

WestBend®

SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: www.registerfocus.com.

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Before the First Use	3
Using Your Soft Serve Ice Cream Machine.....	3
Helpful Hints	5
Cleaning Your Soft Serve Ice Cream Machine.....	6
Recipe	6
Warranty	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



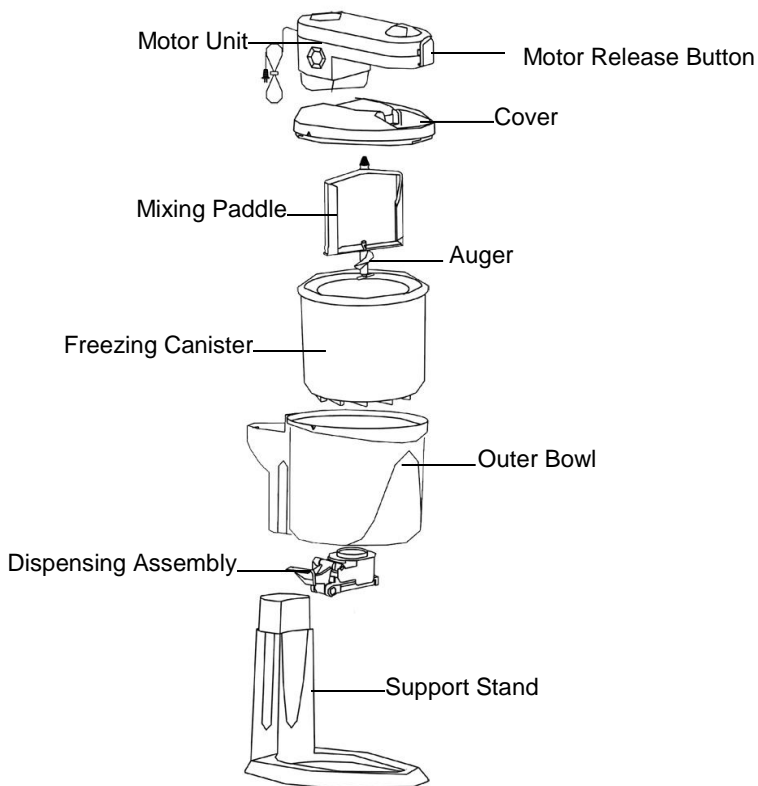
CAUTION

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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Should leakage occur, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE THE FIRST USE

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Remove dispensing assembly from the bottom of the bowl by turning counterclockwise. Wash outer bowl, freezing canister, cover, mixing paddle, and dispensing assembly in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Assemble the mixing paddle assembly. Do not put the freezing canister into the freezer if it is wet.

NEVER IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

USING YOUR SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE

Freezing Canister Preparation - The freezing canister must be completely frozen before making your recipe. The length of time needed to freeze the freezing canister varies depending on the temperature of your freezer. For convenience, leave the freezing canister in the freezer at all times.

In general, freezing time is between 16 and 24 hours. Put the freezing canister in a plastic bag to prevent freezer burn and place it upright in the back of your freezer where it is the coldest. The freezing canister is filled with liquid. To determine if the freezing canister is completely frozen, shake and listen for liquid movement. You should not hear any liquid within the canister walls. Do not refreeze a partially thawed canister, always thaw completely before freezing.

Making Frozen Desserts

Note: When assembling, dismantling or cleaning, always ensure that the appliance is switched to “OFF” and is not connected to the power supply.

1. Prepare recipe ingredients from this manual or use your own recipes prior to assembling the Ice Cream Machine. Liquids increase in volume during the freezing process; therefore, the maximum amount of liquid used must not exceed **2 cups**.
IMPORTANT: Do NOT remove freezing canister from freezer until recipe is prepared. It is critical to keep the freezing canister as cold as possible prior to assembling Ice Cream Machine.
2. Assemble the Ice Cream Machine:
 - a. Push the outer bowl on to the support stand.
 - b. Remove the freezing canister from the freezer. Place the freezing canister inside the outer bowl.
 - c. Place the mixing paddle into the freezing canister, with the auger end in the hole in the bottom of the freezing canister.
 - d. Place the cover on the outer bowl. Align the arrow on the cover with the arrow on the outer bowl, then turn the cover clockwise to lock firmly in place.
 - e. Place the motor unit into the cover. You will hear a click when it is properly assembled.
 - f. With the dispensing assembly in the **opened** position, place it on the underside of the outer bowl, with the handle facing to your left. Align the tabs on the top of the dispensing assembly with the guides on the outer bowl. Push up firmly to ensure that the dispensing assembly is over the seal ring and turn the dispensing assembly **counterclockwise** until the handle is facing the front of the machine. Lift the handle so it is completely in the **closed** position.
 - g. Plug the cord in to a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**.
3. Turn the “ON/OFF” knob to “ON”. **Note:** The Ice Cream Machine must be on before adding ingredients. This prevents the mixture from immediately freezing on the inside of the freezing canister, which may stop the movement of the mixing paddle.
4. Slowly pour the prepared ice cream mixture into the freezing canister through the opening at the front of the lid. **Note:** Do not fill above the “MAX” fill line, 2 cups of liquid. This will prevent overflow during ice cream expansion.
5. Leave the machine on for approximately 15 to 25 minutes, or until mixture is of the desired consistency. **Do NOT** turn the Ice Cream Machine off during use as the mixture may freeze up and stop the movement of the mixing paddle.
6. When ready to dispense, place a cup, bowl, or cone directly below the dispensing assembly. Push down the dispensing lever. Note: Some liquid may come out when first dispensing. Use a cup or bowl to collect the liquid, then proceed with filling your bowl or cone. When dispensing is complete, lift the dispensing lever to stop.
7. When dispensing is complete, **or** after 40 minutes of continuous use, **or** if the motor stops while dispensing, turn the “ON/OFF” knob to “OFF” and remove the cover. If there is any ice cream remaining in the canister, use a rubber, plastic, or wooden utensil to remove it. **Do NOT** use metal utensils, including ice cream scoops, they will damage the interior surface of the freezing canister. If you prefer a firmer consistency, place ice cream into an airtight container and place in the freezer until it reaches the desired consistency.

