

POÊLE ÉLECTRIQUE



MODÈLE WST3044ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, respectez toujours les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons de l'appareil et utilisez des gants ou des poignées de cuisine.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne mettez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de cet appareil par des enfants ou près de ceux-ci requiert une surveillance accrue.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y fixer ou d'en retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service à la clientèle pour tout examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir et évitez que le cordon ne touche à des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz, ou à proximité de celle-ci, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Insérez toujours le cordon d'alimentation dans l'appareil avant de le brancher dans la prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, placez le bouton de réglage de la température à la position arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.

CONSERVER CES CONSIGNES RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION - SURFACES CHAUDES : Lorsqu'il est utilisé, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Il est important de prendre certains précautions pour prévenir les brûlures ou les blessures, ainsi que les risques d'incendie ou autres dommages.

MISE EN GARDE : Lorsqu'il est utilisé, cet appareil est chaud et il le demeure pendant quelque temps après son utilisation. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des articles chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant le nettoyage. Ne jamais placer quoi que ce soit sur l'appareil lorsque vous l'utilisez ou lorsqu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation de cet appareil uniquement dans une prise électrique 120 V c.a.
3. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne pas utiliser ou tenter de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.

FICHE POLARISÉE À TROIS BROCHES

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche ne peut être insérée que dans une prise électrique avec mise à la terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, faire appel à un électricien professionnel pour remplacer la prise. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail, de la table ou de tout autre support, utiliser des dessous de verre ou des napperons **NON PLASTIFIÉS** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

Le non-respect de cette consigne pourrait faire que fonce, se décolore ou se tache de manière permanente la finition du plan de travail ou de la table.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE À SONDE

Le régulateur de température à sonde est le cerveau et le centre nerveux de la poêle à frire électrique. Prenez-en donc bien soin. Si le régulateur tombe par terre ou se cogne, son calibrage pourrait être modifié et le réglage de la température pourrait devenir inexact.

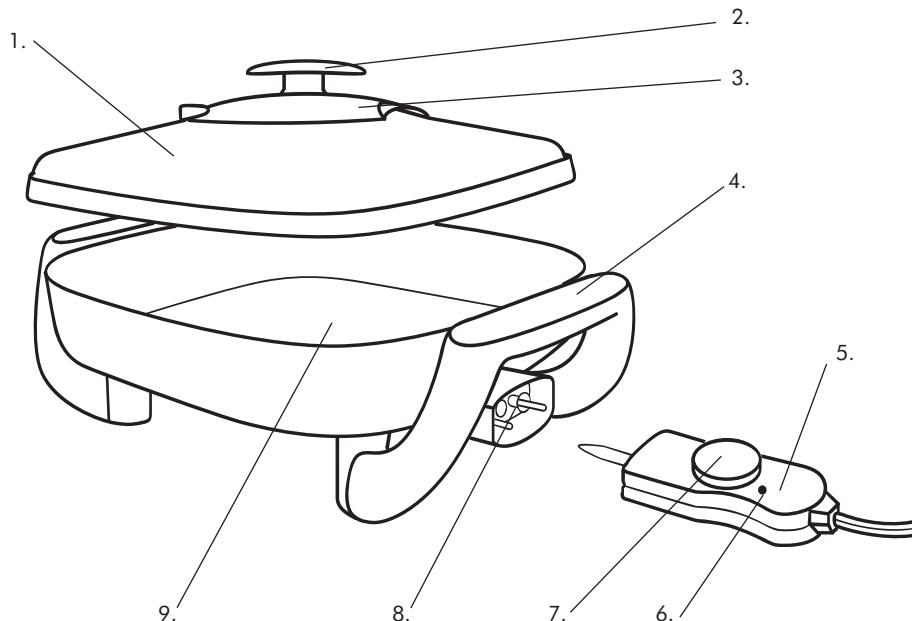
Choisissez la température qu'exige la recette. Laissez la poêle à frire refroidir avant de retirer le régulateur. Pour nettoyer le régulateur de température à sonde, essuyez-le tout simplement avec un linge doux humide. Assurez-vous qu'il est bien sec avant de le réutiliser.

REMARQUE : Le régulateur de température à sonde ne peut pas être plongé dans l'eau.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que le régulateur de température à sonde (No de pièce 22739CAN) fourni avec cet appareil. Utiliser tout autre type de régulateur de température à sonde pourrait causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.

