



# BLENDER EXPRESS™

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International, LLC. products through our website: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Important Safeguards .....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your Blender Express™ .....	4
Cleaning Your Blender Express™ .....	5
Recipes .....	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:

- Read all instructions.
- Do not blend hot liquids.
- 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 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 any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by Focus Products Group International, LLC. may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always plug cord into wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on 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.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- This appliance's maximum rating is based on the 24 oz. blending mug which draws the greatest current. Any additional included blending containers may draw significantly less current.
- Avoid contact with moving parts.
- Blades are sharp; handle carefully.

- Always operate the appliance with a blade base and mug in place.
- Keep hands and utensils out of blending mug while mixing ingredients to reduce risk of severe injury to persons or damage to the machine.
- After running the motor continuously for ninety seconds, wait at least three minutes before running the motor again.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without blending mug properly attached.
- **For household use only.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material. Follow instructions in the "Cleaning your Blender Express™" section of this manual. The gasket should not be removed from the blade base or mug lid for cleaning. Do not wash parts in the dishwasher.

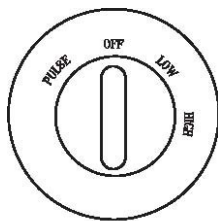
### CONTROL BUTTONS:

**PULSE** - gives short bursts of power at high speed. Use "PULSE" to begin the mixing of ice and other hard ingredients.

**OFF** - turns the appliance "OFF."

**LOW** - runs the appliance at low speed. Use this speed for the initial 15 seconds of mixing.

**HIGH** - runs the appliance at high speed. Use this speed for the final stages of mixing.



### Blender Express™ Parts

### Additional Accessories Sold With the Blender Express™ Plus



## SPEED SELECTION GUIDE

FOUR BLADE BLENDING BASE		
INGREDIENTS	SPEED	RESULT
Smoothies, Shakes, Malts, Baby Food, Purees	Pulse and High	Smooth and Creamy
Soups, Sauces	Pulse and Low	Smooth and Creamy
Batters	Low	Thick and creamy

DUAL FLAT BLADE BASE		
INGREDIENTS	SPEED	RESULT
Beans	High	Finely ground
Nuts	High	Crumbled
Whipped Cream	Low	Thick
Salsa, Chutney, Relish	Pulse	Chunky
Salad Dressing	Low	Creamy
Cheese	Pulse and Low	Crumbled
Firm Fruit & Vegetables	Pulse and Low	Chopped
Soft Fruit & Vegetables	Pulse and Low	Minced

## USING YOUR BLENDER EXPRESS™

The Blender Express™ mug has convenient measuring marks to create perfect smoothies and frozen drinks. To make your favorite drink, follow these simple steps:

### TO MIX:

1. ADD ICE – Add ice or frozen ingredients until the total level reaches the **“FROZEN INGREDIENTS”** line on the side of the mug. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.
2. ADD LIQUIDS – Add any combination of liquid ingredients up to the **“LIQUIDS”** mark on the side of the mug. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements, or yogurt in any combination you think would be tasty.
3. Place the four blade blending base on the mug and turn clockwise to tighten. **Note:** For the Blender Express™ Plus, you can use both blade bases, interchangeably, between the mugs and the blending containers.
4. With the blade base firmly attached to the mug, flip the mug over and align the arrows on the motor base and blade base. Secure the blade base onto the motor base by turning the mug clockwise until locked.

**Note:** The Blender Express™ includes a small, clear gasket inside the rim of the blade base as well as a travel lid. The gasket provides an effective seal between the mug and the blade base or lid. **These gaskets should not be removed.** If the clear gasket becomes dislodged from the blender base or lid, replace by setting the gasket flat onto the circular slot inside the perimeter of the

blade base (blade side up) or the lid, beveled edge out. Holding the blade base (blade side up) or lid with both hands, use your thumbs to lightly push the gasket down into the circular slot of the base perimeter until it is firmly in place. Screw the mug onto the blade base or lid to ensure the gasket is seated properly.

