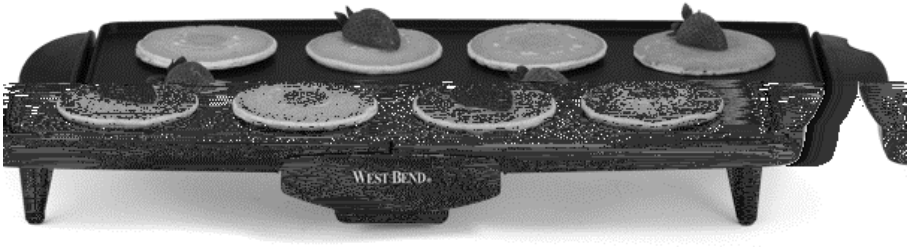
Cool Touch Electric Griddle

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

www.westbend.com

Important Safeguards 2

Precautions For Use Around Children 2

Electricity Precautions 3

Heat Precautions 4

Using Your Griddle 4-5

Cleaning Your Griddle 5-6

Temperature Guide 6-7

Warranty 8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

CAUTION

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

HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR GRIDDLE

BEFORE USING THE FIRST TIME:

1. Wash griddle and grease cup thoroughly in hot soapy water with a dishcloth or sponge to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry. Be sure temperature control socket is completely dried. Slide grease cup securely in place below drain hole on griddle surface. Always use griddle with grease cup in place to collect grease that drains from foods while cooking.
2. Condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire cool surface. Let cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.
3. Check to ensure handles/legs are secured tightly to the griddle base. To tighten, place griddle upside down on tabletop. Turn handle/leg screws by turning in a clockwise direction using the appropriate screwdriver. Do not overtighten as stripping of the screws can occur. Your griddle is now ready for use.

DAILY USE:

1. Always use griddle on a dry, level, heat-resistant surface. Do not operate griddle when hands are wet. Attach temperature control to griddle. Be sure dial is set to OFF. Plug cord into a 120-volt AC electrical outlet ONLY. Be sure grease cup is securely in place below drain hole on griddle surface. Do not block airflow under griddle. Check to ensure handles/legs are secured tightly to the griddle base.
2. Refer to the Temperature Guide in this booklet for selecting correct heat settings. (If food is taken directly from freezer, use heat setting as indicated on guide, but allow longer cooking timer.) Most foods require a preheat period. See cooking chart.
3. The signal light on the temperature control will go out when the cooking temperature has been reached; add food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food

being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.

4. Foods may be prepared with or without fats. When frying, the use of a small amount of butter, fat or oil will improve the flavor, color and crispness of foods. When frying fatty foods such as bacon or sausage, excess grease will drain into the grease cup attached to the griddle below the drain hole on surface of griddle. **Do not remove the grease cup during cooking.** Always allow griddle to cool completely before removing grease cup.
5. Nylon, plastic, wooden or rubber cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. Do not use sharp-edged cooking tools such as forks, knives or food choppers as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the finish; it will not harm its non-stick property.
6. When cooking period is completed, set the temperature control dial at WARM for later serving, or set dial at OFF if food will be removed immediately from griddle. After the dial is set at OFF, disconnect cord from wall outlet. Let griddle cool before removing temperature control and grease cup.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR GRIDDLE

