

Proctor Silex

HealthSmart™ Contact Grill

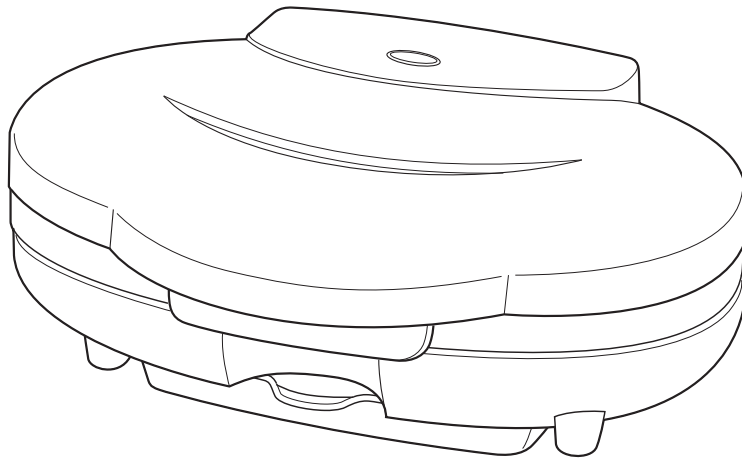
READ BEFORE USE

*Gril-santé à contact
HealthSmart^{MD}*

À LIRE AVANT UTILISATION

*Parrilla de Contacto
Health SmartTM*

LEA ANTES DE USAR



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	9
Canada : 1-800-267-2826	
Español	17
En México: 01-800-71-16-100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, 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. Do not use this unit near oven, heater, or fireplace.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The drip tray slides in for storage. Do not use grill with drip tray attached for storage. To use, remove drip tray and place on counter under grill.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the 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.

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

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

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

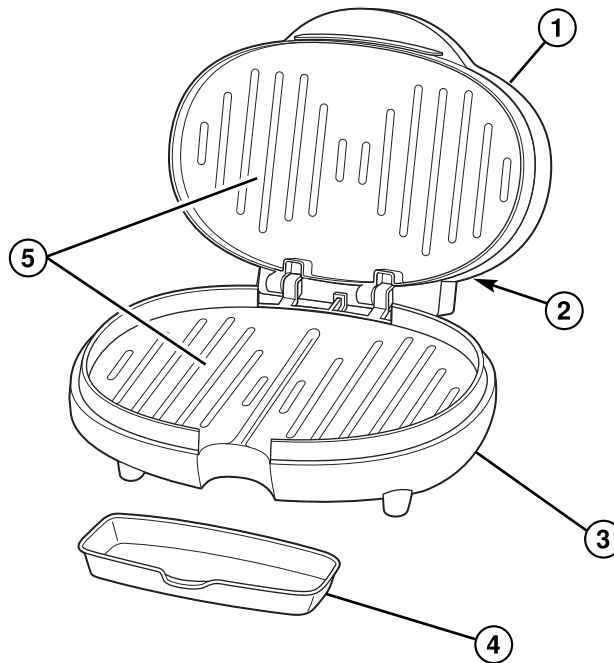
It is not recommended to move grill when in use. Unplug unit and let cool before moving.

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

CAUTION: Escaping steam may cause burns.

Parts and Features

1. Cover
2. ON Light
3. Base
4. Drip Tray
(slides in for easy storage)
5. Nonstick Grill Surfaces

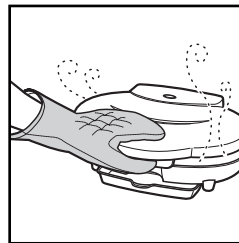


Operating Instructions

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

1. Plug the grill into an outlet. The ON light comes on when the grill is plugged in.
2. Brush grilling surfaces with oil or spray with nonstick cooking spray.
3. Preheat 6 minutes with cover closed.
4. When preheated, raise grill cover. Place food to be cooked onto grill and lower grill cover. Always use grill with drip tray in place.

5. Use an oven mitt and carefully lift grill cover and check food to see if cooked to desired degree. Do not cut food on nonstick grilling surface.



