

WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your TOTAL CHEF AUTOMATIC COFFEE & WINE URN, or you require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America **1-800-265-8456**

The Service Advisors will advise you on the best course of action. Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron USA	Koolatron Canada
4330 Commerce Dr.	27 Catharine Ave.
Batavia, NY	Brantford, ON
14020-4102	N3T 1X5
U.S.A.	CANADA

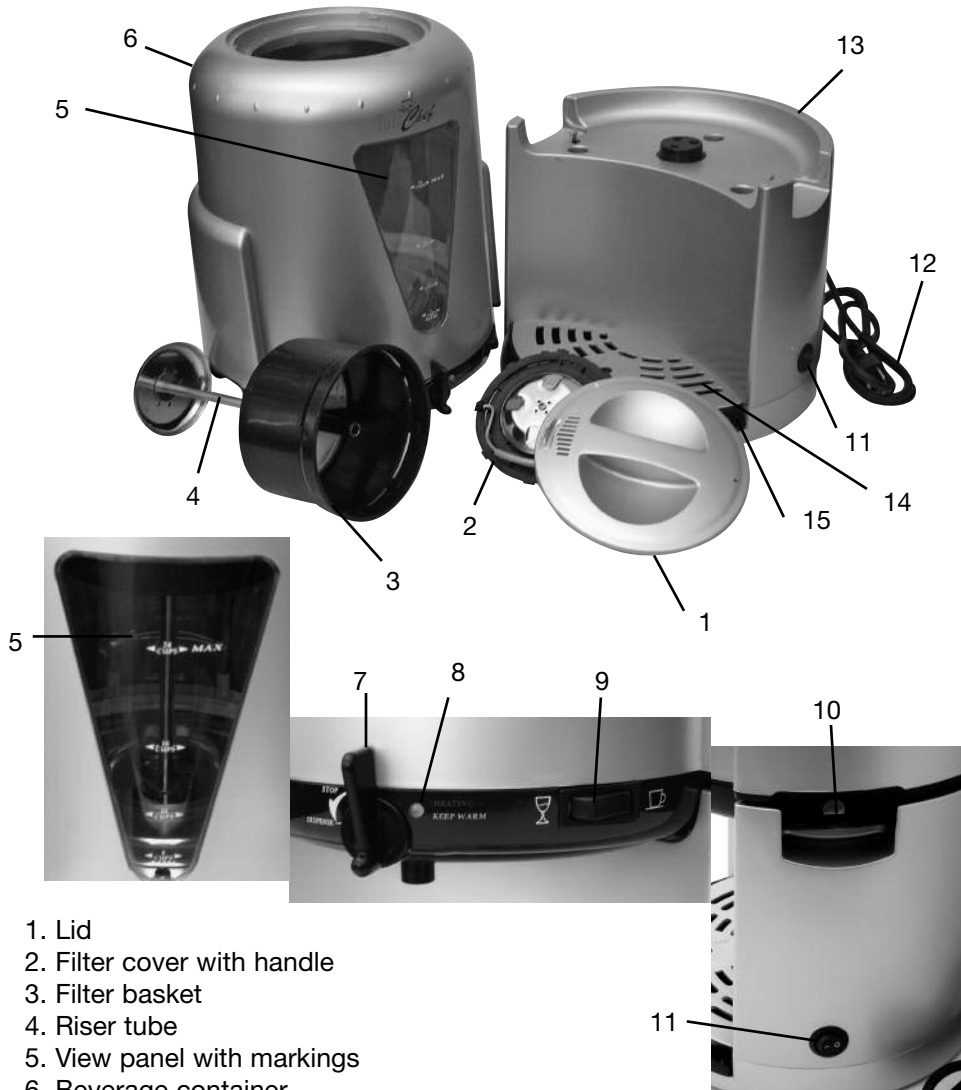
A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.



