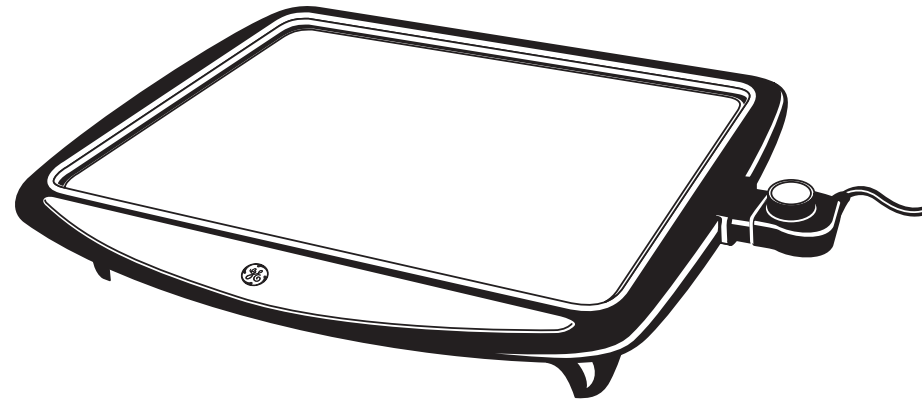




Electric Griddle



Item Stock Number

168999

UPC:

681131689991

www.gehousewares.com

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

168999 • UPC 681131689991

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 electric shock, do not immerse temperature control probe or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance should not be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call customer service (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance 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 any appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach temperature control probe to appliance first, (allow appliance and control probe to cool) then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

THIS APPLIANCE HAS NO USER-SERVICEABLE PARTS, THIS PRODUCT SHOULD ONLY BE SERVICED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.

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 griddle. 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, griddle may not operate properly. Griddle must be operated on separate circuit from other operating appliances.

Polarized Plug

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

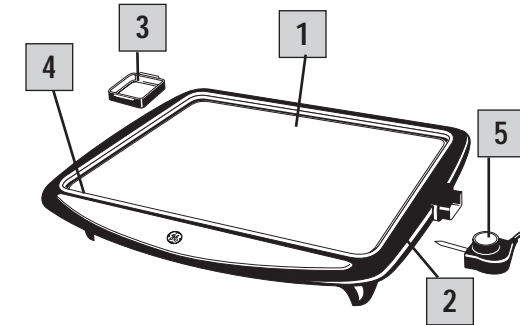
it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Keep Warm Setting

The temperature control probe has a

Know Your Electric Griddle

- 1 Non-Stick Cooking Surface
- 2 Cool Touch Handles
- 3 Removable Grease Tray
- 4 Grease Channel
- 5 Temperature Control Probe*



*NOTE: Use only model STC-3 Temperature Control Probe.

How To Use Your Electric Griddle

1. Before first use, wash the Griddle and grease tray, in warm soapy water, and dry completely.

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

2. Insert grease tray into guides under the Griddle. Turn temperature control probe to OFF and attach securely to the Griddle.
3. Condition the non-stick cooking surface with vegetable oil, wiping off any excess with a paper towel. Plug cord into 120 volt outlet. Preheat the Griddle by aligning the selected temperature setting on the temperature control probe knob with the indicator light. Griddle is preheated when the light on the knob goes off. The light will cycle during use, indicating the selected temperature is being maintained.
4. When cooking is complete, turn

“Keep Warm” range setting of approximately 160° to 180°F. The indicator light will cycle on and off when this setting is in use to indicate that the griddle is maintaining the desired temperature.

temperature control probe to OFF, unplug from wall outlet and allow unit to cool before cleaning.

NOTE: It may be necessary to scrape grease into the grease channel. Always use wooden or nylon utensils to avoid scratching the non-stick cooking surface.

CAUTION: Grease may be hot!

NOTE: When cooking consecutive batches of bacon or other high fat foods, it may be necessary to empty the grease tray to avoid grease overflowing onto the countertop.

