

BACK TO BASICS

Chris Frentag BLENDER EXPRESS™

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

Important Safeguards	2
Using Your Blender Express™	3
Cleaning Your Blender Express™	6
Recipes	7
Warranty	10

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 mug from the base and before placing the blending mug on the base.
- Do not run motor without blending mug properly attached to motor base or when blending mug is empty.
- Keep hands and utensils out of blending mug 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 mug properly attached.
- For household use **only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR BLENDER EXPRESS™

Before using your Blender Express™ wash all parts, **except for the motor base**, in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. The gasket should not be removed from the blade base for cleaning. Do not wash parts in the dishwasher.

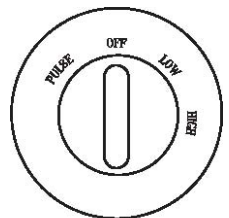
CONTROL BUTTONS:

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

OFF - turns the appliance “OFF.”

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

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





SPEED SELECTION GUIDE

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

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

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

TO MIX:

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

Note: The Blender Express™ includes a small, clear gasket inside the rim of the blade base as well as a travel lid. The gasket provides an effective seal between the mug and the blade base or lid. These gaskets should not be removed. If the clear gasket becomes dislodged from the blender base or lid, replace by setting the gasket flat onto the circular slot inside the perimeter of the blade base (blade side up) or the lid. Holding the blade base (blade side up) or lid with both hands, use your thumbs to lightly push the gasket down into the circular slot of the base perimeter until it is firmly in place. Screw the mug onto the blade base or lid to ensure the gasket is seated properly.

5. Pulse the mixture 2 or 3 times by turning the dial to “PULSE.”
6. Turn the dial on the motor base to “LOW” for 15 seconds to begin blending.
7. Turn the dial to “HIGH” until the ingredients are completely mixed. **Note:** After running the motor continuously for ninety seconds, wait at least three minutes before running the motor again.

- To make a thicker smoothie, add more frozen ingredients.
- To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.

TO GO:

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

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

CLEANING YOUR BLENDER EXPRESS™

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

RECIPES

Directions for all recipes: Add all frozen ingredients, then pour in all liquid ingredients. Blend at "PULSE" setting for three short bursts; then use the "LOW" or "HIGH" setting to blend until smooth. Serve immediately. Makes 1-2 servings.

STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE

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

MANGO TANGO SMOOTHIE

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

BERRY SWIRL SMOOTHIE

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

RASPBERRY CREAM SMOOTHIE

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

RASPBERRY SUNRISE SMOOTHIE

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

ORANGE BANANA CREAM SMOOTHIE

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

LEMON LOUIE SMOOTHIE

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

PEACH REFRESHER SMOOTHIE

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

BANANA LIME SUBLIME SMOOTHIE

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

PIÑA COLADA SMOOTHIE

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

STRAWBERRY LEMON SURPRISE SMOOTHIE

1 cup	Lemonade
1 cup	Frozen strawberries
½ cup	Strawberry yogurt

HAWAIIAN HOLIDAY SMOOTHIE

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

LOW-FAT STRAWBERRY ORANGE SMOOTHIE

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

LEMONADE WATERMELON SOOTHER

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

CHOCOLATE TREAT

1¾ oz.	Package of instant chocolate pudding mix
¾ cup	Milk
¾ cup	Ice
½	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. 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. 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, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

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

To order with a check or money order, please first contact Customer Service 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 unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, 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 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): _____

BACK TO BASICS

Chris Freytag BLENDER EXPRESS™

Mode d'emploi



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

Consignes de Sécurité Importantes	2
Utilisation de Votre Blender Express™	3
Nettoyage de Votre Blender Express™	6
Recettes	7
Garantie	10

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 la machine avant de retirer le gobelet mélangeur du socle et avant de l'y mettre.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir bien fixé le gobelet mélangeur au socle-moteur ou si le gobelet est vide.
- Ne mettez pas la main ou un ustensile dans le gobelet mélangeur pendant le mélange des ingrédients afin de réduire les risques de blessures personnelles graves ou les risques d'endommager la machine.
- 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.



