnet

- Tryck en gång på knappen PROG [displayen visar **rERd**].
- Välj numret för den önskade programplatsen med [+] - och [-] -knapparna under knappen COOK. Om inga program har sparats i grytan, visar displayen **PrOG ???**
- Om du vill tidsinställa ett program ska du trycka på knappen TIMER. Ange tiden (med [+] - och [-] -knapparna under knappen COOK) då du vill att programmet ska starta. Ställ in timern genom att på nytt trycka på TIMER.
- Tryck på knappen PROG, varvid programmet startar genast om du inte har valt timern.

### Skapa program

I detta programmeringssätt skapas ett program, som sparas i programminnet.

- Tryck två gånger på knappen PROG [displayen visar **Add**].
- Välj ett nummer för programmet. När du trycker på knappen [+] under knappen COOK, visas numret för den första lediga programplatsen. Om du trycker på knappen [-] visas numret för den sista lediga programplatsen på displayen. Du kan bläddra lediga nummer med [+] - och [-] -knapparna. Godkänn numret för programplatsen genom att trycka på PROG igen.
- Välj de önskade funktionerna. Vilken som helst funktion eller kombination av funktioner kan väljas. (OBS! Nedkylning kan endast väljas för CH2- och CH3-nedkylning. Om man väljer kokning och kylning tolkar grytan det som ett Cook-and-Chill- program, där grytan först värmer upp och sedan kyler ner.)
- När du har valt funktionerna, ska du trycka på knappen TIMER, varvid du kan ställa in koktiden som börjar löpa när måltemperaturen har uppnåtts. Ställ in tiden med [+] - och [-] -knapparna under knappen COOK
- Tryck på knappen PROG. Programmet sparas och startas omedelbart.



#### COOK Uppvärmning

- Ställ in temperaturen med [+] och [-] -knapparna under COOK-knappen



#### Påfyllning av vatten

- Ställ in vattenmängden med [+] och [-] -knapparna under COOK-knappen



#### CHILL Nedkylning (CH2 / CH3)

- Ställ in temperaturen med [+] och [-] -knapparna under COOK-knappen



#### P1...P7 Omrörning

- Välj omröringssättet och ställ sedan in hastigheten med [+] och [-] -knapparna under omröringsknappen

Signallampan blinkar alltid då programmet väntar på inställningar

## Radera program från minnet

Kontrollera noggrant numret på det program som raderas. Ett raderat program får du tillbaka endast genom att programmera om det igen.

1. Tryck på knappen PROG tre gånger (displayen visar **dELETE**).
2. Välj numret för det program du vill ta bort. När du trycker på knappen [+] under knappen COOK, visas numret för den första använda programplatsen. Om du trycker på knappen [-] visas numret för den sista använda programplatsen på displayen. Du kan bläddra numren med [+] och [-]-knapparna.
3. När du har valt numret för det program du vill ta bort, ska du trycka på knappen PROG. Displayen visar på nytt texten **dELETE**.

**OBS! Ännu i detta skede kan du ångra borttagningen genom att trycka på STOP-knappen!**

4. Bekräfta borttagning av programmet genom att trycka på knappen PROG.

## Användarens inställningar

I användarens inställningar kan du ange förvalda inställningar för grytan.

1. Du kommer till menyn användarens inställningar genom att samtidigt hålla in knapparna PROG och TIMER i 4 sekunder. Displayen visar PrOFILE.
2. Tryck på PROG-knappen. Displayen visar texten **COO 95C**. Här kan du ändra det börvärde för tillagningstemperaturen [COOK] som ska föreslås när man trycker på knappen COOK. Värdet kan ändras med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen.
3. Tryck på PROG-knappen. Displayen visar texten **CHILL 10C**. Här kan du ändra det börvärde för kylningstemperaturen [CHILL] som ska föreslås alltid när man trycker på knappen CHILL. Värdet kan ändras med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen. **Obs! Detta alternativ visas inte om grytan inte har kylningstillvalet.**
4. Tryck på PROG-knappen. Displayen visar texten **LEN 10** (börvärde 10 minuter). Här kan du ändra börvärdet för koktiden som ska föreslås alltid när man väljer koktiden. Värdet kan ändras med [+] och [-]-knapparna under COOK-knappen.
5. Tryck på PROG-knappen. Ändringarna sparas automatiskt.







# RENGÖRING AV GRYTAN

Rengör grytan direkt efter bruk.  
Rengöring är mycket lättare – du sparar tid och möda, vatten och diskmedel.

