

FOCUS

FOODSERVICE
A CROWN BRANDS COMPANY

CROWN SELECT



COFFEE MAKERS

Instruction Manual

| | |
|-------------------------------------|---|
| Important Safeguards..... | 2 |
| Instructions for Making Coffee..... | 3 |
| Helpful Hints..... | 5 |
| Cleaning Your Coffeemaker..... | 6 |
| Warranty..... | 7 |

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using your coffee maker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs or coffee maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to manufacturer for examination, repair or adjustment.
7. Use your coffee maker only for uses described in this booklet. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot burner, or in a heated oven.
11. Caution must be used when moving an appliance containing any hot liquid.
13. Make sure cover, coffee basket, percolating tube and cord are properly attached. Scalding may occur if lid is removed during brewing.
14. Remove and replace cover carefully



CAUTION

USE ONLY ON 110-120 VOLTAGE AC CURRENT

- NEVER RUN UNIT DRY Liquid must always cover inside bottom of unit to avoid damage.
- Never immerse base in water
- Clean coffee maker regularly.

WARNING! If cleaning instructions are not followed, operation of this unit may be seriously impaired.

- **Do not wash coffee maker parts in an automatic dishwasher.**
- Remove coffee basket and ground as soon as the brewing cycle is completed. This also helps maintain coffee flavor. Use coffee maker cover as a carrying tray when disposing of wet basket and coffee grounds.
- Before brewing a second pot, cool coffee maker by rinsing it thoroughly with cold water. If dripping occurs between the faucet and the coffee maker body, tighten the nut inside the coffee maker. If the dripping occurs from the faucet spout, tighten the faucet bonnet.

INSTRUCTIONS FOR MAKING COFFEE

These are recommended amounts only –coffee strength can be adjusted to personal taste by adding or subtracting from those quantities.

MEASURE WATER. Remove cover, coffee basket and percolating tube and fill coffee maker with fresh, cold water to desired fill line. Do not fill coffee maker past top fill line. Never use hot water to make coffee.

MEASURE COFFEE. Wet bottom coffee basket to prevent grounds from filtering into brewed coffee. Measure appropriate amount of Coffee (See chart) into coffee basket and set coffee basket on percolating tube. Position bottom of percolating tube into heating well, but **DO NOT FORCE IT.** Place cover on coffee maker (no separate plate is necessary since cover operates as water spreader).

Allow approximately 30 minutes, coffee is completely ready to serve. Voltage changes or variations in water temperature will affect brewing time. **NEVER MAKE LESS THAN THE MINIMUM CAPACITY OR MORE THAN THE MAXIMUM CAPACITY OF YOUR COFFEE MAKER. TWIST TO SECURE COVER.**

Before brewing, please cover on coffee maker and turn to secure in handle slots.

Note arrows on cover for correct turning. To remove cover, reverse procedure and lift. **BEGIN BREWING.** Plug cord into outlet. Signal light glows when coffee is ready to serve. After brewing, the coffee maker stops brewing automatically but will remain at serving temperature as long as coffee maker is connected to outlet. **SERVE.** Push lever down on the faucet and hold until cup is filled; release and it shuts off automatically. For continuous pouring (to fill large carafe or server), pull forward to “lock” into place. To stop, push back and return lever to regular serving position .

100-CUP MODEL

| Water Level | Measure of Ground Coffee |
|-------------|--------------------------|
| 100 cups | 6 ¼ cups |
| 80 cups | 5 cups |
| 60 cups | 4 cups |
| 40 cups | 2½ cups |

Do not make less than 40 or more than 100 cups of coffee at one time.

60-CUP MODEL

| Water Level | Measure of Ground Coffee |
|-------------|--------------------------|
| 60 cups | 3½ cups |
| 50 cups | 3 cups |
| 40 cups | 2½ cups |
| 30 cups | 2 cups |

Do not make less than 30 or more than 60 cups of coffee at one time.

INSTRUCTIONS FOR HEATING WATER FOR INSTANT BEVERAGES

Plain water may be heated in your coffeemaker for use with instant beverages. Simply fill the clean coffeemaker with cold water to the desired cup level, insert the stem and the clean, empty basket into position the same as for making coffee. Secure the cover in place and plug the coffeemaker in. If applicable, set the “ON/OFF” switch to “ON.” Heat the water until perking stops and the light on the base glows. Remove the cover, lift out the basket and stem with a hot pad, and replace the cover, making sure it is locked in place. Unplug the coffeemaker when less than 3 cups of water remain. The inside of the coffeemaker may darken after heating water, which is normal and does not affect the coffeemaker or the water heated.

Other than making coffee or heating water, no other liquid should be heated in the coffeemaker because damage to the heating unit can occur.

