

Hamilton Beach®

Panini Press

READ BEFORE USE

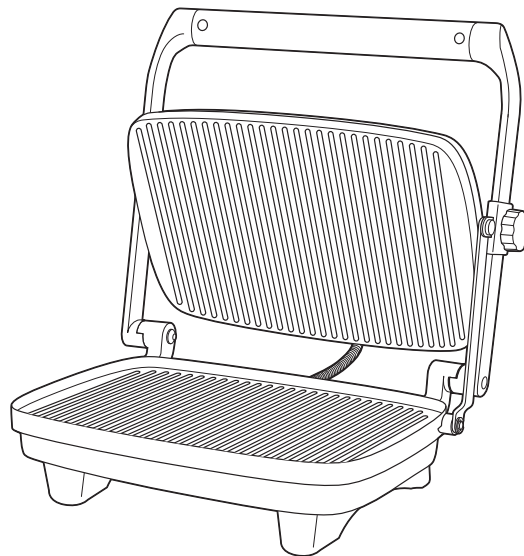
Presse-panini

LIRE AVANT L'UTILISATION

Prensa para panini

LEA ANTES DE USAR

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



English..... 2

USA: 1.800.851.8900

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes, tips, and to register your product online!

Français 9

Canada : 1.800.267.2826

Consultez hamiltonbeach.ca pour de délicieuses recettes, des conseils pratiques et pour enregistrer votre produit !

Español 17

México: 01.800.71.16.100

¡Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea!

840199002

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 attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

To reduce risk of electrical shock, do not immerse the unit in water.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with the panini press.

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. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

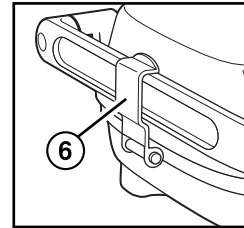
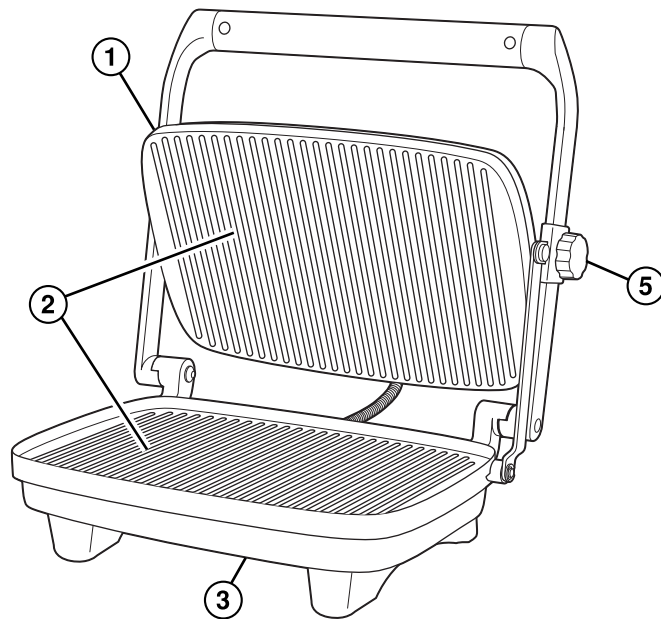
Always use a hot mitt to protect hand when opening the panini press.

CAUTION: Escaping steam may cause burns.

Know Your Panini Press

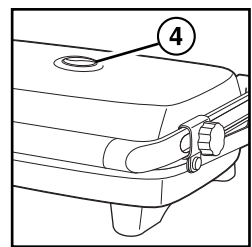
Parts and Features

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. Cover | 5. Cover Lock |
| 2. Nonstick Cooking Surfaces | 6. Storage Latch |
| 3. Base | |
| 4. Indicator Lights | |



Indicator Lights:

Your panini press features two indicator lights. Red indicates that power is on. Green indicates that the unit is preheated and ready to use.



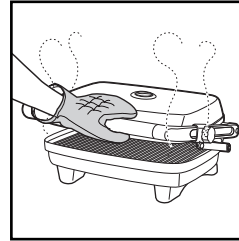
Operating Instructions

BEFORE FIRST USE: Wash the cooking surfaces of the panini press as instructed under “Cleaning.”

1. Plug into 120-volt AC outlet.
2. Preheat panini press for 6 minutes.
The red light comes on and remains lit as long as the panini press is plugged into an outlet. Once the unit has reached the proper temperature, the green light will come on. Keep cover closed.
3. When preheated, raise cover. Place food to be cooked onto cooking surface and lower cover to desired height. Lock the cover at the desired height by turning the cover lock, if desired.

