

WEST BEND®

ELECTRIC SKILLET Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:
<http://registerproducts.online>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Product Diagram.....	3
Before Use.....	3
Using Your Electric Skillet	4
Temperature Guide	4
Roasting Guide	5
Helpful Hints	6
Cleaning Your Electric Skillet	6
Recipes	7-9
Warranty	10

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:

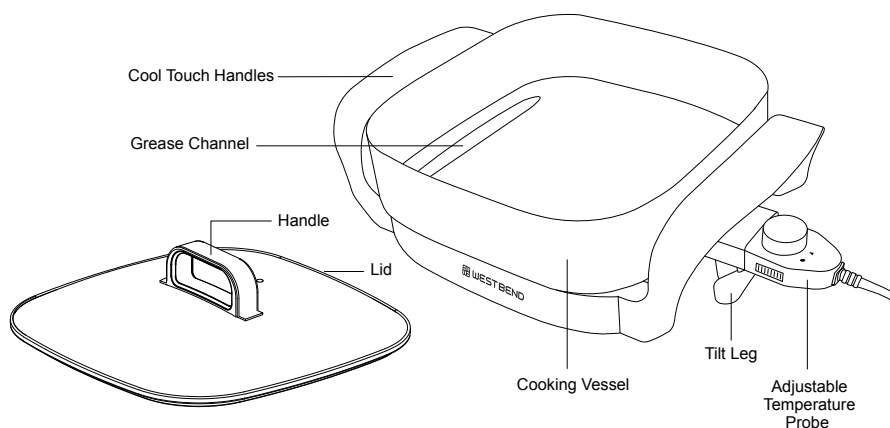
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not a toy; ensure there is proper supervision of children so they do not play with this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities; or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see the warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet. Only the appropriate cord/connector must be used.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly. See instructions regarding handles on page 3.
- Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLE CAN OCCUR.**
- A short, detachable power supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on or tripped over.
- 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 use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.

- Do not use the glass cover if chipped, cracked, or deeply scratched. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately!
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to a broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing the cover. Lift the cover slowly, directing steam away from you.
- Do not set a hot cover on a cold or wet surface; let the cover cool before placing in water. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Set the cover on a hot pad, trivet, or other heat protective surface. Do not set a hot cover directly on the counter, table, or other surface.
- Do not place a glass cover with a metal ring in the microwave oven.
- Do not set the glass cover on an oven burner or oven heat vent. Sudden temperature changes may cause the cover to shatter.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a West Bend Electric Skillet!

PRODUCT DIAGRAM



BEFORE USE

Before using your new skillet, wash the inside of the Cooking Vessel and the lid with warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. The skillet may be immersed in water or washed in the dishwasher. **Note:** Always remove the adjustable temperature probe before washing the skillet. **Do not immerse Adjustable Temperature Probe, power cord or plug in water or any other liquid.** After washing the skillet, always dry the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature probe fits thoroughly.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place the appliance on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Note: Do not block airflow under the skillet. Your Electric skillet features a Grease Run-off Channel for healthier cooking. To use this feature, simply open the tilt leg. The skillet will slightly tilt to one side allowing any excess grease to flow into the Grease Run-off Channel.
2. With the indicator set to "OFF" position, insert the Adjustable Temperature Control Probe into unit socket, pushing firmly until it goes no further. Plug the cord into a 120-volt, AC electric outlet. **Note:** always plug adjustable temperature control probe into skillet first, then plug power cord into wall outlet. **Do not use any temperature probe other than that which came with your skillet.**
3. Always preheat the skillet before cooking. To preheat, set the desired temperature by turning the control knob on the Adjustable Temperature Probe to the desired temperature. The indicator light will illuminate. When the skillet reaches the set temperature, the indicator light will turn off. **Do not put the Lid on the Cooking Vessel while preheating the skillet.**
4. Refer to the "Temperature Guide" section for recommended heat setting. For frozen food, use the suggested temperature setting, but allow for longer cooking times if necessary.
5. When the skillet reaches the set temperature, add food. **Note:** the temperature may be adjusted during the cooking cycle based on the preferred doneness. The indicator light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
6. At the end of the cooking cycle, set the temperature control at "WARM" before serving, or "OFF" if the food will be removed immediately from the skillet. The indicator light will turn off.
7. **The probe is hot after use. Unplug the cord from the wall outlet and allow it to cool before handling.**
8. Once cool, gently remove the Adjustable Temperature Control Probe from the unit socket.
Note: During initial use, you may detect a small amount of smoke and/or odor. This is normal. It indicates the release of manufacture oils. Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling. - This is normal.

TEMPERATURE GUIDE

The temperature guide on the temperature control represents the average temperature sustained. Actual cooking temperature will vary during throughout the cooking duration as the thermostat cycles. To check the food or add ingredients, carefully lift the Lid by the handle using oven mitts or potholders. When finished, close the lid, and allow food to continue cooking. Avoid dropping or slamming Lid closed.

Note: lifting the cover during the cooking cycle can also affect the cooking temperature. We advise using food thermometers to verify that food-safe temperatures have been reached in cooked foods.

WARM	Crisping; keeping meats, casseroles, and vegetables warm for serving
SIMMER	Simmering and warming leftovers, preparing frozen foods, heating soups, cooking casseroles, puddings, cereals, baking apples, braising, and roasting meats and poultry
225°F/107°C	Preparing gravy, white sauce, and cheese sauce; cooking frozen and fresh vegetables, baking beans
250°F/120°C	Scrambling and frying eggs
300°F/150°C	Frying bacon and sausage
325°F/162°C	Browning meats and poultry; frying fish, ham, chicken, and potatoes
350°F/175°C	Grilling French toast and pancakes
375°F/190°C	Grilling sandwiches
400°F/205°C	Searing meats

ROASTING GUIDE

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

Beef, pork, lamb, veal, and poultry can be roasted in the skillet. To obtain more satisfactory results, a ½-inch high metal wire rack with smooth support legs can be used to lift the food off of the cooking surface. A wire rack is not included with this skillet. Follow these basic guidelines for roasting:

- To help seal in natural juices, roasts should be browned in the skillet before roasting. Simply preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C and add the roast. Brown as desired on all sides. After the roast is browned, lay it in the skillet with the fat side up. Season as desired.
- Insert a meat thermometer into the thickest part of the roast, making sure that it does not touch a bone or rest in fat. Cover the skillet and roast at 250°F/120°C. If the spattering of juices becomes excessive during the roasting period, reduce the temperature setting to "SIMMER." A small amount, no more than ½ cup, of water may be added, if desired.
- Roast meat to the recommended internal temperature, see the Roasting Guide. Turn the temperature control to "OFF." Avoid removing the cover too frequently while roasting, as this will lengthen the cooking time. Remove the roast from the skillet and let it stand for 10 minutes. Always use hot pads to remove the lid and roast. The juices in the skillet may be used for gravy, if desired.

HELPFUL HINTS

1. The cooking vessel is coated with our durable PTFE-free Diamond Shield™ infused coating, to help prevent food from sticking. Therefore, foods may be prepared with or without butter, shortening, or oil. However, when frying, using a small amount of fat will improve the flavor, color, and/or crispness of meat, fish, poultry, and eggs. **Note:** this skillet is not designed to deep fry. Never use more than one cup of vegetable or peanut oil for shallow pan-frying. Meat may be cooked in its own juices if the skillet is covered, and the adjustable temperature probe is set at "SIMMER."
2. Note: We recommend using nylon, wood, or heatproof plastic cooking utensils. Smooth-edged metal cooking utensils may also be used with care. We do not recommend the use of sharp-edged metal (forks, knives, mashers, beaters, or food choppers) as they may scratch the nonstick surface. Never cut foods directly in the skillet; this will also damage the nonstick finish. Minor scratching will affect only the appearance of the surface, but will not harm its non-stick property, or the food prepared in the skillet.
3. Periodically check the lid handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **Do not overtighten, as stripping of the screws and breakage of the handles can occur.**

CLEANING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Clean the skillet thoroughly after each use.
2. Do not immerse the skillet in cold water when it is hot.
3. Allow the skillet to cool off completely before removing the adjustable temperature probe.
4. The skillet may be immersed in water or wash in the dishwasher. After washing the skillet, always dry the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature control fits thoroughly.
5. To hand wash use hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

