

**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 et nos conseils !

¡Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

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.

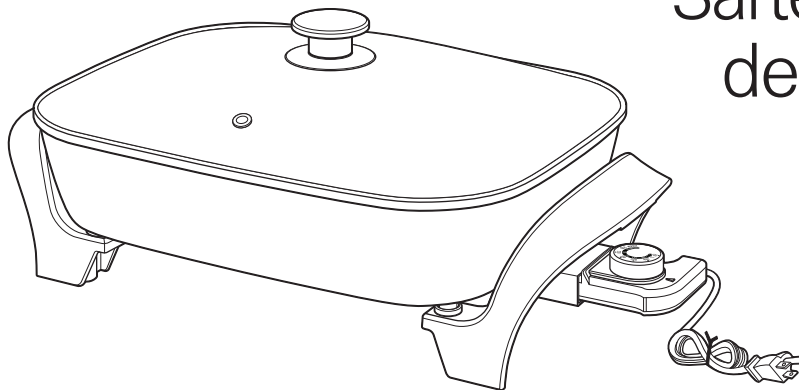
EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

Deep-Dish Electric Skillet Poêle à frire profonde électrique Sartén Eléctrica de Recipiente Profundo



| | |
|----------------|----|
| English | 2 |
| Français | 10 |
| Español | 18 |

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first; then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **WARNING:** To reduce the risk of fire, assemble feet before using.
16. Be sure that handles/feet are assembled and fastened properly. See instructions for assembly of handles/feet on page 5.
17. Never leave appliance unattended while in use.
18. This appliance is not intended for deep-frying foods.
19. 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 Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension

cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounding type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

If using an extension cord, it should be connected to the unit's power cord before it is plugged into the outlet.

Parts and Features

*To order parts:

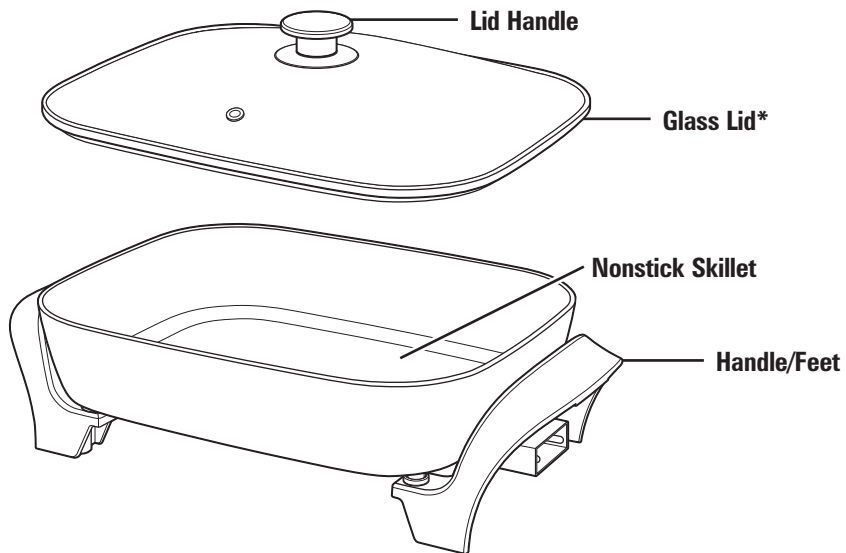
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

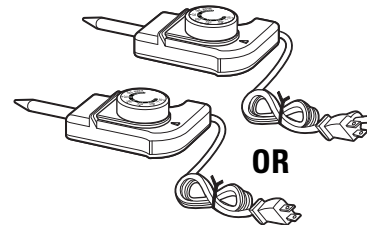
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

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

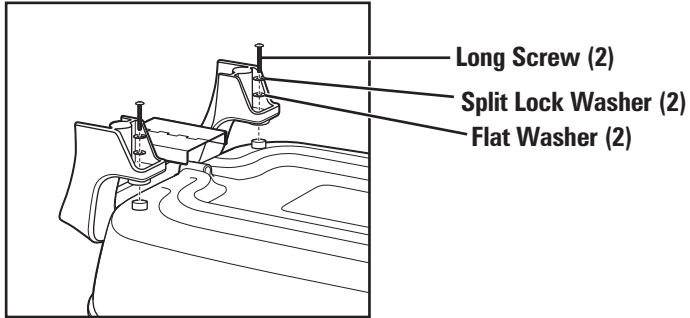


Removable Temperature Control*



How to Assemble

Assembly of handle/feet to base is required. See below.



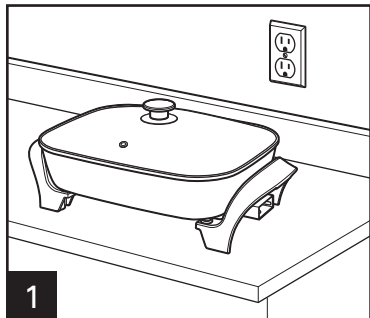
Tools Required: Phillips-head screwdriver. Do NOT overtighten.

