



S16SG-CN

Electric Skillet



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse HEATING BASE and cord in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place the assembled appliance or SKILLET PAN on or near a hot gas or electric burner. Do not place the assembled appliance in a heated oven. However, the SKILLET PAN without the LID can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not operate the skillet unless fully assembled. Place SKILLET PAN on HEATING BASE first, then plug cord into wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. To disconnect and prior to removing SKILLET PAN from HEATING BASE, press POWER BUTTON to shut-off skillet and remove plug from wall outlet.
15. Steam escaping from under the LID or the STEAM VENT is hot. Use caution when removing the LID.
16. Oven mitts are required when removing a hot LID or SKILLET PAN or to remove cooked food from the SKILLET PAN.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE SKILLET.**

The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or unintentionally tripped over.



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way.

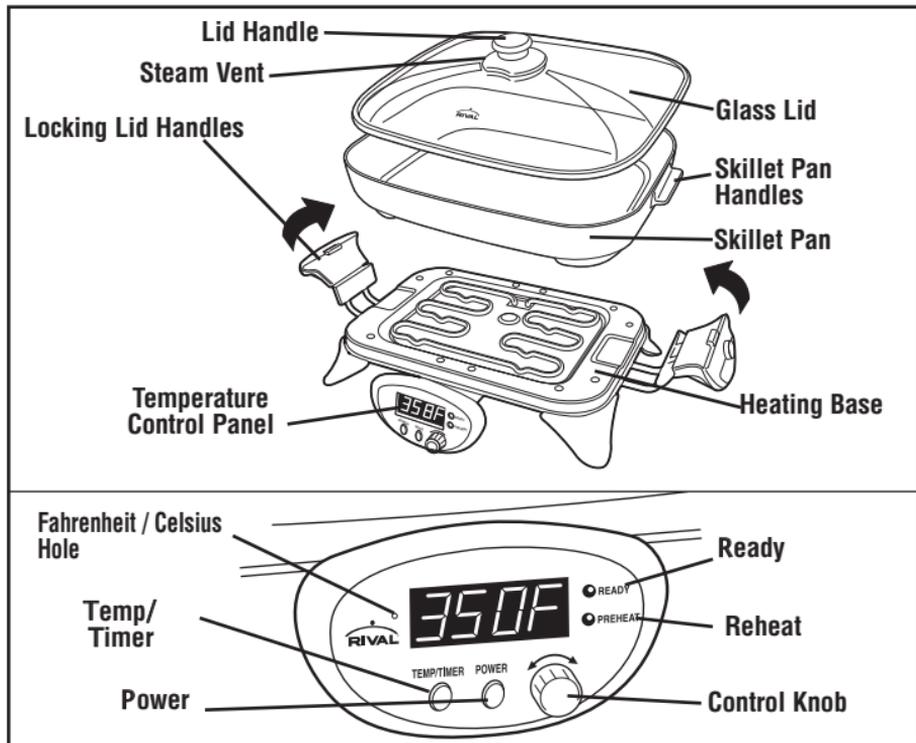
If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

CAUTION: Some countertops are more sensitive to heat, use care not to place SKILLET or SKILLET PAN on surfaces where heat may cause damage.

ELECTRIC POWER: If electric circuit is overloaded with other appliances, skillet may not operate properly. Skillet must be operated on a separate circuit from other operating appliances.

KNOW YOUR ELECTRIC SKILLET



HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET

Before use, wash the SKILLET PAN and LID in warm soapy water or in the dishwasher and dry completely.

CAUTION: Do not immerse HEATING BASE in water or other liquids.

1. Set the skillet on a flat, dry, heat resistant surface.
2. Make sure that the SKILLET PAN is sitting securely on the HEATING BASE. If the SKILLET PAN is not secure on the HEATING BASE, the product may not function properly. Make sure that the locking handles are locked securely to the SKILLET PAN HANDLES.
3. Plug skillet into standard 120 V AC outlet. Press POWER BUTTON. The display will show 350°F/180°C.

HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET (CONT.)

4. To change the temperature, turn CONTROL KNOB to desired setting. Turning the CONTROL KNOB clockwise will increase the temperature. Turning the CONTROL KNOB counter-clockwise will decrease the temperature. Temperature can be adjusted from 150°F/70°C - 425°F/220°C in 25° increments.
5. As the skillet heats up, the display will show the actual temperature of the skillet as it climbs to reach the set temperature.
6. When the desired temperature has been reached, the PREHEAT LIGHT will turn off, the READY LIGHT will turn on and the skillet will beep three times.
NOTE: If you adjust the temperature during cooking, the PREHEAT LIGHT will turn on. When the new temperature is reached, the PREHEAT LIGHT will turn off and the READY LIGHT will turn on again and the unit will beep three times.
7. Your skillet is equipped with a digital countdown timer. To switch the display into timer mode, press the TEMP/TIMER button once. The display will show 00:00 as the default countdown time.
8. Turn the CONTROL KNOB clockwise to select the desired time. Turning the CONTROL KNOB counterclockwise will decrease the time. The timer can be adjusted from zero to sixty minutes in 1 minute increments.
9. The countdown timer will start counting down 3 seconds after the timer has been set. The timer will count down in one second increments.
10. When the timer counts down to 00:00, the unit will beep three times, but will continue to operate at the current temperature. You may adjust the countdown timer during cooking in 1 minute increments. For example, if the timer reads 23:24 and you turn the CONTROL KNOB one click clockwise, it will move up to 24:00. It will decrease in 1 minute intervals if you turn the knob counter-clockwise.
11. When the TIMER is used, the TIMER will be the default display. If you wish to switch back to the temperature display, press the TEMP/TIMER button once. To switch back to the timer display, press the TEMP/TIMER button again.
12. To change the temperature scale from Fahrenheit and Celsius, simply insert a pen or paper clip in the hole located on the upper

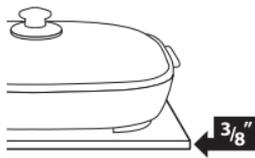
HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET (CONT.)

left of the control panel and press the button once. To change back to Fahrenheit, press the button once.

- 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. Oven mitts are required when handling the LID and SKILLET PAN.

