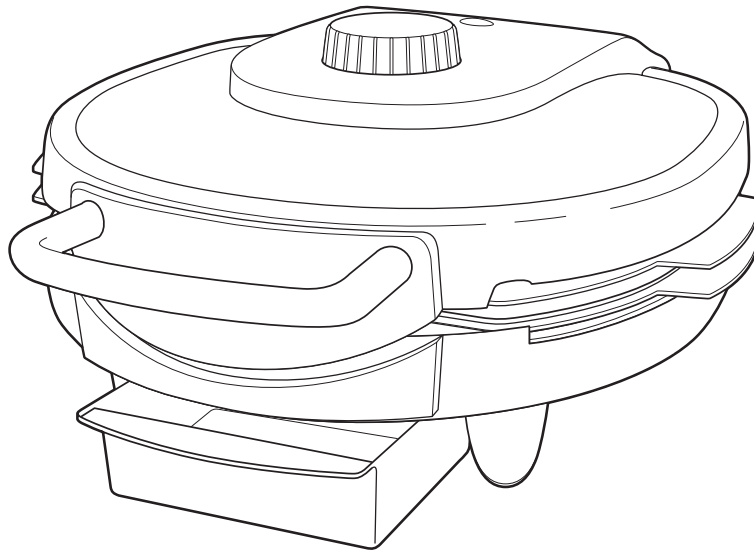


Contact Grill

Gril à contact

Parrilla de contacto



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

English..... 2

USA: 1-800-851-8900

Français..... 10

Canada : 1-800-267-2826

Español 18

México: 01 800 71 16 100

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

840122400

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. 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 this 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, electrical repair, mechanical repair, or adjustment. All repairs must be completed by the manufacturer, its service agent or similarly quality persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. may cause injuries or serious damage to the unit.
8. Do not use outdoors.
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. Do not use this unit near oven, heater or fireplace.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

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 REDUCE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT IMMERSE THE GRILL IN WATER.

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.

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 cup and make sure it is properly installed before use.

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

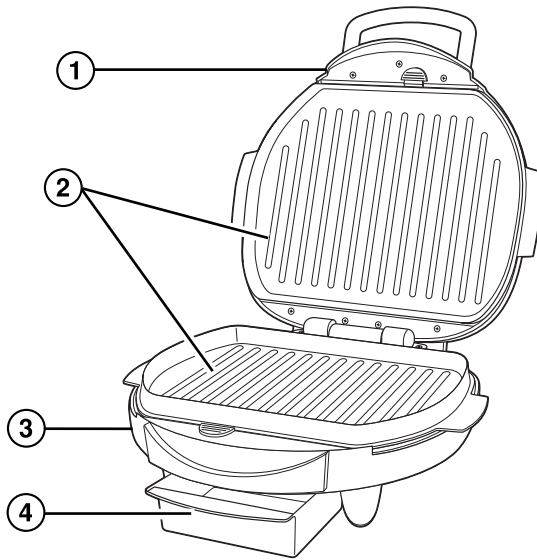
Always use a hot mitt to protect hand when opening the grill.

CAUTION: ESCAPING STEAM MAY CAUSE BURNS.

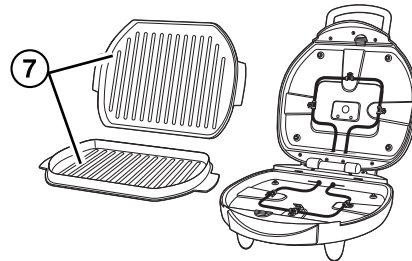
Know Your Grill

1. Cover
2. Nonstick Grill Surfaces
3. Base
4. Drip Cup
5. Adjustable Temperature Control*
6. Power Light
7. Removable Grids*

NOTE: Use care when handling open grill. The cover is heavy and can cause injury if it drops—pinching fingers or hands between cover and base.



*Removable Grids (available on select models)



*Adjustable Temperature Control Control

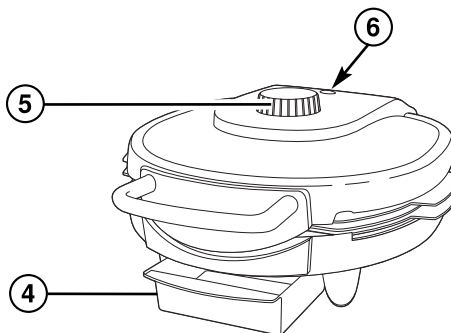
(available on select models)

The Adjustable Temperature Control model offers 3 heat settings: Low, Medium, and High, and the settings in between.

