

<b>Use &amp; Care for Skillets .....</b>	<b>2</b>
USA: 1-800-851-8900	
<b>Utilisation et entretien des poêles à frire .....</b>	<b>9</b>
Canada : 1-800-267-2826	
<b>Uso y cuidado de las sartenes eléctricas .....</b>	<b>16</b>
México: 01-800-71-16-100	

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric 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, which may be warm. Use oven mitts.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **WARNING:** To reduce the risk of fire, assemble feet before using.
15. Be sure that handle/feet and lid handle are assembled and fastened properly.
16. See instructions for assembly of handle/feet and lid handle on page 3.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### CONSUMER SAFETY INFORMATION

**This appliance is intended for household use only.**

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the skillet.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the skillet. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

## Parts and Features

### 1. Lid Handle

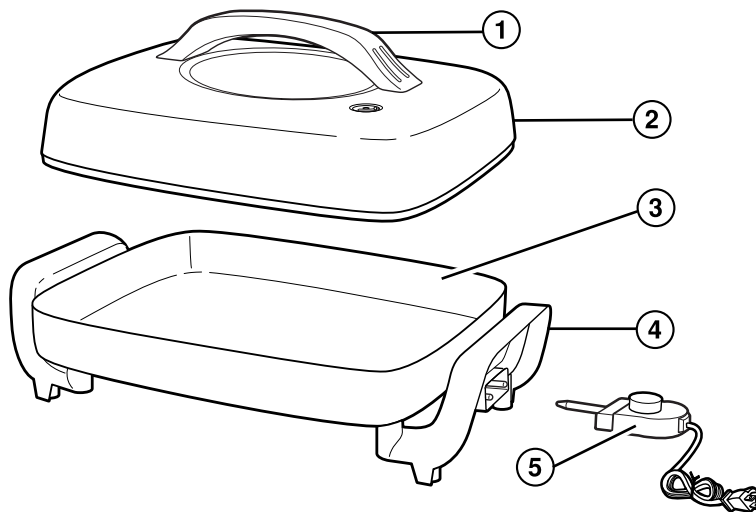
- 2. Cover with Vent** – The removable skillet cover features a vent. Some of the recipes included in the recipe book refer to whether the vent should be opened or closed during cooking.

### 3. Nonstick Skillet

### 4. Handle/Foot

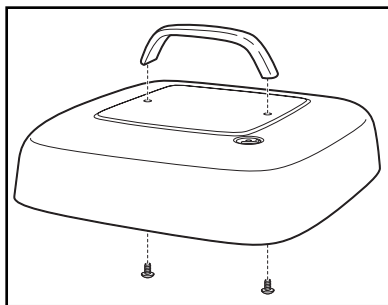
### 5. Temperature Control

**Before First Use:** Wash skillet and cover in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.



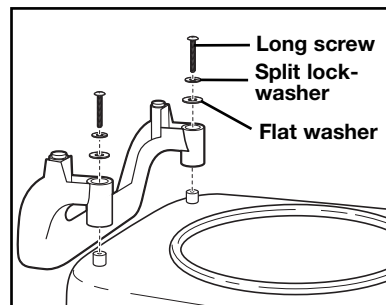
## Skillet Assembly (Tools required: Phillips-head screwdriver.)

- 1.** Attach the handle to the lid with two self-tapping (pointed-tip) screws. Tighten until snug. Do NOT overtighten.



- 2.** Attach the two handles/feet to the raised screw posts on the bottom of the skillet with two long screws, two split lock-washers, and two flat washers per handle. Do NOT overtighten.

**NOTE:** The assembled unit should appear as shown on front cover.



3

## How to Use Your Skillet

1. Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.
2. Plug the temperature control into the skillet. Set temperature control dial to MIN, then plug cord into a 120 volt outlet.
3. Refer to the Cooking Chart that follows for selecting the correct heat setting.
4. Preheat skillet, uncovered, 5 to 10 minutes until desired temperature is reached.
5. When the indicator light on the temperature control goes out, the cooking temperature has been reached. You may now add the food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.
6. When finished cooking, remove food, turn temperature control to MIN, and unplug unit from wall outlet.

### NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- Never use the skillet and the cover in the oven or microwave, or on the range top.
- Do not put a large amount of oil in a hot skillet. When frying, pour oil in skillet then preheat unit.
- Do not carry or move the skillet when it contains hot oil or food.

## Cooking Chart

The skillet is recommended to cook any foods that produce grease. The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease.

Food	Temperature	Time
Hamburgers (1/3 lb. each)	350°F	15 to 20 minutes
Bacon	350°F	10 to 15 minutes
Sausage links & patties	350°F	15 minutes
Fried Chicken	375°F	20 to 30 minutes
Pork Chops	325°F	20 to 30 minutes

Cooking times are based on fresh ingredients.

## Cleaning Your Skillet

1. When finished cooking, turn temperature control to MIN and unplug from outlet and from skillet.
2. Let skillet cool completely.
3. Clean with hot, soapy water, using a plastic or nylon scouring pad. Rinse then dry.
4. If necessary, wipe the temperature control and cord with a damp cloth then wipe dry.

**▲WARNING: To reduce the risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.**

**Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. This will damage the nonstick coating.**

## Recipes

### Quick Beef with Macaroni

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1 pound lean ground beef      | 1 (28-ounce) can diced tomatoes, undrained |
| 1 envelope dry onion soup mix | 2 cups uncooked elbow macaroni             |

Preheat skillet to 350°F. Spray skillet with vegetable cooking spray. Place ground beef and onion soup mix into the skillet. Cook and stir until beef is no longer pink. Stir in tomatoes and macaroni; mix well. Cover with vent closed. Reduce heat to simmer and continue cooking until macaroni is tender, about 20 minutes. Stir occasionally. **Makes 4 servings.**

### Hearty Beef & Rice Supper

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1 (6.7-ounce) package beef-flavored rice mix | ½ cup chopped celery          |
| 2 tablespoons butter                         | 2½ cups water                 |
| ½ pound lean ground beef                     | 1 cup shredded cheddar cheese |

