

West Bend®

GRILL & PANINI PRESS

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Using Your Grill & Panini Press.....	3
Helpful Hints.....	5
Cleaning Your Grill & Panini Press.....	6
Recipes.....	6
Warranty.....	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2009 West Bend®, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

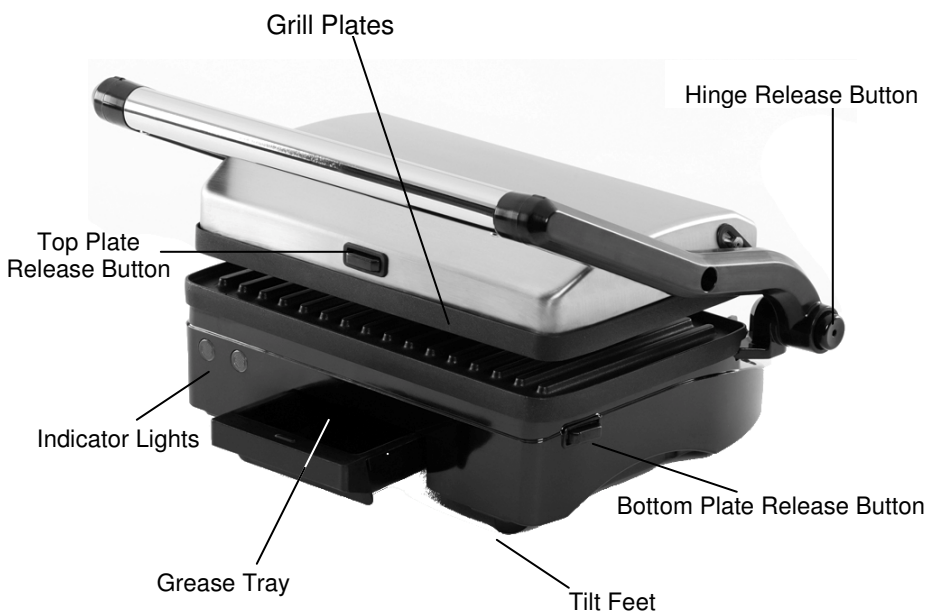
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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 and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Longer extension cords are available, but care must be excersized in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.

- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the appliance. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



USING YOUR GRILL & PANINI PRESS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME: Press the top and bottom plate release buttons to release the grill plates. Wash the plates and grease tray in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the exterior with a clean, soft, slightly dampened (not wet) cloth. Dry thoroughly, then replace the plates on the grill. Place the grease tray in position in the bottom of the grill.

After cleaning, condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with a paper towel or a soft cloth over the entire surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.

To GRILL:

1. Always operate the Grill & Panini Press on a dry, level, heat-resistant surface.
2. To use as a contact grill, place the food to be cooked on the bottom plate and close the top over the food. This is a great way to cook burgers, steaks, boneless meats or anything that may benefit from the speed of grilling both sides of the food simultaneously. The ribs on the grill plates allow excess grease to drain away from the bottom. When multiple items are placed on the cooking surface, ensure the pieces are all about the same thickness so the top plate contacts them evenly and all the items cook at the same speed.



3. To use as a flat surface grill, press the tilt feet located on the bottom front of the appliance, into position. Open the grill to 180 degrees by pressing the hinge release button on the right side of the handle. Tilt the upper grill plate so that grease drips into the grease tray.

4. Plug the cord into a 120 volt, AC outlet ONLY. The red power light will illuminate. While the grill is preheating (approximately 5 minutes), prepare the foods to be grilled. The green ready light will light up when the Grill & Panini Press is ready to use.



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

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

6. Disconnect the cord from the electrical outlet and allow the Grill & Panini Press to cool before removing the plates for cleaning.
7. Clean your appliance after each use by following the directions in the "Cleaning Your Grill & Panini Press" section.

To MAKE PANINIS:

1. Always operate the Grill & Panini Press on a dry, level, heat-resistant surface. Plug the cord into a 120 volt, AC outlet **ONLY**. The red power light will illuminate. While the Grill & Panini Press is preheating (approximately 5 minutes), prepare the sandwiches. The green ready light will light up when the Grill & Panini Press is ready to use.
2. Carefully lift the hinged top plate and place the sandwiches onto the bottom plate. Close the top plate onto the sandwiches. The top plate is fitted with a floating hinge that is designed to evenly press down on the food being grilled.
3. Making Paninis on the Grill & Panini Press should take approximately 5 to 8 minutes, depending on the type and thickness of the bread and the fillings used. Carefully lift the top plate to view the toasting process. When sandwiches are toasted, remove them from the Grill & Panini Press with a plastic spatula.
NOTE: Never use metal utensils as they can cause damage to the non-stick coating on the grill plates.
4. Disconnect the cord from the electrical outlet and allow the Grill & Panini Press to cool before removing the plates for cleaning.
5. Clean your appliance after each use by following the directions in the “Cleaning Your Grill & Panini Press” section.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

Bread – Most types of bread can be used. Raisin bread, brioche or other sweet breads, which have a high sugar content, tend to brown more quickly. Due to the non-stick coated grill plates, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.

Fillings – If using fruit, try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings like cheeses and jams, as they retain more heat which can burn if eaten too quickly.

Avoid using metal utensils as they may permanently damage the non-stick cooking surfaces.

Do not use spray-on or aerosol type non-stick coatings, as this will affect the performance of the non-stick surfaces of the grill plates.

CLEANING YOUR GRILL & PANINI PRESS

NOTE: To prevent a build up of cooking stains on the non-stick grill plates, it is important to clean the Grill & Panini Press after each use.

1. Unplug the cord from the electrical outlet. Allow the Grill & Panini Press to cool after use, before cleaning and storage.
2. Press the upper and lower plate release buttons and remove the grill plates. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Clean the exterior of the Grill & Panini Press by wiping with a slightly dampened soft cloth. Remove stubborn spots with a cloth moistened (not wet) with sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Dry thoroughly. **NOTE:** Do not use scouring pads, harsh detergents, solvents, polish, abrasive, or aerosol cleaners as they may damage the surfaces of the appliance.
4. The grill plates and grease tray can be cleaned in a dishwasher, positioned so they do not touch one another or other objects being washed. If washing the grease tray in the dishwasher, place in the top rack only.
5. Each time the grill plates are cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking.

NOTE: The underside of the grill plates may oxidize, or develop a white residue, due to the minerals that are in water. This will not affect the cooking ability of the plates and can easily be wiped off with a dry towel or nylon scrubber.

RECIPES

Breakfast Burgers

- ¾ lb Ground Turkey, lean
- ¼ lb Ground Pork
- ⅓ cup tart Apple, finely chopped
- 1tbsp. Onion, minced
- ¼ tsp. Paprika
- ½ tsp. Thyme
- 1 tbsp. Parsley, minced
- 1 tsp. Rubbed Sage
- ¼ tsp. Ground Pepper
- 1 tsp. Salt

1. Thoroughly mix all ingredients in a medium bowl. Ensure that the seasonings are distributed evenly through the meat.
2. Form meat into patties and grill in contact grill position or 180° flat grill position. Grill patties until internal temperature is at least 170°F.
3. Serve breakfast burgers open faced with desired toppings, or enjoy as a breakfast side dish.