HELPFUL HINTS

- Store the freezing canister in the freezer so it is always ready for use. Keep it wrapped in a plastic bag to prevent freezer burn and store in an upright position.
- For easier storage of the appliance when not in use, the outer bowl can be removed from the support stand. However, the fit is tight and they may be difficult to separate. To aid in easy separation, rub some dish soap on the shaft of the support stand before assembling the outer bowl on to it.
- Homemade ice cream recipes use only fresh ingredients; therefore, they do not have the same consistency as store-bought ice creams which use gums and preservatives to make them firmer. If you prefer a firmer consistency, place the frozen ice cream in an airtight container and store it in the freezer for one or more hours until the desired consistency is achieved.
- For recipes that require pre-cooking, prepare the mixture a day ahead and store overnight in the refrigerator. This will allow the mixture to completely cool and increases the volume.
- Ice cream mixtures may be stored in the refrigerator up to 3 days prior to freezing. Be sure to mix well before adding the mixture to the freezing canister.
- The most common ingredients in ice cream are cream, sugar, eggs, and milk. For the richest flavor and creamiest texture, use a cream containing the highest percentage of fat. Heavy cream has the highest fat content (approximately 36%), Whipping Cream (30%), Coffee/Light Cream (18%), and Half & Half (10%). Substitutions of milk products (both cream and milk) may be used to reduce the fat content. However, this may change the taste, consistency, and texture of the ice cream. When substituting ingredients, be sure the total liquid measurement remains the same as the original recipe.
- Artificial sweeteners may be used to replace sugar in a recipe. Add only to a cooled mixture as heat affects the sweetness.
- Do not fill above the “MAX” fill line, 2 cups of liquid. This will prevent overflow during ice cream expansion.
- For recipes containing alcohol, add the alcohol during the last 2 minutes of the freezing process. Alcohol can adversely affect the freezing process if added earlier.
- The flavor of sorbets is greatly dependent on the ripeness and sweetness of the fruit or juice used so be sure to taste the mixture prior to freezing. If the flavor is too tart, add sugar. For fruits that are very ripe and sweet, decrease the amount of sugar. **Note:** Freezing reduces sweetness.
- The ice cream or sorbet mixture must be liquid before freezing. Do not use stiff or frozen ingredients such as whipped cream or frozen liquids or juices.
- Mashed fruits work best in this machine; add in the last 3 minutes of mixing. The consistency of finished ice cream may be affected when adding mashed fruits.
- For a soft serve twist, hold your bowl or cone close to the dispensing assembly and turn as ice cream is dispensed.
- Do NOT operate this appliance for longer than 40 minutes at a time. If the mixture is not frozen or has begun to thaw, do not continue. Possible reasons for the mixture not freezing include:
 - Freezing canister was not cold enough. Check your freezer temperature to be sure it is 0° F (-18° C) or colder. Be sure the freezing canister is completely frozen (no liquid sound when shaken) and was left in the freezer for a minimum of 16 to 24 hours.
 - The mixture was too warm. Ingredients should be chilled prior to mixing and should be kept refrigerated until ready to freeze in the ice cream machine.

- The proportion of ingredients was incorrect. Check your recipe carefully and if substitutions were made, be sure the total liquid ingredients are equal to the original recipe.

CLEANING YOUR SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE

1. Be sure the “ON/OFF” knob is turned to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
2. Remove the motor unit from the cover by pressing the release button on the front of the motor assembly then lifting the motor off. Do NOT immerse the motor unit in water. To clean, wipe gently with a damp cloth.
3. Disassemble the mixing paddle by unscrewing the screw on the auger. Turn the screw counterclockwise to loosen.
4. Always let the freezing canister thaw completely before washing. Wash outer bowl, freezing canister, cover, mixing paddle, and mixing paddle screw in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Reassemble the mixing paddle assembly. **Note:** Never use sharp utensils, scouring pads, or abrasive cleaners on the freezing canister.
5. Never place the freezing canister in the freezer when it is wet; be sure it has been thoroughly dried. Place the freezing canister in a plastic bag to prevent freezer burn and place it in the back of your freezer where it is the coldest.
6. If necessary, wipe the support stand with a damp cloth then dry.

