

better chef®

BETTER RESULTS

Model No. IM-153



Model No. IM-155

10 TO 30 CUP & 10 TO 50-CUP COFFEEMAKER

CAFETIÈRE ÉLECTRIQUE DE 10 À 30 TASSES ET 10 À 50 TASSES
CAFETERA ELÉCTRICA 10 A 30 TAZAS Y DE 10 A 50 TAZAS

MODEL NOS. IM-153 & IM-155

READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. 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 coffeemaker 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 coffeemaker 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.
12. Always attach plug to the appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, remove plug from outlet first.
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 VOLT AC CURRENT.** Never use on 220 volt line or DC.
- **NEVER RUN UNIT DRY.** Liquid must always cover inside bottom of unit to avoid damage.
- **NEVER IMMERSE BASE IN WATER.**
- **CLEAN COFFEEMAKER REGULARLY.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING

POLARIZED PLUG

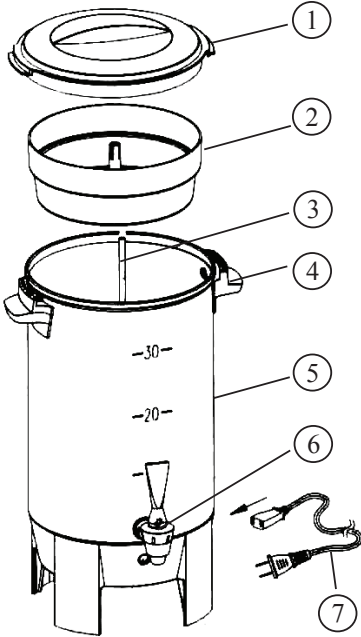
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SHORT CORD

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled or snagged. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not hang over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or pets, or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Coffee basket
- 3 Percolating tube
- 4 Handle
- 5 Pot
- 6 Faucet
- 7 Power cord



GENERAL INSTRUCTIONS

- **WASH BEFORE USING.** Before using unit for the first time and after each use, wash coffee basket, percolating tube and interior of the coffeemaker with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe exterior with a damp cloth. **NEVER IMMERSER BASE IN WATER.**
- **MEASURE WATER.** Remove cover, coffee basket and percolating tube and fill coffeemaker with fresh, cold water to desired fill line. Do not fill coffeemaker 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 coffeemaker (no separate plate is necessary since cover operates as water spreader).

COFFEE MEASURING GUIDE

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

CUPS (5 oz. serving)	GROUND COFFEE (8 oz. dry measure)
10-12	1¼ cups
18-24	1½ cups
28-30	2 cups
36	1¾ cups
42-50	2½ cups

Allow approximately 1½ minutes per cup brewing time. 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 COFFEEMAKER.**

- **TWIST TO SECURE COVER.** Before brewing, place cover on coffeemaker 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 any AC outlet. Use 110-120 volt only. Signal light glows when coffee is ready to serve. After brewing, coffeemaker automatically switches to low heat and will keep coffee at proper serving temperature until unit is unplugged. Coffeemaker stops brewing automatically but will remain at serving temperature as long as coffeemaker 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.

HELPFUL HINTS

- Make at least 12 cups at one time to insure best coffee flavor. Never make less than the minimum capacity or more than the maximum capacity of your coffeemaker.
- Use regular coffee grounds 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 too fine (powder-like) as this can cause coffee basket to flood.
- Remove coffee basket and grounds as soon as the brewing cycle is completed. This also helps maintain coffee flavor. Use coffeemaker cover as a carrying tray when disposing of wet basket and coffee grounds.
- Before brewing a second pot, cool coffeemaker by rinsing it thoroughly with cold water.
- If dripping occurs between the faucet and teh coffeemaker body, tighten the nut inside the coffeemaker. If the dripping occurs from the faucet spout, tighten the faucet bonnet.
- operation and eventually cause the percolating tube to stick in the heating well and break.
- To remove discolorations caused by coffee stains, oils and mineral deposits, clean inside of coffeemaker frequently by filling unit to top fill line with cold water. Add ¼ cup cream of tartar, insert percolating tube and the empty coffee basket. Cover unit and plug into wall outlet. When brewing cycle is completed, unplug unit, allow it to cool and discard contents. Wash and rinse coffee basket, percolating tube and inside of coffeemaker thoroughly. If coffeemaker is used daily, this procedure should be followed every two weeks.
- If the coffeemaker is used daily, a special cleaning every 2 weeks is necessary to remove mineral deposits. Fill coffeemaker with 1 quart each of water and distilled vinegar. *(If a white mineral buildup has formed inside the unit, use an additional 2 cups of vinegar.)* Place stem and empty coffee basket in place, secure cover and plug in. Allow coffeemaker to complete brewing cycle, then let stand 10-15 minutes. Unplug and drain coffeemaker. Allow to cool and follow general cleaning instructions.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

