

## 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, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

### 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 the license by WAL★MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

### ¿Qué cubre la garantía?

- Cualquier defecto de mano de obra o material.

### ¿Por cuánto tiempo después de la compra original?

- Dos años.

### ¿Qué vamos a hacer nosotros?

- Le proporcionaremos un producto nuevo o a nuestra opción, una unidad reacondicionada.
- La unidad cambiada estará garantizada por el tiempo restante de dos años de garantía.

### ¿Cómo hacer un reclamo de la garantía?

- Ahorre su recibo
- Empaquete la unidad correctamente. Recomendamos usar la caja original y los materiales de empaque.
- Devuelva el producto al WAL★MART más cercano o llame al Departamento de Asistencia al Cliente al: 1-877-207-0923

### ¿Qué no cubre la garantía?

- Uso comercial

- Desperfectos por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que hayan sido modificados o incorporados dentro de otros productos.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

### ¿Cómo están relacionadas las leyes del estado con esta garantía?

- Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted tal vez tenga otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

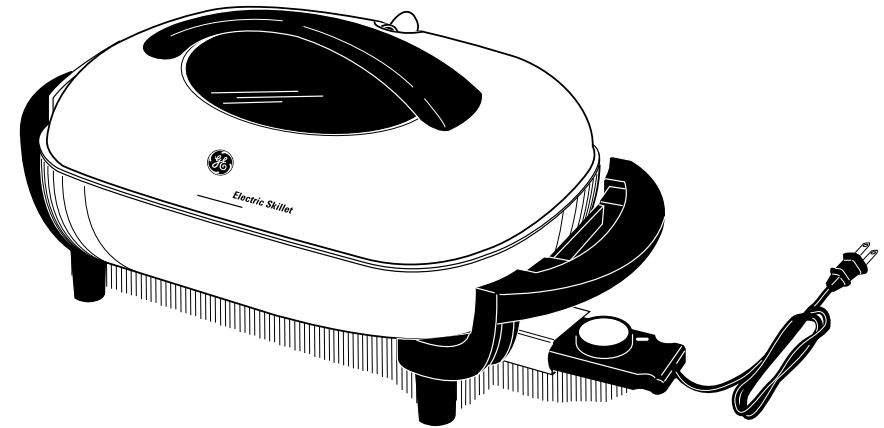
### ¿Qué hacer si este producto ha sido adquirido en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra problemas mientras lo usa fuera del país donde fue comprado?

- La garantía es válida solo en el país de compra y si se siguen los procedimientos especificados para reclamos en la garantía.

 GE es una marca registrada de General Electric Company usada bajo licencia para Wal★Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716



## Electric Skillet



### Item Stock Number

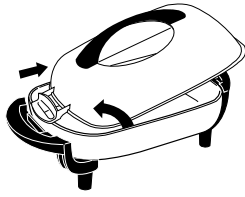
106749

UPC:

681131067492

# Cómo usar la Característica del Apoyatapa

1. Sujete la tapa a un ángulo de 45 grados. Insertar el traba para el apoyatapa (en la tapa) dentro de la ranura del lado dlla asa SIN SONDA.
2. El traba del apoyatapa debe insertarse entra la orilla de la asa y la asa en sí.
3. Si no se inserta el apoyatapa apropiadamente, no se levantará o bajará correctamente.
4. Una vez que se la ha insertado, la tapa se puede bajar sobre la sartén



- para prevenir salpicaduras mientras se cocina.
5. O se puede levantar la tapa y permitir que descanse en la asa para poder mezclar o revolver la comida, sin tener que poner la tapa con grasa o agua sobre el mostrador. **NOTA: La tapa descansará apropiadamente si el traba del apoyatapa no se ha insertado apropiadamente en el lado de la asa.**



# Cómo Limpiar su Sartén

**PRECAUCIÓN: La sartén está caliente. Manejéla con cuidado.**

1. Permita siempre que la sartén se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Desenchufe el cordón del tomacorriente de la pared, después quite la sonda del aparato. Limpie la sonda con una toalla seca.
3. Sumerja la sartén y la tapa en agua tibia jabonosa y lávelas con un paño suave. Enjuague bien y seque.