DO NOT immerse the temperature probe or cord in water or any other liquid.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry completely.
2. The non-stick surface may stain overtime from improper cleaning or overheating. To remove stain, clean the non-stick surface by doing the following: Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of coffee pot detainer, or automatic dishwasher detergent, or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Do not open the tilt the leg during this process. Otherwise, the skillet will slightly tilt to one side allowing the cleaning solution to flow into the Grease Run-off Channel. Preheat the skillet to 225 °F. Using rubber gloves, dip a sponge into the cleaning solution and wipe over the surface.
3. Continue the cleaning procedure until the mixture is gone. Turn the skillet to "OFF" and allow it to cool. Remove the temperature control. Scour the non-stick surface with hot, soapy water and a non-metallic or nylon scouring pad. Rinse and dry thoroughly. This appliance has no user serviceable parts.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

SAUSAGE LINKS: Place the links in the cold skillet and add a small amount of water. Cover, and set the temperature to "SIMMER" for 10 minutes. Do not prick. After ten minutes, turn heat up to 300°F/150°C and pan-fry until browned, about 15 to 20 minutes.

BACON: Place bacon slices in the cold skillet. Heat at 300°F/150°C. Fry the first side for about 7 to 8 minutes. Turn the slices and fry for about 4 to 5 minutes longer, or until the bacon is crisp. Drain on absorbent paper.

EGGS BAKED IN BEEF HASH

Spread one 1-pound 9¼-ounce can of corned beef, roast hash, or any homemade variety in lightly greased skillet. Using the bottom of a custard cup, make 6 deep wells in the hash. Dot with butter or margarine. Break an egg into each well and season with salt and pepper. Cover each egg with 1 tbsp. milk or cream, cover, and turn temperature control to 250°F/120°C. Bake for 15 to 20 minutes, or until set. Serve from the skillet, keeping the food hot at "WARM."

CHEESE-TOMATO SCRAMBLE

¼ cup butter or margarine	2 large tomatoes, peeled and diced
10 to 12 eggs, well beaten	4 green onions, thinly sliced
1 cup sour cream	1 tsp. salt
1 cup grated cheddar cheese	¼ tsp. pepper

1. Preheat the skillet at 250°F/120°C. Add butter or margarine; heat until it sizzles. Beat the eggs well in a mixing bowl, add sour cream and stir to combine. Pour the egg mixture into the skillet.
2. When the eggs begin to set, add cheese, tomatoes, onions, salt, and pepper. Stir until the eggs are completely set and the cheese is melted. Reduce the heat to "WARM" for serving.

EGG AND BEEF SCRAMBLE

2 tbsp. butter or margarine	3 tbsp. milk or cream
1 3½-ounce package dried beef	1 3-ounce package cream cheese, softened
6 eggs, slightly beaten	
⅙ tsp. pepper	

1. Preheat the skillet at 250°F/120°C. Melt butter or margarine.
2. Cut or tear beef into bite-size pieces. Sauté in butter 3 to 4 minutes until lightly browned. Reduce heat to "SIMMER."
3. Combine eggs with pepper, milk, and cream cheese. Pour the mixture into the skillet and slowly cook until the cheese is melted and the eggs are thoroughly cooked, but are still moist and glossy, about 6 to 8 minutes.

CHICKEN WITH RICE

3 -3½ pounds frying chicken, cut into pieces	1 10½-ounce can condensed cream of chicken soup
¼ cup butter or margarine	1 cup water
1½ cups instant rice	1 tsp. instant chicken flavored bouillon crystals or 1 chicken bouillon cube

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Add the butter or margarine and allow to melt. Place the chicken pieces into the skillet and brown on both sides. Season with salt and pepper. Remove the chicken from skillet.
2. Reduce the heat to "SIMMER" and add rice. Combine soup, water and bouillon. Pour ½ of the mixture over the rice. Replace the chicken pieces into the skillet over the rice. Pour the remaining soup mixture over the chicken. Cover and "SIMMER" 35 to 40 minutes or until chicken is done. Reduce the heat to "WARM" for serving.

PAN-FRIED FISH

1½ - 2 pounds fish fillets	½ cup flour, cornmeal or cracker crumbs
1 egg, slightly beaten	Salt and pepper
½ cup milk	¼ cup butter or margarine

1. Wash the fish and pat dry with paper toweling. Cut into serving-size pieces.
2. In small bowl, combine the egg with milk. Dip the fish in to the mixture and coat with flour, cornmeal, or cracker crumbs. Sprinkle with salt and pepper.
3. Preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Melt butter or margarine. Place the coated fish fillets in the skillet.
4. Fry the fish until golden brown, about 6 to 8 minutes. Turn the fish only once.

SWISS STEAK

2 tbsp. flour	½ cup minced onion
1 tsp. salt	½ cup finely chopped celery
¼ tsp. pepper	½ cup finely chopped green pepper
2 pounds round steak, 1-inch thick	1 cup canned tomatoes, undrained
1 tbsp. shortening	2 cups water

1. Combine flour with salt and pepper. Pound the mixture thoroughly into both sides of the steak. Cut into serving-size pieces.
2. Preheat the skillet, uncovered, at 375°F/190°C. Melt shortening. Brown the steak for 5 minutes per side.
3. Combine the vegetables and water and pour over the steak. Cover, reduce heat to "SIMMER" and simmer until tender, about 1 to 1½ hours. Reduce the heat to "WARM" for serving.

SCALLOPED POTATOES

4 cups peeled, diced potatoes	½ cup grated cheddar cheese
½ cup minced onion 2 tsp. salt	¼ cup cracker or breadcrumbs
1½ cups milk	Dash of pepper

1. Combine potatoes with onion, salt, and milk in skillet. Cook covered, at "SIMMER," for 30 to 40 minutes, or until tender.
2. Sprinkle cheese, pepper, and crumbs over top. Continue cooking, uncovered, for 15 to 20 minutes. Reduce to "WARM" for serving.

SKILLET POT ROAST

3-4-pound chuck or blade roast	1 1⅜-ounce envelope dry onion soup mix
½ tsp. seasoned salt	or 1 thinly sliced onion
½ tsp. seasoned pepper	

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Brown the roast for 5 minutes per side.
2. Reduce heat to "SIMMER." Sprinkle the roast with seasoned salt and pepper. Add the soup mix or onion. Roast, covered, for about 2 to 2½ hours. Turn after 1 hour. Vegetables such as quartered potatoes or cut carrots may be added at this time. The juices that accumulate may be used for gravy.

CHOW MEIN

1 pound ground lean fresh pork	1 tbsp. flour
2 cups diagonally sliced celery	1 cup milk
½ cup chopped onion	¼ cup soy sauce
1 tsp. seasoned salt	1 1-pound can bean sprouts or Oriental vegetables, drained.
1 tbsp. brown sugar	1 4-ounce can mushroom stems and pieces, drained (reserve liquid)
¼ tsp. pepper	
¼ cup mushroom liquid	

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Add ground pork, celery, and onion. Stir gently and fry until browned, about 5 minutes. Remove excess grease.
2. Add salt, brown sugar, pepper, and reserved mushroom liquid. Stir to combine. Cover, reduce heat to "SIMMER" and cook for 20 minutes.
3. Stir in the flour. Increase the heat to 250°F/120°C. Gradually add the milk and stir until thickened.
4. Add soy sauce, bean sprouts or Oriental vegetables, and mushrooms. Stir to combine. Heat until hot, about 5 minutes. Reduce heat to "WARM" for serving. Serve with rice or Chow Mein noodles.

SKILLET COOKIES

2 tbsp. butter or margarine	3 cups oven-toasted rice cereal
1 cup pitted dates, cut into small pieces	½ cup chopped nuts
1 cup sugar	Flaked coconut
2 eggs	

1. Preheat the skillet, uncovered, at 250°F/120°C. Melt the butter or margarine and add the dates, sugar, and eggs.
2. Continue cooking, stirring constantly, until the mixture forms a ball, between 15 and 18 minutes. Cool slightly.
3. Stir in cereal and nuts. Combine thoroughly.
4. Divide the mixture into two equal portions, shape into a roll 2 inches in diameter. Roll in flaked coconut and wrap in waxed paper. Refrigerate.
5. To serve, cut into slices about ¼-inch thick..