- The SKILLET PAN can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven for baking or roasting. The LID must be removed when using the SKILLET PAN in the oven.



- The SKILLET PAN can be used as a serving piece. When placing the SKILLET PAN on a countertop, kitchen table or other surface, place a hot plate or trivet that measures at least 3/8" high under the pan to prevent burning or discoloration of the surface.

HOW TO CLEAN YOUR SKILLET

CAUTION: Skillet is hot: handle carefully.

- When cooking is complete, press the Power button to shut off the skillet. Unplug the cord from the outlet and allow unit to cool before cleaning.
- The skillet pan and lid can be washed in the dishwasher or in warm soapy water with a soft cloth.
CAUTION: The HEATING BASE is not immersible.
- With a damp cloth, clean the HEATING BASE and CONTROL PANEL.

HELPFUL HINTS

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F/150°C. Turn "OFF" and cool completely. Wipe away excess oil.
- Use only nylon or heat-proof plastic cooking utensils. Metal utensils may scratch the non-stick surface.
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 1 cup 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.

TEMPERATURE GUIDE

FOOD	AMOUNT	TIME/DIRECTIONS	SKILLET TEMP.
BURGERS	¼ lb patties.	5 to 9 minutes/per side (med.)	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
STEAK	1" thick, boneless	9 to 12 minutes/per side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
CHICKEN	boneless breasts	6 to 7 minutes/per side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
FRENCH TOAST		3 to 5 minutes/per side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
PANCAKES		1 to 3 minutes/per side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
EGGS			
Fried		2 to 3 minutes/first side 1 to 2 minutes/second side Melt 1 to 2 tsp. butter or margarine in skillet	300°F/150°C
Poached	1 to 6 eggs	2 to 3 minutes	250°F/120°C or 300°F/150°C
Scrambled		Pour 2 cups water and 1 tsp. cider vinegar in skillet. Heat to boiling. Break each egg into a bowl; slip into water. Cover and cook 2 to 3 minutes. 3 to 4 minutes Melt 1 to 2 tbs. butter or margarine in skillet. Add eggs, cook, stir gently, until set and cooked.	300°F/150°C
BACON		5 minutes/first side 1 to 3 minutes/second side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
SAUSAGE LINKS		8 to 10 minutes	350°F - 400°F(180°C- 200°C)
SAUSAGE PATTIES		6 minutes/first side 5 to 6 minutes/second side	350°F - 400°F(180°C- 200°C)

RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE FOR MEAT

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
STEAK	145°F / 60 °C (medium rare)
	160°F / 70 °C (medium)
	170°F / 80 °C (well done)
BURGERS(Ground Beef)	160°F / 70 °C
CHICKEN BREAST	170°F / 80 °C
PORK CHOPS	160°F / 70 °C (medium)
	170°F / 80 °C (well down)
HAM	160°F / 70 °C

NOTE: Use this guide along with an "instant-read" meat thermometer to check internal food temperature. The thermometer should penetrate the thickest part of the food.

NOTE: The cooking temperatures and times listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature and time slightly up or down to achieve the results you prefer.

RECIPES

APPLE NUT PANCAKES

2 tablespoons butter or margarine
½ cup plus 2 tablespoons all-purpose flour
1½ teaspoons sugar
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon vanilla
¼ teaspoon cinnamon

Dash nutmeg
¾ cup milk
1 egg
½ cup peeled and finely chopped apple
2 tablespoons chopped pecans or walnuts
Vegetable oil

Melt butter. Set aside to cool slightly. Combine flour, sugar, baking powder, salt and spices in a small bowl. Combine melted butter and milk in mixing bowl. Add egg and beat lightly to combine. Blend in flour mixture, stirring just until combined. Fold in apple and nuts. Preheat skillet to 350°F/180°C. Brush lightly with oil. Pour about ¼ cup batter for each pancake. Cook until bubbles come to the surface and the bottom is golden brown, about 2 minutes. Serve 3 warm with maple syrup for breakfast or brunch or top with ice cream, additional nuts and caramel syrup for dessert.

CLASSIC FRENCH TOAST

1 egg, slightly beaten
½ cup milk
¼ teaspoon vanilla extract
Dash nutmeg or cinnamon
½ teaspoon vanilla

1 tablespoon butter or margarine
2 slices French bread, sliced 1-inch thick
Confectioner's sugar
Maple syrup

Combine egg, milk, spice and sugar in shallow pan. Preheat skillet to 350°F/180°C. Add butter to skillet. Dip both sides of bread quickly into egg mixture then place in skillet. Cook 2 to 3 minutes per side or until bread is golden brown. Dust each piece lightly with confectioner's sugar and serve with maple syrup.

RECIPES

DENVER OMELET

½ cup diced, cooked ham
¼ cup chopped green bell pepper
¼ cup sliced fresh mushrooms
1 green onion, sliced
1 tablespoon butter or margarine

3 eggs
2 tablespoons water
⅓ teaspoon salt
Dash cayenne pepper
½ cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded

Set skillet temperature to 300°F/150°C. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Sauté 2 minutes, stirring frequently. Arrange vegetables in an even layer. Lightly beat eggs with water, salt and cayenne pepper; pour egg mixture over ham and vegetables. Cover and cook 4 minutes or until eggs are set. Sprinkle with cheese, cover and cook additional 2 minutes. To serve, slice omelet in half then gently fold each part in half. Lift omelets from skillet with a wide spatula.

HAM AND EGG FAVORITE

1 tablespoon butter or margarine
¼ cup chopped onion
2 tablespoons all-purpose flour
¼ cup milk

2 eggs
½ cup chopped cooked ham
½ cup chopped fresh spinach
¾ cup (3-ounces) Swiss cheese, shredded

Set skillet temperature to 300°F/150°C. Add butter and melt. Add onions and sauté until onions are tender, about 2 minutes, remove onion from skillet and set aside. Combine flour, milk and eggs; beat lightly to blend. Pour egg mixture into pan. Cover and cook 2 minutes. Arrange ham, spinach and cooked onions evenly over eggs. Sprinkle cheese evenly over top. Cover and cook additional 2 minutes. Gently cut into four pie-shaped wedges. Lift each wedge onto serving plate.