Preheat skillet to 325°F. Place butter into skillet to melt. Add dry rice/vermicelli from package into skillet and sauté until vermicelli is golden brown, about 3 minutes. Add ground beef and celery. Cook, stirring constantly until beef is no longer pink. Reduce heat to 275°F. Add water and seasoning packet from rice package. Stir until well mixed. Cover, with vent open, and simmer for 15 minutes. Remove cover and stir. Sprinkle cheese over the entire mixture and continue cooking until cheese has melted, about 1 minute. **Makes 4 servings.**

**Breaded Turkey Cutlets**

$\frac{2}{3}$ cup unseasoned dry bread crumbs	4 turkey breast cutlets
1 (0.6-ounce) package zesty Italian salad dressing mix	$\frac{1}{4}$ cup skim milk
	2 teaspoons oil

Preheat skillet to 325°F. In a large resealable plastic bag, mix bread crumbs with the salad dressing mix. Dip both sides of each turkey cutlet in the milk. Place cutlets in bag and shake to coat on all sides. Heat oil in skillet. Add turkey cutlets and cook 4 to 6 minutes on one side or until lightly browned and no longer pink in the center. Turn once and brown on the other side. **Makes 4 servings.**

**Chicken Zing**

4 boneless, skinless chicken breasts, flattened slightly with mallet	1 teaspoon minced garlic
$\frac{1}{4}$ cup lemon juice	$\frac{1}{2}$ teaspoon ground ginger
$\frac{3}{4}$ cup teriyaki sauce	$\frac{1}{2}$ teaspoon parsley flakes

Preheat skillet to 325°F. Combine lemon juice, teriyaki sauce, garlic, and ginger in the skillet and cook about 3 minutes. Add the chicken, turning to coat with sauce on both sides. Cover, with vent open, and reduce heat to 250°F. Cook, turning occasionally, for 20 to 25 minutes, or until chicken is tender. **Makes 4 servings.**

**Cocktail Meatballs**

1 pound ground beef	1 teaspoon garlic salt
$\frac{1}{2}$ cup dry bread crumbs	$\frac{1}{8}$ teaspoon black pepper
$\frac{1}{3}$ cup minced onion	$\frac{1}{2}$ teaspoon Worcestershire sauce
$\frac{1}{4}$ cup milk	$\frac{1}{4}$ cup shortening
1 egg	1 (12-ounce) bottle chili sauce
1 teaspoon dried parsley	1 (10-ounce) jar grape jelly

Preheat skillet to 325°F. Mix ground beef, bread crumbs, onion, milk, egg, parsley, garlic salt, pepper, and Worcestershire sauce. Shape into 1-inch balls.

Melt shortening in skillet; brown meatballs. Remove meatballs onto a plate covered with a paper towel. Pour off fat from pan. Heat chili sauce and jelly in the skillet, stirring constantly until mixture starts to boil. Return meatballs to skillet and stir until coated with sauce. Reduce heat to 225°F and simmer, uncovered, for 30 minutes, stirring occasionally. **Makes approximately 3 dozen meatballs.**

**Light & Easy Herbed Chicken**

2 teaspoons olive oil	2 tablespoons tomato paste
$\frac{1}{2}$ cup chopped onion	$\frac{1}{8}$ teaspoon salt
1 teaspoon minced garlic	$\frac{1}{4}$ teaspoon basil
4 boneless, skinless chicken breasts	$\frac{1}{4}$ teaspoon oregano
$\frac{1}{2}$ cup red or white wine*	$\frac{1}{4}$ teaspoon poultry seasoning
1 large tomato, diced	

Preheat skillet to 300°F. Add olive oil to the skillet. Add onion and garlic and cook about 3 or 4 minutes. Add chicken and brown on one side for 5 minutes. Remove chicken from skillet. Add wine and stir, loosening any browned bits by scraping with a flat spatula. Stir in tomatoes, tomato paste, and seasonings. Simmer for about 2 minutes. Return chicken to the skillet, browned side up. Cover, with vent open, and simmer on 250°F for 10 to 15 minutes or until chicken is fork tender. **Makes 4 servings.**

\*Can substitute apple or white grape juice for the wine.

**Pancakes**

- |                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 cup flour               | 1 egg                        |
| 2 teaspoons baking powder | 1 cup milk                   |
| ½ teaspoon salt           | 3 tablespoons butter, melted |
| 2 tablespoons sugar       |                              |

Preheat skillet to 375°F. Combine all ingredients in a bowl until just mixed. Using ¼ cup per pancake, pour batter into skillet. Cook approximately 4 to 5 minutes turning once. **Makes 10 pancakes.**

**Fried Chicken**

- |  |   |
|--|---|
| Whole cut-up chicken<br>(3 pounds or less) | ½ teaspoon poultry seasoning<br>or marjoram |
| 1 cup flour                                | ½ teaspoon pepper                           |
| 1 teaspoon sage                            | ½ teaspoon salt                             |
| 1 teaspoon paprika                         | 2 cups oil                                  |

Rinse chicken pieces in cold water. Place on paper towels and pat dry. Combine flour, sage, paprika, poultry seasoning, pepper, and salt in a bag. Coat each chicken piece in the flour mixture. Let set for 10 minutes. Preheat oil in skillet to 375°F. Re-coat the chicken with seasoned flour. Using tongs, carefully place chicken in the skillet. Replace the cover, vent open, and reduce heat to 350°F. Cook about 10 to 15 minutes or until golden brown.

Remove cover and turn chicken. Leave cover off and cook an additional 10 to 15 minutes until chicken juices are clear and color is an even golden brown, turning when necessary. Drain chicken on paper towels. **Makes 4 servings.**

**Chili with Macaroni**

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 pound of lean ground beef                   | 1 cup uncooked elbow macaroni    |
| 1 cup chopped onion                           | 2 to 4 teaspoons chili powder    |
| 1 (28-ounce) can diced tomatoes,<br>undrained | 1 teaspoon salt                  |
| 1 (15-ounce) can kidney beans,<br>undrained   | ⅛ teaspoon ground cayenne pepper |
| 1 (8-ounce) can tomato sauce                  | ⅛ teaspoon paprika               |

Preheat skillet to 350°F. Spray skillet with vegetable spray. Add ground beef and onions and cook until beef is no longer pink. Add remaining ingredients and mix well. Cover, with vent closed, and reduce heat to simmer. Cook an additional 20 to 30 minutes.