When the coffeemaker is used to heat water only, it must be cleaned well after each use in addition to special weekly cleaning with white distilled vinegar for removal of mineral deposits. If these deposits are not removed, pitting of the metal can occur and result in damage to the coffeemaker. See “Special Cleaning – Every Two Weeks” in this manual.

Improper cleaning of the coffeemaker, especially the heating unit well, will affect the performance, resulting in weak, lukewarm coffee and may even cause the coffeemaker to stop perking. To keep the coffeemaker working properly, it is very important to follow the regular and special cleaning instructions.

HELPFUL HINTS

- Never make less than the minimum or more than the maximum amount of coffee for your coffee urn.
- Do not use soft water, as flooding of the basket may occur.
- Use regular electric perk grind coffee or coffee ground for all coffeemakers for best results. Do not use drip or finely ground coffee as flooding of the coffee basket can occur. If grinding your own coffee beans, grind to medium coarseness for best results. Do not grind coffee too finely, powder-like, as this can cause the coffee basket to flood.
- **Do not** use paper filters in your basket. If you find that grounds are falling through, wet the basket before adding coffee grounds.
- Remove coffee basket with grounds as soon as the brewing cycle is completed. This also helps maintain the coffee flavor. Use the coffee maker cover as a carrying tray when disposing of wet grounds.
- If dripping occurs between the faucet and the coffeemaker body, tighten the nut inside the coffeemaker. If the dripping occurs from the faucet spout, tighten the faucet cap. Do not over tighten. If the faucet continues to drip or is damaged, contact customer service; see information on warranty page.
- Liquid must always cover the inside bottom of the appliance at all times. Falling below the minimum level could cause overheating and damage to internal components and will void the warranty.
- A small amount of smoke or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion or contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.
- Do not allow ground coffee to fall into the stem.
- If more coffee is immediately desired, partially fill the coffeemaker with cold water to reset the thermostat. Empty the water out of the coffeemaker, then repeat steps 3-9.

CLEANING YOUR COFFEEMAKER

1. Unplug the coffeemaker and allow it to cool. Drain any coffee out of the coffeemaker.
2. Wash the basket, stem, and cover in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse and dry. Coffee stains on the metal can be removed with a scouring pad. Plastic parts may be washed in the dishwasher, top rack only. Washing any aluminum parts in the dishwasher may cause them to discolor.
3. Clean the inside of the coffee maker by filling with warm water about one-third of its capacity. Add dish soap and wash with a sponge or cloth. Scour the heating unit well (where the stem fits) with the special cleaning tool provided and a scouring pad. Twist the pad inside the heating unit well to clean. **The heating unit well must be kept clean for coffeemaker to work properly.** Rinse with warm water after cleaning and dry.
4. Clean the outside of the coffeemaker with a damp cloth and dry with a soft cloth. Do not use abrasive metal scouring pads or cleansers on the outside of the coffeemaker because scratching will occur.

This appliance has no user serviceable parts.

SPECIAL CLEANING - EVERY TWO WEEKS

If coffeemaker is used daily, a special cleaning every 2 weeks, or every week if it is used for heating water, is necessary to thoroughly clean the heating unit well. If not kept clean, the coffeemaker will not work properly.

1. Fill the coffeemaker with 1 quart EACH of water and white distilled vinegar. (If a white mineral buildup has formed on the inside of coffeemaker, use an additional 2 cups of vinegar). Place the stem and empty basket in place and lock the cover onto the coffeemaker. If applicable, set the "ON/OFF" switch to "ON." Allow the coffeemaker to complete the perking cycle, then let stand for 20 minutes.
2. Turn "OFF" and unplug the cord from the outlet. Drain the coffeemaker and allow it to cool. Wash the inside and the parts following the regular cleaning instructions, *making sure to thoroughly clean the heating unit well.*

DO NOT USE BAKING SODA TO CLEAN THE COFFEEMAKER BECAUSE IT CAN DISCOLOR AND PIT THE METAL.

To Remove Discoloration: Inside of the coffeemaker can discolor when used for heating water, which is normal. To remove/lighten discoloration, fill coffeemaker with water to the level of discoloration (at least to the minimum cup level, but not past maximum cup level). Place stem and empty basket in place. For every 12 cups of water added to coffeemaker, add 2 teaspoons cream of tartar to basket. Secure cover onto coffeemaker, plug cord into coffemaker and then into outlet and allow coffeemaker to complete perk cycle. Let stand for 15 to 20 minutes or until discoloration is lightened. Unplug cord and drain coffeemaker. Allow to cool and follow general cleaning instructions

PRODUCT WARRANTY

Appliance 2 Year Limited Warranty

Crown Brands (“the Company”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for two (2) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company’s discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Service Department at (800) 968-3918, or e-mail us at csfoodservice@crown-brands.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. E-mail csfoodservice@crown-brands.com, over the phone by calling (800) 968-3918, or by writing to:

Crown Brands, LLC
Attn: Customer Service Dept.
300 Knightsbridge Parkway, Ste. 400
Lincolnshire, IL 60069

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like.

