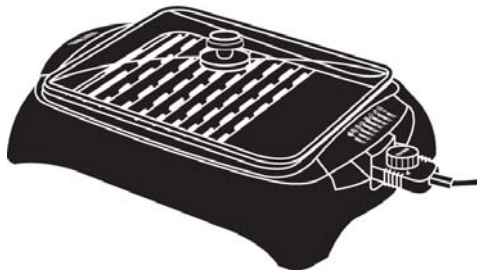


# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Electric Indoor Grill

#### Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:  
**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Important Safeguards.....	2
Heat Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Precautions For Use Around Children.....	4
Assembling and Using Grill .....	4-5
Cleaning Your Indoor Grill .....	6
Grilling Tips .....	6
Grilling Chart .....	7
Recipes .....	8-9
Warranty.....	10

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**



# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

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



### Heat Precautions

- Do not touch hot surfaces. Use handle and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- 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 use this appliance or the cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven.
- Do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
- Do not touch the metal probe on the plug or let it touch any surface after use, as it will be hot.



## 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 use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- Do not plug cord into wall outlet unless control is set to OFF position.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts and before cleaning.
- Your indoor grill 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 flat surface area.
- 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 electric grill (wattage is stamped on the underside of the plug protector). Arrange the extension 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 flat surface area
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the electric grill. 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

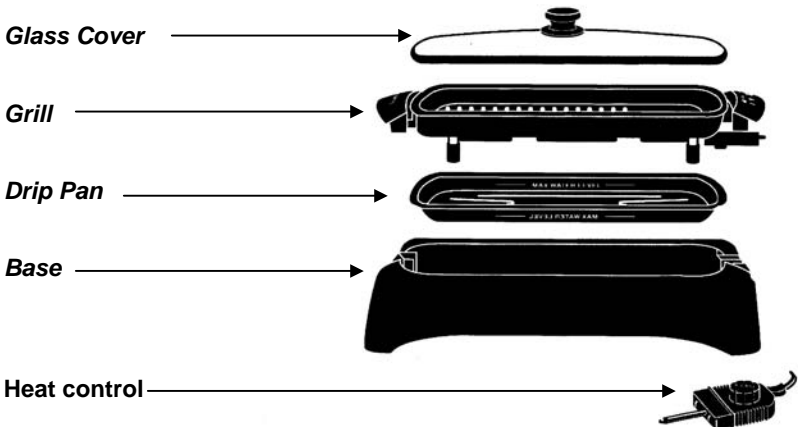
To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

### Precautions For Use Around Children

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the grill, 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.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Assembling and Using Electric Indoor Grill



Follow assembly directions below to properly assemble cover knob before use. Do not use cover without cover knob properly assembled to topside of cover.

### Parts Included:

Cover Knob

Disc

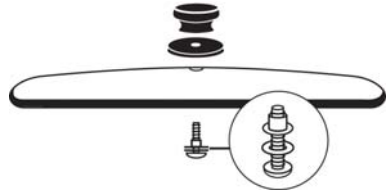
Phillips screw with washer and plastic sleeve attached.

### Tool Required:

Common Phillips screwdriver

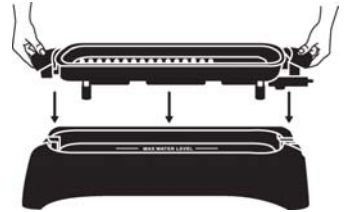
### Cover Knob Assembly:

1. Position disc and cover knob on topside of cover aligning hole in disc and cover knob with hole in cover.
2. Insert screw with washer and plastic sleeve attached, through cover hole into knob. Tighten with screwdriver until secured. Do not over tighten to prevent stripping of threads. Do not use cover without cover knob attached.



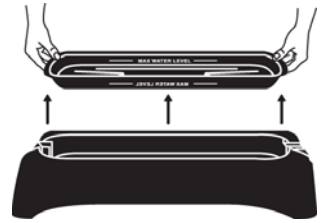
### Grill Assembly:

- **Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Never use grill without drip pan in base. Do not use grill unless securely positioned in base.**
1. Place drip pan into base. Fill drip pan with water to maximum water level line, about 3 cups.
  2. Position grill onto base with handles in recessed areas of base. Grill may be positioned with control to left or right end of base.
  3. With the heat control set at the OFF position, plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
  4. Preheat grill, uncovered, at recommended setting for food being cooked. Refer to grilling chart in this manual or on handle for selecting the heat setting and grilling times.
  5. When signal light on heat control goes out indicating grilling temperature has been reached, add the food. If desired, cover may be placed on grill to shorten cooking time and help contain spatters. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
  6. Use hot pads when handling grill and cover as handles become warm. For turning food, nylon, plastic or wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Do not use sharp edged cooking tools or knives.
  7. When grilling is completed, set heat control at WARM for serving, or set dial at OFF if food will be removed immediately from grill. After dial is set at OFF, unplug cord from wall outlet. Let grill cool completely before removing heat control.
  8. Unplug cord from electric outlet after use and allow the electric grill to cool completely before cleaning.
  9. Do not allow children to use the grill or be around the electric grill, as the outside surfaces of the grill are hot during use.



