

# West Bend®

## ELECTRIC INDOOR GRILL

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your Electric Indoor Grill .....	4
Helpful Hints.....	5
Cleaning Your Electric Indoor Grill .....	5
Grilling Chart .....	6
Recipes .....	7
Warranty.....	8

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

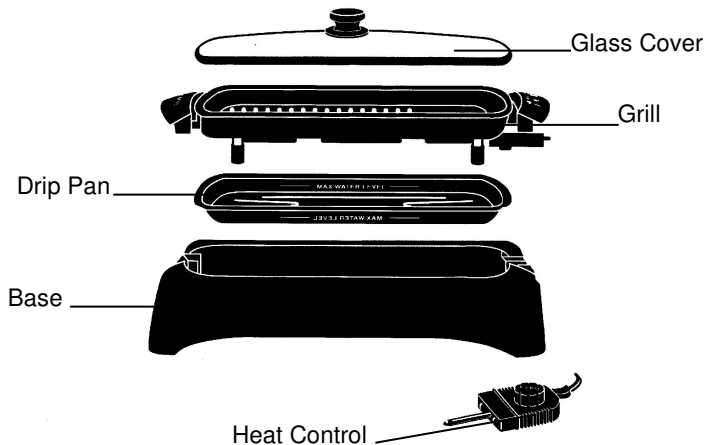
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 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.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement.

- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
- Do not touch the metal probe on the plug or let it touch any surface after use, as it will be hot.
- **For household use only.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.**

Follow assembly directions below to properly assemble cover knob before use. Do not use cover without cover knob properly assembled to topside of cover.

#### Parts Included:

Cover Knob

Disc

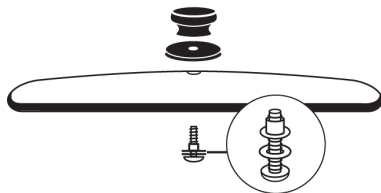
Phillips screw with washer and plastic sleeve attached.

#### Tool Required:

Common Phillips screwdriver

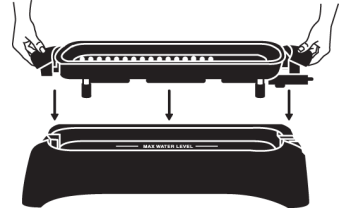
#### Assemble the Cover Knob:

1. Position disc and cover knob on topside of cover aligning hole in disc and cover knob with hole in cover.
2. Insert screw with washer and plastic sleeve attached, through cover hole into knob. Tighten with screwdriver until secured. Do not over tighten to prevent stripping of threads. Do not use cover without cover knob attached.



## USING YOUR ELECTRIC INDOOR GRILL

- **Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Never use grill without drip pan in base. Do not use grill unless securely positioned in base.**
1. Place drip pan into base. Fill drip pan with water to maximum water level line, about 3 cups.
  2. Position grill onto base with handles in recessed areas of base. Grill may be positioned with control to left or right end of base. Plug heat control into the grill.
  3. With the heat control set to "OFF" position, plug cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**.
  4. Preheat grill, uncovered, at recommended setting for food being cooked. Refer to grilling chart in this manual or on handle for selecting the heat setting and grilling times.
  5. When signal light on heat control goes out indicating grilling temperature has been reached, add the food. If desired, cover may be placed on grill to shorten cooking time and help contain spatters. Heat may be increased or decreased, depending on personal preference and type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
  6. Use hot pads when handling grill and cover as handles become warm. For turning food, nylon, plastic or wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Do not use sharp edged cooking tools or knives.
  7. When grilling is completed, set heat control at "WARM" for serving, or set dial at "OFF" if food will be removed immediately from grill. After dial is set at "OFF", unplug cord from wall outlet. Let grill cool completely before removing heat control.
  8. Unplug cord from electric outlet after use and allow the electric grill to cool completely before cleaning.
    - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
    - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

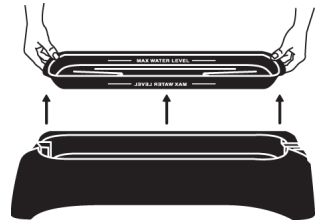


## HELPFUL HINTS

- Always place water in drip pan to maximum water level line to help reduce smoking and make clean up easier.
- Always use hot pads when handling grill as handles and grill become hot during use.
- Begin grilling at recommended heat setting. Adjust heat setting if needed during cooking.
- The heat control dial can be set at “LO”, “MED”, “HI” or in between for grilling or at “WARM” for serving. Approximate temperatures of each setting are “WARM” (180°F), “LO” (250°F), “MED” (325°F) and “HI” (375°F).
- Use solid end of grill to fry eggs, hash browns, grill pancakes, French toast, sandwiches, vegetables or warm buns. Brush vegetables with olive oil or vegetable oil for an attractive appearance.
- Tender cuts of meat are best for grilling; to tenderize less tender cuts of meat, marinate before grilling.
- Fish and seafood may be basted with melted butter or a flavored butter during grilling.
- For best results, use tongs to turn meats to avoid piercing the skin. Use a wide spatula to turn fish, steaks, hamburgers, etc.
- If using a barbecue sauce, baste meat during the last 5 minutes of grilling.