Your state/province’s sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

FOCUS

FOODSERVICE
A CROWN BRANDS COMPANY

CROWN SELECT



CAFETIÈRES

Manuel d'instructions

| | |
|---|---|
| Précautions Importantes | 2 |
| Instructions Pour la Préparation du Café..... | 3 |
| Astuces | 5 |
| Nettoyage de Votre Cafetière..... | 6 |
| Garantie | 8 |

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Toujours suivre les consignes de sécurité de base lorsque vous utilisez votre cafetière électrique, dont les consignes suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces lorsqu'elles sont chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous protéger des risques d'électrocution, ne submergez pas le cordon électrique, la fiche ou la cafetière dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Supervisez l'utilisation de l'appareil lorsqu'il est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez le cordon électrique de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon électriques sont endommagés, si l'appareil est défectueux ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Retournez l'appareil au fabricant afin qu'il examine, le répare ou l'ajuste.
7. Utilisez la cafetière seulement pour l'utilisation décrite dans ce livret. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut s'avérer dangereuse.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique être en contact avec des surfaces chaudes ou pendre le long de la table ou du comptoir.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud ou dans un four chauffé.
11. Soyez vigilant lorsque vous déplacez un appareil contenant un liquide chaud.
13. Assurez-vous que le couvercle, le panier à café, la tige de percolation et le cordon électrique sont fixés adéquatement. Il y a risque de brûlures graves si le couvercle est enlevé pendant le cycle d'infusion.
14. Enlevez et remplacez le couvercle délicatement.



MISE EN GARDE

N'UTILISEZ QU'UN COURANT CA DE 110-120

- NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL EN MARCHÉ LORSQU'IL EST VIDE.
Le liquide doit couvrir le fond de l'appareil en tout temps afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DE L'APPAREIL DANS L'EAU.
- NETTOYEZ LA CAFETIÈRE RÉGULIÈREMENT.

AVERTISSEMENT ! Si les instructions de nettoyage ne sont pas suivies, le fonctionnement de cet appareil pourrait être gravement altéré.

- **Les pièces de la cafetière ne vont pas au lave-vaisselle.**
- Enlevez le panier à café contenant le café moulu aussitôt que le cycle d'infusion est terminé. Cela aide aussi à garder la saveur du café intact. Utilisez le couvercle de la cafetière comme plateau lorsque vous jetez le café moulu infusé.
- Avant d'infuser un deuxième pot de café, rincez la cafetière à l'eau froide afin de la refroidir. Si du liquide s'égoutte entre le robinet et la cafetière, serrez l'écrou à l'intérieur de l'appareil. Si du liquide s'égoutte du robinet, serrez le chapeau du robinet.

GUIDE DE MESURES DU CAFÉ

Voici uniquement des quantités recommandées. L'intensité du café peut être ajustée selon les goûts personnels en ajoutant ou en soustrayant les quantités indiquées.

MESUREZ L'EAU. Enlevez le couvercle, le panier et la tige de percolation, puis remplissez la cafetière d'eau fraîche et froide jusqu'à la ligne de remplissage souhaitée. Ne dépassez pas la limite supérieure de remplissage. N'utilisez jamais de l'eau chaude pour remplir la cafetière.

MESUREZ LE CAFÉ. Mouillez le bas du panier à café afin d'éviter que le café moulu ne s'infiltre dans le café infusé. Mesurez la quantité de café nécessaire (voir tableau ci-dessous) et placez-la dans le panier à café. Placez ensuite le panier à café sur la tige de percolation. Placez la tige de percolation à l'intérieur du puits de chauffage. **N'ENFONCEZ PAS LA TIGE.** Placez le couvercle sur la cafetière (aucune plaque de séparation n'est requise puisque le couvercle sert à épandre l'eau).

Cela prend approximativement 30 minutes avant que le café ne soit prêt à servir. Différentes tensions et une variation de la température de l'eau peut influencer sur le temps d'infusion.

N'INFUSEZ JAMAIS UNE QUANTITÉ DE CAFÉ INFÉRIEURE À LA CAPACITÉ MINIMALE OU SUPÉRIEURE À LA CAPACITÉ MAXIMALE. TOURNEZ LE COUVERCLE POUR LE VERROUILLER.

