



# MOCCAMASTER

HANDMADE

FOR THE REAL TASTE OF COFFEE!



## INSTRUCTIONS FOR USE

[www.technivorm.com](http://www.technivorm.com)

## CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE OF THE WORLD'S FINEST FILTER COFFEE BREWER!



Gerard Clement-Smit  
Founder of the company  
and designer of the products.

### Handmade in the Netherlands

The Technivorm Moccamaster factory is centrally located in the heart of the Netherlands and serves customers all over the world.

The philosophy of the inventor, Gerard Clement-Smit, to produce high-quality, long-lasting and reliable products, has been guiding the manufacturing of every coffeemaker since 1964. Even today, each coffee brewer is handmade and individually tested in a live situation, using only the finest materials available. Energy efficiency and recyclability play an important role in the design of each Technivorm Moccamaster Coffeemaker.

### WHAT'S IMPORTANT WHEN SELECTING A COFFEE BREWER?

- Temperature (200° F)
- Saturation Time (4 to 6 minutes)
- Warranty (5 year)
- Reliability
- Longevity
- Cleanability

### THE MOCCAMASTER STANDS OUT!

The Technivorm Moccamaster Coffeemaker's advanced brewing technique has earned certifications from the Specialty Coffee Associations of America and Europe (SCAA & SCAE) as well as the European Coffee Brewing Center (ECBC) Seal of Approval.

The ECBC approved seal is only awarded to products that have passed the extensive quality control and laboratory testing of the Norwegian Coffee Association. Technivorm Moccamaster is the only manufacturer with ECBC approval for all its household machines.

Good-looking, high-tech coffee brewers with fancy features do not necessarily brew better coffee. Only coffee brewers that make "the perfect cup," in compliance with the association's strict standards and regulations, are approved.



## WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Check to see if the voltage of the machine matches your main voltage. The machine must be plugged into a socket with safety ground.
- Place the machine on a flat surface in a frost-free room.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place cord, plugs, or brewer in water or other liquids.
- This machine is not fit for use by people (including children) with physical, mental or sensory disabilities, or a lack of knowledge or experience, unless supervised or instructed regarding the use of this machine by a person who is responsible for their safety.
- **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 brewer with a damaged cord or plug or if the brewer malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Using an accessory not recommended by the manufacturer may cause injury or fire.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn power control to "off" position, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not remove brew-basket or carafe while brewing.
- Do not pour any liquids other than water or recommended cleaning product into water reservoir.
- Always place the lids in the correct position as shown in the descriptive image. Scalding may occur if any of these parts are removed during brewing cycles.
- Unwrap the coffee maker with care and remove all packaging materials. Keep packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children.
- **WARNING:** Do not remove bottom panel of brewer; doing so will void warranty. No user serviceable parts inside. Repair must be done by authorized personnel only.

## HOUSEHOLD TYPE

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING

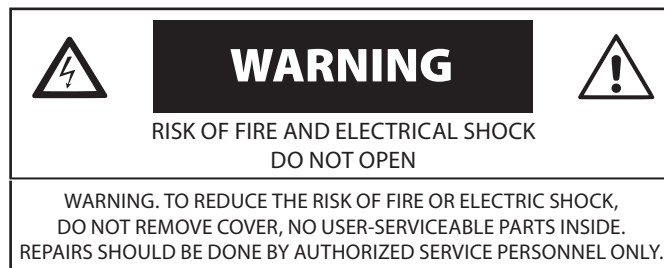
### Glass Carafe

- The glass carafe is designed for use with this appliance.
- Do not set a hot carafe on a cold surface. Never place carafe over open flame or hot range cook-top or other heat source.
- Do not use a cracked carafe or a carafe with loose handles.
- Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads or similar materials.
- Never place the carafe in an oven or microwave.
- **NOT DISHWASHER SAFE.**

### Thermal Carafe

- Do not use the thermal carafe for storing dairy products or baby food, as these will curdle if kept hot for a longer period of time.
- Do not use for carbonated beverages.
- Do not transport the carafe in a horizontal or upside-down position as it can lead to leakage. Use the special transport lid.
- Do not drink directly from the thermal carafe! Liquid from the carafe may be very hot.
- Never place the thermal carafe onto a hot/warm cooking ring, gas cooker or other heat sources.
- Never place the carafe in an oven or microwave.
- Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads or similar materials.
- **NOT DISHWASHER SAFE.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



This symbol alerts you to the risk of fire or electric shock in the accompanying message.



This symbol alerts you to important operating and service instructions.

## **BEFORE YOU USE**

Before using your new coffee brewer for the first time, or if the machine has not been used for some time, we recommend first rinsing the water receptacle. Fill the coffee brewer with cold water and operate once or twice without any coffee.

## **POWER SUPPLY CORD**

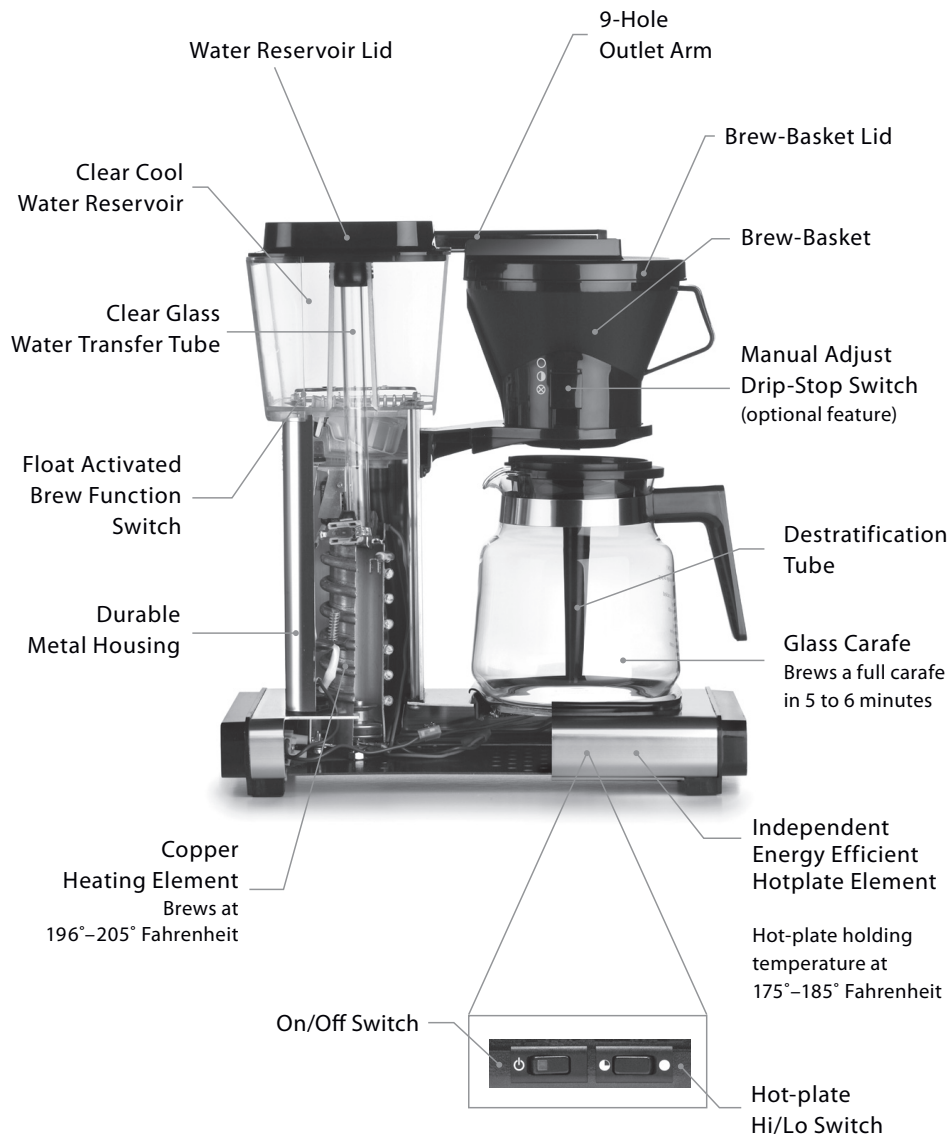
The short power supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the rating of the coffee brewer. The extension cord must be a grounding type 3 cord. The extension cord should be arranged so it doesn't drape over the counter or table top where it can be pulled over by children or tripped over.

## **ENVIRONMENTAL RECOMMENDATIONS**

- Please discard the filter and coffee grounds by disposing them in an organic waste container or compost heap. If not available, you may dispose of filters and grounds in normal household waste.
- For environmental concerns, please recycle responsibly.

# MOCCAMASTER

## PARTS



**OPTIONAL FEATURE:**  
Auto shut-off at 100 minutes.

**NOTE:** Model shown is the Moccamaster KB-741AO.  
The features on your **Moccamaster** may differ slightly.

## Brew-Basket

- The Moccamaster manual-adjust brew-basket has three settings:

**Open** For brewing a full pot of coffee, 6–10 cups. This setting manually allows for normal water flow over coffee grounds.

**½ Open** For brewing a ½ pot of coffee (2–5 cups) or for use with brewing tea. This setting manually slows the drip to allow for longer saturation time.

**Closed** Stops flow of coffee if you want a quick cup before brew cycle is complete (NOT recommended). This setting manually stops the flow to allow for a longer saturation time. **This option will allow for overflow if not watched closely!** This setting also stops coffee drips at end of brew cycle for emptying the brew-basket.



## Hot-Plate Temperature Switch

- Glass carafe models: The hot-plate temperature switch is explained with a full circle and a ¾ circle which maintains a holding temperature between 175-185° F degrees. Models without selection switch automatically hold at 180° F.



## Locking the (optional) footplate in place

- Tilt coffee brewer backwards slightly.
- Hook footplate's vertical rim into the cut away opening, then lower brewer. Footplate is now locked in place.
- Place the thermal carafe on the footplate, so it presses the white button on the inner base.



## Destratification Tube

- The glass carafe with the destratification tube lid and the thermal carafe "Brew-Thru-Lid" make stirring of the coffee unnecessary before serving resulting in a warmer, pre-mixed brew.