Automatic Coffee & Wine Urn



COMPONENTS



1. Lid
2. Filter cover with handle
3. Filter basket
4. Riser tube
5. View panel with markings
6. Beverage container
7. Tap
8. Indicator lamp
9. Selection switch
10. Grip with unlock button (both sides)
11. On/off switch
12. Power cord
13. Unit Base
14. Drip plate
15. Removable drip tray

TECHNICAL SPECS

Rating: 120V / 60Hz
 Power: 1000W
 Dimensions: H 18.5" x D 10.5"
 Capacity: 24 cups

**Carefully read the following directions. They provide important information with regard to safety, use and maintenance.
 Keep this booklet safe for future reference.**

GENERAL SAFEGUARD

- After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no parts are missing. If this is not the case, contact our customer service centre.
- All packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) should be kept out of the reach of children as it could be dangerous.
- Before connecting check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electricity supply. The label is found on the bottom of the appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- This appliance is suited to prepare and keep warm tea, coffee and mulled wine; not suitable for use with other beverages.
- Indoor use ONLY, and placed on a level, sturdy and heat-resistant surface.
- The appliance is not intended to be filled with warmed beverages in order to keep them warm, because the beverages are automatically heated or boiled.
- Keep electrical cord away from water or other liquids, hot surfaces or open flames.
- Handle the electrical cord carefully; pull only on the plug not the cord.
- Always unplug the unit during assembly, cleaning, or when not in use.
- Do not touch the casing of the appliance during operation. When in use, the casing becomes very warm. To remove the lid, turn off the appliance and wait until cooled.
- Do not transport the appliance when filled with hot liquid.
- Should not be used with other parts or accessories that are not part of the set. Using such unauthorized parts or accessories may cause injury.
- Only adults should operate the appliance. During operation, never leave it unattended.
- Do not overfill the appliance.
- Make sure the lid is tightly closed, the beverage container is locked into place on the base unit and the drip tray is in place before switching the unit ON.
- Do not open the container during the brewing or heating process.
- Make certain that the filter cover is firmly in place on the filter basket.
- Carefully clean the appliance following each usage.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the surface of the appliance. If needed, clean the appliance with a soft, dry towel.
- The appliance is NOT dishwasher safe.

USAGE

FILLING WITH WINE OR WATER

1. Turn the lid in the OPEN direction and remove it.
2. Turn the filter cover counter-clockwise and remove it and remove the filter basket.
3. Add the wine or water to the beverage container, do not exceed the maximum amount indicated. Use a measuring cup or something similar to fill with water. Do not hold the container directly under a water tap.
4. Set the filter basket in place, with the basket facing upward.
5. Preparation of mulled wine: You can add spices to your wine according to taste by placing the spices of your choice into the filter basket.

PREPARING TEA OR COFFEE

1. Place the tea or ground coffee into the filter basket according to the amount of water that has been filled.
2. Place the filter cover onto the filter basket. Turn the filter cover clockwise, until the filter cover latch fits into the notches on the filter basket.
3. Place the casing lid onto the beverage container. The arrow must be pointing toward the marking OPEN.
4. To close the lid, press it down while turning in the CLOSE direction.
5. Set the selection switch to the correct position.

SETTING THE BEVERAGE SELECTION SWITCH

Each individual switch position is setting different temperatures. Mulled wine and some teas require only warming and should not be boiled. For other teas or coffees, the water must boil to facilitate brewing.

1. To prepare mulled wine, set the selection switch to the symbol of the glass.
2. To prepare coffee or tea, set the selection switch to the symbol of the cup.

SWITCHING ON THE APPLIANCE

1. Plug the power cord into an AC receptacle.
2. Set the ON/OFF switch to "I", the indicator lamp lights up.
3. When the mulled wine is hot enough, or when the brewing process for coffee or tea has been completed, the heating function is automatically and audibly switched off. The temperature maintenance function is automatically switched on. The green indicator lamp will illuminate.
4. The beverage is ready for pouring.

Note: We recommend that you do not keep heated beverages warm for more than 2 hours.

