

HERSHEY'S

HERSHEY'S HOT BEVERAGE 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 Using for the First Time	3
Using Your HERSHEY'S Hot Beverage Machine	4
Cleaning Your HERSHEY'S Hot Beverage Machine	5
Hints and Tips	6
Recipes	7
Warranty.....	8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

The **HERSHEY'S** trademarks and trade dress are used under license.
Distributed by Focus Products Group International, LLC
www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

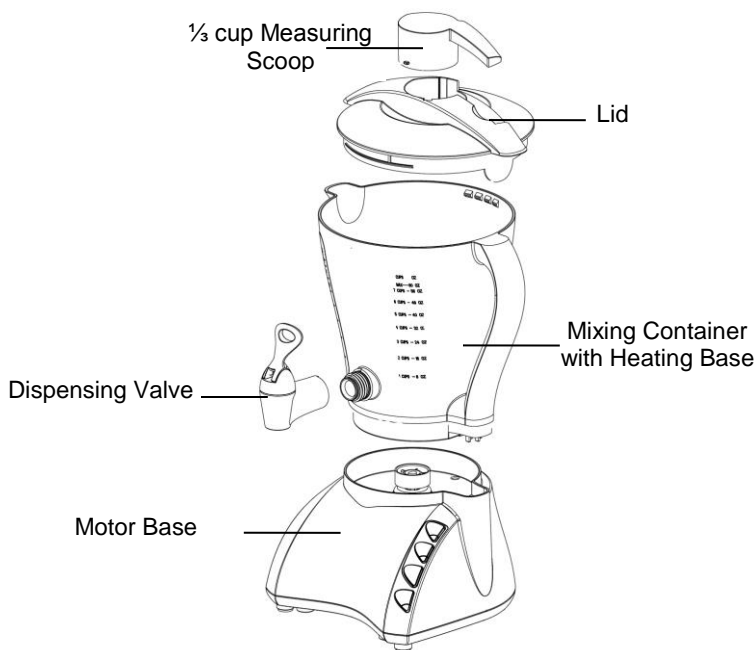
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycle.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Always unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may result in fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
- Never add to container while the appliance is operating.
- The container must be properly in place before operating the appliance.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not move an appliance containing hot water, tea or other hot liquids.
- Do not place the mixing container on the motor base while the motor is running.
- Do not remove the mixing container from the motor base while the motor is running.
- Always allow the appliance to cool completely before disassembling and cleaning.
- Do not run the motor while the mixing container is empty.
- After running the motor continuously for one cycle, wait at least five minutes before running another cycle.
- Always operate this appliance with the lid in place.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

See “Cleaning your **HERSHEY’S** Hot Beverage Machine” section of this manual.

Note: Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or mixing container in water or any other liquid. This may permanently damage the product and void the warranty.

USING YOUR HERSHEY'S HOT BEVERAGE MACHINE

CONTROL BUTTONS:

HEAT & HI SPEED - Mixes and heats your drink at high speed. High speed is perfect for creating frothy drinks.

HEAT & LO SPEED - Mixes and heats your drink at low speed. Low speed is perfect for drinks that don't need froth.

CANCEL - Stops any function. "CANCEL" can be pressed at any point in the cycle to turn the appliance off. Buttons will flash red to indicate that the appliance is still plugged in.

FROTH & DISPENSE - Stirs your drink at a high speed, without adding heat, to mix and froth your drink for serving.

Note: After a button has been pressed to make a selection, the indicator light will glow blue.

The measurements used below produce 60 ounces. Refer to the Ingredients Chart to determine usage for alternate serving sizes.

1. Place mixing container on to the motor base.
2. Pour 60 ounces of water or milk into the mixing container. **Note:** Do not fill the mixing container past the 60 ounce "Max Fill" line.
3. Add 1 cup of your favorite instant mix.
4. Place the lid on to the mixing container, making sure that the lid covers the pour spout.
5. Plug the Hot Beverage Machine into a 120 volt, AC outlet **only**.
6. Press the "HEAT & HI SPEED" or "HEAT & LO SPEED" button. The selected control button will glow blue and your Hot Beverage Machine will begin to mix and heat. When the beverage reaches the "Perfect Temperature," the appliance will automatically go idle. As the beverage cools down, the appliance will automatically reheat and remix back to the "Perfect Temperature." The appliance will remain on until "CANCEL" is pressed. "CANCEL" may be used at any time to turn the appliance off. The control lights will flash red until the appliance is unplugged or a selection is made. Selecting another speed setting will change the operation and the selected control button will glow blue. **Note:** A full 60 ounces takes approximately 13 minutes to reach the "Perfect Temperature."
7. Once the appliance automatically goes idle, place a cup underneath the dispensing valve and press the "FROTH & DISPENSE" button. This setting will mix the beverage while you dispense so that a rich layer of froth is dispensed into your cup along with the hot drink.
8. Press down on the dispensing valve lever to dispense the hot drink into your cup while the motor is mixing the beverage. After dispensing the beverage, select "HEAT & HI SPEED" or "HEAT & LO SPEED" if there is still liquid in the mixing container or press the "CANCEL" button if less than 1 cup of beverage remains.
9. When the container has less than 1 cup of liquid remaining or is empty, press the "CANCEL" button. **Note:** The appliance will remain on until you press "CANCEL." The control buttons will continue to flash red after "CANCEL" has been pressed, indicating that the appliance is plugged in, but not in operation.



INGREDIENTS CHART

CUPS	2	4	6	8
LIQUID Milk/Water	16oz.	32 oz.	48 oz.	60 oz.
POWDER MIX with Milk	4 tbsp.	8 tbsp.	12 tbsp.	16 tbsp.
POWDER MIX with Water	4 tbsp.	8 tbsp.	12 tbsp.	16 tbsp.