**Makes 6 servings.**

**Pasta and Steak Italiano**

- |  |   |
|--|---|
| 1 pound beef top round steak, ¾" thick | 1 (14.5-ounce) can diced Italian-style<br>tomatoes, undrained |
| ½ cup Italian dressing                 | 2 cups bow tie pasta, cooked and<br>drained                   |
| 2 teaspoons olive oil                  | Grated Parmesan cheese  |
| 2 medium zucchini, thinly sliced       |   |
| 1½ cups sliced mushrooms               |   |

**ONE DAY BEFORE COOKING:** Place beef and dressing in a plastic, sealable bag. Marinate in refrigerator overnight.

Preheat skillet to 350°F. Remove steak from marinade and discard marinade. Place steak in skillet and cook 12 to 14 minutes for medium doneness, turning once halfway through cooking time. Remove steak and keep warm.

Place olive oil in skillet. Add zucchini and mushrooms and stir-fry for 3 to 4 minutes. Add tomatoes and cook an additional 5 minutes, stirring occasionally. Add the cooked pasta to heat through. Meanwhile, slice the steak crosswise into very thin slices. Add to the vegetable mixture and toss to mix. Sprinkle with cheese. Heat until cheese has melted. **Makes 4 servings.**

## Customer Service

If you have a question about your skillet, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your skillet. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one hundred eighty (180) days from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

#### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

**Web site address: [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électromécaniques, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons; ceux-ci peuvent être chauds au toucher. Utiliser des mitaines de four.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la commande de température dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent un appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher la poêle de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser la poêle refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de la nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer la poêle sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence s'impose lors du déplacement de tout appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher en premier la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toute commande à la position MIN puis retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
14. **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, assembler les pieds avant l'utilisation.
15. S'assurer que la poignée/les pieds et la poignée du couvercle sont bien assemblés et serrés.
16. Consulter les instructions d'assemblage de la poignée/des pieds et de la poignée du couvercle à la page 10.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que la poêle.

Cet appareil est muni d'un cordon comportant 3 fils et d'une fiche polarisée (à 3 broches). Ce type de fiche s'adapte uniquement sur une prise électrique pour fiche à 3 broches. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la

prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de la poêle. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table car des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

## Pièces et caractéristiques

### 1. Poignée du couvercle

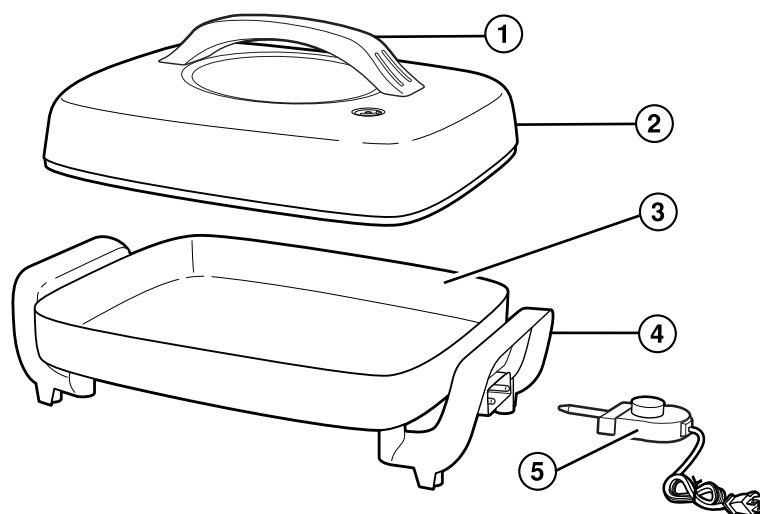
**2. Couvercle avec évent** – Le couvercle amovible est muni d'un évent. Quelques-unes des recettes se trouvant dans le livre de recettes indiquent si l'évent doit être ouvert ou fermé durant la cuisson.

### 3. Poêle antiadhésive

### 4. Poignée/pieds

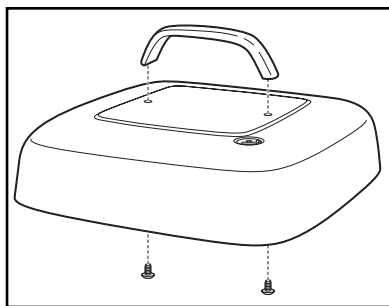
### 5. Commande de température

**Avant la première utilisation** : Laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer à fond et sécher.



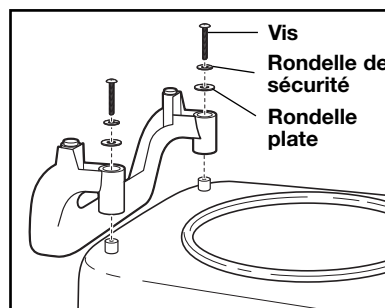
## Assemblage de la poêle (Outils nécessaires : tournevis Phillips.)

1. Fixer la poignée sur le couvercle avec 2 vis autotaraudeuses (pointues). Visser soigneusement; NE PAS serrer excessivement.



2. Fixer les 2 poignées/pieds sur les montants de serrage élevés se trouvant sur la base de la poêle avec 2 longues vis, 2 rondelles de sécurité et 2 rondelles plates par poignée/pied. Ne PAS serrer excessivement.

**REMARQUE** : L'appareil assemblé devrait apparaître tel qu'illustré sur la couverture.



## Utilisation de la poêle

1. Toujours utiliser la poêle sur une surface sèche, de niveau et résistante à la chaleur.
2. Brancher la commande de température sur la poêle. Tourner le cadran de commande de température à MIN, puis brancher le cordon dans une prise de courant de 120 volts.
3. Consulter le tableau de cuisson suivant pour sélectionner le réglage de température approprié.
4. Préchauffer la poêle, sans couvercle, pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Lorsque le témoin lumineux se trouvant sur la commande de température s'éteint, la température de cuisson est atteinte. Vous pouvez alors ajouter les aliments. La chaleur peut être augmentée ou diminuée, selon les préférences personnelles, le type et la quantité d'aliments à préparer.
6. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments, tourner la commande de température à MIN et débrancher l'appareil de la prise murale.

