

BACK TO BASICS

BLENDER SOLUTION™

Instruction Manual



Register this and other Focus Electric products through our website:
www.focuslectrics.com

Important Safeguards	2
Assembling Your Blender	3
Using Your Blender	4
Speed Selection Guide.....	5
Using Your Food Processor Attachment (if included).....	7
Helpful Hints.....	8
Cleaning Your Appliance.....	10
Recipes	11
Warranty	15

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 machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments, including canning jars, 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.
- Turn off the machine before removing the blending jar from the base and before placing the blending jar on the base.
- Do not run motor without blending jar properly attached to motor base or when blending jar is empty.
- Keep hands and utensils (other than included stir stick) out of blending jar while mixing ingredients to reduce risk of severe injury to persons or damage to the machine.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Always operate the appliance with the lid in place.
- Do not blend excessively hot liquids. Never pour boiling water into the blending jar.
- 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 ninety seconds, wait at least three 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**.

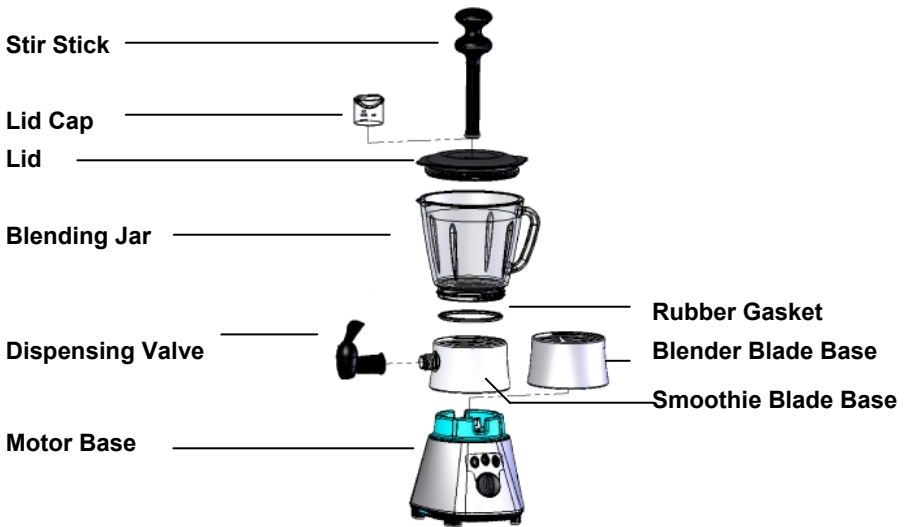
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING YOUR BLENDER

Before assembling your blender, wash all parts, **except for the motor base** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. Unscrew and disassemble the valve for cleaning (see Cleaning Your Appliance section). To prolong the life of your appliance, **do not wash parts in the dishwasher**.

1. Position the rubber gasket down onto the circular flat surface in the blender or smoothie blade base.
2. Screw the blade base onto the bottom of the blending jar by twisting the blade base clockwise until tightened. Make sure that the blade base is tightly fastened to the blending jar and that the rubber gasket is properly compressed between the blending jar and the blade base.

3. Press the lid onto the top of the blending jar. Press the clear lid cap in the center of the lid or place the stir stick through the center of the lid if blending liquids or frozen drinks.
4. Place the blending jar onto the motor base so that the bottom of the blade base is sitting flat on the motor base.
5. Plug in the cord. Your blender is now ready to use.



USING YOUR BLENDER

CONTROL BUTTONS:

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

HIGH – runs the appliance at high speed. Use this speed for the final stages of mixing. Do not use this speed for dispensing.

MED – runs the appliance at medium speed. Use this speed for the majority of blending tasks.

LOW - runs the appliance at low speed. Use this speed for the initial 30 seconds of mixing as well as for dispensing.

OFF - turns the appliance off.

BLENDER OPERATION

1. Assemble the blender blade base onto the blending jar.
2. Add ingredients to the blending jar and replace the lid. You may add more ingredients through the hole in the center of the lid. Cover the hole with the clear lid cap or stir stick during operation. **Note:** Add liquid ingredients first then add frozen or solid ingredients. This will prevent excessive wear and stress on the motor.
3. To start blending, choose a speed for blending the ingredients on the dial switch and then press the **“ON”** button.
4. To stop blending press the **“OFF”** button.
5. The **“PULSE”** button allows you to create short bursts of power. To use the **“PULSE”** function, repeatedly press and release the **“PULSE”** button. The **“PULSE”** function should be used in the initial stage of blending ice and frozen ingredients for smoothies and other frozen drinks. The **“PULSE”** function should also be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chunkier results are desired.

SPEED SELECTION GUIDE

INGREDIENTS	SPEED	RESULT
Salsa	Low	Chunky
Nuts	Low	Coarse
Bread, Cookies, Crackers	Low	Coarse
Heavy Whipping Cream	Low	Thick
Mayonnaise	Medium	Creamy
Salad Dressing	Medium	Creamy
Hard Cheese	Pulse and then Medium	Coarse
Grating/Chopping Citrus Zest	Medium	Fine
Smoothies, Cocktails, Shakes	Pulse and then High	Thick and Smooth
Baby Foods/Fruit & Vegetable Purees	High	Smooth and Creamy
Spices	High	Fine

SMOOTHIE MAKER OPERATION

To make your favorite frozen drinks, follow the steps below.

1. Assemble the smoothie blade base, with dispensing valve, onto the blending jar.
2. **ADD LIQUIDS** – Add any combination of liquid ingredients up to the **LIQUIDS** mark under **SERVES 2** or **SERVES 4** located on the blending jar. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements, or yogurt in any combination you think would be tasty.

We are, of course, partial to the Back to Basics® smoothie mixes, which quickly and easily make three delicious 8-ounce smoothies.

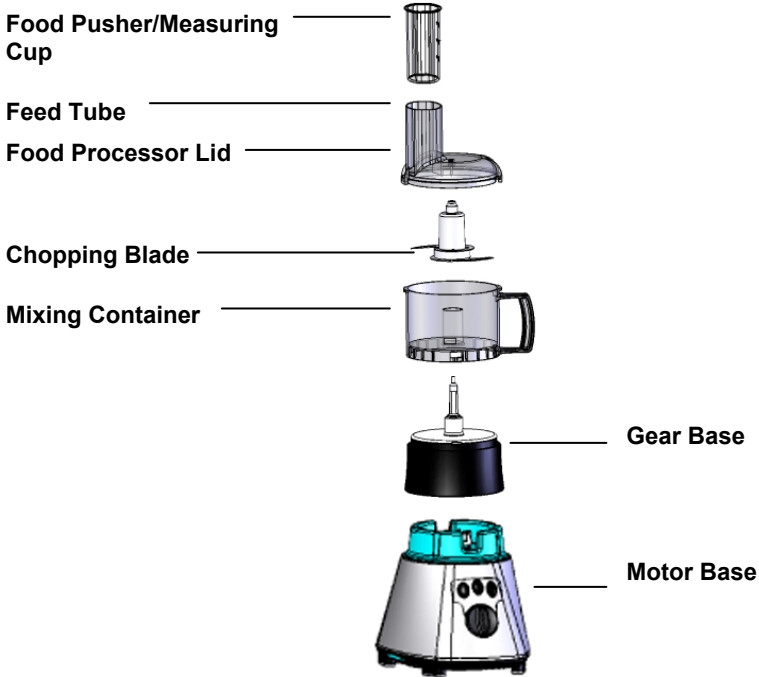
3. **ADD ICE** – Add ice or frozen ingredients until the total level reaches the **FROZEN INGREDIENTS** line on the side of the blending jar. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.
4. **SMOOTH IT** – With the lid on and the stir stick (use as directed below) set in the hole on the lid, pulse the mixture 3 to 5 times by pressing the **“PULSE”** button. Move the switch to **“LOW”** and press the **“ON”** button for about 30 seconds. Move the switch to the **“HIGH”** position and wait until the ingredients are completely mixed.

STIR STICK OPERATION – When in use and while the machine is running, stir or rotate the Stir Stick in a counter-clockwise direction so that the Stir Stick scrapes or contacts the sides of the blending jar. This stirring operation will aid in mixing the contents of the blending jar by forcing the ingredients into the mixing blades.