Observera följande saker innan du börjar rengöra grytan:

SE UPP FÖR VARMA YTOR

ANVÄND VID BEHOV SKYDDSHANDSKAR

SKRAPA INTE YTORNA

ANVÄND GODKÄNDA RENGÖRINGSREDSKAP

VAR FÖRSIKTIG MED KEMIKALIER. FÖLJ KEMIKALITILLVERKARENS ANVISNINGAR

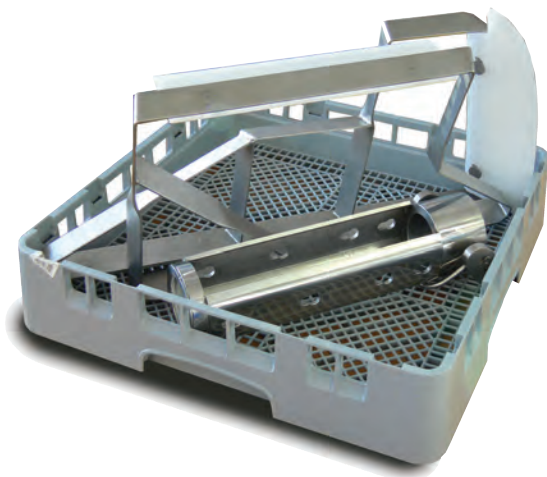


För rengöring rekommenderas rengöringsredskap som kan skaffas som tillvalsutrustning; vit skrubbsvamp, plastskrapa och tvättborste.

## Redskap

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

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



## Lock

Locket kan lösgöras helt för rengöring. Vänd först locket i horisontellt läge. Öppna låsningen genom att dra i det svarta T-handtaget. Håll samtidigt fast i locket handtag. När locket har kommit loss, frigör försiktigt locket handtag så att det stiger i övre läge.

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

Silplåten kan också diskas i maskin



## Grytdelen - tvätta för hand

Se upp för het gryta!

Luta grytan i tömningsläge.

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

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

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

Skrapa inte stålytorna.

Använd inte stålull.

Använd inte grön/brun skrubbsvamp.

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

Torka grytans insida vid behov med gummiskrapa eller torkduk.

Ställ grytan i stående läge och stäng locket.

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



## **Grytdelen - rengöring med tvättredskap**

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

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

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

Uppskattad vattenmängd enligt grytans storlek:

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

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

gryta 300...470 liter: ca 30 liter.

Ju mindre vattenmängd du använder, desto bättre.

Ställ grytan på uppvärmning 40 °C och

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

Skölj och låt grytan torka.

## **Yttre ytor**



Använd inte trycksatt vatten.

Använd inte ånga för rengöring.

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

Benen och grytans mantel kan sköljas med rinnande vatten (vattnet bör rinna nedåt och grytan bör vara i stående läge).

## **Allmänt**

Det är viktigt att rengöra grytan ordentligt.

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

Repor gör rengöring besvärligare gång på gång.

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

Använd inte stålull, stålskrapa, kniv eller andra skrapande verktyg. Även den rostfria stålspån/stålull, som enligt reklam inte skrapar, skrapar ändå ytan!

Använd tvättslang försiktigt.



# SERVICE

## Service­räk­ne­verk

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

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

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

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

## Kontroll av underhålls­räk­ne­verket

Genom att starta grytan och trycka på COOK-knappen samtidigt, visar displayen den totala användningstiden, t.ex. **t 1234**. Detta är den totala användningstiden [uppvärmning] i timmar. Genom att trycka på [+]­knappen under COOK-knappen ändras texten till tid från senaste underhåll: **h 504**. Genom att trycka på [+]­knappen under COOK-knappen visas dessa två displayer växlande. För att komma bort från kontrollprogrammet måste du starta om grytan. Obs! Underhålls­räk­ne­verket är installerat för att service skall tillräckligt ofta kunna kontrollera grytans funktioner och speciellt säkerhets­ut­rust­ning­arna, så att grytan kan användas säkert.

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

# FEL OCH STÖRNINGAR

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

## Grytan är "mörk"

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

## Grytan värms inte upp

**Har uppvärmning programmerats och har programmet startats? Se sidorna 7-8 och**

**15-16.**

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

## Grytan värmer mycket långsamt

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

## Fel värden i temperaturdisplayen

**Ta kontakt med service.**

## Grytan tiltar inte/tiltar inte uppåt/ända ner

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

## Omröraren orkar inte blanda

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

## Sekoitin on pysähtynyt

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

## Varningar på displayen

### *Service*

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

### *Contactor Error*

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

### *Water Error*

Fel på vattenmätaren. Ta kontakt med service.

### *Probe 1 OPEN*

### *Probe 1 Shorted*

### *Probe 2 OPEN*

### *Probe 2 Shorted*

Sensorfel. Ta kontakt med service.

### *Lid OPEN*

Locket är öppet. Stäng locket. / Funktionsfel i gränsbrytarna

### *Stop*

Är nödstoppsknappen nedtryckt.

## Föroreningar i vattnet

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

# UNDERHÅLL

## Daglig kontroll före användning

---

Kontrollera att:

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

## Månatliga åtgärder

---

Då grytan är avstängd, nedkyld och rengjord

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

## Åtgärder varje kvartal

---

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

- utför daglig kontroll
- utför avkalkning enligt instruktionerna på nästa sida.
- användaren ansvarar för att granska säkerhetsventilen eller se till att den blir granskad av professionell service på tre månaders mellanrum.

