

**BELLA**

**12 x 12 INCH CERAMIC  
ELECTRIC SKILLET  
POÊLE ÉLECTRIQUE  
12" x 12" EN CÉRAMIQUE  
SARTÉN ELÉCTRICA  
12" x 12" CERÁMICA**



**Instruction Manual  
Recipe Guide**

**Manuel d'instructions  
Guide de recettes**

**Manual de instrucciones  
Guía de recetas**

Register your product and get support at:  
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:  
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

**[www.bellahousewares.com/welcome](http://www.bellahousewares.com/welcome)**





## Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	3
Notes on the Cord.....	3
Plasticizer Warning.....	3
Electric Power.....	3
Getting To Know Your Non-Stick Electric Skillet.....	4
Temperature Control Probe.....	4
Before Using For The First Time.....	5
Operating Instructions.....	6
Cooking Methods.....	7
User Maintenance Instructions.....	7
Care and Cleaning Instructions.....	8
Steps for stain removal and proper care of your Non-Stick coating.....	8
Storing Instructions.....	8
Cooking Temperature Timetable.....	9
Warranty.....	10

## Table des matières

Mise en garde importantes.....	11
Mise en garde importantes additionnelles.....	12
Remarques sur la fiche.....	12
Remarques sur le cordon.....	12
Avertissement de migration de plastifiants.....	12
Alimentation électrique.....	12
Un coup d'œil à votre poêlon électrique antiadhésif.....	13
Sonde de contrôle de température.....	13
Avant la première utilisation.....	14
Mode de fonctionnement.....	15
Méthodes de cuisson.....	16
Instructions pour l'entretien.....	17
Instructions pour le nettoyage.....	17
Étapes à suivre pour le retrait des taches et l'entretien de la surface adhésive.....	17
Instructions pour le rangement.....	17
Tableau de températures de cuisson.....	18
Garantie.....	19

## Índice

Advertencias importantes.....	20
Advertencias importantes adicionales.....	21
Notas sobre el cable.....	21
Notas sobre el enchufe.....	21
Advertencia sobre los plastificantes.....	21
Corriente eléctrica.....	21
Una ojeada a su sartén eléctrica antiadherente.....	22
La sonda de control de temperatura.....	22
Antes de utilizarse por primera vez.....	23
Modo de funcionamiento.....	24
Métodos de cocción.....	25
Instrucciones para el mantenimiento.....	26
Instrucciones para la limpieza.....	26
Pasos para quitar manchas y cuidar correctamente el revestimiento antiadherente.....	26
Instrucciones para guardar el aparato.....	26
Tabla de temperatura de cocción.....	27
Garantía.....	28

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or temperature control probe in water or other liquid.  
(NOTE: The non-stick skillet pan is immersible.)
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach temperature control probe to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. This appliance is not intended for deep frying foods.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

**CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Then remove the temperature control probe. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.

## Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

## Plasticizer Warning

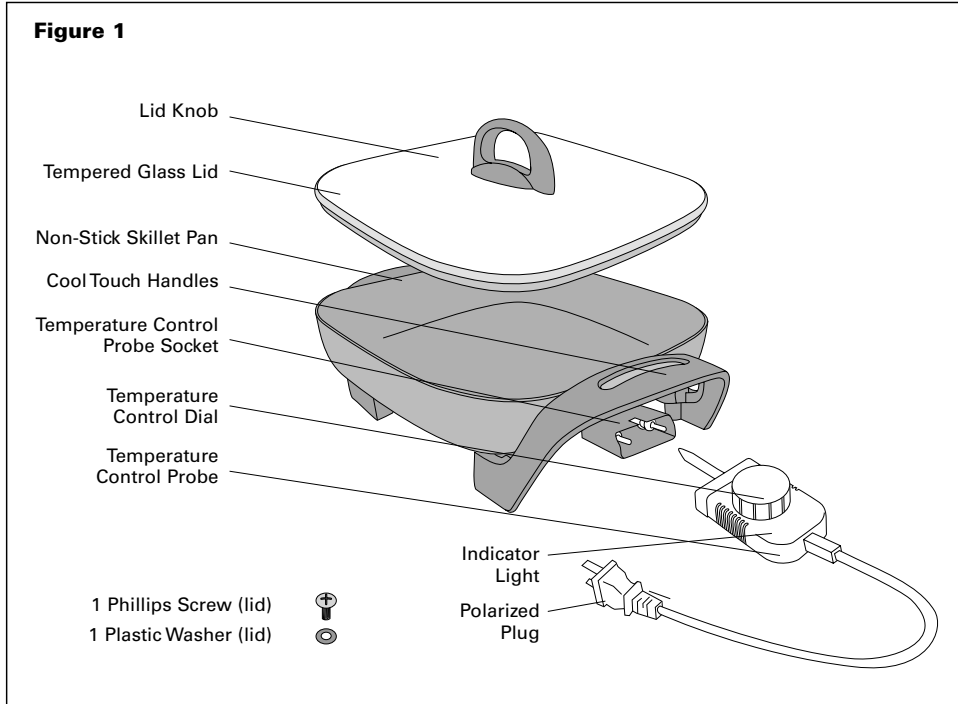
**CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

## Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## Getting to Know Your Non-Stick Electric Skillet

Product may vary slightly from illustration



### Temperature Control Probe

1. The temperature control probe is the nerve center and brain of the Electric Skillet. Treat it carefully. Dropping or banging it could change its calibration and make the temperature settings inaccurate.
2. Rotate the dial to select the temperature as called for in the recipe.
3. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
4. Allow the Electric Skillet to cool before removing the temperature control probe.
5. To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth. Make sure you dry it thoroughly before using again.

**NOTE:** The temperature control probe is not submersible.

**CAUTION:** Use the temperature control probe supplied with this Electric Skillet only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

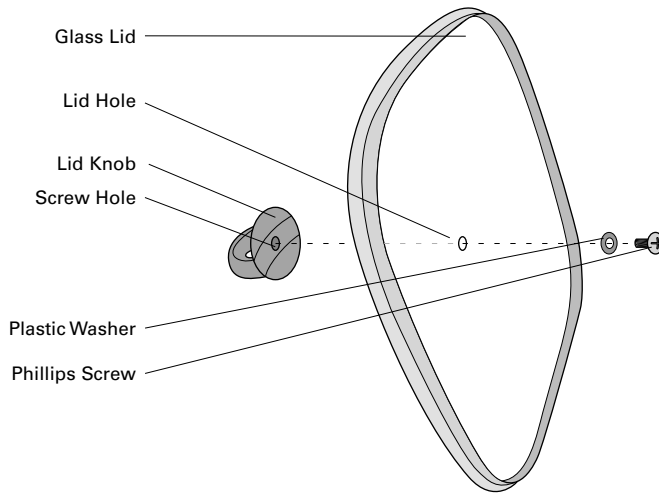
## Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Electric Skillet and remove all packaging materials.
2. To assemble the tempered glass lid, locate the lid knob packaging.
3. Holding the lid knob on the outside top of the glass lid, align the lid hole with the screw hole.
4. Place the head Phillips screw through the screw hole and the plastic washer on the inside of the lid.
5. Use a large Phillips screw driver to tighten the screw until snug. (See Figure 2.) Do not over tighten. The glass lid is now ready for use.
6. Before cooking in the Electric Skillet for the first time, wash the non-stick Skillet in mild dishwashing soap, wipe and allow to dry.

**NOTE: THE SKILLET IS NOT DISHWASHER SAFE.**

7. Turn the temperature control to 450° F and heat empty Electric Skillet uncovered for approximately 5 minutes. This will ensure the non-stick coating is ready for use. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
8. Turn the temperature control to OFF and allow to cool for 15 minutes.

