

**BACK TO BASICS**

# COCOA~LATTE™ HOT DRINK MAKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Important Safeguards.....	2
Assembling Your Cocoa~Latte™ .....	3
Using Your Cocoa~Latte™ .....	4
Cleaning Your Cocoa~Latte™ .....	5
Recipes .....	6
Warranty.....	11

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

© 2011 Back To Basics®, a Brand of Focus Electrics, LLC.  
[www.backtobasicsproducts.com](http://www.backtobasicsproducts.com)

Download from [Www.Somanuals.com](http://Www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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

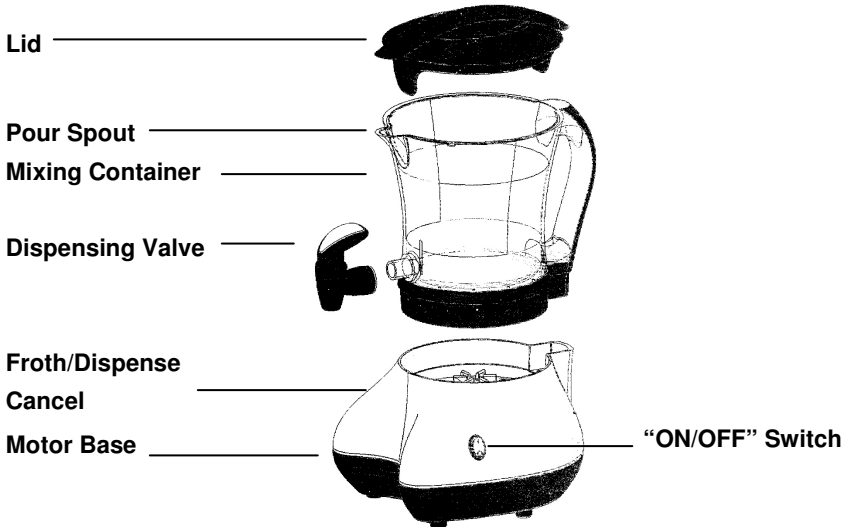
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- 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 Electrics 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.
- 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

## ASSEMBLING YOUR COCOA~LATTE™



**Before using for the first time:** Wash the mixing container, dispensing valve, and lid with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or the mixing container in water. This may permanently damage the product and void the warranty. Your new Cocoa~Latte™ is designed for years of service and is equipped with a long-life, low-speed motor. This motor requires several uses for initial break-in. You will notice that the motor speed and vortex action increase after the first several uses.

## USING YOUR COCOA~LATTE™

The measurements used below produce four 8-ounce servings (32 ounces). Refer to the Ingredients Chart to determine usage for alternate serving sizes.

1. Remove the lid from the mixing container.
2. Pour 32 ounces of water or milk into the mixing container. **Note:** Do not fill the mixing container past the 32 ounce “Maximum Fill” line.
3. Add 8 tablespoons of your favorite instant mix.
4. Replace the lid on to the mixing container, making sure that the lid covers the pour spout.
5. Plug the Hot Drink Maker into a 120 volt, AC outlet **only**.
6. Press the “ON” switch. Your Hot Drink Maker will begin to mix and heat. When the mixture reaches the “Perfect Temperature” the appliance will automatically go idle. At anytime during the mixing and heating process, you may press the “OFF” switch to turn the appliance off. **Note:** A full 32 ounces takes approximately 6-8 minutes.
7. Once the appliance automatically goes idle, place a cup underneath the dispensing valve and press the “FROTH/DISPENSE” switch. This switch 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, press the “CANCEL” switch.
9. When the container has less than 1 cup of liquid remaining or is empty, press the “OFF” switch. **Note:** The appliance will remain on until you switch it off.

<b>INGREDIENTS CHART</b>				
<b>CUPS</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>LIQUID</b> Milk/Water	8 oz.	16 oz.	24 oz.	32 oz.
<b>POWDER MIX</b> with Milk	2 tbsp.	4 tbsp.	6 tbsp.	8 tbsp.
<b>POWDER MIX</b> with Water	4 tbsp.	7 tbsp.	11 tbsp.	14 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 specific instant hot drink mix for exact measurements.

- 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.

### “PERFECT TEMPERATURE” FEATURE

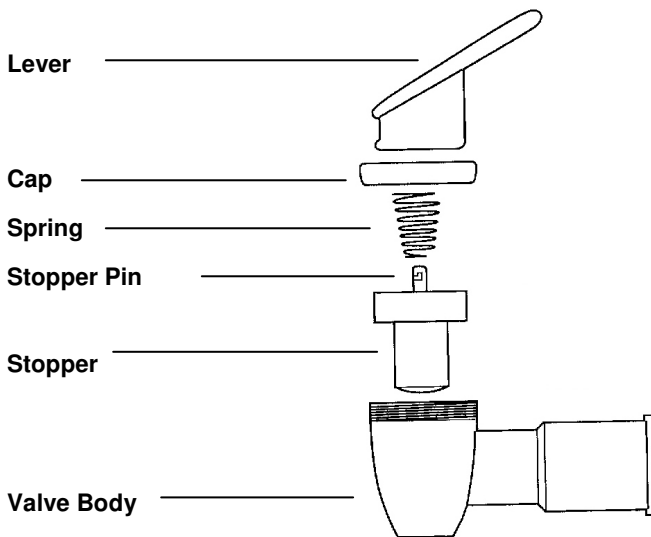
The Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker is designed to maintain the “perfect temperature.” Once the hot beverage reaches the “perfect temperature,” you will hear the motor stop running and the mixing paddle stop mixing. The appliance is now idle but still “ON.” Once the hot beverage cools down, the unit will automatically reheat and remix back to the “perfect temperature.” You may at any time press the “OFF” switch to turn the unit off. **THE APPLIANCE WILL CONTINUE TO CYCLE ON AND OFF UNTIL THE “ON/OFF” SWITCH IS TURNED TO THE “OFF” POSITION.**

## CLEANING YOUR COCOA~LATTE™

The Back To Basics® Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker should be cleaned after every use. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or the mixing container in water or 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. Without submerging the mixing container, wash the interior by pouring a combination of mild detergent and water into the mixing container. Rinse and dry thoroughly.
5. Open the dispensing valve and allow clean water to flush through and clean the valve. After each use, unscrew and disassemble the valve for cleaning. See "Cleaning the Dispensing Valve" instructions below.
6. Wash the lid with mild detergent and water.
7. Wipe the exterior of the motor base and mixing container with a soft, damp cloth.

### 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 and stopper pin 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 drink recipes in this booklet use whole milk, which will provide the greatest amount of froth. You may also substitute an equal amount of 2%, 1%, or skim milk for any recipe.*

**Follow these basic instructions for all recipes listed below, special instructions may apply.**

Add ingredients to the Cocoa Latte and press the "ON" switch. Wait for the Cocoa Latte to automatically shut off. Dispense the drink into a mug.

## BREWED COFFEE-STYLE DRINKS

### CAFÉ AU LAIT

- 1 cup Water
- 1 heaping tsp. Instant coffee
- 1 cup Milk
- 2 tsp. Sugar (optional)
- Ground cinnamon or nutmeg (optional)
- Sprinkle nutmeg or ground cinnamon on top.

### CAFÉ MOCHA

- 1 cup Water
- 1 heaping tsp. Instant coffee
- 1 cup Milk
- 3 tbsp. Chocolate syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)
- Chocolate shavings (optional)
- Sprinkle chocolate shavings on top.

### CAFÉ DE BELGIQUE

- 2½ cups Water
- 2½ heaping tsp. Instant coffee
- ½ cup Heavy cream
- ½ cup Milk
- 1 Egg white
- 1 tsp. Vanilla
- 1 tbsp. Sugar
- Sprinkle chocolate shavings on top.

### CHOCOLATE & CREAM COFFEE

- 2 cups Water
- 2 heaping tsp. Instant coffee
- ½ cup Heavy cream
- 4 tbsp. Chocolate syrup (or 4 tsp. Unsweetened cocoa powder mix, and 3 tbsp. sugar)
- Cinnamon
- Whipping cream
- Top with a dollop of whipping cream and chocolate powder or cinnamon.

### SPICED CREAM COFFEE

- 1½ cups Water
- 1½ heaping tsp. Instant coffee
- ½ cup Heavy cream
- 1 tbsp. White or brown sugar
- ¾ tsp. Ground cinnamon
- ¼ tsp. Ground nutmeg
- Whipping cream
- Top with a dollop of whipping cream.

### VANILLA & CREAM COFFEE

- 1½ cups Water
- 1¾ heaping tsp. Instant coffee
- ½ cup Milk
- ½ cup Heavy cream
- 1½ tsp. Vanilla
- 2 tsp. Sugar
- For Cinnamon-Vanilla and Cream Coffee, add ½ tsp. of ground cinnamon.

