

# WEST BEND®

## SOHO® FOOD PROCESSOR

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Assembling Your Soho® Food Processor.....	4
Using Your Soho® Food Processor.....	5
Cleaning Your Soho® Food Processor.....	7
Warranty.....	8

**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, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- To protect against electrical shock, do not put the cord, plug or the motor assembly in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments, not recommended or sold by Focus Electrics may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not attempt to attach or remove the container from the motor base while the motor is running.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Never feed food by hand. When using the food processor, always use the food pusher to guide food through the feed tube. Never use your fingers or other utensils.
- Always operate the appliance with the lid in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Be sure to turn switch to "OFF" position after each use.
- To disconnect, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on cord to disconnect.



## CAUTION

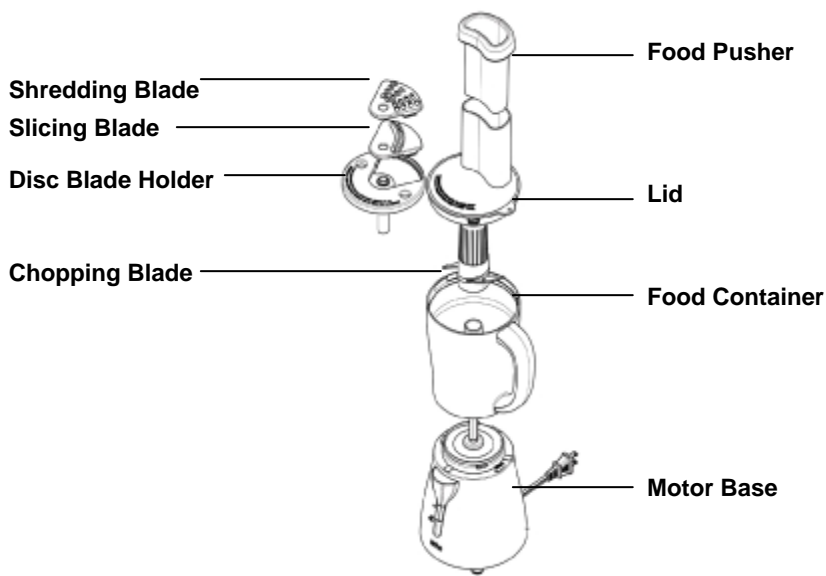
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

- Never leave the house while the appliance is on.
- 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.
- After running the motor continuously for three minutes, wait at least five minutes before running the motor again.
- 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.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without blending jar properly attached.
- For household use **only**.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## ASSEMBLING YOUR SOHO<sup>®</sup> FOOD PROCESSOR

To use your Soho<sup>®</sup> Food Processor, begin by assembling the unit.



**WARNING:** Unplug appliance from electrical outlet before assembling, removing parts or cleaning. Never place motor or cord in water or other liquids.

**Note:** The food container must be locked onto the motor base and the lid must be locked onto the food container for unit to operate.

1. Prior to first use, wash all parts except motor base in warm, soapy water; rinse and dry. Do not wash any parts in dishwasher.
2. Place the food container on the motor base. Line up the arrows on the food container and motor base. Turn clockwise to lock in place. The food container must be locked in place for unit to operate.
3. Select blade (chopping, shredding or slicing) and slide over the shaft in the food container. Follow the directions on page #5 for chopping or page #6 for slicing/shredding.
4. Put the lid on the food container, lining up the arrows. Turn the lid clockwise until the lid locks in place. The food processor will not start until the food container and lid are locked into position.
5. Always use the food pusher to guide food through the feed tube. Never use your fingers or other utensils.

6. Plug your Soho<sup>®</sup> Food Processor into an electrical outlet. Push the “ON” button to start chopping or pureeing or the “PULSE” button for slicing/shredding. A BLUE light will be on when the unit is operating. It is recommended that one hand be placed on the food processor lid while in use to provide unit stability.
7. If the machine doesn’t start, make sure it is plugged in and the container and lid are properly locked in place. If the blades will not spin, unplug the unit and reassemble the food processor following all of the assembly steps above. Always unplug the unit before placing hands in the container.
8. To turn the motor off, press the “OFF” button.
9. For Pulse-Chopping, press the “PULSE” button the number of times necessary for the ingredients to reach the desired consistency. The motor will run as long as you press the “PULSE” button. The motor stops when you release the “PULSE” button. For best results, allow enough time between pulses for the food to fall back to the bottom of the food processor container.