The recipes and Grilling Chart were developed using the High setting. However the additional heat settings can be used for even more versatile grilling options.

The Medium setting can be used for thick cuts of meat or bone-in cuts that should be thoroughly cooked, such as pork or poultry. These settings will assure proper cooking without drying out the meat.

The Low setting should be used to hold food at serving temperature.



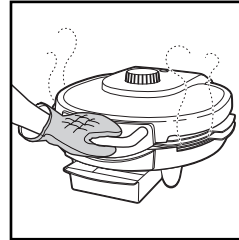
Variable Heat Model

Operating Instructions

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

1. Plug the grill into an outlet. The ON light comes on when the grill is plugged in.
2. Brush grilling surfaces with oil or spray with nonstick cooking spray.
3. Preheat 6 minutes with cover closed. Variable Heat Grill: Select heat setting before preheating. See page 3 for more information.
4. When preheated, raise grill cover. Place food to be cooked onto grill and lower grill cover. Always use grill with drip cup in place.

5. 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.



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

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

NOTE: Meats cooked on a contact grill will have more of a steamed, rather than grilled, appearance.

Tips for Easy Grilling

- **ALWAYS PREHEAT THE GRILL 6 MINUTES WITH COVER CLOSED 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.
- 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 5.
- Cleanup is easy! Let grill cool down. Wipe grill surfaces with damp paper towel or dish cloth.

Grilling Chart

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

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

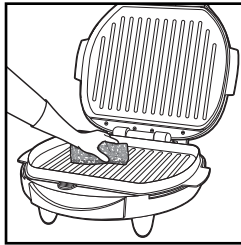
Variable Heat Grill: Select a heat setting before preheating.

FOOD	COOK TIME	DONENESS
Beef strip steak, boneless, fresh (8 oz/225g)	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/115 g)	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, 3/4" [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

Cleaning

NOTE: If your grill has removable grids, see the following section.

1. Unplug grill from electrical outlet and allow to cool slightly.
2. Wipe grilling surfaces with a paper towel to remove drippings.
3. Use the spatula/scrapper (available with select models) to scrape away cooked-on food or grease.
4. Use a damp sponge with a small



amount of dishwashing detergent to scrub grilling surfaces. See illustration. Rinse out sponge and wipe surfaces

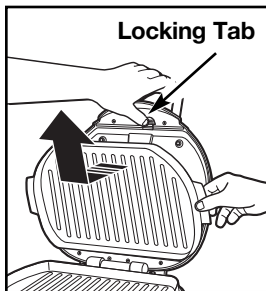
clean. Use a clean, damp cloth to wipe surfaces again.

5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill, as it will damage the nonstick grilling surface, and void the warranty.
6. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of grill.
7. Empty drip cup. Wash drip cup and spatula/scrapper in hot, soapy water. Rinse and dry. (They can also be put in top rack of dishwasher.)
8. The grill can be stored, closed and upright, sitting on the hinge side.

TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT IMMERSE THE GRILL IN WATER. DO NOT CLEAN THE GRILL IN THE DISHWASHER.

Removable Grids (on select models)

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. when removing grids, removing top grid first. When

replacing grids, replace bottom grid first.

Recipes

Pizza Burgers

- 1 pound (450 g) lean ground beef
- ½ cup (125 ml) shredded mozzarella cheese (2 ounces [55 g])
- ½ teaspoon (2.5 ml) dried oregano leaves, crushed
- 4 sandwich-size English muffins, split and toasted

Preheat grill for 5 minutes. Combine beef, cheese, and oregano. Mix well. Shape mixture into two or four 3½-inch (9 cm) patties. Place patties on grill. Close lid and cook 5 to 7 minutes or until beef is no longer pink. Serve on English muffins. Top with pizza sauce, if desired. **Makes 4 servings.**

Grilled Ham & Cheese Special

- 8 slices rye bread
- Thousand Island or Russian salad dressing
- 8 ounces (225 g) thinly sliced ham
- 4 ounces (115 g) thinly sliced Swiss cheese
- 1 cup (250 ml) deli coleslaw

Spray grill with cooking spray. Preheat grill for 5 minutes. On half of the bread, spread salad dressing. Top with ham, cheese, and coleslaw. Top with remaining bread. Close lid and cook sandwiches for 5 minutes or until heated through and cheese melts. **Makes 4 servings.**

