

User Manual of Product 1:

Hamilton Beach Electric Panini Press Grill with Locking Lid,
Opens 180 Degrees for any Sandwich Thickness (25460A)
Nonstick 8" X 10" Grids Chrome Finish, Medium

User Manual of Product 2:

Hamilton Beach Breakfast Sandwich Maker with Egg Cooker
Ring, Customize Ingredients, Perfect for English Muffins,
Croissants, Mini Waffles, Black

Hamilton Beach®

Panini Press

READ BEFORE USE

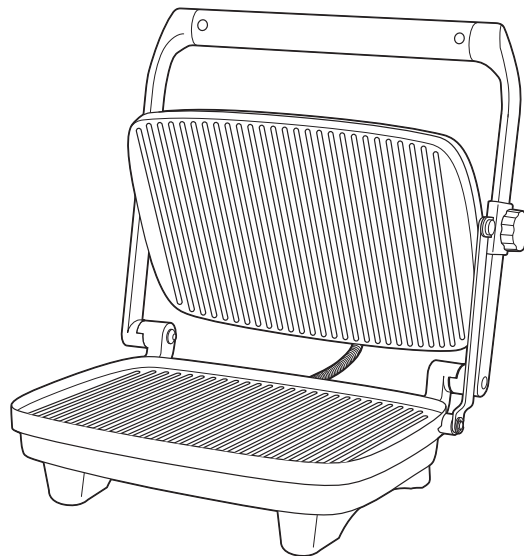
Presse-panini

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.

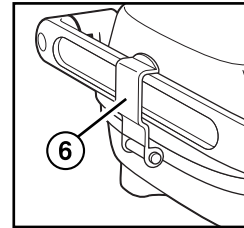
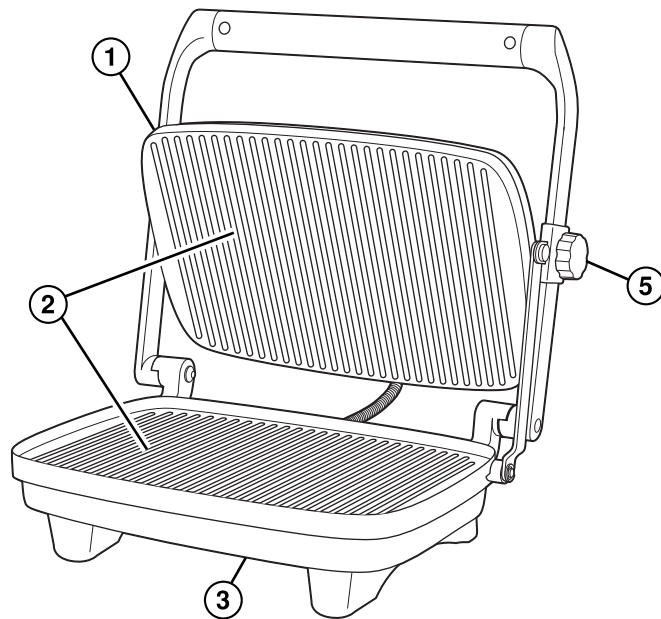
Always use a hot mitt to protect hand when opening the panini press.

CAUTION: Escaping steam may cause burns.

Know Your Panini Press

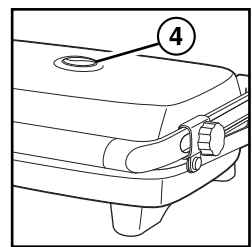
Parts and Features

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 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.



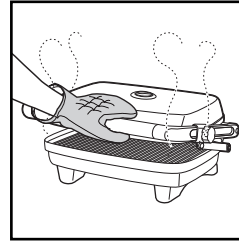
Operating Instructions

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.

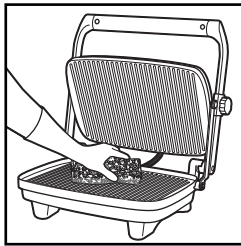
Cleaning

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

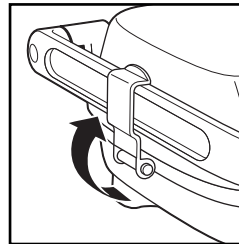
Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord, plug, or base
in water or other liquid.

