



Recipes and Instructions

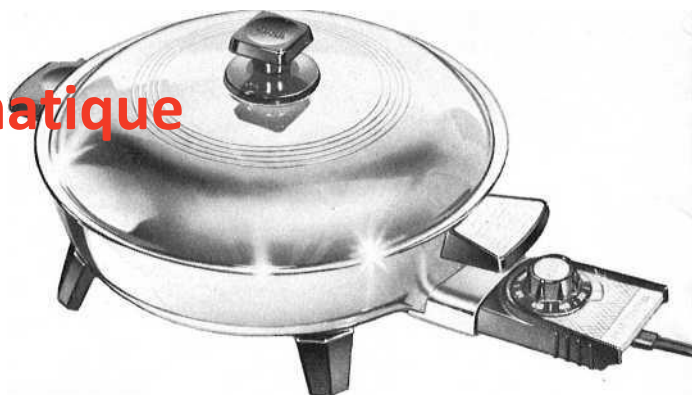
Rena-ware

ACIER INOXYDABLE

poêlon automatique

Votre poêlon automatique

*pour le meilleur
résultats de cuisson*



SUIVEZ CES INSTRUCTIONS SIMPLES

- 1.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, lavez la poêle et couvrez-la soigneusement d'eau chaude savonneuse pour éliminer toutes les huiles de fabrication. Rincer et sécher soigneusement. LA POÊLE PEUT ÊTRE COMPLÈTEMENT IMMERGÉE. Cependant, ne plongez à aucun moment le bouchon de contrôle de température dans l'eau.
- 2.** Fixez la fiche de contrôle de la température à la poêle. Branchez-le sur n'importe quelle prise électrique CA de 110 à 120 volts. UTILISEZ UNIQUEMENT UNE PRISE MURALE OU DE BASE.
- 3.** Réglez le cadran de température sur la température indiquée sur le guide de température ou comme spécifié dans la recette pour garantir les meilleurs résultats. Préchauffer la poêle à la température désirée avant d'y placer les aliments, sauf indication contraire dans les recettes.
- 4.** Le voyant lumineux de la prise de contrôle de la température s'éteindra lorsque la température « idéale » sera atteinte. . . puis ajoutez de la nourriture. La lumière s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pour indiquer que la poêle maintient la température souhaitée. Il n'y a aucun risque de choc électrique provenant de la fiche de commande.
- 5.** Une fois la cuisson terminée, réglez le contrôle automatique de la chaleur sur la position d'arrêt, puis débranchez le cordon de la prise murale. La fiche de contrôle de chaleur doit rester connectée jusqu'à ce que la fiche refroidisse complètement. La longue sonde est extrêmement chaude et doit être manipulée avec précaution pour éviter les brûlures. (Aucun risque de choc électrique.) NE retirez PAS la fiche de contrôle de chaleur de la poêle si le cordon est toujours branché dans la prise murale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

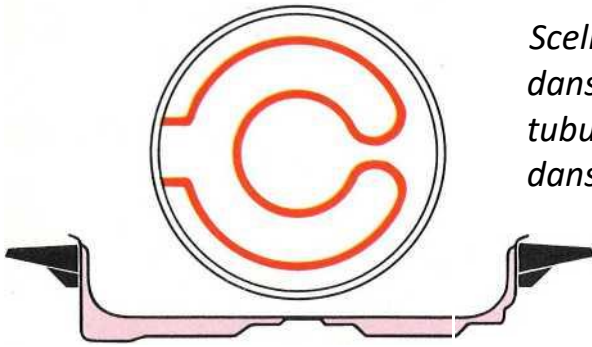
- 1.** La poêle peut être complètement immergée pour le nettoyage. Assurez-vous de retirer le bouchon de contrôle de la température avant d'immerger la poêle.
- 2.** Après chaque utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- 3.** Pour éliminer les aliments difficiles, faites-les tremper, puis polissez-les avec un nettoyeur pour acier inoxydable.
- 4.** N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou d'abrasifs sur votre poêle car cela abîmerait la finition. Évitez de couper des aliments dans la poêle, car un couteau tranchant peut en rayer la finition.

Fonctionnalités

Scellé de manière permanente dans une unité chauffante tubulaire suspendue dans un

Noyau Liquide

d'huile de silicone.



