

Dieta®

OOD®

# DIETA CELER DIETA C-CLASSIC

## KÄYTTÖOHJE



Kiitos, että valitsitte padaksi Dietan CELER / C-CLASSIC monitoimipadan!

Jotta saisitte kaiken hyödyn tämän padan käytöstä, säilyttäkää käyttöohje ja varmistukaa siitä, että uusi käyttäjä saa tarvittavan käytönopastuksen.

On erittäin tärkeää, että pataa käytetään käyttöohjeiden mukaisesti, sillä mikäli pata rikkoutuu käyttöohjeiden vastaisen käytön johdosta, takuu ei korvaa tästä aiheutuneita vikoja.

Kirjoita tähän padan tiedot:

Patakoko ja malli: .....

Sarjanumero: .....

Lähin paikallishuolto: .....

Myyntiedustaja: .....

Dieta keskushuolto/huoltotilaukset:

E-mail: [huolto@dieta.fi](mailto:huolto@dieta.fi)

Puh.: 09-755 19606

# Dieta®

DIETA OY

Holkkitie 8A

00880 Helsinki

PL349 00811 Helsinki

Puh. 09-755 190

Fax. 09-755 19200

[www.dieta.fi](http://www.dieta.fi)

# Dieta®

DIETA CELER / C-CLASSIC käyttöohje 5/2018 • Sivu FI-2



# SISÄLLYSLUETTELO

YLEISTÄ	1
VAROITUKSIA	1
Kuumat pinnat ja nesteet	1
Liikkuvat osat	1
Sähköiskuvaara	2
Painelaite	2
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS	3
CELER PANEELIMALLIT	5
C-CLASSIC PANEELI	7
PADAN KÄYTTÖ	9
Käytettävä vesi	9
Käynnistys	9
Sammuttaminen	9
Kallistus	10
Veden täyttö	10
Energiehokas käyttö	11
LÄMMITYS	12
Keiton päättäminen	13
Yleistä lämmittämisestä	13
SEKOITUS	14
Sekoitustavat	14
Sekoituksen lopettaminen	15
Turvanopeus	15
Sekoitusnopeus	15
JÄÄHDYTYS VERKOSTOVEDELLÄ [optio]	16
Täyttöaste	16
Jäähdytysaika	17
Jäähdytyksen käynnistäminen	17
Jäähdytysaika	17
Jäähdytyksen lopettaminen	17
TYÖKALUT	18
Työkalun asettaminen paikoilleen	18
Työkalun lukitseminen	19
Työkalun poistaminen	19
Työkalun peseminen	19
PADAN PESU	20
Työkalut	21
Kansi	21
Pataosa - käsinpesu	21
Pataosa - pesu pesutyökalulla	22
Ulkovuoraus	22
Yleistä	22
HUOLTO	23
Huoltolaskuri	23
Huoltolaskurin tarkastus	23
VIKA- / HÄIRIÖTILANTEET	24
KUNNOSSAPITO	25
KALKINPOISTO	26





# YLEISTÄ

Laitteen käyttäjien on tunnettava ohjeen sisältö, jotta laitteen käyttö, puhdistus, hoito sekä mahdollisesti esiintyvien häiriöiden poistamisen voisivat tapahtua turvallisesti.

Pata lämmittää höyryvaipan avulla. Maksimilämpötila on 120°C [1 bar ylipaine].  
Pata tulee asentaa tukevasti lattialle asennusohjeiden mukaisesti. Tällöin voidaan taata padan turvallinen käyttö.

Jos pata on rikki tai toimii väärin, kutsu huolto paikalle. Kerro huollolle padan tyyppi, sarjanumero ja kuvaa vika mahdollisimman tarkasti.  
Kerro myös mahdolliset näytön huomautustekstit.



## VAROITUKSIA

Käy tarkasti seuraavat kohdat läpi ennen padan käyttöä



### Kuumat pinnat ja nesteet

Pataosa voi olla kuuma.

Ole erityisen varovainen kun käsittelet padan sisäosaa ja yläreunaa

Ole varovainen avatessasi kantta: höyry on polttavan kuumaa.

Jos keität öljyä tai sokerilientä, sekä pata että ruoka ovat erittäin kuumia. Tämän lisäksi öljy ja sokeriliemi tarttuvat herkästi ihoon.

Ole varovainen kun sekoitat kuumia nesteitä. Ruoka voi roiskua jos nopeus on liian suuri. Huomaa, että jos käytetään suunnanvaihtosekoitusta, ruoka roiskuu enemmän kuin sekoitettaessa yhteen suuntaan.



### Liikkuvat osat

Kun sekoitus on käynnissä, ei pataan saa tällöin työntää kättä tai mitään työkalua. [Huom! koskee myös turvasekoitusta.]

Työkalu tulee laittaa tyhjään pataan ja sen jälkeen vasta lisätään ruoka. Varmista, että työkalu lukittuu kunnolla.

Ennen kuin kallistat pataa, varmista, että padan alla tai takana ei ole henkilöitä / esteitä. Varmista myös, että padan ja jalan välissä ei ole mitään.



## Sähköiskuvaara

---

Pata on sähkölaite. Suhtaudu siihen asianmukaisesti.  
Älä koskaan avaa jalkojen luokkuja.

Älä pese pataa painepesimellä! Varo padan pesun aikana erityisesti käyttöpaneelia ja kytkimiä!

Huolto: Huoltotöitä saa tehdä vain erikoiskoulutuksen saanut ammattityöntekijä.  
Huoltokytkin tulee lukita auki-asentoon ennen huoltotöiden aloitusta. Odota 5 minuuttia ennen kuin kosket taajuusmuuttajaan. Lue aina huolto-ohjeet ennen huollon aloittamista.



## Painelaite

---

Pata on painelaite.

Varolaitteisiin puuttuminen on kiellettyä ja vaarallista. Varolaitteet tulee tarkastaa ja testata vuosittain (määräaikaishuolto). Huolto tulee tehdä ainoastaan ammattilaisen huoltoliikkeen / Dieta:n huollon toimesta.



## Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vahinkoa laitteelle

- On erittäin tärkeää, että pataa käytetään käyttöohjeiden mukaisesti
- Käytä vain alkuperäisvarusteita
- Älä naarmuta padan pintoja
- Huolehdi laitetta käyttävän henkilöstön säännöllisestä koulutuksesta.



## Padan puhdistaminen

- Puhdista laite käytön jälkeen.
- Älä naarmuta padan pintoja
- Käytä hyväksytyjä puhdistusvälineitä
- Älä puhdista laitetta painepesurilla
- Älä suihkuta vettä suoraan ohjainta pain

## DIETATEC DoC 2016 CatII-A2

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

**1. Laitekokonaisuus / Aggregat / Assembly :**

**Ammattikeittiökattilat**  
Kokgrytor för professionella kök  
**Professional kitchen kettles**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Markus Karlsson**  
Toimitusjohtaja / Verkställande Direktör / Managing Director

# DIETATEC DoC 2016 SEP+Cat I-A

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**valmistusviikosta lähtien / från tillverknings vecka / since production week :**

50/2016

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Helsinki, 14.12.2016

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



Markus Karlsson

**Asema / Titel / Title :**

**Toimitusjohtaja / Verkställande Direktör / Managing Director**



## CELER PANEELIMALLIT

Celer monitoimipadoissa on kahta paneelimallia. Toinen paneelimalli on jäähdytyspainikkeen kanssa ja toinen ilman jäähdytyspainiketta.

