

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit 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!

Rendez-vous sur 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 !

iVisite 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!

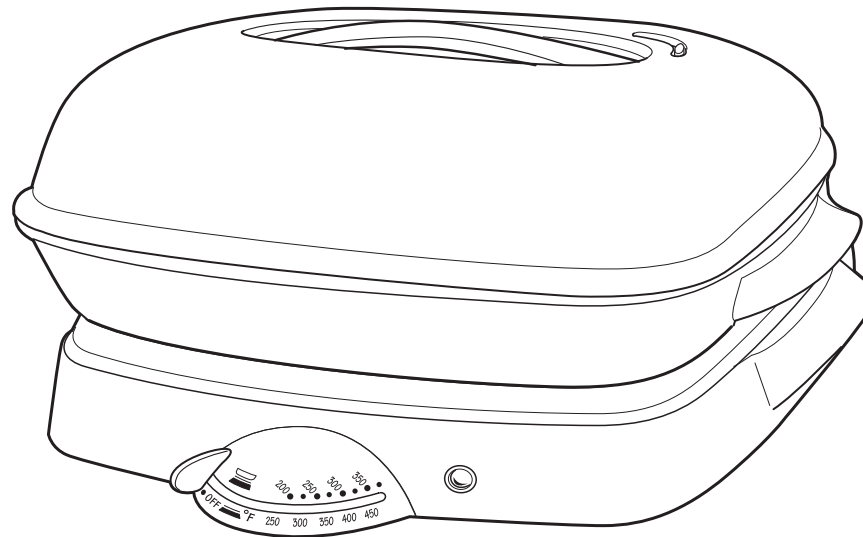
Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

**Hamilton
Beach®**

StepSavor™ Skillet/Griddle
Poêle à frire/plaque
Sartén/Parrilla



English	2
Français	11
Español	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or temperature control 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 has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
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.
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 and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Never leave appliance unattended while in use.
15. This appliance is not intended for deep-frying foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

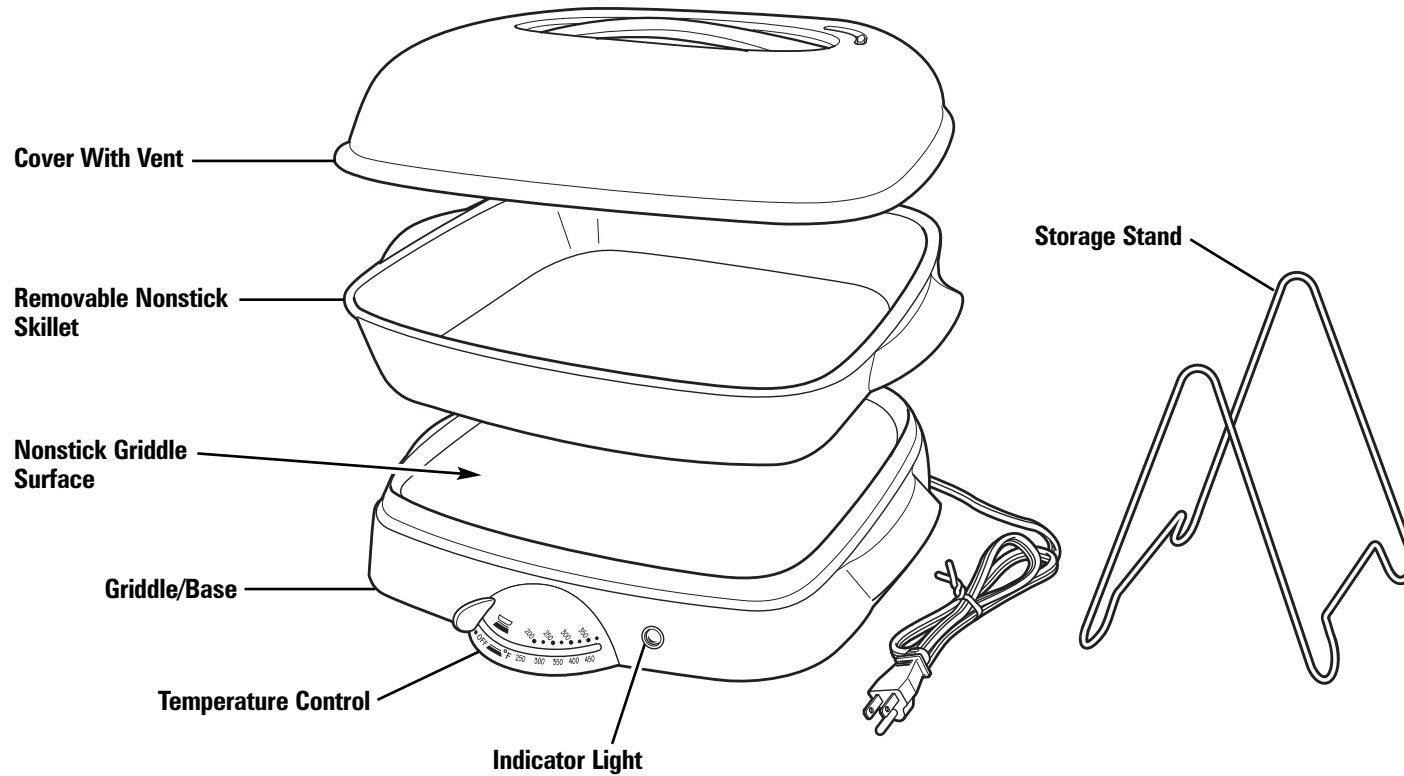
WARNING! Shock Hazard: This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, 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. The extension cord must 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 or accidentally tripped over.

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

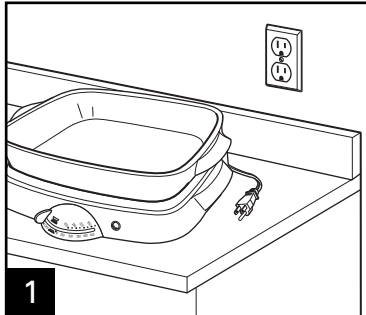
Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash removable skillet and cover in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The removable skillet and cover may also be washed in a dishwasher. Wipe the nonstick griddle surface with a hot, soapy cloth. Rinse the cloth; then wipe surface again.



