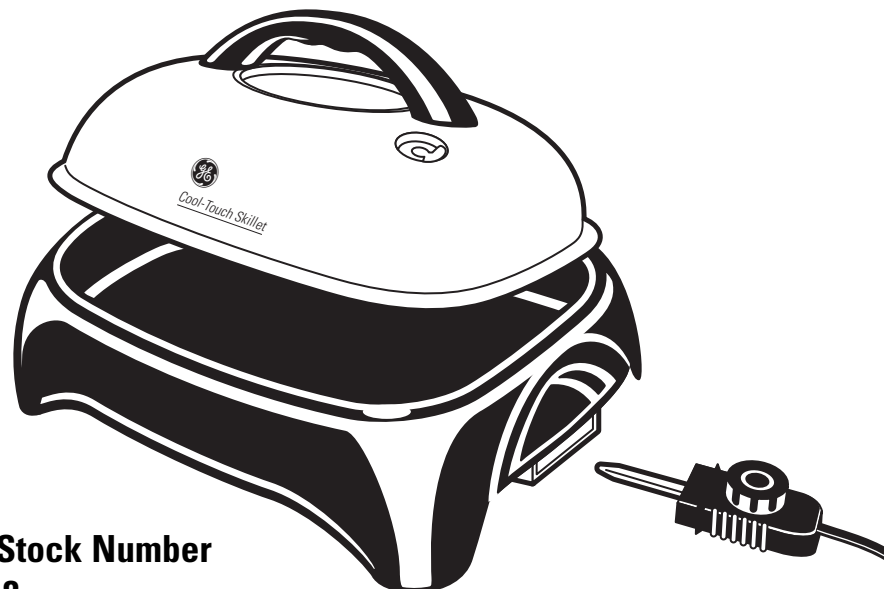




## *Cool-Touch Electric Skillet*

---



**Item Stock Number**  
**106818**  
**UPC:**  
**681131068185**

***For product service, call customer service at (877) 207-0923***

106818 • UPC 681131068185

# Cool-Touch Electric Skillet

## IMPORTANT SAFEGUARDS

In order to prevent the risk of fire, electric shock, burns or other injury or damage, follow these instructions carefully. 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/Legs Assembly.
3. To protect against electrical shock, do not immerse Temperature Control Probe, Cord or plugs in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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 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 into the wall outlet. To disconnect, turn Temperature Control Dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure Lid Handle is assembled and fastened properly. See assembly instructions on page 4, "How to Assemble Your Electric Skillet".

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

**THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to 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.

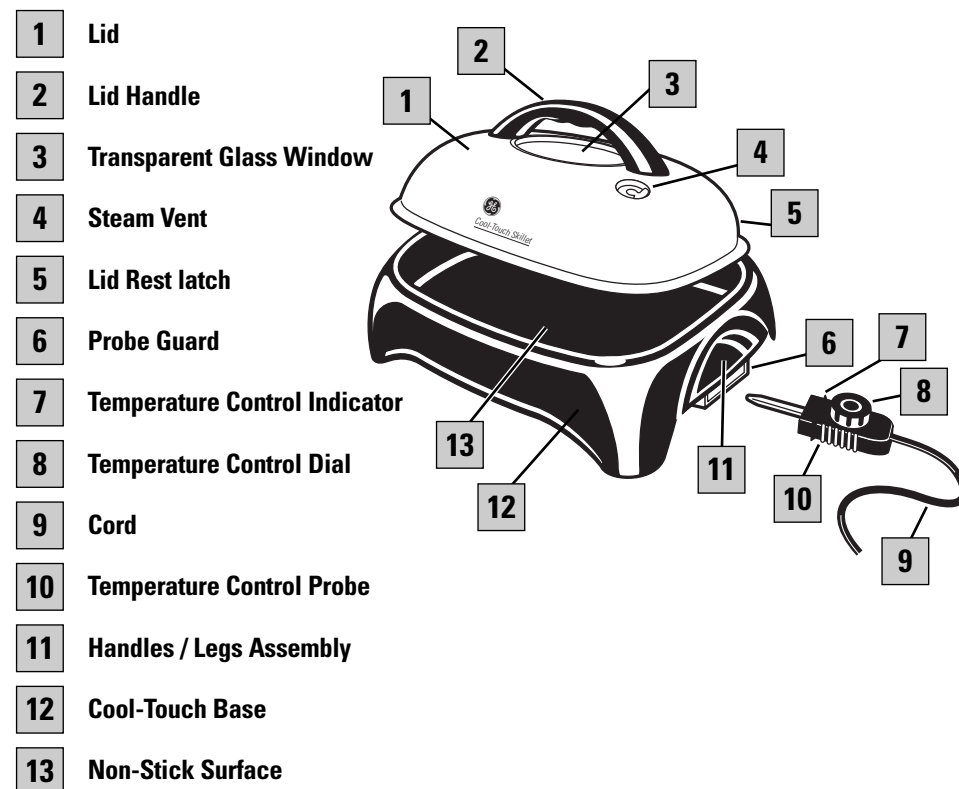
**CAUTION: To reduce the risk of electric shock, do not immerse the Electric Skillet in water with the TEMPERATURE CONTROL PROBE attached. No user serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.**

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.

**KEEP WARM SETTING:** The Temperature Control Probe has a Keep Warm range setting of approximately 160° to 180° F. The indicator light will cycle ON and OFF when this setting is maintaining the desired temperature. **NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses. Only use with Temperature Control Probe number MPTC-9 or MPTC-9mp.**

## Know Your Electric Skillet

### Parts and Features



# How to Assemble Your Electric Skillet

Remove all parts from the packaging.

