

# Hamilton Beach®

## Contact Grill / Sandwich Press

READ BEFORE USE

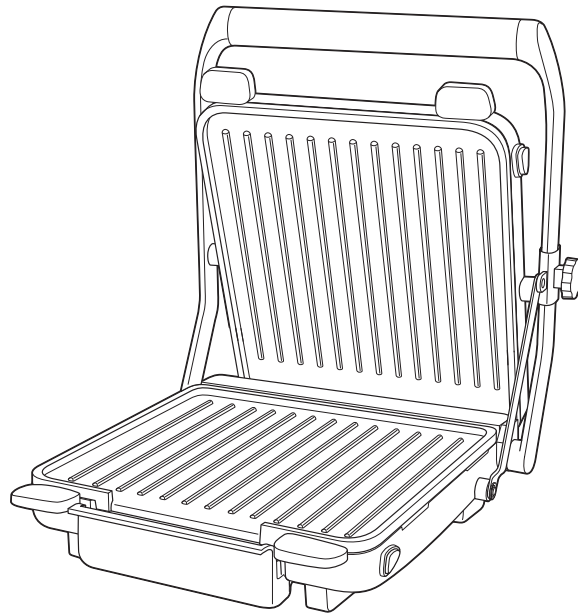
## Gril contact / Presse-sandwiches

LIRE AVANT L'UTILISATION

## Parrilla de contacto / Prensa de sándwiches

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

LEA ANTES DE USAR



**English..... 2**

**USA: 1-800-851-8900**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!

**Français ..... 8**

**Canada : 1-800-267-2826**

Consulter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

**Español ..... 13**

**México: 01 800 71 16 100**

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

## 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 any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries or damage to the unit.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
14. For units with detachable cooking plates, be sure they are secured before cooking.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

This appliance has a grounded plug (provided with a grounding pin). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to only fit into a grounded outlet. If the plug on this appliance does not fit in your outlet, do not modify the plug and do not use an adaptor.

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

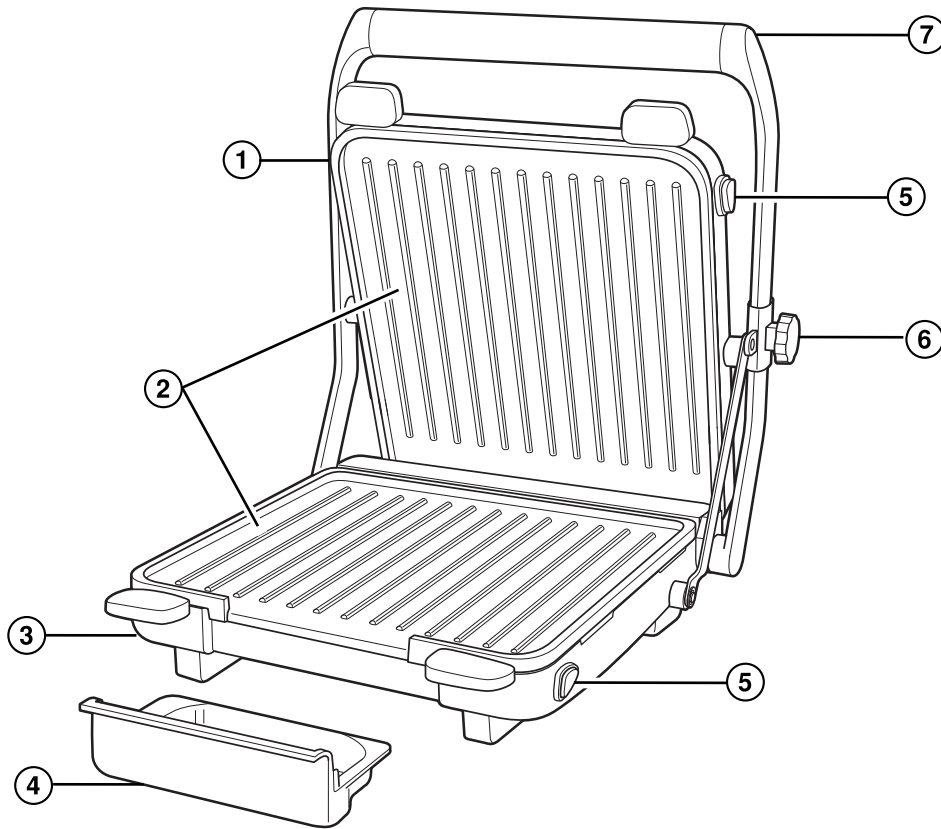
An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

Always use a hot mitt to protect hand when opening the contact grill.

