

Chefscape®

BLENDER Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Assembling Your Blender.....	4
Using Your Blender.....	5
Speed Selection Guide.....	6
Helpful Hints.....	7
Cleaning Your Blender.....	8
Recipes.....	9
Warranty.....	14

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended or sold by Focus Electrics may cause fire, electric shock or injury to persons.
- 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.
- 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 appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
- Blades are sharp; handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without blending jar properly attached.
- Always operate the appliance with the lid in place.
- When blending hot liquids, remove centerpiece of two-piece cover.
- Do not run motor without blending jar properly attached to motor base or when blending jar is empty.
- 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.
- For household use **only**.



CAUTION

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

OPERATING PRECAUTIONS

- Turn off the appliance before removing the blending jar from the base and before placing the blending jar on the base.
- 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.
- 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.
- Do not use this appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations! We hope you enjoy your new Chefscape® Blender. The Chefscape® Blender is designed for endless blending and chopping possibilities and easy clean-up capabilities. The Chefscape® Blender has been designed with a variable speed dial as well as a pulse, smoothie and ice crush function that lets you purée, blend, mix, chop, and liquefy your favorite fresh ingredients to make gourmet soups, homemade salsas, icy cocktails, thick and delicious frozen smoothies and shakes, baby food, and more.

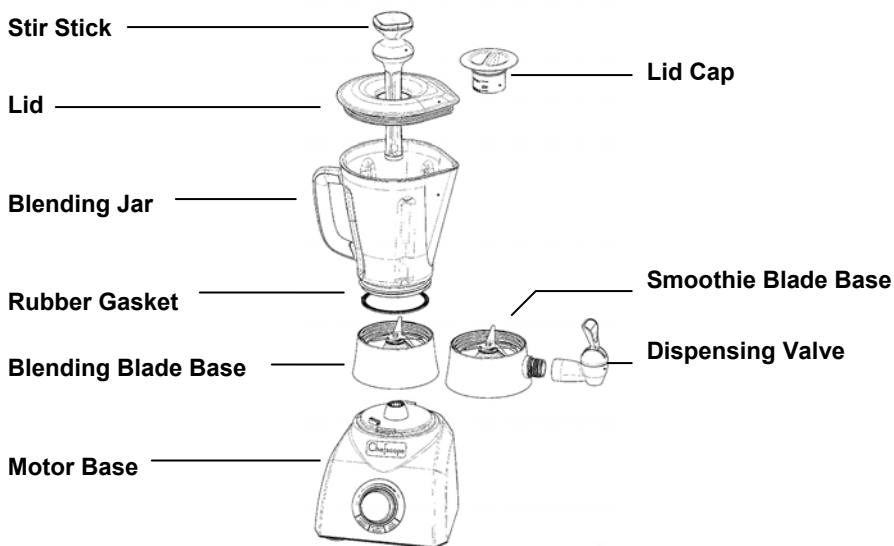
The Chefscape® Blender is two appliances combined into one.

- Use the Blender attachment to make gourmet soups, blend creamy salad dressings, puree baby food and salsa, or to mix batters for homemade multigrain pancakes and waffles.
- Use the Smoothie Maker attachments to quickly and easily blend and dispense perfect smoothies, icy cocktails, frozen coffee, and thick shakes.

The powerful 1000-watt motor, specially designed stainless steel blades, and variable speed operation work together to precisely blend and chop all types of ingredients for exact recipe specifications. The smoothie maker blade base has been specifically designed with heavy, stainless steel blades to easily crush ice and frozen fruit. The blade base can also be used to make smoothies and other frozen drinks. Both are built to accommodate the revolutionary stir stick, which when rotated counter-clockwise, increases blending efficiency. The 56-ounce polycarbonate blending jar has a spill-proof pour spout and is dishwasher safe.

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.**



To use your Chefscape® Blender, begin by assembling the blending jar.

1. Position the rubber gasket down onto the circular flat surface in the blade base.
2. Place the bottom threaded section of the blending jar down into the blade base. Engage the threads by twisting the blade base clockwise until tightened onto the jar. Make sure that the blade base is tightly fastened to the jar and that the rubber gasket is properly compressed between the jar and the blade base.
3. Push the lid onto the top of the blending jar. Place the clear lid cap in the center of the lid or place the stir stick through the center of the lid.
4. Place the blending jar onto the motor base so that the bottom of the blade base is sitting flat on the motor base. Turn clockwise to lock into place.
5. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**.

USING YOUR BLENDER

Chefscape® Blender Control Buttons

“**OFF**” - turns the appliance off.

“**ON**” – turns the appliance on.

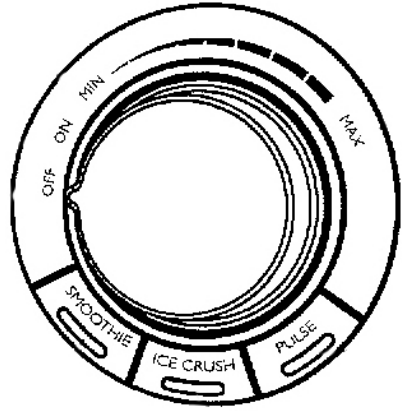
“**MIN**” - runs the blender at low speed. This speed should be used for the initial 30 seconds of mixing as well as for dispensing.

“**MAX**” - runs the appliance at high speed. Use this speed for the final stages of mixing. Do not use this speed for dispensing.

