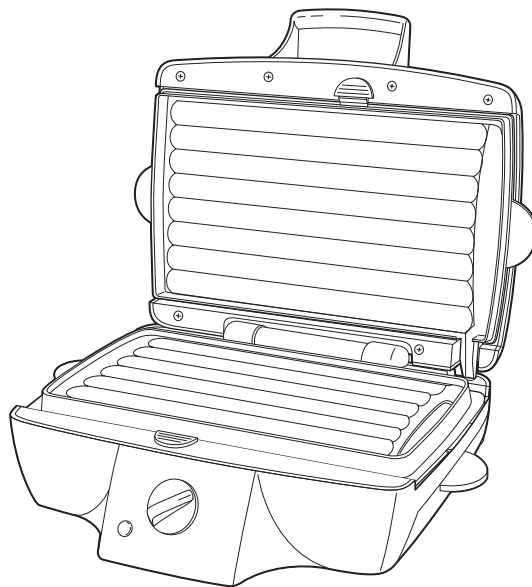


Contact Grill

Gril contact

Parrilla eléctrica



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	9
Canada : 1-800-267-2826	
Español	16
México: 01 800 71 16 100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

840125300

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.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. Escaping steam may cause burns. Always use a hot mitt to protect hand when opening grill.
6. 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.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. For units with detachable cooking plates, be sure they are secured before cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

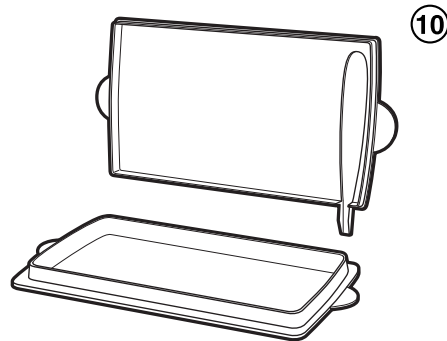
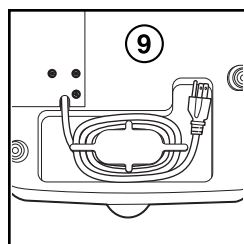
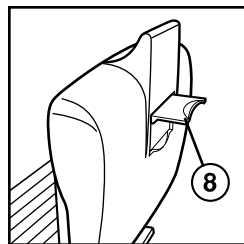
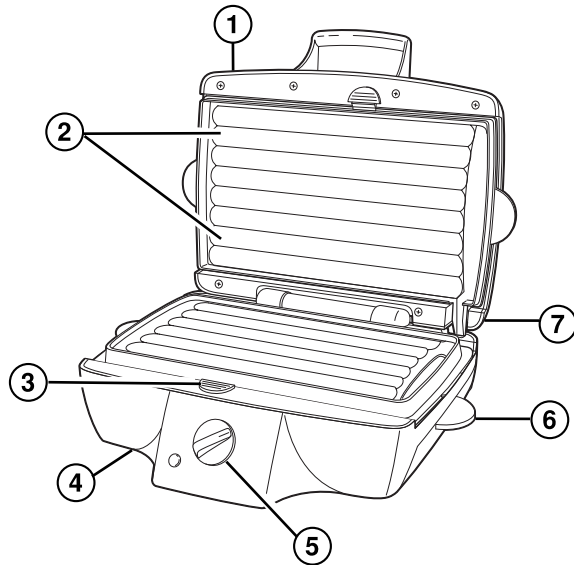
To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the grill.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the grill. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

Parts and Features

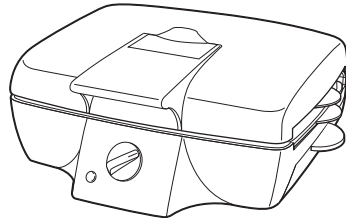
- 1. Cover
- 2. Nonstick Grill Grids
- 3. Locking Tab
- 4. Base
- 5. Timer
- 6. Drip Cup
- 7. Drain Spout
- 8. Support Leg (for flat position)
- 9. Cord Wrap
- 10. Nonstick Griddle Grids



Grilling Options

The grill may be used in two different positions:

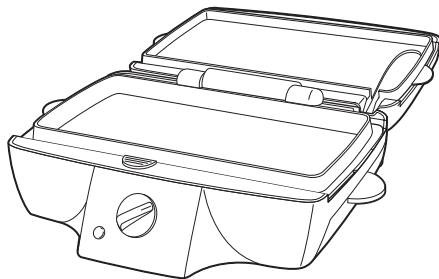
Closed Cover



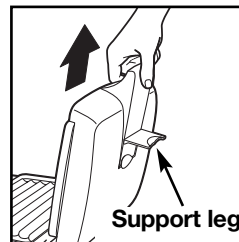
This will cook the food on both sides at the same time. This is the quickest method.