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 grounded extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the unit. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

# Parts and Features

- 1. Cover
- 2. Nonstick Removable Cooking Grids
- 3. Base
- 4. Drip Cup
- 5. Removable Grid Unlock Buttons
- 6. Cover Lock
- 7. Handle
- 8. Storage Latch
- 9. Indicator Lights

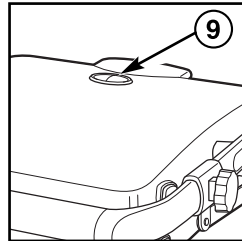
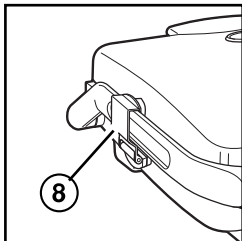


## Indicator Lights:

Your contact grill features two indicator lights.

Red indicates that power is on.

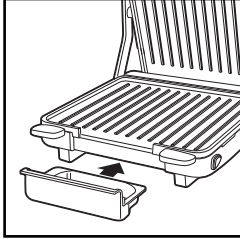
Green indicates that the unit is pre-heated and ready to use.



# Operating Instructions

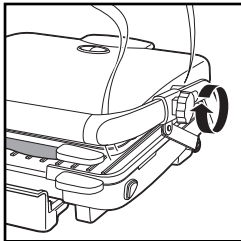
**BEFORE FIRST USE:** Wash the nonstick removable grids in hot, soapy water. Rinse and dry. Grids may also be washed in dishwasher. Ensure the grids are locked into place before use.

1. Plug into outlet.
2. Slide the drip cup into place under front of grill.



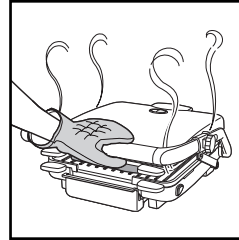
3. Preheat for 6 minutes. Keep cover closed. The red light comes on and remains lit as long as the unit is plugged into an outlet. Once the grill has reached the proper temperature, the green light will come on. Keep cover closed.

4. When preheated, raise cover. Place food to be cooked onto cooking grids and lower cover to desired height. Lock cover at desired height by turning locking knob, if desired.



**IMPORTANT:** Exterior surfaces become hot during cooking!

5. Unlock the cover, then use a hot mitt



and carefully lift cover and check food to see if cooked to desired doneness. Do not cut food on nonstick cooking

- grids. If additional cooking time is needed, lower cover.
6. When food is cooked to desired doneness, remove the food and unplug grill. Let cool before cleaning.

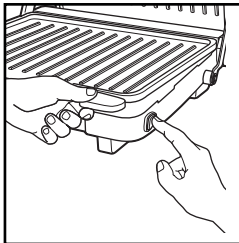
## Helpful Tips and Hints

### ALWAYS PREHEAT FOR 6 MINUTES BEFORE USING.

- Read the Use & Care Guide before using the contact grill.
- Use vegetable cooking spray for convenient, stick-free cooking. Or if you prefer, brush cooking grids with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on the nonstick cooking grid. Do not use metal utensils as they will damage the nonstick surface.
- Thicker sandwiches may shift when being pressed. Use a plastic spatula to reposition. Place sandwich in center of grill.
- Use caution when pushing down on the handle, as unit may tip forward and could burn your hand.
- When a recipe calls for fruit, lock the cover in place above the fruit so that it heats but does not contact the fruit.
- There is no need to press down on the handle. The weight of the cover will grill the top of the sandwich.
- Cleanup is easy! Let the grill cool down then wipe cooking grids with damp paper towel or dish cloth. The cooking grids may also be washed in the dishwasher.

