

# Connoisseur

ONE-TOUCH COFFEE BREWER

8-CUP | STAINLESS STEEL CARAFE

**bonavita**



Model: BV1901TS

**HOUSEHOLD USE  
ONLY**

Customer Service Line:  
USA 1-855-664-1252

1 year limited warranty

[BonavitaWorld.com](http://BonavitaWorld.com)

- Simple to operate
- Optional pre-infusion cycle for better extraction of freshly roasted coffee
- Flat bottom filter for even extraction
- Large shower head for even saturation of coffee grounds
- Advanced heating control for fast warm up of brew water
- Durable stainless steel lined carafe

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, and adjustments; do not attempt to repair the appliance yourself.**

## **Read all instructions.**

- Do not touch hot surfaces - use the handles or knobs.
- Do not immerse cord, plugs or the appliance in water or other liquids.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- If children are present while the appliance is in use, keep them a safe distance away.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or various parts have been damaged.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors or in damp areas.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not place appliance on or near a hot electric or gas burner, or in a heated oven.
- To disconnect the appliance, first turn the power switch off, then remove plug from the wall outlet.
- Fully insert filter basket until it snaps into place and the indicator on the filter basket handle is fully covered.
- Remove the carafe's lid before brewing.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Place the appliance on a flat level surface.

- Do not attempt to operate the appliance without putting water in the tank. Only fresh, cold water should be used in the tank. Do not use hot water.
- Never remove the carafe or filter basket during brewing cycle.
- Do not use a carafe with a loose or damaged handle.
- Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- Do not remove the bottom cover from the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
- The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
- Make sure that the voltage in your home corresponds with the voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Do not attempt to operate the appliance if it only works intermittently, or stops working altogether.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

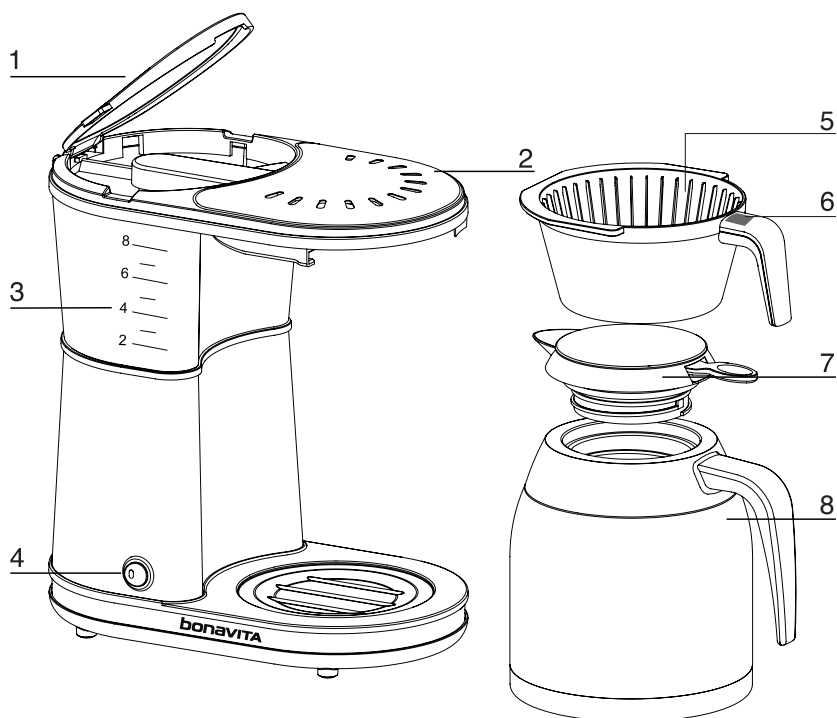
## **EXTENSION CORDS**

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of tangling and tripping. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If a detachable power-supply cord or extension cord is used:

- The electrical rating of the extension cord should be appropriate for the electrical rating of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on, especially if children are present.

## **POLARIZED PLUG**

This appliance has a polarized plug, which means that one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is designed to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fully fit into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.