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.

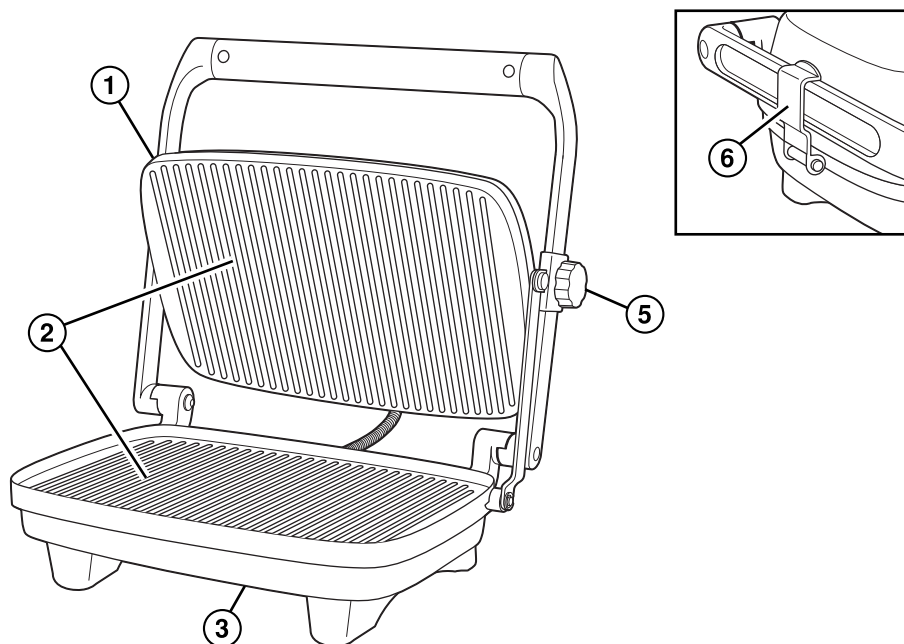
Toujours utiliser des mitaines de four pour se protéger les mains avant d'ouvrir le presse-panini.

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 | |

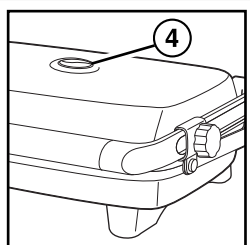


Témoins lumineux :

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.



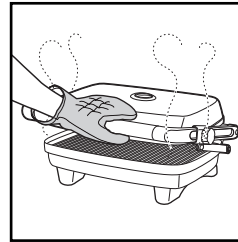
Instructions de fonctionnement

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

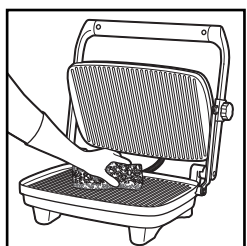
⚠ AVERTISSEMENT

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

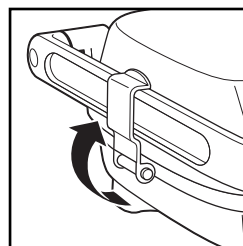


une éponge humide et un peu de détergent à vaisselle liquide. Voir l'illustration. Rincer l'éponge et bien essuyer

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 sandwichs panini sont un classique de la cuisine italienne. Ces sandwichs 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 sandwichs.

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.