Flat

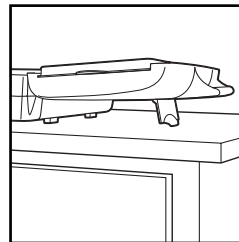
Open the grill for more grilling surface. This will require a longer cooking time but you can cook twice as much.



1. Flip up the support leg, then lift cover straight up (this will disengage the locked hinge).



2. Lower the cover as far as it will go to the flat position.

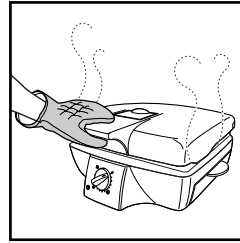


Operating Instructions

BEFORE FIRST USE: Please wash the cooking surfaces of the grill as instructed under "Cleaning."

1. Plug into 120 volt AC outlet.
2. Brush grilling surfaces with oil or spray with nonstick cooking spray.
3. Preheat grill by turning timer to 5 minutes. Keep cover closed.
4. When preheated, raise grill cover. (See page 4 for Closed Cover grilling information.) Place food to be cooked onto grill and lower grill cover. Always use grill with drip cup in place.
5. Set timer. The ON light comes on when the timer is set.

6. When timer rings, use a hot mitt and



carefully lift grill cover and check food to see if cooked to desired degree. Do not cut food on nonstick grilling surface.

If additional cooking time is needed, reset timer.

7. To turn food, use spatula/scrapper (available with select models), or another utensil safe for nonstick surfaces.
8. When food is cooked to desired degree, remove the food and unplug the grill. Let cool slightly before cleaning.

Tips for Easy Grilling

- **ALWAYS PREHEAT THE GRILL 5 MINUTES BEFORE USING.**
- Read the Grill Use & Care Guide before starting to grill.
- Grill cooking is so easy because you can brown meats, cook onions, grill vegetables, "stir-fry" dishes, steam fish and toast sandwiches with little attention from the cook.
- Use the grill to "prep and cook" foods for traditional range-top recipes: brown ground beef for spaghetti sauce or stir-fry beef strips for a Chinese dish. Since the grill cooks top and bottom at the same time, there's no need to stir while cooking.
- Cook "guilt-free" French fries without the extra oil or make perfect French toast that doesn't need to be turned during cooking.
- Use vegetable cooking spray for convenient, stick-free grilling. Or if you prefer, brush grill surfaces with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on the nonstick grill surfaces. Do not use metal utensils as they will damage the nonstick surface.
- Plan ahead for quick meals by freezing boneless chicken breasts and burger patties for future meals. Place individual servings on a baking sheet and freeze. When frozen, place in plastic bags. To grill, see the "Grilling Chart" on page 6.
- Cleanup is easy! Let grill cool down. Wipe grill surfaces with damp paper towel or dish cloth. Grids are dishwasher safe.

Grilling Chart

PREHEAT GRILL 5 MINUTES WITH COVER CLOSED.

The following times are guidelines.

