

NESSCO[®] everyday



Electric Skillet (Model ES-12)

Instruction Manual

Poêle Électrique (Modèle ES-12)

Manuel d'utilisateur

La Sartén Eléctrica (Modelo ES-12)

Manual de Instrucción

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Parts, Assembly and Operation.....	2
Care, Cleaning and Cooking Tips	3
Recipes.....	4-8
One Year Limited Warranty	9

Table des Matières

Garanties Importantes	10
Pièces, le montage et le fonctionnement.....	11
Nettoyage et entretien et Conseils de cuisine.....	12
Garantie restreinte d'un an.....	13

Tabla de Contenido

Salvaguardas Importantes	14
Las piezas, Montaje y funcionamiento.....	15
Cuidado y limpieza y consejos de cocina	16
Garantía limitada de un año	17

Technical Specifications

Specification / Caractéristiques / Especificaciones: 1500W, 120 VAC, 60Hz



For accessories and additional products, go to

www.nesco.com

- This product is designed for household use only -

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

IMPORTANT SAFEGUARDS!

1. READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury do not immerse the controller, cord and plug in water or other liquid.
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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than its intended use as described in this manual.
13. Always place appliance on a flat and stable surface.
14. While in use, keep appliance out of the reach of babies and children.
15. Do not leave appliance unattended while in use.

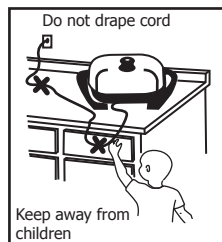
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

WARNING: SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER (COOKER/FRYER, SKILLET, OR FRY PAN) BEING PULLED OFF A COUNTER. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.



Parts



Before first use

1. Read and follow all instructions and save for reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts following instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the base with a damp cloth.

Operation

1. Place appliance on a flat, heat resistant, stable surface in a well ventilated area.
2. Make sure the temperature control is in OFF position. Insert control into inlet on the side of skillet. Then insert plug into electrical outlet.
3. Adjust control to desired setting. NOTE: The signal light on control indicates heat setting. When desired setting is reached, the light will turn off. It will continue to cycle on and off during use to indicate heat setting is being automatically maintained.
4. Preheat the skillet with the lid on for 10 minutes or until the indicator light goes out. NOTE: The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.
5. A steam vent is located on the glass lid. The steam vent allows steam to escape while cooking with the lid in place. CAUTION: Escaping steam is hot! Be careful when removing or lifting lid.
6. Place food directly onto cooking surface or rack and cook to desired doneness.

7. When finished cooking, turn controller to OFF and remove plug from power outlet. **IMPORTANT:** To avoid burn injury, wait until the appliance has cooled before removing the temperature control.

NOTE: If heating oil, always leave the lid off. If oil smokes, immediately turn skillet "OFF" and allow to cool.

Care and Cleaning Instructions

1. Turn temperature control to OFF and unplug cord from power outlet.
2. Always allow appliance to cool completely before cleaning and removing temperature controller.
3. Remove the temperature control from unit and wipe clean with a dry towel. **NEVER IMMERSE TEMPERATURE CONTROL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Allow base to cool completely before cleaning. Absorb any excess water or grease from base with a paper towel.
5. Do not immerse the skillet in water or any other liquid or place in dishwasher. The skillet should be wiped with soapy water and dried with a soft cloth. The lid can be washed in soapy water or is dishwasher safe. **NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleaners, or metal scouring pads for cleaning this appliance.**
6. Do not use metal utensils they may scratch the non-stick surface.

Cooking Tips

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn "OFF" and allow time to cool completely. Wipe away excess oil.
- This skillet is not designed for deep frying.
- To pan-fry, do not use more than 4 cups 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.
- Do not attempt to cool the heated cooking surface by pouring cold water into the skillet. The sudden temperature change may cause the cooking surface to warp.
- Do not immerse the temperature-control probe, cord or plug in water or any other liquid.
- Make sure that the temperature control inlet, located to the side of the skillet, is completely dry prior to use.

Recipes

FRITTATAS

12 servings

12 eggs	10 breakfast sausage, 1/2" bites
1 red bell pepper, seeded, diced	1 cup milk, whole or 2%
1/2 tbsp. butter	1-1/2 cup cheddar cheese, shredded
1 tbsp. Italian seasoning	salt, to taste

Lightly spray skillet surface with cooking spray. Preheat skillet to 375°F.