## Cleaning Your Electric Indoor Grill

1. After using grill, allow to cool completely before cleaning.
2. Remove heat control. Lift grill out of base using handles. Carefully lift drip pan out of base. Dispose of any liquid in the drip pan.
3. Wash base, drip pan, cover and grill in hot soapy water using a non-metal cleaning pad. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders. A soft bristled brush may be used to clean underside of grill. After washing, rinse and dry. Be careful not to drop cover. The drip pan, grill and cover may be cleaned in an automatic dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed. **DO NOT PUT PLASTIC BASE IN DISHWASHER, AS WARPAGE WILL OCCUR.**



## Grilling Tips

- Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface with drip pan and grill securely positioned in base.
- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of oils – this is normal.
- Always place water in drip pan to maximum water level line to help reduce smoking and make clean up easier.
- Always use hot pads when handling grill as handles and grill become hot during use.
- Begin grilling at recommended heat setting. Adjust heat setting if needed during cooking.
- The heat control dial can be set at LO, MED, HI or in between for grilling or at WARM for serving. Approximate temperatures of each setting are WARM (180°F), LO (250°F), MED (325°F) and HI (375°F).
- Use solid end of grill to fry eggs, hashbrowns, grill pancakes, French toast, sandwiches, vegetables or warm buns. Brush vegetables with olive oil or vegetable oil for an attractive appearance.
- Tender cuts of meat are best for grilling; to tenderize less tender cuts of meat, marinate before grilling.
- Fish and seafood may be basted with melted butter or a flavored butter during grilling.
- For best results, use tongs to turn meats to avoid piercing the skin. Use a wide spatula to turn fish, steaks, hamburgers, etc
- If using a barbecue sauce, baste meat during the last 5 minutes of grilling.

## Grilling Chart

FOOD	HEAT SETTING	COMMENTS
Bacon, 7 slices	MED	Do not preheat. Grill 6-7 minutes per side until crisp.
Bratwurst/raw sausages	MED	Turn frequently for uniform browning, grill until well done, total time 30-35 minutes.
Chicken Breasts, 3-4 boneless or bone-in	MED	Grill 10-15 minutes per side. (boneless) 25-30 minutes per side (bone-in) or until juices run clear.
Chicken Pieces, 6-8	MED	Grill 20-25 minutes per side or until juices run clear
Eggs, fried 1-2	MED	<b>Use solid end of grill only.</b> Melt 1-tsp. butter or margarine. Grill 2 minutes per side, or to desired doneness.
Fish Steaks, 2-4, $\frac{3}{4}$ -1 inch thick	LO	10-12 minutes per side or until fish flakes.
Frankfurters/other precooked sausages	MED	Turn frequently with tongs for uniform browning, 10-15 minutes or until heated through.
Grilled Sandwiches, 1-2	HI	<b>Use solid end of grill only.</b> Grill 2-3 minutes per side, or until heated through and golden brown.
Ham Steak, $\frac{1}{2}$ -1 inch thick	MED	Score any fat on sides. Grill 10-12 minutes per side or until heated through.
Hamburgers, 4-6 $\frac{1}{2}$ inch thick	HI	Grill 5 minutes per side (rare), 6 minutes per side (medium), 7 minutes per side (well), or to desired doneness.
Pancakes/French Toast, 1-2	MED	<b>Use solid end of grill only.</b> Grill $1\frac{1}{2}$ minutes per side or until golden brown.
Pork/Lamb Chops 2-4, $\frac{3}{4}$ -1 inch thick	HI	8-10 minutes per side. Pork should be well done.
Shrimp, shelled fresh or frozen, thawed	LO	6-8 minutes per side or until shrimp turn pink.
Steak, 2 1-inch thick	HI	Score any fat on sides. Grill 5-7 minutes (rare), 6-9 minutes (medium), 8-10 minutes per side (well), or until desired doneness.
Vegetables	MED	Brush with olive or vegetable oil. Grill onions, mushrooms, peppers, etc. on solid end while grilling other foods.



## Recipes

Try some of our favorite recipes using the West Bend® Housewares LLC Electric Indoor Grill that we have included on the following pages to get you started.

<b>Teriyaki Marinade</b>	
1/3 Cup	Soy sauce
1/3 Cup	Dry white wine
1/3 Cup	Vegetable oil
2 Tbsp	Dried minced onion
1 Tbsp	Sugar
1	Clove garlic, minced
1/4 Tsp	Ground ginger

- Combine all ingredients in small bowl, set aside.
- Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
- Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

<b>Lemon Butter</b>	
1/4 Cup	Butter
1 Tbsp	Dried parsley flakes
1 Tbsp	Lemon juice
1/2 Tsp	Onion salt
1/4 Tsp	Pepper

- Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
- Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

<b>Dill Butter</b>	
1/4 Cup	Butter
1/4 Tsp	Onion powder
1 Tsp	Dried dill weed

- Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
- Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

<b>Beef Kebabs</b>	
1 1/2 lbs	Beef sirloin steak, cut in 1-inch cubes
1 Cup	Marinade
12	Medium mushrooms
1	Large onion, cut in 1-inch pieces
1	Green pepper, cut in 1-inch pieces
1	Red pepper, cut in 1-inch pieces
12	Cherry tomatoes

1. Marinate beef cubes in refrigerator for several hours, using one of the following recipes or one of your favorite marinade recipes.
2. Drain beef cubes thoroughly before grilling.
3. Thread onto skewers, alternating meat and vegetables. Leave space between for even cooking.
4. Preheat grill at MED. Place kebabs lengthwise on grill. Grill 15 to 20 minutes or to desired doneness, turning occasionally. Serves 4-6.