## CLEANING YOUR ELECTRIC INDOOR GRILL

1. After using grill, allow to cool completely before cleaning.
2. Remove heat control. Lift grill out of base using handles. Carefully lift drip pan out of base. Dispose of any liquid in the drip pan.
3. Wash base, drip pan, cover and grill in warm, soapy water using a non-metal cleaning pad. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders. A soft bristled brush may be used to clean underside of grill. After washing, rinse and dry. The drip pan, grill and cover may be cleaned in an automatic dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed. **DO NOT PUT PLASTIC BASE IN DISHWASHER, AS WARPAGE WILL OCCUR.**



## GRILLING CHART

FOOD	HEAT SETTING	COMMENTS
Bacon, 7 slices	MED	Do not preheat. Grill 6-7 minutes per side until crisp.
Bratwurst/raw sausages	MED	Turn frequently for uniform browning, grill until well done, total time 30-35 minutes.
Chicken Breasts, 3 - 4 boneless or bone-in	MED	Grill 10-15 minutes per side. (boneless) 25-30 minutes per side (bone-in) or until juices run clear.
Chicken Pieces, 6 - 8	MED	Grill 20-25 minutes per side or until juices run clear
Eggs, fried 1 - 2	MED	<b>Use solid end of grill only.</b> Melt 1-tsp. butter or margarine. Grill 2 minutes per side, or to desired doneness.
Fish Steaks, 2 - 4, ¾ -1 inch thick	LO	10-12 minutes per side or until fish flakes.
Frankfurters/other precooked sausages	MED	Turn frequently with tongs for uniform browning, 10-15 minutes or until heated through.
Grilled Sandwiches, 1 - 2	HI	<b>Use solid end of grill only.</b> Grill 2-3 minutes per side, or until heated through and golden brown.
Ham Steak, ½ -1 inch thick	MED	Score any fat on sides. Grill 10-12 minutes per side or until heated through.
Hamburgers, 4 – 6, ½ inch thick	HI	Grill 5 minutes per side (rare), 6 minutes per side (medium), 7 minutes per side (well), or to desired doneness.
Pancakes/French Toast, 1 - 2	MED	<b>Use solid end of grill only.</b> Grill 1½ minutes per side or until golden brown.
Pork/Lamb Chops 2 - 4, ¾ -1 inch thick	HI	8-10 minutes per side. Pork should be well done.
Shrimp, shelled fresh or frozen, thawed	LO	6-8 minutes per side or until shrimp turn pink.
Steak, 2 1-inch thick	HI	Score any fat on sides. Grill 5-7 minutes (rare), 6-9 minutes (medium), 8-10 minutes per side (well), or until desired doneness.
Vegetables	MED	Brush with olive or vegetable oil. Grill onions, mushrooms, peppers, etc. on solid end while grilling other foods.

## RECIPES

### Teriyaki Marinade

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1/3 cup Soy sauce          | 1 tbsp. Sugar          |
| 1/3 cup Dry white wine     | 1 clove Garlic, minced |
| 1/3 cup Vegetable oil      | 1/4 tsp. Ground ginger |
| 2 tbsp. Dried minced onion |                        |

1. Combine all ingredients in small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9 x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
3. Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

### Lemon Butter

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 1/4 cup Butter               | 1/2 tsp. Onion salt |
| 1 tbsp. Dried parsley flakes | 1/4 tsp. Pepper     |
| 1 tbsp. Lemon juice          |                     |

1. Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
2. Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

### Dill Butter

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1/4 cup Butter        | 1 tsp. Dried dill weed |
| 1/4 tsp. Onion powder |                        |

1. Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
2. Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

### Beef Kebabs

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 1/2 lbs Beef sirloin steak, cut in 1-inch cubes | 1 Large onion, cut in 1-inch pieces  |
| 1 cup Marinade                                    | 1 Green pepper, cut in 1-inch pieces |
| 12 Medium mushrooms                               | 1 Red pepper, cut in 1-inch pieces   |
|   | 12 Cherry tomatoes                   |

1. Marinate beef cubes in refrigerator for several hours, using one of the following recipes or one of your favorite marinade recipes.
2. Drain beef cubes thoroughly before grilling.
3. Thread onto skewers, alternating meat and vegetables. Leave space between for even cooking.
4. Preheat grill at "MED". Place kebabs lengthwise on grill. Grill 15 to 20 minutes or to desired doneness, turning occasionally. Serves 4-6.

