

ANVÄNDARINSTRUKTION FÖR KOKERI KK-601, KK-602, KK-603

- STÄNG AVLOPPSVENTILEN
- FYLL BRUNNEN MED VATTEN TILL UNGEFÄR HÄLFTEN
- VRID TERMOSTATEN TILL LÄGE 110° C
- FYLL POTATIS I EN PERFORERAD KANTIN
- VRID NER TERMOSTATEN NÄR VATTNET KOKAT UPP (C:A 90°)
- SÄNK NEN DEN FYLLDA KANTINEN I BRUNNEN
- FYLL PÅ/TÖM AV VATTEN SÅ ATT POTATISEN ÄR TÄCKT
- LÄGG PÅ KANTINLOCK
- LÅT POTATISEN KOKA C:A 25 MIN

ÖNSKAS VARMHÅLLNING EFTER KOKNING

- VRID NER TERMOSTATEN TILL C:A 70°
- SÄNK VATTENNIVÅN TILL STRAX UNDER KANTINBOTTEN
- EFTER AVSLUTAD KOKNING/VÄRMNING VRIDS TERMOSTATEN TILL 0
- ÖPPNA AVLOPPSVENTILEN
- RENGÖR BRUNNEN

GRÖNSAKER, RIS MM KAN KOKAS PÅ SAMMA VIS MEN I HELA (EJ PERFORERADE) KANTINER.
VATTENNIVÅN I BRUNNEN SKA DÅ VARA SÅDAN ATT KANTINEN INTE FLYTER.

STOPP I AVLOPPET AVHJÄLPS GENOM ATT SPRUTA VATTEN I AVLOPPSHÅLET.

O B S !!! SE TILL ATT VATTEN ALLTID TÄCKER ELEMENTPLATTAN I BRUNNEN.

VID TORRKOKNING, FYLL PÅ VATTEN I BRUNNEN, LOSSA PLASTHUVEN PÅ PANELEN. TRYCK IN DEN RÖDA KNAPPEN. TORRKOKNINGSSKYDDET ÄR NU ÅTERSTÄLLT

GSP Produktion AB

SVERO