NOTE: Screws and washers may be partially screwed into base for shipping purposes. Remove them to assemble handle/feet to base. 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.

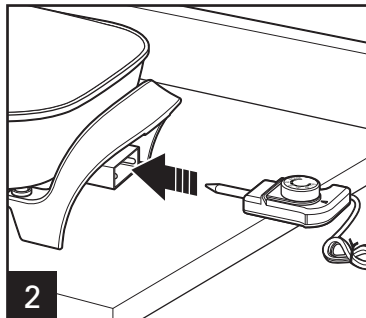
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.

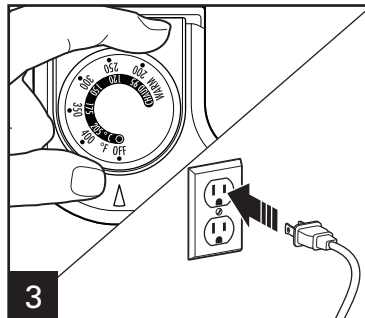
- To reduce the risk of burns, do not carry or move the skillet when it contains hot oil or food.
- To reduce the risk of burns due to oil splatter, do not put a large amount of oil in a hot skillet. When frying, pour oil in skillet and then preheat unit.



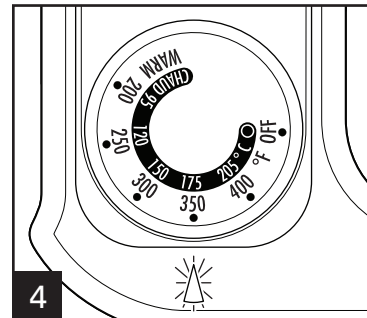
Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.



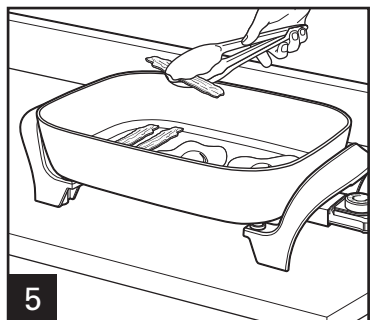
Plug the temperature control into the skillet.



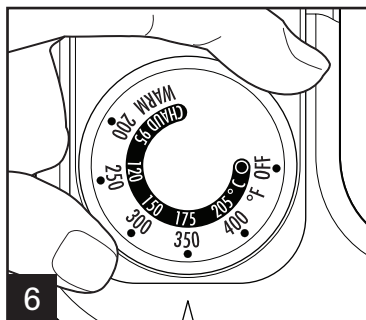
Set temperature control dial to OFF (O); then plug into outlet.



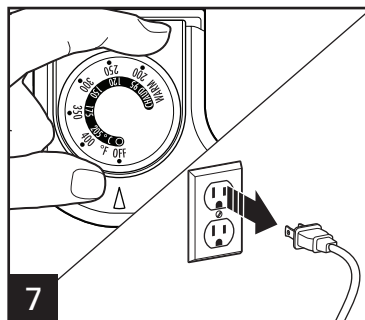
Preheat skillet uncovered until desired temperature is reached. The indicator light on the temperature control goes out.



Food may now be added.



Heat may be increased or decreased, depending upon your recipe.



When finished cooking, remove food, turn temperature control to OFF (O), and unplug.

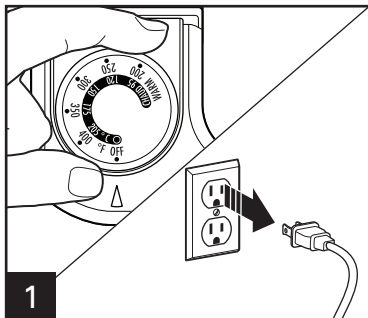
NOTES:

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

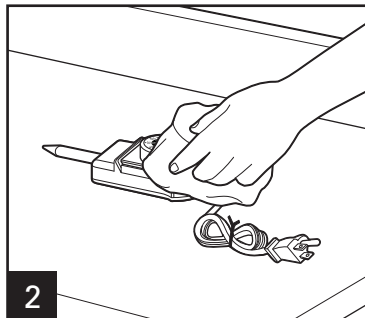
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

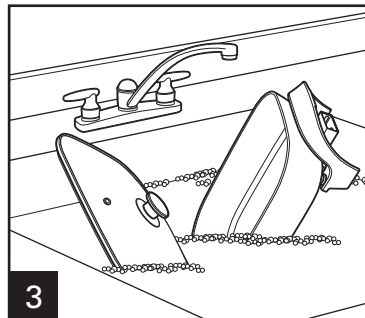
To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or temperature control in water or any other liquid.