1. Water tank lid
2. Brewer lid
3. Water level indicator
4. On/off switch
5. Filter basket
6. Filter basket indicator
7. Thermal carafe lid
8. Stainless steel thermal carafe

## TECHNICAL DATA

Rated voltage: AC 120 V, 60 Hz

Rated current: 12.5 A

Rated power input: 1500 W

# Limited Warranty

## **1 year limited warranty from the date of original purchase.**

1. This warranty extends only to the original retail purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.
2. Defects that occurred due to improper connection, improper handling, or repair attempts by non-authorized persons are not covered by the warranty. The same applies for failure to comply with the use of consumables (e.g. cleaning and decalcifying agents) that do not correspond to the original specifications.
3. This device was designed and built for household use only. It is not suited for other uses.
4. Damages which are not the responsibility of the manufacturer are not covered by the warranty. This is valid especially for claims arising from improper use (e.g. operation with insufficient current or improper voltage).
5. The guarantee becomes void if repairs are carried out by third parties not authorized by the manufacturer and/or if spare parts are used other than the original ones.

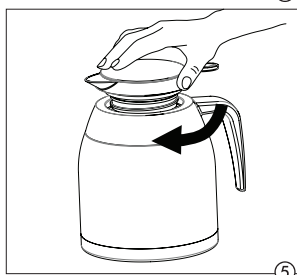
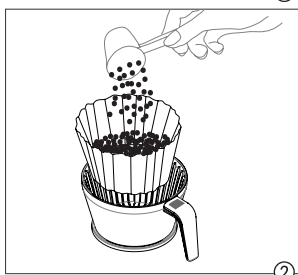
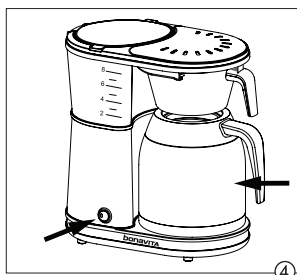
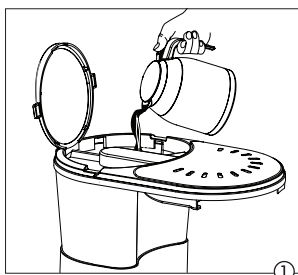
**Please call 1-855-664-1252 or email**

**CustomerSupport@BonavitaWorld.com for warranty claims.**

# Operating Your Coffee Brewer

## BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials, labels, and stickers from the coffee brewer.
2. Clean the appliance by filling the water tank with clear, cold water to the maximum level mark. Fully insert filter basket until it snaps into place and the indicator on the filter basket handle is fully covered. Place the carafe with the lid removed under the filter basket. Turn the coffee brewer on to allow the water to run through.  
Brew only water through the coffee brewer at least 2 times before brewing any coffee.
3. Let the appliance cool down for 5 minutes before repeating the process.



## USING THE COFFEE BREWER

1. Remove the thermal carafe and slide the filter basket out of the brewer.
2. Raise the lid of the water tank and pour 4-8 cups of fresh cold water into the tank (Fig. 1). Do not fill above the MAX fill line.
3. Place a basket style filter in filter basket. We recommend a basket filter with a 3 1/4" base dimension. Scoop ground coffee into the filter. We recommend two level tbsp. of drip grind coffee per cup, varying the amount according to your taste (Fig. 2). This equates to approximately 7 to 9 grams of coffee per cup.
4. Slide the filter basket back into the holder until it snaps into place and the indicator on the filter basket handle is fully covered. (Fig. 3).
5. Place the carafe with the lid removed under the filter basket. Switch the appliance on. The on/off switch will light up to show that the machine is operating (Fig. 4).
6. After the brewing process ends, a beep will be heard once the cycle is complete, remove the coffee-filled carafe from the appliance. To dispose of the used filter and coffee grounds, we recommend dumping it from the filter basket. Rinse the filter basket out, and set aside to dry.
7. To pour and for maximum heat retention, place the lid on the carafe shortly after the brew cycle is complete. (Fig. 5).
8. For pouring coffee from the thermal carafe, depress the lever on carafe's lid. The lid must be tightened firmly to allow for one-handed pouring (Fig. 6).
9. The appliance is equipped with an automatic shut off function which triggers when the brew cycle is complete. The appliance can be switched off manually at any time by using the on/off switch.

Optional: Freshly roasted coffee has more CO<sub>2</sub> trapped in the bean. If you are brewing with freshly roasted coffee, or you would like to pre-infuse the coffee, press and hold the power switch for 5 seconds. At that point the power switch light will flash and 2 beeps will be heard indicating that you've enabled the pre-infusion mode. Press and release the power switch a second time to begin brewing. You can disable the pre-infusion mode by pressing the power switch until the light blinks (5 sec.) and a single beep is heard. The brewer will remain in this mode until the mode is turned off or the brewer is unplugged.