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

CAUTION: Griddle surfaces are hot during use. Allow to cool completely before handling or cleaning.

How To Clean Your Electric Griddle

CAUTION: Griddle is hot. Handle carefully.

1. Always unplug from wall outlet and allow to cool completely before cleaning.
2. Unplug cord from wall outlet, then remove temperature control probe from appliance (Do not immerse in water). Wipe with damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove grease tray and discard contents. With temperature control

probe removed, the Griddle is completely immersible. The Griddle (with temperature control probe removed) and grease tray may be washed in the dishwasher. Or you may wash the Griddle and grease tray with hot soapy water. Rinse, and dry thoroughly.

CAUTION: Temperature control probe and probe guard must always be completely dry before use.

Helpful Hints

- 1 Use only nylon, plastic, or wooden utensils with care to avoid scratching the non-stick cooking surface. Never cut food on the Griddle.
- 2 Remove stubborn stains with plastic scouring pad and mild dishwashing liquid.

CAUTION: DO NOT USE STEEL WOOL, ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS ON COOKING SURFACE AS THEY WILL DAMAGE THE NON-STICK COATING.

Temperature and Cooking Guide

FOOD	TEMP.*	TIME	DIRECTIONS
EGGS, fried	300° F	3 to 5 min.	DO NOT PREHEAT. Turn often.
BACON	350° F	8 to 14 min.	DO NOT PREHEAT. Turn often.
SAUSAGE	350° F	20 to 30 min.	Turn halfway into cooking time.
FRENCH TOAST	350° F	6 to 10 min.	Turn halfway into cooking time.
HAMBURGER	350° F	3 to 14 min.	Turn halfway into cooking time.
HAM SLICES	350° F	14 to 18 min.	Turn halfway into cooking time.
SANDWICHES	350° F	6 to 10 min.	Butter outside and brown both sides.
PORK CHOPS	350° F	20 to 30 min.	Brown both sides, reduce temp. to 250° F. Turn halfway into cooking time.
POTATOES	350° F	10 to 12 min.	Turn halfway into cooking time.
STEAKS			
Rare	400° F	4 to 6 min.	Turn halfway into cooking time.
Medium	400° F	7 to 12 min.	Turn halfway into cooking time.
Well Done	400° F	13 to 18 min.	Turn halfway into cooking time.
PANCAKES	350° F	2 to 6 min.	Pour batter onto griddle. When bubbles appear on top, turn.

- Unless otherwise noted, preheat griddle

Notes

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your griddle.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

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.
- WAL★MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

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

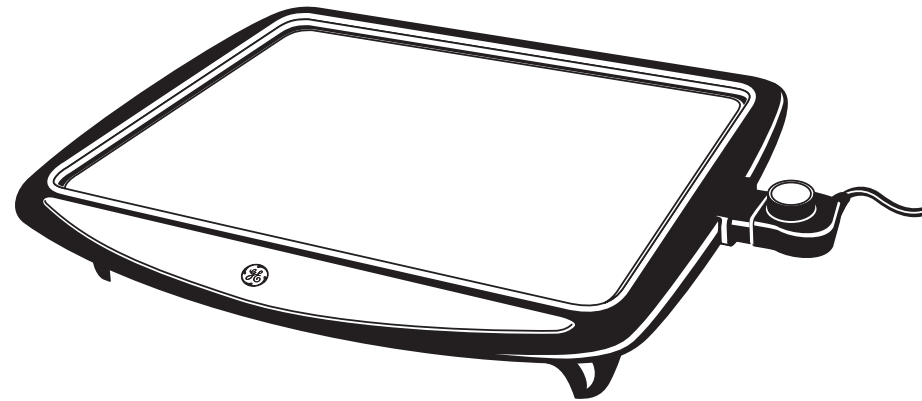
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



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



Plancha Eléctrica



Número de Inventario del Producto

168999

UPC:

681131689991

www.gehousewares.com

Para servicio del producto, llame al Servicio al Cliente al (877) 207-0923

168999 • UPC 681131689991

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el sensor de temperatura, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de 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 ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Llame a Servicio al Cliente (ver garantía) para que sea examinada, reparada o ajustada.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños.
8. No lo utilice en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el sensor de temperatura al artefacto, (permita que el artefacto y el sensor de temperatura se enfríen) luego enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control de temperatura del sensor a la posición OFF, luego quite el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de Seguridad para el Consumidor

ESTE ARTEFACTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMICILIARIO SOLAMENTE. ESTE ARTEFACTO NO TIENE PARTES REPARABLES POR EL USUARIO, DEBE SER REPARADO ÚNICAMENTE POR UN REPRESENTANTE TÉCNICO AUTORIZADO.

Cable de Extensión

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado. Si utiliza un cable de extensión, debe tener por lo menos la misma capacidad eléctrica que la especificada en la plancha. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

Electricidad

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros artefactos, la plancha puede dejar de funcionar correctamente. La plancha debe utilizarse en un circuito separado de otros artefactos.

Enchufe Polarizado

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

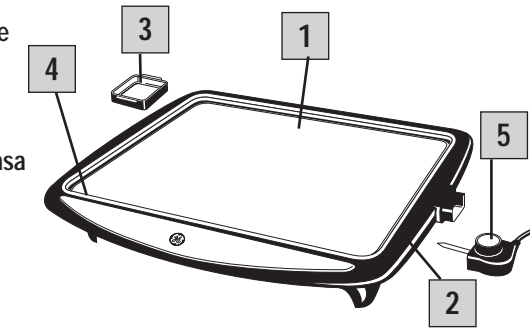
Ajuste para Mantener el Calor

El sensor de control de temperatura tiene una zona de Mantener Caliente (Keep Warm) de aproximadamente 160° a 180° F. La luz indicadora se

encenderá y apagará alternadamente al utilizar este ajuste para indicar que la plancha está manteniendo la temperatura deseada.

Conozca su Plancha Eléctrica

- 1 Superficie de cocción antiadherente
- 2 Asas que no se calientan
- 3 Bandeja removible colectora de grasa
- 4 Canaleta para la grasa
- 5 Sensor de control de temperatura *



*NOTA: Utilice únicamente el Sensor de control de temperatura modelo STC-3.

Utilización de su Plancha Eléctrica

1. Antes de utilizarla, lave la plancha y la bandeja colectora de grasa en agua jabonosa tibia, y séquelas completamente.

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

2. Inserte la bandeja colectora de grasa en las guías debajo de la plancha. Gire el control de temperatura a la posición OFF y enchúfelo completamente en la plancha.
3. Recubra la superficie de cocción antiadherente con aceite vegetal, quitando el exceso con una toalla de papel. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios. Precaliente la plancha alineando la temperatura deseada de la perilla de control de temperatura con la luz indicadora. La plancha está precalentada cuando se apaga la luz indicadora. La luz se prenderá y apagará durante el uso, indicando que se está manteniendo la temperatura

seleccionada.

4. Al terminar de cocinar, gire el control de temperatura a la posición OFF, desenchúfela del tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTA: Puede ser necesario fregar la grasa en el canal para la grasa. Utilice siempre utensilios de madera o nylon para evitar rallar la superficie de cocción antiadherente.

CUIDADO: ¡La grasa puede estar caliente!
NOTA: Al cocinar tandas consecutivas de tocino u otra comida con mucha grasa, puede ser necesario vaciar la bandeja colectora de grasa para evitar que la grasa rebalse y caiga en la mesada.

CUIDADO: Algunas mesadas son muy sensibles al calor, tenga cuidado de no colocar la plancha sobre superficies que puedan dañarse con el calor.

CUIDADO: La superficie de la plancha se calienta durante el uso. Permita que se enfríe completamente antes de manipularla o limpiarla.

Limpieza de su Plancha Eléctrica

CUIDADO: La plancha se calienta. Manéjela con cuidado.

