

**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 !

iVísite 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®

The Dual Breakfast
Sandwich Maker
Grille-sandwich double
pour le déjeuner
Máquina Doble para
Preparar Sándwiches
de Desayuno



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

English 2
Français..... 13
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 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! 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

*To order parts:

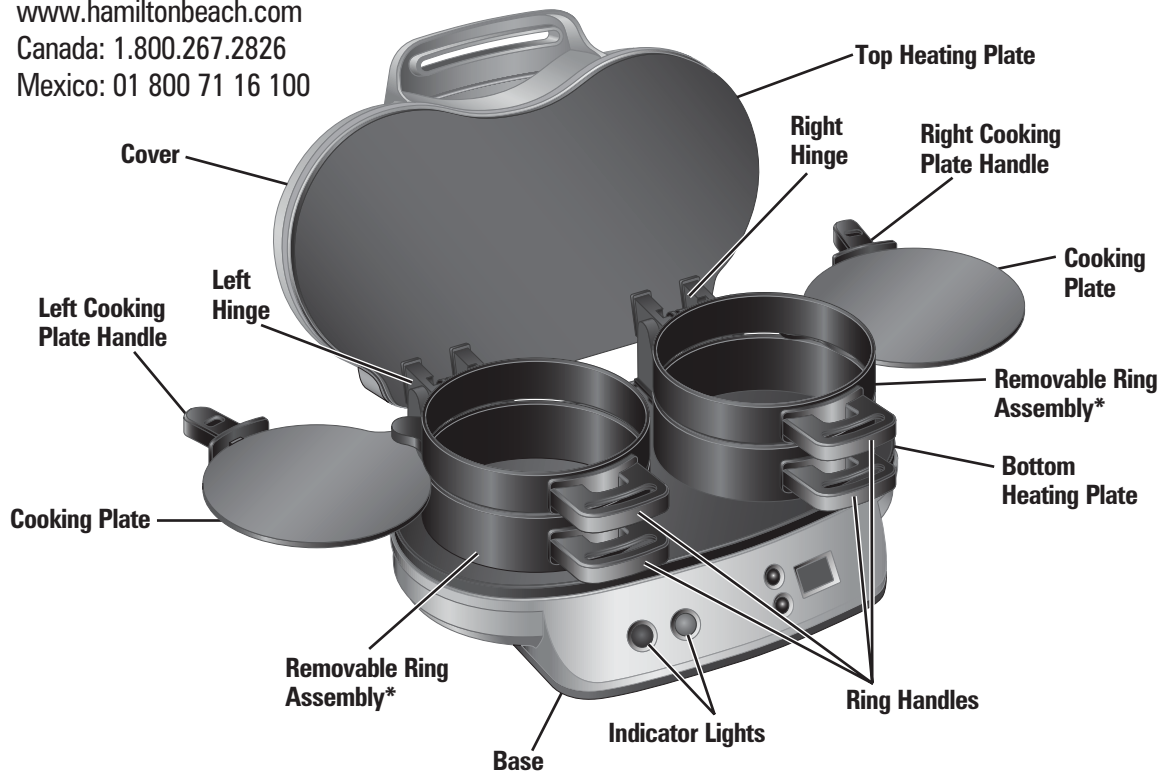
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

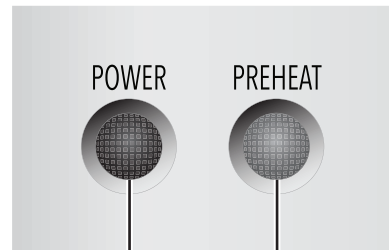
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Lift cover to remove each ring assembly. Wash both 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.

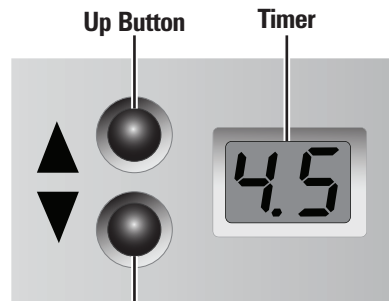


Indicator Lights



Red POWER Light

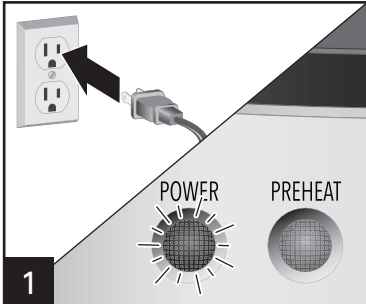
Green PREHEAT Light



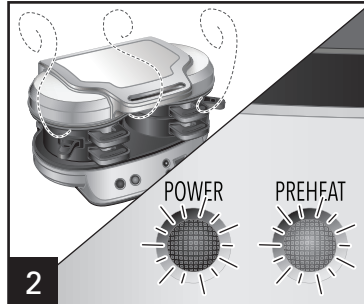
Down Button

How to Use

This sandwich maker makes one or two sandwiches at the same time.



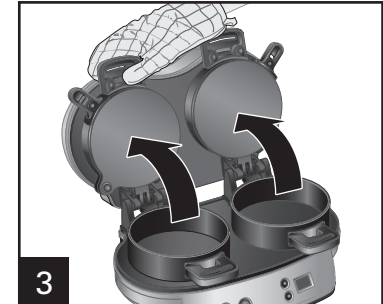
1 Plug cord into wall outlet. The red **POWER** light will glow. Lightly spray rings with nonstick cooking spray if necessary.



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

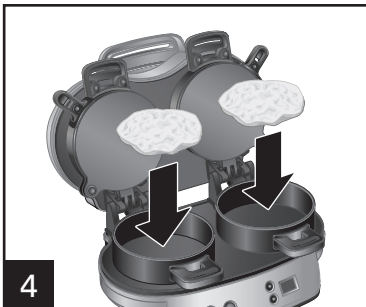
⚠ WARNING Burn Hazard.

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

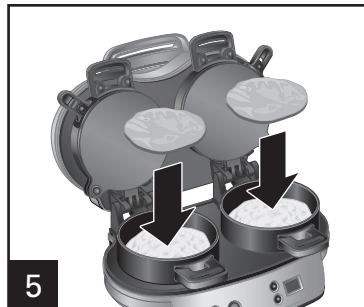


3 Use handles to lift cover, top rings, and cooking plates.

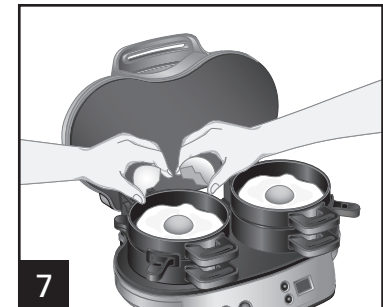
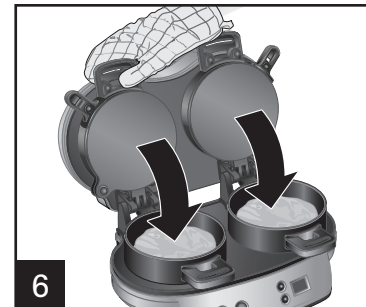
NOTE: Green **PREHEAT** light will come on when unit is heated to the correct temperature and will cycle on and off during cooking. It is **NOT** an indicator when sandwich is ready. Red **POWER** light stays on.