5. **SERVE IT** – To serve the smoothie, turn the appliance **“ON”**, move the dial to **“LOW”**, place a cup under the valve and press down on the valve lever. Stir the contents in the blending jar with the stir stick while dispensing thick smoothies. As the smoothie level reaches the bottom of the blending jar, a thick mix may stop dispensing. Add a few tablespoons of liquid to increase flow. When the blending jar is empty, turn the machine **“OFF”** and enjoy. You can continue making smoothies one after another, but be sure to give the smoothie maker a 3-minute break after 90 seconds of continuous use.
- To make a thicker smoothie, add more frozen ingredients.
 - To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.

USING YOUR FOOD PROCESSOR (if included)



To use your Food Processor Attachment, the mixing container must be assembled properly and the blade and lid must be locked into place. Begin assembling by following the simple steps below.

1. Hold the gear base in one hand and the mixing container in the other hand. Twist the mixing container clockwise onto the gear base.
2. Place the gear base with the attached mixing container onto the motor base.
3. Place the chopping blade over the shaft in the mixing container. The chopping blade should slide easily to the bottom of the mixing container. The lower blade will almost touch the bottom.
4. Place the food to be processed into the mixing container. To attach the lid onto the mixing container, turn the lid clockwise until it fits into position. The lid lock must click into the locked position prior to use. **Note:** The chopping blade will not turn until the gear base, mixing container, and lid are locked into place. If you have trouble fitting the lid onto the mixing container, turn the chopping blade slightly and replace the lid.

5. Plug the appliance into an electrical outlet. Push the “**ON**” button to start chopping or pureeing. While the food processor can be used at “**LOW**”, “**MED**” or “**HIGH**” speeds, the “**MED**” speed is recommended for all food processing jobs. It is recommended that one hand be placed on the food processor lid while in use to provide more stability. **CAUTION:** Always use the food pusher to guide food through the feed tube. Never use your fingers or other utensils because damage to the appliance or injury could occur.
6. To stop chopping or pureeing, press the “**OFF**” button. When the blades have stopped spinning unplug the appliance from the electrical outlet.
Note: For pulse-chopping, press and release the “**PULSE**” button until the ingredients reach the desired consistency. The motor will run as long as you hold the “**PULSE**” button down. 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 mixing container.
7. Remove the lid by turning it counter-clockwise. **Note:** Never try to remove the lid and the mixing container together as this can damage the appliance.
8. Be careful not to let the chopping blade fall out of the mixing container as you empty it. To prevent this from happening, carefully remove the chopping blade by lifting up on the plastic hub before attempting to pour out the processed food, or hold the top of the plastic hub in place with your finger while pouring.
9. To remove the mixing container from the motor base, turn the handle of the mixing container counter-clockwise and lift the mixing container straight up.
Note: Occasionally, a piece of food may become wedged between the chopping blade and the mixing container. If this happens, unplug the appliance, remove the lid, carefully lift the chopping blade out and remove the wedged piece.

HELPFUL HINTS

- Cut food into approximately $\frac{3}{4}$ ” pieces. You will get a more even chop if you start with pieces that are all the same size.
- The chopping blade should be in place before adding food into the mixing container.
- You can put up to 1 cup of food in the mixing container at a time. Chop food in batches if you want to process more.
- Watch the food closely. With the pulse/chopping technique you can get an even chop without over-processing the food.
- For a coarse chop, pulse only a few times.
- For a finer chop or puree, press the “**ON**” button and let the food processor run continuously at “**MED**” speed until the food is chopped to desired consistency. Do not operate motor base for longer than 90 seconds at a time.
- Unplug the appliance and use a plastic spatula to scrape down any pieces that stick to the inside of the mixing container.

- You may add liquid or small pieces of food to the mixing container while the appliance is operating by dropping them through the feed tube located on the food processor lid.
- When chopping dry ingredients such as bread crumbs, nuts, spices, etc., make sure that the blending jar, or mixing container, and blade bases are completely dry.
- The “**PULSE**” button should be operated in short bursts. As the “**PULSE**” button is pressed and released, the blades should stop rotating between pulses.
- Do not attempt to mix or knead heavy dough, mash potatoes, or beat egg whites.
- Do not over-blend foods. Most ingredients should be properly blended or chopped in seconds. Do not operate the motor base for longer than 90 seconds at a time.
- If the motor stalls, turn off and unplug the appliance. Remove a portion of the ingredients before attempting to continue.
- Do not add boiling liquids to the blending jar or mixing container.

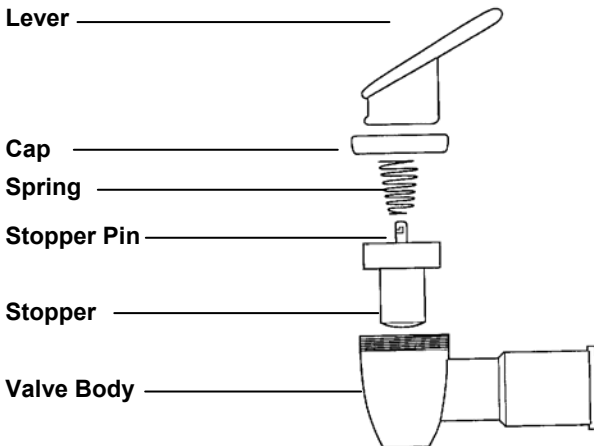
FOOD	PREPARATION
Fruits and vegetables	Peel and core if necessary. Remove large, hard pits and seeds. Cut into ¾-inch pieces and process up to 2 cups at a time.
Meat, poultry and fish	Meat should be cold but not frozen. First, cut into ¾-inch pieces. Put up to ½ pound of meat in mixing container. Pulse or run the motor continuously until the 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 the 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 chopping blade. (Do not attempt to chop parmesan cheese in the food processor). Cut cheese into ½-inch pieces. Pulse the motor until the desired consistency is reached. 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 APPLIANCE

1. Switch to “**OFF**” and unplug from electrical outlet.
2. Wipe the motor base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. Remove blade base and rubber gasket from the blending jar. Unscrew and disassemble the dispensing valve. Carefully wash all parts except the motor base in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. To prolong the life of your appliance, **do not wash parts in the dishwasher.**

CLEANING THE DISPENSING VALVE

1. Remove the valve from the smoothie blade base by unscrewing the entire valve counter-clockwise.
2. Remove the cap from the valve body by unscrewing it counter-clockwise.
3. Squeeze cap and stopper together and slide the lever off the stopper pin.
4. Remove the spring.
5. Remove the stopper and stopper pin by pulling the rubber rim of the stopper. The stopper and pin are tightly fit and need not be separated.
6. Clean all parts in warm, soapy water, allow to dry thoroughly and reassemble in the order shown.



RECIPES

Directions for all recipes: Pour liquid ingredients into the blending jar. Add all frozen ingredients. Blend at “**PULSE**” setting for 30 seconds; then blend at “**ON**” setting until smooth. While the appliance is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3-5 servings; approximately 32 oz.

STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE

1 cup	Strawberry nectar or apple juice
1 cup	Milk
1	Frozen banana (chunks)
2½ cups	Frozen strawberries
1 cup	Strawberry yogurt

MANGO TANGO SMOOTHIE

1 cup	Pineapple juice
1 cup	Orange juice
½	Frozen banana (chunks)
1 cup	Pineapple sherbet
1½ cups	Frozen mango slices

BERRY SWIRL SMOOTHIE

1 cup	Apple juice
1½ cups	Lemonade
1 cup	Frozen raspberries
½ cup	Frozen strawberries
1 cup	Raspberry sherbet

RASPBERRY CREAM SMOOTHIE

1 cup	Orange juice
1 cup	Raspberry yogurt
1 cup	Vanilla frozen yogurt
½	Frozen banana (chunks)
1½ cups	Frozen raspberries

ORANGE BANANA CREAM SMOOTHIE

1 cup	Milk
1½ cups	Orange juice
½ tsp.	Vanilla
½	Frozen banana (chunks)
1 cup	Vanilla frozen yogurt
½ cup	Orange yogurt
3 tbs.	Orange juice concentrate

RASPBERRY SUNRISE SMOOTHIE

2½ cups	Orange juice
1½ cups	Frozen raspberries
1 cup	Raspberry sherbet
1 cup	Ice

LEMON LOUIE SMOOTHIE

2 cups	Lemonade
1 cup	Lemon yogurt
1½ cups	Frozen pineapple chunks
1 cup	Pineapple sherbet
1 cup	Ice

PEACH REFRESHER SMOOTHIE

2 cups	Peach nectar or apple juice
1 cup	Vanilla frozen yogurt
½	Banana
1 cup	Peach yogurt
1½ cups	Frozen peach slices