<b>Herb Marinade</b>	
1/2 Cup	Vegetable oil
1/3 Cup	Red wine vinegar
3 Tbsp	Worcestershire sauce
1 Tsp	Dried thyme leaves
1 Tsp	Dried marjoram leaves
1/4 Tsp	Pepper
1/4 Tsp	Salt

1. Combine all ingredients in small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
3. Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

<b>Italian Herb Rub</b>	
2 Tsp	Italian herb seasoning
3/4 Tsp	Salt
1/2 Tsp	Garlic powder
1/4 Tsp	Pepper

1. Combine all ingredients in small bowl. Rub into surface of meat before grilling.
2. Use with beef, chicken or pork.

# Product Warranty

## Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of a household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

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 WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

## Replacement Parts

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

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

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC 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: \_\_\_\_\_

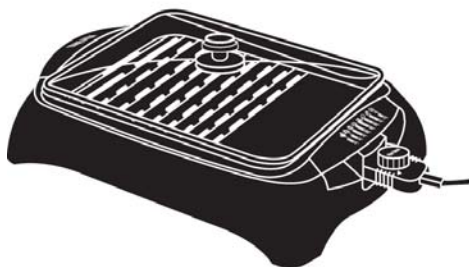
Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Gril électrique d'intérieur

#### Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® Housewares sur notre site Web :

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Mises en garde importantes .....	2
Précautions liées à la chaleur .....	2
Précautions liées à l'électricité .....	3
Précautions lors d'une utilisation à proximité d'enfants .....	4
Assemblage et utilisation du gril .....	4-5
Nettoyage du gril d'intérieur .....	6
Conseils de cuisson .....	6
Tableau de cuisson .....	7
Recettes .....	8-9
Garantie .....	10

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage. Jetez-le immédiatement. Consultez la section « Pièces détachées » de ce livret pour obtenir une pièce de rechange.
- 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'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- **Pour usage domestique uniquement.**



## MISE EN GARDE

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



### Précautions liées à la chaleur

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter le couvercle.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- 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.
- N'utilisez pas cet appareil ou son couvercle sur le feu de la cuisinière, sous la flamme du gril, dans le congélateur ou dans le four.
- Ne placez pas le couvercle en verre dans le four à micro-ondes, car il a un anneau métallique.
- Ne touchez pas la sonde en métal de la fiche et ne la mettez pas en contact avec une quelconque surface après usage, car elle sera chaude.



## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque d'électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**



### Précautions liées à l'électricité

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas un appareil qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une autre manière.
- N'utilisez aucun composant électrique dehors et n'en placez aucun sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé ou au réfrigérateur.
- Ne branchez pas le cordon sur une prise murale avant d'avoir pris la précaution d'arrêter l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Votre gril d'intérieur est doté d'un cordon court par mesure de précaution pour éviter que quelqu'un ne tire ou ne trébuche dessus ou ne s'emmêle dedans. Disposez le cordon pour qu'il ne pende pas d'un comptoir, d'une table ou d'une autre surface plate.
- Même si l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée, si vous ne pouvez pas vous en passer, veillez à ce que le cordon soit au moins de même puissance que le gril électrique (la puissance est estampillée sous la protection de la fiche). Disposez la rallonge de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans. Disposez la rallonge pour qu'elle ne pende pas d'un comptoir, d'une table ou d'une autre surface plate.
- Utilisez une prise électrique compatible avec la fiche polarisée du gril électrique. Sur une fiche polarisée, une lame de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche n'entre pas à fond dans la prise ou la rallonge, essayez de l'insérer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.



## MISE EN GARDE

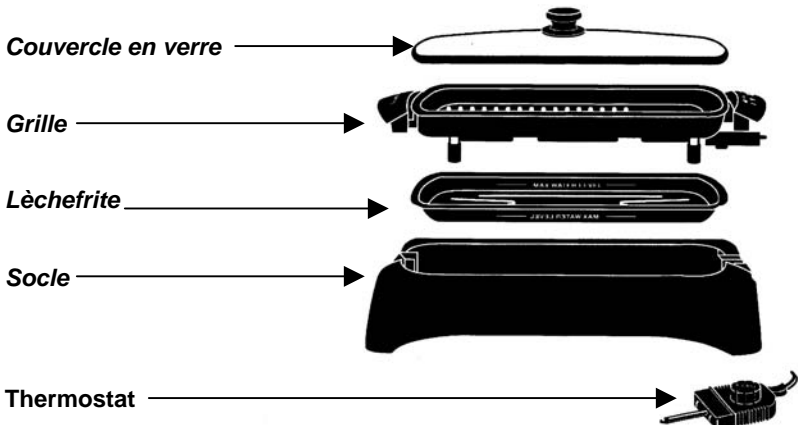
Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

### Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants

- Surveillez toujours des enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où ses surfaces extérieures chauffent en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Assemblage et utilisation du grill électrique d'intérieur



Suivez les instructions d'assemblage ci-dessous pour monter correctement le bouton du couvercle avant usage. N'utilisez pas le couvercle sans que le bouton soit correctement fixé sur le dessus du couvercle.

#### Pièces fournies :

Bouton du couvercle

Disque

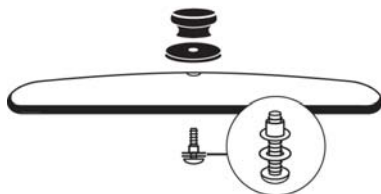
Vis cruciforme avec rondelle et manchon en plastique attachés.