POURING BEVERAGES

1. Place a cup under the tap, turn the tap in the direction of DISPENSE.
2. Set the tap back to STOP.

REMOVING AND REPLACING THE BEVERAGE CONTAINER

1. Set the on/off switch to "O".
2. Press the unlocking buttons on both grips, and remove the container from the base unit.
3. To return the container, set it into place on the base unit with its view panel facing forward. It must audibly and noticeably lock into place.

REMOVING THE FILTER BASKET

- We recommend that you remove the filter basket and empty it, when the appliance has switched itself off and the temperature maintenance function has been switched on. Otherwise, the beverage will steep too long and have an overly strong or bitter flavour.
 - Be aware that the filter basket is not able to filter as finely as a normal tea or coffee filter. For this reason, some tea or coffee residue may remain in the container.
1. Turn the lid in the OPEN direction and remove it.
 2. Hold the handles of the filter cover and remove the entire filter basket.
 3. In order to close it, set the lid in place again and turn it in the CLOSE direction.

CLEANING

- Do not submerge the device in water or rinse it with running water.
- Do not use any solvents or abrasive cleaning agents.
- The appliance is not suited for cleaning in a dishwasher.
 1. Switch off the appliance and remove the plug from the AC receptacle.
 2. Allow it to cool completely before you begin cleaning.
 3. Hold down the unlocking buttons on both grips and remove the beverage container from the base unit.
 4. Remove the appliance lid and then the filter cover.
 5. Remove the filter basket.
 6. Rinse the filter basket and filter cover with warm water, and when necessary with a mild cleaning agent. Rinse with clear water.
 7. Clean the inner part of the beverage container carefully with a soft sponge and clear water. Rinse out with clear water, and let the water pour out through the tap.
 8. Wipe the exterior of the beverage container with a soft, dry towel.
 9. Remove the drip tray from the appliance and rinse with warm water, and when necessary with mild cleaning agent.
 10. Wipe the drip plate and outer surface of the appliance.
 11. Allow all parts to dry completely before putting the appliance away for storage, and always store the appliance with its lid left open.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM

- During the heating process, liquid flows into the drip tray.

POSSIBLE CAUSE

- The tap is set to the DISPENSE position.

SOLUTION

- Move the tap into the CLOSE position.

- Only fill the container up to the max. filling point.

PROBLEM

- Your coffee or tea is not hot.

POSSIBLE CAUSE

- The selection switch is set to the symbol of the glass.

SOLUTION

- Set the selection switch to the symbol of the cup. In this position, the proper temperature for brewing tea or coffee will be reached. This is higher than the necessary temperature for preparing mulled wine.

PROBLEM

- The appliance does not function.

POSSIBLE CAUSE

- Plug not connected to AC receptacle?

- Appliance not switched on?

- Beverage container not set correctly in place on the lower part of the appliance?

SOLUTION

- Check to see if the power cord has been plugged in, if the appliance has been switched on, and if the beverage container has been placed correctly on the base unit.

RECIPES

MULLED RED WINE

makes approx. 4 portions

INGREDIENTS

1 L of good-quality, dry red wine, 1 lemon or orange (sliced), 2 cinnamon sticks, 3 cloves, 3 tbs. sugar

optional

1 pinch of cardamom and/or a vanilla bean

PREPARATION

Heat the red wine together with the spices as described in the user's manual.

SERVING SUGGESTION

Hold the rims of the glasses for the mulled wine briefly under cold water, then dip the brims into sugar – and you already have decorative and delicious rim of sugar. An orange slice can be used to garnish the rim.

MULLED WHITE WINE

makes approx. 8-10 portions

INGREDIENTS

2 L of white wine, 250 ml orange juice, 7 tbs. sugar, 6 tbs. mulled wine spice mix, 1 cinnamon stick, 1 pinch of cloves powder

Note: Mulled Wine Spice Mix - available at specialty food stores.

PREPARATION

Heat the white wine together with the spices as described in the user's manual. Vary and refine the recipe according to your own taste!

