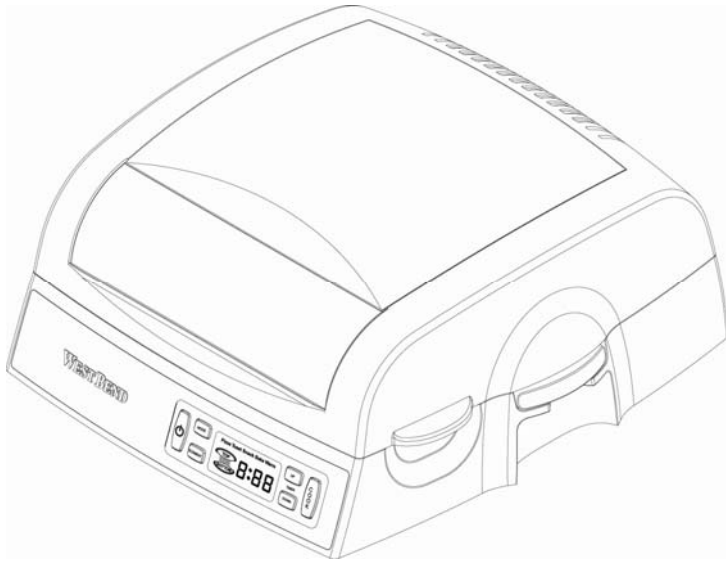


WEST BEND®

QUIKSERVE™ OVEN

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Control Panel	4
Using Your QuikServe™ Oven.....	5
Suggested Settings and Cooking Times	7
Cleaning Your QuikServe™ Oven.....	8
Recipes	9
Warranty.....	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



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 from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn all controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- Use extreme caution when removing the trays or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance as they may create a fire or risk of electric shock.

- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of appliance when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper or cardboard.
- Do not cover racks, trays or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.
- Always turn control to "OFF" and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning.
- For household use **only**.



CAUTION

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

OPERATING PRECAUTIONS

- This device is not intended to heat oil or other liquids.
- Do not use sharp utensils to clean oven door glass as scratching may weaken it and cause shattering.
- Do not touch heating elements as serious burns may result.
- Set cooking containers, pans, and trays on a hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
- Failure to clean after each use may result in fire hazard.
- Be extremely cautious of steam as you lift the cover.
- Unplug oven and close door if fire is observed.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not attempt to repair this product yourself.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



Power button. Turns the oven on and off.



Selects the desired cooking mode; Pizza, Toast, Snack, Bake, or Warm



Selects an individual heating element setting for optimum browning; Top, Bottom, Top and Bottom. **Note:** Element selection is not available with all cooking modes.



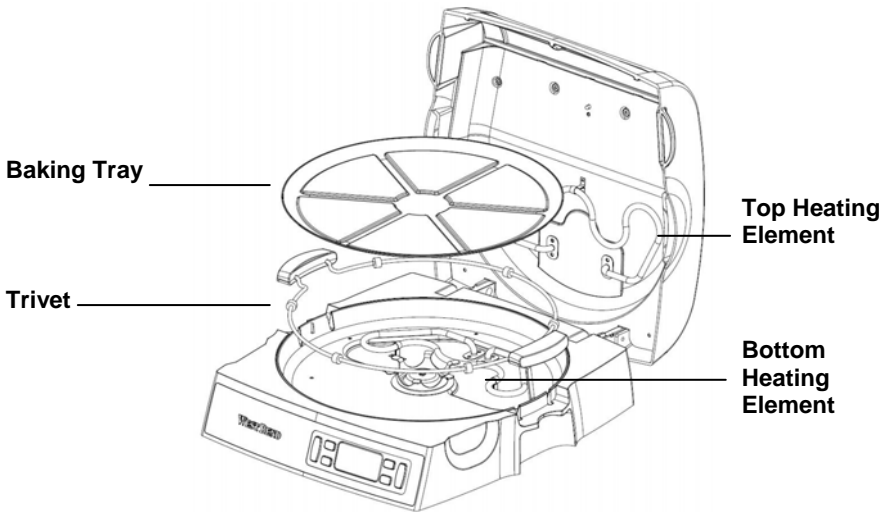
TIMER

Programs the cooking time.



Confirms the selected settings and begins the cooking process.

USING YOUR QUIKSERVE™ OVEN



Before first use: Remove any stickers or labels from heating surfaces. Make sure the oven is free from any paper or objects not intended for use in the oven. Clean the interior, baking tray and other accessories as described in the “Cleaning Your QuikServe™ Oven” section of this manual.

- 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.

The QuikServe™ Oven does not require preheating for most foods. For suggested cooking times, refer to the cooking guide in this booklet rather than the food-packaging recommendations. Most foods will cook faster in the QuikServe™ Oven than in a conventional oven

1. Place the QuikServe™ Oven on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Open the cover and position the trivet with handles in to the oven. **Note:** The trivet should always be in position in the oven while cooking.
3. Place the baking tray in to the oven, aligning the recessed area in the center of the baking tray over the rotating drive in the center of the base. **Do NOT** operate the oven without the baking tray properly positioned on the rotating drive.
4. If cooking prepackaged food, remove all packaging. Place food on to the baking tray, centering and spacing evenly for best results. The QuikServe™ Oven does not require preheating for most foods. **CAUTION:** Do not cover baking tray or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.

5. Close the cover. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **ONLY**. **Note:** The QuikServe™ Oven can not be programmed or operated with the cover in the open position.
6. Press the “POWER” button. Press the “MODE” button repeatedly to scroll to the desired cooking mode. Some modes will allow individual heating element settings for optimum browning. If desired, press the “ELEMENT” button to customize for your individual tastes.
7. Press the “UP/DOWN TIMER” button to set the desired cook time. For suggested cooking times, refer to the cooking guide in this booklet rather than the food-packaging recommendations. Most foods will cook faster in the QuikServe™ Oven than in a conventional oven. **CAUTION: DO NOT BLOCK OR INSERT ANY OBJECT INTO THE VENTING HOLES AS YOU MAY CAUSE HARM TO YOURSELF OR THE APPLIANCE.**
8. Press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process.
Note: If the tray does not rotate, press the “POWER” button, unplug from the electrical outlet and allow the appliance to cool completely. Using care not to touch the heating elements, check to be sure the baking tray is positioned correctly onto the rotating drive in the bottom of the base, food is centered on the baking tray and does not extend beyond the baking tray area.
9. An alert will sound when the cooking time has elapsed. The baking tray will continue to rotate to help evenly warm food. Press the “POWER” button to turn the oven off, open the cover and check the contents. If additional cooking time is needed, close the cover, and follow steps 6 – 8 again. Monitor the browning progress through the viewing window. If necessary, the cover can be opened to check the cooking results. When the cover is opened, the baking tray will stop rotating. However, the heating elements will remain hot and foods will continue to cook. The cover should not be left open for extended periods of time. If the selected time has not elapsed, the baking tray will begin rotating again when the cover is closed.
10. When the food is cooked as desired, press the “POWER” button to turn the appliance off. Unplug the oven from the electrical outlet. Using hot pads or oven mitts open the cover. Using a non-metal spatula or utensil, carefully remove the food from the baking tray and place on to a serving tray, cooling rack or cutting board. The handles on the trivet can be used to move the entire baking tray to a heat resistant area. **DO NOT CUT PIZZA OR OTHER FOODS ON THE BAKING TRAY AS SCRATCHING MAY OCCUR.**
11. Unplug the cord from the electrical outlet and clean after each use as directed in the “CLEANING YOUR QUIKSERVE™ OVEN” section of this manual.