APPRENDRE À CONNAÎTRE POÊLE ÉLECTRIQUE WESTINGHOUSE WST4044ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



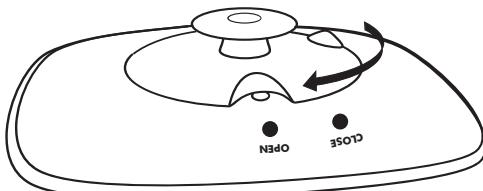
1. Couvercle en verre (No de pièce 22745)
2. Poignée du couvercle (No de pièce 22746)
3. Évent à vapeur ajustable
4. Base (No de pièce 22747)
5. Régulateur de température à sonde (No de pièce 22739CAN)
6. Voyant lumineux
7. Bouton de réglage de la température
8. Emboîtement du régulateur de température à sonde
9. Poêle à frire antiadhésive

MODE D'EMPLOI

1. Retirez le régulateur de température à sonde de la poêle à frire électrique et mettez-le de côté.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez la poêle à frire électrique et le couvercle en verre dans une eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez complètement.
3. Mettez le régulateur de température à sonde à la position arrêt (OFF). Branchez le régulateur de température à sonde solidement dans la poêle à frire électrique. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale 120 V c.a. **INSÉREZ TOUJOURS LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA POÊLE À FRIRE AVANT DE LE BRANCHER DANS LA PRISE DE COURANT MURALE.**
4. Préchauffez la poêle à frire électrique avant la cuisson à moins d'avis contraire. Pour préchauffer, tourner le bouton de réglage du régulateur de température à sonde à la température désirée. Le voyant lumineux placé sur le régulateur s'allumera dès que le bouton sera tourné. Le voyant s'éteindra lorsque la température choisie sera atteinte.
5. Ajoutez les aliments et cuisez conformément à la recette ou aux tableaux de cuisson. Ajustez le bouton de réglage de la température si nécessaire.

REMARQUE : Pendant la cuisson, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra indiquant que la poêle à frire électrique conserve la bonne température.

6. Le couvercle de la poêle à frire électrique est conçu pour permettre à la vapeur excédentaire de s'échapper par les évents au cours de la cuisson. Tournez le bouton du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux évents soient alignés avec le repère Ouvert (OPEN) inscrit sur le couvercle. Tournez le bouton du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux évents soient alignés avec le repère Fermé (CLOSE) inscrit sur le couvercle. Voir Figure 2.
7. Des liquides, comme du bouillon, de l'eau et autres, peuvent être ajoutés dans la poêle à frire électrique en cours de cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le régulateur de température à sonde à la position arrêt (OFF). Le voyant lumineux du régulateur s'éteindra. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale. Laissez la poêle à frire électrique refroidir complètement. Retirez le régulateur de température à sonde de la poêle à frire électrique. Suivre les directives d'entretien et de nettoyage.



MÉTHODES DE CUISSON

FRIRE ET SAUTER

Cuire des aliments rapidement dans un poêlon en utilisant une petite quantité de gras.

Mettez de l'huile, du shortening, du beurre ou de la margarine dans la poêle à frire électrique et préchauffez à la température désirée (175°C). La quantité de gras utilisée variera selon la recette et le type ou la quantité de nourriture à préparer.

GRILLER

Cuire des aliments à feu vif dans un poêlon en utilisant peu ou pas de gras.

Mettez ou non de l'huile, du shortening, du beurre ou de la margarine dans la poêle à frire électrique et préchauffez à la température désirée (200°C). Placez la nourriture dans la poêle à frire électrique et faites brunir en retournant souvent. Retirez le gras excédentaire au fur et à mesure.

BRAISER

Rôtir des aliments dans une substance grasse chaude jusqu'à brunissement, ajouter un liquide, couvrir et mijoter.

Mettez une petite quantité de gras dans la poêle à frire électrique et préchauffez à (175°C). Faites brunir la nourriture sur toutes ses faces. Ajoutez la quantité de liquide demandée, couvrez et abaissez le bouton de réglage de température à approximativement 90°C ou jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne (température requise pour mijoter). Vérifiez pendant la cuisson et ajoutez du liquide si nécessaire.

NE LAISSEZ PAS LA POÊLE À FRIRE DÉSECHER PAR ÉBULLITION.

