

WEST BEND®

Chris Freytag HEALTH STEAMER

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Assembling Your Steamer.....	4
Using Your Steamer.....	4
Cleaning Your Steamer.....	7
Cooking Tips.....	7
Steaming Guide.....	8
Recommended Cooking Temperatures.....	12
Warranty.....	13

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

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



CAUTION

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

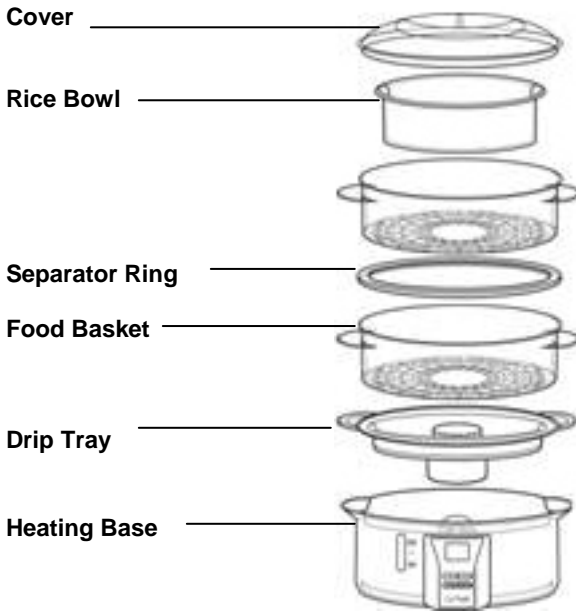


OPERATING PRECAUTIONS

- Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the electrical base, baskets or cover when it is hot.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you and let water drip into steamer.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING YOUR STEAMER



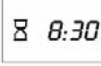



USING YOUR STEAMER

Before using for the first time, wash baskets, rice bowl, drip tray, separator rings and cover using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe the surfaces of the heating base with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning products.

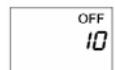
Cook Time – Maximum 90 minutes cooking time and 12 hour delay cycle.

STEAMER ICONS					
“OFF”	“START/STOP”	“STEAM”	“STEAM TIME”		“WARM”
The display when first plugged in.	Starts and stops the steamer.	Indicates the steaming time.	Adjust the steaming time up.	Adjust the steaming time down.	Indicates steamer is in keep warm mode.

			
“SET DELAY”	“SET”	“HOURGLASS”	“ADD WATER”
Press to set the delayed steaming time.	Indicates the delayed steaming time.	Indicates how long the timer has to count down to 0:00	Indicates the steamer does not have enough water to complete the steaming cycle.

STEAMING

- Place the heating base on a dry, level, heat resistant surface, away from any edge. **Note:** As food cooks, steam will come out of appliance. To prevent possible damage, do not place steamer directly under cabinets.
- Add cold water to the desired level or as shown in the cooking chart. **Note:** Never start the steamer without water or with water below the “MIN” line or above the “MAX” line.
- Place the drip tray in the heating base. **Note:** The drip tray must always be used when steaming foods or cooking rice.
- Place food items in the food baskets or rice bowl. Place the food basket on top of the drip tray making sure the drip tray and food basket are aligned properly. If you are using multiple food baskets, lay a separator ring on top of the bottom food basket and snap the second food basket in place. Make sure the separator ring is completely snapped on to the upper basket and all baskets line up properly. If using the second and third baskets repeat this procedure. If you are using the rice bowl, place the rice bowl inside any of the food baskets being used. Always place the cover on the top basket being used.
- Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet only. The appliance will beep and display a cooking time of 10 minutes and the display will read “OFF.” **Note:** If the steamer is left idle for 5 minutes or more, the digital display will turn off. Press any button on the steamer to reactivate the display.



Pressing the “STEAM TIME” buttons will adjust the steaming time up or down between 00 and 90 minutes. **Note:** Hold either button down to scroll quickly. See the steaming chart for approximate cooking times.

- When the timer is at the desired steaming time, press the “START/STOP” button to begin steaming. The “STEAM” icon will appear in the display to indicate steaming has begun. To cancel steaming, press the “START/STOP” button again.



KEEP WARM - After the steaming time has elapsed, an audible beep will sound 5 times and the “STEAM” icon will disappear. The steamer will enter a 1 hour keep warm mode indicated by a “WARM” icon and “00” in the display. During the keep warm mode, the steamer will periodically turn off and on to maintain food at serving temperature. When the keep warm mode is finished, the steamer will beep and “OFF” and “10” will appear in the display.



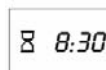
If you want to cancel the “WARM” cycle, press the “START/STOP” button.

DELAY COOKING

1. Follow steps 1 - 4 from the “STEAMING” directions. **Note:** Do not press the “START/STOP” button.
2. Press the “SET DELAY” button. The “SET” icon and 6:00 will be displayed.
3. Pressing the “STEAM TIME” buttons will adjust the delay time up or down between 00 and 12 hours. **Note:** Hold either button down to scroll quickly.
4. Press the “SET DELAY” button to accept the delay time. Once the button is pressed, the hourglass icon will be displayed which means the timer is counting down to 0:00. When the timer reaches 0:00, the unit will beep once and start the steaming cycle.



- If you decide to change the delay time after it has been set, press the “SET DELAY” button and you will be back in “SET” mode. After changing the delay time, be sure to press “SET DELAY” again to start the timer.
- If you decide to change the steam time when in the delay mode, press the “START/STOP” button and you will be back in the steam timer mode. **Note:** The delay timer will have to be reset after you change the steam time.



ADD WATER ALARM – when the steamer is out of water or the water level is too low to complete the steaming cycle, the steamer has a self-protection feature that will stop the steaming operation. An audible beep will sound for 50 seconds and the “ADD WATER” icon will appear in the display.



If this happens, push any button to stop the alarm. The steam time and “OFF” will appear in the display. Add cold water through the drip tray handles or remove the drip tray and add cold water directly into the heating base. Allow a few seconds for the heater to cool down. Start the steamer up again by pushing “START/STOP” button; the steamer will resume the cycle. If the steamer goes back into the alarm mode, let the steamer cool down for a longer period of time and push the “START/STOP” button again.

CLEANING YOUR STEAMER

1. Unplug the cord from the electrical outlet. Allow the steamer and all accessories to cool completely before cleaning. **Note:** Never immerse the heating base, cord or plug in water or in a dishwasher.
2. Wash the food baskets, rice bowl, drip tray, separator rings and cover using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. These parts may also be cleaned in a dishwasher, top rack only. **Note:** Do not use the heat setting to dry.
3. Clean the inside and outside of the heating base with a damp cloth and dry thoroughly. **Note:** Do not use abrasive cleaning products.
4. Mineral deposits may build up on the steamer heater over time. When you see a white coating on the heater, perform the following steps to descale and extend the life of your steamer.
 1. Fill the heating base with two cups of vinegar and one cup of cold water.
 2. Put the drip tray in place, set the timer for twenty minutes and press "START/STOP" to begin steaming.
 3. When the steamer turns off, let it cool completely and rinse the water reservoir with cold water being careful not to get water on the outside or bottom of the heating base.
 4. Dry thoroughly.