#### Outil requis :

Tournevis cruciforme usuel

### Assemblage du bouton sur le couvercle :

1. Positionnez le disque et le bouton du couvercle sur le dessus du couvercle en alignant le trou du disque et le bouton sur le trou du couvercle.
2. Enfilez la vis avec la rondelle et le manchon en plastique attachés dans le trou du couvercle jusqu'au bouton. Serrez avec le tournevis. Ne serrez pas trop pour éviter d'endommager les filets. N'utilisez pas le couvercle sans y avoir fixé le bouton.



### Assemblage du gril :

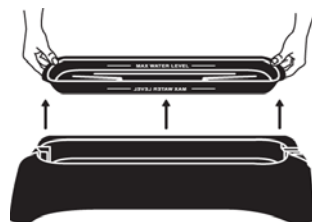
- **Utilisez toujours le gril sur une surface plane, sèche et réfractaire, loin du bord du plan de travail. N'utilisez jamais le gril sans la lèchefrite dans le socle. N'utilisez pas le gril s'il n'est pas correctement positionné dans le socle.**
1. Placez la lèchefrite dans le socle. Remplissez la lèchefrite d'eau jusqu'au repère de niveau d'eau maximum (3 tasses environ).
  2. Placez le gril sur le socle avec les poignées dans les renforcement du socle. Le gril peut être positionné avec le thermostat à gauche ou à droite du socle.
  3. Avec le thermostat sur ARRÊT, branchez le cordon sur une prise 120 V (~) **uniquement**.
  4. Préchauffez le gril, sans le couvercle, au réglage recommandé pour les aliments à cuire. Reportez-vous au tableau de cuisson dans ce manuel ou sur la poignée pour sélectionner le thermostat et les durées de cuisson.
  5. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint pour indiquer que la température de cuisson est atteinte, ajoutez les aliments. Au besoin, placez le couvercle sur le gril pour réduire le temps de cuisson et limiter les projections. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température selon vos goûts ou le type ou la quantité d'aliments à faire cuire. Le voyant s'allume et s'éteint durant la cuisson pour indiquer le maintien de la température de cuisson.
  6. Utilisez des maniques pour manipuler le gril et le couvercle car les poignées chauffent. Pour retourner les aliments, il est recommandé d'utiliser des ustensiles culinaires en nylon, en plastique ou en bois sur la surface anti-adhésive. N'utilisez pas d'ustensiles culinaires coupants ou des couteaux.
  7. Une fois la cuisson terminée, placez le thermostat sur WARM pour servir ou sur OFF si les aliments seront retirés immédiatement du gril. Une fois le thermostat sur OFF, débranchez le cordon de la prise murale. Laissez refroidir complètement le gril avant de retirer le thermostat.
  8. Débranchez le cordon de la prise électrique après usage et laissez refroidir le gril électrique avant de le nettoyer.
  9. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où ses surfaces extérieures chauffent en cours d'utilisation.





## Nettoyage du gril électrique d'intérieur

1. Après avoir utilisé le gril, laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Retirez le thermostat. Soulevez la grille du socle en la tenant par ses poignées. Soulevez avec précaution la lèchefrite du socle. Jetez le liquide de la lèchefrite.
3. Lavez le socle, la lèchefrite, le couvercle et la grille à l'eau savonneuse chaude avec un tampon non métallique. N'utilisez pas de tampons récurants métalliques ou des produits récurants abrasifs. Une brosse à soies souples pourra être utilisée pour nettoyer le dessous de la grille. Après le lavage, rincez et essuyez. Veillez à ne pas laisser tomber le couvercle. La lèchefrite, la grille et le couvercle pourront passer dans un lave-vaisselle automatique. Disposez-les dans le panier du lave-vaisselle de manière à ce qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne touchent aucun autre objet à nettoyer. **NE METTEZ PAS LE SOCLE EN PLASTIQUE DANS LE LAVE-VAISSELLE, SOUS PEINE DE LE DÉFORMER.**



## Conseils de cuisson

- Utilisez toujours le gril sur une surface réfractaire horizontale et sèche et la grille correctement positionnée dans son socle.
- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles – ceci est normal.
- Remplissez toujours la lèchefrite d'eau, jusqu'au repère de niveau maximum pour réduire la fumée et faciliter le nettoyage.
- Utilisez des maniques pour manipuler le gril, car les poignées et la grille chauffent en cours d'usage.
- Commencez à faire griller au réglage de thermostat recommandé. Ajustez le réglage au besoin en cours de cuisson.
- Le cadran du thermostat peut être placé sur LO, MED, HI ou à une position intermédiaire entre ces réglages pour faire griller, ou sur WARM pour servir. Les températures approximatives de chaque réglage sont les suivantes : WARM (82 °C), LO (121 °C), MED (163 °C) et HI (190 °C).
- Utilisez l'extrémité pleine de la grille pour les œufs, les pommes de terre rissolées, les pancakes, le pain perdu, les sandwiches, les légumes ou faire chauffer des petits pains. Badigeonner les légumes d'huile d'olive ou végétale pour obtenir un aspect attrayant.
- Les pièces de viande tendres sont très bien au gril ; pour attendrir les pièces de viande moins tendres, faites mariner avant de faire griller.
- Le poisson et les crustacés pourront être nappés de beurre fondu ou parfumé durant la cuisson.
- Pour les meilleurs résultats, utilisez une pince pour retourner la viande afin d'éviter de la percer. Utilisez une spatule large pour retourner le poisson, les steaks, les hamburgers, etc.
- Si vous utilisez de la sauce barbecue, badigeonnez-en la viande durant les 5 dernières minutes de cuisson.