- Before using for the first time and after each use, wash coffee basket, percolating tube and interior of the coffeemake with warm, soapy water. Do not immerse base in water. Rinse thoroughly with warm water and dry. Wipe exterior with a damp cloth and dry. Before cleaning, unplug unit and pour out any remaining coffee.
- To clean cover, coffee stains on the underside may be removed by scouring with a damp cloth and a non-abrasive cleanser.
- Clean faucet after each use by pouring hot water into coffeemaker and running through faucet.
- Percolating tube should be frequently cleaned with a long, narrow brush to remove mineral deposits which may impair the unit's operation. The oily coffee residue will also affect the flavor of the next pot of coffee.
- Heating well of coffeemaker should be cleaned thoroughly with an abrasive pad. Rinse thouroughly and dry. This will remove mineral deposits which may affect the coffeemaker's

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

Do not wash coffeemaker parts in an automatic dishwasher.

WARRANTY

Length of Warranty

1 year from date of purchase

Within 1 year from date of purchase,

- 1) Return product to place of purchase (if your dealer allows)

OR

- 2) Send product postage pre-paid to:

I.E.A.C.

3030 East Vernon Avenue

Vernon, California, USA 90058

Please include original dated receipt, explanation of defect and return name and address as well as a contact phone number.

We will, within 10 days of receiving your product, return a new or refurbished (at our discretion) product at NO ADDITIONAL CHARGE.

We will also return your receipt. If product is found to be in working condition, we will return product postage collect.

PACK YOUR PRODUCT WELL!

We will not be responsible for damages incurred as a result of improper packing.

Or contact us via e-mail at

customerservice@betterchefimpress.com

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise quand vous ne vous en servez pas et avant de la nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer et avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche a été endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Veuillez retourner l'appareil au fabricant pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. Utilisez uniquement votre cafetière aux fins décrites dans ce manuel. L'utilisation d'un accessoire non conseillé pour cet appareil risque de causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas cet appareil sur un brûleur à gaz ou un élément électrique chaud ni à leur proximité, ni dans un four chaud.
11. Il faut redoubler de prudence quand on déplace un appareil ménager qui contient un liquide chaud.
12. Branchez toujours le cordon sur la prise murale avant d'actionner une commande. Pour le déconnecter, débranchez d'abord la fiche de la prise murale.
13. Vérifiez qu le couvercle, le panier-filtre, la tige de percolation et le cordon sont bien en place avant de brancher la cafetière. Ne retirez pas le couvercle de la verseuse pendant le fonctionnement, sinon il y a risque de brûlures.
14. Retirez et remplacez le couvercle avec prudence.

CONSERVER CES INSTRUCCIONES POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE

AVERTISSEMENT

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

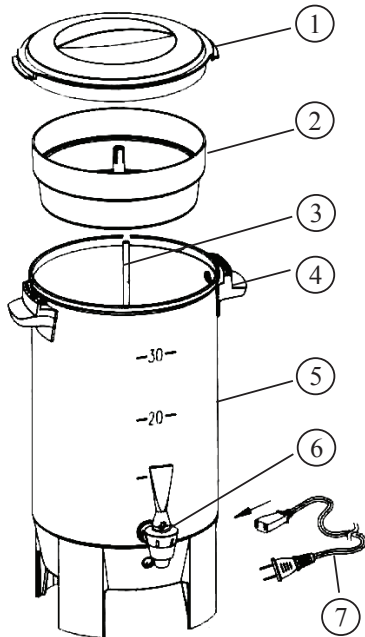
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

MISE EN GARDE!

