



bonavita

# Glass Carafe Coffee Brewer

Simple Operation | Essential Features | Consistent Results



Model: BV1902DW

## HOUSEHOLD USE ONLY

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

2-year limited warranty

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



- Simple to operate
- Programmable auto start timer and digital display
- Optional pre-infusion mode wets fresh grounds to optimize flavor in the cup
- Flat bottom filter for optimal coffee flavor extraction
- Specifically designed showerhead facilitates even saturation of coffee grounds
- Dual heater system brews coffee fast and keeps coffee warm without overheating
- Non-stick coated warming plate shuts off after 40 minutes

**PLEASE READ THIS MANUAL BEFORE USE. SAVE FOR FUTURE REFERENCE.**

# 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 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.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or the appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 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, turn any control to off, then remove plug from the wall outlet.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## Additional Safeguards

- Place the appliance on a flat level surface.
- Remove the carafe lid before brewing.
- Do not attempt to operate the appliance without putting water in the tank. Only fresh, filtered, cold water should be used in the tank. Do not use hot water.
- Do not use the carafe if it has a loose or damaged handle.
- Scalding may occur if the brewer lid is removed during the brewing cycle.
- Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- Do not remove the bottom cover on 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.
- 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.
- Never lay the carafe on its side when it is full, even if the lid is firmly attached.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never remove the glass carafe or filter basket during brewing cycle.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## Power Cords

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

## 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.

# Limited Warranty

## 2 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 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 warranty 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.

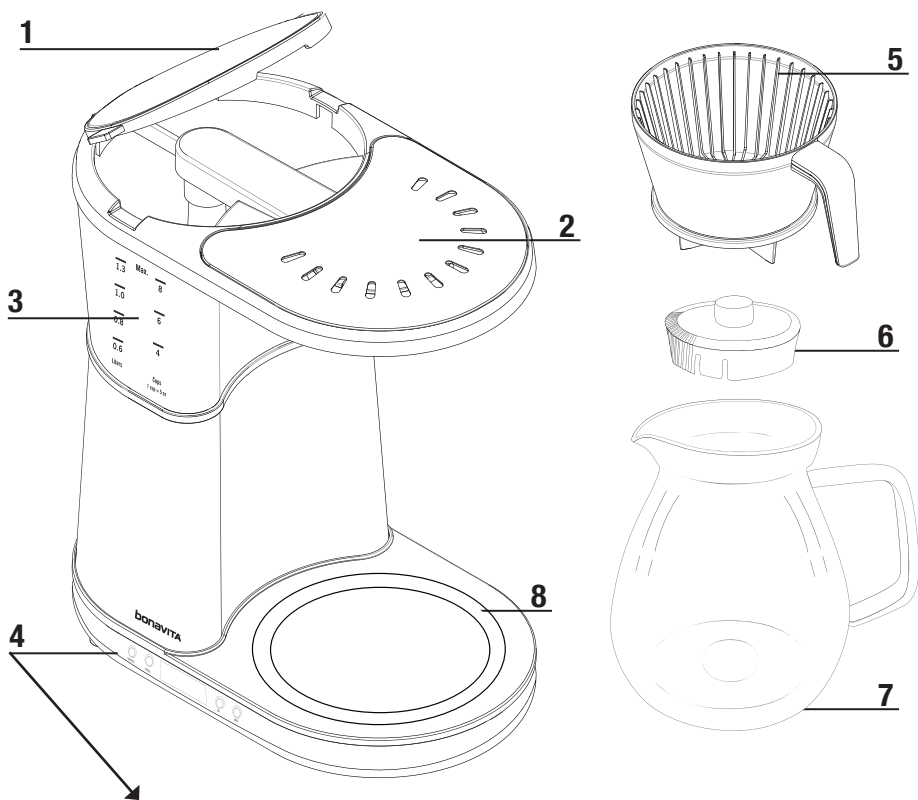
Please call 1-855-664-1252 or email [customersupport@bonavitaworld.com](mailto:customersupport@bonavitaworld.com) for warranty claims.

# BREWING A BETTER CUP

Your brewer comes with an optional pre-infusion mode which slows the introduction of water to optimize flavor in the cup. Our unique pre-infusion mode creates a bloom inside the filter basket. The bloom is a process in which gasses from the coffee are released as the water hits the grounds. This causes the grounds to grow and rise. The CO<sub>2</sub> that is inside the bean is purged out and replaced with the water. This begins the brewing and flavor extraction process. The bloom is not only a chemical reaction, it's also a relevant part of the brewing process and enhances the aromas and flavors of the cup you brew.