Molemmissa paneelimalleissa sekoitusasetukset löytyvät käyttöpaneelin vasemmasta reunasta ja muut asetukset oikeasta reunasta.

Normaalitilassa paneelin yläreunassa vasemmalla näkyy mahdollisesti asetettu sekoitusnopeus ja oikealla sen hetkinen lämpötila.

Jokaiseen Celer-malliin sisältyvät toiminnot:

- 4 sekoitusohjelmaa
- Sekoitusnopeudet 10...160
- Turvasekoitus padan ollessa kallistettuna
- Diagnostiikka, tunteilaskuri



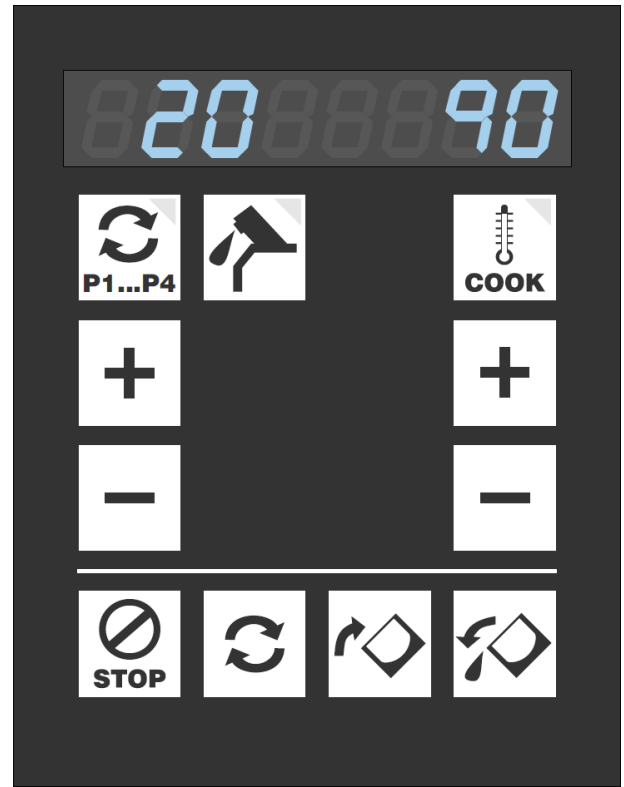
## Celer

- Lämpötilaohjaus vaipan lämpötilalla 0...120°C
- Lämpötilanäyttö, vaipan lämpötila

### Optiot:

- CH1- jäähdytys:

Jäähdytys aktivoituu ja päättyy ohjaimen painonapista. Jäähdytys verkostovedellä, joka poistuu lattiakaivoon. Vaipan tyhjennys manuaalisesti ennen seuraavaa keittoa



Celer ohjain ilman jäähdytysoptiota



Celer ohjain jäähdytysoptiolla



## C-CLASSIC PANEELI

C-Classic patayleiskoneissa on yhtä paneelimallia.

Paneelin oikealta puolelta löytyy lämmityspainike COOK ja sen alapuolelta lämmityksen lämpötilan asetukset.

Keskeltä paneelia löytyy VESI-painike

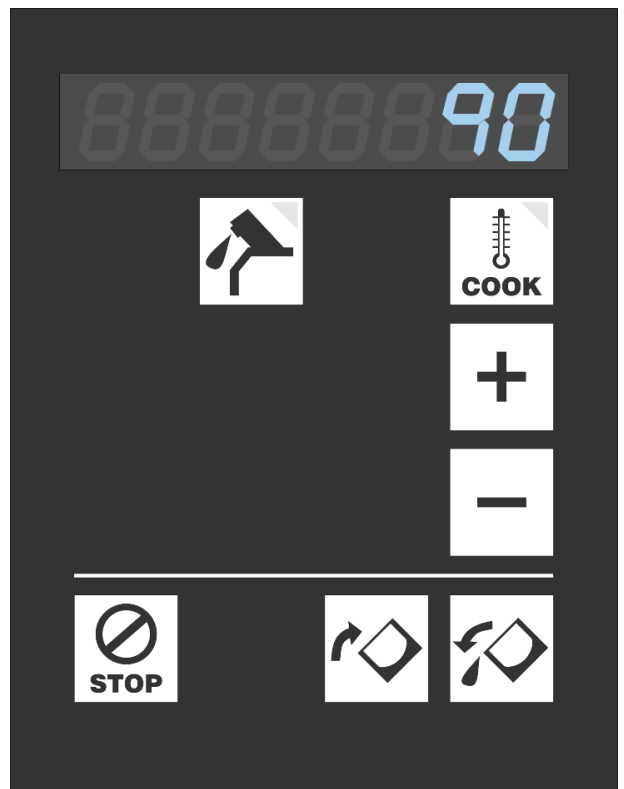
Normaalitilassa paneelin oikealla näkyy sen hetkinen lämpötila.

Jokaiseen Classic-malliin sisältyvät toiminnot:

- diagnostiikka, tuntilaskuri

## C-Classic

- Lämpötilaohjaus vaipan lämpötilalla 0...120°C
- Lämpötilanäyttö, vaipan lämpötila



C-Classic ohjain

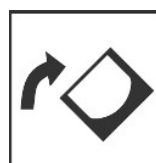
VESI-painike  
Veden täyttö

COOK-painike  
Lämmityksen käynnistäminen

STOP-painike  
Pysäyttää kaikki käynnissä olevat toiminnot

Kallistus-painike  
Kallistaa pataa takaisin yläasentoon

Kallistus-painike  
Kallistaa pataa ala-asentoon





# PADAN KÄYTTÖ

## Käytettävä vesi

Padassa tulee käyttää aina puhdasta vettä. Jos vedessä on paljon orgaanista ainetta tai metalleja, tulee vesi suodattaa. Jos veden kovuus on yli 6°dH, padassa tulee olla erillinen pehmenneyn veden liitäntä (liitettävä pehmenneyn veden verkkoon) tai se tulee varustaa erillisellä pehmenneyn veden suodattimella.

## Käynnistys

Pata käynnistetään painamalla mustaa käynnistuspainiketta jalan etuosassa. Paneelin syttyä tällöin valo ja pata käynnistyy.

## Sammuttaminen

Lopeta käynnissä olevat ohjelmat. Sammuta sen jälkeen pata vetämällä mustasta käynnistuspainikkeesta jalan etuosassa.



Huom!

Älä käytä huoltokytäkintä tai punaista hätä-seis painiketta padan käynnistämiseen tai sammuttamiseen. Hätä-seis painike on tarkoitettu ainoastaan hätätilanteita varten!