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

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

Tips for Easy Grilling

- **ALWAYS PREHEAT THE GRILL 6 MINUTES BEFORE USING.**
- Read the Grill Use and Care Guide before starting to grill.
- Grill cooking is so easy because you can brown meats, cook onions, grill vegetables, “stir-fry” dishes, steam fish, and toast sandwiches.
- Use the grill to “prep and cook” foods for traditional range-top recipes: brown ground beef for spaghetti sauce or stir-fry beef strips for a Chinese dish. Since the grill cooks top and bottom at the same time, there’s no need to stir while cooking.
- Cook “guilt-free” French fries without the extra oil or make perfect French toast that doesn’t need to be turned during cooking.
- Use vegetable cooking spray for convenient, stick-free grilling. Or if you prefer, brush grill surfaces with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on the nonstick grill surfaces. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.
- Plan ahead for quick meals by freezing boneless chicken breasts and burger patties for future meals. Place individual servings on a baking sheet and freeze. When frozen, place in plastic bags. To grill, see the “Grilling Chart” on page 5.
- Cleanup is easy! Let grill cool down. Wipe grill surfaces with damp paper towel or dish cloth.

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/>

Grilling Chart

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

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

FOOD	COOK TIME	DONENESS
Beef strip steak, boneless, fresh (8 oz. [225 g])	5 min.	Slightly pink in center; brown on outside
Chicken breast, boneless, fresh (4–6 oz. [120–180 g])	5–8 min.	No longer pink in center
Chicken breast, boneless, frozen (4 oz. [120 g])	10–12 min.	No longer pink in center
Fish fillet squares, frozen (about 2 oz. [60 g])	6–8 min.	Fish looks white
Frankfurter (hot dog)	5 min.	Heated through
Hamburger, fresh (4 oz. [120 g])	5–7 min.	No longer pink in center
Hamburger, frozen (4 oz. [120 g])	10–12 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, fresh (4 oz. [120 g], 3/4-in. [1.9-cm] thick)	6–8 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, frozen (4 oz. [120 g])	10–12 min.	No longer pink in center
Vegetables (frozen)		
Peppers and onions	6 min.	Cooked through
Potato wedges, frozen	8 min.	Cooked through
Stir-fry vegetable mix	6 min.	Tender-crisp
Vegetables (fresh)		
Broccoli florets	6 min.	Tender-crisp
Green or red bell pepper strips	5 min.	Tender-crisp
Mushrooms, sliced	6 min.	Tender-crisp
Onions, sliced	4 min.	Soft
Zucchini or summer squash, sliced	4 min.	Tender-crisp
Grilled cheese or ham and cheese	4–5 min.	Golden brown on outside; melted cheese

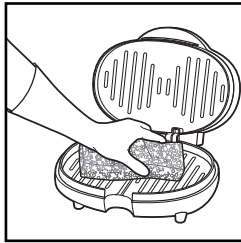
Cleaning

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

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

1. Unplug grill from electrical outlet and allow to cool slightly.
2. Wipe grilling surfaces with a paper towel to remove drippings. Empty grease or drippings from drip tray.
3. Use a damp sponge with a small amount of dishwashing detergent to scrub grilling surfaces. See illustration. Rinse out sponge and wipe surfaces clean. Use a clean, damp cloth to wipe surfaces again.
4. Wash drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry. (The drip tray can also be put in dishwasher.)
5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill, since it will damage the nonstick grilling surface.
6. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of grill.



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

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

Recipes

Extra-Quick Chicken Caesar Salad

Slice one or two grilled chicken breasts (see the "Grilling Chart"). Toss with a bag of Complete Caesar Salad mix.

Barbecued Chicken Breasts

Top grilled chicken breasts (see the "Grilling Chart") with barbecue sauce and shredded cheese.

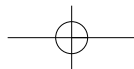
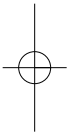
Spicy Potato Wedges

Sprinkle cooked potato wedges (see the "Grilling Chart") with chili powder.

Super Franks

Top grilled frankfurter with peppers and onions (see the "Grilling Chart"). Serve in buns with mustard and ketchup.