5. Pulse the mixture 2 or 3 times by turning the dial to “PULSE.”
6. Turn the dial on the motor base to “LOW” for 15 seconds to begin blending.
7. Turn the dial to “HIGH” until the ingredients are completely mixed. **Note:** After running the motor continuously for ninety seconds, wait at least three minutes before running the motor again. **Do not blend for longer than 90 seconds at a time.**
  - To make a thicker smoothie, add more frozen ingredients.
  - To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.

#### **TO GO:**

1. Unlock the mug from the motor base and then flip the mug over.
2. Turn the blade base counter-clockwise and remove it from the mug.
3. Place the mug lid on the mug and turn clockwise to tighten. Enjoy!

**Note:** Do not store contents inside of the mug with the lid on. Pressure may build up inside of the mug causing the contents to expand rapidly when the cover is removed.

## **CLEANING YOUR BLENDER EXPRESS™**

1. Switch to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
2. Wipe the motor base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. Carefully wash all parts except for the motor base in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. **Do not wash parts in the dishwasher. Note:** If the lid or blade base is difficult to remove from the mug, rinse or soak the mug and the blade base or lid in warm, soapy water. Then, using a damp cloth to grip the lid or blade base, unscrew from the mug by turning the lid or blade base counter-clockwise.

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

## RECIPES

### **Strawberry Banana Supreme Smoothie**

½ cup Strawberry nectar or apple juice  
½ cup Milk  
½ Frozen banana (chunks)  
1¼ cups Frozen strawberries  
½ cup Strawberry yogurt

### **Mango Tango Smoothie**

½ cup Pineapple juice  
½ cup Orange juice  
¼ Frozen banana (chunks)  
½ cup Pineapple sherbet  
¾ cup Frozen mango slices

### **Berry Swirl Smoothie**

½ cup Apple juice  
¾ cup Lemonade  
½ cup Frozen raspberries  
¼ cup Frozen strawberries  
½ cup Raspberry sherbet

### **Raspberry Cream Smoothie**

½ cup Orange juice  
½ cup Raspberry yogurt  
½ cup Vanilla frozen yogurt  
¼ Frozen banana (chunks)  
¾ cup Frozen raspberries

### **Raspberry Sunrise Smoothie**

1¼ cups Orange juice  
¾ cup Frozen raspberries  
½ cup Raspberry sherbet  
½ cup Ice

### **Orange Banana Cream Smoothie**

½ cup Milk  
¾ cup Orange juice  
¼ tsp. Vanilla  
¼ Frozen banana (chunks)  
½ cup Vanilla frozen yogurt  
¼ cup Orange yogurt  
1½ tbs. Orange juice concentrate

### **Lemon Louie Smoothie**

1 cup Lemonade  
½ cup Lemon yogurt  
¾ cup Frozen pineapple chunks  
½ cup Pineapple sherbet  
½ cup Ice

### **Peach Refresher Smoothie**

1 cup Peach nectar or apple juice  
½ cup Vanilla frozen yogurt  
¼ Banana  
½ cup Peach yogurt  
¾ cup Frozen peach slices

### **Banana Lime Sublime Smoothie**

1 cup Limeade  
½ Banana  
½ cup Vanilla sherbet  
1½ tbs. Coconut milk  
½ cup Ice

### **Piña Colada Smoothie**

2½ tbs. Coconut milk  
1¼ cups Pineapple juice  
¼ cup Vanilla ice cream  
¼ Frozen banana (chunks)  
¾ cup Frozen pineapple chunks

### **Strawberry Lemon Surprise Smoothie**

1 cup Lemonade  
1 cup Frozen strawberries  
½ cup Strawberry yogurt

### **Hawaiian Holiday Smoothie**

½ cup Passion fruit nectar  
½ cup Guava nectar  
½ cup Orange sherbet  
¼ cup Frozen strawberries  
¼ cup Frozen mango slices  
2 tbs. Coconut milk  
½ cup Strawberry yogurt  
¼ cup Frozen banana (chunks)