**Dieta**<sup>®</sup>

DIETA CELER / C-CLASSIC käyttöohje 5/2018 • Sivu FI-9

**DOD**<sup>®</sup>

## Kallistus

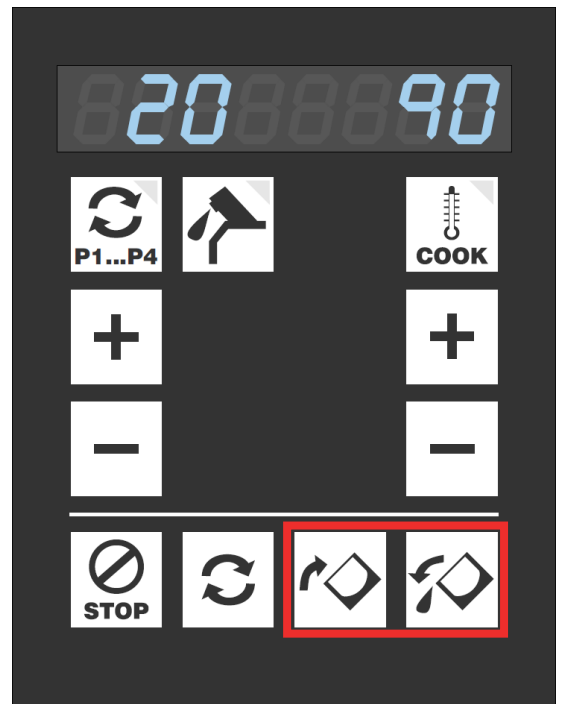
Ennen kuin kallistat pataa, varmista ettei kukaan tai mitään ole padan takana, alla tai padan ja jalan välissä.

Nosta padan kansi yläasentoon ennen kallistamista. Seiso pataosan vieressä, älä suoraan edessä.

Kallistaaksesi pataa, paina käyttöpaneelin kallistuspainiketta pohjassa. Kun nostat sormen painikkeelta, kallistaminen pysähtyy välittömästi.

Huom! Ole erityisen varovainen kallistaessasi suuria patoja, sillä padan sisältö saattaa tulla vauhdilla ulos padasta.

Kun haluat kallistaa padan takaisin pystyasentoon, paina käyttöpaneelin painiketta jatkuvasti, kunnes pata pysähtyy pystyasentoon.



## Veden täyttö

Veden täyttö käynnistyy VESI -painikkeella. Painikkeen oikeassa yläkulmassa oleva merkkivalo syttyy. Vettä alkaa virtaamaan pataan, kun vesimäärä on sopiva, veden tulo pysäytetään painamalla VESI-painiketta uudelleen.

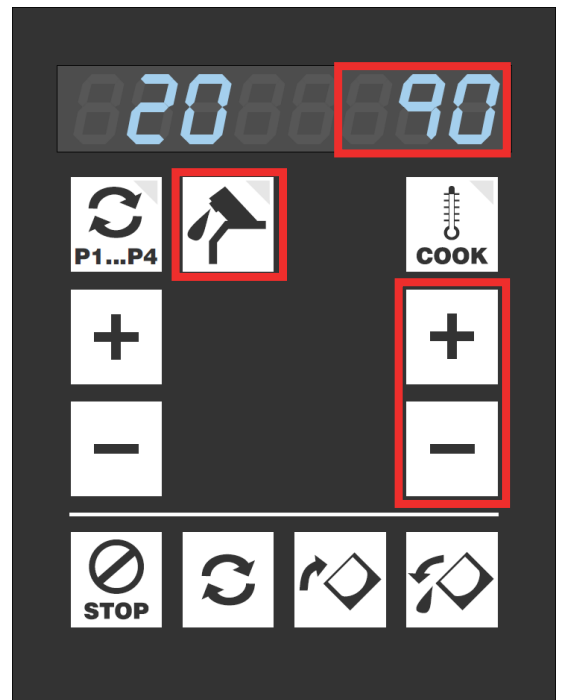
## Veden määrän näyttö

Jos padassa on vedenmittausoptio, paneelin oikeassa yläreunassa näkyy pataan laskettavan veden määrä litroina. Kun veden tulo pysäytetään, näkyy lasketun veden määrä vielä muutaman sekunnin ajan näytöllä.

## Veden määrän asettaminen

Jos padassa on vedenmittausoptio, voit asettaa pataan tulevan veden määrän. Painamalla 4 sekunnin ajan VESI-painiketta, näytön oikeaan reunaan tulee 000. Näytön oikeassa yläkulmassa oleva merkkivalo alkaa vilkkua. Nyt voit asettaa haluamasi vesimäärän käyttämällä [+] / [-] painikkeita COOK-painikkeen alapuolella. Kun olet valinnut vesimäärän, n. 4 sekunnin kuluttua pata alkaa laskemaan haluttua vesimäärää pataan.

Veden täytön voi keskeyttää painamalla VESI-painiketta.



## Energiatehokas käyttö

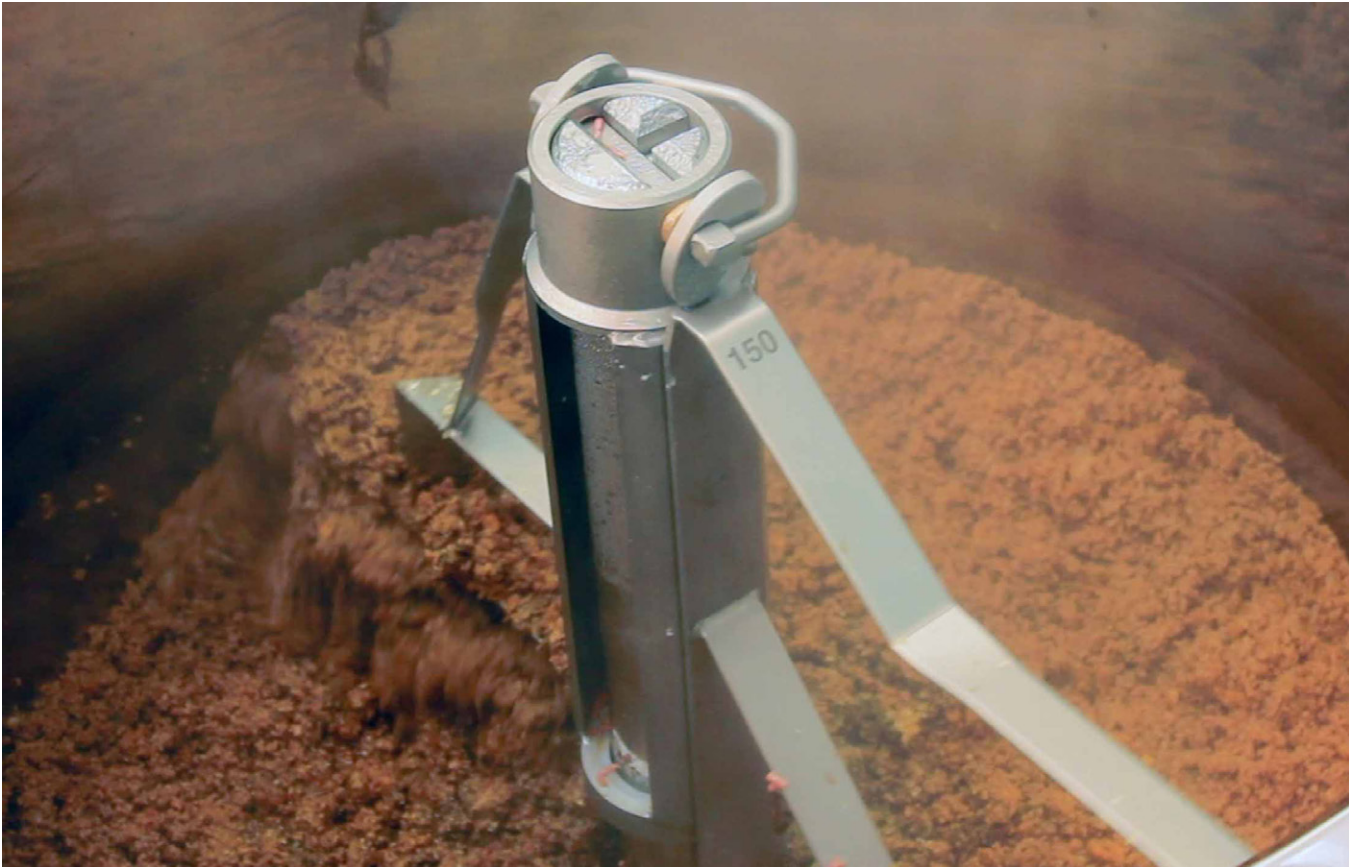
---

Padan oikea käyttö voi vähentää ruuanlaiton vaatimaa energian- ja vedenkulutusta sekä raaka-aineiden hävikkiä.

