

# Brukerveiledning

1. Skru på kaffetrakter og varmeelement i beholder.



## 2. Filter og kaffepulver

En hel friele 250g pose tømmes oppi filteret.

Ønsker du **andre mengder pulver og kaffe**? Les under tillegsinfo under for mer info om dette.



3. Sørg for at tuten peker inn i filteret



4. Trykk på antall liter som skal kokes.

Trykk på 4L. (Riktig mengde for en 250g friele pose)

Ønsker du **andre mengder pulver og kaffe**? Les under tillegsinfo under for mer info om dette.



## 5. Vent på trakting

### Hvordan vet jeg at kaffen er ferdig?

Man ser at symbolet fyller seg opp. Når kaffen er ferdig traktet piper trakteren. Alle disse svarte firkantene forsvinner og du kan se at det ikke kommer ut noe mer vann av tuten.





## 6. Bland kaffe

For best resultat;

1. Ikke ta kaffe før den er ferdig traktet.
2. Hent ut en kaffe kaffe fra bunnen og hell over fra toppen for å få blandet alt. (Se bilde under)



## 7. Fyll kaffe på kannene.

Husk at vi skal benytte **vanlige kanner** og ikke kan sette ut hele beholderen grunnet utfordringer med at barn har fått kaffe over seg og fått skader.

På en vanlig søndag lages **3 \* 4 L.** Dette holder for ca 100 personer.

## 8. Tilleggsinfo.

### Andre mengder med kaffe

Dersom det er få liter kaffe som skal kokes bør beholder forvarmes for å unngå kald kaffe.

Antall liter traktet kaffe	Antall kanner	Antall gram kaffe	Personer
1 L	1 kanner		
2,5 L	2 kanner		
4 L	3 kanner	250g	100 stk
5 L	4 kanner		

Du kan også se antall gram kaffe som skal veies opp ved å holde inne rød knapp og trykk på knapp for antall liter som skal kokes.



9 Rengjør og slå av maskin og varmeelement i beholder.



Updated 2026-06-07 18:54:23 UTC by Admin