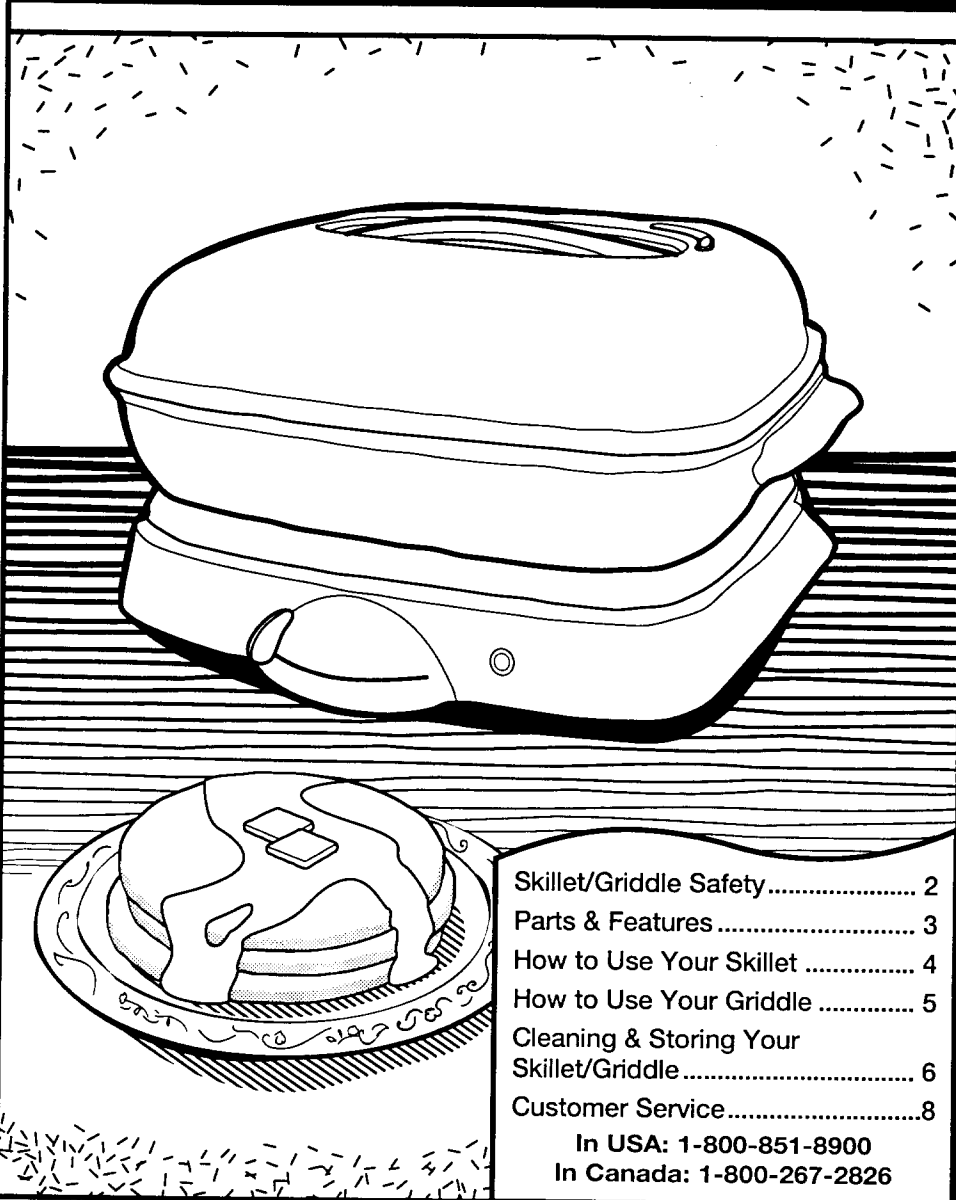


Hamilton Beach.