Ohjeita energiatehokkaaseen käyttöön:

- Valitse tavoitelämpötila heti alussa [ei ole tarpeen valita suurempaa lämpötilaa]. Pata lämpenee automaattisesti ja tehokkaasti tavoiteltuun lämpötilaan ja ylläpitää asetettua lämpötilaa
- Käytä automaattista veden mittausta halutun vesimäärän lisäämiseksi pataan [optio]
- Käytä reseptiin soveltuvaa sekoitustyökäluä. Oikein valittu sekoitustyökälu voi lyhentää työhön kuluvaa aikaa huomattavasti
- Punnitse kaikki raaka-aineet reseptin mukaisesti.
- Pidä kansi suljettuna keiton aikana
- Käytä kannen syöttöaukkoa raaka-aineiden lisäämiseen. Muista käyttää syöttöaukon kantta
- Käytä padan kallistusta tyhjentämiseen
- Käytä pesutyökäluä ja -ohjelmia padan puhdistamiseen. Tämä vähentää veden ja pesuaineen kulutusta
- Irroitettava kansi voidaan pestä erikseen pesuhuoneessa
- Sekoitustyökäluun osat voidaan pestä pesukoneessa





# LÄMMITYS

Lämmitys käynnistyy COOK painikkeella.

Haluttu lämpötila asetetaan COOK-painikkeen alla olevilla [+] / [-] painikkeilla. Asetettava lämpötila on padan vaipan lämpötila.

Asetusarvo häviää muutamien sekuntien kuluttua näytöstä ja pata näyttää todellista vaipan lämpötilaa.

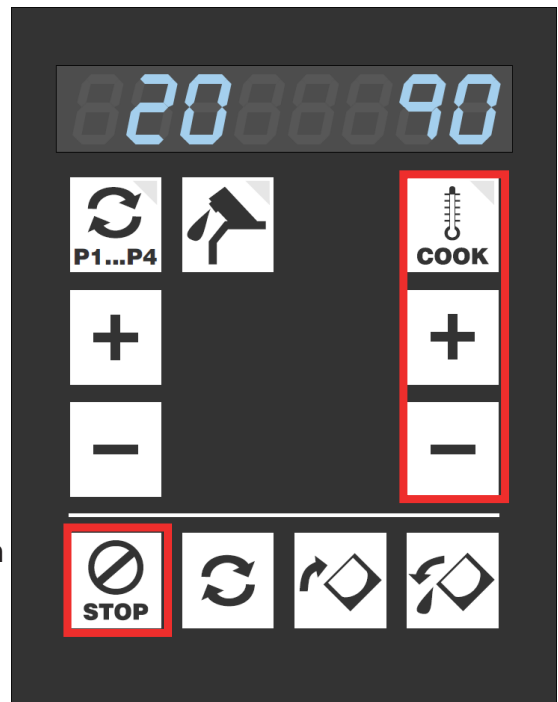
Asetusarvoa voi halutessaan säätää painamalla [+] / [-] painikkeita.

Pata lämmittää täydellä teholla kunnes haluttu vaipan lämpötila saavutetaan.

Nostatuksessa suositellaan käytettäväksi lämpötilaa 30...40 °C.

Hellävaraisessa keitossa kannattaa käyttää lämpötilaa 102...105 °C. jotta esim. maitopohjaiset tuotteet eivät "pala pohjaan".

Tehokeitossa voi käyttää korkeampia lämpötiloja



## **Keiton päättäminen**

Keiton voi lopettaa painamalla COOK painiketta uudelleen, jolloin merkkivalo sammuu.

**STOP**-painiketta painamalla kaikki käytössä olevat ohjelmat päättyvät (lämmittäminen tai jäädyttäminen ja sekoittaminen).

## **Yleistä lämmittämisestä**

### **Kiehumislämpötila**

Vaipan lämpötilaa valitessa huomioi, mihin lämpötilaan haluat valmistettavan tuotteen. Kun tuote on:

- 100 °C lämpötilassa vesi on muuttunut höyryksi.
- 95 °C lämpötilassa vesi kiehuu voimakkaasti kuplien.
- 90 °C lämpötilassa kiehuminen on vain pientä poreilua, mutta lähes kaikki ruoka-aineet kyllä kypsyvät.

Mitä pienempiä lämpötiloja käytetään, sitä vähemmän padasta tulee keittötilaan höyryä (joka joudutaan poistamaan ilmanvaihdon avulla). Alemmat lämpötilat lisäävät hiukan valmistusaikaa, mutta säästävät energiaa ja pienentävät hävikkiä.

### **Lämpötilan tasaisuus**

Lämpötila ei ole tasainen joka kohdassa pataa. Ilman sekoitusta lämpötilaerot voivat olla jopa 60 °C. Pata lämmittää pohjalta ja erityisesti reunoilta. Lämpimintä on ylhäällä lähellä reunoja. Keittämisen alussa lämpötila on keskellä pataa ja lähellä pohjaa alhaisempi kuin reunoilla, mutta keittämisen edetessä lämpötilaerot pienenevät.

Sekoittamisen ansiosta kypsyyserot pienenevät.

- Mikä tahansa sekoitusohjelma pienentää lämpötilaeroja n. 10 °C:een.
- Riittävän tehokas sekoittaminen pienentää lämpötilaerot 2...4 °C:een.
- Keitettäessä sekoittaen pitkän aikaa, lämpötilaerot voivat pienentyä jopa 1...2 °C:een.





# SEKOITUS

Sekoitus käynnistyy [P1...P4] painikkeella

Ensimmäisellä painalluksella näyttöön tulee teksti **P 1**. Painikkeen oikeassa yläkulmassa oleva merkkivalo syttyy. Painamalla samaa painiketta voi muuttaa sekoitustavan valintaa järjestyksessä **P 1, P2, P3, P4**.

## Sekoitustavat

### P1] Yhteen suuntaan.

- Yleisin sekoitustapa. Soveltuu lähes kaikkeen sekoittamiseen, mm. vaahdottamiseen ja kuohkeuttamiseen suurilla nopeuksilla.
- Käytettävät nopeudet 10 ... 160.