Note: Different instant cocoa, coffee, and tea mixes may vary from the quantities shown in this chart. Use the quantities specified on the packaging of the instant hot drink mix for exact measurements, or adjust to taste. You can use the included $\frac{1}{3}$ cup measuring scoop to measure.

“PERFECT TEMPERATURE” FEATURE

The Hot Beverage Machine is designed to maintain the “Perfect Temperature.” Once the beverage reaches the “Perfect Temperature,” the motor will stop running and the mixing paddle will stop mixing, but the blue indicator light will still be lit. The appliance is now idle but still on. As the beverage cools down, the appliance will automatically reheat and remix back to the “Perfect Temperature.” THE APPLIANCE WILL CONTINUE TO CYCLE ON AND OFF UNTIL THE “CANCEL” BUTTON IS PRESSED. The control buttons can be pressed at any time to change the mix settings.

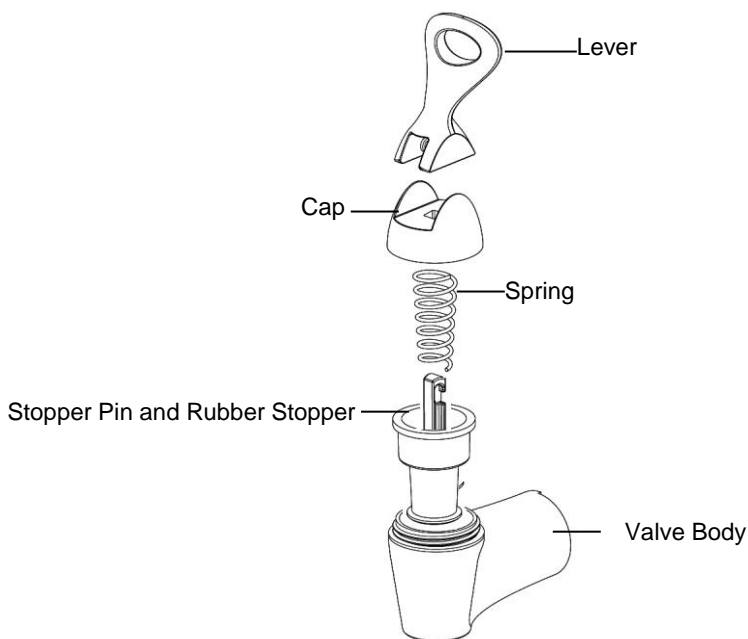
- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR HERSHEY’S HOT BEVERAGE MACHINE

The Hot Beverage Machine should be cleaned after every use. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or mixing container in water or any other liquid.

1. Unplug the appliance from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool before cleaning.**
2. Remove the mixing container from the motor base.
3. Pour out any unused portion of the hot drink mixture.
4. Add hot water and a couple drops of dish soap to the mixing container. Wash and rinse. Note: For any difficult to remove build-up, use a nylon scrub pad. To remove build-up around the edge of the mixing container and under the gasket, use the corner of a nylon scrub pad. It may help to let hot, soapy water sit inside the mixing container for a few minutes. **Do not** immerse the mixing container in water or any other liquid.
5. Separate the lid and measuring scoop, remove and disassemble the dispensing valve as described below. Wash lid, measuring scoop, and dispensing valve pieces in hot, soapy water. Rinse and dry pieces thoroughly before reassembling.
6. Wipe the exterior of the motor base and mixing container with a soft, damp cloth.
7. Periodically sanitize mixing container and gasket. Place mixing container on the motor base and add 4 cups of water and $\frac{1}{4}$ tsp. unscented bleach to the mixing container. Put lid with scoop on mixing container, and run the appliance through a complete cycle on “HEAT & HI SPEED.” After cycle, empty mixing container through the dispensing valve and let air dry.

Cleaning the Dispensing Valve



To disassemble the valve for cleaning:

1. Remove the valve from the container by unscrewing the entire valve body counter-clockwise.
2. Remove the cap by unscrewing it counter-clockwise.
3. Remove the stopper/stopper pin, spring, cap, and lever from the valve body.
Note: The stopper pin and rubber stopper are tightly fit and need not be separated.
4. Compress the cap and stopper together to remove the lever and cap.
5. Clean all parts and reassemble in the order shown.

HELPFUL HINTS

- Skim milk and milks with lower fat content are best for creating the most froth.
- Soy milk is an excellent alternative for people who cannot consume dairy. Because of its low fat content, it provides lots of froth.
- Use “HEAT & HI SPEED” for recipes that use multiple dry ingredients.
- Cocoa powder does not mix well and has a tendency to settle out. When this happens, the heating plate is insulated from the liquid and the beverage may not get as hot. Be sure to always thoroughly clean the heating plate after beverages are made with cocoa powder.
- To prevent cocoa powder from settling, we recommend mixing the cocoa powder with a small amount of boiling water and mixing to make a paste before adding to the Hot Beverage Machine. Or, **HERSHEY'S** chocolate syrup can be used in place of cocoa powder and sugar in most recipes.

RECIPES

You may also substitute an equal amount of 2%, 1%, skim milk, or soy milk for any recipe.

Follow these basic instructions for all recipes listed below.

Add ingredients to the Hot Beverage Machine, liquids first, and press the button of the setting desired. "HEAT & HI SPEED" is better for mixing drinks that use dry ingredients. Wait for the Hot Beverage Machine to automatically shut off. Press "FROTH & DISPENSE" to dispense the drink into a mug. "FROTH & DISPENSE" stirs up the drink for serving with the maximum amount of froth in your mug. Be creative!

HERSHEY'S "Perfectly Chocolate" Hot Cocoa

½ cup sugar

¼ cup **HERSHEY'S** cocoa

Dash salt

⅓ cup hot water

4 cups (1 qt.) milk

¾ tsp. vanilla extract

Miniature marshmallows or sweetened whipped cream (optional)

Variations:

Spiced Cocoa: ⅓ tsp. ground cinnamon and ⅓ tsp. ground nutmeg. Serve with cinnamon stick, if desired.

Mint Cocoa: ½ tsp. mint extract OR 2 to 3 tbsp. white creme de menthe.

Citrus Cocoa: ½ tsp. orange extract OR 2 to 3 tbsp. orange liqueur.

Swiss Mocha: 2 to 2½ tsp. powdered instant coffee.

Cocoa au Lait: Omit marshmallows or whipped cream. Spoon 2 tablespoons softened vanilla ice cream on top of each cup of cocoa at serving time.

Slim-Trim Cocoa: Omit sugar. Combine cocoa, salt and water; substitute nonfat milk. Proceed as above. With vanilla, stir in sugar substitute with sweetening equivalence of ½ cup sugar.

Canadian Cocoa: ½ tsp. maple extract.

HERSHEY'S Hot Cocoa Mocha

¼ cup sugar

2 tbsp. **HERSHEY'S** cocoa

2 tbsp. water

1 cup whipping cream

1 ¼ to 2 cups coffee

Note: This recipe can be doubled for use in the Hot Drink Machine.

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 - 8

L5921

05/15

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

NOTES

HERSHEY'S

MACHINE À BOISSONS CHAUDES DE HERSHEY'S

Manuel d'Instructions



HERSHEY'S
LICENSED
PRODUCT

Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que tout autre produit de F
Group International sur notre site Internet: www.registerfo

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

Précautions Importantes	2
Assemblage de Votre Machine à Boissons Chaudes de HERSHEY'S	4
Utilisation de Votre Machine à Boissons Chaudes de HERSHEY'S	4
Nettoyage de Votre Machine à Boissons Chaudes de HERSHEY'S	6
Astuces	7
Recettes	8
Garantie	9

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



CAUTION

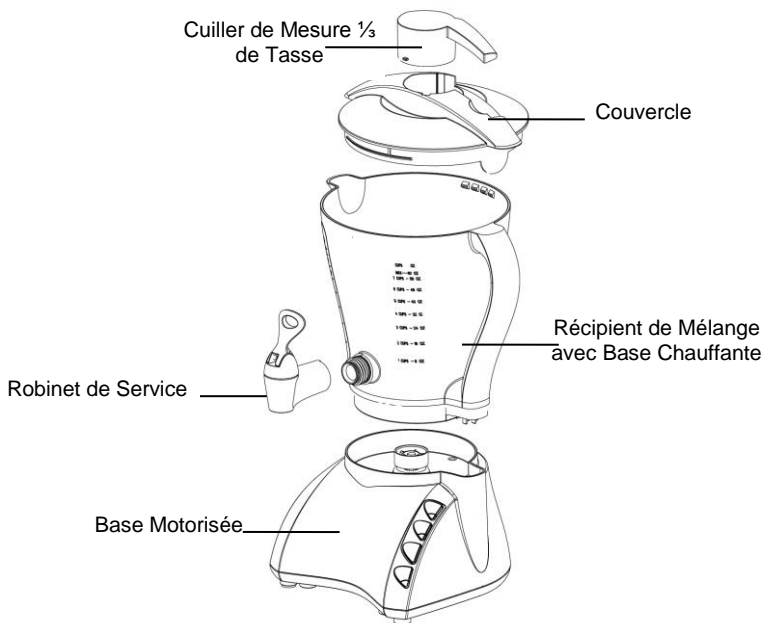
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez la totalité des instructions.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Il existe un risque de brûlure si le couvercle est retiré pendant le cycle de percolation.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées et rondes.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. En cas de problème avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Group International peut avoir pour conséquence un incendie, une électrocution, ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces à haute température.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient afin de réduire le risque de blessure ou de détérioration de l'appareil.
- N'ajoutez jamais rien au récipient pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Le récipient doit être correctement en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Cet appareil est pourvu 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.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

- Des cordons d'alimentation plus longs détachables sont disponibles et ils peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée sur le cordon d'alimentation électrique détachable devrait être au moins égale à celle de l'appareil. Si l'appareil est raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être un cordon de raccordement à la terre à trois brins. Ce cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail ni depuis une table d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'eau chaude, du thé ou tout autre liquide à haute température.
- Ne placez pas le récipient de mélange sur la base motorisée pendant que le moteur est en fonctionnement.
- Ne retirez pas le récipient de mélange de la base motorisée pendant que le moteur est en fonctionnement.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner le moteur si le récipient de mélange est vide.
- Après avoir fait fonctionner le moteur en continu pendant un cycle, patientez au moins cinq minutes avant de lancer un autre cycle.
- Utilisez toujours cet appareil avec le couvercle en place.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

Voir la section « Nettoyage de Votre Machine à Boissons Chaudes de **HERSHEY'S** » de ce manuel. **Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez pas la base motorisée ni le récipient de mélange dans de l'eau ni dans tout autre liquide. Ceci risque de détériorer de façon permanente le produit et d'annuler la garantie

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A BOISSONS CHAUDES DE HERSHEY'S

BOUTONS DE COMMANDE:

« **HEAT & HI SPEED** » (chaud & vitesse élevée) - Mélange et chauffe votre boisson à haute vitesse. La vitesse élevée est parfaite pour créer des boissons avec de la mousse.

« **HEAT & LO SPEED** » (chaud & vitesse lente) - Mélange et chauffe votre boisson à vitesse réduite. La vitesse lente est parfaite pour les boissons qui n'ont pas besoin de mousse.

« **CANCEL** » (annuler) - Arrête toutes les fonctions. « **CANCEL** » (annuler) peut être enfoncé n'importe quand pour arrêter l'appareil. Les boutons vont clignoter pour signaler que l'appareil est toujours raccordé à la prise secteur.

« **FROTH & DISPENSE** » (mousser & verser) - Mélange votre boisson à haute vitesse, sans ajouter de chaleur, pour mélanger et faire mousser votre boisson pour le service.

Remarque: Une fois qu'un bouton a été enfoncé pour faire une sélection, le voyant indicateur s'allume en bleu.

Les mesures utilisées ci-dessous produisent 60oz. (1.8L) Reportez-vous au Tableau des ingrédients pour déterminer l'utilisation pour d'autres quantités de service.

1. Placez le récipient de mélange sur la base motorisée.
2. Versez 60oz. (1.8L) d'eau ou de lait dans le récipient de mélange. **Remarque:** Ne remplissez pas le récipient de mélange au-delà de la ligne de « Remplissage Max » de 60oz. (1.8L).
3. Ajoutez 1 tasse de votre mélange instantané préféré.
4. Placez le couvercle sur le récipient de mélange, en vous assurant que le couvercle recouvre le bec verseur.
5. Branchez le Machine à Boissons Chaudes sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement**.
6. Appuyez sur le bouton « **HEAT & HI SPEED** » (chaud & vitesse élevée) ou sur le bouton « **HEAT & LO SPEED** » (chaud & vitesse lente). Le bouton de commande sélectionné va s'allumer en bleu et votre Machine à Boissons Chaudes va commencer à mélanger et à chauffer. Lorsque la boisson atteint la « température parfaite », l'appareil se met automatiquement en veille. Au fur et à mesure que la boisson refroidit, l'appareil se remet automatiquement en marche et il réchauffe et remélange la boisson jusqu'à la « Température Parfaite ». L'appareil va demeurer en marche jusqu'à ce que le bouton « **CANCEL** » (annuler) soit enfoncé. Le bouton « **CANCEL** » (annuler) peut être utilisé à tout



moment pour éteindre l'appareil. Les voyants des commandes vont clignoter en rouge jusqu'à ce que l'appareil soit débranché ou jusqu'à ce qu'une sélection ait été effectuée. Le fait de sélectionner un autre réglage de vitesse va modifier le fonctionnement et le bouton de commande sélectionné va s'allumer en bleu.

Remarque: Un récipient plein de 60oz. (1.8L) a besoin d'environ 13 minutes pour atteindre la « Température Parfaite ».

7. Une fois que l'appareil s'est mis en veille automatiquement, placez une tasse au-dessous du robinet de service puis appuyez sur le bouton « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser). Ce réglage va mélanger la boisson pendant que vous versez de sorte qu'une riche couche de mousse soit servie dans votre tasse en même temps que la boisson chaude.
8. Appuyez sur le levier du robinet de service pour verser la boisson chaude dans votre tasse pendant que le moteur mélange la boisson. Après avoir versé la boisson, sélectionnez « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) ou « HEAT & LO SPEED » (chaud & vitesse lente) s'il reste du liquide dans le récipient de mélange ou appuyez sur le bouton « CANCEL » (annuler) s'il reste moins d'une tasse de boisson.
9. Lorsque le récipient contient moins d'une tasse de liquide ou lorsqu'il est vide, appuyez sur le bouton « CANCEL » (annuler). **Remarque:** L'appareil va demeurer en marche jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton « CANCEL » (annuler). Les boutons de commande vont continuer à clignoter en rouge une fois que vous aurez appuyé sur le bouton « CANCEL » (annuler), ce qui indique que l'appareil est toujours branché mais pas en fonctionnement.

TABLEAU DES INGREDIENTS				
TASSES	2	4	6	8
LIQUIDE Lait/Eau	16 oz. (.5L)	32 oz. (.9L)	48 oz. (1.4L)	60 oz. (1.8L)
MÉLANGE EN POUDRE avec du lait	4 c. à soupe	8 c. à soupe	12 c. à soupe	16 c. à soupe
MÉLANGE EN POUDRE avec de l'eau	4 c. à soupe	8 c. à soupe	12 c. à soupe	16 c. à soupe

Remarque: Les différents mélanges instantanés pour la préparation de cacao, de café et de thé sont susceptibles de varier par rapport aux quantités indiquées dans le présent tableau. Utilisez les quantités spécifiées sur l'emballage du mélange pour boisson chaude instantanée pour connaître les mesures exactes, ou ajustez selon votre goût. Vous pouvez utiliser la cuiller de mesure de 1/3 de tasse pour mesurer.

FONCTION « TEMPÉRATURE PARFAITE »

La Machine à Boissons Chaudes est conçue pour maintenir la « Température Parfaite ». Une fois que la boisson a atteint la « Température Parfaite », le moteur s'arrête et la pale de mélange cesse de mélanger, mais le voyant indicateur bleu demeure allumé. L'appareil est en veille mais il est toujours sous tension. Au fur et à mesure que la boisson refroidit, l'appareil recommence automatiquement à chauffer et à mélanger afin de revenir à la « Température Parfaite ». L'APPAREIL CONTINUERA A LANCER ET ARRETER CE CYCLE JUSQU'A CE QUE LE BOUTON « CANCEL » (ANNULER) SOIT ENFONCE. Les boutons de commande peuvent être enfoncés à tout moment pour modifier les paramètres de mélange.

- Une petite quantité de fumée et/ou d'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 d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est tout à fait normal.