CAUTION: NEVER TOUCH THE HEATING ELEMENTS DURING OR AFTER COOKING AS SERIOUS BURNS MAY RESULT. LET THE OVEN COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.

SUGGESTED SETTINGS AND COOKING TIMES

FOOD	MODE	ELEMENT SELECTION	APPROXIMATE COOK TIME IN MINUTES
Pizza –9-12 inch			
Frozen, regular crust	Pizza	Top/Bottom	10-12
Frozen, regular crust, extra toppings	Pizza	Top/Bottom	12-15
Frozen, self rising	Pizza	Bottom	20-25
Frozen, stuffed crust	Pizza	Bottom	15-17
Fresh/Deli	Pizza	Top/Bottom	9-11
Other Foods			
Precooked Chicken Nuggets, frozen	Snack	Top/Bottom	10-12
Pizza Rolls	Snack	Top/Bottom	7-9
Fish Sticks, frozen	Snack	Top/Bottom	6
Buffalo Wings	Snack	Top/Bottom	10
Hash Brown Potatoes, patties	Snack	Top/Bottom	10
Garlic Bread, frozen slices	Toast	Top/Bottom	5-7
Cookies	Bake	Top/Bottom	12
All foods	Warm	Top/Bottom	10

Note: Cooking times and settings are suggestions only. You may find that your personal taste requires longer or different settings. Experiment with the QuikServe™ Oven until you are satisfied with the results.

COOKING TIPS

- Some foods such as self rising pizzas, pies, quiches, and pastry based foods are prone to rising during baking or cooking. Monitor these closely to prevent them from contacting the upper heating element.
- Suggested cooking times and heating element selections are to be used as a guide only. Experiment with cooking times and element selections for best results.
- The QuikServe™ Oven will not operate unless a time is displayed.
- The QuikServe™ Oven can not be programmed or operated with the cover open.
- Some snack foods require turning for even and thorough heating. Use the handles provided on the trivet to remove the baking tray. Turn the food and replace the trivet and baking tray in to the oven. Continue heating.
- Pre-packaged frozen foods will require some amount of experimentation to achieve the correct cooking times and heating element combinations.

CLEANING YOUR QUIKSERVE™ OVEN

CAUTION: Before cleaning any part of the oven, always press the “POWER” button to turn the oven off, unplug the cord from the electrical outlet and allow the oven to cool completely.

1. The baking tray and trivet are immersible and can be washed in warm, soapy water, rinsed and dried thoroughly or in an automatic dishwasher. **Note:** Do not use any metal or abrasive scouring pads or cleaners, or soak the baking tray for more than one hour as damage to the finish may occur.
2. Wipe the exterior of the oven and glass viewing window with a soft, damp cloth and dry. **Note:** Do not use any type of scouring pad or cleaner on the exterior surfaces or the glass viewing window as scratching will occur. If glass is scratched, it can weaken and shatter.
3. Wipe the interior of the oven with a damp cloth, wipe clean and dry. Be careful when wiping around the heating elements to prevent damage. **Note:** Do not use any metal or abrasive scouring pads, cleaners or oven cleaner on the inside of the oven, as damage will occur.

CAUTION: Never immerse the QuikServe™ Oven or cord in water or any other liquids.

- Do not remove any components from the appliance except the trivet and baking tray.
- With extended use, some natural discoloration on the interior of the appliance will occur.

RECIPES

Note: The QuikServe™ Oven can not be programmed or operated with the cover open.

Easy Quiche	
2 tbs.	Butter
½ cup	Onion, minced
1 cup	Chopped ham
1-	9 inch pie crust, unbaked
3	Eggs
½ tsp.	Salt
¼ tsp.	Black pepper
¾ cup	Italian cheese blend
<p>Blend all of the ingredients together in a small bowl and set aside. Place the unbaked pie crust into a pie pan, if not already in one. Center the pie pan on the baking tray and place in the oven. Close the cover. Turn the oven on, select the “BAKE” function, use both oven elements and set the timer for 5 minutes. Press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process. When the 5 minutes has elapsed, open the cover, remove the pie crust and pour the egg mixture into the prepared pie crust. Place the pie crust back in to the oven and close the cover. Turn the oven on, select the “BAKE” function, and set the timer for approximately 23 minutes. Press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process.</p>	

Herb Focaccias	
1 can	Pillsbury Grands buttermilk biscuits, 8 big biscuits
8 tsp.	Olive oil
4	Garlic cloves, finely chopped
8 tbs.	Basil leaves, fresh or dried
8 tbs.	Fresh parmesan cheese
<p>Place four biscuits on to the baking tray, evenly spaced. Press or roll each biscuit to approximately 4 inches round. Brush the tops of the biscuits with the olive oil. Sprinkle with garlic, basil, and parmesan cheese. Place the baking tray in the oven and close the cover. Turn the oven on, select the “BAKE” function, and set the timer for 9 minutes or until the edges are golden brown. Press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process.</p>	

Chicken Alfredo Pizza	
1 pkg.	Pillsbury quick pizza crust
½ cup	Alfredo sauce
½ cup	Pre-cooked chicken breast, chopped
3 tbs.	Onion, chopped
3 tbs.	Green pepper, chopped
3 tbs.	Artichoke, chopped
¼ tsp.	Garlic salt
½ cup	Pizza cheese, shredded
Dash	Black pepper
<p>Place one pizza crust on to the baking tray and press into place. Prick the crust in several places to eliminate any air pockets. Place the baking tray in the oven and close the cover. Turn the oven on, select the “PIZZA” function, set the timer for 3 minutes, and press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process. Open the cover and remove the baking tray and pizza crust from the oven. Spread the Alfredo sauce on the crust and top with the chicken, onion, peppers, and artichoke. Sprinkle with seasonings and shredded cheese. Place the baking tray back in to the oven, close the cover and cook for an additional 8 to 10 minutes or until the cheese is bubbling and the crust is golden brown.</p>	

Mexican Tortilla Appetizers	
6-6"	Flour tortillas
16 oz.	Refried beans
½ cup	Taco sauce
½ cup	Green pepper, chopped
½ cup	Red pepper, chopped
½ cup	Green onion, chopped
2 cups	Mexican blend cheese
<p>Place three tortillas onto the baking tray. Place the baking tray in the oven and close the cover. Turn the oven on, select the “SNACK” function, and set the timer for 3 minutes. Press “COOK” to confirm the settings and begin the cooking process. When the alert sounds, open the cover and remove the baking tray and tortillas. Spread refried beans evenly on each tortilla. Spread 1 tbs. of taco sauce over the beans. Top with bell peppers and green onions. Sprinkle with cheese. Place the baking tray back in to the oven and bake for an additional 4 to 5 minutes or until the cheese is melted. Cut into wedges.</p>	

Mini Rubeen Appetizers

	Loaf, rye cocktail bread
	Sauerkraut, drained
	Sliced dried corned beef, shredded
	Thousand Island dressing
	Shredded Swiss cheese

Spread one side of each slice of rye bread with approximately 1 tbs. of Thousand Island dressing. Top each slice with the desired amount of dried corned beef, sauerkraut, and Swiss cheese. Place the Rubeen's onto the baking tray and place in the oven. Close the cover. Turn the oven on, select the "SNACK" function and use both oven elements. Set the timer for 6 minutes and press "COOK" to confirm the settings and begin the cooking process.