RED WINE PUNCH

INGREDIENTS

700 ml red wine, 1 clove, 1/4 cinnamon stick, 1/2 lemon, 2 oranges, 3 tbs. sugar, 200 ml black tea, 125 ml rum

PREPARATION

Boil the tea as described in the user's manual. Add the freshly squeezed juice together with the red wine and rum. Place the clove, cinnamon, orange and lemon rind in the strainer and boil as described in the user's manual, selector switch to the glass symbol. Serve hot!

IRISH COFFEE

INGREDIENTS (per serving)

40 ml Irish whiskey, 2 tbs. cane sugar, 300 ml strong, hot coffee, whipped cream, sliced orange rind & cloves for garnish

PREPARATION

Prepare the coffee as described in the user's manual. Warm Irish whiskey in a suitable container, pour into a glass and mix in the cane sugar. Fill the glasses up to just below the brim with coffee, top with whipped cream and garnish with orange rind & cloves.

CAFÉ AU LAIT

INGREDIENTS

1 L coffee, 1 L milk, 160 g grated milk chocolate

PREPARATION

Prepare coffee as described in the user's manual and pour into cups together with warmed milk one part to one part. Mix 1 tbs of grated chocolate into each cup and top generously with whipped cream. Garnish with additional chocolate and serve.

RECIPES

HAVANA COFFEE

INGREDIENTS (per serving)

125 ml strong coffee, 20 ml rum, 100 g whipping cream, 1 tbs sugar, zest from 1 orange

PREPARATION

Whip cream with sugar. Brew strong coffee and fill large cups or mugs with it. Add rum, top with whipped cream and garnish with orange zest.

ANDALUSE COFFEE

INGREDIENTS (for 2 servings)

125 ml condensed milk, 1 tbs. cocoa powder, 2 tbs. sugar, 125 ml strong, hot coffee, 40 ml dry sherry, 2 pinches of grated bittersweet chocolate

PREPARATION

Prepare coffee as described in the user's manual. In the meantime, bring the condensed milk together with cocoa powder and sugar to a boil in a suitable container and add to the coffee after the unit's brewing process has finished. Stir in sherry. Fill cups with the coffee mix and sprinkle a pinch of semisweet chocolate into each cup.

AMARETTO TEA

INGREDIENTS (per serving)

200 ml black tea, 1 tbs brown sugar, 40 ml Amaretto, 50 g whipping cream

PREPARATION

Prepare the tea as described in the user's manual. Fill a punch glass with 200 ml and mix well with brown sugar, then add the amaretto. Whip cream and add 2 tbs to the Amaretto Tea.

PINK TEA

INGREDIENTS

6 tbs black tea, 2 tbs rose petals, 500 ml water, sugar and Cognac to taste

Note: Rose Petals - available at specialty food stores.

PREPARATION

Brew tea and rose petals as described in the user's manual. Serve with sugar and cognac.

APPLE TEA

INGREDIENTS

1 L water, 3 apple peels, 5 tbs black tea, 1 tbs lemon tea

PREPARATION

Place the apple peels in filter and boil with water (selector switch to cup symbol). Add black tea to the filter and repeat the boiling process. Can be consumed warm or cold.

HOSTESS' DELIGHT

INGREDIENTS (per serving)

40 ml liquor of choice, 2 tbs. sugar, 300 ml strong, hot coffee, whipped cream

PREPARATION

Prepare the coffee as described in the user's manual. Pour liquor into a glass and mix in the sugar. Fill the glasses up to just below the brim with coffee, top with whipped cream.

GARANTIE

Ce produit KOOLATRON est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

CE QUI EST COUVERT

- les pièces de rechange et la main d'oeuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

CE QUI N'EST PAS COUVERT

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dommages causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à Koolatron

GARANTIES IMPLICITES

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com et conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre FONTAINE AUTOMATIQUE POUR CAFÉ ET VIN TOTAL CHEF ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les conseillers du service après-vente vous indiqueront la meilleure marche à suivre. Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

Koolatron É.U.	Koolatron Canada
4330 Commerce Dr.	27 Catharine Ave.
Batavia, NY	Brantford, ON
14020-4102	N3T 1X5
U.S.A.	CANADA

Les centres spécialisés de dépannage Koolatron doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties.