Notes



LIMITED WARRANTY

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

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

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud. Ne pas utiliser ce gril près d'un four, d'une chaufferette ou d'un foyer.
11. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Le ramasse-gouttes se glisse pour le rangement. Ne pas utiliser le gril alors que le ramasse-gouttes est enfoncé. Pour l'utiliser, retirer le ramasse-gouttes et le placer sur le comptoir et sous le gril.
13. Pour débrancher l'appareil, ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution :

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

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

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

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

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

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

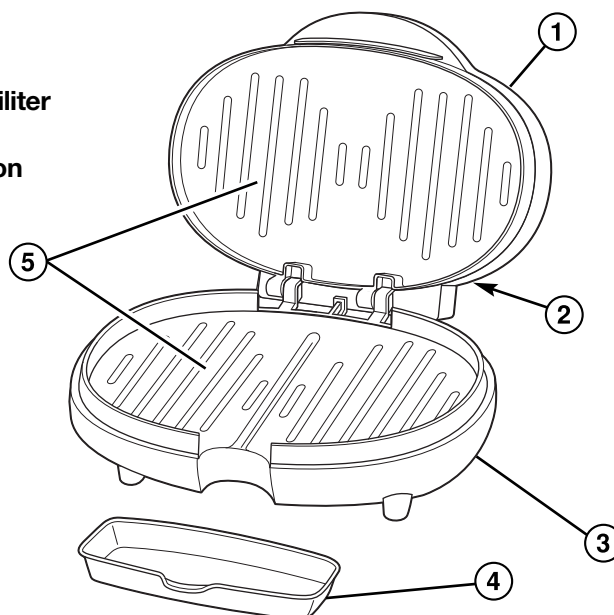
Il n'est pas recommandé de déplacer le gril durant l'utilisation. Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le déplacer.

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

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

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Témoin lumineux
3. Base
4. Ramasse-gouttes
(se glisse pour faciliter le rangement)
5. Surfaces de cuisson antiadhésives

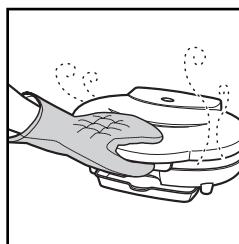


Utilisation du grill

AVANT LE PREMIER EMPLOI : Veuillez laver les surfaces de cuisson du grill en suivant les instructions de la rubrique « Nettoyage ».

1. Brancher dans une prise de courant. Le témoin lumineux s'allume lorsque le grill est branché.
2. Brosser les surfaces du grill à l'huile ou vaporiser un produit à cuisson non adhésif.
3. Abaisser le couvercle et préchauffer 6 minutes.
4. Lorsque l'appareil est réchauffé, soulever le couvercle du grill. Placer l'aliment à cuire sur le grill et abaisser le couvercle. Toujours utiliser le grill avec le ramasse-gouttes en place.

5. Utiliser une mitaine de protection contre la chaleur et soulever soigneusement le couvercle du grill et vérifier l'aliment pour voir s'il est cuit



- au degré désiré. Ne pas couper l'aliment sur la surface du grill non adhésive.
6. Lorsque l'aliment est cuit au degré désiré, l'enlever et débrancher le grill. Laisser refroidir légèrement avant le nettoyage.

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

Conseils pour la cuisson au gril

- **PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LE GRIL 6 MINUTES AVANT DE L'UTILISER.**
- Lisez le guide d'utilisation et d'entretien du gril avant de l'utiliser.
- La cuisson au gril est facile, parce qu'on peut griller des viandes, cuire des oignons, griller ou sauter des légumes, cuire du poisson à l'étuvée et griller des sandwiches.
- Utilisez le gril pour « apprêter et cuire » les aliments pour les recettes traditionnelles suivantes : boeuf haché pour la sauce à spaghetti ou boeuf sauté pour un plat chinois. Étant donné que le gril cuit dessus et dessous en même temps, il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson.
- On peut également faire cuire des pommes de terre frites légères sans ajout d'huile ou préparer un parfait pain doré, sans avoir à le retourner pendant la cuisson.
- Utilisez de l'aérosol de cuisine pour éviter que les aliments collent. Ou, si vous préférez, badigeonnez la surface du gril d'huile végétale avant de le préchauffer.
- Utilisez des ustensiles en plastique sur les surfaces antiadhésives du gril. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal ; ils endommageront la surface antiadhésive.
- Prévoyez des repas-minute à l'avance en congelant des poitrines de poulet désossées et des galettes de boeuf que vous pourrez cuire plus tard. Déposez les portions individuelles sur une tôle à biscuits et congeler. Une fois congelées, mettez-les dans des sacs en plastique. Pour les griller, consultez le « Tableau des grillades » à la page 13.
- Nettoyer le gril est un jeu d'enfant ! Laissez-le refroidir, puis essuyez les surfaces à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon à vaisselle mouillé.