### P2] Yhteen suuntaan, tauko.

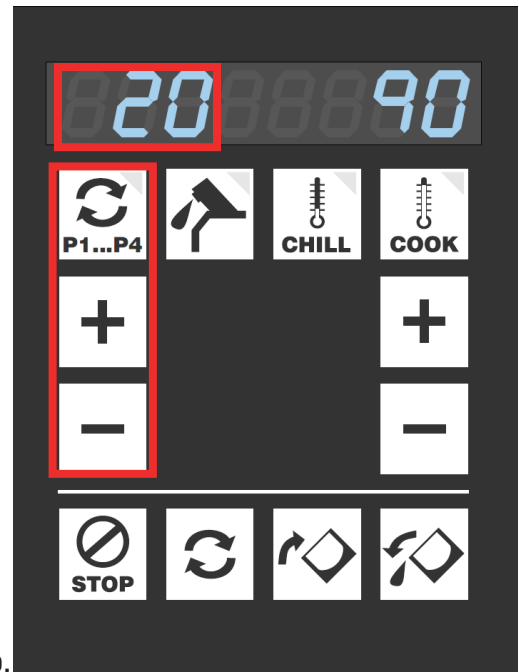
- Hellävarainen sekoittaminen keitoille. Tasaa lämpötiloja mutta ei riko tuotetta.
- Käytettävät nopeudet 10 ... 160. 15 s eteenpäin, 60 s tauko.

### P3] Suunnanvaihto, nopea.

- Soveltuu erityisesti jauhelihan murustamiseen.
- Käytettävät nopeudet 10 ... 100. 5 s eteenpäin, 5 s taaksepäin.

### P4] Suunnanvaihto, hidas.

- Rikkova ja soseuttava, erityisesti hyvin raskaille massoille.
- Käytettävät nopeudet 10 ... 160. 15 s eteenpäin, 5 s taaksepäin



## Sekoituksen lopettaminen

Sekoitus voidaan lopettaa seuraavilla tavoilla:

- 1) Asettamalla nopeus nolaksi käyttämällä [-]painiketta sekoituspainikkeen alapuolella
- 2) Painamalla STOP painiketta [kaikki toiminnot sammuvat]
- 3) Avaamalla kantta. Nopeus muuttuu nolaksi.

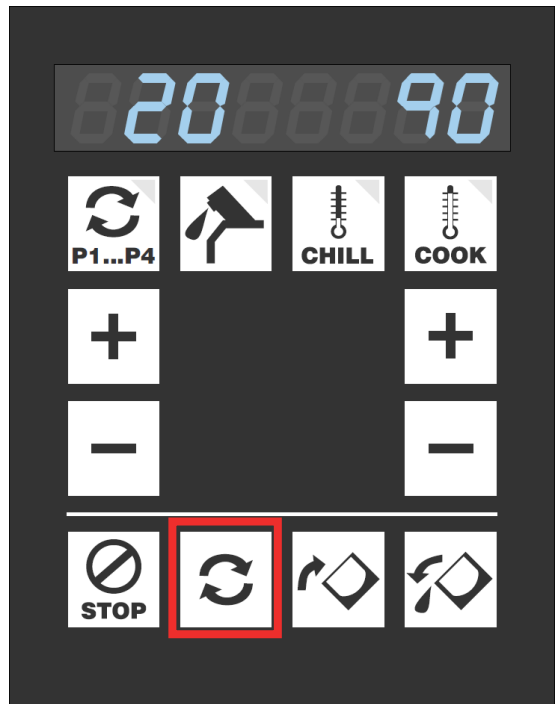
Älä käytä Hätä-Seis painiketta [käytä vain vaaratilanteessa]

## Turvanopeus

Näytön alareunassa on turvasekoituspainike

Turvanopeussekoitusta voi käyttää myös kun pataa kallistetaan ja kansi on auki. Se on myös kätevä, jos nesteen lisäyksen jälkeen ruokaa roiskuu [kun osa nesteestä on sekoittunut, roiskuminen vähenee].

Painamalla tätä painiketta sekoitin toimii suoraan asetetulla, hitaalla sekoitusnopeudella [20]. Sekoitusohjelman valintaa ei tarvita. Sekoitustapa on yhteen suuntaan vakionopeudella.



## Sekoitusnopeus

Kun on valittu sopiva sekoitustapa, painamalla [+] / [-] painikkeita sekoituspainikkeen alapuolella, voidaan asettaa sekoitusnopeus.

Nopeussäätö:

10 20 40 60 80 100 120 140 160

Käytettävät nopeudet riippuvat sekoitustavasta.

Hellävaraisissa sekoitustavoissa kannattaa käyttää maksiminopeutena esim. 60 jotta sekoitettavan tuotteen rikkoutumisvaara on pienempi.

Sekoituksen aikana näytetään sekoitusnopeutta paneelin vasemmassa yläkulmassa, sekä välillä sekoitustavan symbolia, esim. P1.



## JÄÄHDYTYS VERKOSTOVELLELLÄ [optio]

Jäähdytyksessä sekoitusnopeuden tulee olla suhteellisen suuri, joten se tulee ottaa huomioon kun mietitään soveltuuko jokin ruoka jäähdytettäväksi padassa. Ruoan rakenne saattaa hieman rikkoontua suuren sekoitusnopeuden johdosta.

Tehokkainta jäähdytys on jäähdytettäessä n. 50°C:een, minkä jälkeen kannattaa poistaa ruoka padasta, annostella GN-astioihin ja jäähdyttää loppu pikajäähdytyskaapissa.

Jäähdytys kuluttaa kylmää vettä n. 25 litraa minuutissa, riippuen jäähdytysoptiosta ja muista tekijöistä.

Koska jäähdytys tapahtuu verkostovedellä, jonka lämpötila voi vaihdella vuodenaikojen mukaan n. +8 ... +16 °C, yleensä alin tavoitelämpötila on 15 ... 20 °C. Vaikka verkostoveden lämpötila olisi +8°C, lämmin keskiakseli (sekoitin) lämmittää ruokaa siten, että alle +15°C on vaikea päästä kohtuullisessa ajassa.

### **Täyttöaste**

Padan täyttöaste jäähdytyksessä suositellaan olevan maksimissaan 70% padan tilavuudesta. Jos täyttöaste on suurempi, saattaa sekoittaminen olla hankalaa suurilla nopeuksilla ja jäähdytysaika saattaa ylittää huomattavasti tavoiteajan.



## Jäähdytysaika

Jäähdytysaikaan vaikuttavia asioita on useita. Kokeilemalla eri yhdistelmiä, voidaan optimoida jäähdytysaika.

Jos jäähdytysaikaa halutaan pienemmäksi, tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

- Täyttöaste.
- Sekoitusnopeus.
- Reseptiikka ja prosessi.
- Käytettävä sekoitustyökalu.

## Jäähdytyksen käynnistäminen

Jäähdytys käynnistyy CHILL painikkeella.

## Jäähdytysaika

Kun jäähdytys on laitettu päälle, tulee myös sekoitus laittaa päälle. Pata jäähdyttää pohjasta ja reunoista, joten sekoittaminen on tarpeellista jos halutaan kokonaan jäähdytettyä ruokaa. Sekoitus on tehokkainta kun sekoitinta käytetään yhteen suuntaan mahdollisimman korkealla nopeudella.

