

WEST BEND®

AUTOMATIC RICE COOKER

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Using Your Rice Cooker.....	4
Cooking Tips	7
Cleaning Your Rice Cooker.....	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 the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or vessel containing hot liquids or hot foods.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not preheat the heating base.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- For household use **only**.



CAUTION

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

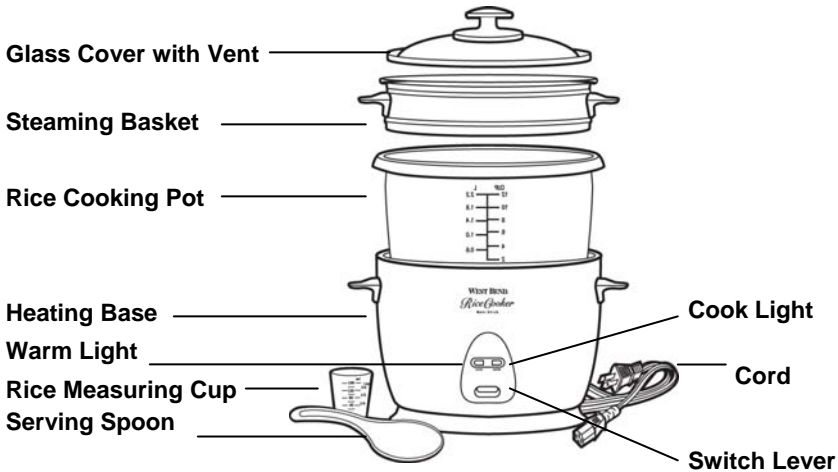


OPERATING PRECAUTIONS

- 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 part.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the rice cooker base, rice pot, steam basket, or cover when it is hot.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set rice pot, steam basket and cover on hot pad, trivet, or other heat protective surface. Do not set hot rice pot, steam basket, or cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not use the rice pot, steam basket or cover on the stove top, under the broiler, in the freezer, in the microwave or in the oven.
- Do not run cold water over hot cover, as it may crack or shatter if cooled suddenly.
- Never put liquid into the outer heating base. Add liquid only into the inner rice pot.
- Never plug rice cooker in without the inner rice cooker pot inside the heating base.
- Always keep the space between the inner rice pot and the heating plate of base clean and free from any foreign particles.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR RICE COOKER



HOW TO COOK RICE

SPECIAL NOTE: The rice-measuring cup included with the rice cooker is based on 5½ ounces (160ml) rather than a standard 8 ounce (240ml) measuring cup. Dependent on the model of rice cooker you have, your rice cooker can cook either 10 or 12 measures of rice. Do not exceed the maximum capacity of the rice cooker as this can result in a boil over. Typically, each measure of raw rice will yield about 2 cups of cooked rice. A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur.

****If you are only cooking rice, remove the steam basket during cooking.**

1. Place the heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Before placing the rice cooking pot into the heating base, make sure the heating plate in the base and outside of the rice pot are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the base as this will affect the cooking.
3. Using the rice-measuring cup, add the desired number of cups of rice to the rice pot first. Add cold water to the corresponding cup level mark on the rice pot. For instance, if 4 measures of rice are added, fill the rice pot with water to the 4-cup mark. This is the amount of water needed to cook this amount of rice. Do not exceed the maximum marking on the rice pot to prevent boil over.
4. Twist the rice pot back and forth to make sure it is in contact with the heating plate. Place the cover on the pot.
5. Attach the cord to the heating base and plug into a 120-volt AC electric outlet only.

6. When plugged in, press the switch lever down. A red “COOK” light will glow indicating the rice cooker is on. See the cooking chart for approximate cooking times for different amounts of rice. Brown rice will take longer to cook than white rice, which is normal. As the rice cooks, steam will come out of the vent, therefore do not put the rice cooker directly under a cabinet to prevent possible damage. Some water may also spit from the cover onto the counter, which is normal.
7. When done, the rice cooker will automatically switch to the “WARM” setting and the yellow light will glow. The red “COOK” light will go out and the yellow “WARM” light will go on. Keep the lid closed for 15 minutes to ensure thorough cooking. Carefully remove the cover with oven mitts to prevent a steam burn. Stir the rice with a plastic or wooden spoon before serving. The rice will be kept warm between 140°F-176°F (60°C-80°C) for serving. The red “COOK” light will cycle on and off to maintain this temperature. Keep covered as much as possible to prevent the rice from drying out. If the rice is to be served immediately, unplug cord from outlet. When less than two cups of rice remain, turn the unit off by unplugging the cord from the outlet. Use oven mitts to remove the rice pot. Allow the rice cooker and all parts to cool before cleaning.

