



Electric Skillet

S160



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 CORD, PLUG or TEMPERATURE CONTROL PROBE in water or other liquid.
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 the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged CORD or PLUG or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
NOTE: Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the 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 on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach TEMPERATURE CONTROL PROBE to appliance first, then plug CORD in the wall outlet. To disconnect, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF", then remove plug from wall.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. 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 long 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 tripped over unintentionally.



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.

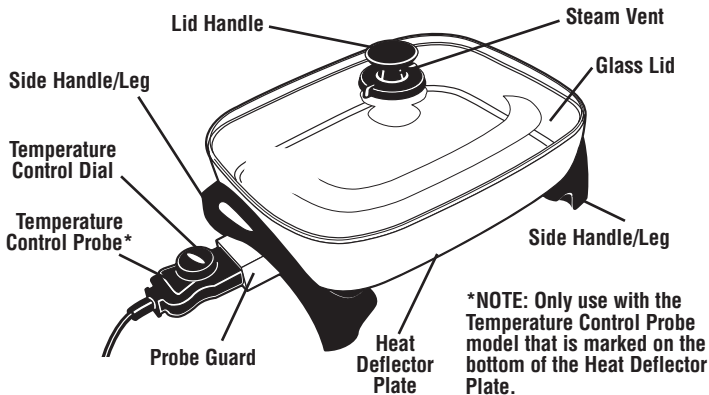
KEEP WARM SETTING

The temperature control probe has a “Keep Warm” range setting of approximately 150 °F/66 °C to 180 °F/82 °C. The indicator light will cycle on and off when this setting is in use to indicate that the skillet is maintaining the desired temperature.

IMPORTANT

Check the handles/legs of your skillet periodically for looseness. If needed, re-tighten with a screwdriver. **CAUTION:** Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handles and base.

KNOW YOUR ELECTRIC SKILLET



HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Set the skillet on a flat, dry, heat resistant surface. This skillet features a Heat Deflector Plate which helps protect countertops from high temperatures during normal use. Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. If you plan to use the product for a prolonged period of time, we recommend placing a hot pad or trivet under your skillet beforehand to prevent possible damage to the surface.
2. Turn temperature control to "OFF". Plug temperature control probe securely into receptacle on skillet, plug into standard 120V AC outlet and turn temperature control to desired setting.
3. The temperature control indicator light will come on when you set or adjust the temperature. Once the desired temperature is reached, the indicator light will go out. (When adding food, the indicator light will come on briefly as the overall cooking temperature is reduced.)

HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET (CONT.)

4. Preheat the skillet with the lid on for 10 – 15 minutes or until the indicator light goes out. **NOTE:** The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.
5. A steam vent is located on the base of the lid handle. To open steam vent, turn vent so that the opening on the vent knob is facing to the rear. 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 recommended when removing cover from skillet base or when replacing it.

NOTE: If heating oil, always leave the lid off. If oil smokes, immediately turn skillet “OFF” and allow to cool.

HOW TO CLEAN YOUR SKILLET

CAUTION: Skillet is hot. Handle carefully.

1. Always allow the skillet to completely cool before cleaning.
2. Unplug cord from wall outlet, then remove temperature control probe from appliance. **CAUTION:** The probe on the temperature control piece could be hot. Wipe probe clean with a dry towel.
3. Immerse the skillet and lid in warm, soapy water and wash with a soft cloth. Rinse well and dry. All parts, except the temperature control probe, are fully immersible.

NOTE: Do Not use steel wool, abrasive cleaners, or metal scouring pads on cooking surfaces as this will damage the non-stick coating.

WARNING: Do not immerse temperature control probe in water or other liquid.

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	TEMP.
BURGERS	¼ lb.	3 to 9 minutes/per side (med.)	300 °F/150 °C
STEAK	1" thick, boneless	9 to 12 minutes/per side	300 °F/150 °C
CHICKEN	boneless breasts	6 to 7 minutes/per side	300 °F/150 °C
FRENCH TOAST		3 to 5 minutes/per side	325 °F/160 °C
PANCAKES		1 to 3 minutes/per side	300 °F/150 °C
EGGS			
Fried	1 to 6 eggs	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		2 to 3 minutes 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.	250 °F/120 °C or 300 °F/150 °C
Scrambled		3 to 4 minutes Melt 1 to 2 tablespoons 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	300 °F/150 °C
SAUSAGE LINKS		8 to 10 minutes	300 °F/150 °C
SAUSAGE PATTIES		6 minutes/first side 5 to 6 minutes/second side	300 °F/150 °C

RECIPES

APPLE NUT PANCAKES

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

Dash nutmeg
⅔ 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/175 °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 confectioner's sugar

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/175 °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
½ teaspoon salt
Dash cayenne pepper
¼ cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded

Set skillet temperature to 300 °F/150 °C. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Saute 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 saute 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.