## Cleaning

1. Unplug grill from outlet and allow to cool.
2. Wipe cooking grids with a paper towel to remove drippings. Use a plastic spatula to scrape away cooked-on food or grease.
3. To remove grids for cleaning, hold



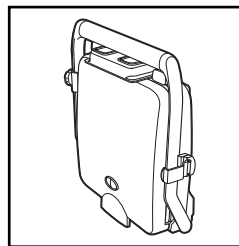
tab and press unlock button of UPPER grid first. Release grid. Repeat with LOWER cooking grid.

**DO NOT REMOVE THE GRIDS WITH THE GRILL IN AN UPRIGHT POSITION.**

4. Wash grids in hot soapy water. Rinse then dry. Grids may also be washed in dishwasher.
5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill, as it will damage the nonstick cooking grids and void the warranty.

6. Empty drip cup and wash in hot, soapy water. Rinse then dry. Drip cup may also be washed in dishwasher.
7. Replace cooking grids and ensure they are locked into place. ALWAYS replace LOWER cooking grid first. Repeat with UPPER grid.
8. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of the grill.

9. Store the unit with the storage latch locked, sitting upright on the hinge side, with drip cup placed upside down under the handle.



**▲ WARNING: To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the unit or cord in water or any other liquid.**

# Grilling Chart

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

**FOR ALL FROZEN FOODS, GRILL WITH COVER IN THE CLOSED POSITION.**

The following times are guidelines.

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/115-170 g)	5-8 min.	No longer pink in center
Fish fillet squares, frozen (about 2 oz/50 g)	6-8 min.	Fish looks white
Frankfurter (hot dog)	5 min.	Heated through
Hamburger, fresh (4 oz/115 g)	5-7 min.	No longer pink in center
Hamburger, frozen (4 oz/115 g)	10-12 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, fresh (4 oz/115 g, 3/4"/2 cm thick)	6-8 min.	No longer pink in center
Pork chops, boneless, frozen (4 oz/115 g)	10-12 min.	No longer pink in center
<b>Vegetables (frozen)</b>		
Peppers and onions	6 min.	Cooked through
Potato wedges, frozen	8 min.	Cooked through
Stir-fry vegetable mix	6 min.	Tender-crisp
<b>Vegetables (fresh)</b>		
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 Cheese and Ham	4-5 min.	Golden brown on outside; melted cheese

## *Customer Service*

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

### **LIMITED WARRANTY**

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, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### **CUSTOMER SERVICE NUMBERS**

In the U.S. 1-800-851-8900  
In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher le gril de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé, ni à proximité de ceux-ci.
11. Une extrême prudence s'impose lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

#### Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil a une fiche avec mise à la terre (fournie avec une broche de mise à la terre). Pour réduire le danger d'électrocution, vous ne pouvez mettre cette fiche que dans une prise mise à la terre. Si la fiche n'entre pas dans votre prise, ne la modifiez pas ou n'utilisez pas un adaptateur.