WARNING! Burn Hazard. Exterior becomes hot. Use an oven mitt when cooking.

4. Unlock the cover; then use an oven



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

cooking surface. If additional cooking time is needed, lower cover.

5. When food is cooked to desired doneness, remove the food and unplug the panini press. Let cool before cleaning.

Panini Press Tips

- **ALWAYS PREHEAT THE PANINI PRESS 6 MINUTES BEFORE USING.**
- Read the Use and Care Guide before using the panini press.
- Use vegetable cooking spray for convenient, stick-free cooking. Or if you prefer, brush cooking surfaces with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on the nonstick cooking surfaces. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.
- Thicker sandwiches may shift when being pressed. Use a plastic spatula to reposition. Place sandwich in center of press.
- 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 panini press cool down. Wipe cooking surfaces with damp paper towel or dish cloth.
- Do not latch the storage latch with anything between the grids—this could break the storage latch.

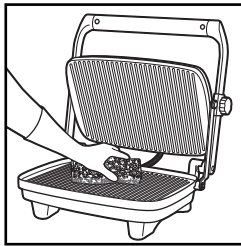
Cleaning

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

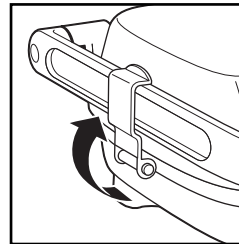
Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord, plug, or base
in water or other liquid.

1. Unplug panini press from electrical outlet and allow to cool.
2. Wipe cooking surfaces with a paper towel to remove drippings.
3. Use plastic spatula to scrape away cooked-on food or grease.
4. Use a damp sponge with a small amount of dishwashing detergent to scrub cooking surfaces. See illustration. Rinse out sponge and wipe surfaces



clean. Use a clean, damp cloth to wipe surfaces again.

5. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the panini press, since it will damage the nonstick cooking surface and void the warranty.
6. Use a clean, damp cloth to wipe clean the outside of panini press.
7. The unit can be stored with the lid



latch locked,
sitting upright
on the hinge
side.

Recipes

NOTE: The panini press is not intended for cooking raw meats.

What is panini? Panini sandwiches are an Italian classic. These grilled stuffed sandwiches offer unlimited possibilities, both as a lunch time treat and anytime.

Popular Bread Types

Bread sizes and shapes vary by bakery and region. It may be necessary to adapt panini press recipes to fit the number of bread slices that can be cooked at one time.

Baguette

A crisp-crustured French bread formed in a long, narrow loaf, typically about 3 inches wide and 15 inches long.

French Bread

A light, crusty, yeast bread made with water. French bread is available in many different shapes.

Italian Bread

A bread that is similar to French bread, but the loaves are typically shorter and plumper.

Sourdough Bread

A bread with a slightly sour, tangy flavor from the leavening that has a special yeast starter.

Turkey Club

8.5-in. (22 cm) thick slices Italian bread
1/4 lb. (115 g) deli turkey slices,
divided into 4 servings
1/2 cup (125 ml) BBQ sauce
8 slices tomato

8 bacon strips, cooked
4 slices cheddar cheese
1/2 cup (125 ml) sautéed onions (optional)
Olive oil

Preheat panini press. Spread olive oil on one side of each slice of bread. Place 4 slices of bread, oil side down, on the panini press. Place turkey, 2 slices of tomatoes, 2 strips of bacon, one piece of cheddar cheese, 2 tablespoons (30 ml) sautéed onions, and BBQ sauce on each slice of bread. Cover with remaining 4 slices of bread, olive oil side up. Close panini press. Cook 3 to 5 minutes or until desired brownness.

Makes 4 sandwiches.

Chicken Quesadilla

4 flour tortillas
2 cups (500 ml) chicken, cooked and chopped,
divided into four servings
1/2 cup (125 ml) cheddar cheese, shredded

Preheat panini press. Fold tortilla in half. Place on panini press. Insert chicken and 2 tablespoons (30 ml) cheese in tortilla. Close panini press. Cook 2 to 3 minutes or until cheese melts. Remove from press and cut into 3 triangles. Repeat with remaining ingredients.

Makes 4 quesadillas.