**ORANGE COFFEE**

1 cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
1 cup Milk  
2 Orange slices  
3 tbsp. Chocolate syrup (or 1 tbsp. cocoa powder and 2 tbsp. sugar)  
Whipping cream  
Cinnamon (optional)

Place 1 orange slice at the bottom of each mug. Dispense the drink into the mug over the orange slice. Top with whipping cream and garnish with cinnamon.

**MEXICAN COFFEE**

1 cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
1 cup Milk  
½ tsp. Ground cinnamon  
¼ tsp. Ground nutmeg  
2 tbsp. Chocolate syrup (or 2 tsp. Cocoa powder and 2 tbsp. sugar)  
1 tbsp. Vanilla  
Whipping cream  
Nutmeg or cinnamon (optional)

Top with a dollop of whipping cream and sprinkle on nutmeg and cinnamon.

**COFFEE FLOAT**

1 cup Water  
1¼ heaping tsp. Instant coffee  
⅓ cup Cream  
1 tsp. Sugar  
Vanilla or coffee flavored ice cream  
Add one scoop of ice cream to each mug. Dispense the drink into the mug over the ice cream.

**COFFEE GROG**

1½ cups Water  
1½ heaping tsp. Instant coffee  
¼ cup Heavy cream  
2 tbsp. Brown sugar  
1 tsp. Softened butter  
⅛ tsp. Ground cloves  
⅓ tsp. Ground nutmeg  
⅓ tsp. Ground cinnamon  
Orange peel  
Lemon peel

Place one large piece of lemon and orange peel into a mug. Dispense the drink into the mug over the peels.

## ESPRESSO-STYLE DRINKS

**CAPPUCCINO**

1½ cups Milk  
⅓ cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
½ tsp. Sugar  
Sprinkle ground nutmeg, cinnamon, or sweetened chocolate powder on top. You may also add vanilla, mint, hazelnut, caramel, Irish cream, butterscotch, or almond syrup to taste.

**MOCHACCINO**

1½ cups Milk  
2½ tbsp. Chocolate syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)  
⅓ cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
Whipping cream  
Top with whipped cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired.

**CAPPUCCINO ROYALE**

1½ cups Milk  
⅓ cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
½ tsp. Sugar  
2 Thin wafers  
Whipping cream  
Nutmeg or cinnamon  
Top with whipped cream and sprinkle ground nutmeg or cinnamon on top. Add almond, rum, brandy, mint, or vanilla extract, if desired. Garnish with a thin wafer.

### CAFFÈ LATTE

2 cups Milk  
1/3 cup Water  
1 heaping tsp. Instant coffee  
1/2 tsp. Sugar  
Ground cinnamon, nutmeg, or chocolate powder (optional)  
Sprinkle ground nutmeg, cinnamon, or sweetened chocolate powder on top.  
You may also add 1 to 1 1/2 tbsp. of vanilla, mint, hazelnut, caramel, Irish cream butterscotch, or almond syrup to taste.

### MOCHA LATTE

2 cups Milk  
3 tbsp. Chocolate syrup (or 1 tbsp. cocoa powder and 2 tbsp. sugar)  
1/3 cup Water  
Whipping cream  
Grated chocolate shavings or chocolate powder (optional)  
Top with whipping cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired.

## HOT CHOCOLATE

### BASIC COCOA

2 cups Milk  
5 tsp. Unsweetened cocoa powder\*\*  
1/4 cup Sugar  
1 tsp. Vanilla  
For flavored hot cocoa try adding 1 to 1 1/2 tbsp vanilla, mint, caramel, butterscotch, almond, raspberry, strawberry, or orange syrup to taste.  
\*\*You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup.

### CREAMY COCOA

2 heaping tbsp. Unsweetened cocoa powder\*\*  
2 tsp. Sugar\*\*  
1/4 cup Half-and-half  
2 cups Milk  
Whipping cream  
Chocolate powder or chocolate shavings (optional)  
Top with whipping cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired. \*\*You may substitute sugar and cocoa powder with 5 tbsp. of chocolate syrup.

### CHOCOLATE MINT

2 heaping tbsp. Unsweetened cocoa powder\*\*  
4 tsp. Sugar\*\*  
2 cups Milk  
3 tbsp. Mint syrup or crème de menthe  
Whipping cream  
Top with whipping cream. \*\*You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup.

### HONEY COCOA

2 heaping tbsp. Unsweetened cocoa powder  
2 cups Milk  
2 tbsp. Honey  
1/4 tsp. Ground cinnamon

### IRISH CHOCOLATE

1/4 cup Unsweetened cocoa powder  
1/4 cup Sugar\*\*  
1 3/4 cup Milk  
1/4 cup Heavy cream  
1/4 cup Alcoholic Irish Cream of choice

### GOURMET COCOA DELUXE

3 oz. Grated or finely chopped bittersweet chocolate  
1 1/2 cups Milk  
1/2 cup Half-and-half  
1 tsp. Vanilla

### MEXICAN HOT COCOA

2 tbsp. Hot cocoa mix\*\*  
2 tbsp. Sugar\*\*  
2 cups Milk  
1 tsp. Ground cinnamon  
1 tsp. Vanilla  
\*\*You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup.



**HOT SPICED COCOA**

2 heaping tbsps. Unsweetened cocoa  
 2 tbsps. Brown sugar  
 1½ cups Milk  
 ½ cup Half-and-half  
 ½ tsp. Ground cinnamon  
 ¼ tsp. Ground nutmeg  
 ¼ tsp. Ground cloves

**WHITE CHOCOLATE COCOA**

3 oz. Grated or finely chopped white chocolate  
 2 cups Milk  
 ½ cup Half-and-half  
 ½ tsp. Vanilla

**STEAMED AND FLAVORED MILK****ALMOND MILK STEAMER**

2 cups Milk  
 1 tsp. Ground cinnamon  
 2 tbsps. Amaretto or almond flavored syrup

**VERMONT STEAMER**

2 cups Milk  
 ¼ cup Maple syrup  
 ¼ tsp. Butter  
 Ground cinnamon  
 Sprinkle with ground cinnamon.

**VANILLA MILK STEAMER**

2 cups Milk  
 1¼ tbsps. Vanilla  
 2 tbsps. Sugar  
 Nutmeg  
 Sprinkle with ground nutmeg.

**SPICY MILK STEAMER**

2 cups Milk  
 2 tbsps. Brown sugar  
 ¼ tsp. Ground cinnamon  
 ¼ tsp. Ground nutmeg  
 ¼ tsp. Ground cloves  
 Top with whipped cream, if desired.

**BUTTERSCOTCH CREAMER STEAMER**

2 cups Milk  
 1 tbsps. Butter  
 2½ tbsps. Brown sugar  
 Top with whipped cream, if desired.

**DREAMER STEAMER**

2 cups Milk  
 2 tbsps. Flavored syrup  
 Top with whipped cream, if desired.

**HOT WASSAILS, PUNCHES, AND CIDERS****HOT WASSAIL**

2 cups Apple juice  
 1 cup Orange juice  
 1 cup Cranberry juice cocktail  
 3 tbsps. Lemon juice  
 ¼ tsp. Ground cinnamon  
 ¼ tsp. Ground ginger  
 ⅛ tsp. Ground nutmeg  
 ⅛ tsp. Ground cloves

**SPICED FRUIT PUNCH**

½ cup Water  
 2 cups Cranberry juice  
 ½ cup Pineapple juice  
 1 cup Grapefruit juice  
 ¼ tsp. Ground cloves  
 ¼ tsp. Ground coriander seed  
 ½ tsp. Ground cinnamon

**APPLE-LEMON PUNCH**

1½ cups Water  
 2 cups Apple juice  
 ½ cup Lemon juice  
 2 tbsps. Brown sugar  
 4 Whole cloves  
 4 Lemon slices  
 Stud each lemon section with a clove and place one in the bottom of each mug. Dispense the drink into the mug over the lemon slice.

**CREAMY CARAMEL APPLE CIDER**

2 cups Apple cider or apple juice  
 ¼ tsp. Cinnamon  
 4 tbsps. Caramel syrup  
 Whipping cream  
 Top with whipping cream and drizzle 2 tbsps. of caramel syrup over the top of each mug.

## HOT TODDIES AND GROGS

### HOT TODDY

2 tsp. Sugar  
2 cups Water  
¼ tsp. Lemon juice  
2 oz. (¼ cup) Brandy, scotch,  
bourbon, or whiskey  
2 Lemon slices  
Place one lemon slice and one  
ounce of liquor in each mug.  
Dispense the drink into the mug  
over the lemon slice and liquor.  
Add ¼ cup of cranberry juice to the  
Hot Drink Maker for a Cranberry  
Toddy.

