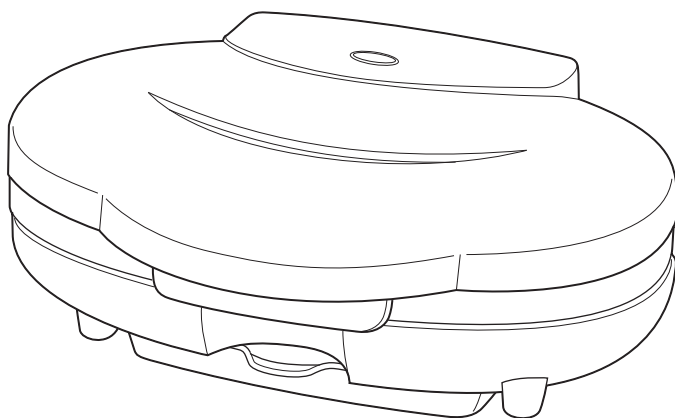


proctor|silex

HealthSmart™ Contact Grill

Gril-santé à contact
HealthSmart^{MD}

Parrilla de Contacto
Health SmartTM



READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE.

Visit register.proctorsilex.com.

Open to US customers only.

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

Visitez le register.proctorsilex.com

Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement.

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

Visite register.proctorsilex.com


Este concurso está disponible solo a clientes de los Estados Unidos.

English	2
proctorsilex.com	
Français	9
proctorsilex.ca	
Español	17
proctorsilex.com.mx	

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, 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. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The drip tray slides in for storage. Do not use grill with drip tray attached for storage. To use, remove drip tray and place on counter under grill.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Do not leave the appliance unattended when in use
16. Always use the appliance on a dry level surface
17. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. **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.
19. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
20. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
21.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

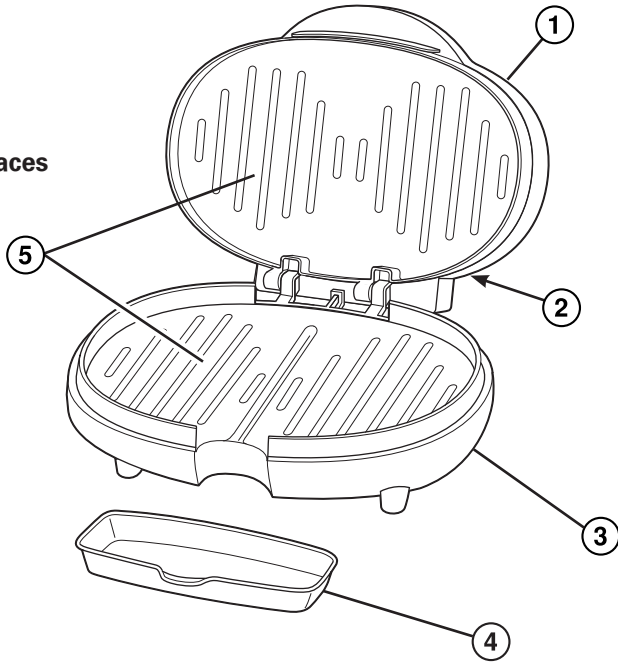
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

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

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

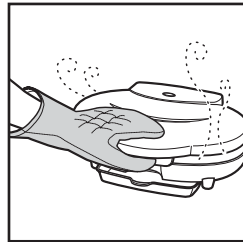


Operating Instructions

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

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

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



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

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

Tips for Easy Grilling

- **ALWAYS PREHEAT THE GRILL 6 MINUTES BEFORE USING.**
- Read the Grill Use and Care Guide before starting to grill.
- Grill cooking is so easy because you can brown meats, cook onions, grill vegetables, “stir-fry” dishes, steam fish, and toast sandwiches.
- Use the grill to “prep and cook” foods for traditional range-top recipes: brown ground beef for spaghetti sauce or stir-fry beef strips for a Chinese dish. Since the grill cooks top and bottom at the same time, there’s no need to stir while cooking.
- Cook “guilt-free” French fries without the extra oil or make perfect French toast that doesn’t need to be turned during cooking.
- Use vegetable cooking spray for convenient, stick-free grilling. Or if you prefer, brush grill surfaces with vegetable oil before preheating.

