

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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



Hamilton Beach®

Breakfast Burrito Maker Machine à burrito matinal Máquina para Preparar Burritos de Desayuno

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

English	2
Français.....	14
Español	27

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 cord, plug, or cooking unit 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.
7. 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 information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do 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. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. During use, provide 4 to 6 inches (10.2 to 15.2 cm) air space above, behind, and on both sides for air circulation.
16. Never remove the food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
17. Always allow the appliance to cool before putting it away, and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical 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.

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 grounding 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.

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

Parts and Features

*To order parts:

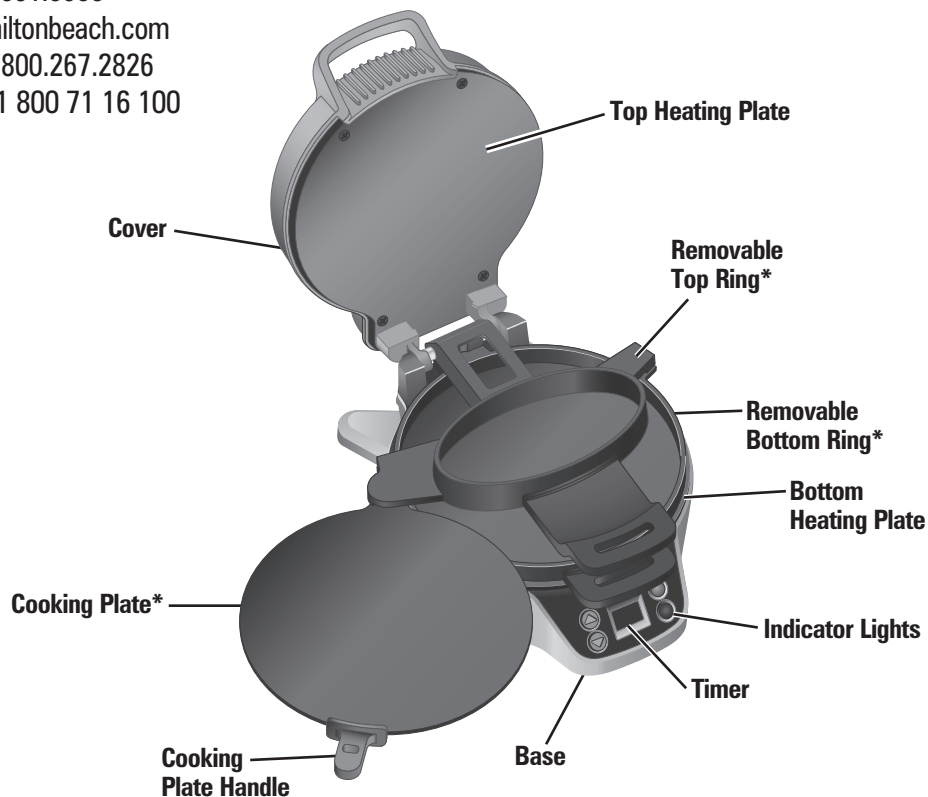
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Lift cover to remove rings. Wash removable rings in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly. Spray rings with nonstick cooking spray or wipe or brush with vegetable oil.



Indicator Lights

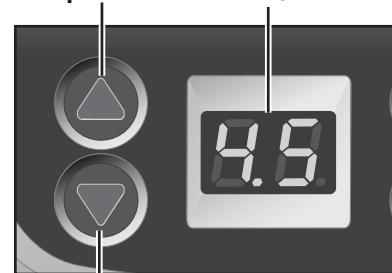
Green PREHEAT Light



Red POWER Light

Up Button

Timer

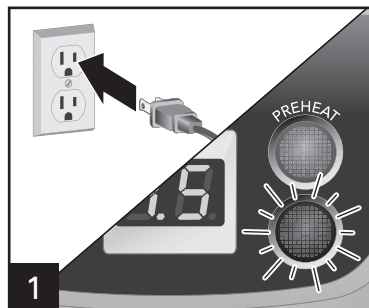


Down Button

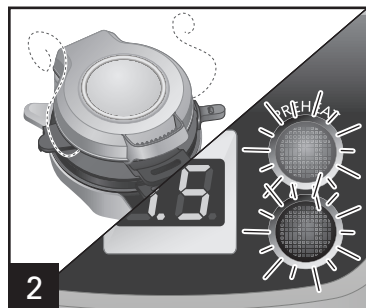
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.

Always use an oven mitt to protect hand when opening cover. Hot surfaces and escaping steam can burn.

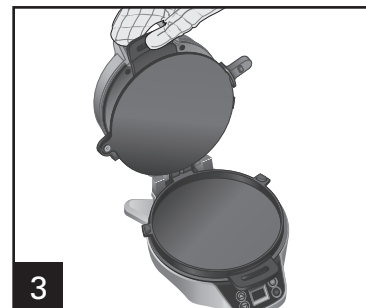


1 Plug cord into wall outlet. The red **POWER** light will glow. Lightly spray rings with nonstick cooking spray before each use.

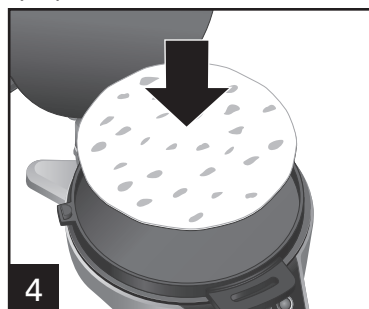


2 Let unit preheat with cover closed and cooking plate rotated in between rings.

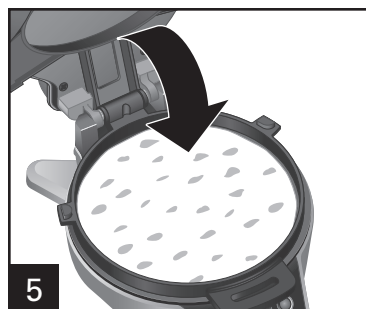
NOTE: Green **PREHEAT** light will come on when unit is heated to the correct temperature and will cycle on and off during cooking. It is **NOT** an indicator when burrito is ready. Red **POWER** light stays on.



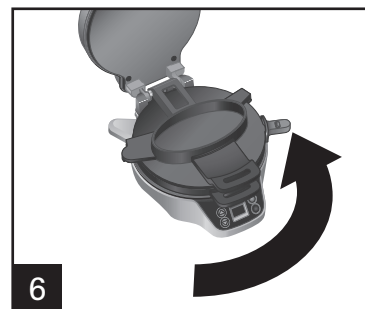
3 Use handles to lift cover, top ring, and cooking plate.



4 Place a small flour or corn tortilla (6-inch [15.2 cm]) onto bottom plate.



5 Lower top ring and cooking plate.



6 Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go to prevent leaking of egg.



7 Add one slightly scrambled large egg with shredded cheese, chopped vegetables, or precooked meats to ring in center of cooking plate.

How to Use (cont.)



7 Close cover. Cook burrito for 4-5 minutes.

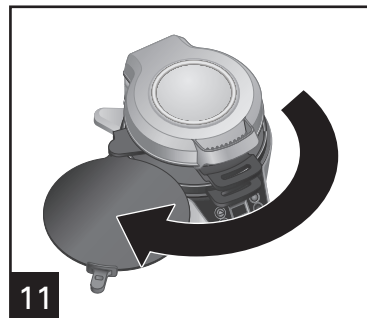
NOTE: Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using a jumbo egg. Lid may rise as scrambled egg cooks.



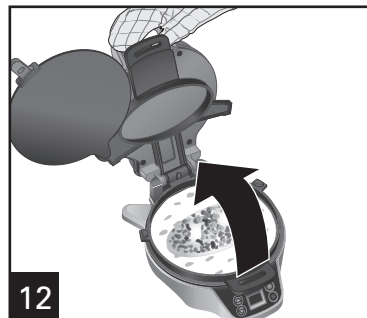
8 Press the up or down button to the desired time in half-minute (0.5) increments. If the up or down button has not been pressed in 5 seconds, the timer will start. When there is less than 1 minute remaining, the timer switches to seconds and continues to count down.



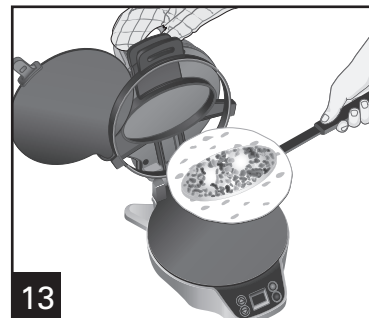
10 The timer will beep when the time is up. This unit does not turn off automatically at the beep.