1. Siempre desenchúfela del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Desenchufe el cable del tomacorriente, remueva el sensor del control de temperatura del artefacto (no lo sumerja en el agua). Repáselo con un trapo húmedo y séquelo completamente.
3. Remueva la bandeja colectora de grasa y tire su contenido. Una vez que haya

quitado el sensor del control de temperatura, la plancha es completamente sumergible. La plancha (sin el sensor de control de temperatura) y la bandeja colectora de grasa pueden lavarse en el lavavajillas. O los puede lavar con agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos completamente.

CUIDADO: El sensor de control de temperatura y su enchufe deben estar completamente secos antes de utilizarlos.

Consejos Útiles

1. Utilice únicamente utensilios de nylon, plástico o madera con cuidado para evitar rallar la superficie de cocción antiadherente. Nunca corte comida en la plancha.
2. Remueva las manchas difíciles con una esponjilla plástica y detergente liviano.

CUIDADO: NO UTILICE UNA ESPONJILLA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O ESPONJILLAS DE METAL EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN YA QUE DAÑARÁN EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE.

Guía de temperaturas de cocción

COMIDA	TEMP. *	TIEMPO	INDICACIONES
HUEVOS, fritos	300° F	3 a 5 min.	NO PRECALENTAR. Revuelva seguido.
TOCINO	350° F	8 a 14 min.	NO PRECALENTAR. Revuelva seguido.
SALCHICHAS	350° F	20 a 30 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
TORRIJAS	350° F	6 a 10 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
HAMBURGUESAS	350° F	3 a 14 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
FETAS DE JAMÓN	350° F	14 a 14 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
SÁNDWICHES	350° F	6 a 10 min.	Cubra la parte exterior con manteca y dore ambos lados.
CHULETAS DE CERDO	350° F	20 a 30 min.	Dore ambos lados, reduzca la temp. a 250° F De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
PAPAS	350° F	10 a 12 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
FILETE			
A la Inglesa	400° F	4 a 6 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
Mediano	400° F	7 a 12 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
Bien Cocido	400° F	13 a 18 min.	De vuelta a la mitad del tiempo de cocción
CREPAS	350° F	2 a 6 min.	Coloque manteca en la plancha. De vuelta cuando aparezcan burbujas en la parte de arriba.

- A menos que se indique lo contrario, precaliente la plancha.

Notas

Asistencia al Cliente

Si usted tiene que hacer algún reclamo durante la garantía, por favor llame a nuestro número de asistencia al cliente. Para un servicio más rápido, por favor tenga preparado los números del modelo, serie y tipo para proporcionárselos al operador. Estos números se encuentran en la parte de abajo de su plancha.

MODELO: _____ TIPO: _____ SERIE: _____
 Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923
 ¡Guarde este número para futura referencia!

Garantía de 2 Anos Limitada

¿Qué es lo que la garantía cubre?

- Cualquier defecto de material o de fabricación.

¿Por cuánto tiempo después de la compra original?

- Dos años.

¿Qué es lo que haremos por usted?

- Le proveeremos una nueva.

¿Cómo se hace un reclamo bajo la garantía?

- Conserve su comprobante de pago.
- Empaque la unidad adecuadamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva la unidad a la tienda de Wal-Mart más cercana o llame al Departamento de Asistencia a los Clientes al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Uso comercial.
- Daños por mal uso, maltrato o negligencia.
- Unidades que han sido modificadas o incorporadas a otros artefactos.
- Unidades compradas o a las que se les ha dado servicio fuera de Estados Unidos.

¿Cómo se relaciona la Ley Estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos específicos y UD podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

¿Qué sucede si usted compra esta unidad en Estados Unidos, Canadá o México, y se le presenta un problema cuando está fuera del país en que la compró?

- Esta garantía sólo es válida en el país de compra y siguiendo el procedimiento para reclamos de garantía indicados.



Es una marca registrada de
 General Electric Company
 y usada bajo licencia por
 Wal-Mart Stores Inc.,
 Bentonville, AR 72716

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>