1. Clean griddle thoroughly after each use. Do not immerse griddle in cold water when it is hot. Let griddle cool completely, then remove temperature control and grease cup. Dispose of grease. Immerse griddle and grease cup in hot soapy water. Wipe temperature control with a damp cloth if necessary. Wash grease cup with dishcloth, rinse and dry.
2. Clean the non-stick surface of the griddle with hot soapy water, using a non-metal cleaning as such as Scrunge® scrubber sponge Dobie® or Scotch-Brite Cookware Scrub'n Sponge.® A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny good particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. Clean the non-coated aluminum underside of the griddle with hot soapy water and a soap-filled steel wool scouring pad. Remove stains with household cleanser. Remove burned-on grease with a special cleanser for appliances, such as Wantz™Frypan and Grill Cleaner, Afta™Fry Pan Cleaner, Whink™Metal Cleaner or SS-T®Metal Cleaner.
4. After washing, rinse griddle thoroughly with hot water and dry completely, including temperature control socket area. Replace grease cup.
5. Your griddle and grease cup (with temperature control removed) may be cleaned in an automatic dishwasher. Clean grease cup in top rack only. The under side of griddle will discolor due to the mineral in water and the high heat of drying cycle. This will not affect the cooking ability of griddle. Each time griddle is cleaned in a dishwasher; the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking. Replace grease cup.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil.

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

   Continue cleaning procedure until mixture is gone. Turn griddle OFF and allow to cool. Then remove temperature control and grease cup. Scour the non-stick surface with hot soapy water and a non-metal scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Wash grease cup in hot soapy water and dry. Place grease cup back into griddle. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

TEMPERATURE GUIDE

Allow griddle to preheat to temperature shown, unless otherwise noted. Griddle has reached desired temperature setting when temperature control indicator light goes off. The quantities of food listed on the following pages are the maximum amount that can be grilled at one time.

FOOD	TEMP	FOOD	TEMP	FOOD	TEMP
Bacon	300°F	Ham	325°F	Sandwiches	375°F
Eggs	250°F	Hamburgers	325°F	Sausage	300°F
Fish	350°F	Pancakes	350°F	Steak	400°F
Frankfurters	300°F	Potatoes	350°F	Warm/Serve-Warm/Simmer	
French Toast	350°F	Pork Chops	325°F		

FOOD	SETTING	COMMENTS
BACON (up to 1 lb.)	300°F	Place bacon on cold griddle. Set heat at 300°F. Turn and separate as bacon cooks, or separate cold slices with tongs. Fry 5 to 8 minutes per side.
EGGS (fried, up to 6)	250°F	Fry with or without cooking oil or butter. Fry about 3 minutes per side.
FRENCH TOAST (4-6 slices)	350°F	Dip bread in milk-egg mixture. Place bread on ungreased griddle or sauté in butter. Bake 2 minutes per side.

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 indoor 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 an indoor 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. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares, LLC is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at 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:

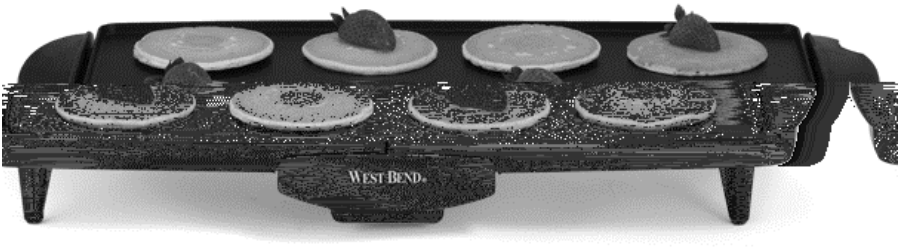
Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

L5619A 03/06 West Bend® Housewares, LLC. A Focus Products Group Company Printed in China

Plaque électrique à poignées anti-chaleur
Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

www.westbend.com

Précautions importantes 2
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants 2
Précautions de sécurité relative à l'électricité 3
Précautions de sécurité à haute température 4
Utilisation de votre plaque 4-5
Nettoyage de votre plaque 5-6
Guide de température 6-7
Garantie 8

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, dans un four chaud, au réfrigérateur, ni au congélateur.
- N'utilisez pas cette plaque si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle a été détériorée de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

MISE EN GARDE

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

PRECAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRESENCE D'ENFANTS

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

MISE EN GARDE

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

PRECAUTIONS DE SECURITE RELATIVES A L'ELECTRICITE

- 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 aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Vérifiez toujours que les poignées et les pieds sont correctement fixés et serrés. Ne serrez pas trop car cela pourrait endommager le pas de vis ou fêler les poignées/pieds.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, avant de brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « off » puis retirez la fiche de la prise murale.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
- Le fait que votre appareil dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface ou qu'il n'entre en contact avec aucune surface à haute température.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que la plaque (le nombre de watts est inscrit au-dessous du cache de la fiche). Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de l'appareil. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.

