

READ BEFORE USE
LIRE AVANT D'UTILISER
LEA ANTES DE USAR

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes, tips, and to register your product online!



Consulter hamiltonbeach.ca pour les recettes délicieuses, conseils pratiques, et pour enregistrer votre produit!

Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea.

Questions?

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

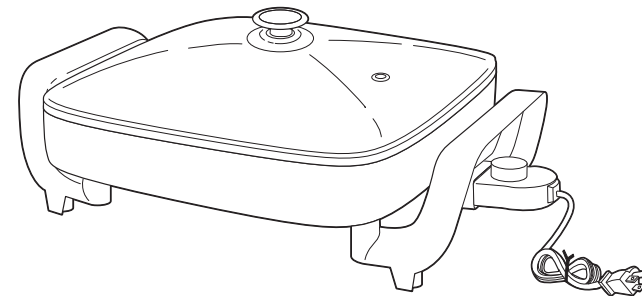
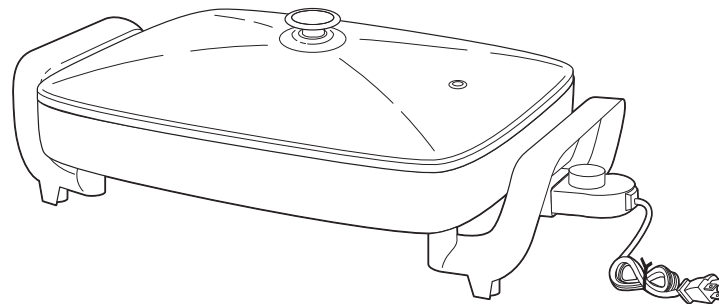
Questions?

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®**

Electric Skillet

Poêle à frire

Sartén Eléctrico

English 2
Français 8
Español 14

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. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **WARNING:** To reduce the risk of fire, assemble feet before using.
15. Be sure that handles/feet are assembled and fastened properly.
16. See instructions for assembly of handles/feet on page 3.
17. Never leave appliance unattended while in use.
18. Use only temperature-controlling plug provided by manufacturer. Use of other temperature-control plug may cause injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

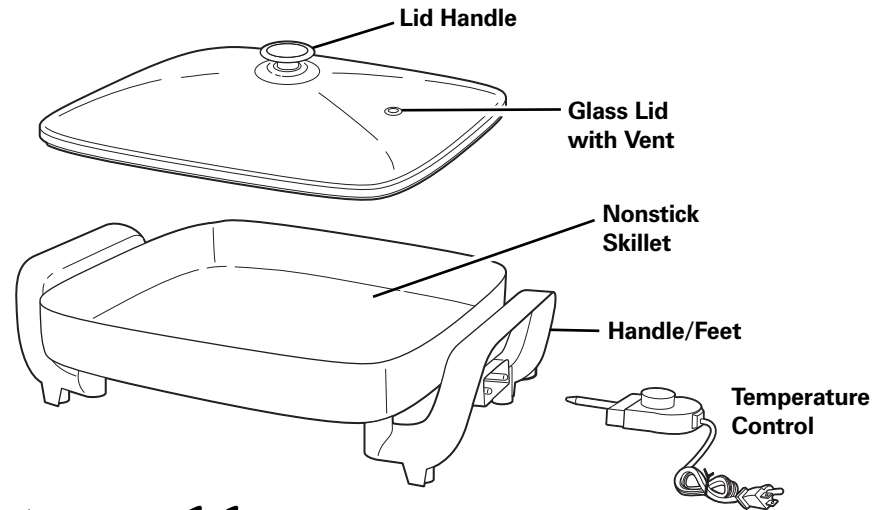
WARNING! Shock Hazard: If the plug on this appliance does not fit in your outlet, do not modify the plug, and do not use an adapter. Have an electrician replace the obsolete outlet.