**Note: Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.
This appliance has no user serviceable parts.**

RECIPE

This vanilla recipe is a blank canvas for your ice cream creations. Top your finished soft serve with syrups or chopped pieces of your favorite candy to personalize it!

Basic Vanilla Ice Cream

- 1½ cup Heavy cream
- ½ cup Whole milk
- ¼ cup + 2 tbsp. Sugar
- 1 tsp. Vanilla
- pinch Salt (optional)

Mix ingredients thoroughly in a large bowl. Chill in refrigerator for one to two hours. Follow basic directions for making ice cream, dispense when complete.

2-Ingredient Frozen Yogurt

- 2 cups Vanilla yogurt
- ½ cup Sugar

Mix ingredients thoroughly in a large bowl. Chill in refrigerator for one to two hours. Follow basic directions for making ice cream, dispense when complete. **Note:** Frozen yogurt will freeze faster than ice cream; watch carefully.

Additional recipes available at www.westbend.com.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) 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 Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.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. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care 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 check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

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): _____

English - 7

L5917A

05/15

West Bend®, a Brand of Focus Products Group International, LLC.

Printed in China

WestBend®

MACHINE À GLACE MOLLE

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que tout autre produit de Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com.

L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Mises en Garde Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Machine à Glace	4
Conseils Utiles	5
Nettoyage de Votre Machine à Glace	7
Recette	7
Garantie	8

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

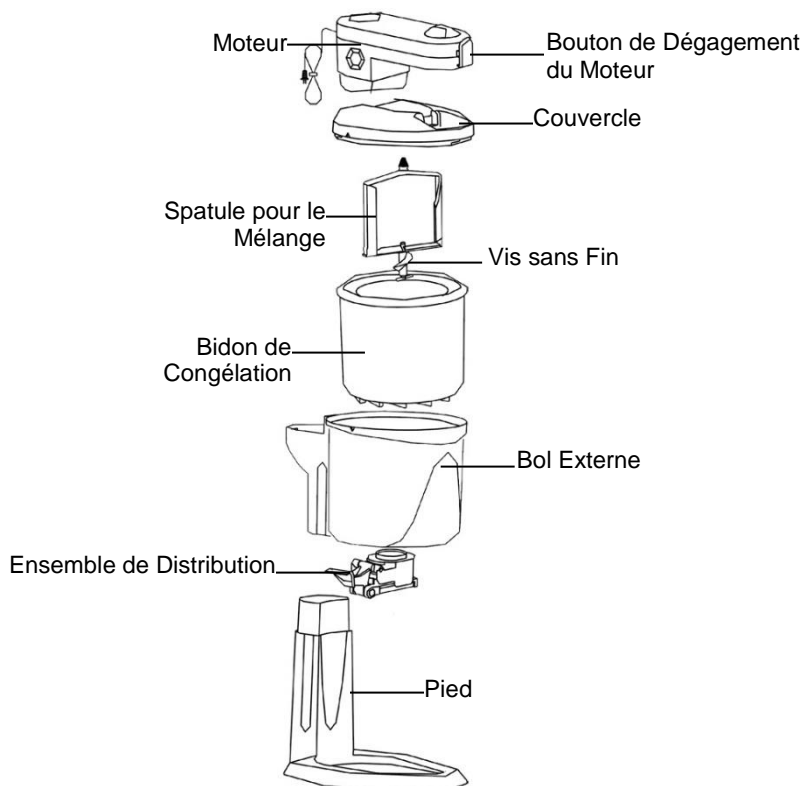
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être prises, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Débranchez toujours la machine de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cette machine par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- En cas de fuite, cessez d'utiliser la machine immédiatement et contactez le service clientèle.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cette machine en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches, ni toute autre pièce électrique dans de l'eau, ni dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence pendant leur utilisation. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionnez la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cette machine est pourvue d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- N'utilisez pas une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaude.
- Pour une utilisation domestique uniquement.

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

Retirez le ensemble de distribution à partir de la bol externe en tournant dans le sens horaire. Lavez le bol externe, le bidon de congélation, le couvercle, la spatule pour le mélange, et la ensemble de distribution dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Assemblez la spatule pour le mélange. Ne mettez pas le bidon de congélation dans le congélateur s'il est mouillé.

VEUILLEZ NE JAMAIS IMMÉRGER LE MOTEUR DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À GLACE

Préparation du Bidon de Congélation - Le bidon de congélation doit être complètement gelé avant de préparer votre recette. La durée nécessaire pour geler le bidon de congélation varie en fonction de la température de votre congélateur. Pour plus de commodité, laissez toujours le bidon de congélation dans le congélateur.