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("Company") 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 that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's 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 the Company, 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 THE COMPANY 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 Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

"Support" -> "Contact Us". 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. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your 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®

Manuel d'instructions pour POÊLE ÉLECTRIQUE



Enregistrer ce produit et d'autres produits West Bend sur notre site Web :
<http://registerproducts.online>
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2
Diagramme du produit.....	3
Avant l'utilisation.....	3
Utilisation de la poêle électrique	4
Guide de cuisson	4
Guide de rôtissage	5
Conseils utiles.....	6
Nettoyage de la poêle électrique	6
Recettes	7-9
Garantie	10

CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION

Afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages matériels, lire et suivre toutes les instructions et tous les avertissements Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les précautions élémentaires de sécurité dont celles-ci :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons et des sous-plats ou des gants de cuisine.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de remettre des pièces ou de les retirer et avant de le nettoyer.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent l'appareil ou qu'ils sont à proximité de celui-ci. Cet appareil n'est pas un jouet; surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins que ces personnes soient surveillées ou qu'une personne responsable de leur sécurité les ait informées quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Ne pas utiliser un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, après un fonctionnement défectueux de l'appareil ou après que celui-ci ait été endommagé de quelque façon. Pour plus d'informations sur l'entretien, consulter la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes, y compris le four.
- Éviter de placer l'appareil sur un brûleur électrique ou au gaz chaud ou près de celui-ci, ou à l'intérieur d'un four chauffé.
- Prendre des précautions particulières lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Toujours brancher la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteindre tous les commandes (les mettre à « OFF »), pour ensuite le débrancher de la prise murale. N'utiliser que le cordon ou le raccord approprié.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou avec un système télécommandé.
- Toujours vérifier que les poignées et les pattes sont bien assemblées et fixées.
- Vérifier périodiquement le serrage des poignées; elles doivent être fixes et ne pas vaciller. **NE PAS TROP SERRER, CAR LES VIS POURRAIENT S'ABÎMER ET LA POIGNÉE POURRAIT CASSER.**
- Un cordon d'alimentation court et séparable est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
- Il existe des rallonges plus longues, mais il faut les utiliser avec précaution. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si elle est absolument nécessaire, s'assurer que la valeur nominale indiquée de la rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à trois fils. Afin d'éviter que quelqu'un tire ou trébucher sur la rallonge ou s'y emmêle, placer celle-ci de façon à éviter qu'elle pende du bord du comptoir, de la table ou de tout autre endroit où on pourrait tirer ou trébucher dessus.
- L'appareil possède une fiche polarisée (l'une des lames de contact est plus large). Pour réduire les

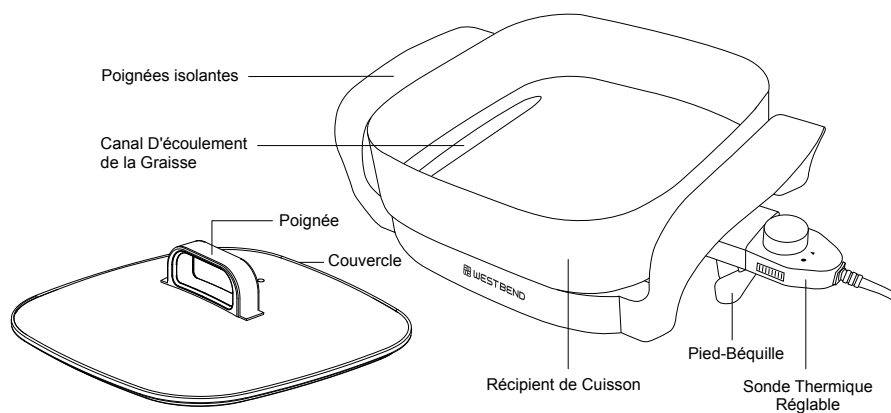
risques de choc électrique, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

- Ne pas utiliser une prise ou une rallonge si la fiche est mal ajustée ou si la prise ou la rallonge sont chaudes.
- Ne pas utiliser le couvercle en verre s'il est ébréché, fissuré ou profondément égratigné. Le verre affaibli peut se briser pendant l'utilisation. Le jeter immédiatement.
- Le verre est cassable. Prendre des précautions particulières afin de ne pas échapper ni heurter le couvercle en verre. Si le couvercle se brise, il se cassera en plusieurs morceaux. Éviter ou jeter toute denrée alimentaire exposée à un couvercle cassé.
- Faire très attention à la vapeur en retirant le couvercle. Soulever lentement le couvercle, en éloignant la vapeur de soi.
- Ne pas déposer le couvercle chaud sur une surface froide ou humide; le laisser refroidir avant de le tremper dans l'eau. Un changement soudain de température peut fissurer le couvercle ou le faire éclater.
- Déposer le couvercle sur un sous-plat ou sur une autre surface protectrice contre la chaleur. Ne pas déposer le couvercle chaud directement sur le comptoir, sur la table ou sur une autre surface.
- Ne pas placer un couvercle en verre ayant une bague métallique dans le four à micro-ondes.
- Ne pas déposer le couvercle en verre sur un rond de poêle ou sur un évier de four. Des changements soudains de température peuvent faire éclater le couvercle.
- **Réservé à un usage domestique.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Félicitations pour votre achat d'une poêle électrique West Bend!

DIAGRAMME DU PRODUIT



AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouvelle poêle, laver l'intérieur du récipient de cuisson et du couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, puis bien les rincer et les sécher. La poêle peut être immergée dans l'eau et va au lave-vaisselle. **Remarque :** Toujours retirer la sonde thermique réglable avant de laver la poêle. **Ne pas immerger la sonde thermique réglable, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.** Après avoir lavé la poêle, toujours sécher les broches-bornes à l'intérieur de la prise de la poêle où la sonde thermique s'adapte parfaitement.

UTILISATION DE LA POËLE ÉLECTRIQUE

1. Placer l'appareil sur une surface sèche, horizontale et résistante à la chaleur, loin des bords. Remarque : Ne pas bloquer le débit d'air sous la poêle. La poêle électrique dispose d'un canal d'écoulement de la graisse permettant une cuisson plus saine. Pour l'utiliser, ouvrir le pied-béquille. La poêle s'inclinera légèrement d'un côté, ce qui permettra à l'excès de graisse de s'écouler dans le canal prévu à cet effet.
2. Avec l'indicateur en position « OFF », insérer la sonde de commande thermique réglable dans la prise du bloc, en poussant bien jusqu'à ce qu'elle ne s'enfonce plus. Brancher le cordon dans une prise électrique CA de 120 volts. **Remarque :** Toujours brancher la sonde de commande thermique réglable dans la poêle d'abord, pour ensuite brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. **Ne pas utiliser de sonde thermique autre que celle fournie avec la poêle.**
3. Toujours réchauffer la poêle avant la cuisson. Pour préchauffer la poêle, régler la température souhaitée à l'aide du bouton de commande de la sonde thermique réglable à la température souhaitée. Le voyant s'allumera. Lorsque la poêle atteindra la température réglée, le voyant s'éteindra. **Ne pas placer le couvercle sur le récipient de cuisson pendant le préchauffage de la poêle.**
4. Voir la section « Guide de cuisson » pour déterminer le réglage de chaleur recommandé. Pour les aliments congelés, utiliser le réglage de température suggéré, mais prévoir des temps de cuisson plus longs si nécessaire.
5. Lorsque la poêle atteint la température de réglage, ajouter les aliments. **Remarque :** La température peut être ajustée pendant le cycle de cuisson en fonction du degré de cuisson préféré. Le voyant s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pour indiquer que la bonne température est maintenue.
6. À la fin du cycle de cuisson, régler le contrôle de la température sur « WARM » avant de servir, ou le mettre à « OFF » si les aliments seront immédiatement retirés de la poêle. Le voyant s'éteindra.
7. **La sonde est chaude après utilisation. Débrancher le cordon de la prise murale et la laisser refroidir avant d'y toucher.**
8. Une fois la sonde refroidie, la retirer délicatement de la prise du bloc.