Avant d'infuser, placez le couvercle sur la cafetière, puis tournez-le afin de l'insérer dans les fentes des poignées. Notez la position des flèches sur le couvercle et tournez-le dans le même sens. Inversez la procédure afin d'enlever le couvercle. **COMMENCEZ L'INFUSION.** Branchez la fiche du cordon électrique dans la prise. Le témoin lumineux s'allume lorsque le café est prêt. Une fois l'infusion terminée, la cafetière s'arrêtera automatiquement, mais gardera le café à la température de service tant et aussi longtemps qu'elle demeure branchée dans la prise. **SERVEZ.** Poussez le robinet vers le bas et tenez-le jusqu'à ce que la tasse soit remplie. Relâchez-le. L'écoulement s'arrêtera automatiquement. Pour un remplissage en continu (pour remplir de grandes carafes ou distributrices), tirez-le vers vous afin de le verrouiller en place. Afin d'arrêter le remplissage en continu, remettre le levier à sa position normale de service.

MODÈLE POUR 100 TASSES

| Niveau d'eau | Mesure de Café Moulu |
|--------------|----------------------|
|--------------|----------------------|

| | |
|------------|------------|
| 100 tasses | 6 ¼ tasses |
| 80 tasses | 5 tasses |
| 60 tasses | 4 tasses |
| 40 tasses | 2½ tasses |

Ne préparez pas moins de 40 ou plus de 100 tasses de café en une seule fois.

MODÈLE POUR 60 TASSES

| Niveau d'eau | Mesure de Café Moulu |
|--------------|----------------------|
|--------------|----------------------|

| | |
|-----------|-----------|
| 60 tasses | 3½ tasses |
| 50 tasses | 3 tasses |
| 40 tasses | 2½ tasses |
| 30 tasses | 2 tasses |

Ne préparez pas moins de 30 ou plus de 60 tasses de café en une seule fois.

INSTRUCTIONS POUR LE CHAUFFAGE D'EAU POUR LES BOISSONS INSTANTANÉES

Vous pouvez chauffer de l'eau ordinaire dans votre cafetière pour une utilisation avec des boissons instantanées. Remplissez simplement la cafetière propre avec de l'eau froide jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses désiré, insérez la tige, et le panier propre et vide dans la même position que pour la préparation du café. Fixez bien le couvercle en place puis branchez la cafetière. Le cas échéant, réglez l'interrupteur « ON/OFF » (marche/ arrêt) sur « ON » (marche). Faites chauffer l'eau jusqu'à l'arrêt de la percolation et l'allumage du voyant sur le socle. Retirez le couvercle, soulevez le panier et la tige à l'aide d'une manique, puis remettez le couvercle en place, en vous assurant qu'il est bien fixé. Débranchez la cafetière lorsqu'il reste une quantité d'eau inférieure à 3 tasses. L'intérieur de la cafetière peut fonder après avoir chauffé de l'eau; c'est tout à fait normal et cela n'affecte pas la cafetière ni l'eau chauffée.

À l'exception de la préparation du café et du chauffage d'eau, aucun autre liquide ne devrait être chauffé dans la cafetière car cela risque de détériorer l'élément de chauffage.

Lorsqu'une cafetière est utilisée pour chauffer de l'eau uniquement, celle-ci doit être bien nettoyée après chaque utilisation, en plus du nettoyage hebdomadaire spécial avec du vinaigre blanc distillé afin d'éliminer les dépôts minéraux. Si ces dépôts ne sont pas retirés, le métal risque d'être attaqué et une détérioration de la cafetière risque d'en résulter. Voir les « Nettoyage de Votre Cafetière » de ce livret.

Un mauvais nettoyage de la cafetière, en particulier de l'élément de chauffage, aura des répercussions sur sa performance, produisant un café au goût peu prononcé et fade, et risque même d'entraîner l'arrêt de la percolation par la cafetière. Pour conserver la cafetière en bon état de marche, il est très important de suivre les instructions de nettoyage ordinaire et particulier.

ASTUCES

- Ne jamais faire moins que la quantité minimale, ou "plus" que la quantité maximale de café pour votre urne à café.
- Ne pas utiliser d'eau douce car le panier pourrait couler.
- Pour obtenir le meilleur café, utiliser du café moulu ou pour percolateur avec toutes les machines à café. Ne pas utiliser de café finement moulu ou de café filtre car il pourrait couler du panier à café. Si vous moulez vos grains de café, et si vous voulez obtenir le meilleur café, moulez à grain moyen. Ne pas moule trop fin (type poudre) car le panier pourrait fuir.
- Ne pas utiliser de filtre à café en papier dans le panier. Si du marc de café passe au travers du panier, humidifiez le panier avant d'y mettre du café.
- Retirer le panier à café et le café moulu dès que le cycle de percolation est terminé. Vous favoriserez également la conservation de l'arôme du café. Utiliser le couvercle de la machine à café comme un plateau, lorsque vous jetez le café moulu humide.
- En cas de fuites entre le robinet et le corps de la machine à café, visser l'écrou à l'intérieur de la machine à café. En cas de fuites depuis le bec d'écoulement, visser le chapeau du robinet. Ne serrez pas trop. Si le robinet continue de couler ou s'il est endommagé, contacter le service clientèle; cf. informations sur la page de garantie.
- Le liquide doit toujours recouvrir le fond, à l'intérieur de l'appareil. Si le niveau minimal est dépassé, une surchauffe peut en survenir, également une détérioration des pièces internes, et la garantie en sera annulée.
- Une petite quantité de fumée ou une odeur peut être émise au moment de la chauffe, en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
- De petits bruits de dilatation ou de contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.
- Ne pas laisser le café moulu tomber dans la tige.