## USING YOUR SOHO<sup>®</sup> FOOD PROCESSOR

### Chopping, Puréeing and Mixing

1. Assemble the food processor following the steps on page # 4.
2. Place the chopping blade over the shaft in the food container. The chopping blade should slide easily to the bottom of the container. The lower blade will almost touch the bottom.
3. Cut food into approximately 3/4" pieces. You will get a more even chop if you start with pieces that are all the same size.
4. Place food into the food processor container. You can process up to 5 cups of solid foods or 3 cups of liquids in the container at one time. Chop food in batches if you want to process more than 5 cups of solid foods at a time.
5. Place the lid on the food container and lock in place. Insert the food pusher. It is recommended that one hand be placed on the food processor lid while in use to provide unit stability. Press and release the “PULSE” button two to three times, allowing the food pieces to drop to the bottom of the container between pulses.
6. Watch the food closely. With a pulse/chopping technique you can get an even chop without over-processing the food. Check texture of the food by looking through container.
7. For a coarse chop, pulse only a few times.
8. If you want a finer chop or puree, press the “ON” button and let the appliance run continuously until the food is chopped as fine as you want it. Check frequently through the clear lid or container to avoid chopping too fine. Use a plastic spatula to scrape down any pieces that stick to the inside of the food container. (Make sure that the unit is unplugged before placing any utensils inside the food container.)
9. You may add liquid or small pieces of food to the appliance while the unit is running by dropping the food through the open feed tube located on the food processor lid.

**Note:** The following conditions will affect your results.

- Size of pieces you process– all should be about the same size.
- Amount of food you process – don't add too much.
- Type of processing you choose – continuous or pulse/chopping.

### **Slicing or Shredding**

1. Assemble the food processor following the steps on page # 4.
2. Attach the slicing or shredding blade to the disc blade holder by pressing the blade firmly into place. Use caution when handling sharp blades.
3. Place the disc blade holder over the center shaft in the food container using the two holes on the disc as finger-holds. Be sure the blade holder is firmly in place and positioned all the way down on the shaft.
4. Place the lid on the food container and lock it in place. Cut food pieces in equal lengths, slightly shorter than the food chamber. Use the food pusher as a cutting guide for length or width. Put cut food to be sliced or shredded in the open food chamber on the lid. Pack the food chamber full so food stands upright for slicing. Insert the food pusher on top of the food pieces.
5. Press the "PULSE" button while firmly pressing down on the food pusher. Adjust your pressure on the food pusher depending on the type of food used. Soft foods require less pressure, hard foods require more pressure. Watch the food closely and release the "PULSE" button when the food chamber is empty. Refill food chamber and repeat slicing/shredding process.

**Note:** The following conditions will affect your results.

- Slicing blade - the width of food pieces you put in the food chamber dictates the width of finished slices.
- Shredding blade - soft to medium firm cheeses can be sliced or shredded/grated using the food chamber. Harder cheeses must be chopped using the chopping blade.

### **Removing Processed Food**

1. Before removing the processed food, press the "OFF" button and wait for the blade to stop spinning. Unplug the unit and then remove the lid by turning it counterclockwise to unlock. Never try to remove the lid and the container together as one unit; this can damage the food processor.
2. Be careful not to let the chopping blade or slicing/shredding blade disc fall out of the container as you empty it. To prevent the chopping blade from falling out, carefully remove the chopping blade by lifting up on the plastic hub. To remove the slicing/shredding blade disc, grip the disc using the two finger-holds on top of the disc and lift straight up. Be sure to remove the blade or disc before attempting to empty out the processed food.
3. To lift the container off the motor base, turn the handle of the container counterclockwise to unlock and lift the container straight up.

**Note:** Occasionally, a piece of food may become wedged between the blade and the container. If this happens, unplug the unit, remove the lid, lift the blade out carefully and remove the wedged piece. Empty the container, reinsert the blade, replace the ingredients and lock the lid into place to continue processing.

### Hints for Preparing Foods for Chopping or Mixing

Fruits and vegetables	Peel and core if necessary. Remove large, hard pits and seeds. Cut into 3/4-inch pieces and process up to 1 cup at a time.
Meat, poultry and fish	Meat should be cold but not frozen. First, cut into 3/4-inch pieces. Put up to 1/2 pound of meat in container. Pulse or run motor continuously until desired consistency is reached. Check texture every 2 or 3 seconds to avoid over-processing.
Bread, crackers or cookies	Break into 1-inch pieces and process continuously until desired texture is reached.
Hard cheese	If cheese is too hard to cut with a knife, don't try to chop it in the food processor as it may damage the blade. (Do not attempt to chop parmesan cheese in the food processor.) Cut cheese into 1/2-inch cubes. Pulse motor until the desired consistency is reached. You may chop cheese as coarse or as fine as you want. Simply run machine longer for finer chop. Do not attempt to process more than 3 ounces of cheese at one time.
Whipping cream	Cream must be at refrigerator temperature. Whip up to 1 cup at a time.