- **UTILISEZ SEULEMENT LE CA DE 110-120 VOLTS.** Ne branchez jamais l'appareil sur le CC ni sur une ligne à 220 volts.
- **NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL FONCTIONNER À SEC.** À l'intérieur, le fond de l'unité doit toujours être recouvert d'eau pour éviter les dégâts
- **NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE DANS DE L'EAU.**
- **NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT LA CAFETIÈRE.**

DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1 Couvercle
- 2 Panier coffee
- 3 Tubes percolation
- 4 Poignée
- 5 Pot
- 6 Robinet
- 7 Cordon d'alimentation



INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- **LAVER AVANT L'UTILISATION.** Avant d'utiliser l'unité pour la première fois et après chaque utilisation, lavez votre café, percolation tube et l'intérieur de la cafetière avec l'eau chaude savonneuse. Rincer abondamment et sécher. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide. **NE PAS PLONGER BASE DANS L'EAU.**
- **MESURER L'EAU.** Retirer le couvercle, le panier de café et percolation tube et remplir une cafetière avec frais, l'eau froide pour remplissage souhaité ligne. Ne pas remplir une cafetière dernières ligne de remplissage supérieur. N'utilisez jamais d'eau chaude pour faire du café.
- **MESURE DU CAFÉ.** Wet panier café fond pour éviter que des motifs de la filtration dans le café infusé. Montant mesure appropriée de café (voir tableau) dans le panier de café et panier de café situé sur percolation tube. La dernière position de percolation tube dans le chauffage bien, mais **NE PAS FORCER.** Placez le couvercle

sur une machine à café (pas de plaque séparée est nécessaire, car la couverture fonctionne comme épancheur de l'eau).

GUIDE DE QUANTITÉ DE CAFÉ À UTILISER

Ces montants sont recommandés uniquement - la force du café peuvent être adaptées aux goûts personnels en ajoutant ou en soustrayant de ces quantités.

TASSES (5 oz. chac.)	CAFÉ MOULU (mesure de 8 oz.)
10-12	1¼ tasse
18-24	1½ tasse
28-30	2 tasses
36	1¼ tasses
42-50	2½ tasses

Prévoir environ 1 ½ minute par tasse temps d'infusion. Changements de tension ou aux variations de température de l'eau aura une incidence sur le temps de brassage. **NE JAMAIS FAIRE DE MOINS DE LA OU DE CAPACITÉ MINIMALE PLUS QUE LA CAPACITÉ MAXI-**

MALE DE VOTRE CAFETIÈRE.

- **TWIST POUR FIXER LE COUVERCLE.**
Avant l'infusion, la couverture lieu sur une machine à café et tourner dans la poignée pour obtenir les créneaux horaires. Note sur les flèches pour tourner la couverture correcte. Pour enlever le couvercle, inverser la procédure et un ascenseur.
- **COMMENCEZ L'INFUSION.** Branchez le cordon dans une prise secteur. Utilisez 110-120 volts uniquement. Signal lumineux s'allume quand le café est prêt à servir. Après bewing, cafetière passe automatiquement à feu doux et garder le café à la température adéquate et était jusqu'à tout appareil est débranché. Cafetière s'arrête automatiquement de brassage mais restera à la température de service tant que machine à café est connecté à la sortie.
- **SERVIR.** Pousser le levier vers le bas sur le robinet et maintenez jusqu'à tasse est remplie, la libération et il s'éteint automatiquement. Pour la coulée continue (pour remplir grande carafe ou serveur), tirez vers l'avant de "verrouiller" en place. d'arrêter, repousser et retourner à la position du levier ordinaire de servir.

CONSEILS UTILES

- Faites au moins 12 tasses en une seule fois pour assurer une meilleure saveur du café. Ne jamais faire de moins que le capacity minimum ou plus que le capacity maximale de votre cafetière.
- Utilisez le café motifs réguliers pour tous les cafetières pour de meilleurs résultats. Ne pas utiliser au goutte à goutte ou finement moulu que les inondations du panier de café peuvent se produire. Si le grincement des grains de café propre, moudre la grossièreté moyen pour de meilleurs résultats. Ne pas broyer trop fines (poudre-like) car cela peut causer votre café à des inondations.
- Retirer le panier à café et des terrains dès que le cycle d'infusion est terminé. Cela permet aussi de conserver la saveur du café. Utilisez cafetière couvrir comme un comptable bac lors de l'élimination du panier humide et marc de café.
- Avant de brasser un deuxième pot, cafetière au frais en les rinçant à fond avec de l'eau froide.
- Si ruisselant se produit entre le robinet et le corps cafetière, serrer l'écrou au coeur de la