BANANA LIME SUBLIME SMOOTHIE

2 cups	Limeade
1	Banana
1 cup	Lime sherbet
3 tbs.	Coconut milk
1 cup	Ice

PIÑA COLADA SMOOTHIE

5 tbs.	Coconut milk
2½ cups	Pineapple juice
½ cup	Vanilla ice cream
½	Frozen banana (chunks)
1½ cups	Frozen pineapple chunks

STRAWBERRY LEMON SURPRISE SMOOTHIE

2 cups	Lemonade
2 cups	Frozen strawberries
1 cup	Strawberry yogurt

HAWAIIAN HOLIDAY SMOOTHIE

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

LOW-FAT STRAWBERRY ORANGE SMOOTHIE

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

LEMONADE WATERMELON SOOTHER

2 cups	Watermelon (pulp, not rind)
3 oz.	Frozen lemonade concentrate (½ of a 6 oz. can)
1 cup	Lemon/lime soda
1 tsp.	Grenadine syrup
1-2 cups	Ice, to desired consistency
*Add water if necessary	

CHOCOLATE TREAT

3.5 oz.	Package of instant chocolate pudding mix
1½ cups	Milk
1½ cups	Ice
1	Banana

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 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 Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at 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 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 online at 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 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): _____



BLENDER SOLUTION™

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet : www.focuselectrics.com

Consignes de sécurité importantes	2
Assemblage de votre Mélangeur	3
Utilisation de votre Mélangeur	4
Guide pour le choix de la vitesse	5
Utilisation de votre Robot Culinnaire (s'il est inclus).....	7
Conseils utiles	8
Nettoyage de l'appareil.....	10
Recettes	11
Garantie	15

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, notamment les pichets de conservation, 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.
- Éteignez l'appareil avant de retirer le pichet à mixer de la base et avant de placer le pichet à mixer sur la base.
- Ne faites pas tourner le moteur sans que le pichet à mixer ait été correctement fixé sur la base contenant le moteur ou lorsque le pichet à mixer est vide.
- Maintenez les mains et les ustensiles (autres que le mélangeur inclus) à l'extérieur du pichet à mixer pendant le mélange des ingrédients pour réduire le risque de blessure grave ou de détérioration de l'appareil.
- Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec précaution.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle en place.
- Ne mélangez pas de liquides excessivement chauds. Ne versez jamais d'eau bouillante dans le pichet à mixer.
- 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 sans interruption pendant quatre-vingt-dix secondes, attendez au moins trois minutes avant de remettre le moteur en marche.
- 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'encaster 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**.

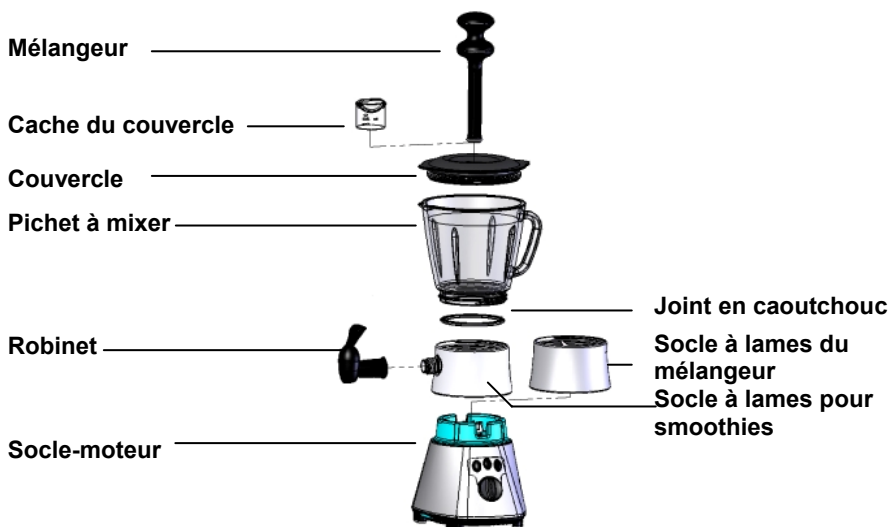
CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE MÉLANGEUR

Avant d'assembler votre mélangeur, lavez toutes les pièces, **sauf la base motorisée** à l'eau savonneuse chaude, rincez avec soin et séchez les pièces. Dévissez et séparez le robinet pour le nettoyage (consultez la section sur le nettoyage de l'appareil.). Pour prolonger la vie de votre appareil., **ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.**

1. Placez le joint en caoutchouc sur la surface plate circulaire dans le mélangeur ou sur le socle à lames pour faire les smoothies.
2. Vissez la base de la lame sur le bas du pichet à mixer en faisant pivoter la base de la lame dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée. Assurez-vous que la base de la lame est bien serrée contre le pichet à mixer et que le joint de caoutchouc est correctement comprimé entre le pichet à mixer et la base de la lame.

3. Pression le couvercle au-dessus du pichet à mixer. Pression le cache translucide au centre du couvercle ou placez le mélangeur à travers le centre du couvercle si vous mélangez des liquides ou des boissons glacées.
4. Placez le pichet à mixer sur la base motorisée de sorte que le bas de la base de la lame repose à plat sur la base motorisée.
5. Branchez le cordon d'alimentation. Votre mélangeur est maintenant prête.



UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR

BOUTONS DE COMMANDE :

PULSE – donne de courtes impulsions de forte puissance à grande vitesse. Utilisez (PULSE) pour commencer le mélange de la glace et des autres ingrédients durs.

HIGH (haute) – fait fonctionner l'appareil à une vitesse élevée. Utilisez ce réglage pour les étapes finales du mélange. N'utilisez pas cette vitesse pour verser.

MED (moyenne) – fait fonctionner l'appareil à une vitesse moyenne. Utilisez cette vitesse pour la majorité des tâches de mélange.

LOW (basse) – fait fonctionner l'appareil au ralenti. Utilisez cette vitesse pour les 30 secondes initiales de mélange ainsi que pour verser.

OFF – éteint l'appareil.

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR

1. Assemblez le socle à lames du mélangeur sur le bocal mélangeur.
2. Ajoutez les ingrédients au bocal et remettez le couvercle. Vous pouvez ajouter plus d'ingrédients par le trou au centre du couvercle. Couvrez le trou avec le bouchon de couvercle transparent ou avec le barreau agitateur lors du fonctionnement. **Remarque** : Versez d'abord les ingrédients liquides et ajoutez ensuite les ingrédients gelés ou solides. Ceci diminuera l'effort du moteur et empêchera son usure excessive.
3. Pour commencer à mélanger, tournez le commutateur pour sélectionner la vitesse à laquelle vous souhaitez mélanger les ingrédients et appuyez ensuite sur le bouton « ON » pour la mise en marche.
4. Pour arrêter de mélanger appuyez sur le bouton « OFF ».
5. Le bouton « **PULSE** » permet de faire tourner la machine par impulsions. Pour employer la fonction « **PULSE** » appuyez et relâchez à plusieurs reprises le bouton « **PULSE** ». Il est conseillé d'utiliser la fonction « **PULSE** » au début pour mélanger la glace et les ingrédients gelés destinés aux smoothies et autres consommations glacées. La fonction « **PULSE** » s'utilise aussi pour réduire la taille des aliments en gros morceaux ou pour contrôler la texture de la nourriture lorsqu'on souhaite un résultat moins onctueux.

GUIDE POUR LE CHOIX DE LA VITESSE

INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Salsa	Basse	Laisse des morceaux
Noix	Basse	Gros
Pain, biscuits, craquelins	Basse	Gros
Crème à fouetter épaisse.	Basse	Épais
Mayonnaise	Moyenne	Crémeux
Sauce à salade	Moyenne	Crémeux
Fromage à pâte dure	Pulse puis moyenne.	Gros
Pour râper/hacher le zeste de citron	Moyenne	Fin
Smoothies, cocktails, frappés	Pulse puis haute.	Épais et onctueux
Aliments pour bébé et purées de fruits ou de légumes	Haute	Onctueux et crémeux
Épices	Haute	Fin

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL À SMOOTHIES

Pour préparer vos boissons glacées préférées, suivez les étapes ci-dessous.