MIJOTER

Cuire doucement des aliments dans un liquide juste au-dessous du point d'ébullition.

Mettez de l'huile, du shortening, du beurre ou de la margarine dans la poêle à frire électrique et préchauffez à la température désirée. Si désiré, brunissez la nourriture sur toutes ses faces. Ajoutez un liquide ou préparez une sauce tel qu'indiqué dans la recette. Placez le régulateur de température à sonde à 120°C ou un peu plus et amenez le liquide à ébullition. Réduisez la température jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Vous avez atteint la température requise pour mijoter.

Couvrez. Laissez mijoter pendant la période demandée ou jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Vérifiez de temps à autre et ajoutez du liquide si nécessaire.

NE LAISSEZ PAS LA POÊLE À FRIRE DÉSECHER PAR ÉBULLITION.

CUIRE À LA VAPEUR

Cuire des aliments à la vapeur dans une poêle munie d'un couvercle.

Placez une petite quantité d'eau au fond de la poêle à frire électrique.

Ajoutez des légumes ou autres et recouvrez. Placez le bouton de réglage de la température à 120°C et cuisez à la vapeur. Vérifiez souvent et ajoutez de l'eau si nécessaire.

NE LAISSEZ PAS LA POÊLE À FRIRE DÉSECHER PAR ÉBULLITION.

RÉCHAUFFER

Amener graduellement des aliments cuits et refroidis à la température de service requise.

Préchauffez la poêle électrique en plaçant le bouton de réglage de la température à 90°C. Placez la nourriture à réchauffer dans la poêle et recouvrez. Réchauffez jusqu'à ce que la nourriture soit chaude. Retournez la nourriture et brassez à l'occasion.

CONSIGNES D'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut lui-même réparer. Ainsi, ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil. Toute opération d'entretien - autre que le nettoyage - qui nécessite le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien compétent.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISE EN GARDE : Ne submergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le régulateur de température à sonde dans l'eau ou dans tout autre liquide.

MISE EN GARDE : Afin d'éviter les brûlures accidentelles, laissez la poêle à frire électrique refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil de la prise de courant murale et laissez la poêle à frire électrique refroidir complètement.
2. Retirez le régulateur de température à sonde de la poêle à frire électrique. Nettoyez-le si nécessaire avec un linge doux humide. Séchez-le complètement et mettez-le de côté.
3. Immergez la poêle à frire électrique et le couvercle en verre dans une eau chaude et savonneuse. Nettoyez complètement en utilisant une éponge ou un linge doux. Rincez à l'eau chaude. Séchez complètement.
4. Si des résidus collent à la paroi de la poêle, délogez-les à l'aide d'un tampon à récurer en plastique. Évitez de frotter trop vivement le fini antiadhésif car cela pourrait égratigner la surface de cuisson.
5. N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer ou de détersifs abrasifs pour nettoyer quelque élément que ce soit de la poêle à frire électrique.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rangez-le dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou branché.

Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation fermement autour de l'appareil. Ne pas exercer de pression sur le cordon à son point d'entrée dans le régulateur de température à sonde, car le cordon pourrait s'érailler et se briser.

PREMARQUE : Pour être certain que toutes les bactéries nocives ont été tuées, le Département de l'Agriculture des États-Unis recommande que des viandes comme le bœuf et l'agneau soient cuites jusqu'à ce que la température interne de ces viandes atteigne 145°C ou 63°F; dans le cas du porc la température interne de la viande devrait atteindre 160°C ou 71°F et dans le cas de la volaille, la température interne de la viande devrait varier de 170°C ou 77°F à 180°C ou 82°F. Lors de la recuisson de produits contenant de la viande ou de la volaille, la température interne de ces aliments devraient atteindre 165°C ou 74°F.