Todas las piezas, excepto la sonda de temperatura de control, se pueden meter al lavavajillas.

**NOTA: No use almohadillas de acero, agentes de limpieza abrasivos o estropajos en la superficie de cocinar puesto que dañarán el revestimiento antiadherente.**

**PRECAUCIÓN: No sumerja la sonda de control de temperatura, en agua o en cualquier otro líquido.**

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 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.

approximately 160° to 180°F. 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

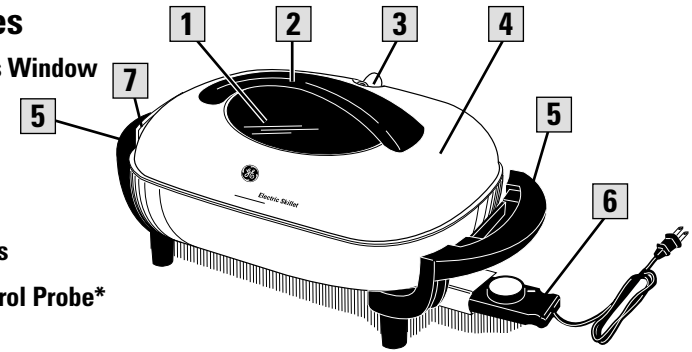
Check the handles/legs of your skillet periodically for looseness. If needed, re-tighten with a screwdriver. **CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handles and base.**

## Keep Warm Setting

The temperature control probe has a "Keep Warm" range setting of

## Parts and Features

- 1 Transparent Glass Window
- 2 Lid Handle
- 3 Steam Vent
- 4 Lid
- 5 Side Handles/Legs
- 6 Temperature Control Probe\*
- 7 Lid Rest Latch



\*NOTE: Use only model MPTC-3 temperature control probe

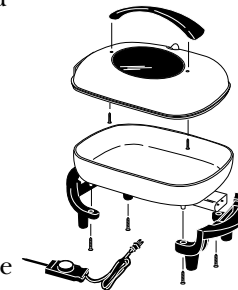
## How to Assemble Your Skillet

Remove all parts from the packaging.

surface. The lid is now ready for use.

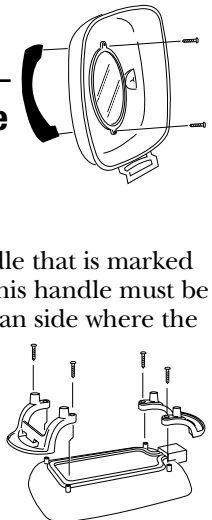
### Assembling Lid Handle

1. Find lid and lid handle.
2. Align posts on lid handle into holes located on the outside of the lid. Handle should be centered over glass in the lid.
3. Place the phillips head screws through screw holes on the inside of the lid (2 places).
4. Tighten screws until snug. Screws should be seated flush against lid



### Assembling Side Handles/Legs

1. Place pan upside down on table.
2. Find the side handle that is marked "PROBE SIDE". This handle must be mounted on the pan side where the probe connects to the pan.
3. Align handle screw holes over the screw posts on pan (2 places per handle).
4. Insert screws (2 per handle) through holes in bottom of side handles/legs



## Energía Eléctrica

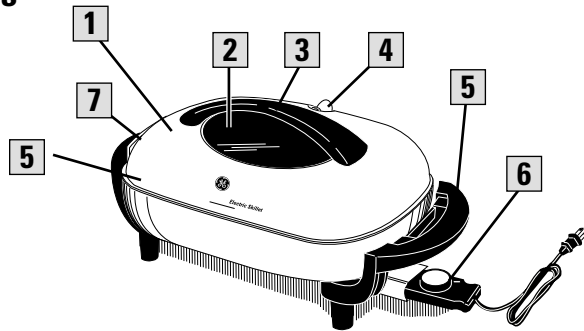
Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros artefactos, la sartén no funcionará apropiadamente. Se debe hacer funcionar la sartén en un circuito separado de los otros artefactos eléctricos.

## Enchufe Polarizado

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir riesgos contra electrochoques, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si no entra totalmente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No trate de burlar esta característica de seguridad.