Add sausages and cook for several minutes or until brown. Reduce heat to 325°F. Remove sausages and set aside. Carefully wipe excess grease from skillet using paper towel.

Add butter and red peppers and sauté about 3 to 5 minutes, stirring frequently. Then add the sausage back into the skillet then add Italian seasoning, salt to taste, and stir.

In a separate bowl, crack all 12 eggs and stir in milk, whisk to make a milk mixture. Pour egg mixture into the skillet and stir all ingredients evenly. Cook until center is firm and set.

FRENCH TOAST

Serves 6 to 8

6 thick slices bread	2 eggs
2/3 cup milk	1/4 tsp. ground cinnamon (optional)
1/4 tsp. ground nutmeg (optional)	1 tsp. vanilla extract (optional)
salt to taste.	

Lightly spray skillet surface with cooking spray. Preheat skillet to 350°F.

Beat together egg, milk, salt, desired spices and vanilla.

Dip each slice of bread in egg mixture, soaking both sides. Place in pan, and cook on both sides until golden. Serve hot.

PEANUT BUTTER FUDGE

20 servings

1/4 cup butter	2 cup sugar
1 cup evaporated milk	1 cup miniature marshmallow
1 (12 oz.) jar peanut butter	1 tsp. vanilla

Preheat skillet to 300°F

Combine butter, sugar and evaporated milk. Boil 5 minutes, stirring constantly; turn off heat and add vanilla, marshmallows and peanut butter. Mix well and pour into greased pan. Let cool and cut into squares.

Recipes

LEMON HERB CHICKEN

Serves 8

3-1/2 to 4-1/2 lb. whole chicken	1/2 tsp. thyme
1/4 tsp. onion powder	1/4 tsp. garlic powder
1/4 tsp. pepper	1 lemon, sliced
2 tbsp. butter, melted	juice of 1 lemon

Preheat skillet to 375°F.

Rinse and pat dry chicken. Sprinkle cavity with thyme, onion powder, garlic powder and pepper. Place lemon slices inside cavity.

Place chicken on rack. Brush with melted butter and drizzle with lemon juice. Cover and cook at 375°F for 1 hour and 15 minutes, or until white meat reaches 170°F.

STUFFED MUSHROOM CAPS

Serves 8

1 lb. large fresh white mushrooms	1 tbsp. butter, melted
1 cup dry bread crumbs	1/4 cup Garlic Herbed Parmesan cheese
3 tbsp. heavy cream	1 tbsp. brandy
1/2 tsp. salt	1/2 tsp. pepper
1/4 tsp. onion powder	1 tbsp. parsley, chopped
1/2 tsp. dill weed	

Preheat skillet to 400°F. Place rack in skillet.

Rinse and pat dry mushrooms. Remove stems from caps. Chop stems, add melted butter, bread crumbs, herbs and cheese. Stir in cream and brandy until moist. Put 1 small spoonful into each cap. Place mushrooms directly on the rack and cover.

Bake at 400°F for 15 to 20 minutes. Garnish with a sprig of parsley.

BAKED CINNAMON APPLES

Serves 9

9 Granny Smith apples, wash and cored halfway down	
1 cup water	1/2 cup butter
2/3 cup pecans	2 to 3 tbsp. cinnamon powder

Preheat skillet to 400°F. Place rack in skillet.

Mix butter and pecans and stuff the center of each apple with the mix. Lightly coat the tops of apples with butter, then sprinkle the cinnamon powder on top.

Lightly spray rack with cooking spray and place apples on the rack and cover.

Bake at 350°F until fork tender.

Recipes

GREEN BEANS WITH TOASTED ALMONDS

25 servings

1 tsp. extra virgin olive oil	1 tbsp. finely chopped shallots
1 pound green beans, trimmed	1/4 tsp. kosher salt
1/8 tsp. freshly ground black pepper	1-1/2 tsp. unsalted butter
2 tbsp. slivered almonds, lightly toasted	1 cup water

Lightly spray skillet surface with cooking spray. Preheat skillet to 275°F. Add shallots to oil and cook 1 minute. Add beans and season with salt and pepper; stir to combine. Cook 2 minutes; add 1 cup water, cover and steam 5 minutes. Remove cover and cook until water has evaporated and beans are tender, 6 to 7 minutes. Add butter and almonds; toss to coat.