**Figure 2**



## Operating Instructions

1. Place the Electric Skillet on a level surface such as a countertop or table.  
**NOTE:** Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by this Electric Skillet. We recommend placing a hot pad or trivet under the Electric Skillet beforehand to avoid possible damage to the surface.
2. Be sure the sides and back of the Electric Skillet are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Turn temperature control probe to the OFF position.
4. Plug the temperature control probe securely into Electric Skillet's control probe socket. Plug cord into any standard 120V AC wall outlet.

**IMPORTANT: ALWAYS PLUG CORD INTO SKILLET FIRST, THEN INTO WALL OUTLET.**

5. Preheat Electric Skillet for approximately 5 minutes before cooking. To preheat, turn the temperature control to desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
6. Add food and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial as necessary.  
**NOTE:** During cooking, the light will go on and off indicating that the Electric Skillet is maintaining proper temperature.

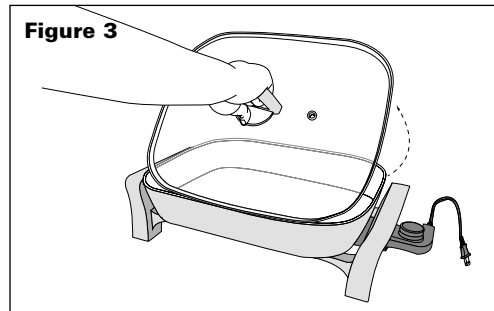
**CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. THEY CAN CAUSE A BUILD-UP ON THE COOKING PLATES AND MAY AFFECT THE NON-STICK PERFORMANCE OF THE PRODUCT.**

7. Liquids such as broth, water, etc. may be added to the Electric Skillet during cooking.
8. When cooking has been completed, turn the temperature control to the OFF position. The indicator light on the temperature control probe will turn off.
9. Unplug cord from wall outlet. Let the Electric Skillet cool completely.
10. Remove temperature control probe from Electric Skillet. Follow the Care & Cleaning Instructions described in this Owner's Manual.
11. **CAUTION: ESCAPING STEAM IS HOT! BE CAREFUL WHEN REMOVING OR LIFTING LID. HOT WATER CONDENSATION MAY BE CREATED ON THE LID, ALWAYS HANDLE WITH CARE.**

To prevent personal injury or steam burns due to hot water condensation follow those instruction:

When removing lid from skillet, always tilt the lid away when lifting (See Figure 3.)

When removing lid from skillet, always use oven mitts or hot pads.



## Cooking Methods

### Fry/Sauté

Add oil, shortening, butter or margarine to Electric Skillet and preheat to 350° F. The amount of fat used will vary accordingly to recipe and type or amount of food to be prepared. Pan-fry (or sauté) food rapidly in the open Electric Skillet using a small quantity of fat.

**NOTE:** When heating oil, always remove the lid. If oil smokes, immediately turn the temperature control to OFF and allow to cool.

**IMPORTANT:** To pan-fry, do not use more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying. Butter and olive oil should only be used to sauté foods on a lower temperature setting.

### Pan-Broil

Select a tender (not too thick) cut of beef such as fillet mignon or top sirloin steak. Pan-broiling is best achieved using high heat in an open skillet with no oil. If a recipe calls for it, use only a small amount of oil or shortening. (Butter must be used with oil to prevent burning.) Preheat to 450° F. Place food in the open, hot Electric Skillet. Brown food, turning often. Remove excess fat as it accumulates.

### Braise

Add a small quantity of fat to the Electric Skillet and preheat to 400° F. Sear food in hot fat until browned on all sides. Add specified amount of liquid, cover and turn temperature control dial down to 300° F, just until the indicator light goes out (simmer point). Cook as specified in recipe, or until food is tender. Check during cooking and add more liquid as necessary. **DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.**

### Simmer

Add oil, shortening, butter or margarine to Electric Skillet and preheat to desired temperature. If required, brown food on all sides. Add liquid or make a sauce as directed in recipe. With the temperature control set to 300° F - 350° F, bring liquid to a boil. Turn temperature control dial down just until indicator light goes out. This is the simmer point. Cover. Simmer food for the directed length of time or until food is done. Check periodically during cooking and add more liquid as necessary. **DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.**

### Steam

Place a small amount of water in the bottom of Electric Skillet. Add vegetables or other foods and cover. Turn temperature control dial to 300° F and steam food until done. Check often, adding more water as necessary. **DO NOT LET SKILLET BOIL DRY.**

### Warming

After cooking is completed set temperature control dial down to WARMING. Turn or stir occasionally. When serving previously cooked and cooled food, it may be necessary to heat food first; then turn the temperature control to WARMING.

### USDA Cooking Guidelines

**NOTE:** The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F/74° C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160° F/71° C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180° F/82° C; 170° F/77° C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F/82° C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145° F/63° C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F/71° C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F/74° C.

### User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

## Care & Cleaning Instructions

**CAUTION:** Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.

**CAUTION:** To avoid accidental burns, allow your Electric Skillet to cool thoroughly before cleaning.

1. When cooking is completed, unplug cord from wall outlet. Allow Electric Skillet to cool.
2. Remove temperature control probe from Electric Skillet.  
**CAUTION:** The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.
3. If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside.  
**CAUTION:** The temperature control probe is not immersible.
4. The skillet base is NOT dishwasher safe. You can wash it with warm soapy water and rinse it dry after each use. All parts except the temperature control probe are fully immersible.  
**NOTE:** Only the SKILLET LID is top rack dishwasher safe.
5. To wash by hand, immerse Electric Skillet and glass lid in hot, sudsy water. Clean thoroughly using a sponge or soft cloth. Rinse in hot water. Dry completely.
6. For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Electric Skillet.
7. For best results and preserve the non-stick coating longer, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils. Never cut food on the cooking surface.

### Steps for stain removal and proper care of your Non-Stick coating

1. Identify stained areas on the cooking surface and sprinkle some baking soda on the stains.
2. Moisten the baking soda to get a paste like texture by adding some water.
3. Let the paste stand for a few minutes on the stains (not more than an hour)
4. Rub with a soft damp cloth or lightly scrub with a plastic scouring pad, wipe clean and dry thoroughly.  
**NOTE:** Do not rub vigorously when using a plastic scouring pad and NEVER use a metal scouring pad as this may damage the non-stick coating.
5. Repeat the cycle once again if necessary. The performance and non-stick property of the non-stick coating will not be affected due to stains

### Storing Instructions

1. Unplug unit and allow to cool. Never store the Electric Skillet while it is hot or still plugged in.
2. Clean the Electric Skillet thoroughly before storing.
3. To avoid scratching the non-stick surface, first place a paper towel into the skillet. Store the temperature control probe inside the covered Electric Skillet.
4. Store the clean Electric Skillet in its box or in a clean, dry place.