StepSavor™ Skillet/Griddle



Skillet/Griddle Safety	2
Parts & Features	3
How to Use Your Skillet	4
How to Use Your Griddle	5
Cleaning & Storing Your Skillet/Griddle	6
Customer Service	8

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

840058400

5 1/2" x 8 1/2"
16 Pages
English
French
Black Ink
No Bleeds
FLIP
Saddle
Stitch

Skillet/Griddle Safety

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, which may be warm. Use oven mitts.
3. To reduce risk of electric shock do not immerse cord, plug, or base 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 has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
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. To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

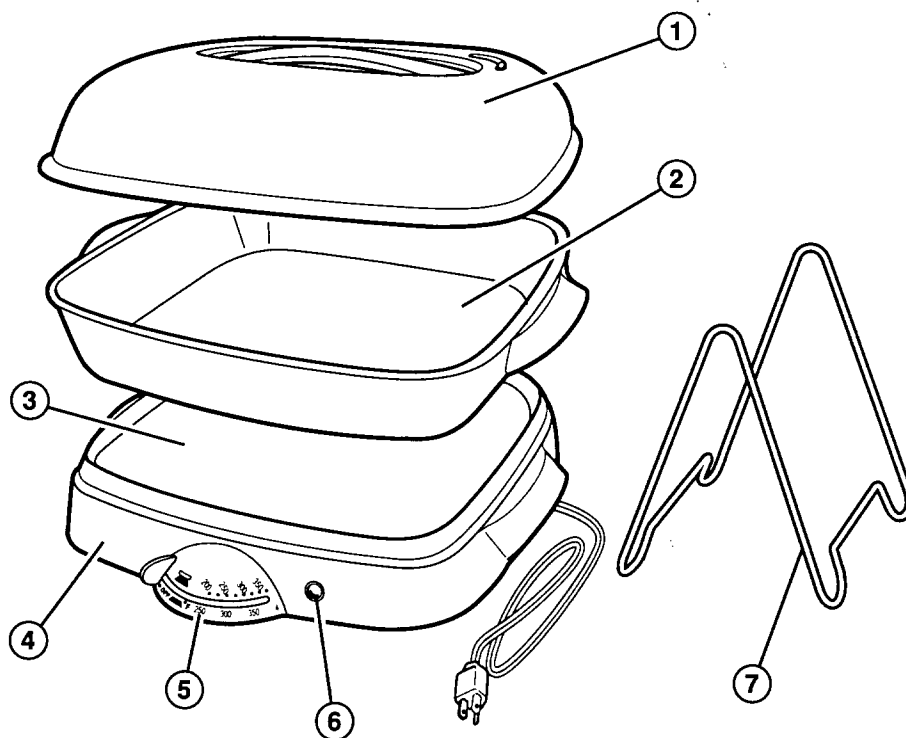
To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the skillet/griddle.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, by modifying the plug in any way.

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 skillet/griddle. 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 & Features

- 1. Cover with Vent** – Your removable skillet cover features a vent. Some of the recipes included in the recipe book refer to whether the vent should be opened or closed during cooking.
- 2. Removable Nonstick Skillet**
- 3. Nonstick Griddle Surface**
- 4. Griddle/Base**
- 5. Temperature Control**
- 6. Indicator Light**
- 7. Storage Stand**

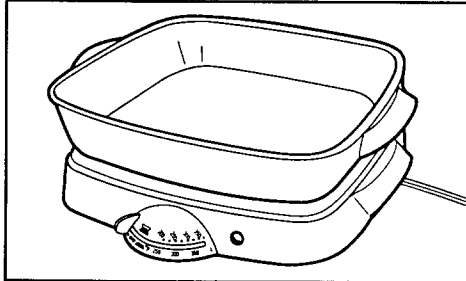


Before First Time Use

Wash removable skillet and cover in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The removable skillet and cover may also be washed in a dishwasher.

Wipe the nonstick griddle surface with a hot, soapy cloth. Rinse the cloth, then wipe surface again.

How to Use Your Skillet

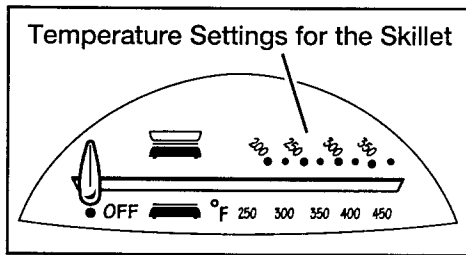


1. Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.
2. Set temperature control dial to OFF. Plug cord into a 120 volt outlet.
3. Refer to the Cooking Chart that follows for selecting the correct heat setting.
4. Preheat skillet, uncovered, 4 to 8 minutes until desired temperature is reached.

5. When the indicator light on the temperature control goes out, the cooking temperature has been reached. You may now add the food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.
6. When finished cooking, remove food, turn temperature control to OFF, and unplug unit.

NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- The removable skillet and the cover should never be used in the oven or microwave, or on the range top.
- The cover should only be used on the removable skillet. Do not use the cover on the griddle.
- Do not put a large amount of oil in a hot skillet. When frying, pour oil in skillet then preheat unit.



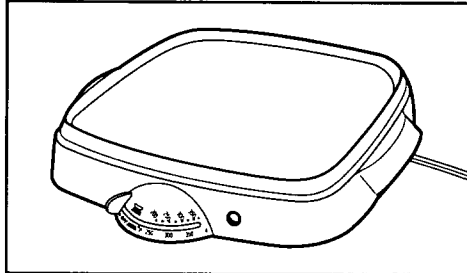
Cooking Chart

The removable skillet is recommended to cook any foods that produce grease. The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease.

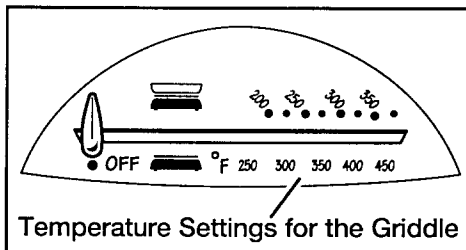
Removable Skillet

Food	Temperature	Time
Hamburgers (1/3 lb. each)	350°F	15 to 20 minutes
Bacon	350°F	10 to 15 minutes
Sausage links & patties	350°F	15 minutes
Fried Chicken	375°F	20 to 30 minutes
Pork Chops	325°F	20 to 30 minutes

How to Use Your Griddle



1. Always use griddle/base on a dry, level, heat-resistant surface.
2. Set temperature control dial to OFF. Plug cord into a 120 volt outlet.
3. Refer to the Cooking Chart that follows for selecting the correct heat setting.
4. Preheat griddle/base, uncovered, 4 to 8 minutes until desired temperature is reached. **Never use the cover on the griddle/base.** The cover is to be used only with the removable skillet.



5. When the indicator light on the temperature control goes out, the cooking temperature has been reached. You may now add the food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.
6. When finished cooking, remove food, turn temperature control to OFF, and unplug unit.

NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- The removable skillet and the cover should never be used in the oven or microwave, or on the range top.
- The cover should only be used on the removable skillet. Do not use the cover on the griddle.
- Do not place any pot, pan, or dish on the nonstick griddle surface. Use only the removable skillet on the nonstick griddle surface.

Cooking Chart

Use only the removable skillet to cook any foods that produce grease. The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease.

Griddle

Food	Temperature	Time
Fried Eggs	325°F	2 to 3 minutes
French Toast	350°F	8 to 10 minutes
Grilled Cheese Sandwiches	375°F	4 to 5 minutes
Pancakes	375°F	4 to 5 minutes

Cleaning & Storing Your Skillet/Griddle

To Clean

1. When finished cooking, turn temperature control to OFF and unplug from outlet.
2. Let skillet/griddle cool completely.
3. The griddle/base must not be immersed in water. Wipe the surface with a soapy, damp cloth. Then wipe again with a clean, damp cloth.
4. The removable skillet and cover can be immersed. Clean with hot, soapy water, using a plastic or nylon scouring pad. Rinse then dry. Or place the removable skillet and cover in automatic dishwasher.

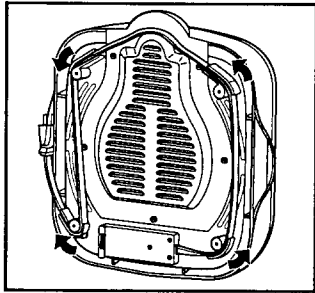
5. Wipe the outside of the base with a damp cloth to clean.

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

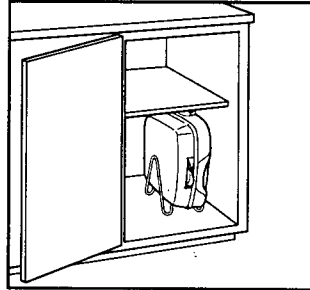
▲WARNING: To reduce the risk of electric shock, do not immerse base unit in water or other liquid.

To Store

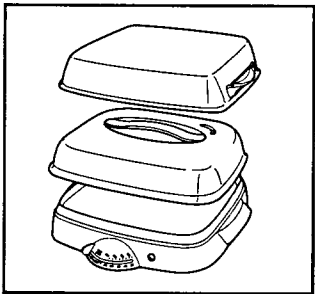
1. After cleaning, first secure the cord in the cord wrap as illustrated.