Ylin mahdollinen nopeus tulee kokeilla aloittamalla pienimmästä nopeudesta ja hiljalleen nostaa nopeutta niin kauan, kunnes ruokamassan yläreunan ja padan yläreunan väliin jää vielä hieman tilaa niin ettei ruoka pääse roiskumaan pois padasta. Ylintä käytettävää nopeutta etsittäessä, tulee ottaa huomioon haluttu ruoan rakenne ja lopputulos.



## Jäähdytyksen lopettaminen

Jäähdytys lopetetaan painamalla CHILL-painiketta.

Kun jäähdytys on loppunut, tulee padan vaippa tyhjentää. Padan vaippa tyhjennetään tyhjennyshanasta pataosan alaosaan. Kun kaikki vesi on valunut pois, tulee tyhjennyshana sulkea.





Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3

# TYÖKALUT



Käytä vain alkuperäisvarusteita. Älä käytä muita työvälineitä, joiden materiaali (e. metalliset työkalut) voi naarmuttaa padan pintaa.

Patentoidun rakenteensa ansiosta padassa käytettävät työkalu voidaan irrottaa erillisiin osiin. Työkalurakenne mahdollistaa sen, että työkalusiivekkeitä voidaan yhdistellä oman mielen mukaan.

Yleistyökalulla [Kuva 2] voidaan tehdä suurin osa ruoista. Erikoisrakenteisille ruoille voidaan joutua käyttämään lisävarusteina myytäviä työkalusiivekkeitä. Yllä olevien kuvien yhdistelmillä voidaan tehdä mm. seuraavanlaisia ruokia:

**Kuva 1 [yleistyökalun siiveke + massakoukku]:**  
Jauhelihan hopeointi, massojen sekoitus esim. bolognese.

**Kuva 2 [Yleistyökalu]:** Perunamuusi, kiisseli, kastikkeet

**Kuva 3 [Yleistyökalun siiveke + vispaustyökalu]:**  
Vaahdot, puurot, rahkat, vatkatut tuotteet

## Työkalun asettaminen paikoilleen

Keskiputki kannattaa asettaa pataan ensimmäisenä, jonka jälkeen lisätään vasta itse työkalusiivekkeet. Näin työkalun nostaminen pataan ei ole niin raskasta. Isommassa padoissa (300...470L) pata kannattaa kallistaa ensin ja työkalu lisätä padan ollessa kallistettuna, tällöin työkaluja ei tarvitse nostaa niin korkealle.



**Dieta**<sup>®</sup>

## Työkalun lukitseminen

1. Kun työkalusiivekkeet asetetaan paikoilleen, tulee keskiputken molempien kahvojen olla pystyasennossa. [Kuva 1]

2. Aseta työkalun siivekkeet paikoilleen ja lukitse ne paikoilleen asettamalla pienempi kahva vaakasentoon. [Kuva 2]

3. Kun siivekkeet ovat lukittuna, lukitse vielä koko työkalu paikoilleen asettamalla myös isompi kahva vaakasentoon. [Kuva 3]



Kuva 1

Voit asettaa työkalun myös siivekkeiden kanssa paikoilleen. Nosta tällöin vain suuremmasta kahvasta työkalu paikoilleen, siten että pienempi kahva on vaakasentoon. Lukitse asettamalla myös suurempi kahva vaakasentoon.



Kuva 2

## Työkalun poistaminen

Poista ensin työkalun siivekkeet. Nosta molemmat kahvat pystyasentoon ja varovasti nosta siivekkeet yksi kerrallaan pois padasta. Nosta sitten työkalukeskiö pois. Työkalu voidaan poistaa myös siten, että siivekkeet ovat yhä paikoillaan. Nosta tällöin koko työkalu pelkästä suuremmasta kahvasta.



Kuva 3

**Huom!** Älä koskaan nosta työkalua niin että molemmat kahvat ovat yläasennossa ja siivekkeet ovat yhä paikoillaan. Siivekkeet saattavat tällöin tippua ja samalla naarmuttaa padan sisäosaa.

## Työkalun peseminen

Työkalu voidaan pestä pesukoneessa tai käsin. Työkalu kannattaa purkaa osiin ennen pesua. Sekoitustyökalun kaapimia ei tarvitse irrottaa ennen pesua.

Pienempien patojen sekoitustyökalut mahtuvat pesukoriin, kun työkalu on purettu osiin.





# PADAN PESU

Puhdista pata aina heti käytön jälkeen.  
Puhdistaminen on paljon helpompaa - säästät vaivaa, vettä ja pesuainetta.

Huomioi seuraavat asiat ennen padan pesun aloittamista:

VARO KUUMIA PINTOJA

KÄYTÄ TARVITTAESSA SUOJAKÄSINETTÄ

ÄLÄ NAARMUTA PADAN PINTOJA

KÄYTÄ HYVÄKSYTTYJÄ PUHDISTUSVÄLINEITÄ

OLE VAROVAINEN KEMIKAALIEN KANSSA. NOUDATA KEMIKAALIVALMISTAJAN OHJEITA



Padan pesuun suositellaan käytettävän lisävarusteena ostettavia puhdistusvälineitä; valkoista hankaussientä muovikaavinta ja pesuharjaa.

## Työkalut

Pese mittatikut, siivilälevyt ja sekoitustyökalut pesukoneessa tai käsin.

Sekoitustyökalun kaapimia ei tarvitse irrottaa puhdistusta varten. Sekoitustyökalun voi irrottaa osissa (kevyempi käsitellä) ja pestä pesukorissa.

## Kansi

Kannen voi irrottaa kokonaan pesua varten. Käännä ensin kansi vaak asentoon. Avaa lukitus vetämällä mustasta t-kahvasta. Pidä samalla kiinni kannen kahvasta. Kun kansi on irrotettu, vapauta varovasti kannen kahva niin että se nousee yläasentoon.

Kannen voi pestä patapesukoneessa. Kannen voi pestä myös omalla paikallaan.

Myös siivilälevyn voi pestä pesukoneessa

## Pataosa - käsinpesu

Varo kuumaa pataa!

Kallista pata tyhjennysasentoon.

Jäähdytä pata pesuletkulla (varo paneelia) kunnes se on niin jäähtynyt että siihen voi koskea.

Poista ensin muovikaapimella kaikki helposti irtoava ruoka padan sisäpinnalta.

Puhdista pata harjan tai valkean hankaussienen avulla. Käytä tarvittaessa mietoa pesuainetta.

**Älä naarmuta teräspintaa.**

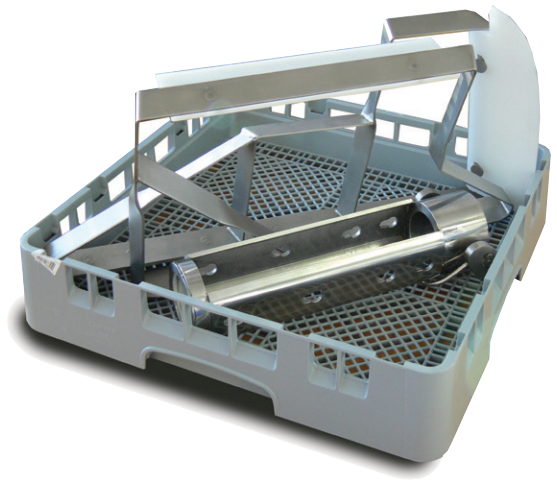
**Älä käytä teräsvillaa.**

**Älä käytä vihreää/ruskeaa hankaussientä.**

Huuhtele puhtaaksi, kallista pata ja valuta vedet lattiakaivoon. Tarvittaessa kuivaa padan sisäosat kumilastan tai kuivausliinan avulla.