**Chaleur constante « équilibrée »
avec noyau liquide**

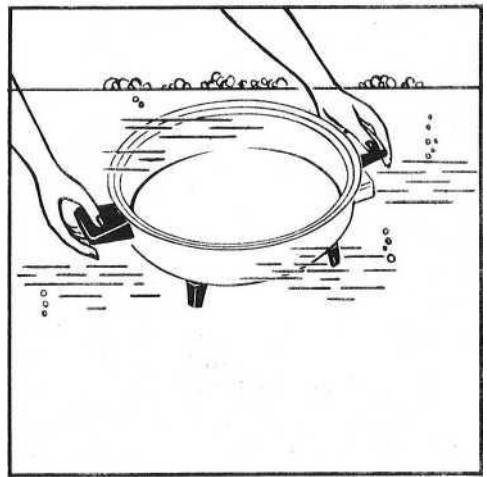
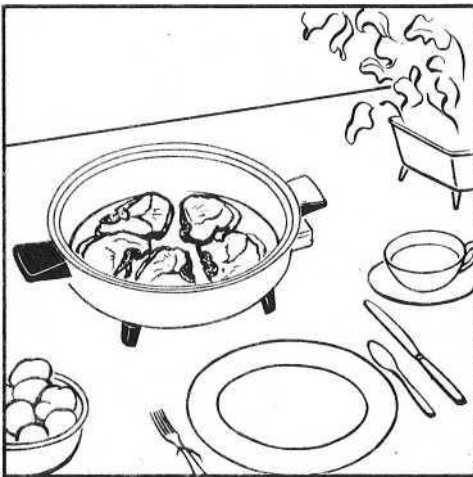
Le noyau liquide stocke la chaleur

Nouvelle construction unique avec élément chauffant suspendu dans un noyau liquide, scellé en permanence dans l'acier inoxydable, fournissant une chaleur rapide et « équilibrée » sur toute la surface de la poêle pour une cuisson uniforme et constante.

La chaleur est stockée par un noyau liquide et maintient les aliments à la température de service à table longtemps après la suppression du contrôle de la température.

Sans danger pour comptoir ou table

Completely Immersible



Avec tous ses pieds en plastique, la poêle automatique en acier inoxydable peut être utilisée en toute sécurité sur un comptoir ou une table résistant à la chaleur. Lorsque vous utilisez la poêle sur d'autres types de tables et de comptoirs. Utilisez un coussin chauffant (avec dessus à surface dure).

Retirez le contrôle de température et la poêle peut être complètement immergée pour un nettoyage facile. Groupe chauffant et noyau liquide protégés par joint étanche.

Guide automatique de température de la poêle

OEUFS, frit **300° preheat**

Lorsque le signal lumineux s'éteint, ajoutez une cuillère à soupe de beurre et déposez les œufs dans la poêle. Faites frire au degré de cuisson souhaité.

OEUFS, brouillé **300° preheat**

Réglez le bouton de contrôle de la température sur 300°. Lorsque le signal lumineux s'éteint, ajoutez une cuillère à soupe de beurre et le mélange d'œufs comme suit : 3 œufs — 2 c. à table de crème, sel et poivre. Battrer suffisamment pour mélanger. Remuer jusqu'à ce que les œufs aient le degré de cuisson souhaité.

BACON **325°**

Placer le bacon dans une poêle froide (environ six tranches à la fois). Réglez le bouton de contrôle de la température à 325°. Lorsque le bacon commence à cuire, retournez-le au besoin pour le faire dorer de chaque côté. Ou couvrir et cuire 6 à 8 minutes sans retourner.

PORC les côtelettes **400° preheat**

Réglez le bouton de contrôle de la température à 400°. Lorsque la lumière s'éteint, déposez-y vos côtelettes de porc et faites-les bien dorer de chaque côté. (Trois grosses côtelettes peuvent être dorées en même temps.) Réglez le contrôle de la température sur 200°. Couvrir et cuire environ 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes de porc soient cuites.

HAMBURGERS **350°**

Mélangez 1½ lb. bœuf haché avec ¼ de c. à thé de sel, ¼ de cuillère à café de poivre, ¼ de cuillère à café de sauce Worcestershire et une pincée de sel d'ail. Façonner des galettes d'environ 1" d'épaisseur. Placer dans la poêle. Cuire 4 à 6 minutes de chaque côté, selon la cuisson souhaitée.

POULET **400° preheat**

Réglez le bouton de contrôle de la température à 400°. 1 poulet à frire (2½ à 3 lb). Placez trois c. à table d'huile ou de shortening et deux c. à table de beurre dans la poêle une fois qu'elle a atteint 400°. Placez ¼ tasse de farine, 1 cuillère à café de sel, ¼ de cuillère à café de poivre, ¼ cuillère à café de sel d'assaisonnement, ½ cuillère à café de paprika dans un sac en papier. Secouez les morceaux de poulet dans le sac pour les enrober du mélange de farine. Placer dans la poêle et faire dorer de chaque côté. Réduisez le feu à 225°. Couvrez les bouches d'aération et laissez cuire environ 20 à 25 minutes. Environ 5 minutes avant de servir – retirez le couvercle pour renouveler le croustillant.