ASTUCES

- Si vous désirez immédiatement davantage de café, remplir partiellement la machine à café d'eau froide, pour remettre à zéro le thermostat. Vider l'eau de la machine à café et reprendre les étapes de 3 à 9.

NETTOYAGE DE VOTRE CAFETIÈRE

1. Débrancher la machine à café, et la laisser refroidir. Retirer tout café de la machine.
2. Nettoyer le panier, la tige et le couvercle dans de l'eau savonneuse chaude, à l'aide d'une éponge ou d'un torchon. Rincer et faire sécher. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer, pour retirer les tâches de café sur le métal. Les pièces en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais dans le bac supérieur uniquement. Les pièces en aluminium lavées dans un lave-vaisselle peuvent se décolorer.
3. Nettoyer l'intérieur de la machine à café, en remplissant d'eau chaude à un tiers de sa capacité. Ajouter de la poudre à vaisselle et laver avec une éponge ou un tissu. Récurer le puits de l'unité chauffante (où la tige rentre), à l'aide de l'outil nettoyeur spécial fourni et d'un tampon à récurer. Nettoyer le puits de l'unité chauffante en tournant le tampon à l'intérieur. **Il faut conserver le puits de l'unité chauffante bien propre, si l'on veut que la machine à café fonctionne correctement.** Rincer à l'eau chaude après nettoyage et faire sécher.
4. Nettoyer l'extérieur de la machine à café, à l'aide d'un tissu humide et faire sécher à l'aide d'un tissu doux. Ne pas utiliser de tampon à récurer abrasifs (en métal) ou de nettoyeurs, sur l'extérieur de la machine à café, car vous pourriez faire des rayures.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

NETTOYAGE PARTICULIER: TOUTES LES DEUX SEMAINES

Si la cafetière est utilisée quotidiennement, un nettoyage particulier toutes les 2 semaines ou chaque semaine si vous l'utilisez pour chauffer de l'eau, est nécessaire pour nettoyer de manière approfondie la canalisation de l'élément de chauffage. Si elle n'est pas maintenue propre, la cafetière ne fonctionnera pas correctement.

1. Remplissez la machine à café avec 1qt. (946mL) CHACUN d'eau et de vinaigre blanc. (Si une accumulation de calcaire s'est formée à l'intérieur de la cafetière, utilisez 2 mesures de vinaigre supplémentaires). Disposez la tige et le panier vide à leur place et verrouillez le couvercle sur la cafetière. Le cas échéant, réglez l'interrupteur « ON/OFF » (marche/ arrêt) sur « ON » (marche). Laissez la cafetière terminer le cycle de percolation, puis laissez reposer pendant 20 minutes.
2. Positionnez l'interrupteur sur « OFF » (arrêt) puis débranchez le cordon de la prise secteur. Videz la cafetière et laissez-la refroidir. Lavez ensuite l'intérieur et les pièces en suivant les instructions de nettoyage ordinaire, *en vous assurant de bien nettoyer l'élément de chauffage.*

N'UTILISEZ PAS DE SOUDE ALIMENTAIRE POUR NETTOYER LA CAFETIÈRE CAR CELA RISQUE DE LA DÉCOLORER ET DE FORMER DES PIQÛRES DANS LE MÉTAL.