Vegetable and Mozzarella Panini

- 1 Sweet Red Pepper; halved, seeded, and cut into strips
- 1 medium Zucchini, cut into strips
- 1 Eggplant, cut into strips
- 3 tbsp. Olive Oil
- 1 tsp. Salt
- 1 tsp. Ground Black Pepper
- 1 French Baguette
- 3 cups Mozzarella Cheese, sliced
- ¼ cup fresh Basil Leaves
- 1 tbsp. Balsamic Vinegar

1. Brush vegetables lightly with some of the olive oil then season with salt and pepper and grill for 5 minutes on each side.
2. Remove vegetables from grill and cool for several minutes.
3. Slice bread into sandwich sized slices and brush insides lightly with olive oil then lightly grill the insides of the bread about 1 minute.
4. Assemble the still warm sandwich by alternating layers of vegetables, mozzarella cheese and basil.

Roast Beef and Sun Dried Tomato Mayo Panini

- ¼ cup Mayonnaise
- 2 tbsp. Oil-packed Sun-dried Tomatoes, minced
- 1 tbsp. prepared Horseradish
- 1 tbsp. Ketchup
- ⅓ cup Red Onion, slivered
- ⅓ cup Pickled Sweet Cherry Peppers, sliced
- 4 slices Sourdough Bread, ½ inch thick
- ½ cup Cheddar Cheese, shredded
- 6 ounces Roast Beef, deli-sliced thinly
- pinch of Cayenne
- pinch of Red Pepper Flakes

1. In a bowl, combine mayonnaise, tomatoes, garlic, horseradish, ketchup and cayenne. Mix well.
2. In a small bowl, toss onion, peppers and pepper flakes together.
3. Spread butter on one side of each bread slice. Spread the mayonnaise mixture on the other side.
4. Sprinkle cheese then top with roast beef. Top roast beef with the pepper mixture.
5. Place other bread slice on top of pepper mixture, buttered side up.
6. Toast on the preheated Grill & Panini Press.

The World's Greatest Grilled Cheese

- 8 Sourdough Bread Slices
- 8 Mozzarella Cheese Slices
- 8 Cheddar Cheese Slices

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

Variations:

Mexi-Melt Grilled Cheese: Substitute 8 slices of Monterey Jack cheese with sliced peppers for Mozzarella and Cheddar. Spread cheese evenly with $\frac{1}{2}$ cup refried beans, and sprinkle with $\frac{1}{4}$ cup fresh cilantro.

Apple-Cheddar Grilled Cheese: Substitute 4 slices of Cheddar cheese for Mozzarella. Layer cheese and top evenly with 1 thinly sliced Gala apple. Sprinkle with pepper to taste.

Sweet-and-Spicy Grilled Cheese: Substitute 8 slices of Havarti cheese for Mozzarella and Cheddar. Layer cheese on bread and spread cheese evenly with $\frac{1}{2}$ cup of red pepper jelly.

Turkey Bacon Guacamole Panini

- 3 tbsp. Guacamole
- 1 loaf Cibatta Bread
- 6 slices Deli-style Turkey Breast
- 3 slices Bacon, cooked
- $\frac{1}{8}$ cup Asiago Cheese, grated
- Lettuce, Sweet Onion, Parsley, Cilantro to taste

1. Slice cibatta bread into sandwich sized slices, cover each half with cheese.
2. Toast in the Grill & Panini Press until cheese is melted.
3. Open sandwiches and add turkey, bacon, lettuce, tomato, parsley, Cilantro, and guacamole as desired.

Gyro Chicken Panini

- 1 Skinless Chicken Breast half, cooked and sliced thinly
- $\frac{1}{2}$ - 1 Tomato, sliced
- $\frac{1}{4}$ cup Feta Cheese
- Kalamata Olive, sliced
- $\frac{1}{2}$ tsp. Olive Oil
- Pita Bread
- Cucumber Yogurt Sauce

1. Brush the sides of of each pita with olive oil. Fill the pita with the ingredients desired.
2. Place on preheated Grill & Panini Press and cook until crispy on the outside and warm on the inside. Cut into six to eight wedges.
3. Serve with cucumber yogurt sauce.

Steak and Grilled Vegetable Panini

- 1 large Yellow Bell Pepper, thinly sliced
- 1 8-oz. package Baby Portobello Mushrooms, sliced
- 1 small Red Onion, thinly sliced
- 2 tbsp. Red Wine Vinaigrette
- $\frac{3}{4}$ tsp. Salt
- $\frac{3}{4}$ tsp. Cracked Pepper
- 1 Beef Steak, cooked
- 1 cup Fresh Baby Spinach, tightly packed
- 8 Ciabatta Bread Slices
- $\frac{1}{2}$ cup Fontina Cheese

1. Toss bell pepper, mushrooms, and onion with 1 tbsp. vinaigrette, $\frac{1}{4}$ tsp. salt, and $\frac{1}{4}$ tsp. pepper.
2. Grill or sauté vegetables until tender.
3. Sprinkle steak with remaining $\frac{1}{2}$ tsp. salt and $\frac{1}{2}$ tsp. pepper. Let steak stand 5 minutes, then carve steak into strips.
4. Toss spinach with remaining 1tbsp. vinaigrette. Divide the spinach among 4 bread slices. Top with cheese, steak, vegetables, and remaining bread slices. Sandwiches will be very full.
5. Cook sandwiches in the preheated Grill & Panini Press for 5 to 8 minutes, or until bread is a light golden brown.

Baby Burgers

- 1 $\frac{1}{2}$ lb. Lean Ground Beef
- $\frac{1}{2}$ Onion, finely chopped
- 1 tbsp. Worcestershire Sauce
- 1 clove Garlic
- Salt and Pepper to taste
- 4 slices Bacon, cooled and crumbled
- Dinner Rolls

1. Mix ingredients in a medium sized bowl until well combined. Form burger into small-sized patties.
2. Grill in contact grill position or 180° flat grill position. Grill patties until internal temperature is at least 140°F.
3. Serve baby burgers open faced with desired toppings, or enjoy as a side dish.