## CLEANING YOUR SOHO<sup>®</sup> FOOD PROCESSOR

### Care and Cleaning

Before using your Soho<sup>®</sup> Food Processor for the first time and after each use, be sure to thoroughly wash the food processor container, blades, blade disc holder, lid, and food pusher. **Do not wash any parts in the dishwasher.** Never submerge the motor base in water or other liquid. Wipe off the motor base with a damp cloth and dry. Reassemble the food processor and store with lid ajar. Store the blades in a safe manner to prevent accidental injury.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics, LLC is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com). Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

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

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

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics, LLC 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®

## ROBOT CULINAIRE SOHO®

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :  
[www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com)

Consignes de sécurité importantes .....	2
Assemblage de votre Robot Culinaire Soho® .....	4
Utilisation de votre Robot Culinaire Soho® .....	5
Nettoyage de votre Robot Culinaire Soho® .....	7
Garantie .....	8

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

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'ensemble du moteur dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires, non recommandés ou vendus par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas la corde pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas placer le récipient en verre sur la base du moteur ou l'en retirer quand le moteur est en marche.
- Garder les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Utiliser une raclette uniquement quand l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec précaution.
- Ne pas ajouter d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans la trémie. Ne jamais se servir de ses doigts, ni utiliser d'ustensiles. S'assurer que les lames sont immobiles avant d'enlever le couvercle.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle en place.
- Veiller à ce que le couvercle soit fixé correctement avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous de positionner le bouton sur « OFF » après chaque utilisation.
- Pour déconnecter l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.



## MISE EN GARDE

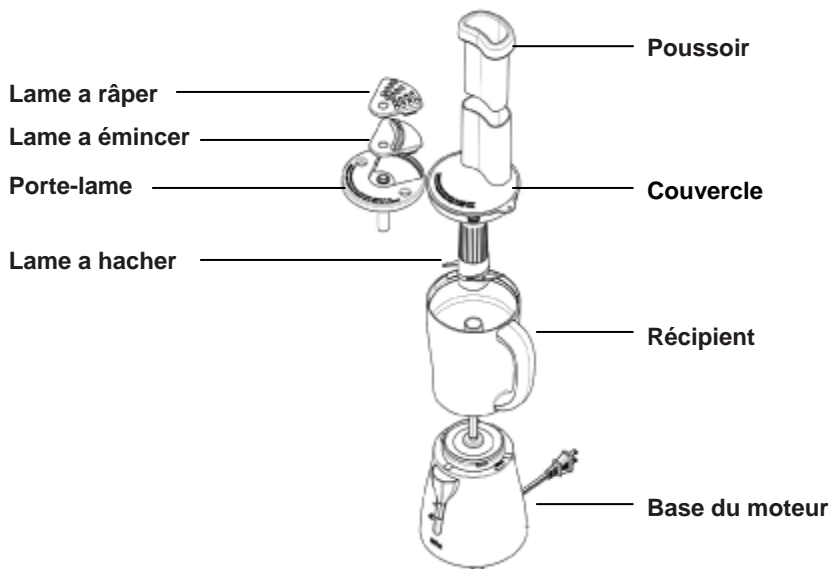
**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

- Ne quittez jamais la maison en laissant l'appareil en marche.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Après avoir fait fonctionner le moteur en continu pendant trois minutes, patientez au moins cinq minutes avant d'allumer à nouveau le moteur.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'ensemble de lames sur la base sans que le pichet à mixer ait été correctement fixé.
- Pour une utilisation domestique **uniquement**.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

## ASSEMBLAGE DE VOTRE ROBOT CULINAIRE SOHO®

Le robot culinaire Soho® doit être assemblé avant l'utilisation.



**AVERTISSEMENT** : Débrancher l'appareil de la prise murale avant d'assembler ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer. Ne jamais immerger le moteur ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Le robot culinaire Soho® doit être assemblé avant l'utilisation.

**Remarque** : Le robot fonctionne quand le récipient est verrouillé sur la base du moteur et le couvercle verrouillé sur le récipient.

