

West Bend®

PLATINUM EDITION™ GRILL/GRIDDLE

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Grill/Griddle.....	3
Temperature Guide	4
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Grill/Griddle.....	4
Recipes	5
Warranty.....	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



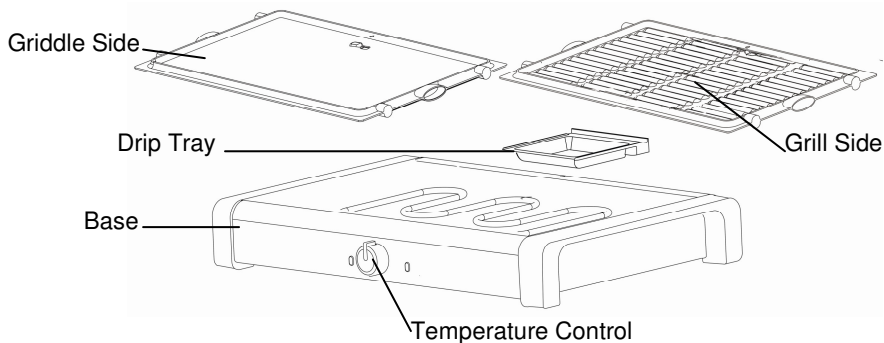
CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- 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.
- Always 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.
- Avoid contact with moving parts.
- **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.

Wash the cooking plate and drip tray thoroughly in hot, soapy water with a dishcloth or sponge to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry. Slide the drip tray into the holder below the drain hole. Always use the grill/griddle with the drip tray in place to collect grease that drains from foods while cooking.

USING YOUR GRILL/GRIDDLE

1. Select appropriate side of cooking plate, line up the arrow on the heating base and the plate, and place on heating base. Be sure that the tabs of the cooking plate fit completely into the slots in/on the heating base.
2. Always use the grill/griddle on a dry, level, heat-resistant surface. Be sure that the dial is set to "OFF". Be sure that the drip tray is pushed in completely below the drain hole in the cooking plate. Drain holes in cooking plate must always be positioned above the drip tray. Do not block airflow under grill/griddle. Plug the cord into a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**.
3. When the appliance has been plugged into an outlet, the red "POWER" and green "READY" lights will be illuminated. Select cooking temperature; the green "READY" light will turn off. When cooking temperature has been reached, the green "READY" light will illuminate; add food. Most foods will require a preheat period. Note: The red "POWER" light will stay on as long as the appliance is plugged in. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The green "READY" light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
4. Foods may be prepared with or without fats. When frying, the use of a small amount of butter, fat, or oil will improve the flavor, color, and crispness of foods. When frying fatty foods such as bacon or sausage, excess grease will drain into the drip tray below the drain hole on surface of grill/griddle. **Do not remove the drip tray during cooking.** Always allow the grill/griddle to cool completely before removing the drip tray.
5. Nylon, plastic, wooden, or rubber cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. Do not use sharp-edged cooking tools such as forks, knives, or food choppers as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the finish; it will not harm its non-stick properties.
6. When the cooking period is completed, set the temperature control dial to 200°F for later serving, or set dial at "OFF" if food will be served immediately. After the dial is

set at "OFF", disconnect cord from wall outlet. Let the grill/griddle cool before removing the cooking plate and drip tray.

- 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.

TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely.

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140 °F/60 °C
	Medium	160 °F/71 °C
	Well	170 °F/76 °C
Pork	Fresh	170 °F/76 °C
	Smoked	160 °F/71 °C
	Canned	140 °F/60 °C
Lamb		170 °F to 180 °F/76 °C to 82 °C
Veal		170 °F/76 °C
Poultry		180 °F/82 °C

HELPFUL HINTS

- Always use hot pads when handling grill/griddle as handles and grill/griddle may become hot during use.
- Begin grilling at recommended heat setting. Adjust heat setting if needed during cooking.
- Use griddle side to fry eggs, hash browns, grill pancakes, French toast, sandwiches, vegetables, or warm buns.
- Brush vegetables with olive oil or vegetable oil before grilling 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 cooking.
- 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 GRILL/GRIDDLE