## Brew-Thru-Lid

- Scientifically designed for minimum heat loss and maintains perfect temperature while brewing.
- Mixes coffee automatically while brewing.
- Simply brew and pour—do not remove lid.
- Easy to clean.

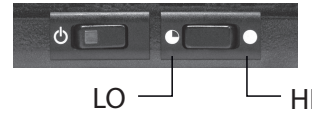


# DIRECTIONS FOR USE

1. **Power switch should be in the off position.**
2. **Position 9-hole outlet arm as shown in the diagram.**
  - Attach snugly to the silicone gasket at the top of the cool water reservoir.
3. **Fill cool water reservoir to the desired level, with fresh filtered or bottled cool water. Replace cool water reservoir lid.**
  - Reservoir is marked with the number of European cups: 4 oz. each.
4. **Place filter in brew-basket.**
  - Place a standard #4 white paper filter into the brew-basket.
5. **Add the appropriate amount of coffee.**
  - For a full 10 cups, we recommend 6 level scoops (2 Tbsp each).
  - The SCAA approved industry standard for the perfect cup is 2 tablespoons to every 6 oz. of water.
  - We caution against the use of a gold mesh reusable filter; they tend to retain coffee oils and clog very quickly, resulting in an overflow of the brew-basket and filter.
6. **Place brew-basket on bracket, position outlet arm over center of brew-basket.**
  - For manual adjust brew-basket models, adjust slide to open position.
  - **CAUTION: Brew-basket will overflow in a closed position.**
  - Replace brew-basket lid.
  - **CAUTION: Scalding may occur if any of these parts are removed during brew cycle.**
7. **Carafe placement:**
  - Place the glass carafe, with lid, on the hot-plate.
  - Place thermal carafe, with the "brew-thru-lid" in brew position beneath the brew-basket bracket. (Carafe should be placed to depress the white button). We recommend warming the thermal carafe with hot water before use.

**8. Switch the power switch to the “on” position.**

- Thermal carafe model: The orange light will illuminate when the thermal carafe is placed properly against the white button.
- Glass carafe models with a hot-plate adjustable switch:  
Set hot-plate switch to the HI position, lower when pot reaches ½ full, or if you prefer a less warm holding temperature.



**9. The brew process will quickly begin; water will be brought to a boil, rising through the brewer across the outlet arm and into the brew-basket. Brew process is complete in 4 – 6 minutes.**

**10. We recommend disposing of coffee grounds once brew cycle is complete.**

- For models with adjustable brew-baskets: Move the slide to closed position prior to emptying.

**11. The brewer should be switched off after use.**

- Thermal carafe models:
  - The heating element is not receiving power unless the water reservoir is full, engaging the flow-switch, and the white button is depressed; the only power consumption is at the power switch itself, resulting in a very energy-efficient brewer.
- Glass carafe models:
  - Should be turned off when hot-plate use is no longer desired.
  - Optional Auto-off models will automatically shut off in 100 minutes.

**Now enjoy a perfect cup of coffee, brewed to industry standards with your new Technivorm Moccamaster!**

***Coffee tastes best immediately after brewing!***

# CLEANING & MAINTENANCE

## Basic Cleaning

- Clean the brewer regularly with a moist cloth and wipe dry. After each use, hand wash the carafe and brew-basket with mild detergent. Rinse thoroughly. Carafe is not dishwasher safe. Thermal carafe coffee oil stains may be removed by placing a small amount of dishwasher detergent and water in carafe and allowing it to soak overnight or we recommend the use of Cleancaf® by Urnex®.
- Do not submerge brewer in liquid.

## Descaling Your Brewer

- **Your coffee maker must be descaled regularly to maintain optimal performance.**
- When mineral deposits build up in the heating element of your Technivorm Moccamaster, it can clog the water flow and affect the brew temperature and saturation time. If not descaled regularly, the brewer can stop working.
- Descaling products are designed to break down the lime scale and mineral buildup inside your brewer to ensure consistent brewer functionality and great coffee. We recommend the use of Dezcal™ by Urnex® for descaling your brewer.
- Vinegar may not effectively descale your brewer and can be difficult to thoroughly rinse. Vinegar may also leave behind an odor that could affect future brews.
- Technivorm Moccamaster recommends descaling your brewer every 100 cycles (easily remembered after every box of 100-count filters) or a minimum of every 3 months.
- Cleaning powders are designed to remove coffee oils from the brew-basket, carafe, etc.
- After descaling, run two brew cycles with water.

## Anti-Frost Protection and Extended Storage Guidelines

- Turn the brewer off and remove the electrical plug from outlet.
- Remove the 9-hole outlet arm.
- Empty any remaining water within brewer by holding it upside down over the sink.
- Replace the 9-hole outlet arm before using the brewer again.

## ***Why is my brewer not heating to 200° F?***

The Technivorm Moccamaster Coffeemakers operate on the scientific principle of bringing water to a boil. It is this boiling action that causes the transfer of the water to the brew-basket. If the water is not heated to the boiling point, it will not move to the brew-basket. The brewer is designed to move the proper amount of water (40 oz.) in the correct amount of time (5 minutes). This is the correct water contact time needed for the proper extraction.

## ***What is the total brewing time for my Technivorm?***

The complete brewing cycle should take 4 – 6 minutes. However, if the coffee brewer is not descaled regularly, the scale/lime buildup could result in a slower brew time or simply cease functioning—the lights will be on, but the water transfer will not function until descaled with a product such as Dezcal™ by Urnex®.

## ***Why doesn't the Technivorm have a timer?***

A great cup of coffee starts with cool, fresh, filtered or bottled water and freshly ground or pre-ground packaged coffee to achieve the perfect cup. When water is left in water reservoir overnight, it is depleted of oxygen, which is essential to brewing a perfect cup of coffee.

**NOTE:** Technivorm Moccamaster is fast; it only takes 30 seconds to start the brew process, with completion in 4 – 6 minutes.

## ***Do the brewers automatically "shut off" after a set period?***

The glass carafe models with the Auto-off option will shut off at 100 minutes. Glass and thermal carafe models without this option will need to be manually shut off after each use.

**NOTE:** The heating element is not using power or activated except during the brew cycle when the water reservoir float switch is engaged.

## ***Why does this brewer have so many removable parts?***

Parts that come in contact with coffee have been designed to be removable for cleaning and replacement purposes. Clean equipment is critical to brewing good coffee.

## ***How do I order replacement parts?***

Contact your local retailer for parts, which may also be ordered online at [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts) or by calling Boyds Customer Service at 1.800.223.8211.

*See pages 14 –15 for replacement parts.*

# TROUBLE SHOOTING

The following table provides solutions for problems you may encounter as you use your Technivorm Moccamaster. If you do not find a solution to your specific problem, or the problem persists after troubleshooting, please contact Boyds Customer Service at 1.800.223.8211.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Brewer not working; lights not illuminated	Power supply	Check to ensure brewer is plugged into outlet.
Power light is on, but coffee maker is not working	Thermal carafe is not properly in place	Place carafe snugly against white button at base.
	Mineral buildup in heating element	See descaling instruction in manual.
Brew basket is overflowing*	Manual drip-stop is in closed position	Move switch on brew-basket to open position.
Thermal carafe is not keeping coffee hot	Defective thermal carafe	Contact authorized service center for replacement.
	Possible damage to carafe vacuum seal	
Hot-plate stays on after brewing is complete	Your brewer has manual power off switch	Manually turn power switch off. Some models have optional "auto-off" where power switch shuts off hot-plate in 100 minutes.
Coffee tastes weak or bitter	Incorrect amount of coffee used in brewing	To brew to SCAA Gold Cup Standard use 2 Tbsp. coffee for every 6 oz. cold water.
	Incorrect grind of coffee	Technivorm Moccamaster filtered drip grind should be on the coarser side. The grind affects the extraction of coffee solubles, which affects the flavor of your brewed coffee.
Brew cycle is taking more than 6 minutes to complete.	Coffee brewer needs to be descaled	See descaling instruction in manual.
Water dripping out very slowly.	The brewer may be clogged with mineral deposits and needs to be descaled	See descaling instruction in manual.
Glass tube in water reservoir is cloudy	Brewer needs to be descaled	See descaling instruction in manual.

\* **NOTE:** Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any or a combination of any of the following conditions: the use of too finely ground coffee, using two or more paper filters, using the gold mesh filter in conjunction with a paper filter or not properly cleaning oils or grounds from the gold mesh filter, or allowing coffee grounds to spill over the filter.

# MOCCAMASTER MODELS



Keep this booklet for future reference. Record the model and date code before using (located on the bottom of your brewer).  
**SAVE YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE.**

TYPE \_\_\_\_\_ PURCHASE DATE \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_ PURCHASE PRICE \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_ PURCHASE LOCATION \_\_\_\_\_

## THERMAL CARAFE



MODEL: KBT-741  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Manual Drip- Stop



MODEL: KBGT-741  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Auto Drip-Stop



MODEL: CDT  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Manual Drip-Stop



MODEL: CDGT  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Auto Drip-Stop



MODEL: KBTS-741  
CAPACITY: 8 cup, 1L  
FEATURES: Manual Drip-Stop

## GLASS CARAFE



MODEL: KB-741  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Manual Drip-Stop  
Manual Shut-off Power Switch  
2 Hot-plate Heat Settings



MODEL: KB-741-AO  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Manual Drip-Stop  
Auto Shut-off Power Switch  
2 Hot-plate Heat Settings



MODEL: KBG-741-AO  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: Auto Drip-Stop  
Auto Shut-off Power Switch  
2 Hot-plate Heat Settings



MODEL: K-741-AO  
CAPACITY: 10 cup, 1.25L  
FEATURES: No Drip-Stop  
Auto Shut-off Power Switch  
Non-adjustable Hot-plate Heat Settings

# REPLACEMENT PARTS

## CARAFES



Thermal Carafe  
for K and C models



Glass Carafe  
for K and KB models



Thermal Carafe  
for KBTS models



Glass Carafe  
for KBG models

## LIDS



Cool Water  
Reservoir Lid for  
all K models



Glass Carafe Lid with  
Destratification Tube  
for KBG models



Cool Water  
Reservoir Lid for  
all C models



Glass Carafe Lid with  
Destratification Tube  
for KB models



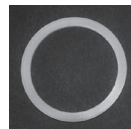
Thermal Carafe  
Brew-Thru-Lid for  
all K and C models