4 Place bottom half of bread (such as an English muffin, small bagel, or biscuit) onto bottom plates.



5 Top bread with ingredients such as precooked meats, vegetables, and cheese. Do not overfill breakfast sandwich maker. Overfilling will cause food to spill over rings and get stuck in the hinges. Move top rings and cooking plates down. Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go to prevent leaking of egg.

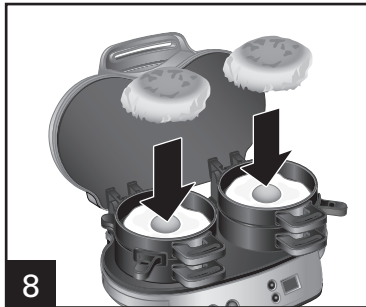


7 Crack an egg onto each cooking plate. Pierce egg yolk with a fork or toothpick. (You can use a whole large egg, egg white, or a scrambled egg.)

How to Use (cont.)

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTIITUDE AREA:

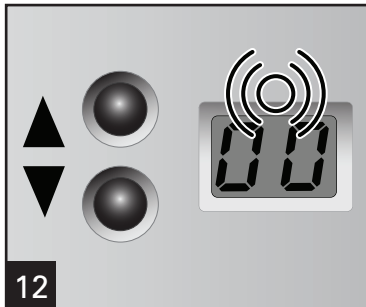
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



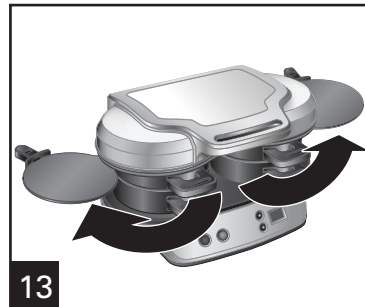
Top with the other half of bread. Close cover. Cook sandwiches for 4 to 5 minutes. **NOTE:** Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using jumbo eggs. Lid may rise as scrambled eggs cook.



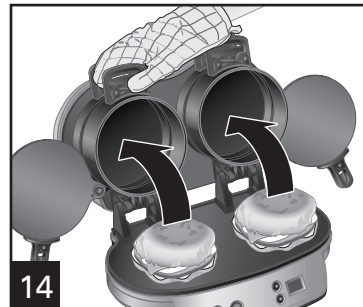
Press the up or down button to the desired time in half-minute (0.5) increments. If the up or down button has not been pressed in 5 seconds, the timer will start. When there is less than 1 minute remaining, the timer switches to seconds and continues to count down.



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



When finished cooking, rotate cooking plate handles out until they stop.



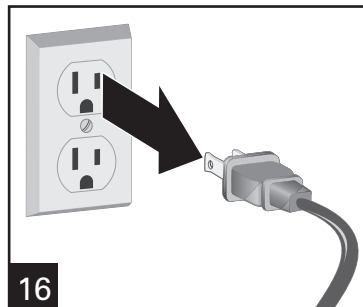
Using an oven mitt, lift ring assemblies and cover by holding bottom ring handles to open. Some sandwiches are easier to remove if rings are lifted individually.

How to Use (cont.)



Remove breakfast sandwiches with plastic or wooden utensil. Never use metal.

Always wait 2 minutes between cooking sandwiches to ensure the breakfast sandwich maker is heated to the correct temperature.



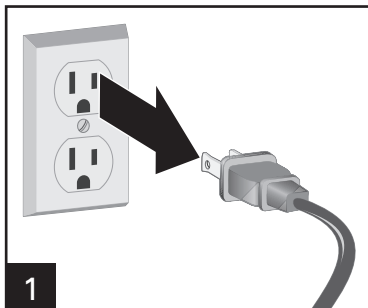
Unplug when through cooking. Let cool.

TIPS:

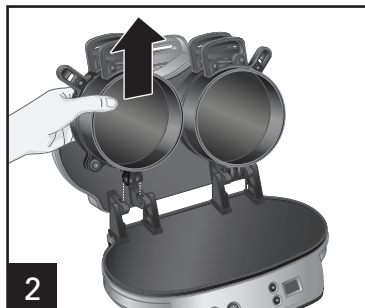
- Get your ingredients together before cooking your sandwiches.
- Always keep cover closed with rings and cooking plates in place when preheating.
- Check to make sure the cooking plates are in place before preheating and when adding food.

Care and Cleaning

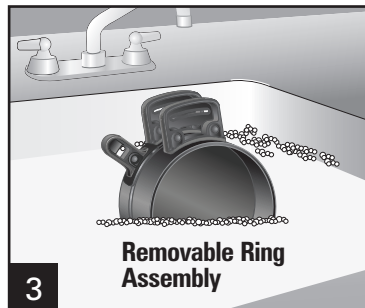
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1
Unplug unit when through cooking. Let cool.



2
To remove ring assemblies for cleaning, hold bottom ring handles to open, and then lift straight up.



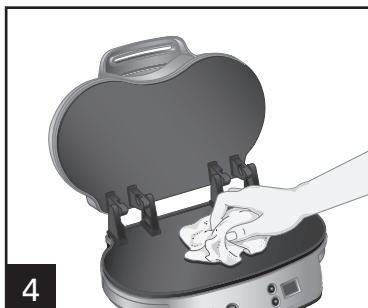
3
Removable Ring Assembly

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

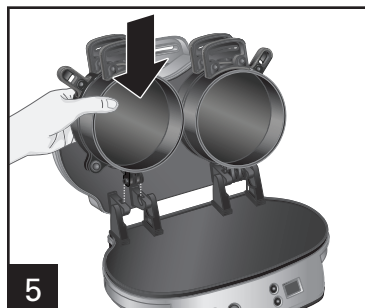


**TOP-RACK
DISHWASHER-SAFE**

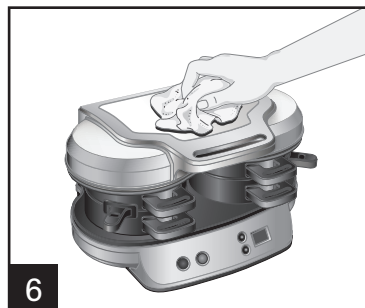
DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



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



5
To replace ring assemblies, align hinges to the base, taller ring on the bottom, with the cooking plate handles facing out, and lower.