CHEESE AND BACON POTATOES

6 slices bacon
4 large potatoes, thinly sliced with skins on
1 can (4-ounces) chopped green chilies

¼ cup onion, finely chopped
1½ cup (6-ounces) cheddar cheese, shredded

Place bacon in cold skillet. Set skillet temperature to 350°F/180°C. Fry bacon until crisp, remove and drain. Carefully remove grease, reserving 2 tablespoons bacon grease in skillet. Add potatoes to skillet; cover and cook 10 minutes. Turn potatoes and cook an additional 5 minutes. Crumble bacon and combine with green chilies and onion. Sprinkle over potatoes. Top with cheese; cover and cook 5 more minutes.

RECIPES

PASTA WITH PEPPERS AND CHICKEN

1 clove garlic, minced
1 tablespoon olive oil
1 whole boneless, skinless chicken breast,
cut into ½-inch x 2-inch strips
1 cup sliced red, green or yellow bell pepper
(or combination)
½ teaspoon basil

Pinch ground red pepper
Salt and ground black pepper to taste
1½ teaspoons cornstarch
¾ cup chicken broth
4-ounces linguine or fettuccine, cooked
and drained

Set skillet temperature to 350°F/180°C. Add garlic and oil and sauté 2 minutes. Add chicken; cook and stir for 5 minutes. Stir in bell peppers and allow to cook additional 2 minutes or until vegetables are crisp tender and chicken is done. Reduce temperature to 250°F. Blend seasonings and cornstarch into chicken broth, stirring until well blended. Pour broth mixture into skillet. Heat, stirring gently, 1 minute or until mixture is hot and thickened. Serve over pasta. Makes 2 servings.

EASY BEEF FAJITAS

Juice of 2 limes
2 tablespoons olive oil
½ teaspoons ground cumin
¼ teaspoon salt
1 clove garlic, minced
½ teaspoon red pepper flakes
Freshly ground black pepper, to taste
¾-lb. top round steak, thinly sliced
1 small onion, thinly sliced

½ green or red bell pepper, thinly sliced
4 flour tortillas
½ cup (2-ounces) monterey jack
or cheddar cheese, shredded
guacamole, optional
Salsa, optional
Sour cream, optional
Chopped tomatoes, optional

Combine lime juice, 1 tablespoon olive oil, cumin, salt, garlic, red pepper and black pepper in bowl. Add beef and allow to stand, at room temperature, for 30 minutes. Set skillet temperature to 350°F/180°C. Add remaining 1 tablespoon olive oil, onion and pepper and stir gently. Cover and cook 1 to 2 minutes or until vegetables are tender. Remove vegetables and keep warm. Drain meat, discard marinade and place meat in skillet, Sauté meat 7 to 9 minutes or until done. Meanwhile, wrap tortillas in aluminum foil and heat in oven for 5 minutes. To assemble, spoon about ¼ of meat and vegetables into center of each warmed tortilla. Sprinkle with 2 tablespoons cheese. Roll tortilla and place on serving plate. Garnish, as desired, with guacamole, salsa, sour cream and/or chopped tomatoes.

RECIPES

SHRIMP AND VEGETABLE STIR-FRY

¾-lb. raw, shrimp, shelled and deveined
2 tablespoons light soy sauce
2 tablespoons dry sherry
2 teaspoons cornstarch
1 teaspoon grated gingerroot
1 tablespoon vegetable oil

2 stalks celery, sliced
1 small sweet red bell pepper, in thin strips
1 cup broccoli flowerettes
½ medium onion, thinly sliced
5 large fresh mushrooms, sliced
½ package (3-ounces) frozen snow peas, thawed

Place cleaned shrimp in bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400°F/200°C. Add oil to skillet. Stir-fry celery, red bell pepper, broccoli and onions for 2 minutes. Add shrimp with marinade and stir-fry additional 2 minutes or until shrimp turn pink. Add mushrooms and snow peas. Stir-fry until heated through.

PORK CHOPS WITH SPANISH RICE

2 to 4 center cut pork chops, about ½-inch thick
½ cup chopped onion
¼ cup chopped green bell pepper

⅓ cup raw long grain rice
½ teaspoon chili powder
1 can (14½-ounces) whole tomatoes

Set skillet temperature to 350°F/180°C. Add chops and cook on first side 5 minutes. Turn chops; add onion and green bell pepper. Cook, stirring vegetables occasionally, 2 minutes. Reduce temperature to 175°F/80°F. Add rice, chili powder and tomatoes and stir to blend into vegetables. Cover and cook 25 to 30 minutes, stirring occasionally.

RECIPES

FISH FILLETS WITH LEMON DILL SAUCE

1/4-lb. fresh mushrooms, sliced	1 tablespoon lemon juice
2 green onions, sliced	1/3 teaspoon dill weed
2 tablespoons butter or margarine	1/4 teaspoon salt
1 1/2 teaspoons all-purpose flour	Dash ground black pepper
1/4 cup milk	1 to 2 orange roughly or other firm fish fillets, (about 8-ounces each)
2 tablespoons water	1/4 cup cream, optional
1 tablespoon white wine	

Set skillet temperature to 300°F/150°C. Add mushrooms, onions and butter. Sauté, stirring frequently, 2 minutes. Add flour; cook, stirring constantly, 1 minutes. Combine milk and water.

Reduce temperature to 175°F/80°F. Add milk mixture to skillet and cook, stirring constantly, 1 minute. Blend in wine, lemon juice and seasonings. Arrange fish fillets in sauce, spooning sauce over fish. Cover and cook 8 to 10 minutes or until fish flakes easily with a fork. Lift fish from sauce with a wide spatula.

If not using cream, spoon sauce over fish and serve. If desired, remove fish from serving platter and keep warm. Blend cream into sauce in skillet. Heat uncovered 1 to 2 minutes. Spoon sauce over fish.

