

WEST BEND®

ELECTRIC SKILLET

Instruction Manual



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

Important Safeguards.....	2
Precautions For Use Around Children.....	2
Electricity Precautions.....	3
Heat Precautions.....	4
Using Your Electric Skillet.....	4
Cleaning Your Electric Skillet.....	6
Cooking Guides.....	7
Recipes.....	10
Warranty.....	14

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not leave skillet plugged in when it is not being used or during cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- If the skillet features unassembled knob or handle/legs, be sure they are assembled and fastened properly. Refer to page 4.
- Do not operate if the electric skillet is not working properly or if it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches. 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 broken cover.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the electric skillet, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



CAUTION

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



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless heat control is in OFF position.
- Always turn heat control to OFF and unplug the appliance from outlet before cleaning.
- Your skillet has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area or touch hot surfaces.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the skillet (wattage is stamped on the underside of the skillet plug receptacle). If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded-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 surface area.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the skillet. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



CAUTION

To prevent personal injuries, read and follow all instructions and warnings.



HEAT PRECAUTIONS

- Always attach heat control to skillet first, then plug cord into electrical outlet. After cooking and serving, turn heat control to “off” and unplug from electrical outlet. Let skillet cool before removing heat control.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the electric skillet or cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot foods or hot liquids.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly directing steam away from you.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Do not set glass cover on oven burner or oven heat vent. Sudden temperature changes may cause the cover to shatter.
- Do not use this appliance on the stovetop, under broiler, in the oven, in the refrigerator or freezer.
- Allow electric skillet to cool completely after use and before storing. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

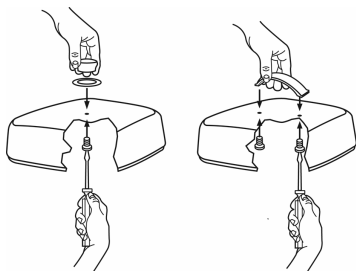
USING YOUR ELECTRIC SKILLET – FIRST USE

Wash skillet, cover and rack (if included) in hot soapy water, rinse thoroughly and dry, including terminal pins inside socket of skillet where heat control fits.

To ensure stick-free cooking, lightly wipe a teaspoon of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire interior surface. Let oil remain on the surface.

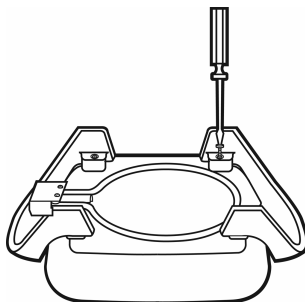
The provided cover knob or strap handle must be assembled onto skillet before use.

The screw(s) needed for attachment of knob/strap handle to cover will be packed in a small plastic bag containing all assembly screws and leveling washers OR it will be inserted in bottom of cover knob. Remove these screws. Attach knob/strap handle to cover with the screws as shown. Tighten with screwdriver until secured, but do not overtighten to prevent stripping of threads. Do not use cover without knob/strap handle attached.



The provided handle/legs must be assembled onto skillet before use (unassembled models only).

1. Place skillet upside down on tabletop or countertop.
2. Position first handle/leg on side of skillet with socket, lining up holes in legs with mounting projections on skillet.
3. Using appropriate screwdriver, securely attach handle/leg with two of the long screws provided. Repeat steps 1 and 2 to assemble second handle/leg on opposite side of skillet.
4. To assure proper installation of skillet handle/legs, place assembled skillet right side up on a flat surface and lift with handles. Handles should feel tightly secured.
5. If the skillet rocks when placed on a flat surface, remove screw on the leg, which is not resting on the surface. Install one of the enclosed washers between the skillet mounting projection and leg. Replace the screw following instructions 3 and 4 above. If the skillet is not level after the addition of the washer, add the second leveling washer in the same manner to the opposite leg not resting on surface.



Note: Washers are included to aid in leveling, if necessary.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
NOTE: Do not block airflow under the skillet.
 2. Attach heat control to skillet, making sure it is set at “OFF”. Plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
 3. Preheat skillet, uncovered, for 2 to 4 minutes until desired temperature is reached, unless recipe states not to preheat. Signal light on heat control will be on while skillet is heating.
 4. Refer to the Temperature Guide in this booklet for selecting the correct heat setting. (If food is frozen, use heat setting as indicated, but allow longer cooking time).
 5. When the signal light on the heat control goes out indicating that the cooking temperature has been reached, add the food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off during cooking to indicate that proper temperature is being maintained.
 6. At the end of the cooking period, set the heat control at WARM for serving, or at OFF if food will be removed immediately from skillet. After dial is set at OFF, unplug cord from wall outlet.
- A small amount of odor may occur during operation due to the release of manufacturing oils – this is normal.

COOKING TIPS

Foods may be prepared with or without butter, shortening or oil. When frying, using a small amount will improve the flavor, color and/or crispness of meat, fish, poultry and eggs. 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 skillet is covered and heat control set at SIMMER.

Plastic, rubber and wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. However, do not use sharp-edged metal (forks, knives, mashers, beaters or food choppers) as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the surface; it will not harm its non-stick property or the food prepared in the skillet.

TEMPERATURE GUIDE

WARM	Crisping; keeping meats, casseroles and vegetables warm for serving
SIMMER	Simmering, 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/121°C	Scrambling and frying eggs
300°F/148°C	Frying bacon and sausage
325°F/162°C	Browning meats and poultry; frying fish, ham, chicken and potatoes
350°F/176°C	Grilling French toast and pancakes
375°F/190°C	Grilling sandwiches
400°F/204°C	Heating frozen pizza

Cleaning Your Electric Skillet

1. Clean your skillet thoroughly after each use. Do not immerse the skillet in cold water when it is hot. Let skillet cool completely, then remove the temperature control. Immerse the skillet in hot, soapy water. Wipe the temperature control with a damp cloth if necessary.
2. Clean the non-stick surface of the skillet with hot soapy water, using a non-metal scrubber. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. After washing, rinse the skillet thoroughly with hot water and dry completely, including temperature control socket area.
4. Your skillet (with temperature control removed) may be cleaned in an automatic dishwasher. The under side of skillet will discolor due to the minerals in water and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of the skillet. Each time your skillet is cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking.

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. Recondition the non-stick surface with cooking oil.
2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning or overheating. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of **ONE** of the following cleaners: Dip-It® coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Preheat the skillet to 225°F. Wearing rubber gloves, dip a sponge into the water mixture and wipe over the surface.

Continue cleaning procedure until 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-metal scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

Roasting Guide

Roasting – Best suited for skillets with high dome covers.

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 cook before eating
		140 °F/60 °C fully cooked
	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 may be roasted in the skillet. To obtain more satisfactory results, a metal wire rack, which may be included with your skillet, should be used to lift the food off the cooking surface. If a rack is not included with skillet, a metal wire rack that fits into the bottom of the skillet and is about ½-inch high with smooth support legs can be used. Follow these basic guidelines for roasting:

1. 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. Remove roast, place rack into skillet and replace roast onto rack, fat side up. Season as desired.
2. Insert meat thermometer tip into thickest part of roast making sure it does not touch a bone or rest in fat. Cover skillet and roast at 225°F/107°C. If spattering of juices becomes excessive during the roasting period, reduce the temperature setting to SIMMER. A small amount (½ cup) of water may be added if desired.
3. Roast meat to recommended or desired internal temperature, see Roasting Chart. Turn heat control to OFF. Avoid removing the cover too frequently as roasting time will be lengthened. Remove roast from rack and allow to stand 10 minutes for easier carving. Always use hot pads to remove rack. Juices in the skillet may be used for gravy, if desired.

Poultry

1. Place unstuffed roasting chicken onto a rack in the skillet. Baste with melted butter or margarine and season as desired. Using seasoned salt will help to brown any poultry.
2. Insert meat thermometer tip into thick part of thigh making sure the tip does not touch a bone. Cover and roast at 225°F/107°C. Reduce temperature setting to SIMMER if spattering becomes excessive. A small amount (½ cup) of water may be added if desired. Baste poultry occasionally with melted butter or margarine if desired.
3. Roast poultry to an internal temperature of 180°F/82°C. Turn heat control to OFF. Remove poultry from rack and allow to stand 10 minutes for easier carving. Always use hot pads to remove rack. Juices may be used for gravy if desired. **NOTE:** Roasting duckling and goose is not recommended due to the excess amount of grease that accumulates.