1. Fixez le socle à lames pour smoothies, avec le robinet pour le débit des consommations, sur le bocal mélangeur.
2. **AJOUTER LES LIQUIDES** – Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients jusqu'au niveau des **LIQUIDES** au-dessous de **2 PORTIONS** ou **4 PORTIONS** sur le pichet à mixer. Par liquides, nous entendons tout ingrédient mou comme les fruits, le lait, les jus de fruits, les suppléments à base d'herbes aromatiques ou le yaourt dans toute combinaison dont vous pensez qu'elle pourrait être savoureuse.

Nous sommes, bien sûr, en faveur des mélanges de smoothies Back to Basics[®], qui produisent rapidement et facilement trois délicieux smoothies de 8 onces.

3. **AJOUTER LA GLACE** – Ajoutez la glace ou les ingrédients glacés jusqu'à ce que le niveau total atteigne la ligne des **INGRÉDIENTS GLACÉS** sur le côté du pichet à mixer. Les ingrédients glacés incluent la glace, les fruits glacés, la yaourt, la crème glacée, etc.

4. **MÉLANGER** – Avec le couvercle verrouillé en place et avec le barreau agitateur (suivez les instructions ci-dessous) inséré dans le trou du couvercle, brassez le mélange par petites impulsions en appuyant 3 ou 5 fois sur le bouton « **PULSE** ». Mettez le commutateur sur « **LOW** » (basse) et appuyez sur le bouton « **ON** » pendant environ 30 secondes. Mettez le commutateur sur « **HIGH** » (haute) et laissez tourner jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés.

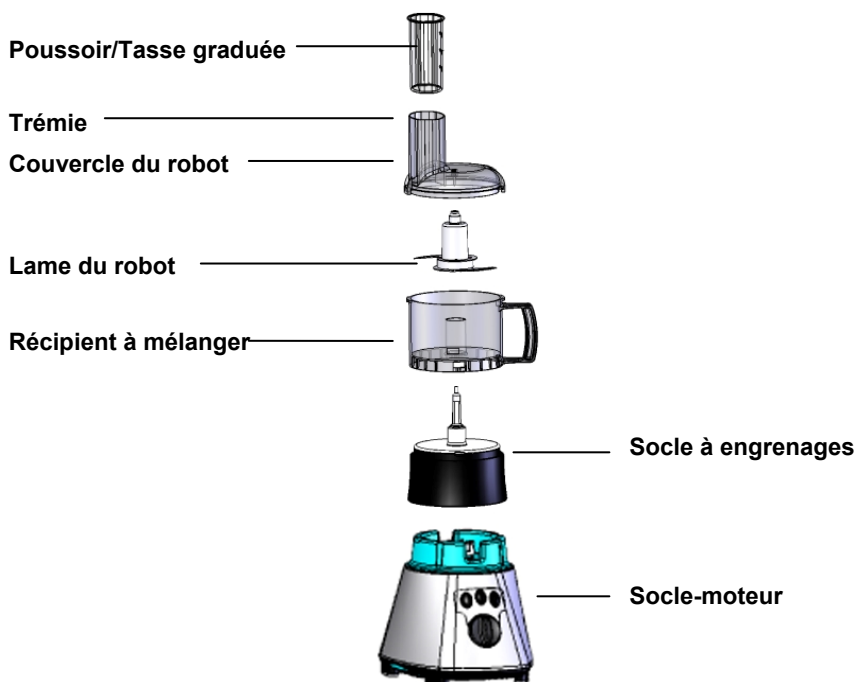
UTILISATION DU MÉLANGEUR – Lorsque vous utilisez le mélangeur et lorsque l'appareil fonctionne, mélangez ou faites pivoter le Mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de sorte que le Mélangeur râpe ou entre en contact avec les parois du pichet à mixer. Cette opération de mélange va contribuer au mélange du contenu du pichet à mixer en forçant les ingrédients à rencontrer les lames.

5. **SERVIR** – Pour servir le smoothie, mettez l'appareil en route, sur « **ON** », mettez le commutateur sur « **LOW** » (basse) puis placez une tasse sous le robinet et appuyez sur son levier. Mélangez le contenu du pichet à mixer avec le mélangeur tout en versant les smoothies épais. Au fur et à mesure que le niveau de smoothie atteint le bas du pichet de mélange, il est possible qu'un mélange épais cesse de couler. Ajoutez quelques cuillers à soupe de liquide pour accélérer le débit. Lorsque le pichet à mixer est vide, positionnez l'appareil sur « **OFF** » et dégustez votre boisson. Vous pouvez faire des smoothies l'un après l'autre à condition de laisser reposer l'appareil pendant 3 minutes après chaque période de 90 secondes en fonctionnement continu.

- Pour préparer un smoothie plus épais, ajoutez davantage.
- Pour préparer un smoothie plus fluide, ajoutez davantage d'ingrédients liquides.



UTILISATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE (s'il est inclus)



Pour utiliser votre accessoire de robot culinaire, le récipient du mélangeur doit être correctement assemblé et la lame et le couvercle doivent être verrouillés en place. Commencez l'assemblage en suivant les étapes simples ci-dessous :

1. Tenez le socle d'engrenages d'une main et de l'autre le récipient à mélanger. Tournez le récipient à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le socle d'engrenages.
2. Placez le socle à engrenages avec son récipient à mélanger sur le socle-moteur.
3. Placez la lame du robot sur l'axe d'entraînement du récipient à mélanger. La lame du robot doit glisser facilement jusqu'au fond du récipient à mélanger. La lame inférieure doit presque toucher le fond.
4. Placez les aliments à transformer dans le récipient à mélanger. Pour fixer le couvercle sur le récipient à mélanger, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il soit verrouillé. Le couvercle doit être verrouillé en place avec un « clic » avant l'utilisation. **Remarque :** La lame du robot ne fonctionnera pas si le socle d'engrenages, le récipient à mélanger et le couvercle ne sont pas bien verrouillés. Si vous n'arrivez pas à bien fixer le couvercle sur le récipient, tournez légèrement la lame du robot et remettez le couvercle en place.

5. Branchez l'appareil dans une prise secteur. Appuyez sur « **ON** » pour commencer à couper ou à mettre en purée. Le robot culinaire peut utiliser les trois vitesses **LOW** (basse), **MED** (moyenne) ou **HIGH** (haute) mais la vitesse moyenne, **MED** (moyenne), est recommandée pour tous les travaux de transformation alimentaire. Il est recommandé de garder une main sur le couvercle pendant l'utilisation pour fournir plus de stabilité. **ATTENTION :** Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments à travers la trémie (orifice des ingrédients). N'utilisez jamais les doigts ou d'autres ustensiles car cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer des blessures.
6. Pour arrêter le processus, appuyez sur le bouton « **OFF** ». Attendez que les lames s'arrêtent de tourner avant de débranchez l'appareil de la prise électrique.
Remarque : Pour hacher par impulsions, appuyez et relâchez à plusieurs reprises le bouton « **PULSE** » jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée. Le moteur fonctionnera tant que vous appuyez sur le bouton « **PULSE** ». Le moteur s'arrête dès que vous relâchez le bouton « **PULSE** ». Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous laissez la nourriture retomber au fond du récipient entre chaque impulsion.
7. Retirez le couvercle en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **Remarque :** N'essayez jamais d'enlever le couvercle et le récipient à mélanger ensemble car cela risque d'endommager l'appareil.
8. Faites attention de ne pas faire tomber la lame du robot quand vous videz le récipient à mélanger. Pour éviter de la faire tomber, retirez soigneusement la lame en la tenant par son centre en plastique avant de verser la nourriture, ou bien maintenez la lame en place en appuyant du doigt sur son centre en plastique pendant que vous versez.
9. Pour enlever le récipient à mélanger du socle-moteur, tournez la poignée du récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez le tout droit.
Remarque : De temps en temps, un morceau de nourriture peut se coincer entre la lame et le récipient. Dans ce cas, débranchez l'appareil, enlevez le couvercle, dégagez soigneusement la lame et enlevez le morceau coincé.

CONSEILS UTILES

- Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 2 cm. Vous obtiendrez une coupe plus uniforme si vous commencez par des morceaux qui sont de la même taille.
- La lame du robot doit être en place avant d'ajouter la nourriture dans le récipient à mélanger.
- Vous pouvez mettre jusqu'à environ 20 cl de nourriture dans le récipient à la fois. Hachez les aliments en séries si vous voulez en transformer davantage.
- Surveillez soigneusement le processus. La technique de la coupe par impulsions vous permettra de hacher les aliments de manière uniforme sans transformation excessive.
- Pour obtenir une texture moins fine, utilisez moins d'impulsions.
- Pour une coupe plus fine ou pour faire une purée, appuyez sur le bouton « **ON** » et faites tourner le robot sans interruption à vitesse moyenne, sur « **MED** » (moyenne), jusqu'à ce que la nourriture ait l'apparence souhaitée. Ne faites pas fonctionner le socle-moteur pendant plus de 90 secondes à la fois.
- Débranchez l'appareil et utilisez une spatule en plastique pour pousser vers le fond tous les morceaux qui collent à la paroi du récipient.