11 When finished cooking, using an oven mitt, rotate cooking plate handle clockwise until it stops.

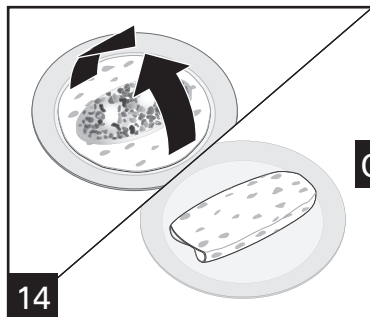


12 Lift both rings and cover by holding bottom handle to open.



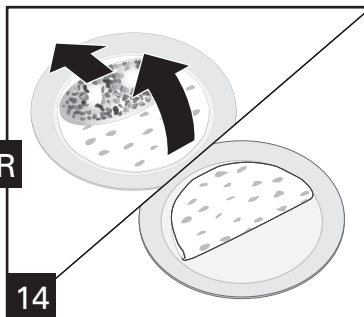
13 Remove breakfast burrito with plastic or wooden utensil. Never use metal.

How to Use (cont.)

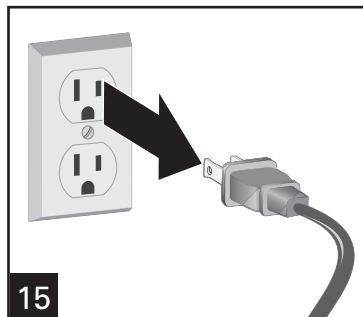


Fold sides of tortilla into center and turn over to serve. Top with salsa and sour cream, if desired.

OR



Move cooked egg mixture with plastic or wooden utensil to one side of the tortilla. Fold tortilla over onto the egg. Serve with salsa and sour cream, if desired.



Unplug when through cooking. Let cool.

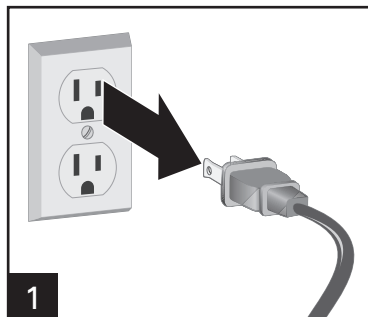
TIPS:

- When making more than one burrito, always wait 2 minutes between cooking burritos to ensure the breakfast burrito maker is heated to the correct temperature.
- Get your ingredients together before cooking your burrito.
- Always keep cover closed with rings and cooking plate in place when preheating.
- Check to make sure the cooking plate is in place before preheating and when adding food.

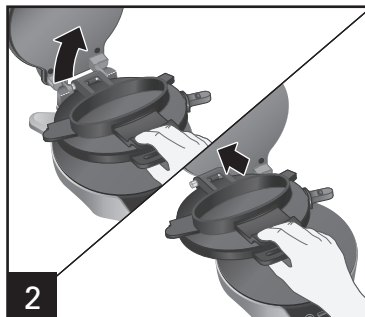
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

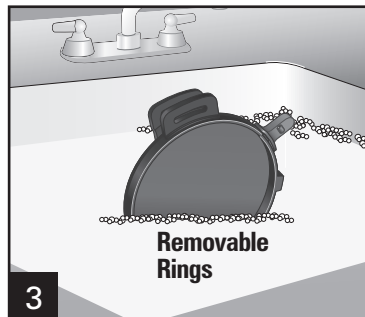
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1
Unplug unit when through cooking, and allow to cool completely.



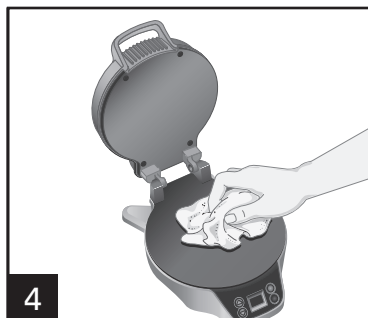
2
To remove rings: Hold ring handles and tilt left side up to remove.



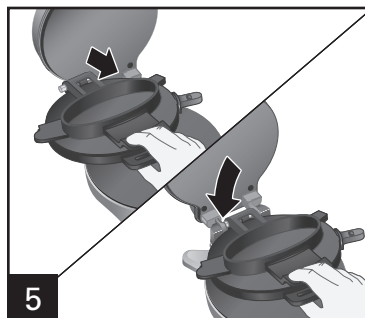
3
Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



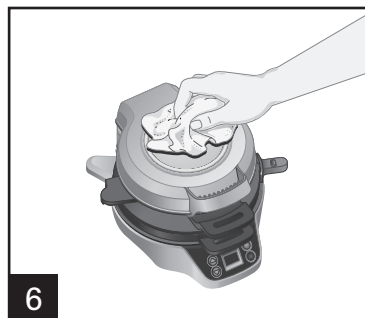
DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



4
Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.



5
To insert rings: Hold ring handles. Insert right side into round back hinge opening. Rest left side into slot of hinge.



6
Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.

NOTE: If rings are not correctly replaced, the cover will not close properly.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Low, poor, or slow heating.	• Breakfast burrito maker wasn't preheated until PREHEAT light was illuminated. Green PREHEAT light will come on in about 5 to 7 minutes indicating unit is heated to the correct temperature. Light will cycle and does not indicate burrito is ready. • Allow 2 minutes between making burritos for breakfast burrito maker to heat to the correct temperature. • Overfilled. Reduce amount of ingredients in your burrito. • Unit needs to be preheated with the cover closed with rings and cooking plate in place. • Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go and cover is closed when preheating.
Egg undercooked, tortilla not done.	• Extra-large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time. • Allow 2 minutes between making burritos for breakfast burrito maker to heat to the correct temperature.
Egg overcooked.	• Cooking time is 4–5 minutes. Cooking time may vary if you are using small eggs, scrambled or egg whites. Reduce cooking time for future recipes.
Ingredients stick to rings or nonstick cooking plate.	• Use a plastic or wooden utensil to loosen any baked-on ingredients. Lightly spray with nonstick cooking spray before preheating for next use.
Eggs leak out of rings.	• Unit is overfilled. Only use large eggs and reduce amount or size of ingredients. Do not press down on the cover. • Cooking plate may not have been in the correct position. Make sure cooking plate is rotated securely to back of ring as far as it will go to prevent leaking of egg. • Used very thin purchased egg whites. Use fresh egg white or try a different brand of egg whites.
Cover rises when cooking my burrito.	• The air whisked into a large scrambled egg may cause the cover to rise while the egg is cooking. Do not press down on the cover.
Tortilla too brown.	• Tortilla has dried out. Keep tortillas refrigerated in an airtight container or a resealable zipper bag. If tortillas have dried out, place a damp paper towel over tortilla for 30 seconds before cooking.

Recipes

Breakfast Burrito

- 1 (6-inch) flour tortilla
- 1 large egg, lightly scrambled
- 1 tablespoon (15 ml) chopped green pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped red pepper
- 1 tablespoon (15 ml) shredded cheese

Directions

1. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Place tortilla in bottom ring of Breakfast Burrito Maker.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg and peppers to center ring of cooking plate.
4. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings; sprinkle with cheese. Carefully remove burrito with plastic spatula. Fold tortilla in on both sides and turn over to serve.

TEST KITCHEN TIP: For variety, add crumbled cooked sausage or bacon to egg and peppers. Onions can be substituted for chopped peppers. Serve with salsa and sour cream, if desired.

Serves: 1

Burrito Maker Omelet

- 2 large eggs, lightly scrambled
- 1 tablespoon (15 ml) shredded cheese
- 1 tablespoon (15 ml) chopped green pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped red pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped onion

Salsa

Directions

1. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Add eggs and cheese to bottom ring of Breakfast Burrito Maker.
3. Lower cooking plate and top ring. Add peppers and onions to center ring of cooking plate.
4. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings; carefully remove omelet with plastic spatula. Fold omelet in half. Serve with salsa.