### Herb Marinade

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1/2 cup Vegetable oil        | 1 tsp. Dried marjoram leaves |
| 1/3 cup Red wine vinegar     | 1/4 tsp. Pepper              |
| 3 tbsp. Worcestershire sauce | 1/4 tsp. Salt                |
| 1 tsp. Dried thyme leaves    |                              |

1. Combine all ingredients in small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
3. Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

### Italian Herb Rub

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| 2 tsp. Italian herb seasoning | 1/2 tsp. Garlic powder |
| 3/4 tsp. Salt                 | 1/4 tsp. Pepper        |

1. Combine all ingredients in small bowl. Rub into surface of meat before grilling. Use with beef, chicken, or pork.

## 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](mailto: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](http://www.focuselectrics.com), e-mail [service@focuselectrics.com](mailto: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): \_\_\_\_\_



# West Bend®

## GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	3
Mode d'emploi du Gril Électrique d'intérieur.....	4
Astuces .....	5
Nettoyage du Gril Électrique d'intérieur.....	5
Tableau de Cuisson .....	6
Recettes .....	7
Garantie .....	8

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

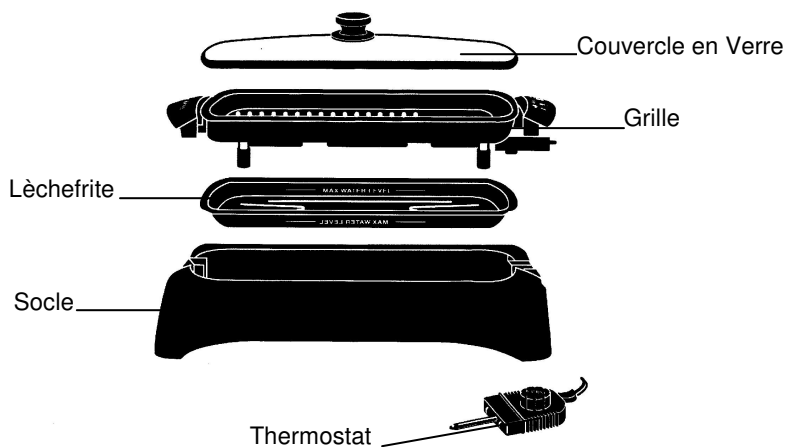
**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout le feu, la décharge électrique, ou la blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, ensuite branchez la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- 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 de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez 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, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- 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.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage. Jetez-le immédiatement.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Ne placez pas le couvercle en verre dans le four à micro-ondes, car il a un anneau métallique.
- Ne touchez pas la sonde en métal de la fiche et ne la mettez pas en contact avec une quelconque surface après usage, car elle sera chaude.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES CONSIGNES



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.**

Suivez les instructions d'assemblage ci-dessous pour monter correctement le bouton du couvercle avant usage. N'utilisez pas le couvercle sans que le bouton soit correctement fixé sur le dessus du couvercle.

#### **Pièces fournies:**

Bouton du couvercle

Disque

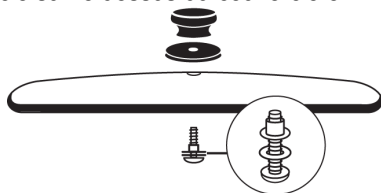
Vis cruciforme avec rondelle et manchon en plastique attachés.

#### **Outil requis:**

Tournevis cruciforme usuel

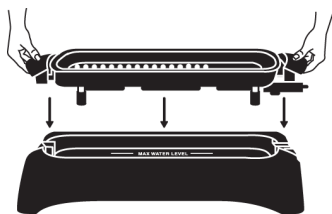
### Assemblage du Bouton sur le Couvercle:

1. Positionnez le disque et le bouton du couvercle sur le dessus du couvercle en alignant le trou du disque et le bouton sur le trou du couvercle.
2. Enfilez la vis avec la rondelle et le manchon en plastique attachés dans le trou du couvercle jusqu'au bouton. Serrez avec le tournevis. Ne serrez pas trop pour éviter d'endommager les filets. N'utilisez pas le couvercle sans y avoir fixé le bouton.