“**SMOOTHIE**” – runs at high speed and should be used for making frozen drinks.

“**ICE CRUSH**” – pulsates the blender at a high speed to crush ice and frozen ingredients.

“**PULSE**” - gives short bursts of power at high speed.



BLENDER OPERATION:

1. Assemble the 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 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:** From the “OFF” position move the dial to the desired speed or press the desired function. The blue LED light will become brighter as the dial is moved from “MIN” toward “MAX.”
4. **To stop blending:** To stop the blending process, return the dial to the “OFF” position.

PULSE MODE: The “PULSE” button allows you to create short bursts of power. To use the “PULSE” function, from the “ON” position repeatedly push 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. The “PULSE” button should be operated in short bursts. As the “PULSE” button is pressed and released, the blades should stop rotating between pulses.

ICE CRUSH: The “ICE CRUSH” button allows you to crush ice and other frozen ingredients. In selecting “ICE CRUSH” the motor will pulsate to a high speed until the desired consistency is reached.

SMOOTHIE: The “SMOOTHIE” button runs the motor at a high speed to smooth out ice and frozen ingredients. Perfect for creating smooth, frozen drinks.

SMOOTHIE MAKER OPERATION:

The Chefscape® Blender blending jar is conveniently marked to create perfect smoothies and drinks. To make a frozen blend of your favorite healthy foods, follow these simple steps:

1. Assemble the smoothie maker blade base, with dispensing valve, onto the blending jar. Place the lid into position and insert the stir stick through the hole in the center of the lid.
2. **ADD LIQUIDS** – Add desired combination of liquid ingredients. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements, or yogurt in any combination you think would be tasty.
3. **ADD ICE** – Add desired amount of ice or frozen ingredients. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.
4. **SMOOTH IT** - With the lid on and the stir stick set in the hole in the center of the lid, press the “ICE CRUSH” button for 5-10 seconds to get things started. Next, move the dial to “MIN” for about 30 seconds. Finally, press the “SMOOTHIE” button. Continue until smooth. Turn the stir stick counter-clockwise for best mixing results. **Note:** Do not exceed 90 seconds of blending.
5. **SERVE IT** - To serve the smoothie, move the dial to “MIN”, hold a cup under the dispensing valve and with the motor running, press down on the valve lever. Stir the smoothie 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, move the dial to the “OFF” position to shut off the appliance.

SPEED SELECTION GUIDE

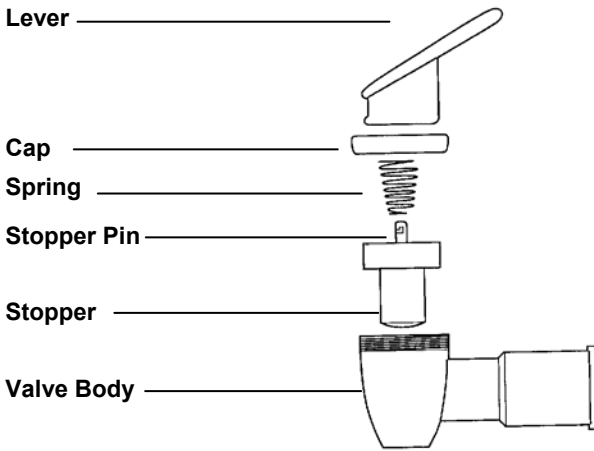
INGREDIENTS	SPEED	RESULT
Salsa	MIN	Chunky
Nuts	MIN	Coarse
Bread, Cookies, Crackers	MIN	Coarse
Heavy Whipping Cream	MIN	Thick
Mayonnaise	MIN	Creamy
Salad Dressing	MIN	Creamy
Cheese	MIN	Coarse
Grating/Chopping Citrus Zest	MIN	Fine
Smoothies, Cocktails, Shakes	ICE CRUSH	Thick and Smooth
Baby Foods, Fruit & Vegetable purees	MAX	Smooth and Creamy
Spices	MAX	Fine

HELPFUL HINTS

- To make a thicker smoothie, add more frozen ingredients.
- To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.
- Always add the liquid ingredients to the blending jar first and then add the remaining ingredients. This will prevent excessive wear on the motor and ensure that the ingredients are properly blended.
- 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 stir stick may be used to assist in making frozen drinks or for blending any other types of ingredients. When the stir stick is not being used, be sure to place the lid cap over the hole in the center of the lid.
- When chopping dry ingredients such as bread crumbs, nuts, spices, etc., make sure that the blending jar 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.

CLEANING YOUR BLENDER

Before using your Chefscape® Blender for the first time and after each use, be sure to thoroughly wash the blending jar, blender blade base, smoothie blade base, dispensing valve, lid and stir stick. To prolong the life of your Chefscape® Blender, do not wash plastic parts in the dishwasher. Open the dispensing valve while washing to rinse out the valve. After each use, unscrew and disassemble the dispensing valve for cleaning (see instructions below).



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 "MAX" 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

WAFFLES

2 cups	Flour
1 tbs.	Sugar
1 tbs.	Salt
1 tbs.	Baking powder
1¾ cups	Milk
½ cup	Vegetable oil
2	Eggs

Place milk, oil, and eggs in blending jar and cover with the lid and lid cap. Move the dial to the "MIN" setting and blend for 20 seconds. Remove the lid cap and add flour, sugar, baking powder, and salt. Blend until well mixed. Pour onto a pre-heated waffle maker.