Remarque : Lors de la première utilisation, une petite quantité de fumée ou une faible odeur pourraient se dégager. Ce phénomène est normal. Il indique le rejet d'huiles de fabrication. De faibles bruits d'expansion et de contraction peuvent se produire pendant le chauffage et le refroidissement. Ce phénomène est normal.

GUIDE DE CUISSON

Le guide de cuisson sur la commande de température représente la température moyenne maintenue. La température de cuisson réelle variera pendant la cuisson en fonction des cycles du thermostat. Pour vérifier les aliments ou ajouter des ingrédients, soulever le couvercle avec soin par la poignée à l'aide de gants de cuisine ou de sous-plats. Une fois cette étape terminée, fermer le couvercle et laisser les aliments cuire encore. Éviter de fermer le couvercle en le laissant tomber ou en le claquant.

Remarque : Soulever le couvercle pendant le cycle de cuisson peut également affecter la température de cuisson. Nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre alimentaire afin de vérifier que les aliments ont atteint des températures alimentaires sûres.

WARM (RÉCHAUFFER)	Faire croustiller; conserver des viandes, des casseroles et des légumes au chaud avant de les servir
SIMMER (MIJOTER)	Mijoter et réchauffer des restes, préparer des aliments congelés, chauffer de la soupe, cuisiner des casseroles et du pudding, cuire des céréales et des pommes, braiser et rôtir de la viande et de la volaille
107 °C (225 °F)	Préparer de la sauce brune, de la sauce blanche et de la sauce au fromage; cuire des légumes surgelés et frais et des fèves
120 °C (250 °F)	Faire des œufs brouillés ou frits
150 °C (300 °F)	Faire frire du bacon et de la saucisse
162 °C (325 °F)	Faire dorer de la viande et de la volaille; faire frire du poisson, du jambon, du poulet et des pommes de terre
175 °C (350 °F)	Faire du pain doré et des crêpes
190 °C (375 °F)	Faire griller des sandwiches
205 °C (400 °F)	Saisir de la viande

GUIDE DE RÔTISSAGE

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

Le bœuf, le porc, l'agneau, le veau et la volaille peuvent être rôtis dans la poêle. Pour obtenir des résultats plus satisfaisants, on peut utiliser une grille métallique de ½ pouce de haut ayant des pattes de support lisses pour surélever les aliments au-dessus de la surface de cuisson. Aucune grille n'est comprise avec la poêle. Suivre ces directives de base pour le rôtissage :

1. Pour mieux conserver leur jus naturel, les rôtis doivent être dorés dans la poêle avant le rôtissage. Il suffit de préchauffer la poêle, à découvert, à 162 °C (325 °F) et d'y mettre le rôti. Dorer au goût sur tous les côtés. Une fois le rôti doré, le déposer dans la poêle, le côté gras vers le haut. Assaisonner au goût.
2. Insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du rôti, en s'assurant qu'il ne touche pas à un os et qu'il ne repose pas dans la graisse. Couvrir la poêle et rôtir à 120 °C (250 °F). Si le jus éclabousse trop pendant le rôtissage, régler la température plus bas à « SIMMER ». On peut ajouter une petite quantité d'eau (pas plus de ½ tasse) au besoin.
3. Rôtir la viande à la température interne recommandée (voir le Guide de rôtissage). Éteindre la commande de la température (la mettre à « OFF »). Éviter de retirer le couvercle trop souvent pendant le rôtissage, car cette action rallonge la cuisson. Retirer le rôti de la poêle et le laisser reposer pendant 10 minutes. Toujours retirer le couvercle et le rôti à l'aide de sous-plats. Le jus dans la poêle peut servir à préparer de la sauce, au goût.

CONSEILS UTILES

1. Le récipient de cuisson est recouvert du revêtement durable infusé de Diamond Shield™ sans PTFE pour empêcher les aliments d'y coller. Par conséquent, les aliments peuvent être préparés avec ou sans beurre, graisse alimentaire ou huile. Cependant, lors de la friture, l'ajout de gras en petite quantité améliore la saveur, la couleur et la texture de la viande, du poisson, de la volaille et des œufs. **Remarque :** La poêle n'est pas conçue pour la grande friture. Ne jamais utiliser plus d'une tasse d'huile végétale ou d'arachide pour la friture plate. La viande peut être cuite dans son propre jus si la poêle est couverte et que la sonde thermique est réglée à « SIMMER ».
2. Remarque : Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en nylon, en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles de cuisson en métal à bords lisses peuvent également être employés avec précaution. Nous ne recommandons pas le métal tranchant (fourchettes, couteaux, malaxeurs ou hachoirs), car ces ustensiles peuvent égratigner la surface antiadhésive. Ne jamais couper les aliments directement dans la poêle afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Des égratignures mineures n'affecteront que l'apparence de la surface, sans nuire à ses propriétés antiadhésives ou aux aliments préparés dans la poêle.
3. Vérifier périodiquement le serrage des poignées du couvercle; elles doivent être fixes et ne pas vaciller. **Ne pas trop serrer, car les vis pourraient s'abîmer et les poignées pourraient casser.**

NETTOYAGE DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE

1. Nettoyer soigneusement la poêle après chaque utilisation.
2. Ne pas immerger la poêle dans l'eau froide lorsqu'elle est chaude.
3. Laisser la poêle refroidir complètement avant de retirer la sonde thermique réglable.
4. La poêle peut être immergée dans l'eau et elle va au lave-vaisselle. Après avoir lavé la poêle, toujours sécher les broches-bornes à l'intérieur de la prise de la poêle où la commande thermique s'adapte parfaitement.
5. Lors du lavage à la main, laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal ou de poudres à récurer abrasives.

NE PAS immerger la sonde thermique ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides.

SOINS PARTICULIERS :

1. Une pellicule blanche tachetée peut se former sur la surface antiadhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux provenant d'aliments ou de l'eau et non un défaut de surface. Pour l'enlever, frotter le revêtement à l'aide d'un chiffon doux trempé dans du jus de citron ou du vinaigre. Laver soigneusement la surface antiadhésive, puis la rincer et la sécher complètement.
2. La surface antiadhésive peut se tacher à la longue à force d'être surchauffée ou mal nettoyée. Pour éliminer les taches, nettoyer la surface antiadhésive en procédant comme suit : mélanger 1 tasse d'eau et 1 cuillère à soupe de nettoyant pour cafetière, de détergent pour lave-vaisselle automatique ou de cristaux de blanchiment à l'oxygène. **N'UTILISER QU'UN SEUL DES NETTOYANTS CI-DESSUS; NE PAS LES COMBINER.** Ne pas ouvrir le pied-béquille pendant ce processus. Sinon, la poêle s'inclinera légèrement d'un côté et la solution de nettoyage s'écoulera dans le canal d'écoulement de la graisse. Préchauffer la poêle à 107 °C (225 °F). En portant des gants en caoutchouc, tremper une éponge dans la solution de nettoyage et essuyer la surface.
3. Continuer le processus de nettoyage jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mélange. Éteindre la poêle (la mettre à « OFF ») et la laisser refroidir. Retirer la commande de température. Récurer la surface antiadhésive avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer non métallique ou en nylon. La rincer et la sécher soigneusement. L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

SAUCISSE: Chapelets: Placez les chapelets dans le poêlon froid et ajoutez une petite quantité d'eau. Couvrez puis faites mijoter « SIMMER » (mijoter) à pendant 10 minutes. Ne les piquez pas. Augmentez la température jusqu'à 330°F/148°C puis faites frire jusqu'à ce que les saucisses dorent, 15 à 20 minutes.

BACON: Places les tranches dans le poêlon froid. Chauffez à 300°F/148°C. Faites frire le premier côté pendant 7 à 8 minutes. Retournez les tranches et faites frire pendant 4 à 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que le bacon soit craquant. Egouttez sur du papier absorbant.