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

NOTE: If ring assemblies are not correctly replaced, the cover won't close properly.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Low, poor, or slow heating.	<ul style="list-style-type: none">• 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 the correct temperature. Light will cycle on and off during cooking and does not indicate sandwiches are ready.• Allow 2 minutes between making sandwiches for breakfast sandwich maker to heat to the correct temperature.• Overfilled. Reduce amount of ingredients in your sandwiches.• Unit needs to be preheated with the cover closed with rings and cooking plates in place.• Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go, to prevent leaking of eggs, and cover is closed when preheating.
Eggs undercooked, bread not done.	<ul style="list-style-type: none">• Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.
Eggs overcooked.	<ul style="list-style-type: none">• Cooking time is about 5 minutes. Cooking time may vary if you are using small eggs, scrambled eggs, or egg whites. Reduce cooking time for future recipes.
Ingredients stick to rings or nonstick cooking plates.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Unit is overfilled. Only use large eggs and reduce amount or size of ingredients. Do not press down on the cover.• Cooking plates may not have been in the correct position. Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go to prevent leaking of egg.• Used very thin purchased egg whites. Use fresh egg whites or try a different brand of egg whites.• Make sure unit is properly preheated.
Cover rises when cooking my sandwiches.	<ul style="list-style-type: none">• The air whisked into large scrambled eggs may cause the cover to rise while the eggs are cooking. Do not press down on the cover.
Bread too brown.	<ul style="list-style-type: none">• Higher fat contents and sugars may cause breads to darken. Cook eggs for several minutes without top bread and cover down. Also have ingredients ready to assemble so bottom bread does not cook a lot longer than top ingredients. Then add bread to finish cooking your sandwiches.

Recipes

Egg, Ham, and Cheese Breakfast Sandwich

- 2 English muffins, split
- 2 slices American cheese
- 2 slices precooked Canadian bacon or ham
- 2 large eggs

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of muffin, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and Canadian bacon.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Pancakes and Sausage Sandwich

- 4 (4-inch) frozen pancakes
- 2 precooked thin sausage patties
- 2 large eggs
- Maple syrup

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place one frozen pancake in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with sausage.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining pancakes.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula. Serve with syrup.

Serves: 2

Recipes (cont.)

Cheddar, Apple, Bacon, and Egg Croissant Sandwich

2 small croissants, halved
4 Tablespoons (59 ml) shredded Cheddar cheese
8 thin slices Granny Smith apple
2 slices precooked bacon, cut in half
2 large eggs

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of croissant, cut-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, apple slices, and bacon.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining croissant halves, cut-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Southwestern Breakfast Muffin

2 whole wheat English muffins, split
2 slices Monterey Jack cheese
6 thin slices avocado
2 large egg whites
2 Tablespoons (30 ml) salsa

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of muffin, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and avocado.
3. Lower cooking plates and top rings. Add egg white to each cooking plate.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula. Serve with salsa.

Serves: 2

Recipes (cont.)

Cheesy Egg and Sausage Bagel

- 2 small bagels, halved
- 2 slices Jarlsberg cheese
- 2 precooked thin sausage patties
- 2 thin slices red pepper ring
- 2 large eggs

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of bagel, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese, sausage, and red pepper ring.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining bagel halves, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Herb Goat Cheese, Spinach, and Tomato Egg Muffin

- 2 whole wheat English muffins, split
- 2 Tablespoons (30 ml) herb goat cheese
- 2 thin slices tomato
- 8 spinach leaves
- 2 thin slices red pepper ring
- 2 large eggs white

Directions

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Spread goat cheese over bottom half of muffins. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place halves of muffin, goat cheese side up, in bottom of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with tomato, spinach, and red pepper ring.
3. Lower cooking plates and top rings. Add egg white to each cooking plate.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook 4 to 5 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

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 à 15 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 d'électrocution : Ce produit est doté d'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 quelconque 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.

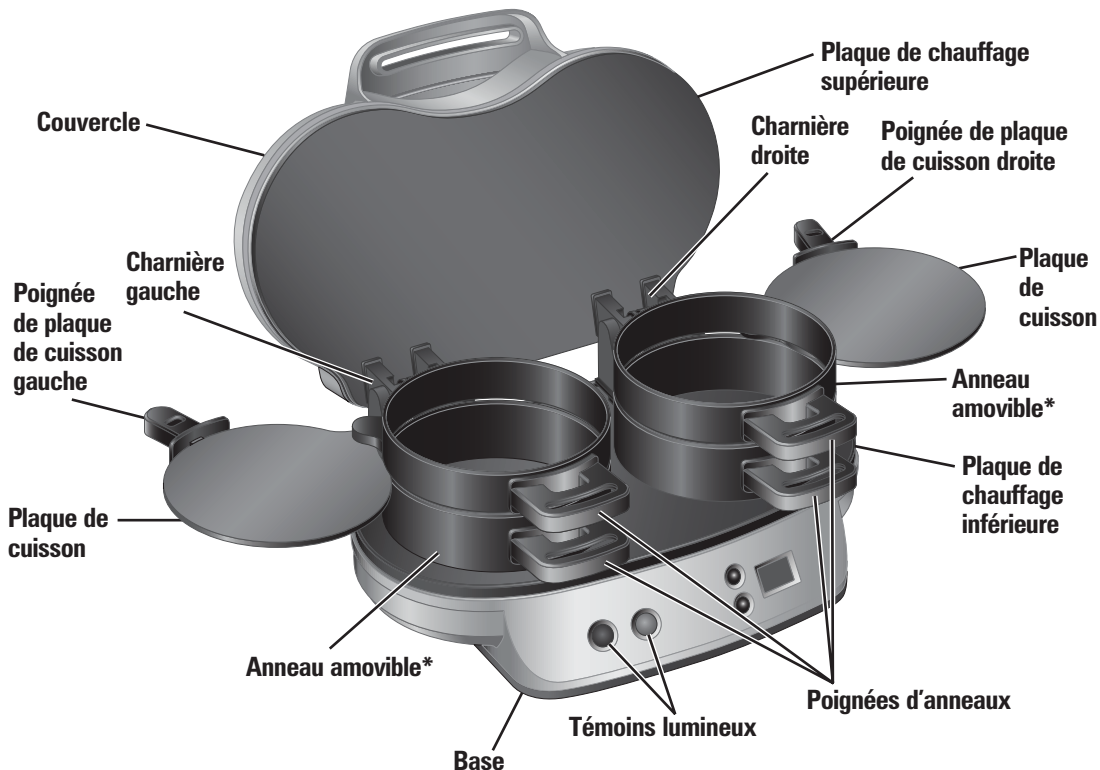
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

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.

