

# Hamilton Beach®

## Contact Grill

READ BEFORE USE

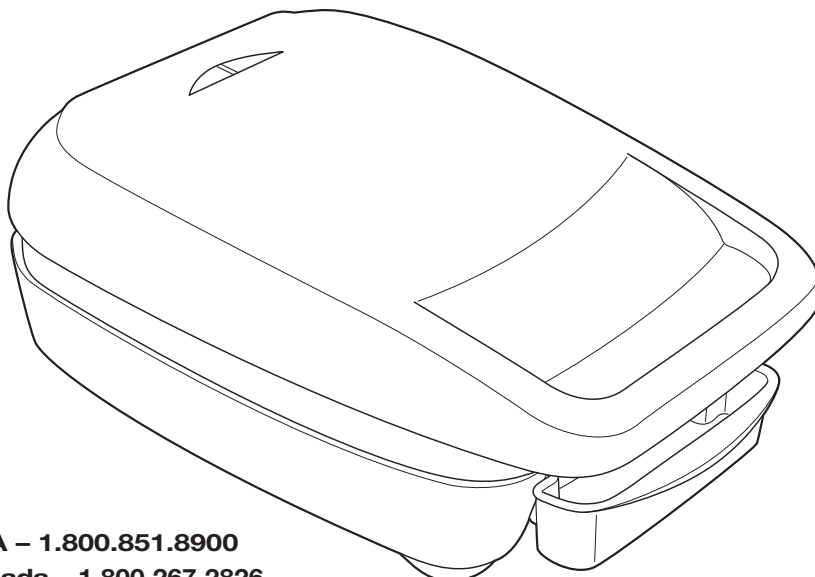
## Gril contact

LIRE AVANT L'UTILISATION

## Parrilla de Contacto

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



**USA – 1.800.851.8900**

**Canada – 1.800.267.2826**

**Mexico – 01.800.71.16.100**

**English..... 2**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

**Français ..... 9**

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils, et pour enregistrer votre produit en ligne !

**Español..... 17**

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos, y para registrar su producto en línea!

840209900

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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 is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
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. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. 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.**

**WARNING!** Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

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

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

Always use grill on flat surface to ensure grease and oils drain properly. Use caution when cleaning spilled hot grease. Use caution when cooking and around splattering grease.

Always use drip tray and make sure it is resting on counter directly under grill before use.

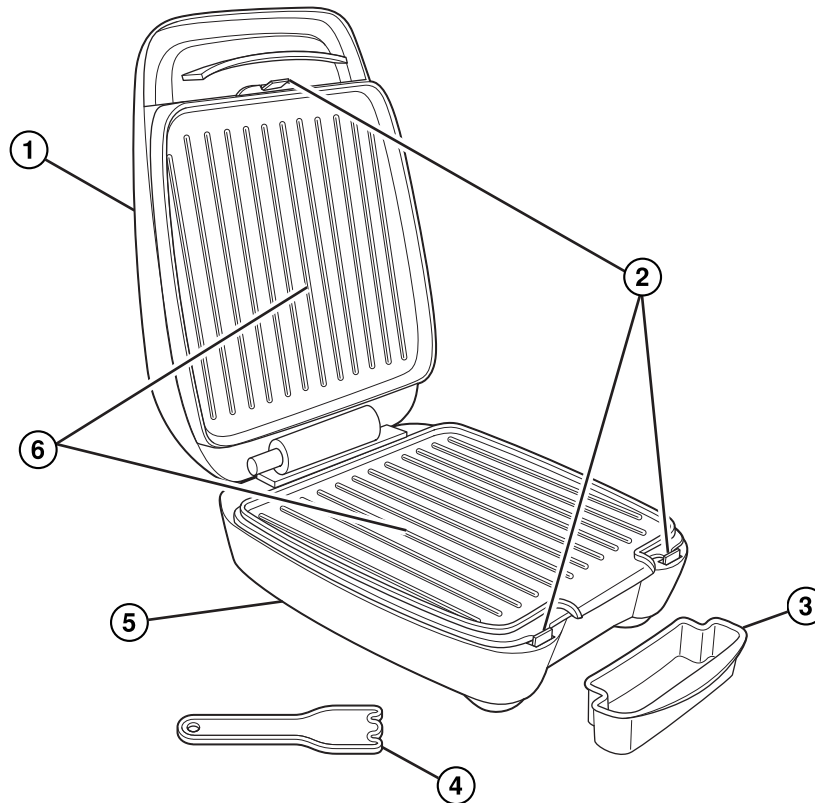
It is not recommended to move grill when in use. Unplug unit and let cool before moving.

