

Chefscape®

BUFFET SERVER/GRIDDLE

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Assembling Your Griddle.....	4
Using Your Griddle.....	5
Cleaning Your Griddle.....	7
Temperature Guide.....	8
Warranty.....	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2008 Chefscape®, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuslectrics.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- 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.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate 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 the 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, in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly. Over tightening can result in stripping of screws. See instructions regarding handles on page 4.
- 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.



CAUTION

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

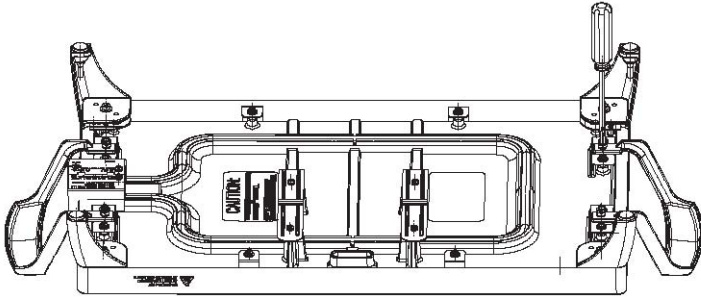
OPERATING PRECAUTIONS

- 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 place plastic cooking or serving containers or utensils directly on heating surface as melting of the plastic could occur.
- Do not use temperature setting above 200°F (95°C) in warming applications.
- CAUTION: Risk of fire or electric shock. Only operate this appliance with the WB #8 plug in place.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- For household and commercial use in the United States.
- For household use only in Canada.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

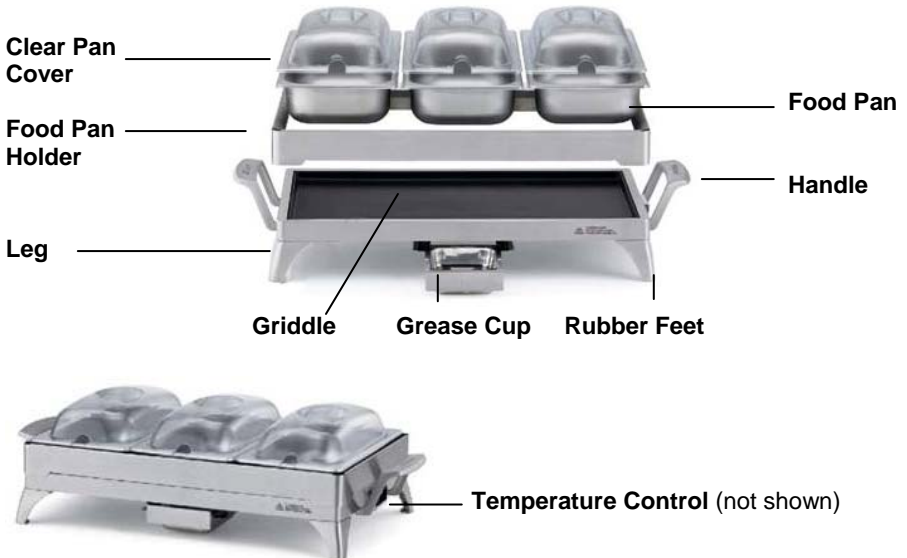
ASSEMBLING YOUR GRIDDLE

Note: The provided handles must be assembled on the Griddle/Buffer Server before use (unassembled models only).



1. Place the griddle/buffer server upside down on a tabletop or countertop.
2. Position the handle on the side of the griddle/buffer server, lining up the holes in the handles with the mounting bracket on the griddle/buffer server.
3. Using a #2 Phillips screwdriver, securely attach the handle screws provided. Repeat steps to assemble the second handle on the opposite side of the griddle/buffer server.
4. Place the assembled griddle/buffer server right side up on a flat surface and lift with the handles. Handles should feel tightly secured and should not wobble.

Chefscape® Buffet Server Parts



USING YOUR GRIDDLE

BEFORE USING THE FIRST TIME:

1. Wash griddle, grease cup, food pans and food pan covers in warm, soapy water with a dishcloth or sponge to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry. Be sure the temperature control is removed and the socket is completely dried. Slide the grease cup securely in place below the drain hole on the griddle surface. It is recommended that the grease cup be used with any cooking application to help contain possible overflows or spills.
 2. Condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire cool surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.
 3. Check to ensure the handles/legs are secured tightly to the griddle base. To tighten, place cool griddle upside down on the tabletop. Tighten the handle/leg screws by turning in a clockwise direction using a #2 Phillips screwdriver. Do not over tighten as stripping of the screws can occur. Periodic tightening may be required.
- 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.

USING YOUR GRIDDLE

1. Always use on a dry, level, heat-resistant surface. Do not operate the griddle when hands are wet. Check to ensure the handles/legs are secured tightly to the griddle base. Attach the temperature control to the griddle with the dial set to the "OFF" position. Be sure the grease cup is securely in place below the drain hole on the griddle surface. Do not block airflow under the griddle. Plug cord into a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**.
2. Refer to the Temperature Guide in this booklet for selecting the correct heat settings. If food is taken directly from the freezer, use the heat setting as indicated in the guide, but allow a longer cooking time. Most foods require a preheat period.
3. The signal light on the temperature control will go out when the cooking temperature has been reached; add food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
4. Foods may be prepared with or without fats. When frying, the use of a small amount of butter, fat or oil will improve the flavor, color and crispness of foods. When frying fatty foods such as bacon or sausage, excess grease will drain into the grease cup through the drain hole located on the surface of the griddle. **Do not remove the grease cup during cooking.** Always allow the griddle to cool completely before removing the grease cup.