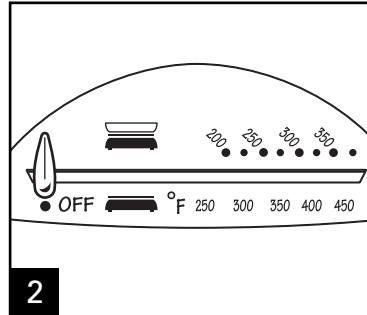
How to Use Skillet

IMPORTANT: Never use the cover on the griddle/base. The cover is to be used only with the removable skillet.



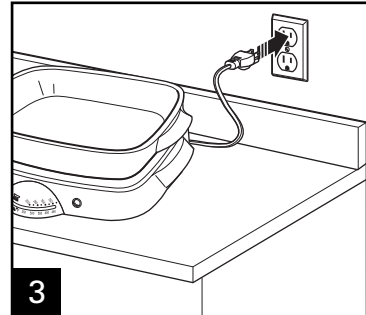
1

Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.



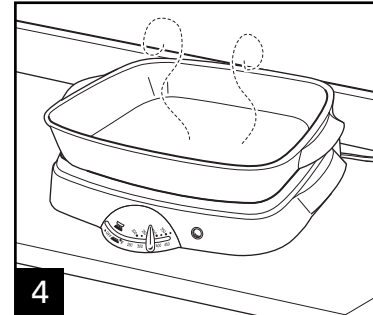
2

Set temperature control to OFF.



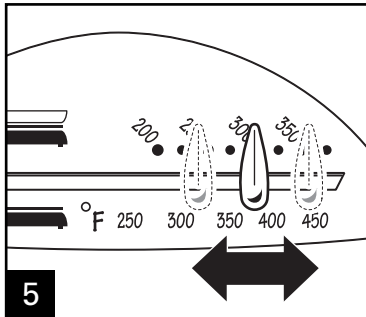
3

Plug into outlet. Refer to the Skillet Cooking Chart for selecting the correct heat setting.



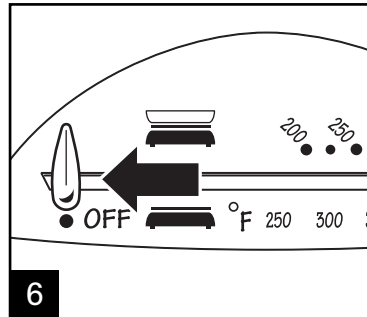
4

Preheat skillet, uncovered, for 4 to 8 minutes until desired temperature is reached. When the indicator light goes out, the cooking temperature has been reached.



5

Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.



6

When finished cooking, remove food, turn temperature control to OFF, and unplug unit.

Skillet Cooking Chart

The skillet is recommended to cook any foods that produce grease.
The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease until drained.

*Cooking times are based on fresh, never frozen, ingredients.

Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	TEMPERATURE SETTING	INTERNAL TEMP.	APPROXIMATE COOKING TIME*
Hamburgers (1/3 lb. [150 g] each)	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 to 20 minutes
Bacon	350°F (180°C)	crisp	10 to 15 minutes
Sausage Links and Patties	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 minutes
Fried Chicken	375°F (190°C)	170°F (77°C)	20 to 30 minutes
Pork Chops	325°F (160°C)	165°F (73°C)	20 to 30 minutes

NOTES:

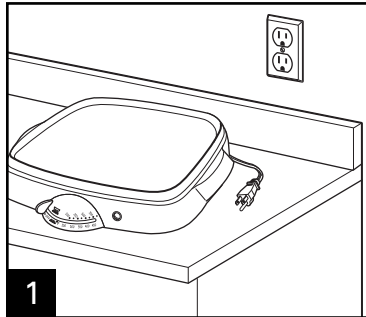
- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- The removable skillet and cover should never be used in the oven or microwave oven, or on the range top.
- The cover should only be used on the removable skillet. Do not use the cover on the griddle.
- Do not put a large amount of oil in a hot skillet. When frying, pour oil in skillet; then preheat unit.

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/>.

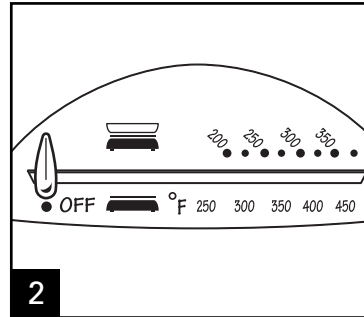
How to Use Griddle/Base

IMPORTANT: Never use the cover on the griddle/base.
The cover is to be used only with the removable skillet.



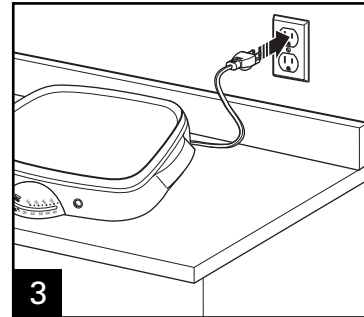
1

Always use griddle/base on a dry, level, heat-resistant surface.



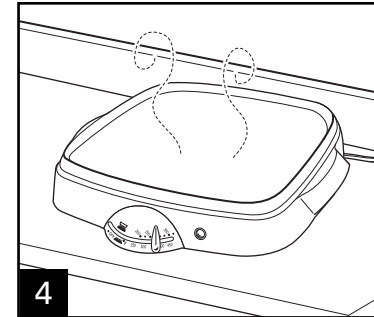
2

Set temperature control to OFF.



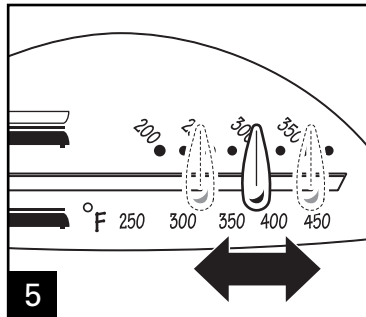
3

Plug into outlet. Refer to the Griddle Cooking Chart for selecting the correct heat setting.



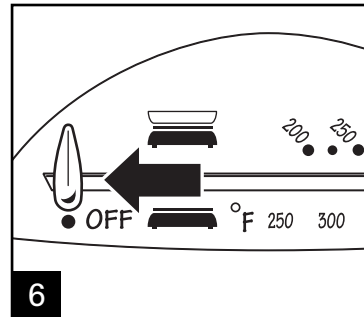
4

Preheat griddle/base, uncovered, for 4 to 8 minutes until desired temperature is reached. **Never use the cover on the griddle/base.** When the indicator light goes out, the cooking temperature has been reached.