- This Bonavita coffee brewer is engineered to heat the brewing water to within the 198°- 205°F (92°-96°C ) range. The heating elements in the Bonavita coffee brewers are designed to deliver the correct temperature water over the correct brewing time.
- For ideal extraction levels, brew your coffee in 6-8 cup batches, with fresh, filtered, cold water.
- Brewing time is about 6 minutes for 8 cups of coffee. This will allow for proper water flow and saturation time.
- The quality of the coffee has a great impact on brewed coffee's flavor. Using freshly roasted beans and grinding the beans just before brewing are important considerations. We recommend using coffee within a couple of weeks of its roast date. Air tight storage will help extend your coffee's lifespan.
- Grinding coffee is another key point on the timeline of flavor and perishability. 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. Sometimes pre-grinding can't be avoided, but if it can, delay until shortly before brewing.
- For the most consistent results, Bonavita recommends measuring coffee by weight, using 10 grams of coffee per cup.
- Measuring coffee by volume is less consistent. For example, two tablespoons of drip grind coffee can weigh between 6 grams of dark roast coffee to 11 grams of light roast coffee. Bonavita recommends beginning with two level tablespoons of medium coarse drip grind coffee as a starting point with your preferred roast, and adjust according to your taste.
- Keep the filter basket, water tank, and carafe clean.
- For maximum heat retention we recommend rinsing the carafe with hot water shortly before the brew begins.

# BREWER DIAGRAM



1. Water tank lid
2. Brewer lid/steam vent
3. Water level indicator
4. Control panel
5. Filter basket
6. Carafe lid
7. Glass carafe
8. Warming plate

## TECHNICAL DATA

Rated voltage: AC 120V, 60Hz

Rated current: 13A

Rated power input: 1560W

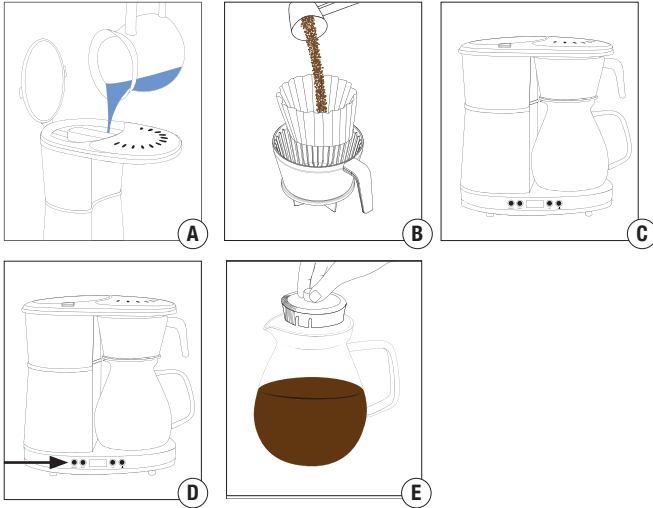
# ABOUT YOUR BONAVIDA COFFEE BREWER

The heaters in the Bonavita coffee brewers are designed to deliver the correct temperature water over the correct brewing time. For ideal extraction levels, brew your coffee in 6-8 cup batches. Brew with fresh, filtered, cold water whenever possible. Brewing time is about 6 minutes for 8 cups of coffee. This will allow for proper water flow and saturation time.

## Before first use

1. Remove packaging materials, and if there are any labels, and stickers from the coffee brewer.
2. Wash filter basket and glass carafe with a mild dish detergent.
3. Plug brewer in. The blue light will stay illuminated until the time is programmed, or up to one minute after the brewer is plugged in. The time will flash "am 12:00" until the time is programmed.
4. Set the time of day with the HR and MIN buttons to the right of the display. When you have selected the time, press the PROG button to save the selection.
5. If you do not press the PROG button after you have selected the time, the time will automatically be set to "am 12:00" after 5 seconds.
6. You can tell that the time is programmed when the ":" flashes and the numbers do not.
7. If the display is not flashing, press and hold either the HR or MIN button for 5 seconds. The display will flash, then set the time, and press PROG to save the time.
8. Read the BREWING INSTRUCTIONS section.
9. Clean the brewer by filling the water tank with fresh, filtered, cold water to the MAX line.
10. Turn on the brewer, and allow the water to run through a brew cycle.
11. Let the brewer cool down for 5 minutes before repeating the process at least 2 more times before brewing coffee.