CHICKEN CACCIATORE

2 tablespoons vegetable oil	1/2 cup chopped green bell pepper
3 to 4 pieces chicken (thighs, legs, of halved breasts)	1 can (4-ounces) sliced mushrooms, drained
1/2 cup chopped onion	1 bay leaf
1 clove garlic, minced	1 teaspoon Italian seasoning
1 can (14 1/2-ounces) peeled, diced tomatoes	Salt and ground black pepper to taste
	Hot cooked spaghetti or other pasta

Set skillet temperature to 350°F/180°C. Add oil. Arrange chicken pieces, skin side-down in skillet. Cook chicken until well browned on first side, about 5 minutes. Turn chicken. Add onion and garlic around chicken. Cook 3 minutes, or until onion is cooked, but not brown. Reduce temperature to 175°F/80°F. Add remaining ingredients, except spaghetti. Cover and cook 30 to 40 minutes, or until chicken is cooked. Stir sauce and spoon over chicken occasionally. Serve chicken and sauce over spaghetti or other pasta.

RECIPES

STIR-FRY BEEF AND BROCCOLI

½ to ¾-lb. top round or sirloin
1 clove garlic, minced
Dash ground ginger
2 tablespoons soy sauce, divided
2 tablespoons dry sherry, divided
½ cup beef broth
1½ teaspoons cornstarch

¼ teaspoon sugar
salt to taste
2 tablespoons sesame or peanut oil
¾ cup broccoli flowerettes
1 to 2 medium carrots, bias sliced
½ onion, sliced in thin wedges
Hot cooked rice

Slice beef into very thin slices and place in glass bowl. (Partially freeze beef for 30 to 60 minutes to make beef easier to slice.) Add garlic, ginger, 1 tablespoon soy sauce and 1 tablespoon sherry. Toss to coat. Allow beef to stand, at room temperature for 30 minutes.

Combine remaining soy sauce and sherry with broth, cornstarch, sugar and salt; set aside. Set skillet temperature to 350°F/180°F. Add oil and heat 1 minutes. Drain meat, discarding marinade and add meat to skillet. Stir fry 7 to 9 minutes or until beef is done. Remove meat and keep warm. Add vegetables. Cover and cook 3 minutes or until vegetables are crisp tender. Stir mid-way through cooking. Reduce temperature to 250°F/120°F. Blend meat into vegetables. Stir broth mixture then pour over meat and vegetables. Heat, stirring, until broth is hot and thickened. Serve over rice.

STEAK AU POIVRE

2 teaspoons black peppercorns or mixture
of black, green and pink peppercorns
½ to ¾-lb. boneless steak, (1 strip or sirloin steak)
3 tablespoons water

1 tablespoon butter or margarine
1 green onion, sliced
3 tablespoons bourbon or beef broth

Place peppercorns in plastic bag. Crack peppercorns with rolling pin or mallet. Press cracked peppercorns evenly over both sides of steak. Set aside. Set skillet temperature to 300°F/150°F. Add steak and cook, 7 minutes per side for medium-rare, or until desired doneness. Remove steak from skillet and keep warm.

Add butter and green onion. Saute, stirring for 1 minute. Combine bourbon/beef broth and water; pour over green onions. Allow to cook, stirring constantly, about 2 minutes or until sauce has thickened slightly. Cut steak into serving portions. Return steak to skillet and spoon sauce over meat. Heat 1 minute. Serve steaks with sauce spooned over meat.

NOTES

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

- A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
- B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by The Holmes Group, Inc. authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. The Holmes Group will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- D. Unless otherwise proscribed by law, The Holmes Group shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 2. Within the first twelve months from date of purchase, The Holmes Group will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
- G. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to The Holmes Group, Inc.:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) A check for return prepaid shipping and handling, and
 - d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 3. The Holmes Group recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.



S16SG-CN

Poêle à frire électrique



Notice D'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais la BASE CHAUFFANTE et le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil fonctionne à proximité d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être employé par des enfants.
5. Débranchez la poêle entre utilisations et avant son nettoyage. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de la nettoyer.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Entrez en rapport avec le service à la clientèle (voyez la garantie) pour le renvoyer afin de lui faire subir les vérifications, mises au point ou réparations nécessaires.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne placez l'appareil assemblé ou le PLAT AMOVIBLE ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud. Ne placez pas l'appareil assemblé dans un four chaud. Le PLAT peut toutefois être séparé de la BASE CHAUFFANTE et enfourné, à condition d'enlever son COUVERCLE.
11. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. N'utilisez la poêle que lorsqu'elle est entièrement assemblée. Posez le PLAT sur la BASE CHAUFFANTE avant de brancher le cordon sur la prise de courant.
13. N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Avant de débrancher la poêle et de séparer le PLAT de la BASE CHAUFFANTE, appuyez sur le BOUTON DE SOUS TENSION pour éteindre la poêle puis tirez la fiche hors de la prise de courant.
15. La vapeur qui s'échappe de dessous le COUVERCLE ou de l'ÉVENT À VAPEUR étant très chaude, retirez prudemment le COUVERCLE.
16. Portez toujours des gants de cuisinier pour enlever le COUVERCLE chaud ou le PLAT CHAUD ainsi que pour retirer les aliments cuits du PLAT.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'EMPLOI DOMESTIQUE.

Ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez en aucune circonstance de réparer cet appareil.

Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'em mêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. L'UTILISATION D'UN CORDON PROLONGATEUR EST PERMISE À CONDITION QU' SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA POËLE.

Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.



