

# Instruktion för Steamin' Demon



## **Bruksanvisning.**

Innan maskinen startas måste du fylla vatten i maskinen.

Tag bort korg och plåten i botten på maskinen och fyll med ca 5 liter vatten. Se till att elementen är täckta av vatten. För att påskynda uppvärmningstiden kan varmt vatten användas.

Lägg tillbaka bottenplåten och korgen samt starta maskinen.

Nu kan du lägga korv i det lilla facket och bröd i det stora, vi rekommenderar att du låter brödet ligga kvar i plastpåsen eftersom det annars kan bli lite fuktigt. Placera korvarna så att ångan cirkulerar fritt. Slå på maskinen och sätt reglaget på "high" tills ånga bildas. Justera därefter ner reglaget till mellanläget. Om korvarna skulle spricka är det för varmt och reglaget kan sänkas ytterligare. Prova dig fram för att få perfekt korv.

Kom ihåg att hålla locken stängda när du inte serverar korv.

Ibland kan det vara nödvändigt att kontrollera vattennivån så att den inte sjunkit för mycket. Om nödvändigt fyll upp med varmt vatten. Elementen skall alltid vara täckta med vatten.

## **Rengöring.**

Vid dagens slut skall maskinen göras ren.

Diska alla lösa delar (i maskin om möjligt). Töm ut vattnet genom att ta bort avtappningspluggen.

Diska sedan insidan på maskinen med en diskborste och lite rengöringsmedel. Skölj noggrant.

Skruva tillbaka avtappningspluggen och sätt tillbaka alla lösa delar.

Utsidan torkas med fuktig trasa och lite rengöringsmedel.

Maskinen är nu ren och färdig att användas nästa dag.

***OBS Maskinen får inte diskas i maskin. Dock kan alla lösa delar diskas i maskin.***

Om du trots allt får problem får du gärna kontakta oss på telefon 046-71 22 22

**Lycka till**