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

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, a grounded type 3-wire extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. 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.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash skillet and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

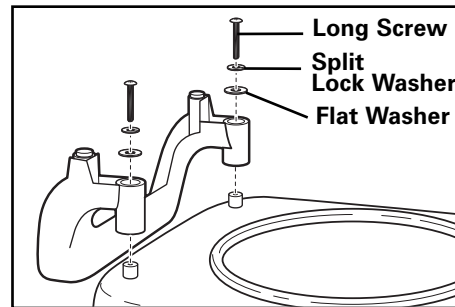


Skillet Handles/Feet Assembly

Tools Required: Medium-size Phillips-head screwdriver.

Be sure that handles are assembled and fastened properly. Do NOT overtighten.

NOTE: After assembly the handles/feet should feel secure. If the handles/feet are loose, or the unit rocks when on a flat surface, the handles are not installed properly. Loosen the screws and realign handles; then retighten as shown. Periodically check screws and retighten as necessary.

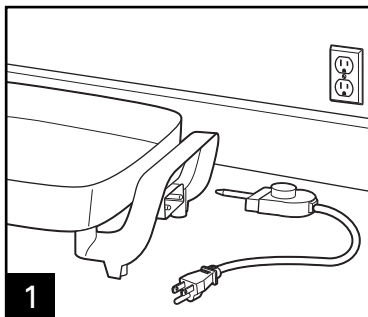


How to Use Skillet

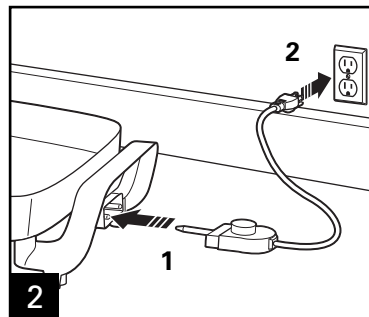
⚠ WARNINGS

To reduce the risk of burns, do not carry or move the skillet when it contains hot oil or food.

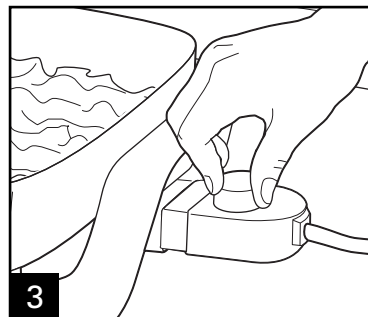
To reduce the risk of burns due to oil spatter, do not put a large amount of oil in a skillet. When frying, pour oil in skillet and then preheat unit.



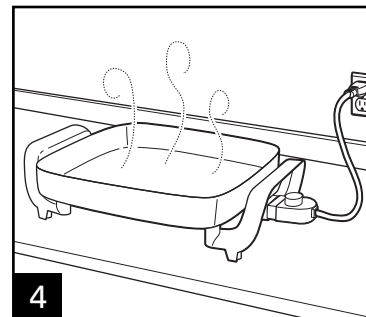
1 Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.



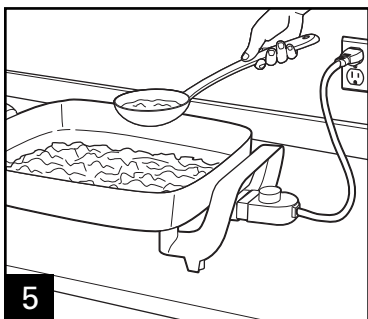
2 Plug the temperature control into the skillet. Set temperature control dial to MIN; then plug cord into a 120-volt outlet.



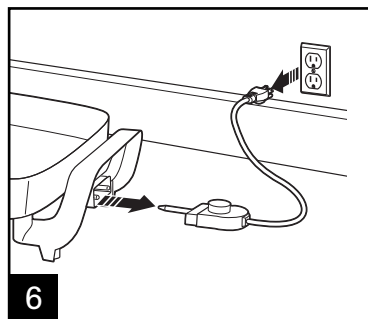
3 Refer to the Cooking Chart on page 5 for selecting the correct heat setting.