TEST KITCHEN TIP: Add precooked crumbled sausage or bacon with peppers and onions.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Chocolate Hazelnut Crepes

1/2 cup (118 ml) lowfat milk
1 1/2 tablespoons (22.5 ml) butter, melted
1 large egg, room temperature
1/2 cup (118 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) granulated sugar
1/8 teaspoon (0.6 ml) salt
1 tablespoon (15 ml) powdered sugar
1 1/2 cups (355 ml) fresh raspberries
Nutella
Mint leaves

Directions

1. Place milk, butter, egg, flour, granulated sugar and salt in blender. Blend on medium speed until smooth. Cover and refrigerate for one hour.
2. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
3. Spray bottom of burrito maker with nonstick cooking spray. Add 1/4 cup (59 ml) batter, filling to about 1 inch (2.5 cm) from edge of ring. Swirl batter to coat bottom evenly if necessary.
4. Lower cooking plate and top ring. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings; carefully remove crepe with plastic spatula.
6. Spread with 2 tablespoons (30 ml) Nutella.
7. Fold crepe into quarters. Sprinkle with powdered sugar and top with raspberries and mint.

Serves: 4–6

Stuffed Pancake

Prepared pancake batter
1 large egg, lightly scrambled
1 tablespoon (15 ml) precooked crumbled sausage or bacon bits
Maple syrup

Directions

1. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Pour pancake batter into center of bottom ring of Breakfast Burrito Maker.
3. Lower cooking plate and top ring. Add egg and sausage or bacon to center ring of cooking plate.
4. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings; carefully remove pancake with plastic spatula. Move egg mixture to one side and fold over egg. Serve with maple syrup.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Pizza Quesadilla

- 1 (6-inch) flour tortilla
- 1 tablespoon (15 ml) pizza sauce
- 1 tablespoon (15 ml) chopped onion
- 1 tablespoon (15 ml) chopped red pepper
- 4 slices pepperoni
- 1 tablespoon (15 ml) shredded mozzarella cheese

Directions

1. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Spray bottom ring with nonstick cooking spray. Place tortilla in bottom ring of Breakfast Burrito Maker. Spread tortilla thinly with pizza sauce.
3. Lower cooking plate and top ring. Add onion, pepper and pepperoni slices to center ring of cooking plate.
4. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings. Using a fork, spread cooked vegetables and pepperoni slices over one half of tortilla. Sprinkle cheese over filling. Carefully fold tortilla over filling and cheese.
6. Lower rings and close cover. Set timer and cook for 2 minutes.
7. Lift cover and rings; carefully remove quesadilla with plastic spatula. Cut in wedges to serve.

Serves: 1

Spinach and Egg White Omelet

- 3 egg whites, lightly beaten
- Salt and pepper to taste
- 1 slice pepper jack cheese
- 4 to 6 baby spinach leaves
- 1 tablespoon (15 ml) chopped green pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped red pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped onion

Directions

1. Preheat Breakfast Burrito Maker until the green PREHEAT light comes on. Lift cover, top ring, and cooking plate.
2. Spray bottom ring with nonstick cooking spray. Add salt and pepper to egg whites and pour into bottom ring of Breakfast Burrito Maker. Tear cheese slice into pieces and place over egg whites. Arrange spinach leaves over cheese.
3. Lower cooking plate and top ring. Add peppers and onions to center ring of cooking plate.
4. Close cover. Set timer and cook for 4–5 minutes.
5. Slide out cooking plate by rotating handle clockwise. Lift cover and rings. Using a fork, spread filling over one half of omelet. Carefully remove omelet with plastic spatula. Fold omelet in half.

TEST KITCHEN TIPS

- Substitute your favorite vegetables for green pepper and onion. Serve with avocado, if desired.
- We recommend fresh egg whites. Purchased egg whites or egg substitutes can be very thin and leak through the Breakfast Burrito Maker rings.

Serves: 1

Notes

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

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 aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
15. Pendant le fonctionnement, prévoir de 4 à 6 po (10,2 à 15,2 cm) d'espace tout autour de l'appareil.
16. Ne jamais retirer les aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
17. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

CONSERVER 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 (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) 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 pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon 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. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Soulever le couvercle pour retirer les anneaux. Laver les anneaux amovibles au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement. Vaporiser les anneaux avec un enduit pour cuisson antiadhésif ou l'huile végétale.

Témoins lumineux

Témoin de PREHEAT (préchauffage) vert

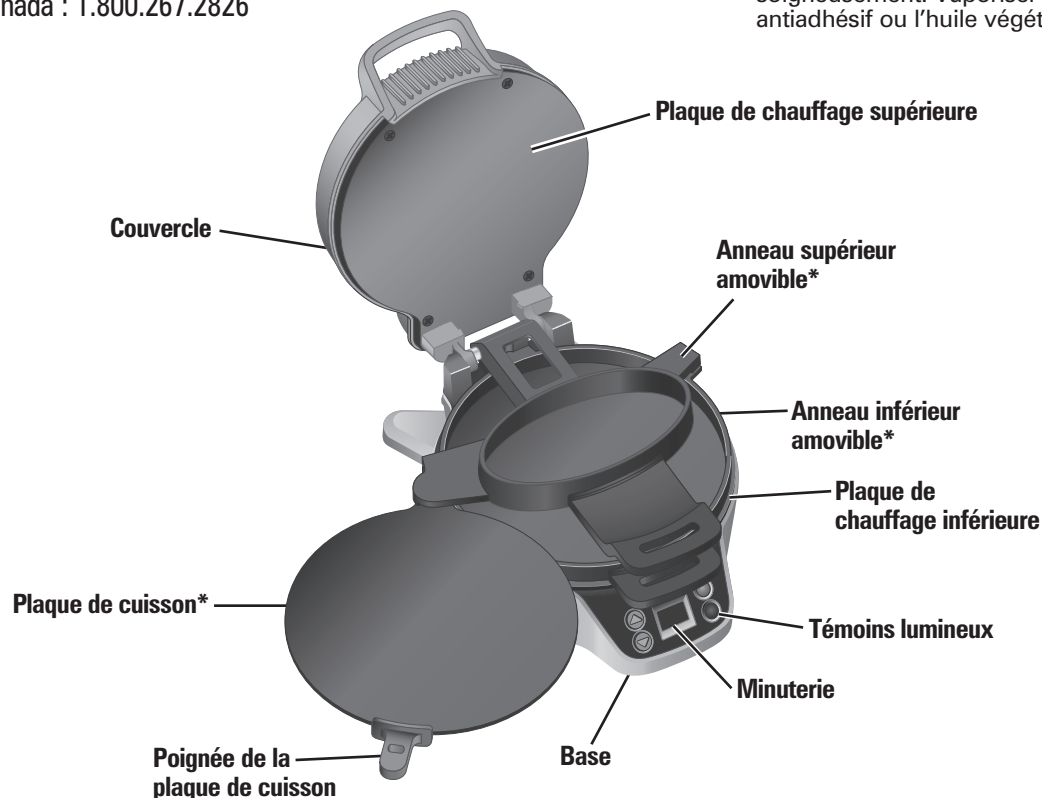


Témoin de POWER (alimentation) rouge

Bouton haut Minuterie



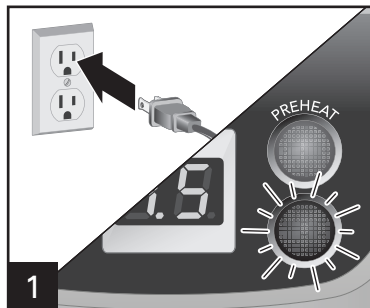
Bouton ver le bas



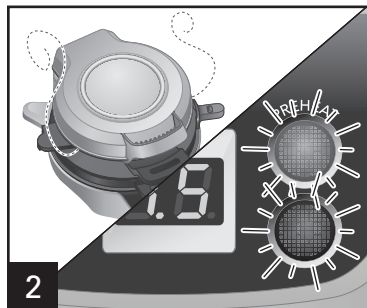
Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure.

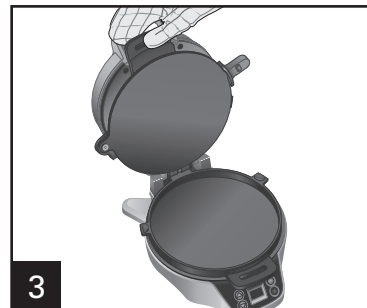
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un couvercle. Les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe peuvent causer des brûlures.



