



MOCCAMASTER

Bienvenue et merci pour votre achat !



Gerard Clement Smit
Fondateur et concepteur

Nous sommes très heureux que vous ayez rejoint la famille Moccamaster. Nous pensons que votre nouvelle cafetière Moccamaster vous offrira la meilleure expérience de préparation de café possible. Notre qualité constante est le résultat d'une ingénierie novatrice animée par une passion pour le bon café. De notre élément chauffant en cuivre à la forme de notre panier d'infusion, tous les éléments du Moccamaster, conçus avec soin, fonctionnent ensemble pour infuser un délicieux café en respectant à chaque fois les normes de l'industrie.

Depuis 1968, lorsque le fondateur Gerard Clement Smit a conçu la première cafetière Moccamaster, chaque Moccamaster a été fabriquée à la main et testée dans notre usine aux Pays-Bas. Nos cafetières sont économes en énergie, durables et recyclables. Nous nous engageons à fournir à nos

clients un service de qualité supérieure, de sorte que vous pouvez être sûr(e) que votre expérience Moccamaster sera exceptionnelle pendant de nombreuses années.

<p>Garantie de 5 ans hors pair</p> 	<p>Fabriquée à la main aux Pays-Bas</p> 	 <p>Conforme aux normes d'infusion GOLDEN CUP de l'ECBC et de la SCA pour les quatre T :</p> <hr/> <p>TEMPÉRATURE Infuse de 196 °F à 205 °F Infuse de 175 °F à 185 °F</p> <p>TURBULENCE Crée une préinfusion parfaite et une extraction uniforme</p> <p>TEMPS Une pleine verseuse en 4 à 6 minutes</p> <p>TOTAL DES MATIÈRES DISSOUTES (TMD) De 18 % à 22 % solubles</p>
<p>Recyclable, réparable, durable, nettoyable, sans BPA, BPS, BPF ni phtalates</p>  		

Toutes les cafetières Moccamaster sont certifiées conformes aux normes strictes de l'European Coffee Brewing Center (ECBC) et de la Specialty Coffee Association (SCA). Les certifications sont décernées seulement aux produits qui ont réussi les tests approfondis de contrôle de la qualité et les essais en laboratoire.

moccamaster.com

Mode d'emploi

Commencez à utiliser votre cafetière Moccamaster en suivant les étapes ci-dessous. Pour obtenir des instructions sur votre modèle spécifique, veuillez vous référer aux guides des cafetières sur la page ci-contre. Nous vous recommandons d'effectuer deux cycles d'infusion d'eau plate avant de préparer votre première tasse de café.

1. Mettez l'interrupteur en position « ARRÊT ».
2. Fixez fermement le bras de sortie au joint en silicone sur le dessus du réservoir d'eau froide pour qu'il soit bien ajusté. **Mise en garde : Le bras de sortie est CHAUD pendant l'infusion.**
3. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau désiré avec de l'eau fraîche. Remplacez le couvercle du réservoir d'eau froide.
4. Placez le filtre en papier dans le panier-filtre. Consultez votre guide d'infusion pour savoir quel type de filtre choisir. **Mise en garde : Ne retirez pas le couvercle pendant l'infusion sous risque de brûlures.**
5. Ajoutez du café moulu. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la formule recommandée.
6. Placez le panier-filtre sur le support et placez le bras de sortie sur le centre du panier-filtre. Placez le couvercle sur le panier-filtre. Pour les modèles dotés d'un panier-filtre à ajustement manuel, ajustez la glissière à la position ouverte.
7. Placez la verseuse en position. Pour les cafetières Cup-One, assurez-vous que la tasse soit bien appuyée contre les clous ou déposée sur le plateau à tasse.
8. Branchez la cafetière dans une prise mise à la terre. Mettez l'interrupteur à la position « MARCHÉ ».
9. Le processus d'infusion commencera sous peu. L'eau sera portée à ébullition, montera dans la cafetière, puis passera dans le bras de sortie jusque dans le panier-filtre. Consultez votre guide d'infusion pour connaître les temps d'infusion.

Découvrez maintenant le vrai goût du café, parfaitement infusé avec votre nouveau Moccamaster !

Rapport eau-café recommandé

La norme de l'industrie pour la tasse idéale est de deux cuillerées à soupe de café moulu pour 6 oz d'eau, soit 55 g de café moulu par litre.