Quick Pizza

1 can refrigerator pizza crust	24 slices pepperoni (optional)
1 cup (250 ml) pizza sauce	8 green pepper rings (optional)
1 cup (250 ml) mozzarella cheese, shredded	4 fresh mushrooms, sliced (optional)

Preheat panini press. Open refrigerator pizza crust and cut into four oblong pieces. Place 1 piece of pizza crust onto panini press. Close panini press. Cook 1 to 2 minutes. Open press and top crust with pizza sauce, mozzarella cheese, and optional toppings. Lower top of panini press and lock hinge to rest above pizza. Cook for 2 to 3 minutes, or until cheese melts. Repeat with remaining ingredients.

Makes 4 servings.

Easy Fruit Turnovers

1 can refrigerator crescent rolls	1/2 cup (125 ml) sugar
1 can fruit pie filling	1 teaspoon (5 ml) cinnamon

Preheat panini press. Open refrigerator crescent rolls and cut into four oblong pieces. Place 1 piece of dough onto panini press. Close panini press. Cook 1 to 2 minutes. Open press and top with fruit pie filling. Lower top of panini press and lock cover to rest above turnover. Cook for 2 to 3 minutes to warm fruit. Repeat with additional dough and pie filling. Combine sugar and cinnamon, and sprinkle over turnovers. Cut turnovers in half.

Makes 8 servings.

Reuben

8.5-in. (22 cm) thick slices sourdough bread	1/2 cup (125 ml) sauerkraut
1/2 lb. (230 g) prepared corned beef, divided into four servings	4 slices Swiss cheese
	Olive oil

Preheat panini press. Spread olive oil on one side of each slice of bread. Place 4 slices of bread, oil side down, on the panini press. Place corned beef, 2 tablespoons (30 ml) sauerkraut, and 1 slice of Swiss cheese on each slice of bread. Cover with remaining 4 slices of bread, olive oil side up. Close panini press. Cook 3 to 5 minutes or until desired brownness.

Makes 4 sandwiches.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased 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 one (1) year 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 call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the US or hamiltonbeach.ca 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 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 presse-panini 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 d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
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.
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 !

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche mise à la terre (3 lames) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

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

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. Si cette bouilloire est dotée d'une fiche avec mise à la terre, la rallonge doit également posséder une prise avec mise à la terre. 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. La rallonge doit être connectée à l'appareil en premier avant de la brancher dans la prise.

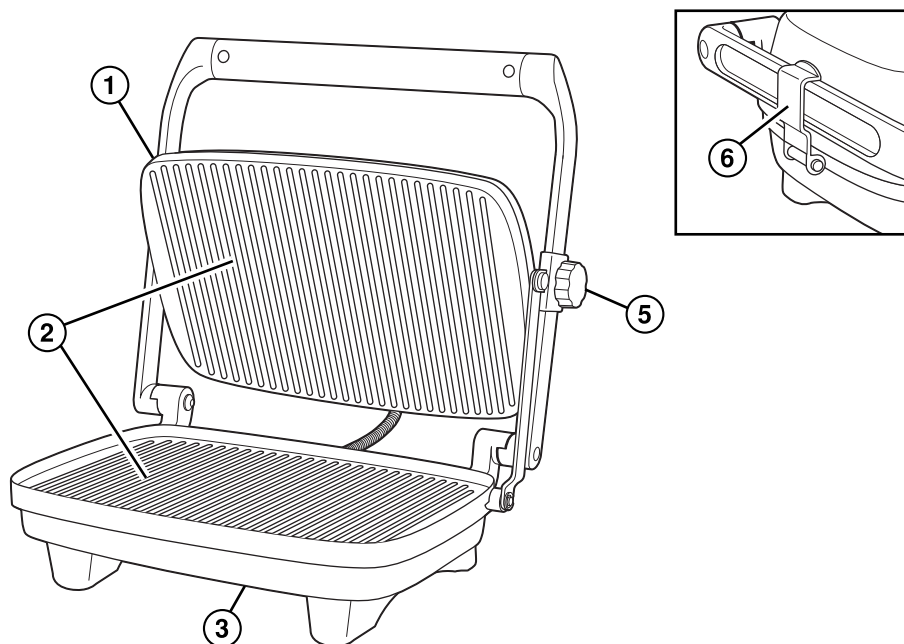
Toujours utiliser des mitaines de four pour se protéger les mains avant d'ouvrir le presse-panini.

MISE EN GARDE : La vapeur qui s'échappe de l'appareil peut causer des brûlures.

