

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 skillet.

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, 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.
- 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?

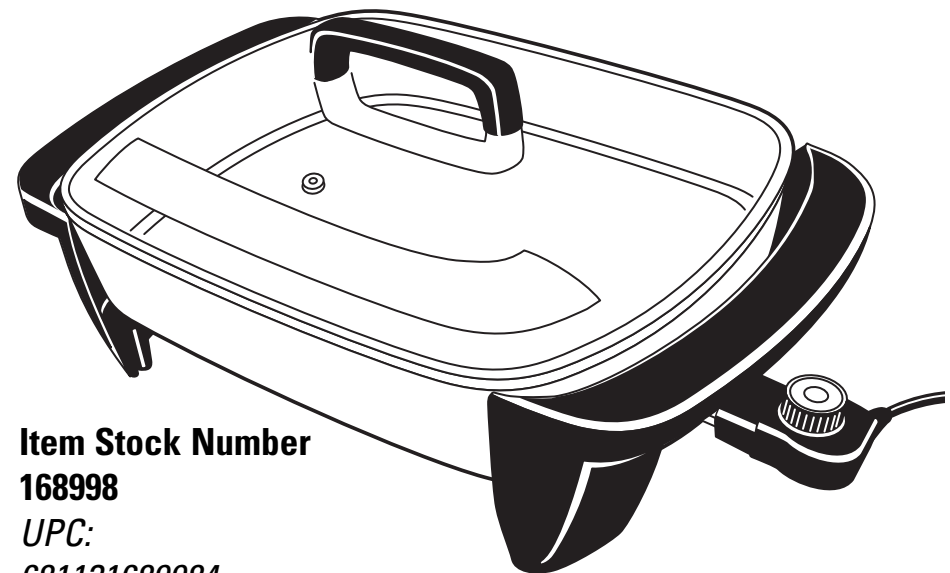
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



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



Electric Skillet



Item Stock Number

168998

UPC:

681131689984

www.gehousewares.com

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

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 temperature control probe, 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 any appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach Temperature Control Probe to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF", allow appliance and control probe to cool, then remove plug from wall.
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 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

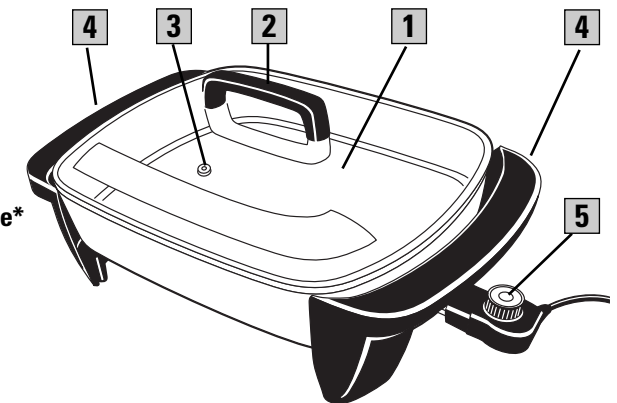
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Keep Warm Setting

The temperature control probe has a "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 skillet is maintaining the desired temperature.

Parts and Features

- 1 Tempered Glass Lid
- 2 Lid Handle
- 3 Steam Vent
- 4 Handles/Legs
- 5 Temperature Control Probe*



*NOTE: Use only model STC-1 temperature control probe

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 cycle during use, indicating the selected temperature is being maintained. (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 down to achieve the results you prefer.**
4. A steam vent is located on the lid. 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 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.

4. 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	/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

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 la sartén.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para futura referencia!

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

¿Qué cubre la Garantía?

- Cualquier defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo desde la fecha de compra?

- Dos años.
- Lo que haremos
- Le proporcionaremos una unidad nueva, o a nuestra opción, una reacondicionada.
- La unidad de reemplazo estará garantizada por lo que quede de los dos años de la garantía original del producto.

¿Cómo se hace un reclamo de garantía?

- Guarde su recibo de compra.
- Empaque adecuadamente su unidad. Le recomendamos utilizar la caja original del producto.
- Devuelva el producto en el WAL★MART más cercano o llame al departamento de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué no cubre la Garantía?