# Brewing a Better Cup

Bonavita brewers are expertly engineered to take the guesswork out of brewing the perfect cup of coffee and produce exceptional, consistent results with every use. Our easy-to-use brewers keep things simple, with great coffee at the push of a single button.

Following are a few tips to help you brew an amazing cup of coffee with your new Bonavita brewer:

## **COFFEE QUALITY, FRESHNESS AND GRIND**

The quality of the coffee has a great impact on brewed coffee's flavor. Using freshly roasted coffee and grinding the beans just before brewing are important considerations. We recommend using coffee that was roasted in the last 30 days for the best flavor. In addition, we encourage use of an air tight container or sealed bag stored in a dark cabinet to help extend your coffee's lifespan.

Grinding coffee significantly speeds up the time in which coffee starts to lose its' flavor. Once coffee is ground the air begins to attack essential oils and other volatile flavor components. It's only a matter of hours before most of the ground coffee's aroma has evaporated. While we encourage grinding your coffee immediately before brewing whenever possible, we know that there are times when pre-grinding can't be avoided.

Whether you are purchasing pre-ground coffee or grinding it just before you brew, we recommend using coffee that is ground to a medium / course setting, similar to course ground salt.



**COFFEE TO WATER RATIO**

Applying the same ratio of water to coffee grounds each time you brew will result in a more consistent cup of coffee. Using a scale to weigh your coffee is the best way to stay consistent, but we understand that might not always be possible. We also recommend brewing in 6 or 8 cup batches. In the case of Bonavita brewers, 1 cup is equal to 5oz.

Using the tools that you have at your disposal, here is what we recommend for your Bonavita brewer:

| Batch Size  | Water Volume | Coffee Weight | Coffee Scoops<br>(ground) |
|-------------|--------------|---------------|---------------------------|
| 6-Cup batch | 1000ml       | 55 grams      | 12 tbsp.                  |
| 8-Cup batch | 1300ml       | 65 grams      | 16 tbsp.                  |

Brewing time is approximately 6 minutes for 8 cups of coffee. This will allow for proper water flow and saturation time of the coffee grounds.

**BREWING WATER AND TEMPERATURE**

An average cup of coffee is over 98% water. Simply put, the water you use to brew your coffee will affect the flavor of your coffee. So, we highly recommend brewing with fresh, filtered water whenever possible.

Additionally, tap water and its mineral content varies by region of the country. Using filtered water will help to minimize the scale build-up in your brewer, which will help your brewer perform at its best.

The coffee industry’s standard for the temperature of the brewing water is 198°-205°F (92°-96°C). This coffee brewer is specially engineered to heat the water to precisely this range.

# Cleaning and Maintenance

This manual includes some helpful guidance for maintaining your brewer over time to ensure consistent performance and flavorful beverages. The brewer contains no internal user serviceable parts, and it's best to leave servicing and repairs to the experts at [CustomerSupport@BonavitaWorld.com](mailto:CustomerSupport@BonavitaWorld.com)

Proper care will ensure years of service from this coffee brewer. Aside from keeping the brewer clean and descaling when necessary, there is no user maintenance required.

This appliance contains no internal user serviceable parts. Leave servicing and repairs to qualified personnel.

Use a soft, damp cloth and a mild dish cleaning liquid for cleaning the carafe and the housing. Make sure to rinse thoroughly.

The filter basket, brewer lid and carafe lid may be cleaned on the top rack of the dishwasher.

We recommend periodically running coffee machine cleaning powder through your brewer. Please follow the instructions included with your product purchase.

## **ADDITIONAL INSTRUCTIONS FOR THERMAL CARAFE:**

The stainless steel-lined carafe is manufactured to the highest standards, and will last for many years if handled properly. For cleaning, we recommend using coffee machine cleaning powder, which is especially effective for removing stubborn stains such as lime or coffee residue.

If coffee is left in the carafe for too long, the stainless liner will become discolored. Removing the discoloration is best done with a good quality biodegradable and phosphate-free coffee machine cleaning powder.

Do not use scrubbing pads or a hard bristled brushes, which will damage the stainless steel liner.

Do not use the carafe as a vessel for ice cubes, carbonated drinks, milk products, or baby food.

Never lay the thermal carafe on its side when it is full, even if the lid is firmly attached.

Do not clean the thermal carafe in a dishwasher or immerse it completely in water.