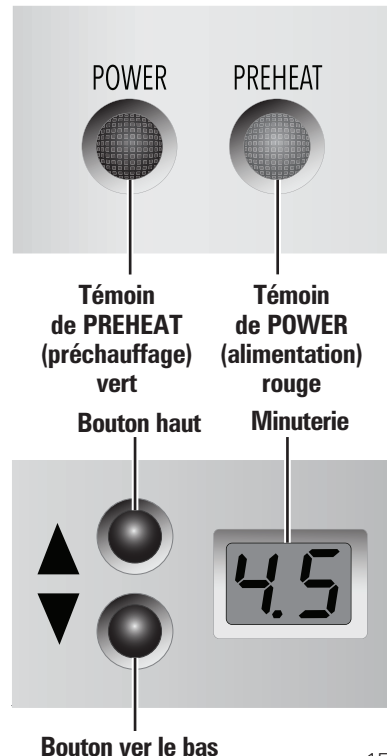
Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Soulever le couvercle pour retirer les anneaux. Laver les anneaux amovibles 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.



Témoins lumineux

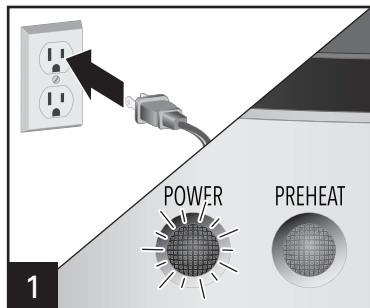


Utilisation

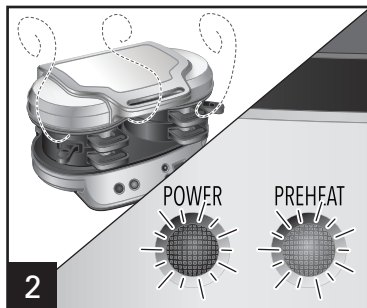
Ce grille-sandwich cuit un ou deux sandwichs à la fois.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

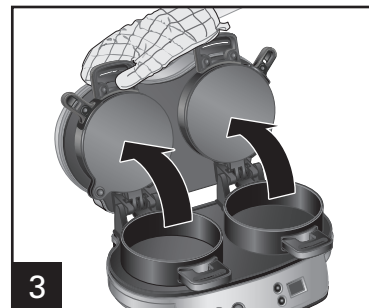
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un couvercle. Les surfaces chaudes et la vapeur qui s'échappe peuvent causer des brûlures.



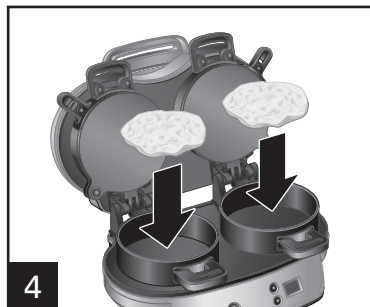
Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) s'allumera. Vaporiser légèrement les anneaux avec un enduit pour cuisson antiadhésif, si nécessaire. Laisser l'appareil se réchauffer avec couvercle fermé et les plaques de cuisson insérées entre les anneaux.



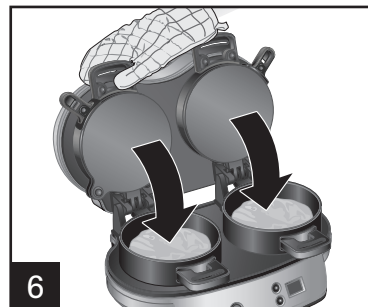
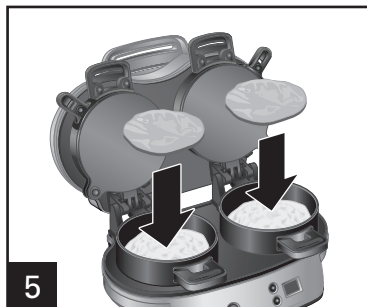
REMARQUE : Le témoin vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allumera lorsque la température adéquate est atteinte puis s'éteindra pendant la cuisson. Ce voyant n'indique PAS que le sandwich est prêt à manger. Le voyant d'alimentation rouge **POWER** (alimentation) reste allumé.



Utiliser les poignées pour lever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.



Placer la partie inférieure du pain (il peut s'agir d'un muffin anglais, d'un bagel petit ou d'une galette) sur les plaques inférieures. 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'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson vers le bas. S'assurer que les plaques de cuisson sont complètement tournées vers l'arrière des l'anneaux afin de prévenir la fuite de l'œuf.

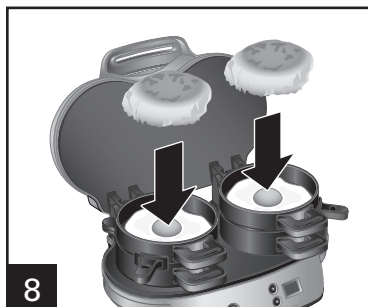


Craquer un œuf sur la plaque de cuisson. Percer le jaune d'œuf avec une fourchette ou un cure-dents. (Vous pouvez prendre un œuf entier, un blanc d'œuf ou un œuf brouillé.)

Utilisation (suite)

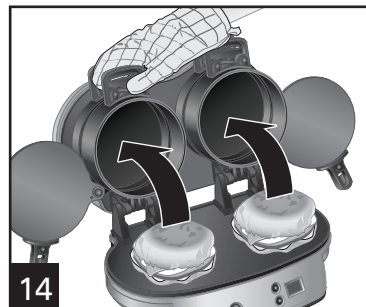
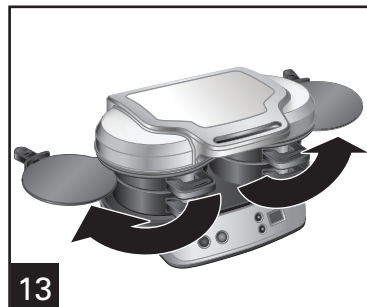
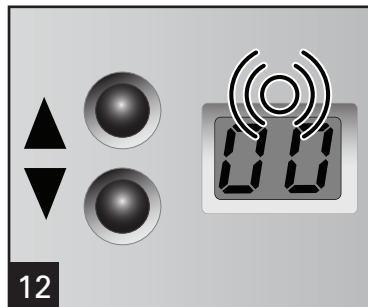
SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



Recouvrir de l'autre moitié du pain. Fermer le couvercle. Cuire les sandwichs 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.

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 démarrera. Lorsqu'il reste moins de 1 minute, la minuterie continuera le compte à rebours en indiquant les secondes.



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, tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent.

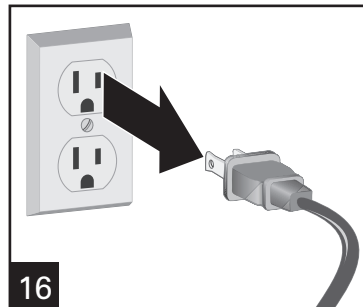
Avec un gant de cuisinier, soulever l'anneau et le couvercle en tenant les poignées des anneaux inférieurs pour ouvrir le grille-sandwich. Certains sandwichs sont plus faciles à retirer si les anneaux sont soulevés individuellement.

Utilisation (suite)



Retirer les sandwichs 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 l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.