RECIPES

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. Turn temperature control dial to 350 °F/175 °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.

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) and drained

Pinch ground red pepper
Salt and ground black pepper to taste
1½ teaspoons cornstarch
¾ cup chicken broth
4-ounces linguine or fettuccine, cooked
½ teaspoon basil

Set skillet temperature to 350 °F/175 °C. Add garlic and oil and saute 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/120 °C. 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.

RECIPES

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 glass bowl. Add beef and allow to stand, at room temperature, 30 minutes. Set skillet temperature to 350 °F/175 °C. Add remaining 1 tablespoon olive oil, onion and green/red bell 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. Saute meat 7 to 9 minutes or until done. Meanwhile, wrap tortillas in aluminium foil and heat in 350 °F/175 °C. 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

SWISS STEAK

1½-lbs beef round steak, ¾- to 1-inch thick
¼ cup flour
¾ teaspoon salt
¼ teaspoon ground black pepper
2 tablespoons shortening
1 can (14½-ounces) stewed tomatoes, drained

1 can (8-ounces) tomato sauce
1 onion, sliced
1 stalk celery, sliced
1 carrot, thinly sliced
½ teaspoon worcestershire sauce

Cut meat into 6 serving-size pieces. Combine flour, salt and pepper. Coat meat with flour mixture. Add shortening to skillet and preheat to 300 °F/150 °C. Brown meat on both sides. Carefully drain off excess fat. Add remaining ingredients. Set temperature Control dial to "SIMMER". Cover and cook over low heat about 1½ hours or until meat is tender. Remove meat from skillet. Combine ¼ cup cold water and 1 tablespoon flour, add to tomato mixture in skillet. Cook and stir until thick and bubbly. Serve meat with tomato sauce spooned over meat.

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/205 °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.

RECIPES

PORK CHOPS WITH SPANISH RICE

2 to 4 center cut pork chops, about ½-inch thick	½ cup raw long grain rice
½ cup chopped onion	½ teaspoon chili powder
¼ cup chopped green bell pepper	1 can (14½-ounces) whole tomatoes

Set skillet temperature to 350 °F/175 °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 "WARM". Add rice, chili powder and tomatoes and stir to blend into vegetables. Cover and cook 25 to 30 minutes, stirring occasionally.

FISH FILLETS WITH LEMON DILL SAUCE

¼-lb. fresh mushrooms, sliced	1 tablespoon lemon juice
2 green onions, sliced	½ teaspoon dill weed
2 tablespoons butter or margarine	¼ teaspoon salt
1½ teaspoons all-purpose flour	Dash ground black pepper
¼ cup milk	1 to 2 orange roughly or other firm fish fillets, (about 8-ounces each)
2 tablespoons water	¼ cup cream, optional
1 tablespoon white wine	

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

Reduce temperature to "WARM". 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.

RECIPES

CHICKEN CACCIATORE

2 tablespoons vegetable oil	½ cup chopped green bell pepper
3 to 4 pieces chicken (thighs, legs, or halved breasts)	1 can (4-ounces) sliced mushrooms, drained
½ cup chopped onion	1 bay leaf
1 clove garlic, minced	1 teaspoon Italian seasoning
1 can (14½-ounces) peeled, diced tomatoes	Salt and ground black pepper to taste
Hot cooked spaghetti or other pasta	

Set skillet temperature to 350 °F/175 °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 "WARM". 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/175 °C. Add oil and heat 1 minute. 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 midway through cooking. Reduce temperature to 250 °F/120 °C. Blend meat into vegetables. Stir broth mixture then pour over meat and vegetables. Heat, stirring, until broth is hot and thickened. Serve over rice.

RECIPES

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 °C. 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
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

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 JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC 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, JCS/THG, LLC 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, JCS/THG, LLC 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 JCS/THG, LLC:
 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) Your \$10.00 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. JCS/THG, LLC 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
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$10.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which may vary by jurisdiction. 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.

©2006 JCS/THG, LLC
Rival® and the Rival Logo® are trademarks of JCS/THG, LLC.

Printed in China

S160/9100120000329
S16006ESM1



Sartén Eléctrica

S160



Guía del usuario

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, debe tomar las siguientes precauciones básicas en todo momento:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.

