

Handleiding Koffiemachine 12 liter (100 koppen)

40- 60 koppen 250 gram Grof gemalen koffie, bereidingstijd +/- 30 minuten

80/100 koppen 500 gram grof gemalen koffie, bereidingstijd +/- 45 minuten

1. Giet koud water in de ketel, deze moet minstens tot de helft worden gevuld.
2. Plaats de Stijgbuis in het midden van de filterbakhouder, zorg ervoor dat de voet van de stijgbuis stevig in de bodemholte rust.
3. Schuif de filterbak over de stijgbuis en vul de filterbak met (grof) gemalen koffie, Plaats de filterbakdeksel op de filterbak en plaats vervolgens de deksel op de ketel.
4. Sluit aan op een geaard stopcontact, niet met meerdere apparaten op 1 groep of verlengsnoer.
5. en zet de aan-uitschakelaar op ON.
6. Als het controlelampje groen gaat branden is de koffie klaar.
7. Om de koffie warm te houden slaat automatisch het tweede verwarmingssysteem aan. De koffie is nu klaar om geserveerd te worden.
8. Als er nog ongeveer 3 koppen koffie in de ketel zitten dient u de aan – uitschakelaar op OFF te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

Het apparaat tijdens het gebruik niet aanraken, het wordt namelijk erg heet.

Wanneer de koffiemachine niet werkt dient u de reset knop in te drukken, deze kunt u vinden aan de achterkant.

De machine dient u leeg weer in te leveren.