Always use an oven mitt to protect hand when opening the grill.

**CAUTION:** Escaping steam may cause burns.

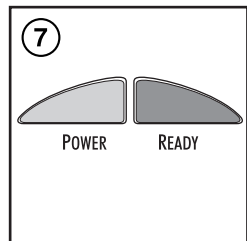
# Parts and Features

- 1. Cover
- 2. Removable Grid  
Unlock Tabs
- 3. Drip Tray
- 4. Spatula/Scraper
- 5. Base
- 6. Nonstick Removable  
Cooking Grids
- 7. Indicator Lights



## Indicator Lights:

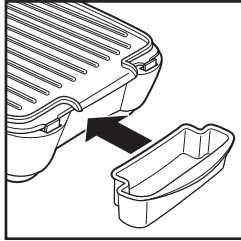
Your contact grill features two indicator lights. Red indicates that power is on. Green indicates that the unit is preheated and ready to use.



# Operating Instructions

**BEFORE FIRST USE:** Wash the nonstick removable grids in hot, soapy water. Rinse and dry. Grids may also be washed in the dishwasher. Ensure the grids are locked into place before use.

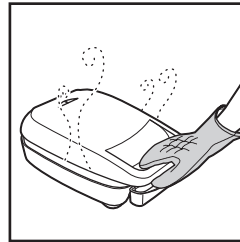
1. Plug into outlet.
2. Slide the drip tray into place under front of grill.



3. Preheat for 6 minutes. Keep cover closed. The red light comes on and remains lit as long as the unit is plugged into an outlet. Once the grill has reached the proper temperature, the green light will come on. Keep cover closed.
4. When preheated, raise cover. Place food to be cooked onto cooking grids and lower cover.

**CAUTION:** Burn Hazard. Exterior surfaces become hot during cooking! Use an oven mitt when touching the handle.

5. Lift cover and check food to see



if cooked to desired doneness. To avoid damaging the nonstick coating, do not cut food on nonstick

cooking grids. If additional cooking time is needed, lower cover.

6. When food is cooked to desired doneness, remove the food and unplug grill. Let cool before cleaning.

## Helpful Tips and Hints

### ALWAYS PREHEAT FOR 6 MINUTES BEFORE USING.

- Read the Use and Care Guide before using the contact grill.
- Use cooking spray for convenient, stick-free cooking. Or if you prefer, brush cooking grids with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on the nonstick cooking grid. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.

- Thicker sandwiches may shift when the lid is closed. Use a plastic spatula to reposition. There is no need to press down on the handle. The weight of the cover will grill the top of the sandwich.
- Cleanup is easy! Let the grill cool down; then wipe cooking grids with damp paper towel. Grids may also be washed in the dishwasher.

### IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

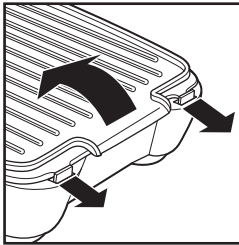
## Cleaning

### ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.

1. Unplug grill from outlet and allow to cool.
2. Wipe cooking grids with a paper towel to remove drippings. Use a plastic spatula to scrape away cooked-on food or grease.
3. To remove grids for cleaning, pull tab down to release and remove upper grid. Then, pull tabs and lift up lower grid.
4. Grids, drip tray, and spatula are dishwasher-safe.
5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill, since it will damage the nonstick cooking grids and void the warranty.
6. Replace cooking grids and ensure they are locked into place. ALWAYS replace LOWER cooking grid first. Repeat with UPPER grid.
7. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of the grill.