En général, la durée de congélation est comprise entre 16 et 24 heures. Mettez le bidon de congélation dans un sac de congélation en plastique pour éviter les brûlures du congélateur, placez-le vertical au fond de votre congélateur, là où c'est le plus froid. Le bidon de congélation est rempli de liquide. Pour déterminer si le bidon de congélation est complètement gelé, secouez et écoutez le mouvement du liquide. Vous ne devriez pas entendre de liquide bouger dans le bidon. Ne recongelez jamais un bidon partiellement décongelé et décongelez-le toujours complètement avant de le recongeler.

Confectionner des Desserts Glacés

Remarque: Assurez-vous toujours que la machine ne soit pas branchée lors de son montage, démontage, ou de son nettoyage.

1. Préparez les ingrédients de la recette mentionnée dans ce manuel ou utiliser vos propres recettes avant d'assembler la machine à glace. Les liquides augmentent de volume au cours du processus de congélation; par conséquent, le montant maximal de liquide utilisé ne doit pas dépasser **2 tasses**.

IMPORTANT: NE sortez PAS le bidon du congélateur tant que la préparation n'est pas réalisée. Il est essentiel de maintenir le bidon de congélation aussi froid que possible avant de monter la Machine à Glace.

2. Assemblez la Machine à Glace:

- a. Poussez le bol externe sur le pied.
- b. Retirez le bidon de congélation du congélateur. Placez le bidon de congélation à l'intérieur du bol externe.
- c. Placer la spatule pour le mélange dans le bidon de congélation, avec la vis sans fin dans le trou qui se trouve au fond du bidon de congélation.
- d. Placez le couvercle sur le bol externe. Alignez la flèche se trouvant sur le couvercle avec la flèche se trouvant sur le bol extérieur, puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement.
- e. Placez le moteur dans le couvercle. Vous entendrez un déclic lorsque le tout sera correctement assemblé.
- f. L'ensemble de distribution en position **ouverte**, placez-le en dessous du bol externe, la poignée à gauche. Alignez les onglets, se trouvant sur le dessus du mécanisme de distribution, sur les repères du bol externe. Poussez fermement vers le haut pour vous assurer que le mécanisme de distribution soit bien placé sur le joint d'étanchéité et tournez le mécanisme de distribution **dans le sens horaire** jusqu'à ce que la poignée se trouve à l'avant de la machine. Soulevez la poignée de manière à la placer complètement en position **fermée**.
- g. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **UNIQUEMENT**.

3. Tournez le bouton « ON / OFF » (marche / arrêt) sur « ON » (marche). **Remarque:** La machine à glace doit être mise en route avant l'ajout d'ingrédients. Cela empêche les ingrédients de geler immédiatement à l'intérieur du bidon de congélation, ce qui pourrait arrêter le mouvement de la spatule pour le mélange.

4. Versez lentement les ingrédients préparés pour la glace dans le bidon de congélation, à travers l'ouverture à l'avant du couvercle. **Remarque:** ne remplissez pas au-dessus du niveau « MAX » de remplissage, soit deux tasses de liquide. Ceci prévient les débordements au cours de l'expansion de la crème glacée.
5. Laissez la machine en route pendant environ 15 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance désirée. N'arrêtez PAS la machine à glace pendant l'utilisation car le mélange peut geler et arrêter le mouvement de la spatule pour le mélange.
6. Une fois prêt, placez une tasse, une jatte ou un cornet directement sous le mécanisme de distribution. Poussez le levier de distribution vers le bas. **Remarque:** un peu de liquide peut sortir lors de la première distribution. Utilisez une tasse ou une jatte pour recueillir le liquide puis continuez à remplir la tasse ou le cône. Une fois la tasse remplie, relevez le levier pour arrêter la distribution.
7. Lorsque le service est terminé, **ou** après 40 minutes d'utilisation continue, **ou** si le moteur s'arrête pendant le service, tournez le bouton « ON / OFF » (marche / arrêt) sur « OFF » (arrêt) et retirez le couvercle. S'il reste de la glace dans le bidon de congélation, utilisez une spatule en caoutchouc, en plastique, ou en bois pour l'enlever. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal, y compris les cuillères à glace, car ils peuvent endommager la surface intérieure du bidon de congélation. Pour une consistance plus ferme, placez la crème glacée dans un récipient hermétique et placez ce dernier au congélateur jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