Beef Kebabs

- 1 $\frac{1}{2}$ lbs Beef Sirloin Steak, cut in 1-inch cubes
- 1 Cup Marinade
- 12 Medium Mushrooms
- 1 Large Onion, cut in 1-inch pieces
- 1 Green Pepper, cut in 1-inch pieces
- 1 Red Pepper, cut in 1-inch pieces
- 12 Cherry tomatoes

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

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

Teriyaki Marinade

$\frac{1}{3}$ cup Soy sauce

$\frac{1}{3}$ cup Dry white wine

$\frac{1}{3}$ cup Vegetable oil

2 tbsp. Dried minced onion

1 tbsp. Sugar

1 clove Garlic, minced

$\frac{1}{4}$ tsp. Ground ginger

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

Lemon Butter

$\frac{1}{4}$ Cup Butter

1 tbsp. Dried parsley flakes

1 tbsp. Lemon juice

$\frac{1}{2}$ tsp. Onion salt

$\frac{1}{4}$ tsp. Pepper

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

Dill Butter

$\frac{1}{4}$ Cup Butter

$\frac{1}{4}$ tsp. Onion powder

1 tsp. Dried dill weed

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

Italian Herb Rub

2 tsp. Italian herb seasoning

$\frac{3}{4}$ tsp. Salt

$\frac{1}{2}$ tsp. Garlic powder

$\frac{1}{4}$ tsp. Pepper

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

Sweet Dessert Panini

1 cup Hazelnut Spread
8 slices White Bread, cut 1/2-inch thick
2 Bananas, sliced lengthwise
16 Marshmallows, cut into halves
Butter, softened
Powdered sugar, for dusting

1. Butter one side of each slice of bread and place 4 bread slices, butter or oiled sides down, on wax paper. Spread all of the unbuttered sides of the bread with a thin layer hazelnut spread. Add banana slices and marshmallows. Make into a sandwich.
2. Place each sandwich on the pre-heated grill for about 5 minutes. Once cooked, put sandwiches on a platter and dust with powdered sugar.

Chocolate-Strawberry Panini

1/4 cup Chocolate-hazelnut Spread
12 slices Pound Cake, cut 1/2" thick
6 fresh Strawberries, hulled and very thinly sliced

1. Spread the chocolate-hazelnut spread over 1 side of all of the pound cake slices. Arrange the sliced strawberries over 6 cake slices. Cover with the remaining cake slices, chocolate side down.
2. Grill each sandwich until the pound cake is crisp and golden and the fillings are warm, about 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 appliance, 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®

GRILL & PRESSE À PANINIS

Mode d'emploi



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

Précautions Importantes	2
Mode d'emploi de Grill & Presse à Paninis	4
Astuces	6
Nettoyage de Grill & Presse à Paninis	6
Recettes	7
Garantie	12

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2009 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

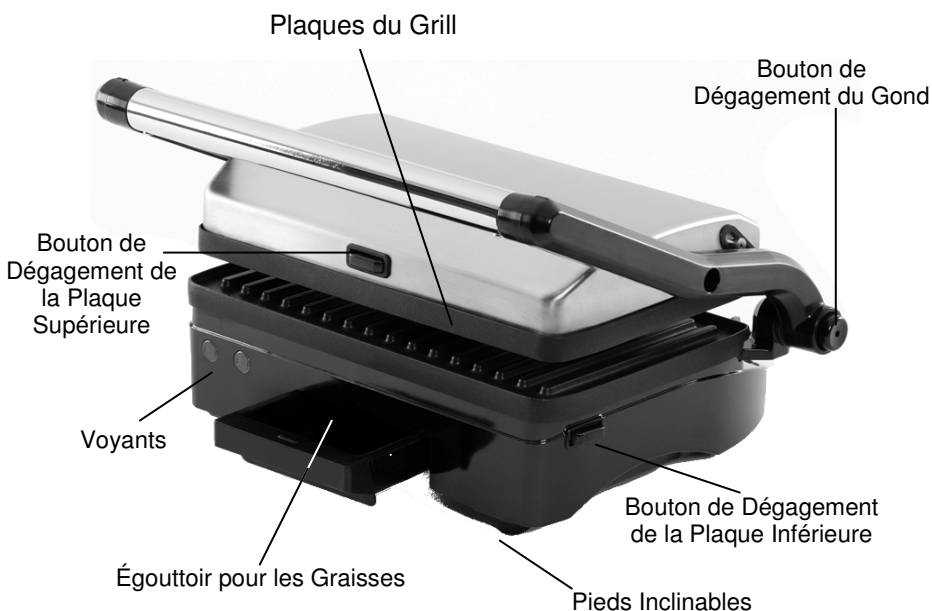
Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- 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.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être branchée sur une prise secteur polarisée uniquement dans un sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



UTILISATION DE VOTRE GRILL & PRESSE À PANINIS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Appuyez sur les boutons de dégagement des plaques supérieure et inférieure afin de dégager les plaques du grill. Lavez les plaques et le plateau de récupération des graisses à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez méticuleusement. Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon propre et souple, légèrement humidifié (pas humide). Séchez avec soin puis remettez les plaques en place sur le grill.

Après le nettoyage, conditionnez la finition antiadhésive en essuyant légèrement avec deux cuillères à café d'huile de cuisine sur une serviette en papier ou d'un chiffon doux sur la totalité de la surface. Laissez l'huile de cuisine demeurer sur la finition. N'utilisez pas de beurre ou de matière grasse pour conditionner la surface antiadhésive.

POUR UTILISER LE GRILL :

1. Utilisez toujours le Grill & Presse à paninis sur une surface plane et sèche résistante à la chaleur.
2. Pour utiliser le grill en tant que grill avec contact, placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure puis fermez le couvercle sur les aliments. C'est une formidable méthode pour cuire des burgers, des steaks, des viandes désossées ou tout ce qui pourrait bénéficier de la rapidité de la grillade des côtés des aliments en même temps. Les ondulations des plaques du grill permettent à la graisse en excès de s'égoutter depuis la plaque inférieure. Lorsque plusieurs éléments sont placés sur la surface de cuisson, assurez-vous que les pièces sont toutes plus ou moins de la même épaisseur de sorte que la plaque supérieure entre en contact avec eux de manière homogène et que tous les éléments cuisent à la même vitesse.



3. Pour utiliser le grill avec la surface de cuisson à plat, appuyez sur le pied inclinable situé en bas à l'avant de l'appareil pour le mettre en position. Ouvrez le grill à 180 degrés en appuyant sur le bouton de dégagement du gonds du côté droit de la poignée. Inclinez la plaque supérieure entre en contact avec eux de manière homogène et que tous les éléments cuisent à la même vitesse.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur 120 volts AC UNIQUEMENT. Le voyant de mise en marche rouge s'allume. Pendant que le grill préchauffe (environ 5 minutes), préparez les aliments que vous allez griller. Le voyant vert indiquant que les aliments sont prêts s'allume lorsque le Grill & Presse à paninis est prêt à l'emploi.



5. Grillez les aliments en respectant les températures recommandées pour une cuisson sans danger des aliments. Vérifiez toujours à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit.

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

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez le Grill &

6. Presse à paninis refroidir avant de retirer les plaques pour le nettoyage.
7. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation en suivant les instructions de la section « Nettoyage de votre Grill & Presse à paninis ».