3. Or place the unit inside the storage stand to store upright.



2. Set the cover on the griddle, and the removable skillet upside down on the cover. It is now ready to store flat.



Customer Service

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, type, and series number on the bottom of the skillet/griddle, or have the skillet/griddle close by when you call. This will help us answer your questions.

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. EXPRESSLY DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer 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

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

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.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

840058400

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

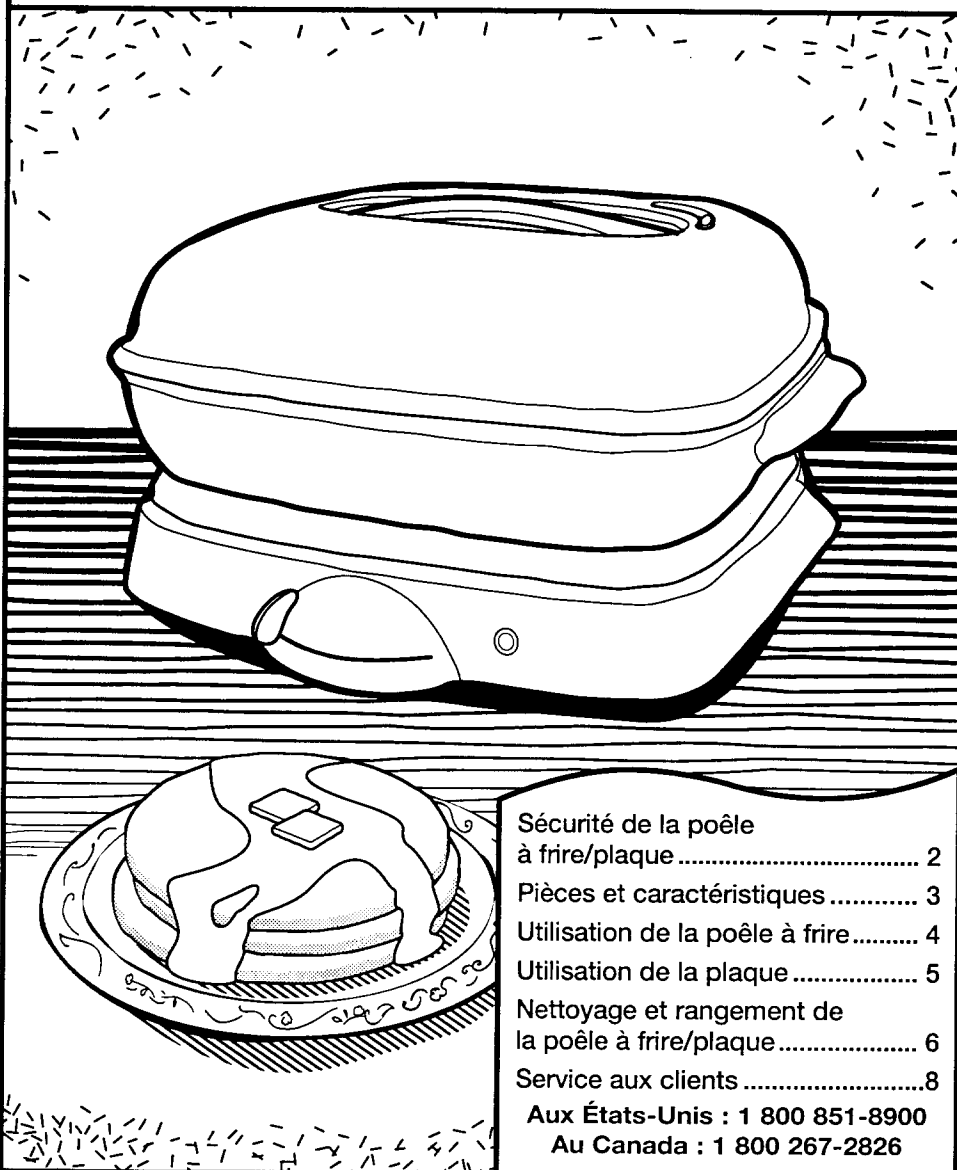
Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: www.hamiltonbeach.com

6/99

Hamilton Beach.