# Grilling Chart

**PREHEAT GRILL 6 MINUTES  
WITH COVER CLOSED.**

**FOR ALL FROZEN FOODS, GRILL WITH COVER IN THE CLOSED POSITION.**

The following times are guidelines. Always cook with the cover closed.

| 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. [120–180 g])               | 5–8 min.   | No longer pink in center                  |
| Chicken breast, boneless, frozen (4 oz. [120 g])                    | 10–12 min. | No longer pink in center                  |
| Fish fillet, frozen (about 2 oz. [60 g])                            | 6–8 min.   | Fish looks white                          |
| Fish, fresh (4 oz. [120 g])   | 5 min.     | Fish looks white                          |
| Hamburger, fresh (4 oz. [120 g])                                    | 5–7 min.   | No longer pink in center                  |
| Hamburger, frozen (4 oz. [120 g])                                   | 10–12 min. | No longer pink in center                  |
| Hot dog   | 5 min.     | Heated through                            |
| Pork chops, boneless, fresh (4 oz. [120 g], 3/4-in. [1.9-cm] thick) | 6–8 min.   | No longer pink in center                  |
| Pork chops, boneless, frozen (4 oz. [120 g])                        | 10–12 min. | No longer pink in center                  |
| <b>Vegetables (frozen)</b>  |            |   |
| Peppers and onions  | 6 min.     | Cooked through                            |
| Potato wedges, frozen   | 8 min.     | Cooked through                            |
| Stir-fry vegetable mix  | 6 min.     | Tender-crisp                              |
| <b>Vegetables (fresh)</b>   |            |   |
| 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 ham and cheese                                    | 4–5 min.   | Golden brown on outside; melted cheese    |

***Notes***

### LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
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. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant d'électroménagers peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
13. Pour débrancher l'appareil, ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Pour les modèles avec des grilles de cuisson amovibles, s'assurer qu'elles sont installées correctement avant de commencer la cuisson.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

## Renseignements de sécurité aux consommateurs

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

La rallonge doit être connectée à l'appareil en premier avant de la brancher dans la prise.

Toujours utiliser le gril sur une surface plane pour permettre à la graisse et aux huiles de bien s'écouler. Nettoyer avec précaution toute graisse chaude renversée. Prendre des précautions lors de la cuisson et en présence d'éclabousses de graisse.

Toujours utiliser le ramasse-gouttes et s'assurer qu'il repose sur le comptoir et directement sous le gril avant son utilisation.

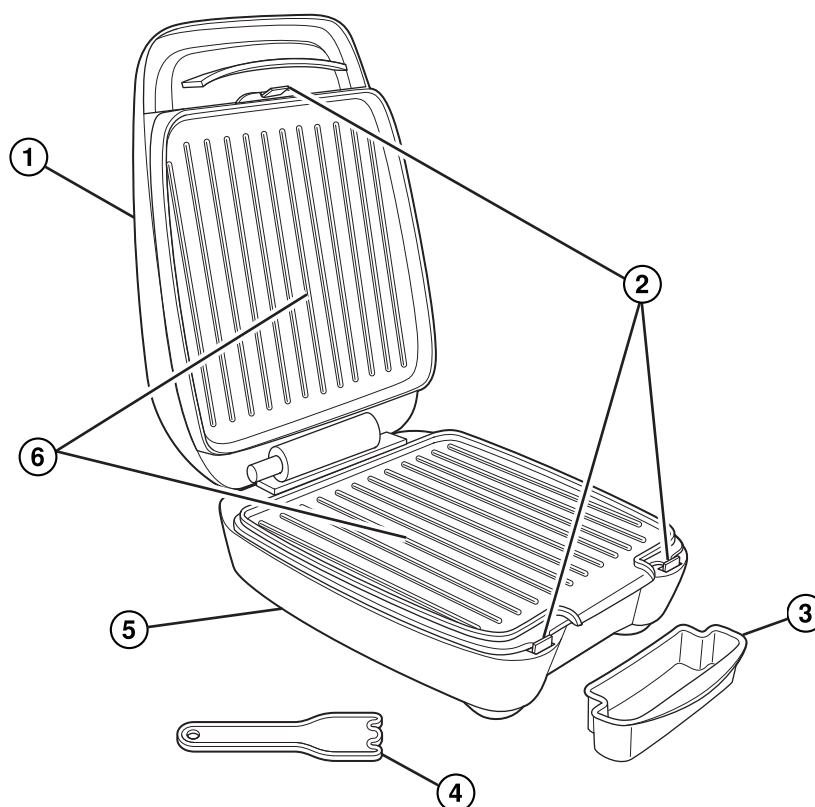
Il n'est pas recommandé de déplacer le gril durant l'utilisation. Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le déplacer.

Toujours utiliser une mitaine de four pour se protéger la main avant d'ouvrir l'appareil.

