

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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



Cast Iron Electric Grill

Gril électrique en fonte

Parrilla eléctrica de hierro fundido



English 2

Français 9

Español 16

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 oven mitts when contact with cooktop handles is necessary.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, power cord, or plug 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 the appliance.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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 appliance 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. Use extreme caution when removing drip tray or disposing of hot grease.
13. To disconnect, turn any control to OFF (●) and remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not use without drip tray in place. Clean after each use.
16. Do not leave the appliance unattended when in use.
17. Always use the appliance on a dry level surface.
18. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
19. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
20. Do not clean base assembly with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
21. Only use removable cast iron cooktop with provided base.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a

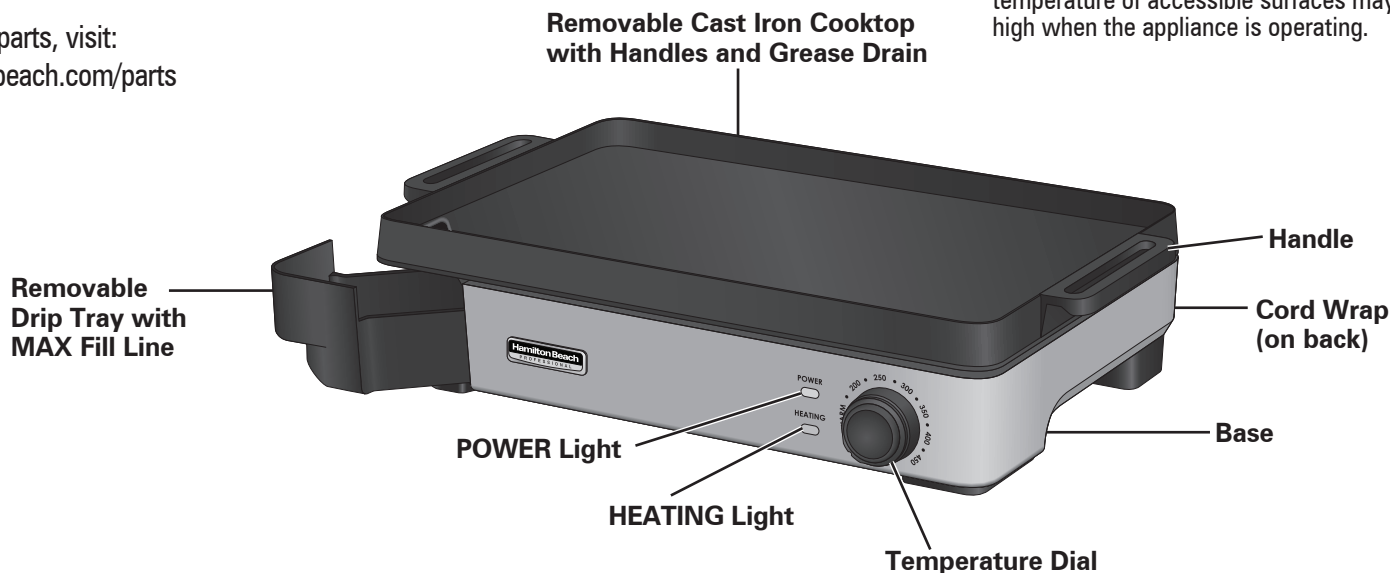
longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on 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, visit:
hamiltonbeach.com/parts

 **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



1. **Removable Cast Iron Cooktop with Handles and Grease Drain:** Use oven mitts to hold Handles. Grease Drain directs grease to Removable Drip Tray.
2. **Removable Drip Tray with MAX Fill Line:** Slides out from under Cooktop for easy cleanup.
3. **Temperature Dial:** Temperature ranges from WARM to 450°F (232°C). Turn Dial to right to increase or left to decrease temperature.

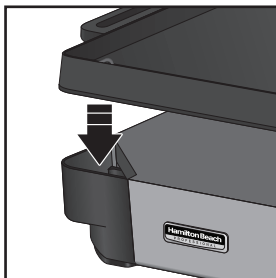
4. **HEATING Light:** Green light turns on while heating and turns off when desired temperature is reached. Light will continue to cycle on and off during cooking.
 5. **POWER Light:** Red light turns on when plugged into an outlet and stays on until unplugged.
 6. **Cord Wrap:** Holds cord for easy storage.
- NOTE:** This Cast Iron Cooktop has been preseasoned and is ready to use. Before cooking, wash using a small amount of soap and rinse. Use a lint-free cloth to dry thoroughly. During the first few uses, add a small amount of oil. For more information on how to use and care for cast iron, visit hamiltonbeach.com/cast-iron.