### CLASSIC GROG

3 cups Water  
2 tsp. Lime or lemon juice  
2 oz. Rum  
1 tsp. Honey  
Pour 1 ounce of rum into the bottom  
of each mug.

### HOT BUTTERED RUM

2 cups Water  
2 tbsp. Butter  
3 oz. Rum  
2 tsp. Brown sugar  
Dash of nutmeg  
Dash of cardamom  
¼ tsp. Vanilla  
2 Cinnamon sticks  
2 Lemon slices  
Vanilla ice cream (optional)  
Place 1 lemon slice, 1½ ounces of  
rum and one scoop of vanilla ice  
cream (optional) in each mug.  
Dispense the drink into the mug  
over the lemon slice, liquor, and ice  
cream. Garnish with one cinnamon  
stick.

## CHAI LATTES & HOT TEAS

### SPICED CHAI LATTE

2 cups Milk  
¼ cup Water  
1 heaping tsp. Instant tea  
2 tbsp. Honey  
⅛ tsp. Ground cinnamon  
⅛ tsp. Ground ginger  
⅛ tsp. Ground cloves

### VANILLA CHAI LATTE

2 cups Milk  
¼ cup Water  
1 heaping tsp. Instant tea  
2 tbsp. Brown sugar  
⅛ tsp. Ground cinnamon  
⅛ tsp. Ground ginger  
1 tsp. Vanilla

### SPICED INSTANT TEA

2 heaping tsp. Instant tea  
2 tbsp. Tang  
2 tbsp. Sugar  
1 tsp. Lemonade powder  
⅛ tsp. Ground cinnamon

### MOCHA CHAI LATTE

2 cups Milk  
¼ cup Water  
1 heaping tsp. Instant tea  
3 tbsp. Chocolate syrup (or 1 tbsp.  
cocoa powder and 2 tbsp. sugar)  
⅛ tsp. Ground cinnamon  
⅛ tsp. Ground ginger  
Top with whipped cream and  
sweetened chocolate powder or  
chocolate shavings, if desired.

### APPLE-SPICE TEA

2 heaping tsp. Instant tea  
1½ cups Water  
½ cup Apple cider  
2 tsp. Brown sugar  
⅛ tsp. Ground cinnamon  
⅛ tsp. Ground cloves  
2 Lemon slices  
Garnish each cup with a lemon  
slice.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") 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 the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' 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 Focus Electrics 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 FOCUS ELECTRICS 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 Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 -1851 or e-mail us at [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics 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 Focus Electrics online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics 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): \_\_\_\_\_

## NOTES

**BACK TO BASICS**

# PRÉPARATEUR DE BOISSONS CHAUDES COCOA~LATTE™

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Mises en garde importantes .....	2
Assemblage de votre Cocoa~Latte™ .....	4
Utilisation de votre Cocoa~Latte™ .....	4
Nettoyage de votre Cocoa~Latte™ .....	6
Recettes .....	7
Garantie .....	13

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

© 2011 Back to Basics, une Marque de Focus Electrics, LLC.  
[www.backtobasicsproducts.com](http://www.backtobasicsproducts.com)

Download from [Www.Somanuals.com](http://Www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**

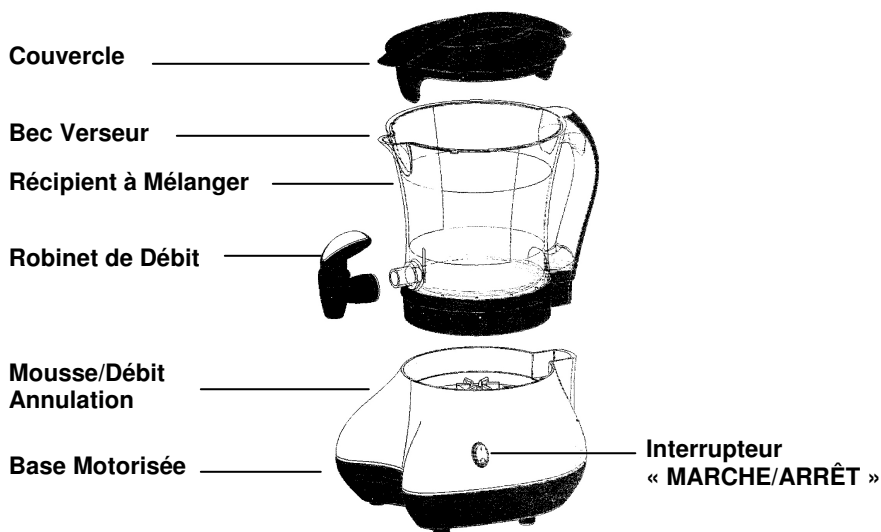
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Vous risquez de vous brûler si vous retirez le couvercle pendant le cycle de percolation.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrez un problème quel qu'il soit 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 Electricis risque de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Ne mettez pas la main ou un ustensile dans le récipient afin de réduire les risques de blessures personnelles ou les risques d'endommager l'appareil.
- Ne rajoutez rien dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ce récipient doit être correctement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire 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 pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Pour débrancher, régler l'interrupteur à « OFF » et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'eau chaude, du thé ou tout autre liquide à haute température.
- Ne mettez pas le récipient à mélanger sur le socle moteur pendant que le moteur tourne.
- Ne mettez pas le récipient à mélanger sur le socle moteur pendant que le moteur tourne.
- Ne faites pas tourner le moteur quand le récipient à mélanger est vide.
- Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pendant un cycle, attendez au moins cinq minutes avant de commencer un autre cycle.
- N'utilisez cet appareil que si le couvercle est en place.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour usage domestique uniquement.**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## ASSEMBLAGE DE VOTRE COCOA~LATTE™



**Avant la première utilisation:** Lavez le récipient à mélanger, le robinet et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. **Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne trempez pas le socle-moteur ou le récipient à mélanger dans l'eau. Ceci pourrait endommager le produit de manière irréversible et annuler la garantie. Votre nouveau Cocoa~Latte™ est conçu pour vous servir pendant des années et il est muni d'un moteur longue durée qui fonctionne à bas régime. Ce moteur doit être utilisé plusieurs fois pour le rodage. Vous remarquerez que la vitesse du moteur et l'action tourbillonnaire augmentent après les premières utilisations.

## UTILISATION DE VOTRE COCOA~LATTE™

Les mesures qui suivent fournissent quatre portions de 23.5 cl (94 cl). Consultez le tableau des ingrédients pour des portions de dimensions différentes.

1. Retirez le couvercle du récipient à mélanger.
2. Versez 94.5 cl (32 oz) d'eau ou de lait dans le récipient à mélanger. **Remarque:** Ne remplissez pas le récipient à mélanger au-delà de la marque de remplissage maximum *Maximum Fill* de 94.5 cl.
3. Ajoutez 8 cuillères à soupe du mélange instantané que vous préférez.
4. Remettez le couvercle sur le récipient à mélanger en vous assurant qu'il couvre bien le bec verseur.
5. Branchez le préparateur de boissons chaudes dans une prise secteur de 120 volts CA **uniquement**.
6. Enfoncez le bouton de mise en marche « ON » (marche). Votre préparateur de boissons chaudes commencera à mélanger et à chauffer. Une fois que la « température parfaite » est atteinte, l'appareil fait une pause automatique.



Vous pouvez appuyer sur « OFF » (arrêt).à n'importe quel moment pour éteindre l'appareil. **Remarque:** Pour un contenu maximum de 94.5 cl il faut environ 6 à 8 minutes.

7. Une fois que l'appareil se met en pause automatique, placez une tasse sous le robinet et appuyez sur le bouton « FROTH/DISPENSE » (Mousse/Débit). Ce bouton déclenche le mélange de la boisson pendant son débit pour verser dans la tasse une couche de mousse épaisse avec la boisson.
8. Abaissez le levier du robinet pour verser la boisson chaude dans la tasse pendant que le moteur mélange la consommation. Quand la tasse est presque pleine, appuyez sur le bouton « CANCEL » (Annulation).
9. Quand il reste moins de 23.5 cl (1 tasse) de liquide, ou si le bol est vide, appuyez sur le bouton « OFF ». **Remarque:** L'appareil reste allumé tant que vous ne l'arrêtez pas.