# BREWING DIAGRAM



## Brewing instructions

1. Set the brewer on a flat and steady surface.
2. Remove the carafe and filter basket from the brewer.
3. Raise the lid of the water tank and pour in the required volume of fresh, filtered, cold water to the desired batch size. Do not fill above the MAX line (**Fig. A**).
4. Place a basket style paper filter in filter basket. We recommend a basket paper filter with a 3 1/4" base dimension.
5. Scoop ground coffee into the filter (**Fig. B**), using 10 grams of coffee per cup.
6. If you measure coffee by volume, begin with two level tablespoons per cup, and adjust according to your taste. This amount will vary depending upon your preferred roast. For example, 2 tablespoons of ground coffee can weigh between 6 grams of dark roast coffee to 11 grams of light roast coffee.
7. Place the filter basket on the carafe (without lid) and place both back into the brewer (**Fig. C**).
8. Push the ON/OFF button to turn the brewer on. The ON/OFF button will flash during the brewing cycle (**Fig. D**). Once the cycle is complete, the light will remain lit until the hot plate automatically shuts off after 40 minutes.



9. After the brewing process ends, remove the coffee-filled carafe and the filter basket from the brewer.
10. For maximum heat retention place the lid on the carafe shortly after the brew cycle is complete **(Fig. E)**.
11. To dispose of the used filter, dump it from the filter basket, rinse out filter basket, and set aside to dry.

**Auto-Start Mode** - to brew a batch of coffee at a later time.

1. Set time of day, following directions in BEFORE FIRST USE section.
2. Press the PROG button to set programmed brew start time. While the display is flashing adjust the start time with the HR and MIN buttons, then press the PROG button again. The PROG button will be lit when auto start mode is engaged.
3. Fill the water tank with fresh, filtered, cold water, and place a filter and ground coffee into the filter basket.
4. Your brewer will begin brewing at the start time you have programmed.
5. Press PROG button each time you want to brew in the auto start mode.
6. To deactivate the auto start mode, press the ON/OFF button twice or hold PROG button for 3 seconds. To reactivate the auto start mode, either adjust the brew start time or press the PROG button twice.

**Optional Pre-infusion Mode** – for brewing freshly roasted coffee.

1. Press and hold the ON/OFF button for 5 seconds.
2. If a “1” is displayed the pre-infusion is disabled. A “2” indicates the pre-infusion mode is enabled. Press the HR button to change the value.
3. Press the PROG button or wait 3 seconds to save the change.
4. Press the ON/OFF button to start brewing or set the timer for auto-start mode.
5. The brewer will remain in pre-infusion mode until the mode is turned off or the brewer is unplugged.
6. You can turn off the pre-infusion mode by pressing the on/off switch for 5 seconds. A “1” will be displayed indicating the mode has been turned off.
7. The am/pm will flash when the pre-infusion mode is enabled.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

**CAUTION:** Always unplug the coffee brewer before cleaning

## Cleaning the Coffee Brewer

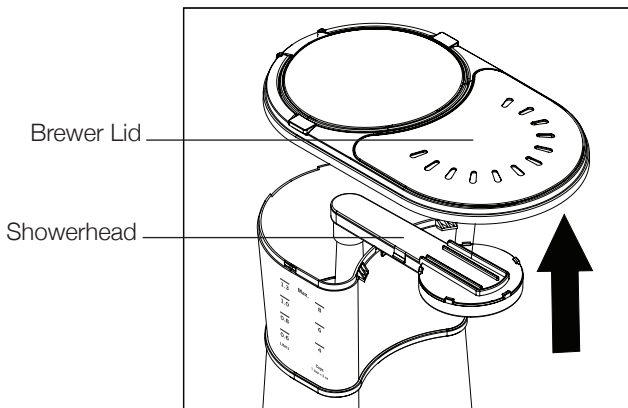
Use a soft, damp cloth and a mild dish cleaning liquid for cleaning the housing.

The filter basket, carafe lid and glass carafe may be cleaned in the top rack of a dishwasher.

## Cleaning the Brewer Lid and Shower Head

The brewer lid and shower head are removable, and are top rack dishwasher safe.

1. Pull the front edge of the brewer lid upwards to remove.
2. Remove the shower head from the brewer lid.
3. Clean.
4. Re-install shower head separately from brewer lid, for better shower head alignment.
5. Re-install brewer lid.



## Descaling

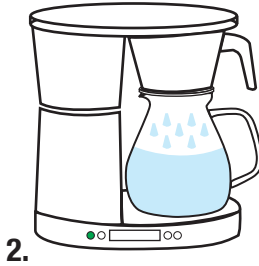
In hard-water areas, scale from increased limestone content in the water may build up in your brewer. Scale can lead to extended preparation time and possible damage to your Bonavita coffee brewer.