Using Your Cooktop

NOTES:

- Always use oils that have a high smoke point, such as canola, olive, peanut, vegetable or nonstick cooking spray on the Cooktop.
- Use metal, wooden, or plastic heat-resistant utensils (450°F [232°C]).
- Use oven mitts when touching hot Cast Iron Cooktop or Drip Tray.
- Make sure Removable Drip Tray is in place before heating. Drip Tray should be emptied after every use or if grease reaches MAX Fill Line.

1. With flat side up and holding Handles, place Removable Cast Iron Cooktop onto Base with opening over Drip Tray.
2. Always use Cooktop on a dry, level, heat-resistant surface.
3. Plug into outlet. Red POWER Light will turn on and stay steady until appliance is unplugged.
4. Turn Temperature Dial to desired temperature. See Temperature Guide. Green HEATING Light will cycle on and off during cooking and turn off when desired temperature is reached. Make sure Cooktop is preheated before cooking.
5. Add oil, or spray Cast Iron Cooktop with nonstick cooking spray on preheated Cooktop. Add food to preheated Cooktop.
6. When finished cooking, turn Temperature Dial to OFF (O) and unplug. Allow to cool completely before attempting to move Cooktop or remove Drip Tray to empty and clean.



Temperature Guide

TEMPERATURE	SETTING/FOODS
WARM–225°F (107°C)	Keep Warm Hold cooked foods at serving temperature
225°–325°F (107°–163°C)	Warming/Frying Warming foods, scrambled eggs, fried eggs, omelets
325°–375°F (163°–191°C)	Sauté/Grilling French toast, pancakes, grilled sandwiches, fish, bacon, vegetables
375°–400°F (191°–204°C)	Searing Pork chops, lamb steaks, sausage, boneless chicken, hot dogs
400°–450°F (204°–232°C)	Browning/Blackening Steaks, burgers, scallops, browning large cuts of meat, stir fry

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

Care and Cleaning

WARNING Electrical Shock Hazard.

- Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

NEVER clean Cast Iron Cooktop in dishwasher as rusting will occur.

1. Turn Temperature Dial to OFF (●) and unplug. Immediately use a metal or heat-resistant spatula to move excess grease and food particles into Drip Tray.
2. Cool completely. If additional cleaning is needed, wash Removable Cast Iron Cooktop in hot, water with a nylon brush or sponge. Rinse and thoroughly dry. Rust spots will appear if cast iron isn't completely dried when stored. Before storing, always wipe Cooktop with a little oil.
3. Empty cooled grease and food particles from Removable Drip Tray. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.
4. Use a clean, damp cloth to wipe Base.

Storing Cooktop: Store on a flat, level surface with Cast Iron Cooktop flat side up on Base and wrap cord around Cord Wrap on back of Base.

How to Season Cast Iron Cooktop

Seasoning cast iron forms a protective layer that helps maintain an easy-release cooking surface and prevents rusting. Depending on frequency of use and types of food cooked, follow steps below to re-season Cast Iron Cooktop. Vegetable shortening or oils such as canola, peanut and vegetable are recommended for re-seasoning.

1. Clean Cast Iron Cooktop as recommended.
2. Rub top only of Cooktop with a thin layer of oil. Wipe off any excess.

3. Place Cooktop upside down on top rack in oven.
4. Add a long piece of heavy-duty (18-inches wide) aluminum foil directly under Cooktop onto lower rack to catch any drips.
5. Bake at 450°F (232°C) for 1 hour.
6. Allow to cool completely in oven.

For Stubborn Spots

1. With Cooktop plugged into outlet and Drip Tray in place, preheat to 300°F (149°C). Over top of preheated Cooktop, pour about 1/4 cup water. Water will bubble up to dislodge food particles. When bubbles subside, use a spatula to scrape water and residue into opening of Drip Tray.
2. Hold a lint-free cloth with metal tongs to wipe Cooktop surface dry. Repeat if necessary.
3. Before storing, always wipe Cooktop with a little oil.

NOTES:

- Do not leave in sink to soak, put in dishwasher, allow to air dry, or store in a moist area. Any of these will cause rust since preseasoned layers have been disturbed and moisture has been in contact with your cast iron.
- For more information on how to use and care for cast iron, visit hamiltonbeach.com/cast-iron.

Troubleshooting

POWER Light is not on.

- Check if Cooktop is securely plugged into a working outlet.
- Cooktop may have tripped the circuit breaker. Make sure it is the only item plugged into the circuit.

Cast Iron Cooktop is smoking.

- Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Wash Cooktop surface before using. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to 450°F (232°C). Heat until HEATING Light illuminates. The odor should not be present after this initial preheating.
- To reduce the buildup of smoke, use Cooktop in a well-ventilated area.

Cooking performance is uneven.