TABLEAU DES INGRÉDIENTS				
TASSES	1	2	3	4
<b>LIQUIDES</b> Lait/Eau	23.5 cl (8 oz)	47.5 cl (16 oz)	71 cl (24 oz)	94.5 cl (32 oz)
<b>MÉLANGE EN POUDRE</b> avec du lait	2 c. soupe	4 c. soupe	6 c. soupe	8 c. soupe
<b>MÉLANGE EN POUDRE</b> avec de l'eau	4 c. soupe	7 c. soupe	11 c. soupe	14 c. soupe

**Remarque:** Il peut être nécessaire d'ajuster les quantités présentées dans ce tableau en fonction des différents mélanges de cacao, café et thé instantanés en poudre. Utilisez les quantités indiquées sur l'emballage du mélange pour boisson chaude instantanée pour des mesures exactes.

- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles de fabrication – ceci est normal.
- Vous pourrez entendre des bruits d'expansion/contraction durant la chauffe et le refroidissement initiaux – ceci est normal.

## LA FONCTION « TEMPÉRATURE PARFAITE »

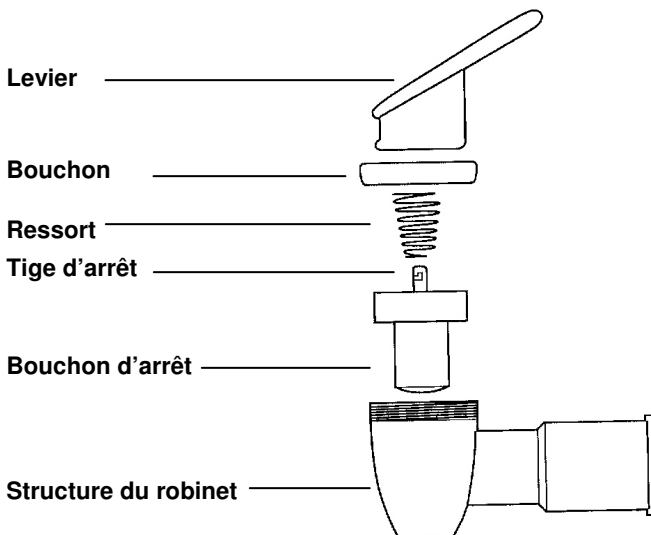
Votre préparateur de boisson chaude Cocoa~Latte™ est conçu pour maintenir la « température parfaite ». Une fois que la boisson chaude atteint la « température parfaite », le moteur s'arrête et la palette de mélange arrête son travail. L'appareil est maintenant en pause mais il est encore en marche. Une fois que la boisson chaude s'est un peu refroidie, l'appareil se remet automatiquement à mélanger et à chauffer pour revenir à la « température parfaite ». À tout moment, vous pouvez appuyer sur le bouton « OFF » (arrêt) pour arrêter l'appareil. L'APPAREIL CONTINUE LES CYCLES DE MISE EN ROUTE SUIVIE DE PAUSE TANT QUE L'INTERRUPTEUR « ON/OFF » (marche/arrêt) N'EST PAS MIS SUR « OFF » (arrêt).

## NETTOYAGE DE VOTRE COCOA~LATTE™

Il faut nettoyer votre préparateur de boisson chaude Cocoa~Latte™ de Back To Basics® après chaque utilisation. **Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne trempez pas le base motorisée ou le récipient à mélanger dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique. **Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Retirez le récipient à mélanger du base motorisée.
3. Videz tout reste de boisson chaude.
4. Sans immerger le récipient à mélanger, lavez l'intérieur en y versant de l'eau additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez complètement.
5. Ouvrez le robinet de débit et faites passer de l'eau propre pour rincer et nettoyer le robinet. Après chaque utilisation, dévissez et démontez le robinet pour le nettoyer. Consultez les instructions pour le « Nettoyage du Robinet » ci-dessous.
6. Lavez le couvercle avec de l'eau et un détergent doux.
7. Essuyez l'extérieur du base motorisée et du récipient à mélanger à l'aide d'un chiffon doux et humide.

### Nettoyage du Robinet



Pour démonter le robinet afin de le nettoyer:

1. Retirez le robinet du bol en dévissant tout le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le chapeau du robinet en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'assemblage butoir/tige d'arrêt, le ressort, le chapeau et le levier du corps du robinet. **Remarque:** Le butoir et la tige d'arrêt sont assemblés de manière serrée et il n'est pas nécessaire de les séparer.
4. Comprimez ensemble le chapeau et le butoir pour retirer le levier et le chapeau.
5. Nettoyez toutes les pièces et remontez-les dans l'ordre indiqué.

## RECETTES

Toutes les recettes de boisson présentées dans ce livret utilisent du lait entier qui fournira la plus grande quantité de mousse. Vous pouvez aussi substituer une quantité égale de lait à 2%, 1% ou écrémé pour toutes les recettes.

**Veillez appliquer ces instructions élémentaires pour toutes les recettes fournies ci-dessous; des consignes spéciales peuvent cependant s'appliquer.**

Ajoutez les ingrédients au Cocolat™ Latte™ et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON . » Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet.

## BOISSONS INFUSÉES STYLE CAFÉ

### CAFÉ AU LAIT

23.5 cl (1 tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
23.5 cl (1 tasse) Lait  
2 c. à thé Sucre (facultatif)  
Cannelle ou muscade en poudre (facultatif)  
Saupoudrez de cannelle ou de muscade en poudre.

### CAFÉ MOKA

23.5 cl (1 tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
23.5 cl (1 tasse) Lait  
3 c. soupe Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao non sucré et 2 c. à soupe de sucre).  
Copeaux de chocolat (facultatif)  
Saupoudrez de copeaux de chocolat.

### CAFÉ DE BELGIQUE

60 cl (2½ tasses) Eau  
2½ c. à thé comble Café instantané  
12 cl (½ tasse) Crème épaisse  
12 cl (½ tasse) Lait  
1 Blanc d'œuf  
1 c. à thé Vanille  
1 c. soupe Sucre  
Saupoudrez de copeaux de chocolat.

### CAFÉ AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME

47 cl (2 tasses) Eau  
2 c. à thé comble Café instantané  
12 cl (½ tasse) Crème épaisse  
4 c. soupe Sirop au chocolat (ou 4 c. à soupe de cacao en poudre non sucré et 3 c. à soupe de sucre)  
Cannelle  
Crème à fouetter  
Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter et de chocolat en poudre ou de cannelle.

### CAFÉ ÉPICÉ À LA CRÈME

35 cl (1½ tasses) Eau  
1½ c. à thé comble Café instantané  
12 cl (½ tasse) Crème épaisse  
1 c. soupe Sucre blanc ou brun  
¾ c. à thé Cannelle en poudre  
¼ c. à thé Noix de muscade râpée  
Crème à fouetter  
Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter.

### **CAFÉ À LA VANILLE ET À LA CRÈME**

35 cl (1 ½ tasses) Eau  
1¾ c. à thé comble Café instantané  
12 cl (½ tasse) Lait  
12 cl (½ tasse) Crème épaisse  
1½ c. soupe Vanille

2 c. à thé Sucre

Pour obtenir un café crème vanille-cannelle, ajoutez ½ c. à thé de cannelle en poudre.

### **CAFÉ ORANGE**

23.5 cl (1 tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
23.5 cl (1 tasse) Lait  
2 Tranches d'orange  
3 c. soupe Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre non sucré et 2 c. à soupe de sucre).

Crème à fouetter

Cannelle (facultatif)

Placez une tranche d'orange au fond de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche d'orange. Garnissez de crème à fouetter suivie de cannelle.

### **CAFÉ MEXICAIN**

23.5 cl (1 tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
23.5 cl (1 tasse) Lait  
2.5 ml (½ c. thé) Cannelle en poudre  
¼ c. à thé Noix de muscade râpée  
2 c. soupe Sirop au chocolat (ou 2 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre).

1 c. soupe Vanille

Crème à fouetter

Muscade ou cannelle (facultatif)

Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter et saupoudrez de muscade et de cannelle.

### **CAFÉ FLOTTEUR**

23.5 cl (1 tasse) Eau  
1¼ c. à thé comble Café instantané  
8 cl (⅓ de tasse) Crème  
1 c. à thé Sucre

Crème glacée à la vanille ou au café

Ajoutez une boule de crème glacée à chaque gobelet. Ajoutez la boisson en la versant dans le gobelet par-dessus la crème glacée.

### **GROG AU CAFÉ**

35 cl (1 ½ tasses) Eau  
1½ c. à thé comble Café instantané  
6 cl (¼ de tasse) Crème épaisse  
2 c. soupe Sucre brun  
1 c. à thé Beurre ramolli  
⅛ c. à thé Clous de girofle en poudre  
⅛ c. à thé Noix de muscade râpée  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre

Zeste d'orange

Zeste de citron

Placez un gros zeste de citron ou d'orange dans le gobelet. Ajoutez la boisson dans le gobelet, en versant sur le zeste.