## Cooking Temperature Timetable

FOOD	TEMPERATURE (F°)	APPROXIMATE COOKING TIME IN MINUTES
<b>FRYING</b>		
Bacon	300°-325°	8-10
Canadian Bacon	275°-300°	3-4
Chicken	325°-350°	25-40
Eggs (fried)	250°-275°	3-5
Eggs (scrambled)	250°-275°	3-5
Fish	325°-375°	5-10
French Toast	300°-325°	4-6
Ham 1/2" thick	325°-350°	10-12
Ham 3/4" thick	325°-350°	14-16
Hamburgers 1/2" thick	325°-375°	8-12
Liver	325°-350°	5-10
Minute Steak	375°-400°	4-5
Pork Chops 1/2" thick	325°-375°	15-20
Pork Chops 3/4" thick	325°-375°	20-25
Potatoes (cottage fried)	300°-325°	10-12
Link Sausage	300°-325°	20-30
Precooked Sausage	325°-350°	10-12
Grilled Sandwiches	300°-325°	5-10
<b>Beef Steak 1" thick</b>		
RARE	350°-400°	6-7
MEDIUM	350°-400°	10-12
<b>Beef Steak 1 1/2" thick</b>		
RARE	350°-400°	8-10
MEDIUM	350°-400°	18-20
<b>BRAISING AND ROASTING</b>		
Browning	325°-400°	5-10
Braising*	200°-225°	45-60
Roasting (on rack)	325°-350°	60-90
<b>STEWING</b>		
Browning	325°-400°	10-15
Stewing*	200°-225°	30-90
<b>CASSEROLE DISHES</b>		
	Warm-225°	30-60
<b>BAKING</b>		
Pancakes	350°-400°	2-3
Upside Down Cake	225°-300°	25-35
<b>HOLDING TEMPERATURE</b>		
(after cooking period)	Warm	

\* Add additional liquid during cooking (if necessary), to obtain desired consistency.



## Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

### EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

# MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, certaines précautions de base doivent être prises, notamment:

1. **LIRE TOUT LE MODE D'EMPLOI ATTENTIVEMENT.**
2. Ne pas toucher à des surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des mitaines de four.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de température dans l'eau ou tout autre liquide. (**NOTE:** Le poêlon antiadhésif est immersible.)
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, intellectuelles ou sensorielles sont réduites (y compris les enfants) ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la supervision ou les indications nécessaires concernant l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des morceaux et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager qui a un cordon ou une fiche endommagé, après une panne ou si l'appareil a été échappé ou endommagé de quelque façon. L'apporter à un technicien qualifié pour vérification, réparation ou ajustement mécanique ou électrique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne jamais laisser pendre le cordon au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou à l'intérieur d'un four chaud.
12. Toujours faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou quelque autre liquide chaud.
13. Toujours fixer la sonde de contrôle de température en premier, puis brancher la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, mettre la sonde de contrôle de température à la position OFF, puis retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été prévu.
15. Cet appareil n'est pas équipé pour frire les aliments.

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

# MISE EN GARDE IMPORTANTES ADDITIONNELLES

**ATTENTION, SURFACES CHAUDES** : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises afin d'éviter les risques de brûlures, d'incendies, de blessures corporelles ou de dommages matériels.

**ATTENTION** : Cet appareil est chaud lorsqu'il fonctionne et retient la chaleur pendant quelque temps après l'avoir éteint. Toujours utiliser des mitaines de four en manipulant des appareils chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne rien placer sur cet appareil lorsqu'il fonctionne ou pendant qu'il est encore chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instructions avant de le faire fonctionner ou de le nettoyer.
2. Le cordon devrait être branché seulement dans une prise électrique de 120 V CA.
3. Si cet appareil devait mal fonctionner pendant son utilisation, débrancher le cordon immédiatement. Ne jamais tenter de réparer un appareil défaillant.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

## Note sur la fiche

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée, c'est-à-dire qu'une lame est plus large que l'autre. Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche n'entre que dans une prise murale polarisée. Si la fiche de l'appareil n'entre pas complètement, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

## Note sur le cordon

Le cordon court (ou le cordon détachable) inclus avec l'appareil devrait être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon.

## Avertissement de migration de plastifiants

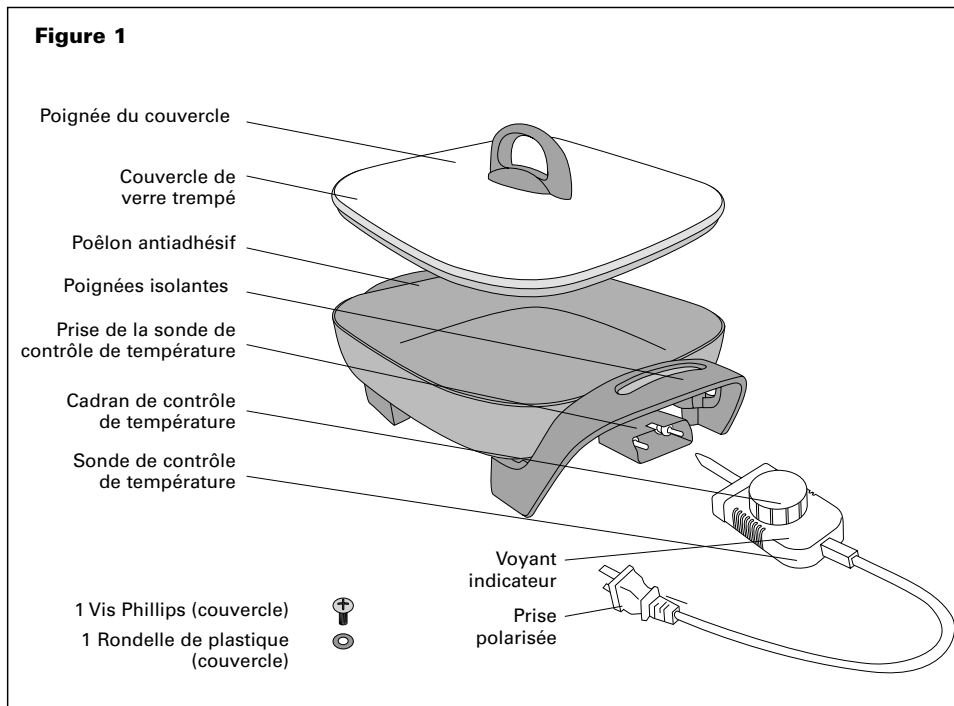
**MISE EN GARDE** : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats faits de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'ensuivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

## Alimentation Électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

## Un coup d'œil à votre poêlon électrique antiadhésif

Le produit peut varier légèrement de ce qui est illustré.



### Sonde de contrôle de température

1. La sonde de contrôle de température est le centre nerveux et le cerveau du poêlon électrique. Elle doit être manipulée avec soin. Le fait de l'échapper ou de la frapper contre un autre objet peut altérer sa calibration et rendre les réglages inexacts.
2. Tourner le cadran pour sélectionner la température requise pour la recette.
3. Le voyant indicateur sur la sonde de contrôle de température s'illuminera dès que le cadran est tourné. Le voyant s'éteindra dès la température sélectionnée a été atteinte.
4. Permettre au poêlon électrique de refroidir avant de retirer la sonde de contrôle de température.
5. Pour nettoyer la sonde de contrôle de température, essuyer avec un linge doux et humide. S'assurer de bien la sécher avant la prochaine utilisation.

**NOTE :** La sonde de contrôle de température ne doit pas être immergée.

**ATTENTION :** Utiliser seulement la sonde de contrôle de température incluse avec ce poêlon électrique. L'utilisation d'une autre sonde de contrôle de température peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures corporelles.