Turkey Garden Burgers

- 1 pound (450 g) lean ground turkey
- 1 cup (250 ml) shredded carrot and zucchini
- 2 tablespoons (30 ml) finely chopped onion
- 1 tablespoon (15 ml) finely chopped fresh parsley
- 4 whole wheat or white sandwich buns

Spray grill with cooking spray. Preheat grill for 5 minutes. Combine turkey, carrot and zucchini, onion, and parsley; mix well. Shape mixture into two or four 3½-inch (9 cm) patties. Place patties on grill. Close lid and cook 5 to 6 minutes or until turkey is no longer pink. Serve on buns. Top with low-fat mayonnaise, lettuce and tomato, if desired. **Makes 4 servings.**

Pepperoni Pizzawiches

- 4 English muffins, split
- 32 pepperoni slices
- 4 slices Cheddar or American cheese
- 8 tomato slices
- Dried oregano leaves, crushed

Preheat grill for 5 minutes. On half of muffin halves, layer pepperoni, cheese, and tomato. Sprinkle with oregano. Top with remaining muffin halves. Close lid and grill 5 minutes or until cheese melts. **Makes 4 servings.**

Tuna Burgers

2 cans (6 ounces [170 g] each) chunk light tuna, drained and flaked
½ cup (125 ml) dry bread crumbs
½ cup (125 ml) finely chopped celery
¼ cup (60 ml) finely chopped onion
2 tablespoons (30 ml) chopped fresh parsley
¼ cup (60 ml) salad dressing or mayonnaise

Spray grill with cooking spray. Preheat grill for 5 minutes. For burgers, combine all ingredients and mix well. Shape mixture into two or four 3½-inch (9 cm) patties. Close lid and cook 5 minutes or until burgers are lightly browned and heated through. **Makes 4 servings.**

Grilled Chicken Caesar Salad

2 boneless, skinless chicken breast halves (about 8 ounces [225 g])
1 egg white, beaten slightly
¼ cup (60 ml) grated Parmesan cheese
6 cups (1.5 L) coarsely cut-up romaine lettuce
2 green onions, sliced
½ cup (125 ml) croutons
Caesar salad dressing

Spray grill with cooking spray. Preheat grill for 5 minutes. Dip chicken into egg white and then coat with cheese. Place chicken on grill. Close lid and cook 7 to 9 minutes or until no longer pink. Remove and let cool slightly. Cut chicken into strips. Combine lettuce, green onions, croutons, and sliced chicken. Add enough salad dressing to taste. Toss to coat. **Makes 4 servings.**

Steamed Shrimp

1 pound (450 g) large shrimp with shells
¼ cup (60 ml) vinegar
¼ cup (60 ml) water
1 tablespoon (15 ml) shrimp/crab boil seasoning
½ teaspoon (2.5 ml) salt

Preheat grill for 5 minutes. Arrange shrimp in a single layer on grill. Pour combined vinegar and water over all. Sprinkle with seasoning and salt. Close lid and cook 3 to 5 minutes or until shrimp turn pink. **Makes 6 appetizers.**

Customer Service

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, type, and series number on the grill, or have the grill close by when you call. This will help us answer your question.

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!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Nous vous enjoignons 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. 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 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 d'assistance à la clientèle sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation électrique, la réparation mécanique ou le réglage. Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant, ses agents de service ou des personnes de qualité similaire pour éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures ou endommager gravement le gril.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
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. Ne pas utiliser ce gril près d'un four, d'une chaufferette ou d'un foyer.
11. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de commande à OFF (arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

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 RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS IMMERGER LE GRIL DANS L'EAU.

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.

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'éclaboussements de graisse.

Toujours utiliser le ramasse-gouttes et s'assurer qu'il est bien installé avant l'utilisation.

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

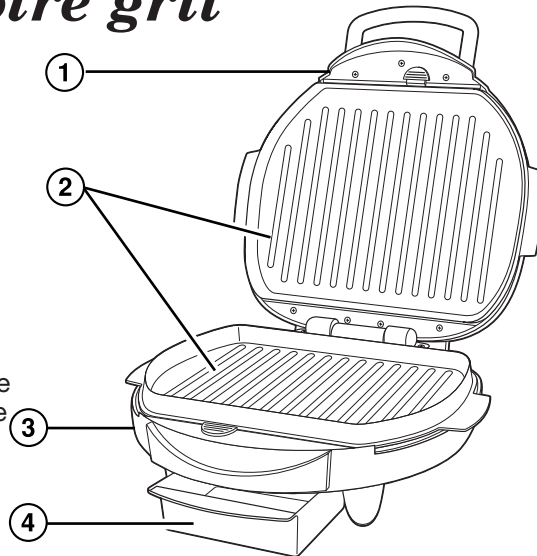
Toujours utiliser une mitaine de four pour protéger la main quand on soulève le couvercle du gril.