MISE EN GARDE

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

- Pour déconnecter l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- 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 éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais l'assemblage des lames sur le socle-moteur si le gobelet mélangeur n'est pas bien fixé.
- Pour une utilisation domestique **uniquement**.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

UTILISATION DE VOTRE BLENDER EXPRESS™

Avant la première utilisation de votre Blender Express™, lavez toutes les pièces, **sauf le socle-moteur**, dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les complètement. Ne retirez pas le joint d'étanchéité du socle à lames pour le nettoyage. Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.

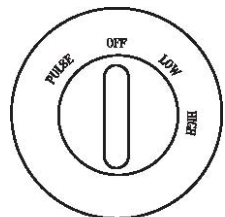
BOUTONS DE COMMANDE:

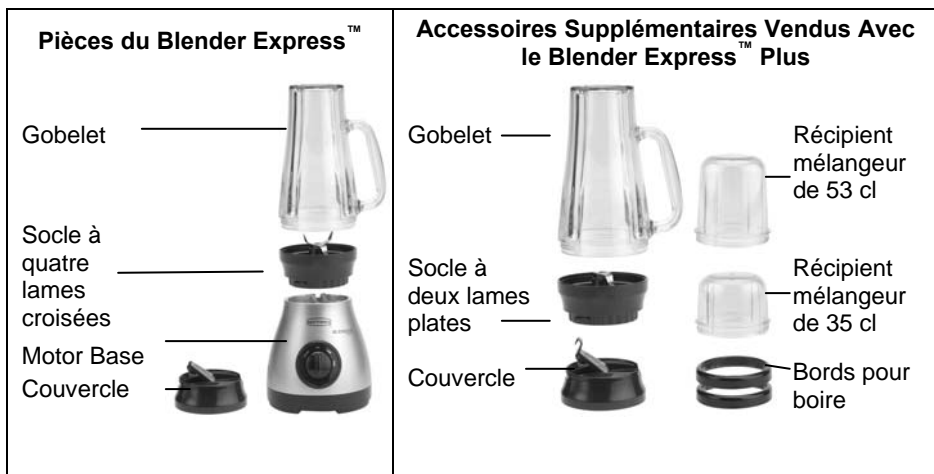
PULSE – donne de courtes impulsions à haute vitesse. Utilisez « PULSE » pour commencer les mélanges qui contiennent de la glace ou d'autres ingrédients durs.

OFF – éteint l'appareil.

LOW – fonctionnement à faible vitesse. Il faut utiliser cette vitesse pendant les 15 premières secondes du mélange.

HIGH – fonctionnement à haute vitesse. Il faut utiliser cette vitesse pendant les dernières étapes du mélange.





GUIDE POUR LE CHOIX DE LA VITESSE

SOCLE À QUATRE LAMES CROISÉES		
INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Smoothies, Frappés, Boissons au Malt, Aliments Pour Bébé, Purées	Pulse et Haute	Onctueux et Crémeux
Soupes et Sauces	Pulse et Basse	Onctueux et Crémeux
Pâtes à frire	Basse	Épais et Crémeux

SOCLE À DEUX LAMES PLATES		
INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Fèves	Haute	Mouture fine
Noix	Haute	Broyées
Crème fouettée	Basse	Épais
Salsa, chutney, relish	Pulse	En morceaux
Sauce à salade	Basse	Crémeux
Fromage	Pulse et Basse	Broyé
Fruits et Légumes à chair ferme	Pulse et Basse	Haché
Fruits et Légumes à chair tendre	Pulse et Basse	Haché fin

Le gobelet Blender Express™ présente des marques de mesures pratiques pour créer des smoothies et des boissons glacées parfaites. Pour préparer votre boisson favorite, procédez comme suit .

POUR MÉLANGER :