FRENCH TOAST

2 cups	Eggs
1 tsp.	Sugar
1 tbs.	Vanilla
¼ tsp.	Cinnamon
1 cup	Milk
8	Slices of bread

Combine all ingredients except the bread into the blending jar. Push the “PULSE” button and blend for 10 seconds. Pour the mixture onto a plate and dip the bread slices into the mixture. Cook on medium heat until brown.

HUMMUS

1 can (19 oz.)	Garbanzo beans
½ cup	Lemon juice
1 tsp.	Sesame oil
3	Cloves of garlic
1 tsp.	Salt
	Water

Combine all ingredients into the blending jar. Move the dial to “MAX” and blend for 10 seconds. **Note:** You can add water to thin the mixture if it is too thick.

GRAHAM CRACKER CRUST

2½ cups	Graham cracker crumbs
½ cup	Melted butter

Place the graham crackers into the blending jar. Press the “PULSE” button and blend until the graham crackers are chopped up. Combine the graham cracker crumbs and the melted butter and press into the bottom of a pie pan.

SALSA

2 (28oz.)	Cans whole tomatoes (undrained)
½	Onion (quartered)
½ tsp.	Minced garlic
1 tsp.	Lime juice
1 tsp.	Salt
4	Cans of green chiles (undrained)
2 tbs.	Chopped cilantro

Combine all ingredients into the blending jar. Blend to the desired consistency.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 3 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for three (3) years 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): _____

Chefscape®

MÉLANGEUR

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes	2
Précautions D'utilisation	3
Assemblage de Votre Mélangeur	4
Utilisation de Votre Mélangeur	5
Guide Pour le Choix de la Vitesse	6
Conseils Utiles	7
Nettoyage de Votre Mélangeur	8
Recettes	9
Garantie	14

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 :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 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 mobiles.
- 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.
- N'utilisez pas cet appareil à l'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.
- 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. Vous pourrez utiliser une spatule uniquement avec le mixeur débranché.
- Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec précaution.
- 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.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle en place.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez la pièce centrale du couvercle à deux pièces.
- 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.
- 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 usage domestique **uniquement**.



MISE EN GARDE

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- 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 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 débrancher, retirez la fiche de la prise murale.
- Pour déconnecter l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Félicitations! Nous espérons que vous aimerez votre nouveau mélangeur Chefscape®. Le mélangeur Chefscape® est conçu pour offrir des possibilités sans limites pour mélanger et couper avec un nettoyage facile. Le mélangeur Chefscape® est muni d'un bouton de commande de vitesse variable et d'une fonction d'impulsion, de smoothie et de broyage de glace pour vous permettre de mélanger, combiner, broyer et réduire vos ingrédients frais préférés en purée ou en liquide afin de préparer des soupes gastronomiques, des salsas maison, des cocktails gelés, des smoothies glacés, des frappés épais et délicieux, des aliments pour bébé et bien plus.

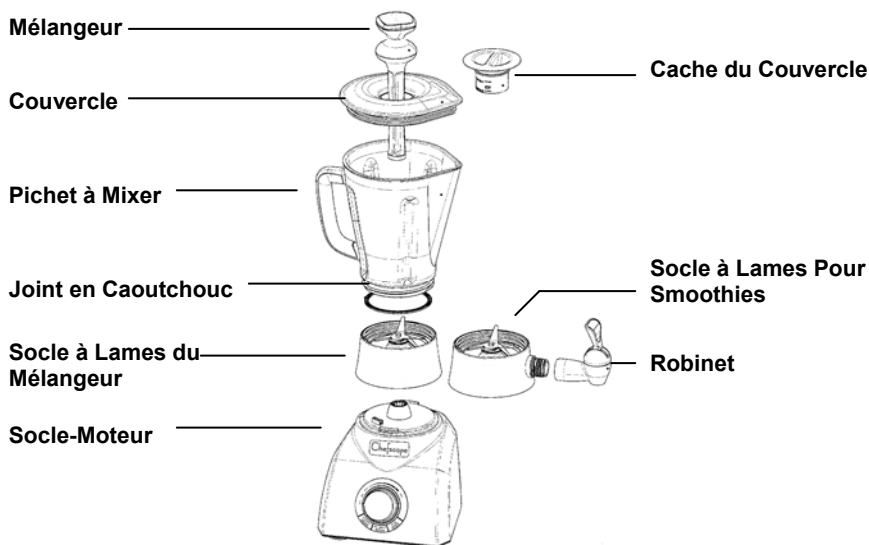
Le mélangeur Chefscape® combine deux robots de cuisine en un seul appareil.

- Utilisez les accessoires du mélangeur pour préparer des soupes gastronomiques, mélanger des sauces à salade crémeuses, faire des purées pour bébé, de la salsa ou bien pour mélanger des pâtes multigraines pour faire des crêpes et des gaufres artisanales.
- Utilisez les accessoires du préparateur de smoothie pour mélanger puis verser rapidement et facilement des smoothies parfaits, des cocktails glacés, du café gelé et des frappés épais.

Le moteur puissant de 1000 W, les lames en acier inoxydable spécialement conçues et le fonctionnement en vitesse variable permettent ensemble de mélanger et de morceler toutes sortes d'ingrédients afin de suivre exactement la recette. Le socle à lames du préparateur de smoothies est spécialement conçu avec des lames en acier résistant inoxydable pour broyer la glace et les fruits congelés sans difficulté. Le socle à lames sert aussi à faire des smoothies et d'autres boissons glacées. Les deux sont conçus pour utiliser le barreau agitateur de conception révolutionnaire qui, lorsqu'il est tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, augmente l'efficacité du mélangeur. Le bocal à mélanger de 1,65 litres en polycarbonate est muni d'un bec verseur anti-gouttes et va au lave-vaisselle.