## Assembling Lid Handle

1. Find Lid and Lid Handle.

2. Holding Lid Handle on the outside top of Lid, align holes in Lid Handle into holes located on the outside of the Lid. The Lid Handle should be centered over
- the Transparent Glass Window in the Lid.

3. Place the Phillips head screws through screw holes on the inside of the Lid (2 places).

4. Tighten screws with a screwdriver until snug. Screws should be seated flush against Lid surface. The Lid is now ready for use.

# How to Use Your Electric Skillet

1. Clean unit thoroughly. See “How to Clean Your Electric Skillet” Section.

2. Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn OFF and cool.

3. Turn Temperature Control Dial to OFF. Plug Temperature Control Probe securely into receptacle on skillet, plug Cord into standard 120v AC outlet and turn Temperature Control Dial to desired setting.

4. The Temperature Control Indicator light will come on when you set or adjust the temperature. Once the desired temperature is reached, the Temperature Control Indicator will go out. (When adding food, the Temperature Control Indicator will come on briefly as the overall
- cooking temperature is reduced.)

5. The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.

6. A Steam Vent is located on the Lid. To open Steam Vent, carefully pull the tab located on the top of Lid. Reverse to close the Steam Vent. 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.

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

# How to Clean Your Electric Skillet

- Caution:** Skillet is hot. Handle carefully.

1. Always allow the unit to completely cool before cleaning.

2. Unplug Cord from wall outlet, then remove Temperature Control Probe from appliance. Wipe Temperature Control Probe clean with a dry towel.

3. Immerse the unit and Lid in warm, soapy water and wash with a soft cloth. Rinse well and dry. All parts,
- except the Temperature Control Probe, Cord and Plug are fully immersible and dishwasher-safe.

**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, Cord or Plug in water or other liquids.

# Helpful Hints

- 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	1/4 lb.	3 to 9 minutes/per side (med.)	300°F
STEAK	1" thick, boneless	9 to 12 minutes/per side	300°F
CHICKEN	boneless breasts	6 to 7 minutes/per side	300°F
FRENCH TOAST		3 to 5 minutes/per side	325°F
PANCAKES		1 to 3 minutes/per side	300°F
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
Poached	1 to 6 eggs	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 or 300°F
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
BACON		5 minutes/first side 1 to 3 minutes/second side	300°F
SAUSAGE LINKS		8 to 10 minutes	300°F
SAUSAGE PATTIES		6 minutes/first side 5 to 6 minutes/second side	300°F

# 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  
Vegetable oil

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

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. 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°. 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.

## Denver Omelet

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

3 eggs  
2 tablespoons water  
½ teaspoon salt  
Dash cayenne pepper

1 tablespoon butter or margarine ½ cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded  
Set skillet temperature to 300° F. 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. 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

½ cup onion, finely chopped  
1½ cup (6-ounces) Cheddar cheese, shredded

Place bacon in cold skillet. Turn temperature control dial to 350° F. 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)  
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. 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. 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.

### ***Easy Beef Fajitas***

Juice of 2 limes	½ green or red bell pepper, thinly sliced
2 tablespoons olive oil	4 flour tortillas
½ teaspoons ground cumin	½ cup (2-ounces) Monterey Jack or Cheddar cheese, shredded
¼ teaspoon salt	Guacamole, optional
1 clove garlic, minced	Salsa, optional
½ teaspoon red pepper flakes	Sour cream, optional
Freshly ground black pepper, to taste	Chopped tomatoes, optional
¾-lb. top round steak, thinly sliced	
1 small onion, thinly sliced	

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. 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 aluminum foil and heat in 350° F. 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.

### ***Swiss Steak***

1½-lbs beef round steak, ¾- to 1-inch thick	1 can (8-ounces) tomato sauce
¼ cup flour	1 onion, sliced
¾ teaspoon salt	1 stalk celery, sliced
¼ teaspoon ground black pepper	1 carrot, thinly sliced
2 tablespoons shortening	½ teaspoon worcestershire sauce
1 can (14½-ounces) stewed tomatoes, drained	

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. 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 stalks celery, sliced
2 tablespoons light soy sauce	1 small sweet red bell pepper, in thin strips
1 cup broccoli flowerettes	½ medium onion, thinly sliced
2 tablespoons dry sherry	5 large fresh mushrooms, sliced
2 teaspoons cornstarch	½ package (3-ounces) frozen snow peas, thawed
1 teaspoon grated gingerroot	
1 tablespoon vegetable oil	

Place cleaned shrimp in bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400° F. 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 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. Add pork chops and cook on first side 5 minutes. Turn pork 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 Filets with Lemon Dill sauce***

¾-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 filets, (about 8-ounces each)
2 tablespoons water	¼ cup cream, optional
1 tablespoon white wine	

Set skillet temperature to 300° F. Add mushrooms, onions and butter. Sauté, 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 filets 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	½ cup chopped green bell pepper
3 to 4 pieces chicken (thighs, legs, of 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. 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.

