

**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 !

¡Visite 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®

Panini Press Presse-panini Parrilla para Panini



English	2
Français.....	11
Español	21

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

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 appliance, cord, or plug 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 the appliance.
7. 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.
8. Do not use outdoors.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including 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 purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other 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.

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. An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

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

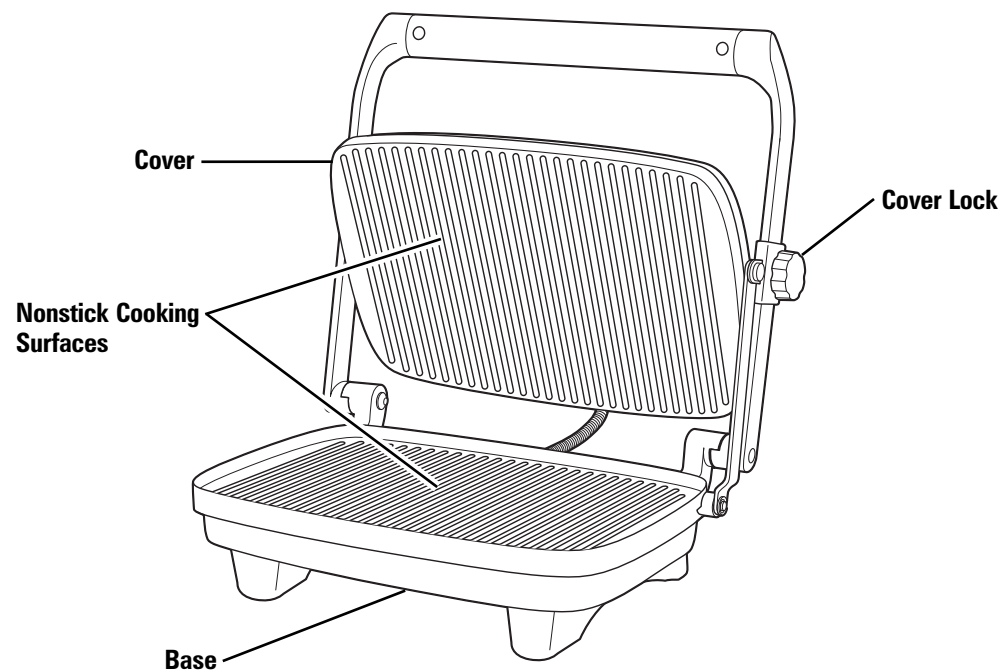
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with the panini press.

Always use an oven mitt to protect hand when opening the panini press.

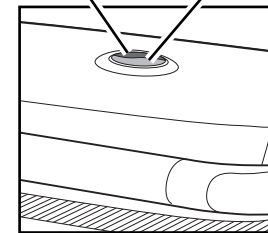
CAUTION: Escaping steam may cause burns.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash the cooking surfaces of the panini press as instructed under "Care and Cleaning."



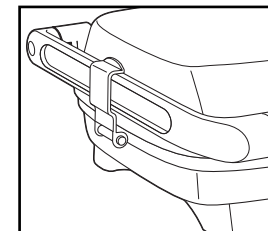
Red Power ON Light **Green Preheat Light**



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.

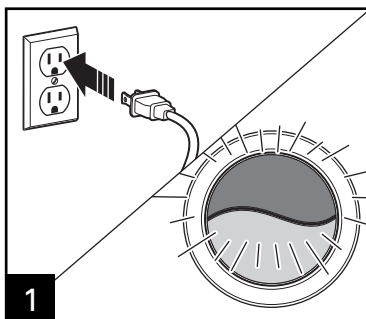


Storage Latch
(optional feature on select models)

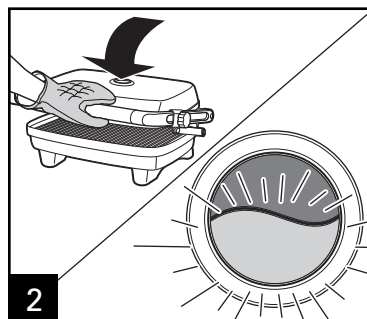
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.

