



Správná údržba kotlových kohoutů

Kohouty je nezbytné **mazat po každém čištění!** V opačném případě dojde **k poškození a protékání!** Používejte výhradně mazivo určené **pro styk s potravinami!**

Reklamace zůsobené nesprávným používáním nebudou uplatněny!!!

Rozebrání kohoutu

Zvedněte páku (obr.1) a otočte s ní doleva, jako když se vypouští kotel (obr.2) až do krajní polohy. Nadzvedněte horní část kohoutu, na kterém je páka (obr.3) a otočte dále do krajní polohy. Zatlačte dolů a znovu otočte do krajní polohy. Následně znovu nadzvedněte a vyndejte celou horní část (obr.4)



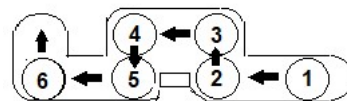
Obr.1



Obr.2



Obr.3



Obr.4

Čištění, mazání a zpětné složení kohoutu

Zbytky tuku z obou částí kohoutu otřete hadrem nebo papírovým ručníkem a omyjte saponem. **Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky!** Dejte pozor na mechanické nárazy, mohlo by dojít k poškození a netěsnosti kohoutu.

Důkladně **promazejte třené plochy potravinářským tukem** a složte zpět v opačném pořadí.

POZOR: každý kus je originál! Nezaměňte v případě čištění více kohoutů jednotlivé kusy, došlo by k protékání a poškození kohoutu!

Video návod ZDE:

