

WestBend®

VENTI HOT BEVERAGE MAKER

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 Venti Hot Beverage Maker.....	4
Helpful Hints.....	5
Cleaning Your Venti Hot Beverage Maker.....	6
Recipes	7
Warranty.....	10

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

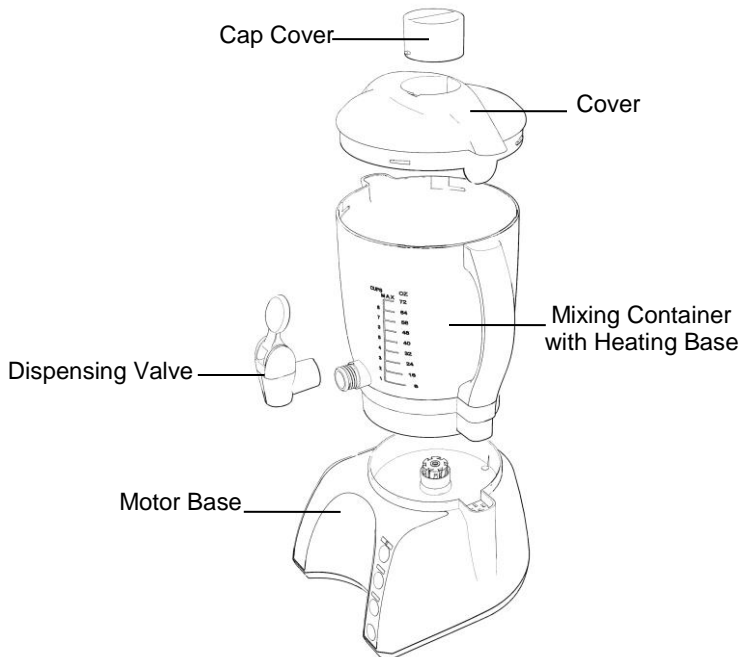
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including 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 cover 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 place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 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 on by children or tripped over unintentionally.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.

- 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 “Heat” cycle, wait until appliance has cooled completely before running another “Heat” cycle.
- Always operate this appliance with the cover 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. Many accessory parts are contained within the packaging material.

Add hot water and a couple drops of dish soap to the mixing container. Wash and rinse. **Do not** immerse the mixing container in water or any other liquid.

Remove and disassemble the dispensing valve as described in “Cleaning Your Venti Hot Beverage Maker” below. Wash cover, cap cover, and dispensing valve pieces in hot, soapy water. Rinse and dry pieces thoroughly before reassembling.

If desired, wipe the exterior of the motor base and mixing container with a soft, damp cloth. **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 VENTI HOT BEVERAGE MAKER

CONTROL BUTTONS:




MIX - Mixes your beverage. Press once for high speed; both selection indicator lights will illuminate. Press twice for low speed; the left selection indicator light will illuminate. Pressing "Mix" will mix only, without heat. "Mix" will operate for 3 cycles of 1 minute with 5 minute rests in between. After 3 cycles, the appliance will turn off.

HEAT - Heats and mixes your beverage. "Heat" will mix at high speed for the first 2 minutes, then will switch to low speed for the remaining time.

DISPENSE - Mixes your beverage at a high speed, without adding heat, to mix and froth your beverage for serving. The selection indicator lights above "Dispense" and "Mix" will be illuminated.

CANCEL - Stops all functions. "Cancel" can be pressed at any point in the cycle to turn the appliance off.

The measurements used below produce 72 ounces. Refer to the Ingredients Chart to determine usage for alternate serving sizes.


1. Place mixing container on to the motor base. Make sure that it is completely seated, as there is a safety switch that will not engage if not fully seated.
2. Pour up to 72 ounces of water or milk into the mixing container. **Note:** Do not fill the mixing container past the 72 ounce "Max Fill" line.
3. Add your favorite instant drink mix, using the measurements included on the packaging or given below. Always use instant drink mixes, this appliance can not brew or steep.
4. Place the cover onto the mixing container, making sure that it covers the pour spout.
5. Plug the Venti Hot Beverage Maker into a 120 volt, AC outlet **only**.
6. Press the "Heat" button. The selection indicator lights will be illuminated and your Venti Hot Beverage Maker 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. Selecting another setting will change the operation and the selected control button will glow blue. **Note:** A full 72 ounces may take up to 15 minutes to reach the "Perfect Temperature."
7. Once the appliance automatically goes idle, place a cup underneath the dispensing valve and press the "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 beverage.
8. Press down on the dispensing valve lever to dispense the hot beverage into your cup while the motor is mixing the beverage. After dispensing the beverage, press "Heat" 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).



INGREDIENTS CHART					
CUPS	2	4	6	8	9
LIQUID Milk/Water	16 oz.	32 oz.	48 oz.	64 oz.	72 oz.
POWDER MIX with Milk	¼ cup	½ cup	¾ cup	1 cup	1½ cup
POWDER MIX with Water	¼ cup	½ cup	¾ cup	1 cup	1½ cup

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.

“PERFECT TEMPERATURE” FEATURE

The Venti Hot Beverage Maker 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 selection indicator lights 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 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.

HELPFUL HINTS

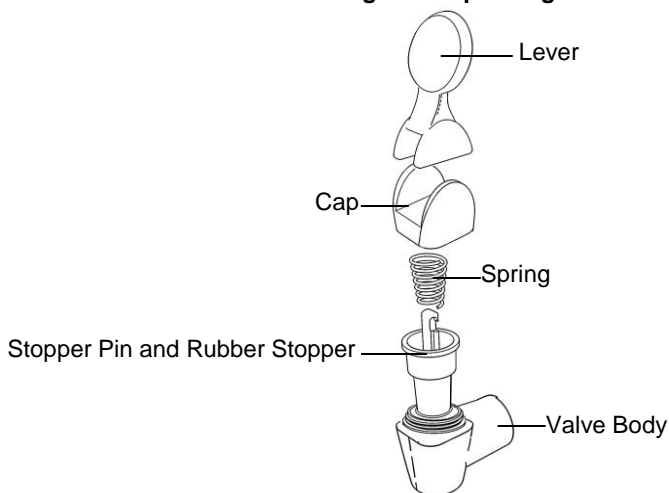
- Skim milk and milks with lower fat content are best for creating the most froth.
- Soy milk is an excellent alternative for people who cannot consume dairy. Because of its low fat content, it provides lots of froth.
- Cocoa powder does not mix well and has a tendency to settle out. When this happens, 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 Venti Hot Beverage Maker. Chocolate syrup can also be used in place of cocoa powder and sugar in most recipes.
- “Mix” will operate for 3 cycles of 1 minute with 5 minute rests in between. After 3 cycles, the appliance will turn off.
- “Dispense” will run for 2 minutes if you forget to press “Cancel” when you finish dispensing. After 2 minutes of operating time, the appliance will shut off.
- If your appliance stops operating, check that it hasn’t just gone idle (lights will be flashing). If you cannot change settings, unplug your appliance and let it cool completely. This should reset your thermostat.

CLEANING YOUR VENTI HOT BEVERAGE MAKER

The Venti Hot Beverage Maker must 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 beverage 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 cover and cap cover, then remove and disassemble the dispensing valve as described below. Wash cover, 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 cover with cap cover on mixing container, and run the appliance through a complete cycle on "Heat." 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.

RECIPES

All beverage recipes in this booklet use whole milk. 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; special instructions may apply.

Add ingredients to the Venti Hot Beverage Maker, liquids first, and press "Heat." Wait for the Venti Hot Beverage Maker to stop mixing; it has reached the "Perfect Temperature!" Press "Dispense" to dispense the beverage into a mug. "Dispense" mixes the beverage for serving with the maximum amount of froth in your mug. Be creative! All of the beverages below can be changed with flavored syrups or garnished with cinnamon, nutmeg, chocolate shavings or syrup, to taste.

HOT CHOCOLATE

BASIC COCOA

8 cups Milk
1 ½ tbsp. Vanilla
¼ cup + 2 tbsp. Unsweetened Cocoa Powder**
1 cup Sugar **

** Or substitute with 1 cup of chocolate syrup.

CREAMY COCOA

7 cups Milk
1 cup Half-and-half
½ cup Unsweetened Cocoa Powder**
2 tbsp. + 2 tsp. Sugar **
Whipped Cream (optional)
Chocolate Powder or Chocolate Shavings (optional)

** Or substitute with 1¼ cup of chocolate syrup.

CHOCOLATE MINT

7 cups Milk
¾ cup Mint Syrup or Crème de Menthe
½ cup Unsweetened Cocoa Powder**
¼ cup + 1 tbsp. Sugar**
Whipped cream (optional)

** Or substitute with 1¼ cup of chocolate syrup.

HONEY COCOA

8 cups Milk
½ cup Honey
½ cup Unsweetened Cocoa Powder
1 tsp. Ground Cinnamon

MEXICAN HOT COCOA

8 cups Milk
4 tsp. Vanilla
½ cup Hot Cocoa Mix **
½ cup Sugar**
4 tsp. Ground Cinnamon

** Or substitute with 1¼ cup of chocolate syrup.

HOT SPICED COCOA

6 cups Milk
2 cup Half-and-half
½ cup Unsweetened Cocoa Powder
½ cup Brown Sugar
2 tsp. Ground Cinnamon
1 tsp. Ground Nutmeg
1 tsp. Ground Cloves

WHITE CHOCOLATE COCOA

6 cups Milk
2 cup Half-and-half
2 tsp. Vanilla
12 oz. Grated or Finely Chopped White Chocolate

COFFEE, TEA, AND ESPRESSO STYLE BEVERAGES

CAFÉ AU LAIT

4 cups Water
4 cups Milk
4 heaping tsp. Instant Coffee
2 tbsp. + 2 tsp. Sugar (optional)
Ground Cinnamon or Nutmeg (optional)

CAFÉ MOCHA

4 cups Water
4 cups Milk
4 heaping tsp. Instant Coffee
¾ cup Chocolate Syrup**
Chocolate Shavings (optional)

** Or substitute with ¼ cup unsweetened cocoa powder and ½ cup sugar.

CHOCOLATE & CREAM COFFEE

6 cups Water
2 cup Heavy Cream
1 cup Chocolate Syrup**
2 heaping tbsp. + 2 tsp. Instant Coffee
Cinnamon (optional)
Whipped cream (optional)

** Or substitute with ¼ cup + 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and ¾ cup sugar.

SPICED CREAM COFFEE

6 cups Water
2 cup Heavy Cream
2 heaping tbsp. Instant Coffee
¼ cup White or Brown Sugar
1 tbsp. Ground Cinnamon
1 tsp. Ground Nutmeg
Whipped cream (optional)

VANILLA & CREAM COFFEE

4 cups Water
2 cup Milk
2 cup Heavy Cream
¼ cup + 2 tbsp. Vanilla
2 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Coffee
½ cup Sugar

CAPPUCCINO

6 cups Milk
1½ cup Water
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Coffee
2 tsp. Sugar

CAPPUCCINO ROYALE

6 cups Milk
1½ cup Water
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Coffee
2 tsp. Sugar
8 Thin Wafers (optional)
Whipped cream (optional)
Nutmeg or Cinnamon (optional)

MOCHACCINO

6 cups Milk
1½ cup Water
½ cup + 2 tbsp. Chocolate Syrup**
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Coffee
Whipped cream (optional)

** Or substitute with ¼ cup unsweetened cocoa powder and ½ cup sugar.

CAFFÈ LATTE

7 cups Milk
1 cup Water
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Coffee
2 tsp. Sugar
Ground Cinnamon, Nutmeg, or
Chocolate Powder (optional)

SPICED CHAI LATTE

7 cups Milk
1 cup Water
½ cup Honey
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Tea
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Ginger
½ tsp. Ground Cloves

VANILLA CHAI LATTE

7 cups Milk
1 cup Water
1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Tea
½ cup Brown Sugar
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Ginger
1 tbsp. + 1 tsp. Vanilla

MOCHA CHAI LATTE

7 cups Milk
 1 cup Water
 ¾ cup Chocolate Syrup**
 1 heaping tbsp. + 1 tsp. Instant Tea
 ½ tsp. Ground Cinnamon
 ½ tsp. Ground Ginger
 ** Or substitute with ¼ cup unsweetened
 cocoa powder and ½ cup sugar.

APPLE-SPICE TEA

4 cups Water
 4 cup Apple Cider
 3 heaping tbsp. Instant Tea
 2 tbsp. + 2 tsp. Brown Sugar
 ½ tsp. Ground Cinnamon
 ½ tsp. Ground Cloves
 8 Lemon Slices (in mugs)

SPECIALTY HOT BEVERAGES**VERMONT STEAMER**

8 cups Milk
 1 cup Maple Syrup
 1 tsp. Butter
 Ground Cinnamon (optional)

BUTTERSCOTCH CREAMER STEAMER

8 cups Milk
 ¼ cup Butter
 ½ cup + 2 tbsp. Brown Sugar

HOT WASSAIL

4 cups Apple Juice
 2 cups Orange Juice
 2 cups Cranberry Juice Cocktail
 ¾ cup Lemon Juice
 1 tsp. Ground Cinnamon
 1 tsp. Ground Ginger
 ½ tsp. Ground Nutmeg
 ½ tsp. Ground Cloves

SPICED FRUIT PUNCH

1 cup Water
 4 cups Cranberry Juice
 2 cups Pineapple Juice
 1 cup Grapefruit Juice
 1 tsp. Ground Cloves
 1 tsp. Ground Coriander seed
 2 tsp. Ground Cinnamon

CREAMY CARAMEL APPLE CIDER

8 cups Apple Cider or Apple Juice
 1 cup Caramel Syrup
 1 tsp. Cinnamon
 Whipped cream (optional)

HOT BUTTERED RUM*

8 cups Water
 ½ cup Butter
 1 tsp. Vanilla
 2 tbsp. + 2 tsp. Brown Sugar
 Dash of Nutmeg
 Dash of Cardamom
 12 oz. (1½ cups) Rum
 8 Cinnamon Sticks
 8 Lemon Slices
 Vanilla Ice Cream (optional)

*Add water, butter, sugar, nutmeg, cardamom, and vanilla to the Venti Hot Beverage Maker and press "Heat." Place 1 lemon slice, 1½ ounces of rum, 1 cinnamon stick, and one scoop of vanilla ice cream (optional) in each mug. Dispense the beverage into the mug over them.

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): _____

WestBend®

MACHINE À BOISSONS CHAUDES VENTI

Manuel d'Instructions



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com

L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	4
Utilisation de Votre Machine à Boissons Chaudes Venti.....	4
Astuces	6
Nettoyage de Votre Machine à Boissons Chaudes Venti.....	6
Recettes	8
Garantie	11

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



CAUTION

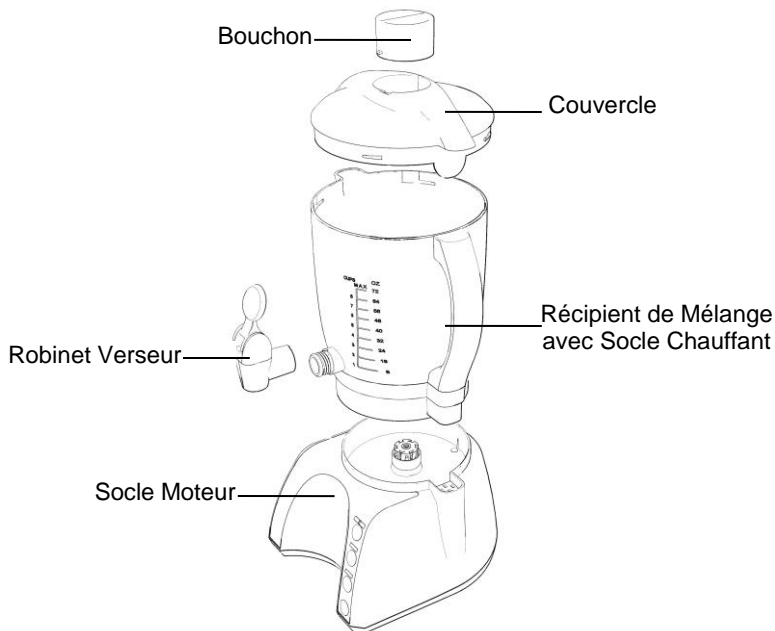
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez toutes les instructions.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne plongez pas le fil d'alimentation, ni les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau, ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cette machine par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Il y a risque de brûlure si le couvercle est retiré pendant le cycle de percolation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées carrées et rondes.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les 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 consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires déconseillés par Focus Products Group International peut avoir pour conséquence un incendie, une électrocution, ou des blessures.
- N'utilisez pas cette machine en plein air.
- 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 mettez pas l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- 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 comporte une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour minimiser le risque d'électrocution, cette prise est destinée à être branchée dans un seul sens sur une prise secteur polarisée. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas complètement dans la prise secteur. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.

- Des cordons d'alimentation plus longs détachables ou des cordons de rallonge 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 par-dessus le plan de travail ou une table, d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un involontairement.
- N'utilisez ni prise ni rallonge si la prise de l'appareil n'est pas bien branchée ou si la rallonge chauffe.
- 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 de chauffe, attendez que l'appareil ait refroidi avant de lancer un autre cycle de chauffe.
- Utilisez toujours cet appareil avec le couvercle en place.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **À usage domestique uniquement.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. De nombreuses pièces accessoires sont dans l'emballage.

Ajoutez de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient de mélange. Lavez et rincez. **N'immergez PAS** le récipient de mélange dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Retirez et démontez le robinet verseur tel que décrit dans « Nettoyage de votre machine à boissons chaudes Venti ci-dessous. Lavez le couvercle, le bouchon, les pièces du robinet verseur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez les pièces avec soin avant de les réassembler.

Au besoin, essuyez l'extérieur du socle moteur et du récipient de mélange à l'aide d'un torchon doux et humide. **Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez ni le socle moteur 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 À BOISSONS CHAUDES VENTI

Boutons de Commande:

MIX (mélange) - Mélange votre boisson. Appuyez une fois pour mélanger à haute vitesse; deux voyants de sélection seront allumés. Appuyez deux fois pour mélanger à faible vitesse; le voyant de sélection gauche sera allumé. Appuyer sur « Mix » (mélange) ne fera que mélanger, sans chaleur. « Mix » (mélange) fonctionnera pendant 3 cycles de 1 minute, avec 5 minutes de repos entre les deux. Au bout de 3 cycles, l'appareil s'éteindra.

HEAT (chaleur) - Chauffe et mélange votre boisson. « Heat » (chaleur) mélangera à grande vitesse pendant les 2 premières minutes, puis à basse vitesse pendant la durée restante.

DISPENSE (verser) - Mélange votre boisson à vitesse élevée, sans ajout de chaleur, afin de mélanger et de faire mousser votre boisson pour la servir. Les voyants de sélection ci-dessus, « Dispense » (verser) et « Mix » (mélange) seront allumés.

CANCEL (annuler) - Arrête toutes les fonctions. « Cancel » (annuler) peut être enfoncé n'importe quand pour arrêter l'appareil.

Les mesures utilisées ci-dessous produisent 72 onces (2.1L).

Reportez-vous au Tableau des ingrédients pour déterminer l'utilisation pour d'autres quantités de service.

- Placez le récipient de mélange sur la base motorisée. Assurez-vous qu'il soit bien en place, car il y a un interrupteur de sécurité qui ne se déclenchera pas s'il n'est pas entièrement et correctement placé.
- Versez jusqu'à 72 onces (2.1L) d'eau ou de lait dans le récipient de mélange. **Remarque:** Ne remplissez pas le récipient de mélange au-delà de la ligne de « MAX FILL » (remplissage max) de 72 onces (2.1L).
- Ajoutez votre mélange pour boisson instantanée préférée, en utilisant les mesures incluses sur l'emballage ou ci-dessous. Utilisez toujours des mélanges pour boissons instantanées car cet appareil ne peut ni percoler, ni infuser.
- Mettez le couvercle sur le récipient de mélange, en vous assurant qu'il recouvre le bec verseur.







5. Branchez **uniquement** la machine à boissons chaudes Venti sur une prise secteur de 120 volts.
6. Appuyez sur le bouton « Heat » (chaleur). Les voyants indicateurs de sélection seront allumés et votre machine à boissons chaudes Venti commencera 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, 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. Le fait de sélectionner un autre réglage modifiera le fonctionnement et le bouton d'utilisation sélectionné s'allumera de couleur bleu.
Remarque: Un récipient plein de 72 onces (2.1L), a besoin d'environ 15 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 verseur puis appuyez sur le bouton « Dispense » (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 verseur pour verser la boisson chaude dans votre tasse pendant que le moteur mélange la boisson. Après avoir versé la boisson, appuyez sur « Heat » (chaleur) s'il reste du liquide dans le récipient de mélange, ou 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  (annuler).

TABLEAU DES INGRÉDIENTS

TASSES	2	4	6	8	9
LIQUIDE lait / eau	16 oz. (470 ml)	32 oz. (940 ml)	48 oz. (1.4L)	64 oz. (1.9L)	72 oz. (2.1L)
MÉLANGE DE POUDRE avec du lait	¼ tasse	½ tasse	¾ tasse	1 tasse	1½ tasse
MÉLANGE DE POUDRE avec de l'eau	¼ tasse	½ tasse	¾ tasse	1 tasse	1½ tasse

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.

FONCTION « TEMPÉRATURE PARFAITE »

La machine à boissons chaudes Venti est conçue pour maintenir à la « parfaite température. » Une fois que la boisson a atteint la « Température Parfaite », le moteur s'arrête et la pale de mélange cessera de mélanger, mais le voyant indicateur bleu demeurera allumé. L'appareil est en veille mais il est toujours sous tension. 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 CONTINUERA À LANCER ET ARRÊTER CE CYCLE JUSQU'À CE QUE LE BOUTON  (annuler) SOIT ENFONCÉ. Les boutons d'utilisation peuvent être enfoncés à tout moment pour modifier les paramètres.

- 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.

ASTUCES

- 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 matières grasses, il produit beaucoup de mousse.
- 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 bien nettoyer la plaque chauffante 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 à la machine à boissons chaudes Venti. Vous pouvez également utiliser du sirop de chocolat à la place de la poudre de cacao et du sucre, dans la plupart des recettes.
- « Mix » (mélange) fonctionnera pendant 3 cycles de 1 minute, avec 5 minutes de repos entre les deux. Au bout de 3 cycles, l'appareil s'éteindra.
- « Dispense » (verser) se déroulera pendant 2 minutes si vous oubliez d'appuyer sur « Cancel » (annuler) lorsque vous avez terminé la distribution. Après 2 minutes de fonctionnement, l'appareil s'éteindra.
- Si votre appareil cesse de fonctionner, vérifiez qu'il ne soit pas simplement passé au ralenti (les voyants clignotent). Si vous ne pouvez pas modifier les paramètres, débranchez votre appareil et laissez le refroidir complètement. Cela devrait faire repartir le thermostat.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À BOISSONS CHAUDES VENTI

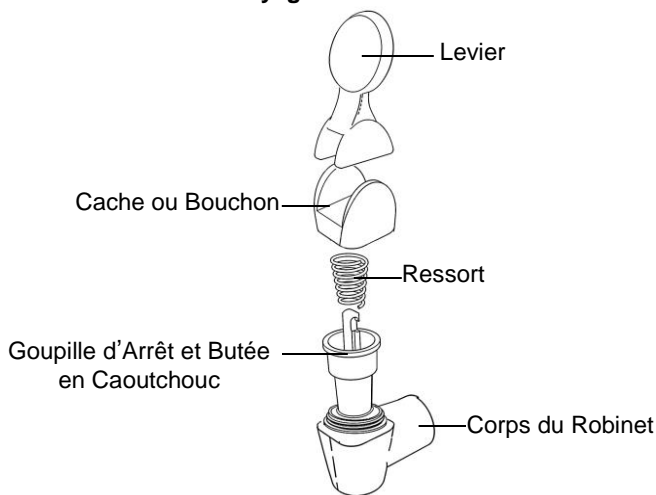
La machine à boissons chaudes Venti doit être nettoyée après chaque utilisation.

Remarque: Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez ni le socle moteur, ni le récipient de mélange dans de l'eau, ni dans tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil. **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 de difficulté à enlever toute accumulation, utilisez un tampon à récurer en nylon. Pour enlever toute accumulation sur le bord du récipient de mélange et sous le joint, utilisez le coin d'un tampon à récurer en nylon. Il peut être utile de laisser de l'eau savonneuse et chaude à l'intérieur du récipient de mélange pendant quelques minutes. **N'immergez PAS** le récipient de mélange dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
5. Séparez le couvercle et le bouchon, retirez et démontez le robinet verseur tel que décrit ci-dessous. Lavez le couvercle et les pièces du robinet verseur dans de 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 $\frac{1}{4}$ de cuillère à café d'eau de javel désodorisée dans le récipient de mélange. Mettez le couvercle et le bouchon sur le récipient de mélange, puis faites fonctionner l'appareil pendant un cycle complet sur « Heat » (chaleur). Après le cycle, videz le récipient de mélange via le robinet de service et laissez sécher à l'air libre.

Nettoyage du Robinet Verseur



Pour démonter le robinet afin de le nettoyer:

1. Retirez le robinet du récipient en dévissant la totalité de son corps 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 du corps du robinet. **Remarque:** La goupille d'arrêt et la butée en caoutchouc 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 remontez en respectant l'ordre indiqué.

RECETTES

La totalité des recettes de boissons de ce livre utilise du lait entier à titre d'ingrédient. Vous pouvez également le remplacer par une quantité égale de lait à 2 %, 1 %, de lait écrémé ou de lait de soja, dans n'importe quelle recette.

Veillez suivre ces instructions élémentaires pour toutes les recettes de la liste ci-dessous; des instructions particulières seront peut-être à observer.

Ajouter les ingrédients dans la machine à boissons chaudes Venti, les liquides en premier, et appuyez sur « Heat » (chaleur). Attendez que la machine s'arrête de mélanger; la machine a atteint la « Température parfaite »! Appuyez sur « Dispense » (verser) pour verser la boisson dans une tasse. « Dispense » (verser) mélange la boisson pour la servir accompagnée d'un maximum de mousse, dans votre tasse. Soyez créatifs! L'ensemble des boissons ci-dessous peut être modifié en ajoutant des sirops parfumés ou en les décorant avec de la cannelle, de la noix de muscade, des copeaux de chocolat ou du sirop, selon votre goût.

CHOCOLAT CHAUD

CACAO CLASSIQUE

8 tasses de Lait
1½ c. à soupe de Vanille
¼ tasse + 2 c. à soupe. Poudre de cacao non édulcoré**
1 tasse de Sucre**

** Ou remplacez par 1 tasse de sirop au chocolat.

CACAO CRÉMEUX

7 tasses de Lait
1 tasse de Mélange mi-crème mi-lait
½ tasse de Poudre de cacao non édulcoré**
2 c. à soupe + 2 c. à café de Sucre **
Chantilly (facultatif)
Poudre de chocolat ou éclats de chocolat (facultatif)

** Ou remplacez par 1¼ tasse de sirop au chocolat.

MENTHE CHOCOLAT

7 tasses de Lait
¾ tasse de Sirop de menthe ou de crème de menthe
½ tasse de Poudre de cacao non édulcoré**

¼ tasse + 1 c. à soupe de Sucre**
Chantilly (facultatif)

** Ou remplacez par 1¼ tasse de sirop au chocolat.

CACAO AU MIEL

8 tasses de Lait
½ tasse de Miel
½ tasse de Poudre de cacao non édulcoré
1 c. à café de Cannelle moulue

CACAO CHAUD MEXICAIN

8 tasses de Lait
4 c. à café de Vanille
½ tasse de Mélange de cacao chaud **
½ tasse de Sucre**
4 c. à café de Cannelle moulue
** Ou remplacez par 1¼ tasse de sirop au chocolat.

CACAO ÉPICÉ CHAUD

6 tasses de Lait
2 tasses de Mélange mi-crème mi-lait
½ tasse de Poudre de cacao non édulcoré
½ tasse de Rucre roux
2 c. à café de Cannelle moulue
1 c. à café de Noix de muscade
1 c. à café de Clou de girofle moulu

CACAO AU CHOCOLAT BLANC

6 tasses de Lait
2 tasses de Mélange mi-crème mi-lait
2 c. à café de Vanille
12 oz. (355ml) de Chocolat blanc râpé ou finement tranche

CAFE, THE, ET BOISSONS DE TYPE ESPRESSO

CAFÉ AU LAIT

4 tasses d'Eau
4 tasses de Lait
4 c. à café de Café instantané
2 c. à soupe + 2 c. à café de Sucre (facultatif)
Cannelle ou noix de muscade moulue (facultatif)

CAFÉ MOKA

4 tasses d'Eau
4 tasses de Lait
4 c. à café de Café instantané
¾ de tasse de Sirop de chocolat**
Copeaux de chocolat (facultatif)
** Ou remplacez par ¼ tasse de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre.

CAFÉ AU CHOCOLAT & À LA CRÈME

6 tasses d'Eau
2 tasses de Crème épaisse
1 tasse de Sirop de chocolat**
2 c. à soupe Bombée + 2 c. à café de café instantané
Cannelle (facultatif)
Chantilly (facultatif)
** Ou remplacez par ¼ tasse + 1 c. à soupe de poudre de cacao non édulcoré et ¾ tasse de sucre.

CAFÉ ÉPICÉ À LA CRÈME

6 tasses d'Eau
2 tasses de Crème épaisse
2 c. à soupe bombée de Café instantané
¼ tasse de Sucre blanc ou roux
1 c. à soupe de Cannelle moulue
1 c. à café de Noix de muscade
Chantilly (facultatif)

CAFÉ À LA CRÈME & VANILLE

4 tasses d'Eau
2 tasses de Lait
2 tasses de Crème épaisse
¼ tasse + 2 c. à soupe de Vanille
2 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Café instantané
½ tasse de Sucre

CAPPUCCINO

6 tasses de Lait
1⅓ tasse d'Eau
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Café instantané
2 c. à café de Sucre

CAPPUCCINO ROYAL

6 tasses de Lait
1⅓ tasse d'Eau
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Café instantané
2 c. à café de Sucre
8 Gaufrettes fines (facultatif)
Chantilly (facultatif)
Noix de muscade ou cannelle (facultatif)

MOCHACCINO

6 tasses de Lait
1⅓ tasse d'Eau
½ tasse + 2 c. à soupe. Sirop au Chocolat**
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Café instantané
Chantilly (facultatif)
** Ou remplacez par ¼ tasse de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre.

CAFFÉ LATTÉ

7 tasses de Lait
1 tasse d'Eau
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Café instantané
2 c. à café de Sucre
Cannelle moulue, noix de muscade, ou chocolat en poudre (facultatif)

CHAI LATTÉ ÉPICÉ

7 tasses de Lait
1 tasse d'Eau
½ tasse de Miel
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Thé instantané
½ c. à café de Cannelle moulue
½ c. à café de Gingembre moulu
½ c. à café de Clou de girofle moulu

CHAI LATTÉ À LA VANILLE

7 tasses de Lait
1 tasse d'Eau
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Thé instantané
½ tasse de Sucre roux
½ c. à café de Cannelle moulue
½ c. à café de Gingembre moulu
1 c. à soupe de + 1 c. à café de Vanille

CHAI LATTÉ AU MOKA

7 tasses de Lait
1 tasse d'Eau
¾ de tasse de Sirop de chocolat**
1 c. à soupe bombée + 1 c. à café de Thé instantané
½ c. à café de Cannelle moulue
½ c. à café de Gingembre moulu
** Ou remplacez par ¼ tasse de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre.

THÉ ÉPICÉ À LA POMME

- 4 tasses d'Eau
- 4 tasses de Cidre de pommes
- 3 c. à soupe bombée de Thé instantané
- 2 c. à soupe de + 2 c. à café de Sucre roux
- ½ c. à café de Cannelle moulue
- ½ c. à café de Clou de girofle moulu
- 8 tranches de Citron (dans des tasses)

SPECIALITES DE BOISSONS CHAUDES

VERMONT STEAMER

- 8 tasses de Lait
- 1 tasse de Sirop d'érable
- 1 c. à café de Beurre
- Cannelle moulue (facultatif)

BUTTERSCOTCH STEAMER À LA CRÈME

- 8 tasses de Lait
- ¼ de tasse de Beurre
- ½ tasse + 2 c. à soupe de Sucre roux

HOT WASSAIL

- 4 tasses de Jus de pommes
- 2 tasses de Jus d'orange
- 2 tasses de Cocktail au jus de canneberge
- ½ tasse de Jus de citron
- 1 c. à café de Cannelle moulue
- 1 c. à café de Gingembre moulu
- ½ c. à café de Noix de muscade
- ½ c. à café de Clou de girofle moulu

PUNCH ÉPICÉ AUX FRUITS

- 1 tasse d'Eau
- 4 tasses de Jus de canneberge
- 2 tasses de Jus de pommes
- 1 tasse de Jus de raisin
- 1 c. à café de Clou de girofle moulu
- 1 c. à café de Graines de coriandre moulues
- 2 c. à café de Cannelle moulue

CIDRE DE POMMES AU CAMEL CRÈMEUX

- 8 tasses de Cidre de pommes ou de jus de pommes
- 1 tasse de Sirop de caramel
- 1 c. à café de Cannelle
- Chantilly (facultatif)

RHUM BEURRÉ CHAUD*

- 8 tasses d'Eau
- ½ tasse de Beurre
- 1 c. à café de Vanille
- 2 c. à soupe + 2 c. à café de Sucre roux
- Une pincée de Noix de muscade
- Une pincée de Cardamome
- 12 oz (355ml) (1½ tasse) de Rhum
- 8 bâtons de Cannelle
- 8 tranches de Citron
- Glace à la vanille (facultatif)
- *Ajoutez l'eau, le beurre, le sucre, la noix de muscade, la cardamome, et la vanille dans la machine à boissons chaudes Venti, puis appuyez sur « Heat » (chaleur). Mettez 1 tranche de citron, 1½ once (45ml) de rhum, 1 bâton de cannelle et une cuillère de glace à la vanille (facultatif) dans chaque tasse. Versez la boisson dans la tasse par-dessus ce mélange.

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.

Valable 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 - 11

WestBend®

PREPARADOR DE BEBIDAS CALIENTES VENTI

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos 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 Preparador de Bebidas Calientes Venti	4
Consejos Prácticos.....	6
Limpieza de su Preparador de Bebidas Calientes Venti	6
Recetas	7
Garantía	11

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

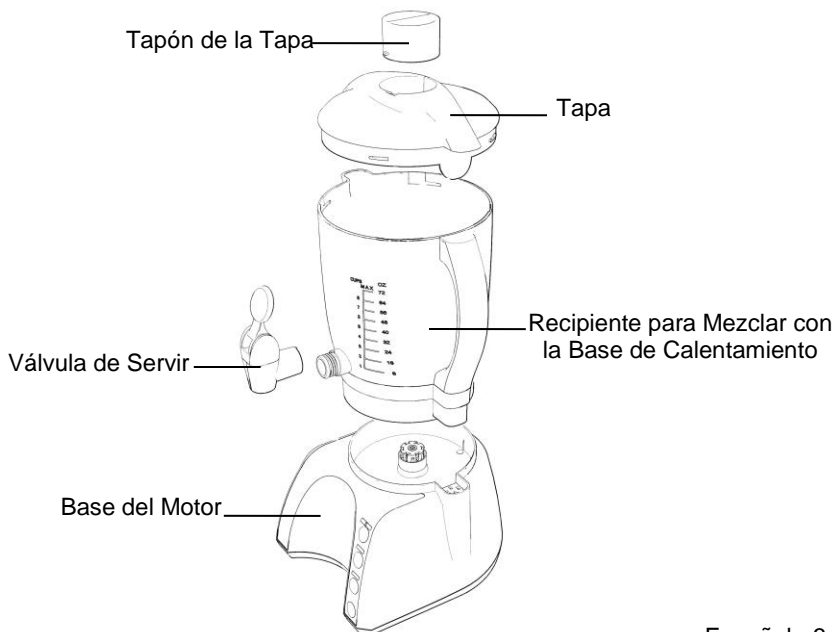
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben siempre acatar 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 escaldaduras si la tapa es retirada durante el ciclo de preparación del café.
- 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 lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- 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 electrodoméstico. Si el aparato electrodoméstico 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 accidentalmente.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Para desconectar el artefacto, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagar), 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 hacer funcionar el motor de forma continua durante un ciclo de calentamiento ("Heat"), espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo antes de ejecutar otro ciclo de calentamiento.
- Siempre haga funcionar este 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.

Añada agua caliente y un par de gotas de detergente para platos al recipiente de mezclar. Lávelo y enjuáguelo. No sumerja el recipiente de mezclar en agua ni en ningún otro líquido.

Retire y desmonte la válvula de distribución tal como se describe en "Limpieza del Preparador de Bebidas Calientes Venti" más adelante. Lave la tapa, el tapón de la tapa y las partes de la válvula de servir en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque las partes bien antes de volverlas a ensamblar.

Si lo desea, limpie el exterior de la base del motor y el recipiente de mezclar con un paño suave húmedo. **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 PREPARADOR DE BEBIDAS CALIENTES VENTI

BOTONES DE CONTROL:

"MIX" (mezclar) - Mezcla la bebida. Pulse una vez para alta velocidad; se iluminarán ambas luces indicadoras de selección. Presione dos veces para baja velocidad; se iluminará la luz indicadora de selección izquierda. Al pulsar "Mix" sólo se mezclará, sin aplicar calor. La selección "Mix" funcionará durante 3 ciclos de 1 minuto con 5 de descanso entre medio. Después de 3 ciclos, el aparato se apagará.

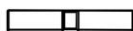
"HEAT" (calentar) - Calienta y mezcla la bebida. La selección "Heat" mezcla a alta velocidad durante los primeros 2 minutos, luego cambia a baja velocidad durante el tiempo restante.

"DISPENSE" (servir) - agita la bebida a gran velocidad, sin adición de calor, para mezclar y formar espuma en la bebida a servir. Se iluminarán las luces indicadoras de la selección encima de "Dispense" y "Mix".

"CANCEL" (cancelar) - Detiene todas las funciones. Se puede presionar "CANCEL" en cualquier punto del ciclo para apagar el aparato.

Las mediciones utilizadas a continuación preparan 72 onzas (2.1 L). Refiérase a la Tabla de Ingredientes para determinar las cantidades para porciones de otros tamaños.

1. Coloque el recipiente de mezclar en la base del motor. Asegúrese de que esté completamente asentado, ya que hay un interruptor de seguridad que no se acoplará si no está completamente asentado.
2. Vierta 72 onzas (2.1L) de agua o leche en el recipiente de mezclar. **Nota:** No llene el recipiente de mezclar más allá de la línea llenado máximo ("Max Fill") de 72 onzas (2.1L).
3. Agregue su mezcla de bebida instantánea favorita, usando las medidas incluidas en el envase o las que se dan a continuación. Utilice siempre mezclas de bebidas instantáneas, pues este aparato no es apto para preparar infusiones o colar café.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente de mezclar, asegurándose de que cubra el pico de vertido.