1
When finished cooking, turn temperature control to OFF (O); unplug and remove. Let skillet cool completely.



2
Wipe the temperature control and cord with a damp cloth and then wipe dry.



3
Wash lid and skillet in hot, soapy water. Rinse and dry.
This skillet and lid can be washed in the dishwasher. DO NOT use the "SANI" setting. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Recipes

Easy Skillet Lasagna

Ingredients:

- | | |
|--|--|
| 2 large eggs | 1 pound (454 g) ground sausage |
| 2 containers (15 ounces [425 g] each) ricotta cheese | 1 pound (454 g) ground beef |
| 1/2 cup (118 ml) grated Parmesan cheese | 1 large onion, chopped |
| 1 tablespoon (15 ml) Italian seasoning | 3 cloves garlic, minced |
| 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse pepper | 2 jars (24 ounces [680 g] each) marinara sauce |
| | 4 cups (946 ml) shredded mozzarella |
| | 24 no-boil lasagna noodles |

Directions:

1. Heat the electric skillet to 350°F (177°C).
2. In a large bowl, beat eggs until yellow in color, about 1 minute. Stir in ricotta, Parmesan and Italian seasoning until well blended. Set aside.
3. In the skillet, add sausage and beef. Cook and stir until sausage and beef are cooked through, about 7 minutes. Remove mixture to a bowl.
4. Add onion and garlic to skillet. Cook until tender, about 3 minutes. Return meat mixture to skillet and add marinara sauce. Bring to a boil.
5. Remove 4 cups of sauce mixture to a bowl. Reduce temperature to 300°F (147°C).
6. Layer 6 noodles across bottom of skillet, overlapping or breaking to fit. Spread 1 cup (237 ml) of the sauce over noodles. Spread 1 cup (237 ml) of the ricotta mixture over sauce and sprinkle with 1 cup (237 ml) mozzarella. Repeat layers 2 more times. Top with remaining noodles, sauce and mozzarella cheese.
7. Cover and cook 45 minutes, or until heated through and cheese is melted.

Serves: 12 to 16

Skillet Caramel Apple French Toast

Ingredients:

- 2 large Granny Smith apples, peeled, cored, and thinly sliced
- 12 large eggs
- 3 cups (710 ml) milk
- 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract
- 2 packages (16 ounces [454 g] each) cinnamon bread, cut or torn into 2-inch (5.1 cm) pieces
- 1/4 cup (59 ml) butter
- Caramel topping, warmed

Directions:

1. Heat the electric skillet to 300°F (147°C).
2. In a large bowl, beat eggs. Add milk and vanilla extract. Stir until well blended.
3. Add bread to egg mixture, tossing until bread is completely coated with egg mixture.
4. Add butter to skillet. Place apples slices evenly across the bottom of the skillet.
5. Spread bread mixture evenly over the apples.
6. Cover and cook for 30 minutes. Remove lid. Cook an additional 15 minutes, or until mixture is cooked through.
7. Serve immediately with warm caramel topping.

Serves: 12 to 16

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons; ceux-ci peuvent être chauds au toucher. Utiliser des mitaines de four.
5. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la commande de température dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher la poêle de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser la poêle refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de la nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer la poêle sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
12. Une extrême prudence s'impose lors du déplacement de tout appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Toujours brancher en premier la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toute commande à la position OFF (O/arrêt) puis retirer la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
15. **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, assembler les pieds avant l'utilisation.

16. S'assurer que les poignées/les pieds sont bien assemblés et serrés. Consulter la page 13 pour l'assemblage de poignées et des pieds.
17. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.

18. Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture des aliments.
19. Utiliser seulement la commande de température fournie par le fabricant. Toute autre commande de température peut occasionner des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques

électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

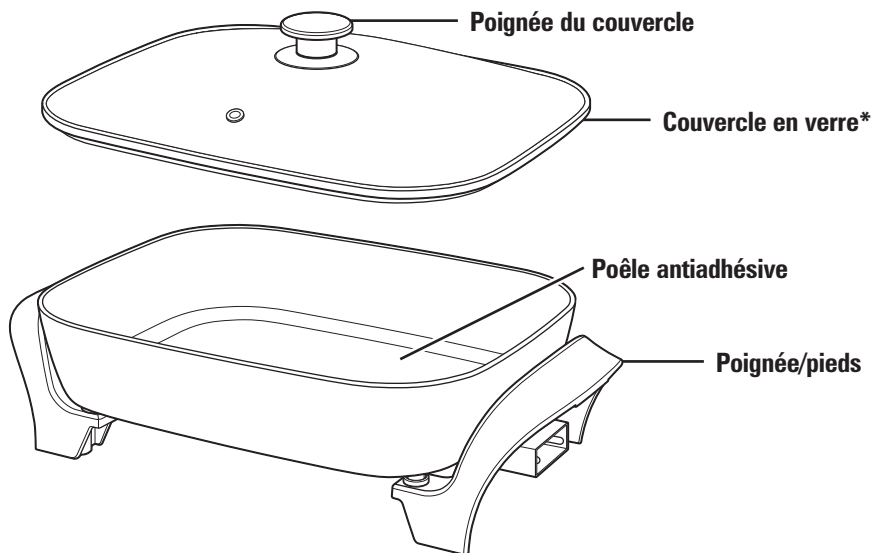
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Avec l'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être branchée au cordon d'alimentation de l'appareil avant de la brancher dans la prise murale.