Glass Carafe  
Lid without  
Destratification Tube  
for K model



Thermal Carafe  
Travel Lid



Thermal Carafe  
Travel Lid Gasket

## **BREW-BASKET LIDS**



Brew-Basket Lid for all K models



Brew-Basket Lid for all C models

## **BREW-BASKETS**



Brew-Basket with manual-adjust drip-stop (for round base bracket)

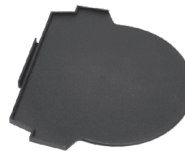


Brew-Basket with auto-adjust drip-stop (for rectangle base bracket)

## **MISCELLANEOUS**



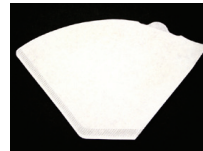
9-Hole Outlet Arm for all models



Optional Footplate for all Thermal Carafe models



Measuring Spoon (2 Tbsp)



Moccamaster #4 White Paper Filters (recommended), 100 count

### **AVAILABILITY · WHERE TO BUY**

Replacement parts are available through your local retailer,  
online at [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts)  
or through Boyds Customer Service at 1.800.223.8211

# WARRANTY



## 5-YEAR LIMITED WARRANTY

This Technivorm Moccamaster, except carafe, is warranted by US importer Boyd Coffee Company to be free from defects in materials and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one of the following warranty periods:

Five (5) years from the date of original purchase of a **NEW BREWER**.

One (1) year from the date of purchase of a **REFURBISHED BREWER**.

If brewer is proved defective upon inspection by Boyds, it will be repaired or replaced, at Boyds' option, without charge to customer. If replacement product is provided, it will assume the remaining warranty of the original product as described above.

This Warranty does not apply to any defect arising from a buyer or user's misuse of the product, negligence, lack of descaling, failure to follow Technivorm's instructions, negligent handling, modification, alteration or repair not authorized by Boyds. If you choose to have someone other than an authorized service center service your brewer, **THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID**. Any liability is expressly limited to an amount equal to the purchase price paid and all claims for special, incidental or consequential damages are hereby excluded.

Unless otherwise specified, Boyds makes no other warranty of any kind, expressed or implied as to the merchantability or fitness of any product for any particular purpose. Boyds expressly disclaims all warranties and conditions not stated in the limited warranty. Boyds is not liable for any claim made by a third party or made by you for a third party; the Technivorm warranty extends only to the original purchaser and is not transferable to anyone who obtains ownership of the product from the original purchaser at any time.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state. Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages so the above limitation or exclusion may not apply to you.

### **WARRANTY IS VALID ONLY WITH THE ORIGINAL PROOF OF PURCHASE RECEIPT.**

If you believe your product is defective, return it to your point of purchase (within first 30 days) or call Boyd's Customer Service at 1.800.223.8211 and request Return Merchandise Authorization (RMA). Send brewer postage pre-paid, along with proof of purchase and a letter explaining the nature of the claimed defect to:

**Boyd Coffee Company, 19730 NE Sandy Boulevard, Portland, Oregon  
97230 USA**

Please keep all packing materials and the original packing box to protect your brewer, should you need to transport it for service.

### **KEEP ORIGINAL SALES RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE FOR WARRANTY PURPOSES.**

#### **OUT OF WARRANTY PRODUCT SERVICE**

Call Boyd Coffee Company Customer Service: 1.800.223.8211



# MOCCAMASTER

ARTESANAL

¡EL VERDADERO SABOR DEL CAFÉ!



## INSTRUCCIONES DE USO

[www.technivorm.com](http://www.technivorm.com)

## ¡FELICIDADES POR SU COMPRA DE LA CAFETERA CON EL FILTRO MÁS FINO DEL MUNDO!



Gerard Clement-Smit  
Fundador de la compañía  
y diseñador de los productos.

### Manufacturado en Holanda

La fábrica de Technivorm Moccamaster se encuentra ubicada en el corazón de Holanda y da servicio a clientes de todo el mundo.

La filosofía del inventor, Gerard Clement-Smit, para crear productos de alta calidad, duraderos y confiables, ha dirigido la fabricación de cada cafetera desde 1964. Incluso hoy en día, cada cafetera se hace a mano y se prueba de forma individual en una situación real utilizando solo los materiales más finos disponibles. La

eficiencia energética y el reciclaje juegan un papel importante en el diseño de cada cafetera Technivorm Moccamaster.

### ¿QUÉ ES IMPORTANTE AL SELECCIONAR UNA CAFETERA?

- Temperatura (200° F/93.33° C)
- Confiablez
- Tiempo de saturación (4 a 6 minutos)
- Longevidad
- Limpieza
- Garantía

### ¡LA MOCCAMASTER SE DISTINGUE!

La técnica de preparación avanzada de la Technivorm Moccamaster ha obtenido certificaciones de las Specialty Coffee Associations of America and Europe (SCAA & SCAE/Asociaciones Especializadas de Café de América y Europa), así como el sello de aprobación del European Coffee Brewing Center (ECBC/Centro Europeo de Preparación de Café).

El sello aprobado de ECBC se otorga solo a productos que han aprobado las extensivas pruebas de control de calidad y de laboratorio de la Norwegian Coffee Association (Asociación Noruega de Café). Technivorm Moccamaster es el único fabricante con la aprobación del ECBC para todos sus aparatos domésticos.

Las cafeteras con mejor apariencia y de alta tecnología con botones llamativos no necesariamente hacen el mejor café. Sólo están aprobadas las cafeteras que hacen "la taza perfecta," de acuerdo con las normas y reglamentos estrictos de la asociación.



## AL UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD BÁSICAS, INCLUYENDO LO SIGUIENTE:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Revise si el voltaje de la máquina coincide con el de su voltaje principal. La máquina se debe conectar en un enchufe con conexión a tierra de seguridad.
- Coloque la máquina en una superficie plana en un lugar sin hielo.
- No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas y las perillas.
- No coloque los cables, conexiones o la cafetera en agua u otros líquidos.
- Esta máquina no es apropiada para que la utilice gente (incluyendo niños) con discapacidades físicas, mentales o sensoriales, o con falta de conocimiento o experiencia, a menos que una persona responsable de su seguridad lo supervise e instruya sobre el uso.
- **Desconéctela cuando no esté en uso o antes de la limpieza. Déjela enfriar antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarla.**
- No utilice la cafetera con un cable o conexión dañados, o si la cafetera funciona mal o si está dañada de algún modo. Devuelva al aparato a las instalaciones del centro de servicio autorizado más cercano para que la revisen, reparen o ajusten.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede provocar lesiones o un incendio.
- No la utilice en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque la superficie caliente.
- No la coloque en o cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Para desconectarla, coloque el control de encendido en la posición "off" (apagado), después retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
- No quite el portafiltros o la garrafa mientras se está haciendo el café.
- No vierta un líquido que no sea agua ni productos de limpieza no recomendados en el depósito del agua.
- Coloque siempre las tapas en la posición correcta como se muestra en la imagen descriptiva. Pueden ocurrir quemaduras si se quita cualquiera de estas piezas durante los ciclos de preparación de café.
- Desenvuelva la cafetera con cuidado y retire todos los materiales de empaque. Mantenga el empaque (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** No retire el panel inferior de la cafetera, si lo hace, anulará la garantía. No hay piezas reparables por el usuario adentro. La reparación la debe realizar sólo el personal autorizado.

## TIPO DE UNIDAD DOMÉSTICA

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE SU USO

### Garrafa de vidrio

- La garrafa de vidrio está diseñada para utilizarse con este aparato.
- No coloque la garrafa caliente en una superficie fría. No coloque nunca la garrafa en una flama abierta o en una superficie de cocina u otra superficie caliente.
- No utilice una garrafa estrellada o con agarraderas flojas.
- No limpie la garrafa con limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de hierro o materiales similares.
- No coloque nunca la garrafa en un horno o microondas.
- **NO ES APTA PARA LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.**

### Garrafa térmica

- No utilice la garrafa térmica para guardar productos lácteos o comida de bebé, ya que se pueden cuajar si se conservan calientes por mucho tiempo.
- No la utilice para bebidas carbonatadas.
- No transporte la garrafa en posición horizontal o hacia arriba, ya que puede gotear. Utilice la tapa de transporte especial.
- ¡No beba directamente de la garrafa térmica! El líquido de la garrafa puede estar muy caliente.
- No coloque nunca la garrafa en una hornilla caliente/tibia, en una estufa de gas o en otras fuentes de calor.
- No coloque nunca la garrafa en un horno o microondas.
- No limpie la garrafa con limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de hierro o materiales similares.
- **NO ES APTA PARA LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



El símbolo lo pone sobre aviso del riesgo de incendio o de descarga eléctrica en el mensaje anexo.



El símbolo lo pone sobre aviso de las instrucciones operativas y de servicio importantes.

## ANTES DE SU USO

Antes de utilizar su nueva cafetera por primera vez, o si no se ha utilizado por algún tiempo, le recomendamos primero enjuagar el depósito de agua. Llene la cafetera con agua fría y hágala funcionar sin café una o dos veces.

## CABLE ELÉCTRICO

El cable eléctrico corto se proporciona para reducir riesgos que se generan por enredarse en o tropezarse con un cable más largo. Si se utiliza el cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan alta como la de la cafetera. El cable eléctrico debe ser trifásico.

Se debe acomodar de modo que no cuelgue del mostrador o de la parte superior de la mesa, donde lo pueden jalar los niños o se puede caer.

**IMPORTANTE:** Esta cafetera está equipada con una conexión especial, la cual en caso de daño se debe reemplazar con una conexión equivalente. Esta la puede obtener con su distribuidor de Technivorm.

## RECOMENDACIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE

- Deseche el filtro y los restos del café en un contenedor de desperdicios orgánico o en una pila de composta. Si no está disponible, puede tirar los filtros y los residuos en un depósito doméstico común.
- Por cuestiones del medio ambiente, recicle de forma responsable.