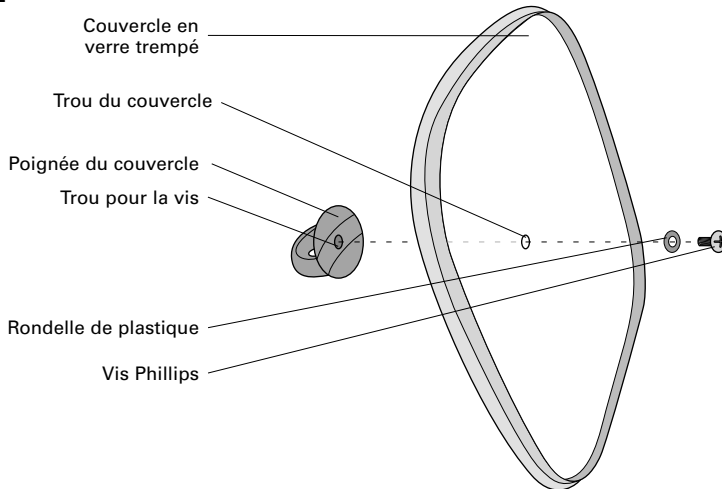
## Avant la première utilisation

1. Déballez soigneusement le poêlon électrique et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Pour assembler le couvercle de verre trempé, trouvez la poignée dans l'emballage.
3. En plaçant la poignée du couvercle du côté extérieur, alignez le trou du couvercle avec le trou pour la vis.
4. Placez la vis Phillips à travers le trou pour la vis pour la vis située à l'intérieur de la poignée.
5. Utilisez un grand tournevis Phillips (tête étoilée) pour bien serrer la vis. (Voir Figure 2.). Ne pas serrer trop fort. Le couvercle de verre est maintenant prêt à être utilisé.
6. Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le poêlon électrique et son couvercle de verre trempé dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez complètement.

**REMARQUE : LA PLAQUE CHAUFFANTE NE PEUT PAS ÊTRE LAVÉE AU LAVE-VAISSELLE.**

7. Mettre le contrôle de température jusqu'à 450°F et chauffer le poêlon électrique à découvert pendant environ 5 minutes, afin de s'assurer que la surface antiadhésive est prête à être utilisée. Une légère odeur s'en dégagera; ceci est normal et devrait se dissiper rapidement.
8. Mettre le contrôle de température à la position OFF et laisser refroidir pendant 15 minutes.

**Figure 2**



## Mode de fonctionnement

1. Placer le poêlon électrique sur une surface plane, comme un comptoir ou une table.

**NOTE :** Certains comptoirs ou tables, comme Corian® ou autres surfaces, ne sont pas faites pour résister à la chaleur prolongée générée par ce poêlon électrique. Il est recommandé de placer au préalable un coussin protecteur ou un sous-plat sous le poêlon électrique afin d'éviter tout dommage potentiel à la surface.

2. S'assurer que les côtés et l'arrière du poêlon électrique sont à une distance minimum de quatre (4) pouces des murs, armoires ou objets se trouvant sur le comptoir ou la table.
3. Mettre la sonde de contrôle de température à la position OFF.
4. Brancher la sonde de contrôle de température solidement dans la prise pour la sonde du poêlon. Brancher le cordon dans une prise murale standard de 120 V CA.

**IMPORTANT: TOUJOURS BRANCHER LE CORDON DANS LE POÊLON EN PREMIER, PUIS DANS LA PRISE MURALE.**

5. Préchauffer le poêlon électrique pendant environ 5 minutes précédant la cuisson. Pour préchauffer, placer le contrôle de température à la température désirée. Le voyant indicateur s'illuminera dès que le cadran est tourné. Le voyant s'éteindra dès que la température désirée est atteinte.
6. Ajouter les aliments et cuire selon la recette. Ajuster le cadran de contrôle de température en fonction des besoins.

**NOTE:** Pendant la cuisson, le voyant s'illuminera et s'éteindra, indiquant que le poêlon électrique maintient la température adéquate.

**MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE VAPORISATEURS DE CUISSON ILS PEUVENT CAUSER UNE ACCUMULATION SUR LES PLAQUES DE CUISSON ET AFFECTER LA PERFORMANCE ANTI-ADHÉRENTE DU PRODUIT.**

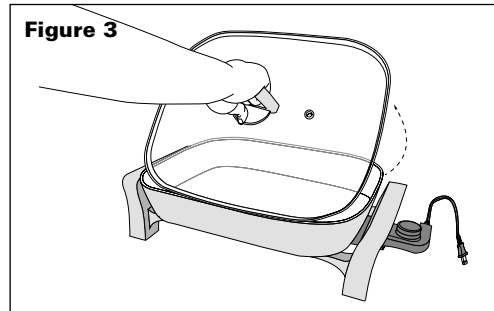
7. Certains liquides comme du bouillon, de l'eau, etc. peuvent être ajoutés dans le poêlon pendant la cuisson.
8. Une fois la cuisson complétée, mettre le contrôle de température à la position OFF. Le voyant indicateur de la sonde de contrôle de température s'éteindra.
9. Débrancher le cordon de la prise murale. Laisser le poêlon refroidir complètement.
10. Retirer la sonde de contrôle de température du poêlon électrique. Suivre les instructions de nettoyage tel que décrites dans ce manuel.

**ATTENTION: La vapeur qui s'échappe est chaude! Soyez prudent lorsque vous retirez ou levez le couvercle. De la condensation d'eau chaude peut être créée sur le couvercle, toujours le manipuler avec soin.**

Pour éviter des blessures personnelles ou des brûlures de vapeur dues à la condensation de l'eau chaude, suivez les instructions :

Lorsque vous retirez le couvercle du poêlon, relevez toujours le couvercle loin lors du levage (Voir Figure 3.).

Lorsque vous retirez le couvercle du poêlon, toujours utiliser des mitaines de four ou gants isolants.





## Méthodes de cuisson

### Frire/sauter

Ajouter de l'huile, du shortening, du beurre ou de la margarine dans le poêlon électrique et préchauffer à 350°F. La quantité de gras utilisée dépendra de la recette et du genre ou de la quantité d'aliments à préparer. Frir (ou faire sauter) les aliments rapidement à découvert dans le poêlon électrique en utilisant une petite quantité de gras.

**NOTE:** En faisant chauffer de l'huile, toujours retirer le couvercle. Si l'huile émet de la fumée, placer le contrôle de température à la position OFF immédiatement et laisser refroidir.

**IMPORTANT:** Pour faire de la friture, ne pas utiliser plus d'une (1) tasse d'huile. Pour la friture, choisir une huile végétale ou d'arachide. Le beurre ou l'huile d'olive ne devraient être utilisés que pour faire sauter des aliments à basse température.

### Griller

Choisir une coupe de bœuf tendre (pas trop épaisse), comme un filet mignon ou une côte de haut de surlongue. La grillade à la poêle est mieux réussie à découvert et à température élevée sans utiliser d'huile. Si une recette requiert de l'huile ou du shortening, n'en utiliser qu'une petite quantité. Le beurre doit être utilisé avec l'huile pour l'empêcher de brûler. Préchauffer à 450°F. Placer les aliments dans le poêlon électrique à découvert.

Faire dorer les aliments, en les tournants souvent. Retirer l'excédent de gras au fur et à mesure qu'il s'accumule.

