

Stappenplan Percolator 5/10 of 15 liter

5 liter:

Zet tijd ± 35 min

40 kopjes

Aantal koffie: 300gram

10 liter:

Zet tijd ± 50 min

80 Kopjes

Aantal koffie: 500 gram

15 liter:

Zet tijd ± 80 min

120 kopjes

Aantal koffie: 750 gram.

Stap 1: Giet koud water in ketel. Deze moet minstens tot de helft worden gevuld.

Stap 2: Plaats de stijgbuis in het midden van de filterbakhouder. 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 groen 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)



<http://www.fun-4-you.be>