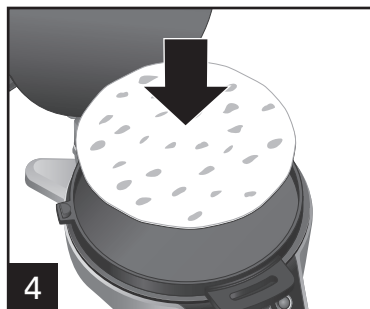
1 Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin de **POWER** (alimentation) rouge s'allumera. Vaporiser légèrement les anneaux avec un enduit pour cuisson antiadhésif avant chaque utilisation. Laisser l'appareil se réchauffer avec couvercle fermé et plaque de cuisson placée entre les anneaux.



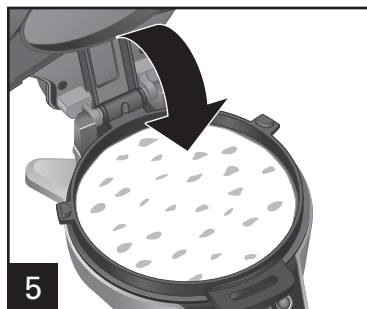
REMARQUE : Le témoin de **PREHEAT** (préchauffage) vert s'allumera lorsque la température adéquate est atteinte puis s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Ce témoin n'indique PAS que le burrito est prêt à manger. Le voyant de **POWER** (alimentation) rouge reste allumé.



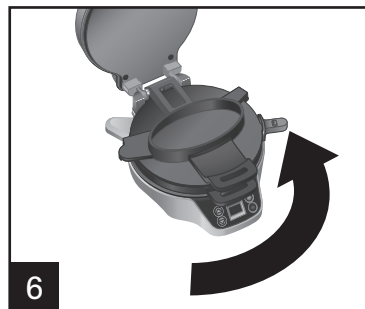
3 Utiliser les poignées pour lever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.



4 Déposer une petite tortilla de farine ou de maïs de 6 po (15,2 cm) sur la plaque inférieure.



5 Abaisser l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.



6 S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf.



7 Ajouter un gros œuf légèrement battu et le fromage râpé, des légumes hachés ou de la viande pré-cuite dans l'anneau et au centre de la plaque de cuisson.

Utilisation (suite)



7
Fermer le couvercle. Cuire le burrito pendant 4 à 5 minutes.

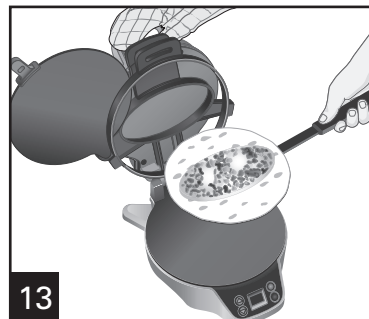
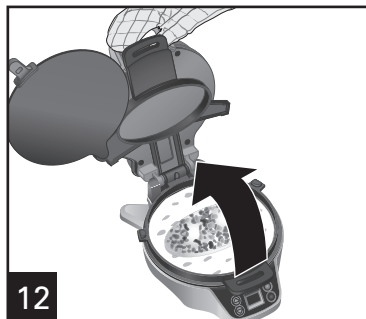
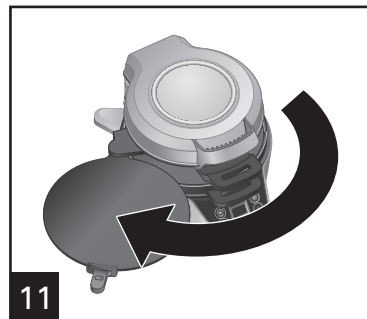
REMARQUE : Ne pas pousser le couvercle jusqu'en bas lorsque l'appareil est chargé d'ingrédients ou d'un œuf de très grand format. Le couvercle peut se soulever pendant la cuisson d'un œuf brouillé.



8
Appuyer sur le bouton de minuterie vers le haut ou le bas, par incrément de 30 secondes (0,5) jusqu'au temps de cuisson désiré. Si le bouton n'a pas été enfoncé pendant les 5 premières secondes, la minuterie commencera. Lorsqu'il reste moins de 1 minute, la minuterie continuera le compte à rebours en indiquant les secondes.

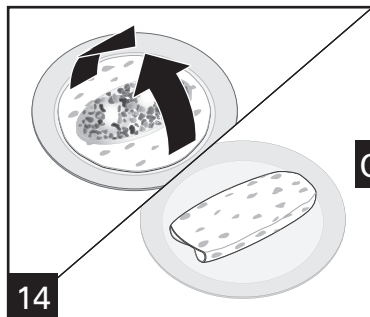


10
La minuterie émettra un signal sonore à la fin du temps de cuisson. Cet appareil ne s'éteint pas automatiquement lors du signal sonore. Dès la fin de la cuisson, en portant des gants de cuisinier, tourner la poignée de la plaque de cuisson vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'immobilise. Soulever les deux anneaux et le couvercle en maintenant la poignée inférieure afin d'ouvrir.



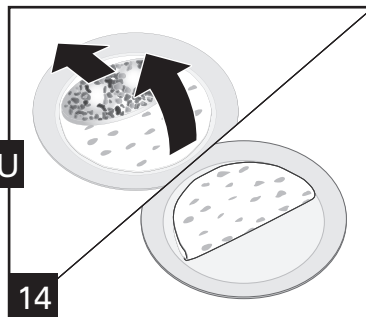
13
Retirer le burrito matinal avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques.

Utilisation (suite)

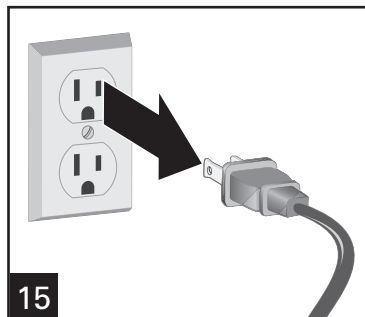


Plier les bords de la tortilla vers le centre et reverser pour servir. Garnir avec de la salsa ou de la crème sure, si désiré.

OU



Déplacer le mélange d'œuf avec un ustensile en plastique ou en bois sur un côté de la tortilla. Plier la tortilla par-dessus l'œuf. Servir avec de la salsa ou de la crème sure, si désiré.



Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.

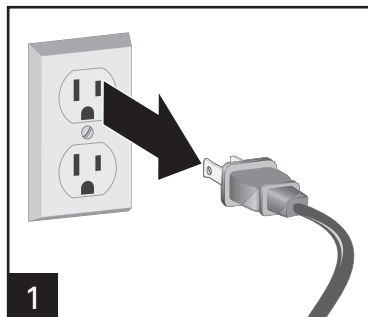
CONSEILS :

- Pour faire cuire plus d'un burrito, toujours attendre 2 minutes avant de cuire l'autre burrito pour s'assurer que la machine à burrito matinal atteigne la bonne température.
- Rassembler tous les ingrédients avant de cuire le burrito.
- Toujours garder le couvercle fermé et installer les anneaux et la plaque de cuisson pendant le préchauffage.
- Vérifier et s'assurer que la plaque de cuisson est installée avant de préchauffer et au moment d'ajouter les aliments.

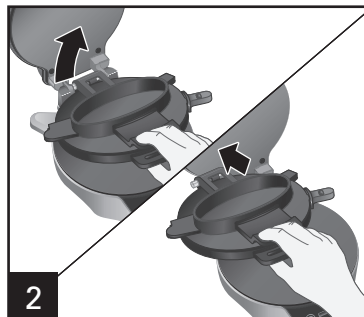
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

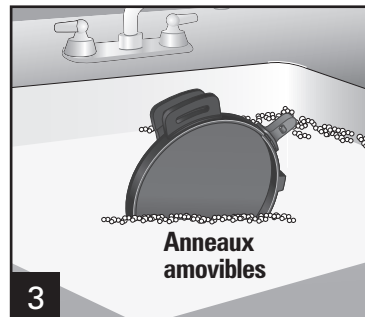
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelconque liquide.



1
Débrancher l'appareil dès la fin de la cuisson et le laisser complètement refroidir.



2
Pour retirer les anneaux : Tenir les poignées de l'anneau et incliner vers le côté gauche afin de le retirer. Ne pas utiliser de tampon métallique à récurer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.