- Use plastic utensils on the nonstick grill surfaces. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.
- Plan ahead for quick meals by freezing boneless chicken breasts and burger patties for future meals. Place individual servings on a baking sheet and freeze. When frozen, place in plastic bags. To grill, see the “Grilling Chart” on page 5.
- Cleanup is easy! Let grill cool down. Wipe grill surfaces with damp paper towel or dish cloth.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

Grilling Chart

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

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

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

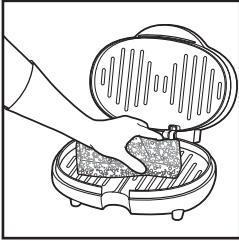
Cleaning

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

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

1. Unplug grill from electrical outlet and allow to cool slightly.
2. Wipe grilling surfaces with a paper towel to remove drippings. Empty grease or drippings from drip tray.
3. Use a damp sponge with a small



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

clean, damp cloth to wipe surfaces

again.

4. Wash drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry. (The drip tray can also be put in dishwasher.)
5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill, since it will damage the non-stick grilling surface.
6. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of grill.

Recipes

Extra-Quick Chicken Caesar Salad

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

Barbecued Chicken Breasts

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

Spicy Potato Wedges

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

Super Franks

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

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 three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.


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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please 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

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
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 d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut provoquer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Pour le déconnecter, tourner la commande à MIN et débrancher la fiche de la prise murale.
15. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
16. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
17. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
18. **ATTENTION** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se 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.
19. L'utilisation de tout autre accessoire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
20. Enlever prudemment le plateau ou la graisse chaude.
21.  **ATTENTION: SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

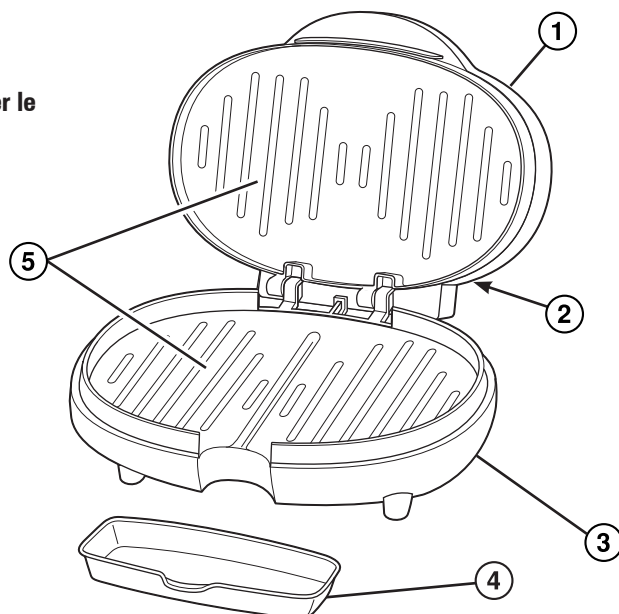
▲ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

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

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

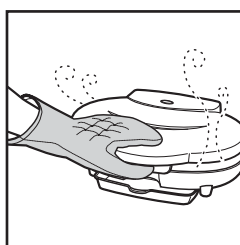


Utilisation du grill

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

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

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



voir s'il est cuit au degré désiré. Ne pas couper l'aliment sur la surface du grill non adhésive.

6. Lorsque l'aliment est cuit au degré désiré, l'enlever et débrancher le grill. Laisser refroidir légèrement avant le nettoyage.

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

Conseils pour la cuisson au grill

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

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

Tableau de grillades

ABAISSER LE COUVERCLE DU GRIL ET PRÉCHAUFFER PENDANT 6 MINUTES.