We recommend that you descale your brewer after every 100 brew cycles, or once every three months. However, if the brewer makes an unusually loud noise, extends brew time, or fails to achieve the recommended water temperature of 198°-205°F (92°- 96°C), you may need to descale more often.

We recommend using descaling powder, which is designed to break down mineral build-up inside your brewer to ensure great coffee and consistent functionality. Do not use vinegar, which may not effectively descale your brewer, and may leave behind an odor that can impact the flavor of your coffee.

### To descale:

1. Fill the water tank according to the descaler manufacturer's instructions.
2. Brew.
3. Brew two more times with fresh cold water.





bonavita

# Cafetière avec carafe en verre

Simple d'usage | Principales caractéristiques |  
Résultats uniformes



Modèle : BV1902DW

**POUR USAGE  
DOMESTIQUE SEULEMENT**

No du Service à la clientèle :  
1-855-664-1252 (É.-U.)

Garantie limitée  
de deux (2) ans

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



- Facile à utiliser
- Minuterie programmable pour mise en marche automatique et affichage numérique
- Le mode de préinfusion optionnel mouille la mouture de café fraîche pour optimiser la saveur de chaque tasse
- Le filtre à fond plat permet une extraction maximale de la saveur du café
- La pomme de douche spécialement conçue facilite la saturation uniforme de la mouture
- Le système à double source de chaleur prépare le café rapidement et le garde chaud sans le surchauffer
- La plaque chauffante à revêtement antiadhésif garde le café chaud pendant 40 minutes

**LIRE LE PRÉSENT MANUEL AVANT UTILISATION. CONSERVER AUX FINS  
DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Durant l'utilisation des appareils électroménagers, toujours observer les consignes de sécurité élémentaires pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures, les blessures et autres dommages. Lire attentivement les consignes d'utilisation et de sécurité ci-incluses. Pour tout renseignement sur l'examen, la réparation ou les réglages, appeler le Service à la clientèle; ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même.

## Lire toutes les directives

- Ne pas toucher les surfaces chaudes – utiliser les poignées ou les manettes.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas plonger le cordon électrique, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une supervision étroite est requise lorsque tout appareil ménager est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'y ajouter ou d'en enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne jamais utiliser d'appareil ménager dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défaillance de l'appareil, ou après des dommages quelconques à l'appareil.
- Rapporter l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation de tout accessoire amovible est déconseillée par le fabricant de l'appareil et risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans des endroits humides.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité de celui-ci ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, mettre la touche en position « arrêt », puis enlever la fiche électrique de la prise murale.
- Ne pas utiliser cet appareil ménager à d'autres fins que celle prévue.

# CONSERVER CES DIRECTIVES!

## Autres mesures de protection

- Placer l'appareil sur une surface plate et plane.
- Enlever le couvercle de la carafe avant d'infuser du café.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil sans mettre d'eau dans le réservoir. Utiliser uniquement de l'eau fraîche froide et filtrée dans le réservoir. Ne pas utiliser d'eau chaude.
- Ne pas utiliser la carafe si la poignée est lâche ou endommagée.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas enlever le couvercle de la cafetière pendant le cycle d'infusion du café.
- Ne pas nettoyer la carafe avec un détergent abrasif, un tampon à récurer en laine d'acier ou tout autre agent abrasif.
- Ne pas enlever le panneau couvrant le dessous de l'appareil. Il ne s'y trouve aucune pièce nécessitant de l'entretien.
- La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur la cuisinière.
- S'assurer que la tension du circuit électrique du domicile correspond bien à la tension indiquée sur le dessous de l'appareil.
- Tout choc ou coup lourd risque d'endommager la carafe. Vérifier qu'elle n'est ni fêlée ni endommagée avant de l'utiliser, particulièrement en présence de tout signe de fuite.
- Ne jamais coucher la carafe sur le côté lorsqu'elle est pleine, même si le couvercle est bien en place.
- Superviser les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne jamais enlever la carafe en verre ou le panier porte-filtre pendant le cycle d'infusion.

**CONSERVER CES DIRECTIVES!**

## **Cordons électriques**

- La cafetière est munie d'un cordon électrique court pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
- Faire preuve d'une grande prudence si l'on utilise un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge.
- Si l'on utilise un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge :
  1. La puissance électrique nominale du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil;
  2. Si l'appareil est mis à la terre, il faut utiliser une rallonge trifilaire de mise à la terre;
  3. Le cordon le plus long ne doit pas dépasser de la table ou du comptoir, ou en pendre, pour éviter que les enfants puissent tirer dessus ou que quelqu'un trébuche.