VEGETARIAN CHILI

8 servings

1 tbsp. olive oil	1/2 medium onion, chopped
2 bay leaves	1 tsp. ground cumin
2 tbsp. dried oregano	1 tbsp. salt
2 stalks celery, chopped	2 green bell peppers, chopped
2 jalapeno peppers, chopped	3 cloves garlic, chopped
2 (4 oz.) cans chopped green chili peppers, drained	
2 (12 oz.) packages vegetarian burger crumbles	
3 (28 oz.) cans whole peeled tomatoes, crushed	
1/4 cup chili powder	1 tbs. ground black pepper
1 (15 ounce) can kidney beans	1 (15 oz.) can garbanzo beans
1 (15 oz.) can black beans	1 (15 oz.) can whole kernel corn

Preheat skillet to 275°F. Add olive oil and stir in the onion and season with bay leaves, cumin, oregano, and salt. Cook and stir until onion is tender, then mix in the celery, green bell peppers, jalapeno peppers, garlic, and green chili peppers. When vegetables are heated through, mix in the vegetarian burger crumbles. Cover pot and simmer 5 minutes. Mix the tomatoes and beans into the skillet. Season with chili powder and pepper. Set temperature to 375°F and bring mixture to a boil, then reduce heat to 275°F and simmer 45 minutes. Add the corn and cook for 5 minutes.

ROASTED VEGETABLES

8 servings

1 tbs. extra virgin olive oil	3/4 pound white potatoes, diced
10 ounces baby carrots	3/4 pound red potatoes, diced
10 ounces green beans	2 large shallots, peeled, halved
1 tsp. thyme	2 large cloves garlic, peeled, crushed
3/4 tsp. kosher salt	

Preheat skillet to 375°F. Add olive oil and stir to coat skillet. Cook potatoes and shallot halves until lightly browned. Reduce heat to 300°F; add carrots, green beans, garlic, thyme, salt, pepper and 1/2 cup water. Cover and cook until almost tender and water has evaporated; add sun dried tomatoes and cook 3 to 4 minutes.

Recipes

TURKEY MEATBALLS

6 servings

1/2 lb. ground turkey	1/4 lb. turkey sausage
1/2 cup fresh breadcrumbs	1/3 cup chopped onion
1/3 cup chopped parsley	1/4 cup grated Parmesan cheese
1 large egg, beaten	1 clove garlic, peeled and minced
1/2 tsp. kosher salt	1/2 tsp. ground black pepper
1-1/2 tsp. extra virgin olive oil	12 oz. pasta
2 (15 oz.) jar tomato sauce	

In a large bowl, stir together the ground turkey, turkey sausage, breadcrumbs, onion, parsley, Parmesan, egg, garlic, salt and pepper. Shape into 1-1/2-inch meatballs.

Preheat skillet to 300°F; add olive oil and spread evenly to coat; add meatballs. Cook for 8-10 minutes, turning every minute or so until all sides are evenly browned. Then add tomato sauce to meatballs and simmer for 3 minutes.

Cook pasta al-dente and drain. Return pasta to the meatballs and sauce mix and stir well.

15-MINUTE CHICKEN & RICE DINNER

4 servings

1 tbsp. vegetable oil	4 skinless, boneless chicken breast
1 10 3/4 ounce can Campbell's® Condensed Cream of Chicken Soup	
1 cup water	1/4 tsp. paprika
1/4 tsp. ground black pepper	2 cups uncooked instant white rice
2 cups fresh or frozen broccoli flowerets	

Preheat skillet to 300°F; add olive oil and spread evenly coat. Add the chicken and cook for 10 minutes or until well browned on both sides. Remove the chicken from the skillet.

Stir the soup, water, paprika and black pepper in the skillet and heat to a boil. Stir in the rice and broccoli. Reduce the heat to low. Return the chicken to the skillet. Sprinkle the chicken with additional paprika and black pepper. Cover and cook for 5 minutes or until the chicken is cooked though.*For a creamier dish, decrease the rice to 1 1/2 cups.