- To ensure that you are getting even cooking performance, allow Cooktop to heat until HEATING Light illuminates.

Grease is collecting on countertop.

- Turn Temperature Dial to OFF (●) and unplug. Make sure grease has completely cooled before attempting to clean up.
- Before next use, ensure Removable Drip Tray is fully inserted into unit.
- Clean Removable Drip Tray after every use.
- Use cooking utensils to push grease into Removable Drip Tray.

Food is sticking to Cast Iron Cooktop.

- Make sure that Cooktop is cleaned properly after each use. See Care and Cleaning.
- Spray with nonstick cooking spray or add oil before cooking.
- Season Cast Iron Cooktop. Follow How to Season directions in Care and Cleaning.

Cast Iron Cooktop has rust spots.

- Rust spots will appear if cast iron isn't completely dried when stored. It is easy to fix. Remove Cast Iron Cooktop from Base. Wash in hot, soapy water while scrubbing with steel wool. Rinse and dry with a lint-free cloth. Follow How to Season directions in Care and Cleaning.

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 three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service 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 instruits 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 des gants de cuisine lorsque vous devez toucher aux poignées de la plaque de cuisson.
5. Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon d'alimentation ou la fiche 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
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 pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
12. Il faut user d'une prudence extrême lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude, des aliments chauds, de l'eau chaude ou tout autre liquide chaud. Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le récipient ramasse-gouttes ou disposez de l'huile chaude.
13. Pour débrancher, tourner n'importe quel bouton de contrôle en position OFF (●/arrêt), et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Ne pas utiliser sans que le récipient ramasse-gouttes soit installé. Veuillez nettoyer après chaque utilisation.
16. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
17. Veuillez toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et sèche.
18. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
19. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

20. Ne pas nettoyer la base à l'aide de tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.

21. Utiliser la plaque de cuisson amovible en fonte seulement avec la base fournie.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas

causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table 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.

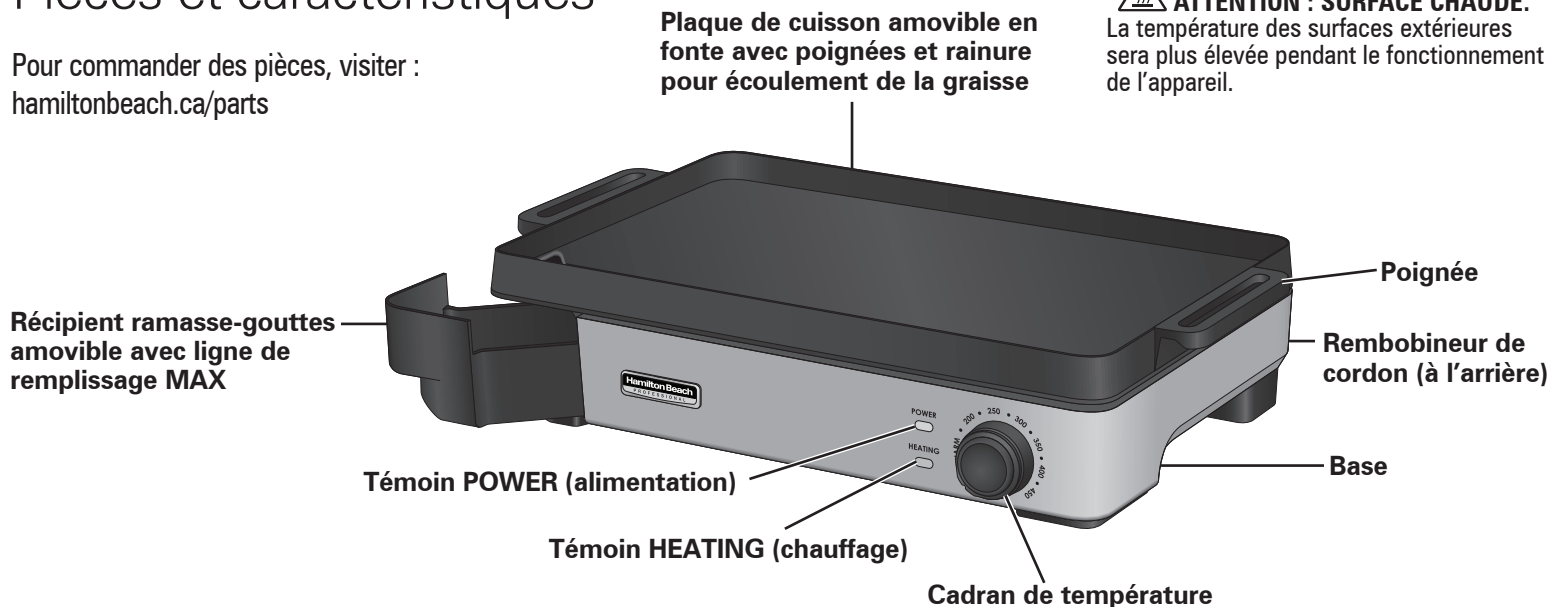
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts



ATTENTION : SURFACE CHAUDE.