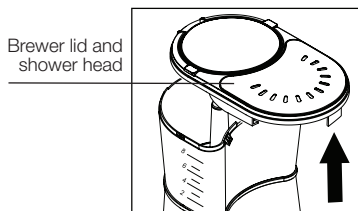
If the carafe sustains a heavy impact, it may be damaged. Check for cracks or damage before using, especially if there are signs of leakage.

For maximum heat retention, we recommend rinsing the carafe with hot water shortly before the brew is started.

### **CLEANING THE BREWER LID AND SHOWER HEAD:**

Always unplug the coffee brewer before cleaning. The brewer lid with built in shower head is removable and can be cleaned on the top rack of the dishwasher.

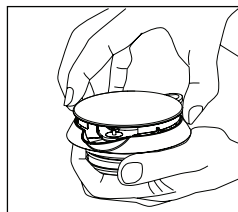
1. Carefully pull the front edge of the brewer lid to remove.
2. Clean.
3. Re-install lid.



### **CLEANING THE CARAFE LID:**

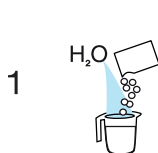
Carafe lid should be disassembled for cleaning.

1. Twist the lid cap counter clockwise and lift off.
2. Clean inner parts of lid.
3. Align cap recesses with spout and carafe lid lever and press on to the lid.
4. Twist cap clockwise to lock in place.



## DESCALING

In hard-water areas, scale from limestone content in the water may build up in your machine. Scaling can lead to extended preparation time and possible damage to your coffee brewer. We suggest that you descale your brewer after every 100 brew cycles, or once every three months. However, if the appliance makes an unusually loud noise, delays brew time, or fails to achieve the proper water temperature of 197.6°-204.8°F (92°-96°C), you may need to descale more often. We recommend periodically using a good quality biodegradable and phosphate-free coffee machine cleaning powder. One designed to break down mineral build-up inside your brewer to ensure great coffee and consistent functionality. Vinegar may not effectively descale your brewer, and can be difficult to rinse thoroughly. Vinegar may also leave behind an odor that can impact the flavor of your coffee.



Follow instructions  
on coffee machine  
cleaning powder



Pour into Bonavita  
water reservoir



Brew



Repeat twice with  
fresh, cold water

# Connoisseur

CAFETIÈRE « TOUCHE UNIQUE »

8 TASSES AVEC CARAFE EN ACIER INOXYDABLE

**bonavita**



Modèle : BV1901TS

**DESTINÉ À  
UN USAGE  
DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT**

Service à la clientèle :  
É.-U. 1 855 664-1252

Garantie limitée d'une  
ans

[BonavitaWorld.com](http://BonavitaWorld.com)

- Utilisation facile
- Cycle de mouillage préalable optionnel pour obtenir une meilleure extraction des grains de café fraîchement torréfiés
- Le filtre à fond plat permet une extraction uniforme
- La pomme de douche plus large permet une meilleure saturation du café moulu
- La carafe isolante doublée en acier inoxydable offre une meilleure durabilité
- Nouveau modèle aux lignes pures

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les mesures de sécurité de base pour éviter le feu, les décharges électriques, les brûlures et autres blessures et les bris. Lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité. Composer le numéro sans frais de notre service à la clientèle pour une vérification, une réparation ou un ajustement; ne pas essayer de réparer soi-même l'appareil.

## **Lire toutes les instructions.**

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou enlever des parties et avant le nettoyage de l'appareil.
- Lorsque des enfants sont présents lors de l'utilisation de l'appareil, placer l'appareil à une distance sécuritaire.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon, la fiche ou toutes autres pièces sont endommagés.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits humides.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, tourner d'abord le bouton en position d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise.
- Insérer le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position et que l'indicateur de la poignée du porte-filtre soit entièrement recouvert.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface plane.

- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir. Utiliser seulement de l'eau fraîche et froide dans le réservoir. Ne pas utiliser d'eau chaude.
- Ne jamais enlever la carafe ou le panier à filtre durant le cycle d'infusion.
- Ne pas utiliser si la poignée de la carafe est endommagée ou instable.
- Ne pas nettoyer la carafe avec des nettoyeurs abrasifs, un tampon de laine d'acier ou autre matériau abrasif.
- Ne pas retirer la partie inférieure de l'appareil. Aucune pièce interne ne peut être réparée par l'utilisateur.
- La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière.
- La tension dans votre maison doit correspondre à celle indiquée au bas de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne de façon intermittente ou s'arrête complètement.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

