

WestBend®

DUAL SINGLE-SERVE ICE CREAM MACHINE

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: www.registerfocus.com.
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Before the First Use	3
Using Your Dual Single-Serve Ice Cream Machine	3
Helpful Hints	5
Cleaning Your Dual Single-Serve Ice Cream Machine	6
Recipe	6
Warranty	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



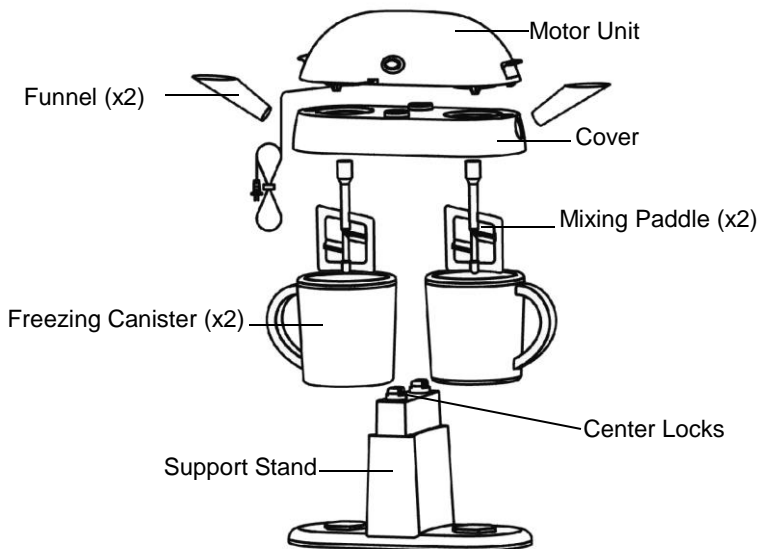
CAUTION

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.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Should leakage occur, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause 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.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- 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.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE THE FIRST USE

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

Wash funnels, mixing paddles, freezing canisters, and cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not put the freezing canisters into the freezer if they are wet. Wipe the support stand and motor unit with a damp cloth, if necessary.

NEVER IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

USING YOUR DUAL SINGLE-SERVE ICE CREAM MACHINE

Freezing Canister Preparation - The freezing canisters must be completely frozen before making your recipe. The length of time needed to freeze the freezing canisters varies depending on the temperature of your freezer. For convenience, leave the freezing canisters in the freezer at all times.

In general, freezing time is between 16 and 24 hours. Put the freezing canisters in a plastic bag to prevent freezer burn and place them in the back of your freezer where it is the coldest. The freezing canisters are filled with liquid. To determine if the freezing canisters are completely frozen, shake and listen for liquid movement. You should not hear any liquid within the canister walls. Do not refreeze a partially thawed canister, always thaw completely before freezing.

Making Frozen Desserts

Note: When assembling, dismantling or cleaning, always ensure that the appliance is switched to "O" (off) and is not connected to the power supply.

1. Prepare recipe ingredients from this manual, or use your own recipes, prior to assembling the ice cream machine. Liquids increase in volume during the freezing process; therefore, the maximum amount of liquid used must not exceed **2 cups**; **1 cup** per freezing canister.

IMPORTANT: Do NOT remove freezing canisters from freezer until recipe is prepared. It is critical to keep the freezing canisters as cold as possible prior to assembling the ice cream machine as they begin to thaw immediately upon removal from the freezer.