**MISE EN GARDE :** La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

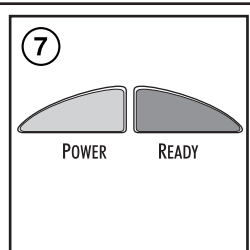
# *Pièces et caractéristiques*

1. Couvercle
2. Languettes de déverrouillage des plaques amovibles
3. Ramasse-gouttes
4. Spatule/Grattoir
5. Base
6. Plaques de cuisson antiadhésives amovibles
7. Témoins lumineux



## **Témoins lumineux:**

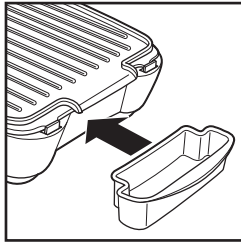
Votre gril de contact est doté de deux témoins lumineux. Le témoin rouge indique que l'appareil est sous tension. Le témoin vert indique que l'appareil est préchauffé et prêt à l'emploi.



# Mode d'emploi

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:** Laver les plaques antiadhésives amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les plaques vont aussi au lave-vaisselle. S'assurer que les plaques sont bien verrouillées en place avant l'utilisation.

1. Brancher l'appareil sur une prise.
2. Glisser le ramasse-gouttes en place, sous l'avant du gril.

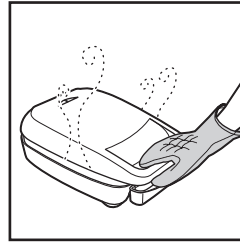


3. Préchauffer le gril pendant 6 minutes. Garder le couvercle fermé. Le témoin rouge s'allume et le demeure aussi longtemps que l'appareil est branché sur une prise. Une fois atteinte la température appropriée, le témoin vert s'allume. Garder le couvercle fermé.

4. Soulever le couvercle lorsque le préchauffage est terminé. Placer les aliments à cuire sur les plaques puis abaisser le couvercle

**MISE EN GARDE :** Risque de brûlure. Les surfaces extérieures deviennent chaudes durant la cuisson ! Utiliser d'une mitaine de four lorsque l'on touche la poignée.

5. Soulever le couvercle pour vérifier l'état de la cuisson.



Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, ne pas découper les

aliments sur les plaques de cuisson antiadhésives. Si la cuisson doit se poursuivre, abaisser le couvercle.

6. Lorsque la cuisson est à point, retirer la nourriture et débrancher le gril. Laisser refroidir avant de nettoyer.

## Trucs et conseils utiles

### TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE GRIL PENDANT 6 MINUTES AVANT L'EMPLOI.

- Lire le Guide d'emploi et d'entretien avant d'utiliser le gril par contact.
- Utiliser un aérosol de cuisson à base pour empêcher les aliments de coller. On peut aussi brosser les plaques de cuisson avec de l'huile végétale avant le préchauffage.
- Utiliser des ustensiles en plastique sur la plaque de cuisson. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques qui peuvent endommager la surface antiadhésive.
- Les sandwichs plus épais peuvent se déformer lors de la fermeture du couvercle. Utiliser une spatule en plastique pour les replacer. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée. Le poids du couvercle grillera le dessus du sandwich.
- Le nettoyage est facile ! Laisser le gril se refroidir puis essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier. Les plaques vont aussi au lave-vaisselle.

### SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

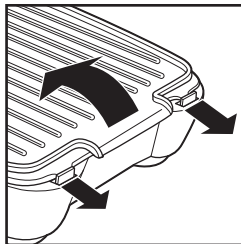
## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'électrocution.

Débranchez le courant avant de nettoyer. N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher le gril de la prise et le laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec une serviette de papier pour enlever les coulisses. Utiliser une spatule en plastique pour râcler la nourriture ou la graisse collée.
3. Pour enlever les plaques en vue du nettoyage, abaisser la languette pour dégager et retirer la grille supérieure. Ensuite, tirer les languettes et soulever la grille inférieure.
4. Les plaques, le ramasse-gouttes et le spatule au lave-vaisselle.
5. Ne pas nettoyer le gril avec de la laine d'acier ni un nettoyant abrasif quelconque puisque les plaques seront endommagées et la garantie, annulée.
6. Replacer les plaques de cuisson et s'assurer qu'elles sont bien verrouillées en place. TOUJOURS replacer la plaque INFÉRIEURE en premier. Répéter la procédure pour la plaque SUPÉRIEURE.
7. Utiliser un linge humide et propre pour essuyer l'extérieur du gril.