## UTILISATION DE VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

- **Utilisez toujours le gril sur une surface plane, sèche et réfractaire, loin du bord du plan de travail. N'utilisez jamais le gril sans la lèchefrite dans le socle. N'utilisez pas le gril s'il n'est pas correctement positionné dans le socle.**
1. Placez la lèchefrite dans le socle. Remplissez la lèchefrite d'eau jusqu'au repère de niveau d'eau maximum (3 tasses environ).
  2. Placez le gril sur le socle avec les poignées dans les renforcements du socle. Le gril peut être positionné avec le thermostat à gauche ou à droite du socle.
  3. Avec le thermostat sur « OFF » (arrêt), branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement**.
  4. Préchauffez le gril, sans le couvercle, au réglage recommandé pour les aliments à cuire. Reportez-vous au tableau de cuisson dans ce manuel ou sur la poignée pour sélectionner le thermostat et les durées de cuisson.
  5. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint pour indiquer que la température de cuisson est atteinte, ajoutez les aliments. Au besoin, placez le couvercle sur le gril pour réduire le temps de cuisson et limiter les projections. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température selon vos goûts ou le type ou la quantité d'aliments à faire cuire. Le voyant s'allume et s'éteint durant la cuisson pour indiquer le maintien de la température de cuisson.
  6. Utilisez des maniques pour manipuler le gril et le couvercle car les poignées chauffent. Pour retourner les aliments, il est recommandé d'utiliser des ustensiles culinaires en nylon, en plastique ou en bois sur la surface anti-adhésive. N'utilisez pas d'ustensiles culinaires coupants ou des couteaux.
  7. Une fois la cuisson terminée, placez le thermostat sur « WARM » (maintien au chaud) pour servir ou sur « OFF » (arrêt) si les aliments seront retirés immédiatement du gril. Une fois le thermostat sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon de la prise murale. Laissez refroidir complètement le gril avant de retirer le thermostat.
  8. Débranchez le cordon de la prise électrique après usage et laissez refroidir le gril électrique avant de le nettoyer.
- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
  - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

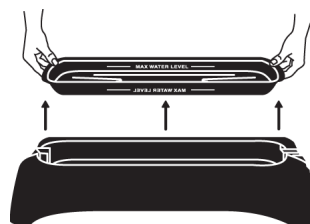


## ASTUCES

- Remplissez toujours la lèchefrite d'eau, jusqu'au repère de niveau maximum pour réduire la fumée et faciliter le nettoyage.
- Utilisez des maniques pour manipuler le grill, car les poignées et la grille chauffent en cours d'usage.
- Commencez à faire griller au réglage de thermostat recommandé. Ajustez le réglage au besoin en cours de cuisson.
- Le cadran du thermostat peut être placé sur « LO » (faible), « MED » (moyen), « HI » (élevé) ou à une position intermédiaire entre ces réglages pour faire griller, ou sur « WARM » (maintien au chaud) pour servir.  
Les températures approximatives de chaque réglage sont les suivantes:  
« WARM » (maintien au chaud, 180°F/82°C), « LO » (faible, 250°F/121°C), « MED » (moyen, 325°F/163°C) et « HI » (élevé, 375°F/190°C).
- Utilisez l'extrémité pleine de la grille pour les œufs, les pommes de terre rissolées, les pancakes, le pain perdu, les sandwiches, les légumes ou faire chauffer des petits pains. Badigeonner les légumes d'huile d'olive ou végétale pour obtenir un aspect attrayant.
- Les pièces de viande tendres sont très bien au grill; pour attendrir les pièces de viande moins tendres, faites mariner avant de faire griller.
- Le poisson et les crustacés pourront être nappés de beurre fondu ou parfumé durant la cuisson.
- Pour les meilleurs résultats, utilisez une pince pour retourner la viande afin d'éviter de la percer. Utilisez une spatule large pour retourner le poisson, les steaks, les hamburgers, etc.
- Si vous utilisez de la sauce barbecue, badigeonnez-en la viande durant les 5 dernières minutes de cuisson.

## NETTOYAGE DE VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

1. Après avoir utilisé le grill, laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Retirez le thermostat. Soulevez la grille du socle en la tenant par ses poignées. Soulevez avec précaution la lèchefrite du socle. Jetez le liquide de la lèchefrite.
3. Lavez le socle, la lèchefrite, le couvercle et la grille à l'eau savonneuse chaude avec un tampon non métallique. N'utilisez pas de tampons récurants métalliques ou des produits récurants abrasifs. Une brosse à soies souples pourra être utilisée pour nettoyer le dessous de la grille. Après le lavage, rincez et essuyez. La lèchefrite, la grille et le couvercle pourront passer dans un lave-vaisselle automatique. Disposez-les dans le panier du lave-vaisselle de manière à ce qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent aucun autre objet à nettoyer. **NE METTEZ PAS LE SOCLE EN PLASTIQUE DANS LE LAVE-VAISSELLE, SOUS PEINE DE LE DÉFORMER.**



## TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	RÉGLAGE DU THERMOSTAT	COMMENTAIRES
Bacon, 7 tranches	« MED » (moyen)	Ne préchauffez pas. Faites griller 6-7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
Bratwurst/saucisses crues	« MED » (moyen)	Retournez fréquemment pour une coloration uniforme, faites griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites; durée totale 30-35 minutes.
Blancs de poulet, 3 - 4 désossés ou sur l'os	« MED » (moyen)	Faites griller 10-15 minutes de chaque côté (désossé); 25-30 minutes de chaque côté (sur l'os) ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Morceaux de poulet, 6 - 8	« MED » (moyen)	Faites griller 20-25 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Oeufs sur le plat, 1 - 2	« MED » (moyen)	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites fondre 1 cuillère à thé de beurre ou de margarine. Faites griller 2 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré.
Darnes de poisson, 2 - 4, 2 à ¾ - 1" (1.9 - 2.5 cm) d'épaisseur	« LO » (faible)	10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette.
Saucisses de Francfort/autres saucisses précuites	« MED » (moyen)	Retournez fréquemment avec une pince pour une coloration uniforme; 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment chaudes.
Sandwichs grillés, 1 - 2	« HI » (élevé)	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites griller 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chauds et dorés.
Tranche de jambon épaisse, 1 à ½ - 1" (1.3 - 2.5 cm) d'épaisseur	« MED » (moyen)	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment chaude.
Hamburgers, 4 - 6, ½" (1.3 cm) d'épaisseur	« HI » (élevé)	Faites griller 5 minutes (viande bleue), 6 minutes (à point), 7 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Pancakes/pain perdu, 1 - 2	« MED » (moyen)	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites griller 1½ minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment dorés.
Côtelettes de porc/agneau, 2 - 4, 2 à ¾ - 1" (1.9 - 2.5 cm) d'épaisseur	« HI » (élevé)	Faites griller 8-10 minutes de chaque côté. Le porc doit être cuit à cœur.
Crevettes décortiquées, fraîches ou surgelées, dégelées	« LO » (faible)	6-8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses.
Steak, 1" (2.5 cm) d'épaisseur	« HI » (élevé)	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 5-7 minutes (viande bleue), 6-9 minutes (à point), 8-10 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Légumes	« MED » (moyen)	Badigeonnez d'huile d'olive ou végétale. Faites griller oignons, champignons, poivrons, etc. sur l'extrémité pleine de la grille tout en faisant griller d'autres aliments.

## RECETTES

### Marinade Teriyaki

1/3 tasse Sauce soja	1 c. à soupe Sucre
1/3 tasse Vin blanc sec	1 Gousse d'ail haché
1/3 tasse Huile végétale	1/4 c. à thé Gingembre en poudre
2 c. à soupe Oignon sec émincé	

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 9 x 13" (23 cm x 33 cm). Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

### Beurre au Citron

1/4 tasse Beurre	1/2 c. à thé Sel à l'oignon
1 c. à soupe Flocons de persil séché	1/4 c. à thé Poivre
1 c. à soupe Jus de citron	

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

### Beurre à l'aneth

1/4 tasse Beurre	1 c. à thé Aneth sec
1/4 c. à thé Oignon en poudre	

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

### Brochettes de Bœuf

1 1/2 livre (.68kg) Filet de bœuf, coupé en cubes de 1" (2.5 cm)	1 Poivron vert, coupé en morceaux de 1" (2.5 cm)
1 tasse Marinade	1 Poivron rouge, coupé en morceaux de 1" (2.5 cm)
12 Champignons moyens	12 Tomates cerises
1 Gros oignon, coupé en morceaux de 1" (2.5 cm)	

1. Laissez mariner les cubes de bœuf au réfrigérateur pendant plusieurs heures, en utilisant l'une des recettes suivantes ou votre recette de marinade favorite.
2. Égouttez bien la viande avant de la faire griller.
3. Enfilez sur des brochettes, en alternant la viande et les légumes. Laissez un espace entre les morceaux pour une cuisson uniforme.
4. Préchauffez le gril sur « MED » (moyen). Placez les brochettes sur le gril dans le sens de la longueur. Faites griller 15-20 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré, en tournant de temps en temps. 4-6 portions.

### Marinade aux Fines Herbes

1/2 tasse Huile végétale	1 c. à thé Feuilles de marjolaine sèche
1/3 tasse Vinaigre de vin rouge	1/4 c. à thé Poivre
3 c. à soupe Sauce Worcestershire	1/4 c. à thé Sel
1 c. à thé Feuilles de thym sec	

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 9 x 13" (23 cm x 33 cm). Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

### Garniture aux Herbes de Provence

2 c. à thé Herbes de Provence	1/2 c. à thé Ail en poudre
3/4 c. à thé Sel	1/4 c. à thé Poivre

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol. Frottez-en la surface de la viande avant de faire griller.
2. Utilisez sur du bœuf, du poulet ou du porc.