4. Les aliments peuvent être préparés avec ou sans matières grasses. Lorsque vous faites frire les aliments, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de graisse ou d'huile améliorera le goût, la couleur et l'aspect croustillant des aliments. Lorsque vous faites frire des aliments gras comme du lard ou des saucisses, le surplus de graisse s'écoule vers le godet de récupération des graisses fixé à la plaque au-dessous du trou de l'égouttoir à la surface de la plaque. **Ne retirez pas le godet de récupération des graisses pendant la cuisson.** Laissez toujours la plaque refroidir complètement avant de retirer le godet de récupération des graisses.
5. L'utilisation d'ustensiles de cuisine nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc est recommandée sur la surface anti-adhésive. Les ustensiles de cuisine en métal à extrémités arrondies peuvent être utilisés avec prudence. N'utilisez aucun ustensile de cuisine aux extrémités pointues comme des fourchettes, des couteaux ou des couteaux de cuisine car ceux-ci risque de provoquer des rayures. Les petites rayures n'auront une influence que sur l'aspect des finitions ; cela ne diminuera en rien leur propriété anti-adhésive.
6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, réglez le cadran du régulateur de température sur WARM pour un service ultérieur ou réglez le cadran sur OFF si les aliments vont être retirés immédiatement de la plaque. Lorsque le cadran est paramétré sur OFF, débranchez le cordon de la prise secteur. Laissez la plaque refroidir avant de retirer le régulateur de température et le godet de récupération des graisses.

- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement : c'est out à fait normal.

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE

1. Nettoyez méticuleusement la plaque après chaque utilisation. Ne plongez pas la plaque dans l'eau froide lorsqu'elle est à haute température. Laissez la plaque refroidir complètement, puis retirez le régulateur de température et le godet de récupération des graisses. Jetez la graisse. Plongez la plaque et le godet de récupération des graisses dans de l'eau savonneuse tiède. Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire. Lavez le godet de récupération des graisses à l'aide d'un torchon à vaisselle, rincez-la et séchez-la.
2. Nettoyez la surface anti-adhésive de la plaque à l'eau savonneuse très chaude, en utilisant un ustensile de nettoyage non-métallique comme une éponge à gratter Scrunge®, une éponge Dobie® ou une éponge Scotch-Brite Cookware Scrub'n Sponge.®. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner une apparence de propreté à la surface anti-adhésive mais cela n'éliminera pas les minuscules particules d'aliments qui peuvent s'incruster dans les finitions. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de poudres à récurer agressives.
3. Nettoyez la face inférieure sans revêtement de la plaque à l'eau savonneuse très chaude et un tampon un récurer en fibre imbibé de savon. Retirez les tâches à l'aide d'un nettoyant ménager. Retirez la graisse brûlée à l'aide d'un nettoyant spécial pour les appareils électriques comme le nettoyant pour poêles et grills Wantz™, le nettoyant pour poêles Afta™, le nettoyant pour métal Whink™ ou le nettoyant pour métal SS-T®.
4. Après l'avoir lavée, rincez méticuleusement la plaque à l'eau chaude et séchez-la complètement, y compris la zone de la fiche du régulateur de température. Remettez le godet de récupération des graisses en place.
5. Votre plaque et votre godet de récupération des graisses (une fois le régulateur de température retiré) sont lavables au lave-vaisselle automatique. Nettoyez le godet de récupération des graisses dans le bac du haut uniquement. Le côté inférieur de la plaque va se décolorer à cause des minéraux présents dans l'eau et de la température élevée du cycle de séchage. Cela n'influencera pas la capacité de cuisson de la plaque. A chaque fois que la plaque est nettoyée au lave-vaisselle, la surface anti-adhésive devrait être conditionnée à nouveau avec de l'huile de cuisine afin d'assurer une cuisson anti-adhésive. Remettez le godet de récupération des graisses en place.