1. Clean the grill/griddle thoroughly after each use. **Unplug grill/griddle from electrical outlet. Allow the grill/griddle to cool completely before cleaning.** Do not immerse the heating base in water. Remove the cooking plate and drip tray. Dispose of any grease. Immerse the cooking plate and drip tray in hot, soapy water. Wipe the heating base with a damp cloth if necessary. Wash the drip tray with a dishcloth, rinse and dry. **DO NOT immerse the heating base or cord in water or any other liquid.**
2. Clean the cooking plate with hot, soapy water, using a non-metallic or nylon scrubber. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will

not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

3. Your cooking plate and drip tray may be cleaned in an automatic dishwasher. Clean the drip tray in the top rack only. The finish of the cooking plate may discolor due to the minerals in water and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of grill/griddle.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry.
2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning or overheating. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of **ONE** of the following cleaners: coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Make sure the drip tray is in position. Preheat the grill/griddle to 200°F. Wearing rubber gloves, dip a sponge into the cleaning mixture and wipe over the surface.
3. Continue cleaning procedure until mixture is gone. Turn the grill/griddle to "OFF" and allow it to cool. Scour the cooking plate with hot, soapy water and a non-metallic or nylon scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Wash the drip tray in hot, soapy water and dry.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

The World's Greatest Grilled Cheese

8 Sourdough Bread Slices

8 Cheddar Cheese Slices

8 Mozzarella Cheese Slices

1. Place 4 bread slices, butter or oiled sides down, on wax paper, and layer each with 2 mozzarella cheese slices and 2 Cheddar cheese slices. Top with remaining bread slices, butter or oiled sides up.
2. Toast in the preheated Grill & Panini Press, about 5 to 8 minutes or until golden brown.

Variations:

Mexi-Melt Grilled Cheese: Substitute 8 slices of Monterey Jack cheese with sliced peppers for Mozzarella and Cheddar. Spread cheese evenly with ½ cup refried beans, and sprinkle with ¼ cup fresh cilantro.

Sweet-and-Spicy Grilled Cheese: Substitute 8 slices of Havarti cheese for Mozzarella and Cheddar. Layer cheese on bread and spread cheese evenly with ½ cup of red pepper jelly.

Beef Kebabs

1½ 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 the beef cubes in the refrigerator for several hours. Try the marinades listed below for ideas.
2. Drain the beef cubes thoroughly before grilling.
3. Thread onto skewers, alternating meat and vegetables. Leave space between for even cooking.
4. Preheat Grill/Griddle and place the kebabs lengthwise on the grill plate. Grill to desired doneness, turning occasionally.

Be creative. Use these marinades with your favorite meats to spice up grilling.

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 a small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour the prepared marinade over the meat; cover and place in the refrigerator for several hours. Spoon marinade over the meat occasionally.
3. Drain the 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 |

Combine all ingredients in a small bowl. Rub into the surface of the meat before grilling.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

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

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

NOTES

West Bend®

GRILL/PLANCHA PLATINUM EDITION™

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de votre Grill/Plancha	3
Guide des Temperatures.....	4
Astuces	5
Nettoyage de votre Grill/Plancha.....	5
Recettes	6
Garantie	7

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

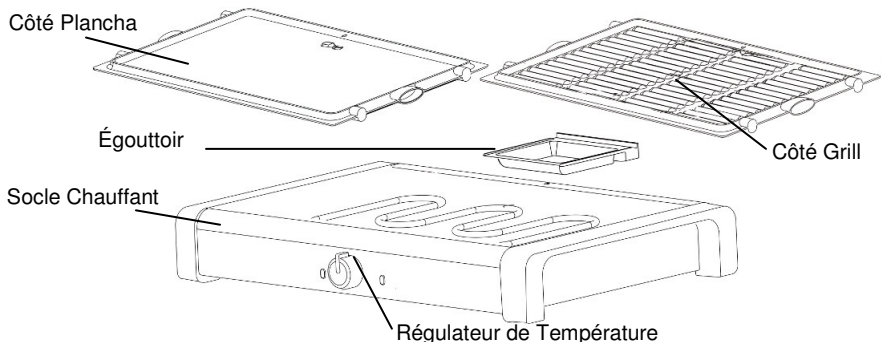
Afin de prévenir toute blessure ainsi que tout dégât matériel, veuillez lire et appliquer la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou les autres pièces électriques dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche serait détérioré, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après une détérioration quelle qu'elle soit. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risquerait de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chaud.
- Toujours branchez le cordon sur la prise secteur. Pour déconnecter, positionnez n'importe quelle commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Il convient de faire preuve d'une prudence extrême lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile à haute température ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles mais il convient de les utiliser avec prudence. Bien que l'utilisation de cordons de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à trois brins raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon soit tiré, que quelqu'un trébuché dessus ou s'y emmêle les pieds, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité d'un plan de travail, d'une table ou d'une zone où il peut être tiré par des enfant ou faire trébucher quelqu'un.