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

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

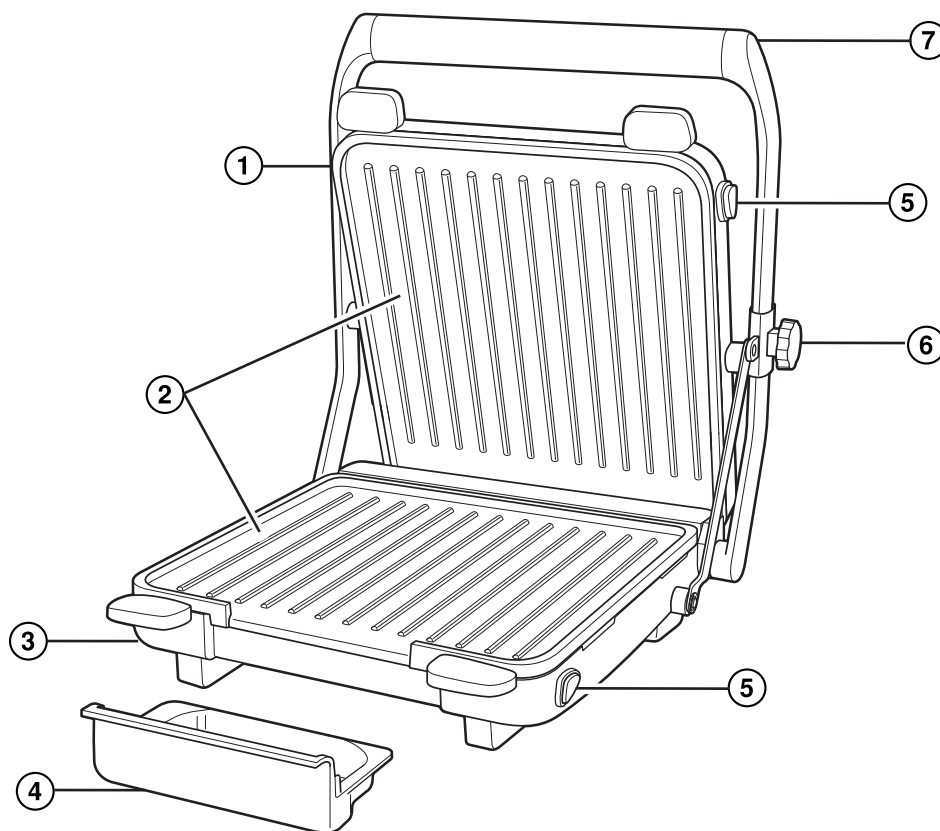
Toujours utiliser des mitaines de four pour se protéger les mains avant d'ouvrir le gril.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table car des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.



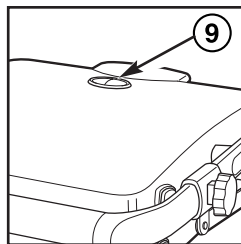
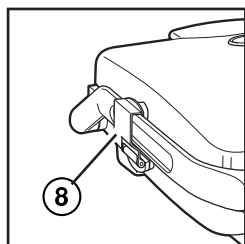
## *Pièces et caractéristiques*

- |   |  |
|---|--|
| 1. Couvercle                                  | 5. Boutons de déverrouillage des plaques amovibles |
| 2. Plaques de cuisson antiadhésives amovibles | 6. Verrou du couvercle                             |
| 3. Base                                       | 7. Poignée   |
| 4. Cuvette d'égouttage                        | 8. Loquet de rangement                             |
|   | 9. Témoins lumineux                                |



### **Témoins lumineux :**

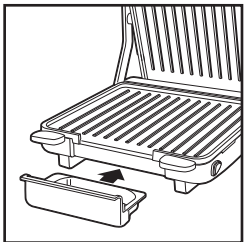
Votre gril de contact est doté de deux témoins lumineux. Le témoin rouge indique que l'appareil est sous tension. Le témoin vert indique que l'appareil est préchauffé et prêt à l'emploi.



# Mode d'emploi

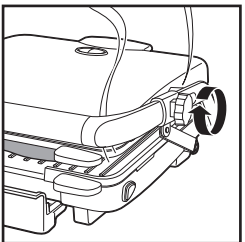
**BEFORE FIRST USE:** Laver les plaques antiadhésives amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les plaques vont aussi au lave-vaisselle. S'assurer que les plaques sont bien verrouillées en place avant l'utilisation.

1. Brancher l'appareil sur une prise.
2. Glisser la cuvette d'égouttage en place, sous l'avant du gril.



3. Préchauffer le gril pendant 6 minutes. Garder le couvercle fermé. Le témoin rouge s'allume et le demeure aussi longtemps que l'appareil est branché sur une prise. Une fois atteinte la température appropriée, le témoin vert s'allume. Garder le couvercle fermé.

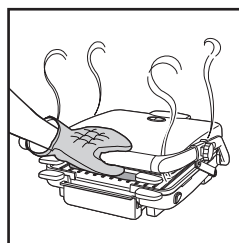
4. Soulever le couvercle lorsque le préchauffage est terminé. Placer les aliments à cuire sur les plaques puis abaisser le couvercle à la hauteur voulue.



