

El Paso Chile Company™

FAJITAS GRILL

Instructions Manual

El Paso Chile Company™

GRIL POUR FAJITAS

Manuel d'instructions





TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Cord	3
Notes on the Plug	3
Introduction to your Fajitas Grill	4
How to use the Fajitas Grill.....	4-5
For Best Results.....	6
User maintenance	6
Recipes.....	7-14
Warranty.....	15

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	16
Autres consignes de sécurité importantes.....	17
Notes sur le cordon.....	17
Notes sur la fiche	17
Caractéristiques de votre Gril pour Fajitas	18
Comment employer le Gril pour Fajitas.....	18-19
Pour obtenir d'excellents résultats.....	20
Entretien assuré par l'utilisateur	20
Recettes.....	21-27
Garantie	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including

1. Read all instructions carefully.
2. Use the handles and knobs when surfaces are hot.
3. To prevent electric shocks do not immerse the appliance, temperature control probe, or cord in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when using the appliance near children. Children should not use this appliance.
5. When appliance is not in use, unplug from outlet and allow to cool before removing any parts and cleaning.
6. Do not operate if any part of the appliance is damaged or has malfunctions. Contact consumer service.
7. Injuries may occur if accessory attachments not recommended by Sensio Inc. are used.
8. This appliance is not safe for outdoor use.
9. Do not let the cord touch hot surfaces, or hang over edges of tabletops or counters.
10. This appliance is not safe for oven use. Do not place on or near hot gas or electric burner.
11. This appliance must only be used for its intended use.
12. Attach Temperature Control Probe to appliance before connecting cord to outlet.
13. Make sure Temperature Control Knob is always turned to "OFF" before connecting or disconnecting plug to or from outlet.
14. Use extreme caution when carrying appliances containing hot liquids and allow liquids to cool before disposal.
15. Wait until Grill has cooled before removing it from its Base.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.
 1. If you have not read and understood all operations and safety instructions then you are not eligible to operate this appliance.
 2. If this appliance should fall and become immersed in water, immediately unplug it from the outlet. Never reach into the water!
 3. Be careful not to drop or hit the Temperature Control Probe on hard surfaces as is its design to yield precise results.
 4. During use, the appliance requires adequate air space on all sides. Be aware of any flammable material.
 5. Use proper safety measures to avoid the risk of damage to persons or property.
 6. **CAUTION:** Avoid touching the hot grill as it becomes very hot. Use oven mitts to handle the removable grill/heating plate.
 7. **WARNING:** Keep hands and face away from steam hole while lid is in place as steam will rise.
 8. Be sure to secure drip tray in place underneath the grill, and always use both the grill with the base.
 9. This appliance requires a 110V / 120V AC electrical outlet.
 10. While in use, do not leave the appliance unattended.
 11. Always use the appliance on a hard, flat surface. Avoid placing it where it may fall.
 12. If the glass lid is cracked or chipped, do not use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

PLASTICIZER WARNING

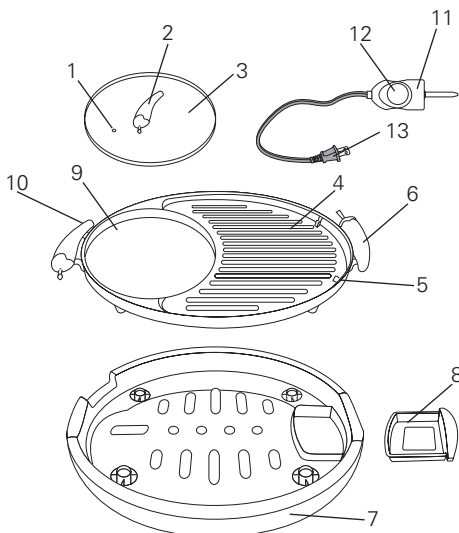
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

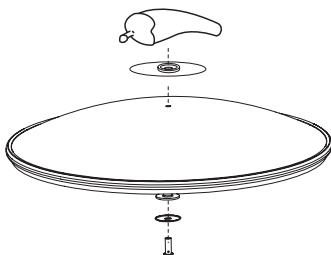
INTRODUCTION TO YOUR EL PASO CHILE COMPANY™ FAJITAS GRILL

1. Steam Hole
2. Lid Knob
3. Glass Lid
4. Removable Non-Stick Ribbed Grill
5. Grease Drain
6. Cool Touch Grill Handles
7. Base
8. Drip Tray
9. Non-Stick Round Heating Plate
10. Probe Receptacle
11. Adjustable Temperature Control Probe
12. Temperature Control Knob
13. Power Cord with Polarized Plug



LID AND LID KNOB

Screw on Lid Knob from the inside of the lid through to the top of the lid. Always tighten the knob by hand.



GETTING STARTED

1. Follow instructions to attach lid knob to lid.
2. Wash and rinse the Glass Lid, Drip Tray, and Base, in warm, soapy water. Dry thoroughly.
3. **CAUTION:** Do not submerge the Temperature Control Probe in water or any other liquid. Wipe the Temperature Control Probe with a damp cloth and dry thoroughly with a soft cloth.
4. To clean the Removable Grill / Heating Plate, you may submerge it in water being careful not to wet the Probe Receptacle, or carefully rinse the coated surface with warm, soapy water and wipe clean with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

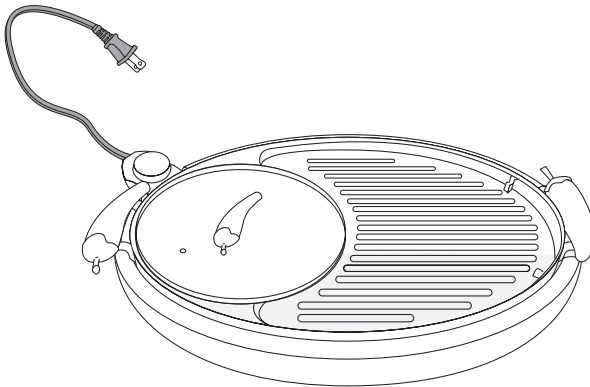
INSTRUCTIONS

1. Place the Lid on the Round Heating Plate. Turn Temperature Control Knob to "OFF". Attach Temperature Control Probe to the buffet and plug the cord into the outlet.
2. Preheat the El Paso Chile Company™ Fajita Grill by turning the Temperature Control Knob to the desired heat level. Choose from "1/2/3/4/5" and "OFF". The indicator light on the Temperature Control Probe will light up. In approximately 5 - 8 minutes the light will go off when the buffet is ready to use.
NOTE: The indicator light will continue to turn on and off while cooking to maintain a constant cooking temperature.
3. With the Lid placed on the Round Heating Plate, your grill acts as a vented covered pan. Exact cooking times will vary depending on your recipe and should be adjusted as needed.
4. When your food is ready, remove the food from the Ribbed Grill.
CAUTION: Do not use sharp-edged or metal utensils that may damage the Grill's non-stick surface. Do not leave plastic utensils on the Grill that may melt.
5. Turn the Temperature Control Knob to "OFF". Unplug the cord from the outlet. Remove the Temperature Control Probe from the appliance.

ANOTHER FUN WAY TO USE YOUR FAJITA GRILL

Use both the Ribbed Grill and the Heating Plate of the grill.

1. The Round Heating Plate can be used to prepare foods such as pancakes, eggs, pizza, etc., while the Ribbed Grill can grill sausages, meat, vegetables, etc.



2. To keep foods at their perfect serving temperature, use the lower settings on the Temperature Control Knob.
Use your own pots and pans, up to 8", to keep sauces, soups, stews, etc. while toasting tortillas or pitas on the Ribbed Grill.
3. When finished, turn Temperature Control Knob to "OFF", unplug cord from outlet, and remove Temperature Control Probe.