### ***Stir-Fry Beef and Broccoli***

½ to ¾-lb. top round or sirloin	¼ teaspoon sugar
1 clove garlic, minced	Salt to taste
Dash ground ginger	2 tablespoons sesame or peanut oil
2 tablespoons soy sauce, divided	¾ cup broccoli flowerettes
2 tablespoons dry sherry, divided	1 to 2 medium carrots, bias sliced
½ cup beef broth	½ onion, sliced in thin wedges
1½ teaspoons cornstarch	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. 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 mid-way through cooking. Reduce temperature to 250° 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	1 tablespoon butter or margarine
½ to ¾-lb. boneless steak, (1 strip of sirloin steak)	1 green onion, sliced
	3 tablespoons bourbon or beef broth
	3 tablespoons water

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. 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. Sauté, 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.

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL★MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products which have been modified or incorporated into other products.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

What if you purchased this product in the USA, Canada, or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license by  
WAL★MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

6/02

Made in China

WAL★MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

428-0348/106818

Dos años de garantía limitada

428-0348/106818

WAL★MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

Made in China

6/02

¿Qué dice la ley con respecto a esta garantía?

- Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos, aunque usted podría tener otros derechos que podrían cambiar entre estados.

¿Qué sucede si usted adquiere este producto en los EE.UU., Canadá o México y usando fuera del país de compra?

- La garantía es solamente válida dentro del territorio de su compra y sólo si usted sigue los procedimientos de reclamo indicados.

es una marca registrada de  
WAL★MART Inc.  
Bentonville, AR 72716

¿Qué cosas cubre su garantía?

- Cualquier defecto en materiales o mano de obra.

¿Durante cuánto tiempo después de la compra original?

- Dos años

¿Qué haremos?

- Suministrarle una nueva

¿Cómo efectúa usted un reclamo por la garantía?

- Conserve su recibo.
- Embale cuidadosamente su unidad. Le recomendamos utilizar la caja original y empalar los materiales.
- Devolva el producto al comercio de WAL★MART más cercano o llame a Customer Assistance (Asistencia al cliente) al 1-877-207-0923

¿Qué cosas no cubre esta garantía?

- Uso comercial.
- Danos por uso inadecuado, abuso o negligencia.
- Productos que hayan sido modificados o incorporados a otros productos.
- Productos comprados o reparados fuera de los EE.UU.

**Fritiles de pescado con salsa de hierbas aromatizantes de limón**

1 cucharada sopera con jugo de limón  
 1/3 gr (1/4 de lb.) de hongos frescos  
 cortados en rodajas  
 2 cebollas verdes en rebanadas  
 2 cucharada soperas de manteca o margarina  
 1-1/2 cucharadita de té con harina  
 múltipropósito  
 1/2 de taza con leche  
 2 cucharadas sopera de agua  
 8 onzas cada uno)  
 1 cucharada sopera con vino blanco  
 1/2 de taza con crema, opcional  
 consistente (aproximadamente 226 gr =  
 8 onzas cada uno)  
 2 cucharadas soperas de pescado de carne  
 Pimienta negra en polvo  
 1 o 2 filetes de pescado de carne

Gradúe la temperatura de la sartén eléctrica a 149° (300°F). Agregue los hongos, la cebolla y la manteca. Mezcle revolviendo frecuentemente durante 2 minutos. Agregue la harina; cocine revolviendo constantemente durante 1 minuto. Mezcle la leche con el agua.  
 Reduzca la temperatura a TIBIA (WARM). Agregue la leche mezclada a la sartén y cocine revolviendo constantemente durante 1 minuto. Mezcle en vino, jugo de limón y sazónadores. Coloque los filetes en la salsa, remojándolos por encima con la misma, utilizando una cuchara. Cubra y cocine durante 8 a 10 minutos o hasta que se desescame fácilmente con la ayuda de un tenedor. Levante el pescado de la sartén utilizando una espátula ancha.  
 Si no utiliza la crema, vierta la salsa sobre el pescado mediante una cuchara. Si lo desea, extraiga el pescado de servir y manténgalo tibio. Mezcle la crema con la salsa dentro de la sartén. Caliente sin la tapa durante 1 o 2 minutos. Usando la cuchara, vierta la salsa sobre el pescado.

## Pollo Cacciatore

2 cucharadas soperas con aceite vegetal  
 3 o 4 piezas de pollo  
 1/2 de taza de cebolla picada  
 (alitas o mitades de pechuga)  
 1 lata (113 gr = 4 onzas) de hongos en  
 rebanadas, escurrendos  
 1 hoja de laurel  
 1 cucharadita de té de sazónante italiano  
 Sal y pimienta negra molida para dar  
 sabor  
 Espagueti cocido, caliente u otra pasta.  
 Gradúe la temperatura de la sartén a 176°C (350°F). Agregue aceite. Coloque las piezas de pollo dentro de la sartén, con la piel sobre el fondo. Cocine el pollo hasta que torne bien marrón sobre una cara, aproximadamente 5 minutos. Invierta la posición de las presas de pollo. Agregue la cebolla y el ajo alrededor del pollo. Cocine durante 3 minutos o hasta que la cebolla se cocine, sin llegar a ponerse marrón. Reduzca la temperatura a TIBIA (WARM). Agregue el resto de los ingredientes excepto el espagueti. Cubra y cocine durante 30 a 40 minutos, o hasta que el pollo quede cocinado. Revuelva la salsa y ocasionalmente vierta la salsa sobre el pollo, usando una cuchara. Sirva el pollo y la salsa sobre el espagueti u otra pasta.