# MOCCAMASTER

## PIEZAS



**NOTA:** El modelo que se muestra es el Moccamaster KB-741AO. Las funciones de su **Moccamaster** pueden diferir ligeramente.

## Portafiltros

- El portafiltros de ajuste manual de la Moccamaster tiene tres configuraciones:



### Abierto

Para preparar una garrafa completa de café, de 6 a 10 tazas. Esta configuración permite de forma manual un flujo de agua normal sobre los granos de café.



### Abierto parcialmente

Para preparar media garrafa de café (de 2 a 5 tazas) o para utilizarse en la preparación de té. Esta configuración retrasa de forma manual el goteo para permitir un tiempo de saturación mayor.



### Cerrado

Detiene el flujo del café si desea una taza rápida antes de que termine el ciclo de preparación (NO recomendado). Esta configuración detiene de forma manual el flujo para permitir un tiempo de saturación mayor. **¡Con esta opción se derramará el café si no se le presta atención!** Esta configuración también detiene el goteo del café al final del ciclo de preparación para vaciar el portafiltros.

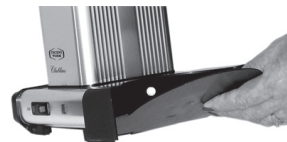
## Interruptor de temperatura de la placa caliente

- Modelos de garrafas de vidrio: El interruptor de temperatura de la placa caliente se muestra con un círculo completo y un círculo de  $\frac{3}{4}$  que mantiene una temperatura entre 175 a 185° F (79.4 a 85° C). Los modelos sin interruptor de selección conservan la temperatura a 180° F (82.2° C).



## Acople la plataforma (opcional) en su lugar

- Inclíne la cafetera ligeramente hacia atrás.
- Ganche el borde vertical de la plataforma en la abertura, después baje la cafetera. La plataforma está ahora en su lugar.
- Coloque la garrafa térmica en la plataforma, y así presione el botón blanco en la base interna.



## Tubo de destratificación

- La garrafa de vidrio con la tapa del tubo de destratificación y la garrafa térmica "Café a través de la tapa" hacen que el café se mezcle de forma innecesaria antes de servir generando una preparación más tibia y premezclada.



## Café a través de la tapa

Diseñada de manera científica para una pérdida mínima de calor y mantiene la temperatura perfecta mientras se prepara el café.

- Mezcla el café automáticamente mientras lo prepara.
- Simplemente prepare y sirva sin quitar la tapa.
- Fácil de limpiar.

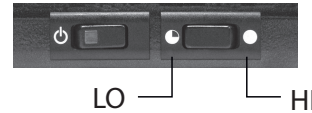


# INSTRUCCIONES PARA SU USO

1. El interruptor de encendido debe estar en la posición de apagado.
2. Coloque el brazo de conexión de 9 orificios como se muestra en el diagrama.
  - Fije de forma ajustada al empaque de silicón en la parte superior del depósito de agua fría.
3. Llene el depósito al nivel deseado, con agua fresca o de bote. **Cambie la tapa del depósito de agua fría.**
  - El depósito está marcado con la cantidad europea de tazas: 4 oz. cada taza.
4. Coloque el filtro en el portafiltros.
  - Coloque un filtro de papel blanco #4 estándar en el portafiltros.
5. Agregue la cantidad adecuada de café.
  - Para 10 tazas, le recomendamos 6 cucharas al ras (2 cucharas cada una).
  - La norma industrial aprobada por la SCAA para la taza perfecta es de 2 cucharas a cada 6 oz. de agua.
  - Los ponemos sobre aviso en el uso del filtro reusable de malla dorada, ya que tienden a retener aceites del café y lo tapan muy rápido causando un flujo excesivo en el portafiltros y en el filtro.
6. Coloque el portafiltros en el soporte y el brazo de conexión en el centro del portafiltros.
  - Para los modelos con portafiltros de ajuste manual, ajuste el interruptor en la posición de abierto.
  - **PRECAUCIÓN: El portafiltro tendrá flujo excesivo en la posición de cerrado.**
  - Cambie la tapa del portafiltros.
  - **PRECAUCIÓN: Pueden ocurrir quemaduras si cualquiera de estas piezas se quita durante el ciclo de preparación.**
7. Colocación de la garrafa:
  - Coloque la garrafa de vidrio con la tapa en la placa caliente.
  - Coloque la garrafa térmica con la tapa tipo "café a través de la tapa" en posición de preparación bajo el soporte del portafiltros. (La garrafa se debe de colocar para presionar el botón blanco). Le recomendamos calentar la garrafa térmica con agua caliente antes de usarla.

**8. Coloque el interruptor de encendido en "on" (Encendido).**

- Modelo de garrafa térmica: La luz naranja se encenderá cuando la garrafa térmica se coloque correctamente contra el botón blanco.
- Modelos de la garrafa de vidrio con un interruptor de placa térmica ajustable: Coloque el interruptor de la placa caliente en HI (Alta), bájelo cuando la garrafa se llene a la mitad (½) o si prefiere una temperatura menos caliente.



**9. El proceso de preparación comenzará rápidamente, el agua comenzará a hervir y pasará por la cafetera a través del brazo de conexión hacia el portafiltros. El proceso de preparación de café dura de 4 a 6 minutos.**

**10. Le recomendamos desechar los granos de café una vez que el ciclo de preparación haya terminado.**

- Para modelos con portafiltros ajustable: Mueva hacia la posición de cerrado antes de vaciar.

**11. La cafetera se debe apagar después de utilizarse.**

- Modelos de garrafa térmica:
  - El elemento térmico no recibe energía a menos que el depósito de agua esté lleno, activando el interruptor de flujo y con el botón blanco presionado, el único consumo de energía es en el mismo interruptor de encendido, generando así una cafetera con mucha eficiencia energética.
- Modelos de garrafas de vidrio:
  - Se debe apagar cuando ya no se desee utilizar la placa caliente.
  - Los modelos de apagado automático opcional se apagan en 100 minutos.

**¡Ahora disfrute de una perfecta taza de café, preparado de acuerdo a las normas de la industria con su nueva Technivorm Moccamaster!**

***¡El café sabe mejor si lo toma inmediatamente después de que esté listo!***

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Limpieza básica

- Limpie la cafetera de forma regular con un trapo húmedo y seque. Después de cada uso, lave a mano la garrafa y el filtro con detergente suave. Enjuague bien. La garrafa no es apta para lavavajillas automático. Las manchas de aceite del café de la garrafa térmica se pueden quitar colocando una pequeña cantidad de detergente para platos y agua en la garrafa y dejándola en remojo toda la noche, o le recomendamos utilizar Cleancaf® by Urnex®.
- No sumerja la cafetera en líquidos.

## Eliminación de sarro de su cafetera

- **Debe desoxidar su cafetera con frecuencia para conservar un rendimiento óptimo.**
- Cuando se acumulan depósitos minerales en la parte que hace hervir de su Technivorm Moccamaster, puede obstruir el agua y afectar la temperatura del café y el tiempo de saturación. Si no la desoxida con frecuencia, puede dejar de funcionar.
- Los productos para eliminar el sarro están diseñados para deshacer las acumulaciones blanquecinas y de minerales dentro de su cafetera y así asegurar una funcionalidad consistente de la misma y un buen café. Le recomendamos utilizar Dezcal™ by Urnex® para eliminar el sarro de su cafetera.
- El vinagre no es muy eficaz para desoxidar su cafetera y puede ser difícil de enjuagar. Además, puede dejar un olor que podría afectar las siguientes preparaciones.
- Technivorm Moccamaster le recomienda que elimine el sarro de su cafetera cada 100 ciclos (es más fácil de recordar como: cada caja de 100 filtros) o un mínimo de cada 3 meses.
- Los polvos limpiadores están diseñados para quitar los aceites del café de los portafiltros, de las garrafas, etc.
- Después de eliminar el sarro, realice dos ciclos de preparación de café con agua.

## Lineamientos para la protección contra heladas y el almacenamiento prolongado

- Apague la cafetera y desconéctela.
- Quite el brazo de conexión de 9 orificios.
- Vacíe cualquier agua restante que haya dentro de la cafetera sosteniéndola al revés sobre el fregadero.
- Cambie el brazo de conexión de 9 orificios antes de usar la cafetera de nuevo.

## ***¿Por qué mi cafetera no calienta a 200° F (93.3° C)?***

Las cafeteras Technivorm Moccamaster operan sobre el principio científico de hacer hervir el agua. La acción de hervir es la que provoca la transferencia del agua al portafiltros. Si el agua no llega al punto de ebullición, no se moverá al portafiltros. La cafetera está diseñada para mover la cantidad adecuada de agua (40 oz.) en el tiempo adecuado (5 minutos). Este es el tiempo correcto de contacto con el agua que se necesita para la extracción apropiada.

## ***¿Cuál es el tiempo total de preparación para mi Technivorm?***

El ciclo de preparación completo dura de 4 a 6 minutos. Sin embargo, si no se desoxida con frecuencia la cafetera, las acumulaciones podrían generar un tiempo de preparación más lento o simplemente podría dejar de funcionar, las luces estarán encendidas, pero la transferencia del agua se activará hasta que se desoxide con un producto como Dezcal™ by Urnex®.

## ***¿Por qué la Technivorm no tiene un cronómetro?***

Una gran taza de café comienza con agua fría, fresca, filtrada o de bote y un paquete de café recién molido o premolido para lograr la taza perfecta. Cuando se deja el agua en el depósito toda la noche, se termina el oxígeno, el cual es esencial para preparar una taza perfecta de café.

**NOTA:** La Technivorm Moccamaster es rápida; el proceso de preparación comienza en tan solo 30 segundos y dura de 4 a 6 minutos.

## ***¿Las cafeteras se "apagan" automáticamente después de un periodo determinado?***

Los modelos con garrafa de vidrio con opción de apagado automático se apagarán en 100 minutos. Los modelos sin esta opción se necesitarán apagar de forma manual después de cada uso.

**NOTA:** El elemento térmico no utiliza energía ni se activa, excepto durante el ciclo de preparación cuando el interruptor del flotador del depósito de agua se activa.

## ***¿Por qué esta cafetera tiene muchas piezas removibles?***

Las piezas que tienen contacto con el café se diseñaron para ser removibles al momento de limpiarse y con fines de reemplazo. El equipo de limpieza es importante para preparar un buen café.