Ham – Fresh, Smoked or Canned

1. Place ham on a rack in the skillet. Score if desired. Insert meat thermometer tip into thickest part of ham, making sure it does not touch a bone or rest in fat. Cover and roast at 225°F/107°C. Reduce temperature setting to SIMMER if spattering becomes excessive. A small amount (½ cup) of water may be added if desired.
2. Roast ham to internal temperature recommended for type of ham being prepared. If desired, ham may be glazed at the end of roasting period. Turn heat control to OFF. Remove ham from rack and allow to stand 10 minutes before carving. Use hot pads to remove rack, as it will be hot. **NOTE:** If space permits, scrubbed and pricked potatoes may be baked on rack around meat or poultry. Medium-sized potatoes will require about 1 hour of baking time at 225°F/107°C.

STEAM GUIDE

Steaming:

Your skillet may include a square metal wire rack for steaming. If a steaming rack is not included, a metal wire rack that fits into the bottom of the skillet and is about ½-inch high can be used providing it has smooth support legs that will not scratch the non-stick interior.

FOOD	TIME	SPECIAL TIPS
Chicken Breasts – 1lb.	15-20 minutes	Cook thoroughly
Fish Steaks – 2 to 3	10-15 minutes	Defrost if frozen. Steam until fish flakes.
Fish Fillets - 2 to 3	8-10 minutes	Defrost if frozen. Steam until fish flakes.
Hot Dogs – 8 to 10	8-10 minutes	Heat thoroughly
Lobster Tails – 2 medium	10-12 minutes	Defrost if frozen
Shrimp – 1 lb, large	5-8 minutes	Peel and devein before steaming
Artichoke – 4 medium	25-30 minutes	Leave whole, trimming points off leaves
Asparagus – 1lb.	10-12 minutes	Trim ends
Broccoli – 1 lb. spears	12-15 minutes	Trim ends
Cauliflower – 1 large head	12-15 minutes	Remove core
Corn-on-the-cob – 4 ears	10-12 minutes	Remove husk and silk

Follow these guidelines for steaming foods in your skillet:

1. Place steaming rack into bottom of skillet and add 2 to 3 cups of water. Place food to be steamed directly on rack in a single layer to ensure even cooking. Cover skillet.
2. Steam food at 225°F/107°C until desired or recommended doneness is obtained. If food is steamed more than 20 minutes, more water may need to be added to prevent skillet from boiling dry. ALWAYS REMOVE COVER CAREFULLY DUE TO ESCAPING STEAM. After steaming, turn heat control knob to OFF and unplug cord from electrical outlet., Remove food from rack and allow skillet to cool completely before cleaning.

BREAKFAST BRIGHTENERS

SAUSAGE: Links: Place links in cold skillet and add small amount of water. Cover, and simmer at 225°F/107°C for 10 minutes. Do not prick. Turn heat up to 300°F/148°C and pan-fry until brown, 15 to 20 minutes.

BACON: Place slices in cold skillet. Heat at 300°F/148°C. Fry first side about 7 to 8 minutes. Turn slices and fry 4 to 5 minutes longer or until bacon is crisp. Drain on absorbent paper.

HAM: Slice ham ¼ to ½-inch thick. Trim off some fat to rub on skillet. Preheat at 325°F/162°C, uncovered. Cook ham slowly until brown on one side, 6 to 8 minutes. Turn and brown second side.

EGGS BAKED IN BEEF HASH: Spread one 1-pound 9¼-ounce can corned beef or roast hash (or homemade variety) in lightly greased skillet. Using bottom of custard cup, make 6 deep wells in hash. Dot with butter or margarine. Break an egg into each well. Season with salt and pepper; cover each egg with 1-tablespoon milk or cream. Cover, and turn temperature control to 225°F/107°C. Bake 15 to 20 minutes, or until set. Serve from skillet, keeping hot at WARM. Makes 6 servings.

CHEESE-TOMATO SCRAMBLE

¼ cup butter or margarine

10 to 12 eggs well beaten

1 cup dairy sour cream

1 cup grated cheddar cheese

2 large tomatoes, peeled and diced

4 green onions, thinly sliced

1 teaspoon salt

¼ teaspoon pepper

1. Preheat skillet at 250°F/121°C. Add butter or margarine; heat until it sizzles. Beat eggs well in a mixing bowl. Add sour cream and stir to combine. Pour egg mixture into skillet.
2. When eggs begin to set, add cheese, tomatoes, onion, salt and pepper. Stir until eggs are completely set and cheese is melted. Reduce heat to "warm" for serving. Makes 8 servings.

EGG AND BEEF SCRAMBLE

2 tablespoons butter or margarine

1 3½-ounce package dried beef

6 eggs, slightly beaten

⅛ teaspoon pepper

3 tablespoons milk or cream

1 3-ounce package cream cheese, softened

1. Preheat skillet at 225°F/107°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 into skillet and slowly cook until cheese is melted and eggs are thoroughly cooked, but are still moist and glossy, 6 to 8 minutes. Makes 4 servings.

Main Dishes

CHICKEN WITH RICE

3 -3½ pounds frying chicken, cut into serving pieces

¼ cup butter or margarine

1½ cups instant rice

1 10½-ounce can condensed cream of chicken soup

1 cup water

1 teaspoon instant chicken flavored bouillon crystals or 1 chicken bouillon cube

1. Preheat skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Add butter or margarine and allow to melt. Place chicken pieces into skillet and brown on both sides. Season with salt and pepper. Remove chicken from skillet.
2. Reduce heat to “simmer” and add rice. Combine soup, water and bouillon. Pour ½ of mixture over rice. Replace chicken pieces into skillet over rice. Pour remaining soup mixture over chicken. Cover and simmer 35 to 40 minutes or until chicken is done. Reduce heat to “warm” for serving. Makes 4 to 6 servings.

PAN-FRIED FISH

1½-2 pounds fish fillets

1 egg, slightly beaten

½ cup milk

½ cup flour, cornmeal or cracker crumbs

Salt and pepper

¼ cup butter or margarine

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

SWISS STEAK

2 tablespoons flour

1 teaspoon salt

¼ teaspoon pepper

2 pounds round steak, 1-inch thick

1 tablespoon shortening

½ cup minced onion

½ cup finely chopped celery

½ cup finely chopped green pepper

1 cup canned tomatoes, undrained

2 cups water

1. Combine flour with salt and pepper. Pound mixture thoroughly into both sides of steak. Cut into serving-size pieces.
2. Preheat skillet, uncovered, at 375°F/190°C. Melt shortening. Brown steak for 5 minutes per side.
3. Combine vegetables and water. Pour over steak. Cover, reduce heat to “simmer” and simmer until tender, 1 to 1½ hours. Reduce heat to “warm” for serving. Makes 4 to 6 servings.

BEEF-TOMATO DINNER

- 1 pound lean ground beef
 - 2 tablespoons minced onion
 - 1 tablespoon parsley flakes
 - 1 6-ounce can tomato paste
 - 3 cups water
 - 1 teaspoon salt
 - 2 teaspoons chili powder
 - 1 4-ounce can mushroom stems and pieces, undrained
 - 1 7-ounce package macaroni
1. Brown beef in skillet at 325°F/162°C. Add onion, parsley flakes, tomato paste, water, salt, chili powder, mushrooms and macaroni. Bring to boil.
 2. Cover, reduce heat to “simmer” and cook for 20 to 25 minutes or until macaroni is tender. Reduce heat to “warm” for serving. Makes 5 to 6 servings.

SKILLET POT ROAST

- 3-4 pound chuck or blade roast
 - ½ teaspoon seasoned salt
 - ½ teaspoon seasoned pepper
 - 1 1⅜-ounce envelope dry onion soup mix or 1 thinly sliced onion
1. Preheat skillet, uncovered, at 325°F/162°C. Brown roast for 5 minutes per side.
 2. Reduce heat to “simmer”. Sprinkle roast with seasoned salt and pepper, and soup mix or onion. Roast, covered, for 2 to 2½ hours. Turn after 1 hour. Vegetables such as quartered potatoes or cut carrots may be added at this time. Juices that accumulate may be used for gravy. Makes 6 to 8 servings.

CHOW MEIN

- 1 pound ground lean fresh pork
 - 2 cups diagonally sliced celery
 - ½ cup chopped onion
 - 1 teaspoon seasoned salt
 - 1 tablespoon brown sugar
 - ¼ teaspoon pepper
 - ¼ cup mushroom liquid
 - 1 tablespoon flour
 - 1 cup milk
 - ¼ cup soy sauce
 - 1 1-pound can bean sprouts or Oriental vegetables, drained
 - 1 4-ounce can mushroom stems and pieces, drained (reserve liquid)
1. Preheat 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 20 minutes.
 3. Stir in flour. Increase heat to 225°F/107°C. Gradually add 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. Makes 6 servings.