2. No toque las superficies calientes. Use mangos o manijas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el sensor de temperatura, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Se recomienda controlar de cerca cuando el artefacto sea utilizado cerca de los niños. Este artefacto no debe ser utilizado por los niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
6. No utilice un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal, que se haya caído o que se haya dañado de otra manera. **NOTA:** Devuelva el electrodoméstico al fabricante (refiérase a la garantía), para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no son recomendados o vendidos por el fabricante puede causarle lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del extremo de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con una superficie caliente.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. Debe ser extremadamente cuidadoso cuando mueva el artefacto si éste contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre inserte primero el sensor de temperatura en el artefacto, luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarla, gire el control hasta la posición "OFF", permita que el artefacto y el sensor de temperatura se enfríen, luego desenchúfela del tomacorriente.
13. No dé a este artefacto un uso para el que no fue hecho.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto debe **USARSE SOLO EN EL HOGAR.**

No contiene piezas que el usuario pueda utilizar. No intente reparar este producto.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos originados por los enredos o tropezones que provocan los cables largos. **PUÉDE USARSE UNA EXTENSION ELECTRICA CON CUIDADO; SIN EMBARGO, LA CLASIFICACION ELECTRICA INDICADA DEBE SER POR LO MENOS IGUAL A LA DE LA SARTEN.** No se debe permitir que la extensión eléctrica sea drapada sobre la cubierta prefabricada o sobre una mesa en la que los niños puedan tirar de ésta ni donde pueda causar tropezones.

ENCHUFE POLARIZADO



Este producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ser insertado en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda suelto en el tomacorriente **CA** o si siente que el tomacorriente está caliente, no use el tomacorriente.

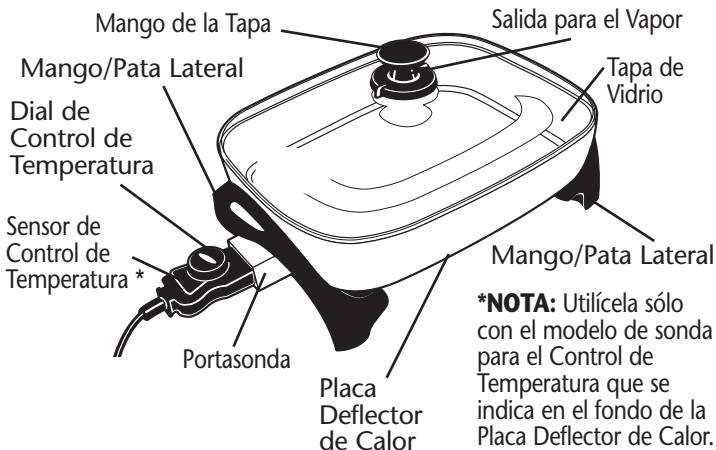
AJUSTE PARA MANTENER EL CALOR

El sensor de control de temperatura tiene un rango para Mantener Caliente (Keep Warm) de aproximadamente 150 °F/66 °C a 180 °F/82 °C. La luz indicadora se encenderá y apagará alternadamente al utilizar este ajuste para indicar que la sartén está manteniendo la temperatura deseada.

IMPORTANTE

Verifique periódicamente que los MANGOS/PATAS de la sartén no estén flojos. Si es necesario, ajústelos con un destornillador. **PRECAUCION:** Si los ajusta en exceso, puede estropear el tornillo o rajar los mangos y la base.

FAMILIARICESE CON LA SARTEN ELECTRICA



¿COMO SE USA LA SARTEN ELECTRICA

1. Coloque la sartén en una superficie plana, seca y resistente al calor. Esta sartén posee una placa deflector de calor que ayuda a proteger las cubiertas prefabricadas contra las altas temperaturas durante el funcionamiento normal. Algunas superficies de cubiertas prefabricadas y mesas, como las Corian® u otras superficies, no están diseñadas para resistir durante mucho tiempo el calor generado por ciertos electrodomésticos. Si va a utilizar este producto durante mucho tiempo, le recomendamos colocar un posafuentes debajo de la sartén para evitar que se dañe la superficie de la cubierta.
2. Gire el control de temperatura hasta "OFF". Enchufe firmemente el control de temperatura en la sartén, enchúfelo en un tomacorriente común de 120V CA y gire el control de temperatura hasta el valor deseado.

3. La luz indicadora del control de temperatura se encenderá al ajustar la temperatura. Una vez que la temperatura deseada se haya alcanzado, la luz indicadora se prenderá y apagará intermitentemente indicando que se está manteniendo la temperatura seleccionada. (Al agregar comida, la luz indicadora se encenderá momentáneamente ya que disminuirá la temperatura promedio).
4. Precaliente la sartén tapada durante 10 – 15 minutos o hasta que se apague la luz indicadora. **NOTA:** Las temperaturas de cocción indicadas en este manual del usuario son estimaciones. Ajuste ligeramente la temperatura de cocción hacia arriba o hacia abajo para obtener los resultados que prefiera.
5. La tapa tiene una salida de vapor. La salida de vapor permite que salga el vapor al cocinar con la tapa colocada.

CUIDADO: ¡El vapor es muy caliente! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa. Le recomendamos utilizar manoplas para horno cuando quite la tapa de la sartén o cuando la reemplace.

NOTA: Al calentar aceite, siempre deje la sartén destapada. Si el aceite desprende humo, apague inmediatamente la sartén y permita que se enfríe.