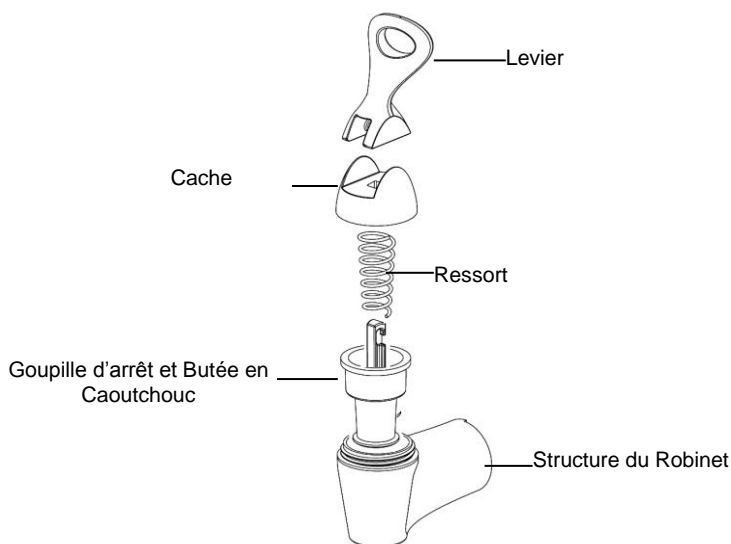
NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE A BOISSONS CHAUDES DE HERSHEY'S

Le Machine à Boissons Chaudes de devrait être nettoyé après chaque utilisation.

Remarque: Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez pas la base motorisée ni le récipient de mélange dans le l'eau ni dans tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur. **Laissez la totalité de l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
2. Retirez le récipient de mélange de la base motorisée.
3. Videz tout reste de mélange de boisson chaude inutilisé.
4. Ajoutez de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient de mélange. Lavez et rincez. Remarque: En cas d'accumulation tenace, utilisez un tampon à récurer en nylon. Pour éliminer les accumulations autour des extrémités du récipient de mélange et sous le joint, utilisez le coin d'un tampon à récurer en nylon. Il peut également être utile de laisser de l'eau savonneuse chaude tremper à l'intérieur du récipient de mélange pendant quelques minutes. Veuillez **ne pas** plonger le récipient de mélange dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
5. Séparez le couvercle et la cuiller de mesure, retirez et démontez le robinet de service tel que décrit ci-dessous. Lavez le couvercle, la cuiller de mesure et les morceaux du robinet de service à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez les pièces avec soin avant de les réassembler.
6. Essuyez l'extérieur de la base motorisée et du récipient de mélange à l'aide d'un torchon doux humide.
7. Désinfectez régulièrement le récipient de mélange et le joint. Placez le récipient de mélange sur la base motorisée puis ajoutez 4 tasses d'eau et ¼ de c. à café d'eau de javel désodorisée dans le récipient de mélange. Placez le couvercle avec la cuiller sur le récipient de mélange, puis faites fonctionner l'appareil pendant un cycle complet avec le réglage « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée). Après le cycle, videz le récipient de mélange via le robinet de service et laissez sécher à l'air libre.

Nettoyage du Robinet de Service



Pour démonter le robinet afin de le nettoyer:

1. Retirez le robinet du récipient en dévissant la totalité de la structure du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le cache en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez la butée/goupille d'arrêt, le ressort, le cache et le levier de la structure du robinet. **Remarque:** La goupille d'arrêt et butée en caoutchouc d'arrêt sont hermétiques et ne doivent pas être séparées.
4. Comprimez le cache et la butée afin d'enlever le levier et le cache.
5. Nettoyez toutes les pièces et réassemblez en respectant l'ordre indiqué.

CONSEILS UTILES

- Le lait écrémé et les laits à faible teneur en matières grasses conviennent mieux pour créer un maximum de mousse.
- Le lait de soja constitue une excellente alternative pour les personnes qui ne peuvent pas consommer de produits laitiers. En raison de sa faible teneur en matières grasses, il produit beaucoup de mousse.
- Utilisez « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) pour les recettes qui utilisent de multiples ingrédients secs.
- La poudre de cacao ne se mélange pas très bien et a tendance à faire des grumeaux contre la paroi. Lorsque cela se produit, la plaque chauffante est isolée du liquide et il est possible que la boisson ne soit pas aussi chaude. Assurez-vous de toujours nettoyer la plaque chauffante de manière approfondie après avoir préparé des boissons à base de poudre de cacao.
- Pour empêcher la poudre de cacao de se déposer sur les parois, nous recommandons de mélanger la poudre de cacao avec une petite quantité d'eau bouillante et de préparer une pâte avant de l'ajouter au Machine à Boissons Chaudes. Sinon, vous pouvez utiliser du HERSHEY'S sirop de chocolat à la place de la poudre de cacao et du sucre dans la plupart des recettes.

RECETTES

Vous pouvez également substituer une quantité égale de lait à 2%, 1%, de lait écrémé ou de lait de soja pour n'importe quelle recette.

Veillez suivre ces instructions élémentaires pour toutes les recettes de la liste ci-dessous.

Ajoutez les ingrédients dans le Machine à Boissons Chaudes, les liquides en premier, puis appuyez sur le bouton correspondant au réglage souhaité. « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) convient mieux pour le mélange de boissons utilisant des ingrédients secs. Patientez jusqu'à ce que le Machine à Boissons Chaudes se mette automatiquement hors tension. Appuyez sur « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser) pour verser la boisson dans un mug. « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser) mélange la boisson pour la servir avec un maximum de mousse dans votre mug. Soyez créatifs !

Cacao Chaud « Parfaitement Chocolatée » de **HERSHEY**

½ tasse (125 mL) de sucre

¼ tasse (60 mL) de poudre de cacao **HERSHEY**

Pincée de sel

⅓ tasse (80 mL) 1/3 tasse d'eau chaude

4 tasses (1 L) de lait

¾ c. à café (3.75 mL) d'extrait de vanille

Guimauve miniatures ou de la crème fouettée sucrée (optionnel)

Variations:

Cacao Épicé: 0.6ml de cannelle et 0.6ml de noix de muscade. Servir avec un bâton de cannelle, si désiré.

Cacao à la Menthe: 2.5ml d'extrait de menthe ou 30ml à 45ml de crème de menthe blanche.

