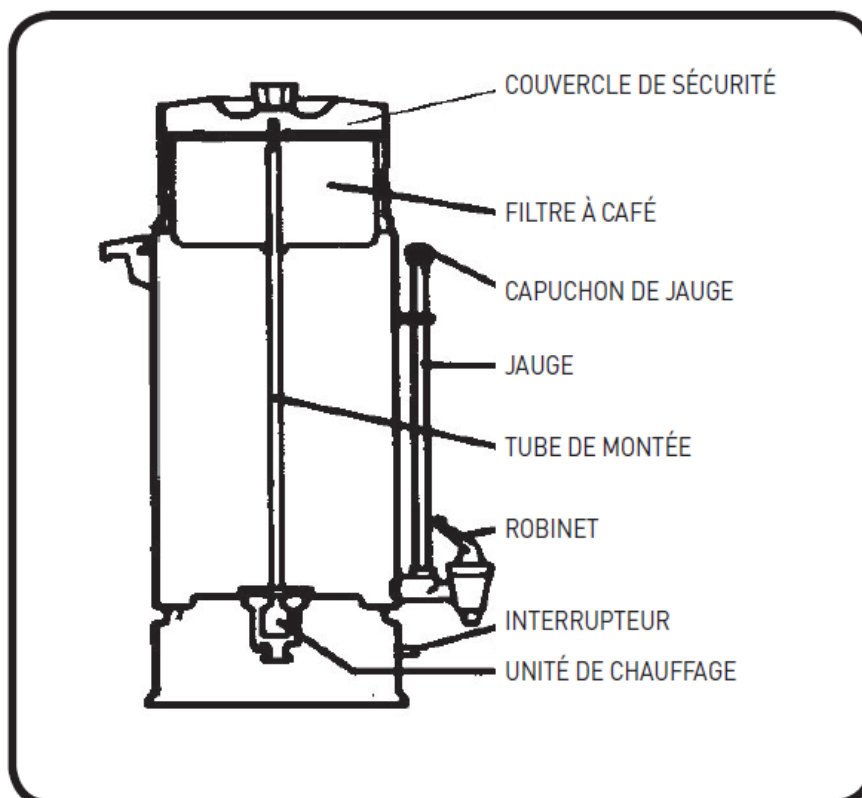


NOTICE D'UTILISATION SIMPLIFIÉE

PRÉPARATION DE LA MACHINE

- 1 Enlevez le couvercle.
- 2 Retirez le panier filtre et le tube plongeur.
- 3 Rincez la machine avant toute utilisation.
- 4 Remettez en place le tube plongeur.
- 5 Remplissez le percolateur avec la quantité d'eau froide souhaitée (voir les graduations sur le corps de l'appareil).
- 6 Ne pas dépasser le niveau supérieur.
- 7 Mettez en place le panier filtre.
- 8 Mettez le café dans le filtre en le répartissant également (voir les proportions dans le tableau ci-contre).
- 9 Mettez en place le couvercle sans oublier de le verrouiller (engagez les ergots dans les glissières des poignées).
- 10 Branchez la machine (vérifiez que l'interrupteur est sur la position "arrêt" ou "OFF").
- 11 Basculez l'interrupteur de mise en marche sur la position "MARCHE" ou "ON".
- 12 Le temps de percolation peut être estimé à une minute par tasse si la quantité d'eau est de l'ordre de 5 litres. Au-delà, comptez 45 secondes par tasse (soit une heure au total pour 10 litres).
- 13 Quand le cycle est terminé, l'appareil ralentit de lui-même le chauffage et maintient à bonne température le café.
- 14 La distribution du café se fait en appuyant vers le bas, sur le levier du robinet en bas du récipient.



CONSEILS :

Le percolateur vous fournira un café de bonne qualité si vous respectez les conseils ci-après :

- Utilisez un café de bonne qualité, mais de mouture moyenne ou grosse.
- Le café moulu finement, destiné aux machines à haute pression (expresso des bars ou domestique), provoque un phénomène de non-pénétration de l'eau de percolation dans le café.
- Ne mettez que de l'eau froide ou fraîche dans l'appareil. Une eau chauffée préalablement donnerait un café de mauvais goût.
- Dès que la percolation est terminée, attendez 5 minutes et enlevez avec beaucoup de précautions le couvercle et le filtre : attention ces éléments restent chauds et doivent être manipulés en portant des gants de cuisine ou avec un torchon épais.
- Laissez l'appareil sous tension et l'interrupteur sur la position " MARCHE " tant qu'il reste au moins un 1/2 litre de café dans la machine (voir la jauge extérieure pour vérification) : le café sera toujours chaud mais pas recuit.

DOSAGE DU CAFÉ	
100 tasses	650 g
80 tasses	500 g
60 tasses	400 g
40 tasses	250 g

RÈGLES DE SÉCURITÉ



ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau.



ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.



ATTENTION : Ne pas utiliser du café moulu destiné aux machines à pression des bars ; utilisez une mouture plus grossière.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Ne jamais plonger l'appareil, les prises ou les fils dans l'eau ou autres liquides.
- Ne jamais laisser sans surveillance l'appareil en présence d'enfants.
- Ne pas laisser l'appareil branché s'il ne sert plus.
- Débranchez l'appareil pour le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant toute intervention.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit toujours en parfait état.
- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'une surface chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil avec d'autres liquides que de l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil plein de liquide chaud.
- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale ou la rallonge avant de mettre en route l'appareil.
- Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce qu'elle soit toujours complètement déroulée.
- Ne jamais retirer le couvercle de l'appareil quand la percolation est en cours (jet d'eau bouillante).