COMO LIMPIAR SU SARTEN

CUIDADO: La sartén se calienta. Manéjela con cuidado.

1. Siempre permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Desenchufe el cable del tomacorriente, luego quite el control de temperatura del artefacto. Limpie el sensor de temperatura con un trapo seco.
3. Sumerja la sartén y la tapa en agua tibia, jabonosa y lávelas con un trapo suave. Enjuáguelas bien y séquelas. Todas las partes, excepto por el control de temperatura, son sumergibles y aptos para lavavajillas.

NOTA: No utilice una esponjilla de acero, limpiadores abrasivos, o trapos limpiadores de metal en la superficie de cocción ya que podrían dañar el recubrimiento antiadherente.

ADVERTENCIA: No sumerja el sensor de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido.

CONSEJOS UTILES

- Antes de utilizar la sartén por primera vez, recubra levemente la superficie con aceite vegetal. Caliéntela, sin tapar, a 300 °F/150 °C. Apáguela y permita que se enfríe completamente. Limpie el exceso de aceite.
- Utilice únicamente utensilios de nylon o de plástico resistentes al calor. Los utensilios de metal pueden rallar la superficie antiadherente.
- Esta sartén no está diseñada para freír por inmersión. No utilice más de 1 taza de aceite al freír. Utilice un aceite vegetal o aceite de maní para freír. Manteca y aceite de oliva sólo debe utilizarse para saltar comidas a temperaturas más bajas.

GUIA DE TEMPERATURAS DE COCCION

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO / INDICACIONES	TEMPERATURA
HAMBURGUESAS	¼ lb.	5 a 9 minutos por lado (término medio)	300 °F/150 °C
FILETE	1" de ancho, sin hueso	9 a 12 minutos por lado	300 °F/150 °C
Pollo	pechuga deshuesadas	6 a 7 minutos por lado	300 °F/150 °C
TORRIJAS		3 a 5 minutos por lado	325 °F/160 °C
CREPAS		1 a 3 minutos por lado	300 °F/150 °C
HUEVOS			
Fritos		2 a 3 minutos/primer lado 1 a 2 minutos/segundo lado Fundir 1 ó 2 cucharadas de manteca o margarina en la sartén	300 °F/150 °C
Poché	1 a 6 huevos	2 a 3 minutos Verter 2 tazas de agua y 1 cucharada de vinagre de sidra en la sartén. Calentar hasta que hierva. Rompa lo huevos en un tazón; viértalos en el agua. Tápelos y cocínelos de 2 a 3 minutos.	250 °F/120 °C or 300 °F/150 °C
Revueltos		3 a 4 minutos Fundir 1 ó 2 cucharadas de manteca o margarina en la sartén Agregar los huevos, mezclar suavemente, hasta que estén cocidos.	300 °F/150 °C
TOCINO		5 minutos/primer lado 1 a 3 minutos/segundo lado	300 °F/150 °C
SALCHICHAS		8 a 10 minutos	300 °F/150 °C
PASTELILLOS DE SALCHICHA		6 minutos/primer lado 5 a 6 minutos/segundo lado	300 °F/150 °C

RECETAS

PANQUEQUES CON NUECES Y MANZANAS

2 cucharadas de mantequilla o margarina
½ taza más 2 cucharadas de harina para todo uso
1 ½ cucharaditas de azúcar
2 cucharadita de polvo de hornear
¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de canela

Una pizca de nuez moscada
¾ taza de leche
1 huevo
½ taza de manzana pelada y picada finamente
2 cucharadas de nueces o pecanas picadas
Aceite vegetal

Derrita la mantequilla. Ponga a un lado para que se enfríe levemente. Combine la harina, azúcar, polvo de hornear, sal y especias en un tazón pequeño. Combine la mantequilla derretida y la leche en un tazón. Agregue el huevo y bátalo ligeramente para que se mezcle. Eche la mezcla de harina moviéndola hasta que se combine. Eche las manzanas y las nueces. Precaliente la sartén hasta 350 °F/175 °C. Aplique aceite levemente con una brocha. Eche ¼ de taza de batido por cada panqueque. Cocine hasta que las burbujas afloren a la superficie y que la cara inferior de los panqueques se dore por aproximadamente 2 minutos. Para el desayuno sirva 3 panqueques con miel de arce (maple) y como postre agréguele encima helados, nueces o miel de caña.

TOSTADAS FRANCESAS CLASICAS

1 huevo ligeramente batido
½ taza de leche espesa
Una pizca de nuez moscada o canela
Azúcar en polvo
Miel de arce (maple)

2 rodajas de pan francés de molde de 1" de
¼ cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de azúcar en polvo
1 cucharada de mantequilla o margarina

Combine el huevo, la leche, especias y el azúcar en una vasija poco profunda. Precaliente la sartén a 350 °F/175 °C y agregue la mantequilla. Sumerja las dos rodajas de pan rápidamente en la mezcla del huevo y luego colóquelas en la sartén. Cocine por 2 a 3 minutos por cada lado o hasta que el pan quede dorado. Espolvoree cada rodaja de pan levemente con azúcar en polvo y sirva con miel de arce (maple).

