

damit sich der Kaffe gleichmässig abkühlt, dann plazieren wir ihn wieder über die Flamme und setzen das Rösten weiter fort.

Ist die gewünschte Farbe erreicht, wird der Röster vom Herd genommen, die Kurbel noch einige Minuten weiter gedreht und der Röster dann entleert, damit der Kaffee in der heissen Vorrichtung nicht anbrennt.

Dan Kontrollfenster ist nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

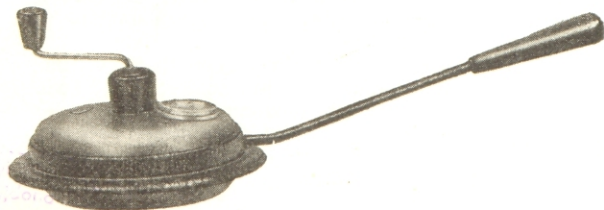
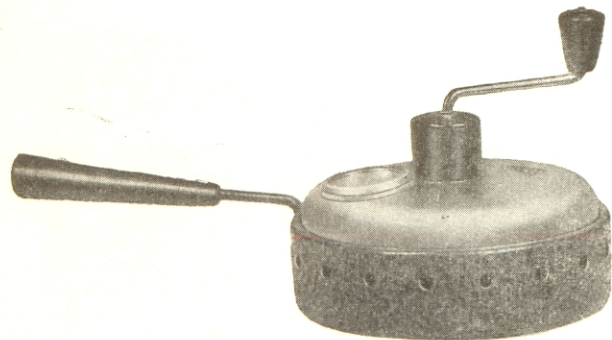


CSÖKKENT MUNKAKÉPESSÉGŰEKET
FOGLALKOZTATÓ KTSZ

Szombathely, Szinyei Merse Pál utca 9.
Telefon: 24-89.

HÁZTARTÁSI GÁZ- ÉS TŰZHELY-KÁVÉPÖRKÖLŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

**Gebrauchsanweisung
zum Haushaltskaffeeröster
(für Gas- und Küchenherde)**



VI/6
SZOMBATHELY

Háztartási gáz- és tüzhely-kávépörkölő használati utasítása

A gáz- és tüzhely-kávépörkölő alsó és felső részből áll, fafogantyúkkal ellátva. A rövidnyelű gáz-, a hosszúnyelű tüzhely-kávépörkölő.

Pörkölésnél a felső részt (alumínium fedelet) a középső fafogantyúnál fogva emeljük fel. Ezután megtöltjük a kávékészüléket 1—5 dkg nyers kávéval, majd helyezük vissza a felső-részt úgy, hogy az alumínium fedélen levő betekintő ablak az oldalfogantyú felé legyen.

A gáz-pörkölő használata esetén állítsuk takaréklángra a gáztüzhelyet. A tüzhely-pörkölő esetén se használjunk erős lángot.

A pörkölőt helyezük rá a lángra és forgasuk lassan körbe a hajtókart.

A készülékben a kávé zárt helyen pörkölődik, ezért az erős láng és rövid pörkölési idő a kávé túlpörkölését idézi elő. Öt dkg kávé pörköléséhez 10—15 perc szükséges, a láng erősségétől függően.

A keletkező gőz egy része, a betekintő ablak üvegjére ráakadódik, de egy-két percen belül felszárad és az ablakon át a pörkölés ellenőrizhető.

A kávé pörkölési fokának ellenőrzése úgy történik, hogy a készüléket a lángról többször levesszük és nyelénél fogva felfelé tartjuk úgy, hogy a kávé az ablakhoz érjen, hogy láthassuk annak színét. A pörkölést addig folytatjuk ilyen módon, míg a kívánt szint el nem érjük.

Ha a lángról a készüléket levesszük, forgasuk tovább a hajtókart, hogy a kávé egyenletesen hűljön, majd helyezük vissza a lángra és folytassuk a pörkölést.

Ha elértük a pörkölés folyamán a világos barna szint, vegyük le a készüléket a lángról, forgasuk pár percig a hajtókart, majd a kávéval vegyük ki, nehogy a meleg pörkölőben ráégyjen.

A betekintő ablakot kihűlés után nedves ruhával töröljük tisztára.

Gebrauchsanweisung zum Haushaltskaffeeröster (für Gas- und Küchenherde)

Der Kaffeeröster besteht aus einem unteren und oberen Teil, die beide mit Holzgriffen versehen sind. Der Röster wird in zwei Ausführungen hergestellt; mit kurzen Stiel dient er für Gasherde, mit langem Stiel für die üblichen Küchenherde.

Zum Füllen wird der Aluminiumdeckel abgenommen, man füllt 1—5 dkg rohen Kaffee in den Röster und legt den Deckel dann so auf, dass das Einblickfensterchen in der Richtung des Seitengriffes liegt.

Beim Rösten auf einem Gasherd ist auf Sparflamme einzustellen und auch bei normalen Herden achte man darauf, dass die Flammen im Feuerraum nicht zu gross sind.

Nach Aufsetzen des Röstlers auf den Herd wird die Kurbel langsam gedreht.

In dieser Vorrichtung geht das Rösten des Kaffees in einem geschlossenen Raum vor sich, eine zu starke Flamme kann daher binnen kurzer Zeit das Übrösten des Kaffees verursachen. Zum Rösten von 5 dkg Kaffee sind — je nach der Stärke der Flamme — 10 bis 15 Minuten erforderlich.

Ein Teil des gebildeten Dampfes schlägt sich anfangs auch auf das Glasfenster nieder, der Beschlag trocknet jedoch alsbald und der Röstvorgang kann dann gut verfolgt werden.

Man kontrolliert den Röstgrad des Kaffees am zweckmässigsten, indem man den Röster von Zeit zu Zeit vom Herd nimmt und beim Griff nach oben hält, womit der Inhalt zum Fenster rollt und gut sichtbar wird. Dann setzt man das Rösten solange fort, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Wenn der Röster von der Flamme genommen wird, soll die Kurbel weiter gedreht werden,