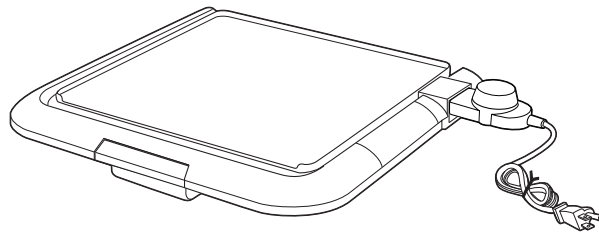


**Proctor Silex**

Electric Griddle  
Plaque chauffante  
Parrilla Eléctrica



**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
www.proctorsilex.com	
Français.....	9
Canada : 1-800-267-2826	
www.proctorsilex.ca	
Español .....	17
México: 01 800 71 16 100	
www.proctorsilex.com.mx	

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

**840229500**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric 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, which may be warm. Use oven mitts.
- 3.** To protect against electric shock, do not immerse variable heat power cord or plug 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 appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Call the toll-free customer service number for 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 the 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 remove plug from wall outlet.

- 13.** Use only the power cord provided with this appliance.  
**14.** Do not use appliance for other than intended use.  
**15.** Do not use without drip tray in place. Clean after each use.

## **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 grounded 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.

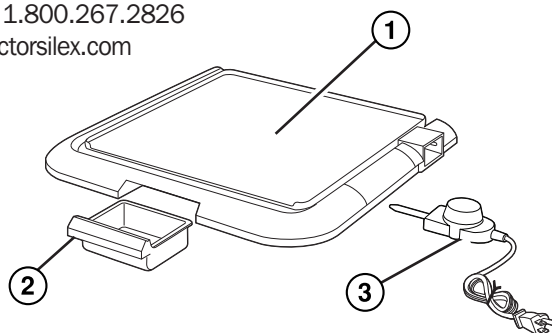
## Parts and Features

\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

Canada: 1.800.267.2826

www.proctorsilex.com



**1. Nonstick Griddle**

**2. Drip Tray**

**3. Variable-Heat Power  
Cord\***

## How to Use

**BEFORE FIRST USE:** Wash griddle in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The drip tray may be placed in the top rack of the dishwasher.

- 1.** Always use griddle on a dry, level, heat-resistant surface.
- 2.** Make sure drip tray is in place. Lightly spray griddle with nonstick cooking spray
- 3.** Set power cord control to MIN. Plug cord into griddle.
- 4.** Plug cord into electrical outlet.
- 5.** Refer to the cooking chart on page 5 to select the correct heat setting.
- 6.** Indicator light will go out when set temperature is reached.

## How to Use (cont.)

7. When the indicator light on the variable-heat power cord goes out, the cooking temperature has been reached. You may now add the food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.
8. When finished cooking, remove food, turn temperature control to MIN, and unplug unit.

### NOTES:

- For best results, space foods evenly on the griddle and do not overload the griddle.
- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- Do not place any pot, pan, or dish on the nonstick griddle surface.

<b>FOOD</b>	<b>TEMPERATURE</b>	<b>APPROX. COOKING TIME</b>
Fried Eggs	325°F (160°C)	4–6 minutes
French Toast	350°F (180°C)	8–10 minutes
Grilled Cheese Sandwich	375°F (190°C)	6–8 minutes
Pancakes	375°F (190°C)	4–5 minutes
Hamburgers (1/3 lb. each)	375°F (190°C)	15–17 minutes
Bacon	375°F (190°C)	8–10 minutes
Sausage Links or Patties	375°F (190°C)	12–14 minutes
Hot Dogs	325°F (160°C)	13–15 minutes

Cooking times are based on fresh, not frozen, ingredients.

Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for additional information on safe internal cooking temperatures.

## Cleaning

**⚠ WARNING Shock Hazard.** Do not immerse the variable-heat power cord or plug in water or any other liquid.

- 1.** When finished cooking, turn variable-heat power cord control to MIN and unplug from outlet.
- 2.** Let griddle cool completely. Remove power cord. Remove drip tray by lifting up and then pulling out.
- 3.** Clean griddle and drip tray with hot, soapy water, using a plastic or nylon scouring pad. Rinse and then dry. The drip tray may be washed on the top rack of the dishwasher.
- 4.** Clean variable-heat power cord with a damp cloth.

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

## Pancake Basics

- Since pancake batter does not need a lot of mixing, over-mixing is a frequent mistake. The dry ingredients and wet ingredients should be stirred together until just mixed. A few lumps will remain. If your batter looks too thick you may add more liquid. Using the liquid that is called for in the recipe, add only one Tablespoon at a time until the batter reaches the desired consistency.
- A properly preheated griddle is also very important to perfect pancakes. So don't skip the preheating.
- Once you have poured batter onto the griddle, the pancakes should only be turned once. When the top of the pancake is covered with bubbles it is ready to be turned. The second side will not take as long to cook as the first.