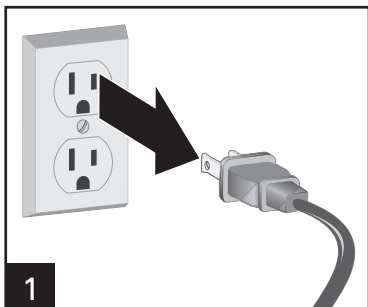
CONSEILS :

- Réunir tous les ingrédients avant de commencer la cuisson du sandwich.
- Toujours garder le couvercle fermé et installer les anneaux et les plaques de cuisson pendant le préchauffage.
- Vérifier et s'assurer que les plaques de cuisson sont installées avant de préchauffer et au moment d'ajouter les aliments.

Entretien et nettoyage

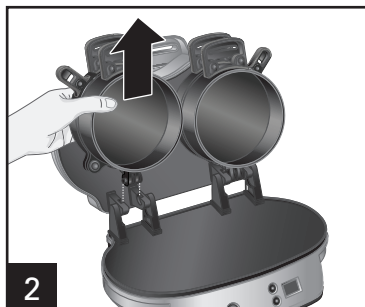
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

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



1

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



2

Pour retirer les anneaux afin de les laver, tenir les poignées des anneaux inférieurs pour ouvrir et soulever à la verticale. 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.



3

Anneau amovible



LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE

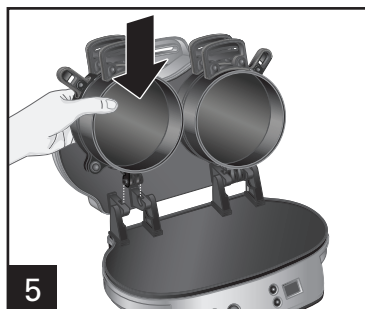
PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT

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



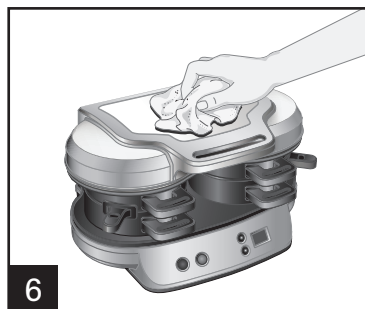
4

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.



5

Pour réinstaller les anneaux, aligner les charnières avec la base, la plus grande anneau au bas, et placer les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur puis abaisser. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse.



6

REMARQUE : Le couvercle ne se fermera pas correctement si les anneaux sont mal installés.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

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 vert **PREHEAT** (préchauffage) s'allume après 5 à 7 minutes pour indiquer que la température est atteinte. Le témoin clignotera pendant la cuisson et n'indique pas que les sandwichs sont prêts.
- 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 les plaques de cuisson doivent être installés lors du préchauffage de l'appareil.
- S'assurer que les plaques de cuisson sont tournées correctement et complètement vers l'arrière des anneaux pour éviter que les œufs débordent et que le couvercle est fermé pendant le préchauffage.

Les œufs ou pain insuffisamment cuit.

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

Les œufs 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.

Les ingrédients collent aux anneaux ou à les plaques 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 POSSIBLE/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.
- Les plaques de cuisson ne sont pas installées correctement. S'assurer que les plaques de cuisson sont tournées correctement et complètement vers l'arrière des anneaux pour éviter que les œufs débordent.
- Utiliser une marque des blancs d'œufs très liquides. Utiliser blancs d'œufs frais ou une autre marque de blancs d'œufs.
- S'assurer que l'appareil est bien préchauffé.

Le couvercle se soulève pendant la cuisson mes sandwichs.

- L'air incorporé à les gros œufs brouillés peut occasionner le soulèvement du couvercle pendant la cuisson des œufs. Ne pas appuyer sur le couvercle.

Le pain est trop grillé.

- Les pains à haute teneur en gras et en sucre peuvent noircir. Faire cuire les œufs pendant plusieurs minutes sans mettre la tranche de pain du dessus et sans abaisser le couvercle. Préparer les ingrédients et prêts à incorporer pour éviter que la tranche de pain du dessous ne cuise beaucoup plus longtemps que les ingrédients du dessus. Ajouter ensuite le pain et terminer la cuisson des sandwichs.

Recettes

Sandwich-déjeuner à l'œuf, jambon et fromage

- 2 muffins anglais, coupé en deux
- 2 tranches de fromage américain
- 2 tranches de bacon ou jambon précuit canadien
- 2 œufs gros

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans chaque anneau inférieur du grille-sandwich double. Garnir de fromage et de bacon canadien.
3. Abaisser les plaques de cuisson et les anneaux supérieurs. Ajouter un œuf sur chaque plaque de cuisson. Percer les jaunes d'œufs avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir des autres moitiés du muffins, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 2

Sandwich aux crêpes et saucisse

- 4 crêpes congelées (4 pouces)
- 2 saucisses en galette mince, précuite
- 2 œufs gros
- Sirop d'érable

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer une crêpe congelée dans l'anneau inférieur du grille-sandwich double. Garnir de la saucisse.
3. Abaisser les plaques de cuisson et les anneaux supérieurs. Ajouter un œuf sur chaque plaque de cuisson. Percer les jaunes d'œufs avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Garnir des autres crêpes.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique. Servir avec du sirop.

Servir : 2

Recettes (suite)

Sandwich-croissant au cheddar, pomme, bacon et oeuf

2 petits croissants, coupé en deux
4 cuillères à table (59 ml) de fromage cheddar râpé
8 minces tranches de pomme Granny Smith
2 tranches de bacon précuit, coupée en deux
2 œufs gros

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer la moitié du croissant, côté tranché vers le haut, dans chaque anneau inférieur du grille-sandwich double. Garnir de fromage, de tranches de pomme et de bacon.
3. Abaisser les plaques de cuisson et les anneaux supérieurs. Ajouter un œuf sur chaque plaque de cuisson. Percer les jaunes d'œufs avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir des autres moitiés du croissants, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 2

Muffin déjeuner du Sud-ouest

2 muffins anglais au blé entier, coupé en deux
2 tranches de fromage Monterey Jack
6 minces tranches d'avocat
2 blancs d'œufs gros
2 cuillères à table (30 ml) de salsa

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer la moitié du muffin, côté tranché vers le haut, dans chaque anneau inférieur du grille-sandwich double. Garnir de fromage et d'avocat.
3. Abaisser les plaques de cuisson et l'anneaux supérieurs. Ajouter le blanc d'œuf sur chaque plaque de cuisson.
4. Recouvrir des autres moitiés du muffins, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 2

Recettes (suite)

Bagel à l'œuf, saucisse et fromage

- 2 petits bagels, coupé en deux
- 2 tranches de fromage Jarlsberg
- 2 saucisses précuite en galette, mince
- 2 minces tranches de piment de Cayenne
- 2 œufs gros

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer la moitié du bagel, côté tranché vers le haut, dans chaque anneau inférieur du grille-sandwich double. Garnir de fromage, saucisse et piment de Cayenne.
3. Abaisser les plaques de cuisson et les anneaux supérieurs. Ajouter un œuf sur chaque plaque de cuisson. Percer les jaunes d'œufs avec une fourchette ou un cure-dents.
4. Recouvrir des autres moitiés du bagels, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 2