### **Low-fat Strawberry Orange Smoothie**

1 cup Strawberries  
¼ cup Orange juice  
½ cup Skim milk  
½ cup Plain nonfat yogurt  
½ cup Ice

### **Lemonade Watermelon Soother**

1 cup Watermelon (pulp, not rind)  
1½ oz. Frozen lemonade concentrate (¼ of a 6 oz. can)  
½ cup Lemon/lime soda  
½ tsp. Grenadine syrup  
½ -1 cup Ice, to desired consistency  
\*Add water if necessary

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com), e-mail [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_

## NOTES





# BLENDER EXPRESS™

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Products Group International, LLC. sur notre site Internet: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Précautions Importantes ..... 2

Avant la Première Utilisation ..... 3

Utilisation de Votre Blender Express™ ..... 4

Nettoyage de Votre Blender Express™ ..... 5

Recettes ..... 6

Garantie ..... 7

**CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

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

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

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne mélangez pas de liquides chauds.
- Afin de vous protéger contre l'incendie, l'électrocution et les blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toute autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires, notamment les pichets de conservation, non recommandés par Focus Products Group International, LLC. risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Veuillez ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Branchez toujours le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Pour débrancher, réglez la commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence pendant leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominal indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un s'y prenne les pieds, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement à l'intérieur de la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Utilisez toujours l'appareil avec une base de la lame et mug en place.
- Les capacités maximales de cet appareil sont basées sur le récipient à mélange de 24 oz. (680g) qui consomme le plus d'électricité. Tous les récipients à mélange supplémentaires peuvent utiliser moins d'électricité de façon significative.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec précaution.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'extérieur du pichet à mixer pendant le mélange des ingrédients pour réduire le risque de blessure grave ou de détérioration de l'appareil.
- Après avoir fait tourner le moteur en continu pendant quatre-vingt-dix secondes, patientez au moins trois minutes avant de faire fonctionner le moteur à nouveau.
- Afin de réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'ensemble de coupe sur la base sans que le récipient de mélange soit correctement fixé.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

# CONSERVEZ CES CONSIGNES

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avant de le jeter. L'emballage contient de nombreux accessoires.** Suivez les instructions de la section « Nettoyage de votre Blender Express™ » de ce manuel. **Le joint ne devrait pas être retiré de la base de la lame ou du couvercle du mug pour le nettoyage.** Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.

### BOUTONS DE COMMANDE:

« **PULSE** » (impulsion) – donne de petites impulsions de courant à vitesse élevée. Utilisez « PULSE » (impulsion) pour commencer le mélange de la glace et des autres ingrédients durs.

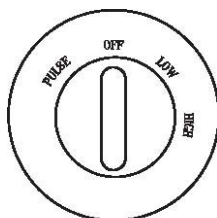
« **OFF** » (arrêt) – met l'appareil à l'arrêt.

« **LOW** » (faible) – fait fonctionner l'appareil à vitesse faible.

Utilisez cette vitesse pour les 15 secondes de mixage initiales.

« **HIGH** » (élevé) – fait fonctionner l'appareil à vitesse élevée.

Utilisez cette vitesse pour les étapes finales du mixage.



### Blender Express™ Parts

### Additional Accessories Sold With the Blender Express™ Plus



## GUIDE DE SÉLECTION DE LA VITESSE

### BASE DE MIXAGE A QUATRE LAMES

INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Smoothies, Shakes, Malts, Aliments pour Bébé, Purées	« PULSE » (impulsion) et « HIGH » (élevé)	Onctueux et Crémeux
Soupes, Sauces	« PULSE » (impulsion) et « LOW » (faible)	Onctueux et Crémeux
Pâtes	« LOW » (faible)	Épais et Crémeux

### BASE DE MIXAGE A DOUBLE LAME PLATE

INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Grains	« HIGH » (élevé)	Finement Moulu
Fruits à Coques	« HIGH » (élevé)	Émietté
Crème Fouettée	« LOW » (faible)	Épais
Salsa, Chutney, Douceurs	« PULSE » (impulsion)	Croquant avec Morceaux
Assaisonnement pour Salade	« LOW » (faible)	Crémeux
Fromage	« PULSE » (impulsion) et « LOW » (faible)	Émietté
Fruits & Légumes Fermes	« PULSE » (impulsion) et « LOW » (faible)	Tranché
Fruits & Légumes Mous	« PULSE » (impulsion) et « LOW » (faible)	Émincé

