

# WEST BEND®

## ICED TEA & ICED COFFEE MAKER Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:  
<http://registerproducts.online>  
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards .....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your Iced Tea & Iced Coffee Maker .....	4
Helpful Hints .....	5
Cleaning Your Iced Tea & Iced Coffee Maker .....	6
Decalcifying Your Iced Tea & Iced Coffee Maker .....	6
Warranty .....	7

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 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.
- 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.
- 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 West Bend 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 a heated oven.
- Scalding may occur if the reservoir cover is removed during the brewing cycle.
- Tea can be brewed with the pitcher cover in place, or off. When pouring tea, place the cover on the pitcher.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- 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.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. 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 refill the water reservoir while the appliance is on. Turn the appliance off and allow to cool before refilling with water.

- Do not place the pitcher on a hot surface or in a heated oven.
- To prevent risk of injury; ice or cold water must be added to the pitcher before brewing.
- Do not clean the pitcher with harsh cleansers, steel wool, or other abrasive materials.
- Do not use a cracked pitcher or a pitcher having a loose or weakened handle.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- For household use only.

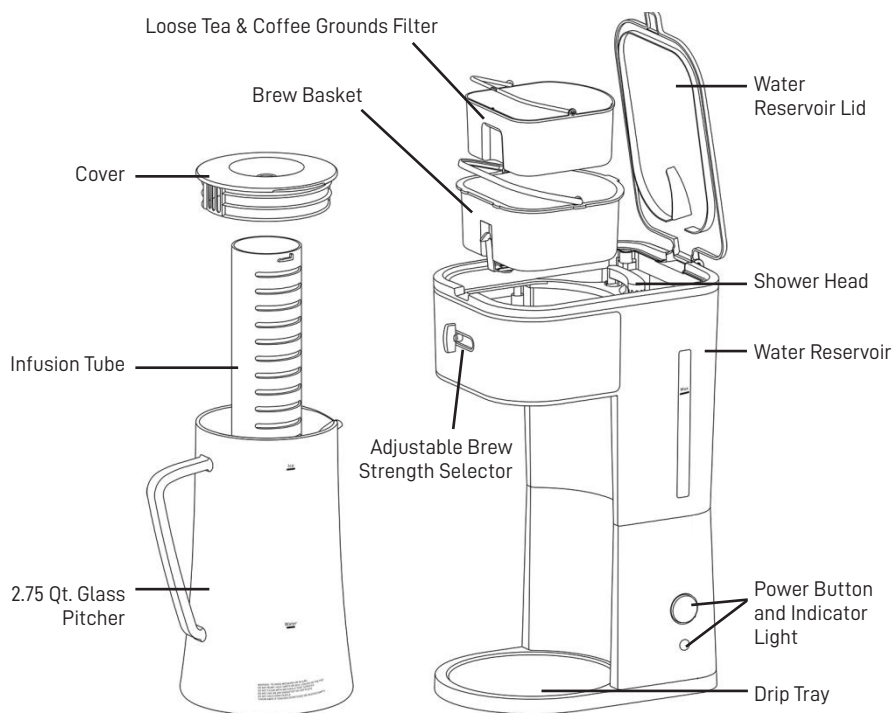
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

Remove the filter and brew basket. Rinse the filter in warm water only. Washing the filter with soap is optional, as any residue may affect the taste of your tea. Wash the brew basket, cover, infusion tube, and pitcher in warm, soapy water. Rinse thoroughly.

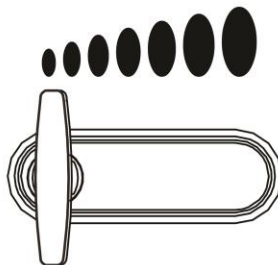
**Note:** To remove any manufacturing residues in the appliance, we recommend running at least one brew cycle, with water only, through the appliance. Follow the directions in the **"TO MAKE TEA"** section of this manual but do not use any tea leaves, bags, or fruit.



## USING YOUR ICED TEA & ICED COFFEE MAKER

1. Place appliance on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Fill the pitcher with fresh, cold water to the water level marking. Lift the reservoir lid and pour the water into the water reservoir. If too much water is poured into the water reservoir, it will come out of the overflow opening on the back of the Iced Tea Maker body.
3. Set the brew basket in place. If using bagged tea, place the tea bags in the brew basket according to the "**TEA & COFFEE MEASUREMENTS**" guide in this manual. If using loose tea, place the filter on top of the brew basket. Add loose tea according to the "**TEA & COFFEE MEASUREMENTS**" guide. **Note:** For sweetened tea, place a basket-style coffee filter into the brew basket, add tea bags or loose tea, then add up to 1 cup of sugar to the brew basket. There may be some sugar remaining in the basket after the brew cycle, this is normal. Sugar dissolves better with loose tea than bagged tea. **The filter basket is not used when making sweetened tea.**
4. Close the water reservoir lid.
5. Adjust the brew strength control to your desired strength, mild to the left and strong to the right.
6. Fill the pitcher with ice cubes to the "ICE" level marking. **Note:** If you want to use cold water in place of ice, fill the pitcher with water to the "WATER" level marking, not the "ICE" level marking, or the pitcher will overflow once the hot tea is brewed into the pitcher.
7. Place the pitcher on the drip tray. Tea can be brewed with or without the cover in place. Do not attach the infusion tube to the cover if brewing over ice.
8. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. Press the power button. The indicator light will illuminate, indicating that the power is on. **Note:** Unplugging the appliance **WILL NOT** immediately empty water from the brew basket. Allow several minutes for the water to flow into the pitcher before removing it.
9. Once the brew cycle starts, the appliance will brew all the water from the reservoir before automatically turning off. Do not attempt to press the power button to interrupt or stop the brew cycle. Repeatedly pressing the power button to interrupt the brew cycle could cause damage to the appliance.
10. For infused tea, wait until the brewing cycle is complete. Once brewing is finished, fill the infusion tube with fruit or herbs and attach to the cover. Set the tube in the pitcher of brewed tea.
11. Remove the pitcher and serve. For storage, place the cover on the pitcher. If infused tea is being made, let tea with infusion tube sit in the refrigerator until desired flavor is reached. Some fruits or herbs will take longer than others to infuse flavors.
12. After the appliance has cooled, open the water reservoir lid and remove the filter and brew baskets. Discard the used leaves or bags and rinse thoroughly in warm water.