Familiarisez-vous avec votre presse-panini

Pièces et caractéristiques

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Couvercle | 5. Verrou de couvercle |
| 2. Surfaces de cuisson
antiadhésives | 6. Loquet de rangement |
| 3. Base | |
| 4. Témoins lumineux | |

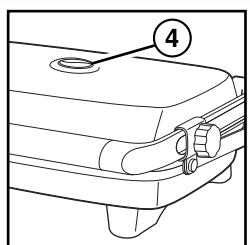


Témoins lumineux :

Votre presse-panini est muni de deux témoins lumineux.

Le rouge indique que l'appareil est en marche.

Le vert indique que l'appareil est préchauffé et qu'il est prêt à être utilisé.



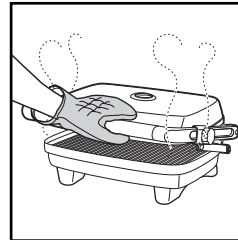
Instructions de fonctionnement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Veuillez laver les surfaces de cuisson de l'appareil selon les instructions à la section « Nettoyage ».

1. Brancher l'appareil dans une prise de 120 V CA.
2. Préchauffer le presse-panini pendant 6 minutes. Le témoin rouge s'allume et reste allumé tant que le presse-panini est branché dans une prise. Le témoin vert s'allume dès que l'appareil atteint la température convenable. Garder le couvercle fermé.
3. Soulever le couvercle lorsque l'appareil est préchauffé. Placer les aliments à cuire sur la surface de cuisson et baisser le couvercle à la hauteur désirée. Verrouiller le couvercle à la hauteur désirée en tournant le bouton de verrouillage, si désiré.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. L'extérieur devient chaud. Utiliser une mitaine de four en cuisinant.

4. Ouvrir le couvercle, puis, à l'aide de



mitaines de four, soulever soigneusement le couvercle et vérifier si les aliments sont cuits tel que désiré. Ne pas découper les aliments sur la

surface de cuisson antiadhésive. Si une cuisson prolongée est nécessaire, baisser le couvercle.

5. Lorsque les aliments sont cuits tel que désiré, les retirer et débrancher le presse-panini. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Conseils pour le presse-panini

- **TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE PRESSE-PANINI PENDANT 6 MINUTES AVANT DE L'UTILISER.**
- Lire le Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser le presse-panini.
- Utiliser de l'enduit en aérosol à base d'huile végétale pour que les aliments cuisent facilement sans coller. Ou bien, badigeonner les surfaces de cuisson avec de l'huile végétale avant le préchauffage.
- Utiliser des ustensiles en plastique sur les surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface antiadhésive.
- Les sandwiches plus épais pourraient se déplacer lorsqu'ils sont placés dans le presse-panini. Utiliser une spatule en plastique pour les remettre en position. Placer le sandwich au centre de l'appareil.
- Lorsqu'une recette comporte un fruit, verrouiller le couvercle en place juste au-dessus du fruit pour qu'il réchauffe celui-ci sans le toucher.
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée. Le poids du couvercle suffit pour faire griller le dessus du sandwich.
- Le nettoyage est facile ! Laisser refroidir le presse-panini. Essuyer les surfaces de cuisson avec un essuie-tout ou un linge à vaisselle humide.
- Ne pas fermer le loquet de rangement avec quelque chose entre les grilles—ceci pourrait casser le loquet de rangement.

Nettoyage

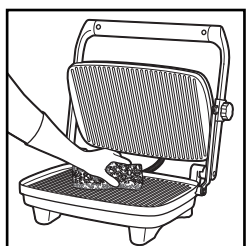
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

1. Débrancher le presse-panini de la prise de courant électrique et laisser refroidir.
2. Essuyer les surfaces de cuisson avec un essuie-tout pour enlever les gouttes.
3. Utiliser une spatule en plastique pour gratter les graisses et traces d'aliments cuits.

4. Frotter les surfaces de cuisson avec

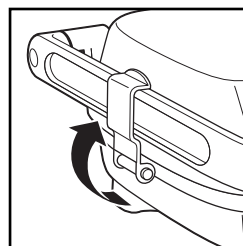


une éponge humide et un peu de détergent à vaisselle liquide. Voir l'illustration. Rincer l'éponge et bien essuyer

les surfaces. Essuyer les surfaces à nouveau avec un linge propre et humide.

5. Ne pas utiliser de laine d'acier et de nettoyant abrasif pour nettoyer le presse-panini car ceux-ci pourraient endommager la surface antiadhésive et annuler la garantie.
6. Utiliser un chiffon propre et humide pour bien essuyer l'extérieur du presse-panini.

7. L'appareil peut être rangé avec



le loquet du couvercle verrouillé, en position verticale du côté de la charnière.