CONSEILS UTILES

- Rangez le bidon de congélation dans le congélateur de sorte qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Conservez-le enveloppé dans un sac en plastique pour éviter les brûlures de congélation et mettez-le en position verticale.
- Pour faciliter le rangement de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, le bol externe peut être retiré du pied. Cependant, l'ajustement est serré et ils peuvent être difficiles à séparer. Pour les séparer plus facilement, passez un peu de savon à vaisselle sur l'axe du pied avant d'assembler le bol externe.
- Les recettes de glace faites maison ne contiennent que des ingrédients frais; par conséquent, elles n'ont pas la même consistance que les glaces achetées en magasin qui elles, contiennent des gommes et des conservateurs afin de les rendre plus ferme. Si vous préférez une consistance plus ferme, placez la glace congelée dans un récipient hermétique et placez-le dans le congélateur pendant une ou plusieurs heures jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.
- Pour les recettes qui nécessitent une pré-cuisson, préparer les ingrédients la veille et placez-les toute une nuit au réfrigérateur. Cela permettra aux ingrédients de refroidir complètement et au volume d'augmenter.
- Les ingrédients de la glace peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 3 jours avant la congélation. Assurez-vous de bien mélanger les ingrédients avant de les mettre dans le bidon de congélation.
- Les ingrédients les plus communs utilisés pour confectionner des glaces sont la crème, le sucre, les œufs et le lait. Pour obtenir la saveur la plus riche et la texture la plus crémeuse, utilisez une crème contenant le plus grand pourcentage de matière grasse. La crème épaisse a la plus haute teneur en matières grasses (environ 36 %), la crème à fouetter (30 %), la crème à café / légère (18 %), et Half & Half - moitié & moitié (10 %). Des produits de substitution aux produits laitiers (à

la fois pour la crème et pour le lait) peuvent être utilisés pour réduire la teneur en matières grasses. Toutefois, cela peut changer le goût, la consistance et la texture de la glace. En cas de substitution de certains ingrédients, assurez-vous que la quantité totale de liquide soit identique à celui de la recette originale.

- Des édulcorants artificiels peuvent être utilisés pour remplacer le sucre dans la recette. Ajoutez-les seulement à un mélange refroidi car la chaleur modifie le goût sucré.
- Ne remplissez pas au-dessus du niveau « MAX » de remplissage, soit deux tasses de liquide. Ceci prévient les débordements au cours de l'expansion de la crème glacée.
- Pour les recettes contenant de l'alcool, ajouter l'alcool au cours des 2 dernières minutes du processus de congélation. L'alcool peut nuire au processus de congélation si il est ajouté plus tôt.
- La saveur des sorbets dépend beaucoup de la maturité et de la douceur des fruits ou du jus de fruit utilisé, assurez-vous de goûter avant de les congeler. Si le goût est trop acide, ajouter du sucre. Si les fruits sont très mûrs et doux, diminuez la quantité de sucre. **Remarque:** La congélation atténue la douceur/le goût sucré.
- Les ingrédients pour confectionner la glace ou le sorbet doivent être liquides avant d'être congelés. Ne pas utiliser des ingrédients durs ou congelés comme la crème fouettée ou des liquides ou des jus congelés.
- Il vaut mieux utiliser des fruits écrasés avec cet appareil et les ajouter au cours des trois dernières minutes de mélange. La consistance finale de la crème glacée peut être modifiée par l'ajout des fruits écrasés.
- Pour servir une portion molle, maintenez votre bol ou votre cône prêt de l'ensemble de distribution et tournez la glace au moment où elle est servie.
- N'utilisez PAS cette machine pendant plus de 40 secondes de suite. Si le mélange n'est pas gelé ou a commencé à fondre, ne continuez pas. Les raisons possibles pour lesquelles les ingrédients ne congèlent pas sont:
 - Le bidon de congélation n'était pas assez froid. Vérifiez la température de votre congélateur et assurez-vous qu'elle soit de 0 ° F (-18 ° C) ou plus basse. Assurez-vous que le bidon de congélation soit complètement gelé (vous ne deviez entendre aucun bruit de liquide lorsque vous le secouez) et qu'il a été laissé dans le congélateur pendant un minimum de 16 à 24 heures.
 - Le mélange d'ingrédient était trop chaud. Les ingrédients doivent être refroidis avant de les mélanger et doivent être conservés au réfrigérateur jusqu'au moment de les geler dans la machine à glace.
 - La proportion des ingrédients est incorrecte. Vérifiez votre recette avec soin et si des substitutions ont été faites, assurez-vous que le total des ingrédients liquides soit égal à celui de la recette originale.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À GLACE

1. Assurez-vous que le bouton « ON / OFF » (marche / arrêt) soit sur la position « OFF » (arrêt) et débranchez la machine de la prise murale.
2. Retirez le moteur du couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage sur le devant du moteur puis en soulevant le moteur. Ne PAS immerger le moteur dans de l'eau. Pour nettoyer, essuyez doucement avec un chiffon humide.
3. Démontez la palette de mélange en dévissant la vis sans fin. Tournez la vis dans le sens antihoraire pour la desserrer.
4. Laissez toujours le bidon de congélation décongeler complètement avant de le laver. Lavez le bol externe, le bidon de congélation, le couvercle, la spatule pour le mélange, et la vis de la spatule, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Réassemblez la spatule pour le mélange. **Remarque:** Ne jamais utiliser des ustensiles tranchants, des tampons à récurer ou des nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le bidon de congélation.
5. Ne jamais placer le bidon de congélation dans le congélateur lorsqu'il est mouillé; assurez-vous qu'il ait été complètement séché. Mettez le bidon de congélation dans un sac de congélation en plastique pour éviter les brûlures du congélateur, placez-le au fond de votre congélateur là où c'est le plus froid.
6. Si nécessaire, essuyez le pied avec un chiffon humide puis séchez.

Remarque: Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.

