

NOTICE PERCOLATEUR

4. FONCTIONNEMENT

Interrupteur principal Marche/Arrêt (fig. 1J)

Témoin lumineux (fig. 1K)

5. MISE EN SERVICE

Avant de mettre en route un appareil neuf, procéder comme suit.

1. Bien nettoyer le filtre, le couvercle répartisseur, le tube d'adduction et l'intérieur de la cuve avec un produit non abrasif.
2. Passer le tube d'adduction par le centre de la grille et le positionner au fond de la cuve.
3. Brancher l'appareil dans une prise de terre, l'interrupteur de la machine encore sur Arrêt.
4. Le percolateur est prêt à fonctionner.

6. UTILISATION

- Règles de base pour faire du café:
 - utiliser de préférence du café moulu gros (surtout pas de mouture expresso) (40 à 50 gr. par litre).
 - En cas d'utilisation de mouture fine, l'emploi d'un papier filtre s'impose.
 - La production minimale ne pourra être inférieure à la moitié de la cuve.
 - Bien nettoyer le filtre et la cuve, surtout les parois verticales du trou où se loge le tube d'adduction.

6.1 Faire du café

1. Placer le tube (fig. 3A) d'adduction puis la grille (fig. 3B) 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 extérieurs vers le bas).
2. Remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau souhaité.
3. Mettre la quantité de café moulu correspondant au volume à produire dans le bac à mouture (fig. 3C) et placer celui-ci dans la cuve sur la grille.

4. Fermer le filtre avec le couvercle (fig. 3D) répartisseur.
5. Placer le couvercle sur le percolateur; ne jamais l'ôter pendant la production.
6. Appuyer sur le bouton Marche.
7. La production de café sera terminée lorsque le témoin rouge s'allume (fig. 1K) Une résistance de maintien en température s'enclenche automatiquement.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'y a pratiquement plus de café dans la cuve.
9. Ôter le filtre de la cuve, le vider et le nettoyer, ainsi que le couvercle répartisseur et le tube d'adduction.
10. Après un rinçage de la cuve, le percolateur est à nouveau prêt à l'emploi.

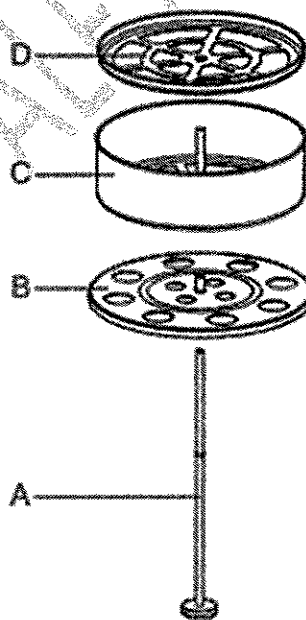


Fig. 3

6.2 Eau chaude pour produits instantanés

Cet appareil peut également être utilisé comme chauffe-eau pour la préparation de produits instantanés. Pour cela, agir comme pour une production de café. Mais ne pas mettre de poudre dans l'appareil, et bien le nettoyer après chaque usage : cela permet d'enlever le tartre en formation.