5. Nylon, plastic, wooden or rubber cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. Do not use sharp-edged cooking tools such as forks, knives or food choppers as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the finish; it will not harm its non-stick property.
6. When the cooking period is completed, set the temperature control dial to "WARM" for later serving, or set the dial to "OFF" if food will be removed immediately from the griddle. After the dial is set to "OFF," disconnect the cord from the wall outlet. Let the griddle cool before removing the temperature control and grease cup.

USING AS A BUFFET SERVER

1. Wash griddle, grease cup, food pans and food pan covers in warm, soapy water with a dishcloth or sponge to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry. Be sure the temperature control is removed and the socket is completely dried. Slide the grease cup securely in place below the drain hole on the griddle surface. It is recommended that the grease cup be used with any cooking application to help contain possible overflows or spills.
2. Condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with paper towel or a soft cloth over the entire cool surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.
3. This Buffet Server is equipped with two heat settings. Setting 1, "WARM," is a minimum hold temperature of 140°F (60°C) and setting 2, "SIMMER," is from 180°F to 200°F (82°C - 95°C). For best results, use setting 2 to quickly reach serving temperature, then adjust to setting 1 to "KEEP WARM." Do not use temperature settings above 200°F (95°C) for buffet server or warming applications.

Note: You may use this unit either fully assembled with food pans or use the griddle base alone as a warming tray. Food placed on the warming base or in the food pans should be fully cooked and already hot as the Buffet Server is designed for keep-warm function only. To retain heat and moisture in foods, keep the food pan covers on the food pans when not serving.

CLEANING YOUR GRIDDLE

1. Clean the griddle thoroughly after each use. Do not immerse the griddle in cold water when it is hot. Let the griddle cool completely, then remove the temperature control and grease cup. Dispose of the grease. Immerse the griddle and grease cup in warm, soapy water. Wipe the temperature control with a damp cloth if necessary. Rinse and dry thoroughly.
2. Clean the non-stick surface of the griddle with warm, soapy water, using a non-metal cleansing pad. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. Clean the non-coated aluminum underside of the griddle with warm, soapy water and a soap-filled steel wool scouring pad. Remove stains with a household cleanser.
4. After washing, rinse the griddle thoroughly with warm water and dry completely, including the temperature control socket area. Replace the grease cup.
5. Your griddle and grease cup, with temperature control removed, may be cleaned in an automatic dishwasher. Clean the grease cup in the top rack only. The underside of the griddle will discolor due to the minerals in the water and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of the griddle. Each time the griddle is cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking. Replace the grease cup.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from food or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the cool surface. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil.
2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning or overheating. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of ONE of the following cleaners: Dip-It® coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Make sure the grease cup is in place. Preheat the griddle to 225°F (107°C). Wearing rubber gloves dip the sponge into the water mixture and wipe over the surface.

Continue the cleaning procedure until the mixture is gone. Turn griddle to "OFF" and allow to cool. Remove the temperature control and grease cup. Scour the non-stick surface of the griddle with warm, soapy water and a non-metal scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Wash the grease cup in warm, soapy water and dry. Slide the grease cup back into the griddle. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

TEMPERATURE GUIDE

Allow the griddle to preheat to the temperature shown, unless otherwise noted. The griddle has reached the desired temperature setting when the temperature control indicator light goes off. The quantities of food listed on the following chart are the maximum amount that can be grilled at one time.

FOOD	SETTING	COMMENTS
BACON (up to 1 lb.)	300°F (148°C)	Place bacon on cold griddle. Set heat control to 300°F. Turn and separate as bacon cooks, or separate cold slices with tongs. Fry 5 to 8 minutes per side.
EGGS (fried, up to 6)	250°F (121°C)	Fry with or without oil or butter about 3 minutes per side.
FRENCH TOAST (4-6 slices)	350°F (176°C)	Dip bread in milk-egg mixture. Place bread on ungreased griddle or sauté in butter. Bake 2 minutes per side.
FISH (up to 1.5lbs.)	350°F (176°C)	Melt 2 Tbsp. cooking oil or butter on grill. Start frying skin side up. Fry 4 to 6 minutes per side.
FRANKFURTERS (1.5 lbs)	300°F (148°C)	May be placed on griddle while it is preheating. Turn with tongs to prevent bursting. Total grilling time: 10 to 12 minutes.
HAM (2-3 slices)	325°F (162°C)	Have slices cut ½" to 1" thick. Score fat and grill 10 minutes on each side. Add canned peach halves or pineapple slices during the last 5 minutes.
PANCAKES (4-6)	350°F (176°C)	Add 2 Tbsp. melted butter or cooking oil to package mix batter. Bake until bubbles appear, turn and brown other side (about 1 minute per side).
POTATOES (fried, up to 1-1/2 lbs.)	350°F (176°C)	Slice or shred raw or parboiled potatoes. Add 2 Tbsp. shortening or butter to grill. Brown potatoes, stirring occasionally.
SANDWICHES (4-6)	375°F (190°C)	Place filling between slices of bread. Spread outside of bread with softened butter. Grill 3 to 4 minutes per side.
SAUSAGE (up to 1.5 lbs)	300°F (148°C)	Brown about 8 to 10 minutes per side. Pork should always be served well done.
STEAK (3-4)	400°F (204°C)	Score fat on sirloin, porterhouse, club, tenderloin or T-bone steak. Grill steak 1" thick 4 to 6 minutes each side (rare), 5 to 8 minutes (medium), or 8 to 10- minutes (well done). Turn with tongs.
WARMING/ SERVING	WARM 150°F to 175°F (65°C to 79°C)	Place food on griddle to warm. To keep warm until serving time, turn heat control down to "WARM" about 1 minute before cooking is completed.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 3 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for three (3) years from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