## Piezas y Características

- 1** Ventanilla de vidrio transparente
- 2** Asa de la tapa
- 3** Escape para el vapor
- 4** Tapa
- 5** Asas laterales/patas
- 6** Sonda de control de temperatura\*
- 7** Traba para el apoyatapa



\*NOTA: Usar sólo la sonda de control de temperatura Modelo MPTC-3

## Cómo Armar su Sartén

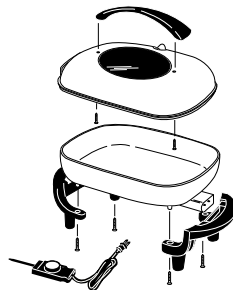
Saque todas las piezas de la caja.

### Armado de la asa para la tapa

1. Localice la tapa y la asa
2. Alineé los postes en la asa dentro de los orificios en la parte exterior de la tapa. Se debe centrar la asa sobre el vidrio en la tapa.
3. Coloque los tornillos Phillips a través de los orificios en el interior de la

superficie de la tapa (2 lugares)

4. Apriete los tornillos hasta que estén firmes. Los tornillos deben estar al mismo borde de la superficie de la



## Posición para Mantener Templado

El control de temperatura tiene un margen de posiciones para "mantener templado" de aproximadamente 160°F a 180°F. La luz indicadora se encenderá y se apagará cuando esta posición se esté usando para indicar que la sartén está manteniendo la temperatura deseada.

## Importante

Revise las asas y la base de su sartén periódicamente para ver si están flojas. Si es necesario, vuelva a apretar con un atornillador. **PRECAUCIÓN: Si se apreta demasiado, puede causar que los tornillos se pasen de rosca o que las asas y la base se rajen.**

## 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. 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 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 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. 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.

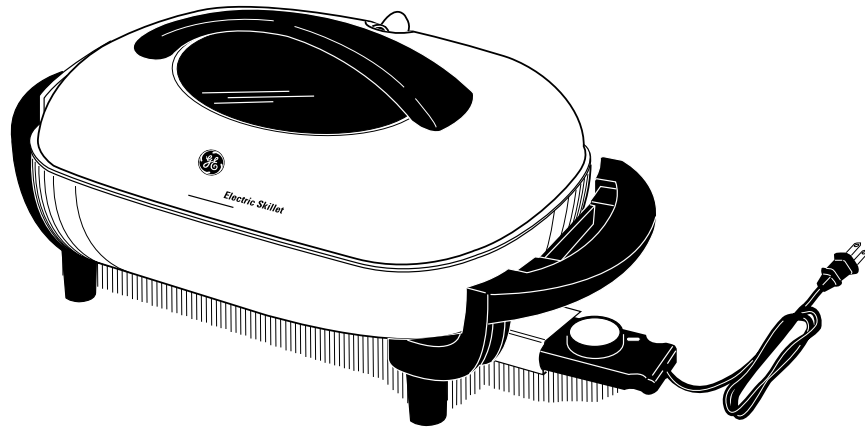
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying. Butter and olive oil should only be used to saute foods on a lower temperature setting.

## Temperature and Cooking Guide

FOOD	AMOUNT	TIME/DIRECTIONS	TEMP.
BURGERS	¼ lb.	3 to 9 minutes/per side (medium)	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



## Sartén Eléctrico



### Número de inventario de la unidad

106749

UPC:

681131067492

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Favor de leer y guardar estas instrucciones. Siempre se deben tomar precauciones básicas al usar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra electrochoques, no sumerja la unidad, el cordón o enchufes en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesario mantenerse pendiente cuando use cualquier artefacto cerca de los niños. Este artefacto no debe ser usado por los niños.
5. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté usando o antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado o si ésta no funciona bien o ha sufrido desperfectos de cualquier tipo. Llame al Servicio al Cliente (vea la garantía) para su devolución, reparos y ajustes.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
8. No lo use a la intemperie.
9. No deje el cordón colgando al borde de la mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca del quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes debe ser movido con sumo cuidado.
12. Siempre enchufe al artefacto primero, luego enchufe el cordón de conexión eléctrica en el tomacorriente de pared. Para desconectar, ponga el control de la temperatura en la posición "OFF" ("APAGADO"), luego saque el cordón de conexión eléctrica del tomacorriente de pared.
13. No use el artefacto para usos distintos a los indicados.
14. Asegúrese que las asas/patas se han armado y conectado apropiadamente. Vea las instrucciones de armado en la página 4. "Cómo Armar su Sartén" y "Cómo usar el Apoyatapa".