FICHE POLARISÉE

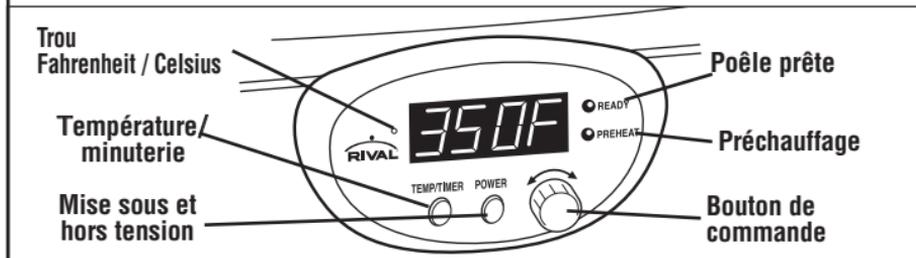
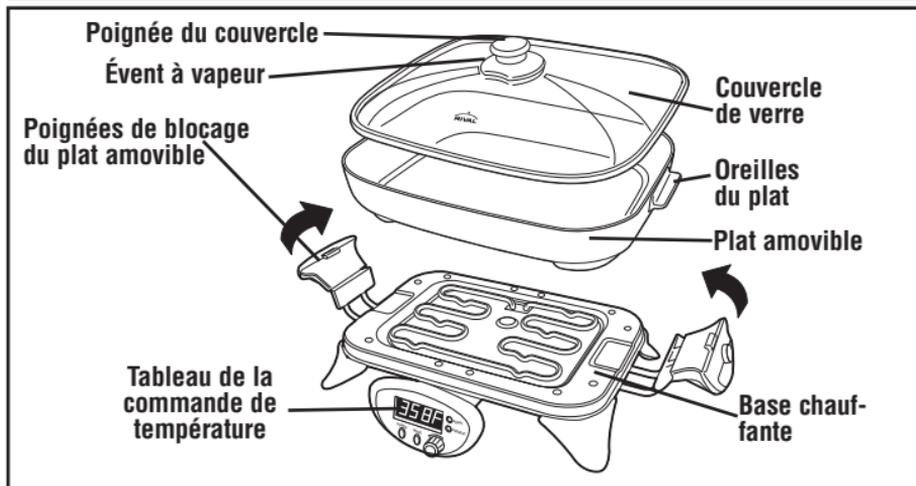
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien qualifié.

Ne tentez pas de la modifier. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

ATTENTION : Certains plans de travail sont plus sensibles à la chaleur que d'autres. Veillez à toujours poser la POËLE ou son PLAT sur une surface que la chaleur ne risque pas d'abîmer.

COURANT ÉLECTRIQUE : Si d'autres électroménagers sont branchés sur le même circuit, la poêle risque de ne pas fonctionner convenablement. Il est essentiel que la poêle soit branchée sur un circuit distinct.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA POÊLE À FRIRE ÉLECTRIQUE



MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE

Avant la toute première utilisation, lavez le PLAT et le COUVERCLE de la poêle à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle; asséchez-les totalement.

ATTENTION: Ne plongez la BASE CHAUFFANTE dans aucun liquide.

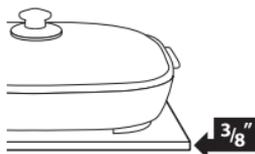
1. Posez la poêle sur une surface plane, sèche et insensible à la chaleur.
2. Assurez-vous que le PLAT repose solidement sur la BASE CHAUFFANTE, sans quoi la poêle risque de ne pas fonctionner convenablement. Assurez-vous que les poignées de blocage immobilisent sûrement les OREILLES DU PLAT.
3. Branchez la poêle sur courant alternatif de 120 volts. Appuyez sur le BOUTON DE MISE SOUS TENSION: l'afficheur indiquera 350 °F (180 °C).

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE (suite)

4. Tournez le BOUTON DE COMMANDE au besoin pour modifier la température – à droite pour augmenter la température ou bien à gauche pour la réduire. La plage des températures couvre de 70 à 220 °C/150 à 425 °F et la température se règle par incréments de 25 degrés.
5. L'afficheur indique la température au fur et à mesure que la poêle chauffe, ceci, jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.
6. Lorsque la poêle est à la température désirée, le TÉMOIN DE PRÉCHAUFFAGE s'éteint, le TÉMOIN DE POÊLE PRÊTE s'allume et trois bips retentissent.
REMARQUE: Le TÉMOIN DE PRÉCHAUFFAGE s'allumera si vous modifiez la température durant la cuisson. Une fois la nouvelle température atteinte, le TÉMOIN DE PRÉCHAUFFAGE s'éteindra, le TÉMOIN DE POÊLE PRÊTE s'allumera et les trois bips retentiront.
7. La poêle intègre une minuterie numérique à décompte progressif. Pour passer au mode minuterie, appuyez une fois sur le bouton TEMP/TIMER (température/minuterie). L'afficheur indiquera 00:00 – le réglage par défaut.
8. Tournez le BOUTON DE COMMANDE en sens horaire pour régler la durée de cuisson désirée. Tourner le BOUTON DE COMMANDE en sens antihoraire écourte la durée. La minuterie se règle de zéro à soixante minutes par incréments de 1 minute.
9. Le décompte débute 3 secondes après le réglage de la minuterie. Il s'affiche par incréments de une seconde.
10. Lorsque le décompte atteint 00:00, l'appareil émet trois bips mais il continue à fonctionner à la température que vous avez sélectionnée. Le réglage de la minuterie peut se modifier par incréments de 1 minute durant la cuisson. Si, par exemple, vous tournez le BOUTON DE COMMANDE d'un clic en sens horaire alors que la minuterie indique 23:24, l'affichage passe à 24:00. La réduction est de 1 minute à la fois si vous tournez le BOUTON DE COMMANDE en sens antihoraire.
11. Lors de l'emploi de la MINUTERIE, le DÉCOMPTE constitue l'affichage par défaut. Si vous désirez faire afficher la température, appuyez une fois sur le bouton TEMP/TIMER. Pour revenir au décompte, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/TIMER.
12. Pour changer l'échelle de température et passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, insérez simplement la pointe d'un crayon ou d'un stylo dans le trou prévu à cet effet, en haut à gauche du tableau de commande et appuyez une fois sur le bouton. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez une fois sur le bouton.

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE (suite)

13. L'évent laisse échapper la vapeur quand vous faites cuire avec le COUVERCLE. **ATTENTION:** Cette vapeur est BRÛLANTE! Levez et retirez le COUVERCLE avec prudence. Il est primordial de porter des gants de cuisinier lors de la manipulation du COUVERCLE et du PLAT.
14. Le PLAT AMOVIBLE (ou corps) de la poêle peut être retiré de la BASE CHAUFFANTE et enfourné pour cuire les aliments au four ou les rôtir, À CONDITION que vous enleviez le COUVERCLE avant de mettre le PLAT dans le four.
15. Le PLAT amovible de la poêle se prête tout naturellement au service. Lorsque vous posez le PLAT amovible de la poêle sur un plan de travail, sur une table, ou autre, servez-vous d'un dessous de plat ayant au moins 1 cm d'épaisseur pour éviter de brûler ou de décolorer la surface.



ENTRETIEN DE LA POÊLE ÉLECTRIQUE

ATTENTION: Manipulez prudemment la poêle lorsqu'elle est chaude.