## UTILISATION DE VOTRE BLENDER EXPRESS™

Le mug Blender Express™ est pourvu de marques de mesure pratiques afin de créer des smoothies et des boissons glacées parfaits. Pour préparer votre boisson favorite, suivez ces étapes simples:

### POUR MIXER:

1. AJOUTER LA GLACE – Ajoutez la glace ou les ingrédients surgelés jusqu'à ce que le niveau total atteigne la ligne « FROZEN INGREDIENTS » (ingrédients surgelés) sur le côté du mug. Les ingrédients surgelés incluent la glace, les fruits surgelés, les yaourts aux fruits, la crème glacée, etc.
2. AJOUTER LES LIQUIDES - Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients liquides jusqu'au niveau de la marque « LIQUIDS » (liquides) sur le côté du mug. Les liquides incluent tout ingrédient mou comme des fruits, du lait, du jus d'orange des compléments en herbes, ou du yaourt dans n'importe quelle combinaison dont vous pensez qu'elle pourrait être savoureuse.
3. Placez la base de mixage à quatre lames sur le mug puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. **Remarque:** Pour le Blender Express™ Plus, vous pouvez utiliser les deux bases de lames, de manière interchangeable, entre les mugs et les récipients de mélange.
4. Une fois la base contenant la lame fermement fixée sur le mug, retournez le mug et alignez les flèches sur la base motorisée et sur la base contenant la lame. Fixez bien la lame de la base motorisée en tournant le mug dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

**Remarque:** Le Blender Express™ inclut un petit joint translucide à l'intérieur du rebord de la base contenant la lame ainsi qu'un couvercle de voyage. Le joint permet d'effectuer une isolation étanche entre le mug et la base contenant la lame ou le couvercle. **Ces joints ne devraient pas être retirés.** Si le joint translucide se déloge de la base du mixeur ou du couvercle, remettez-le en place en posant le joint à plat sur la fente circulaire à l'intérieur du périmètre de la base de la lame (côté lame orienté vers le haut) ou du couvercle, en orientant l'extrémité qui n'est pas à niveau vers l'extérieur. En tenant la base contenant la

lame (côté lame orienté vers le haut) ou le couvercle avec les deux mains, utilisez vos pouces pour pousser légèrement le joint vers le bas à l'intérieur de la fente circulaire du périmètre de base jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Vissez le mug sur la base contenant la lame ou sur le couvercle afin de vous assurer que le joint est correctement positionné.

5. Donnez 2 ou 3 impulsions au mélange en tournant le cadran vers « PULSE » (impulsion).
6. Tournez le cadran sur la base motorisée vers « LOW » (faible) pendant 15 secondes pour commencer à mixer.
7. Tournez le cadran vers « HIGH » (élevé) jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés. **Remarque:** Après avoir fait fonctionner le moteur en continu pendant quatre-vingt-dix secondes, patientez au moins trois minutes avant de faire fonctionner le moteur à nouveau. **Ne mixez pas pendant plus de 90 secondes à la fois.**
  - Pour préparer un smoothie plus épais, ajoutez davantage d'ingrédients surgelés.
  - Pour préparer un smoothie plus léger, ajoutez davantage d'ingrédients liquides.

#### **POUR RETIRER LE MUG:**

1. Déverrouillez le mug de la base motorisée puis retournez le mug.
2. Tournez la base motorisée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-la du mug.
3. Placez le couvercle du mug sur le mug puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. Dégustez !

**Remarque:** Ne stockez rien à l'intérieur du mug en conservant le couvercle fermé. La pression risque de s'accumuler à l'intérieur du mug, provoquant une expansion rapide du contenu lorsqu'on retire le couvercle.