# Tableau de grillades

**ABAISSER LE COUVERCLE DU GRIL ET PRÉCHAUFFER PENDANT 6 MINUTES. POUR TOUS LES ALIMENTS SURGELÉS, GRILLEZ AVEC LE COUVERCLE EN POSITION FERMÉE.**

Le temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif. Toujours faire cuire avec le couvercle fermé.

| PLAT  | TEMPS DE CUISSON | INDICATEUR DE CUISSON                         |
|---|------------------|---|
| Bifteck en lanières, désossé, frais (225 g [8 oz])                                  | 5 min            | Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur |
| Poitrine de poulet, désossée, fraîche (120-180 g [4 à 6 oz])                        | 5 à 8 min        | Entièrement cuite à l'intérieur               |
| Poitrine de poulet, désossée, congelée (120 g [4 oz])                               | 10 à 12 min      | Entièrement cuite à l'intérieur               |
| Carrés de filet de poisson, congelés (env. 60 g [2 oz])                             | 6 à 8 min        | Chair blanche                                 |
| Poisson, frais (120 g [4 oz])   | 5 min            | Chair blanche                                 |
| Hamburger, frais (120 g [4 oz])   | 5 à 7 min        | Entièrement cuit à l'intérieur                |
| Hamburger, congelé (120 g [4 oz])   | 10 à 12 min      | Entièrement cuit à l'intérieur                |
| Hot dog   | 5 min            | Chaudes au travers                            |
| Côtelettes de porc, désossées, fraîches (120 g [4 oz], 1,9 cm [3/4 po] d'épaisseur) | 6 à 8 min        | Entièrement cuites à l'intérieur              |
| Côtelettes de porc, désossées, congelées (120 g [4 oz])                             | 10 à 12 min      | Entièrement cuites à l'intérieur              |
| <b>Légumes (congelés)</b>   |                  |   |
| 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                             |
| <b>Légumes (frais)</b>  |                  |   |
| 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 au jambon et fromage                                      | 4 à 5 min        | Doré à l'extérieur ; fromage fondu            |

*Notes*

### GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **CHAQUE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXONÉRÉE, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI, AUQUEL CAS LA GARANTIE OU CONDITION EST LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE ÉCRITE.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com) aux É.-U. ou [www.proctorsilex.ca](http://www.proctorsilex.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.



## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir siempre todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use asas o perrillas.
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. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. 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.
7. 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 información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. No la use al aire libre.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
10. 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.
11. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
13. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. Para desconectar, luego desenchúfelo del tomacorriente.
15. Al usar unidades con placas de cocción removibles, asegúrese de que estén correctamente colocadas antes de cocinar.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Información para la Seguridad del Consumidor

### **Este aparato está planeado para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar sobrecargas en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito de este aparato.

Un cable extensión debe ser conectado primero al aparato, antes de que sea conectado a la toma.

Siempre utilice la parrilla sobre una superficie lisa para asegurarse de esta forma de que la grasa y el aceite se escurran debidamente. Tenga cuidado cuando limpie la grasa caliente derramada. Cocine con precaución cerca de la grasa que salpica.

Siempre utilice la bandeja de goteo y verifique que se encuentre sobre el mostrador directamente debajo de la parrilla antes de su uso.

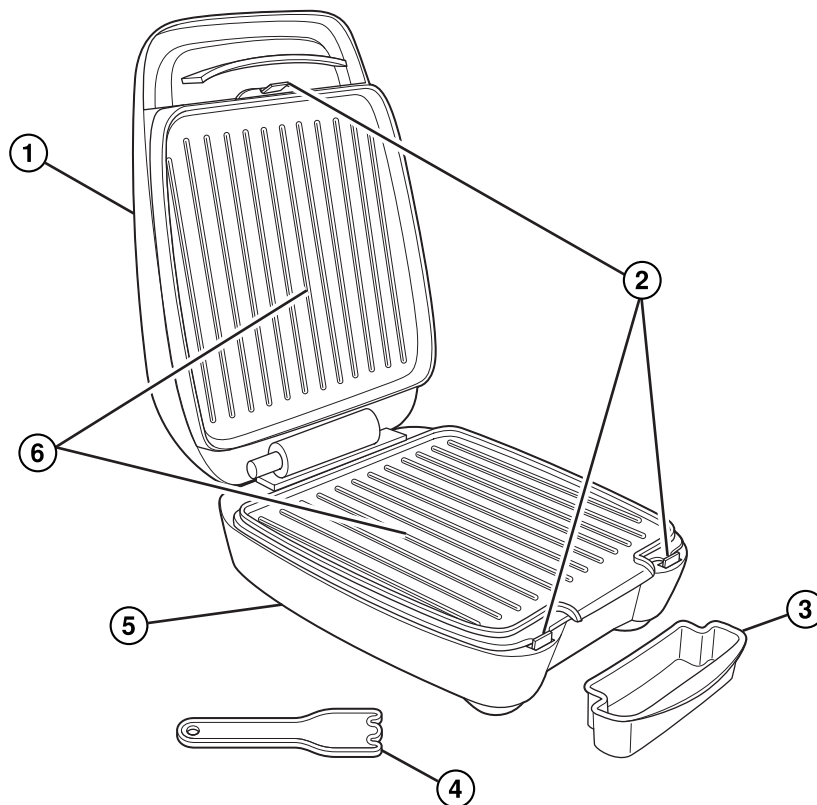
No se recomienda mover la parrilla cuando esté en uso. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de moverla.