MISE EN GARDE : LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE PEUT CAUSER DES BRÛLURES.

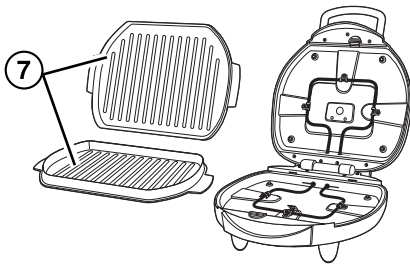
Connaissez votre grill

1. Couvercle
2. Surfaces de cuisson antiadhésives
3. Base
4. Ramasse-gouttes
5. Commande d'ajustement de la température*
6. Témoin d'alimentation
7. Grilles amovibles

REMARQUE : Manipuler avec précaution le grill ouvert. Le couvercle est lourd et peut causer une blessure par pincement des doigts ou des mains entre le couvercle et la base.



***Grilles amovibles**
(disponibles sur certains modèles)



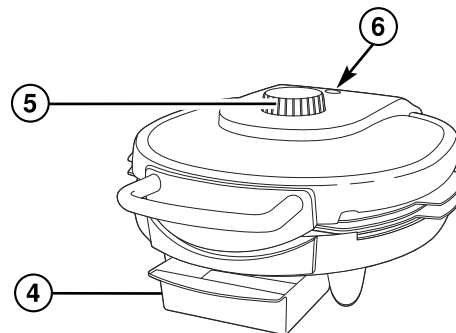
***Commande d'ajustement de la température** (disponible sur certains modèles)

Le modèle avec commande d'ajustement de la température offre 3 réglages de chaleur : basse (Low), moyenne (Medium) et élevée (High), et les réglages intermédiaires.

Les recettes et le tableau de grillades ont été élaborés pour le réglage High. Toutefois, les réglages de chaleur supplémentaires peuvent servir pour des options de grillade encore plus polyvalentes.

Le réglage Medium peut servir pour les tranches de viande épaisses ou pour les pièces non désossées telles que le porc et le poulet qui doivent être cuites complètement. Ces réglages garantiront une cuisson adéquate sans assécher la viande.

Le réglage Low devrait servir pour garder un aliment à la température de service.



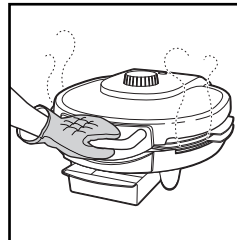
Modèle à chaleur variable

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. Le témoin lumineux s'allume lorsque le grill est branché.
2. Brosser les surfaces du grill à l'huile ou vaporiser un produit à cuisson non adhésif.
3. Abaisser le couvercle et préchauffer 6 minutes.
Grill à chaleur variable : Sélectionner le réglage de chaleur avant le préchauffage. Voir la page 11 pour d'autres renseignements.
4. Lorsque l'appareil est réchauffé, soulever le couvercle du grill. Placer l'aliment à cuire sur le grill et abaisser le couvercle. Toujours utiliser le grill avec le ramasse-gouttes en place.

5. Utiliser une mitaine de protection 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.



6. Lorsque l'aliment est cuit au degré désiré, l'enlever et débrancher le grill. Laisser refroidir légèrement avant le nettoyage.

REMARQUE : Les viandes cuites sur un grill à contact auront plus l'apparence d'avoir été étuvées que grillées.

Conseils pour la cuisson au grill

- **TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE GRILL 6 MINUTES AVEC COUVERCLE FERMÉ 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.
- 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 remuer 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, les mettre dans des sacs en plastique. Pour les griller, consulter le «tableau des grillades-minute» à la page 13.
- Nettoyer le grill est un jeu d'enfant! Le laisser refroidir, puis essuyer les surfaces à l'aide d'un essuie-tout ou d'une lavette.

Tableau de grillades

PRÉCHAUFFER LE GRIL PENDANT 6 MINUTES AVEC COUVERCLE FERMÉ.