Poêle à frire / plaque StepSavor™



Sécurité de la poêle à frire/plaque	2
Pièces et caractéristiques	3
Utilisation de la poêle à frire	4
Utilisation de la plaque	5
Nettoyage et rangement de la poêle à frire/plaque	6
Service aux clients	8
Aux États-Unis : 1 800 851-8900	
Au Canada : 1 800 267-2826	

840058400

Sécurité de la poêle à frire/plaque

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons, qui peuvent eux aussi être chauds. Utiliser des gants de cuisine.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces et avant un nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation électrique, la réparation mécanique ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons en position d'arrêt (off) et débrancher la prise du mur.
13. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

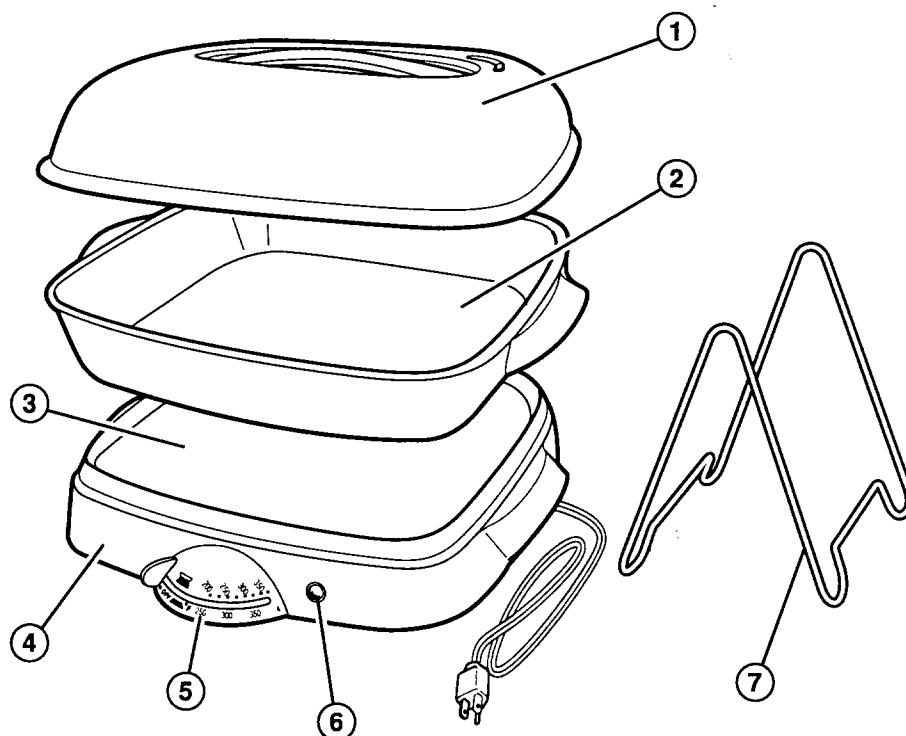
Pour éviter les risques de surcharge électrique, ne pas utiliser en même temps qu'un autre appareil à haut wattage sur le même circuit.

Cet appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 broches). Ce genre de fiche ne convient qu'à une prise murale à trois alvéoles. C'est une mesure de sécurité visant à réduire les risques de chocs électriques. Si la fiche ne convient pas, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer d'enlever ou d'éviter la broche de sécurité de la fiche polarisée d'une façon ou d'une autre.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, qu'on ne puisse pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Pièces et caractéristiques

1. **Couvercle avec évent** – Le couvercle de la poêle à frire comporte un évent. Certaines des recettes incluses dans le livre de recettes ci-joint peuvent indiquer de garder l'évent ouvert ou fermé pendant la cuisson.
2. **Poêle à frire amovible à revêtement antiadhésif**
3. **Surface de la plaque à revêtement antiadhésif**
4. **Plaque/base**
5. **Commande de la température**
6. **Indicateur lumineux**
7. **Support de rangement**

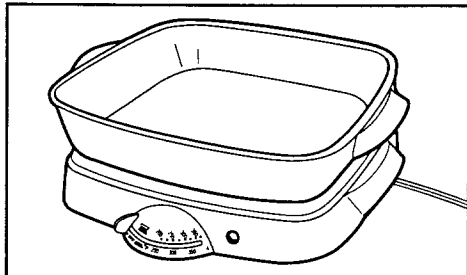


Avant l'utilisation initiale

Laver la poêle à frire amovible et la faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse. Bien la rincer et la sécher. La poêle à frire amovible et le couvercle peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.

Essuyez la surface antiadhésive de la plaque à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau chaude savonneuse. Rincer le chiffon, puis essuyer à nouveau.