## Revuelto frito de carne vacuna y brócoli

225 a 340 gr (1/4 a 3/4 lb.) de tapa o lomo  
 de carne vacuna  
 1 diente de ajo molido  
 Espolvoreado de jengibre molido  
 2 cucharadas soperas de salsa de soja  
 (por separado)  
 2 cucharadas soperas con jerez seco  
 1 o 2 zanahorias medianas, cortadas al  
 sesgo  
 1/2 cebollas cortado fino  
 (maicena)  
 1-1/2 cucharadita de té con fécula de maíz  
 Arroz cocido caliente

Corte la carne en rodajas muy finas y colóquelas dentro de un tazón de vidrio. (Congele parcialmente la carne durante 30 a 60 minutos para facilitar el corte de la carne en rodajas). Agregue el ajo, el jengibre, 1 cucharada sopera con salsa de soja y 1 cucharada sopera de jerez. Sacuda para favorecer el recubrimiento. Deje estacionar la carne a temperatura ambiente durante 30 minutos.  
 Mezcle el resto de la salsa de soja y el jerez con el extracto, la fécula, el azúcar y la sal y ponga la mezcla aparte. Gradúe la temperatura a 176°C (350°F). Agregue aceite y caliente durante 1 minuto. Escutra la carne, descartando la marinada y agregue la carne a la sartén. Revuelva la fritada durante 7 a 9 minutos o hasta que la carne esté cocida. Extraiga la carne y manténgala caliente. Agregue los vegetales. Cubra y cocine durante 3 minutos o hasta que los vegetales se tornen crocantes y tiernos. Revuelva medianamente durante la cocción. Reduzca la temperatura a 121°C (250°F). Mezcle la carne con los vegetales. Revuelva la mezcla del extracto mientras revuelve, hasta que el extracto se torne caliente y espeso. Sirva sobre el arroz.

## Bistec au poivre

2 cucharaditas de té con granos de pimienta  
 o la mezcla de granos de pimienta verde  
 margarina  
 1 cebolla verde en rebanadas  
 3 cucharadas soperas con agua  
 226 a 340 gr (1/4 a 3/4 libras) de bistec  
 deshuesado, (1 tira de bistec de lomo)  
 3 cucharadas soperas con Borbón o  
 extracto de carne  
 Coloque los granos de pimienta en una bolsa de plástico. Rompa los granos de pimienta con un palo redondo o un mazo. Coloque a presión los granos de pimienta en forma pareja sobre ambos lados del bistec. Póngalo aparte. Gradúe la temperatura a 149°C (300°F). Agregue el bistec y cocínelo durante 7 minutos por lado, para obtener el estado de cocción mediana o hasta el grado deseado. Extraiga el bistec de la sartén y manténgalo caliente.  
 Agregue manteca y las cebollas verdes. Rehogue, revolviendo durante 1 minuto. Mezcle el Borbón / extracto de carne con el agua; vierta sobre las cebollas verdes. Deje cocinar, revolviendo constantemente durante 2 minutos o hasta que la salsa se torne ligeramente espesa. Corte el bistec en porciones para servir. Devuelva el bistec a la sartén con la cuchara vierta la salsa por encima de la carne. Caliente durante 1 minuto. Sirva las porciones de bistec con salsa vertida sobre la cuchara.



**Pasta con Pimientos y Pollo**

1 diente de ajo molido  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 pchuga de pollo completa, despellejada  
y deshuesada, cortada en tiras de 1,3 x 5cm (½ x 2")  
1 taza de pimentón picado  
(rojo, verde, amarillo o combinado)  
¼ cucharadita de albac  
1 pizca de chili rojo molido  
Sal y pimiento negra molida al gusto  
1-½ cucharaditas de harina de maíz  
1-½ tazas de caldo de pollo  
4 Onz (114 gr.) de fideos tipo linguini  
o fettuchini cocidos y drenados  
Gradúe la sartén a 176°C(350°F), echele el ajo y el aceite y cocínelo por 2 minutos. Agregue el pollo y cocínelo revolviéndolo por 5 minutos. Eche y revuelva los pimientos y permita que se cocinen por otros 2 minutos o hasta que los vegetales estén crocantes y el pollo esté cocido. Reduzca la temperatura a 121°C(250°F). Aparte, combine el caldo de pollo con los sazoadores y la harina de maíz y mézclelos bien. Vierta el caldo mezclado en la sartén. Caliente y revuelva suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla quede caliente y espesa; luego viértala sobre la pasta.

**Fajitas de Carne Fáciles**

Jugo de 2 limones  
2 cucharadas de aceite de oliva  
¼ cucharadita de comino molido  
½ de cucharadita de sal  
1 diente de ajo molido  
¼ cucharadita de escamas de chili rojo  
Pimienta negra recién molida al gusto  
½ Lb. (340gr) churrasco redondo  
de tapa cortado en tiras delgadas  
1 cebolla pequeña cortada en tiras delgadas  
Combine el jugo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, el comino, la sal, el ajo, el chili rojo y la pimienta negra en un tazón de vidrio. Agregue la carne y deje reposar a la temperatura del ambiente por 30 minutos. Caliente la sartén a 176°C(350°F). Eche la cucharada restante de aceite de oliva, la cebolla y el pimentón rojo o verde y revuelva suavemente. Tape la sartén y deje cocinar por 1 ó 2 minutos o hasta que los vegetales se ablanden. Saque los vegetales y manténgalos tibios. Drene la carne, descarte el jugo del macerado y coloque la carne en la sartén. Déjela cocinar a fuego lento por 7 a 9 minutos o hasta que se cocine. Mientras tanto, envuelva las tortillas en platina de aluminio y caliéntelas en el horno a 176°C(350°F) por 5 minutos. Para ensamblar, con una tortilla caliente, Espolvoree 2 cucharadas de queso. Envólle cada una de las cucharas tome una ½ parte de la carne y de los vegetales en el centro de cada tortilla y cólquelas en un plato para servir. Acompañelas según se desee con una guarnición de guacamole, salsa, crema agria y/o tomates picados.

