



ELECTRIC SKILLET

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2 - 3
Grounded Plug	3
Product Diagram.....	4
Before Use.....	4
Using Your Electric Skillet	5 - 6
Temperature Guide	6 - 7
Roasting Guide	7
Helpful Hints	8
Cleaning Your Electric Skillet	8
Recipes	9 - 11
Warranty	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not a toy; ensure there is proper supervision of children so they do not play with this appliance.
- Keep hands and utensils out of the appliance when using it.

CAUTION: Surface becomes hot during use.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities; or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see the warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to level "0," then remove plug from wall outlet. Only the appropriate cord/connector must be used.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Do NOT plug/unplug the appliance into/from the electrical outlet with your hands wet
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly before each use.
- Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLE CAN OCCUR.**
- A short, detachable power supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use the glass cover if chipped, cracked, or deeply scratched. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately!
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to a broken cover.

- Be extremely cautious of steam when removing the cover. Lift the cover slowly, directing steam away from you.
- Do not set a hot cover on a cold or wet surface; let the cover cool before placing in water. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Set the cover on a hot pad, trivet, or other heat protective surface. Do not set a hot cover directly on the counter, table, or other surface.
- Do not place a glass cover with a metal ring in the microwave oven.
- Do not set the glass cover on an oven burner or oven heat vent. Sudden temperature changes may cause the cover to shatter.
- Do NOT put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
- Do NOT operate the appliance if it malfunctions, or if it is dropped or damaged. If the appliance falls or accidentally submerged in water or any other liquid, unplug it from the wall outlet immediately. Do NOT put your hands in the water
- The surfaces of this appliance are prone to retaining some residual heat after its use for a long time. Always use oven mitts to avoid burns while you use the appliance.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, or similar.
- Do not use metallic kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean this appliance, as this may damage the surface of the item.
- Warning: DO NOT USE FOR DEEP FRYING
- Only the appropriate connector must be used, TEMPERATURE CONTROLLING PLUG USE ONLY: JH-001A.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING PLUG

North American models with grounded plugs:



GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a grounding type cord and plug that has a third grounding pin (3-prong plug). The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. If the plug does not fit into the outlet or if in doubt as to whether the outlet is properly grounded, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not alter the plug in any way.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

NOTIFICATIONS

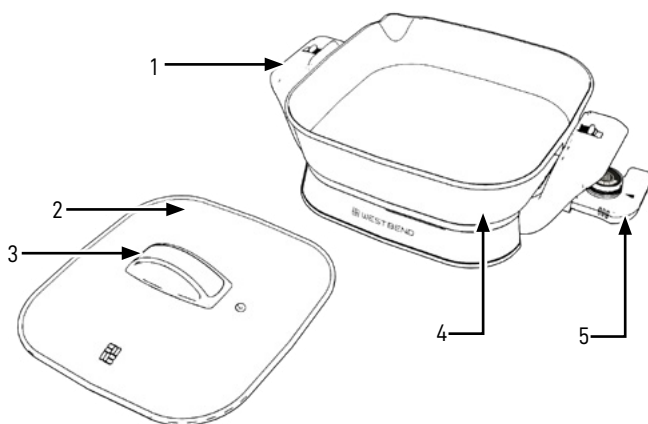
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your electric skillet to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your removable cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the removable cooking pot, its bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the removable cooking pot before setting on a table, countertop or other surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a West Bend Electric Skillet!

PRODUCT DIAGRAM

1	Cool Touch Handles
2	Lid/Cover
3	Handle
4	Cooking Vessel
5	Adjustable Temperature Probe



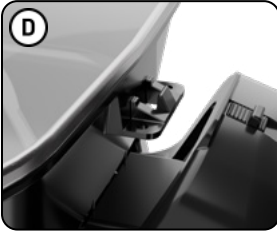
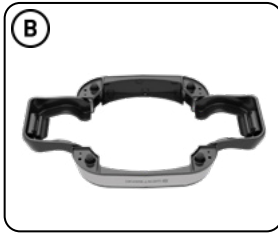
BEFORE USE

Before using your new skillet, wash the inside of the Cooking Vessel and the lid with warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. Do not immerse in water. Handwash only. Cooking vessel is not dishwasher safe. **Note:** Always remove the adjustable temperature probe before washing the skillet. **Do not immerse adjustable temperature probe, power cord or plug in water or any other liquid.** After washing the skillet, always dry the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature probe fits thoroughly.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place the base of the Electrical Skillet on a level, stable, dry, and heat-resistant surface near an electrical outlet. Open the handles of the base. Place the skillet on the base and close the handles until they align and click with the lateral tabs of the skillet. (see images (A-E): Steps to mount the skillet on the base)

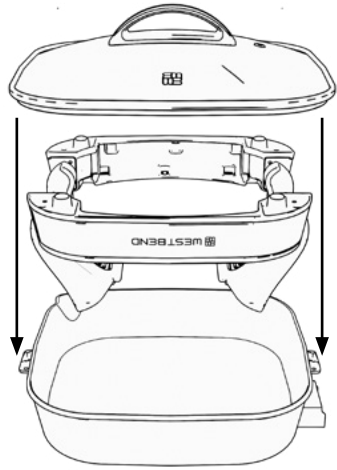
CAUTION: The surfaces of the appliance get hot. To avoid accidental burns, scalding, or steam being released while cooking, always manipulate the appliance by using an oven mitt.