## GARANTIE DU PRODUIT

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

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces 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 aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDIUITES, 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 DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDIUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

### PIÈCES DE RECHANGE

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

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

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

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

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

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) : \_\_\_\_\_



# West Bend®

## PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com) en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Uso de la Parrilla Eléctrica para Uso en Interiores.....	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Parrilla Eléctrica para Uso en Interiores.....	5
Tabla de Asado.....	6
Recetas.....	7
Garantía.....	8

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

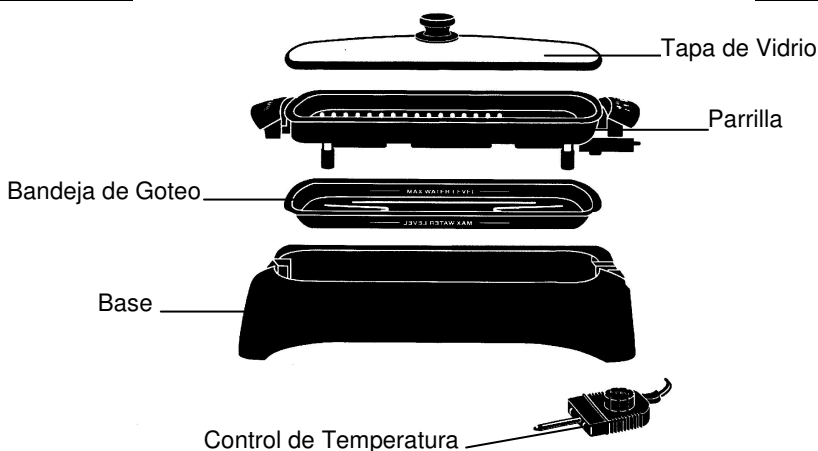
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- 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.

- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso. Deséchela de inmediato.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No use la tapa de vidrio en el horno microondas pues tiene un anillo metálico.
- Después de usar el aparato, no toque la sonda metálica en el enchufe ni deje que entre en contacto con ninguna superficie, pues estará caliente.
- **Sólo para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.**

Acate las siguientes instrucciones para ensamblar correctamente la perilla de la tapa antes de usar el aparato. No use la tapa a menos que la perilla esté correctamente instalada en la parte superior de la tapa.

#### **Piezas incluidas:**

Perilla de la tapa

Disco

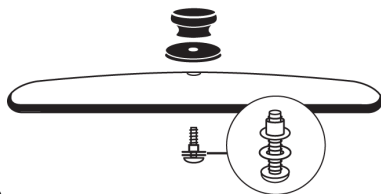
Tornillo Phillips con arandela y manguito de plástico incluidos.

#### **Herramientas necesarias:**

Destornillador Phillips común

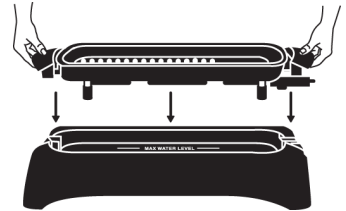
#### **Ensamblaje de la Perilla de la Tapa:**

1. Para colocar el disco y la perilla en la parte superior de la tapa, alinee el agujero en el disco y la perilla con el agujero en la tapa.
2. Inserte el tornillo con la arandela y el manguito de plástico a través del agujero en la perilla. Apriételo con un destornillador hasta que quede firme. No apriete el tornillo en exceso para evitar que se rueden las roscas. No use la tapa sin la perilla instalada.