STORAGE – Your steamer's food baskets nest for easy storage. Remove the separation rings between the baskets and place baskets inside one another.

COOKING TIPS

- Altitude and water type affect the temperature at which water boils which affects cooking time. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
- Cut food into uniform pieces and arrange evenly in food baskets for even cooking.
- Do not thaw frozen vegetables before steaming. Stir halfway through the steaming time for best results.
- Items will continue to cook slightly during the "Warm" mode, so adjust accordingly.
- Do not pack food into the baskets as this limits the flow of steam.
- If steaming items for more than 60 minutes, you may have to add water during the steaming cycle.

STEAMING GUIDE

These steaming times are for the bottom basket filled to the capacity listed in the chart. Items will cook faster in the bottom basket. If you are cooking with multiple baskets, or putting more food into the baskets than suggested, you may have to add extra steaming time. The water level does not have to be precise. The following levels are suggested to provide enough water for the recommended steaming times.

Note: The drip tray must always be used.

Fresh Vegetables	Amount	Approximate Time (minutes)	Water Level	Preparation
Artichokes, whole	4 whole.	30-34	MAX	Trim stem; remove loose outer leaves, cut 1 inch off top.
Asparagus, spears	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket.
Beans, green/wax	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Beets	1 lb.	24-28	Middle	Cut and place evenly in basket.
Broccoli, spears	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Brussels Sprouts	1 lb.	20-24	Between Middle and MAX	Remove outer leaves and place evenly in basket.
Cabbage	1 head	23-27	Between Middle and MAX	Cut whole head into 8 equal pieces.
Carrots, sliced or whole	1 lb.	25-29	Between Middle and MAX	Place evenly in basket.
Cauliflower	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Celery	1 lb.	17-21	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Corn on the Cob	Up to 6 ears per basket	28-32	MAX	Remove husk. Place evenly in basket.
Mushrooms, whole	1 lb.	11-15	Middle	Place evenly in basket.

Fresh Vegetables	Amount	Approximate Time (minutes)	Water Level	Preparation
Okra	1 lb.	18-22	Middle	Place evenly in basket.
Onions, quartered	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Parsnips	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Peas in pod	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Peppers, green or red	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Potatoes, red, baking or sweet	1 lb.	38-42	MAX	Cut in half and place cut side down or cut in ¼ inch slices.
Potatoes, whole	6 potatoes	50-54	MAX	Pierce skin with fork several times and place evenly in basket.
Rutabaga	1 lb.	28-32	Between Middle and MAX	Dice and place evenly in basket.
Spinach	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Squash, Summer, Yellow, Zucchini	1 lb.	14-18	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Turnips	1 lb.	20-24	Middle	Slice and place evenly in basket.
Frozen Vegetables				
All – Corn, Carrots, Green Beans, Broccoli, Peas, Brussel Sprouts	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket. Stir halfway through steaming cycle.
Vegetables in sauce	1 lb.	16-20	Middle	Put in rice bowl with recommended water stated on package. Mix halfway through steaming cycle.

Rice/Grains/ Pasta	Amount	Approximate Time (minutes)	Water Level	Preparation
White,	1 cup dry	33-37	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Brown,	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Barley	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup barley with 1½ cups water in rice bowl.
Pasta	1 cup dry	38-42	MAX	Mix 1 cup pasta with 1½ cups water in rice bowl.
Eggs				
Hard Boiled	Up to 12	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Soft Boiled	Up to 12	8-10	Middle	Place evenly in basket.
Seafood and Fish				
Clams, Fresh in shell	1 lb.	12-16	Middle	Clean, soak shells. Cook until shells are open.
Crab legs, claws (cooked)	1 lb.	15-19	Middle	Steam until hot.
Lobster tails (uncooked)	1 lb.	18-22	Middle	Remove underside of shell. Place in steam basket shell side down. Steam until flesh is opaque and shell is reddish in color.
Mussels, in shell	1 lb.	16-20	Middle	Clean shells. Cook until shells are open and flesh turns tannish in color.
Oysters, in shell	1 lb.	13-17	Middle	Clean shell. Cook until shells are opened and juices bubble.
Scallops, thawed	1 lb.	13-17	Middle	Rinse scallops. Steam until opaque in color.

Seafood and Fish	Amount	Approximate Time (minutes)	Water Level	Preparation
Shrimp, in shell frozen	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Shrimp in shell, thawed	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Fish Fillets	1 lb.	18-22	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Fish Steaks	3 lbs.	23-27	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Poached fish in rice bowl	1 lb.	22-26	Middle	Place in rice bowl with desired seasoning and butter. Cover rice bowl with foil.
Other Foods				
Beans	1 cup dry beans	60-120 depending on type of bean	Max (you may need to add water during the cooking cycle)	Mix 1 cup beans with 1½ cups water in rice bowl – cook until soft.
Oatmeal	1 cup dry	8-12	Middle	Mix 1 cup oatmeal with 1¾ cups water in rice bowl.
Dinner Rolls	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Tortillas, soft	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Leftovers	1-2 cups	11-15	Middle	Place in rice bowl and cover with foil until warm.

Meat -	Amount	Approximate Time (minutes)	Water Level	Preparation
When cooking meats always check the internal temperatures with a meat thermometer. Make sure meat is thoroughly cooked to required temperature before consuming. See recommended cooking temperatures on the following chart.				
Chicken Breast, boneless	1 lb.	20-24	Between Middle and Max	Steam until juices run clear.
Chicken Breast, split with bone	1 lb.	39-44	Max	Place flesh side down, steam until juices run clear.
Drumstick and Thighs with bone	1 lb.	30-34	Max	Steam until juices run clear.
Hot Dogs	Up to 24	8-12	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.
Precooked Sausage	Up to 12	10-14	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

Food	Type	Minimum Internal Temperature
Beef, Veal, Lamb, Pork	Ground	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium Rare	145°F (63°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Well Done	170°F (77°C)
Chicken, Turkey	Ground	165°F (74°C)
Whole Poultry	All Types	180°F (82°C)
Poultry	Breasts, Roasts	170°F (77°C)
Fresh Pork	Medium	160°F (71°C)
Fresh Pork	Well Done	170°F (77°C)
Ham	Cooking Required	160°F (71°C)
Ham	Fully Cooked	140°F (60°C)
Egg Dishes	All Types	160°F (71°C)
Stuffing	In Bird	165°F (74°C)
Leftovers	All Types	165°F (74°C)

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

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

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

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

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WEST BEND®

Chris Frentag

CUISEUR À VAPEUR SANTÉ

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 Cuiseur Automatique.....	4
Utilisation de Votre Cuiseur Automatique.....	4
Nettoyage de Votre Cuiseur Automatique	7
Astuces Pour la Cuisson	7
Guide de Cuisson à la Vapeur	8
Températures de Cuisson Recommandées.....	12
Garantie	13

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

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 les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher, régler l'interrupteur à « OFF » et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Ne préchauffez pas le socle chauffant.
- Pour une utilisation domestique uniquement.