SCALLOPED POTATOES

- 4 cups peeled, diced potatoes
- ½ cup minced onion
- 2 teaspoons salt
- 1½ cups milk
- ½ cup grated cheddar cheese
- Dash pepper
- ¼ cup cracker or bread crumbs

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. Makes 6 to 8 servings.

DISTINCTIVE DESSERTS

BAKED APPLES

- 6 to 8 apples, cored
- ¼ cup raisins
- ¼ cup chopped nuts
- 3 tablespoons butter or margarine
- 1 cup brown sugar
- ½ teaspoon cinnamon
- 1 cup water

1. Remove 1-inch peel around top of each cored apple. Place apples in skillet. Fill each center with combined raisin and nut mixture. Dot with butter or margarine.
2. Combine sugar and cinnamon. Sprinkle over apples. Add water to skillet. Cover, set control at 300°F/148°C and bring water to boil.
3. Reduce heat to “simmer”. Cook apples until tender for 30 to 35 minutes. Baste with syrup occasionally. Makes 6 to 8 servings.

SKILLET COOKIES

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

1. Preheat skillet, uncovered, at 250°F/121°C. Melt butter or margarine. Add dates, sugar and eggs.
2. Continue cooking, stirring constantly, until mixture forms a ball, between 15 and 18 minutes. Cool slightly.
3. Stir in cereal and nuts. Combine thoroughly.
4. Divide mixture into two equal portions, shape into a roll 2 inches in diameter. Roll in flaked coconut. Wrap in waxed paper. Refrigerate.
5. To serve, cut into slices about ¼-inch thick. Makes 5 dozen cookies.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

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

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

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

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WEST BEND®

POELON ELECTRIQUE Mode d'emploi



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

Précautions importantes.....	2
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants	2
Précautions de sécurité relatives à l'électricité.....	3
Précautions de sécurité à haute température.....	4
Utilisation de votre poêlon électrique	5
Nettoyage de votre poêlon électrique.....	6
Guides de cuisson.....	7
Recettes	11
Garantie	15

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez pas la fiche du poêlon branchée à la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant le nettoyage.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- Si le poêlon comprend une poignée ronde ou carrée/des pieds non assemblés, vérifiez que ceux-ci sont montés et fixés correctement. Consultez la page 4.
- N'utilisez pas le poêlon électrique s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez pas le couvercle de verre si celui-ci est ébréché ou comporte des rayures profondes. Un verre fragilisé risquerait de se briser en cours d'utilisation. Jetez-le immédiatement!
- Le verre casse. Vous devriez veiller à ne pas laisser tomber ni heurter le couvercle de verre. Si le couvercle se brise, il se brisera en de nombreux éclats. Évitez de consommer ou jetez tout aliment mis en contact avec un couvercle brisé.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**



MISE EN GARDE

Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique des enfants, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

PRECAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRESENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser le poêlon électrique ou s'en approcher car la température des surfaces extérieures est très élevée pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.



MISE EN GARDE

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



PRECAUTIONS DE SECURITE RELATIVE A L'ELECTRICITE

- Afin de vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas le poêlon électrique s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne branchez pas cet appareil à la prise secteur si le régulateur de température n'est pas positionné sur OFF.
- Positionnez toujours le régulateur de température sur OFF puis débranchez l'appareil de la prise secteur avant le nettoyage.
- Le fait que votre poêlon électrique dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Placez le cordon de sorte que celui-ci ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface ou point de contact ou de toute surface à haute température.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que le poêlon (le nombre de watts est inscrit au-dessous de réceptacle de la fiche du poêlon électrique). Si l'appareil possède un raccordement à la terre, le cordon de rallonge devrait être un cordon à 3 brins avec fiche de raccordement à la terre. Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée du poêlon. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces à haute température de l'appareil et de toute surface à haute température pendant l'utilisation.



MISE EN GARDE

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



PRECAUTIONS DE SECURITE A HAUTE TEMPERATURE

- Fixez toujours le régulateur de température au poêlon d'abord, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise secteur. Après la cuisson et le service, positionnez le régulateur de température sur « off » puis débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez le poêlon refroidir avant de retirer le régulateur de température.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes lorsqu'elles existent. Si vous soulevez ou transportez le poêlon électrique ou le couvercle lorsque ceux-ci sont à haute température, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Ne déplacez pas un appareil contenant des aliments ou des liquides à haute température.
- Soyez extrêmement prudent avec la vapeur en retirant le couvercle. Soulevez doucement le couvercle en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou humide ; laissez le couvercle refroidir avant de le plonger dans l'eau. Un brusque changement de température risque de provoquer une fissure du couvercle voire de le faire voler en éclats.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Ne placez pas le couvercle de verre au four à micro-ondes avec son anneau métallique.
- Ne posez pas le couvercle de verre sur le brûleur du four ni sur l'évacuation de chaleur du four. Le couvercle risquerait de se briser sous l'effet de brusques changements de température.
- N'utilisez pas cet appareil au-dessus du feu, sous un grill, au four, dans le réfrigérateur ni au congélateur.
- Laissez le poêlon électrique refroidir complètement après usage avant de le ranger. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

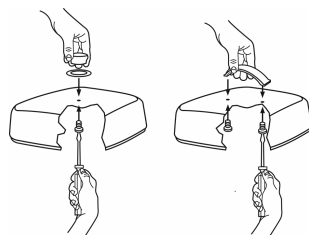
UTILISATION DE VOTRE POELON ELECTRIQUE – PREMIERE UTILISATION

Lavez le poêlon, le couvercle et la grille (le cas échéant) dans de l'eau savonneuse chaude, rincez abondamment puis séchez, y compris les cosses des terminaux à l'intérieur de la prise du poêlon à l'endroit où s'adapte le régulateur de température.

Pour garantir que la cuisson qui ne colle pas, imprégnez légèrement une serviette en papier ou un chiffon doux d'une cuiller à café d'huile de cuisson et frottez la totalité de la surface interne. Laissez l'huile rester sur la surface.

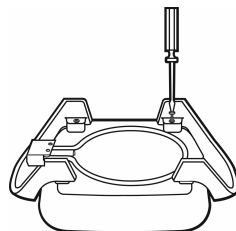
La poignée ronde ou horizontale fournie doit être montée sur le poêlon avant utilisation.

La/les vis nécessaire(s) à la fixation d'une poignée ronde/carrée sera/seront fournie(s) dans un sachet en plastique contenant toutes les vis de montage et les rondelles d'assemblage OU sera/seront insérée(s) au bas de la poignée du couvercle. Retirez ces vis. Fixez la poignée ronde/carrée au couvercle à l'aide des vis comme illustré. Serrez au tourne-vis jusqu'à ce que la poignée soit bien fixée, mais ne serrez pas trop pour éviter d'endommager le filetage. N'utilisez pas le couvercle sans y avoir fixé de poignée.



Les poignées/pieds fourni(e)s doivent être monté(e)s sur le poêlon avant toute utilisation (modèles non-montés uniquement).

1. Posez le poêlon à l'envers sur une table ou sur un plan de travail.
2. Positionnez d'abord la première poignée/le premier pied sur le côté du poêlon qui comporte la fiche, en plaçant les trous des pattes en face des parties protubérantes pour le montage situées sur le poêlon.
3. A l'aide d'un tourne-vis adapté, fixez fermement la poignée/le pied à l'aide de deux des longues vis fournies. Répétez les étapes 1 et 2 pour le montage de la deuxième poignée/du deuxième pied du côté opposé du poêlon.
4. Pour garantir une installation correcte de la poignée/du pied du poêlon, placez le poêlon monté à l'endroit sur une surface plane puis soulevez-le en le tenant par les poignées. Les poignées devraient sembler solidement fixées.
5. Si le poêlon se balance lorsqu'il est posé sur une surface plane, retirez la vis du pied qui ne repose pas sur la surface. Installez l'une des rondelles fournies entre la protubérance de montage du poêlon et le pied. Remettez la vis en place en suivant les instructions 3 et 4 ci-dessus. Si le poêlon n'est pas plat après l'ajout de la rondelle, employez la même méthode pour ajouter la deuxième rondelle de mise à niveau sur le pied opposé qui ne repose pas sur la surface.



Remarque : Des rondelles sont fournies pour faciliter la mise à niveau si nécessaire.

UTILISATION DE VOTRE POELON ELECTRIQUE

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord. **REMARQUE :** N'empêchez pas l'air de circuler au-dessous du poêlon.
2. Fixez le régulateur de température au poêlon, en vous assurant qu'il est réglé sur « OFF ». Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**.
3. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, à moins que la recette précise de ne pas préchauffer. Le voyant témoin du régulateur de température s'allume lorsque le poêlon chauffe.

