

Electric Skillet ES-12

Care/Use Guide

Poêle Électrique ES-12

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient For Today's Kitchen™

NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



Thank you for purchasing a NESCO electric skillet. There is nothing better than knowing you are making delicious food for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home cooking.

Questions?

NESCO Customer Service is available
8 am to 4 pm CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



Warranty/Registration

Please see warranty info included on
the package and in this guide.
This guide is available at nesco.com



Returns

Please do not return this item to the
place of purchase. If you are missing
any parts or need assistance, contact
NESCO Customer Service.

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Before First Use.....	2
Overview of Components.....	2
Operating Instructions.....	2-3
Care and Cleaning.....	3
Cooking Tips.....	3
One-Year Limited Warranty.....	4

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	6
Avant La Première Utilisation.....	7
Présentation Des Composants.....	7
Mode D'emploi.....	7-8
D'entretien Et De Nettoyage.....	8
Conseils De Cuisine.....	8
Garantie Limitée D'un An.....	9

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp.

Technical specifications:

Model: ES-12 / NESCO Electric Skillet

Input - 120Volts / 60HZ / 1500Watts

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

- This product is designed for household use only -

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

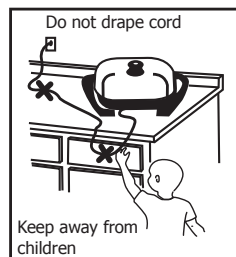
IMPORTANT SAFEGUARDS

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 this appliance, including cord, temperature-controller 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. While in use, keep appliance out of the reach of babies and 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.
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. Do not leave appliance unattended while in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.



OVERVIEW OF COMPONENTS



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.
5. 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place appliance on a flat, heat-resistant, stable surface in a 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 while 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

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 IMMERSER 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 dishwasher.
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

- 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 on the side of the skillet, is completely dry prior to use.

One Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited time warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the state or province of purchase.

Register your product on our website:

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>
or fill in your warranty card and return it within one week
from date of purchase along with a copy of proof of purchase.

Send warranty card to:

The Metal Ware Corp

NESCO ES-12 / Electric Skillet

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Merci d'avoir acheté poêle électrique NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous pouvez préparer des aliments sains pour vous et votre famille. Nous fabriquons des déshydrateurs et des accessoires depuis de nombreuses années. Nous sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir plus de passionnés dans le monde de la conservation des aliments.

Des Questions?

Le service client NESCO est disponible
8 h à 16 h CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur
emballage et dans ce manuel.
Ce manuel est disponible sur Nesco.com



Retour

Veuillez ne pas retourner cet article au
lieu d'achat. S'il vous manque des pièces
ou si vous avez besoin d'aide, contactez
le service client NESCO.

"NESCO" est une marque de commerce enregistrée
de la société The Metal Ware Corp

Caractéristiques:
Modèle: Poêle Électrique
Entrée de Puissance - 120Volts / 60HZ / 1500Watts

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Before First Use.....	2
Overview of Components.....	2
Operating Instructions.....	2-3
Care and Cleaning.....	3
Cooking Tips.....	3
One-Year Limited Warranty.....	4

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	6
Avant La Première Utilisation.....	7
Présentation Des Composants.....	7
Mode D'emploi.....	7-8
D'entretien Et De Nettoyage.....	8
Conseils De Cuisine.....	8
Garantie Limitée D'un An.....	9

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

- 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, cordon, régulateur de température ou fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil n'a pas 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. Bien utilisé, garder l'appareil hors de la portée des bébés et des enfants.
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.
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. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tandis qu'en service.

CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT: De graves brûlures causées par l'huile chaude peuvent résulter d'une friteuse (cuisinière/friteuse, poêle ou poêle à frire) retirée d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord du comptoir où il peut être saisi par enfants ou s'emmêler avec l'utilisateur. Ne pas utiliser avec une rallonge.



PRÉSENTATION DES COMPOSANTS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veuillez 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.

MODE D'EMPLOI

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.

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 est 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. Essuyez 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 An

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES : À l'exception de la garantie à durée limitée et des recours expressément indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Enregistrez votre produit sur notre site Web :

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>
ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine
à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à :

The Metal Ware Corp
ES-12 / Poêle Électrique
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at nescocs@nesco.com or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