1. AJOUTER LA GLACE – Ajoutez les glaçons ou les ingrédients congelés jusqu'à ce que le niveau total atteigne la ligne des ingrédients congelés « **FROZEN INGREDIENTS** » marquée sur le côté du gobelet. Les ingrédients glacés incluent la glace, les fruits glacés, la yaourt, la crème glacée, etc.
2. AJOUTER LES LIQUIDES – Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients liquides jusqu'à la marque des liquides « **LIQUIDS** » marquée sur le côté du gobelet. 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.
3. Placez le socle à lames sur le gobelet et serrez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. **Remarque** : Avec le Blender Express™ Plus, vous pouvez utiliser les deux socles à lames, qui sont interchangeables, aussi bien avec les gobelets qu'avec le bol à mélanger.
4. Une fois que le socle à lames est fermement attaché au gobelet, renversez le gobelet et fixez le socle à lames au socle-moteur en tournant le gobelet dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : Le Blender Express™ comporte un petit joint transparent à l'intérieur du bord du socle à lames et dans le couvercle du gobelet. Ce joint permet de sceller efficacement le couvercle et le socle à lames sur le gobelet. Il ne faut pas retirer ces joints. Si le joint se dégage du socle à lames ou du couvercle, remettez-le en place en l'insérant dans l'encoche circulaire qui fait tout le tour de l'intérieur du socle à lames (lames vers le haut) ou du couvercle. Tenez à deux mains le socle à lames (lames vers le haut) ou le couvercle et utilisez les pouces pour enfoncer le joint dans son encoche circulaire jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Vissez le gobelet sur le socle à lames ou sur le couvercle pour vous assurer que le joint est bien centré.

5. Mélangez les ingrédients avec 2 ou 3 impulsions en tournant le commutateur pour le mettre sur « PULSE ».
 6. Tournez le commutateur du socle-moteur pour le mettre sur « LOW » pendant 15 secondes afin de commencer le mélange.
 7. Tournez le commutateur pour le mettre sur « HIGH » jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés. **Remarque** : 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.
- Pour préparer un smoothie plus épais, ajoutez davantage.
 - Pour préparer un smoothie plus fluide, ajoutez davantage d'ingrédients liquides.

POUR EMPORTER :

1. Déverrouillez le gobelet du socle-moteur et renversez-le.
2. Tournez le socle à lames dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le du gobelet.
3. Placez le couvercle sur le gobelet et serrez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Dégustez!

Remarque : Ne conservez rien dans le gobelet fermé par son couvercle. Une mise en pression à l'intérieur du gobelet risque de provoquer l'expansion rapide du contenu lorsque le couvercle est retiré.

NETTOYAGE DE VOTRE BLENDER EXPRESS™

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. Lavez soigneusement toutes les pièces à l'exception de la base motorisée à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez minutieusement. **Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.** **Remarque :** S'il est difficile de retirer le couvercle ou le socle à lames du gobelet, rincez ou trempez le gobelet et le socle à lames ou le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Utilisez ensuite un chiffon humide pour saisir le couvercle ou le socle à lames afin de dévisser le gobelet en tournant le couvercle ou le socle à lames dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

RECETTES

Instructions pour toutes les recettes : ajoutez tous les ingrédients gelés, puis versez tous les ingrédients liquides. Mélangez avec trois petites impulsions « PULSE », puis mettez sur « LOW » ou « HIGH » pour mélanger complètement. Servez tout de suite. Prépare 1 à 2 portions.

SMOOTHIE SUPRÊME FRAISE BANANE	
½ tasse	Nectar de fraise ou jus de pomme
½ tasse	Lait
½	Banane surgelée (morceaux)
1¼ tasses	Fraises surgelées
½ tasse	Yaourt à la fraise

SMOOTHIE MANGO TANGO	
½ tasse	Jus d'ananas
½ tasse	Jus d'orange
¼	Banane surgelée (morceaux)
½ tasse	Sorbet à l'ananas
¾ tasse	Tranches de mangue surgelée

SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES	
½ tasse	Jus de pomme
¾ tasse	Limonade
½ tasse	Framboises surgelées
¼ tasse	Fraises surgelées
½ tasse	Sorbet à la framboise

SMOOTHIE À LA CRÈME DE FRAMBOISE	
½ tasse	Jus d'orange
½ tasse	Yaourt à la framboise
½ tasse	Yaourt glacé à la vanille
¼	Banane surgelée (morceaux)
¾ tasse	Framboises surgelées

SMOOTHIE COUCHER DE SOLEIL À LA FRAISE	
1¼ tasses	Jus d'orange
¾ tasse	Framboises surgelées
½ tasse	Sorbet à la framboise
½ tasse	Glace

SMOOTHIE ORANGE BANANE À LA CRÈME

½ tasse	Lait
¾ tasse	Jus d'orange
¼ cuiller à café	Vanille
¼	Banane surgelée (morceaux)
½ tasse	Yaourt glacé à la vanille
¼ tasse	Yaourt à l'orange
1½ cuillers à soupe	Concentré de jus d'orange