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte 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 du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin avant de le jeter. De nombreux accessoires sont contenus dans l'emballage.

Lavez la plaque de cuisson et l'égouttoir de manière approfondie à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge afin d'éliminer toute trace des huiles de fabrication. Rincez abondamment puis séchez. Faites glisser l'égouttoir à l'intérieur de son support au-dessous du trou d'évacuation. Utilisez toujours le grill/plancha avec l'égouttoir en place afin de recueillir le liquide qui s'écoule depuis les aliments pendant la cuisson.

UTILISATION DE VOTRE GRILL/PLANCHA

1. Alignez la flèche sur le socle chauffant et la plaque, puis placez la plaque sur le socle chauffant. Assurez-vous que les languettes de la plaque de cuisson s'adaptent complètement à l'intérieur des fentes dans/sur le socle chauffant.
2. Utilisez toujours le grill/plancha sur une surface plane et sèche qui résiste à la chaleur. Assurez-vous que le cadran est réglé sur « OFF » (arrêt). Assurez-vous que l'égouttoir est complètement enfoncé au-dessous du trou d'écoulement dans la plaque de cuisson. Les trous d'écoulement dans la plaque de cuisson doivent toujours être positionnés au-dessus de l'égouttoir. Ne bloquez pas le flux d'air sous le grill/plancha. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
 - Il est possible que l'appareil émette une petite quantité de fumée et/ou une odeur au moment du chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
 - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis au moment de la chauffe et du refroidissement – c'est tout à fait normal.

3. Lorsque l'appareil est branché sur une prise secteur, le voyant rouge « POWER » (marche) et le voyant vert « READY » (prêt) sont allumés. Sélectionnez la température de cuisson; le voyant vert « READY » (prêt) va s'éteindre. Une fois que la température de cuisson a été atteinte, le voyant vert « READY » (prêt) s'allume. La plupart des aliments exigeront une période de préchauffage. Remarque: LE voyant rouge « POWER » (marche) reste allumé tant que l'appareil est branché. La température peut être augmentée ou diminuée, en fonction de vos préférences personnelles et du type ou de la quantité d'aliments préparés. Le voyant vert « READY » (prêt) clignote pour indiquer que la température adéquate est maintenue.
4. Les aliments peuvent être préparés avec ou sans matières grasses. Lorsque vous faites frire les aliments, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de matière grasse ou d'huile va améliorer la saveur, la couleur et le croustillant des aliments. Lorsque vous faites frire des aliments gras comme du bacon ou des saucisses, l'excès de matière grasse va s'égoutter dans l'égouttoir au-dessous du trou conçu pour permettre son écoulement à la surface du grill/plancha. **Ne retirez pas l'égouttoir pendant la cuisson.** Laissez toujours le grill/plancha refroidir complètement avant de retirer l'égouttoir.
5. Les ustensiles de cuisine en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc sont recommandés pour une utilisation sur la surface anti-adhésive. Les ustensiles métalliques aux extrémités arrondies peuvent être utilisés avec prudence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux extrémités coupantes comme des fourchettes, des couteaux, ou des trancheuses pour aliments car cela risque de créer des rayures. Les petites rayures affecteront simplement l'aspect de la finition; cela n'aura aucun impact sur les propriétés anti-adhésives.
6. A la fin de la période de cuisson, réglez le cadran du régulateur de température sur 200 °F/93 °C pour servir plus tard, ou réglez le cadran sur "OFF" (arrêt) si les aliments vont être servis immédiatement. Une fois que le cadran a été réglé sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez le grill/plancha refroidir avant de retirer la plaque de cuisson et l'égouttoir. Ne laissez pas les liquides couler sur les éléments chauffant lorsque vous retirez les plaques de cuisson du socle chauffant.

GUIDE DES TEMPERATURES

Assurez-vous de cuire les aliments aux températures recommandées pour une cuisson sans danger. Vérifiez toujours à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit.