POUR PRÉPARER DES PANINIS :

1. Utilisez toujours le Grill & Presse à paninis sur une surface sèche et plane, résistante à l'humidité. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 volts, AC UNIQUEMENT. Le voyant rouge de mise en marche s'allume. Pendant que le Grill & Presse à paninis préchauffe (environ 5 minutes), préparez les sandwichs. Le voyant vert indiquant que les aliments sont prêts s'allume lorsque le Grill & Presse à paninis est prêt à l'emploi.
2. soulevez avec précaution la plaque supérieure avec gonds et placez les sandwichs sur la plaque inférieure. Fermez la plaque supérieure sur les sandwichs. La plaque supérieure s'adapte avec une articulation flottante qui est conçue pour appuyer uniformément sur les aliments que vous grillez.
3. Préparer des Paninis avec le Grill & Presse à paninis devrait prendre environ 5 à 8 minutes, en fonction du type et de l'épaisseur du pain et des garnitures utilisées. Soulevez avec précaution la plaque supérieure pour voir le processus de cuisson. Lorsque les sandwichs sont grillés, retirez-les du Grill & Presse à paninis avec une spatule en plastique. **REMARQUE** : N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques car ceux-ci risquent de détériorer le revêtement antiadhésif des plaques du grill.
4. Débranchez le cordon de la prise secteur et laissez le Grill & Presse à paninis refroidir avant de retirer les plaques pour les nettoyer.
5. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation en suivant les instructions de la section « Nettoyage de votre Grill & Presse à paninis ».
 - Une petite quantité de fumée et/ou une odeur peuvent être dégagées lors de la cuisson en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
 - Quelques petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis lors de la cuisson et du refroidissement – c'est tout à fait normal.

ASTUCES

Pain – Vous pouvez utiliser la plupart des types de pains. Le pain aux raisons, la brioche ou les autres pains sucrés, dont la teneur en sucre est élevée, ont tendance à brunir plus rapidement. À cause des plaques du grill dont le revêtement est antiadhésif, il n'est pas nécessaire d'utiliser du beurre ou de la margarine sur la surface extérieure de vos snacks grillés.

Garnitures – Si vous utilisez des fruits, essayez d'utiliser des fruits en boîte ou des fruits précuits car les fruits frais peuvent dégager du jus lorsqu'on les chauffe. Soyez prudents lorsque vous mordez dans des sandwichs contenant des garnitures comme du fromage et de la confiture, ceux-ci conservent en effet davantage de chaleur susceptible de vous brûler si vous les mangez trop rapidement.

Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques car ceux-ci risquent de détériorer les surfaces antiadhésives de manière permanente.

N'utilisez pas de revêtements antiadhésifs en spray ou sous forme d'aérosol, ceci risque en effet d'affecter la performance des surfaces antiadhésives des plaques du grill.

NETTOYAGE DE VOTRE GRILL & PRESSE À PANINIS

REMARQUE : Pour empêcher une accumulation de tâches de cuisson sur les plaques du grill antiadhésives, il est important de nettoyer le Grill & Presse à paninis après chaque utilisation.

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez le Grill & Presse à paninis refroidir avant de l'utiliser, avant de le nettoyer et avant de le ranger.
2. Appuyez sur les boutons de dégagement des plaques supérieure et inférieure et retirez les plaques du grill. Lavez à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez avec soin.
3. Nettoyez l'extérieur du Grill & Presse à paninis à l'aide d'un chiffon souple légèrement humidifié. Éliminez les taches tenaces à l'aide d'un tissu humidifié (pas humide) avec de l'eau savonneuse ou un détergent non abrasif de puissance moyenne. Séchez méticuleusement. **REMARQUE** : N'utilisez pas de tampons à récurer, de détergents abrasifs, de solvants, de produit pour faire briller, de détergent abrasif ou de détergent en aérosol car ceux-ci risquent de détériorer les surfaces de l'appareil.
4. Les plaques du grill et l'égouttoir peuvent être lavés au lave-vaisselle, positionnés de sorte qu'ils ne soient pas en contact entre eux ou avec un autre objet lavé. Si vous lavez l'égouttoir au lave-vaisselle, placez-le uniquement dans l'étagère du haut.
5. Chaque fois que les plaques du grill sont lavées au lave-vaisselle, la surface antiadhésive devrait être reconditionnée avec de l'huile de cuisine afin de garantir une cuisson qui n'attache pas.

REMARQUE : Le dessous des plaques du grill peut s'oxyder, ou développer un résidu blanc, à cause des minéraux présents dans l'eau. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson des plaques et cela peut facilement s'essuyer à l'aide d'un torchon sec ou d'une brosse en nylon.

Burgers de Petit Déjeuner

340g. de Dinde Hachée, maigre

113g. de Porc Haché

1/3 tasse de Pomme à Tartes, finement émincées

1 cuiller à soupe d'oignon, haché

1/4 cuiller à café de Paprika

1/2 cuiller à café de Thym

1 cuiller à soupe de Persil, haché

1 cuiller à café de Sauge Polie

1/4 cuiller à café de Poivre Moulu

1 cuiller à café de Sel

1. Mélangez uniformément tous les ingrédients dans un saladier de taille moyenne. Assurez-vous que les assaisonnements sont répartis de façon homogène dans la viande.
2. Formez des boules de viande et grillez en position de contact avec le grill ou en position grill plat à 180°. Grillez les boules de viande jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 170°F.
3. Servez les burgers de petit déjeuner ouverts avec les garnitures de votre choix ou dégustez-les comme un plat d'accompagnement de votre petit déjeuner.

Panini aux Légumes et à la Mozzarella

1 Piment Rouge Doux, coupé en deux, épépiné et découpé en lamelles

1 Courgette de taille moyenne, découpée en lamelles

1 Aubergine, découpée en lamelles

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 cuiller à café de Sel

1 cuiller à café de Poivre Noir Moulu

1 Baguette

3 tasses de Mozzarella, tranché

1/4 tasse de feuilles de Basilic Séchées

1 cuiller à soupe de Vinaigre Balsamique

1. Brossez légèrement les légumes avec de l'huile d'olive puis assaisonnez-les avec du sel et du poivre et faites griller pendant 5 minutes de chaque côté.
2. Retirez les légumes du grill et laissez-les refroidir pendant plusieurs minutes.
3. Tranchez le pain au format sandwich et brossez l'intérieur légèrement avec de l'huile d'olive puis grillez l'intérieur du pain pendant environ 1 minute.
4. Assemblez le sandwich encore chaud en alternant les couches de légumes, de fromage et de basilic.