Adjustable Brew  
Strength Selector



**TEA & COFFEE MEASUREMENTS:** Adjust to taste and strength. Green and herbal teas may require additional amounts to achieve desired strength and flavor. All amounts are based on making 2 quarts of iced tea or coffee.

**Tea:**

- Regular size tea bags (2g): 6 to 9
- Family size tea bags (6-7g): 2 to 3
- Loose tea: 1 to 3 tablespoons, depending on type
- Green tea bags (regular size): 6 to 9
- Herbal tea bags (regular size): 6 to 9

**Coffee:**

- Coffee (drip grind): 8 to 12 tablespoons

## HELPFUL HINTS

- If the brew cycle doesn't start immediately after pressing the power button, or if attempting to brew multiple batches, unplug the appliance from the wall and allow to cool for 15 minutes before attempting to brew again.
- The bitterness of the tea may be caused by not using the correct amount of tea or tea bags. If you find your tea is too bitter, move the steeping control to a lower setting. You can also adjust the strength of the tea by using more or fewer tea bags or tea leaves to suit your preference.
- Iced tea brewed from tea bags or loose tea can become cloudy or look milky. Tea is a blend which is rich in solids, called tannins, to provide a full-bodied flavor. The hardness of the water used to brew and quick chilling of the hot tea over ice can cause clouding. If the tea is cooled too rapidly, the tannins in the tea will settle out and cause the tea to become cloudy. After your tea has brewed, let it sit on the counter and cool to room temperature before placing in the refrigerator. Or, to prevent your tea from cooling too rapidly, substitute cold tap water in place of ice cubes.  
Another common cause of cloudy tea is using tea bags specifically designed for hot tea versus iced tea. Iced tea blends tend to have fewer tannins, and therefore less chance of clouding. Brewing iced tea with hard water can also cause cloudy tea. If you have hard water, use bottled, distilled, or spring water to brew your tea.
- To make sweetened iced tea, add up to 1 cup of sugar to the brew basket, on top of the tea. Use a basket-style coffee filter in the brew basket, rather than using the filter basket for tea. Loose tea works better with sugar than bagged tea. There will be some sugar remaining in the basket after the brew cycle. This is normal.
- Infused teas cannot be made while brewing over ice. After the brew cycle is done, the cover and infusion tube can be added to the pitcher. If brewing iced tea with cold water rather than ice, the infusion tube can be in place during the brew cycle.
- In addition to infusing your tea or coffee with fruits and herbs, try making flavorful combinations of ice cubes to brew over. Add fruit or herbs to your ice cube tray before freezing, milk, honey water, etc. Experiment to see what works best for you.
- Here are some common ingredients used for tea and coffee infusions. This is just a platform to begin your experimenting!

Anise	Whole Cloves	Mint Leaves
Berries, sliced or crushed	Ginger	Nutmeg
Chamomile	Ginseng	Orange or Lemon Peel
Cinnamon Sticks	Lavender Sprigs	Rosemary Sprigs
Citrus Fruit Slices	Lemongrass	

## CLEANING YOUR ICED TEA & ICED COFFEE MAKER

1. Unplug from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool before cleaning.**
2. Remove the filter and brew basket.
3. Rinse the filter in warm water only. **Note:** Washing the filter with soap is optional as any residue may affect the taste of your tea.
4. Clean the brew basket, cover, infusion tube, and pitcher in warm, soapy water. Rinse thoroughly. These parts are top-rack dishwasher-safe.
5. The exterior of the Iced Tea Maker can be wiped clean with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool. **Note:** Never use abrasive cleansers or materials as they can scratch.
6. On a regular basis, remove hard water mineral deposits in the pitcher and brew basket. Fill each component with warm, undiluted white household vinegar and soak for 20 minutes. Rinse thoroughly.
  - Do not clean the inside of the water reservoir with a cloth or paper towel. This may leave particles in the chamber that may clog small openings in your appliance. Rinse with cold water periodically.