Fontaine automatique pour café et vin



TCXU-24
Manuel du propriétaire

COMPONENTS



1. Couvercle
2. Couvercle du filtre avec poignée
3. Panier-filtre
4. Tuyau
5. Fenêtre de visualisation avec marques de remplissage
6. Récipient à boissons
7. Robinet
8. Témoin de contrôle
9. Commutateur sélectif
10. Poignée avec bouton de déverrouillage (des deux côtés)
11. Commutateur sélectif marche/ arrêt
12. Cordon électrique
13. Partie inférieure de l'appareil
14. Grille égouttoir
15. Bac de récupération amovible

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Courant : 120V / 60Hz
Puissance : 1000W
Dimensions: H 470 x D 268mm
Capacité: 24 tasse

Veillez lire attentivement les directives suivantes. Ils fournissent d'importante information sur la sûreté, l'usage et l'entretien de l'appareil. Conservez ce livret comme référence dans l'avenir.

MISES EN GARDE

- Après le déballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque. Si cela ne devait pas être le cas, prendre contact avec notre service clients.
- Ne pas laisser les emballages (sacs de plastic, mousse de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car cela est dangereux.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la puissance de voltage au détail marqué sur l'appareil conforme aux provisions d'électricité. L'étiquette peut être trouvée au bas de l'appareil.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Cet appareil a été conçu pour préparer et chauffer du thé, du café ou du vin chaud. Il n'est pas approprié pour d'autres boissons.
- Usage à l'intérieur seulement, et toujours placer l'appareil sur un sol plat, solide et insensible à la chaleur.
- L'appareil n'est pas destiné à verser des boissons déjà chauffées et garder celles-ci au chaud dans le récipient, puisque la boisson versée sera automatiquement chauffée lors de la mise sous tension.
- Poser le câble de raccordement de telle sorte qu'il ne soit ni coincé, ni plié et le garder à l'écart de surfaces chaudes.
- Manier le cordon électrique avec prudence ; tirer sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil pendant l'assemblage, le nettoyage, ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas toucher le boîtier pendant l'utilisation. Il devient très chaud pendant que les boissons sont chauffées. Avant d'enlever la couverture, mettre l'appareil hors circuit et le faire refroidir complètement.
- Ne jamais transporter l'appareil s'il est rempli avec un liquide chaud.
- N'utiliser que les accessoires contenus dans le volume de livraison. L'utilisation de ces pièces non autorisées peuvent causer des blessures.
- Seulement les adultes devront opérer l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas remplir trop le récipient à boissons.
- Veiller à ce que le couvercle, a été solidement verrouillé, le récipient à boissons est bien enclenché dans la partie inférieure de l'appareil et le bac de récupération été correctement placé avant d'actionner l'appareil sur marche (ON).
- Ne jamais ouvrir le récipient pendant le processus de chauffage.
- Veiller à ce que le couvercle du filtre soit correctement placé sur le panier-filtre.
- Nettoyer l'appareil soigneusement après chaque emploi.
- Lors du nettoyage, ne pas utiliser des détergents corrosifs et récurants. Ils pourraient endommager la surface de l'appareil. Essuyer l'appareil au besoin avec un chiffon doux et sec.
- L'appareil ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle.

UTILISATION DE L'APPAREIL

REMPILIR AVEC DU VIN OU AVEC DE L'EAU

1. Tourner le couvercle en direction de « OPEN » et l'enlever.
2. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever. Enlever le panier-filtre.
3. Verser le vin ou l'eau dans le récipient à boissons jusqu'au marquage « MAX ». Ne pas remplir le récipient directement sous le robinet, il vaut mieux utiliser un gobelet gradué.

