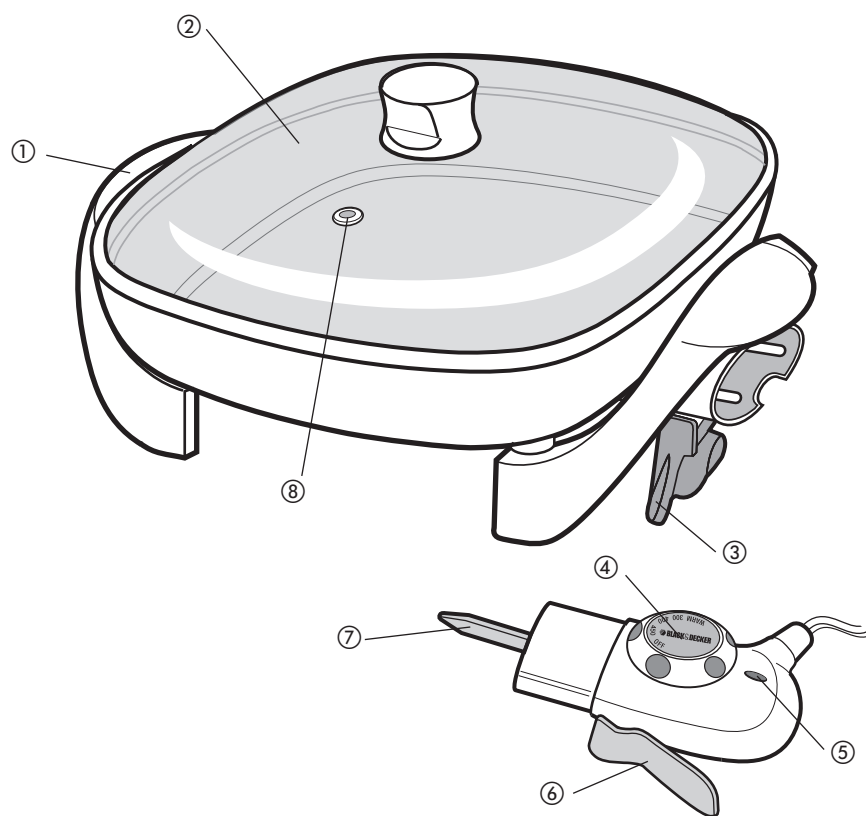


Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Cool-touch handles
 - † 2. Glass lid (Part # TSK-2803BBG)
 3. Pan-tilt leg
 - † 4. Variable temperature control (Part # TSK-2804BBG)
 5. Indicator light
 6. Quick-release lever
 7. Probe
 8. Steam vent
- †Consumer replaceable/removable parts

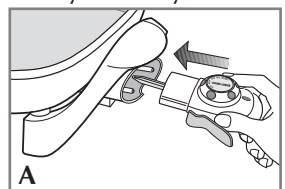
How to Use

This appliance is for household use.

Conditioning the Skillet Pan

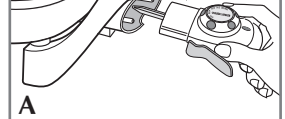
1. Before using your skillet for the first time, make sure variable temperature control is removed and wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
2. To preserve the nonstick coating, spread a light coating of cooking oil over the inside surfaces. Remove excess oil with a cloth or paper towel. You will not have to condition the coating again.

Ready to Use your Skillet

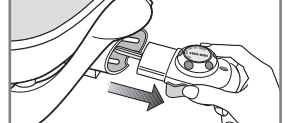


1. Insert the probe firmly into the socket (A).

Important: Make sure the control is securely inserted.

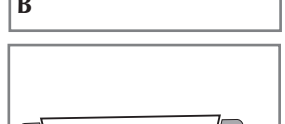


2. Plug unit into an AC electric outlet.
3. Turn temperature control to desired setting or according to your recipe. The indicator light comes on. The desired temperature should line up with the indicator light. When the selected temperature is reached, the light goes off. During cooking the light will blink on and off, indicating the temperature is maintained.



4. When finished cooking, set temperature control to WARM to keep food at serving temperature.
5. To take the skillet to the table for serving, remove the variable temperature control by pressing the quick-release lever and pulling out the control (B).

Caution: Be careful when removing the probe as the skillet might stay warm for a while.