VOLUME D'EAU (Remarque : Taille d'une tasse européenne : 4 oz)			MESURE MOCCAMASTER DE 2 CUILL. À SOUPE	GRAMMES (+/- 5)
1,8 l	15 tasses (grand)	60 oz	10 mesures rases	99
1,25 l	10 tasses	40 oz	7 mesures rases	69
1 l	8 tasses	32 oz	6 mesures rases	55
3 ou 4 l	6 tasses	24 oz	4 mesures rases	41
1 ou 2 l	4 tasses	16 oz	3 mesures rases	28
0,3 l	1 tasse	10 oz	2 mesures rases	17

Pratiques exemplaires

pour obtenir de meilleurs résultats



Calibre de la mouture

Utilisez une mouture moyenne ou moyenne-grossière. Nous suggérons de mouliner votre café au moment de l'achat ou à la maison avec un moulin à café Moccamaster. Il est à noter que la plupart des cafés prémoulus emballés sont trop fins pour obtenir un fonctionnement idéal.



Filtres

Consultez votre guide d'infusion pour connaître la taille des filtres de remplacement. Nous recommandons d'utiliser des filtres blanchis à l'oxygène. Nous déconseillons d'utiliser les filtres dorés et les autres filtres réutilisables, car ils peuvent donner lieu à des temps d'extraction moins uniformes, en plus d'être difficiles à bien nettoyer.



Eau

Si elle est bonne au goût, elle donnera un bon café. Nous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche du robinet, de l'eau filtrée ou de l'eau embouteillée. Nous déconseillons d'utiliser de l'eau filtrée par osmose inverse ou de l'eau distillée, car cela pourrait endommager l'élément d'ébullition de la cafetière.



Contenu de votre tasse

Le rapport eau/café que nous recommandons est la norme industrielle approuvée, mais vos préférences en matière de goût peuvent varier. Si votre café est trop fort, ajoutez de l'eau chaude à la tasse préparée. S'il n'est pas assez fort, n'ajoutez **PAS** de café. Essayez plutôt une autre torréfaction ou un café d'une autre région.



Infusion à haute altitude

L'élément exceptionnel en cuivre de Moccamaster fait bouillir l'eau. Au niveau de la mer, la température d'ébullition est de 212 F. À des altitudes plus élevées, la température d'ébullition peut baisser à 198 °F, ce qui donne lieu à des températures d'infusion inférieures. Rassurez-vous. La cafetière fait tout de même de l'excellent café!



Volume d'infusion minimal

Nous suggérons de préparer au moins 4 tasses (16 oz) dans toutes les cafetières de 8 à 10 tasses.

PIÈCES DE RECHANGE

Vous pouvez obtenir des pièces de rechange auprès de nombreux détaillants, en ligne au www.moccamaster.com ou par le service à la clientèle au **855 662-2200**.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de base

Nettoyez régulièrement l'extérieur de votre cafetière avec un chiffon humide, puis essuyez pour sécher. Après chaque utilisation, lavez la verseuse et le panier-filtre à la main avec un détergent à vaisselle doux. Rincez soigneusement. Les verseuses ne vont pas au lave-vaisselle. Éliminez les taches d'huile qui se forment sur la verseuse isotherme en mettant un peu de détergent pour lave-vaisselle et d'eau dans la verseuse et en laissant tremper toute la nuit. Sinon, vous pouvez aussi utiliser des produits nettoyeurs Urnex^{MD} ou Durgol^{MD} (en suivant les instructions du fabricant).

Détartrage de votre cafetière

Procédez au détartrage de votre cafetière tous les 100 cycles (donc après chaque boîte de 100 filtres) ou au moins tous les trois mois. Nous vous recommandons d'utiliser les produits de détartrage Urnex^{MD} ou Durgol^{MD} (en suivant les instructions du fabricant). Vous devez procéder régulièrement au détartrage de votre cafetière pour maintenir son rendement et la couverture de la garantie. Après le détartrage, assurez-vous d'infuser deux réservoirs d'eau au complet dans la cafetière pour éliminer tout produit de détartrage restant.

Entreposage prolongé et protection antigel

Si vous entreposez la cafetière ou ne l'utilisez pas pendant plus d'une semaine :

- Éteignez la cafetière et débranchez la fiche de la prise.
- Enlevez le bras de sortie.
- Videz l'eau restant dans la cafetière en la renversant au-dessus de l'évier.
- Remplacez le bras de sortie avant de réutiliser la cafetière.

QU'EST-CE QUE LE DÉTARTRAGE?

Avec le temps, les minéraux de l'eau s'accumulent à l'intérieur de l'élément d'ébullition du Moccamaster, formant du tartre. Cela peut ralentir, voire complètement bloquer le débit d'eau de manière permanente, Et affecter la température d'ébullition et le délai de saturation. Sans un détartrage régulier, la cafetière pourrait être endommagée de manière permanente.