PAN SEARED ASPARAGUS

12 servings

1 pound fresh asparagus, trimmed	1 tsp. vegetable oil
1/2 tsp. kosher salt	1/4 tsp. freshly ground black pepper
2 tbsp. freshly grated Parmesan cheese	

Place asparagus on a flat plate and toss with oil; season with salt and pepper. Preheat skillet to 350°F; add asparagus stalks in one layer. Cover, cook and stir frequently about 8 to 10 minutes. Sprinkle with Parmesan; serve hot.

Recipes

CHICKEN SPAGHETTI

Serves 8

1 lb. chicken breast, boneless, diced	3 cups water
1 (10-3/4 oz.) can tomato soup	2 (10.5 oz.) cans Cream of Mushroom
1 (16 oz.) box spaghetti	2 tbsp. Italian seasoning
1 tbsp. cooking oil	

Set temperature to 425, add 3 cups of water and bring to a boil, about 2 to 3 minutes. Snap pasta in half, cook until tender. Drain and set aside.

Reduce temperature to 350, add oil and chicken. Cook for 10 minutes or until evenly browned. Add tomato soup, cream of mushroom and pasta to the chicken and bring to a boil. Reduce heat and simmer for 5 minutes.

STUFFED BELL PEPPERS

Serves 8

5 large bell peppers	2 (10-3/4 oz.) cans condensed tomato soup
2-1/2 lbs. ground beef or turkey	2 cups long grain rice, cooked
1/3 cup onions, chopped	1 tbsp. Worcestershire sauce
4 cups water	salt and pepper to taste

garnish with shredded cheddar cheese

Cut tops off the bell peppers and remove all the tissue and seeds. Rinse and pat dry. Set temperature to 425°F, add 4 cups of water; cover and bring to a boil. Place bell peppers directly on skillet -open end down- and cook 2 to 3 minutes. Remove peppers and drain water from skillet.

Set temperature to 350°F and combine ground meat with onions and brown, stirring frequently. Remove any excess liquid. Add rice, meat mixture and season with salt, pepper, onion powder, Worcestershire sauce and mix well. Then add tomato soup to meat mixture and gently mix.

Completely fill each bell pepper with mixture and place on rack and cover. Bake until tender and heated through or about 10 to 15 minutes.

FRIED TOMATOES

Serves 8

4 large tomatoes (green or red)	1/3 cup egg whites
1/2 cup milk	1 cup all-purpose flour
1/2 cup cornmeal	1/2 cup cornflakes
2 tsp. kosher salt	1/4 tsp. black pepper
1 quart vegetable oil	

Slice tomatoes 3/8" to 1/2" thick. Whisk eggs and milk in a medium bowl. Scoop flour onto a plate. Mix cornmeal, cornflakes, salt and pepper on another plate.

Dip tomatoes into flour to coat all sides. Then dip into egg mixture and lastly dredge in the cornmeal mixture to coat all sides.

Set temperature to 375°F and pour vegetable oil into skillet and heat. Carefully place tomatoes into the hot oil "CAUTION: DO NOT USE FINGERS WHEN PLACING FOOD INTO HOT OIL". When the coating is crispy, turn tomatoes and repeat cooking to the other side. Drain on paper towels.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO**® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

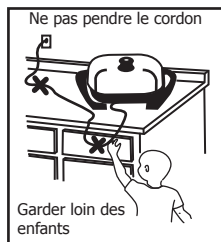
MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Cet appareil n'a pas été destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation de l'appareil donnée par une personne responsable de leur sécurité.
5. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretien pour vérification, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
13. Placez toujours l'appareil sur une surface plate et stable.
14. Bien utilisé, garder l'appareil hors de la portée des bébés et des enfants.
15. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tandis qu'en service.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

AVERTISSEMENT: LA CHUTE D'UNE FRITEUSE (CUISEUR, POÊLE À FRIRE) D'UN COMPTOIR DE CUISINE ENTRAÎNER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU COMPTOIR CAR IL POURRAIT ÊTRE PAR LES ENFANTS OU ACCROCHÉ PAR L'UTILISATEUR. N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE.