Nosta pata pystyasentoon ja sulje kansi.

Huom! Pata kannattaa säilyttää pystyasennossa kuivattuna ja suljettuna, koska kontaminaatoriski on näin pienempi.





## **Pataosa - pesu pesutyökalulla**

Pataosan voi pestä myös lisävarusteena myytävällä pesutyökalulla.

Poista padasta kaikki ruoan jäämät ja aseta pata vaaka-asentoon.  
Aseta pesutyökalu paikoilleen ja kallista pata takaisin pystyasentoon.

Lisää vettä hieman pataosan pohjalle ja laita pieni määrä vaahtoavaa pesuainetta.

Arvioitu tarvittava vesimäärä patakoon mukaan:

40...80L pataan noin 10 litraa,

100 ...200 litran pataan n. 20 litraa ja

Mitä vähemmällä vedellä pärjää, sitä parempi.

Aseta pata lämmittämään 40°C ja

laita sekoitus päälle aloittaen hiljaisimmasta nopeudesta. Nosta nopeutta

hiljalleen kunnes vaahto nousee padan reunaan asti. Jätä tämä sekoitusnopeus

hetkeksi päälle ja kun pataosa on puhdistunut, pysäytä sekoitus ja tyhjennä pata.

Huuhtele ja anna kuivua.

## **Ulkovuoraus**



Älä käytä painevettä.

Älä käytä höyrypesintä.

Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla. Jos tarpeen, käytä harjaa tai valkeaa hankausliinaa.

Pyyhi näyttö pehmeällä kostealla liinalla.

Jalat ja padan ulkovaippa voidaan huuhdella juoksevalla vedellä, mutta veden tulee virrata alaspäin (pataosan tulee olla pystyasennossa).

## **Yleistä**

On tärkeätä että pata pestään hyvin.

Jos se pestään oikein, peseminen on helppoa ja nopeata myös tulevaisuudessa.

Naarmuttaminen tekee pesemisen kerta kerralta yhä vaikeammaksi.

Älä siis koskaan käytä muita hankaussieniä kuin valkoista. Älä käytä hankausnesteitä.

Älä käytä teräsvillaa, teräslastaa, puukkoa tai mitään naarmuttavaa välinettä. Myös

ruostumaton teräslastu/villa, jota mainostetaan naarmuttamattomaksi naarmuttaa

kuitenkin pintaa!

Käytä vesiletkua varoen.



# HUOLTO

## Huoltolaskuri

Pata tulee huoltaa säännöllisin väliajoin, jotta sen käyttöikä olisi mahdollisimman pitkä.

Padassa itsessään on huoltolaskuri, joka ilmoittaa huollon tarpeen näyttämällä näyttössä tekstin **SEru CE**.

Huoltoväli on 500 käyttötuntia / 1 vuosi.

Jos 500 käyttötuntia ei täyty, tulee pata silti huoltaa vuosittain. Varolaitteiden huoltoväli on 1 vuosi. Käyttäjän tulee itse varmistaa, että pata tulee huollettua vuosittain.

Kun näyttöön ilmestyy teksti huollon tarpeesta, tulee ottaa yhteys valtuutettuun huoltoon, joka tulee suorittamaan huollon. Pataa voi kuitenkin edelleen käyttää tekstistä huolimatta. Painamalla mitä tahansa ylärivin näppäintä, näyttöteksti poistuu.

## Huoltolaskurin tarkastus

Käynnistämällä pata painamalla samanaikaisesti COOK-painiketta, näyttöön tulee kokonaisaika, esim: **t 1234**. Tämä on kokonaiskäyttöaika (lämmitys) tunteina.

Painamalla COOK-painikkeen alla olevaa [+] painiketta näyttöön muuttuu viimeisestä huollosta kulunut aika: **h 504**. Painamalla COOK-painikkeen alla olevaa [+] painiketta voi vaihtaa näitä näyttöjä vuorotellen näkyviin. Tarkistusohjelmasta pääsee pois vain käynnistämällä pata uudelleen.

Huom! Huoltolaskuri on sitä varten että riittävän usein huolto tarkistaisi padan toiminnot ja erityisesti varolaitteet, jotta padan käyttäminen olisi turvallista.

Koska pata on painelaite, tulee sen varoventtiiliä tarkistaa vähintään kerran vuodessa vaikka 500 h huoltoväli ei täytyisikään. Huolto nollaa laskurin huollon yhteydessä.

# VIKA- / HÄIRIÖTILANTEET

Jos alla olevilla toimenpiteillä ei saada vika- / häiriötilannetta korjaantumaan, ota yhteys huoltoon.

## **Pata on "pimeänä"**

Tuleeko padalle sähköä?  
Tarkista päävarokkeet (rakennuksen sähkökaapissa)  
Onko käynnistyskytkin pohjassa?  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Pata ei lämmitä**

Onko lämmitys ohjelmoitu ja ohjelma käynnistetty?  
Onko Hätä-Seis painike painettuna?  
Onko vaipassa vettä?  
Tuleeko padalle vettä?  
Onko pata suorassa? Tarkista vatupassilla.  
Jos pata on vinossa ja jalat ovat säädettävät, säädä pata suoraan.  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Pata lämmittää hyvin hitaasti**

Vaippa on täynnä vettä jäähdytyksen jäljiltä.  
Huom! Varmista, että pata on kokonaan jäähtynyt ja tyhjennä pata: avaa varovasti pataosan edessä alhaalla oleva tyhjennyshana; odota kunnes vedentulo lakkaa ja sulje hana.  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Lämpötilänäytössä vääriä arvoja**

Kutsu huolto.

## **Pata ei kallista / ei kallista ylös/alas asti**

Onko kansi avattu?  
Onko jotain välissä? Varmista, ettei padan alla, edessä tai takana ole mitään.  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Sekoitin ei jaksaa sekoittaa**

Liikaa ruokaa. Poista ruokaa tai lisää nestettä.  
Liian jäykkä/tiukka tuote, vähennä ruoan määrää.  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Sekoitin on pysähtynyt**

Ylikuumentuminen. Odota.  
Taajuusmuuttaja sekaisin.  
Sammuta pata ja odota 3 minuuttia ennen uudelleen käynnistämistä.  
Tarkista, että kansi on kiinni  
Kutsu tarvittaessa huolto

## **Näytön ilmoituksia**

### *SEru cE*

Määräaikaishuolto. Kutsu huolto.  
Painamalla näyttöä, teksti häviää, mutta ilmestyy taas käynnistettäessä

### *ContActor Error*

Kontaktorivika. Sammuta pata välittömästi ja kutsu huolto. Pataa ei saa käyttää!

### *LUAtEr Error*

Vesimittarivika. Kutsu huolto.

### *ProbE 1 OPEn*

### *ProbE 1 ShortEd*

### *ProbE 2 OPEn*

### *ProbE 2 ShortEd*

Anturivika. Kutsu huolto.

### *Li d OPEn*

Kansi on auki. Sulje kansi. /  
Rajakytkimissä voi olla toimintahäiriö

### *StoP*

Hätä-Seis painike painettu.