## **FICHE POLARISÉE**

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, ce qui signifie qu'une broche est plus large que l'autre. Une telle fiche ne peut entrer dans une prise électrique polarisée que d'une seule façon, dans le but de réduire le risque de choc électrique. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, la tourner de façon à l'inverser. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

# **Garantie limitée**

## **Garantie limitée de deux (2) ans à partir de la date de premier achat.**

1. La garantie ne s'adresse qu'au premier acheteur au détail ou destinataire du cadeau. Conserver le reçu d'origine car la preuve d'achat est requise pour faire une réclamation sous garantie.
2. La présente garantie ne couvre pas les vices ou défaillances survenus pour cause de branchement incorrect, de mauvaise utilisation ou de tentative de réparation par une personne non autorisée. Il en va de même pour toute inobservation des consignes sur l'utilisation des agents nettoyants et décalcifiants non conformes aux normes du fabricant.
3. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique seulement. Il ne convient à aucune autre application.
4. Les dommages ne tombant pas sous le coup de la responsabilité du fabricant ne sont pas couverts par la garantie. C'est tout particulièrement le cas pour les réclamations dues au mésusage (p. ex., utilisation de l'appareil avec la mauvaise tension ou le mauvais type de courant).
5. La garantie est annulée si des réparations sont effectuées par un tiers non autorisé à le faire par le fabricant ou si des pièces de rechange autres que les pièces d'origine sont utilisées.

Pour les réclamations sous garantie, composer le 1-855-664-1252 ou envoyer un courriel à [customersupport@bonavitaworld.com](mailto:customersupport@bonavitaworld.com).

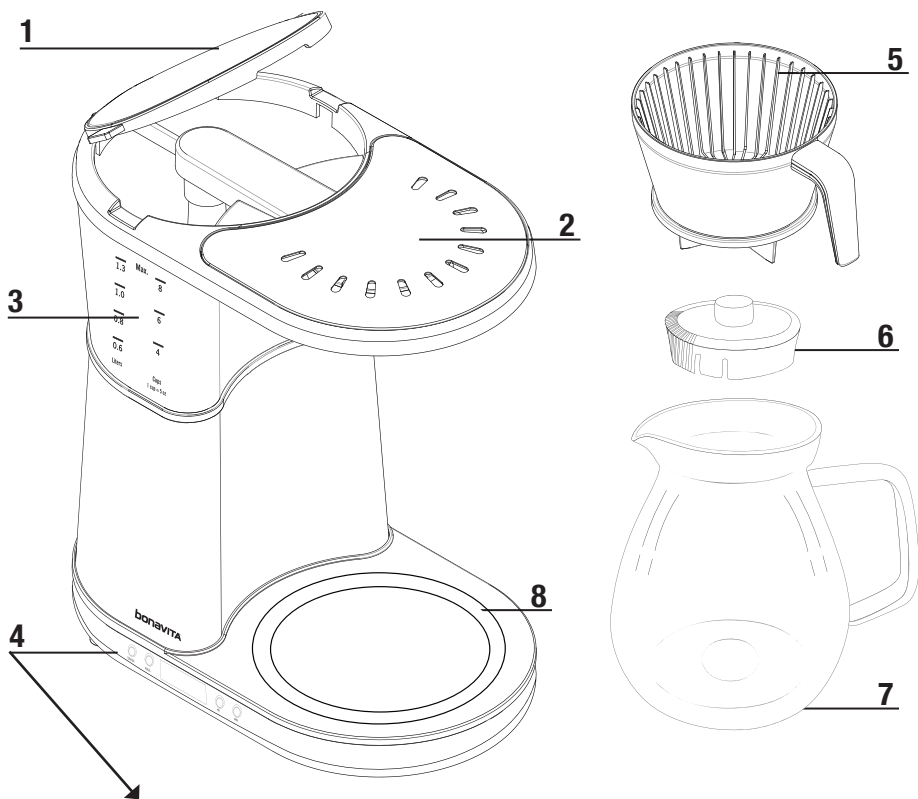
# PRÉPARER UNE MEILLEURE TASSE DE CAFÉ

La cafetière offre un mode de préinfusion optionnel qui ralentit l'entrée de l'eau pour optimiser la saveur de chaque tasse de café. Notre unique mode de préinfusion crée une « effervescence » dans le panier porte-filtre. L'effervescence est un processus selon lequel les gaz présents dans le café sont relâchés au moment où l'eau entre en contact avec la mouture. Ce dégagement de gaz fait gonfler et lever la mouture. Le dioxyde de carbone à l'intérieur des grains de café est évacué et remplacé par l'eau. Cela démarre le processus d'infusion et d'extraction de la saveur. L'effervescence n'est pas seulement une réaction chimique; c'est aussi une part importante du processus d'infusion qui rehausse l'arôme et la saveur de chaque tasse de café ainsi préparée.