FOOD	COOK TIME	DONENESS
Beef strip steak, boneless, fresh (8 oz/225 g)	5 min.	Slightly pink in center; brown on outside
Chicken breast, boneless, fresh (4-6 oz/115-170 g)	5-8 min.	No longer pink in center
Chicken breast, boneless, frozen (4 oz/115 g)	10-12 min.	No longer pink in center
Fish fillet squares, frozen (about 2 oz/55 g)	6-8 min.	Fish looks white
Frankfurter (hot dog)	5 min.	Heated through
Hamburger, fresh (4 oz/115g)	5-7 min.	No longer pink in center
Hamburger, frozen (4 oz/115 g)	10-12 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, fresh (4 oz/115 g, ¾" [2 cm] thick)	6-8 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, frozen (4 oz/115 g)	10-12 min.	No longer pink in center
Vegetables (frozen)		
Peppers and onions	6 min.	Cooked through
Potato wedges, frozen	8 min.	Cooked through
Stir-fry vegetable mix	6 min.	Tender-crisp
Vegetables (fresh)		
Broccoli florets	6 min.	Tender-crisp
Green or red bell pepper strips	5 min.	Tender-crisp
Mushrooms, sliced	6 min.	Tender-crisp
Onions, sliced	4 min.	Soft
Zucchini or summer squash, sliced	4 min.	Tender-crisp
Grilled Cheese or Cheese and Ham	4-5 min.	Golden brown on outside; melted cheese

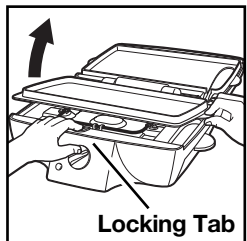
Cooking Chart

Food	Time
Fried Eggs	2 to 3 minutes
French Toast	8 to 10 minutes
Pancakes	4 to 5 minutes
Bacon	10 to 15 minutes
Sausage Links and Patties	15 minutes

Cooking times are based on fresh ingredients.

Cleaning

1. Unplug grill from electrical outlet and allow to cool.
2. While holding grid, slide locking tab
3. Wash grids in hot soapy water. Rinse then dry. Grids may also be washed in dishwasher.



to release grid. Open grill flat and repeat with other grid. **DO NOT REMOVE THE GRID WITH THE GRILL IN AN UPRIGHT POSITION. THE GRILL SHOULD BE FLAT TO REMOVE THE GRID.**

Customer Service

If you have a question about your grill, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your grill. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter le risque d'incendie, choc électrique, brûlures ou autre blessure, ou endommagement. Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures. Toujours utiliser une mitaine de four pour protéger la main quand on soulève le couvercle du gril.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Veuillez composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation électrique, la réparation.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures ou endommager gravement le gril.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne pas utiliser ce gril près d'un four, d'une chaufferette ou d'un foyer.
12. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de commande à "OFF", ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
15. Pour les unités dotées de plaques de cuisson amovibles, s'assurer qu'elles sont bien en place avant la cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 broches). Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité destinée à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer d'enlever ou d'éviter la broche de sécurité de la fiche polarisée d'une façon ou d'une autre.

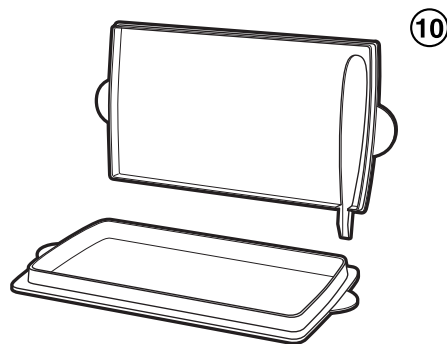
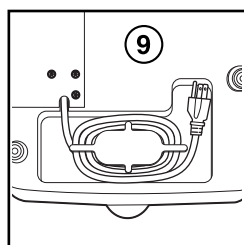
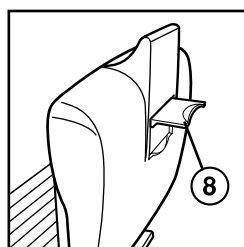
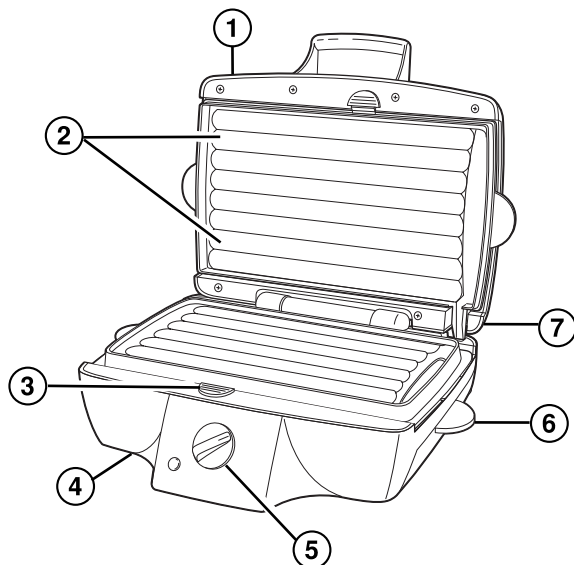
Pour éviter que le circuit électrique soit surchargé, ne pas utiliser un autre appareil électrique de haute tension sur le même circuit que celui du gril.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Si on utilise une rallonge, la connecter d'abord à l'appareil, puis dans la prise.

