

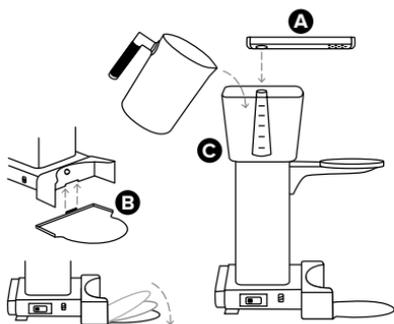
# KBT

1,25 l / 40 oz / 10 tasses

et

# KBTS

1 l / 32 oz / 8 tasses

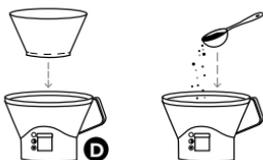


## Étape 1.

Fixez le **bras de sortie à neuf trous (A)**.

Fixez la **base** (facultative) **(B)**.

Remplissez le **réservoir d'eau froide (C)** avec de l'eau fraîche.

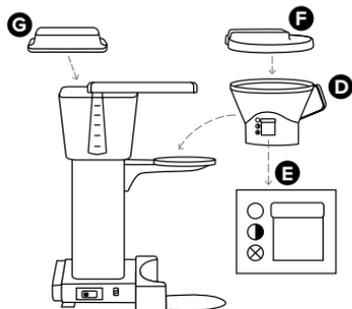


## Étape 2.

Placez un **filtre de taille 4** dans le **panier-filtre (D)**.

Rincez le filtre avec de l'eau.

Ajoutez le café. (Consultez la formule sous « Rapport eau-café ».)



## Étape 3.

Réglez le **coupe-goutte réglable (E)** :

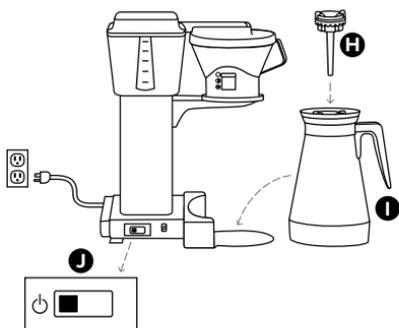
○ pour infuser de 8 à 10 tasses;

● pour infuser de 4 à 6 tasses.

Mettez le **panier-filtre** dans la bonne position **(D)**.

Placez le **couverture du panier-filtre (F)**.

Placez le **couverture du réservoir d'eau froide (G)**.



## Étape 4.

Vissez le **couverture d'infusion (H)** dans la **verseuse isotherme (I)**.

Glissez la **verseuse isotherme (I)** en place, en la pressant fermement contre le bouton blanc.

Branchez la machine dans une prise mise à la terre et tournez l'**interrupteur** à la position **MARCHÉ (J)**.

**Versez-vous une délicieuse tasse de café en quatre à six minutes!**



## ATTENTION

- Le bras de sortie est **CHAUD** pendant l'infusion.
- L'interrupteur restera allumé une fois l'infusion terminée. Cependant, l'élément d'ébullition s'éteint dès que le réservoir d'eau est vide.
- Si vous prévoyez laisser le café dans la verseuse pendant plus d'une heure, utilisez le couvercle de voyage pour obtenir de meilleurs résultats.