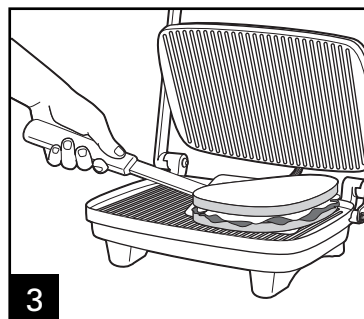
Exterior becomes hot. Use an oven mitt when cooking.



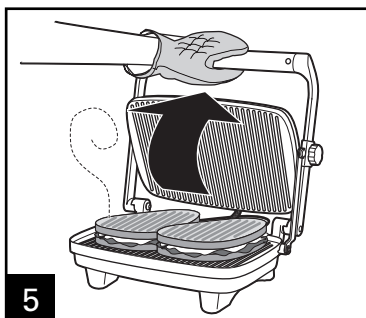
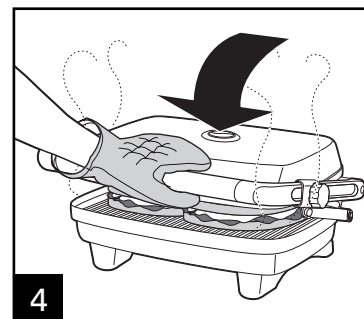
1 Plug cord into wall outlet. The red light will glow.



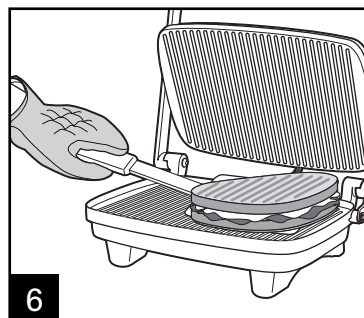
2 Preheat panini press for 6 minutes. The red light comes on and remains lit as long as the panini press is plugged into an outlet. Once the unit has reached the proper temperature, the green light will come on. Keep cover closed.



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 locking knob, if desired.



5 Unlock the cover; then use an oven mitt and carefully lift cover and check food to see if cooked to desired doneness.



6 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. (Storage latch is an optional feature on select models.)

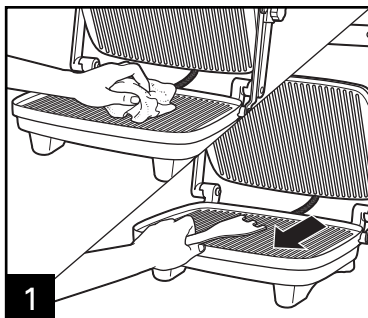
IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

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/>.

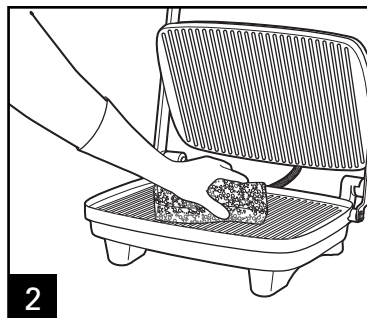
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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

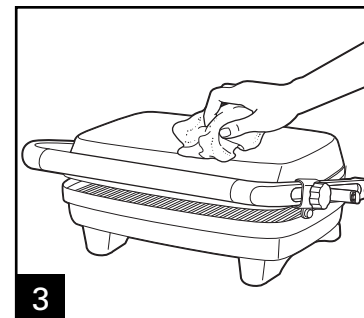


1 Unplug panini press from outlet and allow to cool. Wipe cooking surfaces with a paper towel to remove drippings. Use a plastic spatula to scrape away cooked-on food or grease.

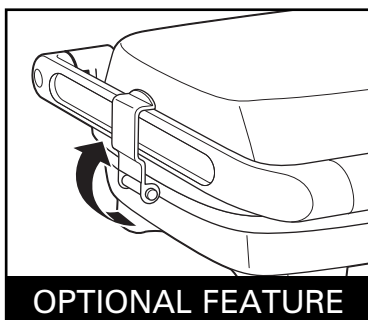


2 Use a damp sponge with a small amount of dishwashing detergent to scrub cooking surfaces. See illustration. Rinse out sponge and wipe surfaces clean. Use a clean, damp cloth to wipe surfaces again.

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.