## **NETTOYAGE DE VOTRE BLENDER EXPRESS™**

1. Réglez le bouton sur « OFF » (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Essuyez la base motorisée à l'aide d'un torchon humide ou d'une éponge. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un détergent doux non abrasif.
3. Lavez avec soin toutes les pièces sauf la base motorisée à l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez avec soin. **Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle. Remarque:** Si le couvercle ou la base contenant la lame est difficile à retirer du mug, rincez ou faites tremper le mug et la base contenant la lame ou le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, utilisez un torchon humide pour saisir le couvercle ou la base de la lame, dévissez du mug en tournant le couvercle ou la base contenant la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

## RECETTES

### Smoothie Suprême Fraise Banane

½ tasse de nectar de fraise ou de jus de pomme  
½ tasse de lait  
½ banane surgelée (morceaux)  
1¼ tasse de fraise surgelée  
½ tasse de yaourt à la fraise

### Smoothie Mango Tango

½ tasse de jus d'ananas  
½ tasse de jus d'orange  
¼ banane surgelée (morceaux)  
½ tasse de sorbet à l'ananas  
¾ tasse de tranches de mangue surgelée

### Smoothie Tourbillon de Baies

½ tasse de jus de pomme  
¾ tasse de limonade  
½ tasse de fraise surgelée  
¼ tasse de framboise surgelée  
½ tasse de sorbet à la framboise

### Smoothie Crème de Framboise

½ tasse de jus d'orange  
½ tasse de yaourt à al framboise  
½ tasse de yaourt glacé à al vanille  
¼ banane surgelée (morceaux)  
¾ tasse de framboise surgelée

### Smoothie Framboise Sunrise

1¼ tasse de jus d'orange  
¾ tasse de fraise surgelée  
½ tasse de sorbet à la framboise  
½ tasse de glace

### Smoothie Crème Orange Banane

½ tasse de lait  
¾ tasse de jus d'orange  
¼ cuiller à café de vanille  
¼ banane surgelée (morceaux)  
½ tasse de yaourt à al vanille surgelée  
¼ tasse de yaourt à l'orange  
1½ cuiller à soupe de jus d'orange concentré

### Smoothie Citron Louie

1 tasse de limonade  
½ tasse de yaourt au citron  
¾ tasse de morceaux d'ananas surgelé  
½ tasse de sorbet à l'ananas  
½ tasse de glace

### Smoothie Rafraichissant à la Pêche

1 tasse de nectar de pêche ou de jus de pomme  
½ tasse de yaourt glacé à la vanille  
¼ banane  
½ tasse de yaourt à la pêche  
¾ tasse de tranches de pêches surgelées

### Smoothie Sublime Banane Citron Verte

1 tasse de limonade  
½ banane  
½ tasse de sorbet au citron vert  
1½ cuiller à soupe de lait de coco  
½ tasse de glace

### Smoothie Piña Colada

2½ cuillers à soupe de lait de coco  
1¼ tasse de jus de pamplemousse  
¼ tasse de crème glacée à la vanille  
¼ banane surgelée (morceaux)  
¾ tasse de morceaux d'ananas surgelé

### Smoothie Surprise Fraise Citron

1 tasse de limonade  
1 tasse de fraise surgelée  
½ tasse de yaourt à la fraise

### Smoothie Vacances à Hawaï

½ tasse de nectar de fruit de la passion  
½ tasse de nectar de goyave  
½ tasse de sorbet à l'orange  
¼ tasse de fraise surgelée  
¼ tasse de tranches de mangue surgelée  
2 cuillers à soupe de lait de coco  
½ tasse de yaourt à la fraise  
¼ tasse de banane surgelée (morceaux)

### Smoothie Fraise Orange à Faible Teneur en Matière Grasse

1 tasse de fraise  
¼ tasse de jus d'orange  
½ tasse de lait écrémé  
½ tasse de yaourt nature sans matière grasse  
½ tasse de glace