La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.



1. Plaque de cuisson amovible en fonte avec poignées et rainure pour écoulement de la graisse : Utiliser des gants de cuisine pour tenir les poignées. La rainure d'écoulement dirige la graisse vers le récipient ramasse-gouttes amovible.
2. Récipient ramasse-gouttes amovible ligne de remplissage MAX : Se glisse facilement en dessous de la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.
3. Cadran de température : La plage de température est de WARM (réchaud) à 232 °C (450 °F). Tourner le cadran vers la droite pour augmenter ou vers la gauche pour diminuer la température.
4. Témoin HEATING (chauffage) : Le témoin vert s'allume durant la période de chauffage et s'éteint lorsque la température souhaitée est

- atteinte. Les témoins s'allumeront et s'éteindront pendant la cuisson.
5. Témoin POWER (alimentation) : Le témoin rouge s'allume lorsque l'appareil est branché dans une prise et reste allumé jusqu'à ce qu'il soit débranché.
 6. Rembobineur de cordon : Pour maintenir le cordon en place et faciliter le rangement.

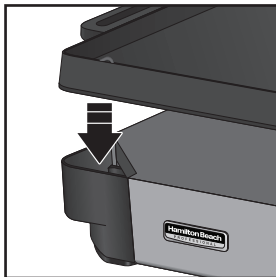
REMARQUE : Cette plaque de cuisson en fonte est déjà traitée et prête à utiliser. Avant la cuisson, nettoyer à l'aide d'une petite quantité de savon et rincer. Bien sécher à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Durant les premières utilisations, veuillez ajouter une petite quantité d'huile. Pour plus de renseignements sur l'utilisation et l'entretien de la fonte, visiter le hamiltonbeach.com/cast-iron.

Utilisation de votre plaque de cuisson

REMARQUES :

- Veuillez toujours utiliser des huiles dont le point de fumée est élevé, notamment l'huile de canola, d'olive, d'arachide, végétale ou un enduit végétal antiadhésif en vaporisateur sur la plaque de cuisson.
- Utiliser des ustensiles en métal, en bois ou en plastique résistant à la chaleur (232 °C [450 °F]).
- Utiliser les gants de cuisine lorsque vous touchez la plaque de cuisson ou le récipient ramasse-gouttes encore chauds.
- Veuillez vous assurer que le récipient ramasse-gouttes est en place avant de chauffer. Le récipient ramasse-gouttes doit être vidé après chaque utilisation si la graisse atteint la ligne de remplissage MAX.

1. En vous assurant que les poignées et le côté plat sont orientés vers le haut, déposer la plaque de cuisson amovible sur la base en l'alignant avec l'ouverture du récipient ramasse-gouttes.



2. Veuillez toujours utiliser la plaque de cuisson sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
3. Brancher dans une prise de courant. Le témoin POWER (alimentation) rouge s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
4. Tourner le cadran de température jusqu'à la température souhaitée. Consulter le guide de température. Le témoin HEATING (chauffage) vert s'allumera et s'éteindra de façon intermittente durant la cuisson et s'éteindra jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Veuillez vous assurer que la plaque de cuisson est préchauffée avant de commencer la cuisson.

5. Ajouter de l'huile, ou vaporiser la plaque de cuisson avec un enduit végétal antiadhésif sur la plaque de cuisson préchauffée. Ajouter les aliments sur la plaque de cuisson préchauffée.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le cadran de température à OFF (O/arrêt) et débrancher. Laisser refroidir complètement avant de tenter de retirer la plaque de cuisson ou le récipient ramasse-gouttes pour vider et nettoyer.

Guide de température

TEMPÉRATURE	RÉGLAGE/ALIMENTS
WARM (réchaud) – 107 °C (225 °F)	Réchaud Pour garder les aliments cuits à la température de service
107 °C – 163 °C (225 °F – 325 °F)	Réchauffer/friture Pour réchauffer les aliments, les œufs brouillés, les œufs frits et omelettes
163 °C – 191 °C (325 °F – 375 °F)	Sauter/griller Pour pain doré, crêpes, sandwich grilles, poisson, bacon et légumes
191 °C – 204 °C (375 °F – 400 °F)	Saisir Côtelettes de porc, tranches d'agneau, saucisses, poulet désossé et hot dogs
204 °C – 232 °C (400 °F – 450 °F)	Dorer/noircir Pour les biftecks, burgers, escalopes, griller les grosses pièces de viande, sauter à feu vif

Veuillez consulter le site **foodsafety.gov** pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

- Débrancher de la prise de courant avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche, ni la base dans aucun liquide.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher aux pièces électriques et représenter un risque de décharge électrique.