2. Insert the adjustable temperature control probe into unit socket, pushing firmly until it goes no further. Plug the cord into a 120-volt, AC electric outlet. **Note:** always plug adjustable temperature control probe into skillet first, then plug power cord into wall outlet. **Do not use any temperature probe other than that which came with your skillet.**
3. Always preheat the skillet before cooking. To preheat, set the desired temperature by turning the control knob on the adjustable temperature probe to the desired setting. The indicator light will illuminate. When the skillet reaches the set temperature, the indicator light will turn off.
4. Refer to the "Temperature Guide" section for recommended heat setting. For frozen food, use the suggested temperature setting, but allow for longer cooking times if necessary.
5. When the skillet reaches the set temperature, add food. **Note:** the temperature may be adjusted during the cooking cycle based on the preferred doneness. The indicator light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
6. Place the lid and let cook for about 5-10 minutes, or until the ingredients are fully cooked. Make sure to constantly check on the ingredients to avoid burning them.
7. At the end of the cooking cycle, set the temperature control to low heat before serving, if the food will be removed immediately from the skillet. The indicator light will turn off.
8. **The probe is hot after use. Unplug the cord from the wall outlet and allow it to cool before handling.**

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

9. Once cool, gently remove the Adjustable Temperature Control Probe from the unit socket.
Note: During initial use, you may detect a small amount of smoke and/or odor. This is normal. It indicates the release of manufacture oils. Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling. - This is normal.
10. To store the appliance, close the handles of the base and place it upside down inside the skillet along with the temperature control. Place the lid on and store in a dry place.



TEMPERATURE GUIDE

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

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

Setting	°F	°C
1	250 - 300	120 - 150
2	280 - 310	140 - 155
3	310 - 350	155 - 175
4	330 - 365	165 - 185
5	365 - 400	185 - 204

225°F/107°C	Preparing gravy, white sauce, and cheese sauce; cooking frozen and fresh vegetables, baking beans
250°F/120°C	Scrambling and frying eggs
300°F/150°C	Frying bacon and sausage
325°F/160°C	Browning meats and poultry; frying fish, ham, chicken, and potatoes
350°F/175°C	Grilling French toast and pancakes
375°F/190°C	Grilling sandwiches
400°F/204°C	Searing meats

ROASTING GUIDE

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	125°F / 52°C
	Medium	150°F / 66°C
	Well	160°F / 71°C
Pork	Fresh	145°F / 63°C
Lamb		145°F / 63°C
Veal		145°F / 63°C
Poultry		165°F / 74°C

Beef, pork, lamb, veal, and poultry can be roasted in the skillet.

1. To help seal in natural juices, roasts should be browned in the skillet before roasting. Simply preheat the skillet, uncovered, at **level 3** and add the roast. Brown as desired on all sides. After the roast is browned, lay it in the skillet with the fat side up. Season as desired.
2. Insert a meat thermometer into the thickest part of the roast, making sure that it does not touch a bone or rest in fat. Cover the skillet and roast at **level 1**. If the spattering of juices becomes excessive during the roasting period, reduce the temperature setting to a low level heat. A small amount, no more than ½ cup, of water may be added, if desired.
3. Roast meat to the recommended internal temperature, see the Roasting Guide. Turn off the unit. Avoid removing the cover too frequently while roasting, as this will lengthen the cooking time. Remove the roast from the skillet and let it stand for 10 minutes. Always use hot pads to remove the lid and roast. The juices in the skillet may be used for gravy, if desired.

HELPFUL HINTS

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

CLEANING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Clean the skillet thoroughly after each use.
2. Do not expose the skillet to cold water when it is hot.
3. Allow the skillet to cool off completely before remove the adjustable temperature probe.
4. To unmount the appliance from the base, press the locks on the handles. Open the handles and unmount the appliance.
5. To clean any hard food residue from the nonstick-coated surface of the appliance, pour a small amount of cooking oil on the hardened residue. After 5 minutes, carefully clean with a paper towel or a dry cloth.
6. Clean the exterior surfaces with a wet cloth or soft sponge. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaning products or metallic products.
7. Never immerse the appliance or the temperature control in water or any other liquid.
8. Clean the lid with warm water and soap. Dry completely.