TABLEAUX DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR FRIRE

Aliments/Température de préchauffage	Méthode de cuisson	Durée
BŒUF		
Hamburgers 1/2 po d'épais 175°C	Avec ou sans gras ajouté	Médiun-bien cuit : 3 à 4 min de chaque côté Bien cuit : 4 à 5 min de chaque côté
Foie 1/2 po d'épais 175°C	2 cuillères à table de gras	4 à 5 min de chaque côté
Bifteak à sandwich 1/4 po d'épais 175°C	2 cuillères à table de gras	Saignant : 1 min de chaque côté Médiun: 1-1/2 min de chaque côté Bien cuit : 2 min de chaque côté
Bloc d'épaule 1 po d'épais 200°C	Avec ou sans gras ajouté	Rare: 4 min de chaque côté Médiun: 8 min de chaque côté Bien cuit : 11 min de chaque côté
POULET		
Poitrines de poulet (sans os) 175°C	3 à 4 cuillères à table de gras, retourner souvent	10-20 min. en tout
Pièces 175°C	3 à 4 cuillères à table fde gras, retourner souvent	25-30 min. en tout
ŒUFS		
Frits 145°C	1 cuillère à table de gras par deux oeufs	3-5 min. en tout
AGNEAU		
Côtelettes 1/2 po d'épais 175°C	Avec ou sans gras ajouté	Médiun: 19-21 min. en tout Bien cuit : 24-26 min. en tout

POUR FRIRE (SUITE)

Aliments/Température de préchauffage	Méthode de cuisson	Durée
PORC		
Côtelettes 1/2 po d'épais 175°C 1 po d'épais 175°C	Avec ou sans gras ajouté	15-20 min. en tout 30-40 min. en tout
Tranches de bacon 175°C	Amorcer la cuisson dans une poêle froide.	5-7 min. en tout
Chapelets de saucisses 145°C	Retourner les saucisses pour bien brunir. Les saucisses devraient être bien cuites et ne pas être rosées.	20 min. en tout
Saucisses minute 145°C	Retourner les saucisses pour bien brunir.	7-8 min. en tout
Galettes de saucisse 1/2 po d'épais 145°C	Retourner les saucisses pour bien brunir. Les saucisses devraient être bien cuites et ne pas être rosées.	6-7 min. en tout
VEAU		
Escalopes et côtelettes 1/8 à 1/2-inch thick 175°C	2 à 3 cuillères à table de gras	3-5 min de chaque côté (cutlets) 5-10 min de chaque côté (chops)
POISSON		
Filets 1/2 po d'épais 175°C	3 à 4 cuillères à table de gras	3-5 min de chaque côté

POUR BRAISER

Aliments/ Température de préchauffage	Méthode de cuisson	Durée
BOEUF		
Bloc d'épaule London Broil, etc. 2 po d'épais 175°C pour brunir 90°C pour terminer	Si désiré, enduire la viande de 1/4 à 1/2 tasse de farine. Utiliser 1/4 tasse de gras chauffé à 175°C et brunir la viande pendant 5 à 10 minutes de chaque côté. Ajouter 2 à 3 tasses de liquide. Abaisser le bouton de réglage de la température à 90°C. Couvrir. Cuire pendant 45 à 60 minutes ou jusqu'à tendre. Ajouter du liquide si nécessaire.	55 min. à 1 hr. 20 min. en tout
POULET		
Morceaux 175°C pour brunir 90°C pour terminer	Si désiré, enduire le poulet de farine. Utiliser 1/4 tasse de gras pour 2 à 3 livres de poulet. Brunir sur tous les côtés pendant 15 minutes à 175°C. Ajouter 2 à 3 tasses de liquide. Abaisser le bouton de réglage de la température à 90°C. Couvrir. Cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à prêt. Ajouter du liquide si nécessaire.	45 min. en tout
AGNEAU		
Côtelettes 1/2 à 1 po d'épais 175°C pour brunir 90°C pour terminer	Utiliser 2 cuillères à table de gras chauffé à 175°C et brunir la viande pendant 5 minutes de chaque côté. Ajouter 2 à 3 tasses de liquide. Abaisser le bouton de réglage de la température à 90°C. Couvrir. Cuire pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à tendre. Ajouter du liquide si nécessaire.	30 à 40 min. en tout
PORC		
Côtelettes 1/2 à 1 po d'épais 175°C pour brunir 90°C pour terminer	Utiliser 2 cuillères à table de gras chauffé à 175°C et brunir la viande pendant 5 à 10 minutes de chaque côté. Ajouter 2 à 3 tasses de liquide. Abaisser le bouton de réglage de la température à 90°C. Couvrir. Cuire pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à tendre et complètement cuit. Ajouter du liquide si nécessaire.	40 min. à 1 hr. en tout
VEAU		
Veal Chops 1/2 à 1 po d'épais 175°C pour brunir 90°C pour terminer	Utiliser 1/4 tasse de gras chauffé à 175°C et brunir la viande pendant 5 minutes de chaque côté. Ajouter 2 à 3 tasses de liquide. Abaisser le bouton de réglage de la température à 90°C. Couvrir. Cuire pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à tendre. Ajouter du liquide si nécessaire.	30 à 40 min. en tout