4 Preheat an UNCOVERED skillet for 5 to 10 minutes until desired temperature is reached.



5 When the indicator light on the temperature control goes out, the cooking temperature has been reached. Food may now be added. 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 MIN, and unplug unit from wall outlet.

NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- Never use the skillet and/or the cover in the oven or microwave oven or on the range top.

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.*

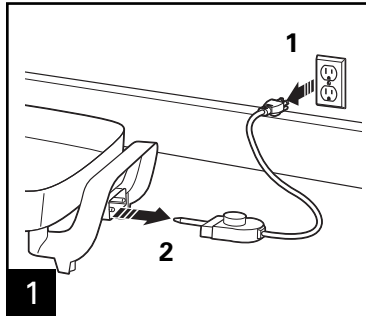
FOOD	TEMPERATURE	INTERNAL TEMP.	APPROXIMATE COOKING TIME*
Hamburgers (1/3 lb [150 g] each)	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 to 20 minutes
Bacon	350°F (180°C)	crisp	10 to 15 minutes
Sausage Links and Patties	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 minutes
Fried Chicken	375°F (190°C)	170°F (77°C)	20 to 30 minutes
Pork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

Care and Cleaning

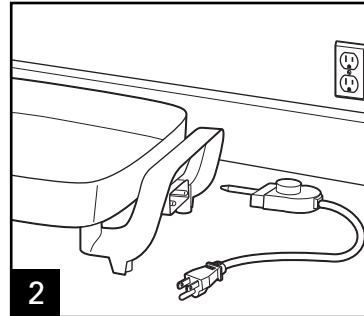
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

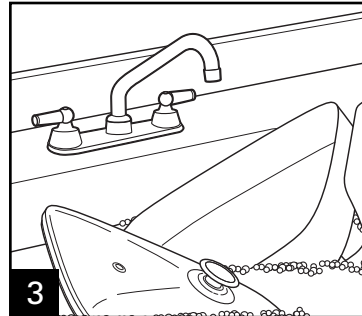
Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord or plug in any liquid.



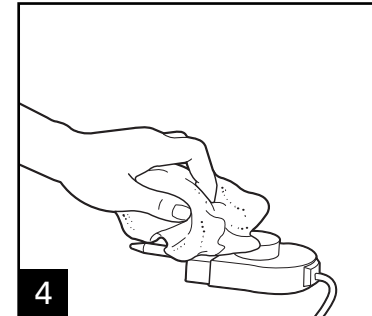
1 When finished cooking, turn temperature control to MIN and unplug from outlet. Then remove temperature probe.



2 Let skillet cool completely.



3 Clean skillet and lid with hot, soapy water, using a nylon scouring pad. Rinse; then dry. Skillet and lid may also be washed in a dishwasher.



4 If necessary, wipe the temperature control and cord with a damp cloth and then wipe dry.

NOTICE: Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. This will damage the nonstick coating.

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.

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. En tout temps, attacher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon à la prise de cordon murale. Pour débrancher, tourner n'importe quel contrôle à MIN; retirer ensuite la fiche de la prise de cordon murale.
13. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
14. **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, assembler les pieds avant l'utilisation.
15. S'assurer que la poignée/les pieds sont bien assemblés et serrés.
16. Consulter les instructions d'assemblage de la poignée/des pieds à la page 9.
17. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
18. Utiliser uniquement la fiche de commande de température fourni par le fabricant. L'utilisation d'autre fiche de commande de température peut occasionner des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