- La cafetière Bonavita est conçue pour chauffer l'eau jusqu'à une température d'entre 92 et 96 °C (198 - 205 °F). Les corps de chauffe des cafetières Bonavita sont conçus pour amener l'eau à la bonne température pendant un temps optimal d'infusion.
- Pour un niveau d'extraction idéal, préparer le café en quantités de 6 à 8 tasses avec de l'eau froide filtrée.
- Le temps d'infusion est d'environ 6 minutes pour 8 tasses de café. Ce temps permet un débit d'eau et un temps de saturation de la mouture adéquats.
- La saveur de la tasse de café préparé dépend grandement de la qualité du café utilisé. Utiliser du café en grains fraîchement torréfié et le moudre juste avant l'infusion sont des mesures d'une grande importance. Nous recommandons d'utiliser le café dans les deux semaines qui suivent sa date de torréfaction. Conserver le café dans un contenant hermétiquement clos pour prolonger sa durée de fraîcheur.
- La mouture du café est un autre aspect clé qui joue sur sa saveur et sa périssabilité. Une fois que le café est moulu, l'air commence à attaquer les huiles essentielles et d'autres composantes aromatiques volatiles. L'évaporation d'une grande partie de l'arôme du café moulu ne prend que quelques heures. Il est parfois impossible d'éviter de moudre le café à l'avance, mais dans la mesure du possible, moudre le café en grains juste avant la préparation.
- Pour des résultats uniformes, Bonavita recommande de peser le café et d'utiliser 10 grammes de café par tasse.
- Mesurer le café en volume donne des résultats moins exacts. Par exemple, deux cuillères à soupe de café moulu pour cafetière filtre peuvent peser entre 6 grammes pour le café de torréfaction foncée et 11 grammes pour le café de torréfaction claire. Bonavita recommande de commencer par deux cuillères à soupe de café moulu de sa torréfaction préférée et d'ajuster au goût.
- Tenir le panier porte-filtre, le réservoir d'eau et la carafe propres.
- Pour une rétention de chaleur maximale, nous recommandons de rincer la carafe à l'eau chaude juste avant de préparer le café.



# SCHÉMA DE LA CAFETIÈRE



1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Couvercle de la cafetière/  
orifice à vapeur
3. Indicateur de niveau d'eau
4. Panneau de commande
5. Panier porte-filtre
6. Couvercle de la carafe
7. Carafe en verre
8. Plaque chauffante

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : AC 120 V, 60 Hz

Courant nominal : 13 A

Puissance d'entrée nominale : 1 560 W

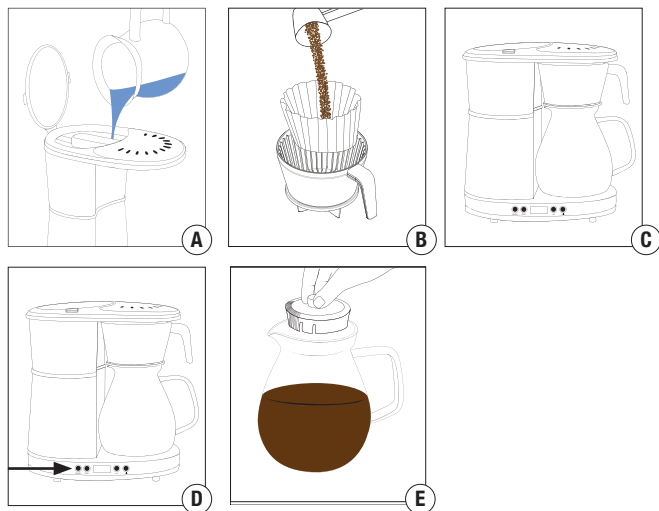
# AU SUJET DE VOTRE CAFETIÈRE BONAVIDA

Les éléments chauffants des cafetières Bonavita sont conçus pour amener l'eau à la température idéale pendant un temps optimal d'infusion. Pour un niveau d'extraction idéal, préparer le café en quantités de 6 à 8 tasses. Autant que possible, préparer le café avec de l'eau froide filtrée. Le temps d'infusion est d'environ 6 minutes pour 8 tasses de café. Ce temps permet un débit d'eau et un temps de saturation de la mouture adéquats.