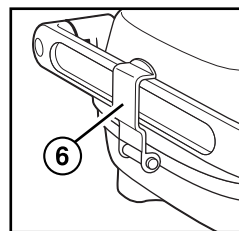
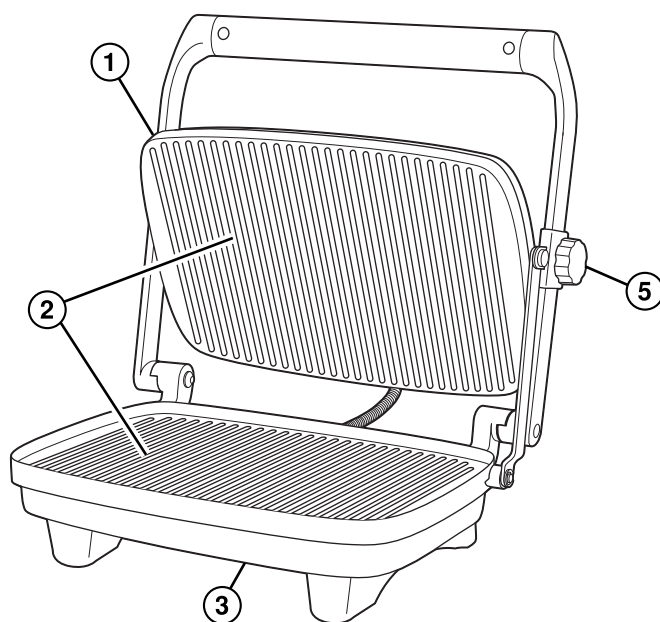
Siempre use guantes para cocina para proteger las manos cuando abra la prensa para panini.

PRECAUCIÓN: El vapor que escapa puede quemar.

Conozca su prensa para panini

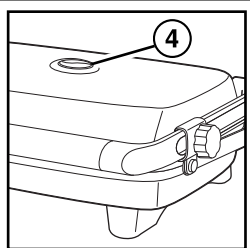
Partes y Características

- | | |
|--|----------------------------|
| 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.



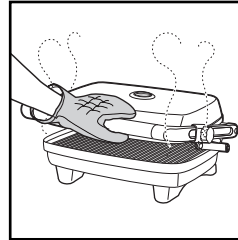
Instrucciones de operaciones

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.

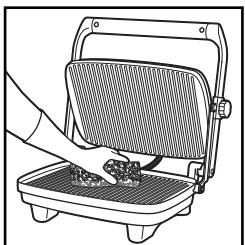
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

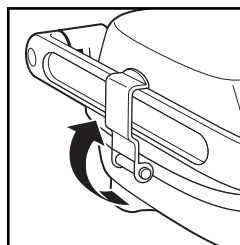
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o base en agua u otro líquido.

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 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

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".

Hamilton Beach

Breakfast Sandwich Maker

Grille-sandwich pour le déjeuner

Máquina para preparar sándwiches de desayuno

Read before use / Lire avant utilisation / Lea antes de usar.

For recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : hamiltonbeach.ca

Para recetas, consejos, información del producto y registro: hamiltonbeach.com.mx

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

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE
Visit register.hamiltonbeach.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Visitez le register.hamiltonbeach.com

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

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:

- Read all instructions.
- 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or moving the appliance. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not let cord hang over edge of
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave the appliance unattended while the appliance is connected to an electrical outlet.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- To disconnect, turn all controls to OFF; then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Place the appliance only on a dry, level, and nonflammable surface.
- During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
- Never remove food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
- Always allow the appliance to cool down completely before putting away. Never wind the cord around the appliance while it is still hot.
-  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

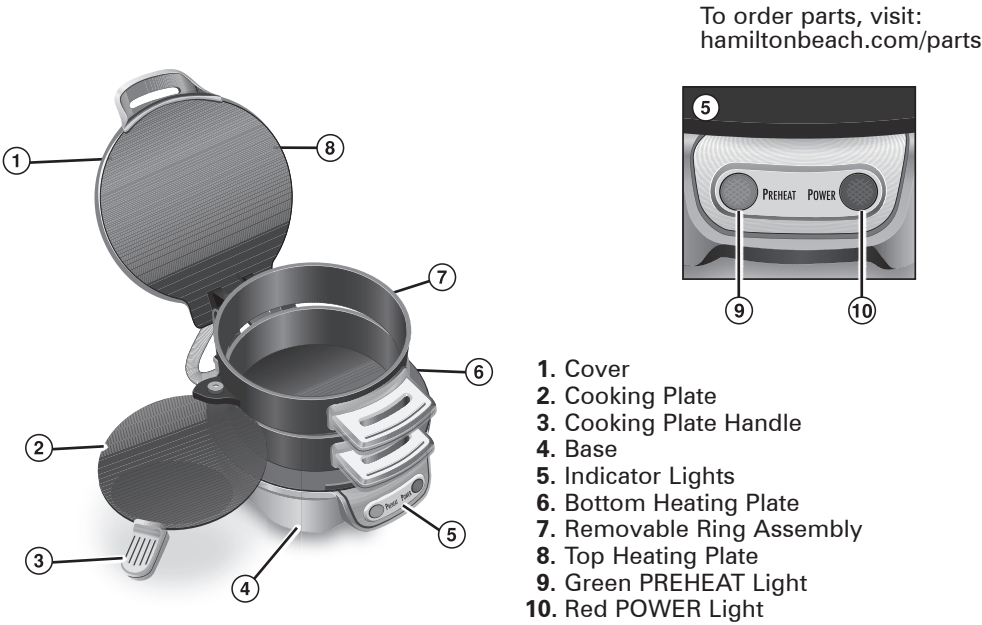
This appliance is intended for household use only.