- Uso comercial
- Daños por uso indebido, abuso o negligencia.
- Productos que hayan sido modificados o incorporado dentro de otros productos.

- Productos comprados o reparados fuera de los EE.UU.

¿Cómo se ve afectada esta garantía por las leyes estatales?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado.
- WAL★MART expresamente rechaza toda responsabilidad por daños consiguientes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este artefacto eléctrico. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de daños consiguientes o pérdidas incidentales, por lo tanto el descargo de responsabilidad anterior puede no ser válido para usted.

¿Qué pasa si usted compró este producto en EE.UU., Canadá o México y encuentra un problema al utilizarlo fuera del país donde lo ha comprado?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento indicado de reclamos de garantía



GE en una marca registrada de General Electric Company y es utilizada bajo licencia por Wal★Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716



Sartén Eléctrica



Número de Inventario del Producto
168998

UPC:
681131689984

www.gehousewares.com

Si necesita ayuda, llame al Servicio al Cliente al (877) 207-0923

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones. Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarlo.
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 inserte primero el sensor de temperatura en el artefacto, luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarla, gire el control hasta la posición "OFF", permita que el artefacto y el sensor de temperatura se enfríen, luego desenchúfela del tomacorriente.
13. No 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. ESTE PRODUCTO DEBE SER REPARADO SOLAMENTE POR UN AGENTE DE SERVICIO 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 sartén. 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 sartén puede dejar de funcionar correctamente. La sartén debe utilizarse en un circuito separado de otros artefactos.

Enchufe Polarizado

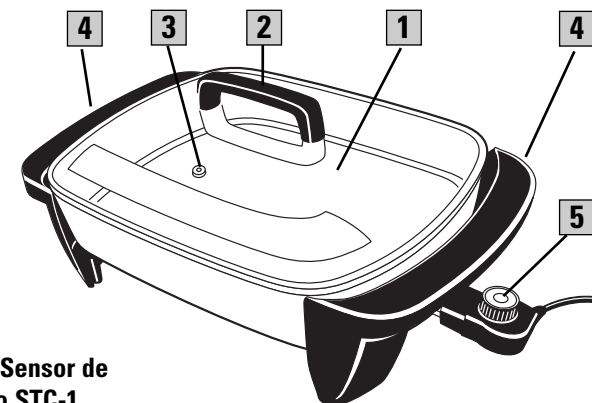
Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no entra, llame 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 sartén está manteniendo la temperatura deseada.

Partes y Características

- 1 Tapa de vidrio templado
- 2 Mango de la tapa
- 3 Salida para el vapor
- 4 Mangos, patas
- 5 Sensor de control de temperatura *



*NOTA: Utilice únicamente el Sensor de control de temperatura modelo STC-1.

Como utilizar su sartén

1. Gire el control de temperatura hasta "OFF". Enchufe firmemente el control de temperatura en la sartén, enchúfelo en un tomacorriente común de 120V CA y gire el control de temperatura hasta el valor deseado.
2. La luz indicadora del control de temperatura se encenderá al ajustar la temperatura. Una vez que la temperatura deseada se haya alcanzado, la luz indicadora se prenderá y apagará intermitentemente indicando que se está manteniendo la temperatura seleccionada. (Al agregar comida, la luz indicadora se encenderá momentáneamente ya que disminuirá la temperatura promedio).
3. Precaliente la sartén tapada durante 10 – 15 minutos o hasta que se apague la luz indicadora. **NOTA:** Las temperaturas de cocción indicadas en este manual del usuario son estimaciones. Ajuste ligeramente la temperatura de cocción hacia arriba o hacia abajo para obtener los resultados que prefiera.
4. La tapa tiene una salida de vapor. La salida de vapor permite que salga el vapor al cocinar con la tapa colocada.

CUIDADO: ¡El vapor es muy caliente! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa.

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

Como limpiar su sartén

CUIDADO: La sartén se calienta. Manéjela con cuidado.

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

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

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

Consejos Útiles

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

Guía de temperaturas de cocción

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