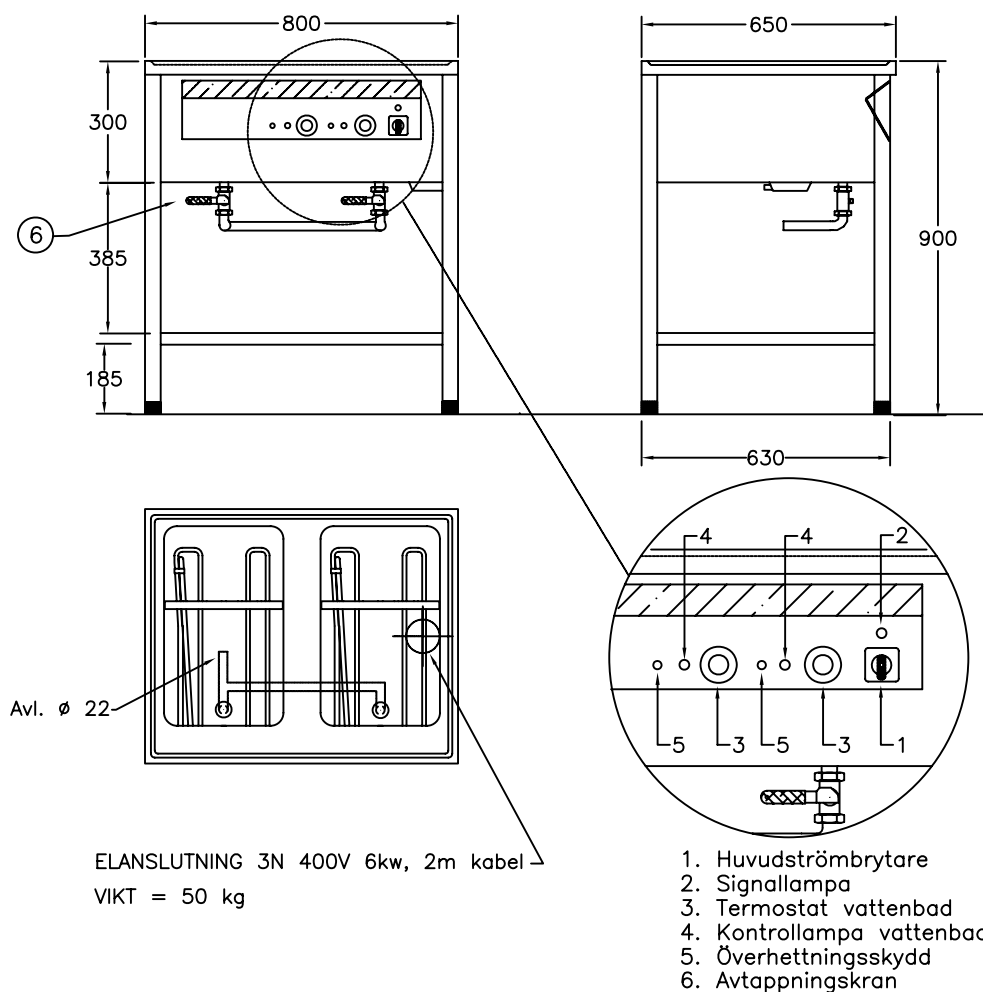


Kokeri D1420

på stativ med 2 brunnar

6,0kW



För kokning av t.ex. Potatis och Grönsaker i gastronormkantiner kan även användas för varmhållning

Rymmer 2 st gastronormkantin

Slät rostfri underhylla

Huvudströmbrytare

Termostatreglerad värme, med överhettningsskydd

Elementen placerade invändigt 30mm över botten

detta är både effektivt och driftsäkert

Toppskiva med vulst runtom

Avtappningsventil, lutande botten för effektiv avrinning

Rostfri konstruktion, Servicevänlig

Olika storlekar finns, se prislista

Tillbehör finns, exempelvis hjul, se prislista



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

2017-10-02

INSTALLATION OCH BRUKSANVISNING, FÖR PERSONER MED BEHÖRIG UTBILDNING INOM RESTAURANG & STORKÖK.

KOKERI,

1. Transportskada:

Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.
Om det är en synlig skada så ska detta omgående noteras på fraktsedeln vid
Mottagandet/signering av frakt

2. Användningsområde:

Kokeriet är konstruerat för kokning av t.ex. potatis och grönsaker men kan även användas
för varmhållning.

3. Förberedelser:

Kontrollera att samtliga anslutningar för el, vatten och avlopp är korrekt utfört.