⚠ 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. If using an extension cord, it should be connected to the unit's power cord before it is plugged into the outlet. In the case of a power failure, the same procedure should be followed.

Parts and Features



Before first use: Lift Cover to remove Ring Assembly. Wash Removable Ring Assembly 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.

How to Use

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

- Plug into outlet. Red POWER Light will glow. Lightly spray Rings with nonstick cooking spray before each use.
- 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 correct temperature and will cycle on and off during cooking. It is NOT an indicator when sandwich is ready. Red POWER Light stays on.
- Use Handles to lift Cover, top ring, and Cooking Plate.
- Place bottom half of bread (such as an English muffin, small bagel, or biscuit) onto Bottom Heating Plate.
- Top bread with ingredients such as precooked meats, vegetables, and cheese. Do not overflow Breakfast Sandwich Maker. Overfilling will cause food to spill over Rings and get stuck in Hinges.
- Move top ring and Cooking Plate down. Make sure Cooking Plate is rotated securely to back of Ring as far as it will go to prevent leaking of egg.
- Crack an egg onto Cooking Plate. Pierce yolk with a fork or toothpick. (You can use a whole large egg, egg white, or a scrambled egg.)
- Top with other half of bread.
- Close Cover. Cook sandwich for 4 to 5 minutes. **NOTE:** Do not push Cover all the way down when loaded with ingredients or when using a jumbo egg. Cover may rise as scrambled egg cooks.
- When finished cooking, rotate Cooking Plate Handle clockwise until it stops.
- Using an oven mitt, lift Ring Assembly and Cover by holding bottom Handle to open. Some sandwiches are easier to remove if Rings are lifted individually.
- Remove breakfast sandwich with plastic or wooden utensil. Never use metal. Always wait 2 minutes between cooking sandwiches to ensure Breakfast Sandwich Maker is heated to correct temperature.
- Unplug. Allow to cool.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

- Unplug. Allow to cool.
- To remove Ring Assembly for cleaning, hold bottom Handle to open, and then lift straight up.
- Wash Removable Ring Assembly in top rack only of dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. 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 "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
- Wipe Top and Bottom Heating Plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.
- To replace Ring Assembly, align tabs on Ring Assembly with openings on hinge of Base, and lower.
- Wipe outside of unit with a damp cloth.

Troubleshooting

Low, poor, or slow heating.

- Breakfast Sandwich 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 correct temperature. Light will cycle and does not indicate sandwich is ready.
- Allow 2 minutes between making sandwiches for Breakfast Sandwich Maker to heat to correct temperature.
- Overfilled. Reduce amount of ingredients in your sandwich.
- Unit needs to be preheated with 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, to prevent leaking of egg, and Cover is closed when preheating.

Egg undercooked, bread not done.

- Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.

- Cover
- Cooking Plate
- Cooking Plate Handle
- Base
- Indicator Lights
- Bottom Heating Plate
- Removable Ring Assembly
- Top Heating Plate
- Green PREHEAT Light
- Red POWER Light

Cover rises when cooking my sandwich.

- Air whisked into a large scrambled egg may cause cover to rise while egg is cooking. Do not press down on Cover.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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

Bread too brown.