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

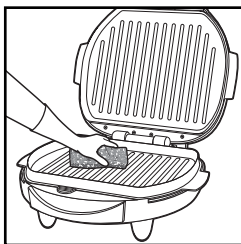
Gril à chaleur variable : Sélectionner le réglage de chaleur avant le préchauffage.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (8 oz)	5 min	Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (4 à 6 oz)	5 à 8 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Poitrine de poulet, désossée, congelée (4 oz)	10 à 12 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Carrés de filet de poisson, congelés (env. 2 oz)	6 à 8 min	Chair blanche
Saucisses de Francfort	5 min	Chaudes partout
Hamburger, frais (4 oz)	5 à 7 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Hamburger congelé (4 oz)	10 à 12 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, fraîches (4 oz, 3/4 po d'épaisseur)	6 à 8 min	Entièrement cuites à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, congelées (4 oz)	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

Nettoyage

REMARQUE : Si votre gril a des grilles amovibles, voir la section suivante.

1. Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir légèrement.
2. Essuyer les surfaces de cuisson avec un essuie-tout pour enlever les gouttes.
3. Utiliser la spatule/grattoir (disponible sur certains modèles) pour enlever les aliments cuits ou la graisse.
4. Utiliser une éponge humide avec



une petite quantité de détergent à lave-vaisselle pour frotter les surfaces de cuisson. Voir illustration.

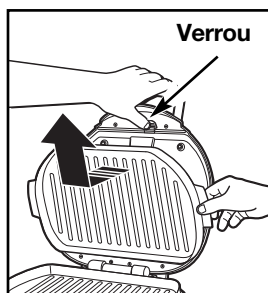
Rincer l'éponge et essuyer les surfaces. Utiliser un chiffon humide propre pour essuyer de nouveau les surfaces.

5. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril; vous risquez d'endommager la surface de cuisson antiadhésive et d'annuler la garantie.
6. Utiliser un chiffon propre et humide pour essuyer l'extérieur du gril.
7. Vider le ramasse-gouttes. Laver le ramasse-gouttes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ils peuvent aussi être placés sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
8. Le gril peut être rangé, fermé et en position verticale, rangé côté charnière.

POUR PROTÉGER CONTRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS IMMERGER LE GRIL DANS L'EAU. NE PAS LAVER LE GRIL AU LAVE-VAISSELLE

Grilles amovibles (sur certains modèles)

1. Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir.
2. En tenant la grille, faire glisser le verrou pour libérer la grille. Ouvrir le gril à plat et répéter l'opération avec l'autre grille. Lorsqu'on enlève les grilles, commencer par la grille du dessus. Lorsqu'on replace les grilles, commencer par la grille du dessus.
3. Laver les grilles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les grilles peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.



Verrou

Lorsqu'on enlève les grilles, commencer par la grille du dessus.

Lorsqu'on replace les grilles, commencer par la grille du dessus.

Recettes

Burgers à la sauce pizza

1 livre de boeuf haché maigre
 ½ tasse de mozzarella râpée (1 ou 2 onces)
 ½ cuillère à thé de feuilles d'origan séchées, écrasées
 4 muffins anglais pour sandwiches, coupés en deux et toastés

Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Bien mélanger le boeuf haché, le fromage et l'origan. Former deux ou quatre galettes de 3½ po. Déposer les galettes sur le gril. Abaisser le couvercle et cuire pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le boeuf soit bien cuit. Servir sur des muffins anglais. Recouvrir de sauce pizza, si désiré.

4 portions

Sandwich spécial au jambon et au fromage

8 tranches de pain de seigle
 Vinaigrette des Mille Îles ou russe
 8 onces de jambon finement tranché
 4 onces de fromage suisse finement tranché
 1 tasse de salade de chou

Vaporiser le gril d'aérosol de cuisine. Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Tartiner la moitié des tranches de pain de vinaigrette. Recouvrir de jambon, fromage et salade de chou. Recouvrir le tout des autres tranches de pain. Abaisser le couvercle et cuire les sandwiches pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds et que le fromage soit fondu. **4 portions**

Burgers à la dinde et aux légumes potagers

1 lb de dinde hachée maigre
 1 tasse de carottes et de courgettes râpées en filaments
 2 cuillères à soupe d'oignons finement hachés
 1 cuillère à soupe de persil frais finement haché
 4 petits pains à sandwich au blé entier ou blancs

Vaporiser le gril d'aérosol de cuisine. Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Bien mélanger la dinde, les carottes et les courgettes, les oignons et le persil. Former 2 ou 4 galettes de 3½ po. Déposer les galettes sur le gril. Abaisser le couvercle et cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la dinde soit bien cuite. Servir sur les petits pains. Recouvrir de mayonnaise allégée, de laitue et d'une tranche de tomate, si désiré. **4 portions**

