

## Handleiding 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.

1. Giet koud water in ketel. Deze moet minstens tot de helft worden gevuld.
2. Plaats de stijgbuis in het midden van de filterbakhouders. 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. 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

90° – 95°C

90° – 95°

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