## Regelbundet underhåll

---

en gång per år eller efter 500 drifttimmar

Underhåll och reparationer får göras endast av kvalificerad underhållspersonal.

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



# AVKALKNING

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

Vattnets hårdhet °dH

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

## Avkalkning

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

1. Stäng av grytan. Låt svalna. Öppna servicebrytaren.
2. Öppna tömningskranen under grytan. Tappa ut vattnet.
3. Öppna luckorna på stödbenet. Stäng av huvudkranen för vattenmatningen. Öppna vattenfiltret och ta bort filterpatronen. Lägga erforderlig mängd avkalkningsmedel (pulver) i filterdelen. Fäst filterdelen på plats. Öppna huvudkranen för vattenmatningen.

FÖLJ KEMIKALIETILLVERKARENS INSTRUKTIONER. AVKALKNINGSMEDLEN ÄR I REGEL GIFTIGA.

4. Starta grytan. Starta uppvärmningen. Grytan fyller automatiskt vatten i manteln genom vattenfiltret. En lösning med avkalkningsmedel ansamlas på botten av manteln. Om instruktionen för avkalkningsmedlet anger att en kall lösning ska användas, ska du stänga av uppvärmningen genast när du hör att kontaktorn slår om eller vattenflödet upphör. I annat fall ska du låta uppvärmningen pågå till manteltemperaturen är 70...90 °C. Låt avkalkningsmedlet verka den tid som angetts i kemikalietillverkarens instruktioner. Avkalkningsmedlet skadar inte grytan (grytdelen är syrafast stål).
5. Tappa ut lösningen efter den rekommenderade tidsperioden. Stäng huvudkranen för vattenmatningen och öppna filterdelen. Montera filterpatronen eller byt till en ny och stäng åter filterdelen. Öppna huvudkranen.
6. Starta uppvärmningen och vänta tills grytan själv fyller på så mycket vatten i manteln att kontaktorn slår om. Stoppa uppvärmningen, töm manteln genom att öppna bottenkranen och gör om detta 1-2 gånger.  
Erforderlig mängd avkalkningslösning:  
Gryta 40 ... 80 1,5 liter  
Gryta 100 ... 200 2,5 liter  
Gryta 300 4 liter

## Tömning/spolning av ånggenerator

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

# SÄKERHETSVENTILENS FUNKTIONSTEST

Följande gäller för grytor med utrustade med funktions test för säkerhetsventilen ( tex grytor levererade till Sverige).



Risk för elstötar ifall man inte utför testen enligt instruktionerna.



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

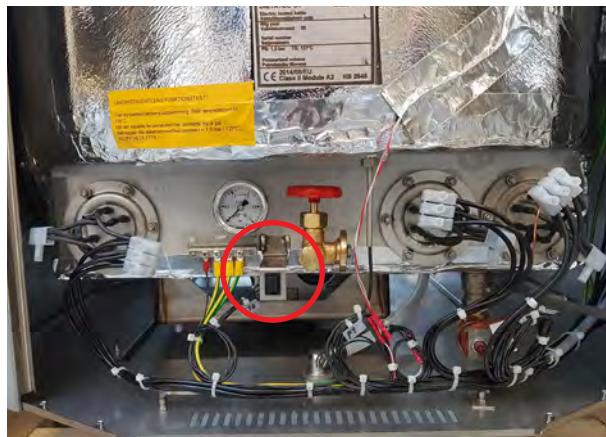
1. Demontera grytans frontpanel genom att först lösgöra muttrar i grytans framkant/nedre del. Därefter för front panelen neråt så att panelens överkant blir fri. Lyft panelen åt sidan. Nu ser man tryckmätaren och avbrytaren för säkerhetsventilens testfunktion





2. Från styrpanelen aktivera uppvärmning. Ställ temperaturen till 125°C.

3. När den inställda temperaturen har uppnåtts, tryck på testknappen tills säkerhetsventilen öppnas (ca 1,5 bar / 127°C). Följ samtidigt med temperaturen på styrpanelens display (får ej överstiga 128 °C) och tryckmätaren (får ej överstiga 1,5 bar)



4. Observera från grytans bakre underdel att ånga strömmar ut från säkerhetsventilens utblåsningsrör. Säkerhetsventilen är placerad på baksidan av grytan, skyddad av en panel som lösgöres på samma sätt som frontpanelen.



5. Avbryt testfunktionen om säkerhetsventilen inte aktiveras trots att trycket överstiger 1,5 bar.  
6. Installera frontplåten!

## Tilläggs information till myndigheten som utför en test

1. Före inkoppling av testmanometer gör grytans mantel först trycklös genom att öppna mantels tömningsventil på grytans nedre del. Låt all vätska rinna ut. Stäng ventilen.
2. Koppla testmanometern och utför testen enligt instruktionerna
3. När testen är utförd töm igen manteln före testmanometern lösgöres