### REMARQUES :

- N'utiliser que des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour prolonger la durée du revêtement antiadhésif.
- Ne jamais utiliser la poêle et le couvercle dans le four ou le four à micro-ondes ou sur le dessus de la cuisinière.
- Ne pas verser une grande quantité d'huile dans une poêle chaude. Pour la friture d'aliments, verser en premier l'huile dans la poêle, puis préchauffer celle-ci.
- Ne pas transporter ni déplacer la poêle lorsqu'elle est pleine d'huile ou d'aliments chauds.

## Tableau de cuisson

La poêle est recommandée pour la cuisson d'aliments qui génèrent de la graisse. La profondeur de la poêle aide à minimiser les éclaboussures et à contenir la graisse.

Aliment	Température	Durée
Hamburgers (1/3 de lb chacun)	350° F	15 à 20 minutes
Bacon	350° F	10 à 15 minutes
Chapelets et galettes de saucisses	350° F	15 minutes
Poulet frit	375° F	20 à 30 minutes
Escalopes de porc	325° F	20 à 30 minutes

Les durées de cuisson sont déterminées à partir d'ingrédients frais.

## Nettoyage de la poêle

1. Après avoir terminé la cuisson, tourner la commande de température à MIN et débrancher le cordon de la prise de courant et ensuite de la poêle.
  2. Laisser la poêle refroidir complètement.
  3. Laver à l'eau chaude et savonneuse avec un tampon à récurer en plastique ou en nylon. Rincer puis sécher.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs. Ces produits endommageront le revêtement antiadhésif.**
4. Essuyer au besoin la commande de température et le cordon avec un linge humide et ensuite sécher à fond.
- ⚠️AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche, ou la commande de température dans l'eau ou autre liquide.**

## Recettes

### Macaroni au boeuf haché

- |  |   |
|--|---|
| 1 lb de boeuf haché maigre                     | 1 boîte (28 oz) de tomates en dés,<br>avec leur jus |
| 1 sachet de mélange sec pour<br>soupe à oignon | 2 tasses de coudes non cuits                        |

Préchauffer la poêle à 350°F. Vaporiser la poêle d'aérosol végétal de cuisine. Verser le boeuf haché et le mélange sec pour soupe à oignon dans la poêle. Cuire en remuant jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rose. Ajouter les tomates et les pâtes; bien mélanger. Couvrir avec l'évent fermé. Réduire le feu pour faire mijoter et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, environ 20 minutes. Remuer de temps à autre. **Donne 4 portions.**

### Riz consistant au boeuf

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 1 sachet (6,7 oz) de mélange au<br>riz à saveur de boeuf | ½ tasse de céleri haché |
| 2 c. à soupe de beurre                                   | 2½ tasses d'eau         |
| ½ lb de boeuf haché maigre                               | 1 tasse de cheddar râpé |

Préchauffer la poêle à 325°F. Mettre le beurre dans la poêle et le laisser fondre. Ajouter le riz/vermicelle sec et faire sauter jusqu'à ce que les vermicelles soient dorés, soit environ 3 minutes. Ajouter le boeuf haché et le céleri. Cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le boeuf haché ne soit plus rose. Réduire le feu à 275°F. Ajouter l'eau et les assaisonnements du sachet de riz. Bien mélanger. Couvrir, évent ouvert, et laisser mijoter pendant 15 minutes. Enlever le couvercle et remuer. Saupoudrer le fromage sur le mélange et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu, soit environ 1 minute. **Donne 4 portions.**

### Escalopes de dinde panées

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| ⅔ tasse de miettes de pain non<br>assaisonnées                   | 4 escalopes de poitrine de dinde |
| 1 sachet (0,6 oz) de mélange à<br>vinaigrette italienne piquante | ¼ tasse de lait écrémé           |
|  | 2 c. à thé d'huile               |

Préchauffer la poêle à 325°F. Dans un grand sac en plastique refermable, mélanger les miettes de pain et le mélange à vinaigrette. Tremper les deux côtés de chaque escalope de dinde dans le lait. Mettre les escalopes dans le sac et secouer pour les recouvrir entièrement. Chauffer l'huile dans la poêle. Déposer les escalopes de dinde dans la poêle et les laisser cuire pendant 4 à 6 minutes d'un côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et ne soient plus roses à l'intérieur. Les retourner une fois et les faire brunir de l'autre côté. **Donne 4 portions.**

### Poulet au gingembre

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 4 poitrines de poulet sans peau et<br>désossées, aplaties légèrement à<br>l'aide d'un maillet | ¾ tasse de sauce teriyaki       |
| ¼ tasse de jus de citron  | 1 c. à thé d'ail émincé         |
|   | ½ c. à thé de gingembre moulu   |
|   | ½ c. à thé de flocons de persil |

Préchauffer la poêle à 325°F. Mélanger le jus de citron, la sauce teriyaki, l'ail et le gingembre dans la poêle et cuire pendant environ 3 minutes. Ajouter le poulet, en le retournant pour le recouvrir de sauce des deux côtés. Couvrir, évent ouvert, et réduire le feu à 250°F. Cuire en retournant occasionnellement le poulet pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. **Donne 4 portions.**

**Petites boulettes de viande**

1 lb de boeuf haché	1 c. à thé de sel d'ail
½ tasse de miettes de pain	⅓ c. à thé de poivre noir
⅓ tasse d'oignons émincés	½ c. à thé de sauce Worcestershire
¼ tasse de lait	¼ tasse de shortening
1 oeuf	1 bouteille (12 oz) de sauce chili
1 c. à thé de persil séché	1 pot (10 oz) de gelée aux raisins

Préchauffer la poêle à 325°F. Mélanger le boeuf haché, les miettes de pain, les oignons, le lait, l'oeuf, le persil, le sel d'ail, le poivre et la sauce Worcestershire. Former des boulettes de 1 po.