## Tableau de cuisson

ALIMENT	RÉGLAGE DU THERMOSTAT	COMMENTAIRES
Bacon, 7 tranches	MED	Ne préchauffez pas. Faites griller 6-7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
Bratwurst/saucisses crues	MED	Retournez fréquemment pour une coloration uniforme, faites griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; durée totale 30-35 minutes.
Blancs de poulet, 3-4 désossés ou sur l'os	MED	Faites griller 10-15 minutes de chaque côté (désossé) ; 25-30 minutes de chaque côté (sur l'os) ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Morceaux de poulet, 6-8	MED	Faites griller 20-25 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Oeufs sur le plat, 1-2	MED	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites fondre 1 cuillère à thé de beurre ou de margarine. Faites griller 2 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré.
Darnes de poisson, 2-4, 2 à 2,5 cm d'épaisseur	LO	10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette.
Saucisses de Francfort/autres saucisses précuites	MED	Retournez fréquemment avec une pince pour une coloration uniforme ; 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment chaudes.
Sandwichs grillés, 1-2	HI	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites griller 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chauds et dorés.
Tranche de jambon épaisse, 1 à 2,5 cm d'épaisseur	MED	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment chaude.
Hamburgers, 4-6, 1,2 cm d'épaisseur	HI	Faites griller 5 minutes (viande bleue), 6 minutes (à point), 7 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Pancakes/pain perdu, 1-2	MED	<b>Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.</b> Faites griller 1 1/2 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment dorés.
Côtelettes de porc/agneau, 2-4, 2 à 2,5 cm d'épaisseur	HI	Faites griller 8-10 minutes de chaque côté. Le porc doit être cuit à cœur.
Crevettes décortiquées, fraîches ou surgelées, dégelées	LO	6-8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses.
Steak, 6 cm d'épaisseur	HI	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 5-7 minutes (viande bleue), 6-9 minutes (à point), 8-10 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Légumes	MED	Badigeonnez d'huile d'olive ou végétale. Faites griller oignons, champignons, poivrons, etc. sur l'extrémité pleine de la grille tout en faisant griller d'autres aliments.

## Recettes

Essayez nos recettes favorites avec le gril électrique d'intérieur, qui figurent aux pages suivantes.

Marinade Teriyaki	
$\frac{1}{3}$ tasse	Sauce soja
$\frac{1}{3}$ tasse	Vin blanc sec
$\frac{1}{3}$ tasse	Huile végétale
2 c. à soupe	Oignon sec émincé
1 c. à soupe	Sucre
1	Gousse d'ail haché
$\frac{1}{4}$ c. à thé	Gingembre en poudre

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 23 cm x 33 cm. Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

Beurre au citron	
$\frac{1}{4}$ tasse	Beurre
1 c. à soupe	Flocons de persil séché
1 c. à soupe	Jus de citron
$\frac{1}{2}$ c. à thé	Sel à l'oignon
$\frac{1}{4}$ c. à thé	Poivre

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

Beurre à l'aneth	
$\frac{1}{4}$ tasse	Beurre
$\frac{1}{4}$ c. à thé	Oignon en poudre
1 c. à thé	Aneth sec

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

<b>Brochettes de bœuf</b>	
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> livre	Filet de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm
1 tasse	Marinade
12	Champignons moyens
1	Gros oignon, coupé en morceaux de 2,5 cm
1	Poivron vert, coupé en morceaux de 2,5 cm
1	Poivron rouge, coupé en morceaux de 2,5 cm
12	Tomates cerises

1. Laissez mariner les cubes de bœuf au réfrigérateur pendant plusieurs heures, en utilisant l'une des recettes suivantes ou votre recette de marinade favorite.
2. Égouttez bien la viande avant de la faire griller.
3. Enfilez sur des brochettes, en alternant la viande et les légumes. Laissez un espace entre les morceaux pour une cuisson uniforme.
4. Préchauffez le gril sur MED. Placez les brochettes sur le gril dans le sens de la longueur. Faites griller 15-20 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré, en tournant de temps en temps. 4-6 portions.

<b>Marinade aux fines herbes</b>	
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasse	Huile végétale
<sup>1</sup> / <sub>3</sub> tasse	Vinaigre de vin rouge
3 c. à soupe	Sauce Worcestershire
1 c. à thé	Feuilles de thym sec
1 c. à thé	Feuilles de marjolaine sèche
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> c. à thé	Poivre
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> c. à thé	Sel

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 23 cm x 33 cm. Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

<b>Garniture aux herbes de Provence</b>	
2 c. à thé	Herbes de Provence
<sup>3</sup> / <sub>4</sub> c. à thé	Sel
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé	Ail en poudre
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> c. à thé	Poivre

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol. Frottez-en la surface de la viande avant de faire griller.
2. Utilisez sur du bœuf, du poulet ou du porc.