## Avant la première utilisation

1. Enlever l'emballage, les étiquettes et les autocollants de la cafetière.
2. Laver le panier porte-filtre et la carafe en verre avec un détergent à vaisselle doux.
3. Brancher la cafetière. Le voyant bleu restera allumé jusqu'à la programmation de l'heure ou pendant une minute après le branchement de l'appareil. L'indication « am 12:00 » clignotera dans la zone d'affichage jusqu'à la programmation de l'heure.
4. Régler l'heure à l'aide des touches HR et MIN à droite de la zone d'affichage. Une fois l'heure réglée, appuyer sur la touche PROG pour sauvegarder l'heure choisie.
5. Ne pas manquer d'appuyer sur la touche PROG après avoir fixé l'heure, faute de quoi l'heure se réglera automatiquement à « am 12:00 » après 5 secondes.
6. L'heure est bien programmée lorsque le « : » clignote, mais non les chiffres.
7. Si l'affichage ne clignote pas, maintenir la touche HR ou la touche MIN enfoncée pendant 5 secondes. L'affichage se mettra à clignoter; régler l'heure et appuyer sur la touche PROG pour sauvegarder l'heure choisie.
8. Lire la partie intitulée DIRECTIVES D'INFUSION.
9. Nettoyer la cafetière en remplissant le réservoir d'eau froide filtrée jusqu'à la ligne marquée MAX.
10. Mettre la cafetière en marche et laisser couler l'eau pendant un cycle d'infusion complet.
11. Laisser la cafetière refroidir pendant 5 minutes avant de répéter le processus au moins deux fois avant de préparer du café.

# SCHÉMA DU PROCESSUS D'INFUSION



## Directives d'infusion

1. Installer la cafetière sur une surface stable et plate.
2. Enlever la carafe et le panier porte-filtre de la cafetière.
3. Soulever le couvercle du réservoir d'eau et y verser le volume d'eau froide filtrée nécessaire pour préparer la quantité de café désirée. Ne pas dépasser la ligne marquée MAX (**Fig. A**).
4. Placer un filtre en papier rond dans le panier porte-filtre. Nous recommandons un filtre rond dont le fond mesure 3-1/4 po.
5. Mettre le café moulu dans le filtre en papier (**Fig. B**), à raison de 10 grammes de café par tasse.
6. Si l'on mesure le café en volume, commencer par deux cuillères à soupe rases et ajuster au goût. La quantité requise variera selon la torréfaction utilisée. Par exemple, deux cuillères à soupe de café moulu peuvent peser entre 6 grammes pour le café de torréfaction foncée et 11 grammes pour le café de torréfaction claire.
7. Placer le panier porte-filtre sur la carafe (sans le couvercle) et remettre le tout dans la cafetière (**Fig. C**).
8. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour mettre la cafetière en marche. Le voyant Marche/Arrêt clignotera durant le cycle d'infusion (**Fig. D**). Une fois le cycle d'infusion terminé, le voyant restera allumé jusqu'à ce que la plaque chauffante s'éteigne automatiquement au bout de 40 minutes.

9. À la fin du cycle d'infusion, enlever la carafe pleine de café et le panier porte-filtre de la cafetière.
10. Pour une rétention de chaleur maximale, mettre le couvercle sur la carafe peu après la fin du cycle d'infusion (**Fig. E**).
11. Enlever le filtre usé du panier porte-filtre, rincer le panier porte-filtre et le laisser sécher à l'air libre.

**Mode de mise en marche automatique** - pour différer la préparation du café.

1. Régler l'heure en suivant les directives énoncées à la partie AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.
2. Appuyer sur la touche PROG pour programmer l'heure de démarrage de l'infusion. Pendant que l'affichage clignote, régler l'heure de démarrage à l'aide des touches HR et MIN, puis appuyer de nouveau sur la touche PROG. Le voyant PROG s'allume une fois que le mode de mise en marche automatique est activé.
3. Remplir le réservoir d'eau froide et filtrée et mettre un filtre contenant du café moulu dans le panier porte-filtre.
4. La préparation du café débutera à l'heure de démarrage prévue en fonction de la programmation.
5. Appuyer sur la touche PROG chaque fois que l'on veut utiliser le mode de mise en marche automatique.
6. Pour désactiver le mode de mise en marche automatique, appuyer sur la touche Marche/Arrêt deux fois ou maintenir la touche PROG enfoncée pendant 3 secondes. Pour réactiver le mode de mise en marche automatique, modifier l'heure de démarrage ou appuyer sur la touche PROG deux fois.