4. Consultez le Guide de température de ce livret pour sélectionner le paramétrage de température qui convient. (Si les aliments sont congelés, utilisez le paramétrage de température indiqué mais laissez cuire plus longtemps).
 5. Lorsque le voyant témoin du régulateur de température s'éteint, indiquant que la température de cuisson a été atteinte, ajoutez les aliments. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température en fonction de vos préférences personnelles et du type ou de la quantité d'aliments préparés. Le voyant témoin s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour indiquer que la température qui convient est maintenue.
 6. A la fin de la période de cuisson, réglez le régulateur de température sur WARM pour le service ou sur OFF si les aliments vont être retirés du poêlon immédiatement. Lorsque le cadran est paramétré sur OFF, débranchez le cordon de la prise secteur.
- Il est possible qu'une légère odeur se dégage pendant l'utilisation en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.

ASTUCES POUR LA CUISSON

Les aliments peuvent être préparés avec ou sans beurre, matière grasse ou huile. Lorsque vous fricassez, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de matière grasse ou d'huile améliorera l'arôme, la couleur et/ou le croquant de la viande, du poisson, de la volaille et des oeufs. Ce poêlon n'a pas été conçu pour faire des fritures. N'utilisez jamais plus d'une tasse d'huile végétale ou d'huile de cacahuète pour fricasser vos aliments. La viande peut être cuisinée dans son jus si le poêlon est couvert et si le régulateur de température est réglé sur SIMMER.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique, caoutchouc et en bois est recommandée sur la surface anti-adhésive. Les ustensiles de cuisine en métal à extrémités arrondies peuvent être utilisés avec prudence. Néanmoins, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pointus (fourchettes, couteaux, batteurs ou moulin) car ceux-ci risquent d'érafler le poêlon. Une petite éraflure aura un effet sur l'aspect de la surface uniquement ; cela ne détériorera ni les propriétés anti-adhésives du poêlon ni les aliments préparés à l'intérieur.

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE

1. Nettoyez méticuleusement la plaque après chaque utilisation. Ne plongez pas la plaque dans l'eau froide lorsqu'elle est à haute température. Laissez la plaque refroidir complètement, puis retirez le régulateur de température. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse très chaude. Essayez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
2. Nettoyez la surface anti-adhésive de la poêle à l'eau savonneuse très chaude, à l'aide d'un tampon à récurer non métallique. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner une apparence de propreté à la surface anti-adhésive mais cela n'éliminera pas les minuscules particules d'aliments qui peuvent s'incruster dans les finitions. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de poudres à récurer agressives.
3. Après l'avoir lavée, rincez méticuleusement la poêle à l'eau chaude et séchez-la complètement, y compris la zone de la fiche du régulateur de température.
4. Votre poêle (une fois le régulateur de température retiré) sont lavables au lave-vaisselle automatique. Le côté inférieur de la poêle va se décolorer à cause des minéraux présents dans l'eau et de la température élevée du cycle de séchage. Cela n'influencera pas la capacité de cuisson de la poêle. A chaque

fois que la poêle est nettoyée au lave-vaisselle, la surface anti-adhésive devrait être conditionnée à nouveau avec de l'huile de cuisine afin d'assurer une cuisson anti-adhésive.

ENTRETIEN PARTICULIER :

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Lavez bien la surface anti-adhésive, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.
2. La surface anti-adhésive peut également devenir tâchée suite à un nettoyage inadéquat ou à une surchauffe. Pour retirer les tâches, nettoyez la surface anti-adhésive en appliquant la méthode ci-dessous : Mélangez 1 mesure d'eau et 1 cuiller à soupe de l'**UN** des produits suivants : Détachant pour cafetière Dip-It®, détergent pour lave-vaisselle automatique ou cristaux d'eau de javel oxygénée sèche. **UTILISEZ UNIQUEMENT UN SEUL DES DETERGENTS CI-DESSUS ; NE LES MELANGEZ PAS.** Préchauffez la poêle à 225°F. En portant des gants en caoutchouc, trempez l'éponge dans le mélange et essuyez la surface. Continuez la procédure de nettoyage jusqu'à ce que le mélange ait disparu. Positionnez la poêle sur « OFF » et laissez-la refroidir. Retirez ensuite le régulateur de température. Récurez la surface anti-adhésive à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non métallique. Rincez soigneusement puis séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine avant utilisation.

GUIDE DE TEMPERATURE

WARM	Réaliser une cuisson craquante ; conserver des viandes, des ragoûts et des légumes au chaud pour le service
SIMMER	Faire mijoter, réchauffer des restes, préparer des aliments congelés, chauffer des soupes, cuisiner des ragoûts, des desserts, des céréales, cuire des pommes, braiser et rôtir des viandes et des volailles
225°F/107°C	Préparer de la sauce « gravy », de la sauce blanche et de la sauce au fromage, cuire des légumes congelés et frais, cuire des haricots
250°F/121°C	Pocher et frire des oeufs
300°F/148°C	Frire du bacon et des saucisses
325°F/162°C	Faire dorer des viandes et de la volaille ; frire du poisson, du jambon, du poulet et des pommes de terre
350°C/176°C	Faire griller des croque-monsieur et des crêpes
375°F/190°C	Faire griller des sandwiches
400°F/204°C	Réchauffer une pizza congelée

GUIDE DE ROTISSAGE

Rôtissage : convient le mieux aux poêlons avec des couvercles à haut dôme.

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

Le bœuf, le porc, l'agneau, le veau et la volaille peuvent être rôtis dans le poêlon. Pour obtenir des résultats plus satisfaisants, une grille métallique, qui est peut être fournie avec votre poêlon, devrait être utilisé pour élever les aliments au-dessus de la surface de cuisson. Si aucune grille n'est fournie avec le poêlon, une grille métallique s'adaptant au fond du poêlon et mesurant environ un demi pouce de haut et avec des pieds de support homogènes peut être utilisée. Suivez ces consignes élémentaires pour le rôtissage :

1. Pour aider à conserver leur jus naturel, les rôtis devraient être dorés dans le poêlon avant d'être rôtis. Préchauffez simplement le poêlon, sans le couvrir, à 325 °F/162 °C puis ajoutez le rôti. Faites-le dorer selon votre souhait de tous les côtés. Retirez le rôti, placez la grille à l'intérieur du poêlon puis remettez le rôti en place sur la grille en orientant le côté gras vers le haut. Assaisonnez selon votre goût.
2. Insérez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du rôti en vous assurant qu'il ne touche pas un os et ne repose pas dans la graisse. Couvrez le poêlon puis rôtissez à 225 °F/107 °C. Si le jus produit devient excessif pendant le temps de cuisson, réduisez le réglage de température sur SIMMER. Une petite quantité (½ tasse) d'eau peut être ajoutée si vous le souhaitez.
3. Faites rôtir la viande jusqu'à la température interne recommandée ou souhaitée, voir le Tableau de rôtissage Positionnez le régulateur de température sur OFF. Evitez de retirer le couvercle trop fréquemment car cela allonge le temps de cuisson. Retirez le rôti de la grille puis laissez-le reposer 10 minutes pour un découpage plus facile. Utilisez toujours des maniques pour retirer la grille. Le jus au fond du poêlon peut être utilisé pour préparer une sauce « gravy » si vous le souhaitez.

Volaille

1. Placez le poulet rôti non farci sur une grille à l'intérieur du poêlon. Badigeonnez-le de beurre ou de margarine puis assaisonnez-le selon votre souhait. L'utilisation d'un sel d'assaisonnement aidera toute volaille à dorer.
2. Insérez l'extrémité du thermomètre à viande dans la partie épaisse de la cuisse en vous assurant qu'elle ne touche pas un os. Couvrez puis faites rôtir à 225°F/107°C. Réduisez le réglage de la température à SIMMER si la production de jus devient excessive. Une petite quantité (½ tasse) d'eau peut être ajoutée si vous le souhaitez. Badigeonnez la volaille de temps en temps à l'aide de beurre ou de margarine fondus si vous le souhaitez.
3. Faites rôtir la volaille jusqu'à une température interne de 180°F/82°C. Positionnez le régulateur de température sur OFF. Retirez la volaille de la grille puis laissez-la reposer 10 minutes pour un découpage plus facile. Utilisez toujours des maniques pour retirer la grille. Le jus peut être utilisé pour préparer une sauce « gravy » si vous le souhaitez. **REMARQUE** : Il n'est pas recommandé de rôtir un canard ou une oie en raison de la quantité excessive de graisse qui s'accumule.