2. Assemble the Ice Cream Machine:
 - a. Place one or both of the freezing canisters on to the support stand, with the handles facing out. The raised parts of the support stand will fit into the holes in the bottom of the freezing canisters.
 - b. Place the mixing paddles into the freezing canisters. Place the rounded end of the mixing paddle into the dimples in the bottom of the freezing canisters.
 - c. Set the cover over the freezing canisters and mixing paddles. Press the cover down to center the mixing paddles in place. Turn the center locks to lock the cover in place.
 - d. Place the motor unit over the cover, aligning the tabs on the bottom of the motor unit with the slots in the cover, and press down firmly to lock in place; there will be a “clicking” sound when the tabs are locked correctly.
 - e. Place the funnels into the holes at the side of the container.
 - f. Plug the cord in to a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**.
3. Push the On/Off switch to “-” (on). **Note:** The Ice Cream Machine must be on before adding ingredients. This prevents the mixture from immediately freezing on the inside of the freezing canisters, which may stop the movement of the mixing paddles.
4. Slowly pour the prepared ice cream mixture into the freezing canisters through the funnels. **Note:** Do not fill above the “MAX” fill line, 1 cup per freezing canister. This will prevent overflow during ice cream expansion.
5. To add other ingredients such as candy chips, crushed candies, nuts, and/or syrups during the freezing process, slowly add them through the ingredient opening. This should be done after the ice cream has begun to thicken or about 5 minutes before ice cream is finished. Additives should be no larger than a chocolate/candy chip and easily fit through the funnel.
6. Leave the machine on for approximately 15 to 25 minutes, or until mixture is of the desired consistency. **Do NOT** turn the ice cream machine off during use as the mixture may freeze up and stop the movement of the mixing paddle. We recommend that you turn the appliance off after 30 minutes of use to prevent overheating and thawing of the frozen mixture.
7. Switch the motor unit to “O” (off), unplug the cord, and remove the motor unit by pressing the tabs on the sides of the motor and lifting. Unlock and remove the cover. Remove the paddles; using a spatula, scrape any ice cream still on the paddles into the freezing container or your bowl. Use a rubber, plastic, or wooden utensil to remove the ice cream from the freezing canisters. **Do NOT** use metal utensils, including ice cream scoops, as they will damage the interior surface of the freezing canisters.
8. The finished ice cream will be quite soft in consistency and can be served in bowls and eaten with a spoon. If you desire to have a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for another hour or more, depending on how firm you want the ice cream to be. **Do NOT** store prepared ice cream in the freezing canisters.

HELPFUL HINTS

- Store the freezing canisters in the freezer so they are always ready for use. Keep them wrapped in plastic bags to prevent freezer burn and store in an upright position.
- Homemade ice cream recipes use only fresh ingredients; therefore, they do not have the same consistency as store-bought ice creams which use gums and preservatives to make them firmer. If you prefer a firmer consistency, place the frozen ice cream in an airtight container and store it in the freezer for one or more hours until the desired consistency is achieved.
- For recipes that require pre-cooking, prepare the mixture a day ahead and store overnight in the refrigerator. This will allow the mixture to completely cool and increases the volume.
- Ice cream mixtures may be stored in the refrigerator up to 3 days prior to freezing. Be sure to mix well before adding the mixture to the freezing canisters.
- The most common ingredients in ice cream are cream, sugar, eggs, and milk. For the richest flavor and creamiest texture, use a cream containing the highest percentage of fat. Heavy cream has the highest fat content (approximately 36%), Whipping Cream (30%), Coffee/Light Cream (18%), and Half & Half (10%). Substitutions of milk products (both cream and milk) may be used to reduce the fat content. However, this may change the taste, consistency, and texture of the ice cream. When substituting ingredients, be sure the total liquid measurement remains the same as the original recipe.
- Artificial sweeteners may be used to replace sugar in a recipe. Add only to a cooled mixture as heat affects the sweetness.
- Do not fill above the "MAX" fill line, 1 cup per freezing canister. This will prevent overflow during ice cream expansion.
- For recipes containing alcohol, add the alcohol during the last 2 minutes of the freezing process. Alcohol can adversely affect the freezing process if added earlier.
- The flavor of sorbets is greatly dependent on the ripeness and sweetness of the fruit or juice used so be sure to taste the mixture prior to freezing. If the flavor is too tart, add sugar. For fruits that are very ripe and sweet, decrease the amount of sugar. **Note:** Freezing reduces sweetness.
- The ice cream or sorbet mixture must be liquid before freezing. Do not use stiff or frozen ingredients such as whipped cream or frozen liquids or juices.
- Ice cream or sorbets should be stored in airtight containers in the freezer. Do NOT store in the freezing canisters.
- Do NOT operate this appliance for longer than 30 minutes at a time. If the mixture is not frozen or has begun to thaw, do not continue. Possible reasons for the mixture not freezing include:
 - Freezing canisters were not cold enough. Check your freezer temperature to be sure it is 0° F (-18° C) or colder. Be sure the freezing canisters are completely frozen (no liquid sound when shaken) and were left in the freezer for a minimum of 16 to 24 hours.
 - The mixture was too warm. Ingredients should be chilled prior to mixing and should be kept refrigerated until ready to freeze in the ice cream machine.
 - The proportion of ingredients was incorrect. Check your recipe carefully and if substitutions were made, be sure the total liquid ingredients are equal to the original recipe.

CLEANING YOUR DUAL SINGLE-SERVE ICE CREAM MACHINE

1. Switch to "O" (off) and unplug from the electrical outlet.
2. Do NOT immerse the motor unit in water. To clean, wipe gently with a damp cloth. If necessary, wipe the support stand with a damp cloth then dry.
3. Always let the freezing canisters thaw completely before washing. Wash freezing canisters, cover, paddles, and funnels in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **Note:** Never use sharp utensils, scouring pads, or abrasive cleaners on the freezing canisters.
4. Never place the freezing canisters in the freezer when they are wet; be sure they have been thoroughly dried. Place the freezing canisters in plastic bags, to prevent freezer burn, and place them in the back of your freezer where it is coldest.