**This appliance has no user serviceable parts.**

## DECALCIFYING YOUR ICED TEA & ICED COFFEE MAKER

- This appliance must be decalcified regularly. Over time, mineral deposits build up on internal parts and affect the operation of the appliance. The frequency of decalcification depends on the hardness of your water and how often you use the appliance. Indications that decalcifying is necessary are:
    - Increased noise during brewing
    - Excessive steaming
    - Longer brewing times
    - The pumping action stops before all of the water has been pumped from the water reservoir
  - If usage is regular, decalcifying should be carried out as follows:
    - With soft water, decalcify once per year
    - With medium water, decalcify every 3 months
    - With hard water, decalcify monthly
1. Open the water reservoir lid. Pour 1 quart of fresh, cool, undiluted white household vinegar into the water reservoir.
  2. Put the pitcher in place on the drip tray. Set the steeping control to strong.
  3. Remove the filter and set aside. Keep the brew basket in position in the appliance.
  4. Close the water reservoir lid.
  5. Plug in the Iced Tea Maker and press the power button until the "ON" indicator light is illuminated. After about 1 cup of vinegar has pumped into the pitcher, unplug the Iced Tea Maker. Let stand for 30 minutes.
  6. Plug in the Iced Tea Maker again; it will resume pumping out the remaining vinegar.
  7. When the Iced Tea Maker shuts off, unplug it.
  8. Remove the pitcher and empty out the vinegar.
  9. Repeat the process using clear, cool water in place of vinegar to rinse any remaining traces of the vinegar from the system. Rinse twice using clean, cool water each time.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("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 through our website at **[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

"Support" -> "Contact Us". 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 online at **[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**.

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): \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## MACHINE À THÉ ET CAFÉ GLACÉS Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: <http://registerproducts.online>  
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	3
Utilisation de Votre Machine à Thé et Café Glacés .....	4
Astuces .....	5
Nettoyage de Votre Machine à Thé et Café Glacés .....	6
Détartrage de Votre Machine à Thé et Café Glacés.....	7
Garantie .....	8

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

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire les instructions et les avertissements, dans leur intégralité.**

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- 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 West Bend peut avoir pour conséquence un incendie, une électrocution, ou des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil 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 chaudes.
- Ne mettez pas l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Il y a risque de brûlure si le couvercle est retiré pendant le cycle de d'infusion.
- Le thé peut être infusé avec le couvercle du pichet en place, ou non. Au moment de verser le thé, placez le couvercle sur le pichet.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- 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 depuis le plan de travail ni depuis une table d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- 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.

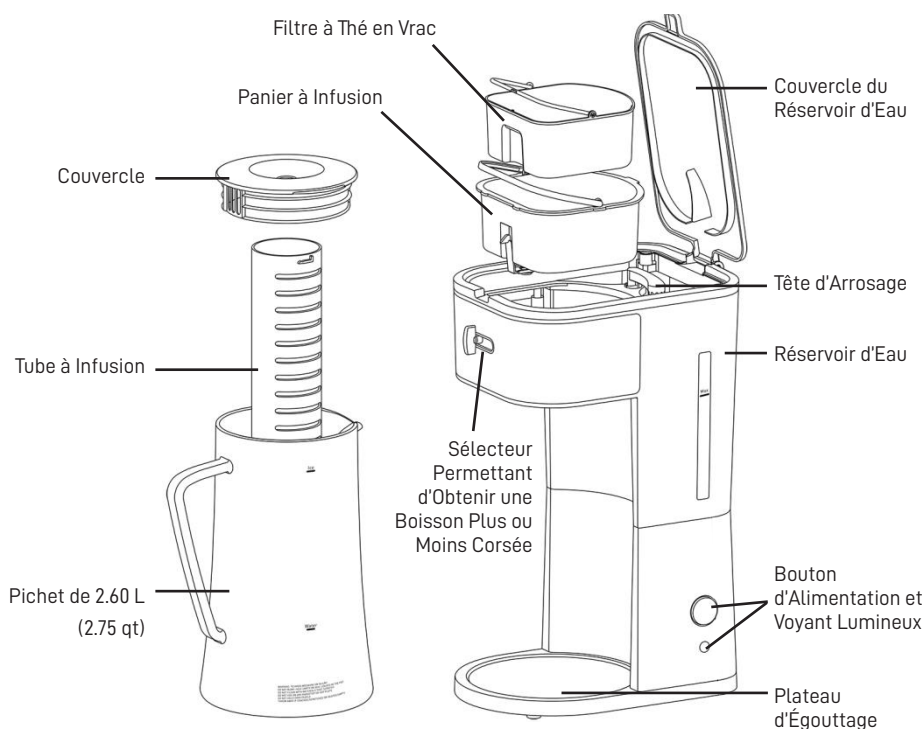
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

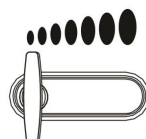
**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.**

Retirer le filtre et le panier à infusion. Rincer le filtre à l'eau chaude seulement. Laver le filtre avec du produit à vaisselle est facultatif, car tout résidu de produit vaisselle peut altérer le goût de votre thé. Laver le panier à infusion, le couvercle, le tube à infusion, et le pichet dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer. **Remarque:** Pour éliminer tout résidu de fabrication de l'appareil, nous recommandons de faire au moins un pichet avec de l'eau uniquement. Suivre les instructions indiquées dans la section « **Préparer du Thé** » de ce manuel, mais ne pas utiliser de feuilles de thé, de sachets de thé, ni de fruits.