NE JAMAIS nettoyer la plaque de cuisson en fonte dans le lave-vaisselle, car il y aura formation de rouille.

1. Tourner le cadran de température à OFF (○/arrêt) et débrancher. Veuillez immédiatement utiliser une spatule en métal ou résistante à la chaleur pour éliminer l'excédent de graisse et les particules de nourriture dans le récipient ramasse-gouttes.
2. Laisser refroidir complètement. Si la plaque de cuisson amovible en fonte nécessite un nettoyage plus approfondi, la laver dans de l'eau chaude à l'aide d'une éponge ou d'une brosse en nylon. Des taches de rouille peuvent apparaître si la fonte n'est pas complètement sèche lorsque rangée. Avant de ranger, veuillez toujours essuyer la plaque de cuisson avec un peu d'huile.
3. Vider la graisse refroidie et les particules de nourriture du récipient ramasse-gouttes. Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
4. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Rangement de la plaque de cuisson : Ranger sur une surface plane en plaçant le côté plat de la plaque de cuisson en fonte vers le haut sur la base et enrouler le cordon d'alimentation autour du rembobineur de cordon à l'arrière de la base.

Comment traiter la plaque de cuisson en fonte

Le traitement de la fonte permet de former une couche protectrice pour maintenir une surface de cuisson où les aliments sont faciles à dégager et de prévenir la formation de rouille. Selon la fréquence de l'utilisation et les types d'aliments cuisinés, veuillez suivre les étapes suivantes pour traiter la plaque de cuisson en fonte. Les huiles ou les graisses végétales comme l'huile de canola, d'arachide ou végétale sont recommandées pour le traitement de la fonte.

1. Nettoyer la plaque de cuisson en fonte comme recommandé.
2. Frotter la surface de la plaque de cuisson seulement avec une fine couche d'huile. Essuyer tout excédent.
3. Déposer la plaque de cuisson à l'envers sur la grille supérieure du four.
4. Ajouter un grand morceau de papier d'aluminium épais (largeur de 45,7 cm [18 pouces]) directement sous la plaque de cuisson sur la grille inférieure pour recueillir les gouttes.
5. Cuire au four à 232 °C (450 °F) pendant 1 heure.
6. Laisser refroidir complètement dans le four.

Pour les taches tenaces

1. En vous assurant de brancher la plaque de cuisson et de mettre le récipient ramasse-gouttes en place, préchauffer à 149 °C (300 °F). Sur le dessus de la plaque de cuisson préchauffer, verser environ 60 ml (1/4 tasse) d'eau. L'eau en ébullition permettra de déloger les particules de nourriture. Lorsque l'eau cesse de bouillir, utiliser une spatule pour gratter l'eau et les résidus dans l'ouverture du récipient ramasse-gouttes.
2. Tenir un chiffon non pelucheux avec de longues pinces en métal pour essuyer la surface de cuisson. Répéter l'opération si nécessaire.
3. Avant de ranger, veuillez toujours essuyer la plaque de cuisson avec un peu d'huile.

REMARQUES :

- Ne pas laisser tremper dans l'évier, mettre dans le lave-vaisselle, laisser sécher à l'air ou ranger dans un endroit humide. Toutes ces conditions favoriseront la formation de rouille puisque les couches de traitements ont été compromises et que l'humidité est entrée en contact avec la fonte.
- Pour plus de renseignements sur l'utilisation et l'entretien de la fonte, visiter le hamiltonbeach.com/cast-iron.

Dépannage

Le témoin POWER (alimentation) ne s'allume pas.

- Veuillez vérifier si l'appareil est branché à une prise murale qui fonctionne.
- La plaque de cuisson pourrait avoir déclenché le disjoncteur. S'assurer qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit.

La plaque de cuisson dégage de la fumée.

- La plupart des appareils chauffants dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Laver la surface de la plaque de cuisson avant de l'utiliser. Brancher dans une prise de courant. Tourner le cadran de température à 232 °C (450 °F). Chauffer jusqu'à ce que le témoin HEATING (chauffage) s'allume. Aucune odeur ne devrait se dégager après le premier préchauffage.
- Pour réduire l'accumulation de fumée, utiliser la plaque de cuisson dans un endroit bien aéré.

Performance de cuisson inégale.

- Pour vous assurer d'avoir une cuisson uniforme, laissez la plaque de cuisson se réchauffer jusqu'à ce que le témoin HEATING (chauffage) s'allume.