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

RECETTES

Cette recette à la vanille constitue la base de vos crèmes glacées. Avant de servir, nappez de sirop ou saupoudrez de vos bonbons favoris concassés pour la personnaliser.

Glace à la Vanille

- 1½ tasse de Crème Épaisse
- ½ tasse de Lait Entier
- ¼ tasse + 2 cuillères à soupe de Sucre
- 1 cuillères à café de Vanille
- Une pincée de Sel (optionnel)

Bien mélanger les ingrédients dans un grand bol. Réfrigérer pendant une à deux heures.

Suivez les instructions de base pour confectionner les glaces, servez la glace lorsqu'elle est prête.

Yaourt Glacés de 2 Ingrédients

- 2 tasses de Yaourt à la Vanille
- ½ tasse de Sucre

Bien mélanger les ingrédients dans un grand bol. Réfrigérer pendant une à deux heures.

Suivez les instructions de base pour confectionner les glaces, servez la glace lorsqu'elle est prête. **Remarque:** Yaourt glacé va geler plus vite que la crème glacée; surveiller attentivement.

Vous trouverez d'autres recettes sur www.westbend.com.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) 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 quelque 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 (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customer@focuspg.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.

Valide 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. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customer@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

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. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

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): _____

Française - 8

WestBend®

MÁQUINA DE HACER HELADOS SUAVES

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: www.registerfocus.com

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes del Primer Uso	3
Uso de la Máquina de Hacer Helados Suaves	3
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Máquina de Hacer Helados Suaves	6
Receta	7
Garantía	8

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

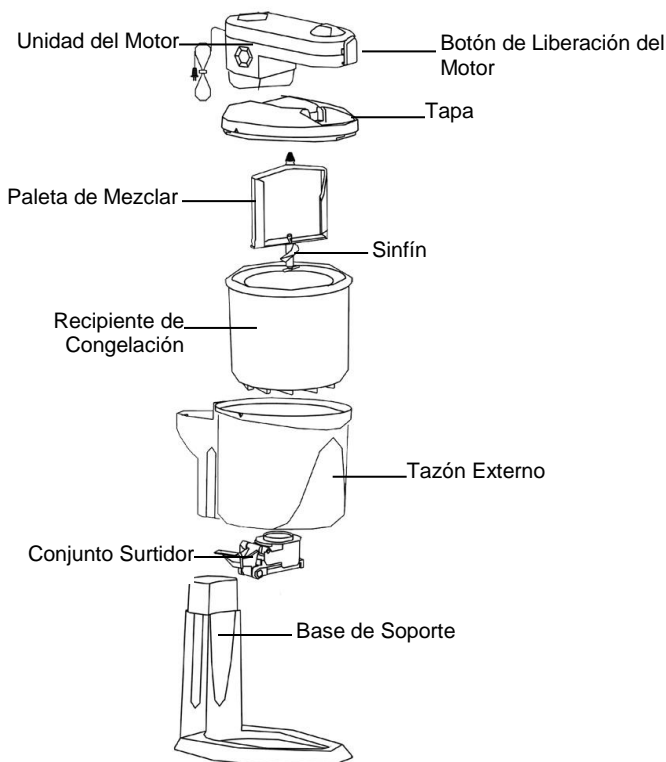
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Si ocurriera una fuga, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con servicio al cliente para obtener ayuda.
- No haga funcionar ningún electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla, o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DEL PRIMER USO

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Retire el conjunto surtidor desde el fondo del tazón externo girando en sentido horario. Lave el tazón exterior, el recipiente de congelación, la tapa, la paleta de mezclar, y el conjunto surtidor en agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos a fondo. Ensamble el conjunto de la paleta de mezclar. No coloque el recipiente de congelación en el congelador si está húmedo.

NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

USO DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS SUAVES

Preparación del Recipiente de Congelación - El recipiente de congelación debe estar completamente congelado antes de preparar la receta. El tiempo que se requiere para congelar el recipiente de congelación variará según la temperatura del congelador. Para mayor conveniencia, deje el recipiente de congelación en el congelador de manera permanente.

Por lo general, el tiempo de congelación está entre 16 y 24 horas. Ponga el recipiente de congelación en una bolsa de plástico para prevenir quemaduras de congelador y colóquelo de vertical en la parte de atrás del congelador, que es donde está más frío. El recipiente de congelación está lleno de líquido. Para determinar si el recipiente de congelación está completamente congelado, agítelo y escuche si hay movimiento de líquido. No debería oír ningún líquido dentro de las paredes del recipiente. No vuelva a congelar un recipiente parcialmente descongelado, siempre descongele completamente antes de congelar.

Preparación de Postres Congelados

Nota: Al armar, desarmar o limpiar el electrodoméstico, asegúrese siempre de que el mismo no esté conectado a la alimentación eléctrica.

1. Prepare los ingredientes de receta a partir de este manual o use sus propias recetas antes de armar la Máquina de Hacer Helados. Los líquidos aumentan de volumen durante el proceso de congelación; por lo tanto, la cantidad máxima de los líquidos usados no debe exceder de **2 tazas**.