Pour se Débarrasser de la Décoloration: L'intérieur de la machine à café peut perdre sa couleur si l'on utilise de l'eau chaude; c'est normal. Pour se débarrasser / faire partir partiellement la décoloration, remplir la machine à café d'eau, jusqu'au niveau de la décoloration (au moins au niveau d'une tasse au minimum, mais pas au-delà du maximum de tasses). Mettre la tige et le panier vide en place. Pour toutes 12 tasses d'eau ajoutées dans la machine à café, ajouter 2 cuillères à café de tartrate acide de potassium dans le panier. Fermer le couvercle, brancher la prise dans la machine à café puis dans la prise secteur, et laisser la machine à café suivre tout le cycle de percolation. Laisser reposer de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la décoloration soit moindre. Débrancher la prise et purger la machine à café. Laisser refroidir et suivre les instructions générales de nettoyage.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 2 An de l'Appareil

Crown Brands ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (2) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelle que façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (800) 968-3918, ou envoyer un e-mail à l'adresse csfoodservice@crown-brands.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. E-mail au csfoodservice@crown-brands.com, par téléphone en appelant au (800) 968-3918, ou en écrivant à:

Crown Brands, LLC
Attn: Customer Service Dept.
300 Knightsbridge Parkway, Ste. 400
Lincolnshire, IL 60069

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

FOCUS

FOODSERVICE
A CROWN BRANDS COMPANY

CROWN SELECT



CAFETERAS

Manual de instrucciones

| | |
|--|---|
| Precauciones Importantes..... | 2 |
| Instrucciones para Preparar Café | 3 |
| Consejos Prácticos..... | 5 |
| Cómo Limpiar Su Cafetera..... | 6 |
| Garantía..... | 8 |

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

SAVE THESE INSTRUCTIONS

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

Cuando use su cafetera eléctrica, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use los mangos o botones.
3. A fin de prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la cafetera en agua u otro líquido.
4. Supervise a los niños si utiliza la cafetera en presencia de ellos o si ellos mismos la usan.
5. Desenchufe la cafetera cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Déjela enfriar antes de colocar o quitar componentes.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Devuelva el aparato al fabricante para que sea revisado, reparado o ajustado.
7. Utilice la cafetera solamente para los usos descritos en este manual. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos.
8. No use la cafetera en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
10. No coloque la cafetera sobre o cerca de un quemador o dentro de un horno que estén calientes.
11. Tome las debidas precauciones al transportar un aparato que contenga un líquido caliente.
13. Asegúrese de que la tapa, el cesto de café, el tubo de percolación y el cable eléctrico estén conectados de manera apropiada. Hay riesgo de escaldadura debido al agua caliente si se quita la tapa durante el ciclo de infusión del café.
14. Quite y vuelva a colocar la tapa cuidadosamente.



CAUTION

UTILICE SOLO CON TENSIÓN DE 110-120 VOLTIOS DE CORRIENTE ALTERNA (CA).

- NO PONGA NUNCA EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO EN SECO. El líquido debe siempre cubrir el fondo de la unidad a fin de evitar daños.
- NO SUMERJA NUNCA LA BASE EN AGUA.
- LIMPIE LA CAFETERA REGULARMENTE.

¡ADVERTENCIA! Si no se siguen las instrucciones de limpieza, se podría perjudicar gravemente el funcionamiento del aparato.

- **No lave los componentes de la cafetera en un lavavajillas automático.**
- Retire el cesto con el contenido de café molido tan pronto como se haya terminado el ciclo de infusión. Esto también ayuda a mantener intacto el sabor del café. Use la tapa de la cafetera como bandeja para descartar el cesto con el café molido usado en la infusión.
- Antes de proceder a una segunda infusión de café, enjuague la cafetera en agua fría a fin de enfriarla. Si hay una pérdida de líquido entre el grifo y la cafetera, apriete la tuerca dentro del aparato. Si el líquido gotea del pico del grifo, apriete el cabezal del grifo.

GUÍA DE MEDIDAS DE CAFÉ

Las siguientes cantidades son solamente recomendaciones. Se puede aumentar o reducir la cantidad de café, según el gusto personal, para obtener un café más o menos fuerte.

MIDA EL AGUA. Quite la tapa, el cesto y el tubo de percolación. Llene la cafetera con agua fresca y fría hasta la línea de llenado deseada. No pase la línea superior de llenado. No use nunca agua caliente para preparar el café.

MIDA EL CAFÉ. Moje el fondo del cesto de café para evitar que los granos se filtren en la infusión de café. Mida y ponga en el cesto la cantidad apropiada de café (consulte la tabla). Coloque el cesto sobre el tubo de percolación. Posicione la parte inferior del tubo de percolación dentro del pozo de calentamiento, pero **SIN FORZARLO**. Ponga la tapa en la cafetera (no se requiere ninguna placa de separación ya que la tapa sirve para expandir el agua).

Aproximadamente dentro de los 30 minutos el café estará listo para servirse. Las diferencias en el voltaje y las variaciones de la temperatura del agua pueden influir en el tiempo de infusión. **NUNCA PREPARE UNA CANTIDAD**

DE CAFÉ INFERIOR A LA CAPACIDAD MÍNIMA O SUPERIOR A LA CAPACIDAD MÁXIMA DE SU CAFETERA. GIRE LA TAPA PARA QUE QUEDE SEGURA.