Faire fondre le shortening dans la poêle. Faire brunir les boulettes de viande. Sortir les boulettes de viande et les déposer sur un plat recouvert d'un essuie-tout. Jeter la graisse qui se trouve dans la poêle. Réchauffer la sauce chili et la gelée dans la poêle, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Remettre les boulettes de viande dans la poêle et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes de sauce. Réduire le feu à 225°F et laisser mijoter, à découvert, pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre. **Donne environ 3 douzaines de boulettes de viande.**

**Poulet léger aux herbes**

2 c. à thé d'huile d'olive	1 grosse tomate, en dés
½ tasse d'oignons hachés	2 c. à soupe de purée de tomate
1 c. à thé d'ail émincé	⅓ c. à thé de sel
4 poitrines de poulet sans peau et désossées	¼ c. à thé de basilic
½ tasse de vin rouge ou blanc*	¼ c. à thé d'origan
	¼ c. à thé d'assaisonnement à volaille

Préchauffer la poêle à 300°F. Verser l'huile dans la poêle. Ajouter les oignons et l'ail et cuire pendant 3 à 4 minutes. Ajouter le poulet et le faire griller d'un côté pendant 5 minutes. Sortir le poulet de la poêle. Ajouter le vin et mélanger, en détachant, à l'aide d'une spatule, les morceaux collés au fond de la poêle. Ajouter les tomates, la purée de tomate et les assaisonnements. Laisser mijoter pendant environ 2 minutes. Remettre le poulet dans la poêle, côté grillé dessus. Couvrir, évent ouvert, et laisser mijoter à 250°F pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre lorsque piqué à la fourchette. **Donne 4 portions.**

\*On peut remplacer le vin par du jus de pomme ou de raisin blanc.

**Crêpes**

1 tasse de farine	1 oeuf
2 c. à thé de poudre à lever	1 tasse de lait
½ c. à thé de sel	3 c. à soupe de beurre, fondu
2 c. à soupe de sucre	

Préchauffer la plaque à 375°F. Bien mélanger tous les ingrédients dans un plat. Verser ¼ de tasse du mélange par crêpe dans la poêle. Cuire pendant environ 4 à 5 minutes en retournant une fois. **Donne 10 crêpes.**

### Poulet frit

Un poulet entier coupé (3 lb ou moins)	½ c. à thé d'assaisonnement pour volaille ou de marjolaine
1 tasse de farine	½ c. à thé de poivre
1 c. à thé de sauge	½ c. à thé de sel
1 c. à thé de paprika	2 tasses d'huile

Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide. Les déposer sur des essuie-tout et les sécher légèrement en tapotant. Mélanger la farine, la sauge, le paprika, l'assaisonnement pour volaille, le poivre et le sel dans un sac. Recouvrir chaque morceau de poulet du mélange de farine. Laisser reposer pendant 10 minutes. Préchauffer l'huile dans la poêle à 375°F. Recouvrir le poulet de la farine assaisonnée. À l'aide de pinces, déposer délicatement le poulet dans la poêle. Remettre le couvercle, évent ouvert, et réduire le feu à 350°F. Cuire pendant environ 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit doré.

Enlever le couvercle et retourner le poulet. À découvert, cuire pendant encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les jus du poulet soient transparents et que le poulet soit bien doré, en le retournant à nouveau si nécessaire. Égoutter le poulet sur des essuie-tout. **Donne 4 portions.**

### Macaroni au chili

1 lb de boeuf haché maigre	1 tasse de coudes non cuits
1 tasse d'oignons hachés	2 à 4 c. à thé de poudre de chili
1 boîte (28 oz) de tomates en dés, avec leur jus	1 c. à thé de sel
1 boîte (15 oz) de haricots, avec leur jus	⅛ c. à thé de poivre de Cayenne moulu
1 boîte (8 oz) de sauce tomate	⅛ c. à thé de paprika

Préchauffer la poêle à 350°F. Vaporiser la poêle d'aérosol végétal de cuisine. Ajouter le boeuf haché et les oignons et cuire jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rose. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Couvrir, évent fermé, et réduire le feu pour faire mijoter. Cuire pendant 20 à 30 minutes de plus. **Donne 6 portions.**

### Pâtes et bifteck à l'italienne

1 lb de bifteck d'intérieur de ronde, ¾ po d'épaisseur	1½ tasse de champignons en tranches
½ tasse de vinaigrette italienne	1 boîte (14,5 oz) de tomates à l'italienne en dés, avec leur jus
2 c. à thé d'huile d'olive	2 tasses de pâtes en forme de noeud papillon, cuites et égouttées
2 courgettes moyennes, finement tranchées	Parmesan râpé

**UN JOUR AVANT LA CUISSON :** Mettre le boeuf et la vinaigrette dans un sac en plastique refermable. Laisser mariner pendant la nuit au réfrigérateur.

Préchauffer la poêle à 350°F. Sortir le bifteck de la marinade et jeter la marinade. Déposer le bifteck dans la poêle et cuire pendant 12 à 14 minutes pour un bifteck à point, en le retournant une fois à mi-cuisson. Sortir le bifteck et le garder au chaud.

Verser l'huile d'olive dans la poêle. Ajouter les courgettes et les champignons et faire sauter pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les tomates et cuire pendant 5 autres minutes, en remuant occasionnellement. Ajouter les pâtes cuites pour bien les réchauffer. Entre temps, trancher le bifteck en travers en tranches très fines. Ajouter au mélange de légumes et bien mélanger. Saupoudrer de fromage. Chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. **Donne 4 portions.**

## Service à la clientèle

Si vous avez une question à propos de votre poêle, composez notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre poêle. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à votre question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

### GARANTIE LIMITÉE

Ce produit bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau ou de fabrication pendant une période de cent quatre-vingt (180) jours, à partir de la date de l'achat original, excepté pour ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

#### NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Internet : [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!**

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos es importante seguir las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas, las cuales pueden estar calientes. Use guantes para horno.
3. Para protegerse contra riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya una buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni que toque alguna superficie caliente, incluyendo una estufa.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire cualquier control a MIN y después desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, ensamble las patas antes de usar.
15. Asegúrese de que los mangos/patas y el mango de la tapa estén ensamblados y asegurados debidamente.
16. Vea las instrucciones para el ensamblaje de los mangos/patas y del mango de la tapa en la página 19.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use ningún aparato de alto voltaje en el mismo circuito que la sartén eléctrica.

Este aparato viene equipado con un cable de 3 terminales conectado a tierra (enchufe de 3 terminales). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 terminales. Esto es una característica de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de puesta a tierra, modificando el enchufe de alguna manera.