MISE EN GARDE

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

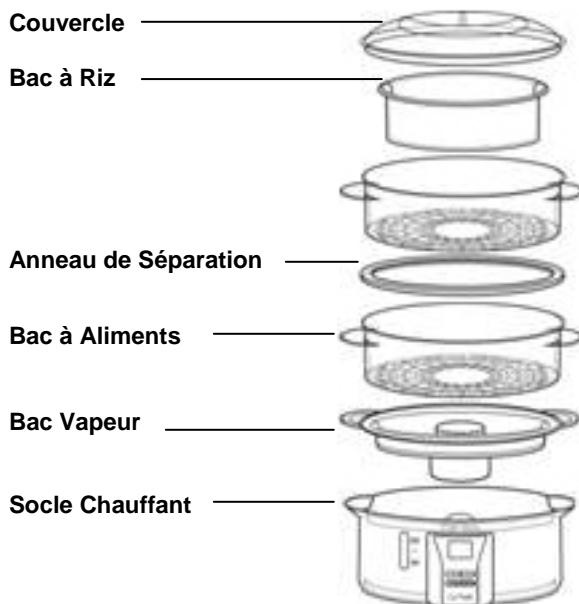


PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Utilisez des maniques ou des gants anti-chaueur si vous soulevez ou déplacez le socle électrique, les bacs ou le couvercle lorsque ceux-ci sont chauds.
- Soyez extrêmement prudent avec la vapeur en retirant le couvercle. Soulevez lentement le couvercle, en orientant la vapeur loin de vous et laissez l'eau couler dans le cuiseur automatique.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci est vide ou lorsque le réservoir ne contient pas d'eau.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE CUISEUR AUTOMATIQUE







UTILISATION DE VOTRE CUISEUR AUTOMATIQUE

Avant la première utilisation, lavez les bacs, le bac à riz, le bac vapeur, les anneaux de séparation et le couvercle à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement puis séchez. Essuyez les surfaces du socle chauffant à l'aide d'un chiffon humide et essuyez bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Temps de cuisson – Temps de cuisson maximum de 90 minutes et déclenchement différé de 12 heures maximum.

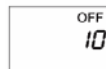
ICÔNES DE CUISSON À LA VAPEUR

ARRÊT	MARCHE ARRÊT	VAPEUR	TEMPS DE VAPEUR		CHAUFFE
Ce qui s'affiche au départ quand l'appareil est branché.	Pour démarrer et arrêter l'éteuseuse	Indique le temps de cuisson à la vapeur.	Pour augmenter le temps de cuisson.	Pour diminuer le temps de cuisson.	Indique que l'éteuseuse est en mode de maintien de la chaleur.

			
DÉLAI	RÉGLAGE	SABLIER	AJOUTEZ DE L'EAU
Appuyez pour régler le délai pour la cuisson différée.	Indique le délai avant la cuisson à la vapeur.	Indique le temps qui reste pour arriver à 0:00	Indique que l'étuveuse ne contient pas assez d'eau pour finir le cycle de cuisson à la vapeur.

CUISSON À LA VAPEUR

- Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin de tout bord. **Remarque** : L'appareil produit de la vapeur pendant la cuisson. Pour éviter tout dégât, ne mettez pas l'appareil directement sous un placard.
- Ajoutez la quantité d'eau froide souhaitée ou indiquée dans le tableau de cuisson. **Remarque** : Ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau ou si le niveau d'eau se situe sous la ligne « MIN » ou au-dessus de la ligne « MAX ».
- Placez le plateau de récupération des gouttes dans le socle chauffant. **Remarque** : Il faut toujours utiliser le plateau à gouttes lors de la cuisson à la vapeur ou pour cuire le riz.
- Placez les ingrédients dans les paniers ou dans le bol à riz. Placez le panier au-dessus du plateau à gouttes en vérifiant le bon alignement de ces deux éléments. Si vous utilisez plusieurs paniers, placez un anneau de séparation sur le panier du bas et enclenchez le second panier pour le mettre en place. Assurez-vous que l'anneau de séparation est bien enclenché sur le panier qui se trouve au-dessus et que tous les paniers sont bien alignés. Faites de même pour les deux autres paniers si vous les utilisez. Si vous utilisez le bol à riz, placez-le dans un des paniers que vous utilisez. Placez toujours le couvercle en haut sur le dernier panier.
- Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts CA **uniquement**. L'appareil émettra un signal sonore et affichera un temps de cuisson de 10 minutes de même que « OFF ».



Remarque : Si l'étuveuse est laissée sans instructions pendant 5 minutes ou plus, l'affichage numérique s'éteindra. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'étuveuse pour relancer l'affichage.

Appuyez sur les touches du temps de vapeur (STEAM TIME) pour régler le temps de cuisson à la vapeur entre 00 et 90 minutes. **Remarque** : Maintenez la touche enfoncée pour un déroulement rapide. Consultez le tableau pour les temps de cuisson qui conviennent.

- Quand le minuteur affiche le temps de cuisson souhaité, appuyez sur le bouton « START/STOP » (arrêt/marche) pour commencer la cuisson à la vapeur. L'icône « STEAM » (vapeur) s'affiche pour indiquer que la cuisson à la vapeur est en route. Pour annuler la cuisson à la vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton « START/STOP ». Lorsque vous avez réglé le minuteur sur la durée de cuisson à la vapeur souhaitée, appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer la cuisson à la vapeur immédiatement pendant la durée paramétrée. L'icône STEAM s'affiche à l'écran pour indiquer que la cuisson à la vapeur a commencé. Pour annuler la cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche Start/Stop.



MAINTIEN DE LA CHALEUR - Après l'écoulement du temps de cuisson à la vapeur, un signal sonore se fait entendre 5 fois et l'icône de la vapeur (STEAM) disparaît. L'étuveuse se met alors en mode de maintien de la chaleur pour une durée d'une heure. Ceci est indiqué par l'affichage de l'icône « WARM » et de « 00 ». En mode de maintien de la chaleur, l'étuveuse s'éteint et s'allume régulièrement pour conserver la nourriture à la température de consommation. Après l'écoulement du mode de maintien de la chaleur, l'étuveuse émet un signal sonore et affiche « OFF » et « 10 ».



Pour annuler le cycle de maintien de la chaleur (WARM), appuyez sur la touche « START/STOP ».

CUISSON DIFFÉRÉE

1. Suivez les étapes 1 et 4 des instructions concernant la cuisson à la vapeur.

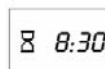
Remarque : N'appuyez pas sur la touche « START/STOP ».

2. Appuyez sur la touche de cuisson différée (SET DELAY). L'appareil affichera alors l'icône « SET » et 6:00.



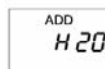
3. Appuyez sur les touches du temps de vapeur (STEAM TIME) pour régler le délai avant la cuisson entre 00 et 12 heures. **Remarque :** Maintenez la touche enfoncée pour un déroulement rapide.