## UTILISATION DE VOTRE MACHINE À THÉ ET CAFÉ GLACÉS

1. Placer l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, à l'écart de tout bord.
2. Remplir le pichet d'eau fraîche jusqu'à la marque indiquant le niveau de l'eau. Soulever le couvercle du réservoir et verser l'eau dans le réservoir d'eau. Si trop d'eau est versée dans le réservoir d'eau, elle s'évacuera par le trop-plein situé sur la face arrière de la machine à thé glacé.
3. Placer le panier à infusion. Si du thé en sachet est utilisé, placer les sachets de thé dans le panier à infusion en respectant les instructions mentionnées à la section « **DOSAGE DU THÉ ET DU CAFÉ** » de ce manuel. Si du thé en vrac est utilisé, placer le filtre au-dessus du panier à infusion. Ajouter le thé en vrac en respectant les instructions mentionnées à la section « **DOSAGE DU THÉ ET DU CAFÉ** » de ce manuel. **Remarque:** Pour le thé sucré, placer un panier style filtre à café dans le panier à infusion, placer les sachets de thé ou le thé en vrac, puis ajouter au maximum 1 tasse de sucre dans le panier à infusion. Un peu de sucre peut rester dans le panier après le cycle d'infusion, ceci est tout à fait normal. Le sucre se dissout mieux dans le thé en vrac que dans le thé en sachet. **Le panier à filtre n'est pas utilisé lors de la préparation de thé sucré.**
4. Fermer le couvercle du réservoir d'eau.
5. Régler le sélecteur pour obtenir une infusion plus ou moins corsée; tourner vers la gauche pour obtenir une infusion légère et tourner vers la droite pour obtenir une infusion plus forte.
6. Remplir le pichet de glaçons jusqu'à la marque « ICE » (glaçons). **Remarque:** Si vous souhaitez utiliser de l'eau froide à la place des glaçons, remplir le pichet d'eau jusqu'à la marque « WATER » (eau) et non pas jusqu'à la marque « ICE » (glaçons), sinon le thé débordera du pichet lorsque le thé chaud coulera dans le pichet.
7. Placer le pichet sur le plateau d'égouttage. Le thé peut être infusé avec le couvercle du pichet en place, ou non. Ne pas fixer le tube à infusion au couvercle si le thé coule sur de la glace.
8. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, **CA UNIQUEMENT**. Appuyer sur le bouton pour mettre l'appareil en marche. Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche. **Remarque:** Le fait de débrancher l'appareil **NE N'ENGENDRERA PAS** que l'eau se vide immédiatement du panier à infusion. Attendre quelques minutes que l'eau coule dans le pichet avant de le retirer.
9. Une fois que l'eau commence à couler, l'appareil laissera couler toute l'eau contenue dans le réservoir d'eau avant de s'arrêter automatiquement. Ne pas appuyer sur le bouton de mise en marche de l'appareil pour que l'eau s'arrête de couler. Le fait d'appuyer constamment sur le bouton de mise en marche de l'appareil risque d'endommager ce dernier.
10. Pour le thé infusé, attendre jusqu'à ce que le cycle de d'infusion soit terminé. Une fois que l'infusion est terminée, remplir le tube à infusion de fruits ou d'herbes et l'attacher au couvercle. Placer le tube dans le pichet de thé infusé.
11. Retirer le pichet et servir. Placer le couvercle sur le pichet pour le conserver. Si vous confectionnez du thé infusé, laisser le thé avec tube de perfusion reposer dans le réfrigérateur jusqu'à ce que la saveur désirée soit obtenue. Certains fruits et certaines herbes doivent infuser plus longtemps pour diffuser leurs saveurs.
12. Après que l'appareil ait refroidi, ouvrir le couvercle du réservoir d'eau et enlever le filtre et le panier à infusion. Jeter le thé en vrac ou les sachets de thé utilisés et rincer abondamment à l'eau tiède.



**TEA & COFFEE MEASUREMENTS:** Ajuster selon le goût et la saveur désirés. Lors de la préparation de thés verts et d'herbes, il peut être nécessaire d'ajouter une quantité supplémentaire de ces produits afin d'obtenir la force et la saveur désirées. Toutes les quantités sont indiquées pour

**Thé:**

- Sachets de thé standards (2g): 6 à 9
- Sachets de thé familiale (entre 6 et 7g): 2 à 3
- Thé en vrac: 1 à 3 cuillères à soupe, selon le type
- Sachets de thé vert (taille standard): 6 à 9
- Sachets d'herbe (taille standard): 6 à 9