ENTRETIEN PARTICULIER :

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Lavez bien la surface anti-adhésive, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.

2. La surface anti-adhésive peut également devenir tâchée suite à un nettoyage inadapté ou à une surchauffe. Pour retirer les tâches, nettoyez la surface anti-adhésive en appliquant la méthode ci-dessous : Mélangez 1 mesure d'eau et 1 cuiller à soupe de l'UN des produits suivants : Détachant pour cafetière Dip-It®, détergent pour lave-vaisselle automatique ou cristaux d'eau de javel oxygénée sèche. UTILISEZ UNIQUEMENT UN SEUL DES DETERGENTS CI-DESSUS ; NE LES MELANGEZ PAS. Vérifiez que le godet de récupération des graisses est en place. Préchauffez la plaque à 225°F. . En portant des gants en caoutchouc, trempez l'éponge dans le mélange et essuyez la surface.

   Continuez la procédure de nettoyage jusqu'à ce que le mélange ait disparu. Positionnez la plaque sur OFF et laissez-la refroidir. Retirez ensuite le régulateur de température et le godet de récupération des graisses. Récurez la surface anti-adhésive à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non métallique. Rincez soigneusement puis séchez. Nettoyez le godet de récupération des graisses à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la. Placez à nouveau le godet de récupération des graisses à l'intérieur de la plaque. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine avant utilisation.

GUIDE DE TEMPERATURE

Laissez la plaque préchauffer jusqu'à la température indiquée, sauf mention contraire. La plaque a atteint le réglage de température souhaité lorsque le voyant d'indication de la température s'éteint. Les quantités d'aliments indiquées sur les pages suivantes sont les quantités maximales qui peuvent être grillées en même temps.

ALIMENT	TEMP	ALIMENT	TEMP	ALIMENT	TEMP
Lard	300°F	Jambon	325°F	Sandwiches	375°F
Oeufs	250°F	Hamburgers	325°F	Saucisses	300°F
Poisson	350°F	Crêpes	350°F	Steak	400°F
Francfort	300°F	Pommes de terre	350°F	Réchauffer/Servir – Chauffer/Mijoter	
Pain perdu	350°F	Côtelettes de porc	325°F		

ALIMENT	REGLAGE	COMMENTAIRES
LARD (jusqu'à 450 grammes (1 livre)	150°C (300°F)	Placez le lard sur la plaque froide. Réglez la température sur 300°F. Tournez et séparez les tranches de lard pendant la cuisson, ou séparez les tranches froides à l'aide d'une pince. Faites frire 5 à 8 minutes de chaque côté.
OEUFS (fris, jusqu'à 6)	120°C (250°F)	Faites frire avec ou sans huile de cuisine ou beurre. Faites frire environ 3 minutes de chaque côté.
PAIN PERDU (4 à 6 tranches)	175°C (350°F)	Trempez le pain dans un mélange de lait et d'oeuf. Placez le pain sur la plaque non graissée ou fricassez-le au beurre. Faites cuire 2 minutes de chaque côté.