Jambon – Frais, fumé ou en conserve

1. Placez le jambon sur une grille à l'intérieur du poêlon. Faites des stries si vous le souhaitez. Insérez l'extrémité du thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du jambon en vous assurant que celle-ci ne touche pas un os et ne repose pas dans la graisse. Couvrez puis faites rôtir à 225°F/107°C. Réduisez le réglage de la température à SIMMER si la production de jus devient excessive. Une petite quantité (½ tasse) d'eau peut être ajoutée si vous le souhaitez.
2. Faites rôtir le jambon jusqu'à la température interne recommandée pour le type de jambon préparé. Si vous le souhaitez, le jambon peut être déglacé à la fin de la période de cuisson. Positionnez le régulateur de température sur OFF. Retirez le jambon de la grille et laissez-le reposer 10 minutes avant le découpage. Utilisez des maniques pour retirer la grille car elle est très chaude. **REMARQUE** : S'il reste suffisamment de place, vous pouvez cuire des pommes de terre frottées et piquées sur une grille autour de la viande ou de la volaille. Des pommes de terre de taille moyennes nécessiteront un temps de cuisson d'environ 1 heure à 225°F/107°C.

Guide de cuisson à la vapeur

Votre poêlon est peut-être livré avec une grille métallique carrée pour la cuisson à la vapeur. Si aucune grille de cuisson à la vapeur n'est fournie, une grille métallique qui s'adapte au fond du poêlon et mesure environ 1/2 pouce de haut peut être utilisée à condition de disposer de pieds de support qui ne rayent pas l'intérieur anti-adhésif.

ALIMENT	DURÉE	ASTUCES PARTICULIÈRES
Escalopes de poulet – 1 livre.	15-20 minutes	Cuisez bien.
Steaks de poisson – 2 à 3	10-15 minutes	Décongelez si congelés. Cuisez jusqu'à ce que le poisson s'effrite.
Filets de poisson – 2 à 3	8-10 minutes	Décongelez si congelés. Cuisez jusqu'à ce que le poisson s'effrite.
Hot dogs – 8 à 10	8-10 minutes	Chauffez bien
Queues de homards – 2 moyennes	10-12 minutes	Décongelez si congelées.
Crevette – 1 livre, grande	5-8 minutes	Pelez et déveinez-la avant de la cuire à la vapeur.
Artichaut – 4 moyens	25-30 minutes	Laissez-les entiers en retirant les pointes des feuilles.
Asperge – 1 livre.	10-12 minutes	Retirez les extrémités
Brocoli – 1 livre de pointes	12-15 minutes	Retirez les extrémités
Choux-fleur – 1 grosse tête	12-15 minutes	Retirez le cœur.
Épis de maïs – 4 épis	10-12 minutes	Retirez les feuilles qui entourent les épis et la soie

Suivez les consignes ci-dessous pour cuire des aliments à la vapeur dans votre poêlon.

- Placez la grille de cuisson à la vapeur au fond du poêlon puis ajoutez 2 à 3 tasses d'eau. Placez les aliments à cuire à la vapeur directement sur la grille en une seule couche pour garantir une cuisson homogène. Recouvrez le poêlon.
- Faites cuire les aliments à 225°F/107°C jusqu'à ce que le niveau de cuisson recommandé/souhaité soit atteint. Si les aliments cuisent à la vapeur pendant plus de 20 minutes, il est possible que vous ayez besoin d'ajouter plus d'eau pour empêcher le poêlon de cuire à sec. **RETIREZ TOUJOURS LE COUVERCLE AVEC PRUDENCE EN RAISON DE LA VAPEUR QUI S'EN ECHAPPE.** Après la cuisson à la vapeur, positionnez le bouton du régulateur de température sur OFF puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Retirez les aliments de la grille puis laissez le poêlon refroidir complètement avant de le nettoyer.

ANIMATIONS POUR LE PETIT-DEJEUNER

SAUCISSE : Chapelets : Placez les chapelets dans le poêlon froid et ajoutez une petite quantité d'eau. Couvrez puis faites mijoter à 225°F/107°C 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.

JAMBON : Découpez le jambon en tranches de ¼ à ½ pouce d'épaisseur. Retirez une partie de la graisse pour la frotter sur le poêlon. Préchauffez à 325°F/162°C, sans couvrir. Faites cuire le jambon lentement jusqu'à ce qu'il soit doré sur un côté, 6 à 8 minutes. Retournez le jambon puis faites dorer le deuxième côté.

OEUFS CUITS DANS LE BOEUF HACHE : Versez une conserve de 1 livre 9 ¼ onces 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 cuiller 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. Convient pour 6 parts.

SCRAMBLE FROMAGE-TOMATE

¼ de tasse de beurre ou de margarine

10-12 oeufs, bien battus

1 tasse de crème sure

1 tasse de cheddar râpé

2 grosses tomates, pelées et coupées en dés

4 oignons verts, finement tranchés

1 cuiller à café de sel

¼ de cuiller à café de poivre

1. Préchauffez le poêlon à 250°F/121°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 » pour le service. Convient pour 8 parts.

SCRAMBLE D'OEUF ET DE BOEUF

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine

1 paquet de 3 ½ onces de bœuf séché

6 oeufs, légèrement battus

1/8 de cuiller à café de poivre

3 cuillers à soupe de lait ou de crème

1 paquet de fromage crémeux de 3 onces, ramolli

1. Préchauffez le poêlon à 225°F/107°C. Faites fondre le beurre ou la margarine.
2. Découpez ou déchirez le bœuf 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 ».
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. Convient pour 4 parts.

Plats principaux

POULET AU RIZ

Poulet à frire de 3 à 3 ½ livres, découpé en morceaux à servir

¼ de tasse de beurre ou de margarine

1½ tasse de riz instantané

1 boîte de 10 ½ onces de crème condensée ou de soupe au poulet

1 tasse d'eau

1 cuiller 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 » 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 » pour le service. Convient pour 4 à 6 parts.

RÔTI AU POÊLON

Paleron ou tranche de rôti de 3 à 4 livres

½ cuiller à café de sel d'assaisonnement

½ cuiller à café de poivre d'assaisonnement

1 enveloppe de 1 3/8 onces 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 ». 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 2 heures ½. 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 ». Convient pour 6 à 8 parts.

STEAK SUISSE

2 cuillers à soupe de farine

1 cuiller à café de sel

¼ de cuiller à café de poivre

Steak rond de 2 livres, d'1 pouce d'épaisseur

1 cuiller 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 » et faites mijoter jusqu'à ce que le steak soit tendre, 1 heure à 1 heure ½. Réduisez la température sur « WARM » pour le service. Convient pour 4 à 6 parts.

POISSON FRIT

1½-2 livres de filets de poisson

1 oeuf, légèrement battu

½ tasse de lait

½ tasse de farine, de farine de maïs ou de miettes de crackers

Sel et poivre

¼ de tasse de beurre ou de margarine

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'œuf 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.

ESCALOPES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre pelées coupées en dés

½ tasse d'oignon émincé

2 cuillères 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 » 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 » pour le service. Convient pour 6 à 8 parts.

CHOW MEIN

1 livre de porc maigre frais haché

2 tasses de céleris tranchés en diagonale

½ tasse d'oignon émincé

1 cuiller à café de sel d'assaisonnement

1 cuiller à soupe de sucre brun

¼ de cuiller à café de poivre

¼ de tasse de liquide de champignon

1 cuiller à soupe de farine

1 tasse de lait

¼ de tasse de sauce au soja

1 boîte de 1 livre de pousses de haricots ou de légumes orientaux, égouttés

1 boîte de pieds et de morceaux de champignons de 4 onces, 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 » 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 chinoises chow mein. Convient pour 6 parts.

DESSERTS ORIGINAUX

POMMES CUITES

6 à 8 pommes, épépinées

¼ de tasse de raisins

¼ de tasse de noisettes coupées

3 cuillers à soupe de beurre ou de margarine

1 tasse de sucre brun

½ cuiller à café de cannelle

1 tasse d'eau

1. Retirez 1 pouce de peau autour du dessus de chaque pomme épépinée. Placez les pommes à l'intérieur du poêlon. Remplissez chaque centre du mélange de raisins et de noisettes. Faites des points de beurre ou de margarine.
2. Mélangez le sucre et la cannelle. Saupoudrez-en les pommes. Ajoutez de l'eau dans le poêlon. Couvrez, réglez le régulateur de température sur 300 °F/148 °C puis portez l'eau à ébullition.
3. Réduisez la température sur « SIMMER ». Faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient tendres pendant 30 à 35 minutes. Badigeonnez de sirop de temps en temps. Convient pour 6 à 8 parts.