### Braiser

Ajouter une petite quantité de gras dans le poêlon électrique et préchauffer à 400°F. Griller les aliments dans le gras chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur tous les côtés. Ajouter la quantité de liquide nécessaire, couvrir et baisser la température à 300°F, jusqu'à ce que le voyant indicateur s'éteigne (point de frémissement). Cuire tel qu'indiqué dans la recette ou jusqu'à ce que les aliments soient tendres. Vérifier la cuisson et ajouter d'autre liquide si nécessaire. **NE PAS LAISSER LE POÊLON CUIRE À SEC.**

### Mijoter

Ajouter de l'huile, du shortening, du beurre ou de la margarine dans le poêlon électrique et préchauffer à la température désirée. Si nécessaire, faire brunir les aliments sur tous les côtés. Ajouter du liquide ou préparer une sauce tel qu'indiqué dans la recette. Avec le contrôle de température placé entre 300°F et 350°F, amener le liquide à ébullition. Baisser la température jusqu'à ce que le voyant indicateur s'éteigne. Ceci est le point de frémissement. Couvrir et laisser mijoter pendant le temps requis jusqu'à ce que les aliments soient prêts. Vérifier la cuisson de façon régulière et ajouter d'autre liquide au besoin. **NE PAS LAISSER LE POÊLON CUIRE À SEC.**

### Cuire à la vapeur

Placer une petite quantité d'eau au fond du poêlon électrique. Ajouter des légumes ou d'autres aliments et couvrir. Baisser le contrôle de température à 300°F et cuire à la vapeur jusqu'à ce que les aliments soient prêts. Vérifier la cuisson de façon régulière en ajoutant de l'eau au besoin. **NE PAS LAISSER LE POÊLON CUIRE À SEC.**

### Réchauffer

Une fois la cuisson complétée, mettre le cadran de contrôle de température à position WARMING. Tourner ou remuer les aliments de temps à autre. Au moment de servir des aliments précédemment cuits et refroidis, il peut être nécessaire de les chauffer d'abord, puis de baisser le cadran de contrôle de température à position WARMING.

### Lignes directrices de cuisson prescrites par le département de l'agriculture américain (USDA)

**NOTE:** Afin de s'assurer que les bactéries nocives soient éliminées, le Département de l'Agriculture des États-Unis recommande que la viande ou la volaille soient cuits aux températures internes suivantes. La viande hachée de poulet ou de dinde devraient être cuits à une température interne de 165°F/74°C, alors que le bœuf, le veau, l'agneau et le porc hachés devraient être cuits à une température interne de 180°F/82°C; cette température devrait être de 170°F/77°C pour la poitrine. L'oie et le canard devraient être cuits à une température interne de 180°F/82°C. Le bœuf, le veau et l'agneau frais, etc., devraient être cuits à une température interne d'au moins 145°F/63°C.

Le porc frais devrait être cuit à une température interne d'au moins 160°F/71°C. En réchauffant de la viande ou de la volaille, ils devraient être cuits à une température interne de 165°F/74°C.



## Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces pouvant être remplacées par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer vous-même. Toute réparation nécessitant un désassemblage autre que pour l'entretien doit être faite par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers.

## Instructions pour le nettoyage

**ATTENTION** : Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de température dans l'eau ou tout autre liquide.

**ATTENTION** : Pour éviter tout risque de brûlure accidentelle, laisser le poêlon électrique refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

1. Une fois la cuisson complétée, débrancher le cordon de la prise murale. Laisser au poêlon électrique le temps de refroidir.
2. Retirer la sonde de contrôle de température du poêlon électrique.  
**ATTENTION** : La sonde peut être chaude après avoir été utilisée. Laisser refroidir avant de la manipuler.
3. Si nécessaire, essuyer le boîtier et la sonde de contrôle de température avec un chiffon doux et humide. Sécher la sonde de contrôle de température complètement. Mettre de côté.  
**ATTENTION** : La sonde de contrôle de température ne doit pas être immergée.
4. La base de la poêle électrique NE passe PAS au lave-vaisselle. Vous pouvez la laver avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer et sécher après chaque utilisation. Toutes les pièces sauf la sonde de contrôle de température sont entièrement immergibles.  
**REMARQUE** : seul le COUVERCLE DE LA POÊLE peut être passé au lave-vaisselle dans le panier du haut.
5. Pour nettoyer à la main, immerger le poêlon électrique et son couvercle de verre dans de l'eau chaude et savonneuse. Nettoyer à fond en utilisant une éponge ou un chiffon doux. Rincer à l'eau chaude et sécher complètement.
6. Pour les particules d'aliments tenaces, gratter avec un tampon nettoyant en plastique. Éviter de récurer la fini antiadhésif car cela pourrait l'égratigner. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons récurants ou de nettoyeurs abrasifs sur n'importe quelle partie du poêlon électrique.
7. Pour obtenir de meilleurs résultats et préserver la surface antiadhésive utiliser des ustensiles en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc. Ne jamais couper de nourriture sur la surface de cuisson.

## Étapes à suivre pour le retrait des taches et l'entreteniende la surface adhésive

1. Repérer les taches sur la surface de cuisson et les asperger de bicarbonate de soude.
2. Humidifier le bicarbonate de soude avec de l'eau afin d'obtenir une texture pâteuse.
3. Laisser la pâte reposer quelques minutes sur les taches (pas plus d'une heure).
4. Frotter avec un linge doux et humide ou frictionner délicatement avec un tampon à récurer en plastique, puis essuyer et sécher soigneusement.  
**REMARQUE** : ne pas frotter vigoureusement lors de l'utilisation d'un tampon à récurer en plastique et ne JAMAIS utiliser de tampons à récurer en métal, sous peine d'endommager la surface antiadhésive.
5. Reprendre les étapes si nécessaire. Les taches n'ont aucun effet sur la propriété antiadhésive du revêtement antiadhésif, ni sur ses performances.

## Instructions pour le rangement

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir. Ne jamais ranger le poêlon électrique pendant qu'il est chaud ou encore branché.
2. Nettoyer le poêlon électrique à fond avant de le ranger.
3. Pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive, placer d'abord un papier essuie-tout au fond du poêlon. Ranger la sonde de contrôle de température à l'intérieur du poêlon électrique couvert.
4. Ranger le poêlon électrique propre dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.

## Tableau de températures de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE (°F)	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE (MINUTES)
<b>FRIRE</b>		
Bacon	300-325	8-10
Bacon de dos	275-300	3-4
Poulet	325-350	25-40
Œufs (frits)	250-275	3-5
Œufs (brouillés)	250-275	3-5
Poisson	325-375	5-10
Pain doré	300-325	4-6
Jambon (tranche de 1 cm)	325-350	10-12
Jambon (tranche de 2 cm)	325-350	14-16
Hamburgers (boulettes de 1 cm)	325-375	8-12
Foie	325-350	5-10
Bifteck minute	375-400	4-5
Côtelettes de porc (tranches de 1 cm)	325-375	15-20
Côtelettes de porc (tranches de 2 cm)	325-375	20-25
Pommes de terre (rissolées)	300-325	10-12
Saucisse en chapelet	300-325	20-30
Saucisse précuite	325-350	10-12
Sandwich grillé	300-325	5-10
Bifteck (tranche de 2,5 cm)		
SAIGNANT	350°-400°	6-7
À POINT	350°-400°	10-12
Bifteck (tranche de 4 cm)		
SAIGNANT	350°-400	8-10
À POINT	350°-400	18-20
<b>BRAISER ET RÔTIR</b>		
Dorer	325°-400°	5-10
Braiser*	200°-225°	45-60
Rôtir (sur la grille)	325°-350°	60-90
<b>MIJOTER</b>		
Dorer	325°-400°	10-15
Mijoter*	200°-225°	30-90
<b>PLATS EN COCOTTE</b>	Réchaud-225°	30-60
<b>PÂTISSERIES</b>		
Crêpes	350°-400°	2-3
Gâteau renversé	225°-300°	25-35
<b>RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE</b>		
(après cuisson)	Réchaud	

\* Ajouter du liquide (au besoin) lors de la cuisson pour obtenir la consistance désirée.



## Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

### **EXCLUSIONS :**

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

### **COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :**

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos electrodomésticos, deben tomarse algunas precauciones básicas, en particular:

- 1. LEER ATENTAMENTE Y POR COMPLETO EL MODO DE EMPLEO.**
2. No tocar superficies calientes. Utilizar las asas o los botones. Manipular con manoplas o paños adecuados.
3. A fin de evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no deben sumergirse ni el cable ni el enchufe ni la sonda de control de temperatura en agua o en cualquier otro líquido.  
(NOTA: El sartén de fondo antiadherente es sumergible.)
4. Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, intelectuales o sensoriales reducidas (incluyendo a los niños) o faltas de experiencia o conocimientos, a no ser que estén supervisadas o hayan recibido las instrucciones necesarias relativas a la utilización por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Debe vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica mural cuando no se utiliza y antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe el aparato antes de agregar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
7. No poner un electrodoméstico en funcionamiento si el cable o el enchufe está dañado, después de un apagón, o si se ha caído o ha sufrido algún desperfecto. Debe confiarse a un técnico calificado para su verificación, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar heridas.
9. No debe utilizarse en el exterior.
10. No dejar nunca que el cable cuelgue de una mesa o de un mueble o entre en contacto con una superficie caliente.
11. No debe colocarse encima o cerca de un calentador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
12. Mostrarse siempre muy prudente al desplazar un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Fijar siempre, en primer lugar, la sonda de control de temperatura, y luego introducir el enchufe en la toma mural. Para desenchufar, colocar la sonda de control de temperatura en la posición OFF, y luego retirar el enchufe de la toma mural.
14. No utilizar este aparato para un uso que no sea aquél para el que ha sido concebido.
15. Este aparato no está destinado para freír los alimentos

## SÓLO PARA USO DOMÉSTICO CONSERVAR ESTE MODO DE EMPLEO

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES ADICIONALES

**¡CUIDADO! SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato desprende calor y hay vapores que se escapan del mismo durante su utilización. Deben tomarse precauciones adecuadas si se quieren evitar riesgos de quemaduras, incendios, heridas corporales o daños materiales.

**¡ATENCIÓN!** Cuando funciona, este aparato está caliente y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarse. Utilizar siempre manoplas o paños adecuados cuando se manipulan aparatos calientes y dejar enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No colocar nada sobre este aparato mientras funciona o está aún caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de hacerlo funcionar o de limpiarlo.
2. El cable debe enchufarse solamente en una toma eléctrica de 120 V CA.
3. Si el aparato funciona mal durante su utilización, desenchufar el cable inmediatamente. No tratar nunca de reparar un aparato defectuoso.
4. No dejar este aparato sin vigilancia durante su utilización.

## Notas sobre el enchufe

Este aparato está dotado de un enchufe polarizado, es decir que tiene un terminal más ancho que otro. A fin de reducir los riesgos de descarga eléctrica, este enchufe entra solamente en una toma mural polarizada. Si el enchufe del aparato no entra totalmente en la toma, darle la vuelta. Si sigue sin entrar, ponerse en contacto con un electricista calificado. Nunca se debe modificar el enchufe por ningún concepto.

## Notas sobre el cable

Debe utilizarse el cable corto (o cordón separable) incluido con el aparato, a fin de evitar que se enrede o que una persona tropiece con un cordón más largo.

## Advertencia sobre los plastificante

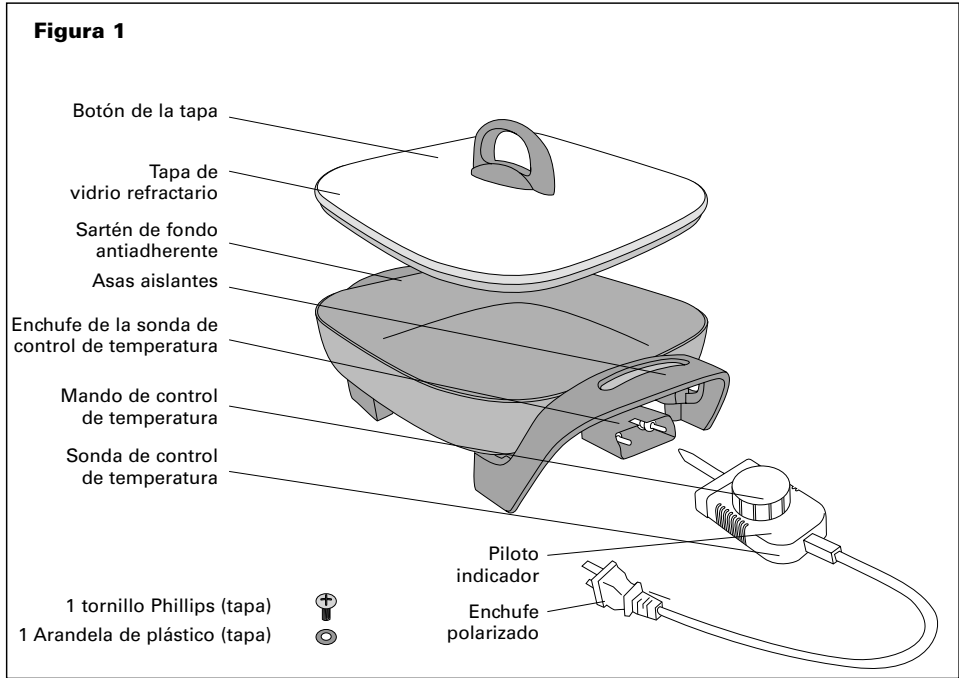
**PRECAUCIÓN:** A fin de evitar que las materias plásticas que integran el aparato deterioren el acabado de mesas o de cualquier otro mueble, colocar posavasos que no sean de plástico o mantelitos entre el aparato y la superficie de la mesa o del mueble donde se coloque. Si no se cumple esta consigna, el acabado del mueble ennegrecerá, causando daños permanentes o manchas indelebles.

## Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por tener que alimentar otros aparatos, además del nuevo, éste no funcionará correctamente. Se recomienda hacer funcionar el aparato en un circuito eléctrico separado.

## Una ojeada a su sartén eléctrica antiadherente

El producto puede variar levemente del que aparece ilustrado.



### La sonda de control de temperatura

1. La sonda de control de temperatura es el centro neurálgico y el cerebro de la sartén eléctrica. Debe manipularse con cuidado. Si se cae o choca con otro objeto, pueden alterarse su graduación y desequilibrarse sus ajustes.
2. Hacer girar el mando de control para seleccionar la temperatura que requiera la receta.
3. El piloto indicador en la sonda de control de temperatura se encenderá en cuanto se gire el indicador; se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
4. Dejar que se enfríe la sartén eléctrica antes de retirar la sonda de control de temperatura.
5. Para limpiar la sonda de control de temperatura, frotarla con un paño suave y húmedo. Asegurarse de que esté bien seca antes de la próxima utilización.

**NOTA:** No debe sumergirse en ningún líquido la sonda de control de temperatura.

**¡CUIDADO!** Utilizar solamente la sonda de control de temperatura incluida con esta sartén eléctrica. La utilización de otra sonda de control de temperatura puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o heridas corporales.