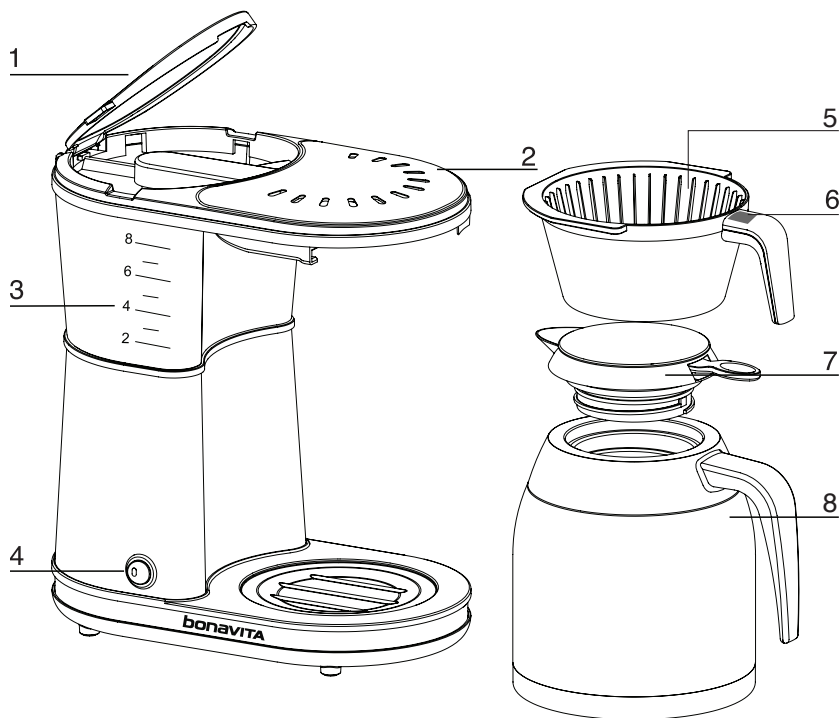
## RALLONGES ÉLECTRIQUES

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement du cordon ou de trébuchement. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont offerts et peuvent être utilisés avec circonspection. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé :

- la capacité électrique du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil;
- le cordon plus long devrait être disposé de sorte qu'il ne pende pas d'un comptoir ou d'une table pour éviter que quelqu'un, en particulier des enfants, ne trébuche, ne l'accroche, ou ne le tire.

## FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, ce qui signifie qu'une broche est plus large que l'autre. Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tournez la fiche de façon à intervertir les broches. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'une quelconque façon.



1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Couvercle du cafetière
3. Indicateur du niveau d'eau
4. Indicateur marche/arrêt
5. Panier à filtre
6. Indicateur du porte-filtre
7. Couvercle de la carafe isolante
8. Carafe en acier inoxydable

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : CA 120 V, 60 Hz

Courant nominal : 12,5 A

Puissance nominale : 1500 W



# Garantie limitée

## **Garantie de deux ans à compter de la date d'achat du produit.**

1. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur initial de l'appareil ou à celui à qui il a été offert. Conserver la facture comme preuve d'achat en cas de demande de service sous garantie.
2. Les défauts causés par un branchement inapproprié, une manipulation inappropriée ou une tentative de réparation par une personne non autorisée ne sont pas couverts par la garantie. Ceci s'applique également au non-respect de l'usage de biens de consommation (par ex., nettoyeurs et détartrants) qui ne correspondent pas aux spécifications d'origine.
3. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour une utilisation domestique seulement. Cet appareil ne convient pas pour d'autres utilisations.
4. Les défauts qui ne sont pas sous la responsabilité du fabricant ne sont pas couverts par la garantie. Ceci concerne particulièrement les réclamations dues à une utilisation inappropriée (par ex., utilisation d'un courant insuffisant ou de la mauvaise tension).
5. La garantie est nulle et non avenue si des réparations ont été effectuées par une tierce partie non autorisée par le fabricant ou si des pièces de rechange ont été utilisées à la place des pièces d'origine.