### Douceur Limonade Pastèque

1 tasse de pastèque (la pulpe, pas la croûte)  
1½ oz. de concentré de limonade surgelé (¼ d'une cannette de 6 oz.)  
½ tasse de soda citron/citron vert  
½ cuiller à café de sirop de grenadine  
½ -1 tasse de glace, à la consistance souhaitée  
\*Ajouter de l'eau si nécessaire

## GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

**CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR 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 (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com). Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie ; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## 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), par e-mail au [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à :

Focus Products Group International, LLC.  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

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

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

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): \_\_\_\_\_

## NOTES





# LICUADORA BLENDER EXPRESS™

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Products Group International, LLC. a través de nuestro sitio web. [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizarse por Primera Vez.....	3
Como Usar la Licuadora Blender Express™ .....	4
Limpieza de a Licuadora Blender Express™ .....	5
Recetas .....	6
Garantía .....	7

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones.
- No licue líquidos calientes.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico 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 ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios, incluso jarras de enlatado, no recomendados por Focus Products Group International, LLC. puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes, incluso estufas.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Siempre enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente de pared. Para desconectar, gire el control a la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del artefacto electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto electrodoméstico 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.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Siempre haga funcionar el artefacto electrodoméstico con una base de cuchilla y jarra puesta.

- El amperaje máximo de este aparato se basa en un tarro de licuadora de 24 onz (680g), que es el que consume la mayor cantidad de corriente. Cualquier recipiente de licuadora adicional incluido podría consumir substancialmente menos corriente.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado.
- Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra de la licuadora al licuar ingredientes para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la máquina.
- Después de operar el motor continuamente durante noventa segundos, espere al menos tres minutos antes de operar el motor de nuevo.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas del ensamble cortador en la base sin la jarra de la licuadora correctamente colocada.
- **Sólo para uso doméstico.**

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios. Siga las instrucciones detalladas en la sección "Limpieza de la Licuadora Blender Express™" de este manual. **Al limpiar, no se debe retirar la empaquetadura de la base de la cuchilla ni de la tapa de la jarra.** No lave las partes en un lavavajillas.

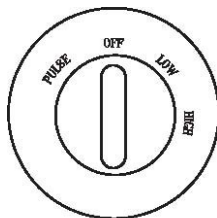
### BOTONES DE CONTROL:

“**PULSE**” (pulsar) - da cortas pulsaciones de potencia a alta velocidad. Use "PULSE" (pulsar) para comenzar a licuar hielo y otros ingredientes duros.

“**OFF**” (apagado) - apaga el artefacto.

“**LOW**” (baja) - opera la unidad a baja velocidad. Use esta velocidad durante los primeros 15 segundos de licuado.

“**HIGH**” (alta) – opera el aparato a alta velocidad. Use esta velocidad para las etapas finales del licuado.



### Blender Express™ Parts

### Additional Accessories Sold With the Blender Express™ Plus



## GUÍA DE SELECCIÓN DE VELOCIDADES

BASE DE MEZCLADOR DE CUATRO CUCHILLAS		
INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Batidos de Frutas, Licuados con Leche, Malteadas, Alimentos para Bebé, Purés	"Pulse" (pulsar) y "High" (alta)	Sin Grumos y Cremosos
Sopas, Salsas	"Pulse" (pulsar) y "Low" (baja)	Sin grumos y Cremosas
Masas	"Low" (baja)	Espesas y Cremosas

BASE DE CUCHILLA DOBLE PLANA		
INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Frijoles	"High" (alta)	Finamente Molidos
Nueces	"High" (alta)	Desmenuzadas
Crema Batida	"Low" (baja)	Espesa
Salsa, Salsa Picante, Condimento	"Pulse" (pulsar)	Con Trozos
Aliño para Ensalada	"Low" (baja)	Cremoso
Queso	"Pulse" (pulsar) y "Low" (baja)	Desmenuzado
Frutas y Verduras Firmes	"Pulse" (pulsar) y "Low" (baja)	Picadas
Frutas y Verduras Blandas	"Pulse" (pulsar) y "Low" (baja)	Molidas

