

Samovar 9 litres - Mode d'emploi

Présentation du produit:

Le samovar est un appareil qui permet d'effectuer facilement du café en une fois.

Le réservoir de 9 litres permet de faire environ 50 à 60 tasses de café (en fonction de la grandeur de la tasse)

Mode d'emploi:

1. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau désirée,
2. Insérez le tube et assurez vous qu'il soit placé fermement avec sa base dans le trou,
3. Faites glisser le panier sur le tube du percolateur jusqu'à ce qu'il tienne,
4. Ajoutez le café grains moyens ou gros grains (PAS moulu fin),
5. Répartissez le uniformément,
6. Il est recommandé de mettre 40 grammes de café par litre d'eau,
7. Mettez l'appareil en marche,
(interrupteur ON pour l'allumer, OFF pour l'éteindre)
8. Retirez le panier et le tube une fois l'infusion terminée.

Service:

1. Placez une tasse le plus près possible sous le robinet,
2. Poussez le levier du robinet vers le bas pour servir la quantité de liquide souhaité,
3. Le levier retourne à sa position d'origine quand vous relâchez



robinet de service

Quelques précautions:

- Ne remplissez pas au-delà de la marque maximum du conteneur ou sur l'indication du niveau d'eau
- Ne pas mettre plus de 40 grammes de café par litre d'eau
- N'utilisez pas de café moulu fin
- Ne pas actionner la machine à café si le niveau d'eau n'est pas atteint
- Fermez toujours le couvercle après l'avoir rempli.
- Assurez vous que l'ouverture d'émission de la vapeur est orienté vers l'arrière de l'appareil
- Laissez l'appareil refroidir, rincez le avant nouvelle utilisation



Merci de respecter le matériel loué, d'autres personnes après vous vont l'utiliser!

**Heureux événement et bon amusement...
Merci pour votre confiance**

L'équipe de Mon Beau Château