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

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

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

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

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

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

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

Chefscape®

CHAUFFE-PLATS/PLAQUE CHAUFFANTE

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes	2
Précautions D'utilisation	3
Assemblage de Votre Plaque	4
Utilisation de Votre Plaque	5
Nettoyage de Votre Plaque	7
Guide de Température	8
Garantie	9

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

© 2008 Chefscape®, une Marque de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas 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 un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
- 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.
- Assurez-vous toujours que les poignées/pieds sont correctement assemblés et fixés. Ne serrez pas trop car cela pourrait endommager les pas de vis. Consultez les instructions pour les poignées à la page 4
- 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'encastrer 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.



MISE EN GARDE

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

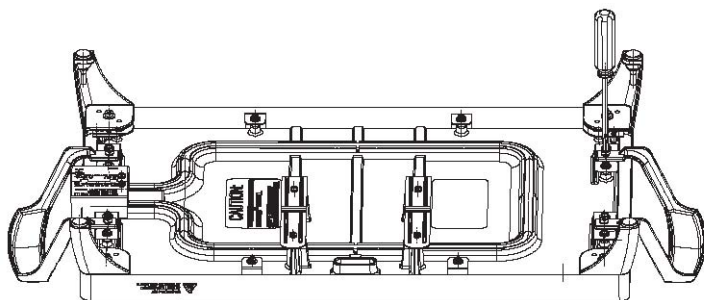
PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- 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.
- Ne placez pas de récipients de cuisine ou de service en plastique directement sur la surface chauffante car le plastique risquerait de fondre.
- N'utilisez pas de réglages de température supérieurs à 200°F (95°C) pour des applications de chauffage.
- Attention : Risque d'incendie ou d'électrocution. N'utilisez cet appareil que si la fiche WB N° 8 est en place.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Pour une utilisation domestique ou commerciale aux États-Unis.
- Pour une utilisation domestique seulement, au Canada.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE PLAQUE

Remarque : les poignées fournies doivent être montées sur le chauffe-plats/la plaque chauffante avant toute utilisation (ne s'applique qu'aux modèles non-assemblés).



1. Placez le chauffe-plats/la plaque chauffante à l'envers sur une table ou un comptoir.
2. Positionnez la poignée sur le côté du chauffe-plats/de la plaque chauffante, en alignant les trous dans la poignée avec le support de fixation situé sur l'appareil.
3. Avec un tournevis cruciforme (Phillips n° 2), fixez fermement les vis fournies. Faites de même pour fixer la seconde poignée de l'autre côté du chauffe-plats/de la plaque chauffante.
4. Placez la plaque chauffante/ le chauffe-plats assemblé à l'endroit sur une surface plane et soulevez l'appareil par les poignées. Les poignées doivent être solidement fixées et il ne doit pas y avoir de jeu.

Pièces du Chauffe-Plats Chefscape®



UTILISATION DE VOTRE CHAUFFE-PLAT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez la plaque chauffante, le récipient à graisse, les bacs à nourriture et le(s) couvercle(s) de bac à l'eau savonneuse à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge pour éliminer tout reste d'huile de fabrication. Rincez soigneusement puis séchez. Vérifiez que la fiche du régulateur de température est retirée et qu'elle est complètement sèche. Glissez bien l'égouttoir en place au-dessous du trou de drainage situé sur la surface de la plaque. Nous vous recommandons d'utiliser l'égouttoir pour toute application culinaire afin de contribuer à résorber tout débordement ou toute fuite potentiels.
 2. Conditionnez la surface anti-adhésive en l'essuyant légèrement avec une serviette en papier ou un chiffon doux imprégnés de deux cuillers à café d'huile puis essuyez la totalité de la surface anti-adhésive. Laissez l'huile de cuisine demeurer sur la surface. N'utilisez pas de beurre ni de graisse animale pour conditionner la surface anti-adhésive.
 3. Assurez-vous que les poignées/pieds sont bien fixés à la base de la plaque. Pour serrer, placez la plaque refroidie à l'envers sur la table. Serrez les vis des poignées/pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre avec un Phillips n° 2 tournevis. Ne serrez pas trop fort car le filetage des vis pourrait s'abîmer. Il pourrait être nécessaire de les resserrer régulièrement.
- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
 - Il est possible que l'appareil émette de petits bruits d'expansion/contraction pendant le chauffage et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