5

Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.



6

When finished cooking, remove food, turn temperature control to OFF, and unplug unit.

Griddle Cooking Chart

Use only the removable skillet to cook any foods that produce grease.
The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease until drained.

*Cooking times are based on fresh, never frozen, ingredients.

Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE COOKING TIME*
Fried Eggs	325°F (160°C)	2 to 3 minutes
French Toast	350°F (180°C)	8 to 10 minutes
Grilled Cheese Sandwiches	375°F (190°C)	4 to 5 minutes
Pancakes	375°F (190°C)	4 to 5 minutes

NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- The removable skillet and cover should never be used in the oven or microwave oven, or on the range top.
- The cover should only be used on the removable skillet. Do not use the cover on the griddle/base.
- Do not place any pot, pan, or dish on the nonstick griddle surface. Use only the removable skillet on the nonstick griddle surface.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

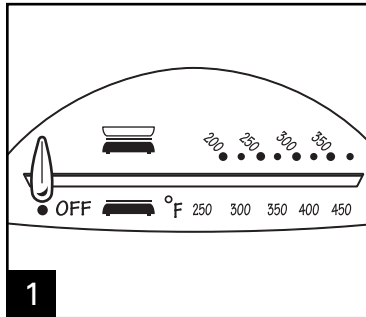
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Cleaning and Storage

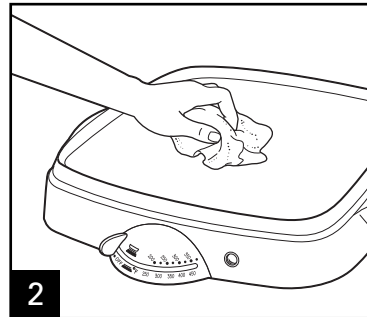
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

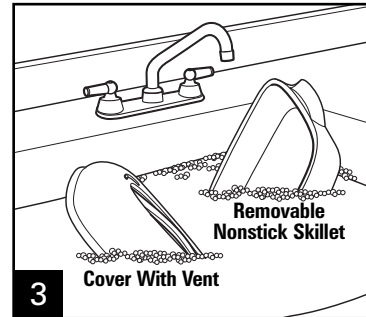
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or griddle/base in water or other liquid.



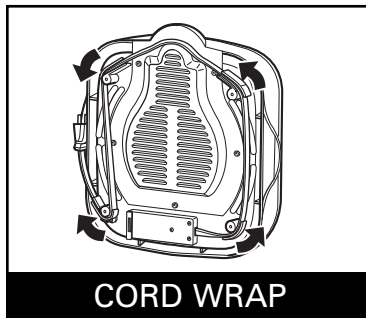
1
When finished cooking, turn temperature control to OFF and unplug from outlet. Let skillet/griddle cool completely.



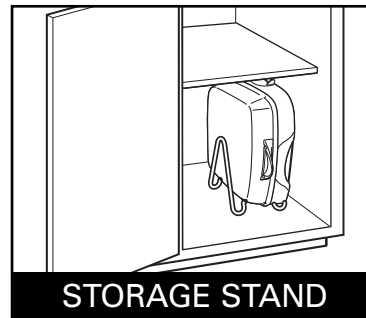
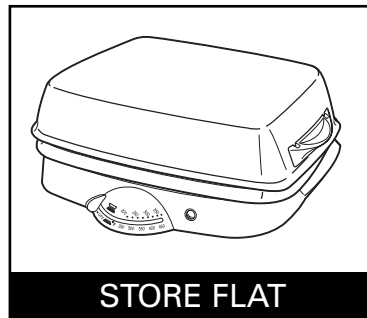
2
Wipe the griddle/base surface with a soapy, damp cloth; then wipe again with a clean, damp cloth. Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. This will damage the nonstick coating.



3
Cover With Vent
The removable skillet and cover can be immersed in hot soapy water. Rinse; then dry.



8



CORD WRAP:

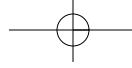
After cleaning, first secure the cord in the cord wrap.

STORE FLAT:

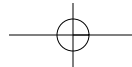
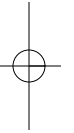
Set cover on the griddle/base, then the removable skillet upside down on the cover.

STORAGE STAND:

Place the unit inside the storage stand.



Notes



Limited Warranty

This warranty applies to products purchased 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 in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Au moment d'utiliser des appareils électriques, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et des blessures, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons qui peuvent être chauds. Utiliser des gants de cuisine.
3. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le régulateur de température dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débranchez de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir le gril avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil est défectueux, si l'appareil a été échappé ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, tourner n'importe quel contrôle à OFF (arrêt) ; retirer ensuite la fiche de la prise de cordon murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
15. Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture des aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