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.**



Pour utiliser votre mélangeur Chefscape[®], commencez par assembler le bocal à mélanger.

1. Placez le joint en caoutchouc sur la surface plate circulaire située dans le socle à lames.
2. Placez la partie inférieure fileté du bocal à mélanger dans le socle à lames. Vissez bien ensemble en tournant le socle à lames sur le bocal, dans le sens des aiguilles d'une montre. Vérifiez que le socle à lames est bien serré sur le bocal et que le joint en caoutchouc est bien comprimé entre le bocal et le socle à lames.
3. Enfoncez le couvercle sur le haut du bocal à mélanger. Placez soit le capuchon transparent, soit le barreau agitateur au centre du couvercle.
4. Placez le bocal à mélanger sur le socle moteur de façon à ce que le socle à lames soit bien à plat sur le socle moteur. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
5. **Banchez le cordon d'alimentation à une prise secteur 120 volt AC uniquement.**

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR

Chefscape® Blender Control Buttons

«OFF» – éteint l'appareil.

« ON » – met l'appareil en marche.

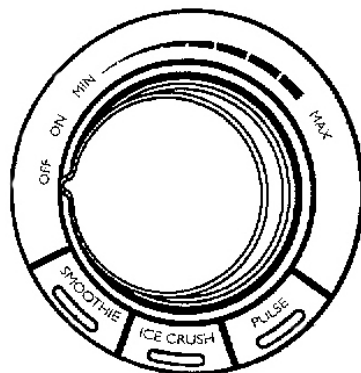
«MIN» - fait fonctionner l'appareil au ralenti. Utilisez cette vitesse pour les 30 secondes initiales de mélange ainsi que pour verser.

«MAX» - fait fonctionner l'appareil à une vitesse élevée. Utilisez ce réglage pour les étapes finales du mélange. N'utilisez pas cette vitesse pour verser.

« SMOOTHIE » – fait tourner à haute vitesse pour les boissons gelées.

« ICE CRUSH » – produit des impulsions à haute vitesse pour broyer la glace et les aliments congelés.

«PULSE» - donne de courtes impulsions de forte puissance à grande vitesse.



MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR

1. Assemblez le socle à lames sur le bocal à mélanger.
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 capuchon du couvercle ou avec le barreau agitateur pour le 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 bouton de commande de la position « OFF » à la vitesse désirée ou appuyez sur la fonction voulue. La diode bleue deviendra plus brillante à mesure que le bouton de commande va de « MIN » à « MAX ».
4. **Pour arrêter de mélanger** : Pour arrêter de mélanger, ramenez le bouton sur « OFF ».

MODE PULSÉ - le bouton « PULSE » permet de faire tourner la machine par impulsions. Pour employer la fonction « PULSE », mettez le bouton de commande sur « ON » puis 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 ou pour contrôler la texture de la nourriture lorsqu'on souhaite un résultat moins onctueux. 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.

BROYAGE DE LA GLACE - le bouton « ICE CRUSH » vous permet de broyer la glace et les aliments congelés. Lorsque vous choisissez « ICE CRUSH », le moteur travaille par impulsions à haute vitesse pour obtenir le résultat souhaité.

SMOOTHIE - le bouton « SMOOTHIE » fait tourner le moteur à haute vitesse pour donner à la glace et aux aliments congelés une consistance onctueuse. C'est parfait pour créer des frappés onctueux.

MODE D'EMPLOI D PRÉPARATEUR DE SMOOTHIES

Le bocal à mélanger Chefscape® présente des marques de mesure pratiques pour créer des boissons et des smoothies parfaits. Pour transformer en frappé les aliments bons pour la santé que vous préférez, procédez comme suit :

1. Fixez le socle à lames du préparateur de smoothies, avec le robinet pour le débit des consommations, sur le bocal à mélanger. Placez le couvercle et enfoncez le barreau agitateur au centre du couvercle.
2. **AJOUTER LES LIQUIDES** – Ajoutez la combinaison d'ingrédients liquides souhaitée. 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. **AJOUTER LA GLACE** – Ajoutez la quantité de glace ou d'ingrédients surgelés souhaitée.. Les ingrédients glacés incluent la glace, les fruits glacés, la yaourt, la crème glacée, etc.
4. **TRANSFORMEZ EN SMOOTHIE** - Avec le couvercle en place et avec le barreau agitateur inséré dans le trou du couvercle, appuyez sur « ICE CRUSH » pendant 5 à 10 secondes pour commencer. Mettez ensuite le bouton de commande sur « MIN » pendant 30 secondes. Et enfin, appuyez sur le bouton « SMOOTHIE ». Continuez jusqu'à ce que la consistance soit uniforme. Tournez le barreau agitateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour un meilleur résultat. **Remarque** : ne mélangez pas pendant plus de 90 secondes.
5. **VERSEZ** - Pour verser le smoothie, mettez le bouton de commande sur « MIN », placez une tasse sous le robinet et, pendant que le moteur tourne, appuyez sur le levier du robinet. Utilisez le barreau agitateur pour remuer le smoothie pendant que vous versez les smoothies épais. Lorsque le niveau de smoothie arrive vers le fond du bocal à mélanger, il est possible que les mélanges épais arrêtent de passer par le robinet. Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour augmenter le débit. Quand le bocal à mélanger est vide, ramenez le bouton de commande sur « OFF » pour éteindre l'appareil.