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Información de Seguridad para el Consumidor

ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

ESTE ARTEFACTO NO CONTIENE PIEZAS SUeltas.

#### Cordón de Extensión

Se suministra un cordón de extensión corto y separable para reducir el riesgo de que se enrede o que uno pueda tropezarse. Se puede usar un cordón de extensión más largo si se tiene cuidado durante el uso. Si se utiliza un

cordón de extensión, las condiciones nominales eléctricas del cordón de extensión deben ser por lo menos tan altas como las condiciones nominales del aparato eléctrico. El cordón de extensión se debe arreglar de manera que no cuelgue por el mostrador o mesa, de manera que los niños puedan tirarlo o tropezarse con éste.

Para asistencia al cliente llame al: (877) 207-0923

and align screws in holes in the pan.

5. Tighten screws with a screwdriver until snug. Screws should be seated flush against handle.
6. Repeat steps 3 through 5 with the non-probe side handle.

## How to Use Your Skillet

1. 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.
2. 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.)
3. 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**

7. Once both handles are tightened securely, place skillet upright onto its legs. Assembly is complete.

**CAUTION: Do not operate skillet prior to assembly of side handles/legs and lid handle.**

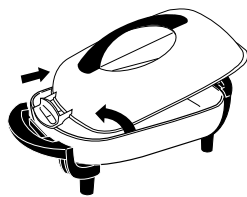
**down to achieve the results you prefer.**

4. To place the lid on the skillet, hold lid at a 45-degree angle and insert lid rest latch (on lid) into cutout on Non-Probe Side handle and lower the lid into place.
5. To remove lid, lift up at a 45-degree angle and pull out to the right.
6. A steam vent is located on the lid. 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.**

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

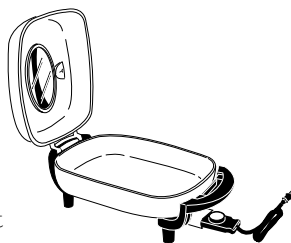
## How to Use the Lid Rest Feature

1. Hold lid at a 45-degree angle or greater, and insert lid rest latch (on lid) into the cutout on NON-PROBE SIDE handle.
2. Lid rest latch must be inserted between rib on handle and handle itself.
3. If lid is improperly inserted, it will not raise and lower correctly.
4. Once inserted, lid can be lowered into



position over pan for spatter free cooking.

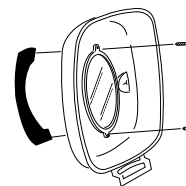
5. Or lid can be raised, and allowed to rest on handle for turning or removing food, without the hassle of placing greasy or wet lid on countertop. **NOTE: Lid will not sit properly unless the lid rest latch is properly inserted into the side handle.**



tapa. Ahora puede usar la tapa.

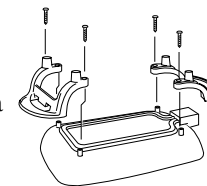
## Armado De Las Asas Laterales/ Patas

1. Volteé la sartén sobre la mesa.
2. Localice la asa lateral que está marcada "LADO DE LA SONDA". Se debe armar esta asa en el mismo lado donde se conecta la sonda a la sartén.
3. Alineé los orificios de los tornillos sobre los postes de tornillo de la sartén (2 lugares por asa).
4. Inserte los tornillos (2 por asa) a través de los orificios en la parte



lateral inferior de las asas/patas y alinear los tornillos en los orificios de la sartén.

5. Asegure los tornillos con un atornillador hasta que estén firmes. Los tornillos deben estar lisos sobre la asa.
6. Repita los pasos 3 a 5 con la asa en el lado sin sonda.
7. Una vez que ambas asas se han apretado seguramente, voltear la sartén sobre sus patas. Se ha terminado el armado.