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver toutes les pièces, sauf la base du moteur, dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas mettre les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
2. Fixer le récipient sur la base du moteur. Aligner les flèches du récipient avec celles de la base du moteur. Verrouiller en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil fonctionne uniquement quand le récipient est verrouillé correctement.
3. Choisir la lame (à hacher, à émincer ou à râper) et la faire glisser sur la tige à l'intérieur du récipient. Observer les directives pour hacher à la page #5, et pour émincer ou râper à la page #6.
4. Placer le couvercle sur le récipient, en alignant les flèches. Le robot ne fonctionne pas si le couvercle et le récipient ne sont pas bien verrouillés. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5. Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans la trémie. Ne jamais utiliser les doigts ou des ustensiles.

6. Brancher votre robot culinaire Soho® dans une prise murale. Appuyer sur le bouton « ON » pour hacher ou réduire en purée et sur « PULSE » pour émincer ou râper. Le voyant BLEU s'allume quand l'appareil est en fonction. Il est recommandé de placer une main sur le couvercle du robot pendant son fonctionnement pour stabiliser l'appareil.
7. Si l'appareil ne démarre pas, vérifier s'il est branché et s'assurer que le récipient et le couvercle sont bien verrouillés. Si les lames ne tournent pas, débrancher l'appareil et réassembler le robot culinaire en suivant toutes les étapes décrites ci-haut. Toujours débrancher l'appareil avant de mettre les mains à l'intérieur du récipient.
8. Pour arrêter le moteur, appuyer sur le bouton « OFF ».
9. Pour le hachage intermittent, appuyer sur le bouton « PULSE » le nombre de fois requis pour que le mélange ait la consistance désirée. Le moteur tournera aussi longtemps que le bouton « PULSE » demeurera enfoncé. Le moteur s'arrête lorsque le bouton « PULSE » est relâché. Pour de meilleurs résultats, laisser les aliments retomber dans le fond du récipient entre chaque pression sur le bouton « PULSE ».

## UTILISATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE SOHO®

### Pour hacher, malaxer et mettre en purée

1. Assembler le robot culinaire en suivant les étapes décrites à la page #4.
2. Fixer la lame à hacher sur la tige à l'intérieur du récipient. La lame doit glisser librement jusqu'au fond du récipient. Le couteau inférieur de la lame touchera presque le fond.
3. Couper les aliments en morceaux d'environ 2 cm (3/4 po). Le hachis sera plus uniforme si les morceaux sont tous de la même taille.
4. Introduire les aliments coupés dans le récipient du robot. Le récipient peut contenir 5 tasses d'aliments solides ou 3 tasses de liquide à la fois. Pour hacher plus d'une tasse d'aliments, procéder par de petites quantités à la fois.
5. Fixer le couvercle sur le récipient et bien verrouiller. Insérer le poussoir. Il est recommandé de placer une main sur le couvercle du robot pendant son fonctionnement pour stabiliser l'appareil. Enfoncer puis relâcher le bouton «PULSE» deux ou trois fois de suite, tout en permettant aux morceaux de retomber dans le fond du récipient entre les coupes.
6. Bien surveiller le contenu. La méthode de hachage intermittent permet d'obtenir un mélange homogène sans trop couper les aliments. Vérifier la texture du mélange à travers la paroi transparente du récipient.
7. Pour un mélange haché gros, actionner la fonction de marche intermittente seulement à quelques reprises.
8. Pour un mélange plus lisse ou pour réduire en purée, appuyer sur le bouton « ON » puis laisser le moteur tourner à vitesse moyenne jusqu'à la consistance voulue. Vérifier fréquemment le mélange à travers la paroi du récipient pour ne pas hacher les aliments trop fin. Utiliser une spatule en plastique pour dégager les morceaux d'aliments collés à la paroi du récipient. (S'assurer que l'appareil est débranché avant d'insérer tout ustensile à l'intérieur du récipient.)
9. Ajouter des liquides ou de petits morceaux d'aliments pendant que le moteur tourne, par la trémie du couvercle transparent.

**Remarque:** certains facteurs pourraient avoir une incidence sur les résultats:

- La taille des morceaux déposés dans le bol: ils devraient être presque tous de la même taille.
- La quantité d'aliments traités: ne pas traiter trop d'aliments à la fois.
- Le type de traitement choisi: hachage continue ou intermittent.