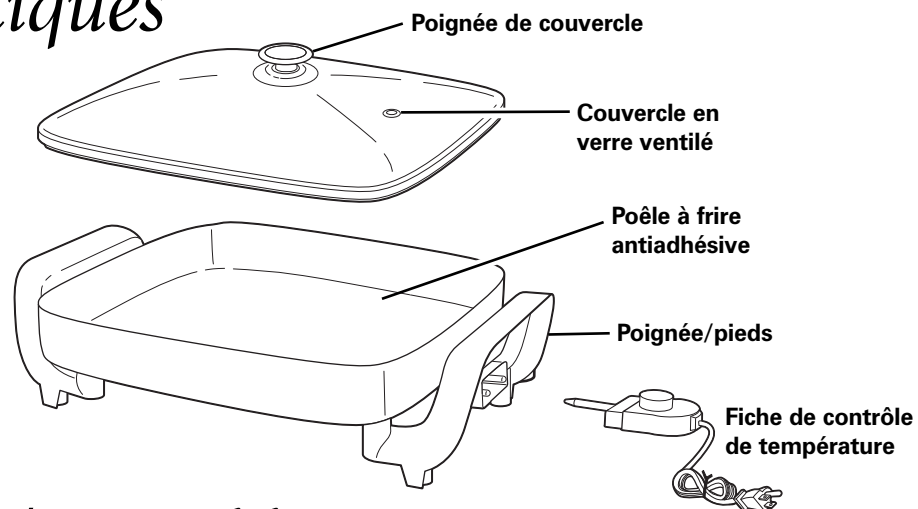
AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution : Si la fiche de cet appareil ne s'adapte pas à votre prise murale, ne pas modifier la fiche ni utiliser d'adaptateur. Faire remplacer la prise murale inadéquate par un électricien.

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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cette bouilloire est dotée d'une fiche avec mise à la terre, la rallonge doit également posséder une prise avec mise à la terre. 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 trébucher accidentellement.

Pièces et caractéristiques

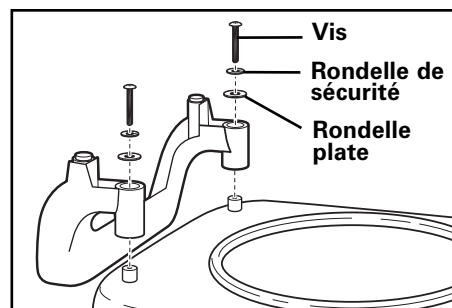
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.



Poignées de la poêle/Assembler les extrémités

Outils nécessaires : Tournevis à tête cruciforme de taille moyenne.
S'assurer que les poignées sont assemblées et fixées correctement. Ne PAS serrer excessivement.

REMARQUE : Après assemblage, les poignées/pieds doivent être fermement fixés. S'ils semblent desserrés, ou si l'appareil est bancal sur une surface plate, les poignées ne sont pas installées correctement. Desserrer les vis et réaligner les poignées; puis les resserrer comme illustré. Vérifier régulièrement les vis et resserrer si besoin.

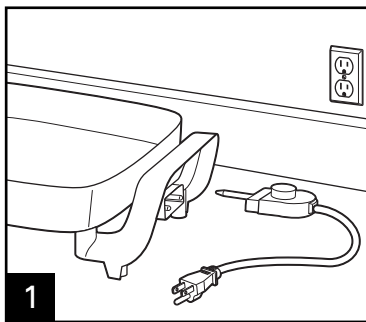


Utilisation de la poêle à frire

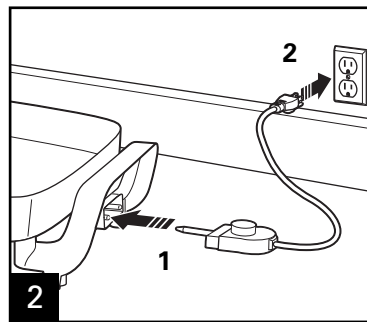
⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les risques de brûlure, ne jamais porter ou déplacer la poêle quand celle-ci contient de la nourriture ou de l'huile encore chaude.