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/>

Tableau de grillades

ABAISSER LE COUVERCLE DU GRIL ET PRÉCHAUFFER PENDANT 6 MINUTES.

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

PLAT	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (225 g [8 oz])	5 min	Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (120–180 g [4 à 6 oz])	5 à 8 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Poitrine de poulet, désossée, congelée (120 g [4 oz])	10 à 12 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Carrés de filet de poisson, congelés (env. 60 g [2 oz])	6 à 8 min	Chair blanche
Saucisses de Francfort	5 min	Chaudes au travers
Hamburger, frais (120 g [4 oz])	5 à 7 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Hamburger, congelé (120 g [4 oz])	10 à 12 min	Entièrement cuit à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, fraîches (120 g [4 oz], 1,9 cm [3/4 po] d'épaisseur)	6 à 8 min	Entièrement cuites à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, congelées (120 g [4 oz])	10 à 12 min	Entièrement cuites à l'intérieur
Légumes (congelés)		
Poivrons et oignons	6 min	Entièrement cuits
Quartiers de pommes de terre congelés	8 min	Entièrement cuits
Mélange de légumes à sauter	6 min	Tendres-croquants
Légumes (frais)		
Fleurons de brocoli	6 min	Tendres-croquants
Lanières de poivrons rouges ou verts	5 min	Tendres-croquants
Champignons, tranchés	6 min	Tendres-croquants
Oignons, tranchés	4 min	Mous
Courgettes ou courges jaunes, tranchées	4 min.	Tendres-croquantes
Sandwich au fromage fondu au jambon et fromage	4 à 5 min.	Doré à l'extérieur ; fromage fondu

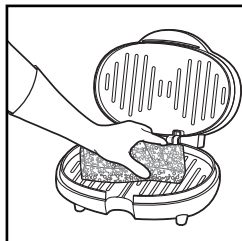
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

1. Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir légèrement.
2. Essuyer les surfaces de cuisson avec un essuie-tout pour enlever les gouttes. Vider la graisse ou les gouttes du ramasse-gouttes.
3. Utiliser une éponge humide avec



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

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

4. Laver le ramasse-gouttes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. (Il va aussi au lave-vaisselle.)
5. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril; vous risquez d'endommager la surface de cuisson antiadhésive.
6. Utiliser un chiffon propre et humide pour essuyer l'extérieur du gril.

Recettes

Salade César extra vite faite

Trancher 1 ou 2 poitrines de poulet grillées (voir le « Tableau de grillades »). Ajouter à un sac de mélange à salade César.

Poitrines de poulet grillées

Recouvrir les poitrines de poulet grillées (voir le « Tableau de grillades ») de sauce barbecue et de fromage râpé.

Quartiers de pommes de terre épicés

Saupoudrer les quartiers de pommes de terre cuits (voir le « Tableau de grillades ») de poudre de chili.

Super saucisses de Francfort

Recouvrir les saucisses de Francfort grillées de poivrons et d'oignons (voir le « Tableau de grillades »). Servir sur des petits pains avec de la moutarde et du ketchup.

Notes

GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use asas o perrillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en algún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No la use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
11. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente. No use esta unidad cerca de un horno, calentador o chimenea.
12. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
13. La bandeja de goteo se desliza hacia adentro para su almacenamiento. No utilice la parrilla con la bandeja de goteo sujeta para almacenamiento. Para utilizarla, quite la bandeja de goteo y colóquela sobre el mostrador debajo de la parrilla.
14. Para desconectar, luego desenchúfelo del tomacorriente.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la Seguridad del Consumidor

Este aparato está planeado para uso doméstico.