- Vous pouvez ajouter du liquide ou des petits morceaux de nourriture au récipient à mélanger en cours de fonctionnement en les laissant tomber par la trémie située sur le couvercle du robot.
- Pour le hachage des ingrédients secs (miettes de pain, noix, épices, etc.), assurez-vous que les lames et le récipient à mélanger sont complètement secs.
- Faites tourner la machine par petites impulsions en appuyant sur le bouton « **PULSE** ». Attendez que les lames se soient complètement arrêtées de tourner entre chaque impulsion.
- N'essayez pas de pétrir de la pâte épaisse ni de faire la purée de pommes de terre ou de battre des blancs d'œufs.
- Ne mélanger pas trop les aliments. Il suffit de quelques secondes pour bien mélanger ou hacher la plupart des ingrédients. Ne faites pas fonctionner le socle-moteur pendant plus de 90 secondes à la fois.
- Si le moteur se bloque, arrêtez « **OFF** » et débranchez l'appareil. Enlevez une partie des ingrédients avant d'essayer de continuer.
- Ne mettez pas de liquides bouillants dans le récipient ou le bocal à mélanger.

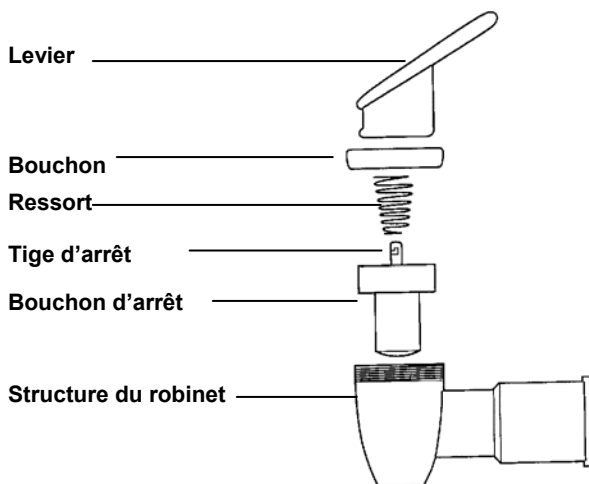
NOURRITURE	PRÉPARATION
Fruits et légumes	Épluchez et dénoyautez au besoin. Retirez les graines et les noyaux durs et gros. Précoupez en morceaux de 2 cm et transformez un petit moins d'un demi-litre à la fois.
Viande, volaille et poissons	La viande doit être froide mais non congelée. Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 2 cm. Mettez jusqu'à 225 g de viande dans le récipient à mélanger. Hachez par impulsions ou faites tourner le moteur en continu pour obtenir le résultat souhaité. Vérifiez le résultat toutes les 2 ou 3 secondes pour éviter une transformation excessive.
Pain, craquelins ou biscuits	Cassez-les en morceaux d'environ 2 cm et faites tourner le moteur en continu pour obtenir le résultat souhaité.
Fromage à pâte dure	Si 'il est trop difficile de couper le fromage au couteau, n'essayez pas de le couper dans le robot culinaire car cela pourrait endommager la lame. (N'essayez pas de couper du parmesan dans cet appareil). Coupez le fromage en morceaux d'environ 1 cm. Hachez par impulsions pour obtenir le résultat souhaité. N'essayez pas de traiter plus de 85 g de fromage à la fois.
Crème à fouetter	La crème doit être à la température du réfrigérateur. Fouettez jusqu'à 20 cl à la fois.

NETTOYAGE DE VOTRE BLENDER SOLUTION™

1. Éteignez l'appareil « **OFF** » et débranchez-le de la prise secteur.
2. Essuyez la base motorisée à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un détergent de puissance moyenne non abrasif.
3. Retirez l'ensemble de la lame et le joint en caoutchouc du pichet à mixer. Dévissez et démontez le robinet. Lavez soigneusement toutes les pièces à l'exception de la base motorisée à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez minutieusement. Pour prolonger la durée de vie de votre machine à smoothies, **ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.**

NETTOYAGE DU ROBINET

1. Retirez le robinet du socle à lame pour smoothies en dévissant tout le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le bouchon de la structure du robinet en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Pincez le bouchon et la tige d'arrêt ensemble et faites glisser le levier pour le sortir de la tige d'arrêt.
4. Retirez le ressort.
5. Retirez le bouchon d'arrêt et la tige d'arrêt en tirant sur l'extrémité en caoutchouc du bouchon d'arrêt. Le bouchon et la tige d'arrêt sont serrés et n'ont pas besoin d'être séparés.
6. Nettoyez toutes les pièces à l'eau savonneuse chaude, laissez sécher complètement puis réassemblez selon l'ordre indiqué.



RECETTES

Instructions pour toutes les recettes : Versez les ingrédients liquides dans le pichet à mixer. Ajoutez tous les ingrédients glacés. Mélangez par impulsions « **PULSE** » pendant 30 secondes, puis mélangez en rélant l'appareil sur « **ON** » jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Pendant que l'appareil est en marche, déplacez le Mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faciliter le mélange. Servez immédiatement. Convient pour environ 3 à 5 portions, soit environ 32 oz.

SMOOTHIE SUPRÊME FRAISE BANANE

1 tasse	Nectar de fraise ou jus de pomme
1 tasse	Lait
1	Banane surgelée (morceaux)
2½ tasses	Fraises surgelées
1 tasse	Yaourt à la fraise

SMOOTHIE MANGO TANGO

1 tasse	Jus d'ananas
1 tasse	Jus d'orange
½	Banane surgelée (morceaux)
1 tasse	Sorbet à l'ananas
1½ tasses	Tranches de mangue surgelée

SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES

1 tasse	Jus de pomme
1½ tasses	Limonade
1 tasse	Framboises surgelées
½ tasse	Fraises surgelées
1 tasse	Sorbet à la framboise

SMOOTHIE À LA CRÈME DE FRAMBOISE

1 tasse	Jus d'orange
1 tasse	Yaourt à la framboise
1 tasse	Yaourt glacé à la vanille
½	Banane surgelée (morceaux)
1½ tasses	Framboises surgelées

SMOOTHIE ORANGE BANANE À LA CRÈME

1 tasse	Lait
1½ tasses	Jus d'orange
½ cuiller à café	Vanille
½	Banane surgelée (morceaux)
1 tasse	Yaourt glacé à la vanille
½ tasse	Yaourt à l'orange
3 cuillers à soupe	Concentré de jus d'orange

SMOOTHIE COUCHER DE SOLEIL À LA FRAISE

2½ tasses	Jus d'orange
1½ tasses	Framboises surgelées
1 tasse	Sorbet à la framboise
1 tasse	Glace

SMOOTHIE CITRON LOUIE

2 tasses	Limonade
1 tasse	Yaourt au citron
1½ tasses	Morceaux d'ananas surgelé
1 tasse	Sorbet à l'ananas
1 tasse	Glace

SMOOTHIE RAFRAÎCHISSANT À LA PÊCHE

2 tasses	Nectar de pêche ou jus de pomme
1 tasse	Yaourt glacé à la vanille
½	Banane
1 tasse	Yaourt à la pêche
1½ tasses	Tranches de pêches surgelées

SMOOTHIE SUBLINE DE BANANE AU CITRON VERT	
2 tasses	Jus de citron vert
1	Banane
1 tasse	Sorbet au citron vert
3 cuillers à soupe	Lait de coco
1 tasse	Glace

SMOOTHIE PINA COLADA	
5 cuillers à soupe	Lait de coco
2½ tasses	Jus d'ananas
½ tasse	Crème glacée à la vanille
½	Banane surgelée (morceaux)
1½ tasses	Morceaux d'ananas surgelé

SURPRISE SMOOTHIE SURPRISE FRAISE CITRON	
2 tasses	Limonade
2 tasses	Fraises surgelées
1 tasse	Yaourt à la fraise