UTILISATION EN MODE PLAQUE

1. Utilisez toujours la plaque sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur. Ne mettez pas la plaque en marche si vos mains sont humides. Assurez-vous que les poignées/pieds sont bien fixés à la base de la plaque. Fixez le régulateur de température à la plaque avec le cadran réglé sur « OFF ». Vérifiez que l'égouttoir se trouve bien en place au-dessous du trou de drainage de la plaque. N'empêchez pas l'air de circuler au-dessous de la plaque. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts AC UNIQUEMENT.
2. Consultez le Guide de température de ce livret pour sélectionner les paramètres de température qui conviennent. (Si les aliments proviennent directement du congélateur, utilisez le paramétrage de température indiqué dans le manuel mais laissez cuire plus longtemps). La plupart des aliments ont besoin d'une période de préchauffage.
3. Le voyant indicateur du régulateur de température s'éteint lorsque la température de cuisson est atteinte : ajoutez les aliments. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température en fonction de vos préférences personnelles et du type ou de la quantité d'aliments préparés. Le voyant témoin s'allume et s'éteint de temps à autre pour indiquer que la température qui convient est maintenue.
4. Vous pouvez préparer les aliments avec ou sans matières grasses. Lorsque vous faites frire les aliments, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de graisse ou d'huile améliorera le goût, la couleur et l'aspect croustillant des aliments. Lorsque vous faites frire des aliments gras comme du lard ou des saucisses, le surplus de graisse s'écoule vers l'égouttoir à travers le trou de drainage situé sur la surface de la plaque. **Ne retirez pas l'égouttoir pendant la cuisson.** Laissez toujours la plaque refroidir complètement avant de retirer l'égouttoir.

5. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc sur la surface anti-adhésive. Vous pouvez également utiliser des ustensiles de cuisine en métal à bouts arrondis à condition de faire preuve de prudence. N'utilisez aucun ustensile de cuisine à bout pointu comme des fourchettes, des couteaux ou des couteaux de cuisine car ceux-ci risqueraient de rayer la plaque. Les petites rayures n'auront une influence que sur l'aspect des finitions ; cela ne diminuera en rien leur propriété anti-adhésive.
6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, réglez le cadran de contrôle de la température sur « WARM » pour servir les aliments ultérieurement ou réglez le cadran sur « OFF » si les aliments vont être retirés immédiatement de la plaque. Lorsque le cadran est réglé sur « OFF », débranchez le cordon de la prise secteur. Laissez la plaque refroidir avant de retirer le régulateur de température et l'égouttoir.

UTILISATION COMME CHAUFFE-PLATS

1. Lavez la plaque chauffante, le récipient à graisse, les bacs à nourriture et le(s) couvercle(s) de bac à l'eau savonneuse à l'aide d'un torchon à vaisselle ou d'une éponge pour éliminer tout reste d'huile de fabrication. Rincez et séchez complètement. Assurez-vous que la douille du régulateur de température est retirée et que la douille est complètement sèche. Glissez le récipient à graisse pour le mettre fermement en place sous l'orifice d'évacuation de la plaque chauffante. L'utilisation du récipient à graisse est recommandée dans tous les cas pour récupérer toute matière qui pourrait déborder ou être renversée.
2. Frottez légèrement la totalité de la surface anti-adhésive froide à l'aide d'une serviette en papier ou d'un chiffon doux imbibé(e) de deux cuillères à thé d'huile de cuisine pour la préparer. Laissez l'huile de cuisine sur la surface. N'utilisez pas de beurre ou de graisse animale pour conditionner la surface anti-adhésive.
3. Ce chauffe-plats a deux réglages. Le réglage 1 (chauffer) est une température minimum de maintien de la chaleur de 60°C (140°F); le réglage 2 (mijoter) se situe entre 82°et 95°C (180°- 200°F). Pour un meilleur résultat, commencez par le réglage 2 pour obtenir le plus rapidement possible la température de service, puis passez au réglage 1 pour la maintenir. Vérifiez le réglage de la température avant l'utilisation. N'utilisez pas de réglage de température supérieure à 95°C (200°F) pour une utilisation en tant que chauffe-plats.

Remarque : cet appareil peut s'utiliser comme chauffe-plats soit entièrement assemblé avec les bacs, soit en utilisant seulement la plaque chauffante. La nourriture placée sur la plaque chauffante ou dans les bacs doit être entièrement cuite et déjà chaude car le chauffe-plats est uniquement conçu pour le maintien de la chaleur. Pour maintenir la chaleur et l'humidité de la nourriture, recouvrez les bacs avec leurs couvercles quand vous n'êtes pas en train de servir.

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE

1. Nettoyez méticuleusement la plaque après chaque utilisation. Ne plongez pas la plaque dans l'eau froide lorsqu'elle est à haute température. Laissez la plaque refroidir complètement puis retirez le régulateur de température et l'égouttoir. Jetez la graisse. Plongez la plaque et l'égouttoir dans de l'eau savonneuse tiède. Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire. Rincez et séchez soigneusement.
2. Nettoyez la surface anti-adhésive de la plaque à l'eau savonneuse très chaude, en utilisant un tampon de nettoyage non métallique comme une. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner un aspect propre à la surface anti-adhésive mais cela n'éliminera pas les minuscules particules d'aliments qui peuvent s'incruster dans les finitions. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de poudres à récurer agressives.
3. Nettoyez la surface inférieure sans revêtement de la plaque à l'eau savonneuse très chaude et avec un tampon à récurer en fibre imbibé de savon. Retirez les tâches à l'aide d'un agent nettoyant ménager.
4. Après l'avoir lavée, rincez méticuleusement la plaque à l'eau chaude et séchez-la complètement, y compris la zone de la fiche du régulateur de température. Remettez l'égouttoir en place.
5. Votre plaque et votre égouttoir (une fois le régulateur de température retiré) passent au lave-vaisselle automatique. Nettoyez l'égouttoir dans le bac du haut uniquement. Le côté inférieur de la plaque va se décolorer à cause des minéraux présents dans l'eau et de la température élevée du cycle de séchage. Cela n'a aucune influence sur la capacité de cuisson de la plaque. A chaque fois que la plaque est nettoyée au lave-vaisselle, la surface anti-adhésive devrait être conditionnée à nouveau avec de l'huile de cuisine afin d'assurer une cuisson anti-adhésive. Remettez l'égouttoir en place.