**PRECAUCIÓN: No hacer funcionar la sartén antes de armarla con sus asas/patas y la asa en la tapa.**

## Cómo Usar Su Sartén

1. Gire el control de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Coloque la sonda de control de temperatura firmemente en su receptáculo en la sartén, enchufe en una toma de corriente estándar de 120 V de CA y gire el control de temperatura a la posición deseada.
2. La luz indicadora del control de temperatura se encenderá cuando fije o ajuste la temperatura. Una vez que se alcance la temperatura deseada, la luz indicadora se apagará. (Al añadir alimentos, la luz indicadora se encenderá brevemente ya que la temperatura general de cocción se reduce).
3. Precaliente la sartén con la tapa puesta durante 10 a 15 minutos o hasta que la luz indicadora se apague. **NOTA: Las temperaturas de cocción que aparecen en el libro son aproximadas. Ajuste la temperatura de cocción ligeramente hacia arriba o hacia abajo para conseguir los resultados preferidos.**
4. Para colocar la tapa sobre la sartén, sujete la tapa a un ángulo de 45 grados e inserte el traba apoyatapa (en la tapa) dentro de la ranura del lado sin sonda y baje la tapa hacia su lugar.
5. Para remover la tapa, levántela a un ángulo de 45 grados y levántela hacia la derecha.
6. Existe un escape para vapor en la tapa. Para abrirlo gire el escape de manera que la apertura en el escape de vapor esté hacia la parte trasera. El escape para vapor permite que se escape el vapor mientras se cocina con la tapa puesta. **PRECAUCIÓN: ¡El vapor es caliente! Tenga mucho cuidado cuando levante o saque la tapa.**

**NOTA: Si va a calentar el aceite, nunca use la tapa. Si sale humo del aceite, APAGUE inmediatamente la sartén y deje que se enfríe.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read and save these instructions. 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 unit, cord or plugs 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. 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. 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 plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF", then remove plug from wall.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handles/legs are assembled and fastened properly. See assembly instructions on page 4. "How to Assemble Your Skillet" and "How to Use the Lid Rest Feature".

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

THIS APPLIANCE HAS NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE.

#### Extension Cord

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the skillet. The extension cord should be arranged so that it will not drape over

the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

#### Electrical Power

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

#### Polarized Plug

## Consejos Útiles

- Antes de usar la sartén por primera vez, unte ligeramente la superficie de cocinar con aceite vegetal. Caliente, sin tapar, a 300°F. Apague y enfríe completamente. Limpie el exceso de aceite.
- Utilice solamente utensilios de cocina de nilón o de plástico resistentes al calor. Los utensilios de metal podrían rayar la superficie antiadherente.
- Esta sartén no está diseñada para frituras profundas con mucho aceite. Para freír no use más de ½ taza de aceite. Elija un aceite vegetal o de cacahuete para freír. Solamente se debe usar mantequilla o aceite de oliva para saltar alimentos a una temperatura más baja.

## Cuadro de Cocinar

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO/DIREC.	TEMP.
HAMBURGUESAS	¼ de libra	3 - 9 minutos por cada lado (medio)	300°F
BISTEC	1" de grosor, sin hueso	9 - 12 minutos por cada lado	300°F
POLLO	pechugas de pollo deshuesadas	6 - 7 minutos por cada lado	300°F
TOSTADA FRANCESA		3 - 5 minutos por cada lado	325°F
PANQUEQUES		1 - 3 minutos por cada lado	300°F
HUEVOS Fritos		2 - 3 minutos primer lado, 1 to 2 minutos segundo lado. Derrita 1-2 cucharadas de mantequilla o margarina en la sartén.	300°F
Escalfados	1-6 huevos	2 - 3 minutos Vierta 2 tazas de agua y cucharadita de vinagre de sidra en la sartén. Caliente hasta que hierva. Rompa cada huevo en un recipiente para salsa; mézalo en el agua. Cubra y cocine durante 2 a 3 minutos.	250°F or 300°F
Revueltos		3 - 4 minutos. Derrita 1 a 2 cucharadas de mantequilla o margarina en la sartén. Añada huevos, cocine revolviendo suavemente, hasta que estén cuajados y hechos.	300°F
TOCINO (BACÓN)		5 minutos/primer lado 1 a 3 minutos/segundo lado	300°F
SALCHICHAS		8-10 minutos	300°F
PASTELILLOS (PATTIES) DE SALCHICHA		6 minutos primer lado, 5-6 minutos segundo lado	300°F

## 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>