RECETAS

OMELET DENVER

½ taza de jamón cocido picado en cubitos
¼ taza de pimientos verdes picados
¼ taza de hongos frescos en rodajas
1 cebollita verde en rodajas
1 cucharada de mantequilla o margarina deshilachado

3 huevos
2 cucharadas de agua
¼ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta (chile) de cayena
½ taza (1 onza) de queso Cheddar

Calentar la sartén a 300 °F/150 °C, agregar el jamón, el pimiento verde, los hongos, la cebolla y la mantequilla. Cocinarlos por 2 minutos, revolviéndolos frecuentemente. Disponer los vegetales en capas parejas. Batir los huevos levemente con agua, sal y pimienta (chile) cayena. Echar la mezcla de los huevos sobre el jamón y los vegetales. Tapar y cocinar por 4 minutos o hasta que los huevos queden cocidos. Espolvorear el queso, tapar y cocinar por 2 minutos adicionales. Para servir, corte el omelet en el medio y doble ambas mitades. Levante los omeletes de la sartén con una espátula ancha.

JAMON CON HUEVOS FAVORITO

1 cucharada de mantequilla o margarina
¼ taza cebollas picadas
2 cucharadas harina para todo uso
¼ taza de leche

2 huevos
½ taza jamón cocido picado
½ taza de espinacas frescas picadas
¾ taza (3 onzas) de queso Suizo desmenuzado

Gradúe la temperatura de la sartén a 300 °F/150 °C. Agregue la mantequilla y permita que se derrita. Agregue las cebollas y cocínelas por aprox. 2 minutos o hasta que queden tiernas. Retire las cebollas de la sartén y póngalas a un lado. Combine la harina, leche y huevos; bátalos levemente hasta que se mezclen. Eche la mezcla de los huevos en la sartén y cocine por 2 minutos. Eche el jamón, la espinaca y las cebollas cocidas en forma pareja sobre los huevos. Espolvoree el queso encima en forma uniforme. Tape y cocine por 2 minutos adicionales. Corte suavemente en cuatro triángulos, levántelos y sívalos en un plato.

RECETAS

PAPAS CON QUESO Y TOCINO

6 tiras de tocino
4 papas grandes, en rodajas finas con su cáscara
1 lata (4 onzas) de chilis verdes picados

¼ taza cebollas finamente picadas
1 ½ tazas (6 onzas) queso Cheddar desmenuzado.

Coloque el tocino en la sartén fría y suba la temperatura hasta 350 °F/175 °C. Fría el tocino hasta que se tueste, sáquelo de la sartén y drénelo. Deseche la grasa del tocino cuidadosamente conservando unas 2 cucharadas en la sartén. Eche las rodajas de papas en la sartén, tápela y cocine por 10 minutos. Dele vuelta a las rodajas de papa y cocínelas por 5 minutos más. Pique el tocino finamente y mézclelo con los chilis verdes y cebollas picadas y espolvoree la mezcla sobre las papas. Cubra todo con el queso, tape la sartén y cocine por 5 minutos más.

PASTA CON PIMIENTOS Y POLLO

1 diente de ajo molido
1 cucharada de aceite de oliva
1 pechuga de pollo completa, deshuesada, despellejada, cortada en tiras de 13 mm (½") por 5 cm (2").
1 taza de pimientos rojos, verdes o amarillos (o combinados) en rodajas

½ cucharadita de albahaca
Una pizca de chili rojo molido
Sal y pimienta negra molida al gusto
1 ½ cucharadita harina de maíz
¾ de taza de caldo de pollo
4 onzas de linguine o fettuccine cocido y drenado.

Gradúe la temperatura de la sartén a 350 °F/175 °C. Eche el ajo y el aceite y cocínelos por 2 minutos. Agregue el pollo y cocínelo por 5 minutos revolviéndolo. Eche y revuelva los pimientos y siga cocinando por 2 minutos o hasta que los vegetales se crispen quedando blandos y que el pollo se cocine. Reduzca la temperatura a 250 °F/120 °C. Mezcle los sazónadores con la harina de maíz en el caldo de pollo y muévalos hasta que se mezclen bien. Vierta la mezcla del caldo en la sartén. Caliente revolviendo suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla quede caliente y espesa. Sirva sobre la pasta. Rinde 2 porciones.