ENTRETIEN PARTICULIER :

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Lavez bien la surface anti-adhésive, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.
2. La surface anti-adhésive peut également se tâcher suite à un nettoyage inadapté ou à une surchauffe. Pour éliminer les tâches, nettoyez la surface anti-adhésive en appliquant la méthode ci-dessous : Mélangez 1 mesure d'eau et 1 cuillère à soupe de l'UN des produits suivants : Détachant pour cafetière Dip-It[®], détergent pour lave-vaisselle automatique ou cristaux d'eau de javel oxygénée sèche. **UTILISEZ UNIQUEMENT UN SEUL DES DÉTERGENTS CI-DESSUS ; NE LES MÉLANGEZ PAS.** Vérifiez que l'égouttoir est en place. Préchauffez la plaque à 225°F (107°C). En portant des gants en caoutchouc, trempez l'éponge dans le mélange et essuyez la surface.

Continuez la procédure de nettoyage jusqu'à ce que le mélange ait disparu. Positionnez la plaque sur « OFF » et laissez-la refroidir. Retirez le régulateur de température et l'égouttoir. Nettoyez la surface anti-adhésive de la plaque à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non métallique. Rincez soigneusement puis séchez. Nettoyez l'égouttoir à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le. Glissez à nouveau l'égouttoir sous la plaque. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine avant utilisation.

GUIDE DE TEMPÉRATURE

Laissez la plaque préchauffer jusqu'à la température indiquée, sauf mention contraire. La plaque a atteint le réglage de température souhaité lorsque le voyant d'indication de la température s'éteint. Les quantités d'aliments indiquées sur les pages suivantes sont les quantités maximales qui peuvent être grillées en même temps.

ALIMENT	RÉGLAGE	COMMENTAIRES
LARD (jusqu'à 1 livre)	300°F (148°C)	Placez le lard sur la plaque froide. Réglez la température sur 300°F. Retournez et séparez les tranches de lard pendant la cuisson, ou séparez les tranches froides à l'aide d'une pince. Faites frire 5 à 8 minutes de chaque côté.
OEUFS (fris, jusqu'à 6)	250°F (121°C)	Faites frire avec ou sans huile ou beurre environ 3 minutes de chaque côté.
PAIN GRILLÉ (4-6 tranches)	350°F (176°C)	Trempez le pain dans un mélange de lait et d'oeuf. Placez le pain sur la plaque non graissée ou faites-le frire au beurre. Faites cuire 2 minutes de chaque côté.
POISSON (jusqu'à 1,5 livres)	350°F (176°C)	Mélangez 2 cuillers à soupe d'huile de cuisson ou de beurre sur la plaque. Commencez à faire frire, en orientant la peau vers le haut. Faites frire 4 à 6 minutes de chaque côté.
SAUCISSES DE FRANKFORT (1,5 livres)	300°F (148°C)	Peuvent être placées sur la plaque pendant le préchauffage. Retournez les saucisses avec des pinces pour éviter qu'elles éclatent. Durée de grillade totale : 10 à 12 minutes.
JAMBON (2-3 tranches)	325°F (162°C)	Ayez des tranches coupées d'une épaisseur de 1,25 cm à 2,5 cm (½" à 1"). Réservez la graisse et faites griller 10 minutes de chaque côté. Ajoutez des demi-pêches en conserve ou des tranches d'ananas pendant les 5 dernières minutes.
CRÊPES (4-6)	350°F (176°C)	Ajoutez 2 cuillers à soupe de beurre fondu ou d'huile de cuisine au mélange de pâte à crêpe. Faites cuire jusqu'à ce que des bulles se forment, retournez et faites dorer l'autre côté (environ 1 minute de chaque côté).
POMMES DE TERRE (fricassées) (jusqu'à 1-1/2 livres)	350°F (176°C)	Coupez en tranches ou émincez des pommes de terre crues ou bouillies. Ajoutez 2 cuillers à soupe de matière grasse végétale ou de beurre sur la plaque. Faites brunir les pommes de terre, en remuant de temps en temps.
SANDWICHES (4-6)	375°F (190°C)	Placez la garniture entre les tranches de pain. Tartinez l'extérieur du pain avec du beurre ramolli. Faites griller 3 à 4 minutes de chaque côté.
SAUCISSES (jusqu'à 1,5 livres)	300°F (148°C)	Faites dorer environ 8 à 10 minutes de chaque côté. Le porc devrait toujours être servi bien cuit.
STEAK (3-4 biftecks d'aloyau)	400°F (204°C)	Réservez la graisse de la surlonge, de l'aloyau, du club, du filet ou du bifteck d'aloyau. Faites griller un steak de 2,5 cm (1") d'épaisseur 4 à 6 minutes (saignant), 5 à 8 minutes (à point), ou 8 à 10 minutes (bien cuit) de chaque côté. Retournez-le avec des pinces.
MAINTIEN AU CHAUD/SERVICE	CHAUD 150°F à 175°F (65°C to 79°C)	Placez les aliments sur la plaque pour les réchauffer. Pour les maintenir au chaud jusqu'au moment de les servir, positionnez le régulateur de température sur « WARM » environ 1 minute avant la fin de la cuisson.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'3 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant trois (3) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE 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, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