4. Appuyez sur la touche de cuisson différée (SET DELAY) pour accepter le délai. Une fois que vous avez appuyé sur la touche, l'icône du sablier s'affiche pour indiquer que le décompte jusqu'à 0 :00 est lancé. Lorsque le minuteur arrive à 0 :00, l'appareil émet un signal sonore et met en route le cycle de cuisson à la vapeur.



- Pour changer le délai après l'avoir déjà réglé, appuyez sur la touche « SET DELAY » et vous reviendrez au mode de réglage du délai. Après avoir changé le délai, n'oubliez pas d'appuyer de nouveau sur la touche « SET/DELAY » pour relancer le minuteur.
- Pour changer le temps de cuisson à la vapeur pendant que l'appareil est en mode de délai, appuyez sur la touche « START/STOP » et vous reviendrez au mode de réglage du temps de cuisson. **Remarque :** Il faut régler le délai avant la cuisson encore une fois après avoir changé le temps de cuisson.

ALARME DE NIVEAU D'EAU – Quand l'étuveuse n'a plus d'eau ou que le niveau d'eau est trop bas pour finir le cycle de cuisson, la fonction de protection de l'étuveuse provoque l'arrêt de la cuisson à la vapeur. Un signal sonore se fait entendre pendant 50 secondes et l'icône « ADD WATER » (ajoutez de l'eau) s'affiche.



Dans ce cas, appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme sonore. Le temps de cuisson à la vapeur et « OFF » s'afficheront. Ajoutez de l'eau fraîche par les poignées du plateau à gouttes ou retirez ce plateau et versez l'eau directement dans le socle chauffant. Attendez quelques secondes pour que l'élément chauffant puisse refroidir. Pour remettre l'étuveuse en marche, appuyez de nouveau sur le bouton « START/STOP » et l'étuveuse continuera le cycle. Si l'étuveuse se remet en mode d'alarme, attendez un peu plus longtemps pour que l'étuveuse puisse refroidir davantage avant d'appuyer de nouveau sur la touche « START/STOP ».

NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR AUTOMATIQUE

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez l'éteveuse et tous les accessoires refroidir complètement avant de commencer à nettoyer.
Remarque : Ne plongez jamais le socle chauffant, le cordon électrique et sa fiche dans de l'eau et ne les mettez jamais au lave-vaisselle.
2. Lavez les paniers, le bol à riz, le plateau à gouttes, les anneaux de séparation et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Ces pièces peuvent aussi se laver au lave-vaisselle à condition de les mettre en haut.
Remarque : N'utilisez pas le mode chauffant du lave-vaisselle pour sécher ces pièces.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du socle chauffant avec un chiffon humide, puis séchez-le complètement. **Remarque** : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
4. Des dépôts minéraux peuvent s'accumuler au bout d'un certain temps sur la partie chauffante de l'éteveuse. Si vous voyez une couche blanche sur la partie chauffante, suivez les étapes suivantes pour procéder au détartrage et pour prolonger la durée de vie de votre éteveuse.
 1. Versez deux tasses de vinaigre et une tasse d'eau fraîche dans le socle chauffant.
 2. Installez le plateau à gouttes, programmez vingt minutes de cuisson et appuyez sur la touche « START/STOP » (arrêt/marche) pour commencer la cuisson à la vapeur.
 3. Quand l'éteveuse s'éteint, laissez-la refroidir complètement et rincez le réservoir à l'eau fraîche en veillant à ne pas mettre d'eau sur l'extérieur ou dans le fond du socle chauffant.
 4. Séchez complètement l'appareil.

RANGEMENT – Les paniers de votre éteveuse s'emboîtent pour un rangement facile. Retirez les anneaux de séparation qui se trouvent entre les paniers et emboîtez les paniers.

ASTUCES POUR LA CUISSON

- L'altitude et le type d'eau ont une influence sur la température d'ébullition, affectant par conséquent la durée de cuisson. Lorsque vous cuisinez avec cet appareil, adaptez les durées et les mesures à vos goûts personnels.
- Pour une cuisson homogène, coupez les aliments en morceaux de même taille et placez-les uniformément à l'intérieur des bacs à aliments.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur. Pour un résultat optimal, mélangez au milieu du temps de cuisson.
- Les aliments vont continuer à cuire en mode de Maintien au chaud, alors effectuez vos réglages en conséquence.
- Ne placez pas des amas d'aliments dans les bacs car cela restreint la circulation de la vapeur.
- Si vous cuisez des aliments à la vapeur pendant plus de 60 minutes, vous devrez peut-être ajouter de l'eau pendant le cycle de cuisson à la vapeur.

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

Les durées de cuisson à la vapeur ci-dessous correspondent à un bac inférieur contenant la quantité indiquée dans le tableau. Les aliments cuisent plus rapidement dans le bac inférieur. Si vous cuisinez avec plusieurs bacs ou en mettant une quantité d'aliments dans les bacs supérieure à celle conseillée, vous devrez peut-être ajouter une durée de cuisson à la vapeur plus importante. Le niveau d'eau n'a pas besoin d'être précis. Les niveaux ci-dessous sont suggérés afin de fournir suffisamment d'eau pour les durées de cuisson recommandées. **Remarque** : Le bac vapeur doit toujours être utilisé.

Légumes Frais	Quantité	Durée Approximative (minutes)	Niveau D'eau	Préparation
Artichauts, entiers	4 entiers	30-34	MAX	Coupez la tige, retirez les feuilles externes qui se détachent facilement, enlevez 1 pouce en haut.
Asperges, tiges	1 livre	13-17	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Haricots, verts/wax	1 livre	16-20	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Betteraves	1 livre	24-28	Milieu	Coupez-les et placez-les uniformément dans le bac.
Brocolis, tiges	1 livre	16-20	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Choux de Bruxelles	1 livre	20-24	Entre Milieu et MAX	Retirez les feuilles externes et placez uniformément le reste dans le bac.
Choux	1 tête	23-27	Entre Milieu et MAX	Coupez la totalité de la tête en 8 parts égales.
Carottes, tranchées ou entières	1 livre	25-29	Entre Milieu et MAX	Placez-les uniformément dans le bac
Choux-fleurs	1 livre	16-20	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Céleri	1 livre	17-21	Milieu	Coupez en morceaux de ½ pouce
Épis de maïs	Jusqu'à 6 épis par bac	28-32	MAX	Retirez la balle. Placez-les uniformément dans le bac
Champignonse nriers	1 livre	11-15	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac

Légumes Frais	Quantité	Durée Approximative (minutes)	Niveau D'eau	Préparation
Gombo	1 livre	18-22	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Oignons, coupés en quatre	1 livre	12-16	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Panais	1 livre	10-14	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Petits pois en cabosse	1 livre	12-16	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Poivrons, verts ou rouges	1 livre	12-16	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Pommes de terre, rouges, à cuire ou douces	1 livre	38-42	MAX	Coupez-les en deux et placez-les côté coupé vers le bas ou découpez-les en tranches de ¼ de pouce.
Pommes de terre, entières	6 pommes de terre	50-54	MAX	Percez la peau avec une fourchette plusieurs fois puis placez-les uniformément dans le bac.
Rutabagas	1 livre	28-32	Entre Milieu et MAX	Coupez-les en dés et placez-les uniformément dans le bac.
Épinards	1 livre	10-14	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Courges, d'été, jaunes, courgettes	1 livre	14-18	Milieu	Coupez-les en morceaux de ½ pouce
Navets	1 livre	20-24	Milieu	Coupez-les en tranches et placez-les uniformément dans le bac.
Légumes Surgelés				
Tous : maïs, carottes, haricots verts, brocoli, petits pois, choux de Bruxelles	1 livre	16-20	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac. Mélangez au milieu du cycle de cuisson.
Légumes en sauce	1 livre	16-20	Milieu	Placez-les dans le bac à riz avec la quantité d'eau recommandée sur le paquet. Mélangez au milieu du cycle de cuisson à la vapeur.