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140 °F/60 °C
	A Point	160 °F/71 °C
	Bien Cuit	170 °F/76 °C
Porc	Frais	170 °F/76 °C
	Fumé	160 °F/71 °C
	En Conserve	140 °F/60 °C
Agneau		170 °F à 180 °F/76 °C à 82 °C
Veau		170 °F/76 °C
Volaille		180 °F/82 °C

ASTUCES

- Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le grill/plancha car il est possible que les poignées et le grill/plancha atteignent une température élevée pendant l'utilisation.

- Commencez la grillade au réglage de température recommandé. Ajustez le réglage de la température si nécessaire pendant la cuisson.
- Utilisez la côté plancha pour frire des œufs, des galettes de pommes de terre, griller des crêpes, des French toast, des sandwiches, des légumes, ou réchauffer des petits pains.
- Brossez les légumes avec de l'huile d'olive ou de l'huile végétale avant des les griller pour leur donner un aspect attirant.
- Les morceaux de viande tendres sont mieux adaptés pour la grillade; pour attendrir les morceaux de viande moins tendres, faites-les mariner avant de les griller.
- Le poisson et les fruits de mer peuvent être badigeonnés de beurre fondu ou d'un beurre aromatisé pendant la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des pinces pour retourner les viandes afin d'éviter de percer la peau. Utilisez une spatule large pour retourner le poisson, les steaks, les hamburgers, etc.
- Si vous utilisez une sauce pour barbecue, badigeonnez la viande pendant les 5 dernières minutes de la grillade.

NETTOYAGE DE VOTRE GRILL/PLANCHA

1. Nettoyez le grill/plancha de manière approfondie après chaque utilisation.
Débranchez le grill/plancha de la prise secteur. Laissez le grill/plancha refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez pas le socle chauffant dans de l'eau. Retirez la plaque de cuisson et l'égouttoir. Jetez la matière grasse éventuelle. Plongez la plaque de cuisson et l'égouttoir dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez le socle chauffant à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire. Lavez l'égouttoir à l'aide d'un torchon à vaisselle, rincez et séchez. **Veillez NE PAS plonger le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
2. Nettoyez la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un tampon à récurer non métallique ou en nylon. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner un aspect propre à la surface anti-adhésive, mais cela ne permet pas de retirer les petites particules alimentaires qui peuvent s'incruster dans la finition. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de poudres à récurer abrasives.
3. Votre plaque de cuisson et votre égouttoir peuvent être nettoyés au lave-vaisselle automatique. Nettoyez l'égouttoir sur l'étagère supérieure uniquement. La finition de la plaque de cuisson risque de se décolorer en raison de la présence de minéraux dans l'eau et de la température élevée du cycle de séchage. Ceci n'affectera pas la capacité de cuisson du grill/plancha.

ENTRETIEN SPECIAL:

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et on d'un défaut de la surface. Pour éliminer ce défaut, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur la finition. Lavez avec soin la surface anti-adhésive, rincez et séchez.
2. La surface anti-adhésive peut également se tacher suite à un nettoyage incorrect ou à une surchauffe. Pour éliminer les taches, nettoyez la surface anti-adhésive selon la méthode suivante. Combinez une tasse d'eau et 1 cuiller à soupe de l'**UN** des détergents suivants: détachant pour cafetière, détergent pour lave-vaisselle automatique ou cristaux d'eau de javel déshydratée hydrogénée. **UTILISEZ UNIQUEMENT L'UN DES DETERGENTS CI-DESSUS; NE LES COMBINEZ PAS.** Assurez-vous que l'égouttoir est en position. Préchauffez le grill/plancha au niveau de 200 °F/93 °C. En portant des gants en caoutchouc, trempez une éponge dans le mélange de nettoyage et essuyez la surface avec.
3. Poursuivez la procédure de nettoyage jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mélange. Tournez le grill/plancha sur « OFF » (arrêt) et laissez-le refroidir. Récurer la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en métal ou en nylon. Rincez de manière approfondie puis séchez. Lavez l'égouttoir à l'eau savonneuse chaude puis laissez-le sécher.

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

RECETTES

Le Meilleur Fromage Grillé du Monde

8 tranches de Pain au Levain

8 tranches de Fromage Cheddar

8 tranches de Fromage Mozzarella

1. Placez 4 tranches de pain, côtés beurrés ou huilés vers le bas, sur du papier ciré, et couvrez chaque tranche de 2 tranches de fromage Mozzarella et de 2 tranches de fromage Cheddar. Couvrez avec les tranches de pain restantes, côtés beurrés ou huilés vers le haut.
2. Toastez dans le grill/plancha préchauffé, environ 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les sandwichs soient d'une couleur brun-doré.