ALIMENT	REGLAGE	COMMENTAIRES
POISSON (jusqu'à 675 grammes (1,5 livres)	175°C (350°F)	Mélangez 2 cuillers à soupe d'huile de cuisine ou de beurre sur le grill. Commencez à faire frire, la peau orientée vers le haut. Faites frire 4 à 6 minutes de chaque côté.
SAUCISSES DE FRANKFORT (675 grammes (1,5 livres)	150°C (300°F)	Peuvent être placées sur la grille pendant qu'elles préchauffent. Retournez les saucisses avec des pinces pour éviter qu'elles éclatent. Durée de grillade totale : 10 à 12 minutes.
JAMBON (2 à 3 tranches)	160°C (325°F)	Ayez des tranches coupées d'une épaisseur de 1,25 cm à 2,5 cm (½" à 1"). Réservez la graisse et faites griller 10 minutes de chaque côté. Ajoutez des demi pêches en conserve ou des tranches d'ananas pendant les 5 dernières minutes.
HAMBURGERS (4 à 6 tranches de viande de1,25 cm (½") d'épaisseur)	160°C (325°F)	Faites griller 4 minutes de chaque côté (saignant), 6 minutes de chaque côté (à point), ou 8 minutes de chaque côté (bien cuit).
CREPES (4 à 6)	175°C (350°F)	Ajoutez 2 cuillers à soupe de beurre fondu ou d'huile de cuisine au mélange de pâte à crêpe. Faites cuire jusqu'à ce des bulles se forment, retournez et faites dorer l'autre côté (environ 1 minute de chaque côté).
COTELETTES DE PORC (4 à 6)	325°F	Faites dorer les côtes environ 10 minutes de chaque côté. Le porc devrait toujours être servi bien cuit.
POMMES DE TERRE (fricassées) (jusqu'à 675 grammes (1-1/2 livres)	175°C (350°F)	Coupez ou tranche ou émincez des pommes de terre crues ou bouillies. Ajoutez 2 cuillers à soupe de matière grasse végétale ou de beurre sur le grill. Faites dorer les pommes de terre, en les mélangeant et en les retournant de temps en temps.
SANDWICHES (4 à 6)	190°C (375°F)	Placez la garniture entre les tranches de pain. Beurrez l'extérieur du sandwiche avec du beurre mou ou trempez-le dans un mélange d'oeuf et de lait. Faites griller 3 à 4 minutes de chaque côté.
SAUCISSES (jusqu'à 1,5 livres)	150°C (300°F)	Faites dorer environ 8 à 10 minutes de chaque côté. Le porc devrait toujours être servi bien cuit.
STEAK (3-4 biftecks d'aloyau)	205°C (400°F)	Réservez la graisse de la surlonge, de l'aloyau, du club, du filet ou du bifteck d'aloyau. Faites griller un steak de 2,5 cm (1") d'épaisseur 4 à 6 minutes de chaque côté (saignant), 5 à 8 minutes (à point), ou 8 à 10 minutes (bien cuit). Retournez-le avec des pinces.
STEAK (en cube) (4-6)	205°C (400°F)	Faites dorer environ 2 minutes de chaque côté.
RECHAUFFAGE/SERVICE	WARM (150°F à 175°F)	Placez les hors d' oeuvres ou les canapés sur la plaque pour les réchauffer. Pour maintenir au chaud les côtes, tranches de jambon, le pain perdu, etc. jusqu'au moment de les servir, positionnez le régulateur de chaleur sur WARM environ 1 minute avant la fin de la cuisson.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ETRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, rapportez-le au lieu de l'achat d'origine. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter le Service client de the West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou nous envoyer un e-mail à housewares@westbend.com. Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend Housewares, LLC n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : www.westbend.com: Pièces de rechange. Vous pouvez également appelez ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

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

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation ultérieur, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau :_____

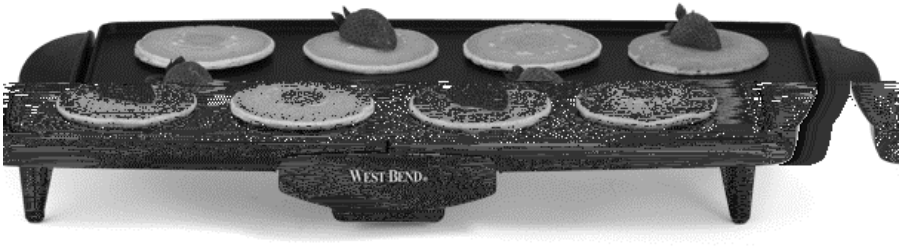
Lieu d'achat et prix, si connus : _____

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

L5619A 03/06 West Bend® Housewares, LLC. A Focus Products Group Company Printed in China