RICE COOKING CHART

RICE MEASURES	WATER	APPROXIMATE COOK TIME
2	To 2 cup level	20-30 minutes
4	To 4 cup level	25-35 minutes
6	To 6 cup level	30-40 minutes
8	To 8 cup level	30-40 minutes
10	To 10 cup level	30-40 minutes
12	To 12 cup level	35-45 minutes

- Do not cook less than 2 measures of rice in the rice cooker.
- It is not recommended to cook instant rice or wild rice in the rice cooker.
- A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur.

SPECIAL NOTE:

1 measure of dry rice with 1 measure of water = 2 cups of cooked rice.

Capacity:

12 Cup Rice Cooker = 24 cups of cooked rice

10 Cup Rice Cooker = 20 cups of cooked rice.

HOW TO STEAM VEGETABLES

1. Clean and prepare your vegetables.
2. Place the heating base on a dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
3. Before placing the rice cooking pot into the heating base, make sure the heating plate in the base and outside of the rice bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the base as this will affect cooking.
4. Place the rice pot into the heating base unit.
5. Add the desired number of water measures according to the length of time the vegetables are to cook. Use the "Vegetable Steaming Chart" as a general guideline. As you cook with this appliance, adapt the times and measurements to your own personal tastes.
6. Place the steaming basket into the rice pot.
7. Add the vegetables and put the glass cover onto the appliance.
8. Attach the cord to the heating base, then plug cord into a 120 volt AC electric outlet only. Press the switch lever down. The red "COOK" light will glow indicating the rice cooker is on. Set a separate timer for appropriate cook time as shown in the "Vegetable Steaming Chart."
9. When the vegetables are done, use a hot pad or oven mitt to remove the cover from the steaming basket. Remove the vegetables to a serving container. Unplug the cord from the outlet. Allow the appliance to cool completely before cleaning.

VEGETABLE STEAMING CHART

VEGETABLE	WATER MEASURES	APPROX COOK TIME
Acorn Squash, halved	3	28-30 minutes
Asparagus, 1" spears	2	15-17 minutes
Beans: green, wax	2	18-20 minutes
Broccoli, spears	2	13-16 minutes
Brussel Sprouts	2	16-18 minutes
Cabbage, wedges	3	26-30 minutes
Carrots, 1/2" pieces	2	15-18 minutes
Cauliflower, flowerettes	2	18-20 minutes
Celery, 1" pieces	2	15-18 minutes
Mushrooms, fresh sliced	2	10-13 minutes
Pea Pods	2	10-14 minutes
Potatoes, (2) halved, quartered in 2-3" pieces	3	24-26 minutes
Spinach, 1/2 lb bag	2	10-15 minutes
Zucchini, 1/2" pieces	2	10-13 minutes

- Approx. Cook Time based on 1lb. of vegetables unless otherwise noted.
- 1lb. = 1/2 Kilogram.

COOKING TIPS

- If rice is not completely cooked, allow to stand covered for 10 to 15 minutes to finish cooking.
- Use only water to cook the rice. Other liquids can create a boil over.
- Doneness of the rice can vary depending on quality and type. For firmer rice use slightly less water, for softer rice, use slightly more water.
- A thin crust will form on the bottom of the cooked rice, which is normal. This crust may be eaten if desired.
- Use the plastic serving spoon or a wooden spoon to stir and serve the rice. Do not use metal spoons or utensils as damage may occur.
- Leftover rice can be refrigerated in a separate, covered container for a few days if desired.
- Altitude affects the temperature at which water boils, therefore affecting the cooking time. It's especially true at high altitudes where longer cooking times are necessary. Test for the desired consistency when the cooking times indicated have been reached. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
- Cut food into uniform pieces and arrange evenly in the steam basket.
- Do not thaw frozen vegetables before steaming.
- Stir frozen vegetables halfway through the cooking time for best results.
- Season the vegetables after steaming.
- Steaming time is subject to your own personal tastes; whether you prefer crunchy steamed vegetables or softer vegetables. Adapt steaming times and measurements to your own personal tastes.