CRÊPES **400° preheat**

Pour les gâteaux à la poêle sans graisse — réglez le bouton de contrôle de la température sur 400°. N'utilisez pas de graisse sur la poêle. Utilisez notre recette préférée : 4 cuillères à thé de bicarbonate de soude, 2 tasses de farine, 2 c. à table de sucre, ½ c. à thé de sel, 1¼ tasse de lait, 2 œufs battus et 2 c. à table de beurre fondu. Mélanger les ingrédients secs. Ajouter le lait aux œufs battus et mélanger. Mélangez les liquides avec le mélange de farine et mélangez. Incorporer le beurre fondu. Cuire au four jusqu'à ce que cela bouillonne. Retourner et faire dorer l'autre côté. Environ 1 minute de chaque côté. OU utilisez le mélange en paquet et ajoutez 2 c. à table de beurre fondu à la pâte pour de meilleurs résultats.

	Réglage Cadran		Réglage Cadran
BRUNISSEMENT	400°	SANDWICHES	380
CHAUFFAGE	160°	POPCORN	400
MIJOTER	180°	STEAK MINUTE	420



ROASTING TIME

MEAT	ROASTING TIME	COOKING TIME
CHICKEN	15 MIN.	15 MIN.
DUCK	20 MIN.	20 MIN.
GOOSE	25 MIN.	25 MIN.
PHEASANT	30 MIN.	30 MIN.
TURKEY	35 MIN.	35 MIN.
VEAL	40 MIN.	40 MIN.
PORK	45 MIN.	45 MIN.
BEEF	50 MIN.	50 MIN.
LAMB	55 MIN.	55 MIN.

HEAT CONTROL

RÔTI DE BŒUF

Préchauffer à 400°

2½ lb de rôti (si un couvercle de poêle ordinaire est utilisé) 8 lb de rôti (si un couvercle de faitout est utilisé)

En commençant par le côté gras du rôti, faites dorer soigneusement tous les côtés dans une poêle. Assaisonner le rôti de sel et de poivre. Si vous le souhaitez, ajoutez du sel d'ail, du sel de céleri ou des feuilles de laurier. Couvrir et baisser le feu à 200°. Cuire un petit rôti 2 heures ; rôti plus gros 4 heures et demie, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.

CÔTES BRAISÉES ET CHOUCROUTE

Préchauffer à 400°

2½ lbs côtes de bœuf ou côtes levées.

Boîte n°2 de Choucroute

Faites bien dorer les côtes. Placer la choucroute entre les couches de côtes. Réduire la température à 200°, couvrir et cuire 1½ heures.

STEAK CAMPAGNE

Préchauffer à 400°

1½ lb de steak rond (1" épais)

2 c. à table de farine

1 cuillère à café de sel

¼ cuillère à café de poivre

2 c. à table de graisse

1 oignon de taille moyenne, tranché

2 tasses de jus de tomate ou

de jus de légumes mélangés

Coupez le bœuf en morceaux. Répartir le mélange de farine et d'assaisonnements sur les côtés de bœuf. Ajouter la graisse ou le shortening dans la poêle préchauffée. Bien dorer le steak des deux côtés. Ajouter l'oignon et le jus. Couvrir et baisser le feu à 200°. Laisser mijoter jusqu'à tendreté (1 à 1½ heures). Épaissir le reste de la sauce, si désiré. Pour 4 à 6 personnes.

PERCHE POÊLÉE

Préchauffer à 375°

3 c. à table de beurre

½ tasse de farine

3 c. à table de semoule de maïs

1 cuillère à café de sel

Préparer le poisson pour la cuisson. Essuyez-le bien. Enrobez les morceaux de poisson dans un mélange de farine, de semoule de maïs et de sel. Faites fondre du beurre et placez les morceaux de poisson enfarinés dans une poêle. Faites-les dorer des deux côtés avec précaution. Servez immédiatement. Les barbottes, le bar, la truite et l'éperlan peuvent être préparés de la même manière.

TRANCHE DE JAMBON FESTIVE

Préchauffer à 400°

Utilisez une tranche de jambon épaisse du centre, d'environ ½ pouce. Faites dorer des deux côtés et retirez de la poêle. Égouttez 1 tasse de jus d'une boîte de fruit cocktail No. 2 et versez le jus dans la poêle. Ajoutez ⅓ de tasse de cassonade et portez à ébullition. Ajoutez le fruit cocktail au mélange et faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient glacés. Versez le mélange de fruits sur le jambon. Servez immédiatement. Pour 4 à 6 personnes.