Variantes :

Fromage grillé fondu à la mexicaine : Substituez 8 tranches de fromage Monterey Jack avec des poivrons en tranches à la Mozzarella et au Cheddar. Saupoudrez le fromage uniformément avec ½ tasse de haricots fris, et aspergez de ¼ tasse de coriandre frais.

Fromage grillé doux et épicé : Substituez 8 tranches de fromage Havarti à la Mozzarella et au Cheddar. Placez les couches de fromage sur le pain et saupoudrez le fromage uniformément avec ½ tasse de gelée de poivron rouge.

Brochettes de Bœuf

680g. Filet de bœuf, coupé en cubes de 2.5 cm

1 Poivron Vert, coupé en morceaux de 2.5 cm

1 tasse Marinade

1 Poivron Rouge, coupé en morceaux de 2.5 cm

12 Champignons moyens

12 Tomates Cerises

1 Oignon, coupé en morceaux de 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. 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.

Soyez créatif. Utilisez ces marinades avec votre viandes préférées pour ajouter le piment à la grillade.

Marinade Teriyaki

½ tasse Sauce Soja

1 c. à soupe Sucre

½ tasse Vin Blanc sec

1 Gousse d'ail haché

½ tasse Huile Végétale

¼ 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 13x9" (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

¼ c. à thé Poivre

¾ c. à thé Sel

½ c. à thé Ail en poudre

1. Combinez les ingrédients. Frottez-en la surface de la viande avant de faire griller.

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 anti-adhésive 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. 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, 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 connu: _____

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

Française - 7

L5841 07/11 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine

NOTES

West Bend®

PARRILLA/PLANCHA PLATINUM EDITION™

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electric en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizar por Primera Vez	3
Como Utilizar la Parrilla/Plancha	3
Guia de Temperaturas	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Parrilla/Plancha	5
Recetas	6
Garantía	7

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

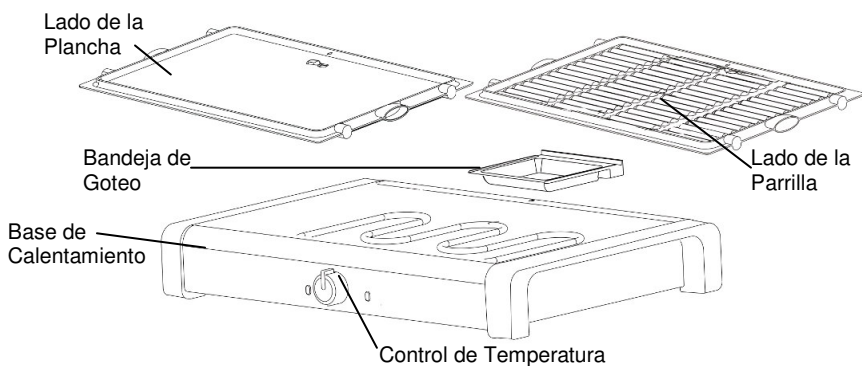
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún artefacto que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del artefacto electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.

- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.

Lave a fondo la placa de cocción y la bandeja de goteo con agua caliente jabonosa utilizando un paño de cocina o una esponja para eliminar cualquier aceite de manufactura residual. Enjuáguelas a fondo y séquelas. Deslice la bandeja de goteo dentro del portabandejas debajo del agujero de drenaje. Siempre utilice la parrilla/plancha con la bandeja de goteo colocada en su lugar para que recoja el líquido que drene de los alimentos al cocinarlos.

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA/PLANCHA

1. Alinee las flechas en la base de calentamiento y en la placa, y colóquela sobre la base de calentamiento. Asegúrese de que las lengüetas en la placa de cocción encajen por completo dentro de las ranuras en/sobre la placa de cocción.
2. Utilice la parrilla/placa solamente sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor. Asegúrese de que el dial esté colocado en la posición "OFF" (apagado). Asegúrese de que la bandeja de goteo esté metida por completo a fondo debajo del agujero de drenaje en la placa de cocción. Los agujeros de drenaje en la placa de cocción deben estar siempre colocados encima de la bandeja de goteo. No bloquee el flujo de aire debajo de la parrilla/plancha. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.

- Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.
3. Cuando el aparato electrodoméstico ha sido enchufado a un tomacorriente, las lámparas rojas (“POWER”: enchufado) y verdes (“READY”: aparato listo) estarán iluminadas. Seleccione la temperatura de cocción; la lámpara verde (“READY”) se apagará. Al alcanzarse la temperatura de cocción, la lámpara verde “READY” se iluminará; agregue el alimento. La mayoría de los alimentos requerirán un período de precalentamiento. Nota: La lámpara roja “POWER” se mantendrá encendida mientras el aparato esté enchufado. La temperatura puede incrementarse o disminuirse según el gusto personal y el tipo o cantidad de alimento que se esté preparando. La lámpara verde “READY” se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
 4. Los alimentos pueden prepararse con o sin grasas. Al freír, el uso de una pequeña cantidad de mantequilla, manteca o aceite mejorará el sabor, el color y la textura de los alimentos. Al freír alimentos grasos como el tocino o las salchichas, el exceso de grasa se drenará a la bandeja de goteo debajo del hueco de drenaje en la superficie de la parrilla/plancha. **No retire la bandeja de goteo durante la cocción.** Permita siempre que la parrilla/placa se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo.
 5. Se recomienda utilizar utensilios de cocina hechos de nylon, plástico, madera o caucho para no dañar la superficie anti-adherente. Se pueden utilizar utensilios de cocina metálicos de bordes redondeados si se usan con cuidado. No utilice utensilios de cocina afilados como tenedores, cuchillos o picadores de alimentos pues podrían rayar la superficie. Las rayas menores sólo afectarán la apariencia de la superficie; no perjudicarán sus propiedades anti-adherentes.
 6. Al finalizar el período de cocción, ajuste el dial de control de temperatura a la posición 200°F/93°C si va a servir los alimentos más tarde, o ajuste lo en la posición “OFF” (apagado) si los alimentos se van a servir inmediatamente. Una vez que el dial se haya colocado en la posición “OFF” (apagado), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la parrilla/plancha se enfríe antes de retirar la placa de cocción y la bandeja de goteo. Al retirar la placa de cocción de la base de calentamiento, no permita que los líquidos gocdeen sobre los elementos calentadores.

GUÍA DE TEMPERATURAS

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas seguras recomendadas. Siempre verifíquelas con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocinado.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140°F/60°C
	Término Medio	160°F/71°C
	Bien Cocido	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresco	170°F/76°C
	Ahumado	160°F/71°C
	Enlatado	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Ternera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre utilice almohadillas térmicas al manipular la parrilla/plancha puesto que las asas y la parrilla/plancha podrían calentarse al utilizarse.
- Comience a asar con el ajuste de temperatura recomendado. Si se requiere, ajuste la temperatura durante la cocción.
- Utilice el lado de la plancha para freír huevos, dorar papas, asar panquecas, preparar tostadas francesas, sándwiches, vegetales o calentar panecillos.
- Para que adquieran una apariencia atractiva, con una brocha aplique aceite de oliva o aceite vegetal a los vegetales antes de asarlos.
- Los cortes tiernos de carne son los mejores para asar; para ablandar los cortes de carne menos tiernos, adóbelos antes de asarlos.
- Los pescados y los mariscos pueden rociarse durante la cocción con mantequilla derretida o mantequilla sazonada.
- Para los mejores resultados, utilice pinzas para voltear las carnes a fin de evitar perforar la piel. Utilice una espátula ancha para voltear los pescados, bistecs, hamburguesas etc.
- Si utiliza una salsa de barbacoa, rocíe la carne con la misma durante los últimos 5 minutos de asado.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA/PLANCHA

1. Limpie la parrilla/plancha a fondo tras cada uso. **Desenchufe la parrilla/plancha del tomacorriente. Permita que la parrilla/plancha se enfríe por completo antes de limpiarla.** No sumerja la base de calentamiento en agua. Retire la placa de cocción y la bandeja de goteo. Deseche cualquier grasa presente. Sumerja la placa de cocción y la bandeja de goteo en agua caliente jabonosa. Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo si fuese necesario. Lave la bandeja de goteo utilizando un paño de cocina, enjuáguela y séquela. **NO sumerja ni la base de calentamiento ni el cordón eléctrico en agua o en ningún otro fluido.**
2. Lave la placa de cocción con agua caliente jabonosa, utilizando un estropajo no metálico o de nylon. Un paño de cocina o una esponja podrán darle una apariencia de limpieza a la superficie anti-adherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pueden pegarse al acabado. No utilice estropajos metálicos o polvos de limpieza ásperos.
3. La placa de cocción y la bandeja de goteo pueden lavarse en un lavavajillas automático. Lave la bandeja de goteo solamente en la gaveta superior. La parte de abajo de la placa de cocción podría decolorarse debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará la capacidad de cocción de la parrilla/plancha.