OEUFS CUITS DANS LE BOEUF HACHE

Versez une conserve de 1lb. 9 ¼ oz. (716g) de corned beef ou de hachis rôti (ou une variété maison) dans le poêlon légèrement graissé. En utilisant le fond d'une tasse à crème pâtissière, faites 6 puits profonds dans le hachis. Faites des points de beurre ou de margarine. Cassez un oeuf dans chaque puits. Assaisonnez de sel et de poivre; couvrez chaque oeuf d'une c. à soupe de lait ou de crème. Couvrez puis positionnez le régulateur de température sur 225°F/107°C. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que cela soit prêt. Servez depuis le poêlon, en le maintenant au chaud sur « WARM » (chaud).

SCRAMBLE FROMAGE-TOMATE

¼ de tasse de beurre ou de margarine	2 tomates, pelées et coupées en dés
10-12 oeufs, bien battus	4 oignons verts, finement tranchés
1 tasse de crème sure	1 c. à café de sel
1 tasse de cheddar râpé	¼ de c. à café de poivre

1. Préchauffez le poêlon à 250°F/120°C. Ajoutez le beurre ou la margarine; chauffez jusqu'au frémissement. Battez bien les oeufs dans un saladier de mélange. Ajoutez la crème sure puis mélangez pour former un mélange homogène. Versez le mélange des oeufs dans le poêlon.
2. Lorsque les oeufs commencent à cuire, ajoutez le fromage, les tomates, l'oignon, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à ce que les oeufs soient complètement cuits et que le fromage soit fondu. Réduisez la chaleur sur « WARM » (chaud) pour le service.

SCRAMBLE D'OEUF ET DE BOEUF

2 c. à soupe de beurre ou de margarine	3 c. à soupe de lait ou de crème
1 paquet de 3.5oz (99g) de boeuf séché	1 paquet de fromage crémeux de 3oz (85g), ramolli
6 oeufs, légèrement battus	
⅛ de c. à café de poivre	

1. Préchauffez le poêlon à 225°F/107°C. Faites fondre le beurre ou la margarine.
2. Découpez ou déchirez le boeuf en petits morceaux. Faites-le sauter dans le beurre pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter).
3. Mélangez les oeufs avec le poivre, le lait et le fromage crémeux. Versez le mélange dans le poêlon puis faites cuire lentement jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que les oeufs soient complètement cuits, mais ils doivent toujours être humides et brillants, 6 à 8 minutes.

POULET AU RIZ

3 - 3.5lb. (1,361 - 1,588g), Poulet à frire
de découpé en morceaux à servir
¼ de tasse de beurre ou de margarine
1½ tasse de riz instantané
1 boîte de 10.5oz (298g) de crème
condensée ou de soupe au poulet

1 tasse d'eau
1 c. à café de cristaux de bouillon
parfumé au poulet ou 1 cube de bouillon au poulet

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Ajoutez le beurre ou la margarine et laissez fondre. Placez les morceaux de poulet à l'intérieur du poêlon et faites les dorer des deux côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez le poulet du poêlon.
2. Réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter) puis ajoutez le riz. Mélangez la soupe, l'eau et le bouillon. Versez la moitié du mélange sur le riz. Remettez les morceaux de poulet dans le poêlon au-dessus du riz. Versez le reste du mélange de soupe sur le poulet. Couvrez et faites mijoter 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

POISSON FRIT

1.5 - 2lb. (680 - 907g) de filets de poisson
1 oeuf, légèrement battu
½ tasse de lait

¼ de tasse de beurre ou de margarine
½ tasse de farine, de farine de maïs ou de miettes
de crackers
Sel et poivre

1. Lavez le poisson. Séchez-le à l'aide d'une serviette en papier. Découpez-le en morceaux dont la taille équivaut à une part.
2. Dans un petit saladier, mélangez l'oeuf et le lait. Plongez le poisson dans le mélange puis enrobez-le de farine, de farine de maïs ou de miettes de crackers. Saupoudrez de sel et de poivre.
3. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Faites fondre le beurre ou la margarine. Placez les filets de poisson enrobés à l'intérieur du poêlon.
4. Faites frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit brun et doré, environ 6 à 8 minutes. Retournez le poisson seulement une fois. Convient pour 6 à 8 parts.

STEAK SUISSE

2 c. à soupe de farine
1 c. à café de sel
¼ de c. à café de poivre
2 lb. (907g) Steak rond, d'1" (2.5cm) d'épaisseur
1 c. à soupe de matière grasse

½ tasse d'oignon émincé
½ tasse de céleri finement émincé
½ tasse de poivron vert finement émincé
1 tasse de tomates en boîte, non essorées
2 tasses d'eau

1. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Etalez bien le mélange à l'intérieur des deux côtés du steak. Coupez en morceaux dont la taille équivaut à une part.
2. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 375°F/190°C. Faites fondre la matière grasse. Faites dorer le steak 5 minutes de chaque côté.
3. Mélangez les légumes et l'eau. Versez sur le steak. Couvrez, réduisez la chaleur sur « SIMMER » (mijoter) et faites mijoter jusqu'à ce que le steak soit tendre, 1 heure à 1 heure ½. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

ESCALOPES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre pelées
coupées en dés
½ tasse d'oignon émincé
2 c. à café de sel
1½ tasse de lait

½ tasse de cheddar râpé
Poivre moulu
¼ tasse de miettes de crackers ou de pain

1. Mélangez les pommes de terre, l'oignon, le sel et le lait dans le poêlon. Faites cuire, en couvrant, sur « SIMMER » (mijoter) pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Saupoudrez de fromage, de poivre et de miettes au-dessus. Continuez la cuisson, sans le couvrir, pendant 15 à 20 minutes. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

RÔTI AU POÊLON

3 - 4lb. (1,360 - 1,814g) Paleron ou
tranche de rôti
½ c. à café de sel d'assaisonnement
½ c. à café de poivre d'assaisonnement

1 enveloppe de 1⅔ (39g) de mélange de
soupe à l'oignon déshydraté ou
1 oignon finement émincé

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Faites dorer 5 minutes de chaque côté.
2. Réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter). Saupoudrez le rôti de sel et de poivre d'assaisonnement, et ajoutez le mélange de soupe ou l'oignon. Faites rôtir, avec le couvercle, pendant 2 heures à 2½ heures. Tournez le rôti après 1 heure. Des légumes comme les pommes de terres coupées en quatre ou des carottes en morceaux peuvent être ajoutés à ce moment-là. Le jus qui s'accumule peut être utilisé pour préparer une sauce « gravy. »

CHOW MEIN

1lb. (454g) de porc maigre frais haché
2 tasses de céleris tranchés en
diagonale
½ tasse d'oignon émincé
1 c. à café de sel d'assaisonnement
1 c. à soupe de sucre brun
¼ de c. à café de poivre
¼ de tasse de liquide de champignon
1 c. à soupe de farine

1 tasse de lait
¼ de tasse de sauce au soja
1 boîte de 1lb. (454g) de pousses de
haricots ou de légumes orientaux,
égouttés
1 boîte de morceaux de champignons
de 4 oz. (113g), non égouttés (réservez le liquide)

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Ajoutez le porc haché, le céleri et l'oignon. Remuez doucement et faites frire jusqu'à ce que le porc soit doré, environ 5 minutes. Retirez toute graisse en excès.
2. Ajoutez du sel, du sucre brun, du poivre et le liquide de champignon réservé. Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Couvrez, réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter) et faites cuire pendant 20 minutes.
3. Mélangez la farine en l'ajoutant. Augmentez la chaleur jusqu'à 225°F/107°C. Ajoutez progressivement le lait et mélangez jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
4. Ajoutez la sauce au soja, les pousses de haricots ou de légumes orientaux et les champignons. Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Mélangez jusqu'à ce que cela soit chaud, environ 5 minutes. Réduisez la température sur "WARM" pour le service. Servez accompagné de riz ou de nouilles chow mein.