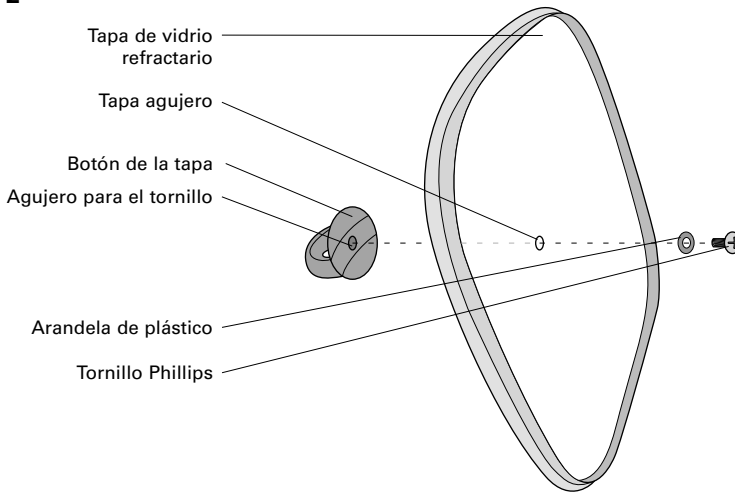
### Antes de utilizarse por primera vez

1. Desembalar cuidadosamente la sartén eléctrica y retirar todo el material de embalaje.
2. Para montar la tapa de vidrio refractario, buscar el botón entre las piezas.
3. Colocando el botón en la parte exterior de la tapa, alinear el agujero de la tapa con el agujero para el tornillo.
4. Colocar el tornillo Phillips en el agujero previsto para ello: está situado dentro del botón.
5. Utilizar un destornillador Phillips grande (de cabeza en estrella) para apretar bien el tornillo. (Ver Figura 2.) No se debe apretar demasiado. Ahora, la tapa de vidrio está lista para su utilización.
6. Antes de cocinar por primera vez con la sartén eléctrica, limpiar la superficie antiadherente con jabón de lavavajillas suave, secar con un paño y dejar reposar.

**NOTA: LA PLANCHA NO SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.**

7. Antes de utilizarse por primera vez, subir el control de temperatura hasta 450° F y calentar la sartén eléctrica destapada durante unos 5 minutos, a fin de asegurarse de que la superficie antiadherente está lista para la utilización. Se desprenderá un leve olor, lo cual es normal y debería de desaparecer rápidamente.
8. Ajustar el control de temperatura en la posición OFF y dejar enfriar durante 15 minutos.

**Figura 2**



## Modo de funcionamiento

1. Colocar la sartén eléctrica sobre una superficie plana, como un mueble de cocina o una mesa.  
**NOTA:** Algunos muebles de cocina o mesas, por ejemplo, de Corian® u otros materiales, no están concebidos para resistir el calor prolongado que desprende esta sartén eléctrica. Se recomienda colocar previamente una almohadilla protectora o un salvamanteles debajo de la sartén eléctrica para evitar que se deteriore la superficie.
2. Asegurarse de que las partes laterales y trasera de la sartén eléctrica estén a una distancia mínima de cuatro (4) pulgadas de paredes, armarios u objetos que se encuentran en el mueble de cocina o la mesa
3. Poner la sonda de control de temperatura en la posición OFF.
4. Enchufar sólidamente la sonda de control de temperatura en la toma prevista para ello en la sartén. Enchufar el cable en una toma eléctrica estándar de 120 V CA.

**IMPORTANTE: EN PRIMER LUGAR, ENCHUFAR SIEMPRE EL CABLE EN LA SARTÉN, Y LUEGO EN LA TOMA MURAL.**

5. Calentar la sartén eléctrica durante unos 5 minutos antes de ponerse a cocinar. Para ello, colocar el control a la temperatura deseada. El piloto indicador se encenderá en cuanto se gire el indicador y se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura deseada.
6. Agregar los alimentos y guisar según la receta. Ajustar el indicador de control de temperatura con arreglo a las necesidades.

**NOTA:** Durante la cocción, se encenderá y apagará el piloto, indicando que la sartén

**PRECAUCIÓN: NO UTILICE AEROSILES DE COCINA. PUEDEN CAUSAR UNA ACUMULACIÓN EN LAS PLACAS DE COCCIÓN Y PUEDE AFECTAR EL RENDIMIENTO ANTIADHERENTE DEL PRODUCTO.**

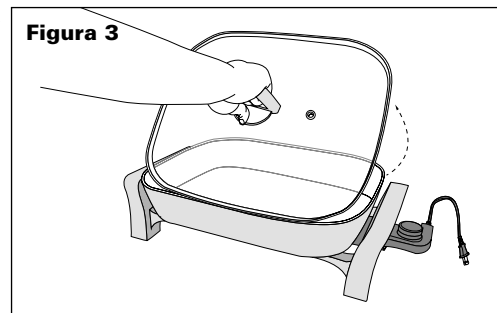
7. Algunos líquidos, como caldo, agua, etc., pueden echarse a la sartén durante la cocción.
8. Una vez terminada la cocción, poner el control de temperatura en la posición OFF. El piloto indicador de la sonda de control de temperatura se apagará.
9. Desenchufar el cable de la toma mural. Dejar que la sartén se enfríe completamente.
10. Retirar la sonda de control de temperatura de la sartén eléctrica. Seguir las instrucciones de limpieza, tal y como se describen en este manual.

**PRECAUCIÓN:** ¡El escape de vapor está caliente! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa. Condensación de agua caliente puede ser creada en la tapa, siempre manejar con cuidado.

Para evitar quemaduras personales o lesiones de vapor debidas a la condensación de agua caliente, siga las instrucciones:

Al retirar la tapa de la sartén, siempre incline la tapa lejos al levantarla (Ver Figura 3.).

Al retirar la tapa de la sartén, siempre use guantes o manoplas de cocina.





## Métodos de cocción

### Freír/saltear

Echar aceite, grasa, mantequilla o margarina en la sartén eléctrica y calentar a 350° F. La cantidad de grasa utilizada dependerá de la receta y del tipo o cantidad de alimentos que se hayan de preparar.

Freír (o saltear) rápidamente los alimentos en la sartén eléctrica sin tapa, utilizando una pequeña cantidad de grasa.

**NOTA:** Al calentar el aceite, retirar siempre la tapa. Si el aceite desprende humo, colocar inmediatamente el control de temperatura en la posición OFF y dejar que se enfríe.

**IMPORTANTE:** Para freír, no utilizar más de una (1) taza de aceite. Para la fritura, elegir un aceite vegetal, como el de cacahuete. Debe utilizarse mantequilla o aceite de oliva únicamente para saltear alimentos a baja temperatura.

### Asar

Elegir un corte de carne de res tierna (que no sea demasiado gruesa), como un bistec o una costilla de solomillo. Se logra mejor el asado en la sartén sin tapa y a temperatura elevada, sin utilizar aceite. Si una receta requiere aceite o grasa, utilizar solamente una pequeña cantidad. Debe utilizarse mantequilla con el aceite para evitar que se queme. Precalentar a 450° F. Colocar los alimentos en la sartén eléctrica sin tapa. Dorar los alimentos, dándoles vueltas varias veces. Retirar el exceso de grasa a medida que se vaya acumulando.

### Brasear

Echar una pequeña cantidad de grasa en la sartén eléctrica y precalentar a 400° F. Asar los alimentos en la grasa caliente hasta que estén bien dorados por todos los lados. Agrega la cantidad de líquido necesaria, tapar la sartén y bajar la temperatura a 300° F, hasta que se apague el piloto indicador (punto de borboteo). Cocinar como lo indica la receta o hasta que los alimentos estén tiernos. Comprobar la cocción y agregar más líquido si fuera necesario. NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.

### Cocer a fuego lento

Echar aceite, grasa vegetal, mantequilla o margarina en la sartén eléctrica y calentar a la temperatura deseada. Si fuera necesario, dorar los alimentos por todos los lados. Agregar líquido o preparar una salsa, según se indique en la receta. Poniendo el control de temperatura entre 300° F y 350° F, llevar el líquido a ebullición.