Si on le désire, on peut verrouiller le couvercle à la hauteur choisie en tournant le bouton de verrouillage.

**IMPORTANT :** Les surfaces extérieures deviennent chaudes durant la cuisson !

5. Déverrouiller le couvercle puis, à l'aide d'une mitaine de four, soulever délicatement le couvercle pour vérifier l'état de la cuisson. Ne pas découper les aliments sur les plaques de cuisson. Si la cuisson doit se poursuivre, abaisser le couvercle.



6. Lorsque la cuisson est à point, retirer la nourriture et débrancher le gril. Laisser refroidir avant de nettoyer.

## Trucs et conseils utiles

### TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE GRIL PENDANT 6 MINUTES AVANT L'EMPLOI.

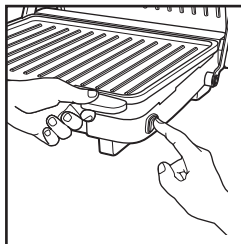
- Lire le Guide d'emploi et d'entretien avant d'utiliser le gril par contact.
- Utiliser un aérosol de cuisson à base végétale pour empêcher les aliments de coller. On peut aussi brosser les plaques de cuisson avec de l'huile végétale avant le préchauffage.
- Utiliser des ustensiles en plastique sur la plaque de cuisson. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques qui peuvent endommager la surface antiadhésive.
- Les sandwiches plus épais peuvent se déplacer lorsqu'ils sont pressés. Utiliser une spatule en plastique pour les replacer. Placer le sandwich au centre du gril.

- Prendre garde au moment d'appuyer sur la poignée, l'appareil pourrait pencher vers l'avant et brûler la main.
- Lorsqu'une recette requiert un fruit, verrouiller le couvercle au-dessus du fruit sans qu'il y ait contact.
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée. Le poids du couvercle grillera le dessus du sandwich.
- Le nettoyage est facile ! Laisser le gril se refroidir puis essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier ou un linge à vaisselle humides. Les plaques vont aussi au lave-vaisselle.

## Nettoyage

1. Débrancher le gril de la prise et le laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec une serviette de papier pour enlever les coulisses. Utiliser une spatule en plastique pour râcler la nourriture ou la graisse collée.

3. Pour enlever les plaques en vue du nettoyage, tenir la languette puis appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque SUPÉRIEURE en premier.

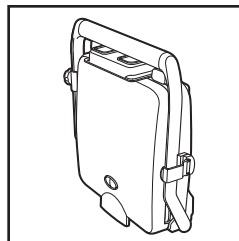


Dégager la plaque. Répéter la procédure pour la plaque INFÉRIEURE.

**NE PAS ENLEVER LES PLAQUES AVEC LE GRIL EN POSITION DROITE.**

4. Laver les plaques dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les plaques vont aussi au lave-vaisselle.
5. Ne pas nettoyer le gril avec de la laine d'acier ni un nettoyant abrasif quelconque puisque les plaques seront endommagées et la garantie, annulée.

6. Vider la cuvette d'égouttage et laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. La cuvette d'égouttage va aussi au lave-vaisselle.
7. Replacer les plaques de cuisson et s'assurer qu'elles sont bien verrouillées en place. **TOUJOURS** replacer la plaque INFÉRIEURE en premier. Répéter la procédure pour la plaque SUPÉRIEURE.
8. Utiliser un linge humide et propre pour essuyer l'extérieur du gril.
9. Pour ranger l'appareil, le verrouiller en refermant le loquet et le mettre en position droite sur le côté charnières, cuvette d'égouttage placée à l'envers sous la poignée.



- ⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil ou son cordon dans de l'eau ou dans aucun autre liquide.**

## Tableau de grillades

**PRÉCHAUFFER LE GRIL PENDANT 6 MINUTES AVEC LE COUVERCLE FERMÉ.  
POUR TOUS LES ALIMENTS SURGELÉS, GRILLEZ AVEC LE COUVERCLE EN  
POSITION FERMÉE.**

Les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif.