# Garantie du produit

## Garantie limitée 1 an pour l'appareil

West Bend® Housewares, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de West Bend® Housewares, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

La garantie West Bend® Housewares, LLC ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de la surface anti-adhésive de l'appareil. La garantie West Bend® Housewares, LLC sera nulle et non avenue, selon la détermination exclusive de West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une utilisation abusive, des rayures, une surchauffe ou si l'appareil est modifié d'une manière quelconque ou utilisé en dehors du cadre de la maison.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CECI. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou exige une maintenance au cours de sa période de garantie, ramenez-le au lieu d'achat initial. Pour des détails, veuillez contacter le service clientèle West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou envoyez-nous un courriel à [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

## Pièces détachées

Des pièces détachées pourront être commandées directement auprès de West Bend® Housewares, LLC sur le site [www.westbend.com](http://www.westbend.com) : Replacement Parts. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service après-vente aux coordonnées indiquées ci-dessous, ou nous écrire à l'adresse :

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

Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce livret contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : \_\_\_\_\_

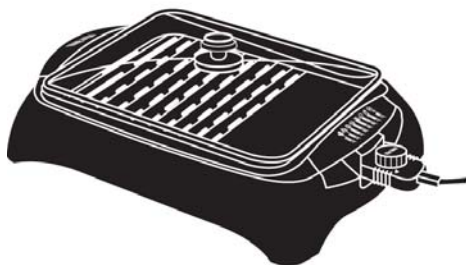
Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : \_\_\_\_\_

Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) : \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### **Parrilla eléctrica para uso en interiores** Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de West Bend® Housewares en nuestro sitio:

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com) en Internet**

Precauciones importantes .....	2
Precauciones de calentamiento .....	2
Precauciones eléctricas .....	3
Precauciones de uso cerca de niños .....	4
Ensamblaje y uso de la parrilla .....	4-5
Limpieza de la parrilla eléctrica para uso en interiores.....	6
Consejos de asado.....	6
Tabla de asado .....	7
Recetas .....	8-9
Garantía .....	10

**CONSERVE ESTAS 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.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares puede causar lesiones.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso. Deséchela de inmediato. En la sección Repuestos de este folleto encontrará las instrucciones para obtener repuestos.
- No opere el artefacto cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Para uso doméstico solamente.**



## PRECAUCIÓN

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



### Precauciones de calentamiento

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use tomaallas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la tapa cuando esté caliente.
- No traslade un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la tapa en un tomaallas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No coloque este aparato ni la tapa sobre una estufa, bajo un asador, en el congelador ni en el horno.
- No use la tapa de vidrio en el horno microondas pues tiene un anillo metálico.
- Después de usar el aparato, no toque la sonda metálica en el enchufe ni deje que entre en contacto con ninguna superficie, pues estará caliente.



# 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, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, en el horno ni en el refrigerador.
- No enchufe el cable en un tomacorriente mural a menos que el control esté en la posición OFF (apagado).
- Siempre gire el control a la posición OFF y desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- La parrilla eléctrica tiene un cable corto como medida de precaución para impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el cable. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vatiaje sea igual o superior al de la parrilla eléctrica (el consumo de vatios está estampado debajo del protector del cable). Coloque el cable de extensión de modo que impida lesiones que resulten de halar, tropezarse o enredarse en el mismo. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado de la parrilla eléctrica. 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 cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.





## PRECAUCIÓN

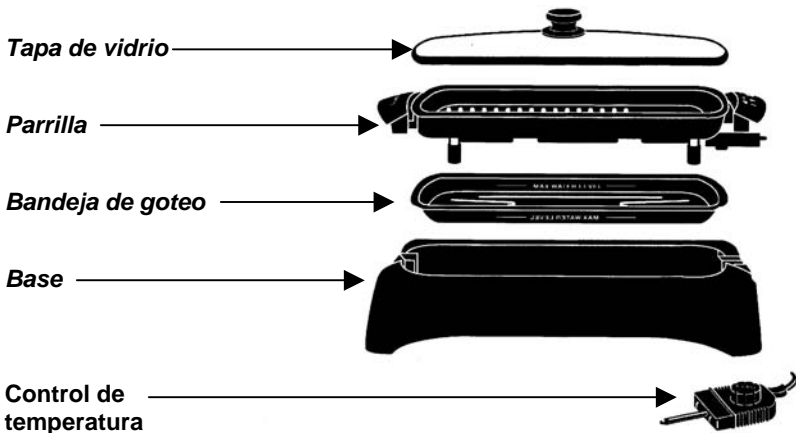
Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

### Precauciones de uso cerca de niños

- Siempre supervise de cerca cuando haya niños.
- No permita que los niños usen la parrilla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- 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 de halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Ensamblaje y uso de la parrilla eléctrica para uso en interiores



Acate las siguientes instrucciones para ensamblar correctamente la perilla de la tapa antes de usar el aparato. No use la tapa a menos que la perilla esté correctamente instalada en la parte superior de la tapa.

#### Piezas incluidas:

Perilla de la tapa

Disco

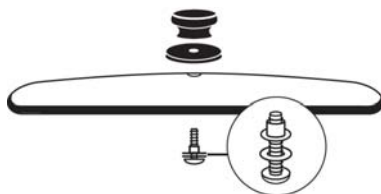
Tornillo Phillips con arandela y manguito de plástico incluidos.

#### Herramientas necesarias:

Destornillador Phillips común

### Ensamblaje de la perilla de la tapa:

1. Para colocar el disco y la perilla en la parte superior de la tapa, alinee el agujero en el disco y la perilla con el agujero en la tapa.
2. Inserte el tornillo con la arandela y el manguito de plástico a través del agujero en la perilla. Apriételo con un destornillador hasta que quede firme. No apriete el tornillo en exceso para evitar que se rueden las roscas. No use la tapa sin la perilla instalada.