FOR BEST RESULTS

1. To enhance the flavor of your food, use a 1/2 teaspoon of butter, margarine, or oil. Do not use cooking sprays or other non-release aerosol products as they will leave a residue on the non-stick surface of the Ribbed Grill.
2. Temperature Control Knob - Set to 1 or 2 for scallops and tender seafood. Set to 4 or 5 for meaty fish, beef, and chicken.
3. Only use fresh, refrigerated foods.
4. Cooking times may vary according to thickness of meat, chicken, or fish. Always check that the food is thoroughly cooked through. USDA NOTE:
The USDA recommends that beef, pork, lamb, and other meats, should be cooked to an internal temperature of 160°F. Poultry should be cooked to an internal temperature of 170°F - 180°F to kill any harmful bacteria such as Listeria and Ecoli. Meat and poultry should be reheated to an internal temperature of 165°F.
5. Cook with the Lid on to take advantage of the added heat/steam or to keep food from splattering.

USER MAINTENANCE

1. The Glass Lid is dishwasher safe.
2. To loosen tough, baked-on food, use a bit of oil on the spot of food, wait 5 -10 minutes and then wipe off with a damp, slightly soapy cloth.
3. Do not clean the appliance with abrasive cleaners, scouring pads, or steel wool.
4. Any extra servicing required for this appliance must be done by a qualified electrician.

Recipes

EL PASO CHILE COMPANY™ FAJITAS 101

Fajitas are another Mexican wonder food that is open and begging for any and all personal touches. Below is my basic, numero uno, sure fired up recipe. Beef, chicken, pork, seafood - it all works out the same. If the recipe calls for chicken, I like to use boneless/skinless chicken breasts pounded out or chicken tenders. Now, fajitas love to mix it up and mingle with garnishes...sour cream, guacamole, salsas, lettuce, cheese, sautéed onions/peppers/chiles, they all play well together. Try adding into the basic marinade diced chipotles, half a cold beer (drink rest of bottle), a couple of shots of tequila (my favorite), tons of garlic, soy sauce, or whatever else your little heart desires...like all things in life, if a little bit is good, a whole lot is better. Remember, these recipes are guides...please turn it loose. By the way, all these snappy recipes are delicious inside and perfecto outside on the grill.

- 1/4 cup fresh lime juice
- 1 carton FRESH pico de gallo or homemade salsa
- 2 large cloves garlic, pressed
- 1/4 cup olive oil
- Dash of salt and pepper
- 2 1/2 to 3 pounds skirt steak or boneless skinless chicken breasts pounded out sliced into finger length strips.
- 1 red bell pepper, cored and cut into slivers
- 1 green bell pepper, cored and cut into slivers
- 1 yellow bell pepper, cored and cut into slivers
- 1 large onion peeled, cut in half and thinly sliced

Combine lime juice, pico de gallo, garlic, salt and pepper, and oil. Marinate meat in mixture for several hours. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Place meat on grill side and turn meat after a few minutes. When meat is cooked through, toss in vegetables and stir fry to doneness.

Serve with warm flour tortillas, guacamole, pico de gallo or salsa and sour cream.

EL ULTIMO CLASSICO WRAP

This vegetarian wrap is the beginning of something great...I like adding in scrambled eggs for breakfast, grilled tofu, chicken or beef fajitas...

- 1 (15 1/2 oz.) can black beans, rinsed and well drained
- 1/2 cup chopped and seeded red bell pepper
- 1/2 cup chopped and seeded yellow bell pepper
- 3/4 cup cooked long-grain white or brown rice, warmed
- 1/4 cup chopped fresh cilantro (optional)
- 1/4 cup pico de gallo or good quality salsa
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1/2 cup grated Monterey or jalapeno jack cheese
- 4 (8 inch) flour tortillas

Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Heat the beans on the grill side over medium heat. Stir in the peppers, rice, cilantro, picante sauce, and cumin; cook until warm, 2 to 3 minutes. Divide the bean mixture between the tortillas and top with the cheese. Wrap by folding the sides towards the center, folding the bottom towards the center and continuing to roll.

KILLER GUACAMOLE

4 Haas avocados (pebbly dark-skinned); peeled and seeded
1/2 cup finely chopped white onion
1/2 cup finely chopped seeded and cored tomato
2 jalapeños, minced
4 teaspoons freshly squeezed lime juice
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon coarse sea salt (or kosher salt) (or 1/2 teaspoon regular salt)

Coarsely mash avocados with fork. Stir in onion, tomato, jalapeno, lime juice, garlic and salt. Serve immediately, or cover with plastic wrap, pressing wrap onto surface of guacamole, and refrigerate up to several hours.
Makes 3-1/2 cups guacamole.

FAJITA PITA

1/3 cup good quality Italian salad dressing
1/3 cup soy sauce
4 (4 ounce) skinned, boneless skinless chicken breasts or chicken tenders
Vegetable cooking spray
1 red bell pepper
1 yellow bell pepper
1 medium onion, sliced into rings
2 (7-inch) pita rounds, halved
1/4 cup plain low-fat yogurt
Salsa

Combine salad dressing and soy sauce in a 1-quart casserole; add chicken. Cover and chill at least 8 hours. Remove chicken from marinade. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Grill chicken for 5 minutes on each side. Cut chicken into strips place on warming side and cover with lid. Sauté peppers and onion on grill side for 3 minutes. Add 3 tablespoons marinade; cook until vegetables are crisp-tender and liquid is absorbed. Fill pita halves with chicken strips and vegetables. Serve with yogurt and salsa.

SICILIAN WRAP

4 tablespoons olive oil
2 cups fully cooked Italian sausage, sliced thin
1/2 cup chopped bell pepper
1/4 cup chopped onion
Dash of salt
Dash of fresh pepper
1 large red tomato finely chopped
1 small can sliced black olives rinsed and drained
4 (8 inch) flour tortillas

Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Add oil to grill side. Stir fry sausage with peppers and onions until vegetables are tender. Add remaining ingredients and thoroughly heat. Place ingredients in center of warmed tortilla and roll up.

‘PEKING DUCK’ CHICKEN FAJITA WRAPS

Ok, who doesn't love Peking Duck...this is a great trans cultural version of that infamous dish. Duck breast or sliced beef tenderloin (think teriyaki) is a great substitution for chicken.

4 chicken breasts boneless/skinless, pounded out, or chicken tenders
1/4 cup chopped green scallions
1 medium cucumber, peeled and thinly sliced.
8 (8-inch) flour tortillas

Marinade:

4 cloves garlic mashed
2 tablespoons ground ginger
1/2 cup white wine vinegar
1/2 cup soy sauce
1/2 cup hoisin sauce (available in the oriental section)

Combine marinade ingredients well. Reserve 1/2 of marinade for sauce. Place trimmed chicken in marinade...let stand for 30 minutes. Remove chicken from marinade and discard the marinade. Preheat El Paso Chile Company Fajita maker on High for 7 to 10 minutes. Cook chicken on grill side, turning once or twice. When done, slice into strips. Place reserved marinade on warming side and stir until mixture boils, and thickens slightly. On a tortilla, lay the chicken strips, scallion and cucumber. Drizzle with warm marinade. Roll up and get ready to Wok and Roll.

SOUTHWEST LAYERED BEAN DIP

Spread Spicy Black Bean Dip in bottom of 2-quart serving dish. Spread Killer Guacamole on top. Spread 1 cup sour cream on top. Garnish with chopped, cored and seeded tomatoes, chopped cilantro, chopped olives and shredded Monterey Jack or cheddar cheese. Makes about 2 quarts dip.