Panini au Rosbif et aux Tomates Séchées au Soleil à la Mayonnaise

¼ tasse de Mayonnaise

2 cuillers à soupe de Tomates Séchées au soleil à l'huile, hachées

1 cuiller à soupe de Raifort Préparé

1 cuiller à soupe de Ketchup

½ tasse d'oignon rouge, argenté

⅓ tasse de Piments Cerise doux marinés, hachés

4 tranches de Pain au Levain, d'une épaisseur de ½ pouce

½ tasse de Fromage Cheddar, râpé

170g. de Rosbif, tranché très finement

Pincée de Piment de Cayenne

Pincée de Poudre de Piment Rouge

1. Dans un saladier, combinez la mayonnaise, les tomates, l'ail, le raifort, le ketchup et le piment de Cayenne. Mélangez bien.
2. Dans un petit saladier, mélangez l'oignon, les piments et la poudre de piment.
3. Étalez le beurre sur un côté de chaque tranche de pain. Étalez le mélange de mayonnaise de l'autre côté.
4. Saupoudrez avec le fromage puis placez le rosbif au-dessus. Recouvrez le rosbif avec le mélange de piments.
5. Placez l'autre tranche de pain au-dessus du mélange de piments, face beurrée vers le haut.
6. Toastez le sandwich sur le Grill & Presse à paninis préchauffé.

Le Meilleur Fromage Grillé du Monde

8 tranches de Pain au Levain

8 tranches de Fromage Mozzarella

8 tranches de Fromage Cheddar

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

Variantes :

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

Pomme-Cheddar grillé : Substituez 4 tranches de Cheddar à la Mozzarella. Placez uniformément les tranches de fromage et couvrez uniformément avec 1 pomme Gala finement tranchée. Saupoudrez de poivre selon votre goût.

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

Panini Dinde Bacon Guacamole

3 cuillers à soupe de Guacamole

1 miche de Pain Cibatta

6 tranches de Poitrine de Poulet Deli-style

3 tranches de Bacon, cuit

1/8 tasse de Fromage Asiago, râpé

Laitue, Oignon Doux, persil, coriandre selon votre goût

1. Tranchez le pain Cibatta au format sandwich, couvrez chaque moitié de fromage.
2. Toastez dans le Grill & Presse à paninis. Pressez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
3. Ouvrez les sandwiches et ajoutez la dinde, le bacon, la laitue, la tomate, le persil, le coriandre et le guacamole selon votre goût.

Panini Kébab Poulet

1 Demi-poitrine de Poulet sans peau, cuite et tranchée finement

1/2 - 1 Tomate, tranchée

1/4 tasse de Fromage Feta

Olive Kalamata, tranchée

1/2 cuiller à soupe d'huile d'olive

Pain Pita

Sauce au Concombre et au Yaourt

1. Brossez les côtés de chaque pita avec de l'huile d'olive. Garnissez la pita avec les ingrédients souhaités.
2. Placez le sandwich sur le Grill & Presse à paninis préchauffé et faites cuire jusqu'à ce que l'extérieur soit croustillant et l'intérieur chaud. Coupez en six à huit tranches.
3. Servez avec la sauce au concombre et au yaourt.

Panini au Steak et aux Légumes Grillés

1 gros Poivron Jaune, finement tranché

1 paquet de 227g. (8oz.) de petits Champignons Portobello, tranchés

1 petit Oignon Rouge, finement tranché

2 cuillers à soupe de Vinaigrette de Vin Rouge

3/4 cuiller à café de Sel

3/4 cuiller à café de Piment écrasé

1 Steak de Bœuf, cuit

1 tasse de Pousses d'épinards Frais, très serrées

8 tranches de Pain Ciabatta

1/2 tasse de Fromage Fontina

1. Mélangez le poivron, les champignons et l'oignon avec 1 cuiller à soupe de vinaigrette, 1/4 de cuiller à café de sel et 1/4 de cuiller à café de poivre.
2. Légumes grillés ou sautés jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Saupoudrez le steak avec la 1/2 cuiller à café de sel et la 1/2 cuiller à café de piment qui restent. Laissez le steak reposer 5 minutes, puis tranchez le steak pour former des bandes.
4. Mélangez les épinards avec ce qui reste de 1 cuiller à soupe de vinaigrette. Divisez les épinards entre les 4 tranches de pain. Couvrez avec le fromage, le steak, les légumes et les tranches de pain qui restent. Les sandwiches seront très pleins.
5. Cuisez les sandwiches dans le Grill & Presse à paninis préchauffé pendant 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le pain prenne une couleur brun-doré.

Baby Burgers

680g. de Bœuf haché maigre
½ oignon, finement tranché
1 cuiller à soupe de sauce Worcestershire
1 Gousse d'ail
Sel et Poivre selon votre goût
4 tranches de Bacon, refroidi et en morceaux
Petits Pains

1. Mélangez les ingrédients dans un saladier de taille moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Formez de petites boules avec les burgers.
2. Grillez en position de contact avec le grill ou en position grill à plat à 180°. Grillez les boules de viande jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 140°F.
3. Servez les baby burgers ouverts avec les garnitures de votre choix, ou dégustez-les en tant qu'accompagnement.

Brochettes de Bœuf

680g. Filet de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm
1 tasse Marinade
12 Champignons moyens
1 Gros Oignon, coupé en morceaux de 2,5 cm
1 Poivron Vert, coupé en morceaux de 2,5 cm
1 Poivron Rouge, coupé en morceaux de 2,5 cm
12 Tomates Cerises

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

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

Marinade Teriyaki

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

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

Beurre au Citron

¹/₄ tasse Beurre

1 c. à soupe Flocons de Persil séché

1 c. à soupe Jus de Citron

¹/₂ c. à thé Sel à l'oignon

¹/₄ c. à thé Poivre

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

Beurre à L'aneth

¹/₄ tasse Beurre

¹/₄ c. à thé Oignon en poudre

1 c. à thé Aneth sec

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

Garniture aux Herbes de Provence

2 c. à thé Herbes de Provence

³/₄ c. à thé Sel

¹/₂ c. à thé Ail en poudre

¹/₄ c. à thé Poivre

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

Panini Dessert Sucré

1 tasse de noisettes à saupoudrer

8 tranches de pain blanc, coupé en tranches d'une épaisseur de ¹/₂ pouce

2 bananes, tranchées dans le sens de la longueur

16 marshmallows, coupés en deux

Beurre, ramolli

Sucre en poudre, pour le saupoudrer

1. Beurrez un côté de chaque tranche de pain et placez 4 tranches de pain, côtés beurrés ou huilés vers le bas, sur du papier ciré. Saupoudrez tous les côtés non beurrés du pain à l'aide d'une fine couche de noisettes à saupoudrer. Ajoutez les tranches de bananes et les marshmallows. Faites-en un sandwich.
2. Placez chaque sandwich sur le grill préchauffé pendant environ 5 minutes. Une fois cuits, placez les sandwiches sur un plateau et saupoudrez-les de sucre en poudre.