cafetière. Si les gouttes se produit dès le bec du robinet, serrer le capot robinet.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant d'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, lavez votre café, percolation tube et l'intérieur du coffeemake à l'eau tiède savonneuse. Ne fondent pas plonger dans l'eau. Rincer abondamment à l'eau chaude et sèche. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide et sec. Avant le nettoyage, débranchez l'unité et pour toute café qui reste.
- Pour nettoyer les couvrir, les taches de café sur la face inférieure mai être être enlevée par lavage avec un chiffon humide et un nettoyant non abrasif.
- Propreté robinet après chaque utilisation en versant de l'eau chaude dans la cafetière et qui traverse robinet.
- Percolation tube doit être fréquemment nettoyé avec un long pinceau étroit pour enlever les dépôts de minéraux qui mai nuire au fonctionnement de l'unité. Le résidu huileux café affectera aussi la saveur de la prochaine pot de café.
- Chauffage du bien de cafetière doit être nettoyé à fond avec un tampon abrasif. Thoroughly Rincer et sécher. Cela permettra d'éliminer les dépôts minéraux qui affectent le fonctionnement mai la cafetière et éventuellement provoquer le tube de percolation à coller dans le chauffage bien et interrompre.
- Pour supprimer une décoloration causée par les taches de café, les huiles et les gisements minéraux, à l'intérieur de nettoyer une machine à café fréquemment par unité de remplissage en haut la ligne de remplissage avec de l'eau froide. Ajoutez ¼ tasse de crème de tartre, insérer percolation tube et le panier de café vide. Capot de l'unité et branchez dans une prise murale. Lorsque le cycle de brassage est terminé, débranchez l'unité, la laisser refroidir et jeter le contenu. Lavez et rincez votre café, filtre intérieur du tube et une cafetière à fond. Si une machine à café est utilisé quotidiennement, cette procédure doit être suivie toutes les deux semaines.
- Si la machine à café est utilisé quotidiennement, un prix spécial de nettoyage toutes les 2

semaines est nécessaire pour enlever les dépôts minéraux. Remplissez cafetière avec 1 quart chacune de l'eau et le vinaigre distillé. (Si une accumulation de minéraux blancs a formée dans l'appareil, utilisez un supplément de 2 tasses de vinaigre.) Placez la tige et le panier de café vide en place, fixer le couvercle et branchez po Autoriser cafetière pour achever le cycle de brassage, puis laissez minutes stand 10-15 . Débranchez et égouttez cafetière. Laisser refroidir, puis suivez les instructions de nettoyage général.

ATTENTION! Si les instructions de nettoyage ne sont pas suivies, le fonctionnement de cette unité de mai d'être gravement compromise.

Ne lavez pas les parties cafetière dans un lave-vaisselle automatique.

OPTIONS DE LA GARANTIE

Durée de la Garantie

Une année depuis la date d'achat pendant une (1) année

(1) Depuis la date d'achat,

1) Retournez le produit au lieu d'achat (si votre agent commercial le permet)

OU

2) Envoyez le port du produit préalablement payé à:

I.E.A.C.

3030 East Vernon Avenue

Vernon, California, USA 90058

Envoyez la quittance originale datée ci-joint, l'exposition de l'imperfection et dévolution, nom et adresse ainsi qu'un téléphone de contacte.

Dans dix (10) jours à la réception du produit, on retourne un produit nouveau ou réparé (à son avis) sans un DÉBIT ADDITIONNEL.

Également, on retournerait la quittance. Si le produit est en bon état, on retournerait le port payable du produit.

EMPAQUETEZ BIEN SON PRODUIT!

Nous ne sommes pas responsables sur dommages comme résultat d'un emballage inadéquat.

Ou contacter nous par courriel à

customerservice@betterchefimpress.com

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y CUIDADO

Al usar aparatos electricos, siempre deben seguirse precauciones basicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o agarradores.
3. Para protegerse contra los peligros eléctricos, no sumerja el cable, el conector o el electrodoméstico en agua o en ningún líquido.
4. Es necesario supervisar atentamente cuando el electrodoméstico se está utilizando cerca de los niños.
5. Desconecte del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o conectores dañados o si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o ha resultado dañado de alguna forma. Regrese el electrodoméstico hasta el servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso no recomendado de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar heridas o lesiones.
8. No utilice en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie, o que toque las superficies calientes.
10. No lo sitúe cerca de gas caliente o de un quemador eléctrico, o en un horno caliente.

11. Se deben tomar precauciones extremas cuando se esté moviendo un electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato, y conecte después el cordón al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, primeramente quite el enchufe de la pared.
13. Revise que la tapa, el cesto de café, el tubo de colada y el cordón estén debidamente instalados antes de enchufar la cafetera. Puede recalentarse si se quita la tapa durante la colada.
14. Quite y vuelva a colocar la tapa cuidadosamente.