Chocolate Chip Cookies

1 cup	Softened butter
$\frac{3}{4}$ cup	Granulated sugar
$\frac{3}{4}$ cup	Packed brown sugar
1 tsp.	Vanilla extract
2	Large Eggs
$2\frac{1}{4}$ cups	All-purpose flour
1 tsp.	Baking soda
1 tsp.	Salt
2 cups	Semi-sweet chocolate chips
1 cup	Chopped walnuts

Cream the butter, granulated sugar, brown sugar, and vanilla extract in a large mixing bowl until all ingredients are creamy. Add one egg at a time, beating well after each addition. Gradually beat in flour, baking soda, and salt. Stir in chocolate chips and nuts. Remove the baking tray from the oven, close the cover, turn the oven on, select the "BAKE" function, set the timer for 3 minutes and press "COOK" to preheat the oven. Drop the cookie dough by a rounded teaspoon onto the un-greased baking tray. Open the cover and place the baking tray back into the oven. Turn the oven on, select the "BAKE" function, and set the timer for 7 to 8 minutes and press "COOK" to confirm the settings and begin the cooking process. Cool on a baking tray for 2 minutes.

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: _____

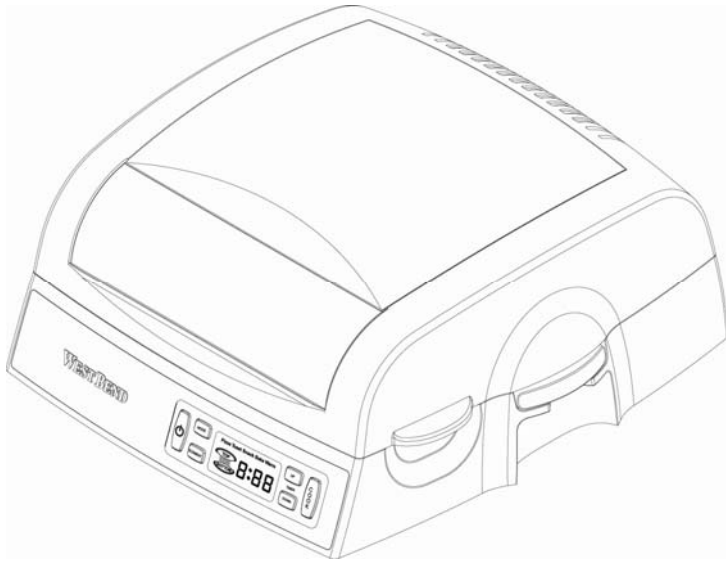
Where purchased and price, if known: _____

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

WEST BEND®

FOUR QUIKSERVE™

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes	2
Précautions d'Utilisation	3
iPanneau de Commande.....	4
Utilisation de Votre Four QuikServe™	5
Réglages et Temps de Cuisson Suggérés	7
Nettoyage de Votre Four QuikServe™	8
Recettes	9
Garantie	12

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de 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.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer un incendie, une électrocution ou 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 placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher, régler l'interrupteur à « OFF » et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- 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.
- Utilisez la plus extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou jetez la graisse chaude.
- Ne le nettoyez pas à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux risquent de se détacher du tampon à récurer et d'entrer en contact avec les parties électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- Aucun aliment de grande taille ni ustensile métallique ne doit être inséré dans cet appareil car cela risque de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.

- Un incendie peut se produire si, en cours de fonctionnement, le appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des doubles-rideaux, des murs et des matières similaires.
- Une attention extrême devrait être apportée lors de l'utilisation de récipients constitués de matières autres que le métal ou le verre. Ne ranger aucun objet, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, à l'intérieur de ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez aucune des matières suivantes à l'intérieur du four : plastique, papier ou carton.
- Ne couvrez pas les grilles, les tiroirs ni aucune autre des pièces du four de feuille d'aluminium car cela provoquerait une surchauffe.
- Positionnez toujours le bouton sur « OFF » et débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder au nettoyage.
- Pour une utilisation domestique **uniquement**.



MISE EN GARDE

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

PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Cet appareil n'est pas conçu pour chauffer de l'huile ni tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'ustensile tranchant pour le nettoyage de la porte vitrée du four car les rayures risqueraient de l'affaiblir et de la faire voler en éclats.
- Ne touchez pas les éléments chauffants car des brûlures graves peuvent en résulter.
- Posez les récipients, plats, et plaque de cuisson sur une manique, une grille ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne les posez pas directement sur le plan de travail, sur la table ni sur toute autre surface.
- Le fait de ne pas nettoyer l'appareil après chaque utilisation risque de provoquer un risque d'incendie.
- Faites extrêmement attention à la vapeur en soulevant le couvercle.
- En cas d'incendie, débranchez le four puis fermez la porte du four.
- 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.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

IPANNEAU DE COMMANDE



Bouton de mise en marche. Allume et éteint le four.



Sélectionne le mode de cuisson souhaité : *Pizza, Toast, Snack, Bake, Warm* (Pizza, Rôtie, En-cas, Cuisson ou Réchauffage).



Sélectionne le réglage d'un élément de chauffage pour un brunissement optimal : *Top, Bottom, Top and Bottom* (Haut, Bas, Haut et Bas). **Remarque :** Le contrôle séparé des éléments chauffants n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.



TIMER

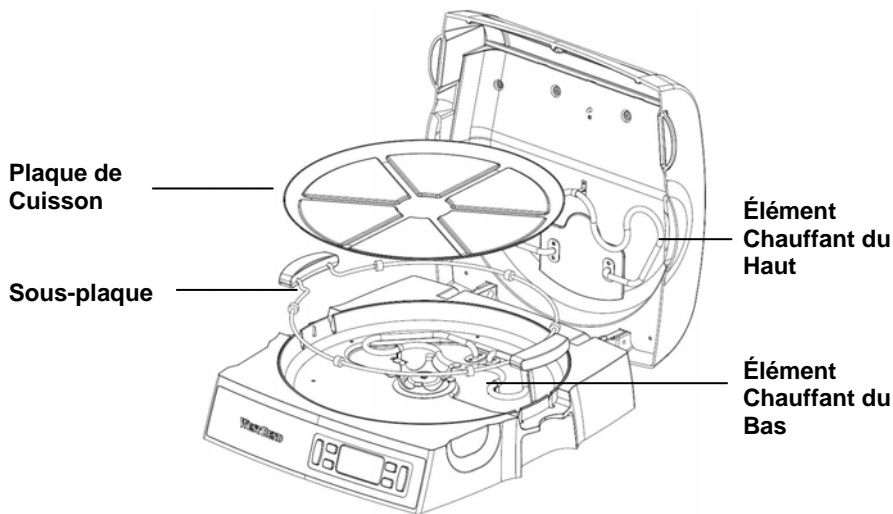
Programmation du temps de cuisson.



DOWN



Confirme les réglages sélectionnés et commence le processus de cuisson.



Avant la première utilisation : Retirez les autocollants et les étiquettes des surfaces chauffantes. Assurez-vous qu'il n'y a pas de morceaux de papier ou d'autres objets non destinés à la cuisson dans le four. Nettoyez l'intérieur, la plaque de cuisson et les autres accessoires comme indiqué dans la section « Nettoyage de votre Four QuikServe™ » de ce manuel.

- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles de fabrication – ceci est normal.
- Vous pourrez entendre des bruits d'expansion/contraction durant la chauffe et le refroidissement initiaux – ceci est normal.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le Four QuikServe™ pour la plupart des aliments. Pour les temps de cuisson suggérés, consultez le guide de cuisson présenté ici plutôt que les recommandations indiquées sur l'emballage des aliments. La plupart des aliments cuisent plus rapidement dans le Four QuikServe™ que dans un four conventionnel.