COOKIES AU POÊLON

2 cuillers 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/121 °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 2 pouces 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 de pouce d'épaisseur. Fait 5 douzaines de cookies.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

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

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

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

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

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

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

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

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

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

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

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

WEST BEND®

SARTÉN ELÉCTRICA

Manual de instrucciones



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

Precauciones Importantes.....	2
Precauciones de uso cerca de niños.....	2
Precauciones eléctricas	3
Precauciones relativas la calor.....	4
Uso de la sartén eléctrica.....	5
Limpieza de la sartén eléctrica.....	7
Guías de cocina	8
Recetas	11
Garantía	15

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- No deje la sartén enchufada cuando no se esté usando o se esté limpiando.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- Si la sartén viene con una perilla o asas/patas sin ensamblar, asegúrese de que éstas sean ensambladas y fijadas en su sitio correcto. Consulte la página 4.
- No opere la sartén eléctrica si no funciona correctamente o haya sido dañada de algún modo. Para información sobre el centro de servicio, refiérase a la página de garantía.
- No use la tapa de vidrio si está desportillada o tiene rasguños profundos. El vidrio debilitado puede romperse durante su uso. ¡Descártelo inmediatamente!
- El vidrio es frágil. Debe tenerse cuidado en no dejar caer o batir la tapa de vidrio. Si la tapa se rompe, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a la tapa rota.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE USO CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise de cerca cuando haya niños.
- No permita que los niños usen o estén cerca de la sartén eléctrica, ya las superficies externas de ésta se calientan al usarse.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes ni otras piezas eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere artefacto eléctrico alguno con el cable eléctrico o el enchufe dañado.
- No la opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañada de algún modo.
- No use este artefacto a la intemperie.
- No enchufe el cable eléctrico al tomacorriente sin haber antes apagado (posición "OFF") el control de temperatura.
- Antes de limpiar la sartén, siempre apague (posición "OFF") el control de temperatura y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
- La sartén tiene un cable corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde del mostrador, mesa u otras áreas, o que toque superficies calientes.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciúrese de que el vataje del mismo sea igual o superior al de la sartén (el consumo de vatios está estampado debajo del receptáculo de enchufe de la sartén). Si el Electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna conectado a tierra, y si desea usar un adaptador, asegúrese de que el alambre del adaptador y el tomacorriente estén conectados a tierra. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado de la sartén. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cable alejado de las piezas calientes del aparato y superficies calientes durante el uso.



PRECAUCIÓN

Para prevenir lesiones personales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES RELATIVAS AL CALOR

- Siempre conecte primero el control de temperatura a la sartén, y luego enchufe el cable eléctrico al tomacorriente. Al terminar de cocinar y servir, apague (posición OFF) el control de temperatura y desenchufe del tomacorriente. Permita que la sartén se enfríe antes de retirar el control de temperatura.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas térmicas o guantes de cocina para levantar o portar el sartén eléctrico o la tapa cuando estén calientes.
- No mueva artefacto alguno mientras contenga comida o líquidos calientes.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levántela lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- No coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que se enfríe antes de colocarla en agua. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
- Coloque la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No coloque la tapa de vidrio con el aro metálico en el horno de microondas.
- No coloque la tapa de vidrio sobre el quemador del horno o el orificio de ventilación del calor del horno. Los cambios de temperaturas repentinos pueden hacer que la tapa se rompa.
- No use este artefacto sobre el tope de la estufa o cocina, debajo de la parrilla, en el horno, o en el refrigerador o congelador.
- Permita que la sartén eléctrica se enfríe completamente después de usarla y antes de guardarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

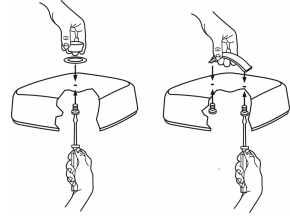
USO DE LA SARTÉN ELÉCTRICA - LA PRIMERA VEZ

Lave la sartén, la tapa y la rejilla (si está incluida) en agua caliente jabonosa, enjuáguelas bien y séquelas, incluyendo las clavijas dentro del enchufe de la sartén donde encaja el control de temperatura.

Para asegurarse de que no se adhiera la comida al cocinar, con una toalla de papel o un trapo suave frote suavemente una cucharadita de aceite sobre toda la superficie interna. Deje que el aceite permanezca sobre la superficie.

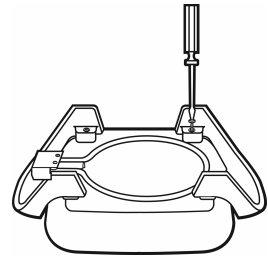
La perilla o el asa provista para la tapa debe ensamblarse a la sartén antes de usarla.

El o los tornillos requeridos para fijar la perilla o el asa a la tapa están empacados en una pequeña bolsa plástica que contiene todos los tornillos de ensamblaje y las arandelas de nivelación o está insertado en la parte inferior de la perilla de la tapa. Retire estos tornillos. Fije la perilla o asa a la tapa usando los tornillos tal como se muestra. Apriete bien con un destornillador, pero no tanto que estropee la rosca. No use la tapa sin haber fijado la perilla o asa a ella.



Antes de usarla, las asas/patas proporcionadas deben estar instaladas en la sartén (sólo en el caso de los modelos no ensamblados).

1. Coloque la sartén cara abajo sobre una mesa o encimera.
2. Coloque la primera asa/pata en el lado del enchufe de la sartén, alineando los orificios en las patas con las salientes para montaje en la sartén.
3. Usando un destornillador apropiado, atornille bien el asa/pata con dos de los tornillos largos proporcionados. Repita los pasos 1 y 2 para montar la segunda asa/pata en el lado opuesto de la sartén.
4. Para asegurarse de que las asas/patas han sido instaladas correctamente, enderece y coloque la sartén ensamblada sobre una superficie plana y levántela por las asas. Las asas deben sentirse que están bien apretadas a la sartén.
5. Si la sartén se bambolea al colocarla sobre una superficie plana, retire el tornillo de la pata que no se está apoyando sobre la superficie. Instale una de las arandelas adjuntas entre las salientes para montaje de la sartén y la pata. Vuelva a colocar el tornillo siguiendo las instrucciones 3 y 4 antedichas. Si la sartén sigue desnivelada aún después de instalar la arandela, de la misma manera agregue la segunda arandela de nivelación a la pierna opuesta que no se apoya sobre la superficie.



Nota: Se incluyen arandelas para ayudar a nivelar el artefacto si fuese necesario.

USO DE LA SARTÉN ELÉCTRICA

1. Coloque el artefacto sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde. **NOTA:** No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la sartén.
 2. Acople el control de temperatura a la sartén, asegurándose de que esté en la posición apagada (OFF). Enchufe el cable **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios.
 3. Sin taparla, precaliente la sartén durante 2 a 4 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada, excepto si la receta indica que no se debe precalentar. La luz indicadora en el control de temperatura estará encendida mientras la sartén caliente.
 4. Para seleccionar el ajuste de temperatura correcto, consulte la Guía de Temperatura en este manual. (Si los alimentos están congelados, use la temperatura indicada, pero dé más tiempo de cocción).
 5. Cuando la luz indicadora en el control de temperatura se apague indicando que se alcanzado la temperatura de cocción, agregue los alimentos. El calor puede aumentarse o disminuirse, dependiendo del gusto personal y el tipo o cantidad de alimentos que se estén preparando. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
 6. Al término del tiempo de cocción, ponga el control de temperatura en la posición WARM (tibio) para servir o en OFF (apagado) si la comida será sacada inmediatamente de la sartén. Una vez el dial se coloque en la posición OFF (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente.
- Durante la operación de la sartén podrá emanarse un leve olor a causa de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.

CONSEJOS DE COCINA

Los alimentos pueden prepararse con o sin mantequilla, manteca o aceite. Al freír, una pequeña cantidad mejorará el sabor, color y/o crujido de la carne, el pescado, las carnes de aves y los huevos. La sartén no está diseñada para freír con abundante aceite. Para freír con una poco profunda capa de aceite, nunca use más de una taza de aceite vegetal o de maní. La carne puede cocinarse en sus propios jugos si se cubre la sartén y el control de temperatura se ajusta a SIMMER (fuego lento).

Sobre la superficie antiadherente se recomienda utilizar utensilios de cocina de plástico, hule o madera. Siempre que se usen con cuidado, también puede utilizarse utensilios de metal con bordes romos. Sin embargo, no utilice utensilios metálicos con bordes afilados (tenedores, cuchillos, trituradoras, batidores o picadores de alimentos) ya que pueden rayar la sartén. Las rayas leves sólo afectarán la apariencia de la superficie; éstas no dañarán ni las propiedades antiadherentes ni la comida preparada en la sartén.