IMPORTANTE: NO retire el recipiente de congelación del congelador hasta que la receta esté lista. Es fundamental mantener el recipiente de congelación lo más frío posible antes de ensamblar la Máquina de Hacer Helados Suaves.

2. Arme la Máquina de Hacer Helados:
 - a. Presione el tazón exterior dentro de la base de soporte.
 - b. Retire el recipiente de congelación del congelador. Coloque el recipiente de congelación dentro del tazón exterior.
 - c. Coloque la paleta de mezclar en el recipiente de congelación, con el extremo del sinfín en el agujero en la parte inferior del recipiente de congelación.
 - d. Coloque la tapa en el tazón exterior. Alinee la flecha de la tapa con la flecha en el tazón exterior, luego gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijarla firmemente en su lugar.
 - e. Coloque la unidad del motor en la tapa. Oirá un clic cuando esté correctamente ensamblado.
 - f. Con el conjunto surtidor en la posición **abierto**, colóquelo en la parte inferior del tazón exterior, con el mango de cara hacia a la izquierda. Alinee las pestañas de la parte superior del conjunto surtidor con las guías del tazón exterior. Empuje hacia arriba con firmeza para asegurarse de que el conjunto surtidor se encuentre encima del anillo de sello y gire el conjunto surtidor en sentido **contrario a las agujas del reloj** hasta que el mango quede de cara hacia la parte delantera de la máquina. Levante el mango de manera que quede completamente en la posición **cerrado**.
 - g. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
3. Gire la perilla "ON/OFF" (encendido/apagado) a la posición "ON" (encendido). **Nota:** La Máquina de Hacer Helados debe estar encendida antes de añadir los ingredientes. Esto evita que la mezcla se congele de inmediato en el interior del recipiente de congelación, lo cual puede detener el movimiento de la paleta de mezclar.
4. Vierta lentamente la mezcla preparada de helado dentro del recipiente de congelación a través de la abertura en la parte delantera de la tapa. **Nota:** No llene por encima de la línea de llenado "MAX", 2 tazas de líquido. Esto evitará el desbordamiento durante la expansión del helado.

5. Deje la máquina encendida durante aproximadamente 15 a 25 minutos, o hasta que la mezcla tenga la consistencia deseada. **NO** apague la Máquina de Hacer Helados mientras se esté usando ya que la mezcla pudiera helarse y parar el movimiento de la paleta de mezclar.
6. Cuando esté listo para surtir, coloque una taza, tazón, o cucurucho directamente debajo del conjunto surtidor. Presione la palanca de surtir hacia abajo. Nota: Podría salir algo de líquido al comenzar a surtir. Utilice una taza o recipiente para recoger el líquido, y luego proceda a llenar su tazón o cucurucho. Cuando se haya completado de surtir, levante la palanca de surtir para detener el surtido.
7. Cuando se haya completado de surtir, **o** después de 40 minutos de uso continuo, **o** si el motor se para durante el surtido, gire la perilla "ON/OFF" (encendido/apagado) a "OFF" (apagado) y retire la tapa. Si queda algo de helado en el recipiente, utilice un utensilio de goma, plástico, o madera para retirarlo. **NO use** utensilios metálicos, incluso cucharas para helados, ya que estos dañarán la superficie interior del recipiente de congelación. Si prefiere una consistencia más firme, meta el helado en un recipiente hermético y colóquelo en el congelador hasta que alcance la consistencia deseada.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Almacene el recipiente de congelación en el congelador de manera de que esté siempre listo para usarse. Manténgalo envuelto en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y almacénelo en posición parada.
- Para facilitar el almacenamiento del electrodoméstico cuando no esté en uso, el recipiente exterior puede ser retirado de la base de soporte. Sin embargo, el ajuste es apretado y puede que sea difícil separarlos. Para ayudar a facilitar la separación, frote un poco de jabón para lavar platos sobre el eje de la base de soporte antes de ensamblar el tazón exterior a la misma.
- Las recetas para helados caseros utilizan únicamente ingredientes frescos; por lo tanto, no tienen la misma consistencia que los helados comprados en la tienda que utilizan gomas y conservantes para hacerlos más firmes. Si usted prefiere una consistencia más firme, coloque el helado congelado en un recipiente hermético y almacénelo en el congelador durante una o más horas hasta lograr la consistencia deseada.
- Para recetas que requieren una cocción previa, prepare la mezcla un día antes y almacénela durante la noche en el refrigerador. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente e incrementa el volumen.
- Las mezclas para preparar helados pueden almacenarse en el refrigerador hasta 3 días antes de la congelación. Asegúrese de mezclar la mezcla bien antes de agregarla al recipiente de congelación.
- Los ingredientes más comunes en los helados son la crema, el azúcar, los huevos, y la leche. Para el sabor más rico y la textura más cremosa, use una crema que contenga el porcentaje más alto de grasa. La crema doble tiene el contenido de grasa más alto (aproximadamente el 36%), la Crema para Batir el 30%, la Crema Ligera y para Café el 18%, y la Mitad Crema y Mitad Leche el 10%. Se pueden sustituir los productos lácteos (tanto la crema como la leche) para reducir el contenido de grasa. Sin embargo, esto puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Al sustituir ingredientes, asegúrese de que la medida líquida total permanezca igual a la receta original.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse para reemplazar el azúcar en una receta. Añádalos sólo a una mezcla enfriada ya que el calor afecta el dulzor.