El largo del cable de este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación de la sartén eléctrica. Se debe tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o mesera en donde los niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.



## Piezas y características

### 1. Mango de la tapa

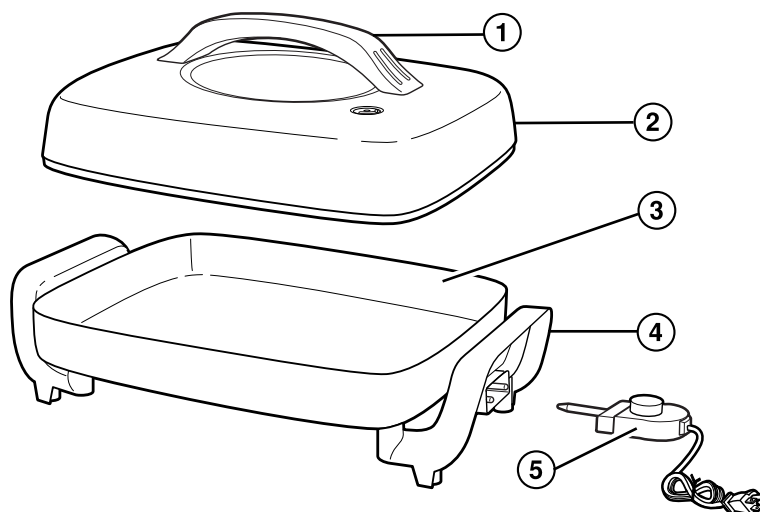
**2. Cubierta con orificio de ventilación**  
– la cubierta removible de la sartén eléctrica tiene un orificio de ventilación. Algunas recetas incluidas en el libro de recetas le informan si el orificio de ventilación debe estar abierto o cerrado mientras cocina.

### 3. Sartén eléctrica antiadherente

### 4. Mango/pata

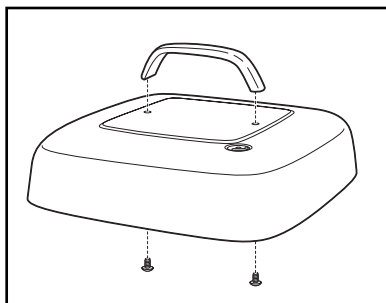
### 5. Control de temperatura

**Antes del primer uso:** Lave la sartén eléctrica y la cubierta con agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque.



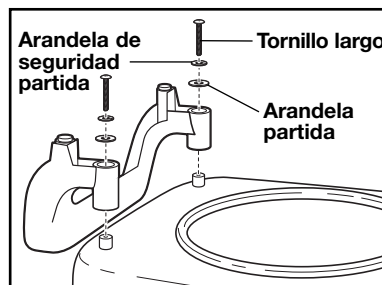
## Ensamblaje (Herramientas necesarias: destornillador Phillips.)

**1.** Una la manija a la tapa con 2 tornillos autorroscantes (puntiagudos). Apriete hasta que estén justos. **NO** apriete en exceso.



**2.** Una los 2 mangos /patas a los postes en relieve de los tornillos en la parte inferior de la sartén eléctrica con 2 tornillos largos, 2 arandelas de seguridad partidas y 2 arandelas planas por mango. **NO** apriete en exceso.

**NOTA:** La unidad ensamblada debe verse como se muestra en la portada.



## Cómo usar la sartén eléctrica

1. Siempre use la sartén eléctrica en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Conecte el control de temperatura a la sartén eléctrica. Fije el control de la temperatura en MIN, después enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios.
3. Consulte el cuadro de cocción que se encuentra a continuación para seleccionar el ajuste de temperatura adecuado.
4. Precaliente la sartén eléctrica, sin la cubierta, durante 5 a 10 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
5. Cuando la luz indicadora en el control de temperatura se apague, se ha alcanzado la temperatura de cocción. Ahora puede agregar la comida. La temperatura se puede aumentar o disminuir, dependiendo de su preferencia y del tipo o cantidad de comida que se prepare.
6. Cuando termine de cocinar, quite la comida, gire el control de temperatura a MIN y desenchufe la unidad del tomacorriente.

### NOTAS:

- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca use la sartén eléctrica ni la cubierta en un horno u horno de microondas ni en una la parte superior de la estufa.
- No agregue una cantidad grande de aceite en una sartén eléctrica caliente. Cuando fría, ponga el aceite en la sartén eléctrica y después precaliéntela.
- No cargue ni mueva la sartén eléctrica cuando ésta contenga aceite o comida caliente.

## Cuadro de cocción

La sartén eléctrica se recomienda para cocinar cualquier alimento que produzca grasa. La profundidad de la sartén eléctrica ayudará a reducir salpicaduras y a mantener la grasa.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hamburguesas (1/2 lb. cada una)	350° F	15 a 20 minutos
Tocino	350° F	10 a 15 minutos
Salchichas y frituras	350° F	15 minutos
Pollo frito	375° F	20 a 30 minutos
Chuletas de cerdo	325° F	20 a 30 minutos

Los tiempos de cocción se basan en ingredientes frescos.

## Limpieza de la sartén eléctrica

1. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a MIN y desenchufe del tomacorriente y de la sartén eléctrica.
2. Deje que la sartén eléctrica se enfríe completamente.
3. Limpie con agua caliente y jabón usando una esponja para limpiar de plástico o nailon. Enjuague y seque.

**No use estropajos para limpiar de metal ni limpiadores abrasivos. Esto dañaría la capa antiadherente.**

4. Si es necesario, limpie el control de temperatura y el cable con un paño húmedo y después con uno seco.

**▲ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.**

## Recetas

### Rápida carne de res con macarrones

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 libra de carne molida de res magra | 1 lata de 28 onzas de tomates cortados en dados sin escurrir |
| 1 sobre de sopa de cebolla seca      | 2 tazas de macarrones de coditos sin cocer                   |

Precale la sartén eléctrica a 350°F. Rocíe la sartén eléctrica con aceite de cocina vegetal. Coloque la carne molida con la sopa del sobre en la sartén eléctrica y mezcle. Cueza y revuelva hasta que la carne deje de estar rosada. Agregue los tomates y los macarrones y revuelva; mezcle bien. Cubra con el orificio de ventilación cerrado. Disminuya la temperatura a fuego lento y continúe cocinando hasta que los macarrones estén suaves, aproximadamente por 20 minutos. Revuelva ocasionalmente.