Cacao aux Agrumes: 2.5ml d'extrait d'orange ou 30ml à 45ml de liqueur d'orange.

Moka Swiss: 10ml à 12.5ml de poudre de café instantané.

Cacao au Lait: Omettre les guimauves ou la crème fouettée. Verser 30ml de crème glacée à la vanille douce sur le dessus de chaque tasse de cacao au moment de servir.

Cacao Léger: Omettre le sucre. Mélanger le cacao, du sel et de l'eau ; utiliser du lait écrémé. Procéder comme précédemment. Mélanger la vanille avec un édulcorant équivalent à ½ tasse de sucre.

Cacao Canadien: 2.5ml à café avec d'extrait d'érable.

Confectionner du Chocolat Chaud au Moka de **HERSHEY**

¼ tasse de sucre

15ml poudre de cacao **HERSHEY**

15ml d'eau

1 tasse crème à fouetter

1¼ à 2 tasses café

Remarque: Cette recette peut être doublée pour une utilisation dans la machine à boisson chaude.

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 MARCHANDISE, 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 customercare@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

PIECES 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 customercare@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 - 9

HERSHEY'S

MÁQUINA DE BEBIDAS CALIENTES DE HERSHEY'S

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 de Utilizarse por Primera Vez.....	4
Cómo Utilizar su Máquina de Bebidas Calientes de HERSHEY'S	4
Limpieza de su Máquina de Bebidas Calientes de HERSHEY'S	5
Consejos Prácticos.....	7
Recetas	7
Garantía	9

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

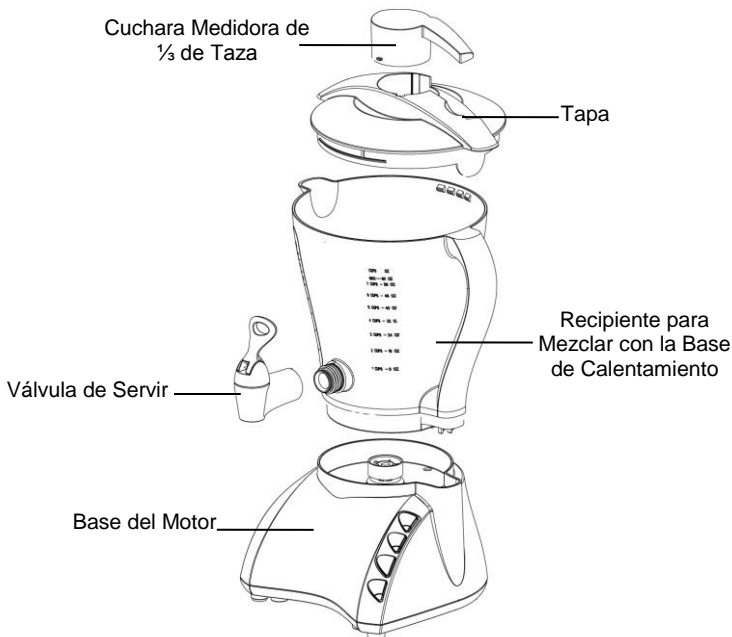
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

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

- Lea todas las instrucciones.
- Para proteger a las personas contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Puede sufrir quemaduras si la tapa es retirada durante el ciclo de preparación.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y perillas.
- Siempre desenchufe el aparato 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.
- Evite tocar las partes móviles.
- No haga funcionar este aparato con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el aparato llegase a funcionar mal, o si el aparato se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. 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 a personas.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente de manera de reducir el riesgo de lesiones a personas o daños al aparato.
- Nunca agregue algo al recipiente mientras el aparato esté funcionando.
- El recipiente debe estar correctamente colocado en su sitio antes de poner a funcionar el aparato.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Este aparato 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.
- 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 cordones de alimentación eléctrica separables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se tiene cuidado al usarlos. Aunque el uso de una extensión eléctrica no es recomendable, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón de alimentación eléctrica separable o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del aparato. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no cuelgue de encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No mueva un aparato que contenga agua caliente, té u otros líquidos calientes.
- No coloque el recipiente de mezclar sobre la base motor mientras el motor esté funcionando.
- No retire el recipiente de mezclar de la base motor mientras el motor esté funcionando.
- Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo y limpiarlo.
- No opere el motor mientras el recipiente de mezclar esté vacío.
- Después de operar el motor continuamente durante un ciclo, espere al menos cinco minutos antes de hacerlo funcionar otro ciclo.
- Siempre haga funcionar el aparato con la tapa puesta
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

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

Consulte la sección "Limpieza de su Máquina de Bebidas Calientes de HERSHEY'S" de este manual. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclar en agua o cualquier otro líquido. Esto puede dañar permanentemente el producto y anular la garantía.

CÓMO UTILIZAR SU MÁQUINA DE BEBIDAS CALIENTES DE HERSHEY'S

BOTONES DE CONTROL:

"HEAT & HI SPEED" (calentar y alta velocidad): mezcla y calienta la bebida a gran velocidad. La alta velocidad es perfecta para preparar bebidas espumosas.

"HEAT & LO SPEED" (calentar y baja velocidad): mezcla y calienta la bebida a baja velocidad. La velocidad baja es perfecta para bebidas que no necesitan espuma.

"CANCEL" (anular): detiene cualquier función. "CANCEL" (anular) se puede presionar en cualquier punto del ciclo para apagar el aparato. Los botones centellearán con color rojo para indicar que el aparato sigue enchufado

"FROTH & DISPENSE" (espumar y verter): agita la bebida a gran velocidad, sin adición de calor, para mezclar y formar espuma en la bebida al servirla.

Nota: Después de pulsar un botón para seleccionarlo, la luz indicadora se iluminará en azul.

Las mediciones utilizadas a continuación preparan 60oz. (1.8L).