Pièces et caractéristiques

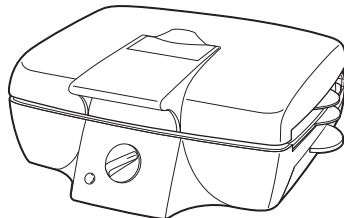
- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Couvercle | 6. Ramasse-gouttes |
| 2. Grilles non adhésives | 7. Bec de vidage |
| 3. Languette de verrouillage | 8. Pied d'appui (pour position à plat) |
| 4. Base | 9. Enroulement du cordon |
| 5. Minuterie | 10. Grilles non adhésives |



Options de cuisson au grill

Le grill peut être utilisé de deux façons différentes :

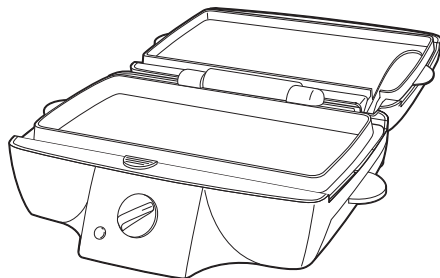
Avec couvercle fermé



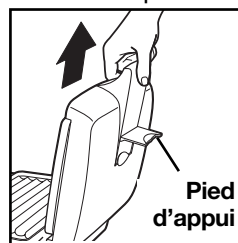
Cette façon fera cuire les aliments les deux côtés à la fois. C'est la méthode la plus rapide.

Cuisson à plat

Ouvrir le grill pour plus d'espace de cuisson. Cette façon demandera plus de temps de cuisson, mais on peut cuire deux fois plus de quantité en même temps.

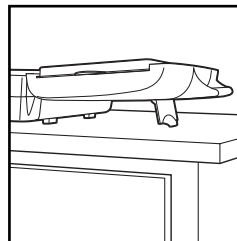


1. Soulever le pied d'appui, ensuite



soulever le couvercle verticalement (cette action dégagera la charnière verrouillée).

2. Abaisser le couvercle aussi loin que possible à la position à plat.

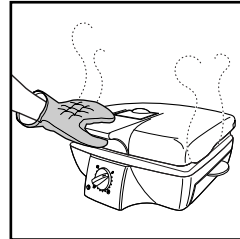


Utilisation du grill

AVANT LE PREMIER EMPLOI : Veuillez laver les surfaces de cuisson du grill en suivant les instructions de la rubrique "Nettoyage".

1. Brancher dans une prise de courant CA de 120 volts.
2. Badigeonner avec un pinceau les surfaces du grill à l'huile ou vaporiser un produit à cuisson non adhésif.
3. Préchauffer le grill en tournant la minuterie à 5 minutes. Garder le couvercle fermé.
4. Lorsque l'appareil est réchauffé, soulever le couvercle du grill. (Voir renseignements à la page 4 pour la cuisson au grill avec couvercle fermé). Placer l'aliment à cuire sur le grill et abaisser le couvercle. Toujours utiliser le grill avec le ramasse-gouttes en place.
5. Régler la minuterie. La lumière ON s'allumera lorsque la minuterie est réglée.

6. Quand la minuterie se fait entendre,



utiliser une mitaine de four contre la chaleur, et soulever soigneusement le couvercle du grill et vérifier l'aliment pour voir s'il est cuit au degré

désiré. Ne pas couper l'aliment sur la surface du grill non adhésive. Si un temps de cuisson plus long est requis, régler de nouveau la minuterie.

7. Pour tourner l'aliment, se servir de la spatule/racloir incluse avec le grill, ou un autre ustensile sans danger pour les surfaces antiadhésives.
8. Lorsque l'aliment est cuit au degré désiré, l'enlever et débrancher le grill. Laisser refroidir légèrement avant le nettoyage.

