



Smaakvol feesten, lekker genieten.

Gebruiksaanwijzing Koffiepercolator 100 kops

- Ketel afvullen met koud water tot bovenste streep
- Plaats de stijgbuis in het midden van de filterbakhouder (geen papieren filter nodig!!). Zorg ervoor dat de voet van de stijgbuis stevig in de bodemholte rust.
- Plaats de filterbak over de stijgbuis. Vul de filterbak met de benodigde hoeveelheid grogemalen koffie. Plaats de deksel op de ketel en draai deze een kwart slag.
- Stekker erin en schakelaar op aan zetten
Het lampje gaat branden als de koffie klaar is
Dit duurt ongeveer 60 minuten

Aanbevolen hoeveelheid koffie:

40 kops	6,5 ltr.	300 gr.
60 kops	9,8 ltr.	500 gr.
80 kops	13 ltr.	600 gr.
100 kops	16,3 ltr.	750 gr.

Als de koffie klaar is adviseren wij u om eerst 1 thermoskan koffie uit te tappen en die weer terug te gooien in de filterbak. Dan krijgt u een betere menging van de koffie.

Ps. De percolator dient het liefst op een vrije stroomgroep (1640 W) te worden geplaatst!!