**Café:**

- Café (café moulu fin): 8 à 12 cuillères à soupe

## ASTUCES

- Si l'eau ne commence pas à couler immédiatement après avoir appuyé sur le bouton de mise en marche de l'appareil, ou si vous faites couler de l'eau plusieurs fois, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche.
- L'amertume du thé peut être venir du fait de ne pas utiliser la bonne quantité de thé ou de sachets de thé. Si vous trouvez votre thé est trop amer, placez le contrôle du temps d'infusion sur un réglage plus bas. Vous pouvez également régler la force du thé (plus ou moins corsé) en utilisant plus ou moins de sachets de thé ou de feuilles de thé en fonction de vos goûts.
- Le thé glacé infusé à partir de sachets de thé ou de thé en vrac peut devenir trouble ou avoir un aspect laiteux. Le thé est un mélange qui est riche en matières solides, appelées tanins, qui donnent une saveur corsée. La dureté de l'eau utilisée pour l'infusion et le refroidissement rapide du thé chaud sur la glace peut causer des opacifications. Si le thé est refroidi trop rapidement, les tanins du thé se déposent et troublent le thé. Après que votre thé ait infusé, laissez-le reposer sur le comptoir et refroidir à la température ambiante avant de le placer dans le réfrigérateur. Ou, pour empêcher votre thé de refroidir trop rapidement, utiliser de l'eau froide du robinet à la place des glaçons.  
L'utilisation de sachets de thé spécialement conçus pour faire du thé chaud au lieu de sachets de thé conçus pour faire du thé glacé peut aussi être la raison pour laquelle vous obtenez un thé trouble. Les mélanges de thé conçus pour faire du thé glacé ont tendance à avoir moins de tanins, et ce qui réduit les risques d'opacification. Infuser du thé glacé avec de l'eau dure peut aussi être une des raisons pour lesquelles vous obtenez un thé trouble. Si vous avez de l'eau dure au robinet, utiliser de l'eau en bouteille, de l'eau distillée, ou de l'eau de source pour infuser votre thé.
- Pour faire du thé glacé sucré, ajouter jusqu'à 1 tasse de sucre dans le panier à infusion, au-dessus du thé. Utiliser un panier style filtre à café dans le panier à infusion, plutôt que d'utiliser le panier à filtre pour le thé. Il est préférable d'utiliser du thé en vrac avec le sucre plutôt que du thé en sachet. Un peu de sucre peut rester dans le panier après le cycle d'infusion. C'est tout à fait normal.
- Il n'est pas possible de confectionner du thé infusé lors de la préparation de thé sur des glaçons. Lorsque le cycle d'infusion est terminé, le tube à infusion et le couvercle peuvent être ajoutés au pichet. Si le thé est infusé avec de l'eau froide plutôt que des glaçons, le tube à infusion peut être mis en place pendant le cycle d'infusion.
- En plus d'infuser votre thé ou votre café avec des fruits et des herbes, essayez de faire des combinaisons savoureuses avec des glaçons. Ajoutez des fruits ou des herbes à votre bac à glaçons avant la congélation, du lait, de l'eau de miel, etc. Essayez différentes choses.
- Voici quelques ingrédients utilisés pour confectionner des infusions de thé et de café. Ce sont juste des suggestions pour commencer vos expériences !

Anis	Clous de Girofle	Feuilles de Menthe
Fruits Rouges, tranchés ou écrasés	Gingembre	Noix de Muscade
Chamomile	Ginseng	Zeste d'Orange ou de Citron
Bâtons de Cannell	Brins de Lavande	
Citron en Tranche	Citronnelle	Rosemary Sprigs

- **Remarque:** les ingrédients de petites tailles peuvent flotter hors du tube à infusion pendant l'infusion. Ceci est normal cela n'affectera pas la saveur de l'infusion.

## NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À THÉ ET CAFÉ GLACÉS

**Remarque:** Il est important de conserver votre machine à thé glacé propre pour maintenir la qualité de ses performances et minimiser les taches de thé.

1. Débrancher la machine. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
  2. Retirer le filtre et le panier à infusion.
  3. Rincer le filtre à l'eau chaude seulement. **Remarque:** Laver le filtre avec du produit à vaisselle est facultatif, car tout résidu de produit vaisselle peut altérer le goût de votre thé.
  4. Laver le panier à infusion, le couvercle, le tube à infusion, et le pichet dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer. Ces parties peuvent laver dans un lavevaisselle, dans l'étagère du haut.
  5. L'extérieur de la machine à thé glacé peut être nettoyé avec un chiffon humide après que cette dernière ait été débranchée et que la base ait refroidi. **Remarque:** Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni de matériaux abrasifs car ils peuvent rayer.
  6. Enlever régulièrement les dépôts minéraux de l'eau dure qui pourrait s'être accumulés dans le pichet et dans le panier à infuser. Remplir chaque composant de vinaigre blanc chaud, non dilué et laisser tremper pendant 20 minutes. Bien rincer.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon ou une serviette en papier. Cela peut laisser des particules dans les chambres et obstruer les petites ouvertures de votre appareil. Rincer à l'eau froide régulièrement.

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

## DÉTARTRAGE DE VOTRE MACHINE À THÉ ET CAFÉ GLACÉS

- Cet appareil doit être détartré régulièrement. Au fil du temps, des dépôts minéraux s'accumulent sur les parties internes et affectent le fonctionnement de l'appareil. La fréquence des détartrages dépend de la dureté de votre eau et du nombre d'utilisation de l'appareil. Les phénomènes indiquant qu'un détartrage est nécessaire sont:
    - Une augmentation du bruit pendant que l'eau coule.
    - Vapeur excessive
    - L'eau prend plus longtemps à couler
    - Le pompage de l'eau s'arrête avant que toute l'eau n'ait coulé du réservoir.
  - Si l'appareil est utilisé régulièrement, le détartrage doit être effectué comme suit:
    - Eau douce, détartrer une fois par an
    - Eau moyennement dure, détartrer tous les 3 mois
    - Eau dure, détartrer tous les mois
1. Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau. Verser 1 litre de vinaigre blanc frais, froid et non dilué dans le réservoir d'eau.
  2. Placer le pichet sur le plateau d'égouttage. Placer le contrôle sur fort.
  3. Retirer le filtre et le mettre de côté. Conserver le panier à infusion dans l'appareil.
  4. Fermer le couvercle du réservoir d'eau.
  5. Brancher la machine à thé glacé et appuyer sur le bouton de mise en marche jusqu'à ce que le voyant « On » (marche) soit allumé. Débrancher la machine à thé glacé après qu'environ 1 tasse de vinaigre se soit écoulée dans le pichet. Laisser reposer pendant 30 minutes.
  6. Rebrancher la machine à thé glacé; le reste du vinaigre s'écoulera dans le pichet.
  7. Lorsque la machine à thé glacé s'éteint, débranchez-la.
  8. Retirer le pichet et vider le vinaigre.
  9. Répéter les étapes mentionnées ci-dessus, en utilisant de l'eau froide à la place du vinaigre pour rincer la machine à thé glacé et s'assurer qu'il n'y ait plus aucune trace de vinaigre. Rincer deux fois, en utilisant de l'eau propre froide à chaque fois.