- No llene por encima de la línea de llenado "MAX", 2 tazas de líquido. Esto evitará el desbordamiento durante la expansión del helado.
- Para recetas que contienen alcohol, añada el alcohol durante los últimos 2 minutos del proceso de congelación. El alcohol puede afectar negativamente el proceso de congelación si se añade antes.
- El sabor de los sorbetes depende en alto grado de la madurez y el dulzor de la fruta o jugo usados; por ello, asegúrese de probar la mezcla previo a la congelación. Si el sabor es demasiado ácido, añada azúcar. Para frutas muy maduras y dulces, disminuya la cantidad de azúcar. **Nota:** La congelación reduce el dulzor.
- La mezcla de helado o sorbete deben ser líquida antes de la congelación. No use ingredientes duros o congelados como la crema batida o líquidos o jugos congelados.
- Los purés de frutas funcionan mejor en esta máquina; añádalos en los últimos 3 minutos de mezcla. La consistencia del helado terminado puede verse afectada al añadir el puré de frutas.
- Para servir el helado dándole forma de espiral, coloque el tazón o cucurucho cerca del conjunto surtidor y gírelo mientras se surte el helado.
- NO haga funcionar este electrodoméstico durante más de 40 minutos a la vez. Si la mezcla no se congela o ha comenzado a descongelarse, no prosiga. Los posibles motivos por los que una mezcla no se congela incluyen:
 - El recipiente de congelación no estaba lo suficientemente frío. Compruebe la temperatura del congelador para estar seguro de que está a 0° F (-18° C) o más frío. Asegúrese de que el recipiente de congelación esté completamente congelado (no emite sonido líquido alguno al sacudirlo) y que se haya dejado en el congelador durante por lo menos 16 a 24 horas.
 - La mezcla estaba demasiado caliente. Los ingredientes deberán enfriarse antes de mezclarlos y deberán mantenerse refrigerados hasta que se esté listo para congelarlos en la máquina de hacer helados.
 - La proporción de los ingredientes fue incorrecta. Revise su receta con cuidado y si se hicieron sustituciones, asegúrese de que los ingredientes líquidos totales sean iguales a la receta original.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS SUAVES

1. Asegúrese de que la perilla "ON/OFF" (encendido/apagado) en la posición "OFF" (apagado) y desenchufe del tomacorriente.
2. Retire la unidad del motor de la tapa presionando el botón de liberación en la parte frontal del ensamble del motor y luego levantando el motor apagado. NO sumerja la unidad del motor en agua. Para limpiarlo, pásale con cuidado un paño húmedo.
3. Desmunte la paleta de mezclar aflojando el tornillo en el sinfín. Gire el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarlo.
4. Permita siempre que el recipiente de congelación se descongele por completo antes de lavarlo. Lave el tazón exterior, el recipiente de congelación, la tapa, la paleta de mezclar, y los tornillos de la paleta de mezclar en agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos a fondo. Vuelva a ensamblar el conjunto de la paleta de mezclar. **Nota:** Nunca use utensilios afilados, esponjas metálicas, o limpiadores abrasivos sobre el recipiente de congelación.

5. Nunca coloque el recipiente de congelación en el congelador cuando esté mojado; asegúrese de que se ha secado por completo. Coloque el recipiente de congelación en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y luego colóquelo en la parte de atrás del congelador donde está más frío.
6. Si fuese necesario, limpie la base de soporte con un paño humedecido y séquelo.

**Nota: No lave ninguna parte del electrodoméstico en el lavavajillas.
Este electrodoméstico no contiene piezas reparables por el usuario.**

RECETAS

Esta receta de vainilla es un lienzo en blanco para sus creaciones de helados. ¡Decore la parte superior del helado suave con jarabes o piezas cortadas de su dulce favorito para personalizarlo!

Helado de Vainilla Básico

1½ tazas Crema doble

½ taza Leche entera

¼ taza + 2 cda. Azúcar

1 cdtas. Vainilla

pizca de Sal (opcional)

Mezcle bien los ingredientes en un tazón grande. Enfríe en la nevera durante una o dos horas.

Siga las instrucciones básicas para la elaboración de helados, sirva cuando haya terminado.

Helado de Yogur de 2 Ingredientes

2 tazas Yogur de vainilla

½ taza Azúcar

Mezcle bien los ingredientes en un tazón grande. Enfríe en la nevera durante una o dos horas.

Siga las instrucciones básicas para la elaboración de helados, sirva cuando haya terminado. **Nota:** Helado de yogur se congela más rápido que el helado; observar cuidadosamente.

Encontrará recetas adicionales en www.westbend.com.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año 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 (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.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 de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.

Atención: Customer Care Dept.

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

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. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

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): _____