¼ pimentón verde o rojo cortado  
en tiras delgadas  
4 tortillas de harina  
½ taza (6 60gr/2 Onz.) de queso  
Monterey Jack o Cheddar en hilachas  
Guacamole, opcional  
Salsa, opcional  
Crema agria, opcional  
Tomates picados, opcional

**Churrasco Suizo**

1-½ Lb (680 gr) de churrasco redondo  
de tapa de ¾" a 1" (19 a 25mm) de espesor.  
1 lata (226gr/8 Onz.) de salsa de tomate  
1 cebolla en rodajas  
1 apio completo cortado en rodajas  
1 zanahoria cortada en rodajas delgadas  
½ cucharadita de salsa inglesa  
(worcestershire)  
2 cucharadas de mantea  
1 lata (411 gr / 14,5 Onz.) de tomates guisados,  
drenados

Corte la carne en 6 pedazos para servir. Combine la harina, sal y pimienta. Cubra la carne con la mezcla de harina. Eche la mantea a la sartén y caliéntela a 148°C(300°F). Luego dore la carne en la sartén por los dos lados. Drene cuidadosamente el exceso de grasa. Agregue los ingredientes restantes. Coloque el control de temperatura en SIMMER. Tape y cocine a fuego lento por 1-½ horas o hasta que la carne quede tierna. Saque la carne de la sartén. Combine ½ de taza de agua fría con una cucharada de harina y échela a la mezcla de tomate en la sartén. Cocine y revuelva hasta que espese y burbujee. Sirva la carne y echele la salsa de tomate encima con una cucharas.

**Camarones y Verduras Revueltas Fritas**

¼ Lb. (363 gr.) de camarones crudos,  
pelados y desvenados  
2 cucharadas de salsa de soja ligera  
½ cebolla mediana, cortada en rodajas  
delgadas  
5 hongos frescos grandes cortados  
en rodajas  
½ paquete congelado (85 gr./3 Onz.) de  
chicharos o alverjas guisadas  
2 apios completos cortados en rodajas  
1 cucharada de aceite vegetal  
1 cucharada de raíz de jengibre rallado  
2 cucharaditas de harina de maíz  
2 cucharadas de jerez seco  
2 cucharaditas de harina de maíz  
Primero limpie los camarones en un tazón. Combine la salsa de soja, el jerez, la harina de maíz y la raíz de jengibre; eche sobre los camarones. Precaliente la sartén a 204°C(400°F). Luego echele el aceite los apios, el pimentón, el brócoli y la cebolla, y frita todo revolviendo por 2 minutos. Agregue los camarones con el jugo del macerado y frita todo revolviendo por 2 minutos más o hasta que los camarones se vuelvan rosados. Agregue los hongos y las alverjas. Frita revolviendo hasta que todo se caliente uniformemente.

**Chuletas de cerdo con arroz a la española**

2 a 4 corte centrales de chuletas de cerdo, de  
un espesor aproximado a 1,2 cm (½ pulgada)  
½ de taza con pimientos campanita  
verdes picados  
½ de taza con cebolla picada  
1 lata (411 gr = 14,5 onzas) con  
tomates enteros

Gradúe la temperatura de la sartén a 176°C (350°F). Agregue las chuletas de cerdo y cocine 5 minutos sobre una cara. Invierta las chuletas; agregue la cebolla y los pimientos campanita. Cocine revolviendo los vegetales ocasionalmente, durante 2 minutos. Reduzca la temperatura a TIBIO. Agregue el arroz, el polvo de pimiento rojo y los tomates y revuelva para rehogar los vegetales. Cubra y cocine durante 25 a 30 minutos, revolviendo ocasionalmente.

# Recetas de cocina

## Panqueques de manzana y nuez

1 cucharada sopera con mantea o margarina  
1 taza más 2 cucharadas soperas  
con harina multipropósito  
1-½ cucharaditas de té con azúcar  
2 cucharaditas de té con polvo de hornear  
½ de cucharadita de té con sal  
Aceite vegetal  
½ de cucharadita de té con canela  
nuez común  
½ de cucharadita de té con canela

Derriba la mantea. Póngala aparte para enfriar ligeramente. Mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y las especias dentro de un recipiente pequeño. Mezcle la mantea derribada con la leche en un recipiente pequeño. Agregue el huevo y bata ligeramente para mezclar. Revolver la mezcla con la harina, sólo lo necesario hasta amalgamar. Coloque las nueces y la manzana. Precaliente la sartén hasta 177°C (350°F). Píncelo ligeramente con aceite. Vierta aproximadamente ¼ de taza de batido por cada panqueque. Cocine hasta que las burbujas aparezcan sobre la superficie y el fondo quede dorado, durante 2 minutos. Sirva 3 tibios con jarabe de arce (Maple Syrup), para el desayuno o la colación, y eventualmente agréguele helado, nueces y caramelo, para la cena.