CLEANING YOUR RICE COOKER

1. Unplug the cord from the outlet and allow to cool before cleaning.
2. Wash the rice pot, glass cover, steam basket, cup, and spoon using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The rice pot and cover may need to be soaked to loosen the starch residue. Washing these items in a dishwasher is not recommended.
3. Wipe surfaces of the heating base with a damp cloth and dry thoroughly.
4. Store the rice measuring cup and spoon inside the covered cooker for the next use.

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 ELECTRIC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

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

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WEST BEND®

CUISEUR À RIZ AUTOMATIQUE

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.focuselectrics.com

Mises en garde importantes	2
Précautions d'utilisation.....	3
Mode d'emploi du cuiseur à riz.....	4
Conseils de cuisson	7
Nettoyage du cuiseur à riz.....	7
Garantie	8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

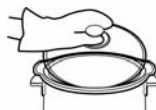
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrez un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous déplacez un appareil électrique ou un récipient contenant des liquides ou des aliments à haute température.
- 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 » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Ne préchauffez pas le socle chauffant.
- 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'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Pour usage domestique **uniquement**.



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.



PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- 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. Consultez la section « Pièces détachées » de ce livret pour obtenir une pièce de rechange.
- Utilisez des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter le socle, le récipient, le panier ou le couvercle du cuiseur lorsqu'ils sont chauds.
- Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le récipient, le panier et le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le récipient, le panier ou le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Ne placez pas le récipient, le panier ou le couvercle sur la cuisinière, sous la flamme du gril, au congélateur, dans le four à micro-ondes ou dans un four traditionnel.
- Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle chaud, dans la mesure où il risque de se casser s'il refroidit brusquement.
- Ne versez jamais de liquide dans le socle chauffant. Versez du liquide uniquement dans le récipient intérieur.
- Ne branchez jamais le cuiseur à riz sans le récipient à l'intérieur du socle chauffant.
- Maintenez toujours l'espace entre le récipient intérieur et le socle chauffant propre et dépourvu de particules étrangères.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR À RIZ

Couvercle en verre avec
bouche d'aération

Panier pour cuisson à
l'étuvéé

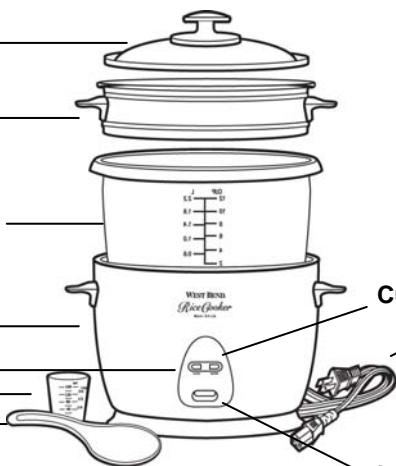
Récipient de cuisson du
riz

Socle chauffant

Voyant de chauffe

Voyant de cuisson

Tasse de mesure
du riz



Cuillère à servir

Cordon

Levier-
commutateur

CUISSON DU RIZ

REMARQUE SPÉCIALE : La tasse de mesure du riz fournie avec le cuiseur contient 5½ onces (160 ml) au lieu des 8 onces (240 ml) standard. Selon votre modèle, le cuit-riz peut cuire soit 10, soit 12 mesures de riz. Ne dépassez pas la capacité maximum du cuiseur à riz sous peine de provoquer un débordement. Généralement, chaque mesure de riz cru donne environ 2 tasses de riz cuit. Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.