Recettes

REMARQUE : Le presse-panini n'est pas conçu pour la cuisson de viandes crues.

Qu'est-ce qu'un panini ? Les sandwiches panini sont un classique de la cuisine italienne. Ces sandwiches garnis et grillés offrent des possibilités illimitées, au déjeuner et à tout autre moment.

Genres de pains populaires

Les grandeurs et les formes de pains varient selon les boulangeries et les régions. Il peut être nécessaire d'ajuster les recettes du presse-sandwich en fonction du nombre de tranches de pain qui peuvent être grillées à la fois.

Baguette

Pain français à croûte de forme allongée et étroite mesurant en général 3 po de large et 15 po de long.

Pain français

Pain léger et croustillant à base de levure et d'eau. Le pain français se présente sous différentes formes.

Pain italien

Pain qui ressemble au pain français mais dont la miche est en général de forme plus courte et plus grosse.

Pain au levain

Un pain ayant un goût légèrement acide et savoureux qui provient d'un levain spécial.

Sandwich Club à la dinde

Tranches de pain italien de 8½ po (22 cm) d'épaisseur	8 tranches de bacon cuit
¼ lb (115 g) de dinde en tranches, divisée en 4 portions	4 tranches de fromage cheddar
½ tasse (125 ml) de sauce barbecue	½ tasse (125 ml) d'oignons sautés (facultatif)
8 tranches de tomate	Huile d'olive

Préchauffer le presse-panini. Badigeonner d'huile d'olive un seul côté de chaque tranche de pain. Poser 4 tranches de pain sur le presse-panini, côté huilé vers le bas. Placer les tranches de dinde, 2 tranches de tomate, 2 tranches de bacon, une tranche de fromage cheddar, 2 c. à table (30 ml) d'oignons sautés, et de la sauce barbecue sur chaque tranche de pain. Couvrir avec les 4 tranches de pain restantes, côté huilé vers le haut. Fermer le presse-panini. Faire cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'au degré désiré de cuisson.

Donne 4 sandwiches.

Quesadilla au poulet

4 tortillas à base de farine
2 tasses (500 ml) de poulet, cuit et haché, divisé en 4 portions
½ tasse (125 ml) de fromage cheddar, râpé

Préchauffer le presse-panini. Plier une tortilla en deux. Placer celle-ci sur le presse-panini. Insérer le poulet et 2 c. à table (30 ml) de fromage dans la tortilla. Fermer le presse-panini. Faire cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Retirer la tortilla du presse-panini et la découper en 3 triangles. Répéter la procédure avec les ingrédients qui restent.

Donne 4 quesadillas.

Pizza éclair

1 pâte à pizza réfrigérée en boîte	24 tranches de pepperoni (facultatif)
1 tasse (250 ml) de sauce pour pizza	8 rondelles de poivron vert (facultatif)
1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella, râpé	4 champignons frais, tranchés (facultatif)

Préchauffer le presse-panini. Ouvrir la boîte de croûte à pizza et couper la pâte en 4 morceaux rectangulaires. Placer 1 morceau de pâte à pizza sur le presse-panini. Fermer le presse-panini. Faire cuire pendant 1 à 2 minutes. Ouvrir le presse-panini et étaler sur la pâte la sauce pour pizza, le fromage mozzarella, et les garnitures selon le goût. Baisser le couvercle du presse-panini et verrouiller le loquet pour laisser le couvercle reposer juste au-dessus de la pizza. Faire cuire pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Répéter la procédure avec les ingrédients qui restent.

Donne 4 portions.

Chaussons aux fruits faciles

1 boîte de pâte à croissants réfrigérée
1 boîte de garniture pour tarte, à base de fruits
½ tasse (125 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Préchauffer le presse-panini. Ouvrir la boîte de pâte à croissants réfrigérée et couper celle-ci en 4 morceaux rectangulaires. Placer 1 morceau de pâte sur le presse-panini. Fermer le presse-panini. Faire cuire pendant 1 à 2 minutes. Ouvrir le presse-panini et étaler la garniture pour tarte. Baisser le couvercle du presse-panini et verrouiller le loquet pour laisser le couvercle reposer juste au-dessus du chausson. Cuire pendant 2 à 3 minutes pour réchauffer les fruits. Répéter la procédure avec la pâte et la garniture qui restent. Saupoudrer les chaussons d'un mélange de sucre et cannelle. Couper les chaussons en deux.

Donne 8 portions.

