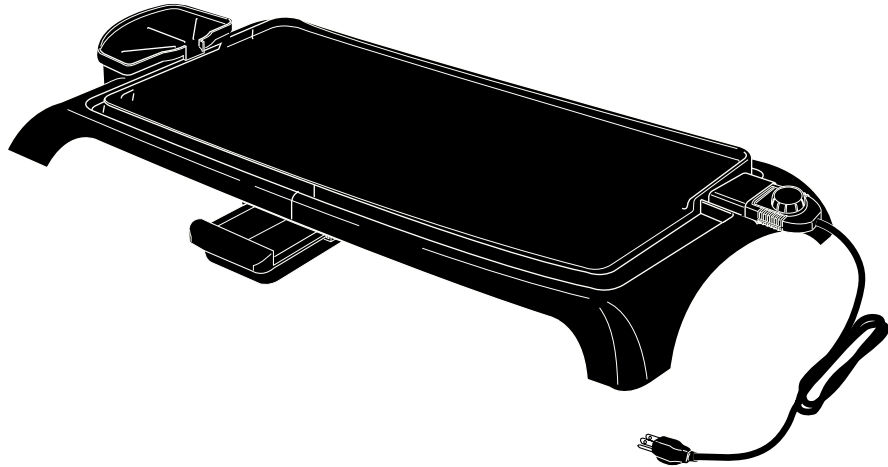




Electric Griddle



Item Stock Number

106733

UPC:

681131067331

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 or cord in water or other liquid.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not for use 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 an 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 probe to "OFF", then remove plug from wall outlet.
 13. Do not use appliance for other than intended use.
- *Use only model MPTC-1A temperature control probe.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

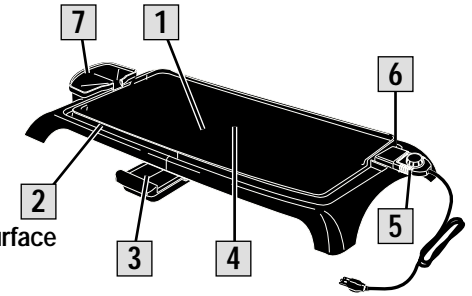
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the temperature control probe in water or other liquid.

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 of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the griddle. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Parts and Features

- 1 Griddle Surface
- 2 Grease Channel
- 3 Removable Grease Tray
- 4 Dupont Teflon Non-Stick Cooking Surface
- 5 Temperature Control Probe
- 6 Probe Guard
- 7 Removable Spatula Rest



How to Use Your Griddle

1. Before 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 Dupont Teflon® non-stick surface with vegetable shortening, wiping off any excess with a paper towel. Plug griddle 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 temperature control probe to "OFF", unplug 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 Dupont Teflon® non-stick 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 counter tops 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.

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°. 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

How to Clean Your Electric Griddle

1. Unplug and allow to cool before cleaning.
2. Remove temperature control probe (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.

Care of Your Non-Stick Griddle

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

CAUTION: DO NOT USE steel wool.

Any service requiring disassembly other than the above cleaning should not be conducted by the consumer. If you have any questions, please call 1-877-207-0923.

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 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

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

What if you purchased this product in Canada 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

For more information please visit us at www.walmart.com

¿Qué no cubre su garantía?

- Uso comercial.
- Daños debido al mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que se han modificado o incorporado a otros productos.

Cliente al: 1-877-556-0973

- Devuelva su producto a su WAL/MART original.
- Recomendamos usar el cartón y materiales originales.
- Empaque su unidad apropiadamente.
- Guarde su recibo

¿Cómo hacer su solicitud de garantía?

- Le proporcionaremos con uno nuevo!

¿Qué haremos nosotros?

- Dos años

Por cuánto tiempo después de la compra original?

- Cualquier defecto de material o fabricación
- ¿Qué cubre su garantía?