Accumulation de graisse sur le comptoir.

- Tourner le cadran de température à OFF (●/arrêt) et débrancher. S'assurer que la graisse est complètement refroidie avant de nettoyer.
- Avant la prochaine utilisation, veuillez vous assurer que le récipient ramasse-gouttes est bien inséré dans l'appareil.
- Nettoyer le récipient ramasse-gouttes après chaque utilisation.
- Utiliser des ustensiles de cuisson pour pousser la graisse dans le récipient ramasse-gouttes amovible.

Les aliments collent sur la plaque de cuisson en fonte.

- Veuillez vous assurer que la plaque de cuisson est bien nettoyée avant chaque utilisation. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».
- Vaporiser avec un enduit végétal antiadhésif ou ajouter de l'huile avant de commencer la cuisson.
- Traiter la plaque de cuisson en fonte. Veuillez suivre les directives sur la façon de traiter la fonte dans la section « Entretien et nettoyage ».

La plaque de cuisson en fonte a des taches de rouille.

- Des taches de rouille peuvent apparaître si la fonte n'est pas complètement sèche lorsque rangée. C'est facile à réparer. Retirer la plaque de cuisson en fonte de la base. Laver dans de l'eau chaude savonneuse tout en frottant à l'aide d'une laine d'acier. Rincer et sécher à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Veuillez suivre les directives sur la façon de traiter la fonte dans la section « Entretien et nettoyage ».

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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 por o 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 las superficies calientes. Use guantes para horno cuando sea necesario hacer contacto con las asas de la placa de cocción.
6. Para proteger contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base, el cable eléctrico, o el enchufe en agua ni en otro líquido.
7. 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.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de goteo o al desechar la grasa caliente.
14. Para desconectar, gire cualquier control a OFF (●/apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para otro uso que para el que fue hecho.
16. No la use sin la bandeja de goteo en su lugar. Limpie después de cada uso.
17. No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
18. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
19. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
21. No limpie el conjunto de la base con estropajos metálicos.
22. Utilice la placa de cocción de hierro fundido extraíble únicamente con la base suministrada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este producto es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

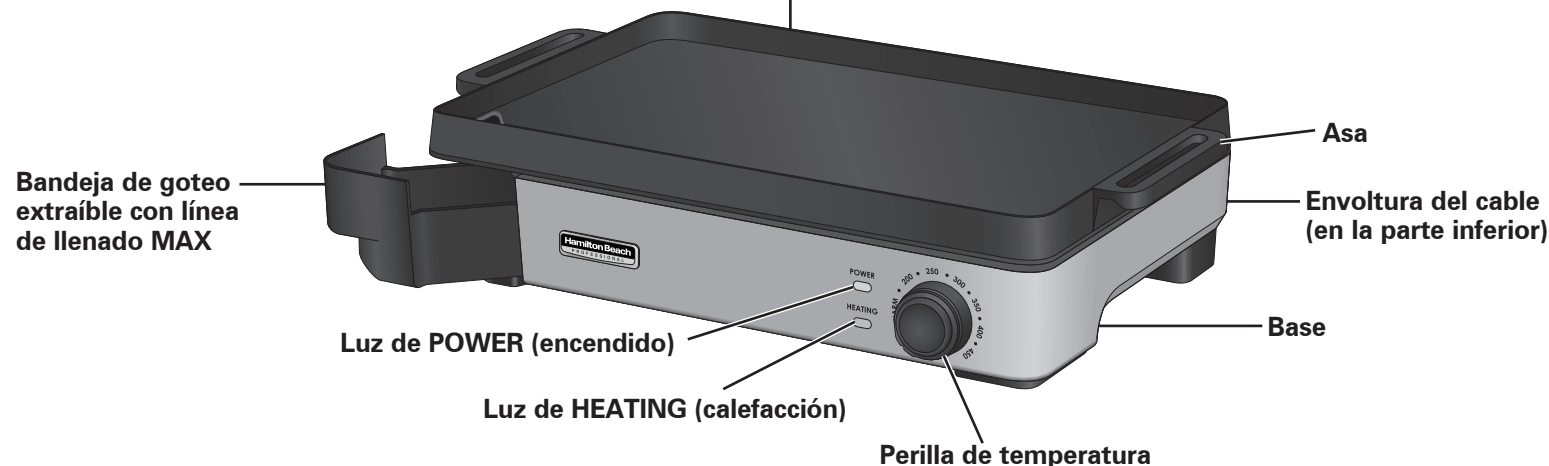
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

 **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.



1. Placa de cocción de hierro fundido extraíble con asas y drenaje de grasa: Use guantes para horno para sujetar las asas. El drenaje de grasa dirige la grasa a la bandeja de goteo extraíble.
2. Bandeja de goteo extraíble con línea de llenado MAX: Se desliza desde debajo de la placa de cocción para su fácil limpieza.
3. Perilla de temperatura: La temperatura varía desde WARM (mantener caliente) hasta 450°F (232°C). Gire la perilla hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura.
4. Luz de HEATING (calefacción): La luz verde se enciende mientras se calienta y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. La luz seguirá encendiéndose y apagándose durante la cocción.