4. Uppställning - anslutning :

Placera in apparaten helt vågrätt, använd vattenpass. Mobila enheter placeras på plant
underlag. Installationen skall utföras av en behörig elektriker enligt gällande föreskrifter.

5. Bruksanvisning:

Fyll i cirka 10 liter vatten. Slå på strömbrytaren. Lampan tänds.
Vid kokning ställ termostat på cirka 100° C. Vid varmhållning ställ termostat på cirka 70-80°
C. Använd perforerade kantiner. Se till att locket täcker hela brunnen. Uppkokningen tar cirka
20 minuter. Koktiden är sedan beroende på mängd och råvaror (potatis 10 kg cirka 30 min).
Undvik torrkokning.
Skulle detta ske bryter överhettningsskyddet. Denna har manuell återställning. Vänta cirka 5
minuter tryck sedan på knappen. Kyl försiktigt av upphettad botten med vatten.
Efter avslutad kokning låt vattnet svalna i bassängen 5-10 minuter, tappa ur och diska rent.

6. Rengöring :

Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga
rengöringen. **Enheten får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.**
Kokeriet ska tömmas och rengöras varje dag för att motverka kalkbildning på element och
botten.

7. Felsökning :

Apparaten fungerar inte:
Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar.
Apparaten fungerar, men blir inte varm:
Är termostaten rätt inställd? Återställ överhettningsskyddet, detta kan lösa ut p.g.a
eftervärme.
Värmen slutar fungera:
Troligtvis har överhettningsskyddet löst ut. Detta sker om temperaturen överstiger 100°C .
För återställning av överhettningsskydd:
Vänta några minuter och tryck sen in knappen på panelen.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601



[®] GASTRO
TEKNIK AB

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

8. Garanti och teknisk service :

Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti enligt
Branschförbundet för Storköksleverantörers bestämmelser (B.F.S).
Garantireparationer får inte utföras utan vårt medgivande !
Vid driftstörning står vår tekniska service gärna till tjänst.
Ange då vilken apparattyp, modell och fabrikationsnummer som gäller.
Typskylten finns på apparatens front, tak eller rygg.
Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor od.
Garantin gäller ej vid oaktsamhet eller handhavandefel.
Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

Vat.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se

6	4	Element 1,5kw / 400V	E1 - E4	247							
5	2	Termostat 3-polig 400V	T1 -T2	228	110°C						
4	2	Överhettningsskydd	ÖH1 -ÖH2	230	3-polig, 130°C						
3	3	Lampa, signal 230V	La1 -La3	19	orange						
2	1	Strömbrytare 400V 16A		642	4-polig						
1	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig						
Detalj-nr	Ant.	Benämning		Material	Mod.-nr	Anmärkning					
		Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala			
			GE								
		D1420									Datum
Ritnings-nr											06 01 27



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

2017-10-06

Reserdelslista :

Kokeri D14.. Serien

Art.nr : Benämning :

42	Kulventil $\frac{3}{4}$
29	Ställbar fot Ø 40
662	Sil till avlopp

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

Adress:	Telefon:	Telefax:	Org.nr:	Bankgiro:	Postgiro:
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	Int. +46 08-550 384 00	Int. +46 08-550 188 40	556481-1346	5100-1907	833 06 98-5



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

CE

**FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
KONFORMITÄTS - ERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY**

Datum / Date :

16 - 04 - 20

Tillverkare / Hersteller / Manufacturer :

Adress :

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
S-152 42 Södertälje
Schweden / Sweden

Försäkrar helt på eget ansvar att följande
produkter namn, typ, modell:

*Hiermit erklären wir in eigener Verantwortung,
dass die vorstehend aufgeführten Geräte mit den
unten genannten Richtlinien und Normen
übereinstimmen.*

Declare under our sole responsibility that the
product, name, type, model:

D1420 Kokeri

NO: **00000**

Till vilken denna försäkran hör, uppfyller kraven i
följande standard eller annat normativa dokument.

Beteckning, årtal eller publiceringsdatum:

Angewandte harmonisierte Normen:

To which this declaration relates is in conformity
with the following standard or other normative document.

Designation or number year or dates of issue:

EN 60 335-1:12
EN 60 335-2-49:03

Och följer följande direktivs bestämmelser:

Gemäss:

And in conformity with orders of following directive:

LVD 2014/35/EU
EMC Direktiv 2014/30/EU

Ort, Datum / Place, Date :

Södertälje **2016-10-09**

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:

Name, unterschift, position an verantwortlich person:

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson, Production Manager

"försäkr CE.doc"

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

VAT.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se