### **Émincer et râper**

1. Assembler le robot culinaire en suivant les étapes à la page #4.
2. Fixer la lame a emincer ou a râper au porte-lame en appuyant fermement sur la lame. Manipuler les lames tranchantes avec prudence.
3. Fixer le porte-lame sur la tige centrale du récipient en vous servant des trous pour tenir le disque. Le porte-lame doit être bien positionné sur la tige au fond du récipient.
4. Placer le couvercle sur le récipient et verrouiller correctement. Couper les aliments en longueurs égales, légèrement plus courts que la trémie. Utiliser le poussoir comme guide de longueur et de largeur. Introduire les aliments coupés pour hacher dans la trémie du couvercle. Remplir la trémie en disposant les aliments à la verticale pour le hachage. Insérer le poussoir de manière à pousser sur les aliments.
5. Appuyer sur le bouton « PULSE » et pousser fermement sur le poussoir. Exercer la pression appropriée pour chaque type d'aliment. Plus les aliments sont durs, plus la pression exercée doit être grande. Surveiller le contenu de près et relâcher le bouton « PULSE » quand la trémie est vide. Remplir de nouveau la trémie et répéter le processus de hachage ou de râpage.

**Remarque:** certains facteurs pourraient avoir une incidence sur les résultats :

- Lame a emincer : la largeur des morceaux d'aliments introduits dans la trémie correspond à la largeur des tranches coupées.
- Lame à râper : trancher ou râper des fromages à consistance moyenne ou dure à l'aide de la trémie. Hacher les fromages durs à l'aide de la lame a hacher.

### **Pour Enlever Les Aliments Traités**

1. Avant de retirer les aliments traités du récipient, appuyer sur le bouton « OFF » et attendre que la lame s'immobilise. Débrancher l'appareil et enlever le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis déverrouiller. Ne pas tenter d'enlever le couvercle et le récipient en même temps, car cela pourrait endommager le robot culinaire.
2. Veillez à ne pas laisser tomber la lame a hacher ou le porte-lame hors du récipient en le vidant. Pour éviter que la lame a hacher ne tombe, la soulever doucement par le moyeu en plastique. Pour retirer le porte-lame, le saisir par les deux trous et le soulever. Veiller à retirer la lame ou le porte-lame avant de vider le récipient.
3. Pour enlever le récipient de la base du moteur, saisir le récipient par la poignée et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le soulever à la verticale.

**Remarque :** Il peut arriver qu'un morceau d'aliment se loge entre la lame et la paroi du récipient. Dans ce cas, débrancher l'appareil, enlever le couvercle, puis soulever la lame prudemment et retirer le morceau d'aliment. Vider le récipient, réinstaller la lame, remettre les ingrédients et verrouiller le couvercle.

<b>Conseils pour la préparation des aliments à hacher ou à malaxer</b>	
Fruits et légumes	Peler et enlever le trognon au besoin. Enlever les noyaux et les pépins durs et gros. Couper en morceaux d'environ 2 cm (3/4 po) et traiter une tasse à la fois.
Viandes, volaille et poissons	Couper d'abord les aliments en morceaux de 2 cm (3/4 po). Ne pas introduire plus de 225 g (1/2 livre) de viande dans le récipient. Actionner la fonction de hachage intermittent ou faites tourner le moteur continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Vérifier la consistance toutes les 2 ou 3 secondes afin d'éviter d'hacher trop fin.
Pain, biscuits et craquelins	Briser en morceaux de 2,5 cm (1 po) et traiter pour obtenir la consistance désirée.
Fromages durs	Si le fromage est trop dur, le couper d'abord en morceaux. Ne pas l'introduire en entier dans le récipient, car cela pourrait endommager la lame. (Ne pas utiliser le robot pour râper du fromage parmesan.) Couper le fromage en morceaux d'environ 1,25 cm (1/2 po). Actionner la fonction de hachage intermittent jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Hacher le fromage aussi gros ou aussi fin que vous le voulez. Hacher plus longtemps pour une consistance plus fine. Ne pas traiter plus de 3 onces de fromage à la fois.
Crème à fouetter	La crème doit être à la température du réfrigérateur. Fouetter 250 ml (une tasse) à la fois.

## **NETTOYAGE DE VOTRE ROBOT CULINAIRE SOHO®**

### **Soins et nettoyage**

Avant d'utiliser le robot culinaire Soho® pour la première fois et après chaque utilisation, bien laver le récipient, les lames, le porte-lame, le couvercle et le poussoir. Ne pas laver les pièces au lave-vaisselle. Ne pas immerger la base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer la base du moteur à l'aide d'un linge humide, puis sécher. Assembler le robot et ranger avec le couvercle entrouvert. Ranger les lames de façon sécuritaire pour éviter tout risque de blessure.

## GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

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

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

## PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

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

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

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



# WEST BEND®

## ROBOT CULINARIO SOHO®

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.  
[www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com)

Precauciones importantes.....	2
Ensamble de la Robot Culinario Soho®.....	4
Uso de la Robot Culinario Soho®.....	5
Limpieza de la Robot Culinario Soho®.....	7
Garantía.....	8

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cordón eléctrico, el enchufe o el ensamble del motor en agua u otro líquido.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios, no recomendados o vendidos por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No la utilice al aire libre.
- No deje colgar el cordón eléctrico sobre el borde de una mesa o encimera.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- No la coloque en o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- No intente colocar o retirar el recipiente de la base cuando el motor esté en marcha.
- Mantenga manos y utensillos alejados de las cuchillas y los discos en movimiento durante el proceso de elaboración para reducir el riesgo de lesiones personales y daños al robot. Puede usar un utensillo de raspar solo cuando el aparato esté detenido.
- Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado.
- Nunca introduzca los alimentos a mano. Cuando use el robot, utilice siempre la pieza indicada para introducir los alimentos a través del tubo de alimentación. Nunca use los dedos u otros utensillos.
- Siempre haga funcionar el artefacto electrodoméstico con la tapa puesta.
- No intente forzar la tapa o el mecanismo que asegura el recipiente.
- Asegúrese de girar el interruptor a la posición "OFF" (apagado) después de cada uso.
- Para desconectar el artefacto electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de la pared. Nunca hale del cordón eléctrico para desconectarlo.



# PRECAUCIÓN

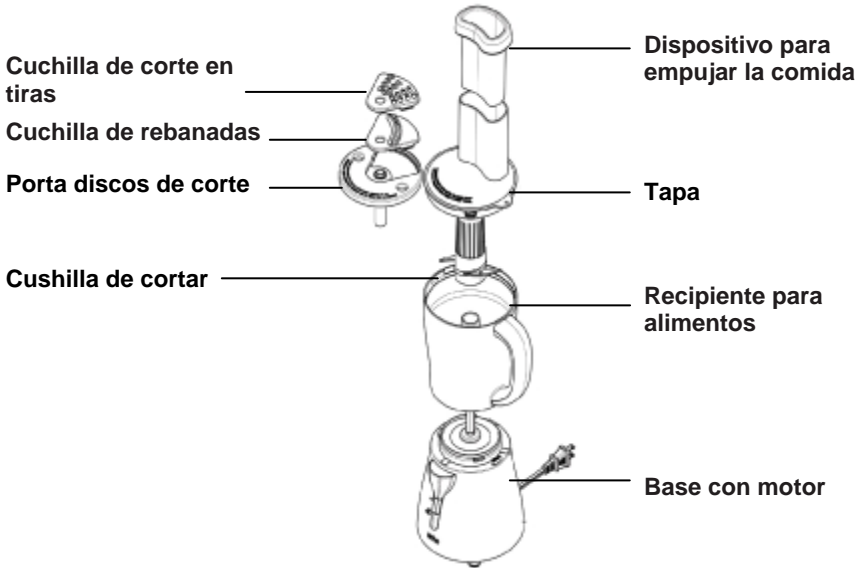
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

- Nunca deje la casa mientras el artefacto esté encendido.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Después de operar el motor continuamente durante tres minutos, espere al menos cinco minutos antes de volver a operar el motor de nuevo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas del ensamble del cortador en la base sin la jarra de la licuadora correctamente colocada.
- **Sólo** para uso doméstico.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ENSAMBLE DE LA ROBOT CULINARIO SOHO®

Para utilizar su Robot Culinario Soho®, comience por armar el aparato.



**ADVERTENCIA:** Desenchufe el aparato antes de armarlo, retirarle piezas o limpiarlo. Nunca coloque el motor o el cable en el agua u otros líquidos.

**Nota:** el recipiente debe estar colocado en la base y la tapa cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.

1. Antes del primer uso lave todas las piezas, excepto el motor, en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. No lave ninguna de las piezas en el lavavajillas.
2. Coloque el recipiente en la base. Haga coincidir las flechas del recipiente y la base. Gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo. El recipiente debe estar bien ajustado antes de hacer funcionar el aparato.
3. Seleccione las cuchillas (cortar, cortar en tiras o rebanadas) e introduzca el soporte con la cuchilla en el recipiente. Siga las instrucciones de #5 para cortar o la página #6 para rebanar/cortar en tiras.
4. Ponga la tapa del recipiente alineada con las flechas. El robot no se pondrá en marcha hasta que el recipiente y la tapa no estén bien ajustados en su lugar. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fija.
5. Siempre utilice el dispositivo para empujar los alimentos a través del tubo. Nunca use los dedos u otros utensillos.