RECETAS

FAJITAS FACILES DE RES

Jugo de 2 limones
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita comino molido
¼ cucharadita de sal
1 diente de ajo molido
¼ cucharadita de chiles rojos en escamas
Pimienta negra recién molida, al gusto
¾ lb. de churrasco redondo de tapa cortado finamente

½ pimienta verde o rojo en rodajas finas
4 tortillas de harina
½ taza (2 onzas) de queso desmenuzado tipo Monterrey Jack o Cheddar
Guacamol (opcional)
Salsa (opcional)
Crema agria (opcional)
Tomates picados (opcional)
1 cebolla pequeña en rodajas finas

Mezcle el jugo de limón, una cucharada de aceite de oliva, comino, sal, ajos, pimientos rojos y pimienta negra en un tazón de vidrio. Agregue la carne y deje reposar a temperatura del ambiente por 30 minutos. Gradúe la temperatura de la sartén a 350 °F/175 °C. Eche el saldo de la cucharada de aceite de oliva, las cebollas y pimientos verdes/rojos en la sartén y revuélvalos suavemente. Tape la sartén y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales queden tiernos, sáquelos y manténgalos calientes. Drene la carne, descarte el líquido de maceración, colóquela en la sartén y cocínela por 7 a 9 minutos o hasta que quede lista. Mientras tanto, envuelva las tortillas en platina de aluminio y caliéntelas en el horno a 350 °F/175 °C por 5 minutos. Para armar las tortillas, eche en el centro de cada una aprox. ¼ de la carne con los vegetales y espolvoréelas 2 cucharadas de queso. Enrolle cada tortilla y colóquela en una fuente. Adorne al gusto, con guacamol, salsa, crema agria y/o tomates picados.

RECETAS

BISTEC SUIZO

1 ½ lb. de churrasco redondo de res cortado
dos en cubos de ¾" a 1"
1 cebolla en rodajas
1 atado de apio picado
1 zanahoria en rodajas finas
½ cucharadita de salsa Worcestershire

1 lata (14 ½ onzas) de tomates cocidos y drena-
dos
1 lata (8 onzas) de salsa de tomate
¼ taza de harina
¾ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra molida
2 cucharadas de manteca (Inglesa)

Corte la carne en 6 porciones. Combine la harina, sal y pimienta y recubra la carne con la mezcla. Eche la manteca a la sartén y precaliéntela a 300 °F/150 °C. Dore la carne por ambos lados y drene el exceso de grasa con cuidado. Agregue los ingredientes restantes. Gradúe el dial de control de temperatura a "SIMMER" (baja temperatura). Tape la sartén y cocine a fuego lento por 1 ½ horas o hasta que la carne quede tierna. Retire la carne de la sartén, combine ¼ taza de agua fría y 1 cucharada de harina, agregando la mezcla de tomate en la sartén. Cocine revolviendo hasta que la mezcla burbujee y espese. Sirva la carne con la salsa de tomate encima.

CAMARONES FRITOS REVUELTOS CON VEGETALES

¾ lb. Camarones crudos pelados y desvenados
2 cucharadas de salsa de soya ligera
2 cucharadas de jerez (sherry) seco
2 cucharaditas de harina de maíz
1 cucharadita de raíz de jengibre (kion)
1 cucharada de aceite vegetal
2 apios cortados en rodajas

1 pimiento rojo (dulce) pequeño cortado en
tiras finas
1 taza de flores de brócoli
½ cebolla mediana en rodajas finas
5 hongos frescos grandes en rodajas
½ paquete (3 onzas) de vainitas
descongeladas

Coloque los camarones limpios en un tazón. Combine la salsa soya, el jerez (sherry), la harina de maíz y la raíz de jengibre y vierta la mezcla sobre los camarones. Precaliente la sartén a 400 °F/205 °C y agregue el aceite. Revuelva los apios, pimientos rojos, brócoli y cebollas y cocínelos por 2 minutos. Agregue los camarones con el líquido de maceración a la sartén y cocínelos revolviendo por 2 minutos o hasta que los camarones se vuelvan rosados. Agregue los hongos y las vainitas, siga friendo y revolviendo hasta que se calienten lo suficiente.

RECETAS

CHULETAS DE CERDO CON ARROZ Y ESPINACAS

2 a 4 chuletas de cerdo de aprox.

13mm (½") de espesor.

1½ taza cebollas picadas

¼ taza pimientos verdes picados

½ taza arroz crudo de grano largo

½ cucharadita de chile en polvo

1 lata (14 ½ onzas) tomates enteros

Gradúe la temperatura de la sartén a 350 °F/175 °C, eche las chuletas, cocínelas 5 minutos por un lado, déles la vuelta, agregue las cebollas y los pimientos verdes y cocine por 2 minutos más, revolviendo los vegetales ocasionalmente. Reduzca la temperatura a WARM (Tibio). Agregue el arroz, el chili en polvo y los tomates y revuélvalos para mezclarlos bien con los vegetales. Tape la sartén y cocine por 25 a 30 minutos revolviendo ocasionalmente.