## CÓMO USAR LA LICUADORA BLENDER EXPRESS™

La jarra Blender Express™ tiene convenientes marcas de medición para preparar perfectos batidos de frutas y bebidas congeladas. Para preparar su bebida favorita, siga estos sencillos pasos:

### PARA LICUAR:

1. **AÑADA HIELO** – Agregue hielo o ingredientes congelados hasta que el nivel total alcance la línea **"FROZEN INGREDIENTS"** (ingredientes congelados) en el lado de la jarra de la licuadora. Los ingredientes congelados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur congelado, helados, etc.
2. **AÑADIR LÍQUIDOS** - Agregue cualquier combinación de ingredientes líquidos hasta la marca **"LIQUIDS"** (líquidos) en el lado de la jarra. Los líquidos incluyen cualquier ingrediente blando como frutas, leche, zumos de fruta, suplementos herbarios o yogur en cualquier combinación que usted piense será sabrosa.
3. Coloque la base de mezclado de cuatro cuchillas en la jarra y gírela en el sentido de las agujas reloj para apretarla. **Nota:** Con la licuadora Blender Express™ Plus, puede utilizar las dos bases de cuchillas de manera intercambiable en las jarras y los recipientes de mezcla.
4. Con la base de las cuchillas firmemente acoplada a la jarra, voltee la jarra y alinee las flechas de la base del motor y la base de las cuchillas. Fije la base de las cuchillas sobre la base del motor girando la jarra hacia en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede asegurada.

**Nota:** La licuadora Blender Express™ incluye una empaquetadura transparente pequeña dentro del borde de la base de la cuchilla así como una tapa para llevar la jarra consigo de viaje. La empaquetadura proporciona un sello eficaz entre la jarra y la base de la cuchilla o la tapa. **Estas empaquetaduras no deben sacarse.** Si la empaquetadura transparente se soltase de la base de la cuchilla o de la tapa, vuélvala a instalarla colocándola de manera plana sobre la ranura circular dentro del perímetro de la base de la cuchilla (con el lado de cuchilla hacia arriba) o de la tapa, con el borde

biselado hacia afuera. Sosteniendo la base de la cuchilla (con el lado de la cuchilla hacia arriba) o la tapa con ambas manos, use sus pulgares para apretar ligeramente la empaquetadura dentro de la ranura circular del perímetro de la base hasta que quede firmemente encajada en su lugar. Rosque la jarra sobre la base de la cuchilla o la tapa para asegurar que la empaquetadura quede correctamente asentada.

5. Pulse la mezcla 2 o 3 veces girando el dial a la posición "PULSE" (pulsar).
6. Gire el dial en la base del motor a la posición "LOW" (baja) durante 15 segundos para comenzar a licuar.
7. Gire el dial a la posición "HIGH" (alta) hasta que los ingredientes queden completamente licuados. **Nota:** Después de operar el motor continuamente durante noventa segundos, espere al menos tres minutos antes de operar el motor de nuevo. **No licúe durante más de 90 segundos a la vez.**
  - Para hacer un batido de frutas más espeso, añada más ingredientes congelados.
  - Para hacer un batido de frutas menos espeso, añada más ingredientes líquidos.

#### **PARA LLEVAR LA JARRA CONSIGO:**

1. Suelte la jarra de la base del motor y luego voltéela.
2. Gire la base de las cuchillas en dirección contraria a las agujas del reloj y retírela de la jarra.
3. Coloque la tapa de la jarra sobre la jarra y gírela en el sentido de las agujas reloj para apretarla. ¡Disfrútelo!

**Nota:** No guarde el contenido dentro de la jarra con la tapa puesta. Puede acumularse presión dentro de la jarra causando que el contenido se expanda rápidamente al quitar la tapa.