Note: Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPE

This vanilla recipe is a blank canvas for your ice cream creations. Add syrups or chopped pieces of your favorite candy to personalize to your taste.

Basic Vanilla Ice Cream

1½ cup Heavy cream
½ cup Whole milk
¼ cup + 2 tbsp. Sugar
1 tsp. Vanilla
pinch Salt

Mix ingredients thoroughly in a large bowl. Chill in refrigerator for one to two hours. Follow basic directions for making ice cream, dispense when complete. Note: this recipe will fill both freezing canisters. If you want to make only one pint, halve the recipe.

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. 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, e-mail 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 53
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

WestBend®

MACHINE À GLACE AVEC PORTION SIMPLE OU DOUBLE

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que tout autre produit de Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com.
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Machine à Glace	3
Conseils Utiles	5
Nettoyage de Votre Machine à Glace.....	6
Recette	7
Garantie	8

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

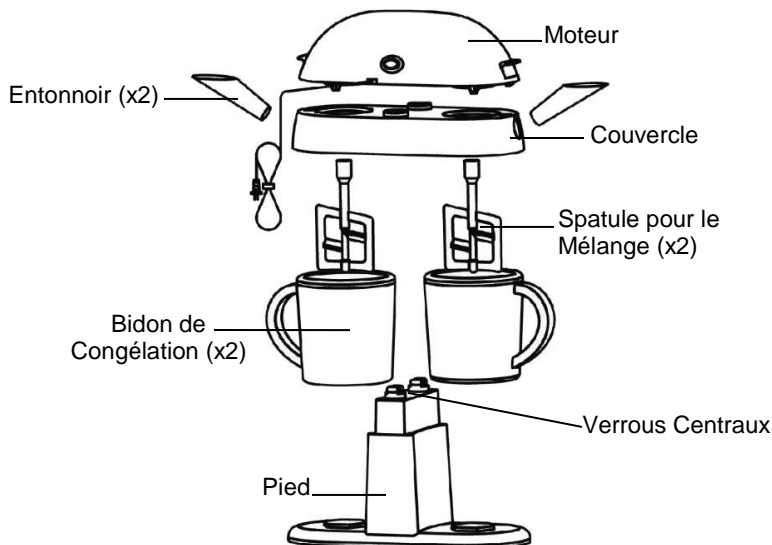
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez la totalité des instructions.
- Débranchez toujours la machine de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cette machine par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- En cas de fuite, cessez d'utiliser la machine immédiatement et contactez le service clientèle.
- 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 consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Groupe International risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cette machine 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 chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches, ni toute autre pièce électrique dans de l'eau, ni dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques 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'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionnez la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cette machine est pourvue d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- N'utilisez pas une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaud.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Lavez les entonnoirs, les spatules pour le mélange, les bidons de congélation, et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ne mettez pas les bidons de congélation dans le congélateur s'ils sont mouillés. Essayez le pied et le moteur avec un chiffon humide, si nécessaire.

VEUILLEZ NE JAMAIS IMMERGER LE MOTEUR DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À GLACE

Préparation des Bidons de Congélation - Les bidons de congélation doivent être complètement gelés avant de préparer votre recette. La durée nécessaire pour geler les bidons de congélation varie en fonction de la température de votre congélateur. Pour plus de commodité, laissez toujours les bidons de congélation dans le congélateur.

En général, la durée de congélation est comprise entre 16 et 24 heures. Mettez les bidons de congélation dans un sac de congélation en plastique pour éviter les brûlures du congélateur, placez-les au fond de votre congélateur, là où c'est le plus froid. Les bidons de congélation sont remplis de liquide. Pour déterminer si les bidons de congélation sont complètement gelés, secouez-les et écoutez le mouvement du liquide. Vous ne devriez pas entendre de liquide bouger dans le bidon. Ne recongelez jamais un bidon partiellement décongelé et décongelez-le toujours complètement avant de le recongeler.

Confectionner des Desserts Glacés

Remarque: Assurez-vous toujours que la machine ne soit pas branchée et que le bouton soit sur la position « O » (arrêt) lors de son montage, démontage, ou de son nettoyage.

1. Préparez les ingrédients de la recette mentionnée dans ce manuel ou utiliser vos propres recettes avant d'assembler la machine à glace. Les liquides augmentent de volume au cours du processus de congélation; par conséquent, le montant maximal de liquide utilisé ne doit pas dépasser 2 tasses; une tasse par bidon de congélations.