PRECAUCIÓN

- **USE SOLAMENTE CON CA DE 100-120 VOLTIOS.** Nunca utilice en líneas de 220 voltios ni CD.
- **NUNCA ENCIENDA LA UNIDAD VACIA.** El líquido siempre debe cubrir el fondo de la unidad para evitar el fondo.
- **NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.**
- **LIMPIE CON FRECUENCIA LA CAFETERA.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PRECAUCION

ENCHUFE POLARIZADO

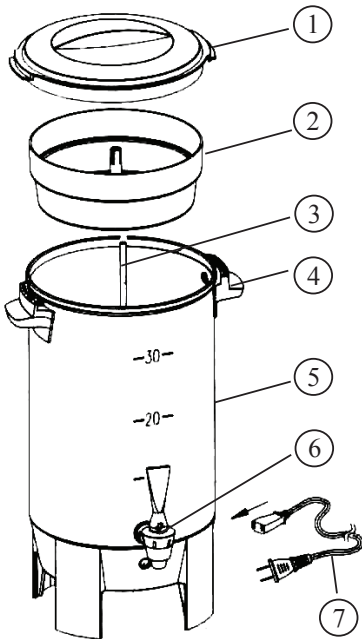
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente polarizada solamente en un sentido. Si el enchufe no entra en el contacto, invíértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use un cable de extensión enlistado por UL (Underwriters Laboratories), NOM, o uno aprobado por una agencia apropiada. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

PARTES

- 1 Tapa
- 2 Cesta de café
- 3 Tubo se filtra
- 4 Mango
- 5 Olla
- 6 Grifo
- 7 Cable de alimentación



INSTRUCCIONES GENERALES

- **LAVE ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.** Antes de utilizar el aparato por vez primera, y después de cada uso, lave el cesto del filtro, el tubo, y el interior de la cafetera. Enjuague bien y seque. Limpie el interior con un paño humedecido. **NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.**
- **MIDA LA CANTIDAD DE AGUA.** Quite la tapa, el cesto del filtro y el tubo, y llene la cafetera con agua fresca y fría hasta el nivel deseado. No llene la cafetera por encima de la última línea. Nunca utilice agua caliente para hacer café.
- **MIDA LA CANTIDAD DE CAFE.** Moje el

fondo del cesto del filtro para evitar que el paso se filtre con el café. Mida la cantidad apropiada de café molido (refiérase a la tabla que sigue) en el cesto del filtro y coloque el mismo en el tubo. Coloque el fondo del tubo en el calentador, pero **NO LO FUERCE.** Ponga la tapa encima de la cefetera (no se necesita un plato separado ya que la tapa funciona como esparcidor de agua).

GUIA DE MEDICION DEL CAFE

Solamente se recomiendan las medidas que se indican a continuación - la concentración del café puede ajustarse al gusto personal aumentado o disminuyendo esas cantidades.

TAZAS (servicio de 5 onzas)	CAFÉ MOLIDO (medida seca 8 onzas)
10-12	1¼ tazas
18-24	1½ tazas
28-30	2 tazas
36	1¼ tazas
42-50	2½ tazas

El tiempo de colada de una taza es de aproximadamente 1½ minutos. Los cambios de voltaje o variaciones en la temperatura del agua pueden afectar el tiempo de la colada. **NUNCA PREPARE MENOS DE LA CAPACIDAD MÍNIMA O MÁS DE LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LA CEFETERA.**

- **TAPA ROSCA SEGURA.** Antes de preparar café, ponga la tapa en la cafetera y gírela para asegurarla en las ranuras del mango. Observe las flechas de la tapa para girarla correctamente. Para quitar la tapa invierta el procedimiento y levántela.
- **COMIENCE A COLAR.** Enchufe el cordón en cualquier tomacorriente de CA. Utilice solamente 110-120 voltios. La señal se enciende cuando el café está listo. Después de la colada, la cafetera se cambiará automáticamente a una temperatura más baja, y mantendrá el café a la temperatura adecuada para ser servido hasta que se desconecte la unidad. La cafetera deja de filtrar automáticamente pero queda a temperatura para servir mientras esté conectada al tomacorriente.
- **PARA SERVIR.** Hale la palanquita hacia abajo y presiónela hasta llenar la taza, suéltela y la misma se cierra automáticamente. Para obtener

un flujo continuo (para llenar un recipiente o garrafa grande), apriete hacia adelante para “asugararla.” Empuje la palanquita para cerrar y regrese la palanca a la posición indicial.