1. Placez le Four QuikServe™ sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin des bords.
2. Ouvrez le couvercle et placez la sous-plaque avec les poignées dans le four.
Remarque : La sous-plaque doit toujours être en place dans le four pendant la cuisson.
3. Placez la plaque de cuisson dans le four, en alignant les parties renfoncées au centre de la plaque de cuisson sur l'entraînement rotatif au centre du socle. **NE FAITES PAS** fonctionner le four sans avoir d'abord bien placé la plaque de cuisson sur l'entraînement rotatif.
4. Retirez tout l'emballage des aliments préemballés. Placez la nourriture sur la plaque de cuisson en la centrant et en la répartissant uniformément pour de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le Four QuikServe™ pour la plupart des aliments. **ATTENTION** : Ne couvrez pas la plaque de cuisson ou toute autre partie du four avec une feuille d'aluminium car cela provoquera une surchauffe.

5. Fermez le couvercle. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts c.a. **UNIQUEMENT. Remarque** : Il n'est pas possible de programmer ou de faire fonctionner le Four QuikServe™ quand le couvercle est ouvert.
6. Appuyez sur le bouton « POWER » pour la mise en route. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton « MODE » pour faire défiler les modes de cuissons. Certains modes vous permettent de contrôler séparément les éléments chauffants pour un brunissement optimum. Si vous le souhaitez, appuyez sur le bouton « ELEMENT » pour personnaliser la cuisson en fonction de vos préférences.
7. Appuyez sur les boutons du minuteur « UP/DOWN TIMER » pour sélectionner la durée de cuisson. Pour le temps de cuisson suggéré, consultez le guide de cuisson présenté ici plutôt que les recommandations indiquées sur l'emballage des aliments. La plupart des aliments cuisent plus rapidement dans le Four QuikServe™ que dans un four conventionnel. **ATTENTION** : N'ENFONCEZ AUCUN OBJET DANS LES TROUS DE VENTILATION ET NE LES BOUCHEZ PAS CAR CELA RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL ET DE VOUS BLESSER.
8. Appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson.
Remarque : Si la plaque ne tourne pas, appuyez sur le bouton « POWER », débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le complètement refroidir. En veillant à ne pas toucher les éléments de chauffage, vérifiez que la plaque de cuisson est correctement assise sur l'entraînement rotatif, que la nourriture est bien centrée sur la plaque de cuisson et qu'elle ne déborde pas de cette plaque.
9. Une alarme sonne quand le temps de cuisson s'est écoulé. La plaque de cuisson continuera de tourner pour maintenir l'uniformité de la chaleur de la nourriture. Appuyez sur le bouton « POWER » pour éteindre le four, ouvrez le couvercle et vérifiez le contenu. S'il vous paraît nécessaire de cuire les aliments un peu plus longtemps, refermez le couvercle et recommencez les étapes 6 à 8. Surveillez le brunissement à travers le hublot. Si nécessaire, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier l'état de la cuisson. Quand le couvercle est ouvert, la plaque de cuisson cesse de tourner. En revanche, les éléments chauffants restent chauds et la cuisson se poursuit. Il ne faut pas laisser le couvercle ouvert pendant longtemps. Si le temps de cuisson ne s'est pas écoulé, la plaque de cuisson se remettra à tourner une fois le couvercle fermé.
10. Lorsque la nourriture est cuite comme il faut, appuyez sur « POWER » pour éteindre l'appareil. Débranchez le four de la prise électrique. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour ouvrir le couvercle. Avec une spatule ou un ustensile non métallique, enlevez soigneusement la nourriture de la plaque de cuisson et mettez-la sur un plateau, une clayette ou une planche à découper. Vous pouvez utiliser les poignées de la sous-plaque pour transporter la plaque de cuisson et la placer sur une surface résistante à la chaleur. **NE COUPEZ PAS DE PIZZA OU D'AUTRES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LA PLAQUE DE CUISSON CAR VOUS POURRIEZ LA RAYER.**

11. Débranchez l'appareil de la prise et nettoyez-le comme indiqué dans la section « NETTOYAGE DE VOTRE FOUR QUIKSERVE™ » de ce manuel.

ATTENTION : NE TOUCHEZ JAMAIS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS PENDANT OU APRÈS LA CUISSON CAR VOUS POURRIEZ SUBIR DES BRÛLURES GRAVES. LAISSEZ L'APPAREIL REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER.

RÉGLAGES ET TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

NOURRITURE	MODE	SÉLECTION DE L'ÉLÉMENT	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF EN MINUTES
Pizza – 23 à 30 cm (9 à 12 po)			
Congelée, croûte normale	Pizza	Top/Bottom	10-12
Congelée, croûte normale, beaucoup de garniture	Pizza	Top/Bottom	12-15
Congelée, auto-levante	Pizza	Bottom	20-25
Congelée, croûte fourrée	Pizza	Bottom	15-17
Fraîche	Pizza	Top/Bottom	9-11
Autres Aliments			
Morceaux de poulet pré-cuits et congelés	Snack	Top/Bottom	10-12
Pizza-Fingers	Snack	Top/Bottom	7-9
Bâtonnet de poisson, congelé	Snack	Top/Bottom	6
Ailes de poulet à la Buffalo	Snack	Top/Bottom	10
Portions de pommes de terre rissolées	Snack	Top/Bottom	10
Tranches de pain à l'ail, congelées	Toast	Top/Bottom	5-7
Biscuits	Bake	Top/Bottom	12
Tout aliment	Warm	Top/Bottom	10

Remarque : Les durées et les réglages indiqués ne sont que des suggestions. Ajustez le temps de cuisson et les réglages en fonction de votre goût personnel. Essayez différents réglages de votre Four QuikServe™ jusqu'à ce que vous obteniez un résultat satisfaisant.

CONSEILS DE CUISSON

- Certains plats, tels que pizza, tarte, quiche et d'autres plats avec de la pâte, ont tendance à augmenter de volume pendant la cuisson. Surveillez soigneusement la cuisson de ces plats pour qu'ils ne touchent pas l'élément chauffant du haut.
- Les temps de cuisson et les sélections d'éléments chauffants sont donnés uniquement à titre indicatif. Expérimentez avec les durées et la sélection d'éléments pour de meilleurs résultats.
- Le Four QuikServe™ ne fonctionnera pas si aucun temps de cuisson n'est indiqué.
- Il n'est pas possible de programmer ou de faire fonctionner le Four QuikServe™ quand le couvercle est ouvert.
- Il faut retourner certains aliments, tels que les en-cas, pour obtenir une cuisson uniforme et complète. Utilisez les poignées de la sous-plaque pour retirer la plaque de cuisson. Retournez l'aliment puis remettez la sous-plaque et la plaque de cuisson dans le four. Continuez la cuisson.
- Il faut faire différents essais avec les plats congelés préemballés pour trouver la meilleure combinaison de sélection d'éléments chauffants et de temps de cuisson.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR QUIKSERVE™

ATTENTION : Avant tout nettoyage du four, appuyez toujours sur le bouton « POWER » pour éteindre l'appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le complètement refroidir.