## **Tulovedessä epäpuhtauksia**

Jos tulovedessä on paljon humusta tai muita epäpuhtauksia, on suositeltavaa tyhjentää höyrynkehitin päivittäin. Puhdista ja sammuta pata. Varmista, että pata on täysin jäähtynyt. Avaa edessä oikealla oleva tyhjennyshana varovasti. Jätä hana auki yön ajaksi. Huom! Jos olet laittanut ajastuksen aamuksi, sulje hana jo tyhjennyksen jälkeen.

Seuraavana aamuna, ennen käynnistämistä sulje hana. Pata ottaa sisäänsä automaattisesti oikean määrän vettä höyrynkehitystä varten.



**Dieta**<sup>®</sup>

# KUNNOSSAPITO

## Päivittäinen tarkastus ennen käyttöä **Määräaikaishuolto**

Tarkista, että:

- pata on puhdistettu
- pata on pystyasennossa. Huomaa, että pata ei lämmitä kallistettuna
- sekoitustyökalu on lukittu paikoilleen [molempien lukituskahvojen tulee olla käännettynä alas]
- jos padassa on tyhjennysventtiili, se on asennettuna paikoilleen
- kansi liikkuu vapaasti ja pysyy paikoillaan täysin auki-asennossa

## Kuukausittaiset toimet

Kun pata on sammutettu, jäähtynyt ja puhdistettu

- Suorita päivittäinen tarkastus
- Avaa hana padan etuosassa. Jätä hana auki. Sulje hana seuraavana aamuna ennen padan käynnistystä.



## Neljännesvuosittain tehtävät toimet

Jos padassa on vesisuodatin, neljännesvuosittaisen huollon voi tehdä myös käyttäjä. Huomioi kemikaaliturvallisuus.

- Suorita päivittäinen tarkastus
- Tee kalkinpoisto seuraavalla sivulla olevan ohjeen mukaisesti

Kerran vuodessa tai 500 käyttötunnin jälkeen. Huollon ja korjaukset saa tehdä vain pätevä huoltohenkilö.

- Määräaikaishuolto pitää tehdä 500 käyttötunnin jälkeen tai kerran vuodessa. Pata on paineastia, joten huolto on tehtävä vuosittain, vaikka käyttötunnit olisivat alle 500 käyttötuntia
- Vesisuodatin pitää vaihtaa vuosittain, vaikka se näyttäisi puhtaalta [bakteerikasvun estämiseksi]
- Veden kovuudesta riippuen kattilakiven poisto saatetaan joutua tekemään määräaikaishuollon yhteydessä

# KALKINPOISTO

Kun vesijohtovedestä (yleensä pohjavettä) erittyy varsinkin kuumennettaessa kalkkia [vedessä on kalsiumoksidia ja/tai kalsiumkarbonaattia], se keräytyy padan höyrykehittimen pohjalle ja vastusten pinnalle nk. kattilakivenä.

Kattilakivi estää lämmön siirtymistä vastuksesta ja siten energiakustannukset kohoavat. Lisäksi sekä kattilakivi että muu epäpuhtaus saattaa vaikeuttaa veden pinnan rajana toimivan uimurin toimintaa. Höyrykehittimen veden vaihto ja kalkinpoisto muutaman kerran vuodessa vähentää vikariskiä ja parantaa energiataloudellisuutta.

Kovuus °dH

< 2 kalkinpoisto ei ole yleensä tarpeen

2 - 5 kalkinpoisto kerran vuodessa/  
harvemmin

6 - 8 1-4 kertaa vuodessa, pehmennin  
suositeltava

> 8 vedenpehennin välttämätön

## Kalkinpoisto

Kalkinpoiston voi suorittaa kuka tahansa. Huomioi kuitenkin turvallisuusnäkökohdat.

1. Sammuta pata. Anna jäähtyä. Avaa huoltokytkin.
2. Avaa tyhjennyshana pataosan alla. Päästä vesi ulos.

3. Avaa apujalan luukut. Sulje vedensyötön päähana. Avaa vesisuodatin ja poista suodatinpatruuna.

Laita suodatinosaan kalkinpoistoainetta [jauhetta] tarvittava määrä. Kiinnitä suodatinosa paikalleen. Avaa vedensyötön päähana.

SEURAA KEMIKAALIN VALMISTAJAN OHJEITA. KALKINPOISTOAINE ON YLEENSÄ MYRKYLLISTÄ.

4. Käynnistä pata. Käynnistä lämmitys. Pata täyttää veden automaattisesti vaippaan suodattimen kautta. Näin vaipan pohjalle muodostuu kalkinpoistoaineliuos. Jos kalkinpoistoaineen ohjeessa sanotaan, että käytetään kylmää liuosta, sammuta lämmitys heti kun kuulet kontaktorin kytkevän tai veden virtauksen lakkaavan. Muussa tapauksessa anna lämmittää kunnes vaipan lämpötila on 70...90°C. Anna kalkinpoistoaineen vaikuttaa kemikaalivalmistajan ohjeiden mukainen aika. Kalkinpoistoaine ei vahingoita pataa [pataosa on haponkestävää ruostumatonta terästä].

5. Päästä liuos ulos suositellun ajan kuluttua. Sulje vedensyötön päähana ja avaa suodatinosa. Laita suodatinpatruuna paikalleen tai vaihda uuteen ja laita suodatinosa taas kiinni. Avaa päähana.

6. Käynnistä lämmitys ja odota kunnes pata itse täyttää vaippaan niin paljon vettä, että kontaktori kytkee. Lopeta lämmitys, tyhjennä vaippa avaamalla pohjahana ja tee sama uudelleen 1-2 kertaa.

Tarvittava kalkinpoistoliuoksen määrä:

Pata 40 ... 80 10 litraa

Pata 100 ... 200 15 litraa

Pata 300 30 litraa

## Höyrykehittimen tyhjennys / huuhtelu

1. Sammuta pata. Anna jäähtyä.
2. Avaa tyhjennyshana pataosan alla. Päästä vesi ulos. Tarkkaile veden laatua esimerkiksi ottamalla näyte GN-astiaan. Jos padasta tuleva vesi on suhteellisen puhdasta, jatka suoraan kohtaan 4.
3. Kun kaikki vesi on valunut ulos, käynnistä lämmitys painamalla KEITTO-painiketta. Vedensyötön tulisi käynnistyä. Tarkista muutaman minuutin välein ulos tulevan veden laatu ja jatka tarvittaessa veden juoksuttamista. Kun vesi näyttää suhteellisen puhtaalta, sammuta lämmitys.
4. Sulje tyhjennyshana.

## Kalkinpoistoautomaatiikka

Pataan on saatavana kalkinpoistoautomaatiikka asentamalla erillinen höyrykehityksen vedensyöttö ja siihen linjaan ioninvaihtimella varustettu suodatinyksikkö. Suodattimen patruuna on vaihdettava vuoden välein. Tätä järjestelmää ei saa jälkiasennettuna.

Jos tuloveden laatu on muutenkin heikko [hajuja ja makuja], vastaava suodatus on saatavissa höyrykehitys- ja ruokaveden liitántään. Jälkiasennus on mahdollinen. Kysy lisätietoja Dieta huolloilta.