## ***¿Cómo ordeno piezas de reemplazo?***

Contacte a su vendedor local para solicitar las piezas, mismas que se pueden pedir en línea en [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts) o llamando a Servicio al Cliente de Boyds al 1.800.223.8211.

*Ver las piezas de reemplazo en las páginas 14 y 15.*

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La siguiente tabla proporciona soluciones para problemas que se pudiera encontrar al utilizar su Technivorm Moccamaster. Si no encuentra una solución a su problema específico, o si el problema persiste después de la resolución de problemas, contacte a Servicio al Cliente de Boyds en el 1.800.223.8211.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La cafetera no funciona; las luces no prenden	Fuente de energía	Revise para asegurarse de que la cafetera está conectada en el tomacorriente.
La luz de encendido está iluminada, pero la cafetera no funciona	La garrafa térmica no está bien colocada en su lugar	Coloque la garrafa y ajústela contra el botón blanco en la base.
	Acumulación de minerales en el elemento térmico	Vea las instrucciones para eliminar el sarro en el manual.
El portafiltros se está desbordando*	El punto de goteo manual está en la posición de cerrado	Mueva el interruptor del portafiltros a la posición de abierto.
La garrafa térmica no mantiene el café caliente	Garrafa de café defectuosa	Contacte al centro de servicio autorizado para obtener un reemplazo.
	Posible daño en el sello de vacío de la garrafa	
La placa caliente se queda encendida después de que termina la preparación	Su cafetera tiene un interruptor de apagado manual	Apague el interruptor de forma manual. Algunos modelos tienen "apagado automático" opcional y la placa caliente se apaga en 100 minutos.
El café sabe aguado o amargo	Se utilizó una cantidad incorrecta de café en la preparación	Para preparar de acuerdo al uso de la Norma Gold Cup de SCAA 2 cucharas de café por cada 6 oz. de agua fría.
	Molido inadecuado del café	El molido debe ser del lado áspero. El molido afecta la extracción de los elementos solubles del café, que a su vez afectan el sabor de su café preparado.
El ciclo de preparación tarde más de 6 minutos en terminar.	Necesita eliminar el sarro de la cafetera	Vea las instrucciones para eliminar el sarro en el manual.
El goteo del agua es muy lento.	La cafetera se puede tapar con depósitos de minerales y se necesita eliminar el sarro.	Vea las instrucciones para eliminar el sarro en el manual.
El tubo de vidrio del depósito de agua está turbio	Necesita eliminar el sarro de la cafetera	Vea las instrucciones para eliminar el sarro en el manual.

\* **NOTA:** La obstrucción y atascamiento de agua y/o café en el portafiltros se puede presentar en cualquiera o en una combinación de las siguientes condiciones: el uso de café de molido muy fino, el uso de dos o más filtros de papel, el uso de filtro de malla dorada en conjunto con el filtro de papel o mala limpieza de aceites o granos del filtro de malla dorada, o permitir el exceso de granos de café en el filtro.

Conserve este folleto para futura referencia. Registre el modelo y el código de la fecha antes de usarla (ubicados en la parte inferior de su cafetera).  
**GUARDE SU COMPROBANTE DE COMPRA.**

TIPO \_\_\_\_\_ FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

MODELO \_\_\_\_\_ PRECIO DE COMPRA \_\_\_\_\_

NÚMERO DE SERIE \_\_\_\_\_ PURCHASE LOCATION \_\_\_\_\_

## GARRAFA TÉRMICA



MODELO: KBT-741  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo manual



MODELO: KBGT-741  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo automático



MODELO: CDT  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo manual



MODELO: CDGT  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo automático



MODELO: KBT5-741  
 CAPACIDAD: 8 tazas, 1 litro  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo manual

## GARRAFA DE VIDRIO



MODELO: KB-741  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo manual  
 Interruptor de apagado manual  
 2 configuraciones de calor para la placa caliente



MODELO: KB-741-AO  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo manual  
 Interruptor de apagado automático  
 2 configuraciones de calor de la placa caliente



MODELO: KBG-741-AO  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Punto de goteo automático  
 Interruptor de apagado manual  
 2 configuraciones de calor para la placa caliente



MODELO: K-741  
 CAPACIDAD: 10 tazas, 1.25 litros  
 CARACTERÍSTICAS:  
 Sin punto de goteo automático  
 Interruptor de apagado manual  
 Placa caliente no ajustable  
 Configuraciones de calor

# PIEZAS DE REPUESTO

## GARRAFAS



Garrafa térmica para los modelos K y C



Garrafa de vidrio para modelos K y KB



Garrafa térmica para modelos KBTS



Garrafa de vidrio para modelos KBG

## TAPAS



Tapa de depósito de agua fría para los modelos K



Tapa de garrafa de vidrio con tubo de destratificación para los modelos KBG



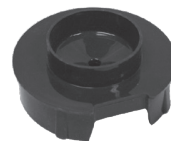
Tapa de depósito de agua fría para los modelos C



Tapa de garrafa de vidrio con tubo de destratificación para los modelos KB



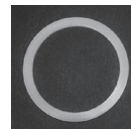
Garrafa térmica para Café a través de la tapa para todos los modelos K y C



Tapa de garrafa de vidrio sin tubo de destratificación para los modelos K



Tapa de viaje para garrafa térmica



Empaque de tapa de viaje para garrafa térmica

## TAPAS DE PORTAFILTRO



Tapa de portafiltro para todos los modelos K



Tapa de portafiltro para todos los modelos C

## PORTAFILTROS



Portafiltro con punto de goteo de ajuste manual (para soporte con base redonda)

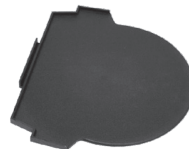


Portafiltro con punto de goteo de ajuste automático (para soporte con base rectangular)

## VARIOS



Brazo de conexión de 9 orificios para todos los modelos



Plataforma opcional para todos los modelos con garrafa térmica



Cuchara medidora (2 cucharas)



Filtros de papel blancos Moccamaster #4 (recomendados), 100 piezas

### DISPONIBILIDAD - DÓNDE COMPRAR

Las piezas de repuesto están disponibles con su vendedor local, en línea en [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts) o a través de Servicio al Cliente de Boyds en el 1.800.223.8211



## GARANTÍA LIMITADA DE 5 AÑOS

El importador estadounidense Boyd Coffee Company garantiza que la Technivorm Moccamaster, excepto la garrafa, está libre de defectos en los materiales y en la mano de obra en el momento de su fabricación y aparece dentro de uno de los siguientes periodos de garantía:

Cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de una **NUEVA CAFETERA**.

Un (1) año a partir de la fecha de compra de una **CAFETERA RESTAURADA**.

Si, bajo la supervisión de Boyds, se comprueba que la cafetera está defectuosa, se reparará o reemplazará a opción de Boyds sin cargo al cliente. Si se reemplaza el producto, asumirá la garantía restante del producto original como se describió anteriormente.

Esta garantía no aplica para ningún defecto que surja si el comprador o usuario hace mal uso del producto, por negligencia, falta de eliminación de sarro, por no seguir las instrucciones de Technivorm, manejo negligente, modificación, alteración o reparación no autorizadas por Boyds. Si decide que alguien que no sea el centro de servicio autorizado le de servicio a su cafetera, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ O SE CANCELARÁ DE FORMA AUTOMÁTICA**. Toda responsabilidad está limitada de forma expresa a una cantidad igual al precio de compra que se pagó y todos los reclamos por daños especiales, incidentales o consecuenciales se excluyen en este medio.

A menos que se especifique lo contrario, Boyds no hace otra garantía de ningún tipo, expresa o implícita, en cuanto a la comercialización o adecuación de algún producto por ningún propósito en particular. Boyds renuncia de forma expresa a toda garantía y condición que no se establezca en la garantía limitada. Boyds no se hace responsable por ninguna reclamación hecha por un tercero o por usted para un tercero, la garantía de Technivorm se extiende sólo a los compradores originales y no es transferible a nadie que haya obtenido la propiedad del producto por parte del comprador original en algún momento.

Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos legales que varían de estado a estado. Algunos estados no permiten la limitación o exclusión de daños incidentales o consecuenciales, de modo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique para usted.

### **LA GARANTÍA ES VÁLIDA SÓLO CON EL RECIBO DE COMPRA ORIGINAL.**

Si cree que su producto está defectuoso, devuélvalo al punto de compra (dentro de los siguientes 30 días) o llame a Servicio al Cliente de Boyd al 1.800.223.8211 y solicite la Autorización de Devolución de Mercancía (RMA). Envíe la cafetera de forma prepagada, junto con el recibo de compra y una carta explicando la naturaleza del defecto que se reclama a:

**Boyd Coffee Company, 19730 NE Sandy Boulevard, Portland, Oregon 97230 Estados Unidos**

Conserve todos los materiales de empaque y la caja original para proteger su cafetera si necesita transportarla para darle servicio.

**CONSERVE EL RECIBO DE VENTA ORIGINAL COMO PRUEBA DE COMPRA PARA FINES DE GARANTÍA.**



# MOCCAMASTER

FABRIQUÉ À LA MAIN

POUR PRÉSERVER LE VRAI GOÛT DU CAFÉ!



**MODE D'EMPLOI**

[www.technivorm.com](http://www.technivorm.com)

## MERCI D'AVOIR CHOISI CETTE CAFETIÈRE L'UNE DES MEILLEURES AU MONDE !



Gerard Clement-Smit  
Fondateur de l'entreprise  
et concepteur des produits.

### Fabriqué à la main aux Pays-Bas

L'usine Technivorm Moccamaster se situe au cœur des Pays-Bas et sert ses clients partout dans le monde.

La philosophie de l'inventeur, Gerard Clement-Smit, est de fabriquer des produits de haute qualité, durables et fiables, et a guidé les méthodes de fabrication de chaque cafetière produite depuis 1964. Même aujourd'hui, chaque cafetière est fabriquée à la main et testée individuellement dans une situation en temps réel, en utilisant uniquement les meilleurs matériaux disponibles. L'efficacité

énergétique et la recyclabilité constituent des facteurs importants dans la conception de chaque cafetière Technivorm Moccamaster.