PLAT	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (8 oz/225 g)	5 min.	Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (4-6 oz/115-170 g)	5 à 8 min.	Entièrement cuite à l'intérieur
Carrés de filet de poisson, congelés (env. 2 oz/50 g)	6 à 8 min.	Chair blanche
Saucisses de Francfort	5 min.	Entièrement cuites
Hamburger, frais (4 oz/115 g)	5 à 7 min.	Entièrement cuit à l'intérieur
Hamburger congelé (4 oz/115 g)	10 à 12 min.	Entièrement cuit à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, fraîches (4 oz/115 g, ¾ po/2 cm d'épaisseur)	6 à 8 min.	Entièrement cuites à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, congelées (4 oz/115 g)	10 à 12 min.	Entièrement cuites à l'intérieur
<b>Légumes (congelés)</b> 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
<b>Légumes (frais)</b> 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 ou jambon et fromage	4 à 5 min.	Doré à l'extérieur; fromage fondu

## *Service aux clients*

Si vous avez une question au sujet du gril, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du gril. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para prevenir el riesgo de incendio, choque eléctrico, quemaduras u otro tipo de lesión o daño, siga estas instrucciones cuidadosamente. Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir siempre todas las precauciones de seguridad básicas 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 perillas.
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 obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
8. No la use al aire libre.
9. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar lesiones o serios daños a la unidad.
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.
12. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. Para desconectar, gire cualquier control hacia OFF (apagado) y luego desenchúfelo del tomacorriente.
13. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. Para las unidades con placas de cocción removibles, no precaliente ni opere sin instalar las placas de cocción.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información adicional para la seguridad del consumidor

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

Este artefacto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (suministrado con una clavija con conexión a tierra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe de este artefacto no entra en su tomacorriente, no lo modifique y no use un adaptador.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el de la parrilla.

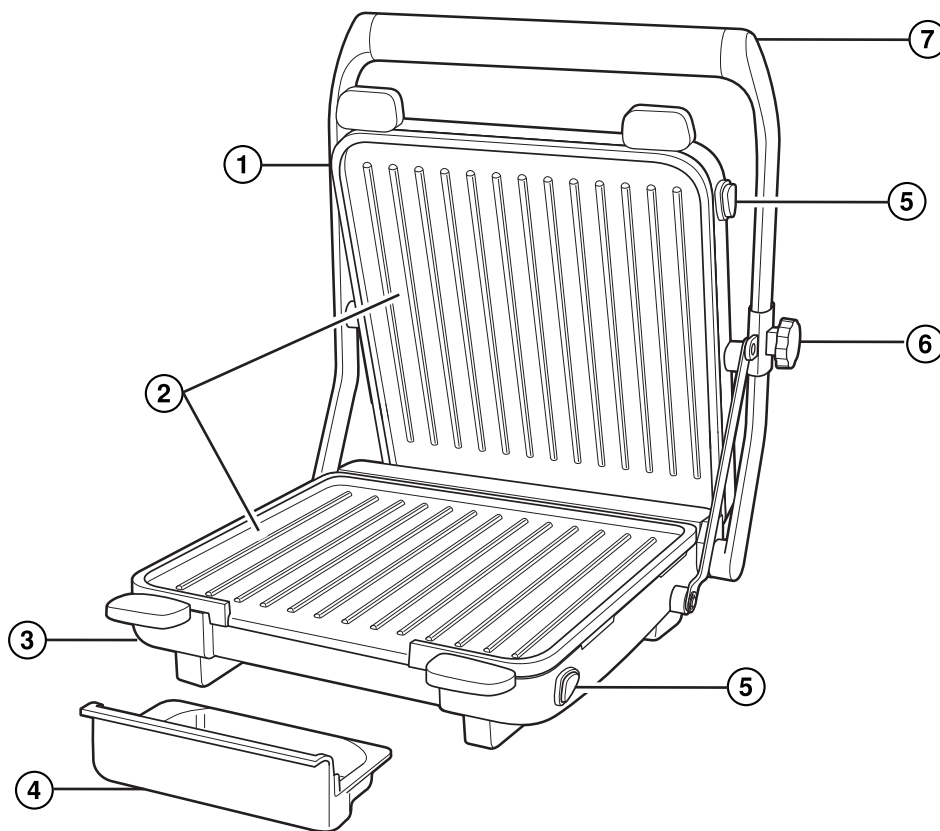
El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, podrá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la parrilla. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Un cable de extensión en primer lugar debería de ser conectado al aparato, antes de que sea enchufado a un tomacorriente.