COOKIES AU POÊLON

2 c. à soupe de beurre ou de margarine
1 tasse de dates dénoyautées,
découpées en petits morceaux
1 tasse de sucre
2 oeufs

3 tasses de céréales de riz cuites au four
½ tasse de noisettes coupées
Flocons de noix de coco

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 250°F/120°C. Faites fondre le beurre ou la margarine. Ajoutez les dates, le sucre et les oeufs.
2. Continuez la cuisson, en mélangeant en permanence, jusqu'à ce que le mélange forme une boule, de 15 à 18 minutes. Faites refroidir légèrement.
3. Ajoutez les céréales et les noisettes en mélangeant. Mélangez bien.
4. Divisez le mélange en deux parts égales, et formez un rouleau de 5,08cm de diamètre. Roulez le rouleau dans les flocons de noix de coco. Emballez dans du papier gras. Réfrigérez.
5. Pour servir, coupez des tranches d'environ ¼" (.64cm) d'épaisseur.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

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



Manual de instrucciones
SARTÉN ELÉCTRICA



Registre este y otros productos West Bend a través de nuestra página web:

<http://registerproducts.online>

El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2
Diagrama del producto	3
Antes de usar	3
Cómo usar su sartén eléctrica	4
Guía de temperatura	4
Guía para asar	5
Consejos útiles	6
Limpieza de su sartén eléctrica	6
Recetas	7-9
Garantía	10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias. Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use asas o manetas y protectores de calor o guantes de cocina.
- Desenchúfelo cuando no esté usándolo y siempre antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o esté cerca de ellos. Este aparato no es un juguete; asegúrese de que haya una supervisión adecuada de los niños para que no jueguen con él.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos niños) o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con la supervisión o capacitación acerca de su uso por una persona responsable de su seguridad.
- No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de que este presente un funcionamiento defectuoso o haya sufrido algún tipo de daño. Para obtener información sobre el servicio, consulte la página de garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar lesiones.
- No utilice este aparato al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes, incluida la estufa.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas ni eléctrica, ni de un horno caliente.
- Tenga especial cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el cable al aparato primero, luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a la posición "OFF" (apagado) y luego retire el enchufe del tomacorriente. Solo se debe usar el cable/conector apropiado.
- No utilice el aparato con fines distintos a los que está destinado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No intente reparar este aparato usted mismo.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Compruebe siempre que las asas/patas están instaladas y sujetas de manera correcta.
- Revise con regularidad las asas para asegurarse de que están bien ajustadas; se deben sentir seguras y no deben moverse. **NO AJUSTE DEMASIADO, YA QUE PUEDE PRODUCIRSE EL DESPRENDIMIENTO DE LOS TORNILLOS Y LA ROTURA DEL ASA.**
- Se ha suministrado un cable de alimentación corto y desmontable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los cables de extensión más largos están disponibles, pero se debe tener cuidado en su uso. Si bien no se recomienda el uso de un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la clasificación eléctrica marcada en este sea igual o mayor que la del aparato. Si el enchufe es de toma de tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con toma de tierra. Para evitar tirar, tropezar o enredarse, coloque el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el borde del mostrador, la mesa u otra área donde se pueda tirar o tropezar.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un

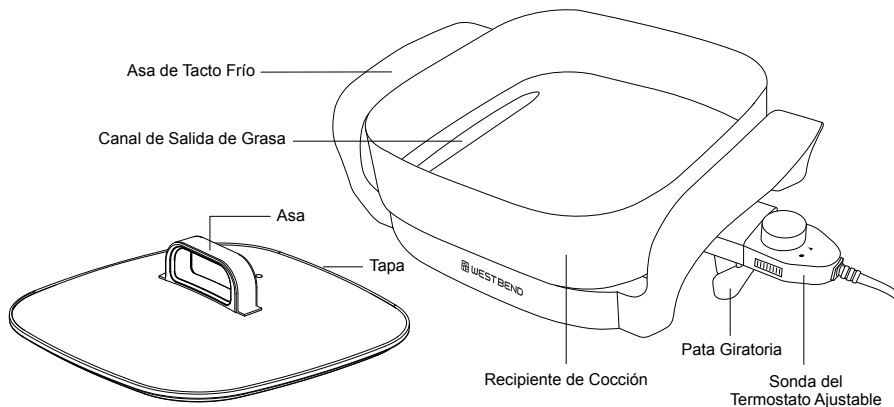
tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

- No utilice un enchufe o un cable de extensión si el enchufe no se ajusta correctamente o si el enchufe o el cable de extensión están calientes.
- No utilice la tapa de vidrio si está astillada, agrietada o muy rayada. El vidrio debilitado puede romperse durante el uso. ¡Deseche de inmediato!
- El vidrio se puede romper. Tenga cuidado de no dejar caer ni golpear la tapa de vidrio. Si la tapa se rompe, lo hará en muchas piezas. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a una tapa rota.
- Tenga mucho cuidado con el vapor al retirar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- No coloque una tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que la tapa se enfríe antes de colocarla en agua. Un cambio repentino de temperatura puede hacer que la tapa se quiebre o se rompa.
- Coloque la tapa sobre un protector de calor, un salvamanteles u otra superficie protectora contra el calor. No coloque una tapa caliente directamente sobre el mostrador, la mesa u otra superficie.
- No coloque una tapa de vidrio con un anillo de metal en el horno microondas.
- No coloque la tapa de cristal sobre un quemador o una salida de calor del horno. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que la tapa se rompa.
- **Solo para uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones por su compra de una sartén eléctrica West Bend!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



ANTES DE USAR

Antes de usar su nueva sartén, lave el interior del recipiente de cocción y la tapa con agua tibia y jabón, enjuague y seque bien. La sartén puede sumergirse en agua o lavarse en el lavavajillas. **Nota:** Retire siempre la sonda de temperatura ajustable antes de lavar la sartén. **No sumerja la sonda de temperatura ajustable, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.** Después de lavar la sartén, seque siempre las puntas terminales dentro del enchufe de la sartén donde encaja la sonda de temperatura.

CÓMO USAR SU SARTÉN ELÉCTRICA

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor, lejos de cualquier borde. Nota: No bloquee el flujo de aire debajo de la sartén. Su sartén eléctrica cuenta con un canal de salida de grasa para una cocina más saludable. Para utilizar esta función, basta con abrir la pata giratoria. La sartén se inclinará ligeramente hacia un lado permitiendo que cualquier exceso de grasa fluya hacia el canal de salida de grasa.
2. Con el indicador en la posición "OFF" (apagado), inserte la sonda de control de temperatura ajustable en el enchufe de la unidad, empujando firmemente hasta que quede fija. Conecte el cable a un tomacorriente de CA de 120 voltios. **Nota:** Siempre conecte primero la sonda del termostato ajustable a la sartén, luego conecte el cable de alimentación al tomacorriente. **No utilice ninguna sonda de temperatura que no sea la que viene con su sartén.**
3. Precaliente siempre la sartén antes de cocinar. Para precalentar, ajuste la temperatura deseada girando la perilla de control de la sonda de temperatura ajustable a la temperatura deseada. La luz indicadora se iluminará. Cuando la sartén alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora se apagará. **No coloque la tapa en el recipiente de cocción mientras precalienta la sartén.**
4. Consulte la sección "Guía de temperatura" para conocer la configuración de calor recomendada. Para alimentos congelados, use la configuración de temperatura sugerida, pero permita tiempos de cocción más largos si es necesario.
5. Cuando la sartén alcance la temperatura establecida, agregue los alimentos. **Nota:** La temperatura puede ajustarse durante el ciclo de cocción en función de la cocción preferida. La luz indicadora se encenderá y apagará durante la cocción para indicar que se mantiene la temperatura adecuada.
6. Al final del ciclo de cocción, ajuste el termostato en "WARM" (calentar) antes de servir, o "OFF" (apagado) si los alimentos se retirarán de inmediato de la sartén. La luz indicadora se apagará.
7. **La sonda está caliente después de su uso. Desenchufe el cable del tomacorriente y deje que se enfríe antes de manipularlo.**
8. Una vez fría, retire suavemente la sonda del termostato ajustable del enchufe de la unidad.
Nota: Durante el uso inicial, puede detectar una pequeña cantidad de humo y/u olor. Esto es normal. Indica la liberación de aceites de fabricación. Durante el calentamiento y el enfriamiento pueden producirse pequeños ruidos de expansión/contracción. - Esto es normal.