Bajar la temperatura hasta que se apague el piloto indicador. Éste es el punto de borboteo. Tapar y dejar que cueza a fuego lento durante el tiempo necesario o hasta que los alimentos estén en su punto. Comprobar la cocción con regularidad y agregar más líquido si hace falta. NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.

### Cocer al vapor

Echar una pequeña cantidad de agua en el fondo de la sartén eléctrica. Agregar las verduras u otros alimentos y tapar. Bajar el control de temperatura a 300° F y cocer al vapor hasta que los alimentos estén en su punto.

Comprobar con regularidad, agregando agua si hace falta. NO DEJAR COCER EN SECO EN LA SARTÉN.

### Recalentar

Una vez terminada la cocción, poner el indicador de control de temperatura en la posición WARMING.

Dar la vuelta a los alimentos o moverlos de vez en cuando. En el momento de servirse los alimentos ya cocidos y enfriados, puede que sea necesario empezar por recalentarlos, bajando luego el indicador de control de temperatura a la posición WARMING.

### Normas de cocción prescritas por el departamento de agricultura de estados unidos (USDA)

**NOTA:** A fin de asegurarse de que se hayan eliminado las bacterias nocivas, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda que la carne o las aves estén cocidas a las siguientes temperaturas internas.

La carne picada de pollo o de pavo debería cocerse a una temperatura interna de 165° F/74° C, mientras que la de res, ternera, cordero y cerdo deberían cocerse a una temperatura interna de 180° F/82° C; para la pechuga de ave, la temperatura debería ser de 170° F/77° C. La oca y el pato deberían cocerse a una temperatura interna de 180° F/82° C. Una pieza de res, ternera y cordero, etc., debería cocerse a una temperatura interna mínima

de 145° F/63° C. El cerdo requiere una temperatura interne mínima de 160° F/71° C. Al recalentar carne o ave, deberían haber sido cocidos a una temperatura interna de 165° F/74° C.



## Instrucciones para el mantenimiento

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser sustituidas por el usuario. No se debe tratar de repararlo por uno mismo. Cualquier reparación que requiera un desmontaje que no sea de mantenimiento debe hacerse por un técnico calificado en reparación de aparatos electrodomésticos.

## Instrucciones para la limpieza

¡**CUIDADO!** No se deben sumergir ni el cable, ni el enchufe ni la sonda de control de temperatura en agua o en cualquier otro líquido.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar cualquier riesgo de quemadura accidental, dejar que se enfríe totalmente la sartén eléctrica antes de proceder a su limpieza.

1. Una vez terminada la cocción, desenchufar el cable de la toma mural. Esperar algún tiempo hasta que la sartén eléctrica se enfríe.
2. Retirar la sonda de control de temperatura de la sartén eléctrica.  
¡**CUIDADO!** La sonda puede estar caliente después de su utilización. Dejar que se enfríe antes de manipularla.
3. Si fuera necesario, frotar la caja y la sonda de control de temperatura con un paño suave y húmedo. Secar totalmente la sonda de control de temperatura y ponerla aparte.  
¡**CUIDADO!** La sonda de control de temperatura no debe sumergirse en ningún líquido.
4. La base del sartén NO es apto para el lava vajillas. Usted puede lavarlo con agua tibia y jabón y secar después de cada uso. Todas las partes excepto el control de temperatura son completamente sumergible.

**NOTA:** Solo la TAPA DE LA SARTÉN es apta para lavaplatos automático es la bandeja superior.

5. Para limpiarla a mano, sumergir la sartén eléctrica y su tapa de vidrio en agua caliente con jabón. Limpiar a fondo utilizando una esponja o un paño suave. Enjuagar con agua caliente y secar totalmente.
6. Para las partículas de alimentos tenaces, raspar con un estropajo de plástico. Evitar frotar el acabado antiadherente, pues podría arañarse. No deben usarse estropajos metálicos, ni estropajos o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la sartén eléctrica.
7. Para mejores resultados y preservar la superficie anti-adherente, utilice utensilios de nylon, plástico, madera o caucho. Nunca corte alimentos sobre la superficie de cocción.

## Pasos para quitar manchas y cuidar correctamente el revestimiento antiadherente

1. Identifique las áreas manchadas en la superficie de cocción y coloque bicarbonato de sodio sobre las manchas.
2. Agregue agua para humedecer el bicarbonato de sodio y obtener una pasta con textura.
3. Deje reposar la pasta durante algunos minutos sobre las manchas (no más de una hora).
4. Frote con un paño húmedo y suave o pase suavemente una esponjilla de plástico, limpie y seque bien.  
**NOTA:** No frote con fuerza cuando utilice una esponjilla de plástico y NUNCA utilice una esponjilla metálica, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
5. Repita el ciclo nuevamente si fuera necesario. Las manchas no afectan el desempeño ni la propiedad antiadherente del revestimiento antiadherente

## Instrucciones para guardar el aparato

1. Desenchufar el aparato y dejar que se enfríe. Nunca debe guardarse la sartén eléctrica mientras esté caliente o aún enchufada.
2. Limpiar la sartén eléctrica a fondo antes de guardarla.
3. Para evitar que se arañe la superficie antiadherente, colocar un papel de cocina en el fondo de la sartén. Guardar la sonda de control de temperatura dentro de la sartén eléctrica, con la tapa puesta.
4. Guardar la sartén eléctrica limpia en su caja o en un lugar seco y limpio.

## Tabla de temperatura de cocción

ALIMENTO	TEMPERATURA (F°)	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN EN MINUTOS
<b>FREIR</b>		
Tocino	300°-325°	8-10
Tocino canadiense	275°-300°	3-4
Pollo	325°-350°	25-40
Huevos (fritos)	250°-275°	3-5
Huevos (revueltos)	250°-275°	3-5
Pescado	325°-375°	5-10
Tostada francesa	300°-325°	4-6
Jamón 1/2" de espesor	325°-350°	10-12
Jamón 3/4" de espesor	325°-350°	14-16
Hamburguesas 1/2" de espesor	325°-375°	8-12
Hígado	325°-350°	5-10
Bistec al minuto	375°-400°	4-5
Chuletas de cerdo 1/2" de espesor	325°-375°	15-20
Chuletas de cerdo 3/4" de espesor	325°-375°	20-25
Patata (Frita en casa)	300°-325°	10-12
Salchicha enlazada	300°-325°	20-30
Salchicha precocida	325°-350°	10-12
Sándwiches a la parrilla	300°-325°	5-10
Bistec 1" de espesor		
POCO HECHO	350°-400°	6-7
TÉRMINO MEDIO	350°-400°	10-12
Bistec 1 1/2" de espesor		
POCO HECHO	350°-400°	8-10
TÉRMINO MEDIO	350°-400°	18-20
<b>COCIDO EN SU JUGO Y ASADO</b>		
Dorado	325°-400°	5-10
Cocido en su jugo*	200°-225°	45-60
Asado (en parrilla)	325°-350°	60-90
<b>GUISADO</b>		
Dorado	325°-400°	10-15
Guisado*	200°-225°	30-90
<b>CACEROLAS</b>	Warm-225°	30-60
<b>HORNEADO</b>		
Panqueques	350°-400°	2-3
Torta horneada a ambos lados	225°-300°	25-35
<b>CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA</b>		
(Después del periodo de cocción)	Warm	

\* Agregue más líquido durante la cocción (si se necesita) para obtener la consistencia deseada.



## Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

### EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

### CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.





bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.  
All rights reserved.

BELLA est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.  
Tous droits réservés.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.  
Todos los derechos reservados.