3 Wipe outside of panini press with a clean, damp cloth.



OPTIONAL FEATURE

The unit can be stored with the lid latch locked, sitting upright on the hinge side. (Storage latch is an optional feature on select models.)

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 (8 cm) wide and 15 inches (38 cm) long.

Turkey Club

8 slices Italian bread, 1/2-in. (1.3-cm) thick	8 slices tomato
1/4 lb. (115 g) deli turkey slices, divided into 4 servings	8 bacon strips, cooked
1/2 cup (118 ml) BBQ sauce	4 slices cheddar cheese
	1/2 cup (118 ml) sautéed onions (optional)
Directions:	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, 1 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.**

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.

Chicken Quesadilla

4 flour tortillas
2 cups (473 ml) cooked chicken, chopped
1/2 cup (118 ml) cheddar cheese, shredded

Directions:

Preheat panini press. Fold tortilla in half. Place on panini press. Add 1/2 cup (118 ml) 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.**

Recipes (cont.)

Quick Pizza

1 can (13.8 oz./391 g) refrigerator pizza crust	24 slices pepperoni (optional)
1 cup (237 ml) pizza sauce	8 green pepper rings (optional)
1 cup (237 ml) mozzarella cheese, shredded	4 fresh mushrooms, sliced (optional)

Directions:

Preheat panini press. Open refrigerator pizza crust and cut into 4 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 (8 oz./227 g) refrigerator crescent rolls	1/2 cup (118 ml) sugar
1 can (21 oz./595 g) fruit pie filling	1 teaspoon (5 ml) cinnamon

Directions:

Preheat panini press. Open refrigerator crescent rolls and cut into 4 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 slices sourdough bread, 1/2-in. (1.3-cm) thick
1/2 lb. (227 g) sliced corned beef
1/2 cup (118 ml) sauerkraut
4 slices Swiss cheese
Olive oil

Directions:

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 1/8 lb. (57 g) 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 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 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 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 bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. 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.
6. 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.
7. 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. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. 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.
10. 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.
11. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Une extrême prudence s'impose lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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 (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. La rallonge doit être connectée à l'appareil en premier avant de la brancher dans la prise.

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

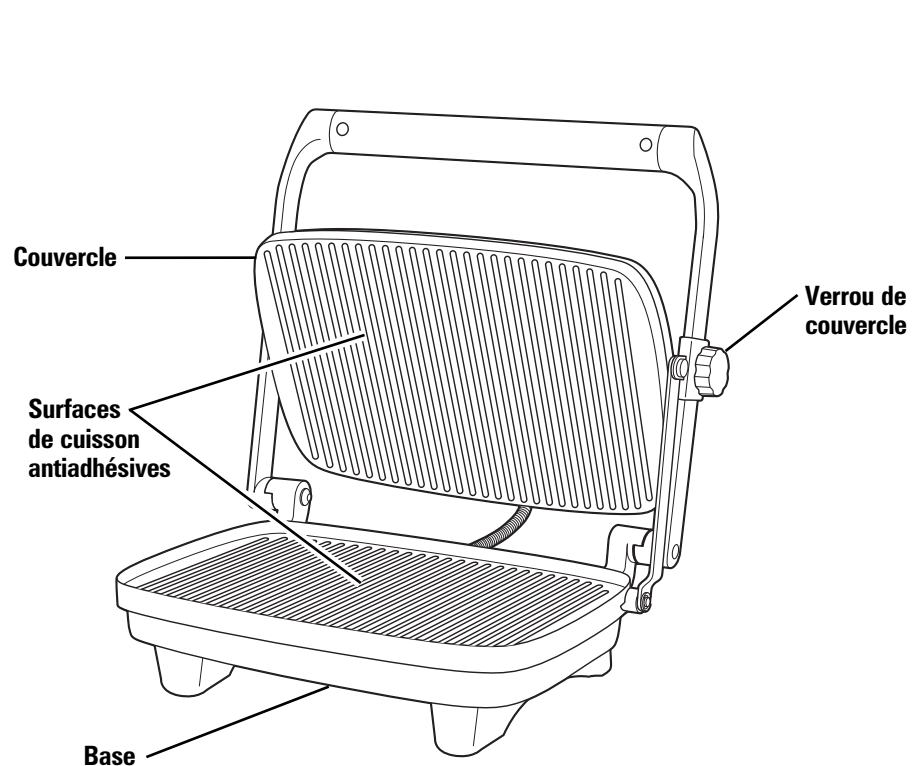
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que le presse-panini.