CÔTELETTES DE VEAU PANÉES

Préchauffer à 425°

4 à 5 côtelettes de veau — ½" d'épaisseur
3 c. à table de beurre
1 oeuf

2 c. à table de lait
1 cuillère à café de sel
1 tasse de chapelure fine de craquelins

Ajouter le beurre dans la poêle préchauffée. Mélanger l'œuf, le lait et le sel. Tremper les côtelettes dans le mélange d'œufs, puis en miettes et placer dans la poêle. Brun environ 10 minutes de chaque côté. Poursuivre la cuisson jusqu'à tendreté.

POITRINES DE POULET

Préchauffer à 400°

1 paquet poitrines de poulet congelées
Farine de saison

3 c. à table de beurre

SAUCE:

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse de bouillon de poulet

¼ c. à thé de sel
½ tasse de crème légère

Faites fondre du beurre dans une poêle préchauffée. Placez les poitrines de poulet enrobées de farine assaisonnée dans la poêle. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Couvrez, réduisez le feu à 225° et laissez mijoter environ 20 minutes. Préparez la sauce dans une casserole d'une pinte. Versez-la sur le poulet et laissez cuire environ 10 minutes. Servez avec des amandes effilées. Pour 4 personnes.

CASSEROLE DE CREVETTES A L'ITALIENNE

Préchauffer à 325°

1 lb de crevettes
3 tasses de riz cuit
2 c. à table de beurre
1 petit oignon finement haché
1 petit poivron vert, coupé en rondelles ou en lanières

1 à 4 onces boîte champignons de Paris
1 à 8 onces boîte sauce tomate
1½ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir

Ajouter le beurre et l'oignon dans la poêle préchauffée et cuire jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement cuit. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Réduisez le feu à 200° et couvrez. Laisser mijoter environ 40 minutes. Pour 4 à 6 personnes.

POMMES DE TERRE FRITES AMÉRICAINES

Préchauffer à 400°

4 à 5 pommes de terre moyennes, pelées
3 c. à table de shortening

2 c. à table d'oignon (haché) Sel et poivre
au goût

Trancher les pommes de terre fines et uniformes. Ajouter le shortening dans la poêle préchauffée. Placer les pommes de terre et les oignons dans la poêle et assaisonner de sel et de poivre. Faites frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, retournez les pommes de terre et réduisez le feu à 250°. Cuire jusqu'à cuisson complète.

CHOU-FLEUR AU GRATIN

Préchauffer à 375°

1 chou-fleur de taille moyenne, sel et poivre

½ tasse d'eau

SAUCE:

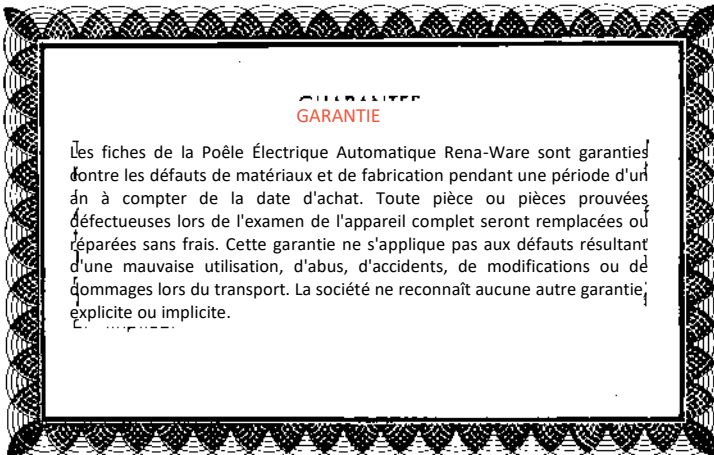
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre

½ tasse de fromage cheddar fort (râpé)
¼ tasse de chapelure grillée
Sel et poivre

Ajouter de l'eau et porter à ébullition. Ajouter le chou-fleur séparé en fleurettes. Couvrir et cuire environ 20 minutes. Assaisonner et servir avec la sauce. Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure grillée sur les portions. Pour 4 à 6 personnes.

LÉGUMES SURGELÉS

Réglez le contrôle de température à 375°. Placez les légumes surgelés dans la poêle et ajoutez ¼ de tasse d'eau froide. Lorsque de la vapeur s'échappe sous le couvercle, réduisez à 200° et laissez cuire pendant la durée indiquée sur l'emballage.



Lorsqu'elle est utilisée correctement dans des conditions normales, votre poêle électrique Rena-Ware vous offrira toute une vie de cuisson automatique et sans soucis. En cas de difficultés, veuillez contacter le directeur du service à domicile de Rena-Ware.