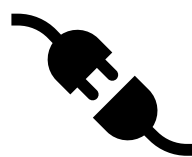


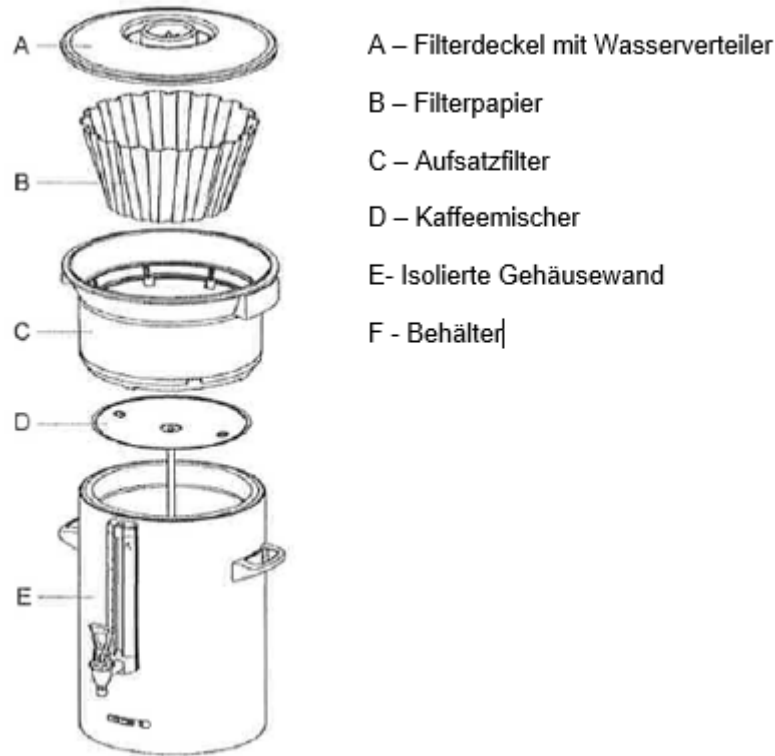
6298 – Filterkaffeemaschine Gastro 40L (rechts)

	Allgemeine Informationen Leistung: 180L oder 1440 Tassen pro Stunde Die Filterkaffeemaschine Gastro wird mit gemahlene Bohnen betrieben. Filterpapier ist separat erhältlich.
	Montage Es ist keine Montage vor der Inbetriebnahme nötig.
	Reinigung Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.
	Verpackung Die Filterkaffeemaschine wird in einem speziellen Transportcase (fahrbar) bereitgestellt. Masse: LxBxH 83x59x118cm 
	Anschluss CEE32 Wasseranschluss 3 / 4 Zoll Aussengewinde



Bedienung

- 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. Tropfroster + 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