Les produits de détartrage dégradent l'accumulation de minéraux dans votre cafetière, ce qui assure l'uniformité du fonctionnement de la cafetière et la préparation d'un excellent café.

REMARQUE : Nous **déconseillons** d'utiliser du vinaigre pour le détartrage de votre cafetière, car cela pourrait être inefficace et difficile à bien rincer, laissant une odeur qui pourrait affecter les infusions suivantes.



Ne pas retourner au magasin!

POUR OBTENIR UNE ASSISTANCE IMMÉDIATE
CONCERNANT L'ASSEMBLAGE, L'UTILISATION OU LE
DÉPANNAGE, **VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC NOUS!**

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Pour enregistrer votre cafetière, veuillez visiter l'URL ci-dessous :
MOCCAMASTER.COM/REGISTER-PRODUCT



MOCCAMASTER



120V~50/60 Hz
1400W

Art.no.: XXXXX 1,25 L

Type: 741.03/A

Model: KBT

Color: Polished silver

S/N: XXXX XXXXX

Made in the Netherlands by
Technivorm B.V.
Industrieweg 20 3958VR Amerongen
www.technivorm.com | info@technivorm.com

Registered SMITDESIGN
patents internationally applied for

Pour l'enregistrement et les demandes de réparation de votre produit, le service à la clientèle pourrait vous demander le numéro d'article et le numéro de série. Ces renseignements se trouvent sur le produit, comme le montre l'image de gauche.

POUR NOUS JOINDRE

Courriel
support@moccamaster.com

Téléphone
855 662-2200

Aide en ligne
moccamaster.com/support

Heures ouvrables
Du lundi au vendredi,
de 8 h à 17 h (HNC)

Nous vous répondrons avec plaisir!

Garantie

Garantie limitée de 5 ans

Cette cafetière Moccamaster, excluant la verseuse et les pièces, est garantie par Moccamaster USA contre les défauts matériels et de fabrication au moment de la fabrication et pendant les périodes de garantie ci-dessous :

Cinq (5) ans à partir de la date d'achat d'une **NOUVELLE CAFETIÈRE** ;
Un (1) an à partir de la date d'achat d'une **CAFETIÈRE REMISE À NEUF**.

Si la cafetière est déclarée défectueuse après l'inspection de Moccamaster USA, elle sera réparée ou remplacée, au choix de Moccamaster USA, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est fourni, il est couvert par la garantie restante du produit d'origine, telle que décrite ci-dessus.

Cette garantie ne s'applique pas aux défauts découlant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, notamment une manipulation négligente, un manque de détartrage, un manquement à suivre les instructions du fabricant, d'une manipulation négligente, une modification, une altération ou une réparation non autorisée par Moccamaster USA. Si vous choisissez de faire réparer votre cafetière par quelqu'un d'autre qu'un employé d'un centre de services autorisé, **CETTE GARANTIE SERA AUTOMATIQUEMENT ANNULÉE**. Toute responsabilité se limite expressément à une somme égale au prix d'achat payé, et toutes les réclamations pour dommages-intérêts particuliers, dommages consécutifs ou indirects sont exclues par la présente.

Sauf mention contraire, Moccamaster USA n'offre aucune autre garantie, explicite ou implicite, quant à la qualité marchande ou à

l'adéquation de ses produits à un usage particulier. Moccamaster USA nie expressément toutes les garanties et conditions non mentionnées dans la garantie limitée. Moccamaster USA n'est pas responsable des réclamations effectuées par un tiers ou par l'acheteur ou l'utilisateur pour un tiers.

Cette garantie vous confère des droits légaux particuliers, et vous pourriez également bénéficier d'autres droits, selon l'endroit où vous résidez. Certains États ne permettent pas de limiter ou d'exclure des dommages consécutifs ou indirects, les limitations ou les exclusions ci-dessus pourraient donc ne pas s'appliquer à vous.

Si vous croyez que votre produit est défectueux, retournez-le à l'endroit où vous l'avez acheté (dans les 30 jours suivant l'achat) ou communiquez avec le service à la clientèle de Moccamaster USA à support@moccamaster.com ou en composant le 855 662-2200.

CONSERVEZ L'ORIGINAL DE VOTRE REÇU DE VENTE OU DE VOTRE FACTURE COMME PREUVE D'ACHAT À DES FINS DE GARANTIE.

Pour obtenir des services de réparation de produits hors garantie, visitez la page moccamaster.com.