FILETES DE PESCADO CON SALSA DE LIMON

¼ lb. Hongos frescos cortados en rodajas

2 cebollitas verdes en rodajas

2 cucharadas de mantequilla o margarina

1 ½ cucharadita de harina para todo uso

¼ taza de leche

2 cucharadas de agua

1 cucharada de vino blanco

1 cucharada de jugo de limón

½ cucharadita yuyo curtido

¼ cucharadita sal

Una pizca de pimienta negra molida

1 ó 2 filetes del pescado de su elección (de carne firme) aprox. 8 onzas cada filete

¼ taza de crema (opcional)

Gradúe la sartén a 300 °F/150 °C y agregue los hongos, cebollas y mantequilla. Cocine revolviendo frecuentemente por 2 minutos. Agregue la harina, cocine moviendo constantemente por 1 minuto. Combine la leche y el agua. Reduzca la temperatura de la sartén a tibio (WARM). Agregue la mezcla de leche a la sartén y cocine revolviendo constantemente por 1 minuto. Mezcle el vino, el jugo de limón y los sazónadores. Coloque los filetes de pescado en la salsa, echándola con una cuchara sobre el pescado. Tape la sartén y cocine por 8 a 10 minutos o hasta que el pescado se pueda cortar fácilmente con un tenedor. Levante el pescado de la salsa con una espátula ancha. Si no usa crema, eche la salsa sobre el pescado con una cuchara y sirva. Si se desea, saque el pescado de la fuente de servir y manténgalo caliente. Mezcle la crema en la salsa que está en la sartén. Calientela destapada por 1 a 2 minutos. Eche la salsa sobre el pescado con una cuchara.

RECETAS

POLLO A LA CACCIATORE

2 cucharadas aceite vegetal
3 a 4 piezas de pollo (muslos, piernas,
mitades de pechuga)
½ de taza de cebollas picadas
1 diente de ajo molido
1 lata (14 ½ onza) de tomates pelados en trozos

¼ de taza de pimientos verdes picados
1 lata (4 onzas) de hongos en rodajas drenados
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sazónador italiano
Sal y pimienta negra al gusto
Tallarines cocidos calientes u otra pasta

Regular la temperatura de la sartén a 350 °F/175 °C, agregar el aceite, echar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia la sartén y cocinar las presas de pollo hasta que queden bien doradas por un lado, aprox. 5 minutos. Voltar el pollo y echar las cebollas y el ajo. Cocinar por 3 minutos o hasta que las cebollas se cocinen pero que no se tuesten. Reducir la temperatura a tibio (WARM). Agregar el resto de los ingredientes, excepto los tallarines. Tapar la sartén y cocinar por 30 a 40 minutos o hasta que el pollo quede cocido. Revolver la salsa y echarla ocasionalmente sobre el pollo con una cuchara. Servir el pollo y la salsa sobre los tallarines o cualquier otra pasta.

RECETAS

MEZCLE EL BISTEC FRITO Y EL BROCOLI

Entre ½ libra y ¾ de libra de lomo o solomillo

1 diente de ajo picado

Jengibre molido

2 cucharadas de salsa de soja, por separado

2 cucharadas de jerez seco, por separado

½ taza de caldo de carne

1 cucharada y media de maicena

¼ de cucharada de azúcar

Sal a gusto

2 cucharadas de aceite de maíz o de sésamo

¾ de taza de brócoli

1 ó 2 zanahorias medianas, cortadas a 45°

½ cebolla, cortada en rodajas finas

Arroz cocido, caliente

Corte la carne en tajadas finas y colóquela en un recipiente de vidrio. (Congele parcialmente la carne entre 30 y 60 minutos para cortarla más fácilmente.) Agregue ajo, jengibre, 1 cucharada de salsa de soja y 1 cucharada de jerez. Mueva la mezcla para que los ingredientes se mojen. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Mezcle el resto de la salsa de soja y el jerez con el caldo, la maicena, el azúcar y la sal, y déjelos a un costado. Fije la temperatura de la sartén en 350 °F (175 °C). Agregue aceite y caliente durante 1 minuto. Escorra la carne, quítele el adobo y colóquela en la sartén. Rehogue entre 7 y 9 minutos, o hasta que la carne está hecha. Retire la carne y manténgala caliente.

Agregue los vegetales. Tape la sartén y cocine durante 3 minutos, o hasta que los vegetales estén crujientes y tiernos. Revuélvalos durante la cocción. Reduzca la temperatura a 250 °F (120 °C). Mezcle la carne y los vegetales. Revuelva el caldo y luego viértalo sobre los vegetales y la carne. Caliente y revuelva hasta que el caldo esté caliente y espeso. Sirva sobre el arroz.