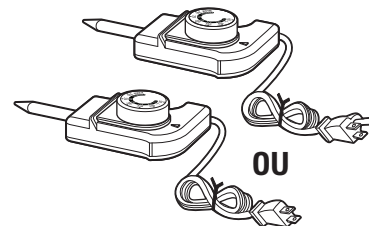
Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

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

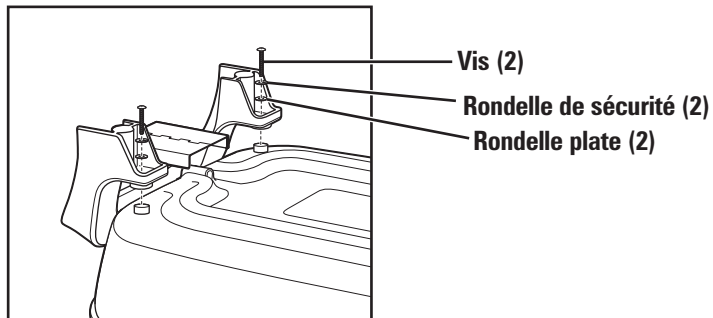


Commande de température amovible*



Assemblage

Assemblage de poignée et pieds à la base requis. Voir ci-dessous.



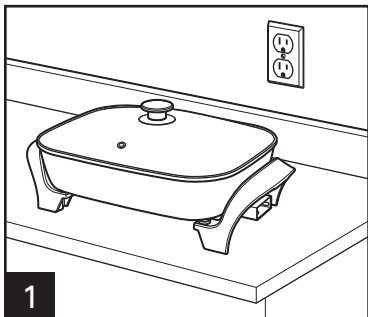
Outils nécessaires : tournevis Phillips. Ne PAS serrer excessivement.

REMARQUE : Les vis et les rondelles peuvent être serrées partiellement à la base à cause des besoins d'expédition. Retirer les vis et rondelles pour pouvoir assembler la poignée et les pieds à la base. 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.

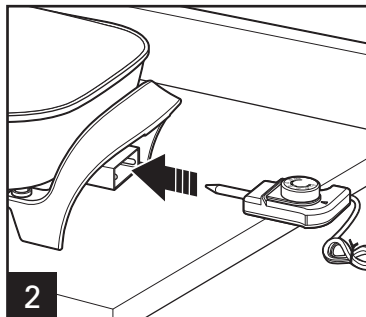
Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

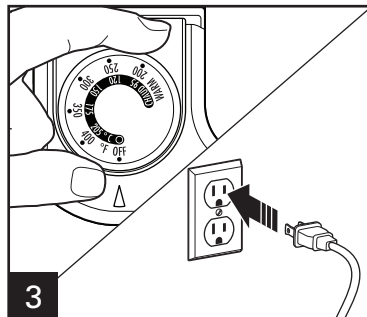
- Afin d'éviter les risques de brûlure, ne jamais porter ou déplacer la poêle quand celle-ci contient de la nourriture ou de l'huile encore chaude.
- Afin d'éviter les risques de brûlure dues aux projections d'huile, ne mettre pas trop d'huile dans la poêle. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle puis préchauffer l'appareil.



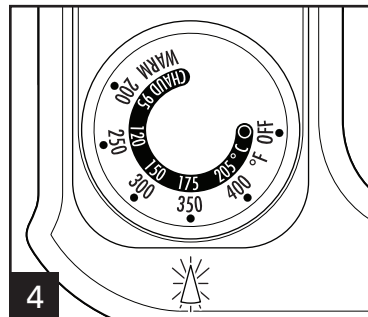
1 Toujours utiliser la poêle sur une surface sèche, de niveau et résistante à la chaleur.



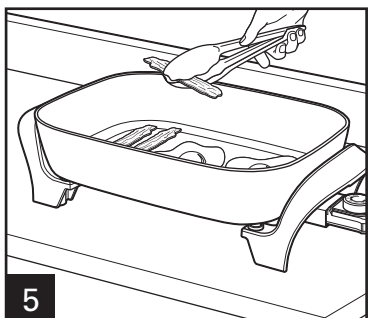
2 Brancher la commande de température sur la poêle.