**Sirve 4 porciones.**

### Sabrosa Cena de carne de res con arroz

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1 paquete de 6,7 onzas de arroz con sabor a carne de res | ½ taza de apio picado           |
| 2 cucharadas de mantequilla                              | 2½ tazas de agua                |
| ½ libra de carne molida de res magra                     | 1 taza de queso Cheddar rallado |

Precale la sartén eléctrica a 325°F. Agregue la mantequilla en la sartén eléctrica para que se derrita. Agregue el arroz (o fideos delgados) seco(s) en la sartén eléctrica y saltee hasta que se doren, aproximadamente 3 minutos. Agregue la carne molida y el apio. Cueza y revuelva constantemente hasta que la carne deje de estar rosada. Reduzca la temperatura a 275°F. Agregue el agua y el sobre sazonador del paquete de arroz. Revuelva hasta que se mezcle bien. Cubra con el orificio de ventilación abierto y cueza a fuego lento durante 15 minutos. Quite la cubierta y revuelva. Espolvoree el queso sobre toda la mezcla y continúe cocinando hasta que el queso se derrita, cerca de 1 minuto. **Sirve 4 porciones.**

### Chuletas de pavo empanizadas

- |   |  |
|---|--|
| $\frac{2}{3}$ taza de pan molido seco sin sazonar                   | 4 chuletas de pechuga de pavo          |
| 1 paquete de 0,6 onzas de mezcla de aderezo italiano para ensaladas | $\frac{1}{4}$ taza de leche descremada |
|   | 2 cucharaditas de aceite               |

Precaliente la sartén eléctrica a 325°F. En una bolsa de plástico sellable grande mezcle el pan con la mezcla de aderezo para ensaladas. Remoje los dos lados de las chuletas de pavo en la leche. Coloque las chuletas en la bolsa y agite para que se cubra completamente. Caliente el aceite en la sartén eléctrica. Agregue las chuletas de pavo y cueza de 4 a 6 minutos en un lado o hasta que se doren ligeramente y el centro no esté rosado. Voltéelas una vez y dórelas por el otro lado. **Sirve 4 porciones.**

### Pollo zumbante

- |   |  |
|---|--|
| 4 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel y ligeramente aplanadas con un mazo | $\frac{3}{4}$ taza de salsa teriyaki             |
| $\frac{1}{4}$ taza de jugo de limón   | 1 cucharadita de ajo finamente picado            |
|   | $\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre molido     |
|   | $\frac{1}{2}$ cucharadita de hojuelas de perejil |

Precaliente la sartén eléctrica a 325°F. Combine el jugo de limón, salsa teriyaki, ajo y jengibre en la sartén eléctrica y cueza por 3 minutos. Agregue el pollo, volteándolo para cubrirlo con la salsa por ambos lados. Cubra con el orificio de ventilación abierto y baje la temperatura a 250°F. Cueza volteando ocasionalmente por 20 a 25 minutos o hasta que el pollo esté tierno. **Sirve 4 porciones.**

### Albóndigas para coctel

- |  |   |
|--|---|
| 1 libra de carne molida de res                 | 1 cucharadita de sal de ajo                 |
| $\frac{1}{2}$ taza de pan molido seco          | $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta negra |
| $\frac{1}{3}$ taza de cebolla finamente picada | $\frac{1}{2}$ cucharadita de salsa inglesa  |
| $\frac{1}{4}$ taza de leche                    | $\frac{1}{4}$ taza de manteca               |
| 1 huevo  | 1 botella de 12 onzas de salsa de chile     |
| 1 cucharadita de perejil seco                  | 1 frasco de 10 onzas de jalea de uva        |

Precaliente la sartén eléctrica a 325°F. Mezcle la carne molida de res, pan molido, cebolla, leche, huevo, perejil, sal de ajo, pimienta y salsa inglesa. Haga bolitas de una pulgada.

Derrita la manteca en la sartén eléctrica; dore las albóndigas. Saque las albóndigas y póngalas en un plato con una servilleta de papel absorbente. Escurra la grasa de la sartén. Caliente la salsa de chile y la jalea en la sartén eléctrica y revuelva constantemente hasta que la mezcla empiece a hervir. Vuelva a poner las albóndigas en la sartén eléctrica y revuélvalas hasta que estén cubiertas con la salsa. Baje la temperatura a 225°F y cueza a fuego lento sin cubrir durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente. **Sirve aproximadamente 3 docenas de albóndigas.**

### Pollo fácil y ligero a las hierbas

2 cucharaditas de aceite de oliva	1 tomate grande, cortado en dados
½ taza de cebolla picada	2 cucharadas de pasta de tomate
1 cucharadita de ajo finamente picado	⅛ cucharadita de sal
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel	¼ cucharadita de albahaca
½ taza de vino tinto o blanco*	¼ cucharadita de orégano
	¼ cucharadita de sazónador de aves

Pre caliente la sartén eléctrica a 300°F. Agregue el aceite de oliva a la sartén eléctrica. Añada la cebolla y el ajo y cocine por 3 o 4 minutos. Agregue el pollo y dore de un lado por 5 minutos. Quite el pollo de la sartén eléctrica. Añada el vino y revuelva soltando los pedacitos dorados con una espátula plana. Agregue el tomate, la pasta de tomate y sazónadores y mezcle. Cueza a fuego lento por 2 minutos. Regrese el pollo a la sartén eléctrica con el lado dorado hacia arriba. Cubra con el orificio de ventilación abierto y cueza a fuego lento a 250°F por 10 a 15 minutos o hasta que el pollo esté tierno al picarlo con un tenedor. **Sirve 4 porciones.**

\*El vino se puede sustituir por jugo de manzana o de uva blanca.