Riz/Grains/ Pâtes	Quantité	Durée Approximative (minutes)	Niveau D'eau	Préparation
Blanc,	1 mesure sèche	33-37	MAX	Mélangez 1 mesure de riz avec 1 ½ mesure d'eau et l'assaisonnement souhaité dans le bac à riz.
Brun,	1 mesure sèche	40-44	MAX	Mélangez 1 mesure de riz avec 1 ½ mesure d'eau et l'assaisonnement souhaité dans le bac à riz.
Orge	1 mesure sèche	40-44	MAX	Mélangez 1 mesure d'orge avec 1 ½ mesure d'eau dans le bac à riz.
Pâtes	1 mesure sèche	38-42	MAX	Mélangez 1 mesure de pâtes avec 1 ½ mesure d'eau dans le bac à riz.
Oeufs				
Durs	Jusqu'à 12	16-20	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Mollets	Jusqu'à 12	8-10	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Fruits de Mer et Poisson				
Myes, fraîches dans leurs coquilles	1 livre	12-16	Milieu	Nettoyez, trempez les coquilles. Faites cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.
Pâtes de crabes, pincés (cuites)	1 livre	15-19	Milieu	Faites-les chauffer à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
Queues de homard (crués)	1 livre	18-22	Milieu	Retirez le dessous de la coquille. Placez-les dans le bac de cuisson à la vapeur, côté coquille orienté vers le bas. Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que la chair soit opaque et que la coquille se colore en rouge.
Moules, dans leurs coquilles	1 livre	16-20	Milieu	Nettoyez les coquilles. Faites cuire jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes et que les chairs soient dorées.
Huîtres, dans leurs coquilles	1 livre	13-17	Milieu	Nettoyez les coquilles. Faites cuire jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes et que le jus produise des bulles.
Noix de St Jacques décongelées	1 livre	13-17	Milieu	Rincez les noix de St Jacques. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce que leur couleur soit opaque.

Fruits de Mer et Poisson	Quantité	Durée Approximative (minutes)	Niveau D'eau	Préparation
Crevettes, dans leurs carapaces, surgelées	1 livre	13-17	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac Faites cuire jusqu'à ce que les crevettes soient de couleur opaque.
Crevettes, dans leurs carapaces, décongelées	1 livre	10-14	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac Faites cuire jusqu'à ce que les crevettes soient de couleur opaque.
Filets de poisson	1 livre	18-22	Milieu	Assaisonnez et placez les filets uniformément dans le bac – faites cuire jusqu'à ce que la chair s'émiette facilement.
Steaks de poisson	3 livres	23-27	Milieu	Assaisonnez et placez les steaks uniformément dans le bac – faites cuire jusqu'à ce que la chair s'émiette facilement.
Poisson poché dans le bol à riz	1 livre	22-26	Milieu	Placez le poisson dans le bol à riz avec l'assaisonnement souhaité et du beurre. Couvrez le bol à riz de papier aluminium.
Autres Aliments				
Haricots en grains	1 mesure de haricots secs	60 à 120 en fonction du type de haricots	Max (vous aurez peut-être besoin d'ajouter de l'eau pendant le cycle de cuisson)	Mélangez 1 mesure de haricots avec 1 ½ mesure d'eau dans le bol à riz – faites cuire jusqu'à ce que les haricots soient mous.
Flocons d'avoine	1 mesure sèche	8-12	Milieu	Mélangez 1 mesure de flocons d'avoine avec 1¾ mesure d'eau dans le bac à riz.
Petits pains	Jusqu'à 6	2-4	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Tortillas, souples	Jusqu'à 6	2-4	Milieu	Placez-les uniformément dans le bac
Restes	1 à 2 mesures	11-15	Milieu	Placez-les dans le bol à riz et couvrez-les de papier aluminium jusqu'à ce qu'ils soient chauds.

Viande	Quantité	Durée Approximative (minutes)	Niveau D'eau	Préparation
Lorsque vous cuisinez de la viande, vérifiez toujours les températures internes à l'aide d'un thermomètre à viande. Assurez-vous que la totalité de la viande est cuite à la température requise avant de la consommer. Paramétrez les températures de cuisson recommandées dans le tableau ci-dessous.				
Poitrine de poulet, désossée	1 livre	20-24	Entre Milieu et Max	Faites cuire le poulet à la vapeur jusqu'à ce que le jus qui s'échappe soit clair.
Poitrine de poulet, ouverte avec os	1 livre	39-44	Max.	Placez le côté chair vers le bas, faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que le jus qui s'échappe soit clair.
Pilon et cuisses avec os	1 livre	30-34	Max.	Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que le jus qui s'échappe soit clair.
Hot-dogs et	Jusqu'à 24	8-12	Milieu	Percez la peau et placez les hot-dogs uniformément dans le bac.
Saucisse précuite	Jusqu'à 12	10-14	Milieu	Percez la peau et placez uniformément les saucisses dans le bac.

TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉES

Aliment	Type	Température Interne Minimale
Boeuf, veau, agneau, porc	Haché	160°F (71°C)
Boeuf, veau, agneau	Pattes rôties, côtes – Rosées	145° F (63°C)
Boeuf, veau, agneau	Pattes rôties, côtes – A point	160°F (71°C)
Boeuf, veau, agneau	Pattes rôties, côtes – Bien cuites	170°F (77°C)
Poulet, dinde	Haché	165°F (74°C)
Volaille entière	Tous types	180°F (82°C)
Volaille	Poitrines, rôtis	170°F (77°C)
Porc frais	A point	160°F (71°C)
Porc frais	Bien cuit	170°F (77°C)
Jambon	Cuisson nécessaire	160°F (71°C)
Jambon	Entièrement cuit	140°F (60°C)
Plats aux oeufs	Tous types	160°F (71°C)
Farce	Dans la volaille	165°F (74°C)
Restes	Tous types	165°F (74°C)

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

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

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

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

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

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

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

WEST BEND®

Chris Frentag

VAPOR DE LA SALUD

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.focuselectrics.com

Precauciones Importantes.....	2
Precauciones de Funcionamiento	3
Ensambladura de la Vaporera.....	4
Cómo Utilizar la Vaporera	4
Limpieza de la Vaporera	7
Sugerencias de Cocina	7
Guía de Cocción al Vapor	8
Temperaturas de Cocción Recomendadas	12
Garantía	13

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

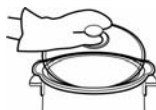
Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- 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.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o quitar alguna parte.
- 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 Electrics, LLC puede causar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni tampoco en un horno calentado.
- Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar "OFF" (apague), la unidad y luego desenchufe de la pared.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No precaliente la base calentadora.
- Sólo para uso doméstico.