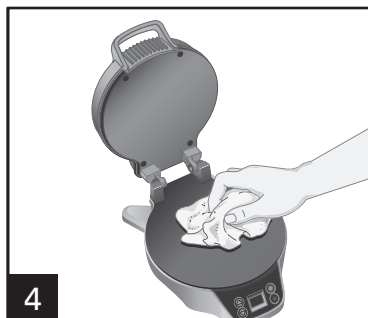


**Anneaux
amovibles**

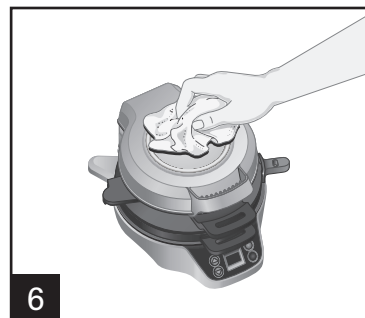
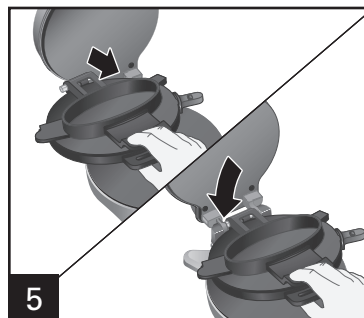


**LAVABLES AU
LAVE-VAISSELLE**

NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.



4
Essuyer les plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Enlever le savon avec un chiffon humide. Sécher soigneusement. Pour insérer les anneaux : Tenir les poignées de l'anneau. Insérer le côté droit dans l'ouverture de charnière ronde située à l'arrière. Faire reposer le côté gauche dans la fente de la charnière. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse.



REMARQUE : Des anneaux mal installés empêcheront la bonne fermeture du couvercle.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Chauffage bas, faible ou lent.	• La machine à burrito matinal n'a pas été suffisamment préchauffé jusqu'à ce que le témoin PREHEAT s'allume. Le témoin PREHEAT (préchauffage) vert s'allume après 5 à 7 minutes pour indiquer que la température est atteinte. Le témoin qui s'allume puis s'éteint n'indique pas que le sandwich est prêt. • Attendre 2 minutes avant de faire cuire un autre burrito avec la machine à burrito matinal afin que l'appareil puisse atteindre la bonne température. • Trop d'ingrédients. Réduire la quantité d'ingrédients à incorporer au burrito. • Le couvercle doit être fermé et les anneaux et la plaque de cuisson doivent être installés lors du préchauffage de l'appareil. • S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin et que le couvercle est fermé pendant le préchauffage.
Cuisson incomplète de l'œuf, la tortilla n'est pas cuite.	• Les œufs extra larges, les ingrédients congelés ou très froids peuvent exiger de prolonger le temps de cuisson. Augmenter le temps de cuisson. • Attendre 2 minutes avant de faire cuire un autre burrito avec la machine à burrito matinal afin que l'appareil puisse atteindre la bonne température.
Œuf trop cuit.	• Le temps de cuisson est d'environ 4–5 minutes. Le temps de cuisson peut varier si l'on utilise de petits œufs, des œufs brouillés ou des blancs d'œufs. Réduire le temps de cuisson pour les prochaines recettes.
Les ingrédients collent aux anneaux ou à la plaque de cuisson.	• Utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour dégager les ingrédients qui ont adhéré. Vaporiser légèrement une huile de cuisson antiadhésif avant le préchauffage lors de la prochaine utilisation.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Les œufs débordent des anneaux.	• Appareil trop plein. Utiliser uniquement de gros œufs et réduire la quantité ou le format des ingrédients. Ne pas appuyer sur le couvercle. • La plaque de cuisson est mal installée. S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf. • Utiliser une marque des blancs d'œufs très liquides. Utiliser un blanc d'œuf frais ou une autre marque de blancs d'œufs.
Le couvercle se soulève pendant la cuisson du burrito.	• L'air incorporé à un gros œuf brouillé peut occasionner le soulèvement du couvercle pendant la cuisson de l'œuf. Ne pas appuyer sur le couvercle.
Tortilla trop grillée.	• La tortilla est sèche. Garder les tortillas au réfrigérateur dans un contenant hermétique ou un sac réutilisable. Si la tortilla est sec, déposer un essuie-tout humide sur la tortilla pendant 30 secondes avant de le faire cuire.

Recettes

Burrito matinal

- 1 tortilla de farine de 6 po (15,2 cm)
- 1 gros œuf légèrement battu
- 1 c. à table (15 ml) de poivron vert haché
- 1 c. à table (15 ml) de poivron rouge haché
- 1 c. à table (15 ml) de fromage râpé

Instructions

1. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Déposer la tortilla dans l'anneau inférieur de la machine à burrito matinal.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf et les poivrons au centre de l'anneau de la plaque de cuisson.
4. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.
5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Parsemer de fromage. Retirer délicatement le burrito avec une spatule en plastique. Plier les deux côtés de la tortilla et retourner pour servir.

CONSEIL : Pour ajouter de la variété, ajouter de la saucisse cuite émietée ou du bacon sur l'œuf et les poivrons. Substituer les oignons par des poivrons hachés. Servir avec de la salsa ou de la crème sure, si désiré.

Servir : 1

Omelette avec machine à burrito matinal

- 2 gros œufs légèrement battus
- 1 c. à table (15 ml) de fromage râpé
- 1 c. à table (15 ml) de poivron vert haché
- 1 c. à table (15 ml) de poivron rouge haché
- 1 c. à table (15 ml) d'oignon haché

Salsa

Instructions

1. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Verser les œufs et le fromage sur l'anneau inférieur de la machine à burrito matinal.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter les poivrons et l'oignon au centre de l'anneau de la plaque de cuisson.
4. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.
5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Retirer délicatement l'omelette avec une spatule en plastique. Plier l'omelette en deux. Servir avec de la salsa.

CONSEIL : Ajouter de la saucisse cuite émietée ou du bacon avec les poivrons et l'oignon.

Servir : 1

Recettes (suite)

Crêpes au chocolat et noisette

1/2 tasse (118 ml) de lait faible en gras
1 1/2 c. à table (22,5 ml) de beurre fondu
1 gros œuf à température ambiante
1/2 tasse (118 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
1/8 c. à thé (0,6 ml) de sel
1 c. à table (15 ml) de sucre en poudre
1 1/2 tasse (355 ml) de framboises fraîches
Nutella
Feuilles de menthe

Instructions

1. Verser le lait, le beurre, l'œuf, la farine, le sucre granulé et le sel dans le mélangeur. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la texture soit lisse. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.
2. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
3. Vaporiser le fond de la machine à burrito avec un enduit de cuisson antiadhésif. Ajouter 1/4 tasse (59 ml) de pâte pour remplir jusqu'à 1 po (2,5 cm) du bord de l'anneau. Répartir la pâte de manière à couvrir uniformément le fond.
4. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.
5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Retirer délicatement la crêpe avec une spatule en plastique.
6. Tartiner avec 2 c. à table (30 ml) de Nutella.
7. Plier la crêpe en quartier. Saupoudrer de sucre en poudre et garnir avec les framboises et la menthe.

Servir : 4-6

Crêpe farcie

Pâte à crêpe préparée
1 gros œuf légèrement battu
1 c. à table (15 ml) de saucisse cuite émietlée ou de miettes de bacon
Sirop d'érable

Instructions

1. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Verser la pâte à crêpe au centre de l'anneau inférieur de la machine à burrito matinal.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'œuf et la saucisse, ou le bacon, au centre de l'anneau de la plaque de cuisson.
4. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.
5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Retirer délicatement la crêpe avec une spatule en plastique. Déplacer le mélange d'œuf sur un côté et plier par-dessus l'œuf. Servir avec du sirop d'érable.

Servir : 1

Recettes (suite)

Pizza quésadilla

- 1 tortilla de farine de 6 po (15,2 cm)
- 1 c. à table (15 ml) de sauce à pizza
- 1 c. à table (15 ml) d'oignon haché
- 1 c. à table (15 ml) de poivron rouge haché
- 4 tranches de pepperoni
- 1 c. à table (15 ml) de fromage mozzarella râpé

Instructions

1. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Vaporiser l'anneau inférieur avec un enduit de cuisson antiadhésif. Déposer la tortilla dans l'anneau inférieur de la machine à burrito matinal. Tartiner la tortilla avec une mince couche de sauce à pizza.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter l'oignon, le poivron et les tranches de pepperoni au centre de l'anneau de la plaque de cuisson.
4. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.
5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Avec une fourchette, répartir les légumes cuits et les tranches de pepperoni sur une moitié de la tortilla. Parsemer le fromage sur la garniture. Plier délicatement la tortilla sur la garniture et le fromage.
6. Abaisser les anneaux et fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 2 minutes.
7. Soulever le couvercle et les anneaux. Retirer délicatement la quésadilla avec une spatule en plastique. Couper en pointes et servir.