GUIDE POUR LE CHOIX DE LA VITESSE

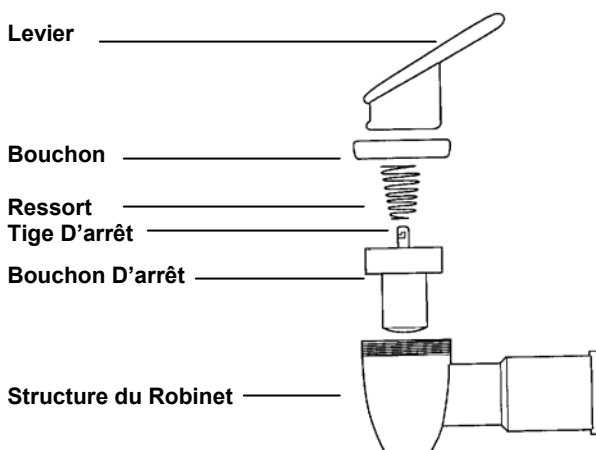
INGRÉDIENTS	VITESSE	RÉSULTAT
Salsa	MIN	Laisse des morceaux
Noix	MIN	Gros
Pain, biscuits, craquelins	MIN	Gros
Crème à fouetter épaisse.	MIN	Épais
Mayonnaise	MIN	Crémeux
Sauce à salade	MIN	Crémeux
Fromage	MIN	Gros
Pour râper/hacher les zestes d'agrumes	MIN	Fin
Smoothies, cocktails, frappés	BROYAGE DE LA GLACE	Épais et onctueux
Aliments pour bébé et purées de fruits ou de légumes	MAX	Onctueux et crémeux
Épices	MAX	Fin

CONSEILS UTILES

- Pour préparer un smoothie plus épais, ajoutez davantage.
- Pour préparer un smoothie plus fluide, ajoutez davantage d'ingrédients liquides.
- Commencez toujours par ajouter les ingrédients liquides au bocal à mélanger et ajoutez ensuite les autres ingrédients. Ceci diminuera l'effort du moteur et son usure excessive tout en fournissant un meilleur mélange des ingrédients.
- 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.
- Vous pouvez utiliser le barreau agitateur pour faciliter le mélange des consommations glacées ou de tout autre ingrédient. Si vous n'utilisez pas le barreau agitateur, il faut placer le capuchon sur l'ouverture au centre du couvercle pour la recouvrir.
- 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.

NETTOYAGE DE VOTRE MÉLANGEUR

Avant la première utilisation de votre mélangeur Chescap[®] et après chaque utilisation, veillez à bien nettoyer le bocal à mélanger, le socle à lames du mélangeur, le socle à lames du préparateur de smoothies, le robinet, le couvercle et le barreau agitateur. Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur Chescap[®], ne lavez aucune pièce en plastique au lave-vaisselle. Ouvrez le robinet de débit pendant que vous le lavez pour en rincer l'intérieur. Après chaque utilisation, dévissez et démontez le robinet de l'appareil pour le nettoyer (voir instructions ci-dessous).



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 « MAX » 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 PIÑA 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

GAUFFRES

47 cl (2 tasses)	Farine
15 ml (1 c. soupe)	Sucre
15 ml (1 c. soupe)	Sel
15 ml (1 c. soupe)	Poudre à pâte
40 cl (1¼ de tasse)	Lait
12 cl (½ tasse)	Huile végétale
2	Œufs

Mettez le lait, l'huile et les œufs dans le bocal à mélanger puis recouvrez-le avec le couvercle et le capuchon. Mettez le bouton de commande sur « MIN » et mélangez pendant 20 secondes. Retirez le capuchon du couvercle et ajoutez la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Mélangez bien. Versez sur la plaque d'un gaufrier préchauffé.

PAIN PERDU

47 cl (2 tasses)	Oeufs
1 c. à thé	Sucre
15 ml (1 c. soupe)	Vanille
¼ c. à thé	Cannelle
23,5 cl (1 tasse)	Lait
8	Tranches de pain

Combinez tous les ingrédients, sauf le pain, dans bocal à mélanger. Appuyez sur « PULSE » et mélangez pendant 10 secondes. Versez le mélange obtenu dans une assiette pour tremper les tranches de pain. Faites cuire à température moyenne jusqu'à ce que le pain soit doré.

HOUUMOS

1 boîte (55 cl / 19 oz)	Pois chiches
12 cl (½ tasse)	Jus de citron
1 c. à thé	Huile de sésame
3	Gousses d'ail
1 c. à thé	Sel
	Eau

Combinez tous les ingrédients dans le bocal à mélanger. Mettez le bouton de commande sur « MAX » et mélangez pendant 10 secondes. **Remarque** : vous pouvez ajouter de l'eau pour diluer le mélange s'il est trop épais.

CROÛTE DE CRAQUELINS GRAHAM

60 cl (2½ tasses)	Miettes de craquelins Graham
12 cl (½ tasse)	Beurre fondu

Mettez les craquelins Graham dans le bocal à mélanger. Appuyez sur « PULSE » et mélangez jusqu'à ce que tous les craquelins soient en miettes. Combinez les miettes de craquelins Graham avec le beurre fondu et utilisez le résultat pour tapisser le fond d'un moule à tarte.