SLOPPY JOE WRAP

There is nothing better than a good sloppy joe recipe. This one has a great homemade sauce BUT believe me, a can of Hunt's Manwich® Sloppy Joe is perfect for any party food emergency and can be substituted here (be sure to omit the first 6 ingredients)

3/4 cup chili sauce
3 tablespoon tomato paste
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 tablespoon red wine vinegar
2 teaspoon dried oregano
1 teaspoon ground cumin
2 tablespoon olive oil
1 cup finely diced onion
Salt and pepper
3/4 lb. lean ground beef
1/2 lb. spicy Italian sausage, removed from casing and crumbled
1/2 cup thinly sliced scallion
1/2 cup sour cream
1/2 cup sharp cheddar cheese grated
4 (8-inch) flour tortillas, flavored if you prefer

Combine the chili sauce, tomato paste, Worcestershire sauce and vinegar in a small bowl. Stir in the oregano and cumin and set aside. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill. Place the olive oil on the grill side. Add the onion, salt and pepper and cook until the onions are translucent, about 5 minutes. Transfer to the chili sauce mixture and stir to combine. Add the ground beef and sausage to the grill side of the fajita maker. Season with salt and pepper, and cook until meat is well browned, 6 to 8 minutes. Pour in the onion/ tomato mixture add scallions and simmer well together. Divide the sour cream, cheddar cheese and spread evenly over each tortilla, leaving at least a 1-inch border. Divide the meat mixture over it and wrap, folding in the side, then the bottom and then rolling up.

PAN GRILLED PORTABELLA FAJITAS

1 pound fresh white mushrooms, cut in 1/4-inch thick slices
4 large portabella caps, cut in 1/4-inch slices
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon finely chopped garlic
2 tablespoons olive oil
1 large onion, halved and cut into slivers
1 large red bell pepper, stemmed, seeded and cut into 1/2-inch wide strips
2 teaspoons finely chopped fresh jalapeño peppers
8 (6-inch) flour tortillas, warmed

Trim mushrooms, halve portabellas, slice white and portabella mushrooms in 1/4-inch thick slices. Preheat El Paso Chile Company Fajita Maker on High for 7 to 10 minutes. Add mushrooms, oil, and garlic. Cook and stir until mushrooms are tender, about 3 minutes; remove to bowl. Add onion and red pepper. Cook and stir until tender, about 5 minutes. Stir in jalapeño peppers and, if desired, 1 tablespoon chopped cilantro; heat until hot. Gently blend in mushrooms. Spoon an equal amount into the center of each tortilla; fold bottom and sides over the filling. Serve with sour cream, salsa, lime wedges and additional finely chopped jalapeños, if desired.

SIMPLE SEA FOOD WRAP

Canned tuna or cooked shrimp
Scallion
Balsamic vinegar
Flour tortilla
Grated cheese

Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Place tuna or shrimp on grill side. Top with scallion and a drizzle of Balsamic vinegar. Cook till heated through. Sprinkle grated cheese on top. Roll up in warmed tortilla. Serve with salsa on the side.

BREAKFAST FAJITAS

1/2 lb. ground sausage
8 eggs
6 (8-inch) flour tortillas
1 cup grated cheese
Fresh pico de gallo or salsa and sour cream

Brown sausage on the grill side of El Paso Chile Company Fajita Maker. Add eggs, and gently scramble until done. Place tortillas on warming side and cover with lid. Serve mixture over tortillas, top with grated cheese (Colby, Monterey Jack, mozzarella or Cheddar), salsa, or pico de gallo.

SPICY BLACK BEAN DIP

2 cans (15 ounces each) black beans, undrained
4 slices bacon
1 cup chopped onion
1 cup chopped red bell pepper
2 cloves garlic, minced
1/2 to 1 teaspoon crushed red chiles or canned chipotle in adobo sauce
1/2 teaspoon ground cumin
1/2 teaspoon leaf oregano, crushed
1 cup chopped cored and seeded tomato
1-1/4 cups shredded pepper Jack or Monterey Jack cheese
2 teaspoons freshly squeezed lime juice
Salt and freshly ground black pepper
1/2 cup sour cream
2 tablespoons chopped cilantro

In food processor, puree one can of the beans with its liquid; set aside. Drain remaining can of beans; set aside. Cook bacon in large skillet over medium heat until crisp. Drain on paper towel; crumble and refrigerate. Pour off all but 1 tablespoon bacon drippings from skillet. Add onion, red bell pepper and garlic to skillet; cook until tender. Stir in chiles, cumin and oregano; cook, stirring, one minute. Stir in both cans of beans and tomato. Cook, stirring often, until mixture thickens slightly, about 3 to 4 minutes. Remove from heat. Stir in cheese and lime juice; season to taste with salt and pepper. Cover and refrigerate several hours, or overnight, until thickened. Stir in half of bacon. Garnish with sour cream, cilantro and remaining bacon. Makes 4 cups dip.

GOOD 'OL CHICKEN FAJITAS

2 pounds skinned and boned chicken breasts or chicken tenders

Spice Rub:

4 tablespoons pure red chile powder any heat level you like (I like it hot)
1 tablespoon cumin
1 tablespoon black pepper
3 tablespoons garlic powder
3 tablespoons onion powder
1 1/2 tablespoons crushed chile pepper
1 tablespoon salt
5 tablespoons vegetable oil
1 red bell pepper, in strips
1 yellow bell pepper, in strips
1 red onion, in strips
6 (8-inch) flour tortillas

Garnish:

1/2 cup sour cream
1/2 cup guacamole
1 cup chopped tomatoes
1/2 cup refried beans

In a small bowl, mix together spices for rub. Trim chicken and cut diagonally into strips. Add oil and mix well. Toss with spice rub, cover and marinate. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Stir-fry meat; when almost done add vegetables and stir fry. Vegetables should remain crisp. It is best to work in 2 batches instead of putting everything in the El Paso Chile Company Fajita Grill at once. Wrap meat in tortillas and garnish with guacamole, sour cream, beans, cheese, and lettuce.

FANTASTIC PORK FAJITAS

- 1 lb. boneless lean pork or pork tenderloin
- 2 tablespoons vinegar
- 2 tablespoon orange juice
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon dried oregano, crushed
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon seasoned salt
- 1/4 teaspoon Tabasco® or one diced chipotle chile
- 1 tablespoon olive oil
- 1 medium onion, thinly sliced & separated into rings
- 1 medium green pepper, thinly sliced into bite size strips
- 12 (8 inch) flour tortillas
- Shredded lettuce
- Sliced green onion
- Salsa, sour cream, guacamole

For easier slicing, partially freeze pork. Slice pork into thin, bite size strips. In medium bowl, combine vinegar, orange juice, garlic, oregano, cumin, salt and hot pepper sauce. Add pork, stirring to coat. Let stand 10 minutes. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Heat oil over medium high heat for about 1 minute. Add pork, onion and green pepper. Stir fry about 5 minutes or until pork is no longer pink and vegetables are crisp tender. To serve, immediately fill tortilla with pork mixture. If desired, top with lettuce, green onion and salsa.

ROASTED PEPPER SALSA

- 1 yellow bell pepper
- 1 red bell pepper
- 1/2 medium white onion
- 1 teaspoon extra virgin olive oil
- 4 cloves garlic, unpeeled
- 2 cups chopped cored and seeded tomato
- 1/2 cup finely chopped cilantro
- 2 jalapenos, minced
- 4 teaspoons freshly squeezed lime juice
- 1 teaspoon salt

Cut bell peppers in half length-wise; remove stem and seeds. Place cut side down on foil-lined baking sheet, flatten with palm of hand. Cut onion into large chunks; toss with olive oil. Place onion and garlic on the baking sheet. Broil 3 inches from heat, stirring onion every few minutes. Remove onion when it starts to turn golden (don't let it burn). Remove garlic cloves when softened. Continue to broil bell peppers until skins are blackened. Transfer bell peppers to paper bag, seal and let steam 10 minutes to loosen skins. Remove and discard skin from peppers, chop peppers. Remove and discard skin from garlic cloves; mince or smash garlic with side of knife. Chop onion. Combine bell peppers, onion, garlic, tomato, cilantro, jalapeno, lime juice and salt. Cover and refrigerate 1 to 2 hours to blend flavors. Makes about 3-1/2 cups.