Sandwich Reuben

Tranches de pain au levain de
8½ po (22 cm) d'épaisseur

4 tranches de fromage suisse
Huile d'olive

½ lb (230 g) de boeuf salé en tranches,
divisé en 4 portions

½ tasse (125 ml) de choucroute

Préchauffer le presse-panini. Badigeonner d'huile d'olive un seul côté de chaque tranche de pain. Placer 4 tranches de pain sur le presse-panini, côté huilé vers le bas. Poser le bœuf salé, 2 c. à table (30 ml) de choucroute et 1 tranche de fromage suisse sur chaque tranche de pain. Couvrir avec les 4 autres tranches de pain, côté huilé vers le haut. Fermer le presse-panini. Faire cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'au degré désiré de cuisson.

Donne 4 sandwiches.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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 un (1) an 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. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad 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 las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo 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 con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. No use en exteriores.
9. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el usuario

Este aparato está planeado para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la unidad en agua.

Para evitar sobrecargas en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito de este prensa para panini.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato cuenta con un cable con conexión a tierra, el cable de extensión también debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa donde pueda ser jalado por un niño o se pueda tropezar accidentalmente. Un cable extensión debe ser conectado primero al aparato, antes de que sea conectado a la toma.

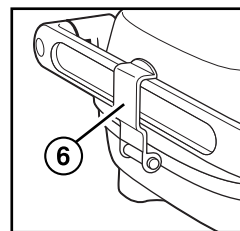
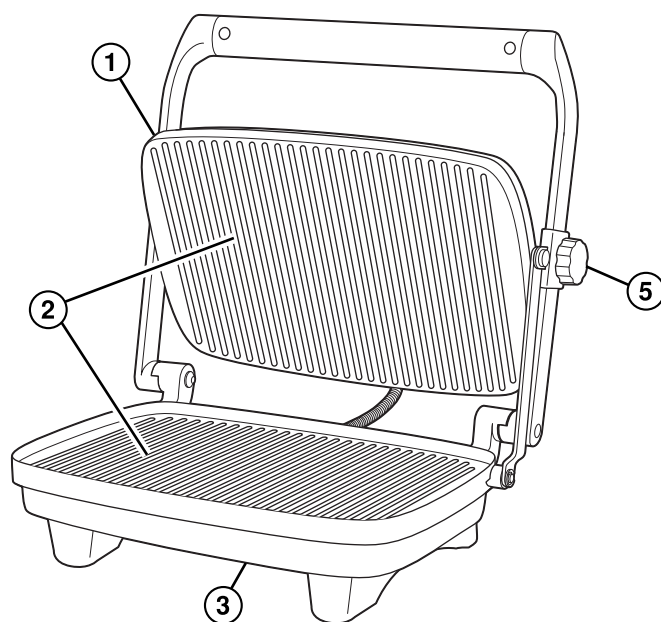
Siempre use guantes para cocina para proteger las manos cuando abra la prensa para panini.

PRECAUCIÓN: El vapor que escapa puede quemar.

Conozca su prensa para panini

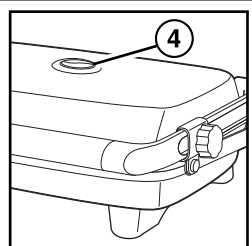
Partes y Características

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Cubierta | 5. Traba de la tapa |
| 2. Superficies de cocción antiadherentes | 6. Traba de almacenamiento |
| 3. Base | |
| 4. Luces indicadoras | |



Luces indicadoras:

Su prensa para panini cuenta con dos luces indicadoras. La luz roja indica que el artefacto está encendido. La luz verde indica que la unidad se encuentra pre-calentada y lista para usar.



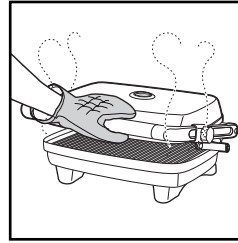
Instrucciones de operaciones

ANTES DEL PRIMER USO: Tenga a bien lavar las superficies de cocción de la prensa para panini como se indica en “Limpieza”.

1. Enchufe en un tomacorriente de 120 voltios AC.
2. Precaliente la prensa para panini durante 6 minutos. La luz roja se enciende y continúa encendida siempre que la prensa para panini esté enchufada en un tomacorriente. Una vez que la unidad haya alcanzado la temperatura adecuada, la luz verde se encenderá. Mantenga la tapa cerrada.
3. Cuando se haya precalentado, levante la tapa. Coloque los alimentos en la superficie 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.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Quemarse. La parte exterior se calienta. Utilice un guante de cocina.