## **BOISSONS STYLE EXPRESSO**

### **CAPPUCCINO**

35 cl (1 ½ tasses) Lait  
8 cl (⅓ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
½ c. thé Sucre  
Saupoudrez de muscade, de cannelle ou de chocolat sucré en poudre. Vous pouvez aussi ajouter différents arômes avec des sirops: vanille, menthe, noisette, caramel, Irish Cream, caramel écossais ou amande.

### **MOKACCINO**

35 cl (1 ½ tasses) Lait  
2½ c. soupe Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao non sucré et 2 c. à soupe de sucre).  
8 cl (⅓ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
Crème à fouetter  
Garnissez de crème fouettée et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez.

### **CAPPUCCINO ROYAL**

35 cl (1 ½ tasses) Lait  
8 cl (⅓ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
½ c. thé Sucre  
2 Gaufrettes légères  
Crème à fouetter  
Muscade ou cannelle

Nappez de crème à fouetter, puis saupoudrez de muscade ou de cannelle. Ajoutez un extrait d'amande, de menthe ou de vanille, du rhum ou du brandy si vous le souhaitez. Décorez avec une gaufrette légère.

### **CAFÉ LATTE OU CAFÉ AU LAIT**

47 cl (2 tasses) Lait  
8 cl (⅓ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Café instantané  
½ c. thé Sucre  
Cannelle, muscade ou chocolat en poudre (facultatif)

Saupoudrez de muscade, de cannelle ou de chocolat sucré en poudre. Vous pouvez aussi ajouter différents arômes avec 1 à 1½ cuillère à soupe de sirop: vanille, menthe, noisette, caramel, Irish cream, caramel écossais ou amande.

### **MOKA LATTE**

47 cl (2 tasses) Lait  
3 c. soupe Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre).  
8 cl (⅓ de tasse) Eau  
Crème à fouetter  
Copeaux de chocolat ou chocolat en poudre (facultatif)  
Garnissez de crème à fouetter et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez.

## **CHOCOLAT CHAUD**

### **CHOCOLAT CHAUD DE BASE**

47 cl (2 tasses) Lait  
5 c. à thé Cacao en poudre non sucré\*\*  
6 cl (¼ de tasse) Sucre  
1 c. à thé Vanille  
Vous pouvez aussi ajouter différents arômes au chocolat chaud avec 1 à 1½ cuillère à soupe de sirop: vanille, menthe, caramel, caramel écossais, amande, framboise, fraise ou orange. \*\* Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat.

### **CHOCOLAT CHAUD CRÉMEUX**

2 c. à soupe comble Cacao en poudre non sucré\*\*  
2 c. à thé Sucre\*\*  
6 cl (¼ de tasse) Demi-crème  
47 cl (2 tasses) Lait  
Crème à fouetter  
Chocolat en poudre ou copeaux de chocolat (facultatif)  
Garnissez de crème à fouetter et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez. \*\* Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 5 c. à soupe de sirop au chocolat.

### **CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE**

2 c. à soupe comble Cacao en poudre non sucré\*\*  
4 c. à thé Sucre\*\*  
47 cl (2 tasses) Lait  
3 c. soupe Sirop ou crème de menthe  
Crème à fouetter  
Garnissez de crème à fouetter. \*\* Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat.

### **CHOCOLAT CHAUD AU MIEL**

2 c. à soupe comble Cacao en poudre non sucré  
47 cl (2 tasses) Lait  
2 c. soupe Miel  
¼ c. à thé Cannelle en poudre

### **CHOCOLAT CHAUD IRLANDAIS**

6 cl (¼ de tasse) Cacao en poudre non sucré  
6 cl (¼ de tasse) Sucre\*\*  
40 cl (1¾ de tasse) Lait  
6 cl (¼ de tasse) Crème épaisse  
6 cl (¼ de tasse) Irish cream alcoolisé au choix

### **CHOCOLAT CHAUD GASTRONOMIQUE DE LUXE**

85 g (3 oz) Du chocolat mi-sucré râpé ou coupé en très petits morceaux  
35 cl (1 ½ tasses) Lait  
12 cl (½ tasse) Demi-crème  
1 c. à thé Vanille

### **CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN**

2 c. soupe Mélange pour chocolat chaud\*\*

2 c. soupe Sucre\*\*

47 cl (2 tasses) Lait

1 c. à thé Cannelle en poudre

1 c. à thé Vanille

\*\* Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat.

### **CHOCOLAT CHAUD ÉPICÉ**

2 c. à soupe comble Mélange pour chocolat chaud non sucré

2 c. soupe Sucre brun

35 cl (1 ½ tasses) Lait

12 cl (½ tasse) Demi-crème

½ c. thé Cannelle en poudre

¼ c. à thé Noix de muscade râpée

¼ c. à thé Clous de girofle en poudre

### **CHOCOLAT CHAUD BLANC**

85 g (3 oz) De chocolat blanc râpé ou coupé en très petits morceaux

47 cl (2 tasses) Lait

12 cl (½ tasse) Demi-crème

½ c. thé Vanille

## **LAIT CHAUFFÉ À LA VAPEUR ET ARÔMATISÉ**

### **LAIT AU GOÛT D'AMANDE CHAUFFÉ À LA VAPEUR**

47 cl (2 tasses) Lait

1 c. à thé Cannelle en poudre

2 c. soupe Amaretto ou sirop à l'arôme d'amande

### **VAPEUR DU VERMONT**

47 cl (2 tasses) Lait

6 cl (¼ de tasse) Sirop d'érable

¼ c. à thé Beurre

Cannelle en poudre

Saupoudrez de cannelle en poudre.

### **LAIT À LA VANILLE CHAUFFÉ À LA VAPEUR**

47 cl (2 tasses) Lait

1 ¼ c. soupe Vanille

2 c. soupe Sucre

Muscade

Saupoudrez de noix de muscade râpée.

### **LAIT ÉPICÉ CHAUFFÉ À LA VAPEUR**

47 cl (2 tasses) Lait

2 c. soupe Sucre brun

¼ c. à thé Cannelle en poudre

¼ c. à thé Noix de muscade râpée

¼ c. à thé Clous de girofle en poudre

Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez.

### **CRÈME DE CARAMEL ÉCOSSAIS CHAUFFÉ À LA VAPEUR**

47 cl (2 tasses) Lait

1 c. soupe Beurre

2 ½ c. soupe Sucre brun

Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez.

### **VAPEUR DE RÊVE**

47 cl (2 tasses)

Lait

2 c. soupe

Sirop aromatisé

Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez.

## WASSAILS, PUNCH ET CIDRES CHAUDS

### WASSAIL CHAUD

47 cl (2 tasses) Jus de pomme  
23.5 cl (1 tasse) Jus d'orange  
23.5 cl (1 tasse) Cocktail de jus de canneberge  
3 c. soupe Jus de citron  
¼ c. à thé Cannelle en poudre  
¼ c. à thé Gingembre en poudre  
⅛ c. à thé Noix de muscade râpée  
⅛ c. à thé Clous de girofle en poudre

### PUNCH AUX FRUITS ÉPICÉ

12 cl (½ tasse) Eau  
47 cl (2 tasses) Jus de canneberge  
12 cl (½ tasse) Jus d'ananas  
23.5 cl (1 tasse) Jus de pamplemousse  
¼ c. à thé Clous de girofle en poudre  
¼ c. à thé Graines de coriandre en poudre  
½ c. thé Cannelle en poudre

### PUNCH POMME-CITRON

35 cl (1½ tasses) Eau  
47 cl (2 tasses) Jus de pomme  
12 cl (½ tasse) Jus de citron  
2 c. soupe Sucre brun  
4 Clous de girofle entiers  
4 Tranches de citron  
Piquez chaque tranche de citron d'un clou de girofle et placez une tranche au fon de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron.

### CIDRE CRÉMEUX DE POMMES AU CARAMEL

47 cl (2 tasses) Cidre ou jus de pomme  
¼ c. à thé Cannelle  
4 c. soupe Sirop de caramel  
Crème à fouetter  
Recouvrez de crème à fouetter et faites couler dessus 2 c. à soupe de sirop de caramel pour chaque gobelet.

## TODDY ET GROG CHAUDS

### TODDY CHAUD

2 c. à thé Sucre  
47 cl (2 tasses) Eau  
¼ c. à thé Jus de citron  
6 cl (¼ de tasse) Brandy, whisky écossais ou autre, bourbon  
2 Tranches de citron  
Placez une tranche de citron et 3 cl d'alcool dans chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron et l'alcool. Ajoutez 6 cl de jus de canneberge au préparateur de boisson chaude pour faire un toddy à la canneberge.

### GROG CLASSIQUE

70 cl (3 tasses) Eau  
2 c. à thé Jus de limette ou de citron  
6 cl Rhum  
1 c. à thé Miel  
Versez 3 cl de rhum au fond de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet.

