

Reinigungsanleitung für Pastakocher

Allgemeiner Hinweis:

- Dosieren Sie das Salz nur bei gefülltem Becken mit heißem Wasser.
- Dosieren Sie nicht zu viel Salz. Das Wasser hat nur eine begrenzte Aufnahmefähigkeit. Überdosiertes Salz sinkt auf den Boden und löst sich nicht mehr auf: Öfter nachdosieren schont Gerät und verbessert die Produktqualität.
- Das Kochbecken muss täglich bei Normalbetrieb (ca. 2-4 Stunden) einmal und bei erhöhtem Einsatz (ca. 4-8 Stunden) mindestens zweimal entleert und sauber gereinigt werden.

Reinigung des Beckens:

- Ablaufhahn ganz öffnen. Das Wasser muss zügig ablaufen (kein Sieb über dem Auslauf). Ablaufsystem muss entsprechend unserer Anleitung installiert sein.
- Das Becken sauber ausspülen, am besten mit der eingebauten Handbrause (Option).
- Nachreinigen mit einem milden Spülmittel und einer weichen Spülbürste um alle Salzablagerungen zu entfernen. Es dürfen keine Salzreste im Becken bleiben.
- Nochmals mit klarem Wasser nachspülen.
- Für die Reinigung und eventuelle Entkalkung dürfen keine scharfen und kratzenden Werkzeuge und Reiniger verwendet werden. Diese beschädigen die Oberfläche des Beckens.

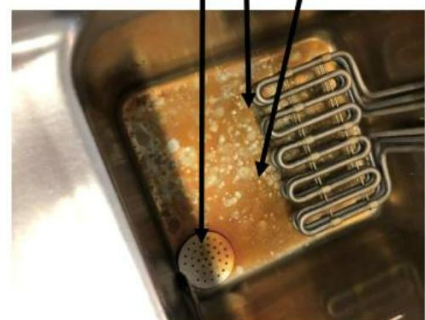
Becken mit Schäden von mangelhafter Reinigung haben keinen Garantieanspruch mehr.



Becken schlecht gereinigt mit sichtbaren Salzablagerungen und bereits beschädigter Oberfläche.

Einlegesiebe verhindern

zügiges Abfließen



Flugrost bei Edelstählen

Haben Sie Flugrost festgestellt, suchen Sie die Quelle von rostendem Material, das den Kochbehälter kontaminiert hat und beseitigen Sie diese Quelle.

Die braunen Flugrostpartikel sind umgehend zu entfernen. Hierzu können Sie ein edelstahlgeeignetes Vlies verwenden. Im Internet gibt es hierzu einige Beispiele.

Lochfrass bei Edelstählen

Die Ursachen von Lochfrass im Pastakochbecken hat zwei Hauptgründe:

Starke Überdosierung von Kochsalz

Das Kochwasser hat eine begrenzte Aufnahmefähigkeit von Kochsalz. Zuviel dosiertes Salz sinkt auf den Boden, löst sich nicht mehr auf und schädigt die Metalloberfläche. Begünstigt wird das noch durch die Temperatur.

Die empfohlene Menge

für die Erstdosierung:

PK400 24l zu 10g/l 240 g Kochsalz

Nachdosierung nach 8l 80 g Kochsalz

PK600 45l zu 10g/l 450 g Kochsalz

Nachdosierung nach 16l 150 g Kochsalz.

Mangelhafte Reinigung

Ein wichtiger Teil ist die Reinigung des Kochbeckens. Bleiben Salzurückstände nach dem Entleeren des Kochbehälters am Boden liegen, müssen diese unbedingt entfernt werden. Liegegebliebene angebackene Salzreste sind in Verbindung mit Wasser und Temperatur äußerst aggressiv.

Durch die hohe Säurekonzentration wird die passive Schutzschicht an der Oberfläche von Edelstahl ebenfalls angegriffen.

**Folgen Sie unbedingt unserer
Reinigungsanleitung!**

Verwenden Sie für die Entkalkung keine konzentrierten Säuren.

Auch Entkalkungsmittel mit verschiedenen Säureanteilen können die Oberfläche angreifen.

Wir empfehlen Ihnen enthärtetes Wasser, wenn notwendig die Vorschaltung eines geeigneten Enthärterers.