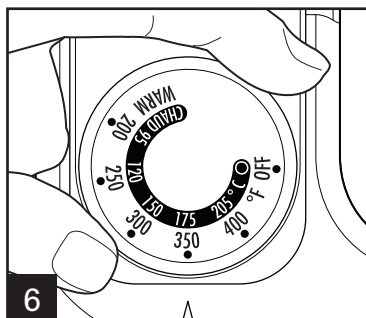
3 Tourner le cadran de commande de température à OFF (O/arrêt), ensuite brancher dans la prise.



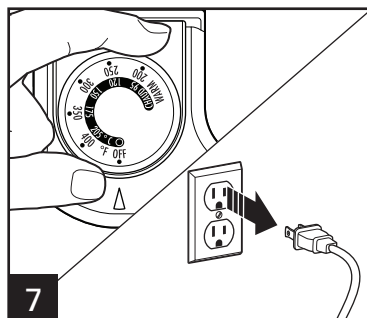
4 Préchauffer la poêle à frire sans couvercle jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Le témoin lumineux sur la commande de température s'éteindra.



5 Vous pouvez maintenant placer la nourriture.



6 Augmenter ou diminuer la température, selon la recette à faire. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments, tourner la commande de température à OFF (O/arrêt) et débrancher.



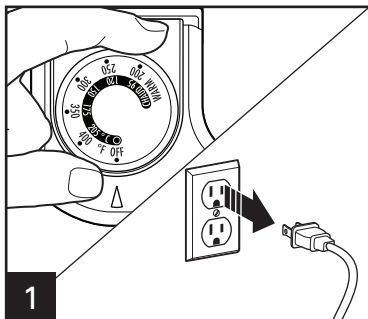
REMARQUES:

- 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 le couvercle dans le four, le four à micro-ondes ou sur le dessus de la cuisinière.

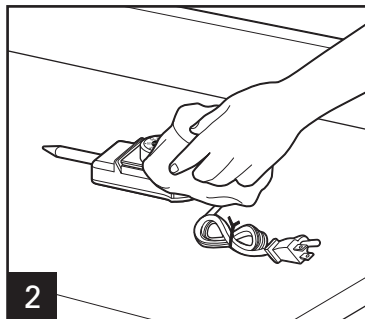
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

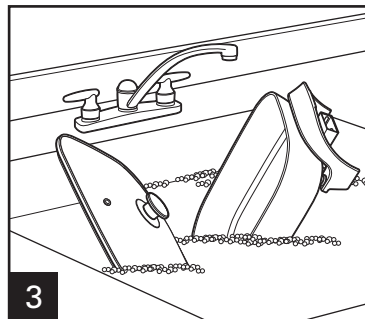
Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou commande de température dans l'eau ou autre liquide.



1 Lorsque la cuisson est terminée, tournée la commande de température à OFF (O/arrêt); débrancher et la retirer. Laisser refroidir complètement la poêle à frire.



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



3 Laver la poêle à frire et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher. Ce poêle à frire et le couvercle peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

Recettes

Lasagne facile à la poêle à frire

Ingrédients :

| | |
|---|--|
| 2 gros œufs | 1 lb (454 g) de saucisses hachées |
| 2 contenants de 15 oz (425 g) de fromage ricotta | 1 lb (454 g) de bœuf haché |
| 1/2 tasse (118 ml) de fromage parmesan râpé | 1 gros oignon, haché |
| 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnement à l'italienne | 3 gousses d'ail, émincées |
| 1/2 c. à table (2,5 ml) de poivre moulu grossièrement | 2 pots de 24 oz (680 g) de sauce marinara |
| | 4 tasses (946 ml) de fromage mozzarella râpé |
| | 24 nouilles à lasagne prêtes à cuire |

Instructions :

1. Chauffer la poêle à frire électrique à 350 °F (177 °C).
2. Dans un grand bol, bien battre les œufs pendant 1 minute. Incorporer le fromage ricotta, le fromage parmesan et l'assaisonnement à l'italienne et bien mélanger le tout. Réserver.
3. Dans la poêle à frire, mettre la saucisse et le bœuf hachés et cuire à fond pendant 7 minutes. Verser le mélange dans un bol.
4. Ajouter l'oignon et l'ail dans la poêle à frire. Cuire pour attendrir pendant 3 minutes. Remettre le mélange de viande dans la poêle à frire et ajouter la sauce marinara. Amener à ébullition.
5. Prendre 4 tasses (946 ml) du mélange de sauce et verser dans un bol. Abaisser la température à 300 °F (147 °C).
6. Couvrir le fond de la poêle à frire avec 6 nouilles en les faisant chevaucher ou en les brisants pour couvrir le fond. Répandre 1 tasse (237 ml) de sauce sur les nouilles et parsemer 1 tasse (237 ml) de fromage mozzarella. Répéter cette étape 2 fois. Recouvrir le dessus avec le reste des nouilles, la sauce et le fromage mozzarella.
7. Couvrir et cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit complètement chaud et que le fromage soit fondu.