IMPORTANT: Ne retirez PAS les bidons de congélation du congélateur avant que la recette ne soit préparée. Il est essentiel de garder les bidons de congélation aussi froids que possible avant le montage de la machine à glace, car ils commencent à dégeler immédiatement après leur retrait du congélateur.

2. Assemblez la Machine à Glace:
 - a. Placez un ou deux bidons de congélation sur le pied, avec les poignées vers l'extérieur. Les parties en relief du pied s'insèrent dans les trous situés au fond des bidons de congélation.
 - b. Placez les spatules pour le mélange dans les bidons de congélation. Placez l'extrémité arrondie des spatules pour le mélange dans les fossettes situées au fond des bidons de congélation.
 - c. Placez le couvercle sur les bidons de congélation et les spatules pour le mélange. Appuyez sur le couvercle pour centrer et placer les spatules pour le mélange. Tournez les verrous centraux pour verrouiller le couvercle.
 - d. Placez le moteur sur le couvercle, en alignant les onglets situés sous le moteur avec les fentes du couvercle, et appuyez fermement pour le verrouiller; vous entendrez un « clic » lorsque les onglets seront verrouillés correctement.
 - e. Placez les entonnoirs dans les trous sur le côté du récipient.
 - f. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts CA **UNIQUEMENT.**

3. Placez le bouton « ON / OFF » (marche / arrêt) sur la position « - » (marche).

Remarque: La machine à glace doit être mise en route avant l'ajout d'ingrédients. Cela empêche les ingrédients de geler immédiatement à l'intérieur des bidons de congélation, ce qui pourrait arrêter le mouvement des spatules pour le mélange.
4. Verser lentement les ingrédients préparés pour confectionner la glace dans les bidons de congélation en utilisant les entonnoirs. **Remarque:** Ne remplissez pas au-dessus du niveau « MAX » de remplissage, soit une tasse par bidon de congélation. Ceci prévient les débordements au cours de l'expansion de la crème glacée.
5. Pour ajouter d'autres ingrédients tels que des copeaux de bonbons, des bonbons broyés, noix, et / ou des sirops, pendant le processus de congélation, ajoutez-les lentement à travers l'ouverture pour les ingrédients. Cela devrait être fait après que la glace ait commencé à épaissir ou environ 5 minutes avant que la glace soit terminée. Les additifs ne devraient pas être plus gros que des pépites de chocolat ou de bonbons et ils devraient passer facilement dans les entonnoirs.
6. Laissez la machine en route pendant environ 15 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance désirée. **N'arrêtez PAS** la machine à glace pendant l'utilisation car le mélange peut geler et arrêter le mouvement de la spatule pour le mélange. Nous vous recommandons d'arrêter la machine à glace

après 30 minutes d'utilisation pour éviter la surchauffe et le dégel des ingrédients congelés.

7. Mettez le moteur sur la position « O » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation, et retirez le moteur en appuyant sur les languettes sur les côtés du moteur, puis soulevez-le. Déverrouillez le couvercle et retirez-le. Retirez les spatules pour le mélange; à l'aide d'une spatule, raclez toute la glace qui est encore sur les spatules pour le mélange, dans les bidons de congélation ou votre bol. Utilisez un ustensile de cuisine en caoutchouc, en plastique, ou en bois pour enlever la glace qui se trouve dans les bidons de congélation. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, y compris les cuillères à glace, car ils peuvent endommager la surface intérieure des bidons de congélation.
8. La glace aura une consistance molle, elle peut donc être servie dans des bols et mangée avec une cuillère. Si vous désirez avoir une consistance plus ferme, placez la glace dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant une heure ou plus, tout dépend de la fermeté de glace désirée. Ne PAS conserver la glace dans les bidons de congélation.