Plancha para cocinar eléctrica con asas antitérmicas

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

www.westbend.com

Precauciones importantes 2
Precauciones de uso cerca de niños 2
Precauciones eléctricas 3
Precauciones relativas al calor 4
Cómo usar su plancha 4-5
Cómo limpiar su plancha 5-6
Guía de temperaturas 6-7
Garantía 8

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

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

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, en un horno caliente, o en el refrigerador o congelador.
- No lo opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico**.

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES DE USO CERCA DE NIÑOS

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- Siempre compruebe que las asas/piernas estén ensambladas y sujetadas correctamente. El apretar de más puede dañar las ranuras de las cabezas de los tornillos o rajar las asas o las patas.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- Siempre desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes.
- ·Su aparato electrodoméstico tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de tal manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie o toque áreas calientes.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al de la plancha (el vataje está estampado debajo de la base). Coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie a fin de impedir que se hale, tropiece o enrede en el mismo.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado del aparato electrodoméstico. 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 el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se sienten calientes.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del electrodoméstico mientras éste esté operándose.

⚠ PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES RELATIVAS AL CALOR

- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CÓMO USAR SU PLANCHA

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:

1. Usando un paño de cocina o una esponja, lave a fondo la plancha y la taza recolectora de grasa en agua caliente jabonosa para eliminar cualquier aceite usado en su fabricación. Enjuague las partes bien y séquelas. Asegúrese de que el control de temperatura esté completamente seco. Deslice la taza recolectora de grasa hasta quedar bien sujeta en su sitio debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha. Siempre use la plancha con la taza recolectora de grasa en su sitio para que recoja la grasa que drena de los alimentos al cocinarlos.
2. Acondicione el acabado antiadherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie fría con una toalla de papel o un trapo suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie antiadherente. Su plancha ya está lista para usarse.
3. Asegúrese de que las asas y las patas estén bien fijadas a la base de la plancha de asar. Para apretarlas, coloque la plancha al revés sobre la mesa. Atornille los tornillos del asa/pierna en sentido de las agujas del reloj usando un destornillador apropiado. No los apriete de más ya que puede dañar las ranuras de las cabezas de los mismos. Su plancha de asar ya está lista para usarse.

USO DIARIO:

1. Siempre utilice la plancha sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor. No opere la plancha con las manos mojadas. Fije el controlador de temperatura a la plancha. Asegúrese de que el dial esté en la posición OFF (apagado). Enchufe el cordón eléctrico SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Asegúrese de que la taza de grasa esté bien sujeta en su sitio debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha. No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la plancha. Asegúrese de que las asas y las patas estén bien fijadas a la base de la plancha de asar.
2. Para seleccionar el ajuste de temperatura correcto, consulte la Guía de Temperatura en este manual. (Si los alimentos se han tomado directamente del congelador, use la temperatura indicada, pero dé más tiempo de cocción). La mayoría de los alimentos requieren un tiempo de precalentamiento. Vea la tabla de tiempos de cocción.
3. La luz indicadora en el controlador de temperatura se apagará cuando se haya llegado a la temperatura de cocción; agregue los alimentos. El calor puede aumentarse o disminuirse, dependiendo del gusto personal y el tipo o cantidad de alimentos que se estén preparando. La luz indicadora se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.