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". 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**

## PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien [www.westbend.com](http://www.westbend.com).

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): \_\_\_\_\_



## CAFETERA Y MÁQUINA PARA HACER TÉ Y CAFÉ HELADOS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Cómo Utilizar la Cafetera Y Máquina Para Hacer Té Y Café Helados .....	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Cafetera Y Máquina Para Hacer Té Y Café Heladoso .....	6
Descalcificación de la Cafetera Y Máquina Para Hacer Té Y Café Helados .....	7
Garantía .....	8

**CONSERVE ESTAS 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, se deben siempre acatar las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Para proteger las personas contra 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.
- 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.
- No haga funcionar este aparato con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, si el aparato se ha descompuesto o si 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 relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend 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 quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Puede sufrir escaldaduras si la tapa del tanque es retirada durante el ciclo de preparación del té.
- El té puede prepararse con o sin la tapa de la jarra puesta. Al verter el té, coloque la tapa sobre la jarra.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica separables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se tiene cuidado al usarlos. Aunque el uso de una extensión eléctrica no es recomendable, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón de alimentación eléctrica separable o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del aparato. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico deberá ser extendido de tal manera que no cuelgue de encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- 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.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No mueva un aparato que contenga agua caliente, té caliente u otros líquidos calientes.

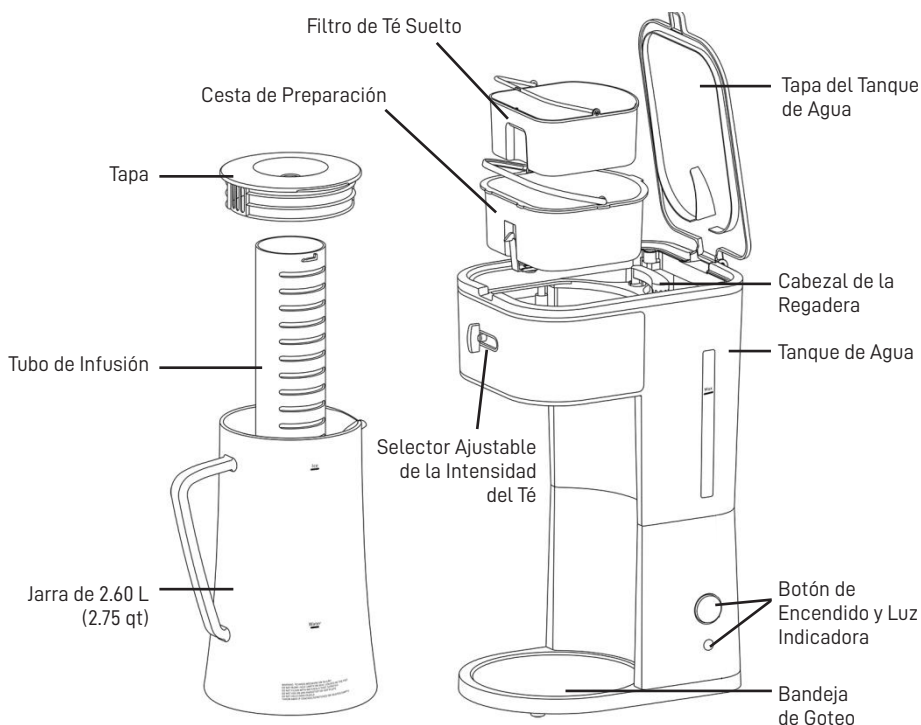
- No llene el tanque de agua mientras el aparato esté encendido. Apague el aparato y deje que se enfríe antes de llenarlo con agua.
- No coloque la jarra sobre una superficie caliente o en un horno caliente.
- Para prevenir el riesgo de lesiones, hielo o agua fría se deben agregar a la jarra antes de empezar a preparar el té.
- No lave la jarra con limpiadores fuertes, lana de acero u otros materiales abrasivos.
- No use una jarra rajada o una jarra que tenga el asa suelta o debilitada.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- Sólo para uso doméstico.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

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

Retire el filtro y la cesta de preparación. Enjuague el filtro solamente con agua tibia. El lavado del filtro con jabón es opcional ya que cualquier residuo puede afectar el gusto del té. Lave la cesta de preparación, la tapa, el tubo de infusión y la jarra en agua tibia jabonosa. Enjuáguelos a fondo. **Nota:** Para eliminar cualquier residuo de la fabricación en el aparato, recomendamos hacerlo funcionar durante por lo menos un ciclo con agua sola a través del mismo. Siga las instrucciones en la sección "PREPARACIÓN DEL TÉ" de este manual, pero no use hojas de té, bolsitas ni frutas.