LIMPIEZA DE LA SARTÉN ELÉCTRICA

1. Limpie la sartén a fondo tras cada uso. No sumerja la sartén en agua fría cuando esté caliente. Permita que la sartén se enfríe completamente y luego retire el controlador de temperatura. Sumerja la sartén en agua caliente jabonosa. Si fuese necesario, pase un trapo húmedo sobre el controlador de temperatura.
2. Limpie la superficie antiadherente de la sartén con agua caliente jabonosa, usando una esponja de fregar no metálica. Un paño de cocina o una esponja normal dejarán a la superficie antiadherente con una apariencia limpia, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que se depositan sobre el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
3. Después de lavarla, enjuáguela a fondo con agua caliente y séquela completamente, incluyendo el área del receptáculo del controlador de temperatura.
4. Su sartén (con el controlador de temperatura retirado) pueden lavarse en un lavavajillas. El lado inferior de la sartén se decolorará debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará en nada la capacidad de cocción de la sartén. Cada vez que se lave la sartén en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie antiadherente usando aceite para cocinar para así asegurar que se mantengan las propiedades antiadherentes.

CUIDADOS ESPECIALES:

1. Sobre la superficie antiadherente se puede formar una película blanca a motas. Ésta es una acumulación de minerales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto en la superficie. Para eliminarla, restriegue el acabado con un trapo suave remojado en zumo de limón o vinagre. Lave la superficie antiadherente a fondo, enjuáguela y séquela. Reacondicione la superficie antiadherente con aceite para cocinar.
2. La superficie antiadherente puede también mancharse si no se limpia bien o si se sobrecalienta. Para eliminar las manchas, limpie la superficie antiadherente de la manera siguiente: Mezcle 1 taza de agua y 1 cucharadita de **UNO** de los siguientes limpiadores: Desmanchador de cafeteras Dip-It®, detergente para lavaplatos automáticos o cristales secos de blanqueador oxigenado. **USE SOLAMENTE UNO DE LOS LIMPIADORES INDICADOS; NO LOS COMBINE.** Precaliente la sartén a 225°F. Póngase guantes y sumerja una esponja en la mezcla con agua y pásela sobre la superficie.

Continúe el procedimiento de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague la sartén (posición OFF) y deje que se enfríe. Paso siguiente, retire el controlador de temperatura. Friegue la superficie antiadherente con agua jabonosa caliente y una esponja para fregar no metálica. Enjuáguela bien las y séquela. Antes de usar, reacondicione la superficie interior antiadherente con aceite para cocinar.

GUÍA DE TEMPERATURA

WARM (Tibio)	Achicharrar; mantener las carnes, guisos y vegetales calientes antes de servir
SIMMER (Fuego lento)	Hervir a fuego lento, calentar, recalentar sobras, preparar alimentos congelados, calentar sopas, cocinar guisos, pudines, cereales, hornear manzanas, estofar y asar carnes y aves.
225 °F/107 °C	Preparar salsa para carnes, salsa blanca y salsa de queso, cocinar vegetales frescos y congelados, preparar frijoles
250 °F/121 °C	Preparar huevos fritos y revueltos
300 °F/148 °C	Freír tocino o salchichas
325 °F/162 °C	Dorar carnes, incluyendo las carnes de aves; freír pescado, jamón, pollo y papas
350 °F/176 °C	Tostar pan y panqueques
375 °F/190 °C	Tostar sándwiches
400 °F/204 °C	Calentar pizza congelada

GUÍA PARA ASAR

Asar - Es más apropiado realizarlo en sartenes con tapa de domo alto.

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

En la sartén pueden asarse carne de res, de cerdo, cordero, ternera, y carnes de aves. Para obtener mejores resultados, deberá usarse una rejilla de alambre metálico, la cual puede estar incluida con la sartén, para levantar los alimentos de la superficie de cocción. Si la rejilla no está incluida con la sartén, puede usarse una rejilla de alambre metálico que quepa en el fondo de la sartén y tenga una altura de alrededor de ½ pulgada con patas de soporte lisas. Para asar siga las siguientes pautas básicas:

1. Para ayudar a sellar los jugos naturales dentro de la carne, los asados deberán dorarse en la sartén antes de empezar a asarlos. Simplemente precaliente la sartén, sin tajarla, a 325°F/162°C e introduzca el asado. Dore al gusto por todos los costados. Retire el asado, coloque la rejilla dentro de la sartén y vuelva a colocar el asado sobre la rejilla, con el lado graso hacia arriba. Sazone al gusto.
2. Inserte la punta del termómetro de carne en la parte más gruesa del asado, asegurándose de que no toque hueso alguno o repose sobre grasa. Tape la sartén y ase a 225°F/107°C. Si durante el tiempo de asado los jugos empezasen a salpicar demasiado, reduzca la temperatura a la posición SIMMER (fuego lento). Si se desea, puede agregarse una pequeña cantidad (½ taza) de agua.
3. Ase la carne a la temperatura interna recomendada o deseada (vea la Tabla de Asar). Gire el control de temperatura a OFF (apagado). Evite levantar la tapa con demasiada frecuencia ya que esto alarga el tiempo de asado. Retire el asado de la rejilla y déjelo reposar durante 10 minutos para facilitar el corte del mismo. Siempre use almohadillas aislantes al sacar la rejilla. Si se desea, se pueden usar los jugos en la sartén como salsa.

Carnes de ave

1. Coloque el pollo a asar sin relleno sobre una rejilla en la sartén. Rocíe el pollo con mantequilla o margarina derretida y sazone al gusto. El uso de sal condimentada ayudará a dorar cualquier ave.
2. Inserte la punta del termómetro de carne en la parte más gruesa del muslo asegurándose de que ésta no toque hueso alguno. Tape y ase a 225°F/107°C. Si salpica demasiado, reduzca la temperatura a la posición SIMMER (fuego lento). Si se desea, puede agregarse una pequeña cantidad (½ taza) de agua. Si se desea, ocasionalmente rocíe el ave con mantequilla o margarina derretida.
3. Ase el ave a una temperatura interna de 180°F/82°C. Gire el control de temperatura a OFF (apagado) Retire el ave de la rejilla y déjela reposar durante 10 minutos para facilitar el corte de la misma. Siempre use almohadillas aislantes al sacar la rejilla. Si se desea, se pueden usar los jugos como salsa.
NOTA: No se recomienda asar pato o ganso debido al exceso de grasa que se acumula.

Jamón - Fresco, ahumado o enlatado

1. Coloque el jamón sobre una rejilla en la sartén. Puede estriar la superficie si lo desea. Inserte la punta del termómetro de carne en la parte más gruesa del jamón, asegurándose de que no toque hueso alguno o repose sobre grasa. Tape y ase a 225°F/107°C. Si salpica demasiado, reduzca la temperatura a la posición SIMMER (fuego lento). Si se desea, puede agregarse una pequeña cantidad (½ taza) de agua.
2. Ase el jamón a la temperatura interna recomendada para el tipo de jamón que se esté preparando. Si se desea, el jamón puede glasearse al terminar de asarse. Gire el control de temperatura a OFF (apagado) Retire el jamón de la rejilla y déjelo reposar 10 minutos antes de cortarlo. Use almohadillas aislantes al retirar la rejilla, pues estará caliente. **NOTA:** Si el espacio lo permite, sobre la rejilla y alrededor de la carne o ave se pueden hornear papas lavadas y pinchadas. Papas de tamaño medio requerirán un tiempo de cocción de alrededor de 1 hora a 225°F/107°C.

Guía para cocer al vapor

Cocer al vapor:

La sartén puede traer consigo una rejilla cuadrada de alambre metálico para cocer al vapor. Si una rejilla para cocer al vapor no está incluida, puede usarse una rejilla de alambre metálico que quepa en el fondo de la sartén y que tenga una altura de ½ pulgada, siempre y cuando tenga patas de soporte lisas que no rayen la superficie antiadherente interior de la sartén.

