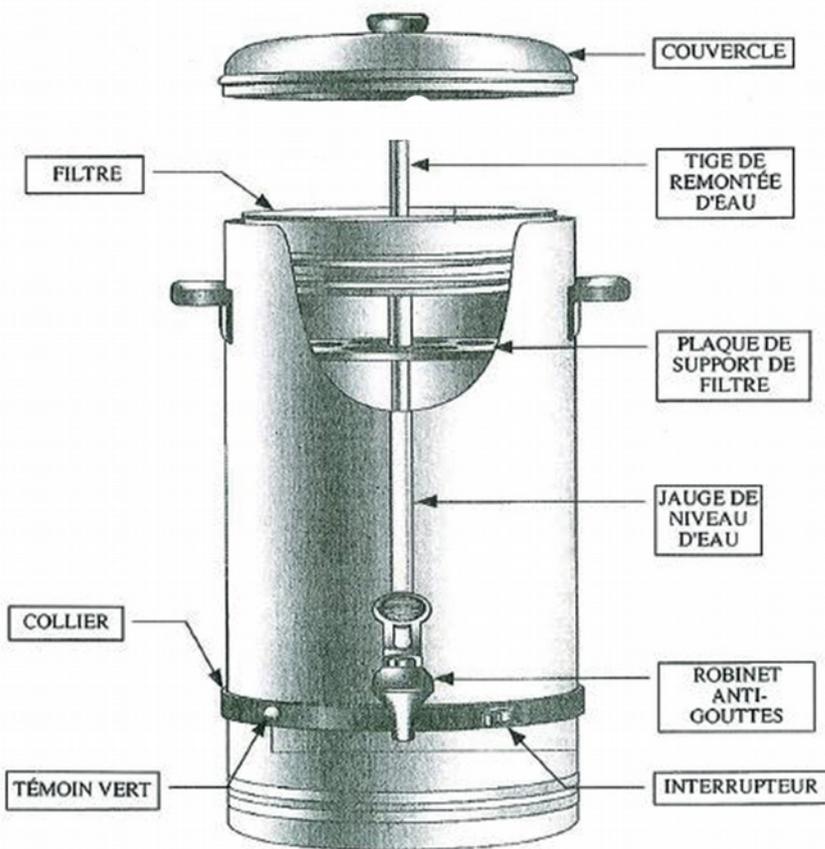


## Notice d'utilisation du percolateur 130 tasses



### Utilisation :

- Nous préconisons l'utilisation d'un café grosse mouture 750 g (5 à 6 g / tasse) 10cl d'eau / tasse
- Ne pas utiliser de café expresso sans filtre papier



### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

La machine à café doit toujours fonctionner avec de l'eau dans sa cuve. Elle doit être posée sur un support plat et stable. L'appareil ne doit jamais être immergé. Il ne faut pas déplacer la cafetière lorsqu'elle est sous tension, pleine et encore chaude. L'appareil doit être branché à une prise de terre. Toute intervention sur la partie électrique doit être impérativement effectuée par du personnel habilité.

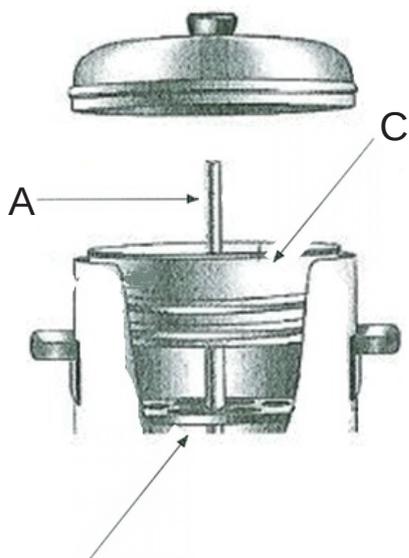


### Attention :

Ne jamais toucher les parois de la cafetière lors de son fonctionnement car celles-ci deviennent très chaudes. Ne pas soulever le couvercle pendant la production de café.

### Montage :

- 1) Remplir la cuve avec de l'eau froide
- 2) Installer dans la cuve la tige de remontée d'eau (A)
- 3) Installer la plaque de support de filtre (B) les rebords extérieurs orientés vers le bas. (selon le modèle)
- 4) Remplir le filtre de café (C)
- 5) Installer le filtre complet dans la cuve
- 6) Refermer la cafetière à l'aide de son couvercle
- 7) Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (position I)



Lorsque le café est prêt, le témoin vert s'allume et indique alors que le café est maintenu chaud.

Quand il ne reste que 3 tasses ou que la jauge est proche de zéro, il faut éteindre l'appareil et le débrancher

Environ 1h30 de préparation

Au bout de 15 minutes vérifier que le café est «mouillé» sinon vérifier l'installation de la tige

Au bout d'1h30 enlever le marc de café