****Si vous faites cuire uniquement du riz, retirez le panier durant la cuisson.**

1. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
2. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.
3. À l'aide de la tasse de mesure du riz, versez tout d'abord le nombre souhaité de tasses de riz dans le récipient. Ajoutez l'eau froide jusqu'au repère de niveau correspondant au nombre de tasses, sur les parois du récipient. Par exemple, si vous avez versé 4 mesures de riz, remplissez le récipient d'eau jusqu'au repère « 4 tasses ». C'est la quantité d'eau nécessaire pour faire cuire ce volume de riz. Ne dépassez pas le repère maximum du récipient pour éviter tout débordement.
4. Tourner le récipient dans un sens et dans l'autre pour vous assurer qu'il touche la plaque chauffante. Placez le couvercle sur le récipient.
5. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. uniquement.

6. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson « COOK » rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Pour les durées de cuisson approximatives correspondant aux différents volumes de riz, reportez-vous au tableau de cuisson. Le riz brun cuit plus longtemps que le riz blanc, ce qui est normal. Lorsque le riz cuit, de la vapeur sort par la bouche d'aération ; par conséquent, ne placez pas le cuiseur juste en dessous d'un placard pour ne rien endommager. De l'eau peut également gicler du couvercle sur le comptoir, ce qui est normal.
7. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud « WARM » et le voyant jaune correspondant s'allume. Le voyant de cuisson rouge « COOK » s'éteint et le voyant de maintien au chaud jaune « WARM » s'allume. Maintenez le couvercle fermé pendant 15 minutes pour garantir une cuisson complète. Retirez délicatement le couvercle avec le gant de four pour éviter de vous brûler. Mélangez le riz avec une cuillère en plastique ou en bois avant de servir. Le riz reste au chaud entre 60 et 80 C (140 et 176 F), une température parfaite pour le service. Le voyant rouge « COOK » s'allume et s'éteint pour maintenir cette température. Gardez couvert le plus possible pour empêcher le riz de se dessécher. Si le riz doit être immédiatement servi, débranchez le cordon de la prise murale. Lorsqu'il reste moins de deux tasses de riz, éteignez l'appareil en débranchant le cordon de la prise murale. Utilisez des gants de four pour retirer le récipient de cuisson du riz. Laissez refroidir le cuiseur et tous ses composants avant de les nettoyer.

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

MESURES DE RIZ	EAU	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
2	Jusqu'au niveau « 2 tasses »	20 à 30 minutes
4	Jusqu'au niveau « 4 tasses »	25 à 35 minutes
6	Jusqu'au niveau « 6 tasses »	30 à 40 minutes
8	Jusqu'au niveau « 8 tasses »	30 à 40 minutes
10	Jusqu'au niveau « 10 tasses »	30 à 40 minutes
12	Jusqu'au niveau « 12 tasses »	35 à 45 minutes

- Ne faites pas cuire moins de 2 mesures de riz dans le cuiseur.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz instantané ou du riz sauvage dans le cuiseur à riz.
- Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.

REMARQUE SPÉCIALE :

1 mesure de riz sec avec l'eau = 2 tasses de capacité de riz.

Cuisinée:

Cuiseur à Riz Automatique 12 Tasses = 24 tasses de riz cuisine

Cuiseur à Riz Automatique 10 Tasses = 20 tasses de riz cuisine.

CUISSON DES LÉGUMES À L'ÉTUVÉE

1. Nettoyez et préparez vos légumes.
2. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
3. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.
4. Placez le récipient de riz dans le socle chauffant.
5. Versez-y le nombre souhaité de mesures d'eau selon la durée de cuisson des légumes. Utilisez le « Tableau De Cuisson À L'étuvée Des Légumes » comme guide général. À mesure que vous maîtriserez mieux l'appareil au fil des utilisations, adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.
6. Placez le panier dans le récipient.
7. Ajoutez les légumes et placez le couvercle sur l'appareil.
8. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. uniquement. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson « COOK » rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Réglez une minuterie séparée à la durée de cuisson appropriée indiquée au « Tableau De Cuisson À L'étuvée Des Légumes. »
9. Une fois les légumes cuits, utilisez une manique ou un gant de four pour retirer le couvercle du panier. Transférez les légumes dans le plat de service. Débranchez le cordon de la prise électrique. Laissez complètement refroidir le cuiseur avant de le nettoyer.