CHILE CON QUESO

24 Anaheim chiles (about 4 pounds)
1 lb. Velveeta cheese, cubed
1/2 lb. Monterey Jack cheese, shredded (about 3 cups)
1 cup heavy cream
4 cups finely chopped white onion
2 cups chopped cored and seeded tomatoes
4 cloves garlic, minced

Cut chiles in half lengthwise; remove stems. Place cut-side down on foil-lined baking sheet and flatten with palm of hand. Broil 3 inches away from heat until skins are mostly blackened. Transfer to paper bag; seal and let steam 10 minutes to soften skins. Remove and discard skins; chop chiles (you should have about 3 cups chopped chiles). Set aside. In 4-quart saucepan over very low heat (or use a double boiler), melt Velveeta and Monterey Jack cheeses, stirring constantly. Stir in cream, continue to cook and stir until almost smooth. Stir in chiles, onion, tomato and garlic. Heat through. Serve in chafing dish or fondue pot. Makes about 2-1/2 quarts.

WEST TEXAS FIRE AND SMOKE FAJITAS

These fajitas are all that the name implies...hot, smoky and yummy. Believe me, your house will smell like food heaven while you are grilling these bad boys. Don't like smoke, omit it from the recipe.

1 1/4 to 1 1/2 pounds skirt steak or chicken tenders
Half can of beer
Fresh pico de gallo or store-bought salsa
1/4 cup vegetable oil
1/4 cup all natural liquid smoke (available in the BBQ section of the grocery store. Figore brand is our favorite)
1 onion, thinly sliced
Juice of 2 large limes
1 dried HOT red pepper, crushed
1 clove garlic, pressed
Freshly-ground pepper, and salt to taste

Make a marinade of all the ingredients and marinate the steak or chicken, covered at room temperature for about 1 hour. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes.

When meat is ready to be cooked, slice into about 6-inch pieces and grill quickly, turning once, no more than 3 to 4 minutes per side. Cut on the diagonal into thin strips and fold into a warm flour tortilla with sour cream, guacamole and salsa.

VEGGIE FAJITAS

A mixture of broccoli, cauliflower, red and green bell peppers, jalapeño peppers, onions and garlic, chopped bite-size, about 2 cups

2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon cumin
1 teaspoon oregano
1 teaspoon crushed garlic or garlic powder
1 teaspoon freshly-ground black pepper
1 tablespoon water

Mix soy sauce, cumin, oregano and crushed or powdered garlic; marinate all vegetables in this mixture for a few minutes. Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. Place the vegetables with 1 tablespoon water, on the grill side, and cover with lid for a few minutes, until the broccoli is bright green. Stir the vegetables. Add black pepper just before you remove the skillet from heat. Wrap in tortillas and add any combination of salsa, guacamole, cheese or sour cream, if desired.

ON-THE-GO-GO, or DRIVING TO THE OFFICE BREAKFAST WRAP

4 large eggs, slightly beaten
1 (16-oz.) package shredded hash brown potatoes
1/4 cup chopped fresh chives
4 slices ham
1/2 cup Swiss or sharp cheddar cheese
Salt and pepper to taste
4 (8 inch) flour or corn tortillas

Preheat El Paso Chile Company Fajita Grill on High for 7 to 10 minutes. First, get the hash browns cooking on the Fajita Grill...season with salt and pepper. In a bowl, thoroughly mix the eggs and chives together. Season with salt and pepper. When the hash browns are browned, pour the eggs into the Fajita Grill and scramble with the potatoes. Divide the cooked egg/potato mixture and spread evenly on top of the warmed tortillas. Lay a slice of ham and cheese on top of each. Roll up.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes.

1. Lisez toutes les directives attentivement.
2. Servez-vous des poignées quand les surfaces sont chaudes.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas l'appareil, la sonde de température ni le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants. Les enfants ne devraient pas utiliser cet appareil.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise et laissez-le refroidir avant de démonter des pièces et de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil si certaines pièces sont endommagées ou ne fonctionnent pas bien. Contactez le service à la clientèle.
7. Il existe un risque de blessures si des accessoires qui ne sont pas recommandés par Sensio Inc. sont utilisés.
8. Cet appareil ne peut pas être utilisé à l'extérieur en toute sécurité.
9. Empêchez le cordon d'entrer en contact avec des surfaces chaudes ou de pendre de la table ou du comptoir.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé sur la cuisinière. Ne le placez pas près des brûleurs chauds d'une cuisinière à gaz ou électrique.
11. Cet appareil doit servir uniquement aux fins prévues.
12. Branchez la sonde de température dans l'appareil avant de brancher le cordon de celui-ci dans la prise.
13. Assurez-vous que le bouton de commande de température est toujours éteint (« OFF ») avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
14. Soyez très prudent quand vous transportez des appareils contenant des liquides chauds; laissez les liquides refroidir avant de les jeter.
15. Laissez le gril refroidir avant de l'enlever de la base.

**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Seules les personnes qui ont lu et compris toutes les directives relatives au fonctionnement et à la sécurité peuvent utiliser cet appareil.
2. Si l'appareil tombe et est immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise. Ne tentez jamais d'aller le chercher dans l'eau quand il est branché!
3. Faites attention de ne pas laisser tomber ni cogner la sonde de température sur des surfaces dures, car elle a été conçue pour donner des résultats précis.
4. Pendant l'utilisation, il faut prévoir suffisamment d'espace libre tout autour de l'appareil. Faites attention aux substances inflammables.
5. Respectez les mesures de sécurité appropriées pour éviter les risques de blessures et de dommages matériels.
6. **ATTENTION** : Évitez de toucher au gril quand l'appareil est en marche puisqu'il devient très chaud. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le gril et le plateau chauffant qui sont amovibles.
7. **AVERTISSEMENT** : Éloignez les mains et le visage de l'orifice à vapeur quand le couvercle est en place, car de la vapeur s'échappera de cette ouverture.
8. Assurez-vous de bien mettre en place le plateau d'égouttage sous le gril et de toujours utiliser le gril avec la base.
9. Cet appareil nécessite une prise de courant c.a. de 110 V/120 V.
10. Quand l'appareil est utilisé, ne le laissez pas sans surveillance.
11. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate et dure. Évitez de le placer à un endroit d'où il pourrait tomber.
12. Si le couvercle de verre est fendu ou écaillé, ne l'utilisez plus.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée comptant une broche plus large que l'autre. Cette fiche est conçue pour réduire le risque de choc électrique et pour être insérée adéquatement dans une prise pour fiche polarisée. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la et essayez de nouveau. Ne forcez pas et ne modifiez pas une fiche qui n'entre pas; contactez plutôt un électricien qualifié.