Antes de que comience la infusión, ponga la tapa sobre la cafetera y gírela hasta que se encaje en las ranuras del mango. Fíjese en las flechas de la tapa y gírela en el sentido indicado. Invierta el procedimiento a fin de quitar la tapa. **COMIENCE LA INFUSIÓN.** Conecte el cable de enchufe en un tomacorriente. La luz de señal se iluminará cuando el café está listo. Una vez terminada la infusión, la cafetera interrumpirá la infusión automáticamente, pero mantendrá la temperatura adecuada de servicio mientras la unidad permanezca conectada al tomacorriente.

SIRVA. Presione hacia abajo la manivela sobre el grifo y sosténgala así hasta que la taza se llene.

Suéltela y se cerrará automáticamente. Para verter de manera continua (a fin de llenar una gran jarra térmica u otro recipiente para servir el café), tírela hacia adelante para asegurarla en su lugar. A fin de detener el vertido continuo, presione de nuevo y vuelva la manivela a la posición normal de servicio.

MODELO PARA 100 TAZAS

| Nivel de agua | Cantidad de Café Molido |
|---------------|-------------------------|
| 100 tazas | 6 ¼ tazas |
| 80 tazas | 5 tazas |
| 60 tazas | 4 tazas |
| 40 tazas | 2 ½ tazas |

No prepare a la vez menos de 40 de tazas de café ni más de 100.

MODELO PARA 60 TAZAS

| Nivel de agua | Cantidad de Café Molido |
|---------------|-------------------------|
| 60 tazas | 3½ tazas |
| 50 tazas | 3 tazas |
| 40 tazas | 2½ tazas |
| 30 tazas | 2 tazas |

No prepare a la vez menos de 30 de tazas de café ni más de 60.

INSTRUCCIONES PARA CALENTAR AGUA PARA BEBIDAS INSTANTÁNEAS

En la cafetera se puede calentar agua normal para utilizarse en bebidas instantáneas. Simplemente llene la cafetera limpia con agua fría hasta el nivel de tazas deseado, inserte el vástago y la cesta limpia y vacía en la misma posición como para preparar café. Coloque la tapa en su sitio y enchufe la cafetera. Si aplicase, coloque el interruptor de apagado y encendido ("ON/OFF") en la posición "ON" (encendido). Caliente el agua hasta que la percolación cese y la luz en la base se encienda. Retire la tapa, levante la cesta y el vástago con una almohadilla térmica y vuelva a colocar la tapa, asegurándose de que esté asegurada en su sitio.

Desenchufe la cafetera cuando queden menos de 3 tazas de agua. La parte interna de la cafetera podría oscurecerse después de calentar agua, lo cual es normal y no afecta ni a la cafetera ni al agua calentada.

Aparte de preparar café o calentar agua, no debe calentarse ningún otro líquido en la cafetera ya que puede dañarse la unidad calentadora.

Cuando una cafetera se use solamente para calentar agua, ésta debe limpiarse bien después de cada uso además de darle una limpieza especial semanal con vinagre destilado blanco para eliminar depósitos minerales. Si no se eliminan estos depósitos, el metal interior puede picarse y producir daños a la cafetera. Vea las "Limpieza Especial - Cada Dos Semanas" en este folleto.

La limpieza incorrecta de la cafetera, y en especial la del pozo de la unidad calentadora, afectará el desempeño de la misma, produciendo café poco cargado y tibio, e incluso puede hacer que la cafetera deje de funcionar. Para mantener a la cafetera funcionando correctamente, es muy importante seguir las instrucciones de limpieza regular y de limpieza especial.