RECIPES

SAUSAGE LINKS: Place the links in the cold skillet and add a small amount of water. Cover, and set the temperature to **level 1** for 10 minutes. Do not prick. After ten minutes, turn heat up to **level 2** and pan-fry until browned, about 15 to 20 minutes.

BACON: Place bacon slices in the cold skillet. Heat at **level 2**. Fry the first side for about 7 to 8 minutes. Turn the slices and fry for about 4 to 5 minutes longer, or until the bacon is crisp. Drain on absorbent paper.

EGGS BAKED IN BEEF HASH

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

CHEESE-TOMATO SCRAMBLE

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

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

EGG AND BEEF SCRAMBLE

2 tbsp. butter or margarine	3 tbsp. milk or cream
1 3½-ounce package dried beef	1 3-ounce package cream cheese, softened
6 eggs, slightly beaten	
½ tsp. pepper	

1. Preheat the skillet at **level 1**. 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 **level 1**.
3. Combine eggs with pepper, milk, and cream cheese. Pour the mixture into the skillet and slowly cook until the cheese is melted and the eggs are thoroughly cooked, but are still moist and glossy, about 6 to 8 minutes.

CHICKEN WITH RICE

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

1. Preheat the skillet, uncovered, at **level 3**. Add the butter or margarine and allow to melt. Place the chicken pieces into the skillet and brown on both sides. Season with salt and pepper. Remove the chicken from skillet.
2. Reduce the heat to **level 1** and add rice. Combine soup, water and bouillon. Pour ½ of the mixture over the rice. Replace the chicken pieces into the skillet over the rice. Pour the remaining soup mixture over the chicken. Cover and simmer 35 to 40 minutes or until chicken is done. Reduce the heat to low level heat setting for serving.

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

SWISS STEAK

2 tbsp. flour
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 pounds round steak, 1-inch thick
1 tbsp. 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 the mixture thoroughly into both sides of the steak. Cut into serving-size pieces.
2. Preheat the skillet, uncovered, at **level 5**. Melt shortening. Brown the steak for 5 minutes per side.
3. Combine the vegetables and water and pour over the steak. Cover, reduce heat and simmer until tender, about 1 to 1½ hours. Reduce the heat for serving.

SCALLOPED POTATOES

4 cups peeled, diced potatoes
½ cup minced onion 2 tsp. salt
1½ cups milk

½ cup grated cheddar cheese
¼ cup cracker or breadcrumbs
Dash of pepper

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

SKILLET POT ROAST

3-4-pound chuck or blade roast
½ tsp. seasoned salt
½ tsp. seasoned pepper

1 1⅜-ounce envelope dry onion soup mix
or 1 thinly sliced onion

1. Preheat the skillet, uncovered, at **level 3**. Brown the roast for 5 minutes per side.
2. Reduce heat, Sprinkle the roast with seasoned salt and pepper. Add the soup mix or onion. Roast, covered, for about 2 to 2½ hours. Turn after 1 hour. Vegetables such as quartered potatoes or cut carrots may be added at this time. The juices that accumulate may be used for gravy.

CHOW MEIN

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

1. Preheat the skillet, uncovered, at **level 3**. 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 and cook for 20 minutes.
3. Stir in the flour. Increase the heat to **level 1**. Gradually add the milk and stir until thickened.
4. Add soy sauce, bean sprouts or Oriental vegetables, and mushrooms. Stir to combine. Heat until hot, about 5 minutes. Reduce heat for serving. Serve with rice or Chow Mein noodles.

SKILLET COOKIES

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

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

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

www.westbend.com "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPLACEMENT PARTS

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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



POÊLE ÉLECTRIQUE

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® via notre site Web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
L'enregistrement du produit n'est pas requis pour activer la garantie.

Mesures de sécurité importantes.....	2
Prise de Terre	3
Diagramme du produit.....	4
Avant utilisation.....	4
Utilisation de votre poêle électrique	5 - 6
Guide des températures	6 - 7
Guide de torréfaction	7
Conseils utiles	8
Nettoyer votre poêle électrique	8
Recettes	9 - 11
Garantie	12