Conseils pour la cuisson au grill

- **PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LE GRILL 5 MINUTES AVANT DE L'UTILISER.**
- Lire le guide d'utilisation et d'entretien du grill avant de l'utiliser.
- La cuisson au grill est facile, parce qu'on peut griller des viandes, cuire des oignons, griller ou sauter des légumes, cuire du poisson à l'étuvée et griller des sandwiches sans trop de surveillance.
- Utiliser le grill pour « apprêter et cuire » les aliments pour les recettes traditionnelles suivantes : boeuf haché pour la sauce à spaghetti ou boeuf sauté pour un plat chinois. Étant donné que le grill cuit dessus et dessous en même temps, il n'est pas nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.
- On peut également faire cuire des pommes de terre frites légères sans ajout d'huile ou préparer un parfait pain doré, sans avoir à le retourner pendant la cuisson.
- Utiliser de l'aérosol de cuisine pour éviter que les aliments collent. Ou, si vous préférez, badigeonner la surface du grill d'huile végétale avant de le préchauffer.
- Utiliser des ustensiles en plastique sur les surfaces antiadhésives du grill. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal; ils endommageront la surface antiadhésive.
- Prévoir des repas-minute à l'avance en congelant des poitrines de poulet désossées et des galettes de boeuf que vous pourrez cuire plus tard. Déposer les portions individuelles sur une tôle à biscuits et congeler. Une fois congelées, mettez-les dans des sacs en plastique. Pour les griller, consulter le « Tableau de grillades » à la page 13.
- Nettoyer le grill est un jeu d'enfant! Le laisser refroidir, puis essuyez les surfaces à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon à vaisselle mouillé. Les grilles se lavent au lave-vaisselle.

Tableau de grillades

PRÉCHAUFFER LE GRIL PENDANT 5 MINUTES AVEC LE COUVERCLE FERMÉ.

Les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif.

PLAT	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (8 oz/225 g)	5 min	Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (4-6 oz/115-170 g)	5 à 8 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Poitrine de poulet, désossée, congelée (4 oz/115 g)	10 à 12 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Carrés de filet de poisson, congelés (env. 2 oz/55 g)	6 à 8 min	Chair blanche
Saucisses de Francfort	5 min	Entièrement cuites
Hamburger, frais (4 oz/115 g)	5 à 7 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Hamburger congelé (4 oz/115 g)	10 à 12 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, fraîches (4 oz/115 g, ¾ po/2 cm d'épaisseur)	6 à 8 min	Entièrement cuites à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, congelées (4 oz/115 g)	10 à 12 min	Entièrement cuites à l'intérieur
Légumes (congelés) Poivrons et oignons	6 min	Entièrement cuits
Quartiers de pommes de terre congelés	8 min	Entièrement cuits
Mélange de légumes à sauter	6 min	Tendres-croquants
Légumes (frais) Fleurons de brocoli	6 min	Tendres-croquants
Lanières de poivrons rouges ou verts	5 min	Tendres-croquants
Champignons, tranchés	6 min	Tendres-croquants
Oignons, tranchés	4 min	Mous
Courgettes ou courges jaunes, tranchées	4 min.	Tendres-croquantes
Sandwich au fromage fondu ou jambon et fromage	4 à 5 min.	Doré à l'extérieur; fromage fondu

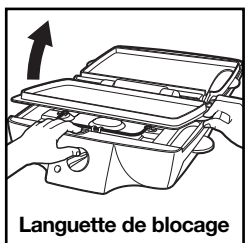
Tableau de cuisson

Aliment	Temps
Tableau de cuisson	2 à 3 minutes
Pain doré	8 à 10 minutes
Crêpes	4 à 5 minutes
Bacon	10 à 15 minutes
Saucisses et galettes de viande	15 minutes

Les temps de cuisson sont basés sur des ingrédients frais.