### QUELS SONT LES FACTEURS IMPORTANTS LORS DU CHOIX D'UNE CAFETIÈRE?

- Température (93° C)
- Fiabilité
- Temps de saturation (4 à 6 minutes)
- Longévité
- Aptitude au nettoyage
- Garantie

### LA MOCCAMASTER SE DÉMARQUE DE LA CONCURRENCE!

La technique d'infusion avancée de la cafetière Technivorm Moccamaster a obtenu des certifications des associations SCAA et SCAE (Associations of America and Europe), ainsi que le sceau d'approbation du centre ECBC (European Coffee Brewing Center).

Le sceau d'approbation ECBC est uniquement attribué aux produits ayant été soumis avec succès au contrôle de qualité étendu et aux tests de laboratoire de l'Association norvégienne pour le café. Technivorm Moccamaster est le seul fabricant ayant reçu l'approbation ECBC pour l'ensemble de ses appareils domestiques.

Les cafetières esthétiques, intégrant une haute technologie et dotées de boutons sophistiqués ne préparent pas nécessairement un meilleur café. Seules les cafetières qui produisent « la tasse parfaite » conformément aux normes et règlements très stricts de l'association sont approuvées.



## LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE APPLIQUÉES, NOTAMMENT:

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à votre tension secteur. L'appareil doit être branché sur une prise dotée d'une mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane dans une pièce hors gel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne plongez pas le cordon, les fiches ou la cafetière dans l'eau ou d'autres liquides.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou d'un manque de connaissances ou d'expérience, sauf si cette utilisation s'effectue sous la supervision et l'assistance d'une personne responsable de leur sécurité.
- **Débranchez l'appareil de la prise en cas de non-utilisation et avant de procéder à son nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.**
- N'utilisez pas la cafetière avec un cordon ou une fiche endommagé ou si la cafetière présente des dysfonctionnements ou est endommagée. Renvoyez l'appareil au service de maintenance agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut causer des blessures ou provoquer un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou reposer sur une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique, ou sur un four chaud.
- Pour déconnecter l'appareil, mettez d'abord l'interrupteur sur arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'employez jamais un appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Ne retirez pas le panier d'infusion ou la carafe pendant l'infusion.
- Ne versez pas de liquides autres que de l'eau ou un produit de nettoyage recommandé dans le réservoir d'eau.
- Toujours placer les couvercles dans la position appropriée, comme dans l'illustration. Le retrait de ces pièces pendant les cycles d'infusion crée un risque de brûlure.
- Déballez la cafetière avec précaution et retirez tous les matériaux d'emballage. Maintenez les éléments d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez pas le panneau inférieur de la cafetière; cela annulerait la garantie. Il n'y a aucune pièce réparable par utilisateur à l'intérieur de cet appareil. La réparation doit être confiée uniquement à des techniciens qualifiés.

# MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER À L'UTILISATION

### Carafe en verre

- La carafe en verre est conçue pour une utilisation avec cet appareil.
- Ne placez pas une carafe brûlante sur une surface froide. Ne placez pas une carafe sur une flamme ouverte, une table de cuisson chaude ou toute autre source de chaleur.
- Évitez d'utiliser une carafe fissurée ou dont les poignées sont desserrées.
- Évitez de nettoyer la carafe avec des produits de nettoyage abrasifs, des tampons de laine d'acier ou des produits similaires.
- Ne placez jamais la carafe dans un four ou un four à micro-ondes.
- **NE METTEZ JAMAIS L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE.**

### Carafe isotherme

- N'utilisez pas la carafe isotherme pour des produits laitiers ou des aliments pour bébé, ceux-ci vont cailler s'ils y sont conservés pendant une période prolongée.
- N'utilisez pas la carafe pour des boissons gazeuses.
- Ne transportez pas la carafe en position horizontale ou renversée, une fuite pourrait se produire. Utilisez le couvercle de transport spécial.
- Ne buvez pas directement à même la carafe isotherme! Le liquide sortant de la carafe peut être brûlant.
- Ne placez jamais la carafe isotherme sur une zone de cuisson chaude, un brûleur à gaz ou toute autre source de chaleur.
- Ne placez jamais la carafe dans un four ou un four à micro-ondes.
- Évitez de nettoyer la carafe avec des produits de nettoyage abrasifs, des tampons de laine d'acier ou des produits similaires.
- **NE METTEZ JAMAIS L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ce symbole vous avertit du risque d'incendie ou d'électrocution dans le message associé.



Le symbole désigne des instructions d'utilisation et de service importantes.

## AVANT TOUTE UTILISATION

Avant la première utilisation de la cafetière, ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de d'abord rincer le réceptacle d'eau. Remplissez la cafetière d'eau froide et procédez à un ou deux cycles d'utilisation sans café.

## CORDON D'ALIMENTATION

Le court cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque de faire trébucher une personne sur un cordon plus long ou de provoquer un étranglement. Si une rallonge est employée, les caractéristiques techniques de la rallonge doivent être au moins équivalentes à celles de la cafetière. La rallonge doit être un cordon 3 broches avec prise de terre.

La rallonge doit être placée de manière à ne pas pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table où elle risquerait d'être saisie par un enfant ou de provoquer un trébuchement.

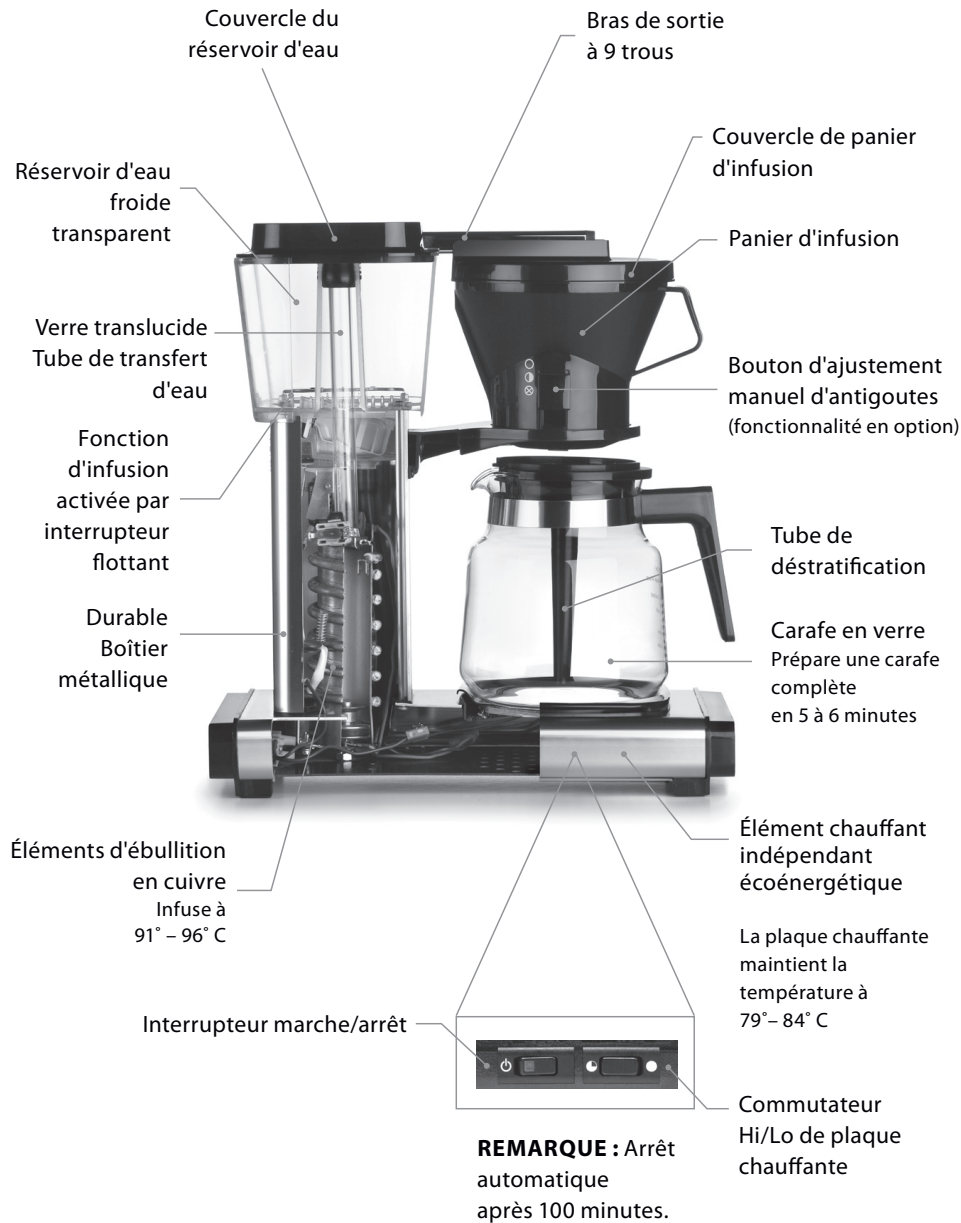
**IMPORTANT :** Cette cafetière est équipée d'une fiche spéciale, qui en cas de dommage doit être remplacée par une fiche correspondante. Celle-ci peut être obtenue chez votre distributeur Technivorm.

## RECOMMANDATIONS ENVIRONNEMENTALES

- Veuillez jeter le filtre et le marc de café en les mettant au rebut dans un contenant de déchets organiques ou un tas de compost. Si ces solutions ne sont pas accessibles, vous pouvez jeter les filtres et le marc de café avec les ordures ménagères ordinaires.
- Pour respecter l'environnement, veuillez recycler de façon responsable.

# MOCCAMASTER




## PIÈCES



**REMARQUE :** Le modèle présenté est le Moccamaster KB-741AO.  
Les fonctionnalités sur votre appareil **Moccamaster** peuvent différer légèrement.