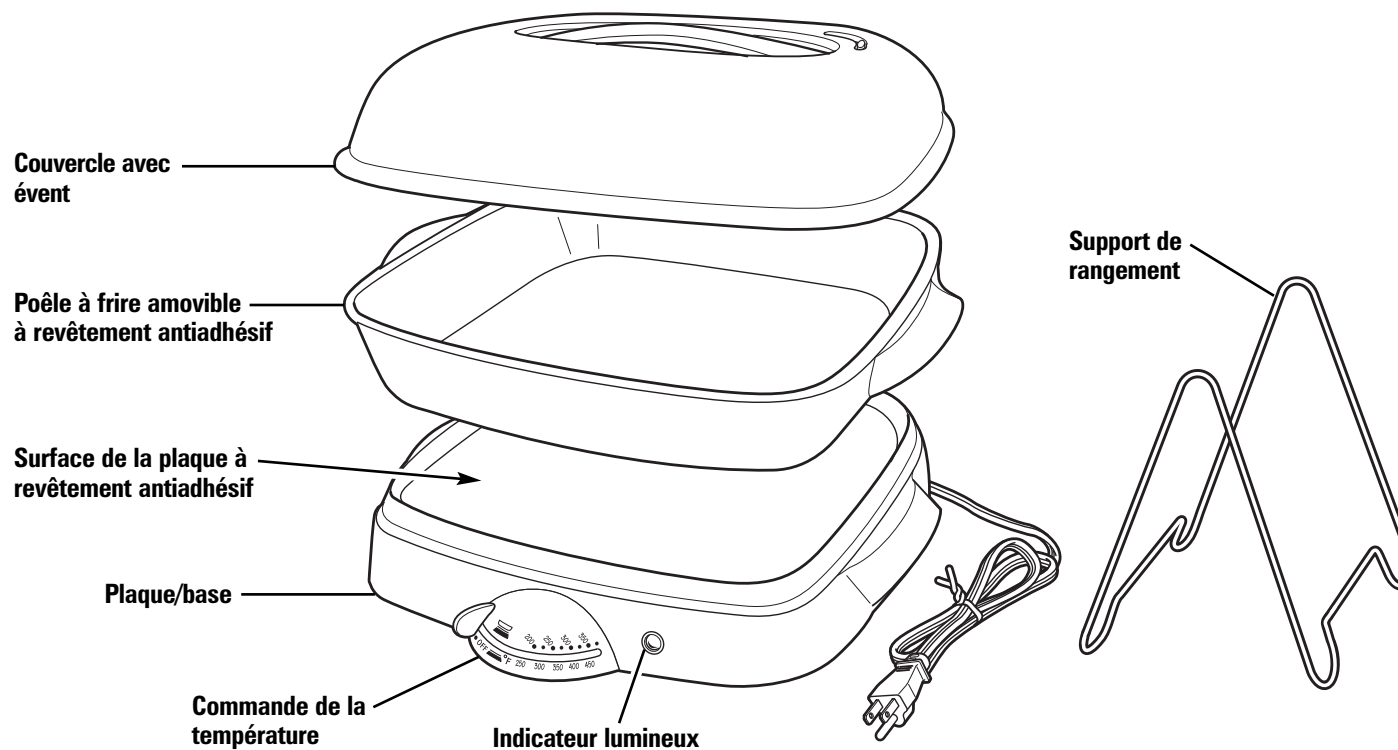
AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, 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. 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 et 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.

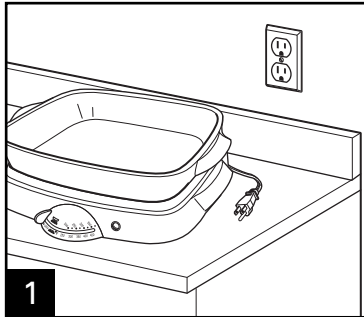
Pièces et caractéristiques

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver la poêle à frir amovible et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Bien la rincer et la sécher. La poêle à frir amovible et le couvercle peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. Essuyez la surface antiadhésive de la plaque à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau chaude savonneuse. Rincer le chiffon, puis essuyer à nouveau.



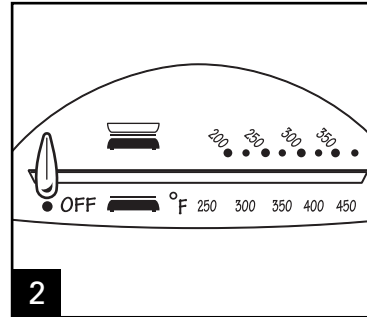
Utilisation de la poêle à frire

IMPORTANT : Ne jamais utiliser le couvercle sur la plaque/base. Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible.



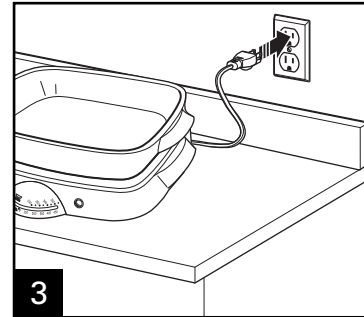
1

Toujours utiliser la poêle à frire sur une surface sèche, de niveau et résistant à la chaleur.



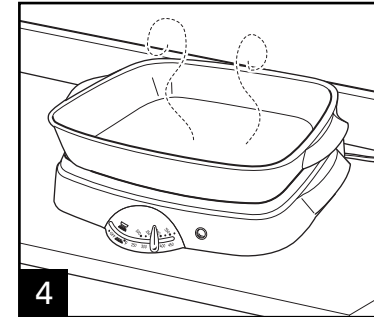
2

Régler la commande de la température à la position OFF (arrêt).



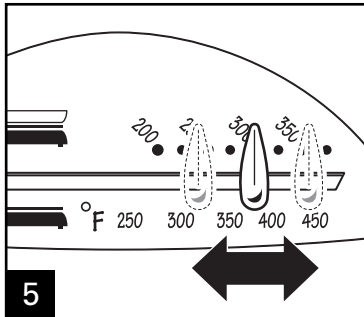
3

Brancher le cordon dans une prise. Voir le tableau de la poêle à frire pour régler à la température appropriée.



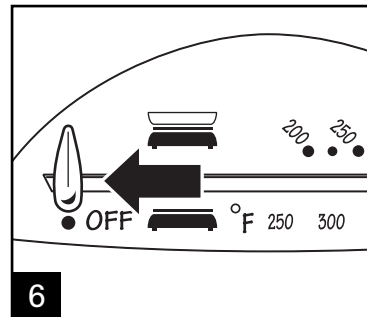
4

Préchauffer la poêle, à découvert, pendant 4 à 8 minutes, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Une fois que l'indicateur lumineux s'éteint, la température de cuisson désirée est atteinte.



5

On peut augmenter la chaleur ou la diminuer selon ses préférences personnelles et le type ou la quantité d'aliments à préparer.



6

Une fois la cuisson terminée, sortir les aliments, mettre le la commande de la température à la position OFF (arrêt) et débrancher l'appareil.

Tableau de la poêle à frire

On recommande d'utiliser cette poêle à frire pour toute cuisson qui produit de la graisse.

La profondeur de la poêle à frire aide à réduire les éclaboussures et à contenir la graisse à l'intérieur jusqu'au moment de l'égoutter.

*Les temps de cuisson sont établis en fonction d'ingrédients frais, et non d'ingrédients congelés.

Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE INTERNE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON*
Hamburgers (150 g [1/3 lb.] chacun)	180 °C (350 °F)	73 °C (165 °F)	15 à 20 minutes
Bacon	180 °C (350 °F)	croustillant	10 à 15 minutes
Chapelet et galettes de saucisses	180 °C (350 °F)	73 °C (165 °F)	15 minutes
Poulet frit	190 °C (375 °F)	77 °C (170 °F)	20 à 30 minutes
Côtelettes de porc	160 °C (325 °F)	73 °C (165 °F)	20 à 30 minutes

REMARQUES :

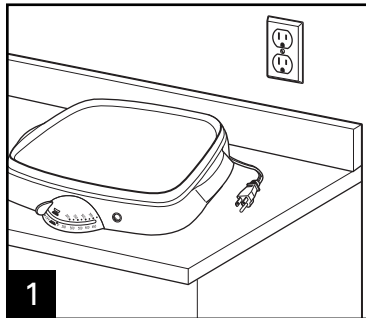
- Afin de prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, n'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- La poêle à frire amovible et le couvercle ne devraient jamais être utilisés dans le four ou dans le four à micro-ondes, ni sur la cuisinière.
- Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible. Ne pas utiliser le couvercle sur la plaque/base.
- Ne pas verser de grandes quantités d'huile dans une poêle à frire chaude. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle à frire avant de la préchauffer.

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

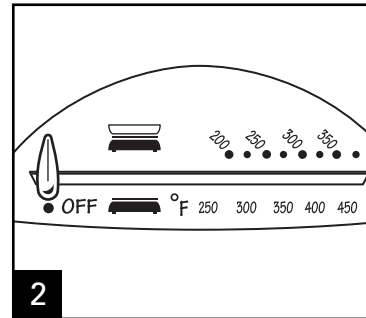
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Utilisation de la plaque/base

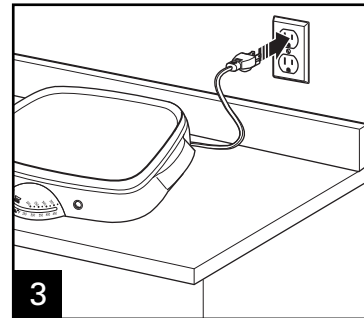
IMPORTANTE : Ne jamais utiliser le couvercle sur la plaque/base. Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible.



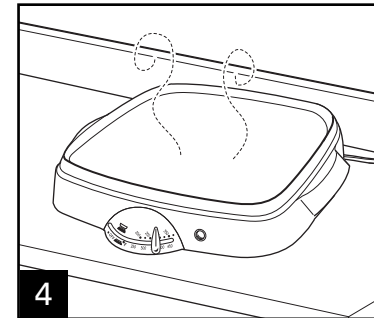
1 Toujours utiliser la plaque/base sur une surface sèche, de niveau et résistant à la chaleur.



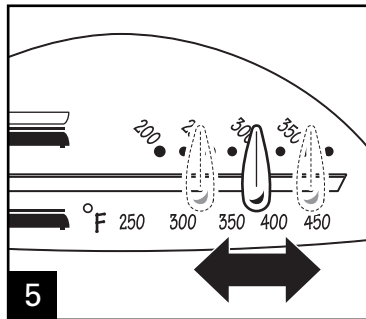
2 Régler la commande de la température à la position OFF (arrêt).



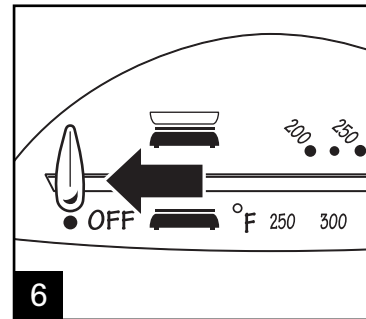
3 Brancher le cordon dans une prise. Voir le tableau de la plaque pour régler à la température appropriée.



4 Préchauffer la plaque/base, à découvert, pendant 4 à 8 minutes, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. **Ne jamais utiliser le couvercle sur la plaque/base.** Une fois que l'indicateur lumineux s'éteint, la température de cuisson désirée est atteinte.



5 On peut augmenter la chaleur ou la diminuer selon ses préférences personnelles et le type ou la quantité d'aliments à préparer.



6 Une fois la cuisson terminée, sortir les aliments, mettre la commande de la température à la position OFF (arrêt) et débrancher l'appareil.

Tableau de la plaque

On recommande d'utiliser cette poêle à frire pour toute cuisson qui produit de la graisse.

La profondeur de la poêle à frire aide à réduire les éclaboussures et à contenir la graisse à l'intérieur jusqu'au moment de l'égoutter.

*Les temps de cuisson sont établis en fonction d'ingrédients frais, et non d'ingrédients congelés.

Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON*
Oeufs brouillés	160 °C (325 °F)	2 à 3 minutes
Pain doré	180 °C (350 °F)	8 à 10 minutes
Sandwiches au fromage fondu	190 °C (375 °F)	4 à 5 minutes
Crêpes	190 °C (375 °F)	4 à 5 minutes

REMARQUES :

- Afin de prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, n'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- La poêle à frire amovible et le couvercle ne devraient jamais être utilisés dans le four ou dans le four à micro-ondes, ni sur la cuisinière.
- Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible. Ne pas utiliser le couvercle sur la plaque/base.
- Ne pas verser de grandes quantités d'huile dans une poêle à frire chaude. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle à frire avant de la préchauffer.

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

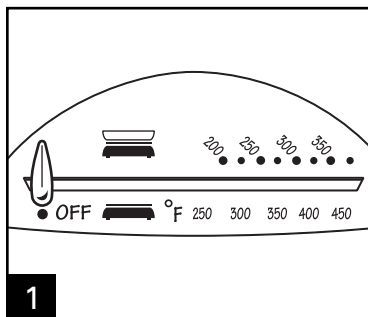
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Nettoyage et rangement

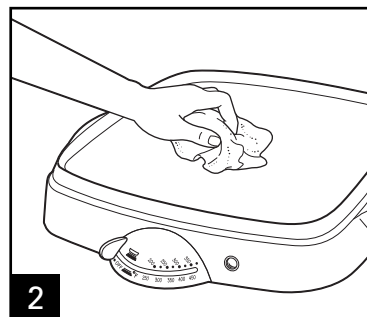
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

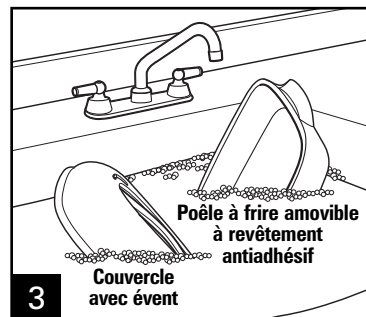
Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Ne pas placer le cordon, la fiche ou la plaque/base dans l'eau ou tout autre liquide.