CONSEJOS UTILES

- Prepare por lo menos 12 tazas cada vez para garantizar un buen sabor del café. Nunca prepare menos de la capacidad mínima de la capacidad máxima de la cafetera.
- Use café molido para cafetera eléctrica o café molido para todo tipo de cafeteras para obtener óptimos de goteo porque puede inundarse el cesto de café. Si muele sus propios granos de café, muele para lograr un grosor mediano para tener óptimos resultados. No lo muele como polvo fino porque esto puede causar que se inunde el cesto.
- Tan pronto como la cafetera termine el ciclo de filtrado, saque el cesto del filtro y deseche el poso. De esa forma contribuirá a mantener el buen sabor del café. Use la tapa como bandeja cuando retire el cesto húmedo con el poso.
- Antes de volver a filtrar, enfríe la cafetera enjuagándola con agua fría.
- si hay goteo entre el grifo y el cuerpo de la cafetera, afloje la tuerca dentro de la cafetera. Si el goteo ocurre desde el distribuidor del grifo, apriete el tope del mismo.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de utilizar por primera vez y después de cada uso, lave el cesto del filtro, el tubo y el interior de la cafetera. No sumerja la base en agua. Enjuáguela bien con agua caliente y séquelo. Limpie el exterior con un paño humedecido y séquelo. Antes de limpiarlo, desconecte la unidad y deseche el café sobrante.
- Limpie la tapa. Pueden quitarse las manchas debajo de la tapa con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.
- Limpie el grifo después de cada uso. Limpie el grifo después de cada uso poniendo agua caliente en la cafetera y dejándola salir por el grifo.
- Limpie con frecuencia el tubo de colado con

un cepillo largo y estrecho a fin de eliminar la acumulación de la unidad. El residuo aceitoso del café también afecta el sabor de la próxima colada.

- Debe restregarse el calentador de la cafetera. El calentador de la cafetera debe limpiarse cuidadosamente con un estropajo abrasivo. Enjuáguelo bien y séquelo. Esta limpieza eliminará los depósitos minerales que puedan afectar la operación de la cafetera y, con el tiempo, hacen que el tubo se adhiera al calentador y se rompa.
- Para eliminar descoloraciones por manchas de café y depósitos de aceites y minerales, limpie con frecuencia el interior de la cafetera llenando la unidad con agua fría hasta la línea de tope. Añada ¼ de taza de crema de tártaro, inserte el tubo y vacíe el cesto del filtro. Tape la cafetera y conéctela al tomacorriente. Una vez finalizado el ciclo de filtrado, desconecte la unidad, deje que se enfríe y elimine el contenido. Lave y enjuague cuidadosamente el cesto del filtro, el tubo y el interior de la cafetera. Si la cafetera se utiliza a diario, este procedimiento debe efectuarse cada dos semanas.
- Si se usa la cafetera todos los días, se debe limpiar la cafetera especialmente 2 semanas. Llénela con 1 litro de agua y otro de vinagre destilado. *(Si se ha formado una acumulación blanca dentro de la unidad, use 2 tazas adicionales de vinagre.)* Ponga el vástago y la cesta de café vacía en su sitio y enchúfela. Deje que la cafetera complete el ciclo de filtrado y luego déjela esta 10-15 minutos. Desenchúfela y drénela. Deje que se enfríe y siga las instrucciones generales de limpieza.

ADVERTENCIA! El funcionamiento de este aparato puede verse seriamente afectado si no se siguen las instrucciones de limpieza.

No lave las piezas de la cafetera en una lavadora de vajilla automática.

OPCIONES DE GARANTÍA

Duración de Garantía:

1 año desde la fecha de compra

En un (1) año desde la fecha de compra,

- 1) Retorne el producto al lugar de compra (si su agente lo permite)

O

- 2) Envíe el porte del producto previamente cancelado a:

I.E.A.C.

3030 East Vernon Avenue

Vernon, California, USA 90058

Adjunte el recibo fechado original, la explicación del defecto y devolución, nombre y dirección así como un número de teléfono del contacto.

Dentro de los diez (10) días de haber recibido su producto, devolveremos un producto nuevo o restaurado (a su criterio) sin CARGO ADICIONAL.

Asimismo le devolveremos su recibo. Si el producto se encuentra en buenas condiciones, devolveremos el porte a pagar del producto.

EMPAQUE BIEN SU PRODUCTO!

No nos haremos responsables de los daños incurridos como resultado de un empaque inadecuado.

O contactenos por correo electrónico al customerservice@betterchefimpress.com