1. La sous-plaque et la plaque de cuisson peuvent se plonger dans l'eau : lavez-les à la main à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez bien, ou bien lavez-les au lave-vaisselle. **Remarque :** N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou abrasifs ni de détergents abrasifs et ne laissez pas tremper la plaque de cuisson pendant plus d'une heure car cela pourrait endommager la finition.
2. Essuyez l'extérieur du four et le hublot avec un chiffon doux humide, puis séchez. **Remarque :** N'utilisez aucun type de tampon à récurer ou de nettoyant sur la surface extérieure ou sur le hublot car cela risquerait de laisser des rayures. Le verre rayé est affaibli et risque de voler en éclats.
3. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre humide et séchez-le. Faites attention en essuyant près des éléments chauffants pour ne rien abîmer. **Remarque :** N'utilisez aucun tampon à récurer métallique ou abrasif et aucun détergent abrasif ou produit à nettoyer les fours sur les parties intérieures car cela endommagera le four.

ATTENTION : Ne plongez jamais le Four QuikServe™ ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides.

- Ne retirez aucune pièce de l'appareil à l'exception de la sous-plaque et de la plaque de cuisson.
- Après une longue période d'utilisation, une certaine décoloration naturelle se produit à l'intérieur de l'appareil.

RECETTES

Remarque : Il n'est pas possible de programmer ou de faire fonctionner le Four QuikServe™ quand le couvercle est ouvert.

Quiche Facile

3 cl (2 c. soupe)	Beurre
12 cl (1/2 tasse)	Oignon, haché fin
23,5 cl (1 tasse)	Jambon haché
1-	Fond de tarte de 23 cm (9 po)
3	Œufs
2,5 ml (1/2 c. thé)	Sel
1,25 ml (¼ c. thé)	Poivre noir
18 cl (3/4 de tasse)	Mélange de fromages italiens
<p>Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol et mettez-le de côté. Placez la croûte non cuite dans un moule à tarte si ce n'est déjà fait. Centrez le moule à tarte sur la plaque de cuisson et placez le tout dans le four. Fermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « BAKE », utilisez les deux éléments chauffants et affichez 5 minutes sur le minuteur. Appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson. Au bout des 5 minutes, ouvrez le couvercle, retirez le fond de tarte et versez-y le mélange mis de côté. Remettez le fond de tarte avec le mélange dans le four et refermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « BAKE », et affichez environ 23 minutes sur le minuteur. Appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson.</p>	

Focaccia Aux Fines Herbes

1 boîte	Biscuits chauds <i>Pillsbury Grands</i> , 8 grands biscuits
4 cl (8 c. thé)	Huile d'olive
4	Gousses d'ail finement haché
12 cl (8 c. soupe)	Feuilles de basilic, fraîches ou sèches
12 cl (8 c. soupe)	Parmesan frais
<p>Placez quatre biscuits sur la plaque de cuisson en les distribuant à intervalles réguliers. À la main ou au rouleau, étalez chaque biscuit pour obtenir des ronds de 10 cm (4 po). Brossez le haut des biscuits à l'huile d'olive. Saupoudrez chaque biscuit d'ail, de basilic et de parmesan. Placez la plaque dans le four et refermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « BAKE », et affichez environ 9 minutes sur le minuteur c'est-à-dire le temps nécessaire pour que les bords des biscuits soient dorés. Appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson.</p>	

Pizza au Poulet Alfredo	
1 paquet	Croûte à pizza rapide Pillsbury
12 cl (1/2 tasse)	Sauce Alfredo
12 cl (1/2 tasse)	Poitrine de poulet précuite, coupée en morceaux
4,5 cl (3 c. soupe)	Oignon haché
4,5 cl (3 c. soupe)	Poivron vert, haché
4,5 cl (3 c. soupe)	Artichaut, coupé en morceaux
1,25 ml (¼ c. thé)	Sel à l'ail
12 cl (1/2 tasse)	Fromage à pizza, râpé
Pincée	Poivre noir
<p>Enfoncez un fond de pizza sur la plaque de cuisson. Piquez le fond de pizza à plusieurs endroits pour éliminer les poches d'air. Placez la plaque dans le four et refermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « PIZZA », affichez environ 3 minutes sur le minuteur et appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer la cuisson. Soulevez le couvercle et retirez la plaque de cuisson et le fond de pizza du four. Étalez la sauce Alfredo sur la croûte et ajoutez les morceaux de poulet, d'oignon, de poivron vert et d'artichaut. Assaisonnez et recouvrez avec le fromage râpé. Remettez la plaque de cuisson au four, fermez le couvercle et faites cuire encore 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à former des bulles et que la croûte est dorée.</p>	

Hors D'œuvre Aux Tortillas Mexicaines	
6 de 15 cm (6 po)	Tortillas à la farine
450 g	Haricots frits
12 cl (1/2 tasse)	Sauce à taco
12 cl (1/2 tasse)	Poivron vert, haché
12 cl (1/2 tasse)	Poivron rouge, haché
12 cl (1/2 tasse)	Oignon vert, haché
47 cl (2 tasses)	Mélange de fromages mexicains
<p>Placez trois tortillas sur la plaque de cuisson. Placez la plaque dans le four et refermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « SNACK », et affichez environ 3 minutes sur le minuteur. Appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson. Quand l'alarme sonne, ouvrez le couvercle et retirez la plaque de cuisson et les tortillas. Étalez de manière uniforme les haricots frits sur chaque tortilla. Étalez 1 cuillère à soupe de sauce à taco sur les haricots. Rajoutez poivrons et oignons. Saupoudrez de fromage. Remettez la plaque de cuisson au four et faites cuire encore 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Coupez en coins.</p>	

Mini Hors D'œuvre Rueben

	Un pain de seigle pour cocktail
	Choucroute, égouttée
	Tranches de corned beef sec, râpées
	Mayonnaise des Mille-îles
	Gruyère râpé

Étalez environ 1 cuillère à soupe de mayonnaise des Mille-îles sur un côté de chaque tranche de pain de seigle. Ajoutez sur chaque tranche la quantité souhaitée de corned beef, choucroute et gruyère. Placez le Rueben sur la plaque de cuisson et placez le tout dans le four. Fermez le couvercle. Allumez le four, sélectionnez la fonction « SNACK » et les deux éléments chauffants. Affichez 6 minutes sur le minuteur et appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer le processus de cuisson.

Biscuits Aux Grains de Chocolat

23,5 cl (1 tasse)	Beurre ramolli
18 cl (3/4 de tasse)	Sucre cristallisé
18 cl (3/4 de tasse)	Sucre brun tassé
1 c. thé	Extrait de vanille
2	Gros œufs
53 cl (2¼ tasses)	Farine tout-usage
1 c. thé	Poudre à pâte
1 c. thé	Sel
47 cl (2 tasses)	Grains de chocolat mi-sucré
23,5 cl (1 tasse)	noix, en morceaux

Dans un grand bol, battez le beurre, le sucre cristallisé, le sucre brun et l'extrait de vanille pour obtenir la consistance d'une crème. Ajoutez les oeufs un par un en battant bien à chaque fois. Incorporez graduellement la farine, la poudre à pâte et le sel, en battant. Incorporez les grains de chocolat et les noix, en mélangeant doucement. Retirez la plaque de cuisson du four, fermez le couvercle, allumez le four, sélectionnez la fonction « BAKE », affichez environ 3 minutes sur le minuteur et appuyez sur « COOK » pour préchauffer le four. En utilisant une cuillère à thé bien pleine, déposez la pâte sur la plaque de cuisson non huilée. Soulevez le couvercle et mettez la plaque de cuisson au four. Allumez le four, sélectionnez la fonction « BAKE », affichez environ 7 à 8 minutes sur le minuteur et appuyez sur « COOK » pour confirmer les réglages et commencer la cuisson. Laissez refroidir sur une tôle à biscuits pendant 2 minutes.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDIUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDIUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Il est possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