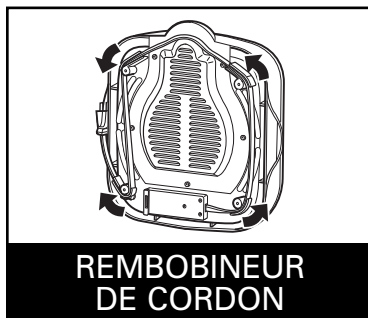
1 Une fois la cuisson terminée, mettre la commande de la température en position OFF (arrêt) et débrancher l'appareil de la prise murale. Laisser refroidir la poêle à frire/plaque entièrement.



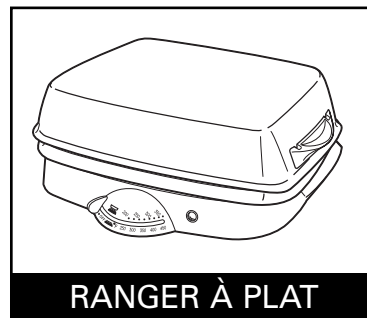
2 Essuyer la surface avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Puis essuyer à nouveau avec un chiffon mouillé propre. Ne pas utiliser de tampons de récurage en métal ou de détergents abrasifs. On risquerait d'abîmer la surface antiadhésive.



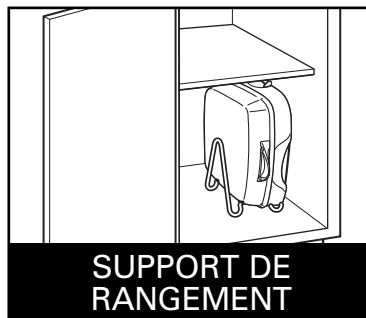
3 La poêle à frire amovible et le couvercle peuvent être immergés dans l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis sécher.



REMBOBINEUR DE CORDON



RANGER À PLAT



SUPPORT DE RANGEMENT

REMBOBINEUR DE CORDON : Après avoir nettoyé l'appareil, enrouler le cordon sous l'appareil.

RANGER À PLAT : Déposer le couvercle sur la plaque/base et la poêle à frire amovible à l'envers sur le couvercle.

SUPPORT DE RANGEMENT : Déposer l'appareil debout à l'intérieur du support de rangement.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.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 eléctrico, siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir riesgos de fuego, descargas eléctricas, y/o lesiones a personas, incluyendo 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 manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocinar.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o control de temperatura en agua u otros líquidos.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quietar partes, y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún aparato con cables o enchufes dañados, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todo control al OFF (encendido) luego remueva el cable de la toma de la pared.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. Nunca deje el aparato sin atender mientras esté en uso.
16. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

MÁS INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

Este aparato está planeado para uso doméstico.

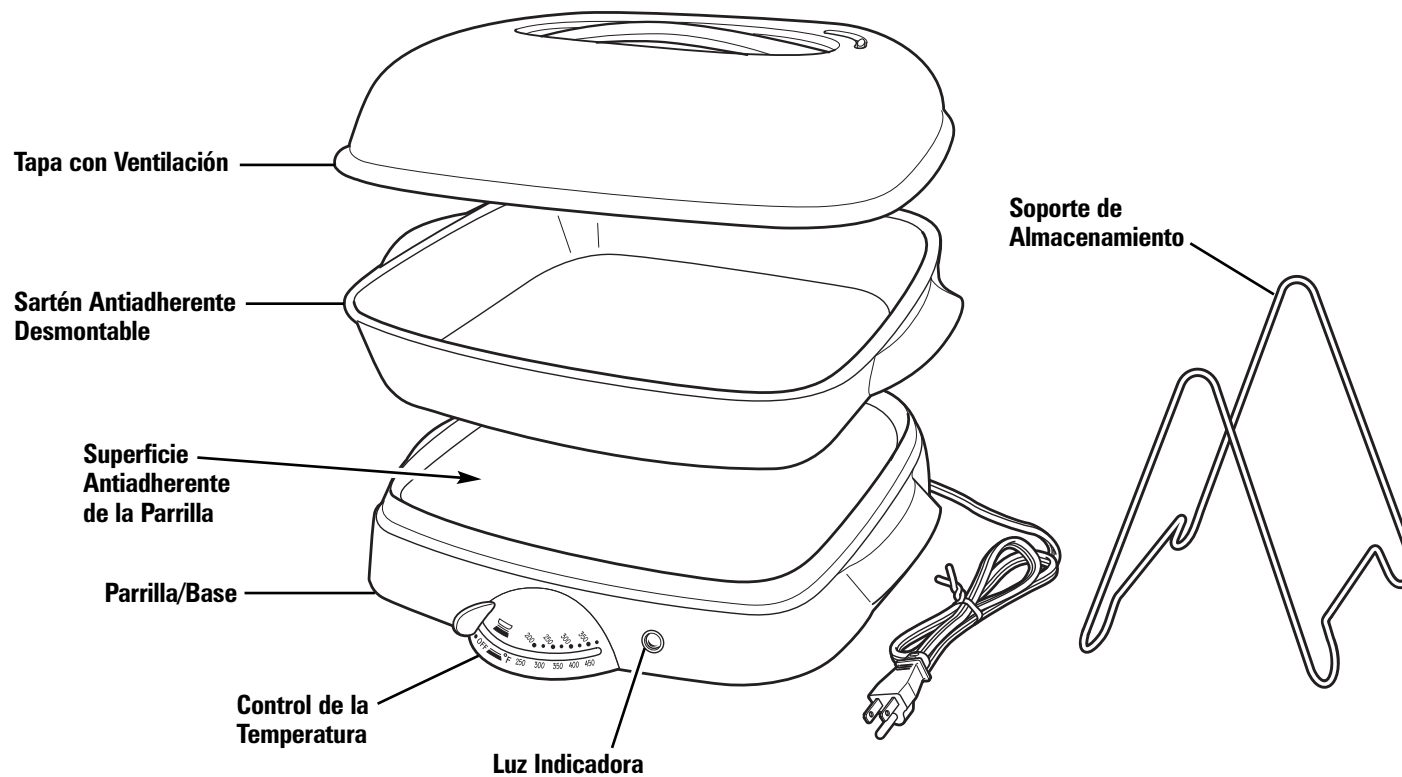
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este producto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, 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 una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

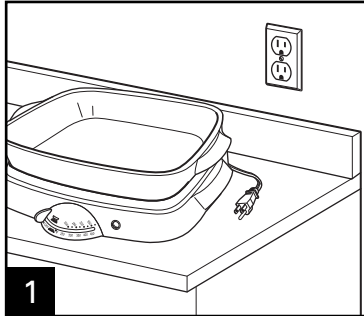
Partes y Características

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la sartén desmontable y tapa en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente. La sartén desmontable y la tapa también puede lavarse en el lavavajillas. Limpie la superficie antiadherente de la parrilla con un paño embebido en agua caliente jabonosa. Enjuague el paño y vuelva a limpiar la superficie.

