

Bruksanvisning pøsekoker



ppgave:	Pølser - oppvarming	Gyldig fra:	18. august 2026
Omfang:	Ved behov	Versjon:	1.1
Hvor:	Oppsal Arena, kiosken	Godkjent av:	Jon E.

Trinn	Beskrivelse	Bilde
1	Forberedelse 1.1. Sjekk at det er ca 3 liter vann i ytre beholder. Vann må dekke varmeelementet. 1.2. Legg i indre beholder og fyll opp med ca 1,0 liter vann	
2	Oppvarming 2.1 Sett i støpsel 2.2 Sett på varme ved å skru på knappen (under merket FKI) 2.3 Still inn temperatur til 80 grader (under kokepunkt fordi da sprekker ikke pølsene)	
3	Klargjøring 3.1 Fyll i ca 1 liter vann slik at det står under risten (skal være på begge sider) 3.2 Legg i pølser til oppvarming etter behov. De må varmes i minst 5 minutter før de flyttes til risten 3.3 Varme pølser legges på risten og fyll på med kalde pølser etter behov (legg de kalde pølsene i vannet og ikke på risten). 3.4 Vurder behov for oppvarming med aktivitet i hall og tidspunkt på kvelden. *** hjelp til med å redusere matsvinn ***	
4	Daglig rengjøring 5.1 Ta ut indre beholder og vask denne i vaskemaskinen.	

Bruksanvisning pøsekoker



Trinn	Beskrivelse	Bilde
5	Ukentlig rengjøring 5.1 Ta ut indre beholder og vask denne i vaskemaskinen. 5.2 Bytt vann i ytre beholder (fyll på med rent vann slik at vannet ved varmeelementet skiftes ut). 5.3 Åpne kranen etter at det er plassert en oppsamlingsbeholder under kranen. Kranen åpnes ved å vri hendelen mot deg. 5.4 Når rengjøring er gjennomført skal det fylles på vann (jfr bilde i pkt 1) og indre beholder settes tilbake på plass.	