Utilisation de la poêle à frire



1. Toujours utiliser la poêle à frire sur une surface sèche, de niveau et résistant à la chaleur.
2. Régler le bouton de la température à la position d'arrêt (OFF). Brancher le cordon dans une prise à 120 volts.
3. Voir le tableau de cuisson ci-dessous pour régler à la température appropriée.
4. Préchauffer la poêle, à découvert, pendant 4 à 8 minutes, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Une fois que l'indicateur lumineux de la commande de la température s'éteint, la température de cuisson désirée est atteinte. On peut ajouter les aliments dans la poêle. On peut augmenter la chaleur ou la diminuer selon ses préférences personnelles et le type ou la quantité d'aliments à préparer.
6. Une fois la cuisson terminée, sortir les aliments, mettre le bouton de la commande de la température à la position d'arrêt (OFF) et débrancher l'appareil.

REMARQUES :

- Afin de prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, n'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- La poêle à frire amovible et le couvercle ne devraient jamais être utilisés dans le four ou dans le four à micro-ondes, ni sur la cuisinière.
- Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible. Ne pas utiliser le couvercle sur la plaque.
- Ne pas verser de grandes quantités d'huile dans une poêle à frire chaude. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle à frire avant de la préchauffer.

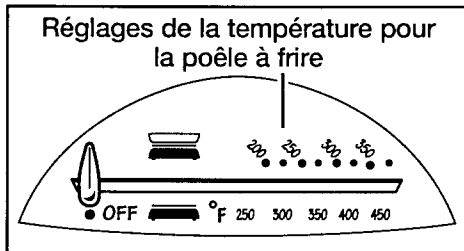


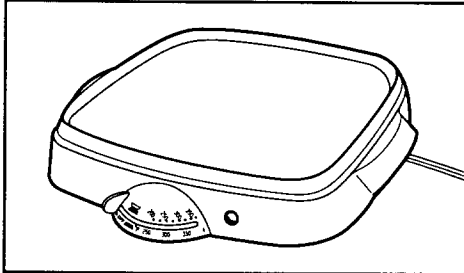
Tableau de cuisson

La poêle à frire amovible peut être utilisée pour cuire n'importe quel aliment qui contient du gras. La profondeur de la poêle aide à réduire les éclaboussures et à contenir les graisses.

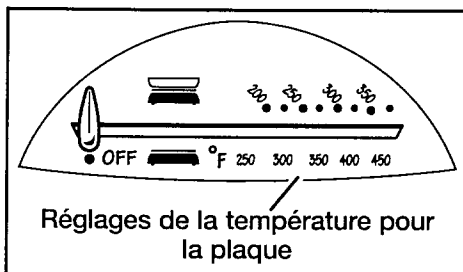
Poêle à frire amovible

Aliment	Température	Durée de cuisson
Hamburgers (1/2 lb chaque)	350°F	15 à 20 minutes
Bacon	350°F	10 à 15 minutes
Chapelets et galettes de saucisses	350°F	15 minutes
Poulet frit	375°F	20 à 30 minutes
Côtelettes de porc	325°F	20 à 30 minutes

Utilisation de la plaque



1. Toujours utiliser la plaque/base sur une surface sèche, de niveau et résistant à la chaleur.
2. Régler le bouton de la température à OFF. Brancher le cordon dans une prise à 120 volts.
3. Voir le tableau de cuisson ci-dessous pour régler à la température appropriée.
4. Préchauffer la plaque/base, à découvert, pendant 4 à 8 minutes, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. **Ne jamais utiliser le couvercle sur la plaque/base.** Le couvercle ne doit être utilisé que sur la poêle à frire amovible.



5. Une fois que l'indicateur lumineux de la commande de la température s'éteint, la température de cuisson désirée est atteinte. On peut ajouter les aliments dans la poêle. On peut augmenter la chaleur ou la diminuer selon ses préférences personnelles et le type ou la quantité d'aliments à préparer.
6. Une fois la cuisson terminée, sortir les aliments, mettre le bouton de la commande de la température à la position d'arrêt (OFF) et débrancher l'appareil.

REMARQUES :

- Afin de prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, n'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- La plaque/base ne devrait jamais être utilisée dans le four ou dans le four à micro-ondes, ni sur la cuisinière.
- Le couvercle ne devrait être utilisé que sur la poêle à frire amovible. Ne pas utiliser le couvercle sur la plaque.
- Ne pas déposer de casserole, poêle ou autre vaisselle sur la surface antiadhésive de la plaque. Seule la poêle à frire amovible peut être déposée sur la surface de la plaque antiadhésive.