GUÍA DE TEMPERATURA

La guía de temperatura del termostato representa la temperatura media sostenida. La temperatura de cocción real variará durante toda la duración de la cocción a medida que el termostato se desplaza. Para revisar la comida o agregar ingredientes, levante cuidadosamente la tapa por el asa usando guantes de horno o agarraderas. Cuando termine, cierre la tapa y permita que los alimentos continúen cocinándose. Evite que la tapa se caiga o se cierre de golpe.

Nota: Levantar la tapa durante el ciclo de cocción también puede afectar la temperatura de cocción. Recomendamos utilizar termómetros de alimentos para verificar que se han alcanzado temperaturas seguras para los alimentos cocinados.

CALIENTE	Crujiente; mantener las carnes, guisos y verduras calientes para servirlos.
COCINAR A FUEGO LENTO	Cocinar a fuego lento y calentar las sobras, preparar alimentos congelados, calentar sopas, cocinar guisos, pudines, cereales, hornear manzanas, preparar estofado y asar carnes y aves.
107 °C/225 °F	Preparar salsas, salsa bechamel y salsa de queso; cocinar verduras congeladas y frescas, hornear frijoles.
120 °C/250 °F	Huevos revueltos y fritos.
150 °C/300 °F	Freír tocino y salchichas.
162 °C/325 °F	Dorar carnes y aves; freír pescado, jamón, pollo y papas.
175 °C/350 °F	Preparar tostadas francesas y panqueques.
190 °C/375 °F	Sándwiches a la plancha
205 °C/400 °F	Saltear carnes

GUÍA PARA ASAR

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Res	Poca cocción	60 °C / 140 °F
	Cocción media	71 °C / 160 °F
	Bien cocida	76 °C /170 °F
Carne de cerdo	Fresca	76 °C /170 °F
	Ahumado	71 °C / 160 °F
	Enlatado	60 °C / 140 °F
Cordero		De 76 °C a 82 °C /De 170 °F a 180 °F
Ternero		76 °C /170 °F
Aves		82 °C/180 °F

La carne de res, cerdo, cordero, ternero y aves se pueden asar en la sartén. Para obtener resultados más satisfactorios, se puede usar una rejilla de alambre de metal de ½ pulgada de alto con patas de soporte lisas para levantar la comida de la superficie de cocción. Con esta sartén no se incluye una rejilla de alambre. Siga estas pautas básicas para asar:

1. Para ayudar a sellar los jugos naturales, los asados deben dorarse en la sartén antes de asarse. Simplemente precaliente la sartén, descubierta, a 162 °C/325 °F y agregue el asado. Dorar al gusto por todos los lados. Una vez dorado el asado, colóquelo en la sartén con la parte de la grasa hacia arriba. Sazone al gusto.
2. Introduzca un termómetro de carne en la parte más gruesa del asado, asegurándose de que no roce ningún hueso ni se apoye en la grasa. Tape la sartén y cueza a 120 °C/250 °C. Si el salpicado de jugos resulta excesivo durante la cocción, reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento). Si se desea, se puede agregar una pequeña cantidad de agua, no más de ½ taza.
3. Ase la carne a la temperatura interna recomendada, consulte la Guía para asar. Gire el termostato a "OFF" (apagado). Evite retirar la tapa con demasiada frecuencia durante el proceso de asado, ya que esto alargará el tiempo de cocción. Retire el asado de la sartén y déjelo reposar durante 10 minutos. Utilice siempre protectores de calor para quitar la tapa y asar. Si lo desea, puede utilizar el jugo de la sartén para la salsa.

CONSEJOS ÚTILES

1. El recipiente de cocción está recubierto con nuestro duradero recubrimiento infundido Diamond Shield™ sin PTFE, para ayudar a evitar que los alimentos se peguen. Por lo tanto, los alimentos se pueden preparar con o sin mantequilla, manteca o aceite. Sin embargo, al freír, el uso de una pequeña cantidad de grasa mejorará el sabor, el color y/o el toque crujiente de la carne, el pescado, las aves y los huevos. **Nota:** Esta sartén no está diseñada para freír. No utilice nunca más de una taza de aceite vegetal o de cacahuete para freír a fuego lento. La carne se puede cocinar en su propio jugo si la sartén está tapada y la sonda de temperatura ajustable está en "SIMMER" (a fuego lento).
2. Nota: Recomendamos usar utensilios de cocina de nailon, madera o plástico resistente al calor. También se pueden utilizar con cuidado utensilios de cocina de metal con bordes lisos. No recomendamos el uso de metales con bordes afilados (tenedores, cuchillos, trituradores, batidores o picadoras de alimentos), ya que pueden rayar la superficie antiadherente. Nunca corte los alimentos directamente en la sartén; esto también dañará el acabado antiadherente. Los pequeños arañazos solo afectarán al aspecto de la superficie, pero no dañarán su propiedad antiadherente ni los alimentos preparados en la sartén.
3. Revise con regularidad las asas de la tapa para asegurarse de que están bien ajustadas; se deben sentir seguras y no deben moverse. **No ajuste demasiado, ya que puede producirse el desprendimiento de los tornillos y la rotura del asa.**

LIMPIEZA DE SU SARTÉN ELÉCTRICA

1. Limpie bien la sartén después de cada uso.
2. No sumerja la sartén en agua fría cuando esté caliente.
3. Deje que la sartén se enfríe por completo antes de retirar la sonda de temperatura ajustable.
4. La sartén puede sumergirse en agua o lavarse en el lavavajillas. Después de lavar la sartén, seque siempre las puntas terminales dentro del enchufe de la sartén donde encaja el termostato.
5. Para lavarse las manos, use agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.

No utilice abrasivos como esponjas metálicas o polvos limpiadores.

NO SUMERJA la sonda de temperatura o el cable en agua o cualquier otro líquido.

CUIDADO ESPECIAL:

1. Se puede formar una película blanca manchada en la superficie antiadherente. Se trata de una acumulación de minerales procedentes de los alimentos o del agua y no es un defecto de la superficie. Para eliminarla, humedezca un paño suave en zumo de limón o vinagre y frótelo sobre el acabado. Lave bien la superficie antiadherente, enjuáguela y séquela bien.
2. La superficie antiadherente se puede manchar con el tiempo debido a una limpieza inadecuada o al sobrecalentamiento. Para eliminar las manchas, limpie la superficie antiadherente haciendo lo siguiente: mezcle 1 taza de agua y 1 cucharada de detergente para cafeteras, o detergente para lavavajillas automáticos, o cristales de lejía de oxígeno seco. **UTILICE SOLO UNO DE LOS LIMPIADORES ANTERIORES; NO COMBINE.** No abra la pata giratoria durante este proceso. De lo contrario, la sartén se inclinará ligeramente hacia un lado permitiendo que la solución de limpieza fluya hacia el canal de salida de grasa. Precaliente la sartén a 225 °F. Usando guantes de goma, sumerja una esponja en la solución limpiadora y limpie la superficie.
3. Continúe el procedimiento de limpieza hasta que la mezcla se termine. Gire la sartén a "OFF" (apagado) y deje que se enfríe. Retire el termostato. Limpie la superficie antiadherente con agua caliente y jabón y una almohadilla de limpieza no metálica o de nailon. Enjuague y seque por completo. Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar.

RECETAS

SALCHICHA: Coloque las salchichas en el sartén fría y agregue una pequeña cantidad de agua. Tape, y cocine a "SIMMER" (fuego lento) durante 10 minutos. No perforé las salchichas. Suba la temperatura a 300°F/150°C y fríalas durante 15 a 20 minutos hasta dorarlas.

TOCINO: Coloque las lonjas en el sartén fría. Caliente a 300°F/150°C. Fría el primer lado durante 7 a 8 minutos. Déle vueltas a las lonjas y fría durante 4 a 5 minutos más o hasta que el tocino esté crujiente. Drénelas sobre papel absorbente.