NOTES SUR LE CORDON

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour prévenir les accidents qui pourraient se produire avec un cordon plus long, comme les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

Il est possible d'utiliser des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges électriques si l'on fait preuve de prudence. Si cette option est retenue, il faut que la charge maximale indiquée du cordon ou de la rallonge plus long ne puisse pas pendre du comptoir ou de la table puisque l'on risquerait de tirer sur le cordon ou de trébucher accidentellement sur celui-ci.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

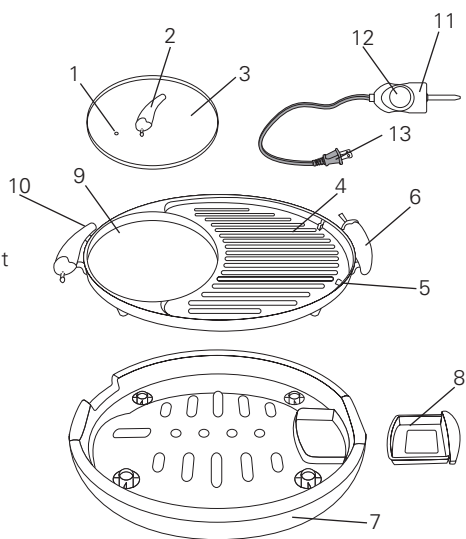
MISE EN GARDE : Placez un dessous de verre ou un napperon qui n'est pas en plastique sous l'appareil pour éviter que le plastifiant fonde sur le fini de la table ou du comptoir. Autrement, il est possible que le fini devienne plus foncé ou soit taché en permanence.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Seule la sonde de température fournie peut être utilisée. Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures, n'utilisez pas d'autres types de sonde de température.

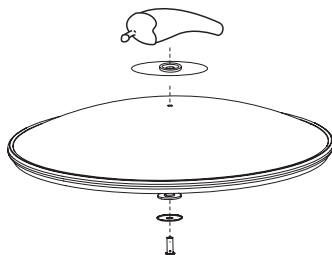
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE GRIL POUR FAJITAS EL PASO CHILE COMPANY^{MC}

1. Orifice à vapeur
2. Poignée du couvercle
3. Couvercle de verre
4. Gril côtélé antiadhérent amovible
5. Égouttoir pour la graisse
6. Poignées du gril froides au toucher
7. Base
8. Plateau d'égouttage
9. Plateau chauffant rond antiadhérent
10. Prise de la sonde
11. Sonde de température réglable
12. Bouton de commande de température
13. Cordon d'alimentation doté d'une fiche polarisée



COUVERCLE ET POIGNÉE DU COUVERCLE

Vissez la poignée du couvercle à partir du dessous du couvercle vers le dessus de celui-ci. Serrez toujours la poignée à la main.



POUR COMMENCER

1. Suivez les directives sur la pose de la poignée du couvercle.
2. Lavez le couvercle de verre, le plateau d'égouttage et la base dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez les pièces; asséchez-les bien.
3. **ATTENTION** : N'immergez pas la sonde de température dans l'eau ou dans tout autre liquide. Essayez la sonde de température avec un linge humide et séchez-la complètement avec un linge doux.
4. Pour nettoyer le grill/plateau chauffant amovible, vous pouvez immerger cette pièce dans l'eau en faisant attention de ne pas mouiller la prise de la sonde; vous pouvez aussi rincer avec soin la surface enduite avec de l'eau chaude savonneuse et la nettoyer avec un chiffon humide doux. Asséchez-la complètement.

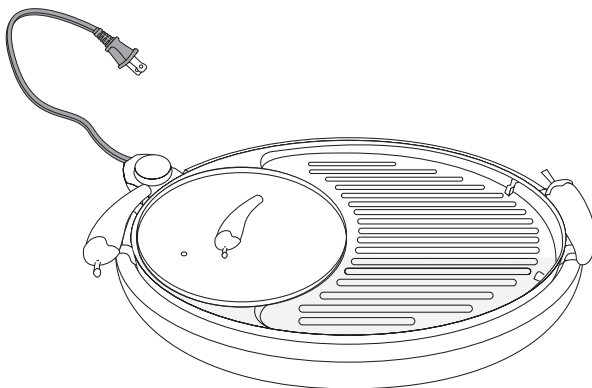
DIRECTIVES

1. Déposez le couvercle sur le plateau chauffant rond. Tournez le bouton de commande de température à "OFF". Branchez la sonde de température dans le réchaud et branchez le cordon dans la prise.
2. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company^{MC} en tournant le bouton de commande de température à la puissance désirée. Vous pouvez choisir entre "élevée" "1/2/3/4/5" ou "OFF". Le voyant sur la sonde de température s'allumera. Après un délai approximatif de 5 à 8 minutes, le voyant s'éteindra, ce qui signifiera que le réchaud est prêt.
NOTE : Le voyant continuera de s'allumer et de s'éteindre pendant la cuisson pour conserver une température de cuisson constante.
3. Quand le couvercle se trouve sur le plateau chauffant rond, votre gril sert de poêlon couvert avec évent. Les durées de cuisson exactes varieront selon votre recette et doivent être modifiées au besoin.
4. Lorsque les aliments sont prêts, retirez-les du gril côtélé.
AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'ustensiles de métal ou d'ustensiles pointus pour éviter d'endommager la surface antiadhérente du gril. Ne laissez pas d'ustensiles de plastique sur le gril, car ils pourraient fondre.
5. Tournez le bouton de commande de température à "OFF". Débranchez le cordon de la prise. Retirez la sonde de température de l'appareil.

UNE AUTRE FAÇON INTÉRESSANTE D'UTILISER VOTRE GRIL POUR FAJITAS

Utilisez à la fois le gril côtélé et le plateau chauffant du gril.

1. Le plateau chauffant rond peut servir à préparer des aliments, comme des crêpes, des œufs et des pizzas, tandis que, avec le gril côtélé, on peut faire griller des saucisses, de la viande, des légumes, etc.



2. Pour que les aliments restent à la bonne température jusqu'au moment du service, réglez le bouton de commande de température à un niveau entre 1 et 2.
Utilisez vos propres chaudrons et casseroles (dont le diamètre n'excède pas 20 cm (8 po)) pour préparer, entre autres, des sauces, des soupes et des ragoûts pendant que vous faites griller des tortillas ou des pitas sur le gril côtélé.
3. Quand vous avez terminé, tournez le bouton de commande de température à « OFF », débranchez le cordon de la prise et enlevez la sonde de température.

POUR OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS

1. Pour rehausser la saveur de vos aliments, utilisez une 1/2 cuillerée à thé seulement de beurre, de margarine ou d'huile. N'employez pas d'aérosols de cuisson ou d'autres produits antiadhérents qui ne sont pas en aérosol, car ces substances laissent un résidu sur la surface antiadhérente du gril côtelé.
2. Bouton de commande de température - Réglez le bouton à 1 ou 2 pour les escalopes et les fruits de mer fragiles. Réglez le bouton à 4 ou 5 pour les morceaux de poisson épais, le bœuf et le poulet.
3. Utilisez seulement des aliments frais qui ont été réfrigérés.
4. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de la viande, du poulet ou du poisson. Assurez-vous toujours que les aliments sont entièrement cuits. Note du département de l'Agriculture américain (USDA) : L'USDA recommande que la viande, comme le bœuf, le porc et l'agneau, soit cuite jusqu'à l'obtention d'une température interne de 71 °C (160 °F). La volaille doit être cuite jusqu'à l'obtention d'une température interne variant entre 77 et 82 °C (170-180 °F) afin d'éliminer toute bactérie dangereuse, comme la *Listeria* et l'*E. coli*. La viande et la volaille cuites doivent être réchauffées jusqu'à l'obtention d'une température interne de 74 °C (165 °F).
5. Utilisez le couvercle pour obtenir plus de chaleur et de vapeur ou pour éviter les éclaboussures.

ENTRETIEN ASSURÉ PAR L'UTILISATEUR

1. Le couvercle de verre peut aller au lave-vaisselle.
2. Pour faire partir des aliments cuits collés sur la surface, versez un peu d'huile sur la tache; attendez 5 ou 10 minutes puis essuyez la tache avec un linge humide contenant un peu de savon.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec un produit nettoyant abrasif, un tampon à récurer ni une laine d'acier.
4. Tous les travaux d'entretien supplémentaires que nécessite l'appareil doivent être effectués par un électricien qualifié; vous pouvez également téléphoner au service à la clientèle.