- ¿Qué pasa si compró este producto en Canadá y experimenta problemas mientras lo está usando fuera del país donde lo compró?
- Esta garantía es válida solo en el país de compra y si sigue los procedimientos para solicitud de garantía especificados.



es una marca registrada de
General Electric Company

Y se usa bajo licencia por las tiendas de WAL/MART

Para información adicional visite nuestro sitio web:

www.walmart.com

Garantía Limitada de Dos Años

Cuidado De Su Parrilla Antiaherent

1. Desenchúfela y permita que se enfríe antes de limpiarla.
2. Saque la sonda de control de la temperatura (no la sumerja en agua). Limpíela con un paño húmedo y séquela minuciosamente.
3. Saque la bandeja para grasa y deséchela el contenido. Con la sonda de control de la temperatura extraída, la parrilla es completamente sumergible. La parrilla (con la sonda de control de la temperatura extraída) y la bandeja para grasa se pueden lavar en el lavavajillas. O usted puede lavar la parrilla y la bandeja para grasa con agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas minuciosamente.

PRECAUCIÓN: la sonda de control de la temperatura y el protector contra salpicaduras siempre deben estar completamente secos antes de su uso.

- Use solamente utensilios de nylon, plástico o madera con cuidado para evitar rayar la superficie antiaherent. Nunca corte alimentos sobre la parrilla.
- Saque las manchas difíciles con una esponja para fregar y líquido suave para lavar platos.

PRECAUCIÓN: NO USE FREGADORES METÁLICOS.

Cualquier servicio de mantenimiento que requiera desarmar el artefacto difere-
rente a la limpieza descrita anteriormente no debe ser realizado por el
consumidor. Si tiene preguntas, favor de llamar al: 1-877-207-0923.

Como Limpiar Su Parrilla Eléctrica

completamente antes de manipularlo o limpiarlo.

para evitar que la grasa se derrame sobre la mesa.
PRECAUCIÓN: algunas mesas de cocina son más sensibles al calor; tenga cuidado de no colocar la parrilla sobre superficies en las que el calor puede causar daños.
PRECAUCIÓN: las superficies de la parrilla están calientes durante su uso. Permita que el artefacto se enfríe

Tiempo Y Temperatura De Cocción

COMIDA	TEMP.*	TIEMPO	INDICACIONES
HUEVOS, Fritos	300° F	3 a 5 min.	NO PRE-CALIENTE. Voltee a menudo.
TOCINO	350° F	8 a 14 min.	NO PRE-CALIENTE. Voltee a menudo.
SALCHICHA	350° F	20 a 30 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
TOSTADA A LA FRANCESA	350° F	6 a 10 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
HAMBURGUESA	350° F	3 a 14 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
REBANADAS DE JAMÓN	350° F	14 a 18 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
EMPAREDADOS	350° F	6 a 10 min.	Ponga mantequilla hacia afuera y dore ambos lados
CHULETAS DE CERDO	350° F	20 a 30 min.	Dore ambos lados, reduzca la temp. a 250° F. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
PAPAS	350° F	10 a 12 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
BISTECES	400° F	4 a 6 min	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Poco cocido	400° F	7 a 12 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Medio cocido	400° F	13 a 18 min.	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Bien cocido	350° F	2 a 6 min.	Vierta mantequilla sobre la parrilla. Cuando aparezcan burbujas en la parte superior, voltee.

* A menos que se indique lo contrario, pre-caliente la parrilla.

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.

3. Para protegerse contra

electrochoques, no sumerja la sonda para el control de la temperatura o el cordón, en agua o cualquier otro líquido.

4. Es necesario mantenerse pendiente cuando use cualquier artefacto cerca de los niños o cuando la usen ellos. 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 este 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 agregue la sonda de control de la temperatura* 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

*Use solamente la sonda para el control de la temperatura, modelo MPTC-1A.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de Seguridad para el Consumidor

ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE.

Este artefacto electrododoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si no entra totalmente en el

tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No trate de burlar esta característica de seguridad. PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de electrochoques, no sumerja la sonda para

control de la temperatura en agua o cualquier líquido.