SMOOTHIE VACANCES HAWAÏENNES	
1 tasse	Nectar de fruits de la passion
1 tasse	Nectar de goyave
1 tasse	Sorbet à l'orange
½ tasse	Fraises surgelées
½ tasse	Tranches de mangue surgelée
4 cuillers à soupe	Lait de coco
1 tasse	Yaourt à la fraise
½ tasse	Banane surgelée (morceaux)

SMOOTHIE FRAISE ORANGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

2 tasses	Fraises
½ tasse	Jus d'orange
1 tasse	Lait écrémé
1 tasse	Yaourt sans matière grasse nature
1 tasse	Glace

LIMONADE FRAICHE À LA PASTÈQUE

2 tasses	Pastèque (pulpe, pas de peau)
3 oz.	Concentré de limonade glacée (½ d'une cannette de 6 oz.)
1 tasse	Soda au citron/citron vert
1 cuiller à café	Sirop de grenadine
1-2 tasses	Glace, jusqu'à la consistance souhaitée
*Ajouter de l'eau si nécessaire	

DÉLICE AU CHOCOLAT

3.5 oz.	Paquet de mélange au chocolat instanté pour pâtisserie
1½ tasses	Lait
1½ tasses	Glace
1	Banane

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@focuslectrics.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.focuslectrics.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) : _____



LICUADORA BLENDER SOLUTION™

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.focuselectrics.com

Precauciones importantes.....	2
Montaje de la Licuadora	3
Uso de la Licuadora.....	4
Guía de Selección de Velocidades	5
Uso de Su Procesador de Alimentos (si está incluido).....	7
Consejos útiles.....	8
Limpieza de Su Artefacto Electrodoméstico	10
Recetas	11
Garantía	15

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, incluso jarras de enlatado, no recomendados o vendidos por Focus Eléctrics 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.
- Apague la máquina antes de retirar la jarra de la licuadora de la base y antes de volver a colocarla sobre la base.
- No opere el motor sin la jarra de la licuadora debidamente conectada a la base del motor o cuando la jarra de la licuadora esté vacía.
- Mantenga las manos y utensilios (excepto la varilla de mezclar incluida) fuera de la jarra de la licuadora al licuar ingredientes para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la máquina.
- Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado.
- Siempre haga funcionar el artefacto electrodoméstico con la tapa puesta
- No licue líquidos excesivamente calientes. Nunca vierta agua hirviendo en la jarra de la licuadora.
- 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 noventa segundos, espere al menos tres minutos antes de 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.

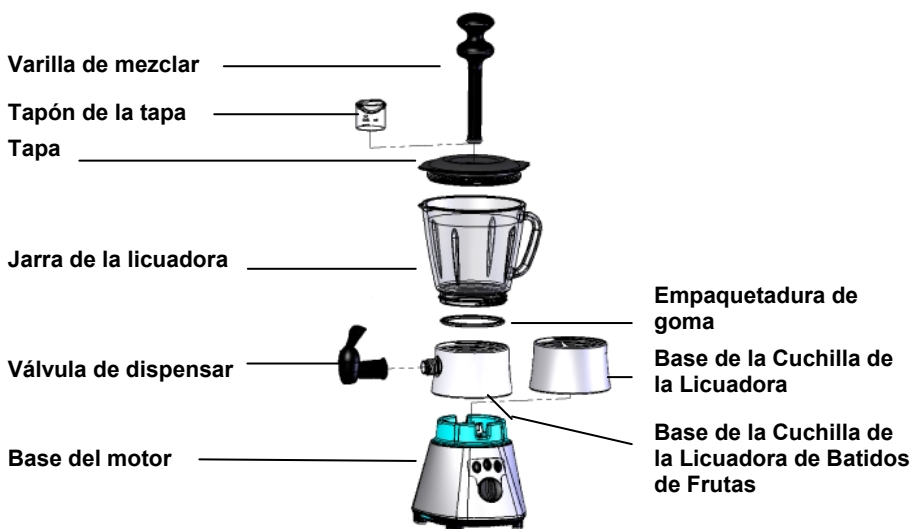
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MONTAJE DE LA LICUADORA

Antes de armar su licuadora, lave todas sus partes, **excepto la base del motor**, en agua jabonosa caliente, enjuáguelas a fondo y séquelas. Desensaque y desmonte la válvula para limpiarla (vea la sección Limpieza de la licuadora). Para prolongar la vida de su artefacto electrodoméstico, **no lave partes en el lavavajillas**.

1. Coloque la empaquetadura de goma sobre la superficie llana circular de la licuadora o sobre la base de la cuchilla de la batidora de frutas.
2. Enrosque la base de la cuchilla en el fondo de la jarra de la licuadora en dirección contraria a las agujas del reloj hasta quedar apretada. Asegúrese de que la base de la cuchilla esté fuertemente sujeta a la jarra de la licuadora y que la empaquetadura de goma esté correctamente comprimida entre la jarra de la licuadora y la base de la cuchilla.

3. Cierre la tapa en la parte superior de la jarra de la licuadora. Cierre el tapón transparente en el centro de la tapa o coloque la varilla de mezclar a través del centro de la tapa si va a licuar líquidos o bebidas congeladas.
4. Coloque la jarra de la licuadora sobre la base del motor de modo que el fondo de la base de la cuchilla quede bien asentada sobre dicha base del motor.
5. Enchufe el cordón eléctrico. La licuadora está ahora lista para usarse.



USO DE LA LICUADORA

BOTONES DE CONTROL:

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

HIGH (alta) – opera la unidad a alta velocidad. Use esta velocidad para las etapas finales de mezclado. No use esta velocidad para servir.

MED (media) – opera la unidad a media velocidad. Use esta velocidad para la mayoría de las tareas de licuado.

LOW (baja) - opera la unidad a baja velocidad. Use esta velocidad los primeros 30 segundos de mezclado al igual que para servir

OFF (apagado) - apaga la máquina.

OPERACIÓN DE LA LICUADORA

1. Monte la cuchilla de la licuadora en la jarra de la licuadora.
2. Añada los ingredientes a la jarra de la licuadora y vuelva a colocar la tapa. Usted puede añadir más ingredientes a través del agujero en el centro de la tapa. Durante la operación, cubra el agujero con la tapa transparente o la varilla de mezclar. **Nota:** Añada los ingredientes líquidos primero, luego añada los ingredientes congelados o sólidos. Esto prevendrá el desgaste excesivo del motor.
3. Para comenzar a licuar, elija una velocidad para licuar los ingredientes en el interruptor de dial y luego apriete el botón **"ON"** (encendido).
4. Para parar de licuar presione el botón **"OFF"** (apagado).
5. El botón **"PULSE"** (pulsar) le permite crear breves ráfagas de potencia. Para usar la función **"PULSE"** (pulsar), repetidamente pulse y libere el botón **"PULSE"** (pulsar). La función **"PULSE"** (pulsar) deberá ser usada en las etapas iniciales al licuar hielo e ingredientes congelados al preparar batidos de frutas y otras bebidas congeladas. La función **"PULSE"** (pulsar) también debe usarse para romper trozos grandes de alimentos o para controlar la textura de los alimentos cuando se desean pedazos más gruesos.

GUÍA DE SELECCIÓN DE VELOCIDADES

INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Salsa	Baja	Con trozos
Nueces	Baja	Gruesa
Pan, Galletas, Galletas Saladas	Baja	Gruesos
Crema para Batir Pesada	Baja	Espesa
Mayonesa	Media	Cremosa
Aliño para Ensalada	Media	Cremoso
Queso Duro-	Pulsar y luego Media	Grueso
Rallado/Picado de Cáscara de Cítricos	Media	Fina
Batidos de frutas, Cócteles, Licuados con leche	Pulsar y luego Alta	Sin Grumos y Espesa
Comidas para niños / Purés de Frutas y Verduras	Alta	Sin Grumos y Creмосa
Espicias	Alta	Finas

OPERACIÓN DE LA LICUADORA DE BATIDOS DE FRUTAS

Para preparar su bebida congelada favorita, siga los siguientes pasos.

1. Conecte la base de la cuchilla de la batidora de frutas, junto con la válvula de dispensar, a la jarra de la licuadora.
2. **AÑADA LÍQUIDOS** – Añada cualquier combinación de ingredientes líquidos hasta la señal LIQUIDS (líquidos) bajo SERVES 2 o SERVES 4 localizado en la jarra de la licuadora. Los líquidos incluyen cualquier ingrediente suave como frutas, leche, zumos de fruta, suplementos herbarios o yogur en cualquier combinación que usted piense será sabrosa.