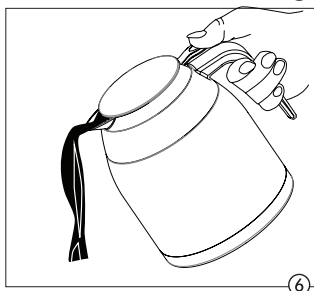
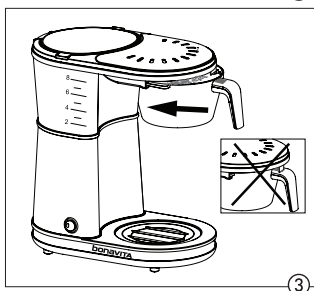
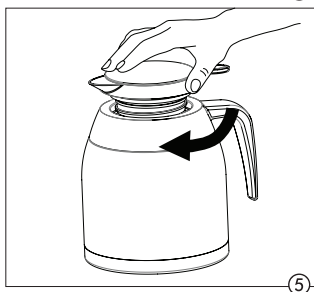
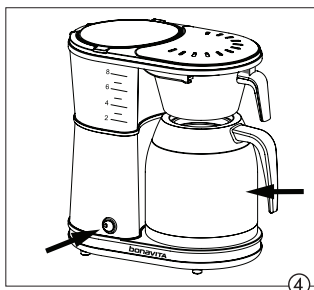
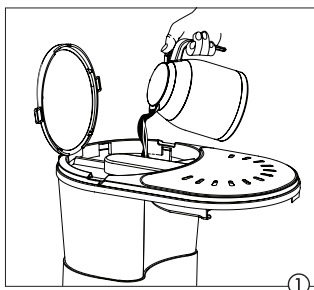
**Veuillez composer le 1 855 664-1252 ou écrire à**

**CustomerSupport@BonavitaWorld.com pour les réclamations au titre de la garantie.**

# Fonctionnement de la cafetière

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants de la cafetière.
2. Pour nettoyer l'appareil, remplir le réservoir d'eau propre et froide jusqu'à la marque de remplissage maximum. Insérer le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position et que l'indicateur de la poignée du porte-filtre soit entièrement recouvert. Placer la carafe, couvercle enlevé, sous le porte-filtre. Allumer la cafetière et laisser l'eau s'écouler.
3. Laisser l'appareil refroidir cinq minutes et répéter le procédé. Faites passer de l'eau seulement au moins deux fois avant de faire infuser du café.



## UTILISATION DE LA CAFETIÈRE

1. Retirer la carafe isolante et le porte-filtre de la cafetière.
2. Lever le couvercle du réservoir d'eau et mettre de 4 à 8 tasses d'eau fraîche et froide dans le réservoir. Ne pas dépasser la limite de 8 tasses. (fig. 1)
3. Placer un filtre de style panier dans le panier à filtre. Un filtre ayant une base de 8,3 cm (3 1/4 po) est recommandé. Déposer le café moulu dans le filtre. Nous recommandons 2 c. à table rase de café moulu par tasse, à ajuster selon votre goût. (fig. 2) Ceci équivaut à environ 7 à 9 grammes de café par tasse.
4. Réinsérer le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position et que l'indicateur de la poignée du porte-filtre soit entièrement recouvert. Placer la carafe, couvercle enlevé, sous le porte-filtre. (fig. 3)
5. Allumer la cafetière. L'interrupteur marche/arrêt s'allume indique que la machine est en marche. (fig. 4)
6. Lorsqu'un autre signal sonore annonce la fin du cycle, retirer la carafe remplie de café de l'appareil. Nous vous recommandons de jeter le filtre contenant le marc de café en retirant d'abord le porte-filtre. Rincer le porte-filtre et le laisser sécher à l'air.
7. Pour servir le café et pour lui conserver sa chaleur le plus longtemps possible, placer le couvercle sur la carafe peu de temps après la fin du cycle d'infusion. (fig. 5)
8. Pour verser le café de la carafe isolante, soulever le levier sur le couvercle de la carafe. Le couvercle doit être serré fermement pour permettre le versement à une main. (fig. 6)
9. L'appareil est équipé d'une fonction de fermeture automatique qui s'enclenche lorsque le cycle d'infusion est terminé. L'appareil peut être éteint manuellement à tout moment par l'indicateur marche/arrêt.

Le café fraîchement torréfié contient davantage de dioxyde de carbone enfermé dans le grain de café. Si vous faites une infusion avec du café fraîchement torréfié, ou vous voulez mouiller au préalable votre café, appuyer et maintenir la pression durant cinq secondes sur l'indicateur marche/arrêt. Le voyant d'alimentation clignotera alors et deux bips indiqueront l'activation du mode pré-infusion. Presser et relâcher l'indicateur marche/arrêt une seconde fois pour commencer l'infusion. Vous pouvez désactiver le mode pré-infusion en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation jusqu'à ce que le voyant clignote (cinq secondes) et qu'un bip unique se fasse entendre. L'appareil restera en mode de mouillage préalable jusqu'à ce que la fonction soit enlevée ou que l'appareil soit éteint.