Muffin au fromage de chèvre aux herbes, épinards, tomate et œuf

- 2 muffins anglais au blé entier, coupé en deux
- 2 cuillères à table (30 ml) de fromage de chèvre aux herbes
- 2 minces tranches de tomate
- 8 feuilles d'épinard
- 2 minces tranches de piment de Cayenne
- 2 blancs d'œufs gros

Instructions

1. Préchauffer le grille-sandwich double pour le déjeuner jusqu'à ce que le témoin **PREHEAT** (préchauffage) s'allume. Tartiner la moitié inférieure du muffin de fromage de chèvre. Soulever le couvercle, l'anneaux supérieurs et les plaques de cuisson.
2. Placer les moitiés du muffin, côté fromage de chèvre vers le haut, dans le bas du grille-sandwich double. Garnir de tomate, épinard et piment de Cayenne.
3. Abaisser les plaques de cuisson et l'anneaux supérieurs. Ajouter le blanc d'œuf sur chaque plaque de cuisson.
4. Recouvrir des autres moitiés du muffins, côté tranché vers le bas.
5. Fermer le couvercle. Cuire pendant 4 à 5 minutes. Tourner les poignées des plaques de cuisson vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'immobilisent. Soulever le couvercle et les anneaux, puis retirer délicatement les sandwichs à l'aide d'une spatule de plastique.

Servir : 2

Notes

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 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.

iADVERTENCIA! 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.

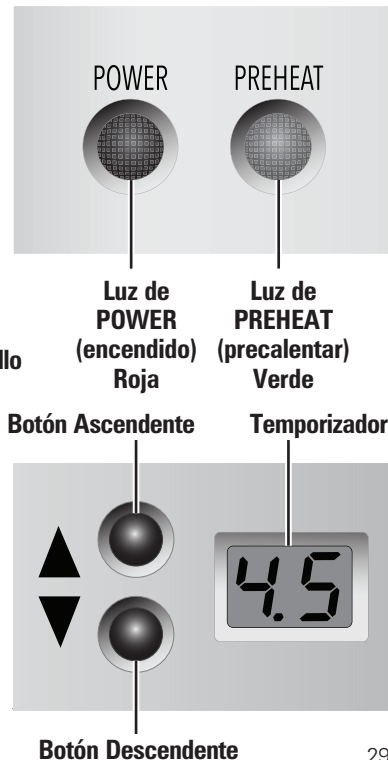
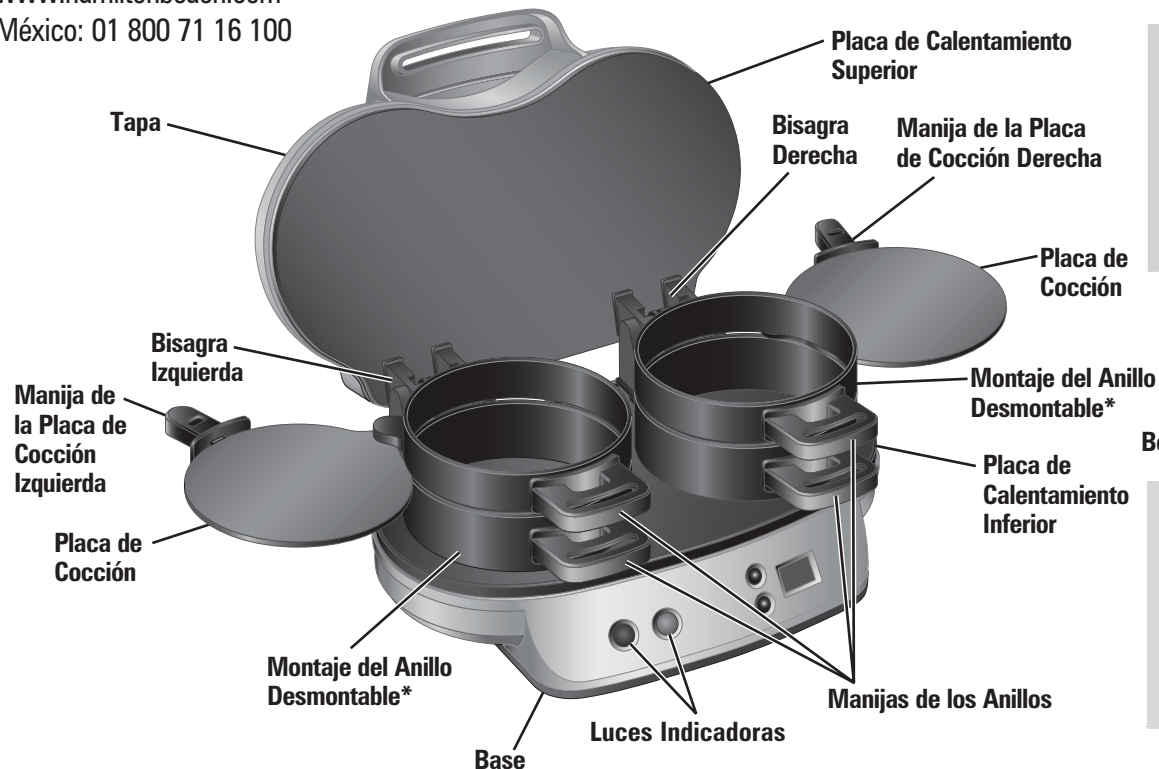
Si va a utilizar un cable de extensión, éste debe conectarse al cable de energía de la unidad antes de enchufarse en el tomacorriente. Debe seguirse el mismo procedimiento en caso de un corte de energía.

Piezas y Características

*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 cada montaje de los anillos. Lave ambos anillos 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

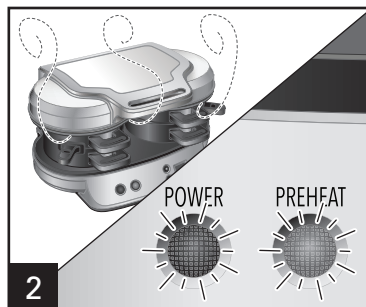
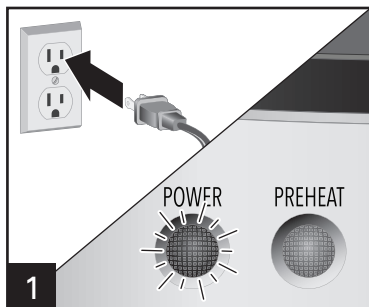


Como Usarlo

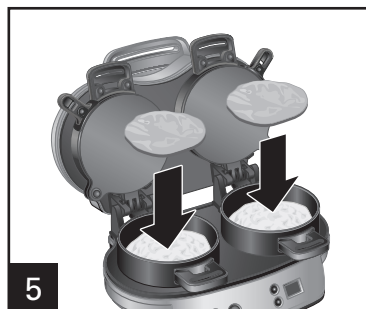
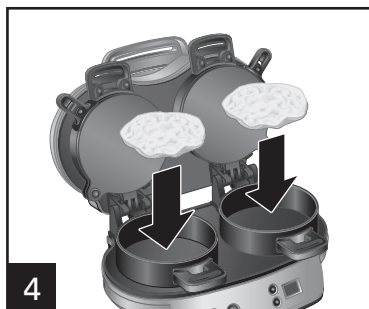
Esta máquina prepara uno o dos sándwiches al mismo tiempo.