SALSA

2 (800 g / 28 oz)	Boîtes de tomates entières (avec le jus)
½	Oignon (coupé en quatre)
½ c. thé	Ail haché fin
1 c. à thé	Jus de limette
1 c. à thé	Sel
4	Boîtes de piments verts (avec le jus)
15 ml (2 c. soupe)	Feuilles de coriandre hachées

Combinez tous les ingrédients dans le bocal à mélanger. Mélangez pour obtenir la consistance souhaitée.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'3 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant trois (3) 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) : _____

Chefscape®

LICUADORA

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Precauciones de Funcionamiento	3
Montaje de la Licuadora	4
Uso de la Licuadora	5
Guía de Selección de Velocidades	6
Consejos Útiles	7
Limpieza de la Licuadora	8
Recetas	9
Garantía	14

**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 utilizar 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.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- 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 puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- 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.
- 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. Puede usarse un raspador, pero sólo cuando la licuadora esté apagada y desenchufada del tomacorriente.
- Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado.
- 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.
- Siempre haga funcionar el artefacto electrodoméstico con la tapa puesta.
- Al mezclar líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos partes.
- 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.
- 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 uso doméstico **solamente**.



PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Apague la máquina antes de retirar la jarra de la licuadora de la base y antes de volver a colocarla sobre la base.
- 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.
- 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.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones! Esperamos que usted disfrute de su nueva Licuadora Chefscape®. La Licuadora Chefscape® está diseñada para mezclar y picar en una infinidad de opciones y es fácil de limpiar. La Licuadora Chefscape® ha sido diseñada con un dial de velocidad variable así como con funciones de pulsación, batido de frutas y trituración de hielo que le permite preparar purés, combinar, mezclar, cortar y licuar sus ingredientes frescos favoritos para preparar sopas gourmet, salsas hechas en casa, cócteles helados, espesos y deliciosos batidos de frutas congelados y licuados con leche, comida para niños, y más.

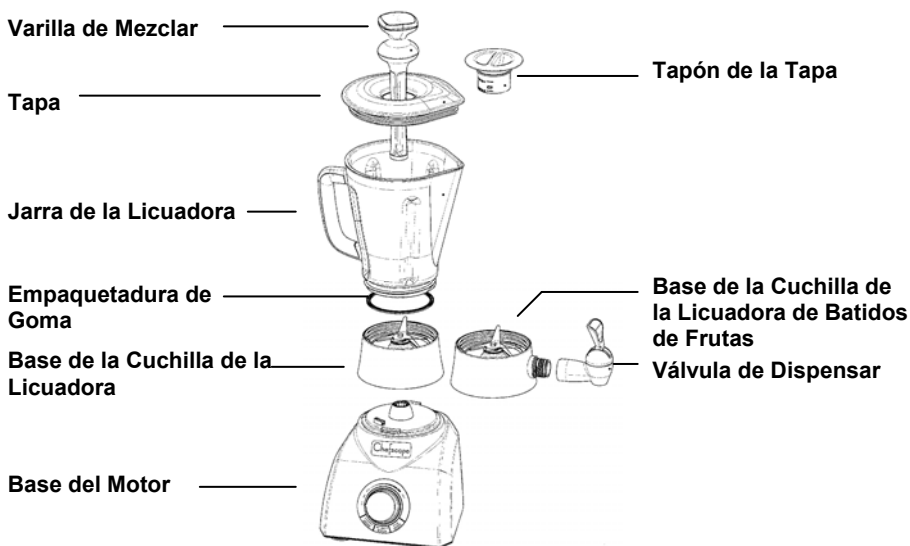
La Licuadora Chefscape® son dos artefactos electrodomésticos combinados en uno solo.

- Use el accesorio de Licuar para preparar sopas gourmet, licuar cremosos aliños para ensalada, preparar purés para niños y salsa, o mezclar pasta de rebozar para panquecas y "waffles" de multigrano hechas en casa.
- Use el accesorio Preparador de Batidos de Frutas para rápida y fácilmente licuar y servir batidos de frutas perfectos, cócteles helados, café congelado y espesos licuados con leche.

El poderoso motor de 1000 vatios, las cuchillas de acero inoxidable especialmente diseñadas y la operación de velocidad variable trabajan juntos para licuar y picar con precisión todo tipo de ingredientes para cumplir con las exactas especificaciones de las recetas. La base de la cuchilla de la licuadora de batidos de frutas ha sido expresamente diseñada con pesadas cuchillas de acero inoxidable para triturar con facilidad el hielo y la fruta congelada. La base de la cuchilla también puede ser usada para preparar batidos de frutas y otras bebidas congeladas. Ambas están construidas para acomodar la revolucionaria varilla de mezclar que, cuando se hace girar en dirección contraria a las agujas del reloj, aumenta la eficiencia del licuado. La jarra de la licuadora de policarbonato de 56 onzas (1,656 ml) tiene un pico a prueba de derrames y puede lavarse en el lavavajillas.

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. Desenrosque 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**.



Para usar la Licuadora Chefscape® , comience por armar la jarra de la licuadora.