6. Use plastic, rubber or wood utensils when cooking and serving. If using metal utensils, be careful not to scrape the nonstick finish.

Using the Pan-Tilt Leg

The pan-tilt leg raises one side of the skillet so that oils, fats or other liquids move away from the food while cooking or when serving.

To use, pull the leg straight down so that it stands under the cool-touch handle (C).

Caution: To avoid burns:

- If using for cooking, always tilt the skillet before you start cooking.
- Tilt lid away while lifting.
- If using for serving, always use a pot holder or oven mitt.

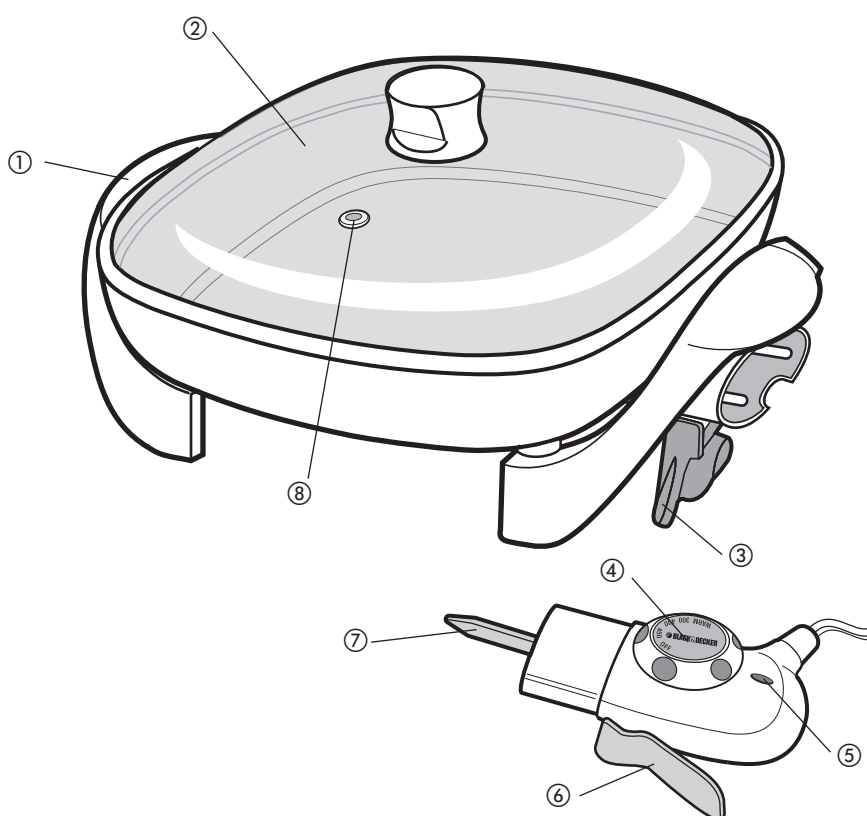
Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

To Clean:

1. Unplug the cord and let unit cool completely.
2. Make sure the variable temperature control is removed.
3. Wash the pan and lid with warm sudsy water. The lid can also be washed in the dishwasher, top rack only.
4. If washing by hand, use a sponge or nylon scouring pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the nonstick coating.
5. Rinse and dry.
6. Wipe the outside of the base with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.
7. Store the unit in a dry place and wind electric cord into a coil securing it with a twist fastener.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Asas que no se calientan
 - † 2. Tapa de vidrio (Part # TSK-2803BBG)
 3. Soporte de inclinación
 - † 4. Control de temperatura (Parte No. TSK-2804BBG)
 5. Luz indicadora
 6. Palanca fácil de soltar
 7. Contacto para el control de temperatura
 8. Escape de vapor
- † Reemplazable/removible por el consumidor

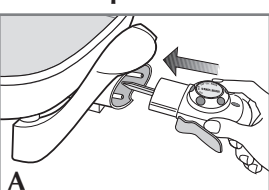
Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Acondicionamiento de la sartén

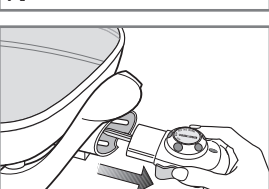
1. Antes de utilizar la sartén por primera vez, asegúrese de que el control de temperatura esté retirado y lave todas las piezas según las indicaciones de cuidado y limpieza.
2. Para proteger y conservar el revestimiento antiadherente, distribuya una ligera capa de aceite de cocinar en las superficies interiores de la sartén. Limpie el exceso de aceite con un paño o con una toalla de papel. No es necesario acondicionar el revestimiento de la sartén nuevamente.