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

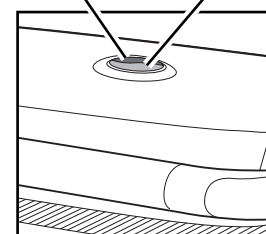
MISE EN GARDE : La vapeur qui s'échappe de l'appareil peut causer des brûlures.

Pièces et caractéristiques

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



Témoin d'alimentation rouge **Témoin de préchauffer vert**

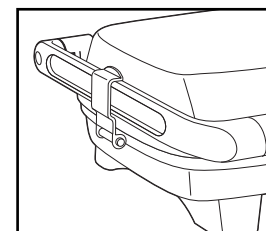


Témoins lumineux

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.

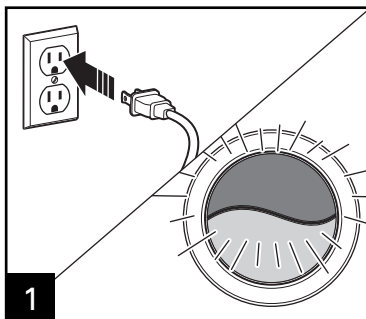


Loquet de rangement
(caractéristique en option sur certains modèles)

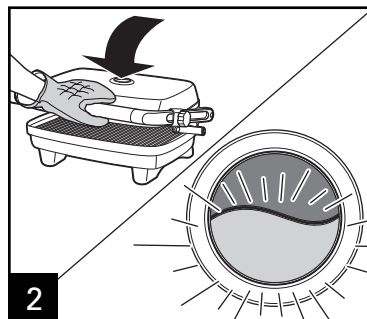
Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

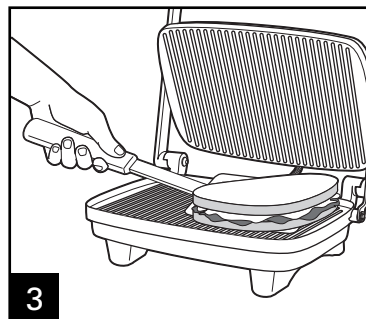
L'extérieur devient chaud. Utiliser une mitaine de four en cuisinant.



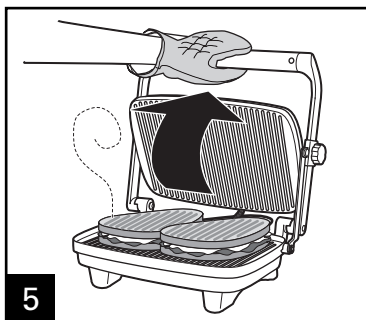
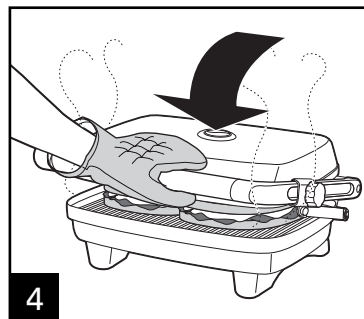
1
Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin d'alimentation rouge s'allumera.



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.

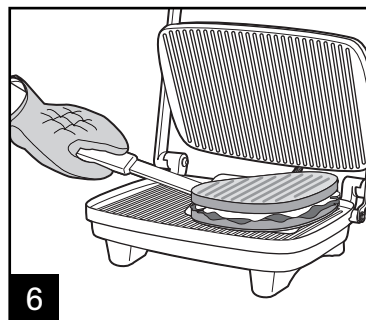


3
Soulever le couvercle lorsque l'appareil est préchauffé. Placer les aliments à cuire sur la surface de cuisson et baisser le couvercle à la hauteur désirée. Verrouiller le couvercle à la hauteur désirée en tournant le bouton de verrouillage, si désiré.



5

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.