⚠ 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.

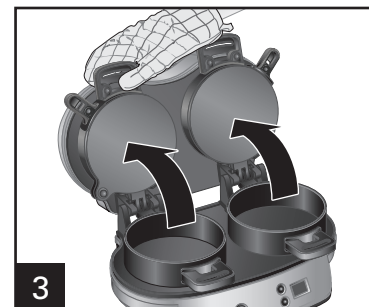


Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de **POWER** (encendido) roja se encenderá. Si fuera necesario, rocíe ligeramente los anillos con aerosol para cocción antiadherente. Permita que la unidad se precaliente con la tapa cerrada y las placas de cocción giradas dentro de los anillos.

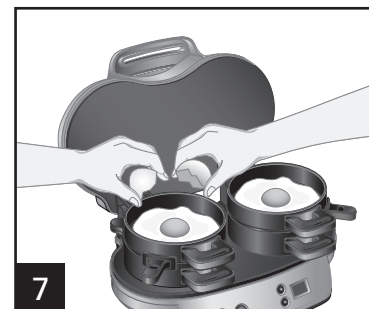


Coloque la mitad inferior del pan (como un muffin inglés, bagel pequeño o panecillo) en las placas inferiores. Coloque sobre el pan ingredientes tales como carnes precocidas, vegetales y queso. No sobrecargue la máquina para preparar sándwiches de desayuno. La sobrecarga hará que la comida se derrame sobre los anillos y que quede atascada en las bisagras.

NOTA: La luz verde de **PREHEAT** (precalentar) 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 roja **POWER** (encendido) se mantiene encendida.



Utilice las manijas para levantar la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.



Desplace los anillos superior y las placas de cocción hacia abajo. Asegúrese de que las placas de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera de los anillos 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 escarbadientes. (Usted puede usar un huevo entero, una clara de huevo o un huevo revuelto.)

Como Usarlo (cont.)

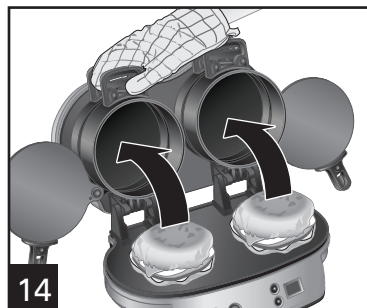
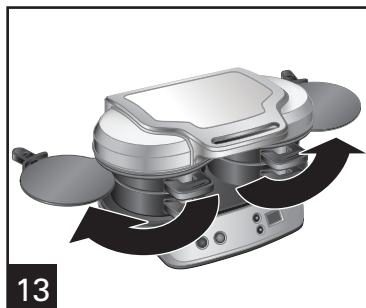
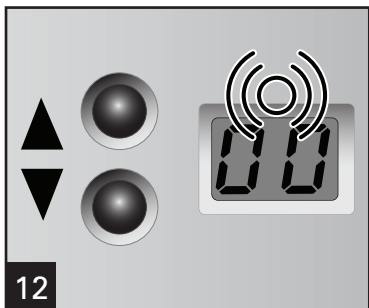
SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



Coloque por encima la otra mitad del pan. Cierre la tapa. Cocine los sándwiches 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.

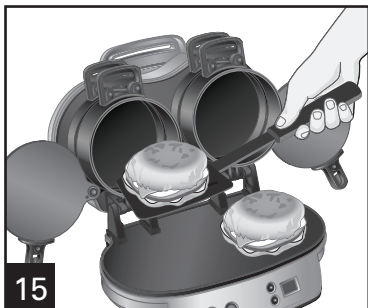
Presione el botón ascendente o descendente hasta alcanzar el tiempo deseado en aumentos de medio minuto (0.5). Si no se ha presionado el botón ascendente o descendente en 5 segundos, el temporizador se activará. Cuando hay menos de 1 minuto restante, el temporizador cambia a segundos y continúa con la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



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, gire las manijas de la placa de cocción hacia afuera hasta que se detengan.

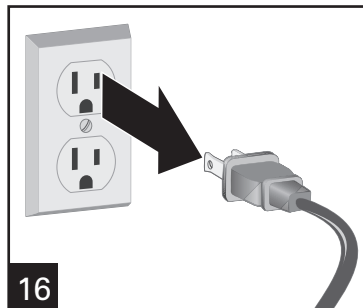
Utilizando un guante de cocina, levante los montajes de los anillos y cubra sosteniendo las manijas del anillo inferior en la posición abierta. Es más fácil retirar algunos sándwiches si los anillos son levantados de forma individual.

Como Usarlo (cont.)



Siempre espere 2 minutos entre la cocción de un sándwich y otro, para asegurar que la máquina de preparar sándwiches de desayuno alcance la temperatura correcta.

Quite los sándwiches de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal.



Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

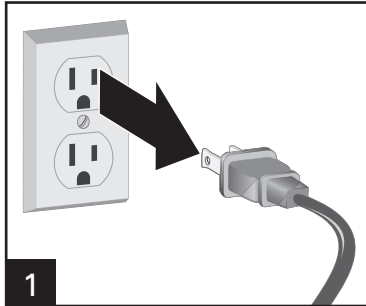
CONSEJOS:

- 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 esté en su ubicación correspondiente antes de precalentar y al agregar comida.

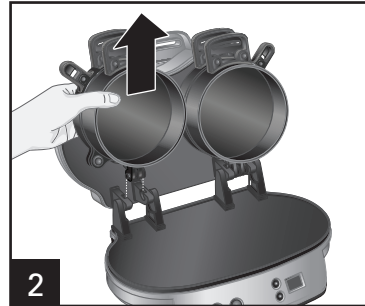
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.

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



Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.



Para quitar los montajes de los anillos para efectuar la limpieza, sostenga las manijas del anillo inferior en la posición abierta y luego levante hacia arriba.

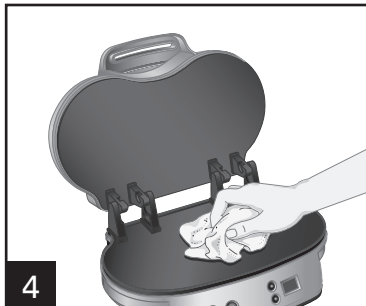


No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.