Servir : 1

Recettes (suite)

Omelette avec blanc d'œuf et épinard

3 blancs d'œufs légèrement battus

Sel et poivre au goût

1 tranche de fromage « pepper jack »

4 à 6 feuilles de bébé épinard

1 c. à table (15 ml) de poivron vert haché

1 c. à table (15 ml) de poivron rouge haché

1 c. à table (15 ml) d'oignon haché

Instructions

1. Préchauffer la machine à burrito matinal jusqu'à ce que le témoin vert PREHEAT s'allume. Soulever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
2. Vaporiser l'anneau inférieur avec un enduit de cuisson antiadhésif. Ajouter le sel et le poivre aux blancs d'œufs et verser dans l'anneau inférieur de la machine à burrito matinal. Déchirer la tranche de fromage en morceaux et déposer sur les blancs d'œufs. Répartir les feuilles d'épinard sur le fromage.
3. Abaisser la plaque de cuisson et l'anneau supérieur. Ajouter les poivrons et les oignons au centre de l'anneau de la plaque de cuisson.
4. Fermer le couvercle. Régler la minuterie et cuire pendant 4 à 5 minutes.

5. Faire glisser la plaque de cuisson vers l'extérieur en tournant la poignée vers la droite. Soulever le couvercle et les anneaux. Avec une fourchette, répartir la garniture sur une moitié de l'omelette. Retirer délicatement l'omelette avec une spatule en plastique. Plier l'omelette en deux.

CONSEILS :

- Substituer vos légumes préférés par du poivron vert et de l'oignon. Servir avec un avocat, si désiré.
- Nous recommandons d'utiliser des blancs d'œufs frais. Les blancs d'œufs ou substituts d'œufs achetés peuvent être très liquides et s'écouler par les anneaux de la machine à burrito matinal.

Servir : 1

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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 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 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 las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el cocinar unidad en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
8. 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.
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. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No use el aparato sin atenderlo.
16. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas (10.2 a 15.2 cm) por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
17. Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
18. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

¡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 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 electricista reemplace la toma.

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 es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

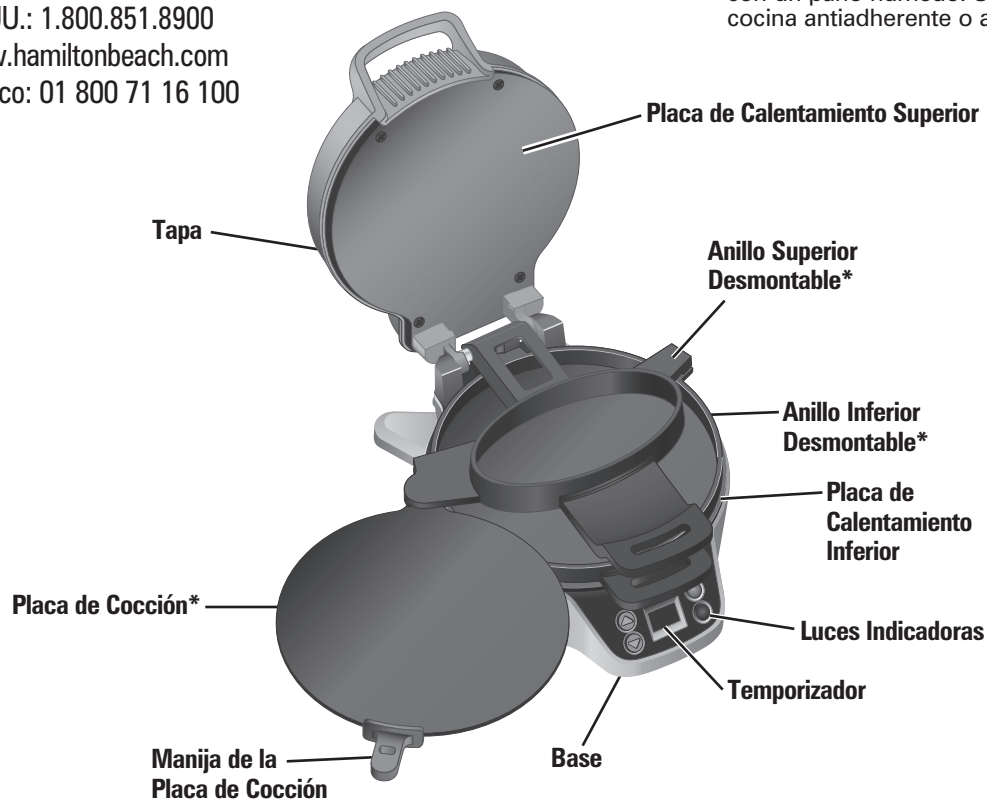
Piezas y Características

*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100



ANTES DEL PRIMER USO: Levante la tapa para quitar los anillos. Lave los anillos desmontables en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Rocíe los anillos con esprái de cocina antiadherente o aceite vegetal.

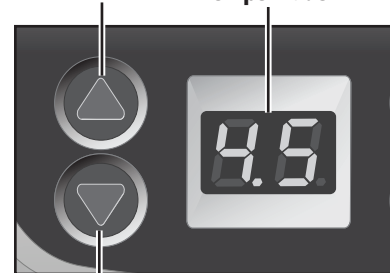
Luces Indicadoras

Luz de PREHEAT (precalentar) Verde



Luz de POWER (encendido) Roja

Botón Ascendente Temporizador

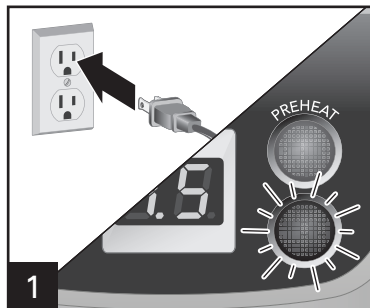


Botón Descendente

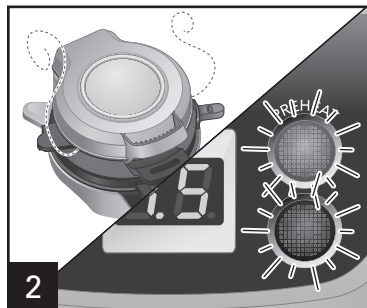
Como Usarlo

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

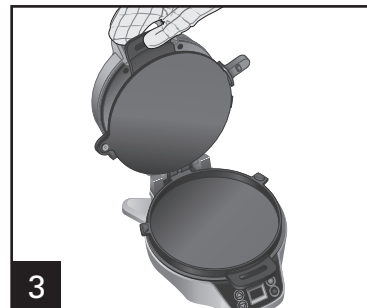
Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la tapa de contacto caliente. Las superficies calientes y el vapor que escapa pueden quemar.



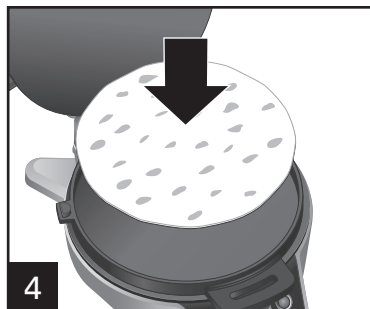
1 Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de **POWER** (encendido) roja se encenderá. Antes de cada uso, rocíe levemente los anillos con esprái de cocina antiadherente. Permita que la unidad se precaliente con la tapa cerrada y la placa de cocción girada entre los anillos.



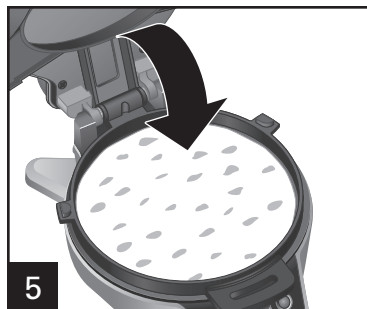
NOTA: La luz de **PREHEAT** (precalentar) verde se encenderá cuando la unidad sea calentada en la temperatura correcta y realizará ciclos de encendido y apagado durante la cocción. **NO** es un indicador de cuando el burrito está listo. La luz **POWER** (encendido) roja se mantiene encendida.