## CÓMO UTILIZAR LA CAFETERA Y MÁQUINA PARA HACER TÉ Y CAFÉ HELADOS

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, y lejos de cualquier borde.
2. Llene la jarra con agua fría hasta la marca del nivel de agua. Levante la tapa del tanque y vierta el agua en el tanque de agua. Si se ha vertido demasiada agua en el tanque de agua, la misma saldrá a través de la abertura de desbordamiento en la parte posterior del cuerpo de la Tetera para Preparar Té Helado.
3. Coloque la cesta de preparación en su lugar. Si está usando té en bolsitas, coloque las bolsitas de té en la cesta según la guía de **"MEDICIONES DE TÉ Y CAFÉ"** en este manual. Si está usando té suelto, coloque el filtro encima de la cesta. Añada el té suelto según la guía de **"MEDICIONES DE TÉ Y CAFÉ"**. **Nota:** Para el té azucarado, coloque un filtro de café tipo cesta en la cesta de preparación, coloque bolsitas de té o té suelto, y luego añada hasta 1 taza de azúcar a la cesta de preparación. Después del ciclo de preparación, puede quedar un poco de azúcar remanente en la cesta; esto es normal. El azúcar se disuelve mejor con té suelto que con bolsitas de té. **La cesta del filtro no se utiliza al preparar té azucarado.**
4. Cierre la tapa del tanque de agua.
5. Ajuste el control de la intensidad del té según cuán fuerte lo desee, suave hacia la izquierda y fuerte hacia la derecha.
6. Llene la jarra con cubitos de hielo hasta el nivel con la marca "ICE" (hielo). **Nota:** Si desea utilizar agua fría en vez de hielo, llene la jarra con agua hasta el nivel con la marca "WATER" (agua), y no hasta el nivel con la marca "ICE" (hielo), o la jarra rebosará una vez se prepare el té caliente en la misma.
7. Coloque la jarra sobre la bandeja de goteo. El té puede prepararse con o sin la tapa puesta. No conecte el tubo de infusión a la tapa si se está preparando té sobre hielo.
8. Enchufe el cordón eléctrico solamente en un tomacorriente de 120 V de corriente alterna. Pulse el botón de encendido. La luz indicadora se iluminará, indicando que la unidad está encendida. **Nota:** El desconectar el aparato **NO** vaciará inmediatamente el agua de la cesta de preparación. Espere varios minutos para que el agua fluya dentro de la jarra antes de retirarla.
9. Una vez que se inicia el ciclo de preparación, el aparato usará toda el agua del depósito antes de apagarse automáticamente. No intente presionar el botón de encendido para interrumpir o detener el ciclo de preparación. El presionar repetidamente el botón de encendido para interrumpir el ciclo de preparación podría dañar el aparato.
10. Para el té infundido, espere hasta que el ciclo de preparación se haya completado. Una vez finalizada la elaboración del té, llene el tubo de infusión con frutas o hierbas y fíjelo a la tapa. Coloque el tubo en la jarra de té elaborado.
11. Retire la jarra y sirva. Al almacenar el aparato, coloque la tapa sobre la jarra. Si se está preparando té infundido, deje que el té con la cesta de infusión reposen en el refrigerador hasta que el mismo alcance el sabor deseado. Algunas frutas o hierbas tomarán más tiempo que otras en infundir los sabores.
12. Una vez que el aparato se haya enfriado, abra la tapa del tanque de agua y retire las cestas del filtro y de preparación. Deseche las hojas o bolsitas usadas y enjuague a fondo en agua tibia.

**MEDICIONES DE TÉ Y CAFÉ:** Ajustar al gusto e intensidad deseados. Los té s verdes y de hierbas pueden requerir cantidades adicionales para obtener la intensidad y sabor deseados. Todas las cantidades están basadas en la preparación de 2 cuartos de galón (1.89 L.) de té o café helado.

**Té:**

- Bolsitas de té de tamaño regular (2g): 6 a 9
- Bolsitas de té de tamaño familiar (6-7g): 2 a 3
- Té suelto: 1 a 3 cucharadas, según el tipo de té
- Bolsitas de té verde (tamaño regular): 6 a 9

**Café:**

- Café (molido por goteo): 8 a 12 cucharadas

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Si el ciclo de preparación no comienza inmediatamente después de presionar el botón de encendido, o si intenta preparar varios lotes, desenchufe el aparato de la pared y deje enfriar durante 15 minutos antes de intentar volver a prepararlo.
- El amargor del té puede ser causado por no usar la cantidad correcta de té o de bolsitas de té. Si encuentra que el té está demasiado amargo, mueva el control de remojo a un valor inferior. También puede ajustar la intensidad del té mediante el uso de más o menos bolsitas de té u hojas de té según sus preferencias.
- El té helado elaborado a partir de bolsitas de té o de hojas té puede llegar a tornarse turbio o tener una apariencia lechosa. El té es una mezcla rica en sólidos, denominados taninos, que proporcionan un sabor pleno. La dureza del agua que se utiliza para elaborar el té y el enfriamiento rápido del té caliente sobre hielo puede causar la turbidez. Si el té se enfría demasiado rápido, los taninos en el té se precipitarán y harán que el té se enturbie. Tras preparar el té, deje que repose sobre el mostrador y se enfríe a temperatura ambiente antes de colocarlo en el refrigerador. O bien, para evitar que el té se enfríe demasiado rápido, sustituya los cubitos de hielo por agua fría del grifo. Otra causa común del té turbio está es el utilizar bolsitas de té diseñadas específicamente para el té caliente en vez de té helado. Las mezclas para té helado tienden a tener una menor cantidad de taninos, y por lo tanto menos probabilidades de causar turbidez. El preparar el té helado con agua dura también puede causar que el té se enturbie. Si usted tiene agua dura, use agua embotellada, destilada o de manantial para preparar su té.
- Para preparar té helado endulzado, añada hasta 1 taza de azúcar a la cesta de preparación, por encima del té. Utilice un filtro de café tipo cesta en la cesta de preparación, en lugar de utilizar la cesta del filtro para el té. El té suelto funciona mejor con el azúcar que el té en bolsitas. Después del ciclo de preparación, quedará un poco de azúcar remanente en la cesta. Esto es normal.
- Los té s infundidos no se pueden preparar al hacer té sobre hielo. Una vez listo el ciclo de preparación, la tapa y el tubo de infusión se puede añadir a la jarra. Si se está preparando té helado con agua fría en lugar de hielo, el tubo de infusión puede estar en su lugar durante el ciclo de preparación.
- Además de la infusión del té o café con frutas y hierbas, pruebe preparar cubitos de hielo con combinaciones de sabor para la preparación de su bebida. Añadir frutas o hierbas, leche, agua miel, etc. a su bandeja de cubitos de hielo antes de congelarla. Experimente para ver qué le funciona mejor.
- A continuación, se indican algunos ingredientes comunes utilizados para las infusiones de té y café. ¡Esto es simplemente una plataforma para qué usted comience a experimentar!