SMOOTHIE CITRON LOUIE

1 tasse	Limonade
½ tasse	Yaourt au citron
¾ tasse	Morceaux d'ananas surgelé
½ tasse	Sorbet à l'ananas
½ tasse	Glace

SMOOTHIE RAFRAÎCHISSANT À LA PÊCHE

1 tasse	Nectar de pêche ou jus de pomme
½ tasse	Yaourt glacé à la vanille
¼	Banane
½ tasse	Yaourt à la pêche
¾ tasse	Tranches de pêches surgelées

SMOOTHIE SUBLINE DE BANANE AU CITRON VERT

1 tasse	Jus de citron vert
½	Banane
½ tasse	Sorbet au citron vert
1½ cuillers à soupe	Lait de coco
½ tasse	Glace

SMOOTHIE PIÑA COLADA

2½ cuillers à soupe	Lait de coco
1¼ tasses	Jus d'ananas
¼ tasse	Crème glacée à la vanille
¼	Banane surgelée (morceaux)
¾ tasse	Morceaux d'ananas surgelé

SMOOTHIE SURPRISE FRAISE CITRON

1 tasse	Limonade
1 tasse	Fraises surgelées
½ tasse	Yaourt à la fraise

SMOOTHIE VACANCES HAWAÏENNES

½ tasse	Nectar de fruits de la passion
½ tasse	Nectar de goyave
½ tasse	Sorbet à l'orange
¼ tasse	Fraises surgelées
¼ tasse	Tranches de mangue surgelée
2 cuillers à soupe	Lait de coco
½ tasse	Yaourt à la fraise
¼ tasse	Banane surgelée (morceaux)

SMOOTHIE FRAISE ORANGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

1 tasse	Fraises
¼ tasse	Jus d'orange
½ tasse	Lait écrémé
½ tasse	Yaourt sans matière grasse nature
½ tasse	Glace

LIMONADE FRAICHE À LA PASTÈQUE

1 tasse	Pastèque (pulpe, pas de peau)
1½ oz.	Concentré de limonade glacée (¼ d'une cannette de 6 oz.)
½ tasse	Soda au citron/citron vert
½ cuiller à café	Sirop de grenadine
½-1 tasse	Glace, jusqu'à la consistance souhaitée
*Ajouter de l'eau si nécessaire	

DÉLICE AU CHOCOLAT

1¼ oz.	Paquet de mélange au chocolat instanté pour pâtisserie
¾ tasses	Lait
¾ tasses	Glace
½	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 INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. 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. Il est possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. 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, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

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

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et 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 : _____

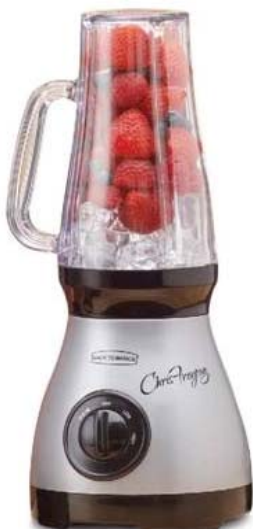
Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : _____

BACK TO BASICS

Chris Frentas

LICUADORA BLENDER EXPRESS™

Manual de instrucciones



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

Precauciones Importantes.....	2
Como Usar la Licuadora Blender Express™	3
Limpieza de la licuadora Blender Express™	6
Recetas	7
Garantía	10

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 colocarlo 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 Electric's 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.
- Antes de retirar la jarra de la licuadora de la base y antes de volver a colocarla sobre la misma, apague la máquina.
- 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 alejados de la jarra de la licuadora mientras se licuan los ingredientes para así reducir el riesgo de lesiones severas a las 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.



PRECAUCIÓN

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

- Para desconectar el artefacto electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de la pared. Nunca hale del cordón eléctrico para desconectarlo.
- 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

CÓMO USAR LA LICUADORA BLENDER EXPRESS™

Antes de ensamblar la licuadora Blender Express™, lave todas sus partes, **excepto la base del motor**, en agua jabonosa caliente, enjuáguelas a fondo y séquelas. La empaquetadura no deberá ser retirada de la base de la cuchilla para limpiarla. No lave las partes en un lavavajillas.