ALIMENTOS	TIEMPO	SUGERENCIAS ESPECIALES
Pechugas de pollo - 1 libra	15-20 minutos	Cocinar completamente
Rodajas de pescado - 2 a 3	10-15 minutos	Descongelarlas si están congeladas Cueza al vapor hasta que el pescado empiece a desgajarse.
Filetes de pescado - 2 a 3	8-10 minutos	Descongelarlos si están congelados Cueza al vapor hasta que el pescado empiece a desgajarse.
Perros calientes - 8 a 10	8-10 minutos	Calíentelos bien
Colas de langosta - 2 de tamaño medio	10-12 minutos	Descongelarlas si están congeladas
Langostinos - 1 libra, grande	5-8 minutos	Pélelos y sáqueles las venas antes de cocerlos
Alcachofas - 4 de tamaño medio	25-30 minutos	Déjelas enteras, recortando las puntas de las hojas
Espárragos - 1 libra	10-12 minutos	Recórteles las puntas
Brócolis - 1 libra repollo	12-15 minutos	Recórteles las puntas
Coliflor - 1 cabeza grande	12-15 minutos	Sáquele el corazón
Mazorca de maíz - 4 mazorcas	10-12 minutos	Quíteles la hoja y los hilos

Siga las siguientes pautas para cocer alimentos al vapor en la sartén:

1. Coloque la rejilla para cocer al vapor en el fondo de la sartén y agregue 2 a 3 tazas de agua. Coloque el alimento a cocerse al vapor directamente sobre la rejilla en una sola capa para asegurar una cocción pareja. Tape la sartén.
2. Cueza los alimentos al vapor a 225°F/107°C hasta que queden cocidos al grado que usted desee o sea recomendado. Si el alimento se cuece al vapor durante más de 20 minutos, pudiera necesitarse agregar más agua para prevenir que la sartén se seque por completo. SIEMPRE DESTAPE LA SARTÉN CON CUIDADO PARA EVITAR QUEMADURAS POR EL VAPOR. Tras cocer al vapor, gire la perilla del control de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe el cable del tomacorriente. Retire la comida de la rejilla y permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.

DESAYUNOS

SALCHICHA: Coloque las salchichas en la sartén fría y agregue una pequeña cantidad de agua. Tape, y cueza a fuego lento durante 10 minutos a 225°F/107°C. No perfore las salchichas. Suba la temperatura a 300°F/148°C y fríalas durante 15 a 20 minutos hasta dorarlas.

TOCINO: Coloque las lonjas en la sartén fría. Caliente a 300°F/148°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.

JAMÓN: Rebane el jamón en lonjas con grosor de ¼ a ½ pulgadas. Recorte algo de la grasa para frotarla sobre la sartén. Sin tapar la sartén, precaliéntela a 325°F/162°C. Cocine el jamón lentamente durante 6 a 8 minutos hasta que un lado quede dorado. Voltee y dore el otro lado.

HUEVOS HORNEADOS EN CARNE PICADA: Extienda una lata de 1 libra y 9¼ onzas de "corned beef" o carne asada picada (o de la variedad hecha en casa) en la 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 cucharadita de leche o crema. Tape la sartén y gire el control de temperatura a 225°F/107°C. Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que cuaje. Sirva desde la sartén, colocando el control de temperatura en WARM (tibio) para mantener la comida caliente. Prepara 6 porciones.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE

¼ de taza de mantequilla o margarina

10-12 huevos, bien batidos

1 taza de crema de leche agria

1 taza de queso Cheddar rallado

2 tomates grandes, pelados y cortados en cubitos

4 cebollas verdes, finamente cortadas en rodajas

1 cucharadita de sal

¼ de cucharadita de pimienta

1. Precaliente la sartén a 250°F/121°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 a la 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. Prepara 8 porciones.

HUEVOS REVUELTOS CON CARNE DE RES

2 cucharaditas de mantequilla o margarina

1 paquete de 3½ onzas de carne de res seca

6 huevos, ligeramente batidos

⅓ de cucharadita de pimienta

3 cucharaditas de leche o crema

1 Paquete de queso crema suavizado de 3 onzas.

1. Precalentar la sartén a 225°F/107°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 a la 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. Prepara 4 porciones.

PLATOS PRINCIPALES

ARROZ CON POLLO

3-3½ libras de pollo para freír, cortado en trozos para servir

¼ de taza de mantequilla o margarina

½ tazas de arroz instantáneo

1 lata de 10½ onzas de crema condensada de sopa de pollo

1 taza de agua

1 cucharadita de gránulos de caldo instantáneo de sabor a pollo o 1 cubo de caldo de pollo.

1. Sin taparla, precaliente la sartén a 325°F/162°C. Añada mantequilla o margarina y deje que se derrita. Coloque los trozos de pollo en la sartén y dórelos por ambos lados. Condimente con sal y pimienta. Retire el pollo de la 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 la 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. Prepara 4 a 6 porciones.

PESCADO FRITO

1½-2 libras de filetes de pescado

1 huevo ligeramente batido

½ taza de leche

½ taza de harina, harina de maíz o migas de galleta salada

Sal y pimienta

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. Espolvorees sal y pimienta.
3. Sin taparla, precaliente la sartén a 325°F/162°C. Derrita la mantequilla o margarina. Coloque los filetes de pescado rebozados en la sartén.
4. Fría el pescado unos 6 a 8 minutos hasta que tome un color marrón dorado. Déle vuelta al pescado una sola vez. Prepara 6 a 8 porciones.

COMIDA DE CARNE DE RES Y TOMATE

1 libra de carne de res magra molida

2 cucharaditas de cebolla picada

1 cucharadita de hojas de perejil

1 lata de 6 onzas de pasta de tomate

3 tazas de agua

1 cucharadita de sal

2 cucharaditas de chile en polvo

1 lata de 4 onzas de tallos y trozos de champiñones, sin drenar

1 paquete de 7 onzas de macarrones

1. Dore la carne en la sartén a 325°F/162°C. Agregue la cebolla, las hojas de perejil, la pasta de tomate, el agua, la sal, el chile en polvo, los champiñones y los macarrones. Hierva.
2. Tape la sartén, reduzca la temperatura a SIMMER (fuego lento) y cocine durante 20 a 25 minutos o hasta que los macarrones estén tiernos. Reduzca el calor a WARM (tibio) para servir. Prepara 5 a 6 porciones

PAPAS GRATINADAS

- 4 tazas de papas peladas y cortadas en cubitos
- ½ taza de cebolla picada
- 2 cucharaditas 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 la 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. Prepara 6 a 8 porciones.

CHOW MEIN

- 1 libra de carne de cerdo magra fresca molida
- 2 tazas de apio rebanado diagonalmente
- ½ taza de cebolla picada
- 1 cucharadita de sal condimentada
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- ¼ de cucharadita de pimienta
- ¼ de taza de líquido de champiñones
- 1 cucharadita de harina
- 1 taza de leche
- ¼ de taza de salsa de soya
- 1 lata de 1 libra de frijoles germinados o de vegetales orientales, drenada
- 1 lata de 4 onzas de tallos y trozos de champiñones (guarde el líquido)

1. Sin taparla, precaliente la 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 la sartén, reduzca la temperatura a SIMMER (fuego lento) y cocine durante 20 minutos.
3. Agregue la harina, removiendo la mezcla. Incremente la temperatura a 225°F/107°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". Prepara 6 porciones.

ESTOFADO EN SARTÉN

- 3-4 libras de rosbif de cuarto delantero
 - ½ cucharadita de sal condimentada
 - ½ cucharadita de pimienta condimentada
 - 1 sobre de 1½ onzas de mezcla seca de sopa de cebolla o 1 cebolla finamente rebanada.
1. Sin taparla, precaliente la 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 zanahorias picadas. Los jugos que se acumulan pueden usarse como salsa. Prepara 6 a 8 porciones.

BISTEC SUIZO

- 2 cucharaditas de harina
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 2 libras de bistec redondo, 1 pulgada de gruesos
- 1 cucharadita 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 tajarla, precaliente la 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 la 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. Prepara 4 a 6 porciones.

POSTRES DISTINTIVOS

MANZANAS AL HORNO

6 A 8 manzanas con el centro extraído

- ¼ de taza de pasas
- ¼ de taza de nueces picadas
- 3 cucharaditas de mantequilla o margarina
- 1 taza de azúcar moreno
- ½ cucharadita de canela
- 1 taza de agua

1. Quítele 1 pulgada de pela alrededor de la parte superior de cada manzana con el centro extraído. Coloque las manzanas en la sartén. Llene cada centro de manzana con una mezcla combinada de pasas y nueces. Salpique con mantequilla o margarina.
2. Combine el azúcar y la canela. Espolvoree sobre las manzanas. Agregue agua a la sartén. Tape la sartén, fije el control a 300°F/148°C y hierva el agua.
3. Reduzca la temperatura a SIMMER (fuego lento). Cocine las manzanas durante 30 a 35 minutos hasta que estén tiernas. Ocasionalmente báñelas con el sirope. Prepara 6 a 8 porciones.

GALLETAS DE SARTÉN

- 2 cucharaditas 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 tajarla, precaliente la sartén a 250°F/121°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 2 pulgadas de diámetro. Ruédelas sobre el coco rallado. Envuelva en papel parafinado. Refrigere.
5. Para servir las, corte en rebanadas de alrededor de ¼ de pulgada de espesor. Prepara 5 docenas de galletas.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

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

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

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

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

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electrics, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de www.focuselectrics.com, por correo electrónico a service@focuselectrics.com, por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

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

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electrics, LLC. El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

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

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

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

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