## Tostadas clásicas de pan francés

1 huevo, ligeramente batido  
½ de taza con leche (1 pulgada) de espesor  
¼ de cucharadita de té con extracto  
de vainilla  
Una pizca de nuez moscada o canela  
¼ cucharadita de té con azúcar de confitería  
Jarabe de arce (Maple Syrup)  
Mezcle el huevo, la leche, las especias y el azúcar dentro de un recipiente poco profundo. Precaliente la sartén a 176°C (350°F). Agregue mantea a la sartén. Sumerja ambas rodajas de pan brevemente en la mezcla de huevo y luego coloque en la sartén. Cocine durante 2 a 3 minutos por cara o hasta que el pan quede dorado. Espolvoree ligeramente cada rodaja con azúcar de confitería y sirva con jarabe de arce.

## Omelet Denver

¾ de taza con jamón cortado en dados  
¾ de taza con pimientos campañita  
verdes picados  
2 cucharadas sopera de agua  
¼ de cucharadita de té con sal  
Una pizca de pimienta de cayena  
1 cebolla verde en rebanadas  
1 cucharada sopera con mantea o margarina  
cheddar rallado  
Gradúe la temperatura de la sartén a 149°C (300°F). Agregue jamón, pimientos campañita verdes, hongos, cebolla y mantea. Mezcle durante 2 minutos, revolviendo frecuentemente. Distribuya los vegetales en forma pareja. Bata los huevos con agua, sal y pimienta de cayena; vierta la mezcla de huevo sobre el jamón y los vegetales. Cubra y cocine durante 4 minutos o hasta que los huevos se cocinen. Rocíe con queso, vuelva a cubrir y cocine otros 2 minutos. Para servir, corte la omelet por la mitad, luego doble cuidadosamente cada parte por su mitad. Levante las omelet de la sartén, utilizando una espátula ancha.

## Huevos con Jamón Favorito

1 Cucharada de mantequilla o margarina  
¾ taza de cebolla picada  
2 cucharadas de harina para todo uso  
¾ de taza de leche  
2 huevos  
¾ taza de jamón cocido picado  
¾ taza de espinaca fresca picada  
¾ de taza (85 gr/3 Onz.) de queso suizo rallado

Gradúe la sartén a 148°C(300°F), échele la mantequilla y derrítala. Éche las cebollas y cocínelas removiendo hasta que queden tiernas (aproximadamente 2 minutos), luego saque las cebollas de la sartén y póngalas a un lado. Combine la harina, leche y huevos y bátalos levemente para que se mezclen. Éche la mezcla de huevo a la sartén, tápela y cocine por 2 minutos, luego éche el jamón, la espinaca y las cebollas cocidas sobre los huevos, esparciéndolas uniformemente. Espolvoree el queso encima uniformemente. Tape y cocine por 2 minutos más. Corte en cuatro pedazos triangulares. Saque cada pedazo y sirvalo en un plato.

## Papas con Queso y Tocino

6 tiras de tocino  
4 papas grandes sin pelar cortadas  
en rodajas delgadas  
1 lata (1 ¼ gr/4 Onz.) de chilis  
verdes picados  
1-½ cazas (6 ¾ gr/6 Onz) de queso  
cheddar en tiras  
¾ de taza de cebollas en rodajas  
delgadas

Coloque el tocino en la sartén fría. Gire el control de temperatura a 176°C(350°F) y fría el tocino hasta que quede crocante. Saque el tocino y dréñele la grasa. Drene cuidadosamente la grasa de la sartén dejando 2 cucharadas en la sartén. Éche las papas a la sartén, tápela y cocine por 10 minutos. Voltee las papas y cocine por otros 5 minutos. Troce el tocino y combínelo con los chilis verdes y las cebolla y espolvoree la mezcla sobre las papas. Tape todo con el queso y cocine por 5 minutos más.

## Consejos útiles

- Utilice únicamente utensilios de cocción de nailon o plásticos a prueba de calor. Los utensilios metálicos pueden rayar la superficie antiaadhésiva.
- Esta sartén no está diseñada para fritadas sumergidas. Para utilizarla en fritadas de sartén, no use más de una taza de aceite. Elija aceite vegetal o de maní para fryar en la sartén, manteca y aceite de oliva deben ser utilizados solamente para comidas rehogadas, graduadas a baja temperatura.

## GUÍA DE TEMPERATURAS

COMIDAS	CANTIDAD	TIEMPO / INDICACIONES	TEMPERATURA
HAMBURGUESAS	113 gr. (1/4 lb.)	3 a 9 minutos por lado (mediano)	149°C (300°F)
BISTEC	Espesor: 2,5 cm (1"), deshuesado	9 a 12 minutos por cara	149°C (300°F)
POLLO	Pechuga deshuesada	6 a 7 minutos por cara	149°C (300°F)
TOSTADAS de pan francés	3 a 5 minutos por cara	162°C (325°F)	
PANQUEQUES		1 a 3 minutos por cara	149°C (300°F)
HUEVOS	Fritos	2 a 3 minutos primera cara 1 a 2 minutos la segunda cara. Derrita 1 a 2 cucharaditas de té o margarina en la sartén. 2 a 3 minutos Vierta 2 tazas de agua y 1 cucharadita de té con vinagre de manzana en la sartén; caliente hasta hervir; rompa cada huevo y vértalos dentro del agua. Cubra y cocine durante 2 a 3 minutos. 3 a 4 minutos. Derrita 1 o 2 cucharadas soperas de manteca o margarina en la sartén. Agregue los huevos, cocinelos, revuélvalos lentamente hasta el punto deseado y cocinelos.	149°C (300°F)
PANCETA	Revueltos	5 minutos la primera cara 1 a 3 minutos la segunda cara	149°C (300°F)
		8 a 10 minutos	149°C (300°F)
SALCHICHAS		6 minutos la primera cara 5 a 6 minutos la segunda cara.	149°C (300°F)
PASTELILLOS DE SALCHICHA (EMPANADAS)			