ATENCIÓN ESPECIAL:

1. Se puede formar una película blanca con motas sobre la superficie anti-adherente. Esta es una acumulación de materiales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto de la superficie. Para eliminarla, remoje un paño suave en zumo de limón o vinagre y restriéguelo sobre el acabado. Lave la superficie anti-adherente a fondo, enjuáguela y séquela.
2. La superficie anti-adherente también podrá mancharse a causa del lavado incorrecto o el sobrecalentamiento. Para eliminar las manchas, limpie la superficie anti-adherente utilizando el siguiente método. Combine 1 taza de agua y 1 cucharada de **UNO** de los siguientes limpiadores: quitamanchas para cafeteras, detergente para lavavajillas automático o cristales blanqueadores de oxígeno seco. **UTILICE SÓLO UNO DE LOS LIMPIADORES ARRIBA INDICADOS; NO LOS COMBINE.** Asegúrese de que la bandeja de goteo quede en su debida posición. Precaliente la parrilla/plancha a 200 °F/93 °C. Con guantes de goma puestos, moje una esponja en la solución de limpieza y con ella limpie la superficie.

3. Continúe el proceso de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague la parrilla/plancha (posición "OFF") y permita que se enfríe. Restriegue la placa de cocción con agua jabonosa caliente y un estropajo no metálico o de nylon. Enjuáguela a fondo y séquela. Lave la bandeja de goteo en agua caliente jabonosa y séquela.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

El Mejor Sándwich de Queso Tostado del Mundo

8 Rebanadas de Pan de Masa Fermentada 8 Rebanadas de Queso Cheddar
8 Rebanadas de Queso Mozzarella

1. Coloque 4 rebanadas de pan, con los lados con mantequilla o aceite cara abajo, sobre papel encerado, y coloque a cada uno 2 rebanadas de queso Mozzarella y dos rebanadas de queso Cheddar. Colóqueles encima las restantes rebanadas de pan, con los lados con mantequilla o aceite cara arriba.
2. Tuéstelas en la parrilla/plancha precalentada, durante 5 a 8 minutos o hasta adquirir un color dorado.

Variaciones:

Queso Tostado a la Mexicana: En vez de los quesos Mozzarella y Cheddar, sustitúyalos por ocho rebanadas de queso Monterey Jack con ajís rebanados. Unte el queso de manera pareja con $\frac{1}{2}$ taza de frijoles refritos, y esparza $\frac{1}{4}$ de taza de cilantro fresco.

Queso Tostado Dulce y Picante: Sustituya el queso Mozzarella y Cheddar por 8 rebanadas de queso Havarti. Coloque el queso en capas sobre el pan y úntelo de manera pareja con $\frac{1}{2}$ taza de jalea de pimienta roja.

Brochetas de Res

680g. de Filete de Lomo de Res, cortado 1 Cebolla Grande, cortada en trozos de 1"
en cubos de 1" 1 Pimentón Verde, cortado de trozos de 1"
1 taza de Adobo 1 Pimentón Rojo, cortado de trozos de 1"
12 Champiñones medianos 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. Escorra 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/plancha. Coloque las brochetas a lo largo de la parrilla. Ase las brochetas durante 15 a 20 minutos o según desee, girándolas ocasionalmente.

Sea creativo. Use estas sazones con sus carnes favoritas para condimentar sus parrilladas.

Adobado a la Teriyaki

$\frac{1}{3}$ taza de salsa de soya 1 cda. de azúcar
 $\frac{1}{3}$ taza de vino blanco seco 1 diente de ajo picado
 $\frac{1}{3}$ taza de aceite vegetal $\frac{1}{4}$ 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 9x13" (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. Escorra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

Frotación Italiana con Hierbas

2 cda. Aderezo Italiano con Hierbas $\frac{1}{2}$ cda. Ajo en Polvo
 $\frac{3}{4}$ cda. Sal $\frac{1}{4}$ cda. Pimienta

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño. Frótelo en la superficie de la carne antes de asarla.

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. 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, 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): _____

NOTAS