Antes de poner en uso la sartén



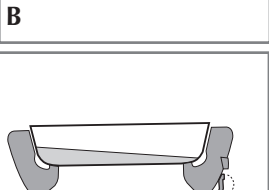
1. Enchufe el contacto del mismo control firmemente en el aparato (A).

Importante: Asegúrese de enchufar bien dicho contacto.



2. Enchufe el aparato a una toma de corriente alterna.
3. Ajuste el control a la temperatura deseada o según la receta. La luz indicadora brilla. La temperatura debe alinearse con la luz indicadora. Cuando la unidad alcanza la temperatura seleccionada, la luz se apaga. Mientras está cocinando, la luz se enciende y apaga, lo cual indica que se mantiene en la temperatura seleccionada.
4. Ajuste el control de temperatura a la posición WARM para conservar los alimentos calientes hasta servirlos.
5. Para llevar la sartén a la mesa, presione la palanca para retirar y soltar fácilmente el control de temperatura variable (B).

Advertencia: Tenga cuidado al retirar el control de temperatura variable ya que la sartén permanece caliente por un tiempo.



6. Para cocinar o servir, utilice utensilios de plástico, de goma o de madera. Si utiliza utensilios de metal, tenga cuidado de no raspar el acabado antiadherente del aparato.

Uso del soporte de inclinación

El soporte de inclinación alza la sartén por un costado a fin de alejar el aceite, la grasa y demás jugos mientras uno prepara los alimentos o antes de servirlos.

Para ajustar, tire del soporte directamente para abajo de manera que éste permanezca en posición vertical debajo del asa (C).

Advertencia: A fin evitar las quemaduras:

- Si utiliza el soporte para cocinar, incline la sartén antes de comenzar a preparar los alimentos.
- Incline la tapa en sentido opuesto al quitarla.
- Si utiliza el soporte para servir, use un protector o un guante de cocina.

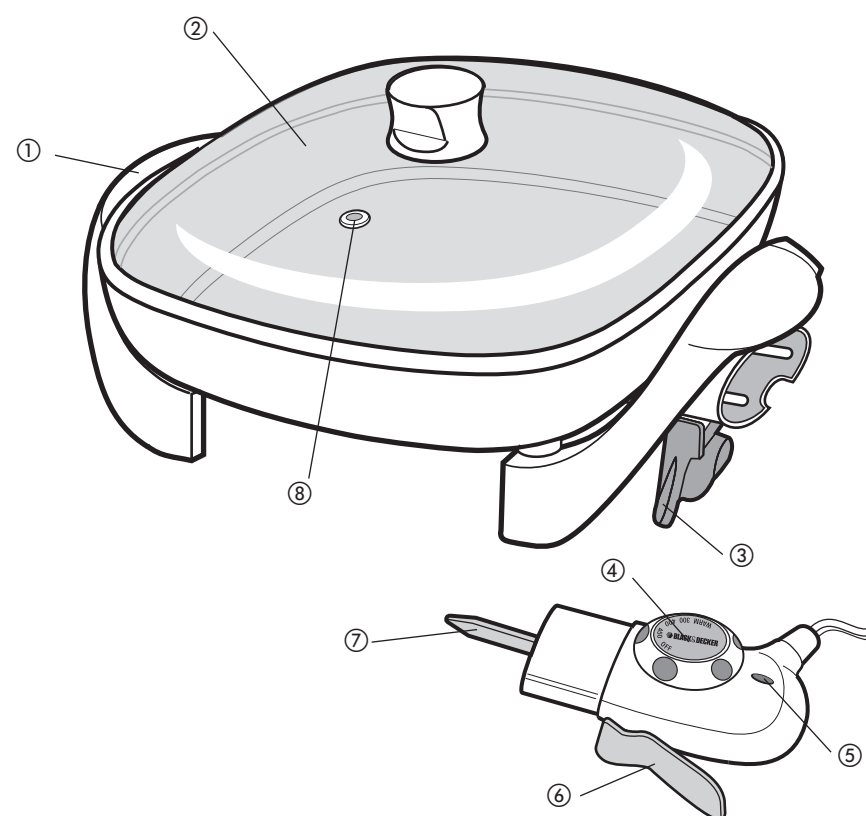
Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