- Higher fat contents and sugars may cause breads to darken. Cook egg for several minutes without bread and Cover down. Then add bread to finish cooking your sandwich.

waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher le appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laissez refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de le déplacer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
- Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut causer des blessures.
- Pour débrancher, tourner la commande à OFF (arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Veuillez placer l'appareil seulement sur une surface sèche, plane et ininflammable.
- Pendant le fonctionnement, prévoir de 10,2 à 15,2 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil.
- Ne jamais retirer les aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
- 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.
-  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit

ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

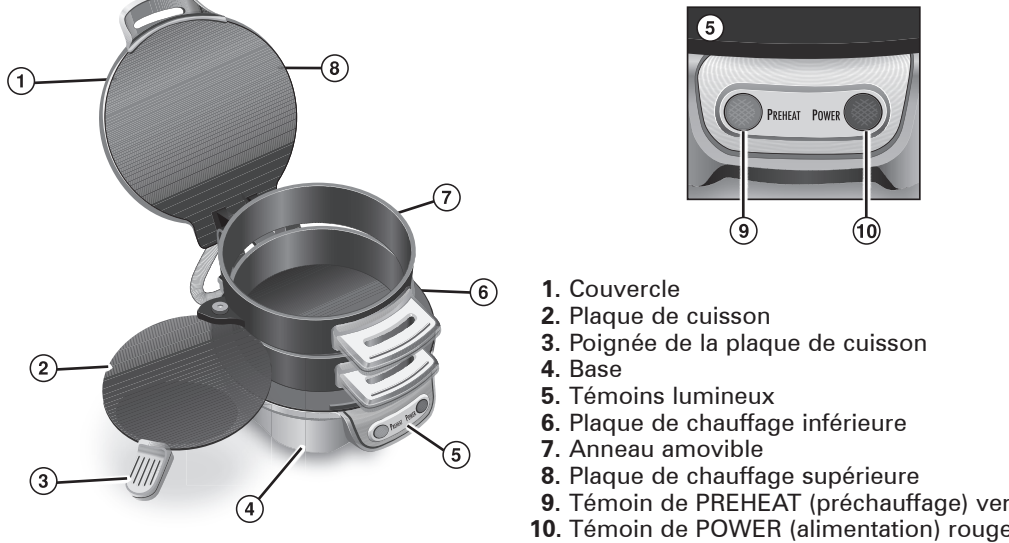
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux

pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou

trébucher accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil. Avec l'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être branchée au cordon d'alimentation de l'appareil avant de la brancher dans la prise murale. En cas de panne de courant, la même méthode doit être suivie.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts



Avant la première utilisation : Soulever le couvercle pour retirer l'anneau. Laver l'anneau amovible dans au lave-vaisselle ou 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.

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

- Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin de POWER (alimentation) rouge s'illuminera. 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'éteindra pendant la cuisson. Ce voyant n'indique PAS que le sandwich est prêt à manger. Le témoin de POWER (alimentation) rouge reste allumé.
- Utiliser les poignées pour lever le couvercle, l'anneau supérieur et la plaque de cuisson.
- Mettre la moitié du dessous du pain (par ex. d'un muffin anglais, un petit bagel ou un petit pain) sur la plaque de chauffage inférieure.
- Garnir le pain avec des ingrédients tels que viande précuite, légume et fromage. Ne pas trop remplir le grille-sandwich pour le déjeuner. Un remplissage excessif provoquera un débordement au-delà des anneaux et se collera aux charnières.
- Déplacer l'anneau supérieur et la plaque de cuisson vers le bas. S'assurer que la plaque de cuisson est complètement tournée vers l'arrière de l'anneau afin de prévenir la fuite de l'œuf.
- Craquer un œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents. (Vous pouvez prendre un œuf entier, un blanc d'œuf ou un œuf brouillé.)
- Recouvrir de l'autre moitié du pain.
- Fermer le couvercle. Cuire le sandwich 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.
- Une fois la cuisson terminée, tirer la poignée de la plaque de cuisson jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre.
- En portant des gants isolants, lever l'anneau et le couvercle en tenant la poignée inférieure pour ouvrir. Certains sandwiches sont plus faciles à retirer si les anneaux sont soulevés individuellement.
- Retirer le sandwich à l'aide d'un ustensile de plastique ou de bois. Ne jamais utiliser un ustensile en métal. Toujours attendre 2 minutes entre chaque cuisson de sandwich pour s'assurer que la température adéquate du grille-sandwich pour le déjeuner est atteinte.
- Débrancher. Laisser refroidir.