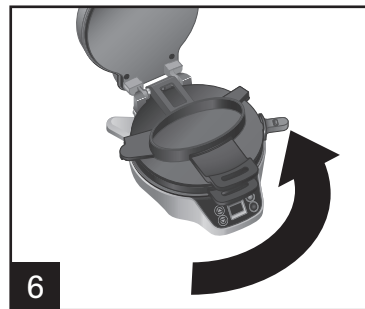
3 Utilice las manijas para levantar la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.



4 Coloque una tortilla pequeña de harina o maíz (6 pulgadas [15.2 cm]) en la placa inferior.



5 Baje el anillo superior y la placa de cocción.



6 Asegúrese de que la placa de cocción se haya girado hasta la parte trasera del anillo por completo para evitar el derrame de huevos.



7 Agregue un huevo grande ligeramente revuelto con queso rallado, vegetales picados, o carnes precocidas al anillo en el centro de la placa de cocción.

Como Usarlo (cont.)



7
Cierre la tapa. Cocine el burrito por 4-5 minutos.

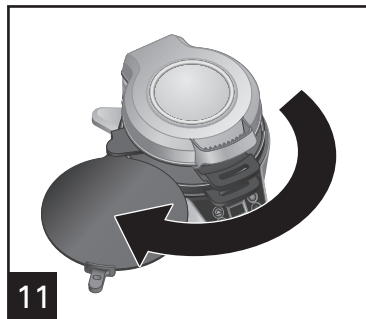
NOTA: No presione la tapa hasta la posición cerrada cuando la unidad se halla cargada de ingredientes o cuando utilice un huevo extra grande. La tapa se podrá elevar durante la cocción de huevos revueltos.



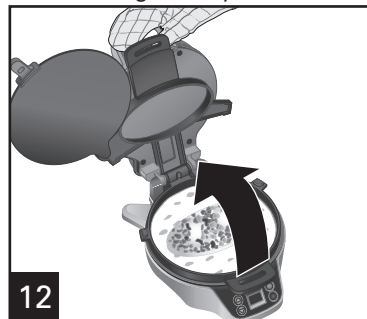
8
Presione el botón ascendente o descendente hasta alcanzar el tiempo deseado en aumentos de medio minuto (0.5). Si no se ha presionado el botón ascendente o descendente en 5 segundos, el temporizador se activará. Cuando hay menos de 1 minuto restante, el temporizador cambia a segundos y continúa con la cuenta regresiva.



10
El temporizador emitirá un pitido cuando haya finalizado el tiempo. Esta unidad no se apaga en forma automática cuando suena el pitido. Cuando haya terminado la cocción, utilizando un guante de cocina, gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante ambos anillos y cubra sosteniendo la manija inferior en posición abierta.

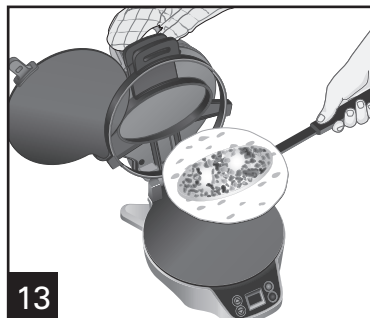


11

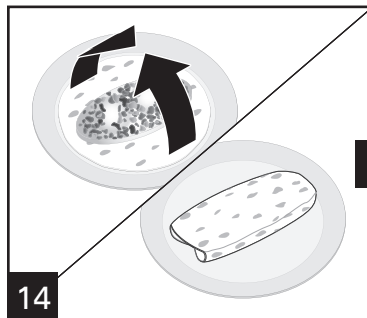


12

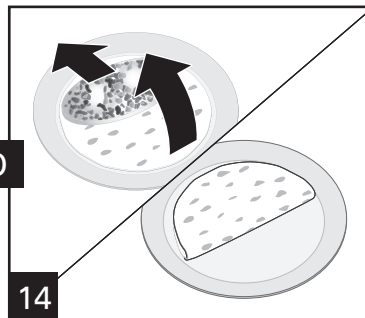
Como Usarlo (cont.)



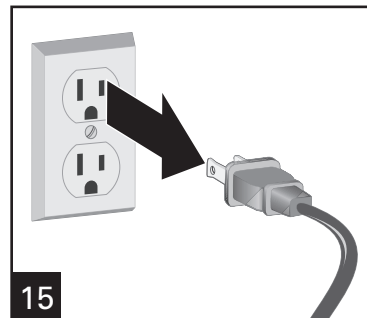
13 Quite el burrito de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal.



14 Doble los lados de la tortilla hacia el centro y dé vuelta la servir. Coloque salsa y crema agria por encima, si así lo desea.



14 Desplace la mezcla de huevos cocida con un utensilio de madera o de plástico hacia un lado de la tortilla. Doble la tortilla sobre el huevo. Sirva con salsa y crema agria, si así lo desea.



15 Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

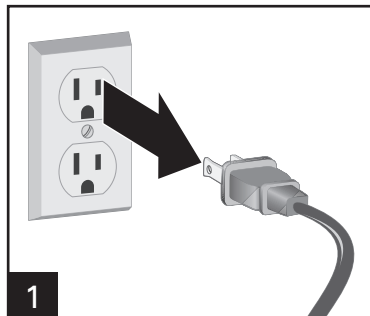
CONSEJOS:

- Cuando prepare más de un burrito, siempre espere 2 minutos entre burrito y burrito para asegurar que la máquina se caliente a la temperatura correcta.
- Reúna todos los ingredientes antes de preparar su burrito.
- Siempre mantenga la tapa cerrada con los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes al precalentar.
- Asegúrese de que la placa de cocción esté en su ubicación correspondiente antes de precalentar y al agregar comida.

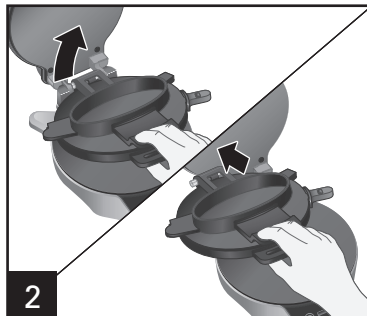
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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



1
Desenchufe la unidad cuando haya terminado la cocción, y deje que se enfríe por completo.

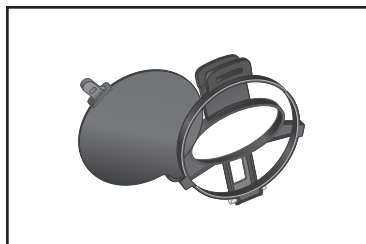


2
Para quitar los anillos: Sostenga las manijas de los anillos e incline el lado izquierdo hacia arriba para quitar. No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.



Anillos Desmontables

3

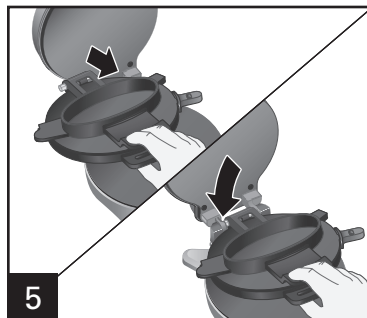


RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

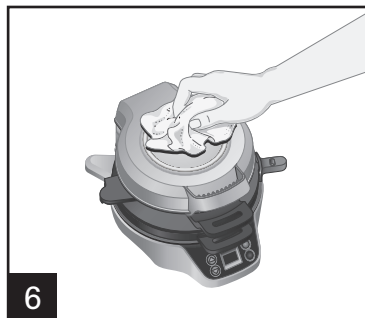
No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



4
Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Para colocar los anillos: Sostenga las manijas de los anillos. Introduzca el lado derecho dentro de la abertura de la bisagra redonda trasera. Coloque el lado izquierdo dentro de la ranura de la bisagra. Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso.