4. Destrabe la tapa, luego, con un



guante de cocina, levante la tapa con cuidado y verifique los alimentos para comprobar si alcanzaron la cocción

deseada. No corte los alimentos sobre la superficie de cocción antiadherente. Si se necesita tiempo de cocción adicional, baje la tapa.

5. Cuando los alimentos hayan alcanzado la cocción deseada, quítelos y desenchufe la prensa para panini. Deje enfriar antes de limpiar.

Consejos sobre la prensa para panini

- **SIEMPRE PRECALIENTE LA PRESNA PARA PANINI DURANTE 6 MINUTOS ANTES DE USAR.**
- Lea la Guía de Uso y Cuidado antes de usar la prensa para panini.
- Use spray de cocción vegetal para una cocción conveniente y antiadherente. O, si así lo prefiere, cepille las superficies de cocción con aceite vegetal antes de precalentar.
- Use utensilios plásticos sobre las superficies de cocción antiadherentes. No utilice utensilios metálicos porque pueden dañar la superficie antiadherente.
- Los sándwiches más gruesos pueden desplazarse cuando se los presiona. Utilice una espátula plásti-

ca para reposicionarlos. Coloque los sándwiches en el centro de la prensa para panini.

- 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 ella.
- No hace falta hacer presión en la manija. El peso de la tapa asará la parte superior del sándwich.
- ¡La limpieza es sencilla! Deje que la prensa para panini se enfríe. Limpie las superficies de cocción con una toalla de papel o un paño de cocina.
- No accione la traba de almacenamiento con algún elemento entre las parrillas, porque podría romperse la traba de almacenamiento.

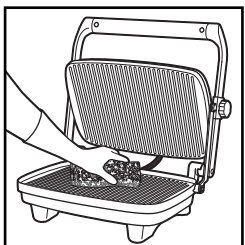
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

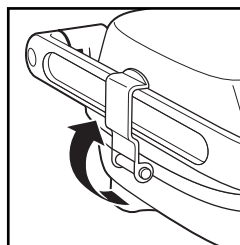
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o base en agua u otro líquido.

1. Desenchufe la prensa para panini del tomacorriente y deje enfriar.
2. Limpie las superficies de cocción con una toalla de papel para quitar las salpicaduras.
3. Utilice una espátula plástica para remover alimentos adheridos o grasa.
4. Utilice una esponja húmeda con
5. No utilice esponjas metálicas o cualquier clase de limpiador abrasivo para limpiar la prensa para panini, ya que pueden dañar la superficie de cocción antiadherente e invalidar la garantía.
6. Use un paño limpio y húmedo para limpiar la parte externa de la prensa para panini.
7. La unidad puede almacenarse con



una pequeña cantidad de detergente para vajillas para limpiar las superficies de cocción. Vea la ilustración.

Enjuague la esponja y limpie las superficies. Use un paño limpio y húmedo para limpiar las superficies de nuevo.



la traba de la tapa cerrada, colocada en posición vertical sobre el lado de la bisagra.

Recetas

NOTA: La prensa para panini no está concebida para cocinar carnes crudas.

¿Qué es el panini? Los sándwiches panini son un clásico italiano. Estos sandwiches rellenos asados ofrecen una cantidad ilimitada de posibilidades, ya sea para el almuerzo o en cualquier momento.

Tipos de panes populares

Los tipos y formas de pan varían según la panadería y la región. Puede ser necesario adaptar las recetas de la prensa para panini para adecuar la cantidad de rebanadas de pan que pueden cocinarse por vez.

Baguette

Pan francés de corteza crocante de forma larga y angosta, de un ancho de alrededor de 3 pulgadas y 15 pulgadas de largo.

Pan francés

Pan liviano y crocante hecho con levadura y agua. El pan francés se encuentra disponible en varias formas diferentes.

Pan italiano

Pan similar al pan francés, pero las hogazas son comúnmente más cortas y gordas.

Pan de masa fermentada

Pan con un sabor ligeramente ácido proveniente de la levadura que cuenta con un iniciador especial.