1. En fin de cuisson, appuyez sur le bouton de mise sous tension pour éteindre la poêle. Débranchez le cordon au niveau de la prise de courant et attendez que la poêle refroidisse pour la laver.
2. Le plat amovible (ou corps) de la poêle et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle ou bien à l'eau savonneuse chaude, à l'aide d'un linge doux. **ATTENTION:** La BASE CHAUFFANTE n'est pas immerisible.
3. Essuyez la BASE CHAUFFANTE et le TABLEAU DE COMMANDE avec un linge légèrement humidifié.

CONSEILS PRATIQUES

- Avant d'employer la poêle à frire pour la toute première fois, enduisez légèrement sa surface de cuisson d'huile végétale; faites-la alors chauffer à 150 °C/300 °F sans utiliser le couvercle. Réglez-la à l'ARRÊT puis laissez-la refroidir complètement. Essayez enfin l'excédent d'huile.
- Ne vous servez que d'ustensiles de nylon ou de plastique résistant à la chaleur. Des ustensiles en métal rayeraient irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- Cette poêle à frire n'est pas destinée à la grande friture. N'utilisez jamais plus de 250 mL d'huile (1 tasse), quel que soit l'aliment à faire cuire, et choisissez de préférence de l'huile végétale ou d'arachide. Le beurre et l'huile d'olive ne conviennent que pour faire sauter les aliments aux températures les plus basses.

GUIDE DE TEMPÉRATURE

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE/DIRECTIVES	TEMP. DE LA POÊLE
HAMBURGERS	galettes de 125 g	5 à 9 minutes par face (à point)	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
BIFTECK	2,5 cm, sans os	9 à 12 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
POULET	poitrines sans os	6 ou 7 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
PAIN DORÉ		3 à 5 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
CRÊPES		1 à 3 minutes par face	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
ŒUFS			
Au miroir		2 ou 3 minutes puis retourner et cuire 1 ou 2 minutes. Faire fondre 5 à 10 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle.	150 °C / 300 °F
Pochés	1 à 6 œufs	2 ou 3 minutes	120 °C / 250 °F ou 150 °C / 300 °F
Brouillés		Porter 500 mL d'eau et 5 mL de vinaigre de cidre à ébullition dans la poêle. Casser chaque œuf dans un ramequin, glisser dans l'eau, couvrir et cuire 2 ou 3 minutes. 3 ou 4 minutes Faire fondre 15 à 30 mL de beurre (ou margarine) dans la poêle. Ajouter les œufs et faire cuire jusqu'à ce que la crème prenne.	150 °C / 300 °F
BACON		5 minutes puis retourner et cuire de 1 à 3 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
SAUCISSES EN CHAPELET		8 à 10 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F
GALETTES DE CHAIR À SAUCISSE		6 minutes puis retourner et cuire 5 ou 6 minutes	180 à 200 °C / 350 à 400 °F

TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE DE LA VIANDE

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
BIFTECK	60 °C / 145 °F (mi-saignant)
	70 °C / 160 °F (à point)
	80 °C / 170 °F (bien cuit)
BURGERS (bœuf haché)	70 °C / 160 °F
POITRINE DE POULET	80 °C / 170 °F
CÔTELETTES DE PORC	70 °C / 160 °F (à point)
	80 °C / 170 °F (bien cuites)
JAMBON	70 °C / 160 °F

REMARQUE: Servez-vous de ce guide de concert avec un thermomètre à viande à affichage instantané pour vérifier la température interne de la pièce de viande. Le thermomètre doit être enfoncé dans la partie la plus charnue.

REMARQUE: Les températures et durées de cuisson de la notice ne sont fournies qu'à titre indicatif. Augmentez-les ou réduisez-les au besoin pour obtenir les résultats escomptés.

RECETTES

CRÊPES POMME ET NOIX

30 mL de beurre ou de margarine
150 mL de farine tout usage
7 mL de sucre
10 mL de levure chimique
2 mL de vanille
1 mL de cannelle

Pointe de muscade
175 mL de lait
1 œuf
125 mL de pomme pelée et hachée menu
30 mL de pacanes ou de noix hachées
Huile végétale

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir un peu. Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et les épices dans un petit bol. Versez le lait, la vanille et le beurre dans un bol. Ajoutez l'œuf et battez légèrement. Incorporez la farine en remuant juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Incorporez délicatement la pomme et les noix. Préchauffez la poêle à 180 °F/350 °F et répandez-y un peu d'huile au pinceau. Utilisez environ 50 mL de pâte par crêpe. Faites cuire jusqu'à ce que les bulles éclatent à la surface et que la partie inférieure soit dorée, soit environ 2 minutes. Servez 3 crêpes chaudes : avec du sirop d'érable pour le déjeuner et le déjeuner ou bien avec de la crème glacée, des noix supplémentaires et du sirop au caramel, s'il s'agit du dessert.

PAIN DORÉ CLASSIQUE

1 œuf, légèrement battu
75 mL de lait
1 mL d'extrait de vanille
Pointe de muscade ou de cannelle
2 mL de sucre

15 mL de beurre ou de margarine
2 tranches de pain croûté,
de 2,5 cm d'épaisseur
Sucre glace
Sirop d'érable

Mélangez l'œuf, le lait, la vanille, l'aromate et le sucre dans un plat peu profond. Préchauffez la poêle à frire à 180 °C/350 °F. Mettez le beurre dans la poêle. Trempez une face puis l'autre des tranches de pain dans l'œuf et déposez les tranches dans la poêle. Faites cuire 2 ou 3 minutes par face ou jusqu'à ce que le pain soit doré et appétissant. Saupoudrez alors chaque tranche de pain doré de sucre glace et servez avec du sirop d'érable.

RECETTES

OMELETTE À LA MODE DE DENVER

125 mL de dés de jambon cuit

50 mL de poivron vert, haché

50 mL de tranches de champignons frais

1 oignon vert, coupé en rondelles

15 mL de beurre ou de margarine

3 œufs

30 mL d'eau

0,5 mL de sel

Pointe de cayenne

75 mL (30 g) de cheddar râpé en filaments

Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites sauter le jambon, le poivron, l'oignon vert et les champignons dans le beurre pendant 2 minutes, en remuant souvent. Étalez uniformément les légumes. Battez les œufs, l'eau, le sel et le cayenne; versez sur les légumes, dans la poêle. Couvrez et faites cuire 4 minutes ou jusqu'à ce que les œufs prennent. Saupoudrez de fromage, remettez le couvercle et prolongez la cuisson de 2 minutes. Pour servir, coupez l'omelette en deux puis repliez chaque moitié. Retirez de la poêle avec une spatule large.