6

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

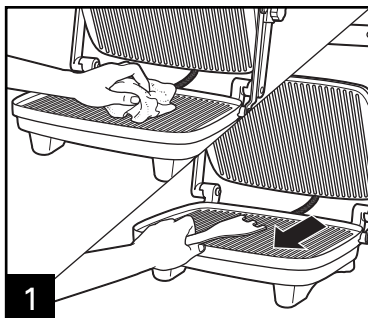
TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE PRESSE-PANINI PENDANT 6 MINUTES AVANT DE L'UTILISER.

- 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. (Longet de rangement est une caractéristique en option sur certains modèles.)

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

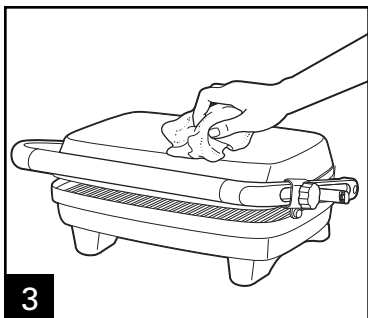
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Entretien et nettoyage

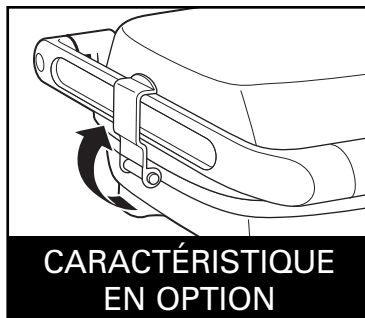


Débrancher le presse-panini de la prise de courant électrique et laisser refroidir.

Essuyer les surfaces de cuisson avec un essuie-tout pour enlever les gouttes. Utiliser une spatule en plastique pour gratter les graisses et traces d'aliments cuits.



Utiliser un chiffon propre et humide pour bien essuyer l'extérieur du presse-panini.

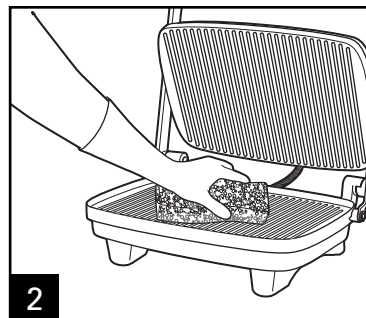


CARACTÉRISTIQUE EN OPTION

L'appareil peut être rangé avec le loquet du couvercle verrouillé, en position verticale du côté de la charnière.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

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



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.

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.

(Longet de rangement est une caractéristique en option sur certains modèles.)

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.

Sandwich club à la dinde

8 tranches de pain italien de 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	8 tranches de tomate
1/4 lb (115 g) de dinde en tranches, divisée en 4 portions	8 tranches de bacon cuit
1/2 tasse (118 ml) de sauce barbecue	4 tranches de fromage cheddar
	1/2 tasse (118 ml) d'oignons sautés (facultatif)
	Huile d'olive

Instructions :

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, 1 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.**

Baguette

Pain français à croûte de forme allongée et étroite mesurant en général 3 po (8 cm) de large et 15 po (38 cm) 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.

Quesadilla au poulet

4 tortillas à base de farine
2 tasses (473 ml) de poulet cuit, haché
1/2 tasse (118 ml) de fromage cheddar, râpé

Instructions :

Préchauffer le presse-panini. Plier une tortilla en deux. Placer celle-ci sur le presse-panini. Ajouter 1/2 tasse (118 ml) de 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.**

Recettes (suite)

Pizza éclair

1 pâte (13.8 oz/391 g) à pizza réfrigérée en boîte	24 tranches de pepperoni (facultatif)
1 tasse (237 ml) de sauce pour pizza	8 rondelles de poivron vert (facultatif)
1 tasse (237 ml) de fromage mozzarella, râpé	4 champignons frais, tranchés (facultatif)

Instructions :

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 (8 oz/227 g) de pâte à croissants réfrigérée	1/2 tasse (118 ml) de sucre
1 boîte (21 oz/595 g) de garniture pour tarte, à base de fruits	1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Instructions :

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

8 tranches de pain au levain de 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	1/2 tasse (118 ml) de choucroute
1/2 lb (227 g) de boeuf salé, tranché	4 tranches de fromage suisse
	Huile d'olive

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. Placer 1/8 lb (57 g) de 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.**

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 de 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 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 de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otro líquido.
7. 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.
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. No use en exteriores.
10. 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.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o 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 con otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está planeado para uso doméstico.