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommage matériel, lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées, les boutons, les maniques ou les gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas un jouet ; veillez à ce que les enfants soient bien surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec.
- Gardez les mains et les ustensiles hors de l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- **ATTENTION:** La surface devient chaude pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à mobilité réduite, capacités sensorielles ou mentales ; ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou de dommage. Pour plus d'informations sur l'entretien, consultez la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend peut provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez le bouton de réglage sur « 0 », puis retirez la fiche de la prise murale. Seul le cordon d'alimentation/connecteur approprié doit être utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **NE PAS** brancher/débrancher l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Vérifiez toujours que les poignées/pieds sont assemblés et fixés correctement avant chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement les poignées pour vous assurer qu'elles sont bien serrées ; elles doivent être bien fixées et ne pas vaciller. **NE PAS TROP SERRER, CAR IL PEUT SE PRODUIRE UN DÉCAPAGE DES VIS ET UNE RUPTURE DE LA POIGNÉE.**
- Un cordon d'alimentation court et détachable a été fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges plus longues sont disponibles, mais il convient de les utiliser avec précaution. Bien que l'utilisation d'une rallonge soit déconseillée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que sa puissance nominale est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Pour éviter de tirer, de trébucher ou de s'emmêler, placez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas au bord du comptoir, de la table ou de tout autre endroit où l'on pourrait tirer ou trébucher.
- N'utilisez pas une prise ou une rallonge si la fiche est mal fixée ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est ébréché, fissuré ou profondément rayé. Un verre fragilisé peut se briser pendant l'utilisation. Jetez-le immédiatement!
- Le verre est fragile. Veillez à ne pas laisser tomber ni heurter le couvercle en verre. S'il se brise, il se brisera en plusieurs morceaux. Évitez ou jetez tout aliment exposé à un couvercle brisé.
- Soyez extrêmement prudent avec la vapeur lorsque vous retirez la housse. Soulevez-la lentement en dirigeant la vapeur loin de vous.

- Ne posez pas une couverture chaude sur une surface froide ou humide ; laissez-la refroidir avant de la plonger dans l'eau. Un changement brusque de température peut provoquer des fissures ou des éclats.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat, un dessous de plat ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne posez pas le couvercle chaud directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne placez pas un couvercle en verre avec un anneau métallique dans le four à micro-ondes.
- Ne placez pas le couvercle en verre sur une plaque de cuisson ou une grille de ventilation. Des changements brusques de température pourraient le briser.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il est connecté à l'appareil, car le cordon d'alimentation pourrait s'effiloche et se casser.
- N'utilisez PAS l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou de dommage. Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau ou tout autre liquide, débranchez-le immédiatement de la prise murale. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Les surfaces de cet appareil peuvent conserver une chaleur résiduelle après une utilisation prolongée. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique ou similaire.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer cet appareil, car cela pourrait endommager la surface de l'article.
- Avertissement : NE PAS UTILISER POUR LA FRITURE.
- Seul le connecteur approprié doit être utilisé. UTILISER UNIQUEMENT LA PRISE DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE : JH-001A.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRISE DE TERRE

Modèles nord-américains avec prises de terre :



PRISE DE TERRE

Afin de réduire les risques de choc électrique, cet appareil est équipé d'un cordon de mise à la terre et d'une fiche à trois broches. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre, conformément aux codes et réglementations locaux. Si

la fiche ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute sur sa mise à la terre, contactez un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON D'ALIMENTATION:

Un cordon d'alimentation court ou détachable est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge longue, il est conseillé de faire attention:

- a. La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil;
- b. Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.
- c. Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

Ne tirez pas, ne tordez pas et ne maltraitez pas le cordon d'alimentation.

N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

NOTIFICATIONS

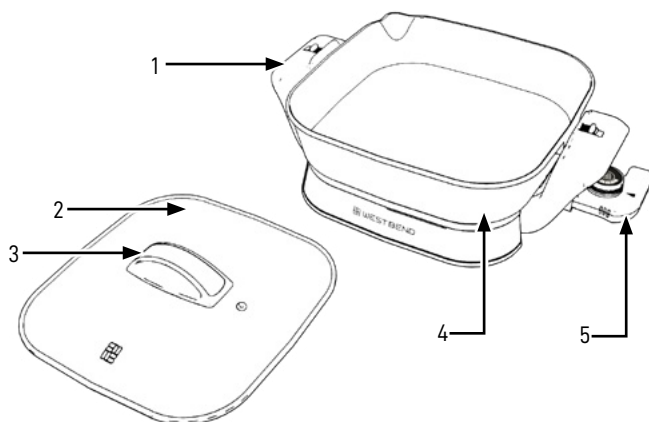
1. Certains plans de travail et surfaces de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil chauffant sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de placer une manique ou un dessous-de-plat sous votre poêle électrique pour éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou odeur peut être détectée. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira pas après quelques utilisations.
3. Soyez prudent lorsque vous placez votre marmite amovible sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre lisse, un plan de travail, une table ou toute autre surface. De par sa nature, la marmite amovible peut rayer certaines surfaces si vous ne faites pas attention. Placez toujours une protection thermique sous la marmite amovible avant de la poser sur une table, un plan de travail ou toute autre surface.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

SCHÉMA DU PRODUIT

1	Poignées Cool Touch
2	Couvercle/ Couverture
3	Poignée
4	Récipient de cuisine
5	Sonde de température réglable



AVANT UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouvelle poêle, lavez l'intérieur du récipient et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement. Ne pas immerger dans l'eau. Lavage à la main uniquement. Le récipient ne passe pas au lave-vaisselle. **Note:** Retirez toujours la sonde de température réglable avant de laver la poêle. **Ne pas immerger la sonde de température réglable, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.** Après avoir lavé la poêle, séchez toujours soigneusement les broches des bornes à l'intérieur de la douille de la poêle où s'insère la sonde de température.