## Your Favorite Pancakes

Make one batch of basic pancakes from your favorite scratch recipe or a boxed mix. Preheat griddle according to directions. Pour batter by 1/4 cupfuls onto the griddle. Sprinkle with one of the following mix-ins; then turn and cook until done. Use the suggested topping or regular syrup.

### **Mix-Ins:**

Mini-Chocolate Chips  
Chopped Pecans  
Chopped Peanuts  
Chopped Bananas  
Cooked, Crumbled Bacon

### **Toppings:**

Whipped Topping  
Maple Syrup  
Warmed Grape Jelly  
Strawberry Preserves  
Scrambled Eggs

### 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

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant les suivantes :

- 1.** Lire toutes les instructions.
- 2.** Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons qui peuvent être chauds. Utiliser des gants de cuisine.
- 3.** Pour prévenir l'électrocution, ne pas immerger le régulateur de température ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 4.** L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
- 5.** Débrancher 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 aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière 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 d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers 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 que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris 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.** Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon à la prise de cordon murale. Pour débrancher, tourner l'une des commandes à MIN ; retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- 13.** Utiliser uniquement le cordon d'alimentation fourni avec cet appareil.

14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Ne pas utiliser sans avoir installé le ramasse-gouttes. Nettoyer après chaque utilisation.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**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 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.

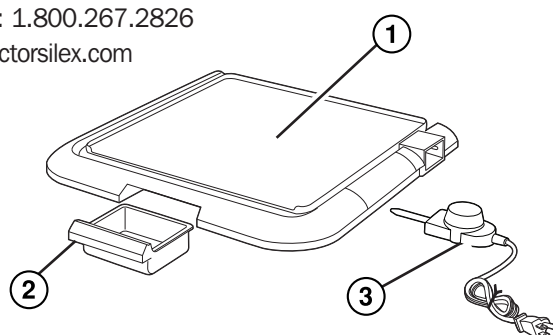
## Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :

É.-U. : 1.800.851.8900

Canada : 1.800.267.2826

www.proctorsilex.com



**1. Plaque chauffante  
antiadhésive**

**2. Ramasse-gouttes**

**3. Régulateur de  
température\***

## Utilisation

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Laver la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Le ramasse-gouttes peut être placé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- 1.** Toujours utiliser la plaque chauffante sur une surface sèche, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2.** S'assurer que le ramasse-gouttes est installé. Vaporiser légèrement la plaque chauffante avec un enduit pour cuisson.
- 3.** Régler la température de la fiche de commandes de température à MIN. Brancher la fiche à la plaque chauffante.

## Utilisation (suite)

4. Brancher la fiche dans une prise murale.
5. Voir le tableau de cuisson à page 13 pour choisir le réglage de température adéquat.
6. Le témoin lumineux s'éteindra lorsque l'appareil aura atteint la température désirée.
7. La température de cuisson est atteinte lorsque le témoin lumineux du régulateur de température s'éteint. La plaque chauffante est maintenant prête pour la cuisson des aliments. La chaleur peut augmenter ou s'abaisser selon le choix personnel et le type ou la quantité d'aliments préparés.
8. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments puis tourner la commande de température à MIN puis débrancher l'appareil.

### NOTES :

- Pour des résultats optimaux, espacer uniformément les aliments sur la plaque chauffante et éviter de la surcharger d'aliments.
- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique pour prolonger la durée de vie du revêtement adhésif de la plaque chauffante.
- Ne pas placer aucun pot, poêlon ou plat sur la surface antiadhésive de la plaque chauffante.

## Utilisation (suite)

<b>ALIMENT</b>	<b>TEMPÉRATURE</b>	<b>TEMPS DE CUISSON APPROX.</b>
Oeufs au miroir	160 °C (325 °F)	4 à 6 minutes
Pain doré	180 °C (350 °F)	8 à 10 minutes
Sandwich au fromage fondant	190 °C (375 °F)	6 à 8 minutes
Crêpes	190 °C (375 °F)	4 à 5 minutes
Hamburgers (1/3 lb. chaque)	190 °C (375 °F)	15 à 17 minutes
Bacon	190 °C (375 °F)	8 à 10 minutes
Chapelets et gallettes de saucisses	190 °C (375 °F)	12 à 14 minutes
Hot-Dogs	160 °C (325 °F)	13 à 15 minutes

Les durées de cuisson sont basées sur des aliments frais et non congelés. Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque d'électrocution.** Ne pas immerger le régulateur de température ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Tourner la commande de température du régulateur à MIN dès la fin de la cuisson puis débrancher de la prise murale.
2. Laisser refroidir complètement la plaque chauffante. Retirer le cordon d'alimentation. Retirer le ramasse-gouttes en le soulevant puis en le tirant hors de la plaque.
3. Nettoyer la plaque chauffante et le ramasse-gouttes avec de l'eau chaude savonneuse et en utilisant un tampon à récurer en plastique ou de nylon. Rincer et sécher. Le ramasse-gouttes peut être placé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Nettoyer la fiche du régulateur de température avec un linge humide.

**Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal ou de produits nettoyants abrasifs. Ceci pourra endommager l'enduit antiadhésif.**

## Bases pour crêpes

- La pâte à crêpes ne nécessite qu'un remuage léger, le remuage excessif est une erreur fréquente. Les ingrédients secs et liquides doivent être mélangés ensemble jusqu'à la consistance adéquate. Il y aura présence de quelques grumeaux. Ajouter un peu de liquide si la pâte semble trop épaisse. Utiliser le liquide recommandé pour la recette et n'ajouter qu'une cuillère à soupe de liquide à la fois jusqu'à ce que la consistance désirée de la pâte soit obtenue.

## Bases pour crêpes (suite)

- Une plaque chauffante adéquatement réchauffée est également très importante pour réussir des crêpes parfaites. Ne pas oublier de préchauffer la plaque.
- Une fois la pâte versée sur la plaque chauffante, ne retourner les crêpes qu'une seule fois. La crêpe est prête à être retournée lorsque le dessus de celle-ci est couvert de bulles. Le deuxième côté de la crêpe cuira plus rapidement que le premier côté.

## Vos crêpes préférées

Faire un lot de base pour crêpes selon votre recette préférée ou à l'aide d'un mélange préparé en boîte. Préchauffer la plaque chauffante en suivant les instructions. Verser 1/4 de tasse pleine de pâte sur la plaque chauffante. Saupoudrer avec l'un des ingrédients suivants; puis tourner et terminer la cuisson. Utiliser la garniture suggérée ou du sirop.

### **Ingrédients :**

Petites pépites de chocolat  
Pacanes hachées  
Noix hachées  
Bananes tranchées  
Miettes de bacon cuit

### **Garnitures :**

Garniture fouettée  
Sirop d'érable  
Gelée de raisin tiède  
Gelées de fraises  
Oeufs brouillés

#### 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](http://www.proctorsilex.com) aux É.-U. ou [www.proctorsilex.ca](http://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, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 1.** Lea todas las instrucciones.
- 2.** Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- 3.** No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocinar.
- 4.** Para protegerse de descargas eléctricas no sumerja el cable de corriente de calor variable o enchufe en agua u otros líquidos.
- 5.** Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
- 6.** Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quietar partes, y antes de limpiar el aparato.
- 7.** No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañados, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- 8.** El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- 9.** No lo use en exteriores.
- 10.** No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que 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 conecte el cable al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de la pared. Para desconectar, ponga todos los controles en "MIN" luego remueva el enchufe de la toma de la pared.

14. Use solo el cable de corriente provisto con este aparato.  
15. No use el aparato para otro uso que para el que fue hecho.  
16. No lo use sin la charola de escurrimiento en su lugar. Limpie después de cada uso.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

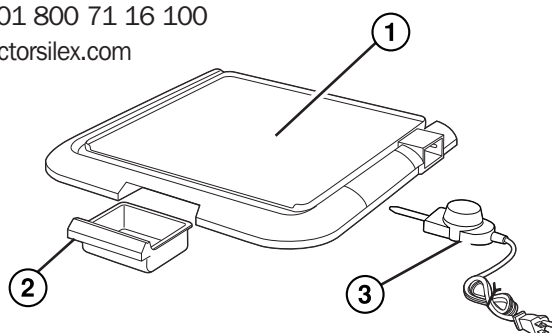
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de 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 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.

## Partes y Características

\*Para ordenar piezas:  
US: 1.800.851.8900  
Mexico: 01 800 71 16 100  
www.proctorsilex.com



**1. Parrilla Antiadherente**  
**2. Charola de Goteo**

**3. Cable de Corriente de Calor Variable\***

## Como Usarlo

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la parrilla en agua caliente jabonosa. Enjuague completamente y seque. La charola de escurrimiento puede ser colocada en el estante superior del lavavajillas.

- 1.** Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- 2.** Asegúrese de que la charola de escurrimiento esté en su lugar. Rocíe levemente la parrilla con esprái de cocina antiadherente.
- 3.** Ajuste el control del cable de corriente a MIN. Enchufe el cable a la parrilla.