CONSEILS

- Réunir tous les ingrédients avant de commencer la cuisson du sandwich.
- 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 quelque liquide.

- Débrancher. Laisser refroidir.
- Pour retirer l'anneau en vue de le nettoyer, tenir la poignée inférieure pour ouvrir, puis soulever en ligne droite.
- Laver l'assemblage de l'anneau amovible dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. 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.
- NE PAS utiliser le réglage « SANI » du cycle NE PAS utiliser. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.
- 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 remplacer l'anneau, aligner les languettes de l'anneau sur les ouvertures des charnières de la base puis abaisser.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Dépannage

Chauffage bas, faible ou lent.

- Le grille-sandwich pour le déjeuner n’a pas atteint la température de préchauffage tant que le témoin préchauffage n’est pas allumé. Le témoin de 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 entre chaque cuisson de sandwich pour s’assurer que la température adéquate du grille-sandwich pour le déjeuner est atteinte.

- Remplissage excessif. Réduire la quantité d’ingrédients insérés dans le sandwich.

- 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 de prévenir la fuite de l’œuf et que le couvercle est fermé pendant le préchauffage.

Œuf ou pain insuffisamment cuit.

- Les œufs extra grandes, les ingrédients congelés ou très froids peuvent exiger de prolonger le temps de cuisson. Augmenter le temps de cuisson.

Œuf trop cuit.

- Le temps de cuisson est d’environ 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.

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’œuvre pour une période de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d’un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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

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.

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 sandwich.

- 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.

Le pain est trop grillé.

- Les quantités élevées de gras et de sucre facilitent le rôtissage des pains. Cuire l’œuf sans le pain pendant plusieurs minutes et couvrir. Ajouter ensuite le pain et terminer la cuisson du sandwich.

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. Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.

- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.

- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.

- No lo use en exteriores.

- No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.

- No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- No deje el artefacto sin atención mientras la unidad se encuentra conectada a un tomacorriente eléctrico.

- Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.

- El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.

- Para desconectar, gire el control a OFF (apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

- Coloque el aparato sólo sobre una superficie seca, nivelade e inflamable.

- 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.

- Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.

- Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable lrededor del aparato mientras esté caliente.

-  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

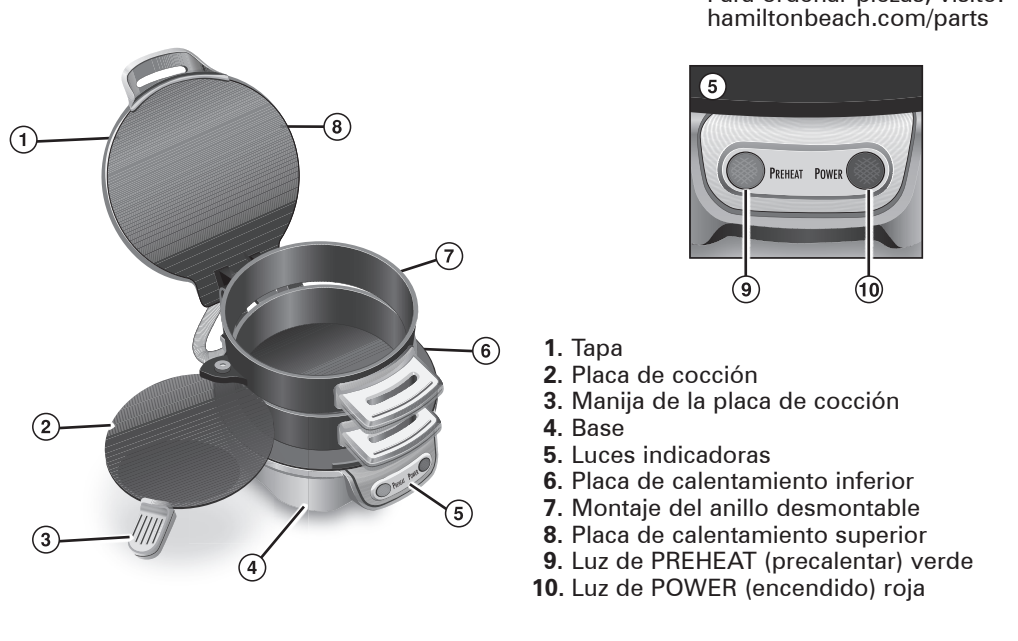
Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