CONSEILS UTILES

- Rangez les bidons de congélation dans le congélateur de sorte qu'ils soient toujours prêts à être utilisés. Conservez-les enveloppés dans un sac en plastique pour éviter les brûlures de congélation et mettez-les en position verticale.
- Les recettes de glace faites maison ne contiennent que des ingrédients frais; par conséquent, elles n'ont pas la même consistance que les glaces achetées en magasin qui elles, contiennent des gommés et des conservateurs afin de les rendre plus ferme. Si vous préférez une consistance plus ferme, placez la glace congelée dans un récipient hermétique et placez-le dans le congélateur pendant une ou plusieurs heures jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.
- Pour les recettes qui nécessitent une pré-cuisson, préparer les ingrédients la veille et placez-les toute une nuit au réfrigérateur. Cela permettra aux ingrédients de refroidir complètement et au volume d'augmenter.
- Les ingrédients de la glace peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 3 jours avant la congélation. Assurez-vous de bien mélanger les ingrédients avant de les mettre dans les bidons de congélation.
- Les ingrédients les plus communs utilisés pour confectionner des glaces sont la crème, le sucre, les œufs et le lait. Pour obtenir la saveur la plus riche et la texture la plus crémeuse, utilisez une crème contenant le plus grand pourcentage de matière grasse. La crème épaisse a la plus haute teneur en matières grasses (environ 36 %), la crème à fouetter (30 %), la crème à café / légère (18 %), et Half & Half - moitié & moitié (10 %). Des produits de substitution aux produits laitiers (à la fois pour la crème et pour le lait) peuvent être utilisés pour réduire la teneur en matières grasses. Toutefois, cela peut changer le goût, la consistance et la texture de la glace. En cas de substitution de certains ingrédients, assurez-vous que la quantité totale de liquide soit identique à celui de la recette originale.
- Des édulcorants artificiels peuvent être utilisés pour remplacer le sucre dans la recette. Ajoutez-les seulement à un mélange refroidi car la chaleur modifie le goût sucré.
- Ne remplissez pas au-dessus du niveau « MAX » de remplissage, soit une tasse par bidon de congélation. Ceci prévient les débordements au cours de l'expansion de la crème glacée.

- Pour les recettes contenant de l'alcool, ajouter l'alcool au cours des 2 dernières minutes du processus de congélation. L'alcool peut nuire au processus de congélation s'il est ajouté plus tôt.
- La saveur des sorbets dépend beaucoup de la maturité et de la douceur des fruits ou du jus de fruit utilisé, assurez-vous de goûter avant de les congeler. Si le goût est trop acide, ajouter du sucre. Si les fruits sont très mûrs et doux, diminuez la quantité de sucre. **Remarque:** La congélation atténue la douceur/le goût sucré.
- Les ingrédients pour confectionner la glace ou le sorbet doivent être liquides avant d'être congelés. Ne pas utiliser des ingrédients durs ou congelés comme la crème fouettée ou des liquides ou des jus congelés.
- La glace et les sorbets doivent être conservés dans des contenants hermétiques dans le congélateur. Ne PAS conserver la glace dans les bidons de congélation.
- N'utilisez PAS cette machine pendant plus de 30 secondes de suite. Si le mélange n'est pas gelé ou a commencé à fondre, ne continuez pas. Les raisons possibles pour lesquelles les ingrédients ne congèlent pas sont:
 - Les bidons de congélation n'étaient pas assez froids. Vérifiez la température de votre congélateur et assurez-vous qu'elle soit de 0 ° F (-18 ° C) ou plus basse. Assurez-vous que les bidons de congélation soient complètement gelés (vous ne deviez entendre aucun bruit de liquide lorsque vous les secouez) et qu'ils ont été laissés dans le congélateur pendant un minimum de 16 à 24 heures.
 - Le mélange d'ingrédient était trop chaud. Les ingrédients doivent être refroidis avant de les mélanger et doivent être conservés au réfrigérateur jusqu'au moment de les geler dans la machine à glace.
 - La proportion des ingrédients est incorrecte. Vérifiez votre recette avec soin et si des substitutions ont été faites, assurez-vous que le total des ingrédients liquides soit égal à celui de la recette originale.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À GLACE

1. Réglez le bouton sur « O » (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Ne PAS immerger le moteur dans de l'eau. Pour nettoyer, essuyez doucement avec un chiffon humide. Si nécessaire, essuyez le pied avec un chiffon humide puis séchez.
3. Toujours laisser les bidons de congélation décongeler complètement avant de les laver. Lavez les bidons de congélation, le couvercle, les spatules pour le mélange et les entonnoirs avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. **Remarque:** Ne jamais utiliser des ustensiles tranchants, des tampons à récurer ou des nettoyants abrasifs pour nettoyer les bidons de congélation.
4. Ne jamais placer les bidons de congélation dans le congélateur lorsqu'ils sont mouillés; assurez-vous qu'ils aient été complètement séchés. Mettez les bidons de congélation dans un sac de congélation en plastique pour éviter les brûlures du congélateur, placez-les au fond de votre congélateur, là où c'est le plus froid.

Remarque: Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.

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

RECETTE

Cette recette à la vanille est une toile vierge pour vos créations de glace. Ajouter les sirops ou des morceaux de vos bonbons favoris pour personnaliser votre glace selon votre goût.