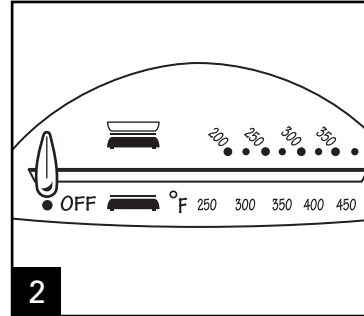


Como Usar el Sartén

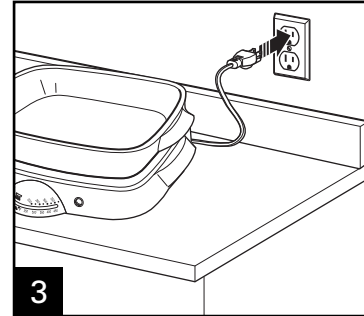
IMPORTANTE: Nunca utilice la tapa sobre la parrilla/base.
La tapa sólo debe usarse con la sartén desmontable.



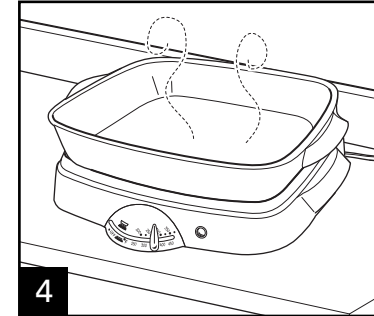
1 Siempre use la sartén en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.



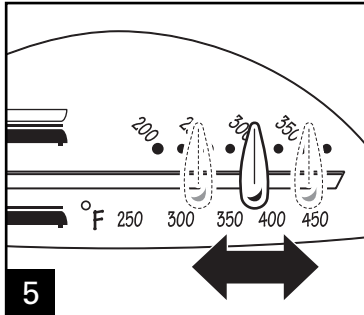
2 Fije el control de la temperatura en OFF (encendido).



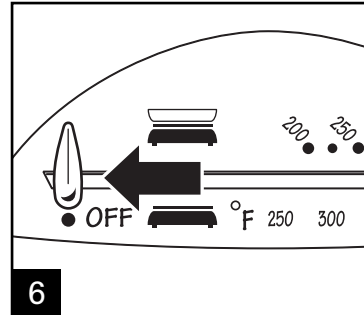
3 Enchufe el cable a un tomacorriente. Consulte la tabla para cocinar de sartén que se encuentra para seleccionar el ajuste de temperatura adecuado.



4 Precaliente la sartén eléctrica, descubierto, durante 4 a 8 minutos hasta que alcance la temperatura deseada. Cuando la luz indicadora se apague, se ha alcanzado la temperatura de cocción.



5 La temperatura se puede aumentar o disminuir, dependiendo de su preferencia y del tipo o cantidad de comida que se prepare.



6 Cuando termine de cocinar, quite la comida, gire el control de la temperatura a OFF (encendido) y desenchufe la unidad del tomacorriente.

Tabla Para Cocinar de Sartén

El sartén se recomienda para cocinar cualquier alimento que produzca grasa.
La profundidad del sartén le ayudará a reducir salpicaduras y contener la grasa hasta que se drene.

*Los tiempos de cocción están basados en ingredientes frescos, nunca congelados.

Visite www.foodsafety.gov para más información adicional sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA	TEMP. INTERNA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCION*
Hamburguesas (1/3 lb. [150 g] cada una)	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 a 20 minutos
Tocino	350°F (180°C)	crisp	10 a 15 minutos
Salchichas y Embutidos	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 minutos
Pollo Frito	375°F (190°C)	170°F (77°C)	20 a 30 minutos
Chuletas de Cerdo	325°F (160°C)	165°F (73°C)	20 a 30 minutos

NOTAS:

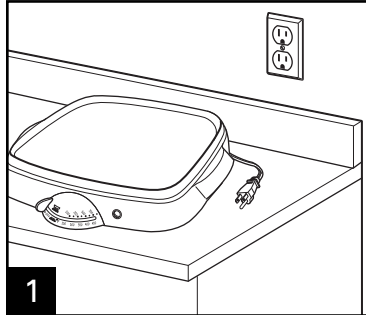
- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca use la sartén desmontable y la cubierta en un horno u horno de microondas ni en una la parte superior de la estufa.
- La tapa sólo debe usarse con la sartén desmontable. No utilice la tapa sobre la parrilla.
- No coloque grandes cantidades de aceite en una sartén caliente. Cuando fría, vierta aceite en la sartén y luego precaliente la unidad.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

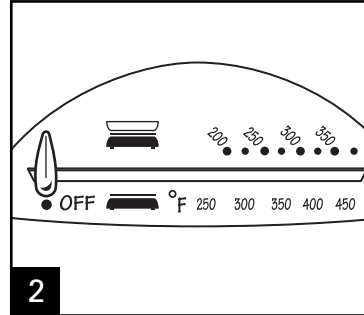
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Como Usar la Parrilla/Base

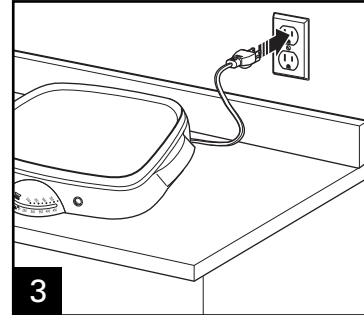
IMPORTANTE: Nunca utilice la tapa sobre la parrilla/base.
La tapa sólo debe usarse con la sartén desmontable.