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

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

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

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

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

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

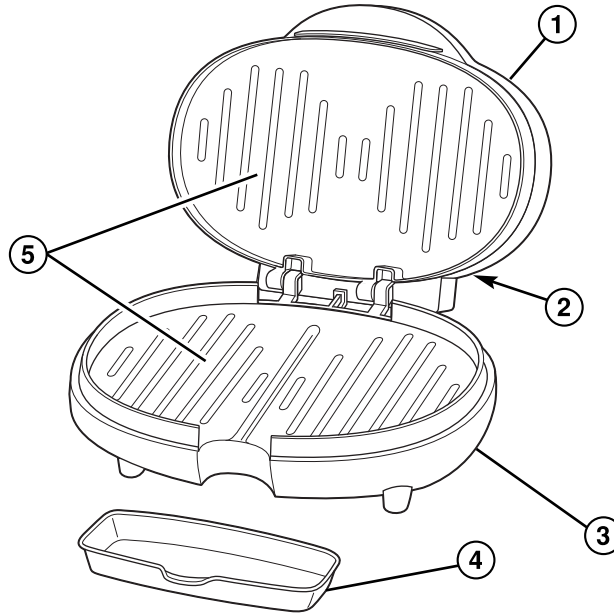
No se recomienda mover la parrilla cuando esté en uso. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de moverla.

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

PRECAUCIÓN: El vapor que escapa puede quemar.

Piezas y Características

1. Tapa
2. Luz de Encendido
3. Base
4. Bandeja de Goteo
(se desliza hacia adentro para un almacenamiento sencillo)
5. Superficies Antiadherentes de la Parrilla

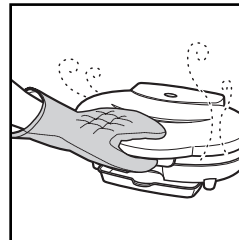


Instrucciones de Funcionamiento

ANTES DEL PRIMER USO: Por favor lave las superficies de cocción de la parrilla en la forma indicada bajo el título de "Limpieza".

1. Enchufe la parrilla en un tomacorriente. La luz de encendido (ON) se enciende cuando la parrilla esté enchufada.
2. Cepille las superficies de la parrilla con aceite o rocíelas con un rociador de cocina antiadherente.
3. Precaliéntelo durante 6 minutos con la tapa cerrada.
4. Cuando precaliente, levante la tapa de la parrilla. Coloque el alimento a cocinar en la parrilla y baje la tapa de la parrilla. Siempre utilice la parrilla con el bandeja de goteo en su lugar.

5. Utilice guantes de calor y cuidadosamente



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

comida sobre la superficie antiadherente de la parrilla.

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

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

Avisos para un Fácil Asado

- **SIEMPRE CALIENTE LA PARRILLA POR 6 MINUTOS ANTES DE USARLA.**
- Lea la guía de Uso y Cuidado de la parrilla antes de empezar a asar.
- La cocina a la parrilla es muy fácil porque usted puede dorar carnes, cocer cebollas y asar verduras, platos fritos, cocer pescado al vapor o tostar sándwiches.
- Utilice la parrilla para “preparar y cocinar” comidas con sus recetas tradicionales de primera línea: carne de vaca molida y dorada para la salsa de spaghetti o tiras de vaca fritas para un plato chino. Ya que la parrilla cuece tanto por encima como por debajo al mismo tiempo, no hay necesidad de remover la comida mientras se cocina.
- Cocine patatas fritas “sin culpa” por la cantidad de aceite extra o haga una tostada francesa perfecta sin la necesidad de darla vuelta mientras se prepara.
- Utilice convenientemente el vaporizador de cocina de aceite vegetal para hacer un asado que no se pegue. O si prefiere, cepille las superficies de la parrilla con aceite vegetal antes de ponerla a precalentar.
- Use utensilios plásticos sobre las superficies antiadherentes de la parrilla. No use utensilios de metal ya que dañarían la superficie antiadherente.
- Planee de antemano sus comidas rápidas al congelar pechugas de pollo deshuesadas y hamburguesas para comidas futuras. Coloque cada ración individual en una chapa para horno y congélela. Cuando la congele, colóquela en bolsas de plástico. Para asar, vea la “Tabla para Asar a la Parrilla” en la página 21.
- ¡Es fácil limpiarla! Deje que la parrilla se enfríe. Limpie las superficies de la parrilla con toallas de papel o paños de cocina húmedos.