## Ensamblado de la manija de la tapa

1. Identifique la tapa y su manija.
2. Mientas sostiene la manija de la tapa sobre el lado exterior de la misma, haga coincidir los orificios de ambas. La manija de la tapa deberá quedar centrada sobre la ventana transparente de la tapa.
3. Coloque los tornillos Phillips con tapa estará ahora lista para ser usada.
4. Ajuste los tornillos usando un destornillador, hasta quedar firmemente sujetos. Los tornillos deberán quedar asentados a ras contra la superficie de la tapa. La tapa estará ahora lista para ser usada.

## Cómo utilizar su sartén eléctrica

1. Limpie completamente la unidad. Vea la sección "Cómo limpiar su sartén eléctrica".
2. Antes de usar la sartén eléctrica por primera vez, cepille ligeramente la superficie de contacto de la misma, usando aceite vegetal liviano. Caliente la, al descubierta, hasta 300°F (149°C). Apáguela (OFF) y déjela enfriar.
3. Gire el dial que controla la temperatura a la posición OFF. Enchufe el sensor de control de la temperatura firmemente dentro de su receptáculo en la sartén, enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente estándar de 120 V de CA y gire el dial de control de la temperatura al valor deseado.
4. La luz indicadora del control de la temperatura se encenderá al graduar la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura elegida, la luz indicadora que controla la misma se apagará. (Al agregar comida, la luz indicadora se apagará.)
5. Las temperaturas de cocción listadas en este manual del usuario son estimativas. Gradúe la temperatura de cocción ligeramente por encima o por debajo para lograr los resultados de su preferencia.
6. Existe un orificio de venteo de vapor, ubicado sobre la tapa. Para abrirlo, ubíquese cuidadosamente de la lengüeta ubicada sobre la parte superior de la tapa. Invierta el movimiento para cerrarla. El venteo del vapor permite el escape del mismo mientras se está cocinando con la tapa puesta.
- PRECAUCIÓN:** El vapor de escape está caliente! Tenga cuidado al levantar la tapa. Si calienta aceite, hágalo con la tapa siempre abierta. Si el aceite comienza a ahumar, apague inmediatamente (OFF) la sartén eléctrica y déjela enfriar.

## Cómo limpiar su sartén eléctrica

- Precaución:** La sartén está caliente. Manténgala con cuidado.
1. Deje siempre enfriar completamente la unidad antes de limpiarla.
  2. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente, cuando extraiga el sensor de control de la temperatura del artefacto. Limpie el sensor de control de la temperatura con una toalla seca.
  3. Sumerja la unidad y su tapa en una solución jabonosa suave y úbala y lávela con un trapo suave. Enjuáguela bien y séquela. Todas las piezas, excepto el sensor de control de la temperatura, el cable y el enchufe, podrán ser lavadas con seguridad en el lavaplatos.
- Nota:** No use llana de acero, limpiadores abrasivos ni esponjas para fregar sobre las superficies de cocción, dado que los mismos podrían dañar el recubrimiento antiaadhésivo.
- ADVERTENCIA:** No sumerja el sensor de control de la temperatura, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni otros líquidos.

# Sartén eléctrica fría al tacto

## MEDIDAS IMPORTANTES DE PROTECCIÓN

Para prevenir el riesgo de incendio, electrocución, quemaduras, otro tipo de lesiones o daños, siga cuidadosamente las siguientes instrucciones. Al utilizar artefactos eléctricos es preciso tomar precauciones de seguridad incluidas dentro de la siguiente lista:

### 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO.

- 2. No toque superficies calientes. Use agarraaderas / soportes con patas.
- 3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el sensor del control de temperatura, cables eléctricos ni enchufes dentro del agua u otros líquidos.
- 4. Ejercer una supervisión estrecha – si fuese necesario – cuando cualquier artefacto se usa por o cerca de los niños.
- 5. Desconecte el tomacorriente cuando no se encuentre en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocarlo o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
- 6. No utilice artefacto eléctrico alguno si tiene su cable eléctrico o su enchufe dañado, luego de haberse comprobado su mal funcionamiento o si se ha dañado en manera alguna. En ese caso, llame al Servicio de Atención a Clientes (lea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación o regulación.
- 7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante

- 8. No lo use a la intemperie.
- 9. No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, ni que toque superficies calientes.
- 10. No lo coloque sobre ni en las cercanías de un quemador caliente de gas ni eléctrico, ni en un horno caliente.
- 11. Debe prestarse extremo cuidado al mover el artefacto que contiene aceite u otros líquidos calientes.
- 12. Conecte siempre primero el sensor de control de la temperatura al artefacto, luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, gire el dial de control de la temperatura a la posición OFF, luego extraiga el enchufe del tomacorriente de pared.
- 13. No utilice el artefacto para otra cosa que no haya sido la de su uso específico.
- 14. Asegúrese de que la manija de la tapa se encuentre colocada y convenientemente sujeta. Vea las instrucciones de armado en la página 4, “Cómo ensamblar su sartén eléctrica”.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Información de seguridad para el consumidor