1. Coloque la empaquetadura de goma sobre la superficie llana circular de la base de la cuchilla.
2. Coloque la sección roscada del fondo de la jarra de la licuadora dentro de la base de la cuchilla. Acople las roscas girando la base de la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar apretada a la jarra. Asegúrese de que la base de la cuchilla esté bien sujeta a la jarra y que la empaquetadura de hule esté correctamente comprimida entre la jarra y la base de la cuchilla.
3. Empuje la tapa sobre la parte superior de la jarra de la licuadora. Coloque el tapón transparente en el centro de la tapa o coloque la varilla de mezclar a través del centro de la tapa.
4. Coloque la jarra de la licuadora sobre la base del motor de modo que el fondo de la base de la cuchilla quede sentada sobre la base del motor. Gírela en el sentido de las agujas del reloj para asegurarla en su lugar.
5. Echufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de 120 voltios CA.

USO DE LA LICUADORA

Chefscape® Blender Control Buttons

“OFF” (apagado) - apaga la máquina.

“ON” (encendido) – enciende el artefacto electrodoméstico.

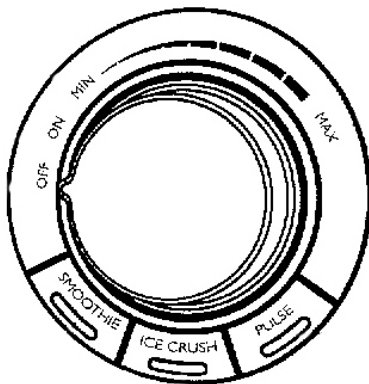
“MIN” - opera la unidad a baja velocidad. Use esta velocidad los primeros 30 segundos de mezclado al igual que para servir.

“MAX” - opera la unidad a alta velocidad. Use esta velocidad para las etapas finales de mezclado. No use esta velocidad para servir.

“SMOOTHIE” – funciona a alta velocidad y deberá usarse para preparar bebidas congeladas.

“ICE CRUSH” – pulsa la licuadora a una alta velocidad para triturar el hielo y los ingredientes congelados.

“PULSE” - estallidos cortos de potencia a alta velocidad.



OPERACIÓN DE LA LICUADORA

1. Conecte la base de la cuchilla a la jarra de licuar.
2. Añada los ingredientes a la jarra de licuar 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 el tapón 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 mezclar:** Desde la posición “OFF” mueva el dial a la velocidad deseada o pulse la función deseada. La luz LED azul se hará más brillante en la medida que el dial se mueve desde “MIN” a “MÁX.”
4. **Para parar de mezclar:** Para parar el proceso de mezcla, retorne el dial a la posición “OFF” (apagado).

MODALIDAD DE PULSACIÓN: El botón “PULSE” (pulsar) le permite crear breves ráfagas de potencia. Para usar la función “PULSE” (pulsar), desde la posición “ON” (encendido) repetidamente presione y libere el botón PULSE. La función “PULSE” (pulsar) deberá ser usada en las etapas iniciales al licuar hielo o ingredientes congelados para 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. 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.

ICE CRUSH (trituration de hielo): EL botón “ICE CRUSH” (trituration de hielo) le permite triturar el hielo y demás ingredientes congelados. Al seleccionar “ICE CRUSH” (trituration de hielo) el motor pulsará a una alta velocidad hasta alcanzar la consistencia deseada.

SMOOTHIE (batido de frutas): El botón “SMOOTHIE” (batido) opera el motor a una alta velocidad para homogenizar el hielo y los ingredientes congelados. Perfecto para crear bebidas congeladas sin grumos.

OPERACIÓN DE LA LICUADORA DE BATIDOS DE FRUTAS

La jarra de la Licuadora Chefscape® tiene marcas convenientes para crear batidos de frutas y bebidas perfectos. Para preparar una mezcla congelada de su comida sana favorita, siga estos sencillos pasos:

1. Conecte la base de la cuchilla de la batidora de frutas, junto con la válvula de servir, a la jarra de la licuadora. Coloque la tapa en su posición e inserte la varilla de mezclar por el agujero en el centro de la tapa.
2. **AÑADA LÍQUIDOS** – Añada la combinación deseada de ingredientes líquidos. 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. **AÑADA HIELO** – Añada la cantidad deseada de hielo o ingredientes congelados. Los ingredientes congelados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur congelado, helados, etc.
4. **HOMOGENÍCELO** - Con la tapa puesta y la varilla de mezclar colocada en el agujero en el centro de la tapa, apriete el botón "ICE CRUSH" (trituration de hielo) durante 5-10 segundos para comenzar. Después, mueva el dial a la posición "MIN" durante aproximadamente 30 segundos. Finalmente, pulse el botón "SMOOTHIE" (batido). Siga hasta quedar sin grumos. Para los mejores resultados, gire la varilla de mezclar en dirección contraria a las agujas del reloj. **Nota:** No exceda 90 segundos de licuado.
5. **SÍRVALO** - Para servir el batido de frutas, mueva el dial a "MIN", sostenga una taza debajo de la válvula de servir y con el motor funcionando, haga presión sobre la palanca de la válvula. Remueva al batido de frutas con la varilla de mezclar mientras sirve los batidos de frutas espesos. Cuando el nivel de la bebida llega al fondo de la jarra de la licuadora, una mezcla espesa pudiera cesar de servirse. Añada unas cuantas cdas. de líquido para aumentar el flujo. Cuando la jarra de la licuadora ya esté vacía, mueva el dial a la posición "OFF" (apagada) para apagar el artefacto electrodoméstico.

