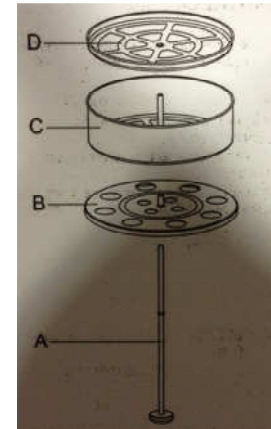
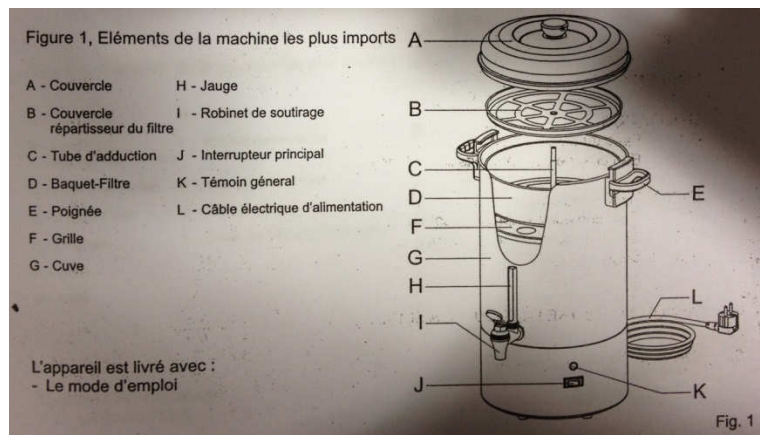


MODE D'EMPLOI PERCOLATEUR A CAFE



Règles de base pour faire du café :

- Utiliser de préférence du café moulu gros (surtout pas de mouture expresso).
- Quantité de café moulu : **40 à 50 grammes par litre d'eau.**
- La production minimale ne pourra être inférieure à la moitié de la cuve.
- Ne **jamais** brancher l'appareil **sans eau** !

Faire du café :

- Placer le tube d'adduction (A) puis la grille (B) dans la cuve. S'assurer que le tube est bien en place dans la cavité et que la grille est positionnée dans le bon sens (entretoise centrale vers le haut, revers extérieur vers le bas).
- Remplir la cuve avec de l'**eau froide** jusqu'au niveau souhaité (pour rappel min. la moitié de la capacité totale de la cuve).
- Mettre la quantité de café moulu correspondant au volume à produire dans le bac à mouture (C) et placer celui-ci dans la cuve sur la grille.
- Fermer le filtre avec le couvercle répartitionneur (D).
- Placer le couvercle sur le percolateur.
- Brancher l'appareil à l'aide de l'alimentation électrique.
- Appuyer sur l'interrupteur rouge côté Marche.
- Une fois la production terminée, une résistance de maintien s'enclenche automatiquement.
- Lorsqu'il n'y a pratiquement plus de café dans la cuve, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur rouge côté Arrêt, puis débrancher la prise électrique.
- Oter le filtre de la cuve, le vider et le nettoyer, ainsi que le couvercle répartitionneur et le tube d'adduction.
- Après un rinçage de la cuve, le percolateur est de nouveau prêt à l'emploi.