4. Insérer le panier-filtre avec panier vers le haut.
5. Préparer du vin chaud : Le vin peut être assaisonné à souhait. Le panier-filtre peut être rempli avec des épices de votre choix.

PRÉPARER DU THÉ OU DU CAFÉ

1. Remplir le panier-filtre avec du café moulu ou du thé. Ajouter la quantité de thé ou de café conformément à la quantité d'eau utilisée.
2. Placer le couvercle du filtre sur le panier-filtre. Tourner le couvercle du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches soient placées dans les évidements du panier-filtre.
3. Placer maintenant le couvercle du boîtier sur le récipient à boissons. La flèche doit viser le marquage « OPEN ».
4. Tenir fermement le couvercle et le tourner en direction « CLOSE » pour le verrouiller.
5. Placer le commutateur sélectif sur la position correcte.

RÉGLER LE COMMUTATEUR SÉLECTIF DES BOISSONS

Chaque position correspond à une température distincte. le vin et quelques thés doivent seulement être chauffés et non pas portés à ébullition. Par contre, l'eau pour quelques thés ou café doit bouillir pour que l'on puisse préparer la boisson.

1. Pour chauffer du vin, placer le commutateur sélectif sur le symbole du verre.
2. Pour préparer du café ou du thé, placer le commutateur sélectif sur le symbole de la tasse.

L'ALLUMER DE L'APPAREIL

1. Brancher la fiche de contact dans une prise secteur.
2. Placer le commutateur sélectif marche/ arrêt en position « I », le témoin contrôle s'allume et l'appareil.
3. Si le vin ou l'eau pour le thé et le café est assez chaud, la fonction « chauffe-eau » s'arrête automatiquement et de manière audible. La fonction de maintien de la température s'enclenche automatiquement. Le témoin de contrôle allume en vert.
4. La boisson est prête à être servie.

Note: Nous recommandons de ne pas garder des boissons chauffées pendant plus de 2 heures dans le récipient à boissons avec la fonction de maintien de la température enclenchée.

SERVIR LA BOISSON

1. Placer une tasse sous le robinet et le déplacer en direction de « DISPENSE » pour verser la boisson.
2. Placer le robinet sur « STOP » si on ne veut plus verser de boisson.

ENLEVER ET INSÉRER LE RÉCIPIENT À BOISSONS

1. Placer le commutateur sélectif marche/ arrêt en position O.
2. Tenir les boutons de déverrouillage enfoncés aux deux prises et ôter le récipient de la partie inférieure de l'appareil.
3. Avant d'insérer le récipient à nouveau, le placer avec la fenêtre de visualisation sur la partie inférieure de l'appareil de façon qu'elle soit visible. Le récipient doit s'enclencher de manière perceptible.

ENLEVER LE PANIER-FILTRE

- Nous recommandons d'enlever et vider le panier-filtre si la fonction « chauffe-eau » s'est désactivée et si la fonction de maintien de la température s'est enclenchée. Dans le cas contraire, la boisson pourrait encore « infuser » et acquérir un goût trop fort ou même amer.
- Il ne faut pas oublier que le panier-filtre ne filtre pas le café ou le thé si finement comme un filtre à café ou à thé ordinaire. Il peut donc subsister du marc de café ou des particules de thé dans le récipient.

1. Tourner le couvercle en direction de « OPEN » et l'enlever
2. Soulever la poignée du couvercle du filtre et enlever le panier-filtre en entier.
3. Remettre le couvercle et le tourner en direction « CLOSE » pour le verrouiller.

