

Hamilton Beach

Read before use/Lea antes de usar.

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or variable heat power cord in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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. So not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place 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.
13. Always attach plug to appliance first; then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "MIN" and remove plug from wall outlet.
14. Use only the power cord provided with this appliance.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Do not use without drip tray in place. Clean after each use.
17. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. Unplug variable heat power cord from griddle before cleaning. Allow appliance and cord to completely dry before reassembling.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

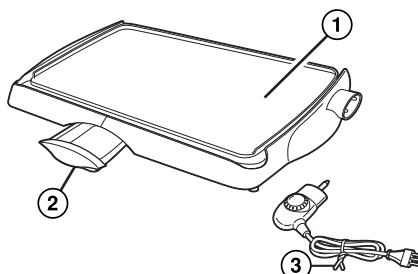
Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter.

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.

Parts and Features



1. Nonstick Griddle
2. Drip Tray
3. Variable Heat Power Cord

How to Use

Before first use: Wash Griddle in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Drip Tray may be placed in top rack of dishwasher.

1. Always use Griddle on a dry, level, heat-resistant surface.
2. Make sure Drip Tray is in place.
3. Set Power Cord control to MIN. Plug Cord into Griddle.
4. Plug Cord into electrical outlet.
5. Refer to the cooking chart below to select correct heat setting.
6. Indicator light will go out when set temperature is reached.
7. When indicator light on Variable Heat Power Cord goes out, cooking temperature has been reached. You may now add food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and type or amount of food being prepared.
8. When finished cooking, remove food, turn temperature control to MIN, and unplug unit.

NOTES:

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

FOOD	TEMPERATURE	APPROX. COOKING TIME
Fried Eggs	325°F (160°C)	2–3 min.
French Toast	350°F (180°C)	8–10 min.
Grilled Cheese Sandwich	375°F (190°C)	4–5 min.
Pancakes	375°F (190°C)	4–5 min.
Hamburgers (150 g each)	375°F (190°C)	15–20 min.
Bacon	375°F (190°C)	10–15 min.
Sausage Links or Patties	375°F (190°C)	15 min.
Hot Dogs	325°F (160°C)	15 min.

Cooking times are based on fresh, not frozen, ingredients. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for additional information on safe internal cooking temperatures.

Care and Cleaning

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

1. When finished cooking, turn Variable Heat Power Cord control to MIN and unplug from outlet.
2. Let Griddle cool completely. Remove Power Cord. Remove Drip Tray by lifting up and then pulling out.
3. Clean Griddle and Drip Tray with hot, soapy water, using a plastic or nylon scouring pad. Rinse and then dry. Drip Tray may be washed on top rack of dishwasher.
4. Clean Variable Heat Power Cord with a damp cloth.

NOTE: Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. This will damage nonstick coating.

Pancake Basics

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

Your Favorite Pancakes

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

Mix-Ins:

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

Toppings:

Whipped Topping
Maple Syrup
Warmed Grape Jelly
Strawberry Preserves
Scrambled Eggs

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. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocinar.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse de descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o cable de corriente de temperatura variable en agua u otros líquidos.
6. Se necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
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 sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
13. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Siempre conecte el cable al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de la pared. Para desconectar, ponga todos los controles en "MIN" luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. Use solo el cable de corriente provisto con este aparato.
16. No use el aparato para otro uso que para el que fue hecho.
17. No lo use sin la charola de goteo en su lugar. Limpie después de cada uso.
18. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
19. Desenchufe el cable de temperatura variable de la plancha antes de limpiar. Deje que el aparato y el cable estén completamente secos antes de volver a armar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

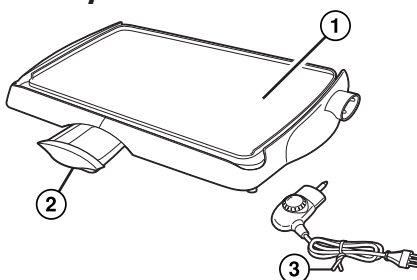
Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este producto es provisto con aterrizado (3-clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador.

El largo del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

Piezas y características



1. Parrilla antiadherente
2. Charola de goteo
3. Cable de corriente de temperatura variable

Cómo usarla

Antes del primer uso: Lave la parrilla en agua caliente jabonosa. Enjuague completamente y seque. La charola de goteo variable puede ser colocada en el estante superior del lavaplatos.

1. Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la charola de goteo esté en su lugar.
3. Ajuste el control del cable de corriente a MIN. Enchufe el cable a la parrilla.
4. Enchufe el cable en una toma eléctrica.
5. Consulte la tabla de cocción a continuación para seleccionar la temperatura correcta.
6. La luz indicadora se apagará cuando la temperatura fijada se alcance.
7. Cuando la luz indicadora en el cable de corriente de temperatura variable se apague, se habrá alcanzado la temperatura de cocción. Ahora puede agregar el alimento. La temperatura puede ser incrementada o disminuida, dependiendo de la preferencia personal y el tipo o cantidad de alimento siendo preparado.
8. Cuando termine de cocinar, remueva los alimentos, gire el control de temperatura a MIN, y desconecte la unidad.

NOTAS:

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

TIEMPO DE COCCIÓN APROX.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
Huevos fritos	325°F (160°C)	2–3 min.
Pan tostado	350°F (180°C)	8–10 min.
Sándwich de queso	375°F (190°C)	4–5 min.
Hotcakes	375°F (190°C)	4–5 min.
Hamburguesas (150 g cada una)	375°F (190°C)	15–20 min.
Tocino	375°F (190°C)	10–15 min.
Salchichas o embutidos	375°F (190°C)	15 min.
Hot dogs	325°F (160°C)	15 min.

Los tiempos de cocción están basados en ingredientes frescos, no congelados. Visite [espanol.foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para información adicional sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja el cable de corriente de temperatura variable o enchufe en agua u otros líquidos.

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

NOTA: No use estropajos de metal o limpiadores abrasivos. Estos dañarán el recubrimiento antiadherente.

Básicos sobre los hotcakes

- Ya que la masa para hotcakes no necesita mucho mezclado, el mezclarlos de más es un error frecuente. Los ingredientes secos y los ingredientes húmedos deben de ser batidos juntos hasta que apenas sean mezclados. Algunos grumos permanecerán. Si su mezcla se ve muy espesa puede agregar más líquido. Usando el líquido que se pide en la receta, agregue sólo una cucharada a la vez hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.
- Una parrilla adecuadamente precalentada es también muy importante para unos hotcakes perfectos. Así que no se salte el precalentamiento.
- Una vez que haya vertido la mezcla sobre la parrilla, los hotcakes sólo deben voltearse una vez. Cuando la parte superior del hotcake está cubierto con burbujas está listo para ser volteado. El segundo lado no tomará tanto en cocinar como el primero.

Sus hotcakes favoritos

Prepare una tanda de hotcake básicos con su receta favorita o con una mezcla de caja. Precaliente la parrilla de acuerdo a las indicaciones. Para cada hotcake, vierta 1/4 de taza de la mezcla sobre la parrilla. Si desea, añada sobre el hotcake ingredientes adicionales, luego voltéelos y cocínelos hasta que estén listos. Sirva con uno de los ingredientes para servir.

Ingredientes adicionales:	Ingredientes para servir:
Mini chispas de chocolate	Crema batida
Nueces picadas	Miel de maple (Jarabe de arce)
Maníes picados	Mermelada de uva calentada
Banana picada	Conservas de frutillas
Tocino cocido desmenuzado	Huevos revueltos