Glace à la Vanille

1½ tasse de Crème épaisse

½ tasse de Lait entier

¼ tasse + 2 cuillères à soupe de Sucre

1 cuillères à café de Vanille

Une pincée de Sel

Bien mélanger les ingrédients dans un grand bol. Réfrigérer pendant entre une à deux heures.

Suivez les instructions de base pour confectionner les glaces, servez la glace lorsqu'elle est prête. Remarque: cette recette remplira les deux bidons de congélation. Si vous souhaitez ne confectionner que 1 pinte (0.5 litre), divisez les ingrédients de la recette par deux.

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. 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.

Valide 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, par e-mail au 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 53
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.

Le 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): _____

Française - 8

L5918A 05/15 West Bend®, une Marque de Focus Products Group International, LLC.

Printed in China

WestBend®

MÁQUINA DE HACER HELADOS DE DOBLES PORCIONES ÚNICAS

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: www.registerfocus.com

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes del Primer Uso	3
Uso de la Máquina de Hacer Helados.....	3
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Máquina de Hacer Helados	6
Receta.....	6
Garantía	7

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

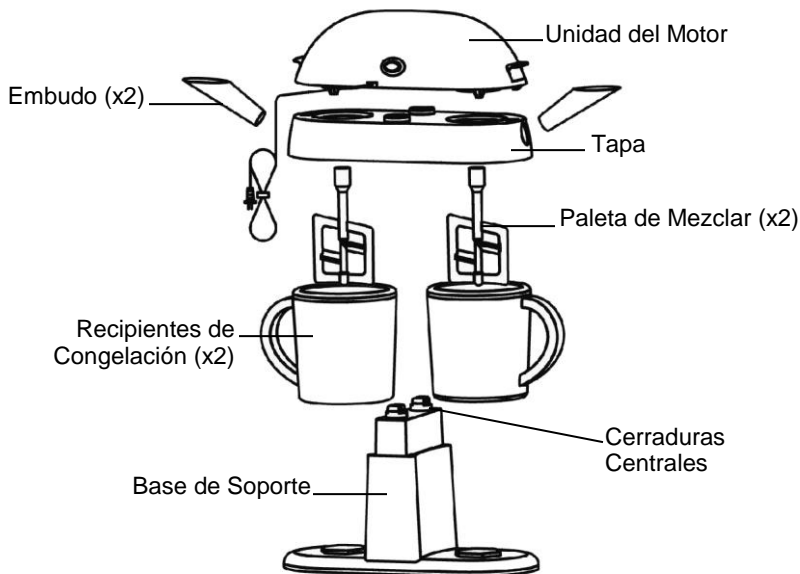
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

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

- Lea todas las instrucciones.
- Siempre desenchufe el 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.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Si ocurriera una fuga, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con servicio al cliente para obtener ayuda.
- No haga funcionar ningún 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 no recomendados por Focus Products Group International puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este 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 debe tenerse 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 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 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.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DEL PRIMER USO

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

Lave los embudos, las paletas de mezclar, los recipientes de congelación, y la tapa en agua tibia jabonosa. Enjuáguelos y séquelos a fondo. No coloque los recipientes de congelación en el congelador si están húmedos. Limpie la base de soporte y la unidad del motor con un paño húmedo, si fuese necesario.

NUNCA SUMERJA LA UNIDAD DEL MOTOR EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

USO DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

Preparación de los Recipientes de Congelación - Los recipientes de congelación deben estar completamente congelados antes de preparar la receta. El tiempo que se requiere para congelar los recipientes de congelación variará según la temperatura del congelador. Para mayor conveniencia, deje los recipientes de congelación en el congelador de manera permanente.

Por lo general, el tiempo de congelación está entre 16 y 24 horas. Ponga los recipientes de congelación en una bolsa de plástico para prevenir quemaduras de congelador y colóquelos en la parte de atrás del congelador, que es donde está más frío. Los recipientes de congelación están llenos de líquido. Para determinar si los recipientes de congelación están completamente congelados, agítelos y escuche si hay movimiento de líquido. No debería oír ningún líquido dentro de las paredes del recipiente. No vuelva a congelar un recipiente parcialmente descongelado, siempre descongele completamente antes de congelar.

Preparación de Postres Congelados

Nota: Al armar, desarmar, o limpiar el electrodoméstico, asegúrese siempre de que el mismo no esté conectado a la alimentación eléctrica.