Nosotros, por supuesto, favorecemos las mezclas de batidos de frutas Back to Basics[®], con las que rápida y fácilmente se preparan tres deliciosos batidos de frutas de 8 onzas.

3. **AÑADA HIELO** – Agregue hielo o ingredientes congelados hasta que el nivel total alcance la línea FROZEN INGREDIENTS (ingredientes congelados) en el lado de la jarra de la licuadora. Los ingredientes congelados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur congelado, helados, etc.
4. **LICUE LA MEZCLA** – Con la tapa puesta y la varilla de mezclar (usada como se indica más abajo) colocada en el agujero de la tapa, pulse la mezcla 3 a 5 veces presionando el botón "**PULSE**" (pulsar). Mueva el interruptor a la posición "**LOW**" (baja) y presione el botón "**ON**" (encendido) durante aproximadamente 30 segundos. Mueva el interruptor a la posición "**HIGH**" (alta) y espere hasta que los ingredientes queden completamente mezclados.

OPERACIÓN CON LA VARILLA DE MEZCLAR – Cuando se esté usando y mientras la máquina está funcionando, agite o rote la Varilla de Mezclar en dirección contraria a las agujas del reloj de modo que la misma raspe o haga contacto con los lados de la jarra. Esta operación de agitación ayudará a mezclar el contenido de la jarra forzando los ingredientes hacia las cuchillas mezcladoras.



5. **SIRVA** – Para servir el batido de frutas, encienda el artefacto electrodoméstico "**ON**" (encendido), mueva el dial a "**LOW**" (baja), coloque una taza debajo de la válvula y presione la palanca de la válvula hacia abajo. Remueva el contenido en la jarra de la licuadora con la varilla de mezclar mientras está sirviendo los batidos de frutas espesos. Cuando el nivel del batido de frutas alcanza el fondo de la jarra de la licuadora, una mezcla espesa puede dejar de dispensarse. Añada unas cuantas cucharadas de líquido para aumentar el flujo. Cuando la jarra de la licuadora quede vacía, apague la máquina y disfrute su batido. Usted puede seguir preparando un batido de frutas tras otro, pero asegúrese de darle a la licuadora un descanso de 3 minutos tras 90 segundos de uso continuo.
- Para hacer un batido de frutas más espeso, añada más ingredientes congelados.
 - Para hacer un batido de frutas menos espeso, añada más ingredientes líquidos.

USO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTOS (si está incluido)

Empujador de Alimentos / Taza de Medición

Tubo de Alimentación

Tapa del Procesador de Alimentos

Cuchilla de Picar

Recipiente de Mezclado

Base de Engranajes

Base del Motor



Para usar el Accesorio Procesador de Alimentos, el recipiente de mezclado debe ser armado correctamente y la cuchilla y la tapa deben trancarse en su lugar. Comience a ensamblar siguiendo los simples pasos a continuación.

1. Sostenga la base de engranajes en una mano y el recipiente de mezclado en la otra. Enrosque el recipiente de mezclado en la base de engranajes girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque la base de engranajes con el recipiente de mezclado adjunto sobre la base del motor.
3. Coloque la cuchilla de picar sobre el eje en el recipiente de mezclado. La cuchilla de picar debería deslizarse fácilmente al fondo del recipiente de mezclado. La cuchilla inferior casi tocará el fondo.
4. Coloque el alimento a procesarse en el recipiente de mezclado. Para fijar la tapa al recipiente de mezclado, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en posición. Antes de usar el artefacto, el cierre de la tapa debe hacer clic en la posición cerrada. **Nota:** La cuchilla de picar no dará vuelta hasta que la base de engranajes, el recipiente de mezclado y la tapa estén trancados en su lugar. Si tiene problemas en encajar la tapa en el recipiente de mezclado, gire la cuchilla de picar ligeramente y vuelva a colocar la tapa.

5. Enchufe el artefacto al tomacorriente. Presione el botón de encendido "**ON**" (encendido) para comenzar a picar o preparar puré. Aunque el procesador de alimentos puede ser usado a baja "**LOW**", mediana "**MED**" o alta "**HIGH**" velocidad, la velocidad mediana "**MED**" es la recomendada para todas las tareas de procesamiento de alimentos. Para proporcionar más estabilidad, se recomienda que se coloque una mano sobre la tapa del procesador de alimentos mientras está en uso. **PRECAUCIÓN:** Siempre use el empujador de alimentos para encauzar los alimentos por el tubo de comida. Nunca use sus dedos u otros utensilios porque pudiera dañarse el artefacto electrodoméstico o causar lesiones.
6. Para parar de picar o hacer puré, apriete el botón "**OFF**" (apagado). Cuando las cuchillas hayan dejado de girar, desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente.
Nota: Para picar con pulsos, presione y libere el botón "**PULSE**" (pulsar) hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada. El motor funcionará mientras mantenga oprimido el botón "**PULSE**" (pulsar). El motor se parará cuando libere el botón "**PULSE**" (pulsar). Para los mejores resultados, permita suficiente tiempo entre pulsos para que el alimento caiga de vuelta al fondo del recipiente de mezclado.
7. Retire la tapa girándola en dirección contraria a las agujas del reloj. **Nota:** Nunca intente retirar la tapa y el recipiente de mezclado juntos ya que esto pudiera dañar al artefacto electrodoméstico.
8. Procure no permitir que la cuchilla de picar caiga del recipiente de mezclado cuando lo esté vaciando. Para prevenir que esto suceda, con cuidado retire la cuchilla de picar levantando el cubo plástico antes de intentar verter el alimento procesado, o sostenga la parte superior del cubo plástico en su lugar con su dedo mientras está vertiendo.
9. Para retirar el recipiente de mezclado de la base del motor, gire la manivela del recipiente de mezclado en dirección contraria a las agujas del reloj y levante el recipiente de mezclado derecho hacia arriba.
Nota: De vez en cuando, un pedazo de alimento puede quedar atrapado entre la cuchilla de picado y el recipiente de mezclado. Si esto sucediese, desenchufe la unidad, retire la tapa, saque la cuchilla de picado con cuidado y retire el pedazo atrapado.

CONSEJOS ÚTILES

- Corte el alimento en trozos de aproximadamente $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 cms.). Usted conseguirá un picado más parejo si comienza con trozos que sean todos de igual tamaño.
- La cuchilla de picar deberá estar en su lugar antes de añadir alimentos en el recipiente de mezclado.
- Puede poner hasta 1 taza del alimento a la vez en el recipiente de mezclado. Pique el alimento en lotes si desea procesar más.
- Este bien atento del alimento. Con la técnica de pulsar/picar usted puede obtener un picado parejo sin procesar al alimento de más.
- Para un picado grueso, pulse sólo unas pocas veces.
- Para un picado más fino o puré, presione el botón "**ON**" (encendido) y deje al procesador de alimentos operar continuamente a la velocidad "**MED**" (media) hasta que el alimento quede picado a la consistencia deseada. No haga funcionar la base del motor por más de 90 segundos a la vez.

- Desenchufe el artefacto electrodoméstico y use una espátula plástica para raspar cualquier trozo que se adhiera al interior del recipiente de mezclado.
- Mientras el artefacto electrodoméstico funciona, puede añadir líquidos o pequeños trozos de alimento al recipiente de mezclado dejándolos caer por el tubo de alimentación localizado en la tapa del procesador de alimentos.
- Al picar ingredientes secos como migas de pan, nueces, especias, etc., asegúrese de que la jarra de la licuadora, o el contenedor de mezclado, y la base de las cuchillas estén completamente secas.
- El botón **“PULSE”** (pulsar) deberá hacerse funcionar en ráfagas breves. En la medida que se presiona y libera el botón **“PULSE”** (pulsar), las cuchillas deberían dejar de girar entre pulsos.
- No intente mezclar o amasar masa pesada, hacer puré de papas o batir claras de huevo.
- No licue de más a los alimentos. La mayoría de los ingredientes deberían quedar debidamente licuados o picados en segundos. No haga funcionar la base del motor por más de 90 segundos a la vez.
- Si el motor se parase, apague y desenchufe el artefacto. Retire una parte de los ingredientes antes de intentar seguir adelante.
- No añada líquidos hirvientes a la jarra de la licuadora o al recipiente de mezclado.

