



CN 5l, 10, 20



Электрически нагреваемый контейнер Combi-Line
 Мобильный, этажерочного типа контейнер, нагреваемый,
 с интегрированным измерительным стеклом и безкапельным краном
 Производится с плотной изолированной крышкой,
 транспортировочным диском/ кофе блендером и дополнительным измерительным
 стеклом

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	L, mm	W, mm	H, mm	Напряже ние, В	Мощност ь, кВт
ДИСПЕНСЕР ГОР.НАПИТКОВ ANIMO CN 5E	с нагревом; емк. 5л; 80-85грЦ	237	237	406	220	0,035
ДИСПЕНСЕР ГОР.НАПИТКОВ ANIMO CN 10E	с нагревом; емк. 10л; 80-85грЦ	307	307	427	220	0,07
ДИСПЕНСЕР ГОР.НАПИТКОВ ANIMO CN 20E	с нагревом; емк. 20л; 80-85грЦ	355	355	515	220	0,07

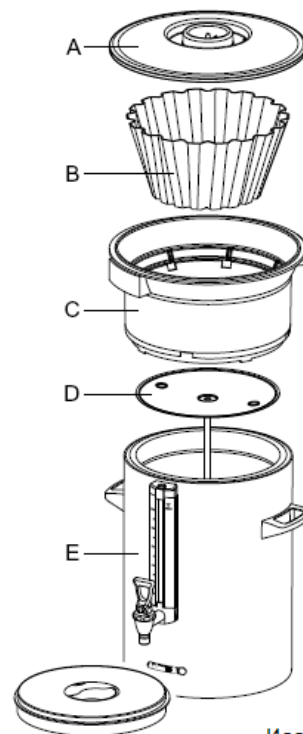
5.1. Приготовление кофе

Для приготовления кофе потребуется фильтр корзиночного типа, а также нагреватель проточной воды/водогрейный котёл.

Иллюстрация 2.

- A – Крышка фильтра с водораспределителем
- B – Бумажная часть фильтра корзиночного типа
- C – Фильтр корзиночного типа
- D - Блендер
- E – Ёмкость и крышка

1. Ёмкость изнутри следует постоянно поддерживать в чистоте.
2. Для предотвращения потерь температуры во время приготовления напитков мы рекомендуем предварительно разогреть ёмкость, для чего необходимо наполнить ёмкость примерно 2 литрами горячей воды, ввести силовой шнур в розетку (СNe) и включить саму ёмкость не менее чем на 10 минут.
3. Поместите бумажную часть корзиночного фильтра в комбифильтр с нужным объёмом кофе (помол нормальный/средний). Кофе следует равномерно распределить по фильтру. Согласно общим нормам требуется примерно 45-50 граммов продукта на литр воды.
4. Через кран слейте воду из контейнера.
5. Поместите кофейный блендер в ёмкость.
6. Фильтр накройте его крышкой, поместите корзиночный фильтр на ёмкость и по центру крышки установите поворотный рукав.
7. Выберите требуемый объём и запустите нагреватель проточной воды (CB).
8. Начинается процесс приготовления напитка; блендер в ёмкости обеспечивает однородность приготовления кофе, что делает ненужными операции его фильтрования (вместе с неизбежными потерей времени, температуры и аромата). Температура кофе поддерживается на уровне 80°-85°С. Время хранения напитка определяется составом продукта и обычно составляет от часа до полутора часов.
9. По окончании процесса приготовления и дренирования фильтра его можно извлечь, а крышку установить на ёмкость.
10. После использования ополосните корзиночный фильтр.



Илл. 2

5.2. Приготовление чая

При приготовлении чая следуйте инструкциям, представленным выше. Однако вместо блока варки кофе следует использовать чайный фильтр и диск (опционально).

Иллюстрация 3.

A – Наливная труба

B – Чайный фильтр с диском

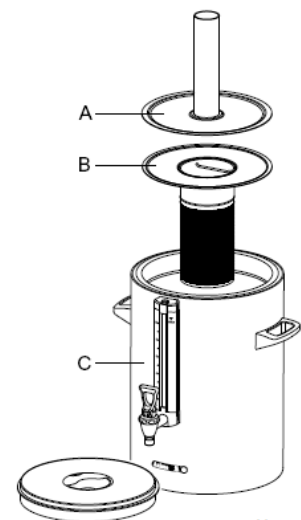
C – Ёмкость с крышкой

1. Поместите чай – россыпью или пакетированный – в фильтр из расчёта 6 граммов на литр воды.
2. Введите чайный фильтр в диск (Илл. 3B), предварительно установленный в ёмкость.
3. На чайный фильтр установите наливную трубу (Илл. 3A), затем на трубу наденьте поворотный рукав.
4. Выберите нужный объём приготавливаемого напитка и запустите процесс его приготовления.
5. По окончании процесса снимите трубу и чайный фильтр.

ВНИМАНИЕ! Наливная труба и фильтр разогреты до высокой температуры. Будьте осторожны!

6. По окончании процесса приготовления чая во избежание потерь температуры и вкуса напитка накройте ёмкость аппарата термокрышкой.
7. Сразу же после использования промойте чайный фильтр.

СОВЕТ: Оптимальное время раздачи чая составляет минимум 4 и максимум 15 минут после окончания приготовления. По истечению этого срока вкус чая ухудшается.



Илл. 3