Refiérase a la Tabla de Ingredientes para determinar las cantidades para porciones de otros tamaños.

1. Colocar el recipiente de mezcla en la base del motor.
2. Vierta 60oz. (1.8L) de agua o leche en el recipiente de mezclar.
Nota: No llene el recipiente de mezclar más allá de la línea "Max Fill" (llenado máximo) de 60oz. (1.8L).
3. Añada 1 taza de su mezcla instantánea favorita.
4. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente de mezclar, asegurándose de que la misma cubra el pico.
5. Enchufe la Máquina de Bebidas Calientes **solamente** en un tomacorriente de 120 voltios de corriente alterna.
6. Pulse el botón "HEAT & HI SPEED" (calentar y alta velocidad) o "HEAT & LO SPEED" (calentar y baja velocidad) El botón de control seleccionado se iluminará de azul y la Máquina de Bebidas Calientes comenzará a mezclar y calentar. Cuando la mezcla alcance la "Temperatura Perfecta" el aparato se parará automáticamente. Una vez que la bebida caliente se enfríe, la unidad automáticamente empezará a calentar y mezclar de nuevo de vuelta a la "Temperatura Perfecta". El aparato permanecerá encendido hasta que se pulse el botón "CANCEL" (anular). El botón "CANCEL" (anular) se puede utilizar en cualquier momento para apagar el aparato. Las luces de control centellearán en rojo hasta que el aparato sea desenchufado o se pulse una selección. La selección de otro ajuste de velocidad cambiará el funcionamiento y el botón de control seleccionado se iluminará en azul. **Nota:** Un total de 60oz. (1.8L) tarda aproximadamente 13 minutos en llegar a la "Temperatura Perfecta."



- Una vez que el aparato se pare automáticamente, coloque una taza debajo de la válvula de servir y pulse el botón "FROTH & DISPENSE" (espumar y verter). Este ajuste mezclará la bebida mientras usted sirve de modo que con la bebida caliente se sirve una capa rica de espuma en la taza.
- Presione la palanca de la válvula de servir hacia abajo para servir la bebida caliente en su taza mientras el motor la mezcla. Después de servir la bebida, Seleccione HEAT & HI SPEED" o "HEAT & LO SPEED" (calentar y baja velocidad) si todavía hay líquido en el recipiente de mezcla o pulse el botón "CANCEL" (anular) si queda menos de 1 taza.
- Cuando el recipiente tenga menos de 1 taza de líquido restante o esté vacío, pulse el botón "CANCEL" (anular). **Nota:** El aparato permanecerá encendido hasta que usted pulse el botón "CANCEL" (anular). Los botones de control continuarán centelleando con color rojo tras pulsar "CANCEL" (anular), lo que indica que el aparato está enchufado, pero no en funcionamiento.

TABLA DE INGREDIENTES

TAZAS	2	4	6	8
LÍQUIDO Leche/Agua	16 oz. (.5L)	32 oz. (.9L)	48 oz. (1.4L)	60 oz. (1.8L)
MEZCLA EN POLVO con leche	4 cdas.	8 cdas.	12 cdas.	16 cdas.
MEZCLA EN POLVO con agua	4 cdas.	8 cdas.	12 cdas.	16 cdas.

Nota: Las cantidades de diferentes mezclas de chocolate, café y té instantáneo pueden variar respecto a lo mostrado en esta tabla. Use las cantidades especificadas en el embalaje de la mezcla de bebida caliente instantánea, o ajuste la cantidad al gusto. Puede utilizar la cuchara medidora de 1/3 de taza incluida.

FUNCIÓN DE LA "TEMPERATURA PERFECTA"

La Machine à Boissons Chaudes está diseñado para mantener la "Temperatura Perfecta". Una vez que la bebida llegue a la "Temperatura Perfecta", el motor se detendrá y la paleta de mezclar parará de mezclar, pero la luz indicadora de color azul aún se mantendrá iluminada. El aparato está ahora parado, pero aún encendido. Una vez que la bebida caliente se enfríe, la unidad automáticamente empezará de nuevo a calentar y mezclar de vuelta a la "Temperatura Perfecta". **EL APARATO SEGUIRÁ ENCENDIÉNDOSE Y APAGÁNDOSE HASTA QUE SE PRESIONE EL BOTÓN "CANCEL" (ANULAR).** Los botones de control se pueden pulsar en cualquier momento para cambiar los ajustes de mezclar.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse 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.

LIMPIEZA DE SU MÁQUINA DE BEBIDAS CALIENTES DE HERSHEY'S

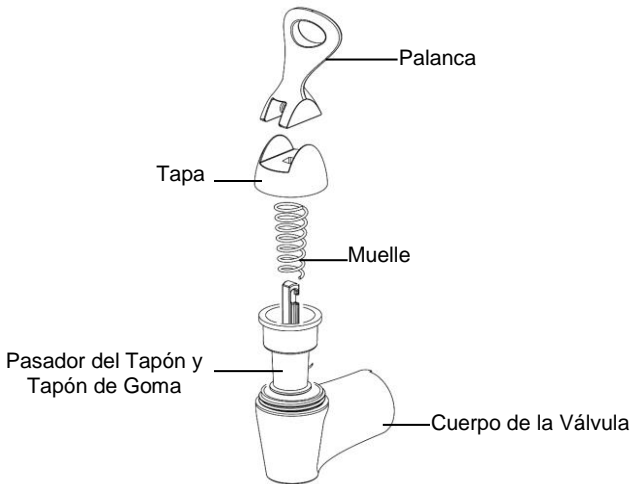
La Máquina de Bebidas Calientes de debe limpiarse tras cada uso. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclar en agua o cualquier otro líquido.