Panini Fraise Chocolat

¹/₄ tasse de chocolat-noisette à saupoudrer

12 tranches de quatre-quarts, en tranches de ¹/₂" d'épaisseur

6 fraises fraîches, écalées et très finement tranchées

1. Saupoudrez le mélange chocolat-noisette sur 1 côté de chacune des tranches de quatre-quarts. Disposez les fraises tranchées sur les 6 tranches de gâteau. Couvrez avec les tranches de gâteau restantes.
2. Grillez chaque sandwich jusqu'à ce que le quatre-quarts soit croustillant et doré et que les garnitures soient chaudes, soit environ 2 minutes.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

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

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

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

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

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

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connus : _____

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

WestBend®

PARRILLA & SANDWICHERA PANINI

Manual de instrucciones



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

Precauciones Importantes.....	2
Uso del Parrilla & Sandwichera Panini.....	4
Consejos Prácticos.....	6
Limpieza del Parrilla & Sandwichera Panini.....	6
Recetas.....	7
Garantía.....	12

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2009 West Bend®, una Marca de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

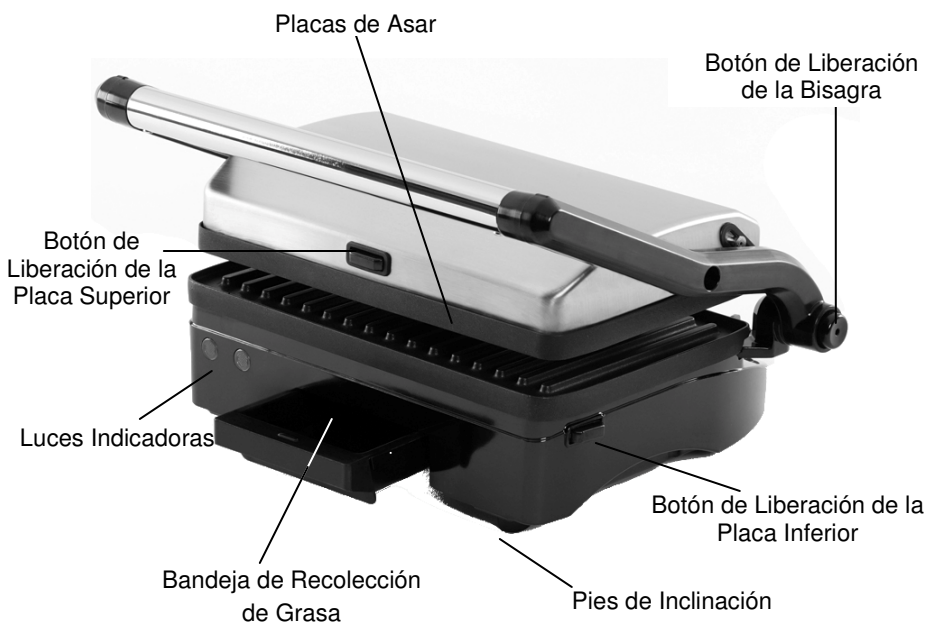
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

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

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

- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, 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. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



CÓMO USAR SU PARRILLA & SANDWICHERA PANINI

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ: Presione los botones de liberación superior e inferior para liberar las placas de asado. Lave las placas y la bandeja de grasa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque a fondo. Limpie las partes exteriores con un paño suave limpio y levemente humedecido (no empapado). Seque a fondo, y vuelva a colocar las placas en la parrilla. Coloque la bandeja de recolección de grasa en la parte inferior de la parrilla.

Después de limpiar, acondicione el acabado anti-adherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie con una toalla de papel o un paño suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie anti-adherente.

PARA ASAR:

1. Siempre utilice la Parrilla y Sandwichera sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor.
2. Para utilizarse como parrilla de contacto, coloque los alimentos a cocinarse sobre la placa inferior y cierre la placa superior sobre los mismos. Esta es una manera fabulosa de cocinar hamburguesas, bistecs, carnes deshuesadas o cualquier cosa que puede beneficiarse de la velocidad que se logra al asar ambos lados del alimento simultáneamente. Las costillas sobre las placas de asar permiten que el exceso de grasa sea drenada por la parte inferior. Cuando se coloquen múltiples piezas sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los trozos sean todos de más o menos el mismo grosor de manera que la superficie de cocción superior haga contacto con los mismos de manera pareja y todas las piezas se cocinen a la misma velocidad.



3. Para utilizarse como una superficie de parrilla plana, presione los pies de inclinación en la parte delantera para colocarlos en posición. Abra la parrilla 180 grados presionando el botón de liberación de la bisagra ubicado en el lado derecho del asa. Incline la placa superior de tal manera que la grasa se escurra a la bandeja de recolección de grasa.

4. Enchufe el cordón eléctrico SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La luz indicadora roja de encendido se iluminará. Mientras se precalienta la parrilla (aproximadamente 5 minutos), prepare los alimentos a asar. Cuando la Parrilla y Sandwichera ya está lista para usarse, se encenderá la luz verde de indicación de listo.



5. Proceda a asar los alimentos hasta llegar a las temperaturas recomendadas para obtener alimentos seguros. Siempre verifique la temperatura del centro de la carne con un termómetro de carne para asegurarse de que esté completamente cocida.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de res	Vuelta y vuelta	140 °F/60 °C
	Término medio	160 °F/71 °C
	Bien cocido	170 °F/76 °C
Carne de cerdo	Fresco	170 °F/76 °C
	Ahumado	160 °F/71 °C
	Enlatado	140 °F/60 °C
Cordero		170 °F a 180 °F/76 °C a 82 °C
Ternera		170 °F/76 °C
Carnes de ave		180 °F/82 °C

- Desconecte el cordón del tomacorriente y permita que la Parrilla y Sandwichera se enfríe antes de desmontar las placas para su limpieza.
- Limpe el artefacto después de cada uso siguiendo las instrucciones dadas en la sección “Limpieza de la Parrilla y Sandwichera”

PARA PREPARAR SÁNDWICHES:

- Siempre utilice la Parrilla y Sandwichera sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor. Enchufe el cordón eléctrico SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La luz indicadora roja de encendido se iluminará. Mientras se precalienta la Parrilla y Sandwichera (aproximadamente 5 minutos), prepare los sándwiches. La luz verde de listo se encenderá cuando la Parrilla y Sandwichera está lista para usarse.
- Con cuidado levante la placa superior con bisagra y coloque los sándwiches sobre la placa inferior. Cierre la placa superior sobre los sándwiches. La placa superior tiene incorporada una bisagra flotante diseñada para que presione de manera pareja sobre los alimentos que se están asando.
- La preparación de sándwiches en la Parrilla y Sandwichera tomará aproximadamente 5 a 8 minutos, según el tipo y espesor del pan y los rellenos utilizados. Cuidadosamente levante la placa superior para ver el proceso de tostado. Cuando los sándwiches ya estén tostados, retírelos de la Parrilla y Sandwichera con una espátula plástica. **NOTA:** Nunca utilice utensilios metálicos ya que estos pueden dañar el revestimiento anti-adherente sobre las placas de asar.
- Desconecte el cordón del tomacorriente y permita que la Parrilla y Sandwichera se enfríe antes de desmontar las placas para su limpieza.
- Limpe el artefacto después de cada uso siguiendo las instrucciones dadas en la sección “Limpieza de la Parrilla y Sandwichera”
 - Una pequeña cantidad de humo y/o olor pueden presentarse al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Pan – Pueden usarse la mayoría de los panes. El pan con pasas, los brioches, u otros panes dulces con un alto contenido de azúcar tienden a tostarse más rápidamente. Debido al recubrimiento anti-adherente sobre las placas, no es necesario untar mantequilla o margarina por fuera de sus bocadillos tostados.