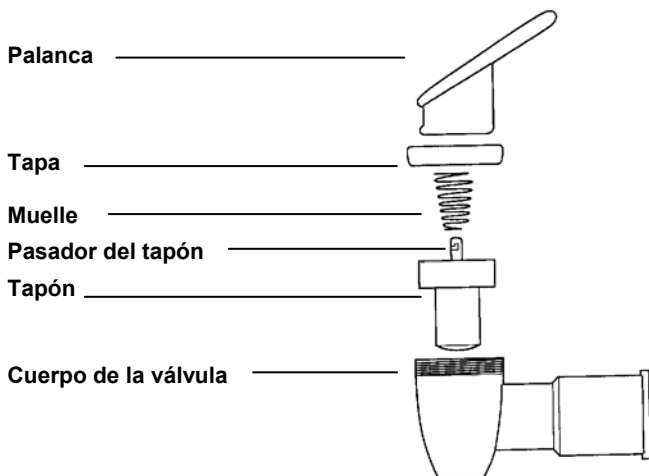
ALIMENTO	PREPARACIÓN
Frutas y verduras	Pélelas y quíteles el corazón si fuese necesario. Elimine las semillas y huesos duros y grandes. Corte en pedazos de ¾ de pulgada (2 cm) y procese hasta 2 tazas a la vez.
Carnes, aves y pescados	La carne debería estar fría, pero no congelada. Primero, córtela en pedazos de ¾ de pulgada (2 cm). Coloque hasta ½ libra (225 gms.) de carne en el recipiente de mezclado. Pulse o haga funcionar el motor continuamente hasta lograr la consistencia deseada. Compruebe la textura cada 2 o 3 segundos para evitar procesar de más.
Pan, galletas o galletas saladas	Rómpalas en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm) y procéselas continuamente hasta alcanzar la textura deseada.
Queso duro	Si el queso es demasiado duro de cortar con un cuchillo, no trate de picarlo en el procesador de alimentos ya que esto puede dañar la cuchilla de picado. (No intente picar queso parmesano en el procesador de alimentos.) Corte el queso en trozos de ½ de pulgada (1,25 cm). Pulse el motor hasta alcanzar la consistencia deseada. No intente procesar más de 3 onzas (85 gms.) de queso a la vez.
Crema de batir	La crema debe estar a la temperatura del refrigerador. Bata hasta 1 taza a la vez.

LIMPIEZA DE SU ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO

1. Coloque el interruptor en la posición “OFF” (apagado) y desenchufe del tomacorriente.
2. Limpie la base del motor con un paño húmedo o esponja. Para retirar puntos obstinados, use un producto de limpieza suave, no abrasivo.
3. Retire el ensamble de la cuchilla y la empaquetadura de goma de la jarra de la licuadora. Desatornille y desmonte la válvula de dispensar. Con cuidado lave todas las partes excepto la base del motor en agua jabonosa caliente, enjuague y seque a fondo. Para prolongar la vida de la licuadora de batidos de frutas, **no lave partes en el lavavajillas.**

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE DISPENSAR

1. Retire la válvula de la base de la cuchilla de batido de frutas desatornillando la válvula entera en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Retire la tapa del cuerpo de la válvula desenroscándola en dirección contraria a las agujas del reloj.
3. Apriete la tapa y el tapón juntos y deslice la palanca para sacarla del pasador del tapón.
4. Retire el muelle.
5. Retire el tapón y el pasador de tapón tirando el borde de goma del tapón. El tapón y el pasador están fuertemente unidos y no necesitan separarse.
6. Limpie todas las partes en agua jabonosa caliente, permita que se sequen a fondo y réarmelas en el orden mostrado.



RECETAS

Instrucciones para todas las recetas: Vierta los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora. Añada todos los ingredientes congelados. Licue con la función “**PULSE**” durante 30 segundos; entonces licue con el ajuste “**ON**” hasta que la mezcla quede homogénea. Mientras la máquina está funcionando, mueva la Varilla de Mezclar alrededor en dirección contraria a las agujas del reloj para ayudar a la mezcla. Sirva inmediatamente. Prepara 3-5 porciones; aproximadamente 32 onzas.

BATIDO DE FRUTAS SUPREMO DE PLÁTANO Y FRESA

1 taza	Néctar de fresa o jugo de manzana
1 taza	Leche
1	Plátano congelado (trozos)
2½ tazas	Fresas congeladas
1 taza	Yogur de fresa

BATIDO DE FRUTAS DE TANGO DE MANGO

1 taza	Jugo de piña
1 taza	Jugo de naranja
½	Plátano congelado (trozos)
1 taza	Sorbete de piña
1 ½ tazas	Rebanadas de mango congeladas

BATIDO DE FRUTAS DE REMOLINO DE BAYA

1 taza	Jugo de manzana
1 ½ tazas	Limonada
1 taza	Frambuesas congeladas
½ taza	Fresas congeladas
1 taza	Sorbete de frambuesa

BATIDO DE FRUTAS DE CREMA DE FRAMBUESA

1 taza	Jugo de naranja
1 taza	Yogur de frambuesa
1 taza	Yogur de vainilla congelado
½	Plátano congelado (trozos)
1 ½ tazas	Frambuesas congeladas

BATIDO DE FRUTAS DE CREMA DE PLÁTANO Y NARANJA

1 taza	Leche
1 ½ tazas	Jugo de naranja
½ cucharadita	Vainilla
½	Plátano congelado (trozos)
1 taza	Yogur de vainilla congelado
½ taza	Yogur de naranja
3 cucharadas.	Concentrado de jugo de naranja

BATIDO DE FRUTAS SALIDA DEL SOL DE FRAMBUESA

2½ tazas	Jugo de naranja
1 ½ tazas	Frambuesas congeladas
1 taza	Sorbete de frambuesa
1 taza	Hielo

BATIDO DE FRUTAS DE LIMÓN LOUIE

2 tazas	Limonada
1 taza	Yogur de limón
1 ½ tazas	Trozos de piña congelados
1 taza	Sorbete de piña
1 taza	Hielo

REFRESCANTE BATIDO DE FRUTAS DE MELOCOTÓN

2 tazas	Néctar de melocotón o jugo de manzana
1 taza	Yogur de vainilla congelado
½	Plátano
1 taza	Yogur de melocotón
1 ½ tazas	Rebanadas de melocotón congeladas

SUBLIME BATIDO DE FRUTAS DE LIMÓN LIMA Y PLÁTANO

2 tazas	Limonada de limón lima
1	Plátano
1 taza	Sorbete de limón lima
3 cucharadas.	Leche de coco
1 taza	Hielo

BATIDO DE FRUTAS DE PIÑA COLADA

5 cucharadas.	Leche de coco
2½ tazas	Jugo de piña
½ taza	Helado de vainilla
½	Plátano congelado (trozos)
1 ½ tazas	Trozos de piña congelados

BATIDO DE FRUTAS A LA SORPRESA DE LIMÓN DE FRESA

2 tazas	Limonada
2 tazas	Fresas congeladas
1 taza	Yogur de fresa

BATIDO DE FRUTAS DE VACACIONES HAWAIANAS

1 taza	Néctar de maracuyá
1 taza	Néctar de guayaba
1 taza	Sorbete de naranja
½ taza	Fresas congeladas
½ taza	Rebanadas de mango congeladas
4 cucharadas.	Leche de coco
1 taza	Yogur de fresa
½ taza	Plátano congelado (trozos)

BATIDO DE FRUTAS DE NARANJA Y FRESA DE BAJAS CALORÍAS

2 tazas	Fresas
½ taza	Jugo de naranja
1 taza	Leche desnatada
1 taza	Yogur natural sin grasa
1 taza	Hielo

LIMONADA CON SANDÍA

2 tazas	Sandía (pulpa, sin cáscara)
3 onzas	Limonada concentrada congelada (½ de una lata de 6 onzas)
1 taza	Soda de limón/lima
1 cucharaditas	Jarabe de granadina
1-2 tazas	Hielo, hasta la consistencia deseada
*Agregue agua si fuese necesario	

CONVITE DE CHOCOLATE

3 ½ onzas	Paquete de mezcla instantánea de budín de chocolate
1 ½ tazas	Leche
1 ½ tazas	Hielo
1	Plátano

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electriccs, LLC ("Focus Electriccs") 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 provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electriccs. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electriccs si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

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. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electriccs por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electriccs no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electriccs en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

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

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 pueden ser pagaderos a Focus Electriccs, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener 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 manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electriccs. 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): _____