Recettes

RECETTE CLASSIQUE DE FAJITAS D'EL PASO CHILE COMPANY^{MC}

Les fajitas sont un autre délicieux mets mexicain qui ne demande qu'à être personnalisé. Vous trouverez ci-après ma recette de base numéro un qui marche à tous les coups. La recette se prépare de la même façon, que l'on choisisse du bœuf, du poulet, du porc ou des fruits de mer. Pour une recette à base de poulet, je préfère les poitrines de poulet désossées/sans peau/martelées ou les filets de poitrine de poulet. On peut réaliser une multitude de combinaisons de garnitures : crème sure, guacamole, salsa, laitue, fromage et oignons/poivrons/piments sautés. Ces ingrédients se marient très bien ensemble.

Modifiez votre recette en ajoutant à la marinade de base des piments chipotles en dés, la moitié d'une bière froide (buvez l'excédent de la bouteille!), quelques doses de tequila (ma version préférée), beaucoup d'ail, de la sauce de soja ou n'importe quel autre ingrédient dont vous avez envie... Comme pour n'importe quoi, quand c'est bon en petites quantités, c'est encore meilleur quand il y en a beaucoup. N'oubliez pas : les recettes qui suivent sont des guides... Laissez-vous aller. En passant, toutes ces recettes rapides sont délicieuses à l'intérieur et parfaites sur le gril à l'extérieur.

- 60 ml (1/4 tasse) de jus de limette frais
- 1 contenant de pico de gallo frais ou de salsa maison
- 2 grosses gousses d'ail, pressées
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre entre 1,13 et 1,36 kg (2,5-3 lb) de bifteck de hampe ou de poitrines de poulet désossées/sans peau/martelées, en lanières de la longueur d'un doigt
- 1 poivron rouge, évidé, coupé en lanières
- 1 poivron vert, évidé, coupé en lanières
- 1 poivron jaune, évidé, coupé en lanières
- 1 gros oignon pelé, coupé en deux, en tranches minces

Combinez le jus de limette, le pico de gallo, l'ail, le sel, le poivre et l'huile. Faites mariner la viande dans le mélange pendant plusieurs heures. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Placez la viande sur le côté gril et tournez-la après quelques minutes. Une fois la viande bien cuite, ajoutez les légumes et faites sauter jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.

Servez avec des tortillas de farine chaudes, de la guacamole, du pico de gallo ou de la salsa et de la crème sure.

CHILE CON QUESO

24 piments verts (environ 1,8 kg (4 lb))
453 g (1 lb) de Velveeta, coupé en cubes
227 g (1/2 lb) de Monterey Jack, râpé (env. 3 tasses)
240 ml (1 tasse) de crème épaisse
960 ml (4 tasses) d'oignons blancs, hachés finement
480 ml (2 tasses) de tomates évidées, concassées et épépinées
4 gousses d'ail, émincées

Coupez les piments en deux, sur le sens de la longueur; enlevez les troncs. Placez les piments, le côté coupé vers le bas, sur une plaque à pâtisseries doublée d'une feuille d'aluminium et aplatissez-les avec la paume de la main. Faites griller à environ 7,5 cm (3 po) de l'élément de grillage jusqu'à ce que la peau des piments soit presque toute noire. Transférez les piments dans un sac en papier; fermez le sac et laissez cuire à la vapeur pendant 10 minutes pour ramollir la peau. Enlever et jeter la peau; hachez les piments (vous devriez obtenir environ 720 ml (3 tasses) de piments hachés). Réservez. Dans une casserole de 4 litres, faites fondre, à feu très faible (ou utilisez un bain-marie), le Velveeta et le Monterey Jack en brassant constamment. Ajoutez la crème en brassant; poursuivez la cuisson et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une consistance presque lisse. Ajoutez les piments, les oignons, les tomates et l'ail en brassant. Faites bien chauffer le mélange. Servez le tout dans un plat-réchaud ou un caquelon. Donne environ 2,5 litres.

FAJITAS VÉGÉTARIENNES

Environ 480 ml (2 tasses) d'un mélange de brocoli, de chou-fleur, de poivrons rouges et verts, de jalapeños, d'oignons et d'ail, coupés en morceaux de la grosseur d'une bouchée.

2 cuillerées à table de sauce de soja
1 cuillerée à thé de cumin
1 cuillerée à thé d'origan
1 cuillerée à thé d'ail broyé ou en poudre
1 cuillerée à thé de poivre noir, fraîchement moulu
1 cuillerée à table d'eau

Combinez la sauce de soja, le cumin, l'origan et l'ail (broyé ou en poudre); faites mariner tous les légumes dans ce mélange pendant quelques minutes. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Placez les légumes sur le gril et ajoutez une cuillerée à table d'eau; laissez le couvercle pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le brocoli soit d'un vert vif. Brassez les légumes. Ajoutez le poivre noir juste avant de retirer la poêle. Attention : Il faut éviter de faire trop cuire les légumes, car il est essentiel qu'ils demeurent croustillants. Enroulez le mélange dans des tortillas et ajoutez une combinaison de salsa, de guacamole, de fromage ou de crème sure, au goût.

WRAP PETIT DÉJEUNER SUR LE POUCE

4 gros œufs, légèrement battus
1 paquet (453 g (16 oz)) de pommes de terre rissolées, broyées
60 ml (1/4tasse) de ciboulette fraîche, hachée
4 tranches de jambon
120 ml (1/2 tasse) de suisse ou de cheddar piquant
Sel et poivre, au goût
4 tortillas de farine ou de maïs de 20 cm (8 po)

Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Faites revenir les pommes de terre sur le gril pour fajitas; salez et poivrez. Dans un bol, mélangez bien les œufs et la ciboulette; salez et poivrez. Quand les pommes de terre sont rissolées, versez les œufs sur le gril pour fajitas et brassez avec les pommes de terre. Divisez le mélange et répartissez-le également sur des tortillas chaudes. Déposez une tranche de jambon et du fromage sur le dessus. Roulez les tortillas.

FAJITAS PIQUANTES ET FUMÉES À LA FAÇON “WEST TEXAS”

Le nom de cette recette est tout à fait justifié... Il s'agit d'un délicieux mets piquant à la saveur de fumée. Croyez-moi, une odeur incroyable se dégagera de votre maison quand vous concocrez ce mets. Vous n'aimez pas l'huile de fumage? Enlevez-la de la recette.

Entre 567 et 681 g (11/2-11/4 lb) de bifteck de hampe ou de filets de poitrine de poulet
1/2 canette de bière
Pico de gallo frais ou salsa commerciale
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
60 ml (1/4 tasse) d'huile de fumage entièrement naturelle (dans la section BBQ des supermarchés; nous préférons la marque Figore)
1 oignon, en tranches minces
Jus de 2 grosses limes
1 piment rouge FORT, séché, broyé
1 gousse d'ail, pressée
Poivre fraîchement moulu et sel, au goût

Préparez une marinade avec tous les ingrédients et faites mariner le bifteck ou le poulet dans un contenant couvert à température ambiante pendant environ 1 heure. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Quand vous êtes prêt à faire cuire la viande, tranchez-la en morceaux d'environ 15 cm (6 po) et faites-la griller rapidement, en la tournant une fois, au plus 3 ou 4 minutes par côté. Coupez les morceaux de viande en diagonale en lanières minces et roulez le mélange dans une tortilla de farine chaude en ajoutant de la crème sure, de la guacamole et de la salsa.