RECETTES

FRITTATA DE SAUCISSES

1/2 livre de saucisses douces, boyaux enlevés	8 œufs
3 cuillères à table d'huile d'olive	1 cuillère à thé de basilic
11/4 tasse d'oignons hachés	1/2 cuillère à thé de sel
	1/4 cuillère à thé de poivre

Trancher les saucisses en morceaux de 1/4 po d'épais. Dans la poêle à frire électrique, chauffer l'huile en plaçant le bouton de réglage de la température à 175°C. Sauter les oignons et les saucisses jusqu'à ce que les saucisses ne soient plus rosées et que les oignons soient légèrement brunis. Pendant ce temps, battre les œufs légèrement avec le basilic, le sel et le poivre. Lorsque les saucisses et les oignons sont cuits, les répartir également dans la poêle. Verser les œufs sur cette préparation. Abaisser le bouton de réglage de la température à 120°C. Couvrir en gardant les évents à vapeur fermés. Cuire la frittata jusqu'à ce que les œufs soient cuits, soit environ 15 à 20 minutes. Vérifier occasionnellement pour voir si la frittata gonfle, auquel cas percer une ou deux trous avec un couteau.

Lorsque les œufs sont fermes, dégager délicatement la frittata en glissant une spatule sur les côtés et sous la frittata. Placer une grande assiette renversée sur la poêle (comme un couvercle) et retourner la poêle, mettant ainsi la frittata dans l'assiette. Remettre avec soin la frittata dans la poêle et faire brunir de l'autre côté pendant 1 à 2 minutes. Glisser la frittata sur une assiette de service. Couper en pointes et servir.

Donne 6 à 8 portions.

ALTERNATIVE : FRITTATA AUX COURGETTES

Remplacer les saucisses par 1 1/2 livre de courgettes finement tranchées. Préparer tel qu'indiqué.

Donne 4 à 6 portions.

RATATOUILLE

3 cuillères à table d'huile végétale	2 poivrons verts, coupés en bandes de 2 po
1 1/2 tasse d'oignons hachés	1/2 livre de courgettes, coupées en bandes de 1 po
1 gousse d'ail émincée	1 cuillère à thé de basilic
1 livre d'aubergines pelées, coupées en bandes de 2 po	1 cuillère à thé de thym
4 tomates coupées en gros morceaux	1 cuillère à thé de sel
	Pincée de poivre

Dans la poêle à frire électrique, chauffer l'huile en plaçant le bouton de réglage de la température à 145°C. Sauter les oignons et l'ail jusqu'à tendres mais non brunis, soit environ 3 minutes. Ajouter les autres ingrédients. Amener à ébullition. Couvrir en gardant les évents à vapeur fermés et abaisser le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne (température pour mijoter). Mijoter pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Donne 6 à 8 portions.

POULET PARMESAN

4 demi-poitrines de poulet, sans os ni peau	1 boîte (26 onces) de sauce à spaghetti
3 cuillères à table d'huile d'olive	1/2 tasse de Mozzarella finement effiloché
2 blancs d'œuf, légèrement battus	4 cuillères à table de Parmesan râpé
1 tasse de chapelure assaisonnée	4 tasses de spaghetti cuits

Aplatir les morceaux de poulet à la même épaisseur. Chauffer l'huile dans la poêle à frire électrique en plaçant le bouton de réglage de la température à 175°C. Tremper chacun des morceaux de poulet dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure et bien enduire. Placer le poulet dans la poêle et brunir des deux côtés. Ajouter la sauce à spaghetti. Couvrir en gardant les évents à vapeur fermés. Abaisser la température à 90°C. Mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet atteigne une température intérieure de 77°C. Saupoudrer les deux fromages. Couvrir en gardant toujours les évents à vapeur fermés et mijoter 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que les fromages fondent.

Servir chaque morceau de poulet sur 1 tasse de spaghetti.

Donne 4 portions.