Anís	Clavos Enteros	Hojas de Menta
Bayas, rebanadas o machacadas	Jengibre	Nuez Moscada
Manzanilla	Ginseng	Cáscara de Naranja o de Limón
Rajas de Canela	Ramitas de Lavanda	Ramitas de Romero
Rebanadas de Frutas Cítricas	Hierba Limón	

- **Nota:** Ingredientes pequeños podrían flotar fuera del tubo de infusión durante la infusión. Esto es normal y no afectará el sabor de la infusión.

## LIMPIEZA DE LA CAFETERA Y MÁQUINA PARA HACER TÉ Y CAFÉ HELADOS

**Nota:** Es importante conservar limpia la Tetera para Preparar Té Helado de manera de mantener la calidad del desempeño y minimizar las manchas de té.

1. Desenchufe del tomacorriente. **Permita que el aparato entero se enfríe antes de limpiarlo.**
  2. Retire el filtro y la cesta de preparación.
  3. Enjuague el filtro solamente con agua tibia. **Nota:** El lavado del filtro con jabón es opcional ya que cualquier residuo puede afectar el gusto del té.
  4. Limpie la cesta de preparación, la tapa, el tubo de infusión y la jarra en agua tibia jabonosa. Enjuáguelos a fondo. Estas piezas se pueden lavar en la cesta superior del lavavajillas.
  5. El exterior de la Tetera para Preparar Té Helado puede limpiarse con un paño húmedo una vez que haya sido desenchufada y que la base esté fría. **Nota:** Nunca use limpiadores o materiales abrasivos, ya que pueden rayar el aparato.
  6. De manera regular, elimine los depósitos minerales de agua dura en la jarra y en la cesta de preparación. Llene cada componente con vinagre de casa blanco tibio sin diluir y deje empapar durante 20 minutos. Enjuáguelos a fondo.
- No limpie el interior del tanque de agua con un paño o toalla de papel. Esto pudiera dejar partículas en la cámara que pueden obstruir pequeñas aberturas en el aparato. Enjuague con agua fría periódicamente.

**Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.**

## DESCALCIFICACIÓN DE LA CAFETERA Y MÁQUINA PARA HACER TÉ Y CAFÉ HELADOS

- Este aparato se debe descalcificar con regularidad. Con el tiempo, depósitos minerales podrán acumularse sobre las partes internas y afectar la operación del aparato. La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua y cuán a menudo se utiliza el aparato. Indicaciones de que se requiere descalcificar son:
    - Aumento del ruido durante la preparación del té
    - Excesiva generación de vapor
    - Tiempos más largos de preparación
    - La acción de bombeo se detiene antes de que toda el agua haya sido bombeada del tanque de agua
  - Si se utiliza con regularidad, la descalcificación deberá llevarse a cabo con la siguiente frecuencia:
    - Con agua blanda, descalcificar una vez al año
    - Con agua de dureza media, descalcificar cada 3 meses
    - Con agua dura, descalcificar mensualmente
1. Abra la tapa del tanque de agua. Vierta 1 cuarto de galón (0,94 L.) de vinagre de casa blanco recién abierto, frío y sir diluir en el tanque de agua.
  2. Coloque la jarra en su lugar sobre la bandeja de goteo. Ajuste el control de la preparación a fuerte.
  3. Retire el filtro y póngalo a un lado. Mantenga la cesta de preparación en su lugar en el aparato.
  4. Cierre la tapa del tanque de agua.
  5. Enchufe la Tetera para Preparar Té Helado y presione el botón de encendido hasta que la luz indicadora de encendido "ON" se ilumine. Una vez que aproximadamente 1 taza de vinagre haya sido bombeada a la jarra, desenchufe la Tetera para Preparar Té Helado. Déjela reposar durante 30 minutos.
  6. Enchufe de nuevo la Tetera para Preparar Té Helado; comenzará de nuevo a bombear el vinagre restante hacia fuera.
  7. Cuando la Tetera para Preparar Té Helado se apague, desenchúfela.
  8. Retire la jarra y vacíe el vinagre.
  9. Repita el proceso usando agua fría y limpia en lugar del vinagre para enjuagar cualquier rastro restante de vinagre del sistema. Enjuague dos veces usando agua fría y limpia cada vez.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("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 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 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 [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". 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](http://www.westbend.com).

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): \_\_\_\_\_

## NOTES / NOTES / NOTAS

Prop. 65 Warning for California Residents



**WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM -**  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



**AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS**  
**REPRODUCTRICES -** [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



**ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO**  
**REPRODUCTIVO -** [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)