TABLEAU DE CUISSON À L'ETUVEE DES LEGUMES

LÉGUME	MESURES D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.
Courge reine-de-table, coupée en deux	3	28 à 30 minutes
Asperges, pointes de 2,5 cm	2	15 à 17 minutes
Haricots : verts, jaunes	2	18 à 20 minutes
Brocolis, bouquets	2	13 à 16 minutes
Choux de Bruxelles	2	16 à 18 minutes
Chou, quartiers	3	26 à 30 minutes
Carottes, morceaux de 1 cm	2	15 à 18 minutes
Chou-fleur, bouquets	2	18 à 20 minutes
Céleri, morceaux de 2,5 cm	2	15 à 18 minutes
Champignons, frais émincés	2	10 à 13 minutes
Petits pois mange-tout	2	10 à 14 minutes
Pommes de terre, (2) coupées en deux, puis en morceaux de 5 à 7,5 cm	3	24 à 26 minutes
Épinards, sachet de 1/2 livre	2	10 à 15 minutes
Courgettes, morceaux de 1 cm	2	10 à 13 minutes

- Durées de cuisson approx. basées sur 1 livre de légumes, sauf indication contraire.
- 1 livre = 1/2 kilogramme.

CONSEILS DE CUISSON

- Si le riz n'est pas complètement cuit, laissez reposer à couvert pendant 10 à 15 minutes pour finir la cuisson.
- Utilisez uniquement de l'eau pour faire cuire le riz. Les autres liquides risquent de déborder.
- La cuisson du riz peut varier selon la qualité et le type. Pour un riz plus ferme, utilisez un peu moins d'eau ; pour du riz plus tendre, utilisez-en un peu plus.
- Une fine croûte se formera au fond du cuiseur, ce qui est normal. Cette croûte est mangeable.
- Utilisez la cuillère à servir en plastique ou une cuillère en bois pour mélanger et servir le riz. N'utilisez pas de cuillères ni d'ustensiles métalliques sous peine d'endommager l'appareil.
- Les restes de riz peuvent être réfrigérés dans une boîte séparée et fermée pendant quelques jours.
- L'altitude influe sur la température d'ébullition de l'eau et donc sur la durée de cuisson. Ceci est particulièrement vrai à haute altitude, où des durées de cuisson plus longues sont nécessaires. Vérifiez la consistance une fois les durées de cuisson indiquées sont atteintes. À mesure que vous maîtriserez mieux l'appareil au fil des utilisations, adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.
- Coupez les aliments en morceaux uniformes et disposez-les uniformément dans le panier.
- Ne dégelez pas les légumes surgelés avant de les faire cuire à la vapeur.
- Pour les meilleurs résultats, mélangez les légumes surgelés à mi-cuisson.
- Assaisonnez les légumes après la cuisson à l'étuvée.
- La durée de cuisson à l'étuvée est fonction de vos propres goûts personnels, selon que vous préférez les légumes croquants ou tendres. Adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.

NETTOYAGE DU CUISEUR À RIZ

1. Débranchez le cordon de la prise murale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Lavez le récipient, le couvercle en verre, le panier, la tasse et la cuillère à l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Il est possible que vous deviez faire tremper le récipient et le couvercle pour décoller les résidus d'amidon. Le lavage de ces articles au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
3. Passez un chiffon humide sur les surfaces du socle chauffant et essuyez au besoin.
4. Rangez la tasse de mesure du riz et la cuillère à l'intérieur du cuiseur couvert jusqu'à la prochaine utilisation.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

Focus Electrics, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'oeuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de Focus Electrics ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de Focus Electrics est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par Focus Electrics, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il est possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ETRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, rappelez-le au lieu de l'achat d'origine. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter le Service client de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DÉTACHÉES

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de Focus Electrics en commandant en ligne sur le site Internet : www.focuselectrics.com; Pièces de rechange. Vous pouvez également appeler ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