Tableau de cuisson

N'utiliser que la poêle à frire amovible pour cuire les aliments qui contiennent du gras. La profondeur de la poêle aide à réduire les éclaboussures et à contenir les graisses.

Plaque

Aliment	Température	Durée de cuisson
Oeufs brouillés	325°F	2 à 3 minutes
Pain doré	350°F	8 à 10 minutes
Sandwiches au fromage fondu	375°F	4 à 5 minutes
Crêpes	375°F	4 à 5 minutes

Nettoyage et rangement de la poêle à frire/plaque

Nettoyage

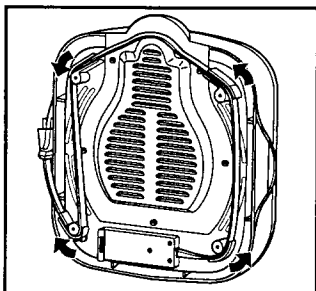
- Une fois la cuisson terminée, mettre le bouton de commande de la température en position d'arrêt (OFF) et débrancher l'appareil de la prise murale.
- Laisser refroidir la poêle à frire/plaque entièrement.
- La plaque/base ne doit pas être immergée dans l'eau. Essuyer la surface avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Puis essuyer à nouveau avec un chiffon mouillé propre.
- La poêle à frire amovible et le couvercle peuvent être trempés dans l'eau. Laver à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un tampon de récurage en plastique ou en nylon. Rincer, puis sécher. Ou placer la poêle à frire amovible et le couvercle dans la lave-vaisselle.
- Essuyer l'extérieur de la base avec un chiffon mouillé.

Ne pas utiliser de tampons de récurage en métal ou de détergents abrasifs. On risquerait d'abîmer la surface antiadhésive.

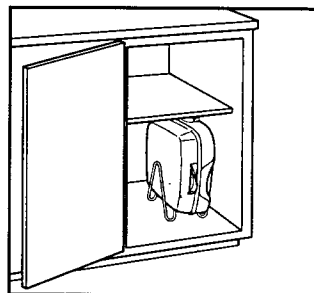
⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger la base dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Rangement

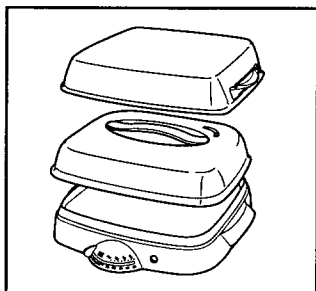
1. Après avoir nettoyé l'appareil, enrouler le cordon sous l'appareil, tel qu'illustré.



3. Ou déposer l'appareil debout à l'intérieur du support de rangement.



2. Déposer le couvercle sur la plaque et la poêle à frire amovible à l'envers sur le couvercle. On peut ainsi le ranger à plat.



Service aux clients

Composer nos numéros de service aux clients sans frais d'interurbain. Prière de noter le modèle, le type et le numéro de série inscrits sur la poêle à frire/plaque ou d'avoir l'appareil à côté de soi lorsqu'on passe l'appel. Ceci pour nous aider à mieux répondre à vos questions.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. garantit que cet appareil est exempt de vices de matériau et de main-d'oeuvre pendant une période de deux (2) ans à compter de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté. Il n'y a pas de garantie en rapport de ce qui suit, qui peut être fournie avec cet appareil : pièces en verre, contenants en verre, couteau/tamis, semelle non adhésive, et/ou surface de cuisson non adhésive. Cette garantie s'étend seulement à l'acheteur consommateur original et ne couvre pas les dommages provenant des abus, négligence, usage pour fins commerciales, ou tout autre usage non indiqué dans les instructions imprimées. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU PERTES ACCIDENTELLES CAUSÉS PAR L'UTILISATION DE CET APPAREIL. Certains États, ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes accidentelles ou fortuites, de sorte que le refus de responsabilité précédent peut ne pas vous être applicable. Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez composer notre NUMÉRO DE SERVICE AUX CLIENTS. (Pour un service plus rapide, ayez sous la main les numéros de modèle et de série et du type pour que l'opérateur puisse vous aider).

NUMÉROS DE SERVICE AUX CLIENTS

Aux É.-U. 1-800-851-8900
Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

840058400

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

6/99

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>