4. Los alimentos pueden prepararse con o sin grasas. Al freír, el uso de pequeñas cantidades de mantequilla, manteca o aceite mejorará el sabor y el crujido de los alimentos. Al freír alimentos grasosos tales como el tocino o las salchichas, el exceso de grasa drenará a la taza recolectora de grasa fijada a la plancha debajo del hueco de drenaje de la misma. No retire la taza recolectora de grasa mientras se esté cocinando. Permita que la plancha se enfríe por completo antes de retirar la taza recolectora de grasa.
5. Se recomienda utilizar utensilios de cocina de nilón, plástico, hule o madera sobre la superficie antiadherente. Siempre que se usen con cuidado, también puede utilizarse utensilios de metal con bordes romos. No use utensilios de cocina afilados tales como tenedores, cuchillos o picadores de alimentos ya que pudieran rayar la superficie. Las rayas menores afectarán solamente la apariencia del acabado; no dañaran sus propiedades antiadherentes.
6. Cuando se haya completado el tiempo de cocción, ajuste el dial del controlador de temperatura a la posición WARM (tibio) si los alimentos cocidos van a servirse más adelante o a la posición OFF (apagado) si se retirarán inmediatamente de la plancha. Una vez el dial se coloque en la posición OFF (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente. Permita que la plancha se enfríe antes de retirar el controlador de temperatura y la taza de grasa.

- Al calentar la plancha podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CÓMO LIMPIAR SU PLANCHA

1. Limpie la plancha a fondo tras cada uso. No sumerja la plancha en agua fría cuando esté caliente. Permita que la plancha se enfríe completamente y luego retire el controlador de temperatura y la taza recolectora de grasa. Deseche la grasa. Sumerja la plancha y la taza recolectora de grasa en agua caliente jabonosa. Si fuese necesario, pase un trapo húmedo sobre el controlador de temperatura. Lave la taza recolectora de grasa con un paño de cocina, enjuáguela y séquela.
2. Limpie la superficie antiadherente de la plancha con agua caliente jabonosa, usando una esponja de fregar no metálica tal como las esponjas "Scrunge® scrubber sponge Dobie®" o "Scotch-Brite Cookware Scrub'n Sponge.®". Un paño de cocina o una esponja normal dejarán a la superficie antiadherente con una apariencia limpia, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que se depositan sobre el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
3. Limpie la parte inferior de la plancha, hecha de aluminio no recubierto, con agua caliente jabonosa y una esponja metálica de lana de acero llena de jabón. Quite las manchas con un limpiador doméstico. Elimine la grasa quemada usando un limpiador especial para artefactos electrodomésticos, tales como Wantz™Frypan and Grill Cleaner, Afta™Fry Pan Cleaner, Whink™Metal Cleaner o SS-T®Metal Cleaner.
4. Después de lavarla, enjuáguela a fondo con agua caliente y séquela completamente, incluyendo el área del receptáculo del controlador de temperatura. Vuelva a colocar la taza recolectora de grasa en su sitio.
5. Su plancha y la taza recolectora de grasa (con el controlador de temperatura retirado) pueden lavarse en un lavavajillas. La taza recolectora de grasa debe lavarse solamente en la canastilla superior. El lado inferior de la plancha se decolorará debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará en nada la capacidad de cocción de la plancha. Cada vez que se lave la plancha en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie antiadherente usando aceite para cocinar para así asegurar que se mantengan las propiedades antiadherentes. Vuelva a colocar la taza de grasa en su sitio.

CUIDADOS ESPECIALES:

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

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

GUÍA DE TEMPERATURAS

Permita que la plancha se precaliente a las temperaturas mostradas, a menos que se indique lo contrario. La plancha habrá llegado a la temperatura a que se ajustó cuando la luz indicadora del controlador de temperatura se apague. Las cantidades de alimento indicadas en las siguientes páginas son la cantidad máxima que puede cocinarse en la plancha a la vez.