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

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connus : _____

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

WEST BEND®

OLLA AUTOMÁTICA PARA ARROZ

Manual de instrucciones



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

Precauciones importantes.....	2
Precauciones de funcionamiento	3
Uso de la olla para arroz	4
Consejos de cocción	7
Limpieza de la olla para arroz	7
Garantía	8

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTUR

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni tampoco en un horno calentado.
- Mantenga mucho cuidado cuando mueva el artefacto mientras contenga comida o líquidos calientes.
- 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 aparato para usos distintos del indicado.
- No precaliente la base calentadora.
- 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 trate de reparar este aparato usted mismo.
- Para uso doméstico en interiores **solamente**.



PRECAUCIÓN

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

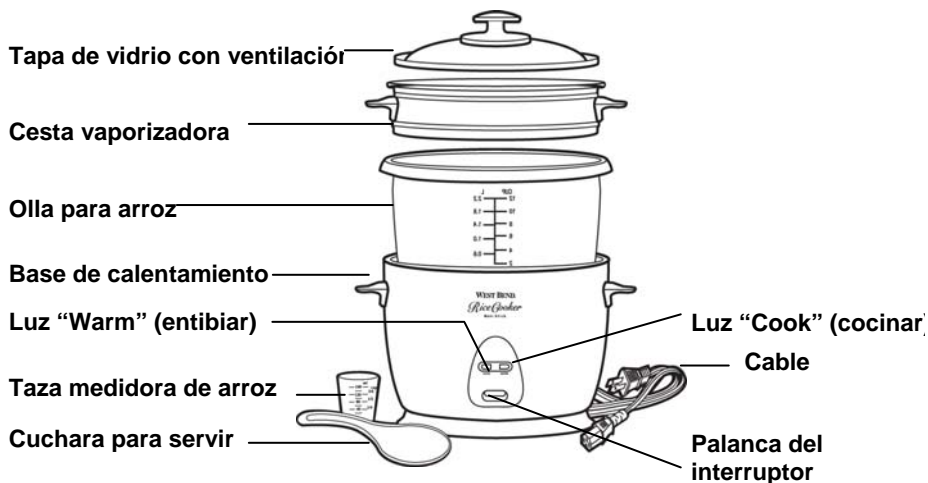


PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 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. En la sección Repuestos de este folleto encontrará las instrucciones para obtener repuestos.
- Use tomaallas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la base de la olla, la olla para arroz, la cesta vaporizadora o la tapa cuando estén calientes.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la olla y la tapa en un tomaallas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la olla, la cesta vaporizadora ni la tapa directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No coloque la olla, la cesta vaporizadora ni la tapa sobre una estufa o cocina, bajo un asador, en el congelador, en el horno microondas ni el horno tradicional.
- No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio, ya que podría quebrarse si se enfría bruscamente.
- Nunca ponga líquido en la base calentadora externa. Añada líquido solamente en la olla interior para arroz.
- Nunca enchufe el aparato si su olla interior para arroz no está dentro de la base calentadora.
- Siempre mantenga limpio y sin partículas extrañas el espacio entre la olla interior para arroz y la placa calentadora de la base.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LA OLLA PARA ARROZ



CÓMO COCINAR ARROZ

NOTA ESPECIAL: la taza medidora de arroz incluida con la olla tiene una capacidad de 5½ onzas (160 ml) a diferencia de una taza medidora convencional de 8 onzas (240 ml). Dependiendo del modelo de arrocera que usted tenga, ésta puede cocinar o 10 o 12 medidas de arroz. No exceda la capacidad máxima de la olla pues puede ocasionar un derrame al hervir. Generalmente, cada ración de arroz sin cocer rinde aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Adicionando una cucharadita de sal (¼ teaspoon o 1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir. ****Si sólo va a cocinar arroz, retire la cesta vaporizadora durante la cocción.**

1. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
2. Antes de colocar la olla para arroz en la base calentadora, cerciúrese de que la placa calentadora de la base y el exterior de la olla estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
3. Con la taza medidora agregue primero la cantidad deseada de tazas de arroz en la olla. Añada agua fría hasta la marca del nivel de tazas de la olla. Por ejemplo, si se colocan 4 raciones de arroz, llene la olla con agua hasta la marca de 4 tazas. Ésta es la cantidad de agua que se necesita para cocinar esta cantidad de arroz. No exceda la marca máxima de la olla para evitar derrames.
4. Gire la olla hacia atrás y adelante para asegurarse de que entre en contacto con la placa calentadora. Tape la olla.
5. Conecte el enchufe en la base calentadora, luego enchufe la unidad sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

6. Cuando esté enchufada, accione la palanca del interruptor hacia abajo. Se iluminará la luz "COOK" (cocinar) roja indicando que la olla está encendida. Consulte la tabla de cocción para ver los tiempos aproximados para las distintas cantidades de arroz. El arroz integral tarda más en cocinarse que el arroz blanco; esto es normal. Conforme se cocina el arroz, saldrá vapor por la ventilación, por lo tanto no ponga la olla directamente bajo las alacenas a fin de evitar posibles daños. También puede salpicar un poco de agua de la tapa sobre el mostrador; esto es normal.
7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al ajuste "WARM" (entibiar) y la luz amarilla destellará. Se apagará la luz roja "COOK" y se encenderá la luz "WARM". Mantenga la tapa cerrada durante 15 minutos para asegurar una cocción completa. Quite la tapa con cuidado usando guantes para el horno para no quemarse con el vapor. Revuelva el arroz con una cuchara plástica o de madera antes de servir. El arroz se mantendrá tibio y listo para servirse a una temperatura que fluctúa entre 140°F-176°F (60°C-80°C). La luz "COOK" se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura. Mantenga el arroz lo más tapado posible para evitar que se seque. Si va a servir el arroz de inmediato, desenchufe el cable del tomacorriente. Cuando queden menos de dos tazas de arroz, apague la unidad desenchufando el cable del tomacorriente. Use guantes para el horno para retirar la olla. Deje que la olla y todas las piezas se enfrien antes de limpiarlas.

TABLA DE COCCION DEL ARROZ

RACIONES DE ARROZ	AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
2	hasta el nivel de 2 tazas	20-30 minutos
4	hasta el nivel de 4 tazas	25-35 minutos
6	hasta el nivel de 6 tazas	30-40 minutos
8	hasta el nivel de 8 tazas	30-40 minutos
10	hasta el nivel de 10 tazas	30-40 minutos
12	hasta el nivel de 12 tazas	35-45 minutos

- No cocine menos de 2 raciones de arroz en la olla.
- No se recomienda cocinar arroz instantáneo ni arroz silvestre en esta olla.
- Adicionando una cucharadita de sal (¼ teaspoon o 1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir.

NOTA ESPECIAL:

1 medida de arroz seco con agua = 2 tazas de arroz cocinado.

La capacidad:

Olla Automática Para Arroz, con capacidad para 12 tazas = 24 tazas de arroz cocinado.

Olla Automática Para Arroz, con capacidad para 10 tazas = 20 tazas de arroz cocinado.

CÓMO COCER VERDURAS AL VAPOR

1. Limpie y prepare las verduras.
2. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
3. Antes de colocar la olla para arroz en la base calentadora, cerciórese de que la placa calentadora de la base y el exterior del recipiente para arroz estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
4. Coloque la olla para arroz en la base calentadora.
5. Agregue la cantidad deseada de agua según el tiempo que tardarán las verduras en cocerse. Use la tabla para la cocción de verduras al vapor como pauta general. A medida que use este aparato, vaya adaptando los tiempos y las medidas a su gusto.
6. Coloque la cesta vaporizadora dentro de la olla para arroz.
7. Agregue las verduras y tape la olla.
8. Conecte el enchufe en la base calentadora, luego enchufe la unidad sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Presione hacia abajo la palanca del interruptor. Se iluminará la luz "COOK" (cocinar) roja indicando que la olla está encendida. Fije el temporizador para obtener el tiempo de cocción correcto, tal como se muestra en la tabla para la cocción de verduras al vapor.
9. Cuando las verduras estén listas utilice un tomaollas o guantes para el horno a fin de retirar la tapa de la cesta vaporizadora. Retire las verduras y colóquelas en el recipiente de servir. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.

