

KOMPLETT KRABBEKOKER

Krabbekoker med panne

Modell: 42 QT, panne i aluminium, volum 39 liter

Brenner i støpejern, vekt ca 5,5 kg inkl. slange og regulator

Gasstype: Propan

Trykk: 1.0-16.0 Bar

Effekt-gassmengde: ca 14900 W

Sertifikat: CE-0085BU0432

Ventil: Kosangas Jumbo click-on 0,5-2 bar

Kapasitet 4-8 kg/time

Slange: LPG - EN 559 Ø 10 mm, 1,20 m lang

25 l vann kokes opp på ca. 20 min (10 gr. C i luft/vann)

ADVARSEL!

Les bruksanvisning nøye før produktet tas i bruk.

- Pga høy effekt er krabbekokeren kun tillatt for utendørs bruk og under tilsyn.
- Plasseres på minimum 1 m avstand fra brennbart materiale.
- Må ikke tennes når den er varm.
- Ikke bytt gassflaske i nærheten av åpen flamme.
- Årlig kontroll av slange. Denne skal skiftes hvert 3. år.
- Ved gasslekkasje: Steng ned ventil og koble denne fra gassflasken. Kontakt forhandler.
- Koble fra gassflaske når den ikke er i bruk.

BRUKSANVISNING:

- Plasser brenner på et stødig og ikke brennbart underlag
- Plasser gassflasken lengst bort fra brenneren og sørg for at den står stødig
- Koble på ventil til flasken
- Åpne for gass på regulator og tenn på brenner igjennom påtenningshull i brenneren. Bruk "peisligheter". Husk at bluss kan reguleres
- Plasser panne på (!) brenneren
- Fyll opp med ca. 20-25 liter vann
- Kok opp vannet
- a) sjø vann, eller
- b) ferskvann som tilsettes salt, 50-70 gram pr. liter vann
- legg krabbene i "kurven" og plasser den i panne
- Reduser gass-bluss og la krabbene trekke 30-40 min. avhengig av størrelsen
- Det anbefales at krabbene avkjøles i vannet før bruk
- God appetitt!

RENGJØRING AV BRUKT UTSTYR

- Spyl av med rent vann. Husk at salt skader metall over tid.
- Lagres tørt

OPPBEVARING / LAGRING:

Pga galvanisk korrosjon mellom metaller bør panne og understell lagres hver for seg.

Importør: Bjarne Johnsen AS, Bergen

INSTALLATION INSTRUCTIONS