Rellenos – Si va a usar frutas, trate de usar frutas enlatadas o precocidas ya que las frutas frescas tienden a producir jugos desabridos al calentarse. Tenga cuidado al morder sándwiches que contengan rellenos como queso y mermeladas, puesto que estos tienden a retener más calor y pueden quemarle si se comen demasiado rápido.

Evite usar utensilios de metal ya que pueden dañar de manera permanente a las superficies de cocción anti-adherentes.

No use recubrimientos anti-adherentes tipo spray o aerosol, puesto que estos afectarán el desempeño de las superficies anti-adherentes de las placas de asar.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA & SANDWICHERA PANINI

NOTA: Para prevenir la acumulación de manchas sobre las placas de asar anti-adherentes, es sumamente importante limpiar la Parrilla y Sandwichera tras cada uso.

1. Desenchufe el cordón del tomacorriente. Permita que la Parrilla y Sandwichera se enfríe tras usarla, antes de limpiarla y guardarla.
2. Presione los botones de liberación de las placas superior e inferior y retire las placas de asar. Lávelas en agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas a fondo.
3. Limpie la parte exterior de la Parrilla y Sandwichera pasándole un paño suave levemente humedecido. Elimine los puntos difíciles de limpiar con un paño humedecido (no empapado) con agua jabonosa o un limpiador suave no abrasivo. Seque a fondo. **NOTA:** No use esponjas metálicas, detergentes fuertes, solventes, abrillantadores, abrasivos o limpiadores en aerosol ya que podrían dañar la superficie del artefacto.
4. Las placas de asar y la bandeja recolectora de grasa pueden ser lavadas en un lavavajillas, colocadas de tal manera que no se toquen las unas a las otras o a otros objetos que se estén lavando. Si va a lavar la bandeja recolectora de grasa en el lavavajillas, colóquela solamente en la canastilla superior.
5. Cada vez que se lave la Parrilla y Sandwichera en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie anti-adherente usando aceite para cocinar de manera de asegurar que se mantengan las propiedades anti-adherentes.

NOTA: la parte del inferior de las placas de asado pueden oxidarse, o desarrollar un residuo blanco debido a los minerales en el agua. Esto no afectará la capacidad de cocción de las placas y puede limpiarse fácilmente con un paño seco o un estropajo de nilón.

Hamburguesas de Desayuno

- 340g. Pavo Molido, magro
- 113g. lb Carne de Cerdo Molida
- 1/3 taza de tarta de Manzana, finamente picada
- 1 cda. Cebolla, picada
- 1/4 cda. Pimentón dulce
- 1/2 cda. Tomillo
- 1 cda. Perejil, picado
- 1 cda. Salvia Restregada
- 1/4 cda. Pimienta Molida
- 1 cda. Sal

1. Mezcle a fondo todos los ingredientes en un tazón mediano. Asegúrese de que todos los condimentos estén distribuidos de manera pareja por toda la carne.
2. Dele a la carne la forma de hamburguesas y áselas en la posición de asado de contacto o en la posición de parrilla plana abierta 180°. Asar las hamburguesas hasta que la temperatura interna de estas sea de por lo menos 170°F / 76,7°C.
3. Sirva las hamburguesas de desayuno sobre un solo pedazo de pan con los aderezos deseados, o disfrútelas como una guarnición para el desayuno.

Sándwich de Queso Mozzarella y Vegetales

- 1 Pimentón Rojo Dulce; picado por la mitad, despepitado y cortado en tiras
- 1 Pimiento Amarillo, cortado en tiras
- 1 Berenjena, cortada en tiras
- 3 cdas. Aceite de Oliva
- 1 cda. Sal
- 1 cda. Pimienta Negra Molida
- 1 Barra de Pan Francés
- 3 tazas de Queso Mozzarella, rebanado
- 1/4 taza de Hojas de Albahaca fresca
- 1 cda. Vinagre Balsámico

1. Con una brocha unte los vegetales ligeramente con el aceite de oliva y luego condiméntelos con sal y pimienta y áselos a la parrilla durante 5 minutos en cada lado.
2. Retire los vegetales de la parrilla y deje enfriarlos durante unos cuantos minutos.
3. Rebane el pan en rebanadas de tamaño sándwich y con una brocha unte ligeramente la parte interior con aceite de oliva; luego ase ligeramente la parte interior del pan durante alrededor de 1 minuto.
4. Ensamble el sándwich aún caliente alternando capas de vegetales, queso Mozzarella y albahaca.

Sándwich de Rosbif y Mayonesa de Tomates Secados al Sol

¼ taza de Mayonesa

2 cdas. Tomates Secados al Sol Empacados en Aceite, picados

1 cda. Rábano Picante preparado

1 cda. Kétchup

½ taza Cebolla Roja, en rodajas

½ taza Ajís Cereza Dulces Encurtidos, rebanados

4 rebanadas Pan de Masa Fermentada, ½ pulgada (1,3 cm) de espesor

½ taza Queso Cheddar, rallado en tiras

170g. de Rosbif, finamente rebanado

pizca de Pimienta de Cayena

pizca de Hojuelas de Pimentón Rojo

1. En un tazón, combine la mayonesa, los tomates, el ajo, el rábano picante, el kétchup y la pimienta de cayena. Mezcle bien.
2. En un tazón pequeño, mezcle la cebolla, los ajís y las hojuelas de ají.
3. Unte mantequilla sobre un lado de cada rebanada de pan. Unte la mezcla de mayonesa sobre el otro lado.
4. Espolvoree el queso y coloque encima del mismo el rosbif. Coloque la mezcla de ajís encima del rosbif.
5. Coloque la otra rebanada de pan encima de la mezcla de ajís, con el lado con mantequilla hacia arriba.
6. Tuéstelas en la Parrilla & Sandwichera Panini precalentada.

El Mejor Sándwich de Queso Tostado del Mundo

8 Rebanadas de Pan de Masa Fermentada

8 Rebanadas de Queso Mozzarella

8 Rebanadas de Queso Cheddar

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

Variaciones:

Queso Tostado a la Mexicana: En vez de los quesos Mozzarella y Cheddar, sustitúyalos por ocho rebanadas de queso Monterey Jack con ajís rebanados. Unte el queso de manera pareja con ½ taza de frijoles refritos, y esparza ¼ de taza de cilantro fresco.