## CÓMO USAR SU PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

- **Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde. Nunca use la parrilla sin la bandeja de goteo en la base. No use la parrilla a menos que esté firmemente asegurada en la base.**
1. Coloque la bandeja de goteo en la base. Llene la bandeja de goteo con agua hasta el nivel máximo, unas 3 tazas.
  2. Coloque la parrilla sobre la base con las manijas embutidas en las zonas correspondientes de la base. La parrilla puede situarse con el control hacia la derecha o izquierda de la base.
  3. Con el control de temperatura en la posición “OFF” (apagado), enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de C.A. **solamente.**
  4. Precaliente la parrilla, destapada, según el ajuste recomendado para el alimento que se va a cocer. Consulte la tabla de asado en este manual o en la manija para seleccionar el ajuste de temperatura y los tiempos de asado.
  5. Cuando se apague la luz de señal en el control de temperatura indicando que se ha alcanzado la temperatura de asado, agregue los alimentos. Si lo desea, puede colocar la tapa en la parrilla para acortar el tiempo de cocción y ayudar a evitar las salpicaduras. La temperatura puede aumentarse o reducirse según las preferencias personales y el tipo o cantidad de alimento que se va a preparar. La luz de señal se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está conservando la temperatura adecuada.
  6. Use tomaollas al manipular la parrilla y la tapa pues las manijas se calientan. Para voltear los alimentos, se recomienda usar utensilios de cocina de nilón, plástico o madera para la superficie no adherente. No use cuchillos ni utensilios de cocina con bordes afilados.
  7. Cuando haya concluido la cocción, fije el control de temperatura en la posición “WARM” (tibio) para servir, o coloque el selector en la posición “OFF” (apagado) si los alimentos se van a sacar inmediatamente de la parrilla. Después de colocar el selector en la posición “OFF” (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente mural. Deje que la parrilla se enfríe totalmente antes de sacar el control de temperatura.
  8. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente después de usar la unidad y deje que la parrilla eléctrica se enfríe antes de limpiarla.
- Al calentar la plancha podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
  - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.



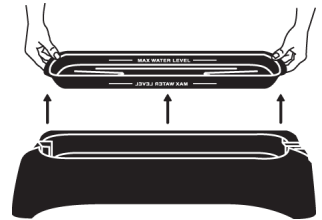
## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre coloque agua en la bandeja de goteo hasta el nivel máximo para ayudar a reducir el humo y facilitar la limpieza.
- Siempre use tomaollas al manipular la parrilla ya que las manijas y la parrilla se calientan durante el uso.
- Comience a asar al ajuste de temperatura recomendado. Regule el ajuste de temperatura durante la cocción si fuese necesario.
- Para asar los alimentos, el selector del control de temperatura puede colocarse en las posiciones “LO” (bajo), “MED” (medio), “HI” (alto) o en un ajuste intermedio, o bien en la posición “WARM” (tibio) para servir. Las temperaturas aproximadas de cada ajuste son “WARM” (tibio, 180 °F/82 °C), “LO” (bajo, 250 °F/121 °C), “MED” (medio, 325 °F/163 °C) y “HI” (alto, 375 °F/190 °C).
- Use el extremo sólido de la parrilla para freír huevos, papas tipo hashbrown, y asar panqueques, tostadas francesas, emparedados, verduras o calentar panecillos. Aplique a las verduras una capa de aceite de oliva para darles un aspecto atractivo.
- Los trozos tiernos de carne son ideales para asar, para ablandar trozos más duros, déjelos en adobo antes de asarlos.
- Los pescados y mariscos pueden lardearse con mantequilla derretida o mantequilla de sabores mientras se asan.
- Para obtener mejores resultados, voltee las carnes con tenazas para evitar pinchar la piel. Use una espátula ancha para voltear los pescados, los filetes, las hamburguesas, etc.
- Si va a usar una salsa de barbacoa, lardee la carne al menos 5 minutos antes de asar.

## LIMPIEZA DE SU PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

1. Después de usar la parrilla, deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Saque el control de temperatura. Tome la parrilla por las manijas y sáquela de la base. Saque cuidadosamente la bandeja de goteo de la base. Deseche todo el líquido que pudiera haber en la bandeja de goteo.

3. Lave la base, la bandeja de goteo, la tapa y la parrilla en agua caliente y detergente con una esponja no metálica. No use esponjas metálicas ni limpiadores en polvo abrasivos. Se puede usar una escobilla con cerdas suaves para limpiar la parte inferior de la parrilla. Después de lavar la parrilla, enjuáguela y séquela. La bandeja de goteo, la parrilla y la tapa pueden lavarse en un lavavajillas automático. Coloque las piezas en el lavavajillas de modo que no se toquen entre sí ni entren en contacto con los demás objetos que se van a lavar. **NO COLOQUE LA BASE PLÁSTICA EN EL LAVAVAJILLAS, YA QUE PODRÍA CURVARSE.**