Nettoyage

1. Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir.
2. Tout en tenant la grille, glisser la
3. Laver les grilles à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis sécher. Les grilles peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.



languette de blocage pour libérer la grille. Ouvrir le gril à plat et répéter avec l'autre grille. **NE PAS ENLEVER LA GRILLE SI LE GRIL EST À LA VERTICALE. LE GRIL DOIT ÊTRE À PLAT POUR ENLEVER LA GRILLE.**

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet du gril, composer notre numéro sans frais d'interurbain du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du gril. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, de un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Internet : www.hamiltonbeach.com ou
www.proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para prevenir el riesgo de incendio, choque eléctrico, quemaduras u otro tipo de lesión o daño, siga estas instrucciones cuidadosamente. Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir siempre todas las precauciones de seguridad básicas que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en algún otro líquido.
5. No toque superficies calientes. Use asas o perillas.
6. El escape de vapor puede causar quemaduras. Siempre utilice guantes para protegerse las manos cuando abra la parrilla.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiar el aparato.
8. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación eléctrica o mecánica o el ajuste.
9. No la use al aire libre.
10. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar lesiones o serios daños a la unidad.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
12. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. Para desconectar, gire cualquier control hacia O/OFF (apagado) y luego desenchúfelo del tomacorriente.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Para las unidades con placas de cocción removibles, cerciórese de que estén aseguradas antes de cocinar.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un cable trifilar con conexión a tierra (enchufe de 3 puntas). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 puntas. Esta es una característica de seguridad destinada a ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

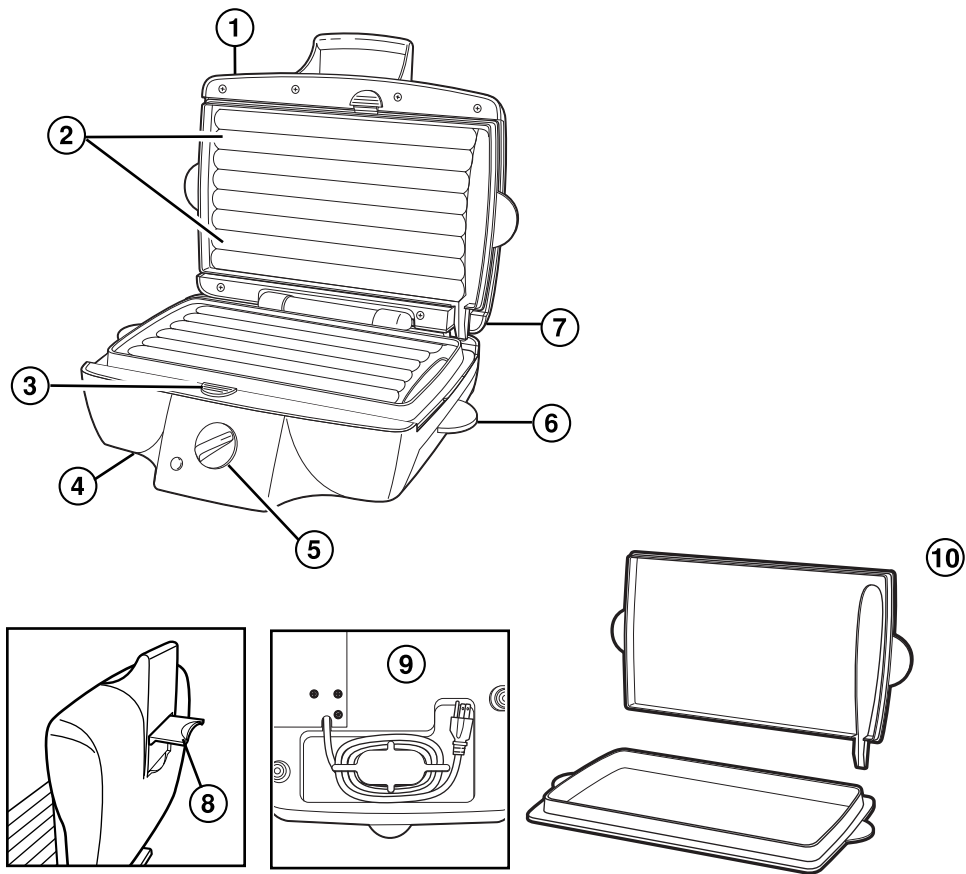
Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el de la parrilla.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, podrá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la parrilla. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Un cable de extensión en primer lugar debería de ser conectado al aparato, antes de que sea enchufado a un tomacorriente.

