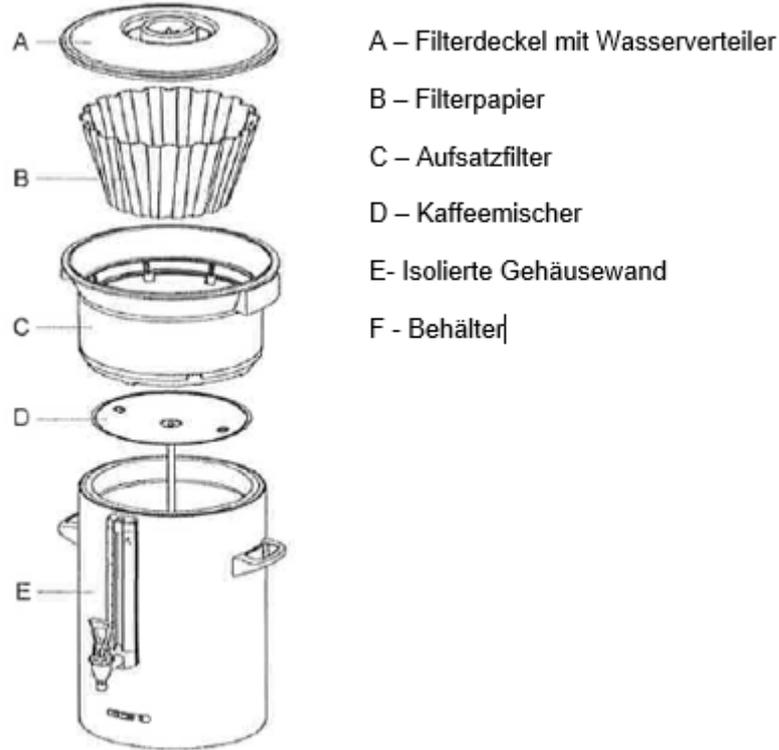


6296 – Filterkaffeemaschine Gastro 20L (rechts)

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>Leistung: 90L oder 720 Tassen pro Stunde Die Filterkaffeemaschine Gastro wird mit gemahlene Bohnen betrieben. Filterpapier ist separat erhältlich.</p>
	<p>Montage</p> <p>Es ist keine Montage vor der Inbetriebnahme nötig.</p>
	<p>Reinigung</p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p>Verpackung</p> <p>Die Filterkaffeemaschine wird in einem speziellen Transportcase (fahrbar) bereitgestellt. Masse: LxBxH 75x49x108cm</p> <div style="text-align: center;">  </div>

	<p>Anschluss</p> <p>CEE16 Wasseranschluss 3 / 4 Zoll Aussengewinde</p>
	<p>Bedienung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie die Behälteranschlusskabel mit dem Gerätestecker hinten in die Behälter und mit dem Stecker in die Steckdose auf der Säule • Kontrollieren Sie, ob die Behälter inkl. Aufsatzfilter richtig stehen (Es wird noch kein Kaffee gebrüht) und drehen Sie den Schwenkhahn über den Mittelpunkt des Filterdeckels. • Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (Abb. 2) in die Stellung 1 setzen; das Display (Abb. 5.2) leuchtet auf und es ist ein Piepton zu hören. Daraufhin erscheinen im Display die Standard-Wahlmöglichkeiten. • Betätigen Sie Wähltaste 2 (Abb. 5.4) und bestätigen Sie Ihre Wahl durch Druck auf die START-Taste (Abb. 5.7). • Daraufhin füllt sich die Kaffeemaschine und das Brühen beginnt. Im Display erscheint dann der Text: Processing (Brühen). • Mit der STOP-Taste (Abb. 5.1) kann der Vorgang jederzeit unterbrochen werden. • Sobald die Heisswasserzufuhr aus dem Schwenkhahn stoppt, ist ein Piepton zu hören (1x kurz). Im Display erscheint daraufhin der Text: Leaking out (Auslaufen). Die Auslaufzeit ist standard auf ca. 5 Minuten eingestellt und am Ende ertönt dann ein Piepton (3x kurz). • Den Behälter über den Ablasshahn entleeren (Abb. 15) • Drehen Sie nun den Schwenkarm über den anderen Filter und führen Sie die oben stehenden Punkt noch einmal aus, wenn das Modell mit zwei Behältern ausgeführt ist. • Nach dem Entleeren des Behälters ist die Kaffeemaschine einsatzbereit. • Die Temperatur des Kaffees wird durch eine Folienheizung auf 80 - 85°C gehalten. Die Haltbarkeit des fertiggebrühten Kaffees wird durch die Mischung bestimmt und beträgt im allgemeinen 1 bis 1,5 Stunden. • Benutzen Sie grobgemahlene Kaffee. • Halten Sie die Behälter, Filter und Mischer sauber



Wichtige Teile

1. Steckdose mit Tropfwasserschutz
2. Ein- / Ausschalter Kaffeebrühsystem
3. Tropfrost + Gitter
4. Sockel
5. Bedienungsfeld
 - 5.1 STOP-Taste / Änderungstaste
 - 5.2 Display mit Beleuchtung
 - 5.3 Wahl taste Brühmenge 1
 - 5.4 Wahl taste Brühmenge 2
 - 5.5 Wahl taste Brühmenge 3
 - 5.6 Wahl taste Brühmenge 4
 - 5.7 START-Taste / Bestätigungstaste
 - 5.8 Aktivierungstaste Timerfunktionen / verzögerte Startzeit
 - 5.9 Ein-/Ausschalter Behälter links / rechts
6. Trockengehschutz Kaffeebrühsystem
7. Schwenkhahn
8. Entkalker Einfüllung Kaffeebrühsystem
9. Isolierter Deckel
10. Kaffeemischer – Transportscheibe
11. Deckel mit Wasserverteiler
12. Aufsatzfilter
13. Schauglas mit Schutzprofil
14. Handgriff
15. Hahn
16. Steckdose mit Tropfwasserschutz
17. Kontrolllampe
18. Abzapfschlauch Kaffeebrühsystem