#### **LIMPIEZA DE LA LICUADORA BLENDER EXPRESS™**

1. Coloque el interruptor en la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el tomacorriente.
2. Limpie la base del motor con un paño o esponja húmeda. Para eliminar manchas obstinadas, use un producto de limpieza suave, no abrasivo.
3. Con cuidado lave todas las partes excepto la base del motor en agua jabonosa tibia, enjuague y seque a fondo. **No lave las partes en un lavavajillas.** **Nota:** Si se dificultase retirar la tapa o la base de la cuchilla de la jarra, enjuague o empape la jarra y la base de la cuchilla o la tapa en agua caliente jabonosa. Luego, usando un paño húmedo para agarrar la tapa o la base de la cuchilla, desenrósquela de la jarra girando la tapa o base de la cuchilla en dirección contraria a las agujas del reloj.

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

## RECETAS

### Batido Supremo de Fresas y Bananas

½ taza Néctar de fresa o jugo de manzana  
½ taza Leche  
½ Banana congelada (trozos)  
1¼ tazas Fresas congeladas  
½ taza Yogur de fresa

### Batido de Mango Tango

½ taza Jugo de piña  
½ taza Zumo de naranja  
¼ Banana congelada (trozos)  
½ taza Sorbete de piña  
¾ taza Rebanadas de mango congelado

### Batido de Remolino de Bayas

½ taza Jugo de manzana  
¾ de taza Limonada  
½ taza Frambuesas congeladas  
¼ taza Fresas congeladas  
½ taza Sorbete de frambuesa

### Batido de Crema de Frambuesa

½ taza Zumo de naranja  
½ taza Yogur de frambuesa  
½ taza Yogur congelado de vainilla  
¼ Banana congelada (trozos)  
¾ taza Frambuesas congeladas

### Licuada de Frambuesa de Salida del Sol

1¼ tazas Zumo de naranja  
¾ taza Frambuesas congeladas  
½ taza Sorbete de frambuesa  
½ taza Hielo

### Batido de Crema de Naranja y Banana

½ taza Leche  
¾ taza Zumo de naranja  
¼ cda. Vainilla  
¼ Banana congelada (trozos)  
½ taza Yogur congelado de vainilla  
¼ de taza Yogur de naranja  
1½ cdas. Concentrado de Zumo de naranja

### Batido de Limón Louie

1 taza Limonada  
½ taza Yogur de limón  
¾ de taza Piña en trozos congelados  
½ taza Sorbete de piña  
½ taza Hielo

### Batido Refrescante de Melocotón

1 taza Néctar de melocotón o jugo de manzana  
½ taza Yogur congelado de vainilla  
¼ Plátano  
½ taza Yogur de melocotón  
¾ taza Rebanadas de durazno congeladas

### Batido Sublime de Banana y Lima

1 taza Limonada  
½ Banana  
½ taza Sorbete de lima  
1½ cdas. Leche de coco  
½ taza Hielo

### Batido de Piña Colada

2½ cdas. Leche de coco  
1¼ tazas Jugo de piña  
¼ de taza Helado de vainilla  
¼ Banana congelada (trozos)  
¾ de taza Piña en trozos congelados

### Batido Sorpresa de Fresa y Limón

1 taza Limonada  
1 taza Fresas congeladas  
½ taza Yogur de fresa

### Batido Vacacional de Hawái

½ taza Néctar de maracuyá  
½ taza Néctar de guayaba  
½ taza Sorbete de naranja  
¼ de taza Fresas congeladas  
¼ taza Rebanadas de mango congelado  
2 cdas. Leche de coco  
½ taza Yogur de fresa  
¼ taza Banana congelada (trozos)

### Batido de Fresa y Naranja Bajo en Grasa

1 taza Fresas  
¼ taza Zumo de naranja  
½ taza Leche descremada  
½ taza Yogur natural descremado  
½ taza Hielo

### Chupete de Limonada y Sandía

1 taza Sandía (la pulpa, no corteza)  
1½ onz. Concentrado congelado de limonada  
(½ lata de 6 onzas)  
½ taza Refresco de lima/limón  
½ cda. Jarabe de granadina  
½ -1 taza Hielo, hasta la consistencia deseada  
\*Agregue agua si fuese necesario

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía limitada de 1 año para artefacto electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso 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 (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com). Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), al correo electrónico [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.  
Atención: Customer Care Dept.  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

## NOTAS