PORC AIGRE-DOUX

2 livres de porc désossé, coupé en cubes de 1/2 po	1 boîte (12 onces) de conserve d'abricots
1/4 tasse de farine	1 petit poivron vert coupé en fines lamelles
2 cuillères à table d'huile	1 petit poivron rouge coupé en fines lamelles
2 cuillères à table de féculle de maïs	1 boîte (11 onces) de segments de mandarines égouttés
1/4 tasse de vinaigre	1 boîte (8 onces) de morceaux d'ananas égouttés
3 cuillères à table de sauce chili	
1/4 cuillère à thé de poudre d'ail	
1/4 cuillère à thé de gingembre moulu	
Riz cuit chaud (facultatif)	

Mettre le porc et la farine dans un sac en plastique résistant. Brasser pour bien recouvrir le porc. Chauffer l'huile dans la poêle à frire électrique en plaçant le bouton de réglage de la température à 175°C. Faire brunir le porc jusqu'à doré sur tous les côtés, soit environ 4 à 5 minutes. Dissoudre la féculle de maïs dans le vinaigre et y ajouter la sauce chili, la poudre d'ail et le gingembre. Ajouter le mélange de vinaigre et la conserve d'abricots au porc. Amener à ébullition. Abaisser le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne (température pour mijoter). Ajouter les poivrons, couvrir en gardant les évents à vapeur fermés et mijoter 15 minutes. Ajouter les segments de mandarine et les morceaux d'ananas. Chauffer 2 minutes. Servir sur un lit de riz chaud, si désiré.

Donne 6 à 8 portions.

BIFTECK AU POIVRE

1 1/2 livre de bifteck d'intérieur de ronde	1/2 tasse d'oignon finement haché
2 tasse d'huile végétale	1 gousse d'ail émincée
3/4 cuillère à thé de sel	1 1/2 tasse de bouillon de bœuf
3 poivrons verts, coupés en morceaux de 1 po	2 cuillères à table de féculle de maïs
3 poivrons rouges, coupés en morceaux de 1 po	2 tasse d'eau
1 1/2 tasse de céleri tranché	1 cuillère à table de sauce soya
	Riz cuit chaud (facultatif)

Trancher le bifteck diagonalement en fines lamelles, puis couper en morceaux de 2 po. Chauffer l'huile dans la poêle à frire électrique en plaçant le bouton de réglage de la température à 175°C. Faire brunir la viande pendant 2 à 3 minutes. Saupoudrer de sel. Ajouter le poivron vert, le poivron rouge, le céleri, l'oignon et l'ail et cuire 2 minutes. Ajouter le bouillon de bœuf. Abaisser le bouton de réglage de la température à 120°C. Couvrir en gardant les évents à vapeur fermés et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit pendant 10 à 12 minutes. Dissoudre la féculle de maïs dans l'eau et la sauce soya. Ajouter à la viande. Cuire en brassant jusqu'à épaississement, soit 3 à 4 minutes. Servir sur un lit de riz chaud, si désiré

Donne 6 portions.

VEAU MARSALA

1 livre d'escalopes de veau attendries	1 1/2 tasse de champignons hachés finement
1/4 tasse de farine	2 cuillères à table de beurre ou de margarine
3 cuillères à table de beurre ou de margarine	2 cuillères à table de farine
1/2 cuillère à thé de sel	1 1/2 tasse de bouillon de poulet
Pincée de poivre	Riz cuit chaud ou nouilles (facultatif)

Trancher le veau en bandes de 2 po X 1/2 po. Placer le veau et la farine dans un sac en plastique résistant. Bien brassier pour recouvrir également. Dans la poêle à frire électrique, faire fondre 3 cuillères à table de beurre en plaçant le bouton de réglage de la température à 175°C. Lorsque le beurre bout, ajouter le veau et sauter rapidement jusqu'à ce que tous les côtés soient brunis. Saupoudre le sel et poivre. Retirer le veau de la poêle. Garder chaud. Mettre les champignons dans la poêle chaude et sauter jusqu'à ce qu'ils soient mous. Ajouter 2 cuillères à table de beurre, 2 cuillères à table de farine et bien mélanger. Adjoindre le bouillon, en brassant constamment pour dégager tous les résidus. Cuire 2 minutes en brassant continuellement. Ajouter le veau et mijoter 1 minute ou jusqu'à ce que la viande soit bien chaude. Servir sur un lit de riz ou de nouilles, si désiré.

Donne 4 à 5 portions.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier
électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366
États-Unis
1 800 233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.

WESTINGHOUSE ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées sous licence.