## Panier d'infusion

- Le panier d'infusion à ajustement manuel Moccamaster a trois réglages :

-  **Ouvert** Pour la préparation d'une cafetière pleine, 6 à 10 tasses. Ce réglage manuel permet un débit normal d'eau sur la mouture de café.
-  **Mi-ouvert** Pour la préparation d'une demi-cafétière (2 à 5 tasses) ou pour l'infusion de thé. Ce réglage manuel ralentit le goutte-à-goutte pour permettre une période de saturation plus longue.
-  **Fermé** Arrête le débit du café si vous souhaitez obtenir une tasse rapidement avant la fin du cycle d'infusion (PAS recommandé). Ce réglage manuel ralentit le débit pour permettre une période de saturation plus longue. **Cette option crée une possibilité de débordement si l'appareil n'est pas bien surveillé!** Ce réglage arrête aussi le goutte-à-goutte du café à la fin du cycle de saturation pour vider le panier d'infusion.



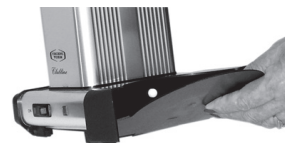
## Commutateur de température de la plaque chauffante

- Modèle à carafe en verre : Le commutateur de température de la plaque chauffante comporte les symboles de cercle complet et de  $\frac{3}{4}$  de cercle, permettant d'obtenir une température de maintien comprise entre 79,5 et 85° C. Les modèles sans commutateur de sélection assurent une température de maintien de 82° C.



## Verrouillage en place de la plaque de base (en option)

- Inclinez la cafetière légèrement vers l'arrière.
- Accrochez le bord vertical de la plaque de base sur l'ouverture découpée, puis abaissez la cafetière. La plaque de base est maintenant verrouillée en position.
- Placez la carafe isotherme sur la plaque de base, de façon qu'elle appuie sur le bouton blanc de la base interne.



## Tube de déstratification

- La carafe en verre avec le couvercle du tube de déstratification et la carafe isotherme « Brew-Thru-Lid » rendent inutile l'agitation du café avant le service ce qui permet d'obtenir une infusion plus chaude, pré-mixée.

## Couvercle Brew-Thru-Lid

- Spécialement conçu pour minimiser la perte de chaleur et maintenir une température parfaite pendant l'infusion.
- Mélange le café automatiquement pendant l'infusion.
- Il suffit d'infuser et de verser, sans retirer le couvercle.
- Facile à nettoyer.

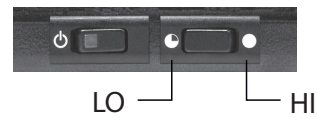


# MODE D'EMPLOI

1. **L'interrupteur doit être en position Arrêt.**
2. **Positionnez le bras de sortie à 9 trous comme indiqué dans le diagramme.**
  - Fixez fermement la rondelle d'étanchéité en silicone en haut du réservoir d'eau froide.
3. **Remplissez le réservoir d'eau froide au niveau souhaité, avec de l'eau fraîche filtrée ou en bouteille. Remettez en place le couvercle du réservoir d'eau froide.**
  - Le nombre de tasses est repéré sur le réservoir : 4 onces chacune.
4. **Placez le filtre dans le panier d'infusion.**
  - Placez un filtre papier blanc n°4 standard dans le panier d'infusion.
5. **Ajoutez la quantité appropriée de café.**
  - Pour 10 tasses pleines, nous recommandons 6 mesures rases (2 cuillerées à table chacune).
  - Le standard approuvé par la SCAA pour la tasse parfaite est de 2 cuillerées à table pour 6 onces d'eau.
  - Nous vous mettons en garde contre l'utilisation des filtres à treillis réutilisables; ils ont tendance à piéger les huiles du café et à s'obstruer très rapidement, ce qui provoque un débordement du panier d'infusion et du filtre.
6. **Placez le panier d'infusion sur le support, positionnez le bras de sortie au-dessus du centre du panier d'infusion.**
  - Pour le réglage manuel des modèles à panier d'infusion, ajustez la glissière en position ouverte.
  - **ATTENTION : le panier d'infusion déborde en position fermée.**
  - Remettez en place le couvercle du panier d'infusion.
  - **ATTENTION : Le retrait de ces pièces pendant les cycles d'infusion crée un risque de brûlure.**
7. **Positionnement de la carafe :**
  - Placez la carafe en verre, avec le couvercle, sur la plaque chauffante.
  - Placé la carafe isotherme, avec le couvercle « brew-thru-lid » en position d'infusion sous le panier d'infusion. (La carafe doit être placée de manière à enfoncer le bouton blanc). Nous recommandons de réchauffer la carafe isotherme avec de l'eau chaude avant son utilisation.

**8. Mettez l'interrupteur en position « marche ».**

- Modèle avec carafe isotherme : Le voyant orange s'allume lorsque la carafe isotherme est placée correctement contre le bouton blanc.
- Les modèles avec carafe en verre et commutateur de réglage de la plaque chauffante : Réglez le commutateur de la plaque chauffante sur la position HI, plus bas lorsque le contenant n'est qu'à moitié plein, ou si vous préférez une température de maintien moins chaude.



**9. Le processus d'infusion commence rapidement; l'eau est amenée au point d'ébullition, monte dans la cafetière, emprunte le bras de sortie et passe dans le panier d'infusion. Le processus d'infusion s'exécute en 4 à 6 minutes.**

**10. Nous recommandons de jeter la mouture de café une fois le cycle d'infusion terminée.**

- Pour les modèles équipés de paniers-filtres réglables : Poussez la glissière en position fermer avant de vider.

**11. L'appareil doit être mis hors tension après utilisation.**

- Modèles avec carafe isotherme :
  - L'élément chauffant ne reçoit pas de courant tant que le réservoir d'eau n'est pas plein, ce qui engage l'interrupteur de débit, et que le bouton blanc n'est pas enfoncé; la seule consommation de courant s'effectue au niveau de l'interrupteur, ce qui permet d'obtenir une cafetière vraiment écoénergétique.
- Modèle à carafe en verre :
  - L'appareil doit être mis hors tension lorsque l'utilisation de la plaque chauffante n'est plus requise.
  - Les modèles avec mise à l'arrêt automatique en option s'arrêtent après 100 minutes.

**Profitez maintenant d'une tasse de café parfaite, infusée selon les normes du marché avec votre nouvelle cafetière Technivorm Moccamaster!**

*Le café a un goût optimal immédiatement après l'infusion!*

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de base

- Nettoyez l'appareil régulièrement avec un chiffon humide, puis essuyez pour sécher l'appareil. Après chaque utilisation, lavez à la main la carafe et le panier d'infusion avec un détergent doux. Rincez abondamment. La carafe ne peut pas passer au lave-vaisselle. Les taches de café sur la carafe isotherme peuvent être éliminées en mettant une petite quantité de savon pour lave-vaisselle et d'eau dans la carafe, et en laissant tremper toute la nuit, sinon nous recommandons l'utilisation de Cleancaf® par Urnex®.
- Ne plongez pas la cafetière dans du liquide.

## Détartrage de la cafetière

- **Votre cafetière doit être détartrée régulièrement pour maintenir des performances optimales.**
- Lorsque que des dépôts minéraux se forment dans l'élément d'ébullition de votre Technivorm Moccamaster, ils peuvent diminuer le débit d'eau et affecter la température d'infusion ainsi que le temps de saturation. Si l'appareil n'est pas détartré régulièrement, la cafetière peut tomber en panne.
- Les produits de détartrage sont conçus pour éliminer les dépôts calcaires et minéraux à l'intérieur de la cafetière pour garantir un fonctionnement constant et un excellent café. Nous recommandons l'utilisation de Dezcal™ par Urnex® pour le détartrage de la cafetière.
- Le vinaigre ne pourra pas efficacement détartrer votre cafetière et peut être difficile à rincer complètement. Le goût du vinaigre peut également s'imprégner et compromettre la qualité des futures infusions.
- Technivorm Moccamaster recommande de procéder à un détartrage de la cafetière tous les 100 cycles (correspondant à la consommation d'une boîte de 100 filtres) ou tous les 3 mois au minimum.
- Des poudres de nettoyage sont conçues pour éliminer les huiles de café du panier d'infusion, de la carafe, etc.
- Après détartrage, exécutez deux cycles d'infusion avec de l'eau.

## Instructions de protection antigel et de stockage prolongé

- Mettez la cafetière hors tension et retirez la fiche électrique de la prise.
- Retirez le bras de sortie à 9 trous.
- Videz l'eau restante dans la cafetière en la renversant au-dessus de l'évier.
- Remettez en place le bras de sortie à 9 trous avant de réutiliser la cafetière.

## ***Pourquoi ma cafetière ne chauffe-t-elle pas à 93 ° C?***

Les cafetières Technivorm Moccamaster fonctionnent en amenant l'eau à ébullition. C'est cette ébullition qui provoque le passage de l'eau dans le panier d'infusion. Si l'eau n'est pas chauffée au point d'ébullition, elle ne passe pas dans le panier d'infusion. L'appareil est conçu pour transférer la quantité appropriée d'eau (40 onces) dans la période prévue (5 minutes). C'est le temps de contact adéquat de l'eau pour assurer une extraction appropriée.

## ***Quel est le temps total d'infusion de mon Technivorm?***

Le cycle d'infusion complet dure entre 4 et 6 minutes. Cependant, si la cafetière n'est pas détartrée régulièrement, les dépôts de calcaire pourraient allonger le temps d'infusion ou simplement compromettre le bon fonctionnement de l'appareil, les voyants seront allumés, mais le transfert de l'eau ne fonctionnera pas tant qu'un détartrage n'aura pas été effectué avec un produit tel que Dezcal™ par Urnex®.

## ***Pourquoi le Technivorm n'a-t-il pas de minuterie?***

Pour faire une bonne tasse de café, il faut d'abord de l'eau fraîche, filtrée, ou de l'eau en bouteille, et du café fraîchement moulu ou pré-moulu pour produire la tasse parfaite. Lorsque l'eau est laissée dans le réservoir toute la nuit, elle s'appauvrit en oxygène, composant essentiel pour préparer une tasse de café parfaite.

**REMARQUE :** Technivorm Moccamaster est rapide; il lui faut seulement 30 secondes pour commencer le processus d'infusion, qui s'exécute en 4 à 6 minutes.

## ***La cafetière s'arrête-t-elle automatiquement après une période prédéfinie?***

Les modèles à carafe en verre avec l'option d'arrêt automatique s'arrêtent après 100 minutes. Les modèles à carafe en verre et isotherme non dotés de cette option doivent être arrêtés manuellement après chaque utilisation.