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

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Un cable extensión debe ser conectado primero al aparato, antes de que sea conectado a la toma.

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

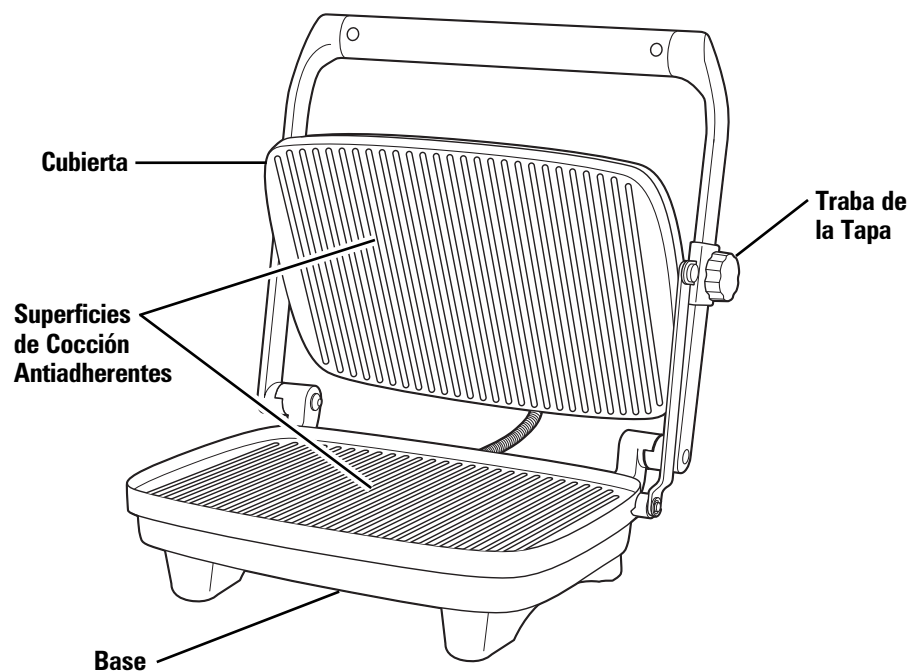
Para evitar sobrecargas en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito de este parrilla para panini.

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

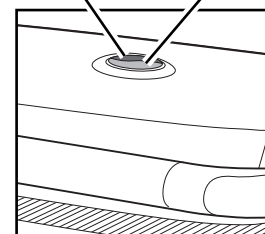
PRECAUCIÓN: El vapor que escapa puede quemar.

Partes y Características

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



Luz de Encendido Roja **Luz de Precalentado Verde**

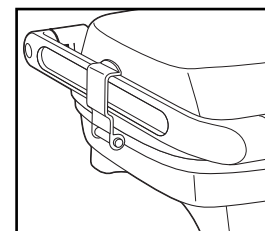


Luces Indicadoras

Su parrilla 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 precalentada y lista para usar.

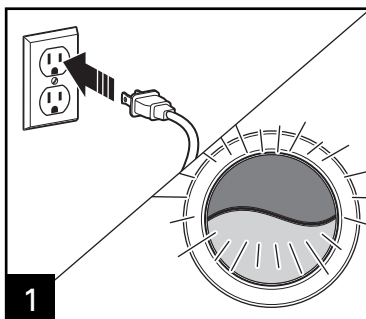


Traba de Almacenamiento
(característica opcional en modelos selectos)

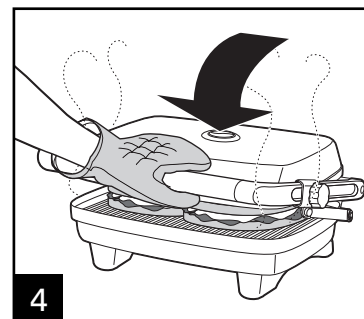
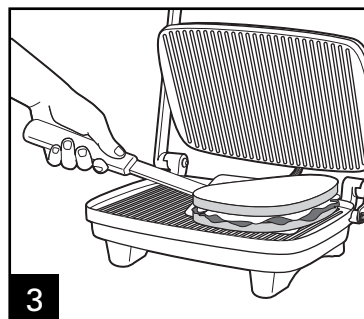
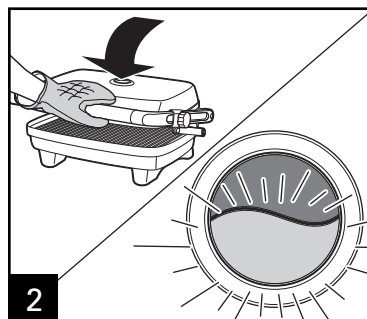
Cómo Utilizar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