PRECAUCIÓN

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

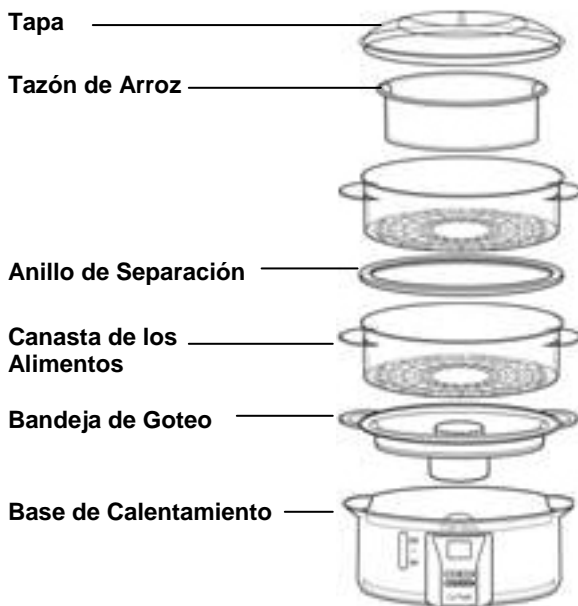


PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Use almohadillas aislantes o guantes para hornos si va a levantar o portar la base eléctrica, las canastas o la tapa mientras estén calientes.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted y dejando que el agua gotee dentro de la vaporera.
- No haga funcionar el artefacto electrodoméstico mientras esté vacío o con el tanque sin agua.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENSAMBLADURA DE LA VAPORERA




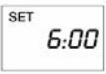


CÓMO UTILIZAR LA VAPORERA

Antes de usarla por primera vez, lave las cestas, el tazón de arroz, la bandeja de goteo, los anillos de separación y la tapa usando agua jabonosa caliente. Enjuáguelos bien y séquelos. Limpie las superficies de la base de calentamiento con un paño húmedo y séquelas a fondo. No use productos de limpieza abrasivos.



Tiempo de cocción – Tiempo de cocción máximo de 90 minutos y 12 horas de tiempo de retardo.

ICONOS DE LA VAPORERA

OFF 10	START/STOP	48 STEAM	Λ	V	00 WARM
"APAGADO"	"INICIAR/ PARAR"	"VAPOR"	"TIEMPO DE VAPOR"		"MANTE- NER CALIENTE"
La pantalla al enchufarla por primera vez.	Inicia y para la vaporera.	Indica el tiempo de cocido al vapor.	Ajusta hacia arriba el tiempo de cocido al vapor.	Ajuste hacia abajo el tiempo de cocido al vapor.	Indica que la vaporera está en la modalidad de mantener caliente.

			
"AJUSTAR EL RETARDO"	"AJUSTAR"	"RELOJ DE ARENA"	"AÑADIR AGUA"
Presione para ajustar el retardo de tiempo para el cocido al vapor.	Indica el retardo de tiempo para el cocido al vapor.	Indica cuanto tiene el temporizador que contar al revés a 0:00	Indica que la vaporera no tiene suficiente agua para completar el ciclo de cocido al vapor.

COCIDO AL VAPOR

- Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde. **Nota:** En la medida que se cuecen los alimentos, vapor emanará del artefacto. Para prevenir posibles daños, no coloque la vaporera directamente debajo de gabinetes.
- Añada agua fría hasta el nivel deseado o según se muestra en la tabla de cocción. **Nota:** Nunca encienda la vaporera sin el agua o con el agua por debajo de la línea de "MIN" (mínimo) o por encima de la línea de "MAX" (maximo).
- Coloque la bandeja de goteo en la base de calentamiento. **Nota:** Siempre debe usarse la bandeja de goteo al cocer los alimentos al vapor o cocer arroz.
- Coloque las piezas de alimentos en las cestas de alimentos o en el tazón de arroz. Coloque la cesta de alimentos encima de la bandeja de goteo asegurándose de que la bandeja de goteo y la cesta de alimentos estén correctamente alineadas. Si está usando múltiples cestas de alimentos, coloque un anillo de separación encima de la cesta de alimentos del fondo y encaje la segunda cesta de alimentos en sitio. Asegúrese de que el anillo separador esté completamente encajado sobre la cesta superior y todas las cestas estén debidamente alineadas. Si va a usar la segunda y tercera cestas repita este procedimiento. Si está usando el tazón de arroz, coloque el mismo dentro de cualquiera de las cestas de alimento que están siendo usadas. Siempre coloque la tapa en la cesta superior que se esté usando. 
- Enchufe el cordón eléctrico **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La unidad emitirá un pitido y mostrará un tiempo de cocción de 10 minutos y la pantalla leerá "OFF" (apagado). **Nota:** Si la vaporera se deja sin usar durante 5 minutos o más, la pantalla digital se apagará. Presione cualquier botón en la vaporera para reactivar la pantalla. Pulsando los botones "STEAM TIME" (tiempo de cocción al vapor) ajustará el tiempo de cocido al vapor hacia arriba o abajo entre 00 y 90 minutos. **Nota:** Mantenga presionado uno o el otro botón para desplazarse rápidamente. Consulte la tabla para los tiempos de cocción aproximados.
- Cuando el temporizador esté ajustado al tiempo de cocido deseado, presione el botón "START/STOP" (iniciar/parar) para comenzar a cocer al vapor. El icono "STEAM" (vapor) aparecerá en la pantalla para indicar que se ha iniciado la cocción al vapor. Para anular el cocido al vapor, pulse de nuevo el botón "START/STOP" (iniciar/parar). 

MANTENER CALIENTE - Después de haber transcurrido el tiempo de cocido, se escuchará un pitido 5 veces y el icono "STEAM" (vapor) desaparecerá. La vaporera entrará en la modalidad de mantener caliente durante 1 hora, lo cual es indicado por un icono "WARM" (caliente) y "00" en la pantalla. Durante la modalidad de mantener caliente, la vaporera se encenderá y apagará periódicamente para mantener al alimento a la temperatura idónea para servir. Al terminar la modalidad de mantener caliente, la vaporera emitirá un pitido y "OFF" (apagado) y "10" aparecerán en la pantalla.



Si desea anular el ciclo de mantener caliente, pulse el botón "START/STOP" (iniciar/parar).

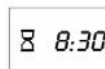
COCCIÓN RETARDADA

1. Siga los pasos 1 - 4 de las instrucciones "COCER AL VAPOR".

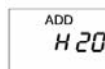
Nota: No pulse el botón "START/STOP" (iniciar/parar).