1. Prepare los ingredientes de receta a partir de este manual o use sus propias recetas antes de armar la máquina de hacer helados. Los líquidos aumentan de volumen durante el proceso de congelación; por lo tanto, la cantidad máxima de los líquidos usados no debe exceder de 2 tazas; 1 taza por recipiente de congelación.
IMPORTANTE: NO retire los recipientes de congelación del congelador hasta que la receta esté lista. Es crítico mantener los recipientes de congelación tan fríos como sea posible antes de armar la máquina de hacer helados ya que los mismos comienzan a descongelarse inmediatamente después de retirarlos del congelador.
2. Arme la Máquina de Hacer Helados:
 - a. Coloque uno o ambos de los recipientes de congelación en la base de soporte, con los mangos hacia afuera. Las partes elevadas de la base de soporte se encajan en los agujeros en la parte inferior de los recipientes de congelación.
 - b. Coloque las paletas de mezclar en los recipientes de congelación. Coloque el extremo redondeado de la paleta de mezclar dentro de las hendiduras en la parte inferior de los recipientes de congelación.
 - c. Coloque la tapa sobre los recipientes de congelación y las paletas de mezclar. Presione la tapa hacia abajo para centrar las paletas de mezclar en su lugar. Gire las cerraduras centrales para fijar la tapa en su lugar.
 - d. Coloque la unidad del motor sobre la tapa, alineando las pestañas de la parte inferior de la unidad de motor con las ranuras de la tapa, y presione firmemente para que encajen en su lugar; cuando las pestañas hayan encajado correctamente, se oír un "clic".
 - e. Coloque los embudos en los orificios en el lado del recipiente.
 - f. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
3. Presione el interruptor de encendido a "ON" (encendido). **Nota:** La Máquina de Hacer Helados debe estar encendida antes de añadir los ingredientes. Esto evita que la mezcla se congele de inmediato en el interior de los recipientes de congelación, lo cual puede detener el movimiento de la paleta de mezclar.
4. Vierta lentamente la mezcla de helado preparada en los recipientes de congelación a través de los embudos. **Nota:** No llene por encima de la línea de llenado "MAX", 1 taza por recipiente de congelación. Esto evitará el desbordamiento durante la expansión del helado.
5. Para añadir otros ingredientes como trocitos de caramelo, caramelos triturados, nueces, y/o jarabes durante el proceso de congelación, añádalos lentamente a través de la abertura para los ingredientes. Esto debería hacerse después de que el helado haya comenzado a espesarse o aproximadamente 5 minutos antes de que el helado quede completamente preparado. Los aditivos no deberán ser más grandes que un pedacito de chocolate/caramelo y que quepan fácilmente a través del embudo.
6. Deje la máquina encendida durante aproximadamente 15 a 25 minutos, o hasta que la mezcla tenga la consistencia deseada. **NO** apague la máquina de hacer helados mientras se esté usando ya que la mezcla pudiera helarse y parar el movimiento de la paleta de mezclar. Le recomendamos que manualmente apague el electrodoméstico después de 30 minutos de uso continuo para prevenir el sobrecalentamiento y el deshielo de la mezcla congelada.

7. Apague el motor colocando el interruptor en la posición "O" (apagado), desconecte el cable y retire la unidad del motor presionando las pestañas a los lados del motor y levantándolo. Destrabe y retire la tapa. Retire las paletas; con una espátula, raspe cualquier helado que todavía haya sobre las paletas y páselo al recipiente de congelación o a su tazón. Use un utensilio de hule, plástico o madera para retirar el helado de los recipientes de congelación. NO use utensilios metálicos, incluso cucharas para helados, ya que estos dañarán la superficie interior de los recipientes de congelación.
8. El helado terminado tendrá una consistencia bastante blanda y puede servirse en tazones y comerse con una cuchara. Si usted desea tener una consistencia más firme, transfiera el helado a un recipiente hermético y colóquelo en el congelador durante una hora o más, según cuan firme quiera que el helado esté. NO almacene el helado listo en los recipientes de congelación.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Almacene los recipientes de congelación en el congelador de manera de que estén siempre listos para usarse. Manténgalos envueltos en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y almacénelos en posición parada.
- Las recetas para helados caseros utilizan únicamente ingredientes frescos; por lo tanto, no tienen la misma consistencia que los helados comprados en la tienda que utilizan gomas y conservantes para hacerlos más firmes. Si usted prefiere una consistencia más firme, coloque el helado congelado en un recipiente hermético y almacénelo en el congelador durante una o más horas hasta lograr la consistencia deseada.
- Para recetas que requieren una cocción previa, prepare la mezcla un día antes y almacénela durante la noche en el refrigerador. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente e incrementa el volumen.
- Las mezclas para preparar helados pueden almacenarse en el refrigerador hasta 3 días antes de la congelación. Asegúrese de mezclar la mezcla bien antes de agregarla al recipiente de congelación.
- Los ingredientes más comunes en los helados son la crema, el azúcar, los huevos, y la leche. Para el sabor más rico y la textura más cremosa, use una crema que contenga el porcentaje más alto de grasa. La crema doble tiene el contenido de grasa más alto (aproximadamente el 36%), la Crema para Batir el 30%, la Crema Ligera y para Café el 18%, y la Mitad Crema y Mitad Leche el 10%. Se pueden sustituir los productos lácteos (tanto la crema como la leche) para reducir el contenido de grasa. Sin embargo, esto puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Al sustituir ingredientes, asegúrese de que la medida líquida total permanezca igual a la receta original.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse para reemplazar el azúcar en una receta. Añádalos sólo a una mezcla enfriada ya que el calor afecta el dulzor.
- No llene por encima de la línea de llenado "MAX", 1 taza por recipiente de congelación. Esto evitará el desbordamiento durante la expansión del helado.
- Para recetas que contienen alcohol, añada el alcohol durante los últimos 2 minutos del proceso de congelación. El alcohol puede afectar negativamente el proceso de congelación si se añade antes.
- El sabor de los sorbetes depende en alto grado de la madurez y el dulzor de la fruta o jugo usados; por ello, asegúrese de probar la mezcla previo a la congelación. Si el sabor es demasiado ácido, añada azúcar. Para frutas muy maduras y dulces, disminuya la cantidad de azúcar. **Nota:** La congelación reduce el dulzor.