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

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

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

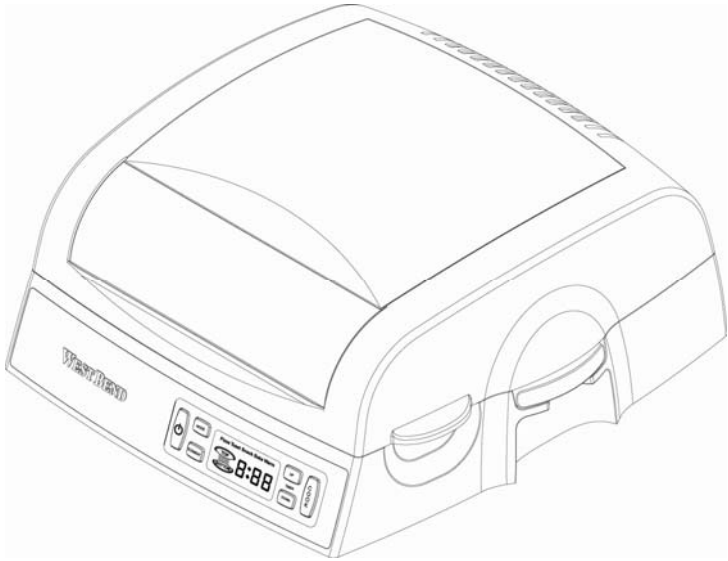
Lieu d'achat et prix, si connu : _____

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

WEST BEND®

HORNO QUIKSERVE™

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
Tablero de Control.....	4
Cómo Usar el Horno QuikServe™	5
Ajustes Sugeridos y Tiempos de Cocción	7
Limpieza del Horno QuikServe™	8
Recetas	9
Garantía	12

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

Al utilizarse artefactos 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's 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 la coloque en o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar apague la unidad y luego desenchufe de la pared.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- 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.
- Tenga extremo cuidado al sacar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No la limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- La comida demasiado grande o los utensilios metálicos no deben insertarse en este artefacto electrodoméstico ya que pueden causar un fuego o una descarga eléctrica.

- Un incendio pudiera iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares. No almacene ningún artículo encima del artefacto electrodoméstico mientras esté en operación.
- Debe tenerse extremo cuidado al usar recipientes contruidos de materiales que no sean de metal o vidrio. Mientras este horno no esté en uso, no almacene en él ningún material que no sea alguno de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los materiales siguientes en el horno: plástico, papel o carton.
- No cubra las rejillas, bandejas o parte alguna del horno con hojas de aluminio ya que ocasionará sobrecalentamiento.
- Cuando el horno no se esté usando y antes de la limpiarlo, siempre gire al temporizador de control y al selector del nivel de calor a la posición "OFF" (apagado) y desenchúfelo del tomacorriente.
- Para uso doméstico en interiores **solamente**.



PRECAUCIÓN

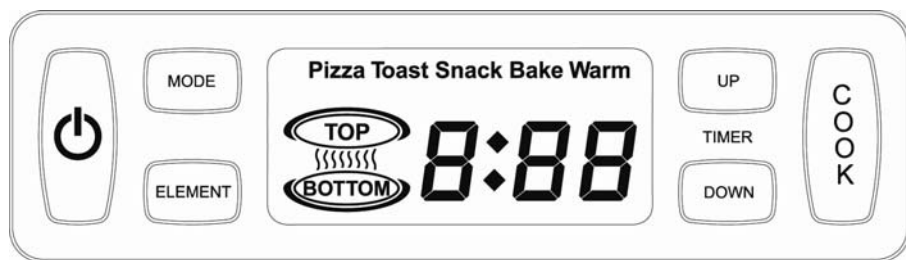
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Este dispositivo no está diseñado para calentar aceite u otros líquidos.
- No use utensilios afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno pues si la rayase pudiera debilitarla y causar que se haga añicos.
- No toque los elementos calentadores pues podría sufrir quemaduras serias.
- Coloque los recipientes para cocinar, bandeja de la hornada sobre una almohadilla térmica, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque el electrodoméstico directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- El no limpiarlo tras cada uso puede resultar en un potencial peligro de incendio.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al retirar la tapa.
- Desenchufe el horno y ciérrele la puerta si se observa fuego.
- 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.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TABLERO DE CONTROL



Botón de encendido. Enciende y apaga el horno.



Selecciona la modalidad de cocción deseada: Pizza, Toast, Snack, Bake, or Warm (Pizza, Tostar, Bocado, Hornear o Calentar).



Selecciona un elemento calentador individual que se ajusta para un dorado óptimo; Superior, Inferior, Superior y Inferior. **Nota:** La selección de elementos no está disponible en todas las modalidades de cocción.



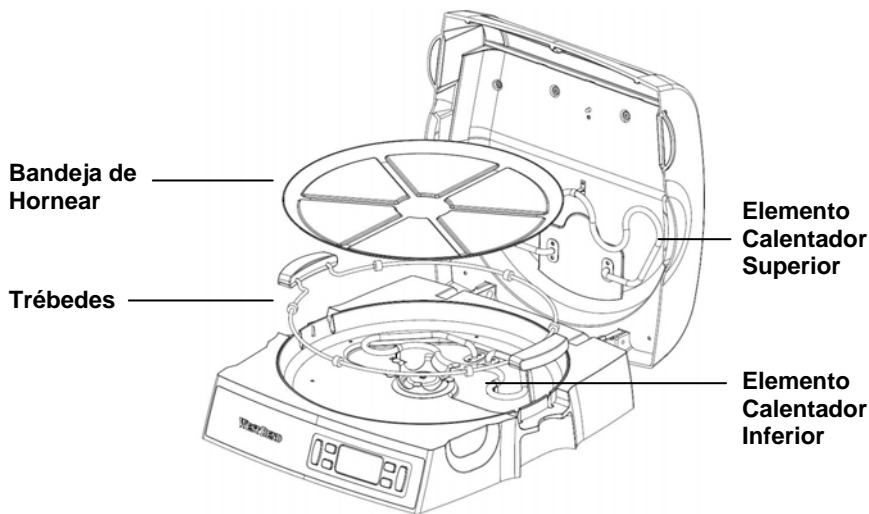
TIMER

Programa el tiempo de cocción.



Confirma los ajustes seleccionados y comienza el proceso de cocción.

CÓMO USAR EL HORNO QUIKSERVE™



Antes del primer uso: Retire cualquier etiqueta adhesiva de las superficies de calentamiento. Asegúrese de que el horno esté libre de cualquier papel u objeto que no deba usarse en el horno. Limpie el interior, la bandeja de hornear y otros accesorios como se describe en la sección "Limpieza del Horno QuikServe™" de este manual.

- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a los aceites empleados en el proceso de fabricación – esto es normal.
- Asimismo pueden notarse algunos sonidos de expansión o contracción durante el calentamiento o enfriamiento – lo cual también es normal.

