



www.huurschuur.be

wij personaliseren uw feest

Stappenplan Percolator 15 liter:

Zet tijd ± 60 min

120 kopjes (15 liter)

Aantal koffie: +/- 500 gram. (15 liter)

Stap 1: Giet **koud** water in ketel. Deze moet minstens tot de helft(7,5 liter) worden gevuld.

Stap 2: Plaats de stijgbuis in het midden van de filterbakhouders. Zorg ervoor dat de voet van de stijgbuis stevig in de bodemholte rust.

Stap 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.

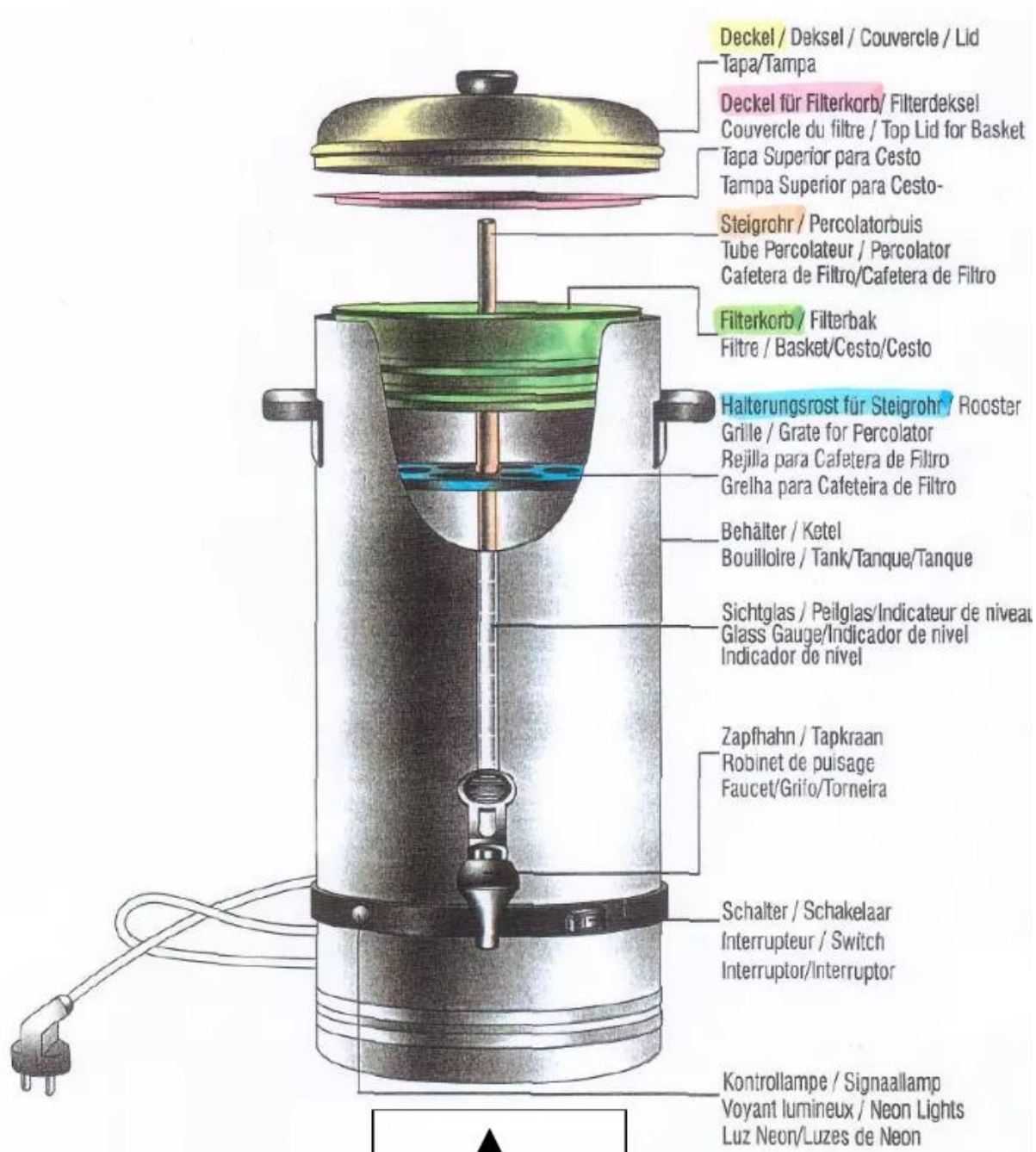
Stap 4: Steek de stekker in het stopcontact en zet de aan-uitschakelaar op "ON".

Stap 5: Als het controlelampje rood gaat branden, is de koffie klaar.

Stap 6: Om de koffie warm te houden, slaat automatisch het tweede verwarmingssysteem aan. De koffie is nu klaar om te worden geserveerd.

Stap 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.

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



Reiniging na gebruik

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder het filtermandje en de percolatorbuis uit het reservoir en maak het filtermandje leeg.
- Het is gemakkelijker om de filtermand te legen als de koffieresten een beetje zijn opgedroogd.
- Spoel de filterkorf, het filterdeksel en de percolatorbuis af onder de kraan.
- Spoel de binnenkant van de tank schoon.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en droog ze daarna af met een zachte droge doek.