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

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

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

Chefscape®

CHAFER ELÉCTRICO DE BUFFET/ PLANCHA DE CALENTAMIENTO

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
Ensamblaje de su Plancha.....	4
Usar de su Plancha.....	5
Limpieza de su Plancha	7
Guía de Temperaturas	8
Garantía	9

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS
CONSULTAS**

© 2008 Chefscape®, una Marca de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie 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 incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa o de la mesada.
- 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.
- Siempre compruebe que las asas/patas estén correctamente ensambladas y sujetadas. El apretar de más puede causar daños a los tornillos. Vea las instrucciones respecto a las asas en la página 4.
- 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.



PRECAUCIÓN

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

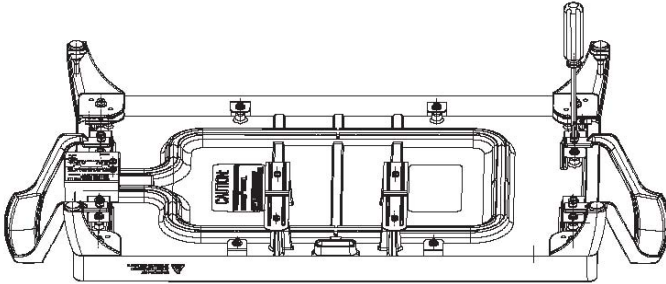
PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 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 coloque recipientes plásticos para cocinar o servir o utensilios de plástico directamente sobre la superficie de calentamiento ya que el plástico podría fundirse.
- No use el control de temperatura por encima de 200°F (95°C) para usos como aplicaciones de calentamiento.
- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de fuego o descarga eléctrica. Opere este artefacto solamente con el enchufe WB #8 puesto.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Para uso doméstico y comercial en los Estados Unidos.
- Para uso doméstico sólo en Canadá.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENSAMBLAJE DE SU PLANCHA

Nota: Las asas proporcionadas deben ser armadas en la Chafer Eléctrico de Buffet/Plancha de Calentamiento antes de poner ésta en uso (sólo modelos desarmados).



1. Coloque el chafer eléctrico de buffet/plancha de calentamiento al revés en un tablero o encimera.
2. Coloque el asa en el lado del chafer eléctrico de buffet/plancha de calentamiento, alineando los agujeros en las asas con el soporte de montaje en el chafer eléctrico de buffet/plancha de calentamiento.
3. Usando un destornillador Phillips #2, fije bien los tornillos de asa proporcionados. Repita los pasos para armar la segunda asa en el lado opuesto del chafer eléctrico de buffet/plancha de calentamiento.
4. Enderece el chafer eléctrico de buffet/plancha de calentamiento armado, colóquelo sobre una superficie llana y levántelo con las asas. Las asas deberían sentirse firmemente apretadas y no deberían bambolear.

Partes del Chafer Eléctrico de Buffet Chefscape®



USAR DE SU PLANCHA

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:

1. Lave la plancha de calentamiento, la taza recolectora de grasa, las bandejas de alimentos y las tapas de las bandejas de alimentos en agua jabonosa caliente con un trapo de cocina o una esponja para eliminar cualquier aceite usado en la fabricación. Enjuáguelas bien y séquelas. Asegúrese de sacar el enchufe de control de temperatura seguro y de que esté bien seco. Deslice la taza recolectora de grasa hasta quedar bien sujeta en su sitio debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha de cocción. Se recomienda que la taza de recolección de grasa sea utilizada con cualquier uso que implique cocinar para ayudar a contener posibles desbordamientos o derrames.
 2. Acondicione el acabado antiadherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie fría con una toalla de papel o un trapo suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie antiadherente.
 3. Asegúrese de que las asas y las patas estén bien fijadas a la base de la plancha de cocción. Para apretarlas, coloque la plancha de cocción fría al revés sobre la mesa. Apriete los tornillos de las asas y las patas atornillándolos en el sentido de las agujas del reloj con un destornillador #2. No los apriete de más ya que puede dañar las ranuras de las cabezas de los mismos. Pudiera requerirse apretarlos periódicamente.
- Al calentar el artefacto podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de éste - esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

SU USO COMO PLANCHA DE COCCIÓN

1. Siempre utilice la plancha de cocción sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor. No opere la plancha de cocción con las manos mojadas. Asegúrese de que las asas y las patas estén bien fijadas a la base de la plancha de cocción. Fije el control de temperatura a la plancha de cocción con el dial ajustado a la posición "OFF" (apagado). Asegúrese de que la taza recolectora de grasa esté bien sujeta en su sitio debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha de cocción. No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la plancha de cocción. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
2. Para seleccionar el ajuste de temperatura correcto, consulte la Guía de Temperatura en este manual. (Si los alimentos se han tomado directamente del congelador, use la temperatura indicada, pero dé más tiempo de cocción). La mayoría de los alimentos requieren un tiempo de precalentamiento.
3. La luz indicadora en el controlador de temperatura se apagará cuando se haya llegado a la temperatura de cocción; agregue los alimentos. El calor puede aumentarse o disminuirse, dependiendo del gusto personal y el tipo o cantidad de alimentos que se estén preparando. La luz indicadora se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
4. Los alimentos pueden prepararse con o sin grasas. Al freír, el uso de pequeñas cantidades de mantequilla, manteca o aceite mejorará el sabor y el crujido de los alimentos. Al freír alimentos grasas como tocino o salchichas, el exceso de grasa drenará a la taza de recolección de grasa a través del agujero de desagüe localizado en la superficie de la plancha de cocción. **No retire la taza recolectora de grasa mientras se esté cocinando.** Permita que la plancha de cocción se enfríe por completo antes de retirar la taza recolectora de grasa.