UTILISER VOTRE POÊLE ÉLECTRIQUE

1. Placez la base de la poêle électrique sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur, près d'une prise électrique. Ouvrez les poignées de la base. Placez la poêle sur la base et fermez les poignées jusqu'à ce qu'elles s'alignent et s'enclenchent avec les languettes latérales. (Voir les images (A-E) : Étapes de montage de la poêle sur la base)

PRUDENCE: Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes. Pour éviter les brûlures accidentelles, les échaudures ou la diffusion de vapeur pendant la cuisson, manipulez toujours l'appareil avec un gant de cuisine.



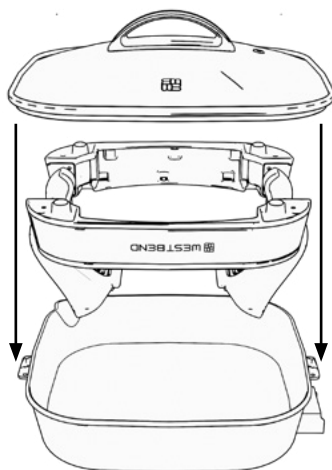
2. Insérez la sonde de température réglable dans la prise de l'appareil, en appuyant fermement jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts. **Note:** branchez toujours d'abord la sonde de contrôle de température réglable dans la poêle, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. **N'utilisez pas de sonde de température autre que celle fournie avec votre poêle.**
3. Préchauffez toujours la poêle avant la cuisson. Pour préchauffer, réglez la température souhaitée en tournant le bouton de la sonde de température réglable. Le voyant lumineux s'allumera. Lorsque la poêle atteint la température souhaitée, le voyant lumineux s'éteindra.
4. Consultez la section « Guide des températures » pour connaître le réglage de température recommandé. Pour les aliments surgelés, utilisez le réglage de température suggéré, mais prévoyez un temps de cuisson plus long si nécessaire.
5. Lorsque la poêle atteint la température réglée, ajoutez les aliments. **Note:** La température peut être ajustée pendant la cuisson selon le degré de cuisson souhaité. Le voyant lumineux s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour indiquer que la température souhaitée est maintenue.
6. Couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien cuits. Surveillez constamment la cuisson des ingrédients pour éviter de les brûler.
7. À la fin de la cuisson, réglez la température sur feu doux avant de servir si les aliments doivent être retirés immédiatement de la poêle. Le voyant lumineux s'éteindra.
8. **La sonde est chaude après utilisation. Débranchez le cordon de la prise murale et laissez-le refroidir avant de la manipuler.**
9. Une fois refroidie, retirez délicatement la sonde de contrôle de température réglable de

UTILISER VOTRE POÊLE ÉLECTRIQUE

la prise de l'appareil.

Note: Lors de la première utilisation, vous pourrez détecter une légère fumée et/ou odeur. Ceci est normal. Cela indique la libération d'huiles de fabrication. De légers bruits de dilatation/contraction peuvent se produire lors du chauffage et du refroidissement. Ceci est normal.

10. Pour ranger l'appareil, fermez les poignées de la base et placez-le à l'envers dans la poêle, avec le bouton de réglage de la température. Fermez le couvercle et rangez-le dans un endroit sec.



GUIDE DE TEMPÉRATURE

Le guide de température sur le régulateur de température indique la température moyenne maintenue. La température réelle de cuisson varie tout au long de la cuisson, selon les cycles du thermostat. Pour vérifier la cuisson ou ajouter des ingrédients, soulevez délicatement le couvercle par la poignée à l'aide de gants de cuisine ou de maniques. Une fois la cuisson terminée, refermez le couvercle et laissez les aliments poursuivre leur cuisson. Évitez de le faire tomber ou de le claquer.

Note: Soulever le couvercle pendant la cuisson peut également affecter la température de cuisson. Nous vous conseillons d'utiliser des thermomètres pour vérifier que les aliments cuits ont atteint la température de sécurité alimentaire.

