

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Pour une bonne utilisation du percolateur

Règles de bases pour faire du café

Utilisez de préférence du café moulu gros (genre carte noire) surtout pas de mouture expresso
Prévoir 40 à 50 grammes de café par litre d'eau

FAIRE DU CAFE

- 1° Placer le tube d'adduction A puis la grille B dans le bon sens (entretoise centrale vers le haut et revers extérieurs vers le bas) et s'assurer que le tube A est bien en place dans la cavité centrale
- 2° Remplir la cuve d'eau froide à la quantité souhaitée
- 3° Mettre la quantité de café moulu correspondante au volume d'eau dans le bac C et emboîter celui ci sur le tube d'adduction A
- 4° Fermer le bac C avec le couvercle répartiteur D
- 5° Fermer le perco avec son couvercle (Attention ne jamais ouvrir celui ci pendant la production de café, risques de brûlures.)
- 6° Brancher le perco et appuyer sur le bouton marche pour mettre en route le chauffage
- 7° Le café sera prêt lorsque le voyant vert sera allumé et le maintien en température se fera automatiquement
- 8° **ATTENTION: LORSQU'IL N'Y A PRATIQUEMENT PLUS DE CAFE DANS LA CUVE, ARRETER LE PERCOLATEUR**