5. Se recomienda utilizar utensilios de cocina de nylon, plástico, hule o madera sobre la superficie antiadherente. Siempre que se usen con cuidado, pueden utilizarse utensilios de metal con bordes romos. No use utensilios de cocina afilados tales como tenedores, cuchillos o picadores de alimentos ya que pudieran rayar la superficie. Las rayas menores afectarán solamente la apariencia del acabado; no dañaran sus propiedades antiadherentes.
6. Cuando se haya completado el tiempo de cocción, ajuste el dial del controlador de temperatura a la posición "WARM" (tibio) si los alimentos cocidos van a servirse más adelante o a la posición "OFF" (apagado) si se retirarán inmediatamente de la plancha de cocción. Una vez el dial se coloque en la posición "OFF" (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente. Permita que la plancha de cocción se enfríe antes de retirar el controlador de temperatura y la taza de grasa.

SU USO COMO CHAFER ELÉCTRICO DE BUFFET

1. Lave la plancha de calentamiento, la taza recolectora de grasa, las bandejas de alimentos y las tapas de las bandejas de alimentos en agua jabonosa caliente con un trapo de cocina o una esponja para eliminar cualquier aceite usado en la fabricación. Enjuáguelos bien y séquelos. Asegúrese de sacar el enchufe del control de temperatura y de que esté bien seco. Deslice la taza recolectora de grasa hasta quedar bien sujeta en su sitio debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha de calentamiento. Se recomienda que la taza de recolección de grasa sea utilizada con cualquier uso que implique cocinar para ayudar a contener posibles desbordamientos o derrames.
2. Acondicione el acabado antiadherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie fría con una toalla de papel o un trapo suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie antiadherente.
3. Este Chafer Eléctrico de Buffet está equipado con dos ajustes de calor. El punto de control 1 (mantener caliente) es una temperatura de mantenimiento mínima de 140°F (60°C) y el punto de control 2 (hervor a fuego lento) es de 180°F a 200°F (82°C - 95°C). Para los mejores resultados, use el punto de control 2 para alcanzar rápidamente la temperatura para servir, y luego ajuste al punto de control 1 para mantener los alimentos calientes. Compruebe el punto de control de calentamiento antes de poner el artefacto a funcionar. No use puntos control de temperaturas por encima de 200°F (95°C) al usar el artefacto como bandeja de buffet o en aplicaciones de calentamiento.

Nota: Usted puede usar esta unidad totalmente ensamblada con las bandejas de alimento o usar la base de la plancha de cocción sola como bandeja de calentamiento. El alimento colocado sobre la base de calentamiento o en las bandejas de alimentos deberá estar totalmente cocinado y ya caliente dado que el Chafer Eléctrico de Buffet está diseñado sólo para conservar calientes a los alimentos. Para retener el calor y la humedad en los alimentos, mantenga las tapas de las bandejas de alimentos sobre las mismas cuando no se esté sirviendo.

LIMPIEZA DE SU PLANCHA

1. Limpie la plancha de cocción a fondo tras cada uso. No sumerja la plancha de cocción en agua fría cuando esté caliente. Permita que la plancha de cocción se enfríe completamente y luego retire el controlador de temperatura y la taza recolectora de grasa. Deseche la grasa. Sumerja la plancha de cocción y la taza recolectora de grasa en agua caliente jabonosa. Si fuese necesario, pase un trapo húmedo sobre el controlador de temperatura. Enjuague y seque a fondo.
2. Limpie la superficie antiadherente de la plancha de cocción con agua caliente jabonosa, usando una esponja de no metálica. Un paño de cocina o una esponja normal dejarán a la superficie antiadherente con una apariencia limpia, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que se depositan sobre el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
3. Limpie la parte inferior de aluminio no recubierto de la plancha de cocción con agua caliente jabonosa y una esponja metálica de lana de acero llena de jabón. Quite las manchas con un limpiador doméstico.
4. Después de lavarla, enjuague la plancha de cocción a fondo con agua caliente y séquela completamente, incluyendo el área del receptáculo del controlador de temperatura. Vuelva a colocar la taza recolectora de grasa en su sitio.
5. La plancha de cocción y la taza recolectora de grasa (con el controlador de temperatura retirado) pueden lavarse en un lavavajillas. La taza recolectora de grasa debe lavarse solamente en la canastilla superior. El lado inferior de la plancha de cocción se decolorará debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará en nada la capacidad de cocción de la plancha. Cada vez que se lave la plancha de cocción en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie antiadherente usando aceite para cocinar para así asegurar que se mantengan las propiedades antiadherentes. Vuelva a colocar la taza recolectora de grasa en su sitio.