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/>

Tabla para Asar a la Parrilla

PRECALIENTE LA PARRILLA POR 6 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.

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

COMIDA	TIEMPO DE COCCIÓN	GRADO DE COCCIÓN
Tiras de carne de vaca deshuesadas, frescas (8 oz. [225 g])	5 min.	Levemente rosadas en el centro, doradas fuera
Pechuga de pollo deshuesada, fresca (4–6 oz. [120–180 g])	5–8 min.	Ya no está rosada en el centro
Pechuga de pollo deshuesada, congelada (4 oz. [120 g])	10–12 min.	Ya no está rosada en el centro
Cuadrados de filete de pescado congelados (aproximadamente 2 oz. [60 g])	6–8 min.	El pescado se ve blanco
Frankfurter (hot dog)	5 min.	Bien caliente
Hamburguesas frescas (4 oz. [120 g])	5–7 min.	Ya no están rosadas en el centro
Hamburguesas congeladas (4 oz. [120 g])	10–12 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas, frescas (4 oz. [120 g], 3/4-in. [1.9-cm])	6–8 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas, congeladas (4 oz. [120 g])	10–12 min.	Ya no están rosadas en el centro
Verduras (congeladas)		
Pimientos y cebollas	6 min.	Bien cocidas
Patatas cortadas, congeladas	8 min.	Bien cocidas
Mezcla de verduras fritas	6 min.	Crujientes-tiernas
Verduras (frescas)		
Brócoli	6 min.	Crujientes-tiernas
Tiras de pimiento verde o rojo	5 min.	Crujientes-tiernas
Champiñones cortados	6 min.	Crujientes-tiernos
Cebollas cortadas	4 min.	Blandas
Calabacines o calabaza, cortados	4 min.	Crujientes-tiernos
Queso a la parrilla o queso y jamón	4–5 min.	Por fuera marrón dorado; Queso derretido

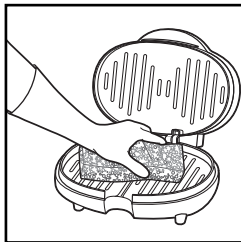
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica.

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

1. Desenchufe la parrilla del toma-corriente y deje que se enfríe levemente.
2. Limpie la superficie de la parrilla con toallas de papel para remover los derrames. Vacíe la grasa o el aceite chorreado del recipiente para goteo.
3. Utilice una esponja húmeda con



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

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

4. Lave el recipiente para goteo en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. (Se puede también poner el recipiente para goteo en el lavavajillas).
5. No utilice estropajos metálicos o cualquier tipo de material de limpieza abrasiva para limpiar la parrilla, ya que la superficie antiadherente se estropeará.
6. Utilice un paño limpio para limpiar la parrilla por fuera.

Recetas

Ensalada César Extra Rápida

Corte una o dos pechugas de pollo hechas a la parrilla (vea la “Tabla para Asar a la Parrilla”). Rocíe con una bolsa de mezcla de ensalada César.

Pechugas de Pollo a la Parrilla

Las pechugas de pollo a la parrilla doradas por encima (vea la “Tabla para Asar a la Parrilla”) con la salsa para asado y queso cortado.

Patatas Picantes Cortadas

Espolvoree las patatas cortadas y hechas (vea la “Tabla para Asar a la Parrilla”) con chile en polvo.

Franks Super

Dore por encima los frankfurters con pimientos y cebollas (vea la “Tabla para Asar a la Parrilla”). Sirva en bollos con mostaza y ketchup.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA			
PRODUCTO:	MARCA:	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, 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			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. 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			
<ul style="list-style-type: none"> 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__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 Fax. (55) 58 70 64 42 y (55) 26 20 21 02</p>	

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289
Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
25218P	G44	120V~ 60Hz 600W

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".