Pièces



Avant la première utilisation

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Opération

1. Placez l'appareil dans un endroit bien ventilé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Assurez-vous que la commande de température est en position arrêt (OFF). Insérez-la dans l'entrée de commande située sur le côté de la poêle à frire. Branchez ensuite la fiche dans la prise murale.
3. Réglez la commande sur le niveau de cuisson souhaité. **REMARQUE:** Le voyant lumineux sur la commande indique le réglage de température. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant s'éteint. Il continue à s'allumer et s'éteindre pendant l'utilisation pour indiquer le maintien automatique de la chaleur.
4. Préchauffez la poêle avec le couvercle pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. **REMARQUE:** Les températures de cuisson figurant dans ce manuel d'utilisation sont des estimations. Augmentez ou diminuez légèrement la température pour obtenir les résultats souhaités.

5. Un événement de vapeur se trouve sur le couvercle en verre. L'événement de vapeur permet à la vapeur d'échapper pendant la cuisson avec le couvercle en place. ATTENTION: Échapper vapeur est chaud! Soyez prudent lorsque vous retirez ou le couvercle de levage.
 6. Placez les aliments directement sur la surface ou la grille de cuisson et cuisez-les jusqu'à obtention du degré de cuisson souhaité.
 7. Une fois la cuisson terminée, mettez la commande sur arrêt (OFF) et débranchez l'appareil. IMPORTANT: Pour prévenir les brûlures, attendez que l'appareil ait refroidi avant d'ôter la commande de température.
- REMARQUE: Si vous faites chauffer de l'huile, ôtez toujours le couvercle. Si l'huile se met à fumer, arrêtez immédiatement la poêle en la mettant sur OFF et laissez refroidir.

Instructions d'entretien et de nettoyage

1. Mettez la commande de température sur arrêt (OFF) et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et enlever le contrôleur de température.
3. Ôtez la commande de température de l'unité et essuyez-la à l'aide d'un torchon sec. **NE PLONGEZ JAMAIS LA COMMANDE DE TEMPÉRATURE DANS L'EAU OU DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
4. Laissez la base refroidir complètement avant de la nettoyer. Absorbent tout excès d'eau ou de graisse de la base à l'aide d'une serviette en papier.
5. Ne pas immerger la poêle dans de l'eau ou tout autre liquide ou dans un lave-vaisselle. La poêle doit être nettoyée de l'eau savonneuse et séchée avec un chiffon doux avec. Le couvercle peut être lavé à l'eau savonneuse ou lave-vaisselle est en sécurité. NOTE: Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou appareil de nettoyage métallique pour le nettoyage.
6. REMARQUE: N'utilisez pas de laine d'acier, de détergents abrasifs ou de tampons à récurer métalliques sur les surfaces de cuisson car elles endommageront le revêtement antiadhésif.

Conseils de cuisine

- Avant la première utilisation, enduisez légèrement la surface de cuisson de la poêle d'huile végétale. Faites chauffer sans couvercle jusqu'à 300 °F. Mettez sur « OFF » et laissez refroidir complètement. Essayez l'excès d'huile.
- Cette poêle n'est pas conçue pour la grande friture.
- Pour cuire à la poêle, n'utilisez pas plus de 4 tasses d'huile. Choisissez une huile végétale ou de l'huile d'arachide.
- Utilisez le beurre et l'huile d'olive uniquement pour faire revenir les aliments à basse température.
- Ne pas essayer de refroidir la surface de cuisson chauffée en versant de l'eau froide dans la poêle. Le brusque changement de température peut provoquer la surface de cuisson de se déformer.
- Ne pas immerger la sonde de contrôle de température, cordon, ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que la prise de la sonde de température, situé sur le côté de la poêle, est complètement sec avant de l'utiliser.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants: vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
6. Desenchufe del toma-corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
7. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
12. No usar el electrodoméstico para un uso que no sea para el cual se lo diseñó, tal como se describe en este manual.
13. Coloque siempre aparato sobre una superficie plana y estable.
14. Mientras está en uso, mantener aparato fuera del alcance de los bebés y los niños.
15. No deje el aparato desatendido mientras está en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe Polarizado: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

AVERTISSEMENT: LA CHUTE D'UNE FRITEUSE (CUISEUR, POÊLE À FRIRE) D'UN COMPTOIR DE CUISINE PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU COMPTOIR CAR IL POURRAIT ÊTRE SAISI PAR LES ENFANTS OU ACCROCHÉ PAR L'UTILISATEUR.
N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE.



