BFC Junior LEVETTA

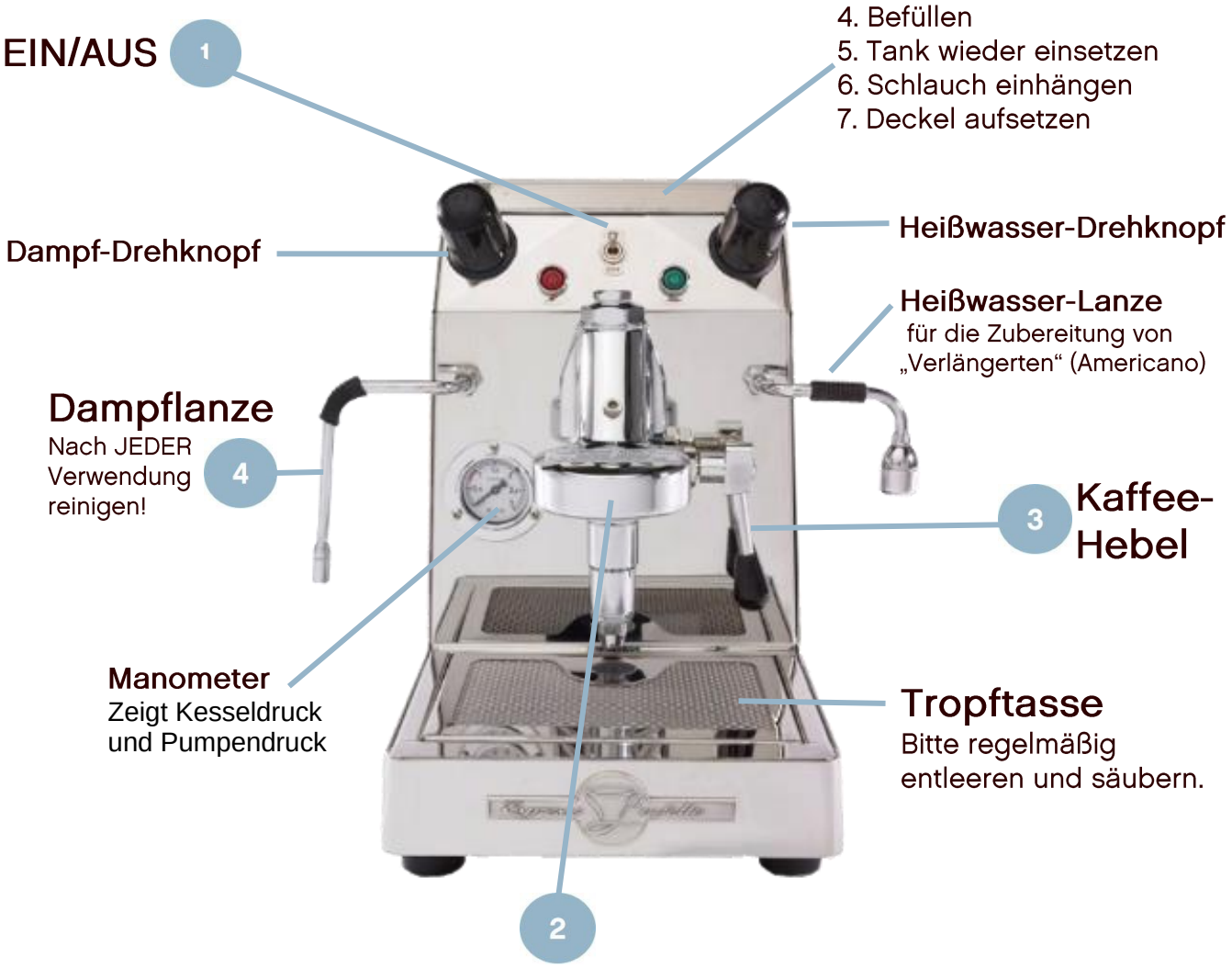
Zweikreiser (ein Kessel, zwei Leitungssysteme)

Perfekt für Espresso- & Cappuccino-Liebhaber!

4 Schritte zu köstlichem Cappucchino:

Wassertank: täglich frisch befüllen!

1. Deckel abnehmen
2. Schlauch herausnehmen
3. Tank entnehmen
4. Befüllen
5. Tank wieder einsetzen
6. Schlauch einhängen
7. Deckel aufsetzen



Brühgruppe & SIEBTRÄGER:

1. Siebträger rausnehmen
2. und mit Kaffeemehl befüllen
3. Siebträger wieder einspannen
4. Fest „tampen“ (Kaffeemehl mit Stempel andrücken)
5. Kaffee-Taste drücken. Optimale Zubereitungsdauer & -Menge:

Tipps für die Maschinenpflege

- Falls das Wasser in Ihrem Büro/ Haushalt kalkhaltig ist, dann empfiehlt es sich, das Wasser **VOR der Nutzung mittels BWT- oder BRITA-Wasserfilter** (Tischkanne) zu entkalken. Gleichzeitig wird das Wasser mit Magnesium angereichert. Das ist besonders gut für den Kaffeegeschmack.
- Falls das Wasser besonders kalkhaltig ist, empfiehlt es sich zusätzlich, die Maschine regelmäßig zu entkalken.
- **Reinigung innen:**
  Büros: Einmal täglich sollte die Maschine mit flüssigem Laugenspülmittel (oder einer Reinigungstablette) und einem Blindsieb gespült werden.
  Haushalte: Rückspülen einmal wöchentlich genügt!

Die Funktionen im Überblick:

Zweikreisige Espressomaschine mit Dampf- und Brühwasserkessel im klassisch italienischen Design mit E51-Brühkopf

Die Funktionen im Überblick:

- Edles Design aus Edelstahl
- Traditionelle E61 Brühgruppe
- Pumpenaktivierung durch Edelstahl-Kipphebel
- Massive 58mm Siebträger
- Professioneller - E61 Brühkopf
- Hohes Dampfvolumen
- Hochwertige Vibrationspumpe
- Geräumige Tassenablagefläche
- Kontrollmanometer für Kesseldruck, Brühdruck und Dampf
- Frei bewegliche Ausläufe für Dampf und Heißwasser
- Vernickeltes Boilerheizsystem inkl. integrierter Wärmetauscher
- 3 Liter Wassertank
- Boiler 1,3 Liter
- Gewicht: 22kg
- Größe (B/T/H): 27x44x42 cm

Tipp für besonders bekömmlichen Kaffee:

- Geheimtipp für Liebhaber von verlängerten Kaffees: bereiten Sie statt einem sehr langen Kaffee, einen einfachen oder doppelten Espresso zu und verlängern ihn mit Heißwasser! **Warum? Je länger Sie den Kaffee extrahieren, desto mehr ungewollte Gerb- & Bitterstoffe spülen Sie aus der Bohne.**
- So geht's:
  Zuerst heißes Wasser in Ihre Tasse laufen lassen. Danach den Espresso auf das Wasser in der Tasse laufen lassen. **Der Geschmack ist intensiver und der Kaffee bekömmlicher.** Probieren Sie's aus – der Vergleich wird Sie überzeugen! ;)

Wir wünschen viele schöne Kaffeemomente!

Beans&Machines GmbH, Wiedner Hauptstraße, 1040 Wien, Tel.: + 43 676 780 0808, ATU71312616, FN 456906 x,
Bankverbindung: OBERBANK: AT96 1500 0005 0132 7654, Kontonummer: 284-107-384/01
office@beansandmachines.at