TABLA PARA LA COCCION DE VERDURAS AL VAPOR

VERDURAS	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
Calabaza tipo bellota, cortada por la mitad	3	28-30 minutos
Espárragos, brotes de 1"	2	15-17 minutos
Frijoles: verdes, habichuelas	2	18-20 minutos
Brócoli, brotes	2	13-16 minutos
Col de Bruselas	2	16-18 minutos
Col, tajadas	3	26-30 minutos
Zanahorias, trocitos de $\frac{1}{2}$ "	2	15-18 minutos
Coliflor, racimillos	2	18-20 minutos
Apio, trocitos de 1"	2	15-18 minutos
Champiñones, frescos y rebanados	2	10-13 minutos
Vainas de arveja	2	10-14 minutos
Papas, (2) mitades, cortadas en cuadrados de 2-3"	3	24-26 minutos
Espinaca, bolsa de $\frac{1}{2}$ libra	2	10-15 minutos
Calabacín, trocitos de $\frac{1}{2}$ "	2	10-13 minutos

- Tiempo de cocción aproximado basado en 1 libra de verduras, a menos que se indique lo contrario.
- 1lb. = $\frac{1}{2}$ Kilogramo.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- Si el arroz no está totalmente cocido, déjelo tapado durante 10 a 15 minutos para que termine de cocerse.
- Use sólo agua para cocinar el arroz. Otros líquidos pueden derramarse al hervir.
- El grado de cocción del arroz puede variar según la calidad y el tipo. Para obtener un arroz más consistente, use un poco menos de agua; para que quede más blando, use un poco más de agua.
- Se formará una corteza delgada en el fondo al cocinar el arroz; esto es normal. Dicha corteza puede comerse si lo desea.
- Use una cuchara plástica o de madera para revolver y servir el arroz. No use cucharas ni utensilios metálicos porque pueden causar daños.
- Si lo desea, puede refrigerar el arroz sobrante en un recipiente tapado durante algunos días.
- La altitud afecta la temperatura a la cual hierve el agua, por lo tanto también afecta al tiempo de cocción. Esto es especialmente cierto a grandes alturas sobre el nivel del mar, donde se requiere mayor tiempo de cocción. Pruebe la consistencia de los alimentos cuando se hayan alcanzado los tiempos de cocción indicados. A medida que use este aparato, vaya adaptando los tiempos y las medidas a su gusto.
- Corte la comida en trozos comestibles y colóquelos uniformemente en la cesta vaporizadora.
- No deshiele las verduras congeladas antes de cocerlas al vapor.
- Para obtener mejores resultados revuelva las verduras congeladas en la mitad de la cocción.
- Sazone las verduras tras cocerlas al vapor.
- El tiempo de cocción al vapor depende de su gusto personal; usted puede escoger si preparar verduras crujientes o más blandas. Adapte los tiempos de cocción al vapor y las medidas a su gusto.

LIMPIEZA DE LA OLLA PARA ARROZ

1. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
2. Lave la olla, la tapa de vidrio, la cesta vaporizadora, la taza y la cuchara en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Es posible que la olla y la tapa deban remojar para soltar los residuos de almidón. No se recomienda lavar ninguna de estas piezas en un lavavajillas automático.
3. Pase un paño húmedo por las superficies de la base calentadora y séquelas si es necesario.
4. Guarde la taza medidora de arroz y la cuchara dentro de la olla para usarlas la próxima vez.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

Focus Electrics, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de Focus Electrics. 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 doméstico en interiores.

La garantía de Focus Electrics no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de Focus Electrics quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente Focus Electrics, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato electrodoméstico presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (866) 290-1851 o por correo electrónico service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Solicite los repuestos a Focus Electrics directamente en línea en www.focuselectrics.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: Focus Electrics Repuestos O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC

Attn: Customer Service

P.O. Box 2780

West Bend, WI 53095, EE.UU.

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 deben hacerse pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen 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 folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de 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): _____