

# KOFFIEPERCULATOR

10 liter:

Zet tijd ± 60 min

80 Kopjes

Aantal koffie: 500 gram gemalen koffie

1. Giet koud water in 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.

100 kops is 15 liter water = 750 gram grof gemalen koffiemaling

Plaats de filterbakdeksel op de filterbak en plaats vervolgens de deksel op de ketel.

4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan-uitschakelaar op "ON".

5. Als het controlelampje groen gaat branden, is de koffie klaar.

6. Om de koffie warm te houden, slaat automatisch het tweede verwarmingssysteem aan.

De koffie is nu klaar om te worden geserveerd.

7. Als er nog ongeveer drie koppen koffie in de ketel zitten, dient u de aan-uitschakelaar op "OFF" te zetten en de stekker uit het stopcontact te nemen.

Temp. koffie direct na het zetten

90° – 95°C

Het apparaat tijdens het gebruik **NIET AANRAKEN**, het wordt namelijk erg heet