Pizzawiches au pepperoni

4 muffins anglais, coupés en deux
 32 tranches de pepperoni
 4 tranches de fromage fondu américain ou cheddar
 8 tranches de tomate
 Feuilles d'origan séchées, écrasées

Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Sur la moitié des moitiés de muffins, déposer le pepperoni, le fromage et les tomates. Saupoudrer d'origan. Recouvrir des autres moitiés. Abaisser le couvercle et griller pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. **4 portions**

Burgers au thon

2 boîtes (de 6 oz chaque) de thon léger en morceaux, égoutté et émietté
 ½ tasse de miettes de pain sec
 ½ tasse de céleri finement haché
 ¼ tasse d'oignon finement haché
 2 cuillères à soupe de persil frais haché
 ¼ tasse de vinaigrette à salade ou de mayonnaise

Vaporiser le gril d'aérosol de cuisine. Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Pour les burgers, bien mélanger tous les ingrédients. Former deux ou quatre galettes de 3½ po. Abaisser le couvercle et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les burgers soient légèrement dorés et bien chauds. **4 portions**

Salade César au poulet grillé

2 moitiés de poitrine de poulet désossée et sans peau (environ 8 oz)
 1 blanc d'oeuf, légèrement battu
 ¼ tasse de parmesan râpé
 6 tasses de laitue romaine coupée grossièrement
 2 oignons verts, tranchés
 ½ tasse de croûtons
 Vinaigrette à salade César

Vaporiser le gril d'aérosol de cuisine. Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Tremper le poulet dans le blanc d'oeuf et le recouvrir de fromage. Déposer le poulet sur le gril. Abaisser le couvercle et cuire pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Retirer du gril et laisser refroidir légèrement. Couper le poulet en lanières. Mélanger la laitue, les oignons verts, les croûtons et le poulet en lanières. Ajouter de la vinaigrette, au goût. Brasser. **4 portions**

Crevettes vapeur

1 lb de grosses crevettes non décortiquées
 ¼ tasse de vinaigre
 ¼ tasse d'eau
 1 cuillère à soupe d'assaisonnement à crevettes/crabe
 ½ cuillère à thé de sel

Préchauffer le gril pendant 5 minutes. Disposer les crevettes en une seule couche sur le gril. Recouvrir du mélange de vinaigre et d'eau. Saupoudrer d'assaisonnement à crevettes/crabe et de sel. Abaisser le couvercle et cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses. **6 portions de hors-d'oeuvre**

Service à la clientèle

Composer nos numéros de service à la clientèle sans frais d'interurbain. Veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série inscrits sur le dessous du gril, ou ayez le gril près de vous lorsque vous faites un appel. Ceci nous aidera à répondre à vos questions.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis 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, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (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

hamiltonbeach.com ou 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. No toque superficies calientes. Use asas o perillas.
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 obtener información sobre el examen, la reparación eléctrica o mecánica o el ajuste. Todas las reparaciones las debe hacer el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas a fin de evitar riesgos.
8. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar lesiones o serios daños a la unidad.
9. No la use al aire libre.
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. No use esta unidad cerca de un horno, calentador o chimenea.
12. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
13. Para desconectar, gire cualquier control hacia O/OFF (apagado) y luego desenchúfelo del tomacorriente.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información 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 REDUCIR EL RIESGO DE UN CHOQUE ELÉCTRICO, NO SUMERJA LA PARRILLA EN EL AGUA.

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 total 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.

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 un recipiente para goteo y asegúrese de que esté debidamente colocado antes del uso.

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

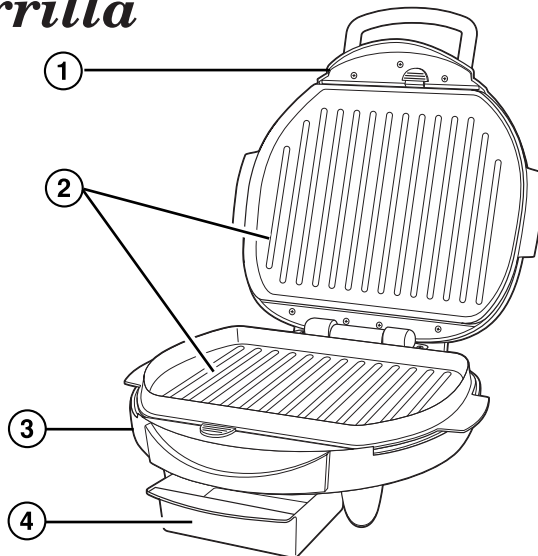
Siempre utilice guantes para protegerse las manos cuando abra la parrilla.