Conozca su parrilla

1. Tapa
2. Rejillas antiadherentes de la parrilla
3. Lengüeta de sujeción
4. Base
5. Temporizador
6. Recipiente para goteo
7. Canaleta de drenaje
8. Pata de soporte (para una posición plana)
9. Almacenamiento del cable
10. Rejillas antiadherentes de la plancha



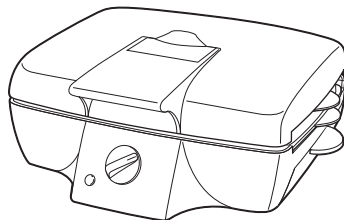
Modelo:
25295

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1000W

Opciones para la parrilla

La parrilla puede usarse en dos posiciones diferentes:

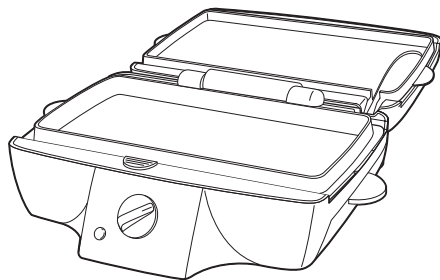
Tapa cerrada



De esta manera los alimentos se cocinarán en ambos lados a la misma vez. Éste es el método más rápido.

Plana

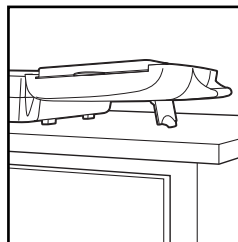
Abra la parrilla para obtener más superficie para asar a la parrilla. Esto hará necesario un tiempo de cocción más prolongado, pero usted podrá cocinar el doble de cantidad.



1. Levante la pata de soporte y luego levante la tapa directamente hacia arriba (esto liberará la bisagra trabada).



2. Baje la tapa hasta donde pueda hacia la posición plana.

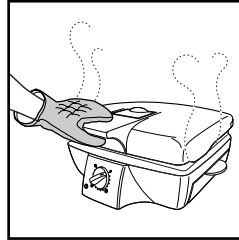


Instrucciones de funcionamiento

ANTES DEL PRIMER USO: Por favor lave las superficies de cocción de la parrilla en la forma indicada bajo el título de "Limpieza".

1. Enchufe en un tomacorriente de 120 voltios CA.
2. Cepille las superficies de la parrilla con aceite o rocíelas con un rociador de cocina antiadherente.
3. Precaliente la parrilla girando el temporizador hacia 5 minutos. Mantenga la tapa cerrada.
4. Cuando precaliente, levante la tapa de la parrilla. (Vea la página 18 para obtener información acerca de cómo asar a la parrilla con la tapa cerrada.) Coloque el alimento a cocinar en la parrilla y baje la tapa de la misma. Siempre utilice la parrilla con el recipiente para goteo en su lugar.
5. Seleccione el temporizador. La luz de encendido (ON) se encenderá cuando el temporizador se haya fijado.

6. Cuando suene el temporizador, use un guante para horno y levante con cuidado la tapa de la parrilla. Fíjese en el alimento para ver si está cocido al punto deseado. No corte el alimento en la



superficie de la parrilla antiadherente. Si se necesita tiempo adicional, vuelva a fijar el temporizador.

7. Para dar vuelta los alimentos, utilice una espátula/raspador (disponibles con modelos selectos) u otro utensilio que sea seguro para usar en superficies antiadherentes.
8. Cuando el alimento se haya cocinado al punto deseado, quítelo y desenchufe la parrilla. Deje que se enfríe un poco antes de la limpieza.