6. Conecte su Robot Soho® al enchufe. Presione el botón "ON" para iniciar el proceso de cortar o hacer puré, o el botón "PULSE" para rebanar/cortar en tiras. La luz azul se encenderá cuando el aparato esté en funcionamiento. Se recomienda colocar una mano sobre la tapa del robot para mantenerlo más estable durante el procedimiento.
7. Si el aparato no comienza a funcionar, asegúrese de que esté enchufado, y el recipiente y la tapa estén bien fijos en su lugar. Si las cuchillas no giran, desenchufe la unidad y vuelva a armar el robot siguiendo todas las etapas de ensamblaje antes mencionadas. Siempre desenchufe la unidad antes de introducir las manos en el recipiente.
8. Para apagar el motor, presione el botón "OFF".
9. Para cortar con la función Pulse, presione el botón "PULSE" la cantidad de veces necesaria hasta obtener la consistencia deseada para los ingredientes. El motor funcionará mientras usted mantenga el botón "PULSE" presionado. El motor se para cuando usted suelta el botón "PULSE". Para obtener mejores resultados, permita que los alimentos caigan al fondo del recipiente entre los impulsos.

## USO DE LA ROBOT SOHO®

### Cortar, hacer puré y mezclar

1. Arme el robot siguiendo las etapas mencionadas en la página #4.
2. Coloque la cuchilla para cortar sobre el soporte en el recipiente. La cuchilla debería deslizarse fácilmente hasta el fondo del recipiente. La cuchilla inferior quedará casi tocando el fondo.
3. Corte los alimentos en trozos de aproximadamente 3/4 de pulgada. Obtendrá un corte más parejo si comienza con trozos previamente cortados del mismo tamaño.
4. Vuelque los alimentos en el recipiente del robot. Puede poner hasta 5 tazas de alimentos sólidos o 3 tazas de líquidos al mismo tiempo. Si desea preparar más de 5 tazas de alimentos sólidos, proceda por partes.
5. Coloque la tapa del recipiente y ajústela bien. Introduzca el elemento para empujar los alimentos. Se recomienda colocar una mano sobre la tapa del robot para mantenerlo más estable durante el procedimiento. Presione y suelte el botón "PULSE" dos o tres veces, siempre permitiendo que los alimentos caigan al fondo del recipiente entre los impulsos.
6. Vigile los alimentos atentamente. Con la técnica por impulsos, usted puede obtener un corte más parejo evitando cortar demasiado los alimentos. Observe los alimentos en el recipiente para verificar la textura de los mismos.
7. Para un corte más grande, utilice solamente unos pocos impulsos.
8. Si desea obtener un corte más fino o puré, presione el botón "ON" y deje funcionar el aparato continuamente hasta que los alimentos estén cortados tan finos como lo desea. Controle los alimentos en el recipiente para evitar cortarlos demasiado finos. Utilice una espátula de plástico para despegar los trozos que queden pegados a las paredes del recipiente. (Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de introducir utensillos dentro del recipiente).
9. Durante el procedimiento, puede agregar líquidos o pequeños trozos de alimentos por el tubo de alimentación ubicado en la tapa del recipiente.

**Nota:** las siguientes condiciones afectarán los resultados de la preparación.

- El tamaño de los trozos que utilice - todos deberían ser aproximadamente del mismo tamaño.
- La cantidad de alimentos que prepare - no agregue demasiado.
- El tipo de procedimiento que elija - continuo o corte por impulsos.

### **Cortar rebanadas o tiras**

1. Arme el robot siguiendo las etapas de la página #4.
2. Coloque las cuchillas, de rebanadas o de tiras, en el soporte para cuchilla presionando firmemente hasta que quede en su lugar. Tenga cuidado al manipular las cuchillas filosas.
3. Coloque el soporte para cuchillas sobre el vástago del recipiente, utilizando los dos huecos del disco como cavidades para los dedos. Asegúrese de que el soporte de la cuchilla esté bien en su lugar, completamente abajo en el vástago del recipiente.
4. Coloque la tapa del recipiente y fíjela en su lugar. Corte trozos de alimentos del mismo largo, un poco más cortos que el compartimento para los alimentos. Utilice el elemento para empujar los alimentos como guía para el largo o el ancho. Vuelva los alimentos a ser cortados en rebanadas o tiras en la cámara de la tapa. Llene el compartimento completamente para que los alimentos se mantengan derechos para cortar rebanadas. Introduzca el elemento para empujar los alimentos sobre los trozos.
5. Presione el botón "PULSE" mientras presiona firmemente con el elemento para empujar los alimentos. Ajuste la presión sobre el elemento para empujar los alimentos dependiendo del tipo de alimento usado. Los alimentos más blandos requieren menos presión, los más duros más presión. Vigile los alimentos atentamente y suelte el botón "PULSE" cuando el compartimento de alimentos esté vacío. Vuelva a llenar el compartimento y repita la operación de cortar rebanadas o tiras.