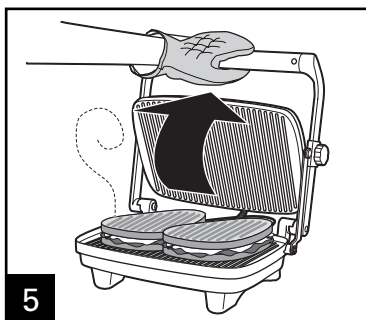
La parte exterior se calienta. Utilice un guante de cocina.



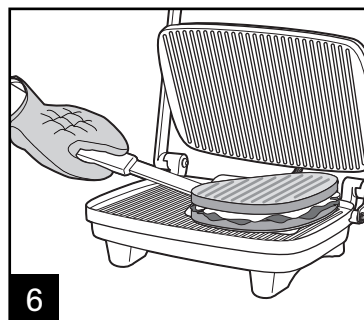
1 Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de Encendido roja se encenderá. Precaliente la parrilla para panini durante 6 minutos. La luz roja se enciende y continúa encendida siempre que la parrilla para panini esté enchufada en un tomacorriente. Una vez que la unidad haya alcanzado la temperatura 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.



5 Destrahe 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.



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

Consejos Sobre la Parrilla para Panini

SIEMPRE PRECALIENTE LA PARRILLA PARA PANINI DURANTE 6 MINUTOS ANTES DE USAR.

- Lea la Guía de Uso y Cuidado antes de usar la parrilla 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 plástica para reposicionarlos. Coloque los sándwiches en el centro de la parrilla 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 parrilla 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. (La traba de almacenamiento es una característica opcional en modelos selectos).

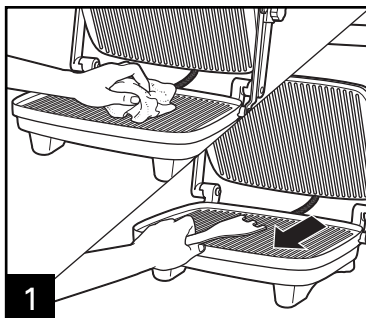
SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

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/>.

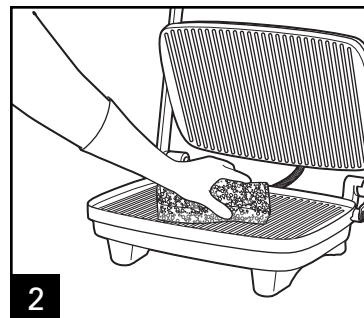
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

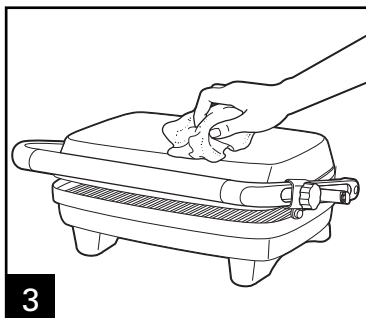
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o base en agua u otro líquido.



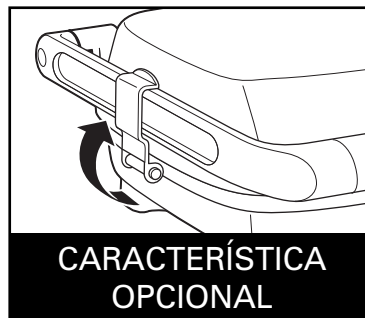
Desenchufe la parrilla para panini del tomacorriente y deje enfriar. Limpie las superficies de cocción con una toalla de papel para quitar las salpicaduras. Utilice una espátula plástica para remover alimentos adheridos o grasa.



No utilice esponjas metálicas o cualquier clase de limpiador abrasivo para limpiar la parrilla para panini, ya que pueden dañar la superficie de cocción antiadherente e invalidar la garantía.