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

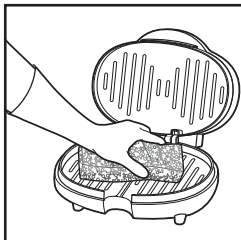
PLAT	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (225 g [8 oz])	5 min	Légèrement rose au milieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (120–180 g [4 à 6 oz])	5 à 8 min	Entièrement cuite à l'intérieur
Poitrine de poulet, désossée, congelée (120 g [4 oz])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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

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

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



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

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

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

Recettes

Salade César extra vite faite

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

Poitrines de poulet grillées

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

Quartiers de pommes de terre épicés

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

Super saucisses de Francfort

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

Notes

GARANTIE LIMITÉE

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.


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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. 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. ach.ca/customer-service in Canada.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use 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 superficies calientes. Use asas o perrillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el base, el cable o el enchufe en agua ni en algún otro líquido.
7. 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.
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 la use al aire libre.
11. 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.
12. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada MIN y saque el enchufe del tomacorriente.
16. No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
17. Siempre use el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
18. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
19. **¡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.
20. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
21. Tenga mucho cuidado cuando quite la bandeja o elimine grasa caliente.
22.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico

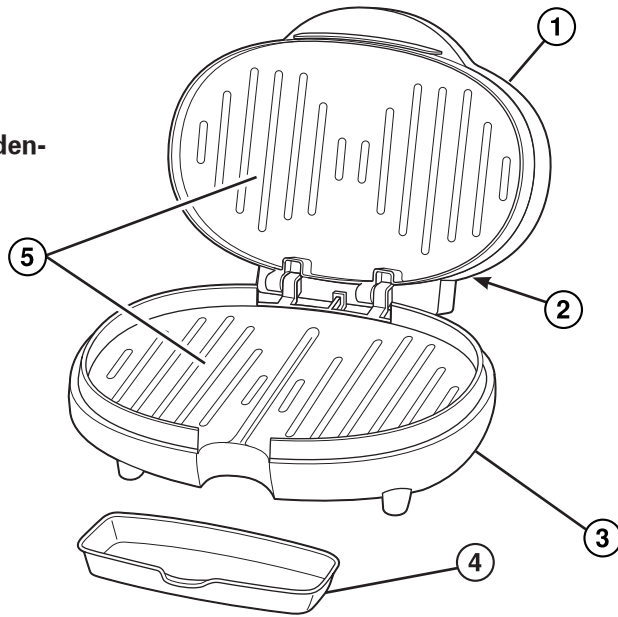
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. 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

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

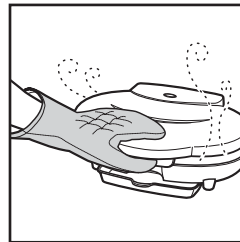


Instrucciones de Funcionamiento

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

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

5. Utilice guantes de calor y cuidadosamente levante la tapa de la parrilla y examine la comida para ver si está cocida a su gusto. No



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

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

Avisos para un Fácil Asado

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

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

Tabla para Asar a la Parrilla

PRECALIENTE LA PARRILLA POR 6 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA.

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

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

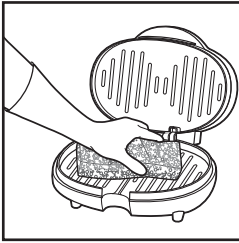
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica.

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

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe levemente.
2. Limpie la superficie de la parrilla con toallas de papel para remover los derrames. Vacíe la grasa o el aceite chorreado del recipiente para goteo.



3. Utilice una esponja húmeda con una pequeña cantidad de detergente para lavavajillas para fregar las superficies

de la parrilla. Vea la ilustración. Enjuague la esponja y limpie las superficies. Utilice un paño limpio

para volver a limpiar las superficies.

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

Recetas

Ensalada César Extra Rápida

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

Pechugas de Pollo a la Parrilla

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

Patatas Picantes Cortadas

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

Franks Super

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

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 al:

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__ A—O__		<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>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com</p>

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., C.P. 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



ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE.

Scan code or visit register.proctorsilex.com.

Open to US customers only.

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

Balayez le code ou visitez le register.proctorsilex.com

Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement.

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

Escanee el código o visite register.proctorsilex.com

Este concurso está disponible solo a clientes de los Estados Unidos.

Modelo:

25218

Tipo:

G44

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 600 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".