PRECAUCIÓN: EL ESCAPE DE VAPOR PUEDE CAUSAR QUEMADURAS.

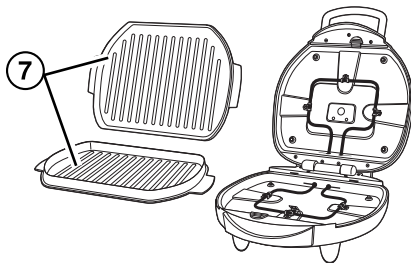
Conozca su parrilla

1. Tapa
2. Superficies antiadherentes de la parrilla
3. Base
4. Recipiente para goteo
5. Control ajustable de temperatura*
6. Luz de encendido
7. Rejillas removibles*

NOTA: Tenga cuidado al manipular la parrilla abierta. La tapa es pesada y puede causar lesiones si se cae, pinchando los dedos o las manos entre la tapa y la base.



***Rejillas removibles**
(disponibles en modelos selectos)



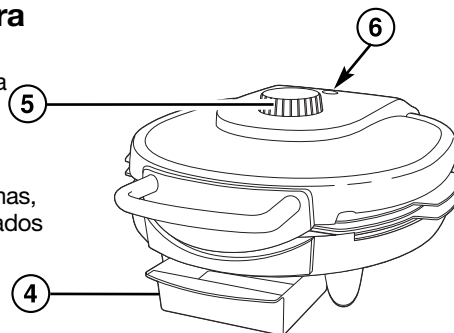
*** Control ajustable de temperatura**
(Disponible en modelos selectos)

El modelo con control ajustable de temperatura ofrece 3 ajustes de calor: bajo, mediano y alto, y los ajustes entre éstos.

La tabla de las recetas y para asar a la parrilla fue creada usando el ajuste alto. De todas formas, los ajustes de calor adicionales pueden ser usados para las opciones de parrilla más versátiles.

El ajuste Mediano puede usarse para los trozos de carne gruesos o trozos con hueso que deberían de ser cocidos completamente, tales como el cerdo o el pollo. Estos ajustes asegurarán que la carne esté bien cocida, sin secarse.

El ajuste Bajo debe usarse para mantener la comida a la temperatura para servir.



Modelo con calor variable

Modelo:
25326

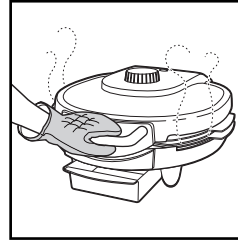
Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1300W

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 la parrilla en un tomacorriente. La luz de encendido (ON) se enciende cuando la parrilla esté enchufada.
2. Cepille las superficies de la parrilla con aceite o rocíelas con un rociador de cocina antiadherente.
3. Precaliéntelo durante 6 minutos con la tapa cerrada. Parrilla de calor variable: elija el ajuste de calor antes del precalentamiento. Vea más arriba en esta página para más información.
4. Cuando precaliente, levante la tapa de la parrilla. Coloque el alimento a cocinar en la parrilla y baje la tapa de la parrilla. Siempre utilice la parrilla con el recipiente para goteo en su lugar.

5. Utilice guantes de calor y cuidadosamente levante la tapa de la parrilla y examine la comida para ver si está cocida a su gusto. No corte la comida sobre la superficie antiadherente de la parrilla.



mente levante la tapa de la parrilla y examine la comida para ver si está cocida a su gusto. No corte la comida sobre la

superficie antiadherente de la parrilla.

6. Cuando el alimento esté cocido a su gusto, retírelo y desenchufe la parrilla. Deje que se enfríe ligeramente antes de limpiarla.

NOTA: Las carnes cocidas en una parrilla de contacto se parecen más a carnes hechas al vapor que a carnes asadas.

Consejos para un fácil asado

- **SIEMPRE PRECALIENTE LA PARRILLA POR 6 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 22.
- ¡Es fácil limpiarla! Deje que la parrilla se enfríe. Limpie las superficies de la parrilla con toallas de papel o paños de cocina húmedos.

Tabla para asar a la parrilla

PRECALIENTE LA PARRILLA POR 6 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.

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

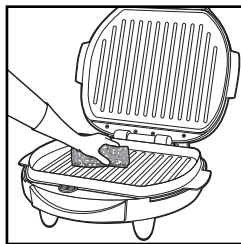
Parrilla de calor variable: Seleccione un ajuste de calor antes de precalentar.