Queso Tostado con Manzana y Cheddar: Sustituya el queso Mozzarella por 4 rebanadas de queso Cheddar. Coloque las rebanadas de queso una encima de la otra y encima de estas coloque de manera pareja 1 manzana Gala finamente rebanada. Espolvoree con pimienta al gusto.

Queso Tostado Dulce y Picante: Sustituya el queso Mozzarella y Cheddar por 8 rebanadas de queso Havarti. Coloque el queso en capas sobre el pan y úntelo de manera pareja con ½ taza de jalea de pimienta roja.

Sándwich de Pavo, Tocino y Guacamole

3 cda. Guacamole

1 barra Pan Cibatta

6 rebanadas de Pechuga de Pavo estilo Deli

3 rebanadas de Tocino, cocido

1/8 taza de Queso Asiago, rallado

Lechuga, Cebolla Dulce, Perejil y Cilantro al gusto

1. Rebane el pan en rebanadas de tamaño sándwich, y cubra cada mitad con queso.
2. Tueste en la Parrilla y Sandwichera hasta que el queso quede derretido.
3. Abra a los sándwiches y agrégueles pavo, tocino, lechuga, tomate, perejil, cilantro y guacamole al gusto.

Sándwich de Pollo Gyro

1 Mitad de Pechuga de Pollo Sin Piel, cocida y finamente rebanada

1/2-1 Tomate, rebanado

1/4 taza Queso Feta

Aceituna Kalamata, rebanada

1/2 cda. Aceite de Oliva

Pan Pita

Salsa de Yogur de Pepino

1. Con una brocha, aplique el aceite de oliva a los lados de cada pan pita. Llene el pan pita con los ingredientes deseados.
2. Colóquelos sobre la Parrilla y Sandwichera y cocínelos hasta quedar crujientes por fuera y calientes por dentro. Córteles en seis u ocho trozos.
3. Sírvalos con salsa de yogur de pepino.

Sándwich de Carne y Vegetales Asados

1 Pimentón Amarillo Grande, finamente rebanado

1 paquete de 227g. (8 onzas) de Hongos Bebé Portobello, rebanados

1 Cebolla Roja pequeña, finamente rebanada

2 cda. Vinagreta de Vino Rojo

3/4 cda. Sal

3/4 cda. Pimienta Machacada

1 Bistec, cocido

1 taza Espinaca Bebé Fresca, bien empacada

8 Rebanadas de Pan Ciabatta

1/2 taza Queso Fontina

1. Mezcle el pimentón, los hongos y la cebolla con 1 cda. de vinagreta, 1/4 cda. de sal y 1/4 cda. de pimienta.
2. Ase o sofría los vegetales hasta quedar tiernos.
3. Espolvoree el bistec con la 1/2 cda. de sal y 1/2 cda. de pimienta remanentes. Deje reposar el bistec durante 5 minutos y luego trínchelo en tiras.
4. Mezcle la espinaca con la cda. de vinagreta remanente. Divida la espinaca entre las 4 rebanadas de pan. Colóqueles encima el queso, el bistec, los vegetales y las rebanadas de pan remanentes. Los sándwiches estarán bien llenos.
5. Tueste los sándwiches en la Parrilla y Sandwichera precalentada durante 5 a 8 minutos o hasta adquirir un color dorado.

Hamburguesas Bebé

680g. Carne Molida Magra
½ Cebolla, finamente picada
1 cda. Salsa Inglesa
1 diente de Ajo
Sal y Pimienta al gusto
4 lonjas de Tocino, enfriadas y desmenuzadas
Bolillos

1. Mezcle los ingredientes en un tazón de tamaño medio hasta quedar bien combinados. Forme hamburguesas de tamaño pequeño.
2. Áselas en la posición de asado de contacto o en la posición con la parrilla plana abierta a 180°. Ponga a asar las hamburguesas hasta que la temperatura interna de estas sea de por lo menos 140°F / 60°C. Sirva las hamburguesas bebé sobre un solo pedazo de pan con los aderezos deseados, o disfrútelas como guarnición.

Brochetas de Res

680g. de Filete de Lomo de Res, cortado en cubos de 1 pulgada
1 taza de Adobo
12 Champiñones medianos
1 Cebolla Grande, cortada en trozos de 1 pulgada
1 Pimentón Verde, cortado de trozos de 1 pulgada
1 Pimentón Rojo, cortado de trozos de 1 pulgada
12 Tomates de Cóctel

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

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

Adobado a la Teriyaki

1/3 taza de salsa de soya
1/3 taza de vino blanco seco
1/3 taza de aceite vegetal
2 cda. de cebolla seca picada
1 cda. de azúcar
1 diente de ajo picado
1/4 cda. de jengibre molido

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9x13 pulgadas. Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escorra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

Mantequilla de Limón

¹/₄ taza de Mantequilla

1 cda. Hojuelas Secas de Perejil

1 cda. Jugo de Limón

¹/₂ cda. Sal de Cebolla

¹/₄ cda. de Pimienta

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

Mantequilla de Eneldo

¹/₄ taza de Mantequilla

¹/₄ cda. de Cebolla en Polvo

1 cda. de Semillas Secas de Eneldo

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

Frotación Italiana con Hierbas

2 cda. Aderezo Italiano con Hierbas

³/₄ cda. Sal

¹/₂ cda. Ajo en Polvo

¹/₄ cda. Pimienta

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

Sándwich de Postre Dulce

1 taza Pasta de Avellana

8 rebanadas Pan Blanco, cortadas a ¹/₂ pulgada (1,3 cm) de espesor

2 Bananas, rebanadas a lo largo

16 Malvaviscos, cortados en mitades

Mantequilla, ablandada

Azúcar glas, para espolvorear

1. Unte mantequilla a un lado de cada rebanada de pan y coloque 4 rebanadas de pan, con el lado con mantequilla o aceite cara abajo, sobre papel encerado. Unte sobre los lados sin mantequilla del pan una capa delgada de pasta de avellana. Añada las rebanadas de banana y los malvaviscos. Prepárelos en un sándwich.
2. Coloque cada sándwich en la parrilla precalentada por alrededor de 5 minutos. Una vez cocidos, coloque los sándwiches en una fuente y espolvoréelos con azúcar glas.

Sándwich de Chocolate y Fresa

¹/₄ taza de Pasta de Chocolate y Avellana

12 trozos de pastel de harina, mantequilla, huevos y azúcar, cortados a un espesor de ¹/₂ pulgada (1,3 cm)

6 Fresas frescas, sin el cabito y muy finamente rebanadas

1. Unte la pasta de chocolate y avellanas sobre un lado de todos los trozos de pastel. Disponga las fresas rebanadas sobre los 6 trozos de pastel. Cubra con los trozos de pastel remanentes, con el chocolate cara abajo.
2. Ponga a asar cada sándwich hasta que el pastel quede crujiente y dorado y los rellenos estén calientes, lo que tomará unos 2 minutos.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

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

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

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

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

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

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):

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>