Para limpiar:

1. Desconecte el cable y permita que el aparato se enfríe bien.
2. Asegúrese de retirar el control de temperatura variable.
3. Lave la sartén y la tapa con agua tibia enjabonada. La tapa se puede lavar también solamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.
4. Si lava las piezas a mano, utilice una esponja o una almohadilla de nailon con detergente líquido. No utilice ningún limpiador abrasivo ni almohadillas de fibras metálicas ya que estas pueden estropear el revestimiento antiadherente del producto.
5. Enjuague y seque bien.
6. Limpie la superficie exterior de la base con un paño humedecido. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
7. Almacene el aparato en un lugar seco, enrolle el cable y asegúrelo con un sujetador de torsión.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Poignées fraîches au toucher
 - † 2. Couvercle en verre (n° de pièce TSK-2803BBG)
 3. Patte d'inclinaison de la poêle
 - † 4. Commande de température (n° de pièce TSK-2804BBG)
 5. Témoin lumineux
 6. Levier de dégagement rapide
 7. Sonde
 8. Évén
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

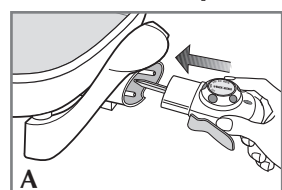
Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Préparation de la poêle

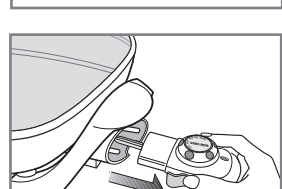
1. Avant d'utiliser la poêle pour la première fois, s'assurer que la commande de température a été relirée et laver les composantes selon les directives de la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage.
2. Afin de préserver le revêtement antiadhésif, enduire les surfaces intérieures de la poêle d'une mince pellicule d'huile de cuisson. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout.

Utilisation de la poêle



1. Insérer la sonde fermement dans la douille (A).

Important : S'assurer que la commande est bien insérée.

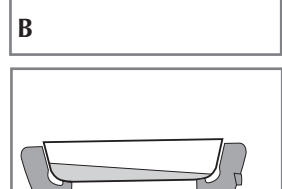


2. Brancher l'appareil dans une prise de courant secteur.
3. Placer la commande au réglage voulu ou au réglage de la recette. Le témoin lumineux s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, le témoin s'éteint. Pendant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint indiquant le maintien de la température.



4. Régler la commande de température à la position de réchaud (WARM) pour conserver les aliments à la température voulue pour le service.
5. Pour placer la poêle à table pour le service, retirer la commande de température en enfonçant le levier de dégagement rapide et retirer la commande de l'appareil (B).

Mise en garde : Prendre garde lorsqu'on retire la commande de température car la poêle peut être chaude pendant un bout de temps.



5. Se servir d'ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois lors de la cuisson et du service. Lorsqu'on utilise des ustensiles en métal, prendre garde de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif.

Utilisation de la patte d'inclinaison de la poêle

La patte d'inclinaison de la poêle soulève un côté de la poêle de façon à pouvoir drainer les huiles, les gras ou d'autres liquides loin des aliments pendant la cuisson ou le service.

Pour se servir de la patte, la tirer vers le bas de sorte à ce qu'elle se tienne sous la poignée (C).

Mise en garde : Faire ce qui suit afin d'éviter les risques de brûlures.

- Lors de la cuisson, toujours incliner la poêle avant de commencer la cuisson.
- Enlever le couvercle en l'inclinant vers l'arrière
- Lors du service, toujours utiliser des poignées ou des mitaines isolantes.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

Nettoyage

1. Débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'appareil refroidir complètement.
2. S'assurer que la commande de température a été retirée.
3. Laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. On peut également placer le couvercle dans le lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement).
4. Lorsqu'on lave l'appareil à main, utiliser une éponge ou un tampon à récuser en nylon avec du détergent liquide. Ne pas utiliser un nettoyeur abrasif ni des tampons à récuser métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.
5. Rincer et assécher.
6. Essuyer l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas immerger.
7. Ranger l'appareil dans un endroit sec et enrouler le cordon en boudin en le fixant à l'aide d'une attache.

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>