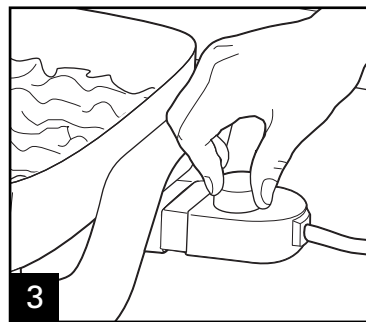
Afin d'éviter les risques de brûlure dues aux projections d'huile, ne mettez pas trop d'huile dans la poêle. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle puis préchauffer l'appareil.



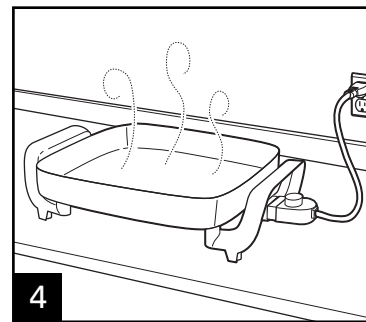
1 Toujours utiliser la poêle sur une surface sèche, de niveau et résistante à la chaleur.



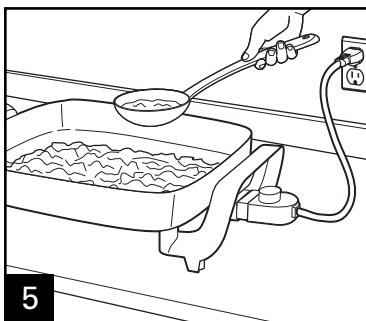
2 Brancher la commande de température sur la poêle. Tourner le cadran de commande de température à MIN, puis brancher le cordon dans une prise de courant de 120 volts.



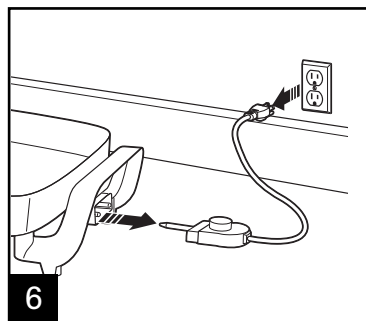
3 Consulter le carte de cuisson en page 11 suivant pour sélectionner le réglage de température approprié.



4 Préchauffer la poêle DÉCOUVERTE pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.



5 Lorsque le témoin lumineux se trouvant sur la commande de température s'éteint, la température de cuisson est atteinte. Vous pouvez maintenant placer la nourriture. La chaleur peut être augmentée ou diminuée, selon les préférences personnelles, le type et la quantité d'aliments à préparer.



Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments, tourner la commande de température à MIN et débrancher l'appareil de la prise murale.

NOTES :

- N'utiliser que des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour prolonger la durée du revêtement antiadhésif.
- Ne jamais utiliser la poêle et/ou le couvercle dans le four ou le four à micro-ondes ou sur le dessus de la cuisinière.

Carte de cuisson

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.*

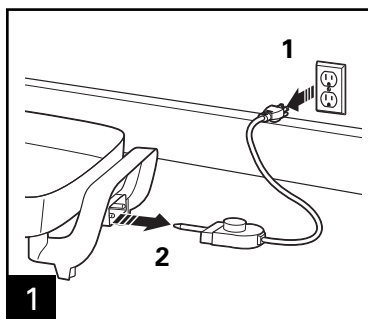
ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE INTERNE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON*
Hamburgers (150 g [1/3 lb] chacun)	180 °C (350 °F)	73 °C (165 °F)	15 à 20 minutes
Bacon	180 °C (350 °F)	crisp	10 à 15 minutes
Chapelet et galettes de saucisses	180 °C (350 °F)	73 °C (165 °F)	15 minutes
Poulet frit	190 °C (375 °F)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

Entretien et nettoyage

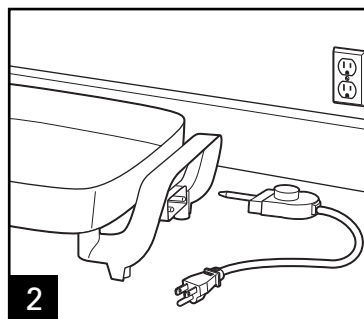
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

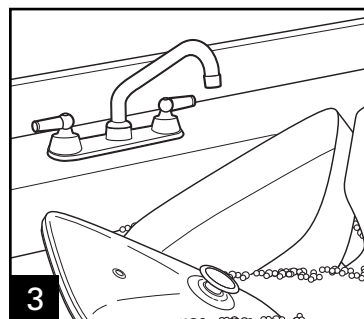
Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans quelconque liquide.