## Como Usarlo (cont.)

4. Enchufe el cable en una toma eléctrica.
5. Consulte la tabla de cocimiento en la página 21 para seleccionar el ajuste de calor correcto.
6. La luz indicadora se apagará cuando la temperatura fijada se alcance.
7. Cuando la luz indicadora en el cable de corriente de calor variable se apague, se habrá alcanzado la temperatura de cocción. Ahora puede agregar el alimento. El calor puede ser incrementado o disminuido, dependiendo de la preferencia personal y el tipo o cantidad de alimento siendo preparado.
8. Cuando termine de cocer, remueva el alimento, gire el control de temperatura a MIN, y desconecte la unidad.

### **NOTAS:**

- Para mejores resultados, espacie el alimento de manera pareja en la parrilla y no la sobrecargue.
- Sólo use utensilios de cocina de madera o plástico para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente.
- No coloque ninguna olla, sartén o plato en la superficie antiadherente de la parrilla.

## Como Usarlo (cont.)

<b>ALIMENTO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>TIEMPO DE COCINADO APROX.</b>
Huevos Fritos	325°F (160°C)	4 a 6 minutos
Pan Tostado	350°F (180°C)	8 a 10 minutos
Sándwich de Queso Asadero	375°F (190°C)	6 a 8 minutos
Hotcakes	375°F (190°C)	4 a 5 minutos
Hamburguesas (1/3 lb. cada una)	375°F (190°C)	15 a 17 minutos
Tocino	375°F (190°C)	8 a 10 minutos
Salchichas o Embutidos	375°F (190°C)	12 a 14 minutos
Hot Dogs	325°F (160°C)	13 a 15 minutos

Los tiempos de cocción están basados en ingredientes frescos, no congelados.

Visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) para más información adicional sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

## Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.** No sumerja el cable de corriente de calor variable o enchufe en agua u otros líquidos.

1. Cuando termine de cocinar, gire el cable de corriente de calor variable a MIN y desconecte de la toma.
2. Deje que la parrilla se enfríe completamente. Remueva el cable de corriente. Remueva la charola de escurrimiento levantándola y luego jalándola hacia fuera.
3. Limpie la parrilla y charola de escurrimiento con agua caliente jabonosa, usando un estropajo de plástico o nylon. Enjuague y luego seque. La charola de escurrimiento puede ser lavada en el estante superior del lavaplatos.
4. Limpie el cable de corriente de calor variable con un trapo húmedo.

**No use estropajos de metal o limpiadores abrasivos. Esto dañará el recubrimiento antiadherente.**

## Básicos Sobre los Hotcakes

- Ya que la masa para hotcakes no necesita mucho mezclado, el mezclarlos de mas es un error frecuente. Los ingredientes secos y los ingredientes húmedos deben de ser batidos juntos hasta que apenas sean mezclados. Algunos grumos permanecerán. Si su mezcla se ve muy espesa puede agregar más líquido. Usando el líquido que se pide en la receta, agregue sólo una cucharada a la vez hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.

## Básicos Sobre los Hotcakes (cont.)

- Una parrilla adecuadamente precalentada es también muy importante para unos hotcakes perfectos. Así que no se salte el precalentamiento.
- Una vez que haya vaciado la mezcla sobre la parrilla, los hotcakes sólo deben voltearse una vez. Cuando la parte superior del hotcake está cubierto con burbujas está listo para ser volteado. El segundo lado no tomará tanto en cocinar como el primero.

## Sus Hotcakes Favoritos

Haga un lote de hotcakes básicos de sus receta improvisada favorita o una mezcla de caja. Precaliente la parrilla de acuerdo a las indicaciones. Vacíe la mezcla en 1/4 de taza sobre la parrilla. Rocíe con uno de los siguientes agregados; luego gíre y cocine hasta que estén listos. Use los ingredientes sugeridos o miel regular.

### **Agregados:**

Mini Chispas de Chocolate  
Nueces Picadas  
Cacahuates Picados  
Plátanos Picados  
Tocino Cocido Desmenuzado

### **Ingredientes:**

Crema Batida  
Miel de Maple  
Mermelada de Uva  
Calentada  
Conservas de Fresa  
Huevos Revueltos

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:
<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: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• 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.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li><li>• 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.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
<p>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.)</p>		

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</p> <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"> <li>• 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.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>01 800 71 16 100</b>  <b>Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</b></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

**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

**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

<b>Modelo:</b>	<b>Tipo:</b>	<b>Características Eléctricas:</b>
<b>38516</b>	<b>G49</b>	<b>120V~ 60Hz 1300W</b>

**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".**