HUEVOS HORNEADOS EN CARNE PICADA: Extienda una lata de 1lb. 9 ¼ oz. (716g) de "corned beef" o carne asada picada (o de la variedad hecha en casa) en el sartén ligeramente engrasada. Usando una taza para natillas, haga 6 hoyos profundos en el picado de carne. Salpique con mantequilla o margarina. Casque un huevo en cada hoyo. Condimente con sal y pimienta; cubra cada huevo con 1 cda. de leche o crema. Tape el sartén y gire el control de temperatura a 250°F/120°C. Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que cuaje. Sirva desde sartén, colocando el control de temperatura en "WARM" (tibio) para mantener la comida caliente.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE

¼ de taza de mantequilla o margarina	4 cebollas verdes, finamente cortadas en rodajas
10-12 huevos, bien batidos	1 cda. de sal
1 taza de crema de leche agria	¼ cda. de pimienta
1 taza de queso Cheddar rallado	
2 tomates grandes, pelados y cortados en cubitos	

1. Precaliente el sartén a 250°F/120°C. Agregue la mantequilla o margarina; caliéntela hasta que chisporrotee. Bata los huevos bien en un bol de mezclar. Agregue la crema de leche agria y remueva para mezclar la combinación. Vierta la mezcla de los huevos al sartén.
2. Cuando los huevos comiencen a cuajar, agregue el queso, los tomates, la cebolla, la sal y la pimienta. Remueva hasta que los huevos cuajen por completo y el queso se haya derretido. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

HUEVOS REVUELTOS CON CARNE DE RES

2 cda. de mantequilla o margarina	3 cda. de leche o crema
1 paquete de 3.5oz. (99g) de carne de res seca	1 Paquete queso crema suavizado de 3.5oz (99g)
6 huevos, ligeramente batidos	
¼ cda. de pimienta	

1. Precalentar el sartén a 250°F/120°C. Derrita la mantequilla o margarina.
2. Corte o desmenuce la carne en trozos tamaño bocado. Sofríala en la mantequilla unos 3 a 4 minutos hasta dorarla ligeramente. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento).
3. Combine los huevos con la pimienta, la leche y el queso crema. Vierta al sartén y cocine lentamente durante 6 a 8 minutos hasta que el queso se derrita y los huevos estén completamente cocidos, pero aún húmedos y brillantes.

ARROZ CON POLLO

3 - 3.5lb. (1,361 - 1,588g) de pollo para freír, cortado en trozos para servir
¼ de taza de mantequilla o margarina
1 lata de 10.5oz. (298g) de crema condensada de sopa de pollo

1 taza de agua
1 cda. de gránulos de caldo instantáneo de sabor a pollo o 1 cubo de caldo de pollo.
1½ tazas de arroz instantáneo

1. Sin tapanlo, precaliente el sartén a 325°F/162°C. Añada mantequilla o margarina y deje que se derrita. Coloque los trozos de pollo en el sartén y dórelos por ambos lados. Condimente con sal y pimienta. Retire el pollo del sartén.
2. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y agregue el arroz. Combine la sopa, el agua y el caldo. Vierta la ½ de la mezcla sobre el arroz. Vuelva a colocar los trozos de pollo sobre el arroz en el sartén. Vierta la mezcla restante de sopa sobre el pollo. Tape y cueza a fuego lento durante 35 a 40 minutos o hasta que el pollo esté cocido. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

PESCADO FRITO

1.5 - 2lb. (680 - 907g) de filets de poisson
1 oeuf, légèrement battu
½ tasse de lait

½ taza de harina, harina de maíz o migas de galleta salada
¼ de taza de mantequilla o margarina

1. Lave el pescado. Séquelo con toques de toalla papel. Corte en trozos del tamaño a servir.
2. En un bol pequeño, combine el huevo y la leche. Sumerja el pescado en la mezcla y luego cúbralo con harina, harina de maíz o migas de galleta salada. Espolvoree sal y pimienta.
3. Sin tapanla, precaliente la sartén a 325°F/162°C. Derrita la mantequilla o margarina. Coloque los filetes de pescado rebozados en el sartén.
4. Fría el pescado unos 6 a 8 minutos hasta que tome un color marrón dorado. Déle vuelta al pescado una sola vez.

BISTEC SUIZO

2 cda. de harina
1 cda. de sal
¼ cda. de pimienta
2lb. (907g) de bistec redondo, 1" (2.5cm) de gruesos
1 cda. de manteca

½ taza de cebolla picada
½ taza de perejil finamente picado
½ taza de pimienta verde finamente picado
1 taza de tomates enlatados, sin drenar
2 tazas de agua

1. Combine la harina con la sal y la pimienta. Aplique la mezcla a fondo a ambos lados del bistec. Corte en trozos del tamaño a servir.
2. Sin tapanlo, precaliente el sartén a 375°F/190°C. Derrita la manteca. Dore el bistec durante 5 minutos por lado.
3. Combine los vegetales y el agua. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape el sartén, reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine a fuego lento durante 1 a 1½ horas hasta que la carne quede tierna. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

PAPAS GRATINADAS

4 tazas de papas peladas y cortadas en cubitos
½ taza de cebolla picada
2 cda. de sal
1½ tazas de leche

½ taza de queso Cheddar rallado
Una pizca de pimienta
¼ tasa de migas de galletas saladas o de pan

1. En el sartén, combine las papas con la cebolla, la sal y la leche. Ajuste la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine con la tapa puesta durante 30 a 40 minutos o hasta que las papas queden tiernas.
2. Espolvoree por encima el queso, la pimienta y las migas. Continúe cocinando con la sartén destapada durante 15 a 20 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio) para servir.

ESTOFADO EN SARTÉN

3 - 4lb. (1,360 - 1,814g) de rosbif de cuarto delantero

½ cdt. de sal condimentada

½ cdt. de pimienta condimentada

1 sobre de 1³/₈ (39g) de mezcla seca de sopa de cebolla o 1 cebolla finamente rebanada

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 325°F/162°C. Dore el rosbif durante 5 minutos por lado.
2. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento). Espolvoree el rosbif con sal y pimienta condimentadas y la mezcla de sopa o cebolla. Con la tapa puesta, ase durante 2 a 2½ horas. Déle vuelta a la hora. En este momento se le puede agregar vegetales tales como papas o

CHOW MEIN

1lb. (454g) de carne de cerdo magra fresca molida

2 tazas de apio rebanado diagonalmente

½ taza de cebolla picada

1 cdt. de sal condimentada

1 cdt. de azúcar moreno

¼ de cdt. de pimienta

¼ de taza de líquido de champiñones

1 cdt. de harina

1 taza de leche

¼ de taza de salsa de soya

1 lata de 1lb. (454g) de frijoles germinados o de vegetales orientales, drenada

1 lata de 4oz. (113g) de tallos y trozos de champiñones (guarde el líquido)

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 325°F/162°C. Agregue el cerdo, el apio y la cebolla. Remueva suavemente y fría unos 5 minutos hasta dorar. Quite el exceso de grasa.
2. Agregue la sal, el azúcar moreno, la pimienta y el jugo guardado de los champiñones. Remueva para combinar. Tape el sartén, reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine durante 20 minutos.
3. Agregue la harina, removiendo la mezcla. Incremente la temperatura a 250°F/120°C. Añada la leche lentamente y remueva hasta que quede espeso.
4. Agregue la salsa de soya, los frijoles geminados o vegetales orientales, y los champiñones. Remueva para combinar. Caliente unos 5 minutos hasta que quede caliente. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir. Sirva con arroz o fideos "chow mein."

GALLETAS DE SARTÉN

2 cdt. de mantequilla o margarina

1 taza de dátiles deshuesados, cortados en trozos pequeños

1 taza de azúcar

2 huevos

3 tazas de cereal de arroz tostado en el horno

½ taza de nueces picadas

Coco rallado

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 250°F/120°C. Derrita la mantequilla o margarina. Agregue los dátiles, el azúcar y los huevos.
2. Continúe cocinando entre 15 a 18 minutos, removiendo fuertemente, y hasta que la mezcla forme una bola. Enfríe ligeramente.
3. Agregue y revuelva el cereal y las nueces. Combine todo bien.
4. Divida la mezcla en dos porciones iguales, y déles forma de rollo de 5.08cm de diámetro. Ruédelas sobre el coco rallado. Envuelva en papel parafinado. Refrigere.
5. Para servir las, corte en rebanadas de alrededor de ¼" (.64cm) de espesor.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") 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. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. 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 efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

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. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; los recibos escritos a mano no son aceptados. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com.

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

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM -
www.P65Warnings.ca.gov

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS
REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO
REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

053023