ALIMENTO	TEMP	ALIMENTO	TEMP	ALIMENTO	TEMP
Tocino	300°F	Jamón	325°F	Sandwiches	375°F
Huevos	250°F	Hamburguesas	325°F	Salchicha	300°F
Pescado	350°F	Panqueques	350°F	Bistec	400°F
Frankfurters	300°F	Papas	350°F	Tibio/Servir-Tibio/Cocer a fuego lento	
Torrejas	350°F	Chuletas de cerdo	325°F		

ALIMENTO	TEMP.	COMENTARIOS
TOCINO (hasta 1 lb [450 gm])	300°F	Coloque el tocino sobre la plancha fría. Ajuste la temperatura a 300°F. Déle vuelta y separe el tocino mientras se cocina, o separe las lonjas de tocino frío con unas tenacillas. Fría 5 a 8 minutos cada lado.
HUEVOS (fritos, hasta 6)	250°F	Fría con o sin aceite de cocinar o mantequilla. Fría durante 3 minutos por lado.
TORREJAS (4 a 6 rebanadas)	350°F	Moje el pan en una mezcla de leche y huevos. Coloque el pan sobre la plancha sin engrasar o sofría en mantequilla. Cocina 2 minutos cada lado.

ALIMENTO	TEMP.	COMENTARIOS
FRANKFURTERS (1,5 lbs / 680 gm)	300°F	Pueden colocarse sobre la plancha mientras se esté precalentando. Gírelas con tenacillas para evitar que se quemen. Tiempo total de asado: 10 a12 minutos.
JAMÓN (2-3 lonjas)	325°F	Corte lonjas de ½" a 1" (1,2 a 2,5 cm) de espesor. Haga estrías sobre la grasa y ase 10 minutos cada lado. Agregue mitades de melocotones enlatados o rebanadas de piña durante los últimos 5 minutos.
HAMBURGUESAS (4-6 frituras, de ½ pulg. [1,2 cm] de grosor)	325°F	Ase 4 minutos cada lado (vuelta y vuelta), 6 minutos cada lado (término medio), u 8 minutos cada lado (bien cocida).
PANQUEQUES (4-6)	350°F	Agregue 2 cucharaditas de mantequilla derretida o aceite de cocinar a la masa. Cocine hasta que aparezcan burbujas, déles vuelta y dore el otro lado (alrededor de 1 minuto por lado).
CHULETAS DE CERDO (4-6)	325°F	Dore las chuletas, alrededor de 10 minutos por lado. El cerdo siempre debe servirse bien cocido.
PAPAS (fritas) (hasta 1-1/2 lbs [700 gm])	350°F	Corte las papas - sin cocinar o hervidas - en rebanadas o en tiras. Agregue 2 cucharaditas de manteca o mantequilla para freír. Dore las papas, ocasionalmente dándoles vueltas y volteándolas.
SANDWICHES (4-6)	375°F	Coloque el relleno entre las rebanadas de pan. Unte la parte externa del sándwich con mantequilla suave o mójelo en la masa de torrejas. Fría 4 a 4 minutos cada lado.
SALCHICHA (hasta 1,5 lbs [700 gm])	300°F	Dore cada lado unos 8 a 10 minutos. El cerdo siempre debe servirse bien cocido.
BISTEC (3-4 bistecs)	400°F	Haga estrías en la grasa de los cortes de solomillo, porterhouse, club, lomo o T-bone. Ase los bistecs de 1" (2,5 cm) de grueso 4 a 6 minutos cada lado (vuelta y vuelta), 5 a 8 minutos (término medio), u 8 a 10 minutos (bien cocido). Voltéelos con tenacillas.
BISTEC (trozado) (4-6)	400°F	Dore durante unos 2 minutos por lado.
CALENTAR/SERVIR	TIBIO (150°F a 175°F)	Coloque el entremés o los canapés sobre la plancha para calentarlos. Para mantener a las chuletas, lonjas de jamón, torrejas, etc. calientes hasta el momento de servirlas, baje la temperatura a la posición WARM (tibio) alrededor de 1 minuto antes de que la cocción se complete.