**Nota:** las siguientes condiciones afectarán los resultados obtenidos.

- La cuchilla para cortar rebanadas - el espesor de los trozos de alimentos que usted ponga en el compartimento determina el espesor de las rebanadas hechas.
- Cuchilla para cortar tiras – los quesos blandos o medio blandos se pueden cortar en rebanadas o tiras usando el compartimento para alimentos. Los quesos más duros deben ser cortados usando la cuchilla para cortar.

### **Para retirar los alimentos cortados**

1. Antes de retirar los alimentos cortados, presione el botón "OFF" y espere a que la cuchilla pare de girar. Desconecte el aparato y luego retire la tapa, girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj para abrirla. Nunca trate de retirar la tapa ni el recipiente juntos, como una unidad; esto puede dañar el robot.
2. Evite que la cuchilla para cortar trozos o rebanadas y tiras se caiga del recipiente cuando lo vacía. Para evitar que la cuchilla para cortar trozos se caiga del recipiente, retírela levantando con cuidado el centro de plástico. Para retirar la cuchilla para cortar rebanadas o tiras, agarre el disco usando los espacios para los dedos ubicados en la parte superior del disco y levántelo derecho. Asegúrese de retirar la cuchilla o el disco antes de intentar volcar los alimentos.
3. Para levantar el recipiente de la base, gire el asa del mismo en el sentido contrario a las agujas del reloj para destrancarlo y levante el recipiente derecho.

**Nota:** A veces un trozo de alimento puede quedar bloqueado entre la cuchilla y el recipiente. Si esto ocurre, desenchufe el aparato, retire la tapa, levante la cuchilla con cuidado y retire el trozo bloqueado. Vacíe el recipiente, vuelva a introducir la cuchilla y los ingredientes y ajuste la tapa para continuar con el procedimiento.

<b>Consejos para preparar los alimentos a cortar o mezclar</b>	
Frutas y vegetales	Pelar y retirar el carozo si es necesario. Retirar las semi llas grandes y duras. Cortar trozos de 3/4 de pulgada y preparar 1 taza por vez.
Carne, aves y pescados	La carne debe estar fría pero no congelada. Primero cortarla en trozos de 3/4 de pulgada. Poner hasta 1/2 libra de carne en el recipiente. Utilizar impulsos o el procedimiento continuo hasta obtener la consistencia deseada. Verificar la textura de los alimentos cada 2 o 3 segundos para evitar cortar demasiado.
Pan, galletas o galletitas	Partir en trozos de 1 pulgada y cortar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Quesos duros	Si el queso es muy duro para cortarlo con un cuchillo, no intente cortarlo en el robot porque puede dañar la cuchilla. (No intente cortar queso parmesano en el robot.) Cortar el queso en cubos de 1/2 pulgada. Utilizar impulsos hasta obtener la consistencia deseada. Puede cortar el queso tan grande o tan chico como lo desee. Simplemente haga funcionar el aparato por más tiempo para que quede más fino. No intente cortar más de 3 onzas de queso por vez.
Batir crema	La crema debe estar a la temperatura del refrigerador. Batir hasta 1 taza por vez.

## **LIMPIEZA DE LA ROBOT CULINARIO SOHO®**

### **Cuidado y limpieza**

Antes de usar su Robot Soho® por primera vez y luego de cada uso, asegúrese de lavar bien el recipiente, las cuchillas, el disco soporte de las cuchillas, la tapa y el elemento para empujar los alimentos. No lave ninguna pieza en el lavavajillas. Nunca sumerja la base con el motor en agua u otros líquidos. Limpie la base con un paño húmedo y séquela. Vuelva a armar el robot y guárdelo destapado. Guarde las cuchillas de manera segura para evitar lesiones accidentales.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

Focus Electrics, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de Focus Electrics, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics, LLC. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico en interiores.

La garantía de Focus Electrics, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de Focus Electrics, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente Focus Electrics, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA 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 dentro del período de garantía usted considera que el aparato electrodoméstico presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (866) 290-1851 o por correo electrónico [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Solicite los repuestos a Focus Electrics, LLC directamente en línea en [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: Focus Electrics, LLC Repuestos O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

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

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

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de Focus Electrics, LLC. 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): \_\_\_\_\_