**Mode de préinfusion optionnel** – pour préparer du café fraîchement torréfié.

1. Maintenir la touche Marche/Arrêt enfoncée pendant 5 secondes.
2. Si un « 1 » s'affiche, le mode de préinfusion est désactivé. L'affichage d'un « 2 » signifie que le mode de préinfusion est activé. Appuyer sur la touche HR pour modifier la valeur.
3. Appuyer sur la touche PROG ou attendre 3 secondes pour sauvegarder la modification.
4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer l'infusion ou régler la minuterie pour la mise en marche automatique.
5. La cafetière reste en mode de préinfusion jusqu'à ce que le mode soit désactivé ou que la cafetière soit débranchée.
6. Pour arrêter le mode de préinfusion, maintenir la touche Marche/Arrêt enfoncée pendant 5 secondes. Un « 1 » s'affiche pour indiquer que le mode de préinfusion a été désactivé.
7. L'affichage « am/pm » clignote une fois que le mode de préinfusion est activé.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien adéquat assurera la bonne marche de la cafetière pendant maintes années. En dehors du nettoyage régulier et du détartrage selon les besoins, la cafetière ne nécessite aucun entretien de la part de l'utilisateur.

La cafetière ne contient aucune pièce interne que l'utilisateur doit entretenir. Confier les réglages et réparations au personnel qualifié.

ATTENTION : Toujours débrancher la cafetière avant de la nettoyer.

## Nettoyage de la cafetière

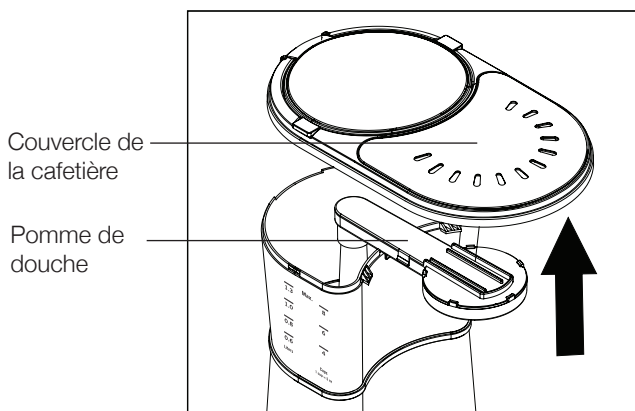
Utiliser un linge doux humide et un détergent à vaisselle doux pour nettoyer le boîtier.

Le panier porte-filtre peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

## Nettoyage du couvercle et de la pomme de douche de la cafetière

Le couvercle et la pomme de douche sont amovibles et peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

1. Tirer le bord avant du couvercle de la cafetière vers le haut pour l'enlever.
2. Retirer la pomme de douche du couvercle.
3. Nettoyer.
4. Pour un meilleur alignement de la pomme de douche, la remettre en place séparément du couvercle de la cafetière.
5. Remettre le couvercle de la cafetière en place.



## Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, le tartre dû à la teneur en calcaire élevée de l'eau peut s'accumuler dans la cafetière. L'accumulation de tartre peut prolonger le temps de préparation du café et endommager votre cafetière Bonavita.

Nous recommandons de détartrer la cafetière après 100 cycles d'infusion ou tous les trois mois. Toutefois, si la cafetière fait un bruit anormalement fort, que l'eau n'atteint pas la température recommandée d'entre 92 et 96 °C (198 - 205 °F) ou que l'infusion prend longtemps, il faut détartrer la cafetière plus souvent.

Nous recommandons l'utilisation d'une poudre détartrante conçue expressément pour dissoudre les dépôts de minéraux dans la cafetière, afin de garantir le bon fonctionnement continu de l'appareil et l'excellence du café. Ne pas utiliser de vinaigre, qui pourrait ne pas bien détartrer la cafetière et laisser une odeur risquant de nuire à la saveur du café.

### Pour détartrer la cafetière :

1. Remplir le réservoir d'eau selon les directives du fabricant du détartrant.
2. Mettre la cafetière en marche et exécuter un cycle d'infusion.
3. Exécuter deux autres cycles d'infusion en faisant passer de l'eau froide propre dans la cafetière.