Siempre use un guante para horno para proteger sus manos al usar la parrilla.

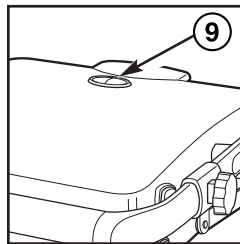
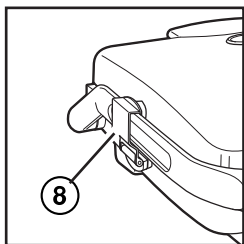
## *Piezas y Características*

1. Tapa
2. Parrillas de cocción antiadherentes desmontables
3. Base
4. Recipiente para goteo
5. Botones de destrabado de las parrillas desmontables
6. Traba de la tapa
7. Manija
8. Traba de almacenamiento
9. Luces indicadoras



### **Luces indicadoras:**

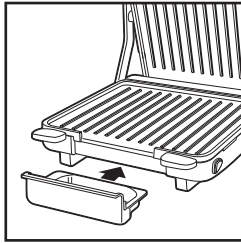
Su parrilla de contacto cuenta con dos luces indicadoras. La luz roja indica que el artefacto está encendido. La luz verde indica que la unidad ya se ha precalentado y se encuentra lista para usar.



# Instrucciones de Operación

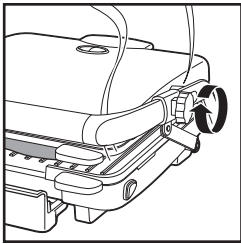
**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave las parrillas antiadherentes desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Las parrillas también pueden lavarse en el lavavajillas. Verifique que las parrillas estén trabadas en su lugar antes del uso.

1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Deslice el recipiente para goteo en su lugar en la parte delantera de la parrilla.



3. Precaliente durante 6 minutos. Mantenga la tapa cerrada. La luz roja se enciende y continúa encendida siempre que la unidad esté enchufada en el tomacorriente. Una vez que la parrilla ha alcanzado la temperatura adecuada, la luz verde se encenderá. Mantenga la tapa cerrada.

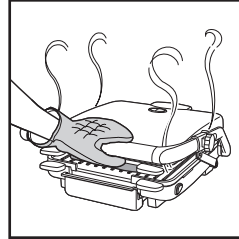
4. Cuando se haya precalentado, levante la tapa. Coloque los alimentos en las parrillas de cocción y baje la tapa a la altura deseada. Trabe la tapa a la altura



deseada girando la perilla de trabado, si así lo desea.

**IMPORTANTE:** ¡Las superficies externas se calientan durante la cocción!

5. Destrabe la tapa, luego utilice un guante de cocina y levante la tapa con cuidado y verifique los alimentos para ver si alcanzaron la cocción



deseada. No corte los alimentos en las parrillas antiadherentes de cocción. Si se necesita tiempo de cocción adicional, baje la tapa.

6. Cuando los alimentos hayan alcanzado la cocción deseada, quítelos y desenchufe la parrilla. Deje enfriar antes de limpiar.

## Consejos e ideas útiles

### SIEMPRE PRECALIENTE DURANTE 6 MINUTOS ANTES DE USAR.

- Lea la Guía de uso y cuidado antes de usar la parrilla de contacto.
- Use spray de cocción vegetal para una cocción conveniente y antiadherente. O, si así lo prefiere, cepille las parrillas de cocción con aceite vegetal antes de precalentar.