## TABLA DE ASADO

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	COMENTARIOS
Tocino, 7 rebanadas	“MED” (medio)	No precaliente. Ase el tocino durante 6-7 minutos por lado hasta que esté crujiente.
Salchichas crudas	“MED” (medio)	Voltéelas a menudo para que se doren de manera uniforme, áselas hasta que queden bien cocidas, tiempo total 30-35 minutos.
Pechugas de pollo, 3-4 con o sin huesos	“MED” (medio)	Ase las pechugas durante 10-15 minutos por lado (sin huesos) 25-30 minutos por lado (con huesos) o hasta que los jugos salgan claros.
Trozos de pollo, 6-8	“MED” (medio)	Ase los trozos durante 20-25 minutos por lado o hasta que los jugos salgan claros.
Huevos fritos 1-2	“MED” (medio)	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Derrita 1 ctda. de mantequilla o margarina. Ase los huevos durante 2 minutos por lado, o según el grado de cocción que desee.
Filetes de pescado 2 - 4, ¾ - 1” (1.9 - 2.5 cm) de grosor	“LO” (bajo)	10-12 minutos por lado o hasta que el pescado se descame.
Salchichas precocidas	“MED” (medio)	Voltéelas a menudo con tenazas para que se doren de manera uniforme, 10-15 minutos o hasta que estén totalmente calientes.
Emparedados asados, 1-2	“HI” (alto)	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Ase los emparedados durante 2-3 minutos por lado, o hasta que estén totalmente calientes y dorados.
Filetes de jamón, ½ - 1” (1.3 - 2.5 cm) de grosor	“MED” (medio)	Elimine toda la grasa de los lados. Ase los filetes durante 10-12 minutos por lado o hasta que estén totalmente calientes.
Hamburguesas, 4-6 ½” (1.3 cm) de grosor	“HI” (alto)	Ase las hamburguesas durante 5 minutos por lado (poco asado), 6 minutos por lado (mediano), 7 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Panqueques/Tostadas francesas, 1-2	“MED” (medio)	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Áselos durante 1½ minutos por lado o hasta que estén dorados.
Chuletas de cerdo/cordero 2-4, ¾ - 1” (1.9 - 2.5 cm) de grosor	“HI” (alto)	8-10 minutos por lado. El cerdo debe estar bien cocido.
Camarones, frescos o congelados, descongelados	“LO” (bajo)	6-8 minutos por lado o hasta que los camarones se tornen rosados.
Filete de res, 2 de 1” (2.5 cm) de grosor	“HI” (alto)	Elimine toda la grasa de los lados. Ase el filete durante 5-7 minutos por lado (poco asado), 6-9 minutos por lado (mediano), 8-10 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Verduras	“MED” (medio)	Aplice una capa de aceite de oliva o vegetal. Ase cebollas, champiñones, pimentones, etc. en el extremo sólido mientras asa otros alimentos.

## RECETAS

### Adobado a la Teriyaki

½ taza de Salsa de soya	1 cda. de Azúcar
⅓ taza de Vino blanco seco	1 diente de Ajo picado
⅓ taza de Aceite vegetal	¼ cda. de Jengibre molido
2 cda. de Cebolla seca picada	

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9 x 13" (23 cm x 33 cm). Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escurra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

### Mantequilla de Limón

¼ taza de Mantequilla	½ cda. de Sal de cebolla
1 cda. de Hojuelas secas de perejil	¼ cda. de Pimiento
1 cda. de Jugo de limón	

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

### Mantequilla de Eneldo

¼ taza de Mantequilla	1 cda. de Semillas secas de eneldo
¼ cda. de Cebolla en polvo	

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

### Brochetas de Res

1 ½ lb. (.68kg) de Filete de lomo de res, cortado en cubos de 1" (2.5cm)	1 Pimentón verde, cortado de trozos de 1" (2.5cm)
1 taza de Adobo	1 Pimentón rojo, cortado de trozos de 1" (2.5cm)
12 Champiñones medianos	
1 Cebolla grande, cortada en trozos de 1" (2.5cm)	12 Tomates de cóctel

1. Adobe los cubos de res en el refrigerador durante varias horas. Para ello use una de las siguientes recetas o una de sus recetas de adobo favoritas.
2. Escurra los cubos de res totalmente antes de asarlos.
3. Ensarte alternadamente trozos de carne y verdura en las brochetas. Deje espacio entre cada trozo para que se cuezan de manera uniforme.
4. Precaliente la parrilla en la posición "MED" (medio). Coloque las brochetas a lo largo de la parrilla. Ase las brochetas durante 15 a 20 minutos o según desee, girándolas ocasionalmente.  
4-6 porciones.

### Adobo de Hierbas

½ taza de Aceite vegetal	1 cda. de Hojas secas de mejorana
⅓ taza de Vinagre de vino tinto	¼ cda. de Pimienta
3 cda. de Salsa Worcestershire	¼ cda. de Sal
1 cda. de Hojas secas de tomillo	

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9 x 13" (23 cm x 33 cm). Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escurra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

### Frotación Italiana con Hierbas

2 cda. de Aderezo italiano con hierbas	½ cda. de Ajo en polvo
¾ cda. de Sal	¼ cda. de Pimiento

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño. Frótelo en la superficie de la carne antes de asarla.
2. Use con carne de res, pollo o cerdo.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") 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 Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics 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, LLC 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 Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

### REPUESTOS

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

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

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

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