ŒUFS ENDIMANCHÉS AU JAMBON

15 mL de beurre ou de margarine

50 mL d'oignon, haché

30 mL de farine tout usage

50 mL de lait

2 œufs

125 mL de dés de jambon cuit

125 mL d'épinards frais, hachés

200 mL (90 g) de suisse râpé en filaments

Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites fondre le beurre et sauter l'oignon pour le ramollir, environ 2 minutes. Réservez l'oignon. Combinez la farine, le lait et les œufs; battez pour bien mélanger. Versez dans la poêle. Couvrez et faites cuire 2 minutes. Répartissez le jambon, les épinards et l'oignon sur les œufs. Saupoudrez de fromage, couvrez et faites cuire 2 minutes. Coupez avec soin pour faire quatre pointes que vous disposerez dans le plat de service.

POMMES DE TERRE AU FROMAGE ET AU BACON

6 tranches de bacon

4 grosses pommes de terre non épluchées,
coupées en rondelles minces

1 boîte (100 g) de chiles verts hachés

50 mL d'oignon haché menu

375 mL (150 g) de cheddar râpé en filaments

Placez le bacon dans la poêle froide et réglez celle-ci à 180 °C/350 °F; faites-le cuire pour qu'il soit croustillant; égouttez-le. Videz la graisse pour n'en garder que 30 mL. Étalez les pommes de terre dans la poêle, couvrez et faites cuire 10 minutes; tournez-les et prolongez la cuisson de 5 minutes. Émiettez le bacon, mélangez-le aux chiles et à l'oignon. Répartissez sur les pommes de terre, saupoudrez de fromage, couvrez puis faites cuire 5 minutes.

RECETTES

PÂTES ALIMENTAIRES AVEC POIVRON ET POULET

1 gousse d'ail, émincée
15 mL d'huile d'olive
1 poitrine de poulet entière, désossée et sans peau, coupée en lanières de 1,3 x 5 cm
250 mL de tranches de poivron rouge, vert ou jaune (ou une combinaison)
2 mL de basilic

Pincée de piment de Cayenne
Sel et poivre noir moulu, au goût
7 mL de féculé de maïs
200 mL de bouillon de poulet
100 g de languettes ou de nouilles, cuites et égouttées

Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites sauter l'ail 2 minutes dans l'huile. Ajoutez le poulet et faites cuire 5 minutes en remuant. Incorporez le poivron; faites cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le poivron soit encore légèrement croquant et le poulet, cuit. Réduisez la température à 120 °C/250 °F. Mélangez bien les assaisonnements, la féculé et le bouillon. Versez dans la poêle. Chauffez en remuant délicatement – 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et épais. Servez sur les pâtes. Donne 2 portions.

FAJITAS FACILES AU BŒUF

Jus de 2 limes
30 mL d'huile d'olive
2 mL de cumin moulu
1 mL de sel
1 gousse d'ail, émincée
0,5 mL de flocons de piment de Cayenne
Poivre noir frais moulu, au goût
375 g d'intérieur de ronde, en tranches très minces
1 petit oignon, coupé en rondelles minces

1 demi-poivron rouge ou vert, coupé en rondelles minces
4 tortillas
125 mL (60 g) de monterey jack ou de cheddar, râpé en filaments
Guacamole, optionnel
Sauce pimentée (salsa), optionnelle
Crème sure, optionnelle
Tomates hachées, optionnelles

Mélangez le jus de lime, 15 mL d'huile, le cumin, le sel, l'ail, les flocons de piment et le poivre dans un bol. Ajoutez le bœuf et macérez 30 minutes à température ambiante. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile restante, l'oignon et le poivron; remuez délicatement. Couvrez et faites cuire 1 ou 2 minutes – les légumes doivent être tendres. Sortez les légumes et gardez-les au chaud. Égouttez la viande (jetez la marinade) et faites-la sauter de 7 à 9 minutes pour la cuire. Entre-temps, enveloppez les tortillas de papier d'aluminium et enfournez-les 5 minutes à 180 °C/350 °F. Pour assembler les fajitas: à la cuiller, déposez le quart de la viande et des légumes au milieu de chaque tortilla chaude. Saupoudrez de 30 mL de fromage. Roulez et disposez dans le plat de service. Garnissez au goût de guacamole, sauce, crème sure ou tomate.

RECETTES

CREVETTES ET LÉGUMES SAUTÉS

375 g de crevettes crues, épluchées et déveinées
30 mL de sauce de soja légère
30 mL de xérès sec
10 mL d'amidon de maïs
5 mL de gingembre frais, râpé
15 mL d'huile végétale

2 branches de céleri, coupées en tranches
1 petit poivron rouge, en lanières minces
250 mL de fleurons de brocoli
1 demi-oignon moyen, en tranches minces
5 gros champignons frais, coupés en tranches
90 g de pois mange-tout décongelés

Mélangez la sauce de soja, le xérès, l'amidon et le gingembre; versez sur les crevettes, dans un bol. Préchauffez la poêle à 200 °C/400 °F. Versez-y l'huile et faites sauter le céleri, le brocoli, le poivron et l'oignon pendant 2 minutes. Ajoutez les crevettes et la marinade; faites sauter 2 minutes afin que les crevettes tournent au rose. Ajoutez les champignons ainsi que les pois mange-tout. Faites sauter pour réchauffer.

CÔTELETTES DE PORC AU RIZ

2 à 4 côtelettes de milieu de longe,
d'environ 1,3 cm d'épaisseur
75 mL d'oignon haché
50 mL de poivron vert haché

75 mL de riz à long grains
2 mL d'assaisonnement au chile
1 boîte (420 mL) de tomates entières

Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Faites cuire les côtelettes 5 minutes sur la première face, tournez-les puis ajoutez l'oignon et le poivron. Faites alors cuire 2 minutes en remuant les légumes de temps à autre. Réduisez la température de la poêle à 80 °C/175 °F. Incorporez le riz, l'assaisonnement au chile et les tomates; mélangez bien les légumes. Couvrez la poêle et faites mitonner de 25 à 30 minutes, en remuant de temps à autre.