5. Luz de POWER (encendido): La luz roja se enciende cuando se enchufa a un tomacorriente y permanece encendida hasta que se desenchufa.
6. Envoltura del cable: Sostiene el cable para un almacenamiento sencillo.

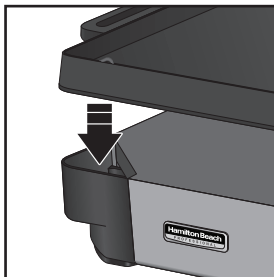
NOTA: Esta placa de cocción de hierro fundido ha sido curada previamente y está lista para usarse. Antes de la cocción, lave usando una pequeña cantidad de jabón y enjuague. Use un paño sin pelusa para secar completamente. Durante los primeros usos, agregue una pequeña cantidad de aceite. Para obtener más información sobre cómo usar y cuidar el hierro fundido, visite hamiltonbeach.com/cast-iron.

Uso de su placa de cocción

NOTAS:

- Utilice siempre aceites que tengan puntos de humo altos, como canola, oliva, cacahuete, aceite vegetal o aerosol antiadherente en la superficie de cocción.
- Use utensilios de metal, madera o plástico resistentes al calor (450°F [232°C]).
- Use guantes para horno cuando toque la placa de cocción de hierro fundido o la bandeja de goteo si están calientes.
- Asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté en su lugar antes de calentar. La bandeja de goteo debe vaciarse después de cada uso o si la grasa llega a la línea de llenado MAX.

1. Con el lado plano hacia arriba y sujetando las asas, coloque la placa de cocción de hierro fundido extraíble sobre la base con la abertura sobre la bandeja de goteo.
2. Utilice siempre la placa de cocción sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
3. Enchufe en el tomacorriente. La luz roja de POWER (encendido) se encenderá y permanecerá fija hasta que se desenchufe el aparato.
4. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada. Ver la Guía de temperatura. La luz verde de HEATING (calefacción) se encenderá y apagará durante la cocción y se apagará cuando se alcance la temperatura deseada. Asegúrese de que la placa de cocción esté precalentada antes de cocinar.



5. Agregue aceite o rocíe la placa de cocción de hierro fundido con aceite en aerosol antiadherente sobre la placa de cocción precalentada. Agregue los alimentos a la placa de cocción precalentada.
6. Al terminar la cocción, gire la perilla de temperatura a OFF (●/apagado) y desenchufe. Deje que se enfríe completamente antes de intentar mover la placa de cocción o retire la bandeja de goteo para vaciarla y limpiarla.

Guía de temperatura

TEMPERATURA	CONFIGURACIÓN/ALIMENTOS
WARM (mantener caliente)—225°F (107°C)	Mantener caliente Mantener alimentos cocidos a temperatura de servicio
225°–325°F (107°–163°C)	Calentar/freír Calentar alimentos, huevos revueltos, huevos fritos, omelets
325°–375°F (163°–191°C)	Saltear/asar Tostadas francesas, panqueques, sándwiches asados, pescado, tocino, vegetales.
375°–400°F (191°–204°C)	Sellar Chuletas de cerdo, filetes de cordero, salchichas, pollo deshuesado, hot dogs.
400°–450°F (204°–232°C)	Dorar/oscurer Filetes, hamburguesas, escalopes, dorar cortes grandes de carne de res, revueltos.

Consulte en **foodsafety.gov** más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

- Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.
- No limpiar con esponjillas de metal. Pueden desprenderse trozos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.

NUNCA limpie la placa de cocción de hierro fundido en el lavavajillas ya que se oxidará.

1. Gire la perilla de temperatura a OFF (●/apagado) y desenchufe. Use inmediatamente una espátula de metal o resistente al calor para mover el exceso de grasa y partículas de comida a la bandeja de goteo.
2. Déjelo enfriar completamente. Si se necesita una limpieza adicional, lave la placa de cocción de hierro fundido removible en agua caliente y jabón con un cepillo de nylon o una esponja. Enjuague bien y seque completamente. Aparecerán manchas de óxido si el hierro fundido no se seca completamente cuando se almacena. Antes de almacenar, siempre frote la placa de cocción con un poco de aceite.
3. Vacíe la grasa enfriada y las partículas de comida de la bandeja de goteo extraíble. Lave con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
4. Use un paño limpio y húmedo para limpiar la base.