Règlage	°F	°C
1	250 - 300	120 - 150
2	280 - 310	140 - 155
3	310 - 350	155 - 175
4	330 - 365	165 - 185
5	365 - 400	185 - 204

225°F/107°C	Préparation de la sauce, de la sauce blanche et de la sauce au fromage; cuisson de légumes surgelés et frais, cuisson de haricots
250°F/120°C	Œufs brouillés et frits
300°F/150°C	Faire frire du bacon et des saucisses
325°F/160°C	Faire dorer les viandes et la volaille ; faire frire le poisson, le jambon, le poulet et les pommes de terre
350°F/175°C	Griller du pain perdu et des crêpes
375°F/190°C	Griller des sandwichs
400°F/204°C	Saisir les viandes

GUIDE DE CUISSON

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Rare	125°F / 52°C
	Moyen	150°F / 66°C
	Bien	160°F / 71°C
Porc	Fraîche	145°F / 63°C
Agneau		145°F / 63°C
Veau		145°F / 63°C
Volaille		165°F / 74°C

Le bœuf, le porc, l'agneau, le veau et la volaille peuvent être rôtis dans la poêle.

1. Pour préserver les sucs naturels, les rôtis doivent être dorés à la poêle avant d'être rôtis. Préchauffez simplement la poêle, à découvert, à 162 °C et ajoutez le rôti. Faites-le dorer à votre goût sur toutes les faces. Une fois le rôti doré, disposez-le dans la poêle, côté gras vers le haut. Assaisonnez à votre goût.
2. Insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du rôti, en veillant à ce qu'il ne touche pas un os et ne repose pas dans le gras. Couvrir la poêle et cuire à 120 °C. Si les éclaboussures deviennent excessives pendant la cuisson, réduire la température à feu doux. Ajouter une petite quantité d'eau, pas plus de 120 ml, si désiré.
3. Rôtir la viande jusqu'à la température interne recommandée (voir le guide de rôtissage). Éteindre l'appareil. Éviter de retirer le couvercle trop souvent pendant la cuisson, car cela allongerait le temps de cuisson. Retirer le rôti de la poêle et le laisser reposer 10 minutes. Toujours utiliser une manique pour retirer le couvercle et rôti. Le jus de cuisson peut être utilisé pour la sauce, si désiré.

CONSEILS UTILES

1. La poêle est dotée d'un revêtement céramique Diamond Shield® sans PFAS, empêchant les aliments d'attacher. Vous pouvez donc cuisiner vos plats avec ou sans beurre, matière grasse ou huile. Cependant, pour la friture, l'utilisation d'une petite quantité de matière grasse rehaussera la saveur, la couleur et/ou le croustillant des viandes, poissons, volailles et œufs. **Note:** Cette poêle n'est pas conçue pour la friture. N'utilisez jamais plus d'une tasse d'huile végétale ou d'arachide pour une friture peu profonde.
2. Remarque : Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisine en nylon, en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal à bords lisses peuvent également être utilisés avec précaution. Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles métalliques tranchants (fourchettes, couteaux, pilon, batteurs ou hachoirs), car ils risquent de rayer la surface antiadhésive. Ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle ; cela endommagerait également le revêtement antiadhésif. De légères rayures n'affecteront que l'apparence de la surface, mais n'endommageront pas son antiadhérence, ni les aliments préparés dans la poêle.
3. Vérifiez régulièrement les poignées du couvercle pour vous assurer qu'elles sont bien serrées ; elles doivent être bien fixées et ne pas vaciller. **Ne pas trop serrer, car cela pourrait endommager les vis et casser les poignées.**

NETTOYER VOTRE POÊLE ÉLECTRIQUE

1. Nettoyez soigneusement la poêle après chaque utilisation.
2. N'exposez pas la poêle à l'eau froide lorsqu'elle est chaude.
3. Laissez la poêle refroidir complètement avant de retirer la sonde de température réglable.
4. Pour démonter l'appareil de sa base, appuyez sur les verrous des poignées. Ouvrez les poignées et démontez l'appareil.
5. Pour nettoyer les résidus alimentaires durs de la surface antiadhésive de l'appareil, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur les résidus durcis. Après 5 minutes, nettoyez soigneusement avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
6. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide ou une éponge douce. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de produits métalliques.
7. Ne plongez jamais l'appareil ou le contrôle de température dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Nettoyez le couvercle à l'eau tiède et au savon. Bien sécher.

RECETTES

SAUCISSES À GRILLER: Placer les saucisses dans la poêle froide et ajouter un peu d'eau. Couvrir et régler la température sur **règlage 1** pendant 10 minutes. Ne pas piquer. Au bout de dix minutes, augmenter le feu à 150 °C et faire dorer à la poêle pendant 15 à 20 minutes.

BACON: Placer les tranches de bacon dans la poêle froide. Chauffer à **règlage 2**. Faire revenir la première face pendant 7 à 8 minutes. Retourner les tranches et poursuivre la cuisson 4 à 5 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Égoutter sur du papier absorbant.