Partes



Antes de utilizarlo por primera vez

1. Lea y asegúrese de entender todas las instrucciones y guárdelas como referencia.
2. Retire todo el empaque y las etiquetas.
3. Limpie todas las partes, excepto el cuerpo principal, de acuerdo con la sección "Cuidado y limpieza".
4. Limpie el cuerpo principal con un paño húmedo.

Operación

1. Ubique el electrodoméstico en una superficie plana, estable y resistente al calor dentro de un área con ventilación adecuada.
2. Asegúrese de que el control de temperatura se encuentre en posición de APAGADO. Inserte el control en la entrada que está en un lateral de la sartén. Luego enchufe el electrodoméstico a una toma de alimentación eléctrica.
3. Ajuste el control en la configuración deseada. AVISO: la luz de señal en el dispositivo indica la configuración de calor. Cuando se alcance la configuración deseada, la luz se apagará. Continuará su ciclo y la luz será intermitente durante el uso para indicar que la configuración de calor se mantenga de forma automática.
4. Precaliente la sartén con la tapa durante 10 minutos o hasta que la luz se apague. AVISO: las temperaturas de cocción enumeradas en este manual del usuario son estimativas. Ajuste la temperatura de cocción con cuidado hasta lograr los resultados que desee.

5. Una salida de vapor se encuentra en la tapa de cristal. La salida de vapor permite que salga el vapor durante la cocción con la tapa en su lugar.
PRECAUCIÓN: El escape de vapor está caliente! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa.
6. Ubique el alimento directamente en la superficie de cocción o sujete y cocine hasta obtener la cocción deseada.
7. Cuando finalice la cocción, apague el control de mando y desenchufe.
IMPORTANTE: Para evitar daños por quemaduras, espere hasta que el electrodoméstico se haya enfriado antes de retirar el control de temperatura.

AVISO: Si el aceite está caliente, deje siempre el recipiente destapado. Si el aceite larga olor, inmediatamente apague la sartén y deje que se enfríe.

Instrucciones sobre cuidado y limpieza

1. Apague el control de temperatura y desenchufe el cable de la toma de alimentación.
2. Siempre permita que enfríe por completo antes de la limpieza y la eliminación de controlador de temperatura.
3. Retire el control de temperatura de la unidad y limpie con un trapo seco.
JAMÁS SUMERJA EL CONTROL DE TEMPERATURA EN EL AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
4. Permita que la base se enfríe completamente antes de limpiarla. Absorba cualquier exceso de agua o grasa de la base con una servilleta de papel.
5. No sumerja en agua o en la sartén cualquier otro líquido o el lugar en el lavavajillas. La sartén debería ser limpiada con agua y jabón y se seca con un paño suave. La tapa se puede lavar en agua jabonosa o en el lavavajillas. NOTA: No use lana de acero, limpiadores abrasivos, estropajos o metal para la limpieza de este aparato.
6. AVISO: no use elementos de acero, limpiadores abrasivos ni paletas de metal para fregar las superficies de cocción, ya que podrá dañar el revestimiento antiadherente.

Consejos de cocina

- Antes de usar la sartén por primera vez, frote la superficie de cocción suavemente con aceite vegetal. Expóngala al calor sin la tapa hasta que alcance los 300^a F y apáguela hasta que se enfríe completamente. Retire el exceso de aceite.
- Esta sartén no está diseñada para freír en abundante aceite.
- Para usarla como asadera de freír, no use más de 4 tazas de aceite. Elija un aceite vegetal o de maní para freír.
- Se podrá usar manteca o aceite de oliva solamente para alimentos salteados en una configuración de temperatura más baja
- No intente enfriar la superficie de cocción calentada mediante el vertido de agua fría en la sartén. El cambio repentino de temperatura puede causar la superficie de cocción se deforme.
- No sumerja la sonda de control de temperatura, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que la toma de sonda de temperatura, situado en el lado de la sartén, está completamente seca antes de su uso.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación.

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO[®]
everyday



1 - 800 - 288 - 4545