5. Enchufe el Preparador de Bebidas Calientes Venti a **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Pulse el botón "Heat" (calentar). Se iluminarán las luces indicadoras de selección y el Preparador de Bebidas Calientes Venti 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  (cancelar). El botón "Cancel" (cancelar) se puede utilizar en cualquier momento para apagar el aparato. La selección de otro ajuste cambiará el funcionamiento y el botón de control seleccionado se iluminará en azul. **Nota:** Unas 72 onzas (2.1L) completas pueden tardar hasta 15 minutos en llegar a la "temperatura perfecta."
7. Una vez que el aparato se detenga automáticamente, coloque una taza debajo de la válvula de servir y pulse el botón "Dispense" (servir). Este ajuste mezclará la bebida mientras usted sirve de modo que junto con la bebida caliente se sirve una capa rica de espuma en la taza.
8. 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, pulse "Heat" (calentar) si todavía hay líquido en el recipiente de mezclar o pulse el botón "Cancel" (cancelar) si queda menos de 1 taza.
9. Cuando el recipiente tenga menos de 1 taza de líquido restante o esté vacío, pulse el botón  (cancelar). **Nota:** El aparato permanecerá encendido hasta que usted pulse el botón  (cancelar).

TABLA DE INGREDIENTES

TAZAS	2	4	6	8	9
LÍQUIDO Leche/agua	16 oz. (470 ml)	32 oz. (940 ml)	48 oz. (1.4L)	64 oz. (1.9L)	72 z. (2.L)
MEZCLA EN POLVO con leche	¼ taza	½ taza	¾ taza	1 taza	1½ taza
MEZCLA EN POLVO con agua	¼ taza	½ taza	¾ taza	1 taza	1½ taza

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.

FUNCIÓN DE LA "TEMPERATURA PERFECTA"

El Preparador de Bebidas Calientes Venti 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 las luces indicadoras de selección aún se mantendrán iluminadas. El aparato está ahora parado, pero aún encendido. 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 CONTINUARÁ FUNCIONANDO EN CICLOS Y NO SE APAGARÁ HASTA TANTO NO SE PULSE EL BOTÓN  (CANCELAR). Los botones de control se pueden pulsar en cualquier momento para cambiar los ajustes.

- 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.

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.
- 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 al Preparador de Bebidas Calientes Venti. Para la mayoría de las recetas, también se puede utilizar un jarabe de chocolate en vez de cacao en polvo y azúcar.
- La selección "Mix" (mezclar) funcionará durante 3 ciclos de 1 minuto con 5 de descanso entre medio. Después de 3 ciclos, el aparato se apagará.
- La selección "Dispense" (servir) tendrá una duración de 2 minutos si se olvidase de pulsar "Cancel" (cancelar) cuando termine de servir. Después de 2 minutos de tiempo de funcionamiento, el aparato se apagará.
- Si el aparato deja de funcionar, compruebe que no sólo se ha detenido momentáneamente (las luces parpadearán). Si no puede cambiar los ajustes, desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente. Esto debería restablecer el termostato.

LIMPIEZA DE SU PREPARADOR DE BEBIDAS CALIENTES VENTI

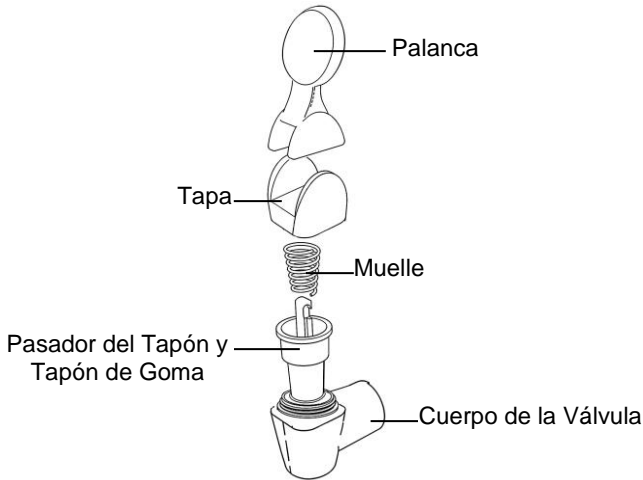
El Preparador de Bebidas Calientes Venti debe limpiarse después de cada uso.

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.

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente. **Permita que el aparato entero se enfríe antes de limpiarlo.**
2. Retire el recipiente de mezclar de la base del motor.
3. Deseche cualquier parte no usada de la mezcla de bebida caliente.
4. 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 ningún otro líquido.
5. Separe la tapa y el tapón de la tapa, retire y desmonte la válvula de servir tal como se describe a continuación. Lave la tapa, el tapón de la tapa 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 lejía no perfumada al recipiente de mezclar. Ponga la tapa con el tapón de la tapa en el recipiente de mezclar, y haga funcionar el aparato por todo un ciclo completo de calentamiento ("Heat"). Tras el ciclo, vacíe el recipiente de mezclar a través de la válvula de servir y permita que se seque al aire.

Limpeza 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 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 el 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.

RECETAS

Todas las recetas de bebidas en este folleto utilizan leche entera. Usted también puede substituir en cualquier receta una cantidad igual de leche de 2% o 1% de grasa o desnatada.

Siga estas instrucciones básicas para todas las recetas indicadas a continuación; pudieran aplicar instrucciones especiales.

Añadir los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes Venti, líquidos primero y pulse "Heat" (calentar). Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes Venti pare de mezclar; se ha llegado a la "Temperatura Perfecta", pulse "Dispense" (servir) para servir la bebida a una taza. La función "Dispense" (servir) agita la bebida para servirla con la máxima cantidad de espuma en la taza.

¡Sea creativo! Todas las bebidas a continuación pueden cambiarse con jarabes de sabores o decorarse con canela, nuez moscada, virutas de chocolate o sirope, al gusto.

TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE

CHOCOLATE BÁSICO

8 tazas Leche
1 1/3 cda. Vainilla
1/4 taza + 2 cdas. Cacao en polvo no edulcorado**
1 taza Azúcar **
**O sustituya con 1 taza de jarabe de chocolate.

CACAO CREMOSO

7 tazas Leche
1 taza Mitad crema mitad leche
1/2 taza Cacao en polvo no edulcorado**
2 cdas. + 2 cdtas. Azúcar **
Crema batida (opcional)
Chocolate en polvo o virutas de chocolate (opcionales)
**O sustituya con 1 1/4 taza de jarabe de chocolate.

MENTA CON CHOCOLATE

7 tazas Leche
3/4 taza Jarabe de menta o de crema de menta
1/2 taza Cacao en polvo no edulcorado**
1/4 taza + 1 cda. Azúcar**
Crema batida (opcional)
**O sustituya con 1 1/4 taza de jarabe de chocolate.