- Use utensilios plásticos en la parrilla antiadherente de cocción. No utilice utensilios metálicos porque pueden dañar la superficie antiadherente.
- Los sándwiches más gruesos pueden desplazarse cuando se los presiona. Utilice una espátula plástica para reposicionarlos. Coloque los sándwiches en el centro de la parrilla.
- Tenga cuidado cuando presione la manija hacia abajo, ya que la unidad puede inclinarse hacia delante y quemar sus manos.
- Cuando debe utilizarse fruta en una receta, trabe la tapa en su lugar por encima de la fruta para que se caliente pero no haga contacto con la misma.
- No hace falta hacer presión sobre la manija. El peso de la tapa asará la parte superior del sándwich.
- ¡La limpieza es sencilla! Deje enfriar la parrilla y luego limpie las parrillas de cocción con una toalla de papel o un paño húmedos. Las parrillas de cocción también pueden lavarse en el lavavajillas.

## Limpieza

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje enfriar.
  2. Limpie las parrillas de cocción con una toalla de papel para quitar las salpicaduras. Utilice una espátula plástica para quitar alimentos pegados o grasa.
  3. Para quitar las parrillas para la limpieza, sostenga la lengüeta y presione el botón de destrabado de la parrilla SUPERIOR primero. Libere la parrilla. Repita con la parrilla de cocción INFERIOR.
- 
- NO quite las parrillas cuando el artefacto se encuentre en posición vertical.**
4. Lave las parrillas en agua caliente jabonosa. Enjuague y luego seque. Las parrillas también pueden lavarse en el lavavajillas.
  5. No utilice esponjas metálicas o cualquier clase de limpiador abrasivo para limpiar la parrilla, ya que pueden dañar la superficie antiadherente de las parrillas e invalidar la garantía.
  6. Vacíe el recipiente para goteo y lávelo en agua caliente jabonosa. Enjuague y luego seque. El recipiente para goteo también puede lavarse en el lavavajillas.
  7. Vuelva a colocar las parrillas de cocción y verifique que estén bien trabadas. SIEMPRE vuelva a colocar la parrilla de cocción INFERIOR primero. Repita con la parrilla INFERIOR.
  8. Use un paño limpio y húmedo para limpiar la parte externa de la parrilla.
  9. Almacene la unidad con la traba de almacenamiento activada, en posición vertical sobre el lado de la bisagra, con el recipiente para goteo colocado bajo la manija.
- 
- ⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad o cable en agua o cualquier otro líquido.**

## *Tabla para asar a la parrilla*

**PRECALIENTE LA PARRILLA POR 5 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.  
PARA TODOS LOS ALIMENTOS CONGELADOS, COCINE CON LA TAPA EN  
LA POSICIÓN CERRADA.**

Los siguientes tiempos de cocción son para guía.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	GRADO DE COCCIÓN
Tiras de carne de res deshuesadas, frescas (8 oz/225 g)	5 min.	Levemente rosadas en el centro, doradas fuera
Pechuga de pollo deshuesada, fresca (4-6 oz/115-170 g)	5-8 min.	Ya no está rosada en el centro
Cuadrados de filete de pescado, congelados (alrededor de 2 oz/50 g)	6-8 min.	El pescado está blanco
Perro caliente (hot dog)	5 min.	Bien caliente
Hamburguesa frescas (4 oz/115 g)	5-7 min.	Ya no están rosadas en el centro
Hamburguesa, congelada (4 oz/115 g)	10-12 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas frescas (4 oz/115 g, 2 cm de grosor)	6-8 min.	Ya no están rosadas en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas congeladas (4 oz/115 g)	10-12 min.	Ya no están rosadas en el centro
<b>Verduras (congeladas)</b>		Bien cocidas
Pimientos y cebollas	6 min.	
Patatas cortadas, congeladas	8 min.	Bien cocidas
Mezcla de verduras fritas	6 min.	Crujientes-tiernas
<b>Verduras (frescas)</b>		
Brócoli	6 min.	Crujiente-tierno
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

**Hamilton Beach****Proctor Silex**

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:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>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.</li> </ol> <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>			
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>			
<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 siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </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>			
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 style="text-align: center;"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)</b>          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          Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	
<b>18</b>			

## 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**

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,  
S.A. DE C.V.  
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:**  
25451

**Tipo:**  
G34

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1200 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".