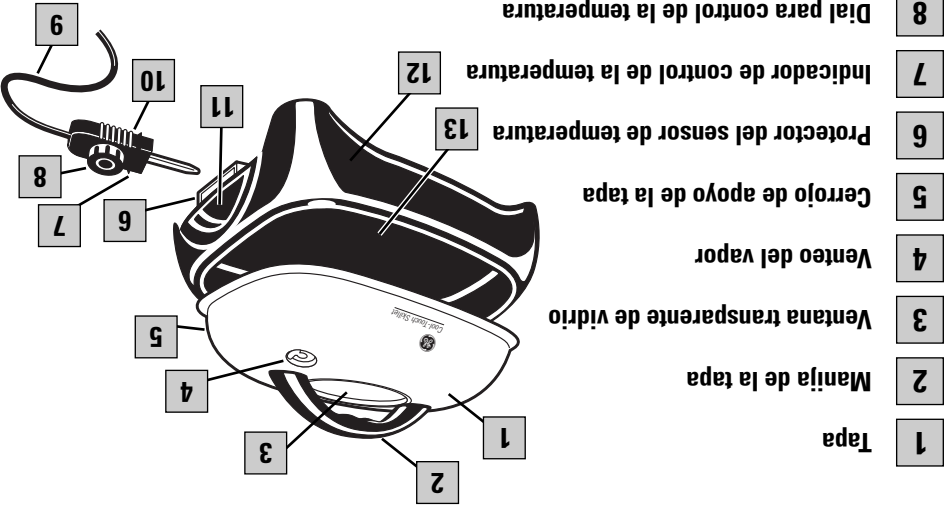
Este Artefacto tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe ha sido ideado para penetrar un tomacorriente polarizado, de una sola manera. Si el enchufe no penetrase completamente dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no lo penetrase, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe en manera alguna.

**PRECAUCIÓN: Para Reducir el riesgo de electrocución, no sumerja la sartén eléctrica en agua con su SENSOR DEL CONTROL DE TEMPERATURA conectado.**

No existan partes que requieran mantenimiento en su interior. No intente reparar a este producto.

Viene provisto con un cable eléctrico corto, con el objeto de reducir los riesgos resultantes de los enganches o la posibilidad de tropezar sobre un cable más extenso. SI FUESE PRECISO, PODRÁ UTILIZARSE UN CABLE DE EXTENSION ELECTRICA, SIN EMBARGO, LA MARCA DE UNA SECCION IGUAL A LA QUE TIENE LA ESPECIFICACIÓN DE LA SARTÉN ELECTRICA. El cable de extensión eléctrica no debe dejarse por encima de la mesa o mesada desde la que pudiese ser tironeado por los niños o accidentalmente tropezar con el.

## Piezas y características

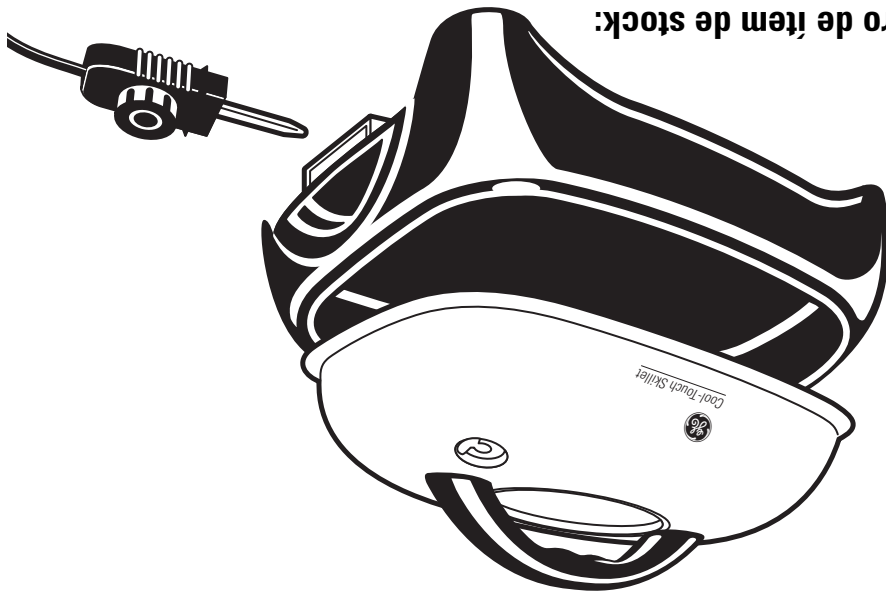


## Conozca su sartén eléctrica

**CALIBRADO PARA MANTENER LA TEMPERATURA CALIENTE:** El sensor de control de la temperatura tiene un rango de calibrado que cubre desde los 71°C hasta los 82°C (160°F hasta los 180°F). La luz indicadora ciclará entre ON y OFF mientras la temperatura oscila entre los parámetros deseados. **NOTA:** durante el uso inicial de este artefacto, podrá percibirse algún humo mayoría de los artefactos de calor, y no volverá a ocurrir luego de algunas oportunidades de uso. Utilice únicamente el sensor de control de la temperatura número MPTC-9 o MPTC-9mp.



## Sartén eléctrica fría al tacto



Numero de ítem de stock:  
106818  
UPC:  
681131068185

Para obtener información del producto, sírvase llamar a "servicio de atención al cliente" al: (877) 207-0923

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>