

Liebe Mieter !

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Festes zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende wichtigen Hinweise genau:

- 1. ACHTUNG: Sie benötigen für diese Maschine einen grobkörnig gemahlenen Kaffee, da nur diese Körnung genau auf unsere Kaffeemaschine abgestimmt ist!**
- 2. Entnehmen Sie den Filtereinsatz und das Steigrohr aus dem Automaten.**
- 3. Befüllen Sie diesen mit der gewünschten Menge kaltem Wasser. (Siehe Wasserstandsanzeige im Schauglas)**
- 4. Den Filtereinsatz unter fließendem Wasser kurz anfeuchten. In den Filtereinsatz die vorgeschlagene Menge Kaffee gleichmäßig verteilt einfüllen und etwas schütteln.**
- 5. Folgende Mengen schlage wir Ihnen vor:**

15 Tassen	ca. 75 gr.	Kaffeemehl
30 Tassen	ca. 150 gr.	Kaffeemehl
50 Tassen	ca. 250 gr.	Kaffeemehl
60 Tassen	ca. 300 gr.	Kaffeemehl
75 Tassen	ca. 375 gr.	Kaffeemehl
90 Tassen	ca. 450 gr.	Kaffeemehl
105 Tassen	ca. 525 gr.	Kaffeemehl
120 Tassen	ca. 600 gr.	Kaffeemehl
- 6. Das Steigrohr in den Filtereinsatz aufsetzen und in den Kaffeemaschine einsetzen.**
- 7. Den Deckel schließen.**
- 8. Den Automaten einschalten. (orangefarbener Schalter)**
- 9. Der Kaffee ist fertig wenn die rote Kontrolleuchte brennt.**

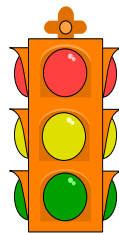
Folgende Brühzeiten müssen Sie beachten:

bei	15 Tassen	ca. 12	Minuten
bei	25 Tassen	ca. 20	Minuten
bei	50 Tassen	ca. 40	Minuten
bei	65 Tassen	ca. 50	Minuten
bei	75 Tassen	ca. 55	Minuten
bei	90 Tassen	ca. 70	Minuten
bei	120 Tassen	ca. 90	Minuten

**Die Tabellen beziehen sich auf normale Tassen mit einer Füllmenge von ca. 150 ml.
Eine große Tasse (Haferl) hat eine Füllmenge von ca. 250 ml.**

Wenn der Brühvorgang beendet ist und der Kaffeeautomat auf die Heißhaltungsstufe umgeschaltet hat, entfernen Sie nach etwa 15 Minuten den Filter und das Steigrohr, damit keine Bitterstoffe aus dem feuchten Kaffeemehl nachtropfen. Schalten Sie für den Moment der Filterentnahme das Gerät kurz aus. (Für die Entnahme empfehlen wir einen Topflappen, da der Einsatz heiß ist!)

Mit dem praktischen Zapfhahn können Sie nun den Kaffee entnehmen. Solange Sie den Kipphebel des Zapfhahnes nach hinten drücken, können Sie den Kaffee in Tassen füllen. Lassen Sie den Kipphebel los, schließt das Ventil tropffrei. Drücken Sie den Kipphebel nach vorne, arretiert er und der Kaffee fließt so lange in die Kanne, bis Sie den Kipphebel wieder in die Senkrechte drücken. Um eine gute Kaffeequalität zu gewährleisten, raten wir von längeren Standzeiten über 4 Stunden hinaus ab.



Reinigen

Zum Reinigen des Innenbehälters füllen Sie den Kaffeeautomaten mit warmem Wasser.

Geben Sie etwas Spülmittel hinzu und reinigen Sie den Kaffeeautomaten mit einem Schwamm.

Anschließend spülen Sie den Kaffeeautomaten gut mit heißem Wasser aus und trocknen ihn mit einem weichen Tuch ab.

Benutzen Sie nur milde und keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel. (keine Scheuermittel – keinen Putzrasch!)

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß und Freude bei Ihrem Fest und mit der Kaffeemaschine der CAH-Werkstätte Neumarkt.

P.S.: ***Empfehlen Sie mich weiter!***