ŒUFS CUITS AU FOUR DANS DU HACHIS DE BŒUF

Étalez une boîte de 500 g de corned-beef, de rôti de bœuf haché ou de toute autre variété maison dans une poêle légèrement graissée. À l'aide du fond d'un pot à crème anglaise, creusez 6 puits profonds dans le hachis. Parsemez de beurre ou de margarine. Cassez un œuf dans chaque puits et assaisonnez de sel et de poivre. Recouvrez chaque œuf d'une cuillère à soupe de lait ou de crème, couvrez et réglez la température à **règlage 1**. Enfouissez 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit pris. Servez directement dans la poêle, en maintenant le plat au chaud à feu doux.

BROUILLÉ FROMAGE-TOMATE

¼ tasse de beurre ou de margarine
10 à 12 œufs bien battus
1 tasse de crème sure
1 tasse de fromage cheddar râpé

2 grosses tomates, pelées et coupées en dés
4 oignons verts, finement tranchés
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

1. Préchauffer la poêle à **règlage 1**. Ajouter le beurre ou la margarine et faire chauffer jusqu'à ce qu'il grésille. Bien battre les œufs dans un saladier, ajouter la crème fraîche et mélanger. Verser le mélange d'œufs dans la poêle.
2. Lorsque les œufs commencent à prendre, ajoutez le fromage, les tomates, les oignons, le sel et le poivre. Remuez jusqu'à ce que les œufs soient bien pris et que le fromage soit fondu. Réduisez le feu à doux pour servir.

ŒUFS BROUILLÉS AU BŒUF

2 cuillère à soupe de beurre ou de margarine
1 3/4-paquet d'une once de bœuf séché
6 œufs, légèrement battus
½ c. à thé de poivre

3 cuillère à soupe de lait ou de crème
1 Paquet de 3 onces de fromage à la crème, ramolli

1. Préchauffer la poêle à **règlage 1**. Faire fondre le beurre ou la margarine.
2. Couper ou déchirer le bœuf en morceaux. Faire revenir dans le beurre 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Réduire le feu à **règlage 1**.
3. Mélanger les œufs avec le poivre, le lait et le fromage frais. Verser le mélange dans la poêle et cuire doucement jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les œufs soient bien cuits, mais encore moelleux et brillants, environ 6 à 8 minutes.

POULET AVEC RIZ

3 -3½ livres de poulet frit, coupé en morceaux
¼ tasse de beurre ou de margarine
1½ tasse de riz instantané

1 10½ onces de crème de soupe au poulet condensée
1 tasse d'eau
1 c. à thé de cristaux de bouillon instantané au poulet ou 1 cube de bouillon de poulet

1. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 3**. Ajouter le beurre ou la margarine et laisser fondre. Placer les morceaux de poulet dans la poêle et les faire dorer des deux côtés. Saler et poivrer. Retirer le poulet de la poêle.
2. Réduire le feu à « niveau 1 » et ajouter le riz. Mélanger la soupe, l'eau et le bouillon. Verser la moitié du mélange sur le riz. Remettre les morceaux de poulet dans la poêle, par-dessus le riz. Verser le reste du mélange de soupe sur le poulet. Couvrir et laisser mijoter 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Réduire le feu à doux pour servir.

POISSON POÊLÉ

1½ - 2 livres de filets de poisson
1 œuf légèrement battu
½ tasse de lait

½ tasse de farine, de semoule de maïs ou de chapelure de craquelins
Sel et poivre
¼ tasse de beurre ou de margarine

1. Lavez le poisson et séchez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en portions.
2. Dans un petit bol, mélanger l'œuf et le lait. Tremper le poisson dans le mélange et l'enrober de farine, de semoule de maïs ou de chapelure. Saler et poivrer.
3. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 3**. Faire fondre le beurre ou la margarine. Déposer les filets de poisson panés dans la poêle.
4. Faites frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 6 à 8 minutes. Ne le retournez qu'une seule fois.

STEAK SUISSE

2 cuillère à soupe de farine
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
2 steak rond de 1 pouce d'épaisseur
1 cuillère à soupe de shortening

½ tasse d'oignon haché
½ tasse de céleri finement haché
½ tasse de poivron vert finement haché
1 tasse de tomates en conserve, non égouttées
2 tasses d'eau

1. Mélanger la farine, le sel et le poivre. Bien mélanger le mélange sur les deux faces du steak. Couper en portions.
2. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 5**. Faire fondre le shortening. Faire dorer le steak 5 minutes de chaque côté.
3. Mélanger les légumes et l'eau, puis verser sur le steak. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à tendreté, environ 1 heure à 1 heure 30. Réduire le feu au moment de servir.