RECETAS

FILETE A LA PIMIENTA

2 cucharadas de granos de pimienta negra o de una mezcla de granos de pimienta negra, verde y roja

Entre $\frac{1}{2}$ libra y $\frac{3}{4}$ de libra de filete sin hueso (1 filete o 1 de solomillo)

1 cucharada de manteca o margarina

1 cebolla de verdeo cortada en rodajas

3 cucharadas de bourbon o de caldo de carne

3 cucharadas de agua

Coloque los granos de pimienta en una bolsa de plástico. Muela los granos de pimienta con un palo de amasar o con un mazo. Presione los granos de pimienta molidos de forma regular sobre los dos lados del filete. Deje el filete a un costado. Fije la temperatura de la sartén en 300 °F (150 °C). Agregue el filete y cocine 7 minutos por lado hasta que quede cocido o hasta lograr la cocción que usted desee. Quite el filete de la sartén y manténgalo caliente.

Agregue la manteca y la cebolla de verdeo. Saltee y revuelva durante un minuto. Mezcle el bourbon o el caldo de carne con agua; viértalo sobre la cebolla tierna. Deje que se cocine, mientras lo revuelve constantemente, durante 2 minutos o hasta que la salsa se espese levemente. Corte el filete en porciones. Coloque nuevamente el filete en la sartén y vierta la salsa sobre la carne. Deje que se caliente durante 1 minuto. Sirva los filetes y vierta la salsa sobre la carne.

NOTAS

INSTRUCCIONES DE REPARACION

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. El hacerlo invalidará la garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, al negocio donde la haya comprado. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea la garantía adjunta.
3. Si tiene algún comentario o pregunta acerca del funcionamiento de la unidad, o cree que debe ser reparada, escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor o visite nuestro sitio de Internet en www.rivalproducts.com.

RIVAL

JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

GARANTIA LIMITADA DE UN (1) AÑO

CONSERVE ESTA INFORMACION DE GARANTIA

- A. Esta garantía es válida solamente para el comprador original de este producto.
- B. Esta garantía cubre ÚNICAMENTE la reparación o reemplazo de cualquier parte provista o fabricada de este producto que, luego de ser inspeccionadas por personal autorizado de JCS/THG, LLC presente fallas en su utilización normal debido a defectos de material o mano de obra. JCS/THG, LLC determinará si la unidad será reparada o reemplazada. Esta garantía no cubre gastos de instalación.
- C. El operar esta unidad bajo condiciones distintas a las recomendadas o con voltajes distintos a los indicados en la unidad, o cualquier intento de reparación o modificación de la unidad, ANULARÁ LA GARANTIA.
- D. **A menos que la ley indique lo contrario, JCS/THG, LLC no será responsable por ningún daño personal, material o cualquier daño incidental o indirecto de ningún tipo como resultado del mal funcionamiento, defecto, uso inadecuado, instalación incorrecta o modificación de este producto.**
- E. Todas las partes de este producto están garantizadas por 1 año como sigue:
 1. Dentro de los 30 días a partir de la fecha de compra, el negocio donde ha comprado este producto lo reemplazará en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra (siempre que el negocio cuente con unidades disponibles). * Si planea efectuar un reclamo con relación a este producto, siga las instrucciones del punto F.
 2. Dentro de los doce meses a partir de la fecha de compra, JCS/THG, LLC reparará o reemplazará el producto en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del punto G.
- F. Si tiene cualquier otro problema o reclamo con relación a este producto, por favor escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.
- G. **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE DEVOLUCION.** Su garantía depende de como siga estas instrucciones al retornar la unidad a JCS/THG, LLC:
 1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original u otra caja adecuada para evitar que se dañe durante el envío.
 2. Antes de empaquetar su unidad para devolverla, asegúrese de incluir:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal y número de teléfono,
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) Un cheque por \$10.00 para los gastos de envío, y
 - d) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene. (Póngalo en un sobre y péguelo a la unidad antes de cerrar la caja)
 3. JCS/THG, LLC le recomienda enviar la unidad por medio del servicio terrestre de U.P.S. para poder rastrearlo.
 4. Usted debe pagar todos los gastos de envío por adelantado.
 5. Escriba lo siguiente en la parte de afuera del paquete:

RIVAL

JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

GASTOS DE ENVÍO: \$10.00 (USD)

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían en cada jurisdicción. Todo lo estipulado en esta garantía se adiciona, sin modificar o sustituir, las garantías legales y otros derechos y recursos incluidos en cualquier legislación que corresponda. En caso de que cualquier estipulación de esta garantía sea inconsistente con cualquier ley correspondiente, dicha estipulación será considerada anulada o modificada, de ser necesario, para cumplir con dicha ley.

© 2006 JCS/THG, LLC

Rival® y el logotipo de Rival® son marcas registradas de JCS/THG, LLC.