# Pour obtenir une meilleure tasse de café

Les cafetières Bonavita sont savamment conçues pour éliminer l'incertitude dans la préparation d'un café parfait et pour donner des résultats exceptionnels et uniformes à chaque utilisation. Nos cafetières faciles à utiliser vous simplifient la tâche et vous donnent un excellent café sur simple pression d'un bouton. Voici quelques conseils pour vous aider à préparer un café délicieux à l'aide de votre nouvelle cafetière Bonavita :

## **QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET MOUTURE DU CAFÉ**

La saveur du café dépend en grande partie de sa qualité. Il importe d'utiliser des grains fraîchement torréfiés et de les moudre juste avant l'infusion. Pour obtenir une saveur optimale, nous vous recommandons d'utiliser du café qui a été torréfié au cours des trente derniers jours. Nous vous recommandons également de ranger votre café dans un contenant ou sac hermétique, dans une armoire sombre, afin de prolonger sa durée de conservation. Moudre le café d'avance accélère beaucoup la perte de sa saveur. Une fois le café moulu, l'air commence à attaquer les huiles essentielles et autres composants volatils de saveur. Il ne faut que quelques heures à la plus grande partie de l'arôme de la mouture pour s'évaporer. Nous vous encourageons par conséquent à moudre votre café immédiatement avant l'infusion, mais nous savons qu'il est parfois difficile d'éviter de le moudre bien à l'avance. Que vous achetiez du café prémoulu ou que vous le mouliez vous-même juste avant de l'infuser, nous vous recommandons une mouture moyenne ou grossière, semblable à du gros sel.

## **RATIO EAU/CAFÉ**

En utilisant chaque fois la même proportion d'eau et de café moulu, vous obtenez un café au goût uniforme d'une tasse à l'autre. L'utilisation d'une balance pour peser votre café est la meilleure façon d'obtenir un café parfait chaque fois, quoique cela ne soit pas toujours possible. Nous vous recommandons également l'infusion de six à huit tasses à la fois. Dans le cas des cafetières Bonavita, une tasse donne 150 ml (5 oz).

En vous servant des ustensiles à votre disposition, voici la méthode recommandée de préparation du café avec la cafetière Bonavita :

| Quantité totale | Volume d'eau | Poids du café | Mesures de café (moulu) |
|-----------------|--------------|---------------|-------------------------|
| 6 tasses        | 1 000 ml     | 55 g          | 12 c. à soupe           |
| 8 tasses        | 1 300 ml     | 65 g          | 16 c. à soupe           |

La durée d'infusion est d'environ six minutes pour huit tasses de café, ce qui permet un écoulement adéquat de l'eau et la saturation optimale de la mouture.

**EAU ET TEMPÉRATURE** de l'eau – un café contient habituellement plus de 98 % d'eau. Autrement dit, l'eau que vous utilisez pour préparer votre café aura une incidence sur la saveur de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons fortement d'utiliser autant que possible de l'eau fraîche et filtrée. De plus, l'eau du robinet et les minéraux qu'elle contient varient selon la région. Le fait d'utiliser une eau filtrée vous aidera à minimiser l'accumulation de tartre dans votre cafetière, ce qui lui permettra de donner son plein rendement. La norme au sein de l'industrie du café en matière de température de l'eau d'infusion se situe entre 92 et 96 °C (198 et 205 °F). Cette cafetière est spécifiquement conçue pour chauffer l'eau dans les limites précises de cet écart.

# Nettoyage et entretien

Le présent guide vous offre des conseils utiles d'entretien à long terme de votre cafetière, afin de vous assurer d'obtenir un rendement uniforme et un café savoureux. Cette cafetière ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur; il est donc préférable d'en laisser l'entretien et la réparation aux experts en adressant ce type de demandes à [CustomerSupport@BonavitaWorld.com](mailto:CustomerSupport@BonavitaWorld.com)

Un entretien approprié vous permettra de profiter de votre cafetière pendant de nombreuses années. À l'exception du nettoyage de la cafetière et du détartrage au besoin, aucun autre entretien n'est requis.

Cet appareil ne contient aucune pièce à entretenir par l'utilisateur. Confier l'entretien et la réparation à un technicien qualifié.

Utiliser un linge doux et humide et un nettoyant à vaisselle liquide doux pour nettoyer la carafe et la base.