### Hotcakes

1 taza de harina	1 huevo
2 cucharaditas de polvo de hornear	1 taza de leche
½ cucharadita de sal	3 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar	

Pre caliente la sartén eléctrica a 375°F. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente. Usando ¼ de taza por hotcake, vierta la mezcla en la sartén eléctrica. Cueza por 4 a 5 minutos aproximadamente, volteando una vez. **Sirve 10 hotcakes.**

### Pollo frito

Pollo entero de (3 libras o menos), cortado en piezas	½ cucharadita de sazónador de aves o de mejorana
1 taza de harina	½ cucharadita de pimienta
1 cucharadita de salvia	½ cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón	2 tazas de aceite

Enjuague las piezas de pollo en agua fría. Colóquelas sobre servilletas de papel absorbentes y séquelas con palmaditas. Combine la harina, salvia, pimentón, sazónador de aves, pimienta y sal en una bolsa. Cubra cada pieza de pollo en la mezcla de harina. Deje reposar por 10 minutos. Pre caliente el aceite en la sartén eléctrica a 375°F. Vuelva a cubrir el pollo con la mezcla de harina. Usando unas tenazas coloque con cuidado el pollo en la sartén eléctrica. Coloque la cubierta con el orificio de ventilación abierto y baje la temperatura a 350°F. Cueza por 10 a 15 minutos aproximadamente o hasta que esté dorado.

Quite la cubierta y dé vuelta al pollo. Sin la cubierta, cueza de 10 a 15 minutos más hasta que los jugos estén claros y el color sea un dorado homogéneo, volteando cuando sea necesario. Escorra el pollo en servilletas de papel absorbente. **Sirve 4 porciones.**

### Chili con macarrones

- |   |   |
|---|---|
| 1 libra de carne molida de res magra                          | 1 taza de macarrones de coditos sin cocer     |
| 1 taza de cebolla picada                                      |   |
| 1 lata de 28 onzas de tomates cortados en dados, sin escurrir | 2 a 4 cucharaditas de polvo de chile          |
| 1 lata de 15 onzas de frijoles colorados, sin escurrir        | 1 cucharadita de sal                          |
| 1 lata de 8 onzas de salsa de tomate                          | 1/8 cucharadita de pimienta del ají de Cayena |
|   | 1/8 cucharadita de pimentón                   |

Pre caliente la sartén eléctrica a 350°F. Rocíe la sartén eléctrica con aceite de cocina vegetal. Coloque la carne molida y la cebolla y cueza hasta que la carne deje de estar rosada. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien. Cubra con el orificio de ventilación cerrado y baje la temperatura a fuego lento. Cueza durante 20 a 30 minutos adicionales. **Sirve 6 porciones.**

### Pasta y bistecs italianos

- |   |   |
|---|---|
| 1 libra de bistecs de cuarto trasero de res de 3/4" de grueso | 1 1/2 tazas de champiñones rebanados                              |
| 1/2 taza de aderezo italiano                                  | 1 lata de 14.5 onzas de tomates italianos rebanados, sin escurrir |
| 2 cucharaditas de aceite de oliva                             | 2 tazas de pasta de moñito, cocida y escurrida                    |
| 2 zapallitos italianos medianos finamente rebanados           | Queso parmesano rallado   |

**UN DÍA ANTES DE COCINAR:** Coloque la carne de res y el aderezo en una bolsa de plástico sellable. Marine en el refrigerador durante la noche.

Pre caliente la sartén eléctrica a 350°F. Saque la carne de la bolsa y descarte la marinada. Coloque los bistecs en la sartén eléctrica y cueza por 12 a 14 minutos para término medio, volteando una vez durante el tiempo de cocción. Saque los bistecs y manténgalos calientes.

Coloque el aceite de oliva en la sartén eléctrica, agregue los zapallitos y los champiñones y fríalos por 3 a 4 minutos. Añada los tomates y cueza por 5 minutos más revolviendo ocasionalmente. Agregue la pasta cocida para calentarla. Mientras tanto, corte los bistecs transversalmente en rebanadas muy delgadas. Agregue a la mezcla de vegetales y voltee para mezclar. Espolvoree el queso. Caliente hasta que el queso se haya derretido. **Sirve 4 porciones.**

## Servicio al cliente

Si tiene preguntas sobre su sartén eléctrica, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo, de tipo y de la serie y anótelos en los espacios de abajo. Estos números se encuentran en la parte inferior de la sartén eléctrica. Esta información nos ayudará a responder a su pregunta con mayor rapidez.

**MODELO:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_ **SERIE:** \_\_\_\_\_

### GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos en material y mano de obra por un período de ciento ochenta (180) días a partir de la fecha de compra original, excepto en lo mencionado a continuación. Durante este período, repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestra opción, sin costo alguno. LA PRESENTE GARANTÍA REEMPLAZARA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD ESTÁ LIMITADA EXPRESAMENTE A UNA CANTIDAD IGUAL AL PRECIO DE COMPRA QUE SE HA PAGADO, Y TODOS LOS RECLAMOS POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES ESTÁN EXCLUIDOS POR LA PRESENTE.

Esta garantía no cubre las siguientes piezas que pueden haber sido suministradas con este producto: piezas de vidrio, recipientes de vidrio, cortadores/coladores, aspas y/o agitadores. Esta garantía se extiende únicamente al cliente comprador original y no cubre defectos que resulten del abuso, mal uso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no esté en conformidad con las instrucciones impresas. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados o provincias no permiten la limitación de garantías implícitas o de daños incidentales, especiales o consecuentes, de modo que esta exclusión o limitación quizás no le corresponda.

Si tiene un reclamo bajo esta garantía, ¡NO REGRESE EL ELECTRODOMÉSTICO A LA TIENDA! Sírvase llamar a nuestro NÚMERO DE SERVICIO AL CLIENTE. (Para un servicio más rápido, por favor tenga a mano el número de modelo, de serie y de tipo para que el operador lo ayude).

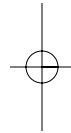
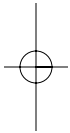
#### NÚMEROS DE SERVICIO AL CLIENTE

En los EE.UU. 1-800-851-8900

En Canadá 1-800-267-2826

Dirección del sitio Web: [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

**¡CONSERVE ESTOS NÚMEROS PARA REFERENCIA FUTURA!**



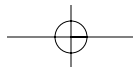
HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.  
263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.  
Picton, Ontario K0K 2T0

[www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

840116300

5/03





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>