El Horno QuikServe™ no requiere precalentarse para la mayoría de los alimentos. Para los tiempos de cocción sugeridos, refiérase más bien a la guía de cocción en este folleto que a las recomendaciones en el empaque del alimento. La mayoría de los alimentos se cocinarán más rápido en el Horno QuikServe™ que en un horno convencional

1. Coloque el Horno QuikServe™ sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, y lejos de cualquier borde.
2. Abra la tapa y coloque el trébedes con asas en el horno. **Nota:** El trébedes siempre deberá estar colocado en su sitio en el horno mientras se esté cocinando.
3. Coloque la bandeja de hornear en el horno, alineando el área rebajada en el centro de la bandeja de hornear sobre el impulsor giratorio en el centro de la base. NO haga funcionar el horno sin la bandeja de hornear correctamente colocada sobre el impulsor giratorio.
4. Si se está cocinando alimentos preempacados, retire todo el empaque. Coloque el alimento en la bandeja de hornear, centrándolo y espaciándolo de manera pareja para los mejores resultados. El Horno QuikServe™ no requiere precalentarse para la mayoría de los alimentos. **PRECAUCIÓN:** No cubra la bandeja de hornear o parte alguna del horno con hojas de aluminio ya que ocasionará sobrecalentamiento.

5. Cierre la tapa. Enchufe el cordón eléctrico **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. **Nota:** El Horno QuikServe™ no puede ser programado o puesto a funcionar con la tapa en posición abierta.
6. Pulse el botón "POWER" (encendido/apagado) Pulse repetidamente el botón "MODE" (modalidad) para avanzar a la modalidad de cocción deseada. Algunas modalidades permitirán ajustes individuales de los elementos calentadores para obtener un dorado óptimo. De ser deseado, pulse el botón "ELEMENT" (elemento) para personalizar la cocción de acuerdo sus gustos personales.
7. Apriete el botón "UP/DOWN TIMER" (temporizador: arriba/abajo) para ajustar el tiempo de cocción deseado. Para los tiempos de cocción sugeridos, refiérase más bien a la guía de cocción en este folleto que a las recomendaciones en el empaque del alimento. La mayoría de los alimentos se cocinarán más rápido en el Horno QuikServe™ que en un horno convencional. **PRECAUCIÓN: NO BLOQUEE O INSERTE NINGÚN OBJETO EN LOS AGUJEROS DE VENTEO PUESTO QUE PUEDE CAUSARSE DAÑO A SÍ MISMO O AL ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO.**
8. Presione el botón "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción.
Nota: Si la bandeja no gira, pulsa el botón "POWER" (encendido/apagado), desenchufe del tomacorriente y permita que el artefacto electrodoméstico se enfríe. Con cuidado de no tocar los elementos calentadores, revise para asegurarse de que la bandeja de hornear esté colocada correctamente sobre el impulsor giratorio en el fondo de la base, el alimento esté centrado sobre la bandeja de hornear y no se extienda más allá del área de bandeja de hornear.
9. Una alarma sonará cuando el tiempo de cocción haya transcurrido. La bandeja de hornear seguirá girando para ayudar a calentar de manera pareja el alimento. Pulse el botón "POWER" (encendido/apagado) para apagar el horno, abra la tapa y revise el contenido. Si se requiere tiempo de cocción adicional, cierre la tapa y siga los pasos 6 – 8 de nuevo. A través de la ventanilla de inspección, vigile cómo progresa el dorado de los alimentos. Si fuese necesario, la tapa puede abrirse para comprobar los resultados de la cocción. Al abrirse la tapa, la bandeja de hornear dejará de girar. Sin embargo, los elementos calentadores permanecerán calientes y los alimentos seguirán cocinándose. La tapa no deberá dejarse abierta durante largos períodos de tiempo. Si el tiempo seleccionado no ha transcurrido, la bandeja de hornear comenzará a girar una vez que la tapa sea cerrada.
10. Cuando el alimento esté cocido al gusto, presione el botón "POWER" (encendido/apagado) para apagar el artefacto electrodoméstico. Desenchufe el horno del tomacorriente. Abra la tapa con almohadillas térmicas o guantes de cocina. Usando una espátula o utensilio no metálico, con cuidado retire el alimento de la bandeja de hornear y colóquelo en una bandeja de servir, rejilla de enfriar o tabla de cortar. Las asas en el trébedes pueden ser usadas para mover la bandeja de hornear entera a un punto resistente al calor. **NO CORTE LA PIZZA U OTROS ALIMENTOS EN LA BANDEJA DE HORNO PUES PODRÍA RAYARLA.**

11. Después de cada uso, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y limpie el artefacto como se indica en la sección “LIMPIEZA DEL HORNO QUIKSERVE™” de este manual.

PRECAUCIÓN: NUNCA TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES DURANTE O DESPUÉS DE COCINAR PUESTO QUE PODRÍA SUFRIR QUEMADURAS GRAVES. DEJE QUE EL HORNO SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

AJUSTES SUGERIDOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTO	MODALIDAD	SELECCIÓN DE ELEMENTO	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN EN MINUTOS
Pizza – 9-12 pulgadas			
Masa congelada regular	Pizza	Superior/Inferior	10-12
Masa congelada regular, aderezos suplementarios	Pizza	Superior/Inferior	12-15
Congelada, con levadura	Pizza	Inferior	20-25
Masa congelada, rellena	Pizza	Inferior	15-17
Fresca / Deli	Pizza	Superior/Inferior	9-11
Otros Alimentos			
Pepitas de Pollo Precocidas, congeladas	Bocado	Superior/Inferior	10-12
Bolillos de Pizza	Bocado	Superior/Inferior	7-9
Palitos de Bacalao, congelados	Bocado	Superior/Inferior	6
Alitas de Pollo	Bocado	Superior/Inferior	10
Croquetas fritas de papa y cebollas, empanadas	Bocado	Superior/Inferior	10
Pan de Ajo, rebanadas congeladas	Tostar	Superior/Inferior	5-7
Galletas:	Hornear	Superior/Inferior	12
Todo alimento	Calentar	Superior/Inferior	10

Nota: Los tiempos de cocción y los ajustes son sólo sugerencias. Usted pudiera encontrar que su gusto personal requiere ajustes más largos o diferentes. Experimente con el Horno QuikServe™ hasta quedar satisfecho con los resultados.

SUGERENCIAS DE COCINA

- Algunos alimentos como las pizzas con levadura, tartas, quiches y alimentos en base a masa tienden a crecer al hornearse o cocerse. Vigile estos de cerca para impedir que entren en contacto con el elemento calentador superior.
- Los tiempos de cocción y selecciones de elementos calentadores sugeridos deben ser usados sólo como una guía. Experimente con los tiempos de cocción y las selecciones de elementos para obtener los mejores resultados.
- El Horno QuikServe™ no funcionará a menos que un tiempo sea mostrado.
- El Horno QuikServe™ no puede ser programado o puesto a funcionar con la tapa abierta.
- Algunos bocados requieren que se les dé la vuelta para que queden calentados parejamente y a fondo. Use las asas proporcionadas en el trébedes para retirar la bandeja de hornear. Déle vuelta al alimento y retorne el trébedes y la bandeja de hornear al horno. Siga calentando.
- Los alimentos congelados preempacados requerirán de cierta cantidad de experimentación para conseguir las combinaciones correctas de tiempos de cocción y elementos calentadores.

LIMPIEZA DEL HORNO QUIKSERVE™

PRECAUCIÓN: Antes de limpiar cualquier parte del horno, siempre pulse el botón "POWER" (apagado/encendido) para apagar el horno, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que el horno se enfríe.