Use un paño limpio y húmedo para limpiar la parte externa de la parrilla para panini.



La unidad puede almacenarse con la traba de la tapa cerrada, colocada en posición vertical sobre el lado de la bisagra.

Utilice una esponja húmeda 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 almacenamiento es una característica opcional en modelos selectos).

Recetas

NOTA: La parrilla 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 parrilla para panini para adecuar la cantidad de rebanadas de pan que pueden cocinarse por vez.

Club Sándwich de Pavo

8 rebanadas de pan italiano de 1/2 pulg. (1.3 cm) de grosor	8 rebanadas de tomate
Rebanadas de pavo de 1/4 lb. (115 g), divididas en 4 porciones	8 tiras de tocino, cocido
1/2 taza (118 ml) de salsa barbacoa	4 rebanadas de queso cheddar
	1/2 taza (118 ml) de cebollas salteadas (opcional)
	Aceite de oliva

Instrucciones:

Precaliente la parrilla para 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 parrilla de panini. Coloque el pavo, 2 rebanadas de tomates, 2 tiras de tocino, 1 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 parrilla para panini. Cocine de 3 a 5 minutos o hasta alcanzar el dorado deseado. **Alcanza para 4 sándwiches.**

Baguette

Pan francés de corteza crocante de forma larga y angosta, de un ancho de alrededor de 3 pulgadas (8 cm) y 15 pulgadas (38 cm) 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.

Quesadilla de Pollo

4 tortillas de harina
2 tazas (473 ml) de pollo cocido picado
1/2 taza (118 ml) de queso cheddar rallado

Instrucciones:

Precaliente la parrilla para panini. Doble la tortilla a la mitad. Colóquela en la parrilla para panini. Agregue 1/2 taza (118 ml) de pollo y 2 cucharadas (30 ml) de queso en la tortilla. Cierre la parrilla para panini. Cocine de 2 a 3 minutos o hasta que el queso se derrita. Quite de la parrilla y corte en 3 triángulos. Repita la acción con los ingredientes restantes. **Alcanza para 4 quesadillas.**

Recetas (cont.)

Pizza Rápida

1 lata (13.8 oz/391 g) de masa refrigerada para pizza	24 rebanadas de pepperoni (opcional)
1 taza (237 ml) de salsa para pizza	8 aros de pimientos verdes (opcional)
1 taza (237 ml) de queso mozzarella rallado	4 champiñones frescos, rebanados (opcional)

Instrucciones:

Precaliente la parrilla para panini. Abra la lata de masa refrigerada para pizza y corte en 4 piezas alargadas. Coloque 1 pieza de masa para pizza en la parrilla para panini. Cierre la parrilla para panini. Cocine de 1 a 2 minutos. Abra la parrilla y coloque la salsa para pizza, el queso mozzarella y los ingredientes opcionales sobre la masa. Baje la parte superior de la parrilla 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 (8 oz/227 g) de medialunas refrigeradas	1/2 taza (118 ml) de azúcar
1 lata (21 oz/595 g) de relleno para pastel de frutas	1 cucharadita (5 ml) de canela

Instrucciones:

Precaliente la parrilla para panini. Abra la lata de medialunas refrigeradas y corte en 4 piezas alargadas. Coloque 1 pieza de masa en la parrilla para panini. Cierre la parrilla para panini. Cocine de 1 a 2 minutos. Abra la parrilla y cubra con el relleno de pastel de frutas. Baje la parte superior de la parrilla 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

8 rebanadas de pan de masa fermentada de 1/2 pulg. (1.3 cm) de grosor	1/2 taza (118 ml) de chucrut
1/2 lb. (227 g) de carne envasada en rebanadas	4 rebanadas de queso suizo
	Aceite de oliva

Instrucciones:

Precaliente la parrilla para 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 parrilla de panini. Coloque 1/8 lb. (57 g) 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 parrilla para panini. Cocine de 3 a 5 minutos o hasta alcanzar el dorado deseado. **Alcanza para 4 sándwiches.**

Notas



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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.			
COBERTURA			
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.			
LIMITACIONES			
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco 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

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:
25460, 25462

Tipo:
ST26

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1400 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".