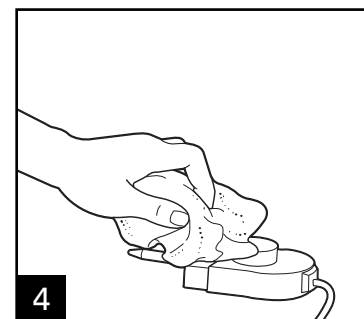
Après avoir terminé la cuisson, tourner la commande de température à MIN et débrancher le cordon de la prise de courant et ensuite de la poêle. Puis retirer la sonde de température.



Laisser la poêle refroidir complètement.



Nettoyer la poêle et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Rincer et essuyer. Il est également possible de passer la poêle et le couvercle au lave-vaisselle.



Essuyer au besoin la commande de température et le cordon avec un linge humide et ensuite sécher à fond.

AVIS : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs. Ces produits endommageront le revêtement antiadhésif.

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 ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

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 eléctrico si el cable o el enchufe esta averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. 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. Siempre coloque el cable al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de la pared. Para desconectar, coloque todo control al MIN 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. **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, ensamble las patas antes de usar.
16. Asegúrese de que los mangos/patas estén ensamblados y asegurados debidamente.
17. Vea las instrucciones para el ensamblaje de los mangos/patas en la página 15.
18. Nunca deje el aparato sin atender mientras esté en uso.
19. Use sólo el enchufe controlador de temperatura provisto por el fabricante. El uso de otro enchufe para control de temperatura puede causar lesiones.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

MÁS INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

Este aparato está planeado para uso doméstico.

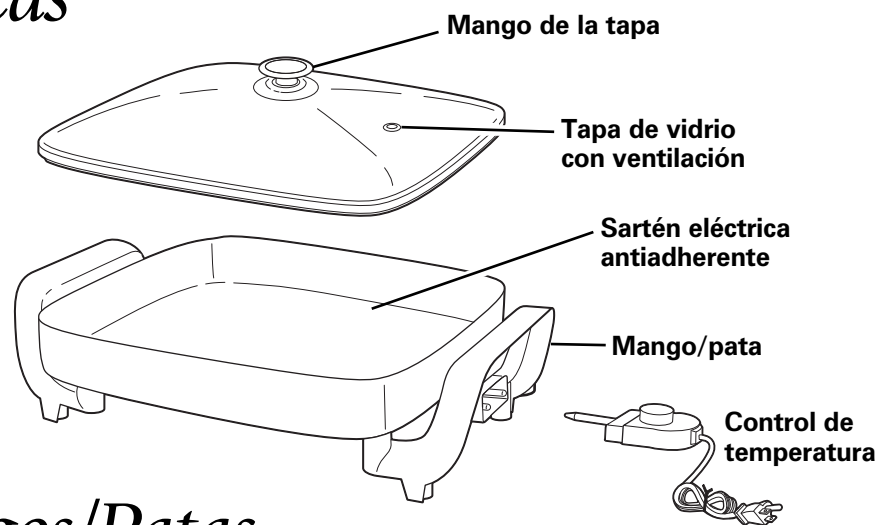
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Si el cable en este aparato no entra en su toma, no modifique el enchufe y no use un adaptador. Haga que un eléctrico repare la toma obsoleta.

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

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, puede utilizarse un cable de extensión de 3 alambres con conexión a tierra. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación del aparato. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre la mesada o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

Partes y Características

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave el sartén y tapa en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente.