- Desenchufe el aparato del tomacorriente. **Permita que el aparato entero se enfríe antes de limpiarlo.**
- Retire el recipiente de mezclar de la base del motor.
- Deseche cualquier parte no usada de la mezcla de bebida caliente.
- Añada agua caliente y un par de gotas de detergente para platos al recipiente de mezclar. Lávelo y enjuáguelo. **Nota:** Para cualquier acumulación difícil de eliminar, use una almohadilla para fregar de nylon. Para eliminar la acumulación

alrededor de los bordes del recipiente de mezclar y debajo de la empaquetadura, utilice la esquina de una almohadilla para fregar de nylon. Podría ayudar dejar que el recipiente de mezclar repose en agua caliente jabonosa durante unos cuantos minutos. **No** sumerja el recipiente de mezclar en agua ni en cualquier otro líquido.

5. Separe la tapa y la cuchara medidora, retire y desmonte la válvula de servir tal como se describe a continuación. Lave la tapa, la cuchara medidora y las partes de la válvula de servir en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque las partes a fondo antes de volverlas a ensamblar.
6. Limpie el exterior de la base del motor y el recipiente de mezclar con un paño suave húmedo.
7. Desinfecte con regularidad el recipiente de mezclar y la empaquetadura. Coloque el recipiente de mezclar sobre la base del motor y agregue 4 tazas de agua y $\frac{1}{4}$ de cucharada de cloro no perfumada al recipiente de mezclar. Coloque la tapa con la cuchara en el recipiente de mezclar, y haga funcionar el aparato un ciclo completo en el ajuste "HEAT & HI SPEED" (calentar y alta velocidad). Tras el ciclo, vacíe el recipiente de mezclar a través de la válvula de servir y permita que se seque al aire.

Limpieza de la Válvula de Servir



Desmonte la válvula para limpiarla:

1. Retire la válvula del recipiente desenroscando el cuerpo de la válvula entera en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Retire la tapa desenroscándola en dirección contraria a las agujas del reloj.
3. Retire el tapón/pasador del tapón, el muelle, la tapa y la palanca del cuerpo de la válvula. **Nota:** La unión del pasador del tapón y tapón de goma está bien apretada, por lo que no necesitan separarse.
4. Comprima la tapa y el tapón juntos para retirar la palanca y la tapa.
5. Limpie todas las partes y vuévalas a ensamblar en el orden mostrado.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- La leche descremada y las leches con menor contenido de grasa son las mejores para crear la mayor cantidad de espuma.
- La leche de soja es una alternativa excelente para aquellas personas que no pueden consumir productos lácteos. Debido a su bajo contenido de grasa, proporciona una gran cantidad de espuma.
- Utilice el ajuste “HEAT & HI SPEED” (calentar y alta velocidad) para recetas que utilizan múltiples ingredientes secos.
- El cacao en polvo no se mezcla bien y tiene una tendencia a asentarse. Cuando esto ocurre, se aísla la placa de calentamiento del líquido y la bebida podría no calentarse tanto como debiera. Asegúrese siempre de limpiar a fondo la placa de calentamiento después de haber preparado bebidas con cacao en polvo.
- Para prevenir que el cacao en polvo se asiente, recomendamos mezclar el cacao en polvo en una pequeña cantidad de agua hirviendo y mezclarla en una pasta antes de añadirla a la Máquina de Bebidas Calientes. O, para la mayoría de las recetas se puede utilizar **HERSHEY'S** jarabe de chocolate en vez de cacao en polvo y azúcar.

RECETAS

Usted también puede substituir en cualquier receta una cantidad igual de leche de 2% o 1% de grasa, desnatada, o leche de soya.

Siga estas instrucciones básicas para todas las recetas indicadas a continuación.

Agregue los ingredientes a la Máquina de Bebidas Calientes, comenzando con los líquidos, y pulse el botón del ajuste deseado. El ajuste “HEAT & HI SPEED” (calentar y alta velocidad) es mejor para mezclar aquellas bebidas que utilizan ingredientes secos. Espere a que la Máquina de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Pulse el botón “FROTH & DISPENSE” (espumar y verter) para servir la bebida en un vaso. La función “FROTH & DISPENSE” (espumar y verter) agita la bebida para servirla con la máxima cantidad de espuma en su vaso. ¡Sea creativo!

“Perfectamente de Chocolate” Chocolate Caliente de **HERSHEY'S**

½ taza azúcar

¼ taza chocolate en polvo de **HERSHEY**

pizca de sal

½ taza agua caliente

4 tazas (.95 L) leche

¾ cda. extracto de vainilla

Malvaviscos miniatura o crema batida endulzado (opcional)

Variations:

Cacao de Especies: ⅛ cda. canela molida y ⅛ tsp. nuez moscada molida. Sirve con canela en rama, si lo desea.

Cacao Menta: ½ cda. extracto de menta O 2 a 3 cda. crema de menta blanca.

Cacao Cítricos: ½ cda. extracto de naranja O 2 a 3 tbsp. licor de naranja.

Moca Swiss: 2 a 2½ cda. café instantáneo en polvo.

Cocoa au Lait: Omitir malvaviscos o crema batida. Añadir 2 cdas. helado de vainilla ablandada encima de la taza de cacao en el momento de servir.

Cacao Delgado: Omitir azúcar. Combine chocolate en polvo, sal y agua; sustituto leche sin grasa. Siga las instrucciones. Con vainilla, revuelva en sustituto del azúcar con edulcorantes equivalencia de ½ taza de azúcar.

Cacao Canadiense: ½ cda. extracto de arce.

Chocolate Caliente con Moca de **HERSHEY**

¼ taza azúcar

2 cda. chocolate en polvo de **HERSHEY**

2 cda. agua

1 taza crema para batir

1 ¼ a 2 tazas café

Nota: Esta receta se puede doblar para uso en la máquina de bebidas calientes.

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): _____

Español - 9

NOTES / NOTAS