**REMARQUE :** L'élément chauffant n'utilise pas de courant et n'est pas activé en dehors du cycle d'infusion lorsque l'interrupteur flottant du réservoir d'eau est engagé.

## ***Pourquoi cette cafetière comporte-t-elle autant de pièces amovibles?***

Les pièces qui entrent en contact avec le café ont été conçues pour être amovibles à des fins de nettoyage et de remplacement. Un équipement propre est essentiel pour préparer un bon café.

## ***Comment commander des pièces de rechange?***

Contactez votre revendeur local pour obtenir des pièces, qui peuvent également être commandées en ligne à l'adresse [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts) ou en appelant le service clientèle de Boyds au 1.800.223.8211.

*Reportez-vous aux pages 14 –15 pour les pièces de rechange.*

# DÉPANNAGE

Le tableau suivant fournit des solutions pour les problèmes que vous pourriez rencontrer lors de l'utilisation de votre cafetière Technivorm Moccamaster. Si vous ne trouvez pas de solution à votre problème spécifique, ou si le problème persiste après dépannage, veuillez contacter le service à la clientèle Boyds au 1.800.223.8211.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La cafetière ne fonctionne pas; aucun voyant est allumé	Alimentation	Vérifiez que la cafetière est branchée sur une prise de courant.
Le voyant d'alimentation est allumé, mais la cafetière ne fonctionne pas	La carafe isotherme n'est pas correctement en place	Placez la carafe bien en appui contre le bouton blanc situé à la base.
	Dépôt de minéraux sur l'élément chauffant	Voir les instructions sur le détartrage dans le manuel.
Le panier d'infusion déborde*	L'antigouttes manuel est en position fermée	Déplacez le commutateur sur le panier d'infusion en position ouverte.
La carafe isotherme ne garde pas le café chaud	Carafe isotherme défectueuse	Contactez un centre de service agréé pour obtenir un remplacement.
	Il se peut que le joint d'étanchéité de la carafe soit endommagé	
La plaque chauffante reste allumée une fois l'infusion terminée	Votre cafetière comporte un interrupteur d'alimentation manuel	Mettez manuellement l'appareil hors tension. Certains modèles proposent une fonctionnalité d'arrêt automatique en option qui met automatiquement hors tension la plaque chauffante au terme d'une période de 100 minutes.
Le goût du café est fade ou amer	Une quantité incorrecte de café a été utilisée lors de l'infusion	Pour préparer une tasse conforme au standard SCAA Gold Cup, utilisez 2 cuillerées à table de café pour 6 onces d'eau froide.
	Mouture incorrecte du café	La mouture Technivorm Moccamaster filtrée doit être plutôt grossière. La qualité de la mouture affecte l'extraction des composants solubles du café, ce qui joue un rôle déterminant dans la saveur du café infusé.
Le cycle de préparation dépasse les 6 minutes.	La cafetière doit être détartrée	Voir les instructions sur le détartrage dans le manuel.
L'eau s'égoutte très lentement.	La cafetière peut être bouchée par des dépôts de minéraux et doit être détartrée	Voir les instructions sur le détartrage dans le manuel.
Le tube en verre dans le réservoir d'eau est voilé	La cafetière doit être détartrée	Voir les instructions sur le détartrage dans le manuel.

\* **REMARQUE** : L'engorgement et le reflux d'eau/café dans le panier-filtre peuvent être provoqués par l'une des conditions suivantes ou toute combinaison de celles-ci : l'utilisation de café trop finement moulu, l'emploi de plusieurs filtres papier, l'utilisation du filtre à treillis avec un papier filtre ou un nettoyage inapproprié des huiles ou des moutures du filtre à treillis, ou remontée de la mouture de café sur le filtre.

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement. Notez le modèle et le code de date avant toute utilisation (situés en bas de la cafetière).  
**CONSERVEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT.**

TYPE \_\_\_\_\_ DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_

MODÈLE \_\_\_\_\_ PRIX D'ACHAT \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_ LIEU D'ACHAT \_\_\_\_\_

## CARAFE ISOTHERME



MODÈLE : KBT-741  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes manuel



MODÈLE : KBGT-741  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes automatique



MODÈLE : CDT  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes manuel



MODÈLE : CDGT  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes automatique



MODÈLE : KBTS-741  
 CAPACITÉ : 8 tasses, 1L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes manuel

## CARAFE EN VERRE



MODÈLE : KB-741  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes manuel  
 Interrupteur de coupure automatique de l'alimentation  
 2 Paramètres de chaleur de la plaque chauffante



MODÈLE : KB-741-AO  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes manuel  
 Interrupteur de coupure automatique  
 2 réglages de chaleur de plaques chauffantes



MODÈLE : KBG-741-AO  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Antigouttes automatique  
 Interrupteur automatique de coupure de l'alimentation  
 2 réglages de chaleur de la plaque chauffante



MODÈLE : K-741  
 CAPACITÉ : 10 tasses, 1,25L  
 CARACTÉRISTIQUES :  
 Pas d'antigouttes  
 Interrupteur de coupure manuel de l'alimentation  
 Plaque chauffante non réglable  
 Paramètres de chaleur

# PIÈCES DE RECHANGE

## CARAFES



Carafe isotherme pour les modèles K et C



Carafe en verre pour les modèles K et KB



Carafe isotherme pour les modèles KBTS



Carafe en verre pour les modèles KBG

## COUVERCLES



Couvercle de réservoir d'eau froide pour tous les modèles K



Couvercle de carafe en verre avec tube de déstratification pour les modèles KBG



Couvercle de réservoir d'eau froide pour tous les modèles C



Couvercle de carafe en verre avec tube de déstratification pour les modèles KB



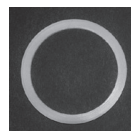
Couvercle Brew-Thru-Lid de carafe isotherme pour les modèles K et C



Couvercle de carafe en verre sans tube de déstratification pour le modèle K



Couvercle de voyage de la carafe isotherme



Joint du couvercle de voyage de la carafe isotherme

## COUVERCLES DE PANIER D'INFUSION



Couvercle de panier d'infusion pour tous les modèles K



Couvercle de panier d'infusion pour tous les modèles C

## PANIER D'INFUSION



Panier d'infusion avec antigouttes à réglage manuel (pour support de base rond)

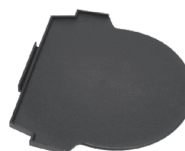


Panier d'infusion avec antigouttes à réglage automatique (pour support de base rectangulaire)

## DIVERS



Bras de sortie à 9 trous pour tous les modèles



Plaque de support pour tous les modèles de carafe isotherme



Cuillère de mesure (2 cuillerées à table)



Filtres papier blanc Moccamaster n°4 (recommandé), par 100

### DISPONIBILITÉ · OÙ ACHETER CE PRODUIT

Les pièces de rechange sont disponibles chez votre revendeur local, en ligne à l'adresse [www.boydscoffeestore.com/parts](http://www.boydscoffeestore.com/parts) ou par le biais du service à la clientèle Boyds au 1.800.223.8211



## GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

La carafe Technivorm Moccamaster est garantie par l'importateur américain Boyd Coffee Company contre tout défaut de main-d'oeuvre et de matériaux existant au moment de la fabrication et apparaissant au cours des périodes de garantie suivantes:

Cinq (5) ans à partir de la date d'achat initiale d'un **NOUVEL INFUSEUR**.

Un (1) an à partir de la date d'achat initiale d'un **INFUSEUR REMIS À NEUF**.

Si après inspection par Boyds la cafetière s'avère défectueuse, elle sera réparée ou remplacée, à la discrétion de Boyd, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est fourni, le reste de la période de garantie du produit d'origine s'y appliquera.

Cette garantie ne s'applique pas à tout défaut dû à la mauvaise utilisation du produit par le client, à une négligence, au manque de détartrage, au non-respect des instructions de Technivorm, à des conditions d'utilisation inappropriées, à des modifications ou des réparations non autorisées par Boyds. Si vous choisissez de confier l'entretien de la cafetière à une personne ne faisant pas partie d'un centre de service agréé, **CETTE GARANTIE SERA AUTOMATIQUEMEN ANNULÉE**. Toute responsabilité est expressément limitée à un montant égal au prix d'achat, et toutes les réclamations pour des dommages spéciaux, induits ou fortuits sont donc exclues.

Sauf indication contraire, Boyds n'apporte aucune autre garantie, explicite ou implicite, quant à la qualité marchande ou l'adéquation d'un produit à un usage particulier. Boyds décline expressément toutes les garanties et conditions non mentionnées dans cette garantie limitée. Boyds décline toute responsabilité pour toute réclamation effectuée par un tiers ou par vous pour un tiers ; la garantie Technivorm couvre uniquement l'acheteur d'origine et n'est pas transférable à quiconque acquiert à tout moment la propriété du produit de l'acheteur d'origine.

Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits légaux variant d'un état à l'autre. Certains états ne permettent pas la limitation ou l'exclusion de dommages incidents ou consécutifs, auquel cas la limitation ou l'exclusion ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à votre cas.

### **LA GARANTIE EST VALIDE UNIQUEMENT AVEC LA PREUVE D'ACHAT D'ORIGINE DU REÇU DE CAISSE.**

Si vous croyez que le produit est défectueux, renvoyez-le à votre point d'achat (au cours des 30 premiers jours) ou appelez le service à la clientèle de Boyd au 1.800.223.8211 et demandez un numéro d'autorisation de retour (RMA). Envoyez la cafetière port prépayé, avec une preuve d'achat et une lettre expliquant la nature du défaut constaté :

**Boyd Coffee Company, 19730 NE Sandy Boulevard, Portland, Oregon 97230 USA**

Veillez conserver tous les matériaux d'emballage et le carton d'emballage d'origine pour protéger la cafetière si vous deviez l'expédier pour une intervention de maintenance.

### **CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE COMME PREUVE D'ACHAT À DES FINS DE GARANTIE.**

#### **SERVICES POUR PRODUITS HORS GARANTIE**

Service clientèle de Call Boyd Coffee Company : 1.800.223.8211