### Ensamblaje de la parrilla:

- **Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde. Nunca use la parrilla sin la bandeja de goteo en la base. No use la parrilla a menos que esté firmemente asegurada en la base.**

1. Coloque la bandeja de goteo en la base. Llene la bandeja de goteo con agua hasta el nivel máximo, unas 3 tazas.
2. Coloque la parrilla sobre la base con las manijas embutidas en las zonas correspondientes de la base. La parrilla puede situarse con el control hacia la derecha o izquierda de la base.

3. Con el control de temperatura en la posición OFF (apagado), enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de C.A. **solamente.**

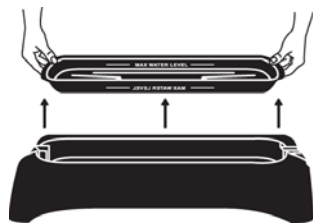
4. Precaliente la parrilla, destapada, según el ajuste recomendado para el alimento que se va a cocer. Consulte la tabla de asado en este manual o en la manija para seleccionar el ajuste de temperatura y los tiempos de asado.



5. Cuando se apague la luz de señal en el control de temperatura indicando que se ha alcanzado la temperatura de asado, agregue los alimentos. Si lo desea, puede colocar la tapa en la parrilla para acortar el tiempo de cocción y ayudar a evitar las salpicaduras. La temperatura puede aumentarse o reducirse según las preferencias personales y el tipo o cantidad de alimento que se va a preparar. La luz de señal se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está conservando la temperatura adecuada.
6. Use tomaollas al manipular la parrilla y la tapa pues las manijas se calientan. Para voltear los alimentos, se recomienda usar utensilios de cocina de nilón, plástico o madera para la superficie no adherente. No use cuchillos ni utensilios de cocina con bordes afilados.
7. Cuando haya concluido la cocción, fije el control de temperatura en la posición WARM (tibio) para servir, o coloque el selector en la posición OFF (apagado) si los alimentos se van a sacar inmediatamente de la parrilla. Después de colocar el selector en la posición OFF (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente mural. Deje que la parrilla se enfríe totalmente antes de sacar el control de temperatura.
8. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente después de usar la unidad y deje que la parrilla eléctrica se enfríe antes de limpiarla.
9. No permita que los niños usen la parrilla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.

## Limpieza de la parrilla eléctrica para uso en interiores

1. Después de usar la parrilla, deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Saque el control de temperatura. Tome la parrilla por las manijas y sáquela de la base. Saque cuidadosamente la bandeja de goteo de la base. Deseche todo el líquido que pudiera haber en la bandeja de goteo.
3. Lave la base, la bandeja de goteo, la tapa y la parrilla en agua caliente y detergente con una esponja no metálica. No use esponjas metálicas ni limpiadores en polvo abrasivos. Se puede usar una escobilla con cerdas suaves para limpiar la parte inferior de la parrilla. Después de lavar la parrilla, enjuáguela y séquela. Tenga cuidado de no dejar caer la tapa. La bandeja de goteo, la parrilla y la tapa pueden lavarse en un lavavajillas automático. Coloque las piezas en el lavavajillas de modo que no se toquen entre sí ni entren en contacto con los demás objetos que se van a lavar.  
**NO COLOQUE LA BASE PLÁSTICA EN EL LAVAVAJILLAS, YA QUE PODRÍA CURVARSE.**



## Consejos de asado

- Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor con la bandeja de goteo firmemente instalada en la base.
- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a la liberación de aceites – esto es normal.
- Siempre coloque agua en la bandeja de goteo hasta el nivel máximo para ayudar a reducir el humo y facilitar la limpieza.
- Siempre use tomaollas al manipular la parrilla ya que las manijas y la parrilla se calientan durante el uso.
- Comience a asar al ajuste de temperatura recomendado. Regule el ajuste de temperatura durante la cocción si fuese necesario.
- Para asar los alimentos, el selector del control de temperatura puede colocarse en las posiciones LO, MED, HI (bajo, medio, alto) o en un ajuste intermedio, o bien en la posición WARM (tibio) para servir. Las temperaturas aproximadas de cada ajuste son WARM (180°F), LO (250°F), MED (325°F) y HI (375°F).
- Use el extremo sólido de la parrilla para freír huevos, papas tipo hashbrown, y asar panqueques, tostadas francesas, emparedados, verduras o calentar panecillos. Aplique a las verduras una capa de aceite de oliva para darles un aspecto atractivo.
- Los trozos tiernos de carne son ideales para asar, para ablandar trozos más duros, déjelos en adobo antes de asarlos.
- Los pescados y mariscos pueden lardearse con mantequilla derretida o mantequilla de sabores mientras se asan.
- Para obtener mejores resultados, voltee las carnes con tenazas para evitar pinchar la piel. Use una espátula ancha para voltear los pescados, los filetes, las hamburguesas, etc.
- Si va a usar una salsa de barbacoa, lardee la carne al menos 5 minutos antes de asar.