2. Pulse el botón "SET DELAY" (ajustar el retardo). Aparecerá el icono SET (ajustar) y 6:00.
 3. Pulsando los botones "STEAM TIME" (tiempo de cocción al vapor) ajustará el tiempo de cocción al vapor hacia arriba o abajo entre 00 y 12 minutos. **Nota:** Mantenga presionado uno o el otro botón para desplazarse rápidamente.
 4. Pulse "el botón" de "SET DELAY" (ajustar el retardo) para aceptar el tiempo de retardo. Una vez que se haya pulsado el botón, aparecerá el icono del reloj de arena, lo cual significa que el temporizador está contando al revés hacia 0:00. Cuando el temporizador llega a alcanzar 0:00, la unidad emitirá un pitido una vez e inmediatamente comenzará el ciclo de cocido al vapor.
- Si decidiese cambiar el tiempo de retardo una vez ajustado, pulse el botón "SET DELAY" (ajustar retardo) y regresará de vuelta a la modalidad "SET" (ajustar). Después de cambiar el tiempo de retardo, asegúrese de pulsar "SET DELAY" de nuevo para iniciar el temporizador.
 - Si decide cambiar el tiempo de cocción al vapor cuando se esté en la modalidad de retardo, pulse el botón "START/STOP" (iniciar/parar) y regresará a la modalidad del temporizador de cocción al vapor. **Nota:** El temporizador de retardo tendrá que restablecerse después de haber cambiado el tiempo de cocción al vapor.



ALARMA DE AGREGAR AGUA – cuando a la vaporera se le acaba o queda con demasiada poca agua para completar el ciclo de cocido al vapor, la vaporera cuenta con una función de protección propia que parará la operación de cocido al vapor. Un pitido sonará durante 50 segundos y el icono "ADD WATER" (agregar agua) aparecerá en la pantalla.



Si esto pasase, presione cualquier botón para parar la alarma. El tiempo de cocción al vapor y "OFF" (apagado) aparecerán en la pantalla. Añada agua fría a través de las asas de la bandeja de goteo o retire la bandeja de goteo y añada el agua fría directamente a la base de calentamiento. Permita unos segundos para que el calentador se enfríe. Encienda la vaporera de nuevo pulsando el botón "START/STOP" (iniciar/parar); la vaporera reanudará el ciclo. Si la vaporera regresa a la modalidad de alarma, deje que la vaporera se enfríe durante un período más largo de tiempo y presione el botón "START/STOP" (iniciar/parar) de nuevo.

LIMPIEZA DE LA VAPORERA

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente. Permita que la vaporera y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos. **Nota:** Nunca sumerja la base de calentamiento, el cordón eléctrico o el enchufe bajo agua ni los coloque en un lavavajillas.
2. Lave con agua jabonosa caliente las cestas de alimentos, el tazón de arroz, la bandeja de goteo, los anillos de separación y la tapa. Enjuague y seque a fondo. Estas piezas también pueden ser limpiadas en un lavavajillas automático, pero sólo en la canastilla superior. **Nota:** No use el ajuste de calor para secar.
3. Limpie la parte de adentro y de afuera de la base de calentamiento con un paño húmedo y luego seque a fondo. **Nota:** No use productos de limpieza abrasivos.
4. Los depósitos minerales pueden acumularse con el tiempo en el calentador de la vaporera. Cuando note un recubrimiento blanco en el calentador, lleve a cabo los siguientes pasos para desincrustar y prolongar la vida útil de la vaporera.
 1. Llene la base de calentamiento con dos tazas del vinagre y una taza de agua fría.
 2. Ponga la bandeja de goteo en su lugar, ajuste el temporizador a veinte minutos y pulse "START/STOP" (iniciar/parar) para comenzar a cocer al vapor.
 3. Cuando se apague la vaporera, déjela enfriar y enjuague el tanque de agua con agua fría procurando que no caiga agua a los lados o al fondo de la base de calentamiento.
 4. Séquela a fondo.

ALMACENAJE – Las cestas de alimento de la vaporera se anidan para su fácil almacenaje. Retire los anillos de separación entre las cestas y coloque las cestas una dentro de la otra.

SUGERENCIAS DE COCINA

- La altitud y el tipo de agua afectan la temperatura a la cual el agua hierve y por lo tanto afectan el tiempo de cocción. En la medida que cocine con este artefacto, vaya ajustando los tiempos y medidas a sus propios gustos personales.
- Corte los alimentos en pedazos uniformes y colóquelos de manera pareja en las cestas de alimentos para obtener una cocción uniforme.
- No descongele las verduras congeladas antes de cocerlas al vapor. Para mejores resultados, remueva los alimentos a la mitad del tiempo de cocido al vapor.
- Los artículos se seguirán cocinando ligeramente durante la modalidad de mantener caliente, por lo que deberá hacer los ajustes correspondientes.
- No comprima los alimentos en las cestas ya que ello restringe el flujo de vapor.
- Si va a cocer alimentos al vapor durante más de 60 minutos, pueda que tenga que añadir agua durante el ciclo de cocido.

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

Estos tiempos de cocción al vapor son para la cesta del fondo llena hasta la capacidad listada en la carta. Los artículos se cocinarán más rápido en la cesta de fondo. Si está cocinando con cestas múltiples o está colocando más alimentos en las cestas que lo sugerido, debería añadir tiempo suplementario de cocido. El nivel de agua no tiene que ser preciso. Se sugieren los siguientes niveles para proporcionar suficiente agua para los tiempos recomendados de cocido.

Nota: Siempre debe usarse con la bandeja de goteo.

Verduras Frescas	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)	Nivel de Agua	Preparación
Alcachofas, enteras	4 enteras.	30-34	MÁX	Recorte el tallo, quite las hojas externas sueltas, corte 1 pulgada de la parte superior.
Espárragos	1 lb.	13-17	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Frijoles, verdes / cera	1 lb.	16-20	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Remolachas	1 lb.	24-28	Medio	Córtelas y colóquelas de manera pareja en la cesta.
Brécoles	1 lb.	16-20	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Coles de Bruselas	1 lb.	20-24	Entre Medio y MÁXIMO	Quite las hojas externas y colóquelas de manera pareja en la cesta.
Col	1 cabeza	23-27	Entre Medio y MÁXIMO	Corte la cabeza entera en 8 pedazos iguales.
Zanahorias, rebanadas o enteras	1 lb.	25-29	Entre Medio y MÁXIMO	Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Coliflor	1 lb.	16-20	Medio	Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Apio	1 lb.	17-21	Medio	Corte en pedazos de ¼ pulgada.
Mazorca de maíz	Hasta 6 mazorcas por cesta	28-32	MÁX	Quíteles la chala. Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Hongos, enteros	1 lb.	11-15	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.