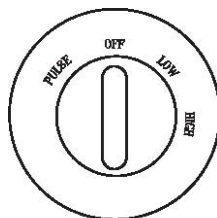
BOTONES DE CONTROL:

PULSE (PULSADOR) - da cortas pulsaciones de potencia a alta velocidad. Use PULSE para comenzar a licuar el hielo y otros ingredientes duros.

OFF (apagado) - apaga el artefacto.

LOW (baja velocidad) - opera la unidad a baja velocidad. Use esta velocidad durante los primeros 15 segundos del licuado.

HIGH (alta velocidad) - opera la unidad a alta velocidad. Use esta velocidad para las etapas finales del licuado.





GUÍA DE SELECCIÓN DE VELOCIDADES

BASE DE CUCHILLA CRUZADA QUATRO		
INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Batidos de Frutas, Licuados con Leche, Maltas, Comida para Niños, Purés	Pulsación y Alta	Sin Grumos y Cremoso
Sopas, Salsas	Pulsación y Baja	Sin Grumos y Cremoso
Rebozados	Baja	Espeso y cremoso

BASE DE CUCHILLA PLANA DUAL		
INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Frijoles	Alta	Finamente molidos
Nueces	Alta	Desmenuzadas
Crema Batida	Baja	Espesa
Salsa, Salsa Picante, Salsa para Condimentar	Pulsación	Con trozos
Aliño para Ensalada	Baja	Cremoso
Queso:	Pulsación y Baja	Desmenuzado
Frutas y Verduras Firmes	Pulsación y Baja	Picadas
Fruta y Verduras Blandas	Pulsación y Baja	Molido

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

PARA LICUAR:

1. AÑADA HIELO – Agregue hielo o ingredientes congelados hasta que el nivel total alcance la línea “**FROZEN INGREDIENTS**” (ingredientes congelados) en el lado de la jarra. Los ingredientes congelados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur congelado, helados, etc.
2. AÑADA LÍQUIDOS – Añada cualquier combinación de ingredientes líquidos hasta la marca “**LIQUIDS**” (líquidos) en el lado de la jarra. Los líquidos incluyen cualquier ingrediente suave como frutas, leche, zumos de fruta, suplementos herbarios o yogur en cualquier combinación que usted piense será sabrosa.
3. Coloque la base de la cuchilla en la jarra y déle vuelta en el sentido de las agujas del reloj para apretarla. **Nota:** Con la Licuadora Blender Express™ Plus usted puede usar ambas bases de cuchilla, de modo intercambiable, entre las tazas y los recipientes de licuar.
4. Con la base de la cuchilla fijada firmemente a la jarra, voltee la jarra y asegure la base de la cuchilla sobre la base del motor girando la jarra en el sentido de las agujas del reloj.

Nota: La licuadora Blender Express™ incluye una empaquetadura transparente pequeña dentro del borde de la base de la cuchilla así como una tapa para llevar la jarra consigo de viaje. La empaquetadura proporciona un sello eficaz entre la jarra y la base de la cuchilla o la tapa. Estas empaquetaduras no deberán ser retiradas. Si la empaquetadura transparente se soltase de la base de la cuchilla o la tapa, vuélvala a instalarla colocándola de manera plana sobre la ranura circular dentro del perímetro de la base de la cuchilla (con el lado de cuchilla hacia arriba) o la tapa. Sosteniendo la base de la cuchilla (con el lado de la cuchilla hacia arriba) o la tapa con ambas manos, use sus pulgares para apretar ligeramente la empaquetadura dentro de la ranura circular del perímetro de la base hasta que quede firmemente encajada en su lugar. Rosque la jarra sobre la base de la cuchilla o la tapa para asegurar que la empaquetadura quede correctamente asentada.

5. Pulse la mezcla 2 o 3 veces girando el dial a la posición “PULSE” (pulsar).
 6. Gire el dial en la base del motor a la posición “LOW” (baja velocidad) durante 15 segundos para comenzar a licuar.
 7. Gire el dial a la posición “HIGH” (velocidad alta) hasta que los ingredientes queden completamente licuados. **Nota:** Después de operar el motor continuamente durante noventa segundos, espere al menos tres minutos antes de operar el motor de nuevo.
- Para hacer un batido de frutas más espeso, añada más ingredientes congelados.
 - Para hacer un batido de frutas menos espeso, añada más ingredientes líquidos.