Portions : 12 à 16

Pain doré aux pommes et caramel à la poêle à frire

Ingrédients :

| | |
|--|--------------|
| 2 grosses pommes Granny Smith, pelées, sans cœur et tranchées finement | 12 gros œufs |
| 3 tasses (710 ml) de lait | |
| 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille | |
| 2 paquets de 16 oz (454 g) de pain à la cannelle, coupé ou déchirés en morceaux de 2 po (5,1 cm) | |
| 1/4 tasse (59 ml) de beurre | |
| Sauce au caramel, réchauffée | |

Instructions :

1. Chauffer la poêle à frire électrique à 300 °F (147 °C).
2. Dans un grand bol, battre les œufs. Ajouter le lait et l'extrait de vanille. Bien mélanger le tout.
3. Ajouter le pain au mélange d'œufs et remuer pour enrober complètement le pain avec le mélange d'œufs.
4. Ajouter le beurre dans la poêle à frire. Disposer les tranches de pommes uniformément au fond de la poêle à frire.
5. Verser uniformément le pain enrobé du mélange d'œufs sur les pommes.
6. Couvrir et cuire 30 minutes. Retirer le couvercle. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit complètement cuit.
7. Servir immédiatement avec de la sauce au caramel chaude.

Portions : 12 à 16

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas, las cuales pueden estar calientes. Use guantes para horno.
6. Para protegerse contra riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni que toque alguna superficie caliente, incluyendo una estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire cualquier control a OFF (O/apagado) y después desconecte el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, ensamble las patas antes de usar.

17. Asegúrese de que los mangos/patas estén ensamblados y asegurados debidamente. Ver instrucciones para el montaje de las manijas/patas en la página 21.
18. Nunca deje el artefacto sin atención mientras esté en uso.

19. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.
20. Utilice solo el enchufe con control de temperatura provisto por el fabricante. El uso de otro enchufe con control de temperatura puede provocar lesiones.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la Seguridad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable

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

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

Si va a utilizar un cable de extensión, éste debe conectarse al cable de energía de la unidad antes de enchufarse en el tomacorriente.

Piezas y Características

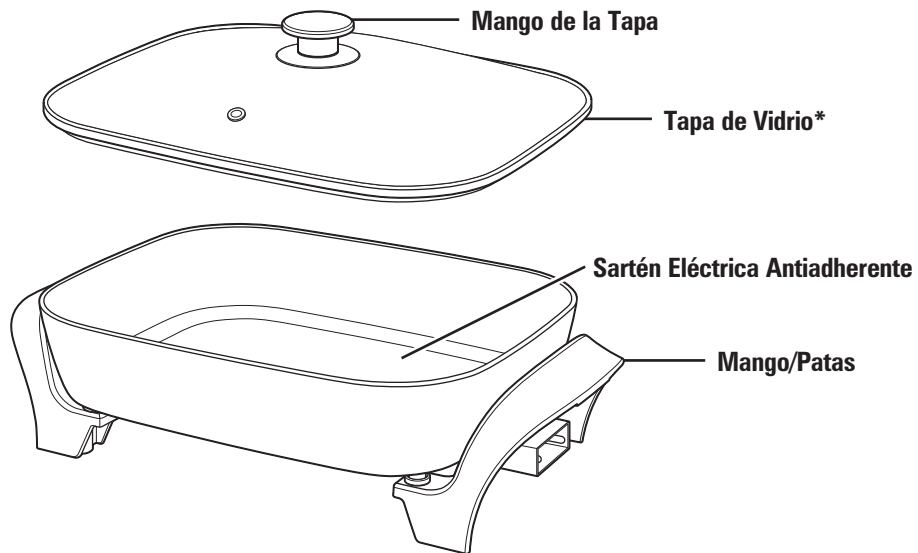
*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

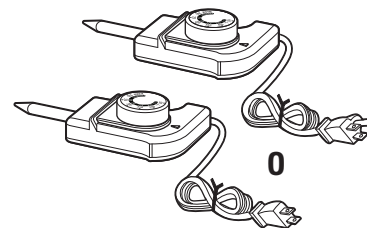
www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

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

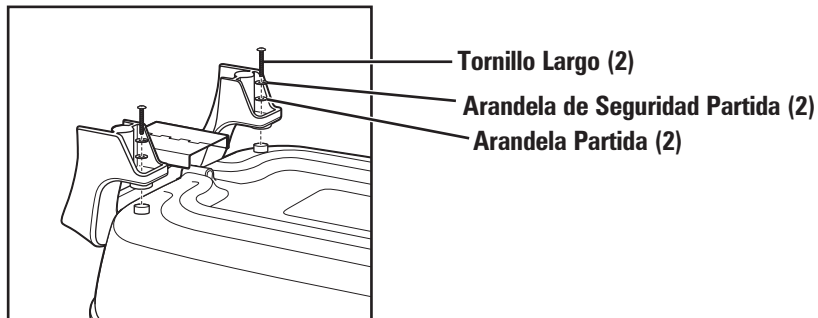


Control de Temperatura Removible*



Cómo Montar la Unidad

Se necesita el montaje de manija/patas. Ver abajo.