5



6

NOTA: Si los anillos no vuelven a colocarse correctamente, la tapa no cerrará en forma adecuada.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Calor bajo, pobre o lento.	• La máquina para preparar burritos de desayuno no se precalentó hasta encenderse la luz PREHEAT (precalentar). La luz PREHEAT (precalentar) verde se encenderá en aproximadamente entre 5 y 7 minutos, indicando que la unidad es calentada en la temperatura correcta. La luz realiza ciclos y no indica que el sándwich está preparado. • Deje pasar 2 minutos entre la preparación de burritos para que la máquina se caliente a la temperatura correcta. • Se ha llenado de más. Reduzca la cantidad de ingredientes de su burrito. • Es necesario que la unidad sea precalentada con la tapa cerrada y los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes. • Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible para prevenir derrames de huevo y que la tapa esté cerrada al precalentar.
El huevo está poco cocido o la tortilla no está lista.	• Los huevos extra grandes, o ingredientes congelados o muy fríos pueden prolongar el tiempo de cocción. Agregue tiempo de cocción adicional. • Deje pasar 2 minutos entre la preparación de burritos para que la máquina se caliente a la temperatura correcta.
El huevo está muy cocido.	• El tiempo de cocción es de aproximadamente 4–5 minutos. El tiempo de cocción podrá variar si está usando huevos pequeños, revueltos o claras de huevo. Reduzca el tiempo de cocción en recetas futuras.
Los ingredientes se pegan a los anillos o a la placa de cocción.	• Utilice un utensilio de plástico o de madera para aflojar ingredientes pegados. Rocíe ligeramente con aerosol para cocción antiadherente antes de precalentar en el siguiente uso.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Los huevos se derraman fuera de los anillos.	• La unidad está sobrecargada. Use sólo huevos grandes y reduzca la cantidad o el tamaño de los ingredientes. No ejerza presión sobre la tapa. • Es posible que la placa de cocción no se encuentre en la posición correcta. Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible, a fin de prevenir derrames de huevo. • Se usaron claras de huevo muy delgadas. Use clara de huevo fresca o intente usar una marca diferente de clara de huevo.
La tapa se levanta cuando preparo un burrito.	• El aire batido en el huevo revuelto grande podrá hacer que la tapa se levante durante la cocción del huevo. No ejerza presión sobre la tapa.
La tortilla queda muy amarronada.	• La tortilla se ha secado. Conserve las tortillas refrigeradas en un recipiente hermético o en una bolsa resellable con cierre. Si las tortillas se han secado, coloque una toalla de papel húmeda sobre la tortilla durante 30 segundos antes de prepararla.

Recetas

Burrito de Desayuno

- 1 tortilla de harina (6 pulgadas [15.2 cm])
- 1 huevo grande batido ligeramente
- 1 cucharada (15 ml) de pimienta verde picada
- 1 cucharada (15 ml) de pimienta roja picada
- 1 cucharada (15 ml) de queso rallado

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque la tortilla en el anillo inferior de la máquina para preparar burritos de desayuno.
3. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Agregue el huevo y los pimientos al anillo central de la placa de cocción.
4. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.
5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos; espolvoree con queso. Con cuidado quite el burrito con una espátula plástica. Doble la tortilla hacia adentro en ambos lados y dé vuelta al servir.

CONSEJO DE COCINA: Para variar, agregue salchicha cocida desmenuzada o tocino a los huevos y pimientos. Los pimientos picados pueden reemplazarse con cebolla. Sirva con salsa y crema agria, si así lo desea.

Porciones: 1

Omelette con la Máquina para Hacer Burritos

- 2 huevos grandes batidos ligeramente
- 1 cucharada (15 ml) de queso rallado
- 1 cucharada (15 ml) de pimienta verde picada
- 1 cucharada (15 ml) de pimienta roja picada
- 1 cucharada (15 ml) de cebolla picada

Salsa

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Agregue los huevos y el queso al anillo inferior de la máquina para preparar burritos de desayuno.
3. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Agregue los pimientos y la cebolla al anillo central de la placa de cocción.
4. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.
5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos; con cuidado quite la omelette con una espátula plástica. Doble la omelette a la mitad. Sirva con salsa.

CONSEJO DE COCINA: Agregue salchicha precocida desmenuzada o tocino con pimientos y cebolla.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Crepes de Chocolate y Avellanas

1/2 taza (118 ml) de leche descremada	1 cucharadita (5 ml) de azúcar granulada
1 1/2 cucharadas (22.5 ml) de mantequilla derretida	1/8 cucharadita (0.6 ml) de sal
1 huevo grande a temperatura ambiente	1 cucharada (15 ml) de azúcar en polvo
1/2 taza (118 ml) de harina común	1 1/2 taza (355 ml) de frambuesas frescas
	Nutella
	Hojas de menta

Instrucciones

1. Coloque la leche, la mantequilla, el huevo, la harina, el azúcar granulada y la sal en la licuadora. Mezcle a velocidad media hasta que quede homogéneo. Cubra y refrigere por una hora.
2. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
3. Rocíe la base de la máquina para preparar burritos con aerosol para cocción antiadherente. Agregue 1/4 taza (59 ml) de masa, llenando hasta alrededor de 1 pulgada (2.5 cm) desde el borde del anillo. Gire la masa para cubrir el fondo en forma homogénea si fuera necesario.
4. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.
5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos; con cuidado quite la crepe con una espátula plástica.
6. Unte con 2 cucharadas (30 ml) de Nutella.
7. Doble la crepe en cuartos. Espolvoree con azúcar en polvo y cubra con frambuesas y menta.

Porciones: 4–6

Panqueque Relleno

Masa de panqueque preparada
1 huevo grande batido ligeramente
1 cucharada (15 ml) de salchicha precocida desmenuzada o trocitos de tocino
Jarabe de arce

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Vierta la masa de panqueque en el centro del anillo inferior de la máquina para preparar burritos.
3. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Agregue el huevo y la salchicha o tocino al anillo central de la placa de cocción.
4. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.
5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos; con cuidado quite el panqueque con una espátula plástica. Desplace la mezcla de huevo hacia un lado y doble sobre el huevo. Sirva con jarabe de arce.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Pizza Quesadilla

- 1 tortilla de harina (6 pulgadas [15.2 cm])
- 1 cucharada (15 ml) de salsa para pizza
- 1 cucharada (15 ml) de cebolla picada
- 1 cucharada (15 ml) de pimienta roja picada
- 4 rebanadas de pepperoni
- 1 cucharada (15 ml) de queso mozzarella rallado

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Rocíe el anillo inferior con aerosol para cocción antiadherente. Coloque la tortilla en el anillo inferior de la máquina para preparar burritos de desayuno. Unte la tortilla con una capa fina de salsa para pizza.
3. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Agregue la cebolla, el pimienta y las rebanadas de pepperoni al anillo central de la placa de cocción.
4. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.
5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos. Usando un tenedor, coloque los vegetales cocidos y las rebanadas de pepperoni sobre una mitad de la tortilla. Espolvoree el queso sobre el relleno. Con cuidado doble la tortilla sobre el relleno y el queso.
6. Baje los anillos y cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 2 minutos.
7. Levante la tapa y los anillos; con cuidado quite la quesadilla con una espátula plástica. Corte en cuñas para servir.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Omelette de espinaca y clara de huevo

3 claras de huevo batidas ligeramente

Sal y pimienta a gusto

1 rebanada de queso pepper jack

4 a 6 hojas de espinaca bebé

1 cucharada (15 ml) de pimienta verde picado

1 cucharada (15 ml) de pimienta roja picado

1 cucharada (15 ml) de cebolla picada

Instrucciones

1. Precaliente la máquina para preparar burritos de desayuno hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentar). Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Rocíe el anillo inferior con aerosol para cocción antiadherente. Agregue sal y pimienta a las claras de huevo y vierta en el anillo inferior de la máquina para preparar burritos. Parta el queso en trozos y colóquelos sobre las claras de huevo. Coloque las hojas de espinaca sobre el queso.
3. Baje la placa de cocción y el anillo superior. Agregue los pimientos y la cebolla al anillo central de la placa de cocción.
4. Cierre la tapa. Configure el temporizador y cocine por 4–5 minutos.

5. Deslice hacia afuera la placa de cocción girando la manija en sentido de las agujas del reloj. Levante la tapa y los anillos. Utilizando un tenedor, unte el relleno sobre una mitad de la omelette. Con cuidado quite la omelette con una espátula plástica. Doble la omelette a la mitad.

CONSEJOS DE COCINA

- Reemplace los pimientos verdes y la cebolla con sus vegetales favoritos. Sirva con aguacate, si así lo desea.
- Recomendamos claras de huevo frescas. Las claras de huevo comerciales o los sustitutos de huevo pueden ser poco espesos y escaparse a través de los anillos de la máquina para preparar burritos.

Porciones: 1



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.

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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

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:
25495, 25495C

Tipo:
ST31

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".