PARA LLEVAR LA JARRA CONSIGO:

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

Nota: No almacene contenido alguno dentro de la taza con la tapa puesta. La presión puede aumentar dentro de la taza haciendo que el contenido se expanda rápidamente cuando la tapa es retirada.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA BLENDER EXPRESS™

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. Con cuidado lave todas las partes excepto la base del motor en agua jabonosa caliente, enjuague y seque a fondo. **No lave partes en el lavavajillas.** **Nota:** Si se dificultase retirar la tapa o la base de la cuchilla de la jarra, enjuague o empape la jarra y la base de la cuchilla o la tapa en agua caliente jabonosa. Luego, usando un paño húmedo para agarrar la tapa o la base de la cuchilla, desenrósquela de la jarra girando la tapa o base de la cuchilla en dirección contraria a las agujas del reloj.

RECETAS

Instrucciones para todas las recetas: Añada todos los ingredientes congelados, y luego vierta todos los ingredientes líquidos. En la posición "PULSE" (pulsar), mezcla con unas tres pulsaciones cortas; luego use el ajuste "LOW" (velocidad baja) o "HIGH" (velocidad alta) hasta lograr una mezcla homogénea sin grumos. Sirva inmediatamente. Prepara 1-2 porciones.

BATIDO DE FRUTAS SUPREMO DE PLÁTANO Y FRESA

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

BATIDO DE FRUTAS DE TANGO DE MANGO

½ taza	Jugo de piña
½ taza	Jugo de naranja
¼	Plátano congelado (trozos)
½ taza	Sorbete de piña
¾ taza	Rebanadas de mango congeladas

BATIDO DE FRUTAS DE REMOLINO DE BAYA

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

BATIDO DE FRUTAS DE CREMA DE FRAMBUESA

½ taza	Jugo de naranja
½ taza	Yogur de frambuesa
½ taza	Yogur de vainilla congelado
¼	Plátano congelado (trozos)
¾ taza	Frambuesas congeladas

BATIDO DE FRUTAS SALIDA DEL SOL DE FRAMBUESA

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

BATIDO DE FRUTAS DE CREMA DE PLÁTANO Y NARANJA

½ taza	Leche
¾ taza	Jugo de naranja
¼ cucharadita	Vainilla
¼	Plátano congelado (trozos)
½ taza	Yogur de vainilla congelado
¼ taza	Yogur de naranja
1½ cucharadas.	Concentrado de jugo de naranja

BATIDO DE FRUTAS DE LIMÓN LOUIE

1 taza	Limonada
½ taza	Yogur de limón
¾ taza	Trozos de piña congelados
½ taza	Sorbete de piña
½ taza	Hielo

REFRESCANTE BATIDO DE FRUTAS DE MELOCOTÓN

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

SUBLIME BATIDO DE FRUTAS DE LIMÓN LIMA Y PLÁTANO

1 taza	Limonada de limón lima
½	Plátano
½ taza	Sorbete de limón lima
1½ cucharadas.	Leche de coco
½ taza	Hielo

BATIDO DE FRUTAS DE PIÑA COLADA

2½ cucharadas.	Leche de coco
1¼ tazas	Jugo de piña
¼ taza	Helado de vainilla
¼	Plátano congelado (trozos)
¾ taza	Trozos de piña congelados

BATIDO DE FRUTAS A LA SORPRESA DE LIMÓN DE FRESA

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

BATIDO DE FRUTAS DE VACACIONES HAWAIANAS

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

BATIDO DE FRUTAS DE NARANJA Y FRESA DE BAJAS CALORÍAS

1 taza	Fresas
¼ taza	Jugo de naranja
½ taza	Leche desnatada
½ taza	Yogur natural sin grasa
½ taza	Hielo

LIMONADA CON SANDÍA

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

CONVITE DE CHOCOLATE

1¾ onzas	Paquete de mezcla instantánea de budín de chocolate
¾ taza	Leche
¾ taza	Hielo
½	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. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, los recibos escritos a mano no son aceptados.

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables. Focus Electriccs no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electriccs, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de www.focuselectrics.com, por correo electrónico a service@focuselectrics.com, por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

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

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electriccs, LLC.

El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

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): _____