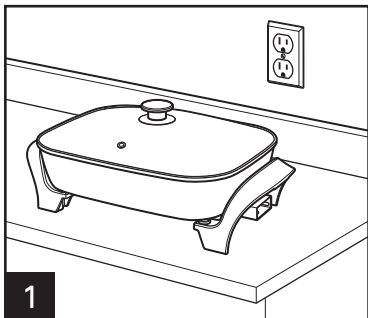
Herramientas Necesarias: Destornillador Phillips. NO apriete en exceso.

NOTA: Los tornillos y las arandelas pueden estar parcialmente atornillados a la base para el envío. Quítelos para montar la manija/patas a la base. 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.

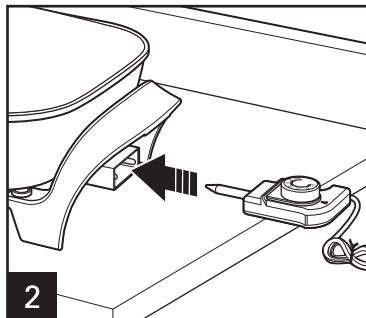
Cómo Usar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

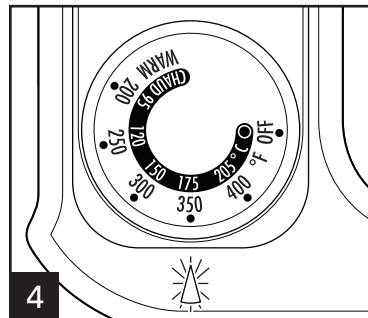
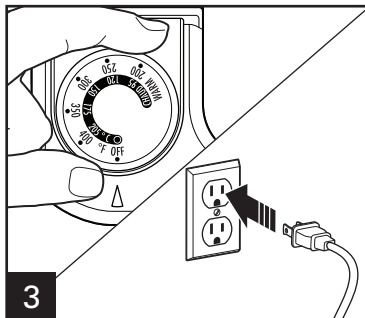
- Para reducir el riesgo de quemaduras, no transporte o mueva la sartén cuando contenga aceite o alimentos calientes.
- Para reducir el riesgo de quemaduras debido a salpicaduras de aceite, no coloque grandes cantidades de aceite en una sartén caliente. Cuando fría, vierta aceite en la sartén y luego precaliente la unidad.



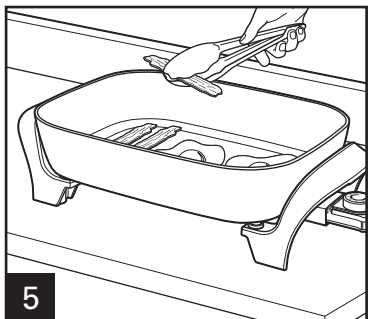
Siempre use la sartén en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.



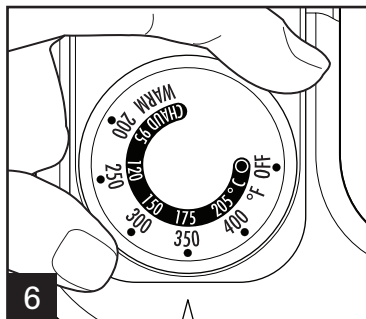
Conecte el control de temperatura a la sartén. Fije el marcador de control de temperatura en OFF (O/apagado), después enchufe en el tomacorriente.



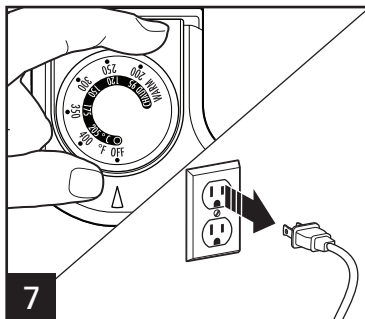
Precaliente la sartén sin cubrirla hasta alcanzar la temperatura deseada. La luz indicadora del control de temperatura se apaga.



Los alimentos ahora pueden agregarse.



La temperatura puede aumentarse o reducirse, dependiendo de la receta. Cuando termine de cocinar, quite la comida, gire el control de temperatura a OFF (O/apagado) y desenchufe.



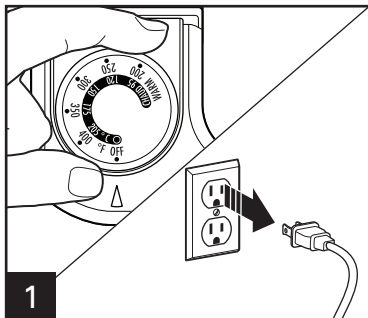
NOTAS:

- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca utilice la sartén y la tapa en el horno u horno de microondas, o en la estufa.