1. La bandeja de hornear y el trébedes son sumergibles y pueden ser lavados en agua caliente jabonosa, enjuagarse y secarse a fondo o en un lavavajillas automático. **Nota:** No use ninguna esponja metálica o limpiador abrasivo, ni empape la bandeja de hornear durante más de una hora puesto que pudiera dañarse el acabado.
2. Limpie el exterior del horno y la mirilla de vidrio con un paño suave humedecido y luego seque. **Nota:** No use ningún tipo de esponja o limpiador abrasivo sobre las superficies exteriores o la mirilla de vidrio pues las rayará. Si el vidrio se rayase, éste puede debilitarse y romperse.
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y luego séquelo. Tenga cuidado de no causar daño alguno al limpiar alrededor de los elementos calentadores. **Nota:** Dentro del horno, no use esponjas metálicas, limpiadores abrasivos o limpiadores de horno ya que podrá causar daños.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja el Horno QuikServe™ o el cordón eléctrico en agua o cualquier otro líquido.

- No retire ningún componente del artefacto electrodoméstico excepto el trébedes y la bandeja de hornear.
- Con el uso prolongado, alguna decoloración natural en el interior del artefacto electrodoméstico ocurrirá.

RECETAS

Nota: El Horno QuikServe™ no puede ser programado o puesto a funcionar con la tapa abierta.

Quiche Fácil

2 cdas.	Mantequilla
½ taza	Cebolla, picada
1 taza	Jamón picado
1-	Masa de hojaldre de 9 pulgadas, no horneada
3	Huevos
½ cdta.	Sal
¼ cdta.	Pimienta negra
¾ taza	Mezcla de quesos italianos

Mezcle todos los ingredientes juntos en un pequeño tazón y póngalos aparte. Coloque la masa de hojaldre no cocida en un molde de tarta, si aún no lo ha hecho. Centre el molde de tarta en la bandeja de hornear y coloque en el horno. Cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "BAKE" (hornear), use ambos elementos del horno y ajuste el temporizador a 5 minutos. Presione el botón "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción. Cuando hayan pasado 5 minutos, abra la tapa, retire la masa y vierta la mezcla de huevo en la masa de hojaldre ya lista. Coloque la masa de hojaldre de vuelta en el horno y cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "BAKE" (hornear), y ajuste el temporizador a aproximadamente 23 minutos. Presione el botón "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción.

Focaccias de Hierbas

1 lata	Galletas de suero Pillsbury Grands, 8 galletas grandes
8 cdta.	Aceite de oliva
4	Dientes de ajo, finamente picados
8 cdas.	Hojas de albahaca, frescas o secas
8 cdas.	Queso parmesano fresco

Coloque cuatro galletas en la bandeja de hornear, parejamente espaciadas. Aplaste o con rodillo redondee cada galleta a un tamaño de aproximadamente 4 pulgadas (10 cm). Cepille las partes superiores de las galletas con el aceite de oliva. Rocíe con ajo, albahaca y queso parmesano. Coloque la bandeja de hornear en el horno y cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "BAKE" (hornear), y ajuste el temporizador a 9 minutos o hasta que los bordes alcancen un color marrón dorado. Presione el botón "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción.

Pizza de Pollo Alfredo	
1 paquete.	Masa de pizza rápida Pillsbury
½ taza	Salsa Alfredo
½ taza	Pechuga de pollo precocida, picada
3 cdas.	Cebolla, picada
3 cdas.	Pimiento verde, picado
3 cdas.	Alcachofa, picada
¼ cdta.	Sal de ajo
½ taza	Queso de pizza, rallado grueso
Pizca	Pimienta negra
<p>Coloque una masa de pizza en la bandeja de hornear y presiónela en su lugar. Pinche la masa en varios sitios para eliminar cualquier bolsa de aire. Coloque la bandeja de hornear en el horno y cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "PIZZA", ajuste el temporizador a 3 minutos, y presione "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción. Abra la tapa y retire la bandeja de hornear y la masa de pizza del horno. Extienda la salsa de Alfredo sobre la masa y coloque el pollo, la cebolla, los pimientos y la alcachofa por encima. Rocíe con condimentos y queso rallado grueso. Coloque la bandeja de hornear de vuelta en al horno, cierre la tapa y cocine durante unos 8 a 10 minutos adicionales o hasta que el queso burbujee y la masa esté marrón dorado.</p>	

Aperitivos de Tortilla Mexicana	
6-6"	Tortillas mexicanas de harina
4 onzas	Frijoles refritos
½ taza	Salsa de taco
½ taza	Pimiento verde, picado
½ taza	Pimienta roja, picada
½ taza	Cebolla verde, picada
2 tazas	Mezcla de quesos mexicanos
<p>Coloque tres tortillas mexicanas en la bandeja de hornear. Coloque la bandeja de hornear en el horno y cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "SNACK" (bocado), y ajuste el temporizador a 3 minutos. Presione el botón "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción. Cuando suene la alarma, abra la tapa y retire la bandeja de hornear y las tortillas mexicanas. Extienda los frijoles refritos de manera pareja en cada tortilla mexicana. Extienda 1 cda. de salsa de taco sobre los frijoles. Cubra con los ajíes y cebollas verdes. Rocíe queso. Coloque la bandeja de hornear de vuelta en al horno y hornee durante unos 4 a 5 minutos adicionales o hasta que el queso quede derretido. Corte en cuñas.</p>	

Aperitivos Rueben Mini

	Barra de pan, pan de cóctel de centeno
	Chucrut, drenado
	"Corned beef" (carne en conserva) seco y rebanado, rallado gruesa
	Salsa Mil Islas
	Queso suizo rallado grueso

Extienda en un lado de cada rebanada de pan de centeno aproximadamente 1 cda. de salsa mil islas. Coloque encima de cada rebanada la cantidad deseada de "corned beef" (carne en conserva) seco, chucrut, y queso suizo. Coloque el Rueben's en la bandeja de hornear y luego dentro del horno. Cierre la tapa. Encienda el horno, seleccione la función "SNACK" y use ambos elementos del horno. Ajuste el temporizador a 6 minutos y presione "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción.

Galletas de Pedacitos de Chocolate

1 taza	Mantequilla ablandada
¾ taza	Azúcar granulado
¾ taza	Azúcar moreno empacado
1 cda.	Extracto de vainilla
2	Huevos Grandes
2 ¼ tazas	Harina de uso general
1 cda.	Bicarbonato de sosa
1 cda.	Sal
2 tazas	Trozos de chocolate semidulce
1 taza	Nueces picadas

Batir la mantequilla, el azúcar granulado, el azúcar moreno y el extracto de vainilla en un tazón de mezcla grande hasta que todos los ingredientes queden cremosos. Añada un huevo a la vez, batiendo hasta mucho después de cada adición. Gradualmente incorpore en la harina el bicarbonato de sosa y la sal mientras sigue batiendo. Agregue los trozos de chocolate y las nueces y remueva. Retire la bandeja de hornear del horno, cierre la tapa, encienda el horno, seleccione la función "BAKE" (hornear), ajuste el temporizador a 3 minutos y presione "COOK" (cocinar) para precalentar el horno. Deje caer la masa de galleta desde una cucharadita redonda en la bandeja de hornear no engrasada. Abra la tapa y coloque la bandeja de hornear de vuelta en el horno. Encienda el horno, seleccione la función "BAKE" (hornear), y ajuste el temporizador a 7 a 8 minutos y presione "COOK" (cocinar) para confirmar los ajustes y comenzar el proceso de cocción. Deje enfriar sobre una bandeja de hornear durante 2 minutos.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del aparato 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 antiadherente 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 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. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, los recibos escritos a mano no son aceptados.

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

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

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

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

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

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

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus 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): _____