CUIDADOS ESPECIALES:

1. Sobre la superficie antiadherente se puede formar una película blanca a motas. Ésta es una acumulación de minerales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto en la superficie. Para eliminarla, restriegue el acabado con un trapo suave remojado en zumo de limón o vinagre. Lave la superficie antiadherente a fondo, enjuáguela y séquela. Reacondicione la superficie antiadherente con aceite para cocinar.
2. La superficie antiadherente puede también mancharse si no se limpia bien o si se sobrecalienta. Para eliminar las manchas, limpie la superficie antiadherente de la manera siguiente: Mezcle 1 taza de agua y 1 cucharadita de UNO de los siguientes limpiadores: desmanchador de cafeteras Dip-It[®], detergente para lavavajillas automáticos o cristales secos de blanqueador oxigenado. USE SOLAMENTE UNO DE LOS LIMPIADORES INDICADOS; NO LOS COMBINE. Asegúrese de que la taza recolectora de grasa esté en su sitio. Precaliente la plancha de cocción a 225°F (107°C). Llevando puesto guantes de goma, bañe la esponja en la mezcla de agua y limpie sobre la superficie.

Continúe el procedimiento de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague la plancha de cocción (posición "OFF") y deje que se enfríe. Quite el control de temperatura y la taza de recolección de grasa. Friegue la superficie antiadherente con agua jabonosa caliente y una esponja para fregar no metálica. Enjuáguela bien y séquela. Lave la taza recolectora de grasa en agua jabonosa caliente y séquela. Coloque la taza recolectora de grasa de vuelta en la plancha de cocción. Antes de usar, reacondicione la superficie interior antiadherente con aceite para cocinar.

GUÍA DE TEMPERATURAS

Permita que la plancha de cocción se precaliente a las temperaturas mostradas, a menos que se indique lo contrario. La plancha de cocción habrá llegado a la temperatura a la que se ajustó cuando la luz indicadora del controlador de temperatura se apague. Las cantidades de alimento indicadas en las siguientes páginas son la cantidad máxima que puede cocinarse a la vez en la plancha de cocción.

ALIMENTO	AJUSTE	COMENTARIOS
TOCINO (hasta 1 lb)	300°L (148°C)	Coloque el tocino sobre la plancha de cocción fría. Ajuste la temperatura a 300°F. Déle vuelta y separe el tocino mientras se cocina, o separe las lonjas de tocino frío con unas tenacillas. Fría cada lado 5 a 8 minutos.
HUEVOS (fritos, hasta 6)	250°L (121°C)	Fríalos con o sin aceite o mantequilla aproximadamente 3 minutos por lado.
TORREJAS (4 a 6 rebanadas)	350°L (176°C)	Moje el pan en una mezcla de leche y huevos. Coloque el pan sobre la plancha de cocción sin engrasar o sofría en mantequilla. Cocine 2 minutos cada lado.
PESCADO (hasta 1,5 lbs / 700 gm)	350°L (176°C)	Derrita 2 cucharaditas de aceite de cocinar o mantequilla sobre la plancha de cocción. Empiece a freír con el lado de la piel hacia arriba. Fría cada lado 4 a 6 minutos.
FRANKFURTERS (1,5 lbs / 700 gm)	300°L (148°C)	Pueden colocarse sobre la plancha de cocción mientras se esté precalentando. Gírelas con tenacillas para evitar que se quemen. Tiempo total de asado: 10 a 12 minutos.
JAMÓN (2-3 lonjas)	325°L (162°C)	Corte lonjas de ½" a 1" (1,2 a 2,5 cm) de espesor. Haga estrías sobre la grasa y ase 10 minutos cada lado. Agregue mitades de melocotones enlatados o rebanadas de piña durante los últimos 5 minutos.
PANQUEQUES (4-6)	350°L (176°C)	Agregue 2 cucharaditas de mantequilla derretida o aceite de cocinar a la masa. Cocine hasta que aparezcan burbujas, déles vuelta y dore el otro lado (alrededor de 1 minuto por lado).
PAPAS (fritas) (hasta 1-1/2 lbs [700 gm])	350°L (176°C)	Corte las papas - sin cocinar o hervidas - en rebanadas o en tiras. Agregue 2 cucharaditas de manteca o mantequilla para freír. Papas marrones, moviéndose de vez en cuando.
SÁNDWICHES (4-6)	375°L (190°C)	Coloque el relleno entre las rebanadas de pan. Extensión fuera del pan con mantequilla ablandada. Fría 4 a 4 minutos cada lado.
SALCHICHA (hasta 1,5 lbs [700 gm])	300°L (148°C)	Dore cada lado unos 8 a 10 minutos. El cerdo siempre debe servirse bien cocido.
BISTEC (3-4 bistecs)	400°L (204°C)	Haga estrías en la grasa de los cortes de solomillo, porterhouse, club, lomo o T-bone. Ase los bistecs de 1" (2,5 cm) de grueso 4 a 6 minutos en cada lado (vuelta y vuelta), 5 a 8 minutos (término medio), u 8 a 10 minutos (bien cocido). Voltéelos con tenacillas.
CALENTAR/SERVIR	TIBIO 150°F a 175°F (65°C to 79°C)	Coloque la comida en la plancha de cocción para calentarla. Para mantenerla caliente hasta servirla, baje el control de calor a "WARM" (mantener caliente) aproximadamente 1 minuto antes de que la cocción se haya completado.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 3 años del artefacto electrodoméstico

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

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>