Mesures de protection importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris celles qui figurent ci-dessous.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Déballiez la cafetière minutieusement. Retirez tous les matériaux d'emballage. Gardez l'emballage (plastique et carton) hors de portée des enfants.
- Confirmez que la tension de la cafetière correspond à votre tension de secteur. La cafetière doit être branchée à une prise avec mise à la terre de sécurité.
- Placez la cafetière sur une surface plane dans une pièce à l'abri du gel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne placez pas le cordon, les fiches ou la cafetière dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Cette cafetière ne doit pas être utilisée par des adultes ou enfants atteints d'un handicap physique, mental ou sensoriel ni par des personnes ne disposant pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'être supervisés ou renseignés sur l'utilisation de cette cafetière par une personne responsable de leur bien-être.
- **Débranchez la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez la cafetière refroidir avant de la nettoyer et avant d'insérer ou de retirer des pièces.**
- Ne faites pas fonctionner la cafetière si la fiche ou le cordon est endommagé. Ne l'utilisez pas non plus si elle fonctionne mal ou est endommagée. Retournez la cafetière aux installations de service autorisées les plus proches à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut causer des blessures ou un incendie.
- N'utilisez pas la cafetière dehors.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher une surface chaude.
- Ne placez pas la cafetière sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou un four chaud ou à proximité d'un tel appareil.
- Pour éteindre la cafetière, tournez l'interrupteur jusqu'à la position « ARRÊT », puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas la cafetière à une autre fin que celle pour laquelle elle a été conçue.
- Ne retirez pas le filtre-panier ni la verseuse pendant l'infusion.
- Ne versez pas d'autres liquides que de l'eau ou des produits nettoyants recommandés dans le réservoir d'eau.
- Mettez toujours tous les couvercles dans la bonne position, comme le montrent les images. Des brûlures pourraient survenir si ces pièces sont enlevées pendant les cycles d'infusion.
- **MISE EN GARDE :** Ne retirez pas le panneau au bas de la cafetière, au risque d'annuler la garantie. Aucune pièce réparable par l'utilisateur ne se trouve à l'intérieur. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé seulement.

VERSEUSE EN VITRE

- La verseuse en verre a été conçue pour être utilisée avec cet appareil.
- Ne placez pas une verseuse chaude sur une surface froide.
- Ne placez jamais la verseuse sur une flamme nue, une cuisinière chaude ou une autre source de chaleur.
- N'utilisez pas une verseuse fissurée ou une carafe dont les poignées sont desserrées.
- Ne nettoyez pas la verseuse avec des nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier ou d'autres matériaux semblables.
- Ne placez jamais la verseuse dans un four ou un micro-ondes.
- **LA VERSEUSE NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

Mesures de protection importantes

VERSEUSE ISOTHERME

- N'utilisez pas la verseuse isotherme pour conserver des produits laitiers ou des aliments pour bébé, car ils pourraient tourner s'ils restent chauds pendant longtemps.
- Ne l'utilisez pas non plus pour conserver des boissons gazeuses.
- Ne transportez pas la verseuse à l'horizontale ou à l'envers, car il pourrait y avoir des fuites. Utilisez le couvercle de voyage spécial pour la transporter.
- **MISE EN GARDE** : Ne buvez pas directement à la verseuse isotherme. Le liquide de la verseuse pourrait être très chaud.
- Ne placez jamais la verseuse isotherme sur un rond de cuisson chaud ou tiède, sur une cuisinière à gaz ou sur une autre source de chaleur.
- Ne placez jamais la verseuse dans un four ou un micro-ondes.
- Ne nettoyez pas la verseuse avec des nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier ou d'autres matériaux semblables.
- **LA VERSEUSE NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

	MISE EN GARDE	
RISQUE D'INCENDIE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. NE PAS OUVRIR.		
MISE EN GARDE. POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE. AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL DE SERVICE AUTORISÉ.		

AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser pour la première fois votre nouvelle cafetière, ou si elle n'a pas été utilisée depuis un certain temps, nous recommandons de rincer d'abord le réservoir d'eau.

CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation est court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchements pouvant survenir avec un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge électrique, les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins égales à celles de la cafetière. La rallonge électrique doit être dotée

d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. La rallonge ne doit pas pendre du comptoir ou de la surface afin que des enfants ne puissent pas la tirer et que personne ne puisse trébucher.

RECOMMANDATIONS ENVIRONNEMENTALES

Veillez jeter le filtre et le marc de café en les déposant dans un bac de matières organiques ou un tas de compost. Si ces options ne sont pas offertes, vous pouvez jeter les filtres et le marc dans les déchets ménagers normaux. Par souci de l'environnement, veuillez recycler de façon responsable.