SALSA AUX POIVRONS RÔTIS

1 poivron jaune
1 poivron rouge
1/2 oignon blanc petit
1 cuillerée à thé d'huile d'olive extra vierge
4 gousses d'ail, non pelées
480 ml (2 tasses) de tomates, évidées, épépinées, concassées
120 ml (1/2 tasse) de coriandre, finement hachée
2 jalapeños, émincés
4 cuillerées à thé de jus de limette fraîchement pressé
1 cuillerée à thé de sel

Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur; enlevez le tronc et les graines. Placez le côté coupé vers le bas sur une plaque à pâtisseries doublée d'une feuille d'aluminium; aplatissez les poivrons avec la paume de la main. Coupez l'oignon en gros morceaux; ajoutez l'huile d'olive et brassez. Placez l'oignon et l'ail sur la plaque à pâtisseries. Faites griller à environ 7,5 cm (3 po) de l'élément en brassant l'oignon à quelques reprises. Enlevez l'oignon quand il commence à dorer (ne le laissez pas brûler). Enlevez les gousses d'ail quand elles ont ramolli. Continuez de faire griller les poivrons jusqu'à ce que la peau ait noirci. Transférez les poivrons dans un sac de papier; fermez le sac et laissez cuire à la vapeur pendant 10 minutes pour ramollir la peau. Enlever et jeter la peau; hachez les poivrons. Enlevez et jetez la peau des gousses d'ail; émincez ou écrasez l'ail avec le côté d'un couteau. Hachez l'oignon. Combinez les poivrons, l'oignon, l'ail, les tomates, la coriandre, les jalapeños, le jus de limette et le sel. Couvrez et réfrigérez pendant 1 ou 2 heures pour mélanger les saveurs. Donne environ 840 ml (3,5 tasses).

WRAP SIMPLE AUX FRUITS DE MER

Thon en boîte ou crevettes cuites
Oignons verts
Vinaigre balsamique
Tortilla de farine
Fromage râpé

Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Placez le thon ou les crevettes sur le côté gril. Garnissez d'oignons verts et d'un filet de vinaigre balsamique. Faites cuire jusqu'à ce que les ingrédients soient bien chauds. Saupoudrez du fromage râpé sur le dessus. Déposez le mélange sur une tortilla chaude que vous roulerez. Servez avec de la salsa en accompagnement.

FAJITAS AU PORC FANTASTIQUES

453 g (1 lb) de porc maigre désossé ou de filets de porc
2 cuillerées à table de vinaigre
2 cuillerées à table de jus d'orange
2 gousses d'ail, émincées
1 cuillerée à thé d'origan, séché, broyé
1/2 cuillerée à thé de cumin, moulu
1 cuillerée à thé de sel assaisonné
1/4 de cuillerée à thé de tabasco® ou 1 piment chipotle, coupé en dés
1 cuillerée à table d'huile d'olive
1 oignon moyen, en tranches minces séparées en rondelles
1 poivron vert moyen, coupé en lanières de la grosseur d'une bouchée
12 tortillas de farine de 20 cm (8 po)
Feuilles de laitue déchiquetées
Oignons verts tranchés
Salsa, crème sure et guacamole

Pour faciliter la coupe de la viande, faites congeler partiellement le porc. Tranchez le porc en lanières minces de la grosseur d'une bouchée. Dans un bol de format moyen, combinez le vinaigre, le jus d'orange, l'ail, l'origan, le cumin, le sel et la sauce au piment fort. Ajoutez le porc; brassez le contenu pour recouvrir la viande. Laissez reposer 10 minutes. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Faites chauffer l'huile à température moyenne pendant environ 1 minute. Ajoutez le porc, l'oignon et le poivron vert. Faites sauter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le porc ne soit plus rose et que les légumes soient encore croustillants. Pour servir les fajitas, garnissez immédiatement la tortilla du mélange de porc. Au goût, ajoutez de la laitue, des oignons verts et de la salsa.

GUACAMOLE DU TONNERRE

Ce wrap végétarien est à la base de succulentes recettes... J'aime y ajouter des œufs brouillés pour le petit déjeuner, du tofu grillé, du poulet ou du bœuf.

4 avocats Haas (peau foncée rugueuse), pelés, dénoyautés
120 ml (1/2 tasse) d'oignon blanc, finement haché
120 ml (1/2 tasse) de tomates, épépinées, évidées, finement concassées
2 jalapeños, émincés
4 cuillerées à thé de jus de limette fraîchement pressé
2 gousses d'ail, émincées
1 cuillerée à thé de gros sel marin (ou de sel Kosher) (ou 1/2 cuillerée à thé de sel ordinaire)

Écrasez grossièrement les avocats avec une fourchette. Ajoutez en brassant l'oignon, les tomates, les jalapeños, le jus de limette, l'ail et le sel. Servez immédiatement ou couvrez d'une pellicule moulante, en appuyant sur la pellicule pour qu'elle touche à la guacamole; vous pouvez alors laisser la guacamole au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Donne 840 ml (3,5 tasses) de guacamole.

WRAP CLASSIQUE ULTIME

Ce wrap végétarien est à la base de succulentes recettes... J'aime y ajouter des œufs brouillés pour le petit déjeuner, du tofu grillé, du poulet ou du bœuf.

- 1 boîte (458 ml (15,5 oz)) de haricots noirs, rincés et bien égouttés
- 120 ml (1/2 tasse) de poivron rouge, haché, sans les graines
- 120 ml (1/2 tasse) de poivron jaune, haché, sans les graines
- 180 ml (3/4 tasse) de riz blanc ou brun à grains longs cuit, réchauffé
- 60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, hachée (ingrédient optionnel)
- 60 ml (1/4 tasse) de pico de gallo ou de salsa de bonne qualité
- 1/2 cuillerée à thé de cumin moulu
- 120 ml (1/2 tasse) de Monterey ou de jalapeño jack, râpé
- 4 tortillas de farine de 20 cm (8 po)

Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Faites chauffer les haricots sur le côté gril à température moyenne. Ajoutez les poivrons, le riz, la coriandre, la sauce piquante et le cumin; faites cuire jusqu'à ce que les ingrédients soient chauds, soit pendant 2 ou 3 minutes. Divisez le mélange de haricots entre les tortillas et garnissez de fromage. Enroulez la tortilla en pliant les côtés puis le bas vers le centre et en continuant de rouler.

PITA AUX FAJITAS

- 2 boîtes (de 444 ml [15 oz] chacune) de haricots noirs, non égouttés
- 4 tranches de bacon
- 240 ml (1 tasse) d'oignons, hachés
- 240 ml (1 tasse) de poivron rouge, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- De 1/2 à 1 cuillerée à thé de piments rouges broyés ou de chipotle en boîte dans une sauce adobo
- 1/2 cuillerée à thé de cumin, moulu
- 1/2 cuillerée à thé de feuilles d'origan, broyées
- 240 ml (1 tasse) de tomates, épépinées, évidées, concassées
- 300 ml (1-1/4 tasse) de pepper jack ou de Monterey Jack, râpé
- 2 cuillerées à thé de jus de limette fraîchement pressé
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 120 ml (1/2 tasse) de crème sure
- 2 cuillerées à table de coriandre, hachée

Dans un robot culinaire, transformez en purée le contenu d'une boîte de haricots noirs. Combinez la vinaigrette et la sauce de soja dans une casserole de 1 litre; ajoutez le poulet. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 8 heures. Enlevez le poulet de la marinade. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Faites griller le poulet pendant 5 minutes de chaque côté. Coupez le poulet en lanières; placez les lanières sur le côté réchaud et déposez le couvercle. Faites sauter les poivrons et l'oignon sur le gril pendant 3 minutes. Ajoutez 3 cuillerées à table de marinade; faites cuire jusqu'à ce que les légumes aient légèrement ramolli et que le liquide ait été absorbé. Remplissez les moitiés de pita de lanières de poulet et de légumes. Servez le tout avec du yogourt et de la salsa.