- La mezcla de helado o sorbete deben ser líquida antes de la congelación. No use ingredientes duros o congelados como la crema batida o líquidos o jugos congelados.
- El helado o los sorbetes deberán almacenarse en recipientes herméticos en el congelador. NO la guarde en los recipientes de congelación.
- No haga funcionar este electrodoméstico durante más de 30 minutos a la vez. Si la mezcla no se congela o ha comenzado a descongelarse, no prosiga. Los posibles motivos por los que una mezcla no se congela incluyen:
 - Los recipientes de congelación no estaban lo suficientemente fríos. Compruebe la temperatura del congelador para estar seguro de que está a 0° F (-18° C) o más frío. Asegúrese de que los recipientes de congelación estén completamente congelados (no emiten sonido líquido alguno al sacudirlos) y que se hayan dejado en el congelador durante por lo menos 16 a 24 horas.
 - La mezcla estaba demasiado caliente. Los ingredientes deberán enfriarse antes de mezclarlos y deberán mantenerse refrigerados hasta que se esté listo para congelarlos en la máquina de hacer helados.
 - La proporción de los ingredientes fue incorrecta. Revise su receta con cuidado y si se hicieron sustituciones, asegúrese de que los ingredientes líquidos totales sean iguales a la receta original.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

1. Coloque el interruptor en la posición "O" (apagado) y desenchufe del tomacorriente
2. NO sumerja la unidad del motor en agua. Para limpiarlo, pásale con cuidado un paño húmedo. Si fuese necesario, limpie la base de soporte con un paño humedecido y séquelo.
3. Siempre deje que los recipientes de congelación se descongelen completamente antes de lavarlos. Lave los recipientes de congelación latas, la cubierta, las paletas, y los embudos en agua tibia jabonosa. Enjuáguelos y séquelos a fondo. **Nota:** Nunca use utensilios afilados, esponjas metálicas, o limpiadores abrasivos sobre los recipientes de congelación.
4. Nunca coloque los recipientes de congelación en el congelador cuando estén mojados; asegúrese de que se hayan secado completamente. Coloque los recipientes de congelación en una bolsa de plástico para prevenir la quemadura de congelador y luego colóquelos en la parte de atrás del congelador donde está más frío.

Nota: No lave ninguna parte del electrodoméstico en el lavavajillas.

Este electrodoméstico no contiene piezas reparables por el usuario.

RECETA

Esta receta de vainilla es un lienzo en blanco para sus creaciones de helados. Añada jarabes o trozos picados de su dulce favorito para personalizarlo a su gusto.

Helado de Vainilla Básico

1½ tazas Crema doble

½ tazas Leche entera

¼ taza + 2 cda. Azúcar

1 cdtas. Vainilla

pizca de Sal

Mezcle bien los ingredientes en un tazón grande. Enfríe en la nevera durante una o dos horas.

Siga las instrucciones básicas para la elaboración de helados, sirva cuando haya terminado. Nota: esta receta llenará ambos recipientes de congelación. Si desea preparar solo una pinta (½ litro), reduzca la receta a la mitad.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del 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 doméstico 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. 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, al correo electrónico 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 53

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): _____

NOTES / NOTAS