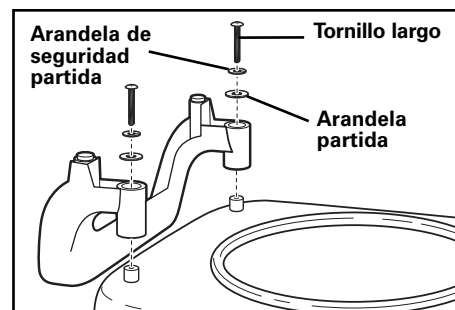


Montaje de los mangos/Patas de la sartén

Herramientas necesarias: Destornillador de estrella mediano.

Asegúrese de que los mangos estén bien montados y sujetos. NO apriete en exceso.

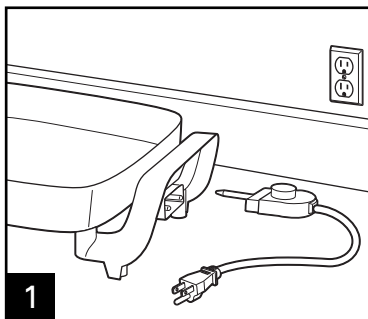
NOTA: Después del montaje, los mangos/patas deben sentirse firmes. Si los mangos/patas están flojos, o la unidad se balancea cuando se encuentra en una superficie plana, los mangos no están bien instalados. Afloje los tornillos y vuelva a alinear los mangos; luego vuelva a ajustar como se indica. Periódicamente controle los tornillos y vuelva a ajustar según sea necesario.



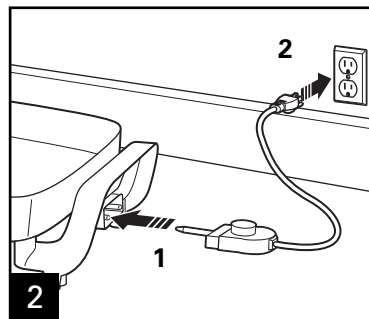
Como Usar el Sartén

⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, no transporte o mueva la sartén cuando contenga aceite o alimentos calientes.

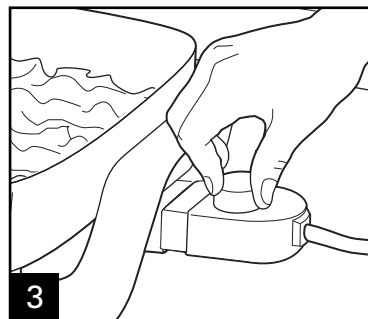
Para reducir el riesgo de quemaduras debido a salpicaduras de aceite, no coloque grandes cantidades de aceite en una sartén caliente. Cuando fría, vierta aceite en la sartén y luego precaliente la unidad.



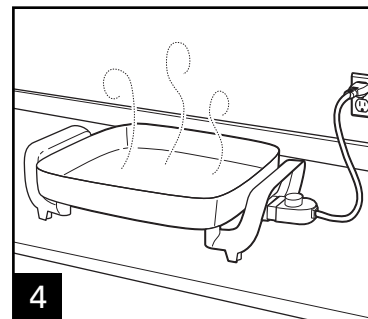
1 Siempre use la sartén eléctrica en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.



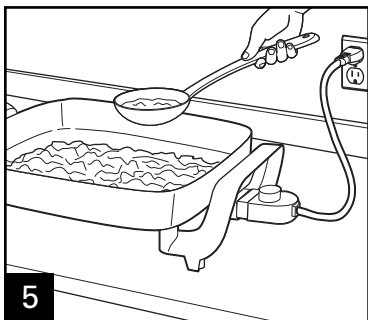
2 Conecte el control de temperatura a la sartén eléctrica. Fije el control de la temperatura en MIN, después enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios.