POMMES DE TERRE FESTONNÉES

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

½ tasse de fromage cheddar râpé
¼ tasse de biscuits ou de chapelure
Une pincée de poivre

1. Dans une poêle, mélanger les pommes de terre avec l'oignon, le sel et le lait. Cuire à couvert, à feu doux, pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Parsemer de fromage, de poivre et de chapelure. Poursuivre la cuisson à découvert pendant 15 à 20 minutes. Réduire le feu à « TIGE » avant de servir.

RÔTI À LA POÊLE

3-4 rôti de paleron ou de palette
½ c. à thé de sel assaisonné
½ c. à thé de poivre assaisonné

1 1⅜-enveloppe d'une once de mélange de soupe à l'oignon sec ou 1 oignon finement tranché

1. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 3**. Faire dorer le rôti 5 minutes de chaque côté.
2. Réduire le feu, saupoudrer le rôti de sel et de poivre. Ajouter le mélange à soupe ou l'oignon. Cuire à couvert pendant 2 heures à 2 heures 30. Retourner au bout d'une heure. Ajouter des légumes comme des pommes de terre coupées en quartiers ou des carottes coupées en dés. Le jus qui s'accumule peut être utilisé pour la sauce.

CHOW MEIN

1 livre de porc frais haché maigre	1 cuillère à soupe de farine
2 tasses de céleri tranché en diagonale	1 tasse de lait
½ tasse d'oignon haché	¼ tasse de sauce soja
1 c. à thé de sel assaisonné	11 livre de germes de soja ou
1 cuillère à soupe de cassonade	Légumes orientaux, égouttés.
¼ c. à thé de poivre	14 onces de tiges et de morceaux de champignons
¼ tasse de liquide de champignons	en conserve, égoutté (liquide de réserve)

1. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 3**. Ajouter le porc haché, le céleri et l'oignon. Remuer délicatement et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 5 minutes. Retirer l'excédent de graisse.
2. Ajouter le sel, la cassonade, le poivre et le jus de cuisson des champignons. Remuer. Couvrir, baisser le feu et laisser cuire 20 minutes.
3. Incorporer la farine. Augmenter le feu à **règlage 1**. Ajouter progressivement le lait et remuer jusqu'à épaississement.
4. Ajouter la sauce soja, les germes de soja ou les légumes orientaux et les champignons. Remuer pour mélanger. Chauffer jusqu'à ce que le tout soit chaud, environ 5 minutes. Baisser le feu avant de servir. Servir avec du riz ou des nouilles Chow Mein.

BISCUITS À LA POÊLE

2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine	3 tasses de céréales de riz grillées au four
1 tasse de dattes dénoyautées, coupées en petits morceaux	½ tasse de noix hachées
1 tasse de sucre	Noix de coco en flocons
2 œufs	

1. Préchauffer la poêle à découvert à **règlage 1**. Faire fondre le beurre ou la margarine et ajouter les dattes, le sucre et les œufs.
2. Poursuivre la cuisson en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une boule, entre 15 et 18 minutes. Laisser refroidir légèrement.
3. Incorporer les céréales et les noix. Bien mélanger.
4. Divisez le mélange en deux portions égales et formez un rouleau de 5 cm de diamètre. Roulez-le dans de la noix de coco râpée et enveloppez-le dans du papier sulfurisé. Réfrigérez.
5. Pour servir, couper en tranches d'environ ¼ de pouce d'épaisseur.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® (« la Société ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériaux et/ou de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire initial, selon la plus tardive des deux dates, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au manuel d'instructions. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée gratuitement, à la discrétion de la Société. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, causés aux surfaces antiadhésives de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, à la seule discrétion de la Société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une mauvaise utilisation, un abus, une négligence, une rayure ou une modification de quelque nature que ce soit.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES, QUI SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. LA SOCIÉTÉ NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QU'IL SOIT DIRECT, INDIRECT, ACCESSOIRE, PRÉVISIBLE, CONSÉCUTIF OU SPÉCIAL, DÉCOULANT DE CET APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou nécessite une réparation pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service clientèle via notre site Web à l'adresse **www.westbend.com**

www.westbend.com "Support" → « Contactez-nous ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toute réclamation sous garantie ; les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Vous pourriez également être tenu de retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de retour ne sont pas remboursables. La Société décline toute responsabilité en cas de perte pendant le transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada.

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si disponibles, peuvent être commandées en ligne à l'adresse **www.westbend.com**.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sécuritaires de votre produit. Pour référence ultérieure, veuillez joindre un reçu daté comme preuve d'achat et consigner les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en adeau: _____

Où acheté et prix, si connu: _____

Numéro d'article et code de date (indiqués en bas/à l'arrière du produit) _____

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