Se provee un cordón eléctrico corto

para prevenir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de extensión, con cuidado; sin embargo, su

Piezas y Características

1 Superficie plana del asador

2 Canal para grasa

3 Bandeja para grasa amovible

4 Superficie de cocción antiadherente Teflon® de Dupont

5 Sonda de control de la temperatura

6 Sonda protectora

7 Apoyacuchar/espatula amovible

Como Usar Su Parrilla Eléctrica

1. Antes de usarla, lave la parrilla y la BANDEJA DE GRASA en agua tibia y jabonosa, y séquela completamente.

PRECAUCIÓN: no sumerja la sonda de control de la temperatura en agua u otro líquido.

2. Inserte la bandeja para grasa dentro de las guías debajo de la parrilla.

Ponga la sonda de control de la temperatura en la posición "OFF"

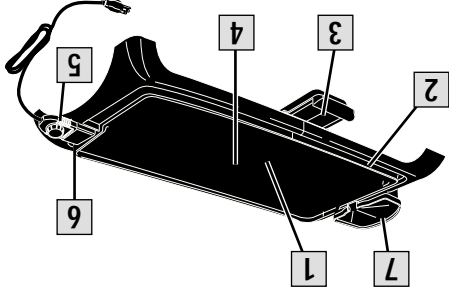
("APAGADO") y únala en forma segura a la parrilla.

3. Condicione la superficie antiadherente Teflon® de Dupont con manteca vegetal, extrayendo cualquier exceso con una toalla de

papel. Enchufe la parrilla dentro del tomacorriente de 120 voltios. Pre-caliente la parrilla alineando la

temperatura seleccionada en la perilla de la sonda de control de la temperatura con la luz indicadora.

capacidad eléctrica marcada debe ser al menos igual a aquella del horno asador. El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa donde pueda ser arastrado por los niños, o donde alguien pueda tropezarse.



1 Superficie plana del asador

2 Canal para grasa

3 Bandeja para grasa amovible

4 Superficie de cocción antiadherente Teflon® de Dupont

5 Sonda de control de la temperatura

6 Sonda protectora

7 Apoyacuchar/espatula amovible

La parrilla esta pre-calentada cuando la luz en la perilla se apaga. La luz se volverá a encender durante el uso, indicando que la temperatura seleccionada esta siendo mantenida.

4. Cuando se termine de cocinar, ponga la sonda de control de la temperatura en la posición "OFF"

("APAGADO"), desenchufe el artefacto y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

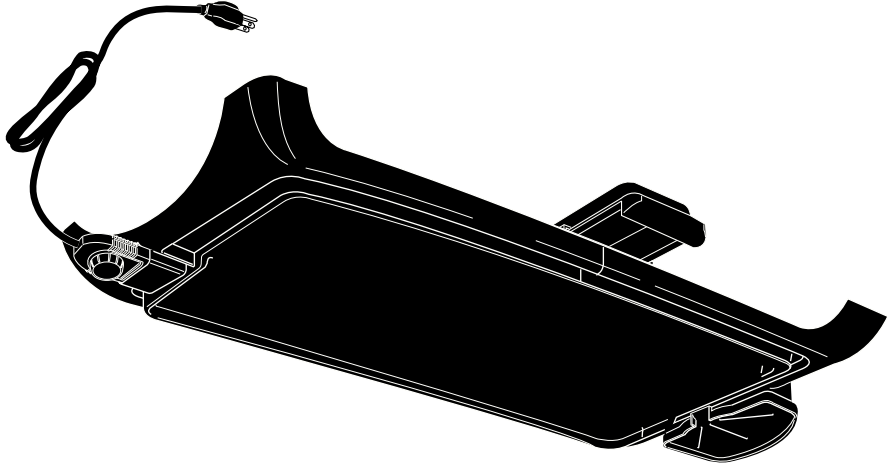
NOTA: puede que sea necesario raspar la grasa dentro del canal para grasa. Siempre use utensilios de madera o nylon para evitar rayar la superficie antiadherente Teflon® de Dupont.

PRECAUTION: la grasa puede estar caliente!

NOTA: cuando cocine lotes consecutivos de tocino u otras comidas con alto contenido de grasa, puede que sea necesario vaciar la bandeja para grasa



Parrilla eléctrica



Número de inventario
de la unidad
106733
UPC:
681131067331

Para asistencia al cliente llame 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>