### RHUM CHAUD AU BEURRE

47 cl (2 tasses) Eau  
2 c. soupe Beurre  
9 cl (3 oz) Rhum  
2 c. à thé Sucre brun  
Une pincée de muscade  
Une pincée de cardamome  
¼ c. à thé Vanille  
2 Bâtons de cannelle  
2 Tranches de citron  
Crème glacée à la vanille (facultatif)  
Placez une tranche de citron, 5 cl de rhum et une boule de crème glacée (facultatif) dans chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron, l'alcool et la crème glacée. Garnissez d'un bâtonnet de cannelle.

## THÉ CHAI AU LAIT ET THÉS CHAUDS

### THÉ CHAI ÉPICÉ AU LAIT

47 cl (2 tasses) Lait  
6 cl (¼ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Thé instantané  
2 c. soupe Miel  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre  
⅛ c. à thé Gingembre en poudre  
⅛ c. à thé Clous de girofle en poudre

### THÉ CHAI AU LAIT ET À LA VANILLE

47 cl (2 tasses) Lait  
6 cl (¼ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Thé instantané  
2 c. soupe Sucre brun  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre  
⅛ c. à thé Gingembre en poudre  
1 c. à thé Vanille

### THÉ INSTANTANÉ ÉPICÉ

2 c. à thé comble Thé instantané  
2 c. soupe Tang  
2 c. soupe Sucre  
1 c. à thé Poudre à limonade  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre

### THÉ CHAI AU LAIT MOKA

47 cl (2 tasses) Lait  
6 cl (¼ de tasse) Eau  
1 c. à thé comble Thé instantané  
3 c. soupe Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre).  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre  
⅛ c. à thé Gingembre en poudre  
Garnissez de crème fouettée et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez.

### THÉ ÉPICÉ À LA POMME

2 c. à thé comble Thé instantané  
35 cl (1½ tasses) Eau  
12 cl (½ tasse) Cidre  
2 c. à thé Sucre brun  
⅛ c. à thé Cannelle en poudre  
⅛ c. à thé Clous de girofle en poudre  
2 Tranches de citron  
Garnissez chaque gobelet d'une tranche de citron.



## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDIUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

## PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com). Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau: \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connu: \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit): \_\_\_\_\_

## NOTES

**BACK TO BASICS**

®

# MÁQUINA PARA PREPARAR BEBIDAS CALIENTES COCOA~LATTE™

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electric en nuestro sitio:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com) en Internet

Precauciones importantes.....	2
Montaje del Cocoa~Latte™ .....	3
Cómo Usar su Cocoa~Latte™ .....	4
Limpieza de su Cocoa~Latte™ .....	5
Recetas .....	6
Garantía .....	12

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

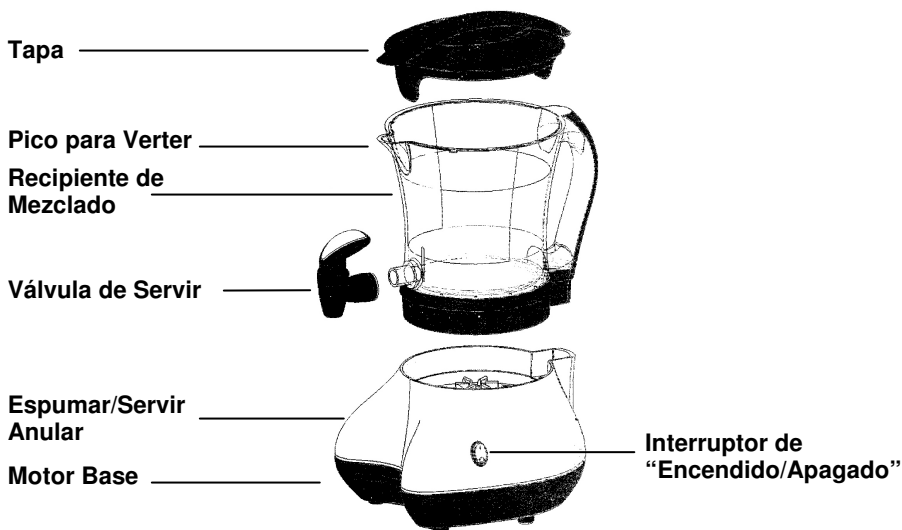
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico 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. Use las asas o perillas.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- Evite contacto con piezas en movimiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa o de la mesada.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños al artefacto electrodoméstico.
- Nunca agregue al recipiente mientras el artefacto electrodoméstico esté funcionando.
- El recipiente debe estar correctamente colocado en su sitio antes de poner a funcionar el artefacto electrodoméstico.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto 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 pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Para desconectar apague la unidad y luego desenchufe de la pared.
- No mueva un artefacto electrodoméstico que contenga agua caliente, té u otros líquidos calientes.
- No coloque el recipiente de mezclado sobre la base del motor mientras el motor esté funcionando.
- No retire el recipiente de mezclado de la base del motor mientras el motor esté funcionando.
- No opere el motor mientras el recipiente de mezclado 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 artefacto electrodoméstico con la tapa puesta.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Para uso doméstico solamente.**

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## MONTAJE DEL COCOA~LATTE™



**Antes de usarlo por primera vez:** Lave el recipiente de mezclado, la válvula de servir y la tapa con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque a fondo. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclado en agua. Esto puede dañar permanentemente el producto y anular la garantía. Su nuevo Cocoa~Latte™ está diseñado para brindarle años de servicio y viene equipado con un motor de baja velocidad de larga duración. Este motor requiere varios usos para aflojarlo. Usted notará que la velocidad del motor y la acción de vórtice aumentarán después de los primeros cuantos usos.

## CÓMO USAR SU COCOA~LATTE™

Las medidas utilizadas a continuación preparan cuatro porciones de 8 onzas o 227 ml (32 onzas o 908 ml). Refiérase a la Tabla de Ingredientes para determinar las cantidades para porciones de otros tamaños.

1. Retire la tapa del recipiente de mezclado.
2. Vierta 32 onzas (908 ml) de agua o leche en el recipiente de mezclado. **Nota:** No llene el recipiente de mezclado más allá de la línea de "Llenado Máximo" de 32 onzas (908 ml).
3. Añada 8 cucharadas de su mezcla instantánea favorita.
4. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente de mezclado, asegurándose de que la misma cubra el pico.
5. Enchufe el Preparador de Bebidas Calientes a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios (**y de ningún otro tipo**).
6. Pulse el interruptor de encendido "ON" (encendido). Su Preparador de Bebidas Calientes comenzará a mezclar y calentar. Cuando la mezcla alcanza la "Temperatura Perfecta" el artefacto electrodoméstico se parará automáticamente. En cualquier momento durante el proceso de mezcla y calentamiento, puede apretar el interruptor "OFF" (apagado) para apagar el artefacto electrodoméstico. **Nota:** Las 32 onzas completas toman aproximadamente 6-8 minutos en prepararse.
7. Una vez que el artefacto electrodoméstico se pare automáticamente, coloque una taza debajo de la válvula de servir y pulse el interruptor "FROTH/DISPENSE" (ESPUMAR/SERVIR). Este interruptor mezclará la bebida mientras usted sirve de modo que una capa rica de espuma es servida en su taza junto con la bebida caliente.
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 el interruptor "CANCEL" (anular).
9. Cuando el recipiente tenga menos de 1 taza de líquido restante o queda vacío, pulse el interruptor de apagado "OFF" (apagado). **Nota:** El artefacto electrodoméstico permanecerá encendido hasta que usted lo apague.

TABLA DE INGREDIENTES				
TAZAS	1	2	3	4
Leche/Agua <b>LÍQUIDA</b>	8 onzas (227 ml)	16 onzas (454 ml)	24 onzas (681 ml)	32 onzas (908ml)
<b>MEZCLA EN POLVO</b> con leche	2 cdas.	4 cdas.	6 cdas.	8 cdas.
<b>MEZCLA EN POLVO</b> con agua	4 cdas.	7 cdas.	11 cdas.	14 cdas.

**Nota:** Las cantidades de diferentes mezclas de chocolate, café y té instantáneo pueden variar respecto a lo mostrado en esta tabla. Para las medidas exactas, use las cantidades especificadas en el embalaje de la mezcla de bebida caliente instantánea específica.

- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a los aceites empleados en el proceso de fabricación – esto es normal.
- Asimismo, pueden notarse algunos sonidos de expansión o contracción durante el calentamiento o enfriamiento – lo cual también es normal

### FUNCIÓN DE LA “TEMPERATURA PERFECTA”

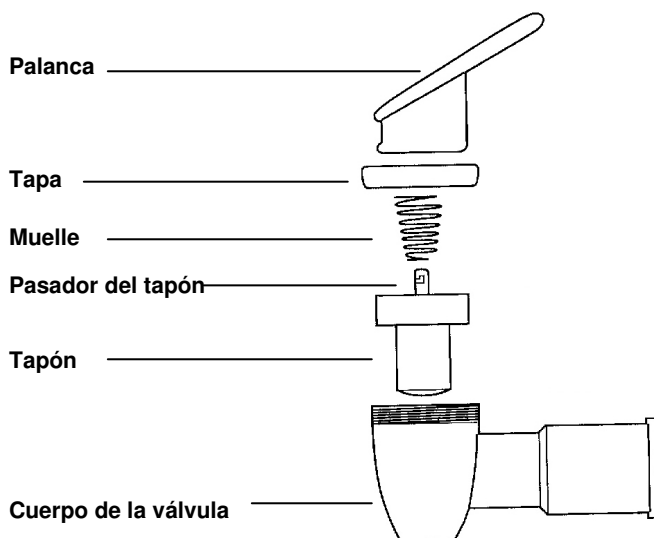
El Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ está diseñado para mantener la “temperatura perfecta.” Una vez que la bebida caliente alcanza la “temperatura perfecta,” usted oír que el motor para de funcionar y la paleta de mezclado deja de mezclar. El artefacto electrodoméstico está ahora parado, pero aún encendido. Una vez que la bebida caliente se enfría, la unidad automáticamente empezará de nuevo a calentar y mezclar de vuelta a la “temperatura perfecta.” Usted puede apretar en cualquier momento el interruptor “OFF” (apagado ) para apagar la unidad. EL ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO SEGUIRÁ EL CICLO DE ENCENDERSE Y APAGARSE HASTA QUE EL INTERRUPTOR “ON/OFF” SEA GIRADO A LA POSICIÓN “OFF” (apagado).

### LIMPIEZA DE SU COCOA~LATTE™

El Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ Back To Basics® deberá limpiarse después de cada uso. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclado en agua.

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente. **Permita que el artefacto electrodoméstico entero se enfríe antes de limpiarlo.**
2. Retire el recipiente de mezclado de la base del motor.
3. Vierta cualquier parte no usada de la mezcla de bebida caliente.
4. Sin sumergir el recipiente de mezclado, lave el interior vertiendo en el recipiente de mezclado una combinación de detergente suave y agua. Enjuague y seque a fondo.
5. Abra la válvula de servir y permita que el agua limpia pase por la válvula para limpiarla. Después de cada uso, desenrosque y desmonte la válvula para limpiarla. Vea más abajo las instrucciones de “Limpieza de la Válvula de Servir.”
6. Lave la tapa con detergente suave y agua.
7. Limpie el exterior de la base del motor y el recipiente de mezclado con un paño suave húmedo.

## 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 de tapón, el muelle, la tapa y la palanca del cuerpo de la válvula. **Nota:** La unión del pasador del tapón y el tapón es 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 usan leche entera, que proporcionará la mayor cantidad de espuma. Usted también puede sustituir en cualquier receta una cantidad igual de leche de 2% o 1% de grasa o desnatada.*

**Siga estas instrucciones básicas para todas las recetas listadas a continuación; instrucciones especiales podrían aplicar.**

Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON." Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza.



## BEBIDAS DE ESTILO CAFÉ PREPARADO

### CAFÉ CON LECHE

- 1 taza Agua
- 1 cda. Colmada Café instantáneo
- 1 taza Leche
- 2 cda. Azúcar (opcional)
- Canela molida o nuez moscada (opcional)
- Rocíe la nuez moscada o la canela molida encima.

### CAFÉ MOCA

- 1 taza Agua
- 1 cda. colmada Café instantáneo
- 1 taza Leche
- 3 cdas. Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar)
- Virutas de chocolate (opcionales)
- Rocíe virutas de chocolate encima.

### CAFÉ BELGA

- 2½ tazas Agua
- 2 ½ cda. colmadas Café instantáneo
- ½ taza Crema doble
- ½ taza Leche
- 1 Clara de huevo
- 1 cda. Vainilla
- 1 cda. Azúcar
- Rocíe virutas de chocolate encima.

### CHOCOLATE Y CREMA

- 2 tazas Agua
- 2 cda. colmada Café instantáneo
- ½ taza Crema doble
- 4 cdas. Jarabe de chocolate (o 4 cda. de mezcla de chocolate en polvo no endulzada, y 3 cdas. de azúcar)
- Canela
- Crema para batir
- Corone con una cucharada de crema para batir y chocolate en polvo o canela.

### CAFÉ CONDIMENTADO CON CREMA

- 1½ tazas Agua
- 1½ cda. colmada Café instantáneo
- ½ taza Crema doble
- 1 cda. Azúcar moreno o blanco
- ¾ cda. Canela molida
- ¼ cda. Nuez moscada molida
- Crema para batir
- Corónela con una cucharada de crema para batir.

### CAFÉ CON CREMA Y VAINILLA

- 1½ tazas Agua
- 1¾ cda. colmada Café instantáneo
- ½ taza Leche
- ½ taza Crema doble
- 1½ cdas. Vainilla
- 2 cda. Azúcar
- Para el Café de Crema y Vainilla con Canela, añada ½ cda. de canela molida.

### CAFÉ DE NARANJA

- 1 taza Agua
- 1 cda. colmada Café instantáneo
- 1 taza Leche
- 2 Rebanadas de naranja
- 3 cda. Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar)
- Crema para batir
- Canela (opcional)
- Coloque 1 rebanada de naranja en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de naranja. Corone con crema para batir y aderece con canela.

### CAFÉ MEXICANO

- 1 taza Agua
- 1 cda. colmada Café instantáneo
- 1 taza Leche
- ½ cda. Canela molida
- ¼ cda. Nuez moscada molida
- 2 cda. Jarabe de chocolate (o 2 cdas. de chocolate en polvo y 2 cdas. de azúcar)
- 1 cda. Vainilla
- Crema para batir
- Nuez moscada o canela (opcional)
- Corone con una cucharada de la crema para batir y rocíe nuez moscada y canela.

### FLOTADOR DE CAFÉ

- 1 taza Agua
- 1¼ cda. colmada Café instantáneo
- ⅓ taza Crema
- 1 cda. Azúcar
- Helado de vainilla o café
- Añada una cuchara de helado a cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre el helado.

### **GROG DE CAFÉ**

1½ tazas Agua  
1½ cdt. colmada Café instantáneo  
¼ taza Crema doble  
2 cda. Azúcar moreno  
1 cdt. Mantequilla ablandada  
⅛ cdt. Clavos molidos

⅛ cdt. Nuez moscada molida  
⅛ cdt. Canela molida  
Cáscara de naranja Cáscara de limón  
Coloque un trozo grande de limón y una cáscara de naranja en una taza. Sirva la bebida en la taza sobre las cáscaras.

## **BEBIDAS DE ESTILO CAFÉ EXPRESO**

### **CAPUCHINO**

1½ tazas Leche  
⅓ taza Agua  
1 cdt. colmada Café instantáneo  
½ cdt. Azúcar

Rocíe encima nuez moscada molida, canela o chocolate endulzado en polvo. También puede añadir vainilla, menta, avellana, caramelo, crema irlandesa, caramelo de mantequilla o jarabe de almendra al gusto.

### **CAPUCHINO ROYALE**

1½ tazas Leche  
⅓ taza Agua  
1 cdt. colmada Café instantáneo  
½ cdt. Azúcar

2 Obleas delgadas

Crema para batir

Nuez moscada o canela

Corone con crema batida y rocíe encima nuez moscada molida o canela. Añada almendra, ron, brandy, menta o extracto de vainilla, si lo desea. Decore con una oblea delgada.

### **MOCACHINO**

1½ tazas Leche  
2½ cdas. Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar)  
⅓ taza Agua  
1 cdt. colmada Café instantáneo  
Crema para batir

Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea.

### **CAFÉ CON LECHE**

2 tazas Leche  
⅓ taza Agua  
1 cdt. colmada Café instantáneo  
½ cdt. Azúcar

Canela molida, nuez moscada o chocolate en polvo (opcional)

Rocíe encima nuez moscada molida, canela o chocolate endulzado en polvo. También puede agregarle a 1½ cucharadas de vainilla, menta, avellana, caramelo, caramelo de mantequilla, crema irlandesa o jarabe de almendra al gusto.

### **CAFÉ CON LECHE MOCA**

2 tazas Leche  
3 cda. Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar)  
⅓ taza Agua

Crema para batir

Virutas de chocolate ralladas o chocolate en polvo (opcional)

Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea.

## TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE

### CHOCOLATE BÁSICO

2 tazas Leche  
5 cda. Chocolate en polvo no endulzado \*\*  
¼ taza Azúcar  
1 cda. Vainilla  
Para una taza de chocolate caliente con sabor pruebe añadir 1 a 1½ cucharadas de vainilla, menta, caramelo, caramelo de mantequilla, almendra, frambuesa, fresa o jarabe de naranja al gusto. \*\* Puede sustituir al azúcar y al chocolate en polvo con 4 cucharadas de jarabe de chocolate.

### CHOCOLATE CREMOSO

2 cdas. Colmadas Chocolate en polvo no endulzado \*\*  
2 cda. Azúcar\*\*  
¼ taza Mitad crema mitad leche  
2 tazas Leche  
Crema para batir  
Chocolate en polvo o virutas de chocolate (opcionales)  
Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea. \*\* Puede sustituir al azúcar y al chocolate en polvo con 5 cucharadas de jarabe de chocolate.

### MENTA CON CHOCOLATE

2 cdas. Colmadas Chocolate en polvo no endulzado \*\*  
4 cda. Azúcar\*\*  
2 tazas Leche  
3 cda. Jarabe de menta o crema de menta  
Crema para batir  
Corone con crema para batir. \*\* Usted puede sustituir el azúcar y el chocolate en polvo con 4 cucharadas de jarabe de chocolate.

### CHOCOLATE CON MIEL

2 cdas. Colmadas Chocolate en polvo no endulzado \*\*  
2 tazas Leche  
2 cda. Miel  
¼ cda. Canela molida

### CHOCOLATE IRLANDÉS

¼ taza Chocolate en polvo no endulzado \*\*  
¼ taza Azúcar\*\*  
1¾ taza Leche  
¼ taza Crema doble  
¼ taza Crema irlandesa alcohólica de su gusto

### CHOCOLATE GOURMET DE LUJO

3 onzas (85 gms.) Chocolate agridulce rallado o finamente picado  
1½ tazas Leche  
½ taza Mitad crema mitad leche  
1 cda. Vainilla

### CHOCOLATE CALIENTE MEXICANO

2 cda. Mezcla para preparar chocolate caliente \*\*  
2 cda. Azúcar\*\*  
2 tazas Leche  
1 cda. Canela molida  
1 cda. Vainilla  
\*\* Usted puede sustituir al azúcar y al chocolate en polvo por 4 cucharadas de jarabe de chocolate.

### CHOCOLATE CALIENTE CONDIMENTADO

2 cdas. colmadas Mezcla para preparar tazas de chocolate no endulzada  
2 cda. Azúcar moreno  
1½ tazas Leche  
½ taza Mitad crema mitad leche  
½ cda. Canela molida  
¼ cda. Nuez moscada molida  
¼ cda. Clavos molidos

### TAZA DE CHOCOLATE BLANCO

3 onzas (85 gms.) Chocolate blanco rallado o finamente picado  
2 tazas Leche  
½ taza Mitad crema mitad leche  
½ cda. Vainilla

## LECHE DE SABORES CALENTADA AL VAPOR

### LECHE CALENTADA AL VAPOR CON SABOR A

#### ALMENDRA

2 tazas Leche  
1 cda. Canela molida  
2 cda. Amaretto o jarabe de sabor a almendra

### LECHE CALENTADA AL VAPOR AL ESTILO

#### VERMONT

2 tazas Leche  
¼ taza Jarabe de arce  
¼ cda. Mantequilla  
Canela molida  
Rocíe canela molida.

### LECHE CALENTADA AL VAPOR CON VAINILLA

2 tazas Leche  
1¼ cda. Vainilla  
2 cda. Azúcar  
Nuez moscada  
Rocíe nuez moscada molida.

### LECHE CALENTADA AL VAPOR SAZONADA

2 tazas Leche  
2 cda. Azúcar moreno  
¼ cda. Canela molida  
¼ cda. Nuez moscada molida  
¼ cda. Clavos molidos  
Corone con crema batida, si se desea.

### LECHE CALENTADA AL VAPOR CON CARAMELO DE MANTEQUILLA

2 tazas Leche  
1 cda. Mantequilla  
2½ cdas. Azúcar moreno  
Corone con crema batida, si se desea.

### LECHE CALENTADA AL VAPOR PARA SONADORES

2 tazas Leche  
2 cda. Jarabe con sabor  
Corone con crema batida, si se desea.

## WASSAILS, PONCHES Y SIDRAS CALIENTES

### WASSAIL CALIENTE

2 tazas Jugo de manzana  
1 taza Jugo de naranja  
1 taza Cóctel de jugo de arándano  
3 cda. Jugo de limón  
¼ cda. Canela molida  
¼ cda. Jengibre molido  
⅛ cda. Nuez moscada molida  
⅛ cda. Clavos molidos

### PONCHE DE FRUTAS CONDIMENTADO

½ taza Agua  
2 tazas Jugo de arándano  
½ taza Jugo de piña  
1 taza Jugo de toronja  
¼ cda. Clavos molidos  
¼ cda. Semilla de cilantro molida  
½ cda. Canela molida

### PONCHE DE LIMÓN Y MANZANA

1½ tazas Agua  
2 tazas Jugo de manzana  
½ taza Jugo de limón  
2 cda. Azúcar moreno  
4 Clavos enteros  
4 Rebanadas de limón  
Clave un clavo en cada sección de limón y coloque uno en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón.

### SIDRA CREMOSA CON MANZANA ACARAMELADA

2 tazas Sidra de manzana o jugo de manzana  
¼ cda. Canela  
4 cda. Jarabe de caramelo  
Crema para batir  
Corone con crema para batir y riegue 2 cucharadas de jarabe de caramelo encima de cada taza.

## TODDIES Y GROGS CALIENTES

### TODDY CALIENTE

2 cda. Azúcar  
2 tazas Agua  
¼ cda. Jugo de limón  
2 onzas (¼ taza) Brandy, whisky escocés, bourbon o whisky  
2 Rebanadas de limón  
Coloque una rebanada de limón y una onza de licor en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón y el licor. Añada ¼ taza de jugo de arándano al Preparador de Bebidas Calientes para un Toddy de Arándano.

### GROG CLÁSICO

3 tazas Agua  
2 cda. Jugo de limón o de lima  
5 onzas (140 ml) Ron  
1 cda. Miel

Vierta 1 onza del ron en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza.

### RON CALIENTE CON MANTEQUILLA

2 tazas Agua  
2 cda. Mantequilla  
3 onzas (85 ml) Ron  
2 cda. Azúcar moreno  
Pizca de nuez moscada  
Pizca de cardamomo  
¼ cda. Vainilla  
2 Rajas de canela  
2 Rebanadas de limón  
Helado de vainilla (opcional)  
Coloque 1 rebanada de limón, 1½ onzas de ron y una cucharada de helado de vainilla (opcional) en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón, licor y helado. Decore con una raja de canela.

## CHAI LATTES Y TÉS CALIENTES

### CHAI LATTE CONDIMENTADO

2 tazas Leche  
¼ taza Agua  
1 cda. colmada Té instantáneo  
2 cda. Miel  
⅛ cda. Canela molida  
⅛ cda. Jengibre molido  
⅛ cda. Clavos molidos

### CHAI LATTE DE VAINILLA

2 tazas Leche  
¼ taza Agua  
1 cda. colmada Té instantáneo  
2 cda. Azúcar moreno  
⅛ cda. Canela molida  
⅛ cda. Jengibre molido  
1 cda. Vainilla

### TÉ INSTANTÁNEO CONDIMENTADO

2 cda. colmada Té instantáneo  
2 cda. Sabor fuerte  
2 cda. Azúcar  
1 cda. Limonada en polvo  
⅛ cda. Canela molida

### CHAI LATTE DE MOCA

2 tazas Leche  
¼ taza Agua  
1 cda. colmada Té instantáneo  
3 cda. Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar)  
⅛ cda. Canela molida  
⅛ cda. Jengibre molido  
Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea.

### TÉ DE ESPECIAS Y MANZANA

2 cda. colmada Té instantáneo  
1½ tazas Agua  
½ taza Sidra de manzana  
2 cda. Azúcar moreno  
⅛ cda. Canela molida  
⅛ cda. Clavos molidos  
2 Rebanadas de limón  
Adorne cada taza con una rebanada de limón.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electric's, LLC ("Focus Electric's") 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 provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electric's. Esta garantía rige solamente para el uso domestico 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 valor, según lo determine exclusivamente Focus Electric's si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

**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. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.**

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electric's por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electric's no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electric's en [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electric's, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electric's, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electric's. 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): \_\_\_\_\_

# NOTAS

# NOTAS



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>