RECETTES

FILETS DE POISSON À LA SAUCE CITRON ET ANETH

125 g de champignons frais, coupés en tranches
2 oignons verts, coupés en rondelles
30 mL de beurre ou de margarine
7 mL de farine tout usage
50 mL de lait
30 mL d'eau
15 mL de vin blanc

15 mL de jus de citron
2 mL d'aneth
1 mL de sel
Pointe de poivre noir moulu
1 ou 2 filets d'hoplostète orange ou d'autre poisson ferme (d'environ 250 g chacun)
50 mL de crème, optionnelle

Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Dans le beurre, faites sauter les champignons et l'oignon 2 minutes, en remuant souvent. Incorporez la farine et faites cuire 1 minute sans cesser de remuer. Mélangez le lait et l'eau.

Réduisez la température à 80 °C/175 °F. Versez le mélange de lait dans la poêle et faites cuire 1 minute en remuant sans cesse. Incorporez le vin, le jus de citron et les assaisonnements. Disposez le poisson dans la sauce et nappez-le de sauce. Mettez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 minutes – la chair doit se détacher à la fourchette. Retirez le poisson de la sauce à l'aide d'une spatule large.

Si vous n'enrichissez pas de la sauce de crème, nappez le poisson de sauce et servez-le. Si vous utilisez de la crème, placez le poisson dans le plat de service et gardez-le au chaud. Incorporez la crème à la sauce, dans la poêle, puis faites chauffer 1 ou 2 minutes sans le couvercle. Nappez le poisson de sauce.

POULET CACCIATORE

30 mL d'huile végétale
3-4 morceaux de poulet (cuisses, pilons, poitrines)
75 mL d'oignon haché
1 gousse d'ail, émincée
1 boîte (420 mL) de tomates épluchées, en dés
75 mL de poivron vert haché

1 boîte (125 mL) de tranches de champignons, égouttée
1 feuille de laurier
5 mL d'assaisonnement à l'italienne
Sel et poivre noir moulu, au goût
Spaghettis ou pâtes alimentaires cuits, chauds

Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Versez-y l'huile. Mettez le poulet dans la poêle, la peau contre la surface de cuisson. Faites cuire la première face du poulet pour bien la dorer, environ 5 minutes. Tournez le poulet. Ajoutez-y l'oignon et l'ail. Faites cuire 3 minutes – l'oignon doit être cuit mais sans avoir pris de couleur. Réduisez la température de la poêle à 80 °C/175 °F. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf les spaghettis. Couvrez puis faites mijoter de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à point. Remuez la sauce et nappez-en le poulet de temps à autre. Servez le poulet et la sauce sur les pâtes alimentaires.

RECETTES

BŒUF ET BROCOLIS SAUTÉS

250 à 375 g de bifteck de ronde ou de surlonge
1 gousse d'ail, émincée
Trait de gingembre moulu
30 mL de sauce de soja, en deux lots de 15 mL
30 mL de xérès sec, en deux lots de 15 mL
125 mL de bouillon de bœuf
7 mL d'amidon de maïs

2 mL de sucre
Sel au goût
30 mL d'huile de sésame ou d'arachide
200 mL de fleurons de brocoli
1 ou 2 carottes moy., tranchées en biais
1 demi-oignon, coupé en quartiers minces
Riz cuit, chaud

Coupez le bœuf en tranches très minces (ceci sera plus facile si vous le congélez de 30 à 60 minutes) que vous placerez dans un bol en verre. Ajoutez l'ail, le gingembre, 15 mL de sauce de soja et 15 mL de xérès. Remuez pour enduire. Laissez macérer le bœuf 30 minutes à la température ambiante.

Mélangez la sauce de soja restante, le xérès, le bouillon, l'amidon, le sucre et le sel; réservez. Réglez la poêle à 180 °C/350 °F. Chauffez l'huile 1 minute. Égouttez la viande (jetez la marinade) et mettez-la dans la poêle. Faites-la frire de 7 à 9 minutes afin qu'elle soit à point. Sortez la viande de la poêle et gardez-la au chaud. Placez les légumes dans la poêle, couvrez et faites cuire 3 minutes – ils doivent légèrement croquer sous la dent. Remuez au milieu de la cuisson. Réglez la poêle à 120 °C/250 °F. Mélangez la viande et les légumes, ajoutez le mélange de bouillon et chauffez pour que la sauce épaississe. Servez sur un lit de riz.

STEAK AU POIVRE

10 mL de poivre noir en grains ou de grains
mêlés de poivre noir, vert et rose
1 bifteck sans os de 250 à 375 g (contre-filet, longe)
45 mL d'eau

15 mL de beurre ou de margarine
1 oignon vert, coupé en rondelles
45 mL de bourbon ou de bouillon de bœuf

Écrasez le poivre dans une poche de plastique, avec un rouleau à pâtisserie ou un marteau à viande. Pressez uniformément le poivre dans les deux faces de la viande. Réglez la poêle à 150 °C/300 °F. Faites cuire le bifteck 7 minutes par face pour mi-saignant, ou au goût. Retirez-le de la poêle et gardez-le au chaud.

Faites sauter l'oignon dans le beurre pendant 1 minute. Mélangez le bourbon (ou bouillon) et l'eau puis versez sur l'oignon. Faites cuire 2 minutes en remuant sans arrêt – ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi. Coupez la viande en portions. Remettez-la dans la poêle et nappez-la de sauce. Réchauffez-la 1 minute. À la cuiller, arrosez la viande de sauce lors du service.

NOTES

SERVICE INSTRUCTIONS

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de The Holmes Group, Inc., s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. The Holmes Group se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. À moins que la loi ne l'interdise, The Holmes Group n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.
- E. Toutes les pièces qui constituent ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières. * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, The Holmes Group réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à The Holmes Group, Inc. dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez avec soin l'article dans son emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque couvrant les frais d'expédition et de manutention; et enfin
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. The Holmes Group conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.