## Tabla de asado

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	COMENTARIOS
Tocino, 7 rebanadas	MED	No precaliente. Ase el tocino durante 6-7 minutos por lado hasta que esté crujiente.
Salchichas crudas	MED	Voltéelas a menudo para que se doren de manera uniforme, áselas hasta que queden bien cocidas, tiempo total 30-35 minutos.
Pechugas de pollo, 3-4 con o sin huesos	MED	Ase las pechugas durante 10-15 minutos por lado (sin huesos) 25-30 minutos por lado (con huesos) o hasta que los jugos salgan claros.
Trozos de pollo, 6-8	MED	Ase los trozos durante 20-25 minutos por lado o hasta que los jugos salgan claros.
Huevos fritos 1-2	MED	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Derrita 1 cucharadita. de mantequilla o margarina. Ase los huevos durante 2 minutos por lado, o según el grado de cocción que desee.
Filetes de pescado 2 - 4, <sup>3</sup> / <sub>4</sub> -1 pulgada de grosor	LO	10-12 minutos por lado o hasta que el pescado se descame.
Salchichas precocidas	MED	Voltéelas a menudo con tenazas para que se doren de manera uniforme, 10-15 minutos o hasta que estén totalmente calientes.
Emparedados asados, 1-2	HI	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Ase los emparedados durante 2-3 minutos por lado, o hasta que estén totalmente calientes y dorados.
Filetes de jamón, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1 pulgada de grosor	MED	Elimine toda la grasa de los lados. Ase los filetes durante 10-12 minutos por lado o hasta que estén totalmente calientes.
Hamburguesas, 4-6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pulgadas de grosor	HI	Ase las hamburguesas durante 5 minutos por lado (poco asado), 6 minutos por lado (mediano), 7 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Panqueques/Tostadas francesas, 1-2	MED	<b>Solamente use el lado sólido de la parrilla.</b> Áselos durante 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutos por lado o hasta que estén dorados.
Chuletas de cerdo/cordero 2-4, <sup>3</sup> / <sub>4</sub> -1 pulgada de grosor	HI	8-10 minutos por lado. El cerdo debe estar bien cocido.
Camarones, frescos o congelados, descongelados	LO	6-8 minutos por lado o hasta que los camarones se tornen rosados.
Filete de res, 2 de 1 pulgada de grosor	HI	Elimine toda la grasa de los lados. Ase el filete durante 5-7 minutos por lado (poco asado), 6-9 minutos por lado (mediano), 8-10 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Verduras	MED	Aplique una capa de aceite de oliva o vegetal. Ase cebollas, champiñones, pimentones, etc. en el extremo sólido mientras asa otros alimentos.

## Recetas

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la parrilla eléctrica para uso en interiores de West Bend® Housewares, LLC que hemos incluido en las siguientes páginas.

<b>Adobado a la Teriyaki</b>	
$\frac{1}{3}$ taza de	salsa de soya
$\frac{1}{3}$ taza de	vino blanco seco
$\frac{1}{3}$ taza de	aceite vegetal
2 cucharadas de	cebolla seca picada
1 cucharada de	azúcar
1	diente de ajo picado
$\frac{1}{4}$ cucharadita de	jengibre molido

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9x13 pulgadas. Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escorra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

<b>Mantequilla de limón</b>	
$\frac{1}{4}$ taza de	mantequilla
1 cucharada de	hojuelas secas de perejil
1 cucharada de	jugo de limón
$\frac{1}{2}$ cucharadita de	sal de cebolla
$\frac{1}{4}$ cucharadita de	pimienta

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

<b>Mantequilla de eneldo</b>	
$\frac{1}{4}$ taza de	mantequilla
$\frac{1}{4}$ cucharadita de	cebolla en polvo
1 cucharadita de	semillas secas de eneldo

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

<b>Brochetas de res</b>	
1 1/2 libra de	filete de lomo de res, cortado en cubos de 1 pulgada
1 taza de	adobo
12	champiñones medianos
1	cebolla grande, cortada en trozos de 1 pulgada
1	pimentón verde, cortado de trozos de 1 pulgada
1	pimentón rojo, cortado de trozos de 1 pulgada
12	tomates de cóctel

1. Adobe los cubos de res en el refrigerador durante varias horas. Para ello use una de las siguientes recetas o una de sus recetas de adobo favoritas.
2. Escurra los cubos de res totalmente antes de asarlos.
3. Ensarte alternadamente trozos de carne y verdura en las brochetas. Deje espacio entre cada trozo para que se cuezan de manera uniforme.
4. Precaliente la parrilla en la posición MED. Coloque las brochetas a lo largo de la parrilla. Ase las brochetas durante 15 a 20 minutos o según desee, girándolas ocasionalmente. 4-6 porciones.

<b>Adobo de hierbas</b>	
1/2 taza de	aceite vegetal
1/3 taza de	vinagre de vino tinto
3 cucharadas de	salsa Worcestershire
1 cucharadita de	hojas secas de tomillo
1 cucharadita de	hojas secas de mejorana
1/4 cucharadita de	pimienta
1/4 cucharadita de	sal

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9x13 pulgadas. Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escurra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza

<b>Frotación italiana con hierbas</b>	
2 cucharaditas de	aderezo italiano con hierbas
3/4 cucharadita de	sal
1/2 cucharadita de	ajo en polvo
1/4 cucharadita de	pimienta

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño. Frótelo en la superficie de la carne antes de asarla.
2. Use con carne de res, pollo o cerdo.

# Garantía del producto

## Garantía limitada de 1 año para el aparato

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## Repuestos

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a:

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

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben extenderse a nombre de West Bend Housewares, LLC. Llame al Departamento de Servicio al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda y un cargo por procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. 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): \_\_\_\_\_