▲ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable

de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato. Si va a utilizar un cable de extensión, éste debe conectarse al cable de energía de la unidad antes de enchufarse en el tomacorriente. Debe seguirse el mismo procedimiento en caso de un corte de energía.

Piezas y características



Antes del primer uso: Levante la tapa para quitar el montaje del anillo. Lave el montaje del anillo desmontable 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.

Cómo usarla

▲ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. 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.

- 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 indica que el sandwich está listo. La luz de POWER (encendido) roja se mantiene encendida.
- Utilice las manijas para levantar la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
- Coloque la mitad inferior del pan (como un muffin inglés, un bagel pequeño o un bisquet) en la placa de calentamiento inferior.

- Coloque sobre el pan ingredientes tales como carnes precocidas, vegetales y queso. No sobrecargue la máquina para preparar sándwiches de desayuno. La sobrecarga hará que la comida se derrame sobre los anillos y que quede atascada en las bisagras.

- Desplace el anillo superior y la placa de cocción hacia abajo. 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.

- Rompa un huevo sobre la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbidentes. (Usted puede usar un huevo entero, una clara de huevo o un huevo revuelto.)

- Coloque por encima la otra mitad del pan.

- Cierre la tapa. Cocine el sándwich durante 4 a 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.

- Cuando haya terminado la cocción, gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

- Utilizando un guante de cocina, levante el montaje del anillo y cubra sosteniendo la manija inferior en la posición abierta. Es más fácil retirar algunos sándwiches si los anillos son levantados de forma individual.

Cuidado y limpieza

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

- Desenchufe. Permita que se enfríe.
- Para quitar el montaje del anillo para efectuar la limpieza, sostenga la manija inferior en la posición abierta y luego levante hacia arriba.
- Lave el conjunto de anillo extraíble solo en la rejilla superior del lavavajillas o en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. 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.
- No utilice la configuración “SANI” cuando

Resolviendo problemas

Calor bajo, pobre o lento.

- La máquina para preparar sándwiches de desayuno no se precalentó hasta que luz de PREHEAT (precalentar) se iluminó. La luz de 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.

- Espera 2 minutos entre el preparado de un sándwich y otro, a fin de que la máquina para preparar sándwiches de desayuno alcance la temperatura correcta.

- Sobrecargado. Reduzca la cantidad de ingredientes en su sándwich.

- 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 el pan no está listo.

- Los huevos extra grandes, o ingredientes congelados o muy fríos pueden prolongar el tiempo de cocción. Agregue tiempo de cocción adicional.

El huevo está muy cocido.

- El tiempo de cocción es de aproximadamente 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.

- Quite el sándwich de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal. Siempre espere 2 minutos entre la cocción de un sándwich y otro, para asegurar que la máquina para preparar sándwiches de desayuno alcance la temperatura correcta.

- Desenchufe. Permita que se enfríe.

CONSEJOS

- Reúna todos los ingredientes antes de cocinar los sándwiches.
- Siempre mantenga la tapa cerrada con los anillos y las placas de cocción en sus ubicaciones correspondientes al precalentar.
- Asegúrese de que las placas de cocción estén en su ubicación correspondiente antes de precalentar y al agregar comida.

Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 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 o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEADOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA_____		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 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
MES_____		
AÑO_____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características eléctricas:
25475, 25476, 25477, 25482, 25483	ST29	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”.		