

KOKERI SVERO-GSP KK-601-KK602-KK603

Kokeriet är till för att koka potatis, pasta, ris, såser etc samt varmhållning av olika maträtter.

Nivåröret skall alltid sitta på plats.

Vid uppvärmning - använd alltid ett lock eller en tom kantin.

Det går 30-40% fortare att värma upp samt Ni spar energi.

Vid kokning med perforerade kantiner;

- Se till att avloppsventiler är stängda – sätt i nivåröret
 - Använd 200 mm djupa ½ – kantiner – Utnyttjar energin bäst
 - Fyll brunnen till c:a 40% med vatten (vattenkokning)
 - Vrid termostaten medsols till +110° C. Tryck en gång på start.
- Båda signallamporna lyser – En slocknar vid uppnådd temperatur.
- Efter uppkokning sänk ner kantiner i brunnen – Använd lock (Om ni kokar i bara en ½ – kantin – sätt en tom kantin i resten)
 - Efter avslutad kokning – Vrid ner termostaten till + 70 ° C
- Om Ni önskar fortsätta att varmhålla produkten.
- Öppna avloppsventilen – vattennivån minskar till nivåröret.

Vid kokning med släta kantiner:

Utföres lika ovan med mindre vattennivå så kanten inte flyter upp. Vattennivån måste alltid vara någon centimeter ovan nivåröret.

Efter avslutad kokning:

Tryck en gång till på start – Signallamporna slocknar

Öppna avloppsventilen – Tag ur nivåröret. Rengör brunnen med vanligt diskmedel.

Obs – Svinto får EJ användas – orsakar rostangrepp. Stålbollar får EJ användas – orsakar repor som gör det svårt att rengöra.

Behöver brunnen avkalkas – följ anvisningar på förpackningen . Avkalka inte oftare än nödvändigt – Avkalkningsmedel sliter på Elementpackningar.