Verduras Frescas	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)	Nivel de Agua	Preparación
Quimbombó	1 lb.	18-22	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Cebollas, cortadas en cuatro partes	1 lb.	12-16	Medio	Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Chirivías	1 lb.	10-14	Medio	Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Guisantes en vaina	1 lb.	12-16	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Pimientos, verdes o rojos	1 lb.	12-16	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Papas, rojas o de hornear, o batatas	1 lb.	38-42	MÁX	Córtelas en mitades y colóquelas con el lado cortado hacia abajo o córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.
Papas, enteras	6 papas	50-54	MÁX	Con un tenedor, perfore la piel varias veces y colóquelas de manera pareja en la cesta.
Colinabo	1 lb.	28-32	Entre Medio y MÁXIMO	Córtelos en cubitos y colóquelos parejamente en la cesta.
Espinaca	1 lb.	10-14	Medio	Colóquela de manera pareja en la cesta.
Calabazas, de verano, amarillas, calabacines	1 lb.	14-18	Medio	Córtelas en pedazos de ¼ pulgada.
Nabos	1 lb.	20-24	Medio	Rebánelos y colóquelos de manera pareja en la cesta.
Verduras Congeladas				
Todas - maíz – , zanahorias, judías verdes, brécoles, guisantes, coles de Bruselas	1 lb.	16-20	Medio	Colóquelas de manera pareja en la cesta. Remueva a la mitad del ciclo de cocido al vapor.
Verduras en salsa	1 lb.	16-20	Medio	Colóquelas en el tazón de arroz con la cantidad de agua recomendada en el paquete. Mézclelas a mitad del ciclo de cocido al vapor.

Arroz/Granos/ Pasta	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)	Nivel de Agua	Preparación
Blanco	1 taza seca	33-37	MÁX	Mezcle 1 taza de arroz con 1½ tazas de agua y el condimento deseado en el tazón de arroz.
Marrón	1 taza seca	40-44	MÁX	Mezcle 1 taza de arroz con 1½ tazas de agua y el condimento deseado en el tazón de arroz.
Cebada	1 taza seca	40-44	MÁX	Mezcle 1 de taza cebada con 1½ tazas de agua en el tazón de arroz.
Pasta	1 taza seca	38-42	MÁX	Mezcle 1 taza de pasta con 1½ tazas de agua en el tazón de arroz.
Huevos				
Duros	Hasta 12	16-20	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Pasados por agua	Hasta 12	8-10	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Mariscos y Pescados				
Almejas, frescas en su concha	1 lb.	12-16	Medio	Limpie y ponga las conchas en remojo. Cuézalas hasta que las conchas se abran.
Patatas y pinzas de cangrejo, (cocidas)	1 lb.	15-19	Medio	Cuézalas al vapor hasta quedar calientes.
Colas de langosta (sin cocinar)	1 lb.	18-22	Medio	Quite la parte inferior del caparazón. Colóquelas en la cesta con el caparazón hacia abajo. Cueza al vapor hasta que la carne esté opaca y el caparazón de color rojizo.
Mejillones, en su concha	1 lb.	16-20	Medio	Lave las conchas. Cuézalas hasta que las conchas se abran y la carne se torne de un color habano.
Ostras, en su concha	1 lb.	13-17	Medio	Lave las conchas. Cuézalas hasta que las conchas se abran y los jugos burbujeen.
Vieiras, descongeladas	1 lb.	13-17	Medio	Enjuague las vieiras. Cuézalas al vapor hasta que tomen un color opaco.

Mariscos y Pescado	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)	Nivel de Agua	Preparación
Camarón en cáscara, congelado	1 lb.	13-17	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta. Cuézalos hasta que los camarones se tomen un color opaco.
Camarón en cáscara, descongelado	1 lb.	10-14	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta. Cuézalos hasta que los camarones se tomen un color opaco.
Filetes de pescado	1 lb.	18-22	Medio	Condimente y coloque los filetes de manera pareja en la cesta - cuézalos hasta que el pescado se despedace con facilidad
Rodajas de pescado	3 libras.	23-27	Medio	Condimente y coloque las rodajas de manera pareja en la cesta - cuézalos hasta que el pescado se despedace con facilidad
Pescado hervido en tazón de arroz	1 lb.	22-26	Medio	Colóquelo en el tazón de arroz con la cantidad deseada de condimento y mantequilla. Cubra el tazón de arroz con papel de aluminio.
Otros Alimentos				
Frijoles	1 taza de frijoles secos	60-120 según el tipo de frijol	Máx. (quizás tenga que añadir agua durante el ciclo de cocción)	Mezcle 1 taza de frijoles con 1½ tazas de agua en el tazón de arroz – cuézalos hasta ablandarlos.
Harina de avena	1 taza seca	8-12	Medio	Mezcle 1 taza de harina de avena con 1¼ tazas de agua en el tazón de arroz.
Bolillos	Hasta 6	2-4	Medio	Colóquelos de manera pareja en la cesta.
Tortillas mexicanas, blandas	Hasta 6	2-4	Medio	Colóquelas de manera pareja en la cesta.
Sobras	1-2 tazas	11-15	Medio	Colóquelas en el tazón de arroz y cubra con papel aluminio hasta calentarse.

Carne-	Cantidad	Tiempo Aproximado (minutos)	Nivel de Agua	Preparación
Al cocinar carnes siempre compruebe las temperaturas internas con un termómetro para carnes. Asegúrese de que la carne esté bien cocida a la temperatura requerida antes de consumirla. Vea las temperaturas de cocción recomendadas en la siguiente tabla.				
Pechuga de pollo, deshuesada	1 lb.	20-24	Entre Medio y Máx.	Cuez a al vapor hasta que los jugos que escurran sean claros.
Pechuga de pollo, partida con hueso	1 lb.	39-44	Máx.	Coloque el lado de la carne hacia abajo, cueza al vapor hasta que los jugos que escurran sean claros.
Patas y muslos con hueso	1 lb.	30-34	Máx.	Cuez a al vapor hasta que los jugos que escurran sean claros.
Perros calientes y	Hasta 24	8-12	Medio	Perfore la piel y colóquelos de manera pareja en la cesta.
Salchichas precocidas	Hasta 12	10-14	Medio	Perfore la piel y colóquelas de manera pareja en la cesta.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADAS

Alimentos	Tipo	Temperatura Interna Mínima
Carne de vaca, ternera, cordero, y cerdo	Molida	160°F (71°C)
Carne de res, ternera y cordero	Patas asadas, chuletas – poco hechas	145°F (63°C)
Carne de res, ternera y cordero	Patas asadas, chuletas – termino medio	160°F (71°C)
Carne de res, ternera y cordero	Patas asadas, chuletas – bien cocidas	170°F (77°C)
Pollo, pavo	Molida	165°F (74°C)
Aves enteras	Todos los tipos	180°F (82°C)
Carnes de ave	Pechugas, asados	170°F (77°C)
Carne de cerdo fresca	Término medio	160°F (71°C)
Carne de cerdo fresca	Bien cocida	170°F (77°C)
Jamón	Requiere cocinarse	160°F (71°C)
Jamón	Totalmente cocinado	140°F (60°C)
Platos de a base de huevos	Todos los tipos	160°F (71°C)
Relleno	En aves	165°F (74°C)
Sobras	Todos los tipos	165°F (74°C)

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

Focus Electric, LLC ("Focus Electric") 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 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): _____

