



Mode d'emploi



Machine à café 80 personnes

Mode d'emploi :

- Retirer le couvercle et le panier à café.
- Mettre en place le tube de montée d'eau au centre.
- Remplir la machine à café avec de l'eau froide jusqu'au niveau désiré.
- Mesurer le café moulu dans le panier selon le tableau ci-contre.
- Mettre en place le panier sans forcer.
- Mettre le couvercle sur l'appareil. Le couvercle est spécialement conçu pour répartir l'eau sur le café moulu.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de 220 V.
- La préparation commence quand l'interrupteur est en position « ON ».
- Le temps de préparation et de chauffe pour 100 tasses = 1 heure.
- Le voyant rouge est allumé quand le café est prêt.
- La distribution du café se fait en appuyant vers le bas sur le levier du robinet en bas du récipient.

Nbre tasses	Qté de café (gr)	Qté d'eau (l)
10	50	1,2
30	150	3,6
60	300	7,2
84	420	10
100	505	12

Bon à savoir :

Quand le cycle est fini, l'appareil réduit automatiquement la chaleur et maintient le café à température de consommation jusqu'à ce que l'appareil soit débranché ou que l'interrupteur soit en position OFF.

Ne jamais utiliser d'eau chaude pour remplir la machine.

Ne jamais brancher la machine à café si elle ne contient ni eau ni café liquide, cela l'endommagerait.

Risque de brûlures si le couvercle est retiré pendant le filtrage.

L'eau et le marc de café doivent être évacués avant restitution de l'appareil.

Caractéristiques :

220V/16 A monophasé - 1,8 kW.

Capacité : 10 litres

Équipée d'un robinet verseur - Temps de chauffe machine pleine : 1 heure

Poids : l'ensemble : 7,370 Kg - Machine seule : 3,770 Kg.