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, fresca (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
Frankfurter (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

Limpieza

NOTA: Si su parrilla tiene rejillas removibles, vea la sección siguiente.

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe levemente.
2. Limpie la superficie de la parrilla con toallas de papel para remover los derrames.
3. Use la espátula/raspador (disponibles con modelos selectos) para raspar la comida o la grasa que se pega con la cocción.
4. Utilice una esponja húmeda con una



pequeña cantidad de detergente para lavavajillas para fregar las superficies de la parrilla. Vea la ilustración. Enjuague la esponja y limpie

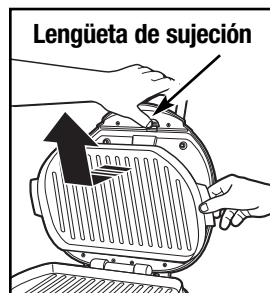
las superficies. Utilice un paño limpio para volver a limpiar las superficies.

5. No utilice estropajos metálicos o cualquier tipo de material de limpieza abrasiva para limpiar la parrilla, ya que la superficie antiadherente se estropeará, anulando la garantía.
6. Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar la parrilla por fuera.
7. Vacíe el recipiente de goteo. Lave el recipiente de goteo y la espátula/raspador en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. (También se pueden poner en la rejilla superior del lavavajillas.)
8. La parrilla puede guardarse, cerrada y en posición vertical, apoyada en el lado de la bisagra.

PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO SUMERJA LA PARRILLA EN EL AGUA. NO LIMPIE LA PARRILLA EN EL LAVAVAJILLAS.

Rejillas removibles (en modelos selectos)

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. Sosteniendo la rejilla, deslice la



lengüeta de sujeción para liberar la rejilla. Abra la rejilla plana y repita con la otra rejilla. Cuando saque las rejillas,

- saque primero la rejilla superior. Cuando vuelva a colocar las rejillas, vuelva a colocar primero la rejilla inferior.
3. Lave las rejillas en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Las rejillas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Recetas

Hamburguesas de pizza

- 1 libra (450 g) carne magra molida
- ½ taza (125 ml) queso mozzarella rallado (2 oz/50 g)
- ½ cucharadita (2,5 ml) hojas de orégano secas molidas
- 4 panecillos ingleses de tamaño sándwich cortados y tostados

Precalente la parrilla por 5 minutos. Combine la carne, queso y orégano. Mezcle bien. Dele forma a la mezcla en dos o cuatro hamburguesas de 3½ pulgadas (9 cm). Coloque las hamburguesas en la parrilla. Cierre la tapa y cocine por 5 a 7 minutos o hasta que la carne ya no esté rosada. Sirva sobre los panecillos ingleses. Páseles por encima la salsa para pizza, si lo desea. **Sirve 4 porciones.**

Hamburguesas de atún

- 2 latas (de 6 oz [170 g] cada una) de atún magro en trozos, escurrido y desmenuzado
- ½ taza (125 ml) pan molido seco
- ½ taza (125 ml) apio finamente picado
- ¼ taza (60 ml) cebolla finamente picada
- 2 cucharadas perejil fresco picado
- ¼ taza (60 ml) aderezo para ensalada o mayonesa

Rocíe la parrilla con vaporizador de cocina. Precalente la parrilla por 5 minutos. Para las hamburguesas, combine todos los ingredientes y mezcle bien. Dele forma a la mezcla en dos o cuatro hamburguesas de 3½ pulgadas (9 cm). Cierre la tapa y cocine por 5 minutos o hasta que las hamburguesas estén ligeramente doradas y bien calientes. **Sirve 4 porciones.**

Camarones al vapor

- 1 libra (450 g) camarones grandes con caparazón
- ¼ taza (60 ml) vinagre
- ¼ taza (60 ml) agua
- 1 cucharada (15 ml) aderezo para camarones/cangrejo
- ½ cucharadita (2,5 ml) sal

Precalente la parrilla por 5 minutos. Arregle los camarones en una sola capa sobre la parrilla. Vierta el vinagre y el agua combinados por encima. Espolvoree con el aderezo y la sal. Cierre la tapa y cocine por 3 a 5 minutos o hasta que los camarones queden rosados. **Sirve 6 aperitivos.**

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"/>	MODELO:
		Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	
<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

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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.

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.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- 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:
 - Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 - Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 - 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 ___

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:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMIALSA)
 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

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

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840122400

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

2/04

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>