SOINS

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le rincer sous l'eau courante.
- Ne pas utiliser des solvants ou des produits de nettoyage agressifs.
- L'appareil ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle.
 1. Mettre l'appareil hors circuit et tirer la fiche de connexion de la prise secteur.
 2. Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
 3. Tenir les boutons de déverrouillage enfoncés aux deux prises et enlever le récipient à boissons de la partie inférieure d'appareil.
 4. Ôter le couvercle et le couvercle du filtre.
 5. Enlever le panier-filtre.
 6. Rincer le panier-filtre et le couvercle du filtre après chaque utilisation avec de l'eau tiède et éventuellement avec un produit de nettoyage doux. Il faut absolument le rincer avec de l'eau du robinet.
 7. Essuyer l'intérieur du récipient à boissons soigneusement avec une éponge douce et de l'eau du robinet. Bien rincer et laisser l'eau s'écouler par le robinet de l'appareil pour nettoyer celui-ci également.
 8. Essuyer le récipient à boissons avec un chiffon doux et sec.
 9. Enlever le bac de récupération de l'appareil et rincer au besoin légèrement avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
 10. Essuyer la grille égouttoir et l'extérieur de l'appareil.
 11. Laisser sécher complètement toutes les parties avant d'entreposer l'appareil, et toujours entreposer l'appareil avec les couvercles ouverts.

SOLUTIONS EN CAS DE PROBLÈMES

PROBLÈME

- Pendant le processus de chauffage, du liquide s'écoule dans le bac de récupération.

CAUSE POSSIBLE

- Le robinet est placé en position « DISPENSE ».

SOLUTION

- Placer le robinet en position « CLOSE ».

- Remplir le récipient que jusqu'à la marque de niveau de remplissage maximal.

PROBLÈME

- Le café ou le thé ne sont pas chaud.

CAUSE POSSIBLE

- Le commutateur sélectif est placé sur le symbole du verre.

SOLUTION

- Placer le commutateur sélectif sur le symbole de la tasse. Dans cette position, la température pour préparer du thé ou du café sera atteinte. Elle est plus élevée que celle pour chauffer du vin.

PROBLÈME

- L'appareil ne fonctionne pas.

CAUSE POSSIBLE

- La fiche de connexion n'est pas correctement branchée.

- L'appareil n'est pas allumé.

- Le récipient à boissons n'est pas correctement inséré dans la partie inférieure de l'appareil.

SOLUTION

- Vérifier si la fiche de contact est correctement branchée dans une prise secteur.

VIN CHAUD (ROUGE)

Pour environ 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 L de bon vin rouge sec, 1 citron ou 1 orange (coupé en rondelles), 2 bâtonnets de cannelle, 3 clous de girofle, 3 c. à table de sucre

optionnel

ajouter de la cardamome et / ou une gousse de vanille

PRÉPARATION

Chauffer le vin rouge avec les épices comme décrit dans les instructions.

SUGGESTION DE PORTION

Retourner les verres de service, plonger les bords supérieurs dans l'eau et poser-les ensuite sur une couche de sucre blanc avant de les retourner – une décoration appétissante est prête. Une rondelle d'orange accrochée au bord du verre confèrera un zest d'exotisme.

VIN CHAUD (BLANC)

Pour environ 8-10 personnes

INGRÉDIENTS

2 L de vin blanc, 250 ml de jus d'orange, 7 c. à table de sucre, 6 c. à table d'épices pour le vin chaud, 1 bâtonnet de cannelle, 1 une pincée de poudre de girofle.

Noter : les épices pour le vin chaud sont disponibles dans des magasins d'alimentation spécialisés.

PRÉPARATION

Chauffer le vin blanc avec les épices comme décrit dans les instructions.

PUNCH AU VIN ROUGE

INGRÉDIENTS

700 ml de vin rouge, 1 clou de girofle, 1/4 bâton de cannelle, 1/2 citron, 2 oranges, 3 c. à table de sucre, 200 ml de thé noir, 125 ml de rhum

PRÉPARATION

Préparer le thé comme décrit dans les instructions. Presser les oranges et le citron, éplucher l'écorce en forme de spirale. Ajouter au thé le jus fraîchement pressé, le vin rouge et le rhum. Mettre le clou de girofle, le bâton de cannelle, les écorces de citron et d'orange dans le panier-filtre et faire bouillir le tout comme décrit dans les instructions Placer le commutateur sélectif sur le symbole du verre. Servir chaud !