GUÍA DE SELECCIÓN DE VELOCIDADES

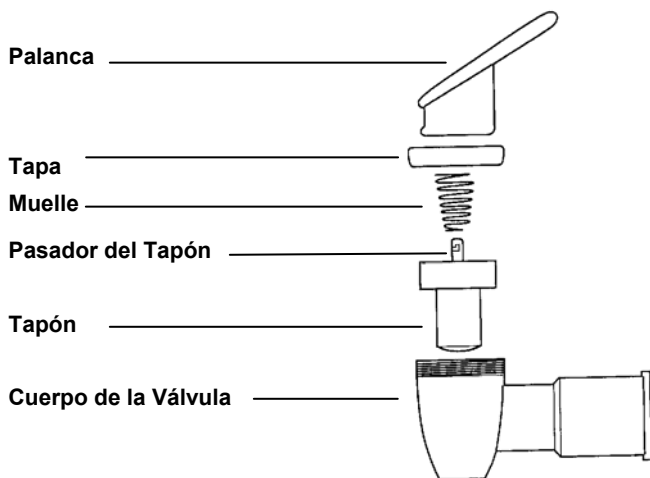
INGREDIENTES	VELOCIDAD	RESULTADO
Salsa	MIN	Con trozos
Nueces	MIN	Grueso
Pan, Galletas, Galletas Saladas	MIN	Grueso
Crema para Batir Espesa	MIN	Espesa
Mayonesa	MIN	Cremosa
Aliño para Ensalada	MIN	Cremosa
Queso:	MIN	Grueso
Rallado/Picado de Cáscara de Cítricos	MIN	Fino
Batidos de frutas, Cócteles, Licuados con leche	ICE CRUSH (trituration de hielo):	Sin Grumos y Espesos
Comidas para niños / Purés de Frutas y Verduras	MÁX	Sin Grumos y Cremosos
Espicias	MÁX	Finas

CONSEJOS ÚTILES

- Para hacer un batido de frutas más espeso, añada más ingredientes congelados.
- Para hacer un batido de frutas menos espeso, añada más ingredientes líquidos.
- Siempre añada primero los ingredientes líquidos a la jarra de la licuadora y luego añada los ingredientes restantes. Esto prevendrá el excesivo desgaste del motor y asegurará que los ingredientes sean licuados correctamente.
- 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.
- Puede usarse la varilla de mezclar para ayudar en la preparación de bebidas congeladas o para licuar cualquier otro tipo de ingredientes. Cuando no se esté utilizando la varilla de mezclar, asegúrese de colocar el tapón de la tapa sobre el agujero en el centro de la tapa.
- 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.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA

Antes de usar la Licuadora Chefscape® por primera vez y después de cada uso, asegúrese de lavar a fondo la jarra de la licuadora, la base de la cuchilla de la licuadora, la base de la cuchilla para los batidos de frutas, la válvula de servir, la tapa y la varilla de mezclar. Para prolongar la vida de la Licuadora Chefscape®, no lave las partes plásticas en el lavavajillas. Abra la válvula de servir mientras esté lavando para enjuagar la válvula. Después de cada uso, desatornille y desmonte la válvula de servir para limpiarla (ver instrucciones abajo).



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 "MAX" 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

WAFFLES

2 tazas	Harina
1 cda.	Azúcar
1 cda.	Sal
1 cda.	Levadura en polvo
1¾ tazas	Leche
½ taza	Aceite vegetal
2	Huevos
<p>Coloque la leche, el aceite y los huevos en la jarra de la licuadora y tápela con la tapa y el tapón de la tapa. Mueva el dial al ajuste "MIN" y licue durante 20 segundos. Retire el tapón de la tapa y añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Licue hasta quedar bien mezclado. Vierta en un preparador de waffles precalentado.</p>	

TOSTADA FRANCESA

2 tazas	Huevos
1 cdta.	Azúcar
1 cdas.	Vainilla
¼ cdta.	Canela
1 taza	Leche
8	Rebanadas del pan
Combine todos los ingredientes excepto el pan en la jarra de la licuadora. Presione el botón "PULSE" y licue durante 10 segundos. Vierta la mezcla en un plato y bañe las rebanadas de pan en la mezcla. Cocínelas a calor medio hasta quedar de color marrón.	

PURÉ DE GARBANZOS

1 lata (19 onz. – 539 gms)	Garbanzos
½ taza	Jugo de limón
1 cdta. de	Aceite de ajonjolí
3	Clavos de ajo
1 cdta.	Sal
	Agua
Combine todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Mueva el dial a "MAX" y licue durante 10 segundos. Nota: Usted puede añadir el agua para diluir la mezcla si es demasiado espesa.	

CORTEZA DE GALLETA GRAHAM

2½ tazas	Migas de galleta Graham
½ taza	Mantequilla derretida
Coloque las galletas Graham en la jarra de la licuadora. Pulse el botón "PULSE" (pulsar) y licue hasta que las galletas Graham queden cortadas en pedazos. Combine las migas de galleta Graham y la mantequilla derretida y presione la mezcla en el fondo de un molde de tartas.	

SALSA

2 (28oz. – 794 gms.)	Latas de tomates enteros (no drenados)
½	Cebolla (cortada en cuatro pedazos)
½ cdta.	Ajo picado
1 cdta.	Jugo de lima
1 cdta.	Sal
4	Latas de chiles verde (no drenado)
2 cdas.	Cilantro picado
Combine todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Licue a la consistencia deseada.	

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 3 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electriccs, LLC ("Focus Electriccs") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (3) tres 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 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): _____

NOTES-NOTAS