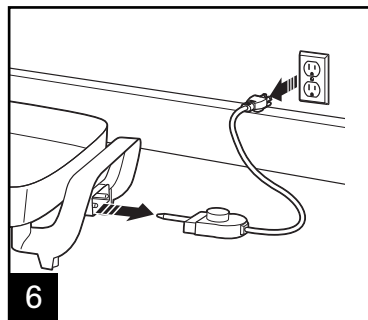
3 Consulte la tabla para cocinar que se encuentra en la pagina 17 para seleccionar el ajuste de temperatura adecuado.



4 Precaliente la sartén eléctrica DESCUBIERTO durante 5 a 10 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.



5 Cuando la luz indicadora en el control de temperatura se apague, se ha alcanzado la temperatura de cocción. Los alimentos ahora pueden agregarse. 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 temperatura a MIN y desenchufe la unidad del tomacorriente.

NOTAS:

- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca use la sartén eléctrica y/o la cubierta en un horno u horno de microondas ni en una la parte superior de la estufa.

Tabla para Cocinar

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.*

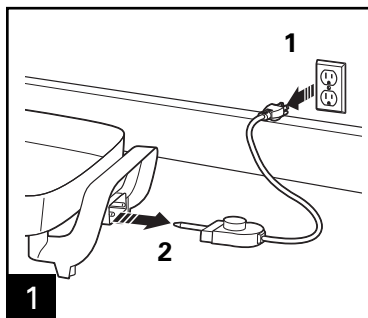
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMP. INTERNA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCION*
Hamburguesas (1/3 lb [150 g] cada una)	350°F (180°C)	165 °F (73°C)	15 a 20 minutos
Tocino	350°F (180°C)	crujiente	10 a 15 minutos
Salchichas y embutidos	350°F (180°C)	165°F (73°C)	15 minutos
Pollo frito	375°F (190°C)	170°F (77°C)	20 a 30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

Cuidado y Limpieza

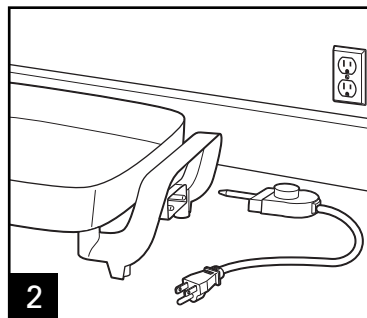
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica

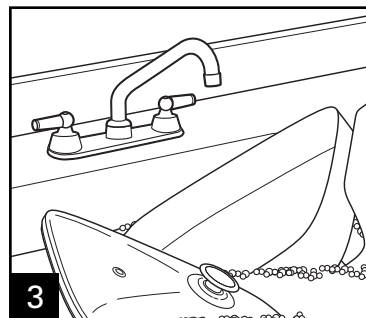
Desconecte la energía antes de limpiar.
No sumerja el cable o enchufe en ningún líquido.



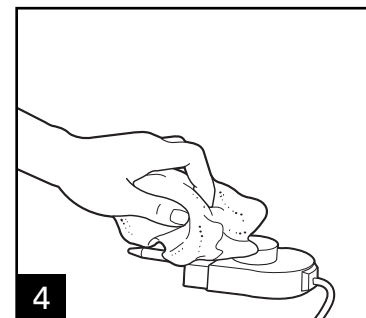
Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a MIN y desenchufe del tomacorriente y de la sartén eléctrica. Luego quite el termómetro.



Deje que la sartén eléctrica se enfríe completamente.



Limpie la sartén y la tapa con agua caliente jabonosa, utilizando una esponjilla de nylon. Enjuague y luego seque. La sartén y la tapa también puede lavarse en el lavavajillas.



Si es necesario, limpie el control de temperatura y el cable con un paño húmedo y después con uno seco.

AVISO: No use estropajos para limpiar de metal ni limpiadores abrasivos. Esto dañaría la capa antiadherente.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.,
Monte Elbruz 124-301, Colonia Palmitas,
Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11560,
México, Distrito
Federal 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
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		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
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: <ul 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. 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 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 Elias Cailles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:

38525

Tipo:

SK01

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1200 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".

840193301