CHOCOLATE CON MIEL

8 tazas Leche
1/2 taza Miel
1/2 taza Cacao en polvo no edulcorado
1 cda. Canela molida

CHOCOLATE CALIENTE MEXICANO

8 tazas Leche
4 cdtas. Vainilla
1/2 taza Mezcla de cacao caliente**
1/2 taza Azúcar**
4 cdtas. Canela molida
**O sustituya con 1 1/4 taza de jarabe de chocolate.

CHOCOLATE CALIENTE CONDIMENTADO

6 tazas leche
2 tazas Mitad crema mitad leche
1/2 taza Cacao en polvo no edulcorado
1/2 taza Azúcar morena
2 cdtas. Canela molida
1 cda. Nuez moscada molida
1 cda. Clavos molidos

TAZA DE CHOCOLATE BLANCO

6 tazas leche
2 tazas Mitad crema mitad leche
2 cdtas. Vainilla
12 onzas (355ml) Chocolate blanco rallado o finamente picado

BEBIDAS DE CAFÉ, TÉ, Y ESTILO EXPRÉS

CAFÉ AU LAIT

4 tazas Agua
4 tazas Leche
4 cdtas. colmadas Café instantáneo
2 cdas. + 2 cdtas. Azúcar (opcional)
Canela molida o nuez moscada (opcional)

CAFÉ MOCA

4 tazas Agua
4 tazas Leche
4 cdtas. colmadas Café instantáneo
3/4 taza Jarabe de chocolate **
Virutas de chocolate (opcionales)
** O sustituya con 1/4 de taza de cacao en polvo no edulcorado y 1/2 taza de azúcar.

CAFÉ CON CHOCOLATE Y CREMA

6 tazas Agua
2 tazas Crema espesa
1 taza Jarabe de chocolate**
2 cdas. colmadas + 2 cdtas. Café instantáneo
Canela (opcional)
Crema batida (opcional)
** O sustituya con 1/4 de taza + 1 cda. de cacao en polvo no edulcorado y 3/4 de taza de azúcar.

CAFÉ CONDIMENTADO CON CREMA

6 tazas Agua
2 tazas Crema espesa
2 cdas. colmadas Café instantáneo
¼ taza Azúcar blanca o morena
1 cda. Canela molida
1 cda. Nuez moscada molida
Crema batida (opcional)

CAFÉ CON CREMA Y VAINILLA

4 tazas Agua
2 tazas Leche
2 tazas Crema espesa
¼ taza + 2 cdas. Vainilla
2 cdas. colmadas + 1 cda. Café instantáneo
½ taza Azúcar

CAPUCHINO

6 tazas leche
1⅓ taza Agua
1 cda. colmada + 1 cda. Café instantáneo
2 cdas. Azúcar

CAPUCHINO ROYALE

6 tazas Leche
1⅓ taza Agua
1 cda. colmada + 1 cda. Café instantáneo
2 cdas. Azúcar
8 Obleas delgadas (opcional)
Crema batida (opcional)
Nuez moscada o canela (opcional)

MOCACHINO

6 tazas Leche
1⅓ taza Agua
½ taza + 2 cdas. Jarabe de chocolate**
1 cda. colmada + 1 cda. Café instantáneo
Crema batida (opcional)
** O sustituya con ¼ de taza de cacao en polvo no edulcorado y ½ taza de azúcar.

CAFFÉ LATTE

7 tazas Leche
1 taza Agua
1 cda. colmada + 1 cda. Café instantáneo
2 cdas. Azúcar
Canela molida, nuez moscada o chocolate en polvo (opcional)

CHAI LATTE CONDIMENTADO

7 tazas Leche
1 taza Agua
½ taza Miel
1 cda. colmada + 1 cda. Té instantáneo
½ cda. Canela molida
½ cda. Jengibre molido
½ cda. Clavos molidos

CHAI LATTE DE VAINILLA

7 tazas Leche
1 taza Agua
1 cda. colmada + 1 cda. Té instantáneo
½ taza Azúcar morena
½ cda. Canela molida
½ cda. Jengibre molido
1 cda. + 1 cda. Vainilla

CHAI LATTE DE MOCA

7 tazas Leche
1 taza Agua
¾ taza Jarabe de chocolate**
1 cda. colmada + 1 cda. Té instantáneo
½ cda. Canela molida
½ cda. Jengibre molido
** O sustituya con ¼ de taza de cacao en polvo no edulcorado y ½ taza de azúcar.

TÉ DE ESPECIAS Y MANZANA

4 tazas Agua
4 tazas Sidra
3 cdas. colmadas Té instantáneo
2 cdas. + 2 cdas. Azúcar morena
½ cda. Canela molida
½ cda. Clavos molidos
8 Rodajas de limón (en las tazas)

BEBIDAS CALIENTES ESPECIALES

LECHE CALENTADA AL VAPOR AL ESTILO VERMONT

8 tazas Leche
1 taza Jarabe de arce
1 cda. Mantequilla
Canela molida (opcional)

LECHE CALENTADA CON VAPOR CON CARAMELO DE MANTEQUILLA

8 tazas Leche
¼ taza Mantequilla
½ taza + 2 cdas. Azúcar morena

WASSAIL CALIENTE

4 tazas Jugo de manzana
2 tazas Jugo de naranja
2 tazas Jugo de arándano rojo
¾ taza Zumo de limón
1 cda. Canela molida
1 cda. Jengibre molido
½ cda. Nuez moscada molida
½ cda. Clavos molidos

PONCHE DE FRUTAS CONDIMENTADO

1 taza Agua
4 tazas Jugo de arándano
2 tazas Jugo de piña
1 taza Jugo de toronja
1 cda. Clavos molidos
1 cda. Semilla de cilantro molida
2 cdas. Canela molida

SIDRA CREMOSA CON MANZANA ACARAMELADA

8 tazas Sidra o jugo de manzana
1 taza Jarabe de arce
1 cda. Canela
Crema batida (opcional)

RON CALIENTE CON MANTEQUILLA*

8 tazas Agua
½ taza Mantequilla
1 cda. Vainilla
2 cdas. + 2 cdas. Azúcar morena
Pizca de nuez moscada
Pizca de cardamomo
12 onzas (355 ml) (1½ tazas) Ron
8 Ramas de canela
8 Rodajas de limón
Helado de vainilla (opcional)

* Agregue el agua, la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada, el cardamomo y la vainilla para el Preparador de Bebidas Calientes Venti y pulse "Heat" (Calentar). Coloque 1 rebanada de limón, 1½ onzas (45 ml) de ron, 1 rama de canela y una cucharada de helado de vainilla (opcional) en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre estos.

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 - 11