Consejos para un fácil asado

- **SIEMPRE PRECALIENTE LA PARRILLA POR 5 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA ANTES DE USARLA.**
- Lea la guía de Uso y Cuidado de la parrilla antes de empezar a asar.
- La cocina a la parrilla es muy fácil porque usted puede dorar carnes, cocer cebollas y asar verduras, platos fritos, cocer pescado al vapor o tostar sándwiches.
- Utilice la parrilla para "preparar y cocinar" comidas con sus recetas tradicionales de primera línea: carne de vaca molida y dorada para la salsa de spaghetti o tiras de vaca fritas para un plato chino. Ya que la parrilla cuece tanto por encima como por debajo al mismo tiempo, no hay necesidad de remover la comida mientras se cocina.
- Cocine papas fritas "sin culpa" por la cantidad de aceite extra o haga una tostada francesa perfecta sin la necesidad de darla vuelta mientras se prepara.
- Utilice convenientemente el vaporizador de cocina de aceite vegetal para hacer un asado que no se pegue. O si prefiere, cepille las superficies de la parrilla con aceite vegetal antes de ponerla a precalentar.
- Use utensilios plásticos sobre las superficies antiadherentes de la parrilla. No use utensilios de metal ya que dañarían la superficie antiadherente.
- Planee de antemano sus comidas rápidas al congelar pechugas de pollo deshuesadas y hamburguesas para comidas futuras. Coloque cada ración individual en una chapa para horno y congélela. Cuando la congele, colóquela en bolsas de plástico. Para asar, vea la tabla para asar a la parrilla en la página 20.
- ¡Es fácil limpiarla! Deje que la parrilla se enfríe. Limpie las superficies de la parrilla con toallas de papel o paños de cocina húmedos. Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

Tabla para asar a la parrilla

PRECALIENTE LA PARRILLA POR 5 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.

Los siguientes tiempos de cocción son para guía.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	GRADO DE COCCIÓN
Tiras de carne de vaca deshuesadas, frescas (8 oz/225 g)	5 min.	Levemente rosadas en el centro, doradas fuera
Pechuga de pollo deshuesada, fresca (4-6 oz/115-170 g)	5-8 min.	Ya no está rosada en el centro
Pechuga de pollo deshuesada, congeladas (4 onzas/115 g)	10-12 min.	Ya no está rosada en el centro
Cuadrados de filete de pescado congelados (aproximadamente 2 onzas/55 g)	6-8 min.	El pescado se ve blanco
Perro caliente (hot dog)	5 min.	Bien caliente
Hamburguesas frescas (4 oz/115 g)	5-7 min.	Ya no están rosadas en el centro
Hamburguesas congeladas (4 oz/115 g)	10-12 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas frescas (4 oz/115 g, 2 cm de grosor)	6-8 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas congeladas (4 oz/115 g)	10-12 min.	Ya no están rosadas en el centro
Verduras (congeladas)		
Pimientos y cebollas	6 min.	Bien cocidas
Patatas cortadas, congeladas	8 min.	Bien cocidas
Mezcla de verduras fritas	6 min.	Crujientes-tiernas
Verduras (frescas)		
Brócoli	6 min.	Crujiente-tierno
Tiras de pimiento verde o rojo	5 min.	Crujientes-tiernas
Champiñones cortados	6 min.	Crujientes-tiernos
Cebollas cortadas	4 min.	Blandas
Calabacines o calabaza, cortados	4 min.	Crujientes-tiernos
Queso a la parrilla o queso y jamón	4-5 min.	Por fuera marrón dorado; Queso derretido

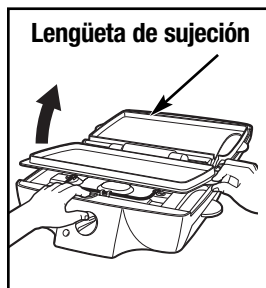
Tabla de cocción

Alimento	Tiempo
Huevos Fritos	de 2 a 3 minutos
Pan tostado francés	de 8 a 10 minutos
Panqueques	de 4 a 5 minutos
Panceta	de 10 a 15 minutos
Salchichas en cadena y hamburguesas	15 minutos

Los tiempos de cocción se basan en ingredientes frescos.

Limpieza

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. Sosteniendo la rejilla, deslice la
3. Lave las rejillas en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Las rejillas también se pueden lavar en el lavavajillas.



lengüeta de sujeción para liberar la rejilla. Abra la rejilla plana y repita con la otra rejilla. **NO quite la rejilla con la parrilla**

EN POSICIÓN VERTICAL. LA PARRILLA DEBE ESTAR PLANA PARA QUITAR LA REJILLA.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------------	--

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

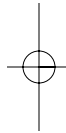
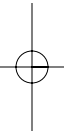
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030



HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840125300

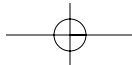
24

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

3/04



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>