Almacenamiento de la placa de cocción: Almacene en una superficie plana y nivelada con el lado plano de la placa de cocción de hierro fundido hacia arriba en la base y enrolle el cable en su lugar de almacenaje en la parte posterior de la base.

Cómo curar la placa de cocción de hierro fundido

Al curar el hierro fundido se forma una capa protectora que ayuda a mantener una superficie de cocción de fácil separación y evita la oxidación. Según la frecuencia de uso y los tipos de alimentos cocinados, siga los pasos a continuación para volver a curar la placa de cocción de hierro fundido. Se recomienda la manteca vegetal o aceites como canola, maní y vegetales para volver a curar.

1. Limpie la placa de cocción de hierro fundido como se recomienda.

2. Frote solo la parte superior de la placa de cocción con una fina capa de aceite. Limpie cualquier exceso.
3. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre la rejilla superior del horno.
4. Agregue un trozo largo de papel de servicio pesado de 18 pulgadas de ancho (45.7 cm) de aluminio directamente debajo de la placa de cocción en la rejilla inferior para recoger las gotas.
5. Hornee a 450°F (232°C) durante 1 hora.
6. Permita que se enfríe completamente en el horno.

Para manchas rebeldes

1. Con la placa de cocción enchufada al tomacorriente y la bandeja de goteo en su lugar, precaliente a 300°F (149°C). Sobre la placa de cocción precalentada, vierta aproximadamente 1/4 taza de agua. El agua burbujeará para desalojar las partículas de comida. Cuando las burbujas disminuyan, use una espátula para raspar el agua y los residuos a la abertura de la bandeja de goteo.
2. Sujete un paño libre de peluza con pinzas de metal para secar la placa de cocción. Repita si es necesario.
3. Antes de almacenar, siempre frote la placa de cocción con un poco de aceite.

NOTAS:

- No la deje en remojo en el fregadero, ni la ponga en el lavavajillas, no la deje secar al aire ni la guarde en un área húmeda. Cualquiera de estas acciones causará óxido ya que las capas precuradas se han alterado y la humedad ha estado en contacto con su placa de cocción de hierro fundido.
- Para obtener más información sobre cómo usar y cuidar el hierro fundido, visite hamiltonbeach.com/cast-iron.

Resolviendo problemas

La luz de POWER (encendido) no está activada.

- Revise si la placa de cocción está bien enchufada en un tomacorriente.
- La placa de cocción puede haber disparado el interruptor termomagnético. Verifique que sea el único elemento enchufado en el circuito.

La placa de cocción de hierro fundido está humeando.

- La mayoría de los aparatos que generan calor producen olor y/o humo cuando se utilizan por primera vez. Lave la placa de cocción antes de usar. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla de temperatura a 450°F (232°C). Caliente hasta que la luz de HEATING (calefacción) se ilumine. El olor no debe estar presente después de este precalentamiento inicial.
- Para reducir la acumulación de humo, use la placa de cocción en un área bien ventilada.

El desempeño de cocción es desparejo.

- Para asegurarse de obtener una cocción uniforme, deje que la placa de cocción se caliente hasta que la luz de HEATING (calefacción) se ilumine.

Se acumula grasa en la superficie del mostrador.

- Gire la perilla de temperatura a OFF (●/apagado) y desenchufe. Asegúrese de que la grasa se haya enfriado por completo antes de efectuar la limpieza.
- Antes del siguiente uso, asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté completamente insertada en la unidad.
- Limpie la bandeja de goteo extraíble después de cada uso.
- Use utensilios de cocina para empujar la grasa hacia la bandeja de goteo extraíble.

Los alimentos se pegan a la placa de cocción de hierro fundido.

- Asegúrese de que la placa de cocción se limpie correctamente después de cada uso. Vea "Cuidado y limpieza".
- Rocíe con aerosol antiadherente para cocinar o agregue aceite antes de cocinar.
- Cure la placa de cocción de hierro fundido. Siga las instrucciones de cómo curar en cuidado y limpieza.

La placa de cocción de hierro fundido tiene manchas de óxido.

- Aparecerán manchas de óxido si el hierro fundido no se seca completamente cuando se almacena. Esto es fácil de arreglar. Retire la placa de cocción de hierro fundido de la base. Lave con agua caliente y jabón mientras la frota con lana de acero. Enjuague y seque con un paño sin pelusa. Siga las instrucciones de cómo curar en cuidado y limpieza.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 3 AÑOS.

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 o 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, 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.

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 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
38560

Tipo:
G61

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1800 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060, USA
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900