CÓMO LIMPIAR SU CAFETERA

1. Desenchufe la cafetera y permita que esta se enfríe. Deseche cualquier café que quede en la cafetera.
2. Lave la cesta, el vástago y la tapa en agua jabonosa tibia utilizando un paño de cocina o esponja. Enjuáguelos y séquelos. Las manchas de café sobre el metal pueden eliminarse utilizando un estropajo. Las piezas plásticas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solamente en la cesta superior. El lavar las partes de aluminio en el lavavajillas podría provocar que se decoloren.
3. Limpie la parte interna de la cafetera llenándola con agua jabonosa tibia hasta un tercio de su capacidad. Añada detergente para vajillas y lávela con una esponja o paño. Utilizando la herramienta de limpieza especial provista y un estropajo, restriegue bien el pozo de la unidad de calentamiento (donde el vástago encaja). Tuerza el estropajo dentro del pozo de la unidad de calentamiento para limpiarlo. **Para que la cafetera trabaje correctamente, el pozo de la unidad de calentamiento debe mantenerse limpio.** Después de lavarlo, enjuáguelo con agua tibia y séquelo.
4. Limpie el exterior de la cafetera con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. No utilice estropajos de metal ni limpiadores abrasivos en la parte externa de la cafetera, ya que la rayará.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Nunca prepare ni menos del mínimo ni más del máximo de café para su cafetera.
- No utilice agua blanda, puesto que la cesta podría inundarse.
- Para los mejores resultados, use café molido normal para cafetera eléctrica o café molido para todo tipo de cafetera. No use café molido fino ni para cafeteras por goteo ya que la cesta puede inundarse. Si usted se muele sus propios granos de café, muéloslos a un grado de grosor medio para obtener los mejores resultados. No muele el café demasiado fino, con una apariencia de polvo, puesto que esto causará que la cesta de café se inunde.
- No use filtros de papel en la cesta. Si observa que pasan granos de café, humedezca la cesta antes de agregar más granos.
- Retire la cesta del café con la borra tan pronto se haya completado el ciclo de preparación del café. Esto también ayuda a resguardar el sabor del café. Utilice la tapa de la cafetera como una bandeja portadora al desechar la borra húmeda.
- Si algún goteo ocurriese entre el grifo y el cuerpo de la cafetera, apriete la tuerca dentro de la cafetera. Si el goteo ocurriese en el pico del grifo, apriete el bonete del grifo. No apriete en exceso. Si el grifo continúa goteando o está dañado, contactarse con atención al cliente; vea la información en la página de garantías.
- La parte inferior del aparato electrodoméstico debe estar en todo momento cubierta de líquido. Si el nivel cayese por debajo del nivel mínimo, ello podría causar un sobrecalentamiento y daños a los componentes internos, lo cual anulará la garantía.
- Una pequeña cantidad de humo u olor puede ocurrir al calentar el aparato electrodoméstico debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.
- No permita que el café molido caiga en el vástago.
- Si se desea más café inmediatamente, llene parcialmente la cafetera con agua fría para restablecer el termostato. Vacíe el agua de la cafetera, y a continuación repita los pasos 3-9.

LIMPIEZA ESPECIAL - CADA DOS SEMANAS

Si la cafetera se usa a diario, es necesario darle una limpieza especial cada 2 semanas o bien todas las semanas si se usa para calentar agua; también es necesario limpiar a fondo la unidad de pozo de calentamiento. Si no se mantiene limpia, la cafetera no funcionará correctamente.

1. Llene la cafetera con 1 cuarto de galón (946 ml) de agua y con IGUAL CANTIDAD de vinagre blanco destilado. (Si se ha formado una acumulación mineral blanca dentro de la carterera, utilice 2 tazas adicionales de vinagre). Coloque el vástago y la cesta vacía en su lugar y tranque la tapa sobre la cafetera. Si aplicase, coloque el interruptor de apagado y encendido ("ON/OFF") en la posición "ON" (encendido). Permita que la cafetera complete el ciclo de percolación, y luego déjela reposar durante 20 minutos.
2. Apague (posición OFF) y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Vacíe la cafetera y deje que se enfríe. Luego lávela por dentro al igual que las partes siguiendo las instrucciones de limpieza regular, *asegurándose de limpiar a fondo la unidad del pozo de calentamiento.*

NO USE BICARBONATO DE SOSA PARA LIMPIAR LA CAFETERA YA QUE PUEDE DECOLORAR Y PICAR EL METAL INTERIOR.

Para Eliminar la Decoloración: El interior de la cafetera se puede decolorar cuando se utiliza para calentar el agua, lo cual es normal. Para eliminar/aclarar la decoloración, llene la cafetera con agua hasta el nivel de decoloración (por lo menos hasta el nivel del número mínimo de tazas, pero no más allá del nivel máximo de tazas). Coloque el vástago y la cesta vacía en su lugar. Por cada 12 tazas de agua añadidas a la cafetera, agregue 2 cucharaditas de crémor tártaro a la cesta. Apriete la tapa en la cafetera, enchufe el cable a la cafetera y luego en el tomacorriente y permita que la cafetera complete un ciclo de percolación. Deje reposar durante 15 a 20 minutos o hasta que la decoloración se aligere. Desconecte el cable y drene la cafetera. Deje que se enfríe y siga las instrucciones de limpieza general.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Crown Brands ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (2) dos a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (800) 968-3918, o envíenos un correo electrónico a csfoodservice@crown-brands.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía en varias maneras. Electrónico csfoodservice@crown-brands.com, o por teléfono llamando al (800) 968-3918, o escribiendo a:

Crown Brands, LLC
Atención: Customer Service Dept.
300 Knightsbridge, Ste. 400
Lincolnshire, IL 60069

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____



FOCUS

FOODSERVICE
A CROWN BRANDS COMPANY

CROWN SELECT



CROWN BRANDS, LLC