CAFÉ IRLANDAIS

INGRÉDIENTS (par personne):

40 ml de whisky irlandais, 2 c. à table de sucre de canne, 300 ml de café fort et chaud, crème fouettée, peau d'orange tranchée mince et clous pour la garniture

PRÉPARATION

Préparer le café comme décrit dans les instructions. Chauffer légèrement le whisky irlandais dans un récipient approprié. Verser dans un verre et y délayer 2 à 3 c. à table de sucre de canne. Remplir les verres avec le café presque à raz-le bord, garnir le tout avec de la crème fouettée et et avec de la peau d'orange et des clous.

CAFÉ AU LAIT

INGRÉDIENTS

1 L de café, 1 L de lait, 160 g chocolat au lait râpé

PRÉPARATION

Préparer le café comme décrit dans les instructions et le verser avec le lait chauffé moitié-moitié dans les tasses. Dans chaque tasse, délayer une c. à table de chocolat râpé et garnir à profusion avec de la crème fouettée. Y saupoudrer le chocolat restant et servir.

CAFÉ HAVANA

INGRÉDIENTS (par personne)

125 ml de café fort, 20 ml de rhum, 100 g crème à fouetter, 1 c. à table de sucre

PRÉPARATION

Préparer un café fort et le verser dans des grandes tasses ou gobelets. Ajouter le rhum, garnir avec de la crème fouettée et saupoudrer avec le zeste d'orange

CAFÉ ANDALOU

INGRÉDIENTS (pour deux personnes)

125 ml de lait concentré, 1 c. à table de poudre de cacao, 2 c. à table de sucre, 125 ml de café fort et chaud, 40 ml de sherry sec, pincées de chocolat amer râpé

PRÉPARATION

Préparer le café comme décrit dans les instructions. En même temps, faire bouillir le lait concentré avec la poudre de cacao et le sucre dans un récipient approprié. Une fois que l'appareil a terminé la préparation du café, y ajouter le mélange. Y mélanger le sherry. Verser le Café Andalou dans des tasses et saupoudrer d'une pincée de chocolat amer.

THÉ AMARETTO

INGRÉDIENTS (par personne)

200 ml de thé noir, 1 c. à table de sucre brun, 40 ml Amaretto, 50 g de crème à fouetter

PREPARATION:

Préparer le thé comme décrit dans les instructions. Remplir un verre à punch préchauffé avec 200 ml de thé et ajouter le sucre brun. Bien mélanger. Monter la crème en chantilly et ajouter 2 c. à table au Thé Amaretto.

THÉ ROSÉ

INGRÉDIENTS

6 c. à table de thé noir, 2 c. à table de feuilles de rose, 500 ml d'eau, sucre et Cognac au goût

Noter : feuilles de rose – disponible dans des magasins d'alimentation spécialisés.

PRÉPARATION

Préparer le thé et les feuilles de rose comme décrit dans les instructions. Servir avec sucre et cognac.

THÉ À POMMES

INGRÉDIENTS

1 L d'eau, pelures de 3 pommes, 5 c. à table de thé noir, 1 c. à table de thé au citron

PRÉPARATION

Mettre les pelures de trois pommes avec de l'eau dans le récipient à boisson et faire bouillir (le commutateur sélectif sur le symbole de la tasse). Verser le thé dans le panier-filtre et faire rebouillir. On peut le boire froid ou chaud.

PLAISIR D'HÔTESSE

INGRÉDIENTS (par personne)

40 ml de liqueur de votre choix, 2 c. à table de sucre, 300 ml de café fort et chaud, crème fouettée

PRÉPARATION

Préparer le café comme décrit dans les instructions. Verser la liqueur dans un verre et y mélanger le sucre. Remplir les verres jusqu'au dessous du bord avec le café, garnir avec de la crème fouettée.