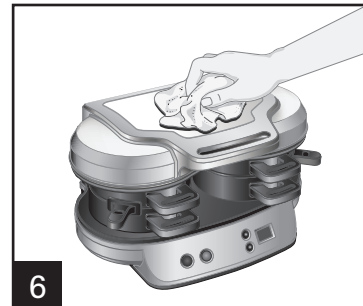
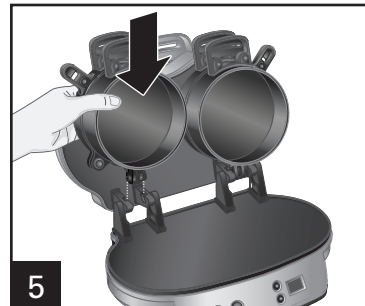


SÓLO BANDEJA SUPERIOR

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



Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Para volver a colocar los montajes de los anillos, alinee las bisagras a la base, con el anillo más alto en la parte inferior, con las manijas de la placa de cocción hacia afuera y hacia abajo.



Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso.

NOTA: Si los montajes de los anillos no vuelven a colocarse correctamente, la tapa no cerrará bien.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

Calor bajo, pobre o lento.

- La Máquina Doble de Preparar Sándwiches de Desayuno no se precalentó hasta que luz de **PREHEAT** (precalentar) se iluminó. La luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encenderá en aproximadamente entre 5 y 7 minutos, indicando que la unidad es calentada en la temperatura correcta. La luz se encenderá y apagará durante la cocción y eso no indica que los sándwiches estén listos.
- Espere 2 minutos entre el preparado de un sándwich y otro, a fin de que la máquina de 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 las placas de cocción en sus ubicaciones correspondientes.
- Asegúrese de que las placas de cocción se hayan girado hasta la parte trasera de los anillos por completo, para evitar el derrame de huevos, y que la tapa esté cerrada cuando realice el precalentamiento.

Los huevos son 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.

Los huevos son 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.

Los ingredientes se pegan a los anillos o a las placas 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.	<ul style="list-style-type: none">• La unidad está sobrecargada. Use sólo huevos grandes y reduzca la cantidad o el tamaño de los ingredientes. No ejerza presión sobre la tapa.• Las placas de cocción no estaban en la posición correcta. Asegúrese de que las placas de cocción se hayan girado hasta la parte trasera de los anillos por completo para evitar el derrame de huevos.• Se usaron claras de huevos muy delgadas. Use claras de huevos fresca o intente usar una marca diferente de claras de huevos.• Asegúrese de que la unidad se haya precalentado en forma adecuada.
La tapa se levanta al cocinar los sándwiches.	<ul style="list-style-type: none">• El aire batido en los huevos revuelto grande podrá hacer que la tapa se levante durante la cocción de los huevos. No ejerza presión sobre la tapa.
El pan está demasiado dorado.	<ul style="list-style-type: none">• Un contenido mayor de grasas y azúcares puede oscurecer los panes. Cocine los huevos durante varios minutos sin el pan superior y cubra. También tenga los ingredientes listos para que el pan inferior no se cocine más que los ingredientes superiores. Luego agregue el huevo para finalizar la cocción de su sándwiches.

Recetas

Sándwich de Desayuno de Huevo, Jamón y Queso

- 2 muffins inglés cortado al medio
- 2 rebanadas de queso americano
- 2 rebanadas de tocino canadiense o jamón
- 2 huevos grandes

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en cada anillo inferior de la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque queso y el tocino canadiense.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue un huevo a cada placa de cocción. Perfore las yemas con un tenedor o escarbadiantes.
4. Coloque las otras mitades del muffins, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 2

Sándwich de Panqueques y Salchicha

- 4 panqueques congelados (4 pulgadas)
- 2 salchichas finos precocidos
- 2 huevos grandes
- Jarabe de arce

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque un panqueque congelado en con anillo inferior de la máquina cada para preparar sándwiches de desayuno. Coloque la salchicha por encima.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue un huevo a cada placa de cocción. Perfore las yemas con un tenedor o escarbadiantes.
4. Coloque por encima los panqueques restante.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con jarabe.

Porciones: 2

Recetas (cont.)

Sándwich de Croissant de Cheddar, Manzana, Tocino y Huevo

- 2 croissants pequeños cortado al medio
- 4 cucharadas (59 ml) de queso cheddar en hebras
- 8 rebanadas finas de manzana Granny Smith
- 2 rebanadas de tocino precocido cortado al medio
- 2 huevos grandes

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque medio croissant, con el lado cortado hacia arriba, en cada anillo inferior de la máquina doble para preparar sándwiches. Por encima coloque el queso, las rebanadas de manzana y el tocino.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue un huevo a cada placa de cocción. Perfore las yemas con un tenedor o escarbadiantes.
4. Coloque las otras mitades del croissants, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 2

Muffin de Desayuno Estilo Southwestern

- 2 muffins inglés integral cortado al medio
- 2 rebanadas de queso Monterey Jack
- 6 rebanadas finas de aguacate
- 2 claras de huevos grande
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en cada anillo inferior de la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno. Coloque el queso y el aguacate por encima.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue la clara de huevo a cada placa de cocción.
4. Coloque las otras mitades del muffins, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 2

Recetas (cont.)

Bagel de Queso, Huevo y Salchicha

- 2 bagels pequeños cortado al medio
- 2 rebanadas de queso Jarlsberg
- 2 salchichas finos precocidos
- 2 rebanadas anillos fino de pimiento rojo
- 2 huevos grandes

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque medio bagel, con el lado cortado hacia arriba, en cada anillo inferior de la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el queso, la salchicha y el anillo de pimiento rojo.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue un huevo a cada placa de cocción. Perfore las yemas con un tenedor o escarbadiantes.
4. Coloque las otras mitades del bagels, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 2

Muffin de Huevo con Queso de Cabra con Hierbas, Espinaca y Tomate

- 2 muffins inglés integral cortado al medio
- 2 cucharadas (30 ml) de queso de cabra con hierbas
- 2 rebanadas fina de tomate
- 8 hojas de espinaca
- 2 rebanadas anillos fino de pimiento rojo
- 2 claras de huevos grandes

Instrucciones

1. Precaliente la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno hasta que la luz verde **PREHEAT** (precalentar) se encienda. Unte el queso de cabra sobre la mitad inferior del muffins. Levante la tapa, los anillos superior y las placas de cocción.
2. Coloque medios muffin, con el lado del queso de cabra hacia arriba, en el anillo inferior de la máquina doble para preparar sándwiches de desayuno. Por encima coloque el tomate, la espinaca y el anillo de pimienta roja.
3. Baje las placas de cocción y los anillos superiores. Agregue la clara de huevo a cada placa de cocción.
4. Coloque las otras mitades del muffins, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire las manijas de las placas de cocción hacia afuera hasta que se detengan. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 2



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.

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
Zacahuiztco 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:
25490, 25490C

Tipo:
ST30

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1200 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".