Club sándwich de pavo

Rebanadas de pan italiano de 8.5 pulg. (22 cm) de ancho	8 tiras de tocino, cocido
Rebanadas de pavo de 1/4 lb., (115 g) divididas en 4 porciones	4 rebanadas de queso cheddar
1/2 taza (250 ml) de salsa barbacoa	1/2 taza (250 ml) de cebollas salteadas (opcional)
8 rebanadas de tomate	Aceite de oliva

Precaliente la prensa de panini. Unte aceite de oliva en un lado de todas las rebanadas de pan. Coloque 4 rebanadas de pan, con el lado del aceite hacia abajo, en la prensa de panini. Coloque el pavo, 2 rebanadas de tomates, 2 tiras de tocino, un trozo de queso cheddar, 2 cucharadas (30 ml) de cebollas salteadas y salsa barbacoa en cada rebanada de pan. Cubra con las 4 rebanadas de pan restantes, con el lado del aceite de oliva hacia arriba. Cierre la prensa para panini. Cocine de 3 a 5 minutos o hasta alcanzar el dorado deseado.

Alcanza para 4 sándwiches.

Quesadilla de pollo

4 tortillas de harina
2 tazas (500 ml) de pollo, cocido y picado, dividido en cuatro porciones
1/2 taza (125 ml) de queso cheddar rallado

Precaliente la prensa de panini. Doble la tortilla a la mitad. Colóquela en la prensa para panini. Coloque el pollo y dos cucharadas de queso en la tortilla. Cierre la prensa para panini. Cocine de 2 a 3 minutos o hasta que el queso se derrita. Quite de la prensa y corte en 3 triángulos. Repita la acción con los ingredientes restantes.

Alcanza para 4 quesadillas.

Pizza rápida

1 lata de masa refrigerada para pizza	24 rebanadas de pepperoni (opcional)
1 taza (250 ml) de salsa para pizza	8 aros de pimientos verdes (opcional)
1 taza (250 ml) de queso mozzarella rallado	4 champiñones frescos, rebanados (opcional)

Precaliente la prensa de panini. Abra la lata de masa refrigerada para pizza y corte en cuatro piezas alargadas. Coloque 1 pieza de masa para pizza en la prensa para panini. Cierre la prensa para panini. Cocine de 1 a 2 minutos. Abra la prensa y coloque la salsa para pizza, el queso mozzarella y los ingredientes opcionales sobre la masa. Baje la parte superior de la prensa para panini y trabe la bisagra para que quede por encima de la pizza. Cocine de 2 a 3 minutos o hasta que el queso se derrita. Repita la acción con los ingredientes restantes.

Alcanza para 4 porciones.

Empanadillas de fruta sencillas

1 lata de medialunas refrigeradas	1/2 taza (125 ml) de azúcar
1 lata de relleno para pastel de frutas	1 cucharadita (5 ml) de canela

Precaliente la prensa de panini. Abra la lata de medialunas refrigeradas y corte en cuatro piezas alargadas. Coloque 1 pieza de masa en la prensa para panini. Cierre la prensa para panini. Cocine de 1 a 2 minutos. Abra la prensa y cubra con el relleno de pastel de frutas. Baje la parte superior de la prensa para panini y trabe la tapa para que queda por encima de la empanadilla. Cocine de 2 a 3 minutos para calentar la fruta. Repita la acción con la masa y el relleno para pastel restantes. Mezcle el azúcar y la canela y espolvoree sobre las empanadillas. Corte las empanadillas a la mitad.

Alcanza para 8 porciones.

Reuben

Rebanadas de pan de masa fermentada de 8.5 pulg. (22 cm) de ancho	1/2 taza (125 ml) de chucrut
1/2 lb. (230 g) de carne envasada preparada, dividida en cuatro porciones	4 rebanadas de queso suizo
	Aceite de oliva

Precaliente la prensa de panini. Unte aceite de oliva en un lado de todas las rebanadas de pan. Coloque 4 rebanadas de pan, con el lado del aceite hacia abajo, en la prensa de panini. Coloque la carne envasada, 2 cucharadas (30 ml) de chucrut, y 1 rebanada de queso suizo en cada rebanada de pan. Cubra con las 4 rebanadas de pan restantes, con el lado del aceite de oliva hacia arriba. Cierre la prensa para panini. Cocine de 3 a 5 minutos o hasta alcanzar el dorado deseado.

Alcanza para 4 sándwiches.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.,
Monte Elbruz 124-301, Colonia Palmitas,
Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11560,
México, Distrito Federal
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
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 de 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. d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • 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. • 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. • 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. • 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.		
DÍA ___ MES ___ AÑO ___	Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx	

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCÍA
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

Modelos:	Tipos:	Características Eléctricas:		
25460	ST26	120 V~	60Hz	1400W
25460C	ST26	120 V~	60Hz	1400W
25460Z	ST26	120 V~	60Hz	1400W
25462Z	ST26	120 V~	60Hz	1400W

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".