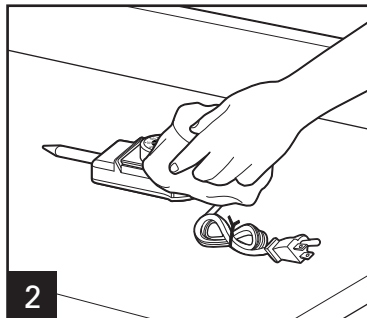
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

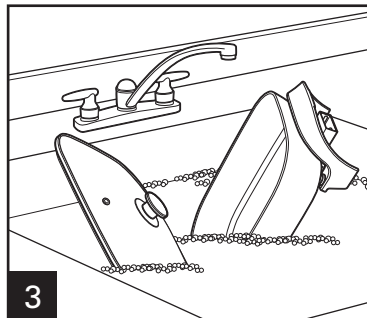
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.



1 Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a **OFF** (O/apagado); desenchufe y el quite. Deje enfriar la sartén por completo.



2 Limpie el control de temperatura y el cable con un paño húmedo y después con uno seco.



3 Lave la tapa y la sartén en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

Este sartén y la tapa se pueden lavar en la lavavajillas. No utilice la configuración "SANI". Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Recetas

Lasaña Sencilla a la Sartén

Ingredientes:

- | | |
|--|---|
| 2 huevos grandes | 1 libra (454 g) de carne picada |
| 2 recipientes (15 onzas [425 g] cada uno) de queso ricotta | 1 cebolla grande picada |
| 1/2 taza (118 ml) de queso Parmesano rallado | 3 dientes de ajo picados |
| 1 cucharada (15 ml) de aderezo italiano | 2 recipientes (24 onzas [680 g] cada uno) de salsa marinara |
| 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta molida gruesa | 4 tazas (946 ml) de mozzarella rallado |
| 1 libra (454 g) de salchichas picantes | 24 fideos para lasaña sin hervir |

Instrucciones:

1. Caliente la sartén eléctrica a 350°F (177°C).
2. En un tazón grande, bata los huevos hasta que queden amarillos, en alrededor de 1 minuto. Incorpore la ricotta, el queso Parmesano y el aderezo italiano hasta que quede bien mezclado. Separe.
3. En la sartén, agregue la salchicha y la carne. Cocine y mezcle hasta que la salchicha y la carne estén bien cocidas, en alrededor de 7 minutos. Coloque la mezcla en un tazón.
4. Agregue la cebolla y el ajo en la sartén. Cocine hasta que quede tierna, por alrededor de 3 minutos. Vuelva a colocar la mezcla de carne en la sartén y agregue la salsa marinara. Lleve al hervor.
5. Quite 4 tazas de la mezcla de salsa y coloque en un tazón. Reduzca la temperatura a 300°F (147°C).
6. Coloque 6 fideos en el fondo de la sartén, superponiéndolos o rompiéndolos para que entren bien. Vierta 1 taza (237 ml) de la salsa sobre los fideos. Vierta 1 taza (237 ml) de la mezcla de ricotta sobre la salsa y espolvoree con 1 taza (237 ml) de mozzarella. Repita las capas 2 veces más. Coloque los fideos restantes, la salsa y el queso mozzarella.
7. Cubra y cocine por 45 minutos o hasta que se haya calentado bien y el queso se haya derretido.

Rendimiento: 12 a 16

Tostada Francesa de Manzana y Caramelo en Sartén

Ingredientes:

- 2 manzanas Granny Smith grandes peladas, sin centro y rebanadas
- 12 huevos grandes
- 3 tazas (710 ml) de leche
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla
- 2 paquetes (16 onzas [454 g] cada uno) de pan de canela, cortado o en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm).
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla
- Cobertura de caramelo caliente

Instrucciones:

1. Caliente la sartén eléctrica a 300°F (147°C).
2. En un tazón grande, bata los huevos. Agregue la leche y el extracto de vainilla. Revuelva hasta que quede bien mezclado.
3. Agregue el pan a la mezcla de huevos y mezcle hasta que el pan quede bien cubierto con la mezcla de huevos.
4. Agregue mantequilla a la sartén. Coloque las rebanadas de manzana en forma pareja en la base de la sartén.
5. Coloque la mezcla de pan en forma pareja sobre las manzanas.
6. Cubra y cocine por 30 minutos. Quite la tapa. Cocine por 15 minutos adicionales o hasta que la mezcla se hayan cocido bien.
7. Sirva de inmediato con cobertura de caramelo.

Rendimiento: 12 a 16

Notas



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

- 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

- 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:

- 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.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|--|
| 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

Zacahuiztco 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:
38528

Tipo:
SK05

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1500 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".