Siempre utilice guante para cocina para proteger la mano cuando abra la parrilla.

**PRECAUCIÓN:** El vapor que escapa puede quemar.

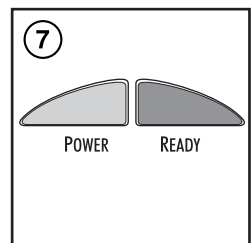
# Piezas y Características

1. Tapa
2. Lengüetas de Desbloqueo de las Parrillas Desmontables
3. Bandeja de Goteo
4. Espátula/Rascador
5. Base
6. Parrillas de Cocción Antiadherentes Desmontables
7. Luces Indicadoras



## Luces Indicadoras:

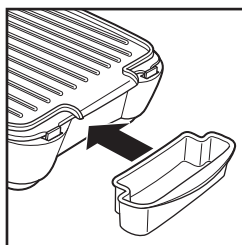
Su parrilla de contacto cuenta con dos luces indicadoras. La luz roja indica que el artefacto está encendido. La luz verde indica que la unidad ya se ha precalentado y se encuentra lista para usar.



# Instrucciones de Operación

**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave las parrillas antiadherentes desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Las parrillas también pueden lavarse en el lavavajillas. Verifique que las parrillas estén trabadas en su lugar antes del uso.

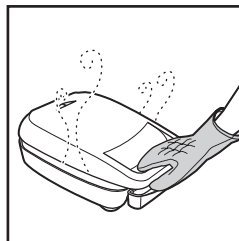
1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Deslice el bandeja de goteo en su lugar en la parte delantera de la parrilla.



3. Precaliente durante 6 minutos. Mantenga la tapa cerrada. La luz roja se enciende y continúa encendida siempre que la unidad esté enchufada en el tomacorriente. Una vez que la parrilla ha alcanzado la temperatura adecuada, la luz verde se encenderá. Mantenga la tapa cerrada.
4. Cuando se haya precalentado, levante la tapa. Coloque los alimentos en las parrillas de cocción y baje la tapa a la altura deseada.

**PRECAUCIÓN:** Peligro de Quemaduras. ¡Las superficies externas se calientan durante la cocción! Utilice guante para cocina al tocar la manija.

5. Levante la tapa con cuidado y verifique los alimentos para ver si alcanzaron la cocción deseada. Para evitar daños sobre la cobertura



- antiadherente, no corte los alimentos en las parrillas antiadherentes de cocción. Si se necesita tiempo de cocción adicional, baje la tapa.
6. Cuando los alimentos hayan alcanzado la cocción deseada, quítelos y desenchufe la parrilla. Deje enfriar antes de limpiar.

## Consejos e ideas útiles

### SIEMPRE PRECALIENTE DURANTE 6 MINUTOS ANTES DE USAR.

- Lea la Guía de uso y cuidado antes de usar la parrilla de contacto.
- Use spray de cocción para una cocción conveniente y antiadherente. O, si así lo prefiere, cepille las parrillas de cocción con aceite vegetal antes de precalentar.
- Use utensilios plásticos en la parrilla antiadherente de cocción. No utilice utensilios metálicos porque pueden dañar la superficie antiadherente.
- Los sándwiches más gruesos se pueden desplazar una vez cerrada la tapa. Utilice una espátula plástica para reposicionarlos. No hace falta hacer presión sobre la manija. El peso de la tapa asará la parte superior del sándwich.
- ¡La limpieza es sencilla! Deje enfriar la parrilla y luego limpie las parrillas de cocción con una toalla de papel. Las parrillas también pueden lavarse en el lavavajillas.

### SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página:  
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

## Limpieza

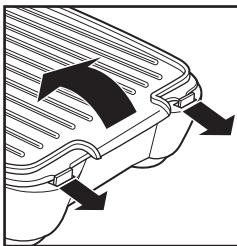
### ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o base en agua u otro líquido.

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje enfriar.
2. Limpie las parrillas de cocción con una toalla de papel para quitar las salpicaduras. Utilice una espátula plástica para quitar alimentos pegados o grasa.

3. Para quitar las parrillas para la limpieza, empuje la lengüeta hacia abajo para liberar y retirar la parrilla superior. Luego, empuje las lengüetas y levante la parrilla inferior.



4. El parrilla, el bandeja de goteo y espátula puede lavarse en el lavavajillas.
5. No utilice esponjas metálicas o cualquier clase de limpiador abrasivo para limpiar la parrilla, ya que pueden dañar la superficie antiadherente de las parrillas e invalidar la garantía.
6. Vuelva a colocar las parrillas de cocción y verifique que estén bien trabadas. SIEMPRE vuelva a colocar la parrilla de cocción INFERIOR primero. Repita con la parrilla SUPERIOR.
7. Use un paño limpio y húmedo para limpiar la parte externa de la parrilla.

## *Tabla para Asar a la Parrilla*

**PRECALIENTE LA PARRILLA POR 6 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.  
PARA TODOS LOS ALIMENTOS CONGELADOS, COCINE CON LA TAPA EN  
LA POSICIÓN CERRADA.**

Los siguientes tiempos de cocción son pautas. Siempre cocine con la tapa cerrada.

| COMIDA   | 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. [120–180 g])                | 5–8 min.          | Ya no está rosada en el centro                |
| Pechuga de pollo deshuesada, congelada (4 oz. [120 g])                   | 10–12 min.        | Ya no está rosada en el centro                |
| Cuadrados de filete de pescado congelados (aproximadamente 2 oz. [60 g]) | 6–8 min.          | El pescado se ve blanco                       |
| Pollo, frescas (4 oz. [120 g])   | 5 min.            | El pescado se ve blanco                       |
| Hamburguesas frescas (4 oz. [120 g])                                     | 5–7 min.          | Ya no están rosadas en el centro              |
| Hamburguesas congeladas (4 oz. [120 g])                                  | 10–12 min.        | Ya no están rosadas en el centro              |
| Hot dog  | 5 min.            | Bien caliente                                 |
| Chuletas de cerdo deshuesadas, frescas (4 oz. [120 g], 3/4-in. [1.9-cm]) | 6–8 min.          | Ya no están rosadas en el centro              |
| Chuletas de cerdo deshuesadas, congeladas (4 oz. [120 g])                | 10–12 min.        | Ya no están rosadas en el centro              |
| <b>Verduras (congeladas)</b>   |                   |   |
| Pimientos y cebollas   | 6 min.            | Bien cocidas                                  |
| Patatas cortadas, congeladas   | 8 min.            | Bien cocidas                                  |
| Mezcla de verduras fritas  | 6 min.            | Crujientes-tiernas                            |
| <b>Verduras (frescas)</b>  |                   |   |
| Brócoli  | 6 min.            | Crujientes-tiernas                            |
| 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      |

# Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 01 800 71 16 100

| PÓLIZA DE GARANTÍA   |        |   |  |
|--|--------|---|--|
| PRODUCTO:  | MARCA: | MODELO:   |  |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. 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.<br/>           Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>  |        |   |  |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:<br/> <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>  |        |   |  |
| COBERTURA  |        |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>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.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>   |        |   |  |
| LIMITACIONES   |        |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>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.</li> </ul>  |        |   |  |
| EXCEPCIONES  |        |   |  |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>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.</li> <li>Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li> </ol> <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"> <li>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.</li> <li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> |        |   |  |
| DÍA__ MES__ A--O__   |        | <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><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b><br/> <b>01 800 71 16 100</b><br/> <b>E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</b></p> |  |

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

**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailles 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**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
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

**Modelo:**  
25357

**Tipo:**  
G42

**Características Eléctricas:**  
120V~ 60Hz 1000W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".