Le porte-filtre et le couvercle de la carafe peuvent être nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de nettoyer périodiquement votre cafetière en effectuant une infusion à l'eau additionnée de poudre nettoyante pour cafetières. Veuillez suivre les instructions fournies dans l'emballage.

## **INSTRUCTIONS supplémentaires pour CARAFE ISOLANTE:**

La carafe en acier inoxydable est fabriquée selon les normes les plus strictes et durera de nombreuses années, si utilisée de façon appropriée. Pour la nettoyer, nous vous recommandons de vous servir d'une poudre nettoyante pour cafetières, laquelle est particulièrement efficace pour enlever les taches tenaces, comme la chaux ou les résidus de café.

Du café laissé trop longtemps dans la carafe risque de décolorer le revêtement interne en acier inoxydable. Pour enlever ces taches, il est recommandé d'utiliser une poudre nettoyante pour cafetières biodégradable et sans phosphate de bonne qualité.

Ne pas utiliser de tampon à récurer ou une brosse à poils durs qui pourrait endommager la doublure en acier inoxydable.

Ne pas utiliser la carafe comme récipient pour les cubes de glace, les boissons gazeuses, les produits laitiers ou la nourriture pour bébé.

Ne jamais laisser la carafe sur le côté lorsqu'elle est pleine, même si le couvercle est solidement attaché.

Ne pas laver la carafe isolante au lave-vaisselle et ne pas l'immerger complètement dans l'eau.

Si la carafe subit un grand choc, elle pourrait être endommagée. Vérifier avant l'utilisation si la carafe a des fissures ou autres dommages, particulièrement s'il y a des signes de fuite.

Pour une conservation de la chaleur maximale, il est recommandé de rincer la carafe à l'eau chaude juste avant de commencer l'infusion.

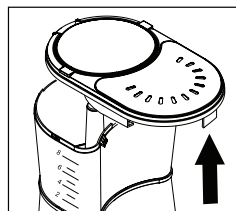
### **NETTOYAGE DU couvercle ET DU DIFFUSEUR D'EAU :**

Toujours débrancher la cafetière avant de la nettoyer.

Le couvercle est amovible et peut être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

1. Tirer doucement sur le bord avant du couvercle de la cafetière pour le retirer.
2. Nettoyer le couvercle.
3. Le réinstaller.

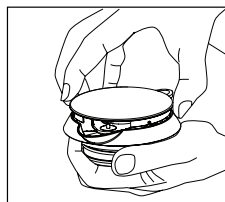
Couvercle et diffuseur d'eau



### **NETTOYAGE DU COUVERCLE DE LA CARAFE :**

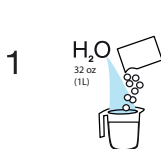
Le couvercle de la carafe peut se détacher pour le nettoyage.

1. Tourner le dessus du couvercle dans le sens horaire et lever.
2. Nettoyer les parties internes du couvercle.
3. Aligner les renforcements avec le bec et le levier du couvercle de la carafe et presser sur le couvercle.
4. Tourner le dessus du couvercle dans le sens horaire pour le bloquer en place.



## DÉTARTRAGE

Dans les endroits où l'eau est dure, des dépôts de calcaire contenus dans l'eau peuvent s'accumuler dans votre appareil. Ces dépôts peuvent ralentir le temps de préparation et ils pourraient même endommager votre cafetière. Il est recommandé de détartrer votre cafetière après 100 cycles d'infusion, ou tous les trois mois. Toutefois, si l'appareil fait un bruit inhabituel, retarde l'infusion ou n'atteint pas la température de 92 °C (197.6 °F) à 96 °C (204.8 °F), vous devrez peut-être détartrer plus souvent. Nous vous recommandons d'utiliser une poudre nettoyante pour cafetières biodégradable et sans phosphate de bonne qualité, conçue pour éliminer les dépôts de minéraux à l'intérieur de la cafetière. Vous obtiendrez ainsi un café savoureux et préserverez le bon fonctionnement de l'appareil. Le vinaigre ne détartré pas toujours efficacement la cafetière et peut être difficile à rincer complètement. Il peut également laisser une odeur susceptible d'influencer la saveur du café.



*Mélanger une bouteille ou un sachet à 960 ml (32 oz liq.) d'eau tiède*



*Verser dans le réservoir d'eau Bonavita*



*Faire une infusion*



*Répéter le procédé deux fois avec de l'eau fraîche et froide*