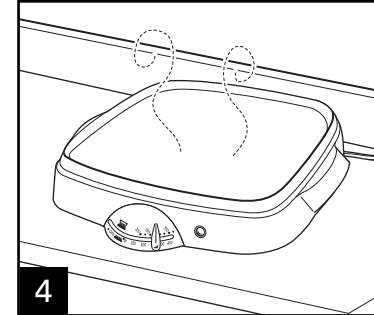
1 Siempre use la parrilla/base en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.



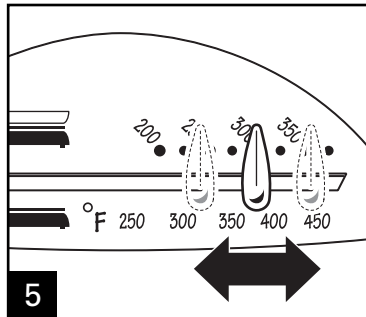
2 Fije el control de la temperatura en OFF (encendido).



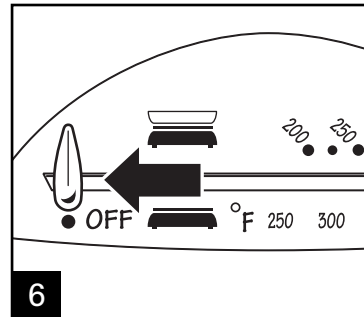
3 Enchufe el cable a un tomacorriente. Consulte la tabla para cocinar de parrilla que se encuentra para seleccionar el ajuste de temperatura adecuado.



4 Precaliente la parrilla/base, descubierto, durante 4 a 8 minutos hasta que alcance la temperatura deseada. **Nunca utilice la tapa sobre la parrilla/base.** Cuando la luz indicadora se apague, se ha alcanzado la temperatura de cocción.



5 La temperatura se puede aumentar o disminuir, dependiendo de su preferencia y del tipo o cantidad de comida que se prepare.



6 Cuando termine de cocinar, quite la comida, gire el control de la temperatura a OFF (encendido) y desenchufe la unidad del tomacorriente.

Tabla Para Cocinar de Parrilla

El sartén se recomienda para cocinar cualquier alimento que produzca grasa.
La profundidad del sartén le ayudará a reducir salpicaduras y contener la grasa hasta que se drene.

*Los tiempos de cocción están basados en ingredientes frescos, nunca congelados.

Visite **www.foodsafety.gov** para más información adicional sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

ALIMENTO	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCION*
Huevos Fritos	325°F (160°C)	2 a 3 minutos
Pan Tostado	350°F (180°C)	8 a 10 minutos
Sándwich de Queso Asadero	375°F (190°C)	4 a 5 minutos
Hotcakes	375°F (190°C)	4 a 5 minutos

NOTAS:

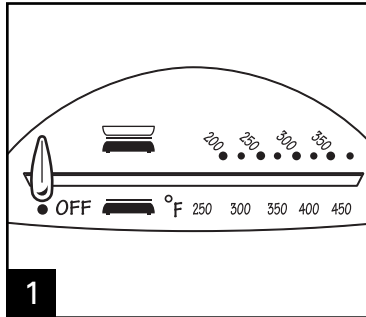
- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca use la sartén desmontable y la cubierta en un horno u horno de microondas ni en una la parte superior de la estufa.
- La tapa sólo debe usarse con la sartén desmontable. No utilice la tapa sobre la parrilla.
- No coloque ninguna olla, sartén o plato en la superficie antiadherente de la parrilla. Sólo use la sartén desmontable sobre la superficie antiadherente de la sartén.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

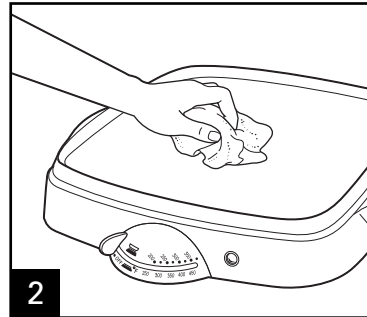
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Limpieza y Almacenamiento

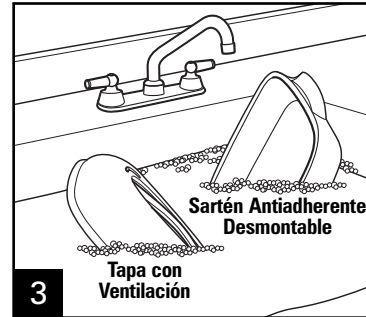
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
 Desconecte la energía antes de limpiar. No ponga el cable, enchufe o la parrilla/base en agua u otro líquido.



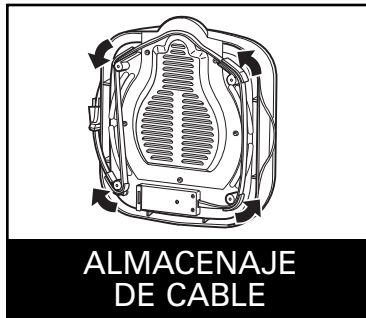
1
 Cuando termine de cocinar, gire el control de la temperatura a OFF (encendido) y desenchufe del tomacorriente y de la sartén eléctrica. Deje que la sartén eléctrica/la parrilla se enfríe completamente.



2
 Limpie la superficie de la parrilla/base con un paño húmedo embebido en agua jabonosa. Luego limpie con un paño limpio húmedo. No use estropajos para limpiar de metal ni limpiadores abrasivos. Esto dañaría la capa antiadherente.



3
 La sartén desmontable y la tapa pueden sumergirse en agua caliente jabonosa. Enjuague y luego seque.



ALMACENAJE DE CABLE



ALMACENE EN FORMA PLANA



SOPORTE DE ALMACENAMIENTO

ALMACENAJE DE CABLE:
 Después de la limpieza, primero coloque el cable en el dispositivo para enrollar el cable.

ALMACENE EN FORMA PLANA:
 Coloque la tapa en la parrilla/base, luego la sartén desmontable dada vuelta sobre la tapa.

SOPORTE DE ALMACENAMIENTO:
 Coloque la unidad dentro del soporte de almacenamiento.

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
 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. 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, vasos, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. d) 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). <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

- 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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
01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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**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**

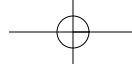
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030



Modelo:
38500

Tipo:
G07

Características Eléctricas:
120V ~ 60Hz 1400 W

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".