TREMPETTE DE HARICOTS À ÉTAGES AU GOÛT DU SUD-OUEST

Étendez de la trempette épicée aux haricots noirs au fond d'un plat de service de 2 litres. Versez de la « guacamole du tonnerre » sur le dessus. Étendez 240 ml (1 tasse) de crème sure. Garnissez de tomates évidées, concassées et épépinées, de coriandre hachée, d'olives hachées et de Monterey Jack ou de cheddar râpé. Donne environ 2 litres de trempette.

WRAP SICILIEN

4 cuillerées à table d'huile d'olive
480 ml (2 tasses) de saucisses italiennes entièrement cuites, en tranches minces
120 ml (1/2tasse) de poivron, haché
60 ml (1/4tasse) d'oignon, haché
Pincée de sel
Pincée de poivre fraîchement moulu
1 grosse tomate rouge, finement concassée
1 petite boîte d'olives noires en tranches, rincées et égouttées
4 tortillas de farine de 20 cm (8 po)

Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Ajoutez l'huile sur le gril. Faites sauter la saucisse avec le poivron et l'oignon jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez les autres ingrédients et faites bien chauffer. Placez les ingrédients au centre d'une tortilla chaude que vous roulerez.

FAJITAS AU POULET COMME DANS LE BON VIEUX TEMPS

907 g (2 lb) de poitrines de poulet, sans la peau et désossées, ou de filets de poitrine de poulet

Épices à marinade :

4 cuillerées à table de piment rouge du Chili pur aussi fort que vous voulez
1 cuillerée à table de cumin
1 cuillerée à table de poivre noir
3 cuillerées à table d'ail en poudre
3 cuillerées à table d'oignon en poudre
1 1/2 cuillerée à table de piment de cayenne, broyé
1 cuillerée à table de sel
5 cuillerées à table d'huile végétale
1 poivron rouge, coupé en lanières
1 poivron jaune, coupé en lanières
1 oignon rouge, coupé en lanières
6 tortillas de farine de 20 cm (8 po)

Garnitures :

120 ml (1/2 tasse) de crème sure
120 ml (1/2 tasse) de guacamole
240 ml (1 tasse) de tomates, broyées
120 ml (1/2 tasse) de haricots frites

Dans un petit bol, combinez les épices. Préparez le poulet; coupez-le en diagonale pour obtenir des lanières. Ajoutez l'huile et mélangez bien le tout. Ajoutez les épices à marinade, couvrez et laissez mariner. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Faites sauter la viande; quand la viande est presque cuite, ajoutez les légumes et faites sauter. Les légumes doivent rester croustillants. Il est préférable de préparer deux quantités au lieu de tout placer sur le gril pour fajitas El Paso Chile Company en une seule fois. Déposez la viande sur les tortillas; garnissez les tortillas avec de la guacamole, de la crème sure, des haricots, du fromage et de la laitue.

FAJITAS POUR LE PETIT DÉJEUNER

227 g (1/2lb) de saucisses hachées
8 œufs
6 tortillas de farine de 20 cm (8 po)
240 ml (1 tasse) de fromage, râpé
Pico de gallo frais ou salsa, crème sure

Faites dorer les saucisses sur le côté gril du gril pour fajitas El Paso Chile Company. Ajoutez les œufs et brassez-les doucement jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Versez le mélange sur les tortillas; garnissez-les .

WRAP « SLOPPY JOE »

Rien ne bat une bonne recette de « sloppy ». La présente recette comprend une délicieuse sauce maison, mais, croyez-moi, une boîte de Manwitch® Sloppy Joe de Hunt's peut parfaitement la remplacer en cas d'urgence (vous n'avez alors plus besoin des six premiers ingrédients).

- 180 ml (3/4tasse) de sauce chili
- 3 cuillerées à table de pâte de tomates
- 1 cuillerée à table de sauce Worcestershire
- 1 cuillerée à table de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillerées à thé d'origan, séché
- 1 cuillerée à thé de cumin, moulu
- 2 cuillerées à table d'huile d'olive
- 240 ml (1 tasse) d'oignons, coupés en petits dés
- Sel et poivre
- 340 g (3/4lb) de bœuf haché maigre
- 227 g (1/2 lb) de saucisses italiennes épicées, sans le boyau, émietées
- 120 ml (1/2tasse) d'oignons verts, en tranches minces
- 120 ml (1/2tasse) de crème sure
- 120 ml (1/2tasse) de cheddar piquant, râpé
- 4 tortillas de farine de 20 cm (8 po) (tortillas assaisonnées si vous préférez)

Combinez la sauce chili, la pâte de tomates, la sauce Worcestershire et le vinaigre dans un petit bol. Ajoutez l'origan et le cumin en brassant; réservez. Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company. Placez l'huile d'olive sur le gril. Ajoutez les oignons, le sel et le poivre et faites cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides, soit pendant environ 5 minutes. Transférez le tout dans le mélange de sauce chili; mélangez. Ajoutez le bœuf haché et les saucisses sur le gril. Salez et poivrez. Faites cuire jusqu'à ce que la viande soit bien brune, soit de 6 à 8 minutes. Versez le mélange oignon/tomate, ajoutez les oignons verts et faites mijoter. Divisez la crème sure et le cheddar et répartissez ces ingrédients également sur chaque tortilla, en laissant une bordure de 2,5 cm (1 po). Versez le mélange de viande sur le dessus en le répartissant également. Pliez les côtés puis le fond de la tortilla puis roulez-la au complet.

FAJITAS AUX PORTOBELLOS GRILLÉS DANS LA POÊLE

- 453 g (1 lb) de champignons blancs frais, coupés en tranches épaisses d'un peu plus de 0,5 cm (1/4po)
- 4 gros champignons portobellos, en tranches d'un peu plus de 0,5 cm (1/4po)
- 1/2 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé d'ail, finement haché
- 2 cuillerées à table d'huile d'olive
- 1 gros oignon, coupé en deux puis en lanières
- 1 gros poivron rouge, sans le tronc ni les graines, coupé en lanières d'un peu plus de 1 cm (1/2 po) de largeur
- 2 cuillerées à thé de jalapeños frais, finement hachés
- 8 tortillas de farine de 15 cm (6 po), réchauffées

Préparez les champignons. Coupez les portobellos en deux; tranchez les champignons blancs et les portobellos en tranches épaisses d'un peu plus de 0,5 cm (1/4po). Préchauffez le gril pour fajitas El Paso Chile Company à puissance élevée (« High ») pendant 7 à 10 minutes. Ajoutez les champignons, l'huile et l'ail. Faites cuire et mélangez jusqu'à ce que les champignons soient tendres, soit pendant environ 3 minutes. Versez dans un bol. Ajoutez l'oignon et le poivron rouge. Faites cuire et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit pendant environ 5 minutes. Ajoutez en brassant les jalapeños et, au goût, 1 cuillerée à table de coriandre hachée; faites chauffer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien chauds. Ajoutez lentement les champignons. Versez une quantité égale du mélange au centre de chaque tortilla; pliez le bas et les côtés de la tortilla par-dessus la garniture. Servez avec de la crème sure, de la salsa, des morceaux de lime et d'autres jalapeños finement hachés, au goût.



GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. réparera ou remplacera ce produit s'il le juge défectueux ou remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages attribuables aux situations suivantes : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage; la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-866-832-4843. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Embalquez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.



For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
1-866-832-4843
www.sensioinc.com