READ BEFORE USE

English 2

Visit 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.

LIRE AVANT UTILISATION

Français..... 16

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 30

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®

Panini Press
Presse-panini
Panini Prensa



English 2
Français..... 10
Español 17

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 supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. Do not use outdoors.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
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.
14. To disconnect, turn control to MIN and remove plug from wall outlet.
15. Do not leave the appliance unattended when in use.
16. Always use the appliance on a dry level surface.
17. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
19. Be sure removable cooking plates are secured before cooking.
20. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance 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.

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

Always use grill on flat surface to ensure grease and oils drain properly. Use caution when cleaning spilled hot grease. Use caution when cooking and around splattering grease.

Always use drip tray and make sure it is resting on counter directly under grill before use.

Never move grill when in use. Unplug unit and let cool before moving.

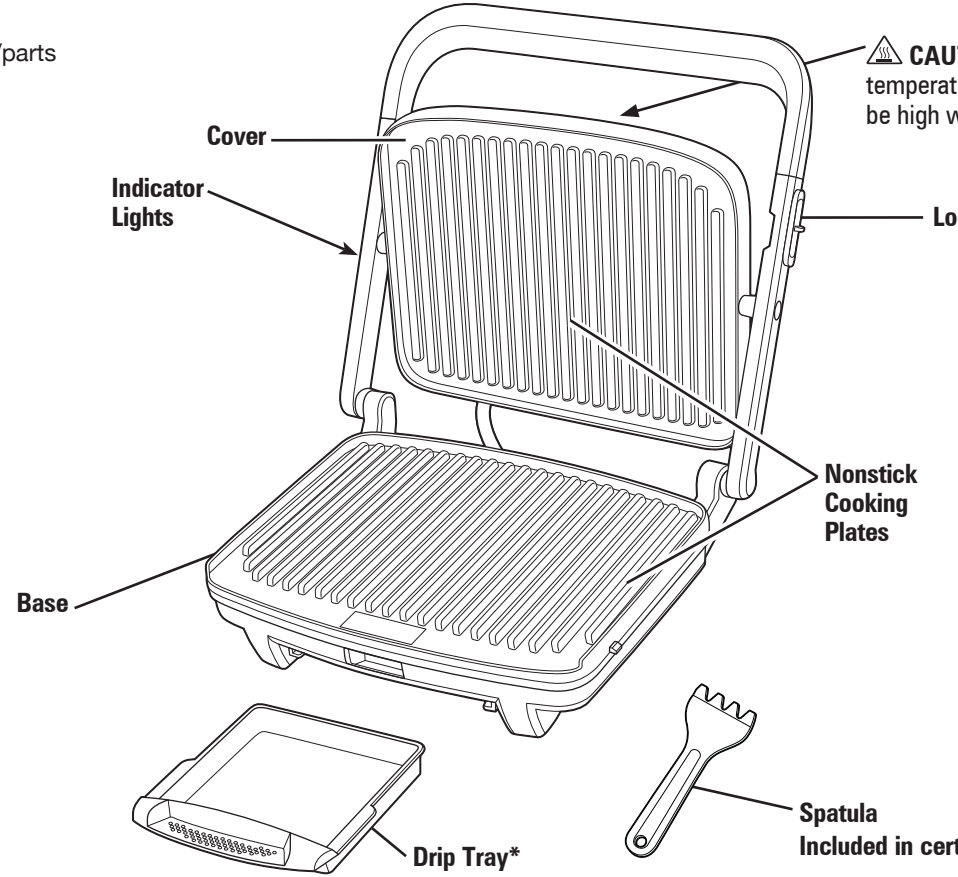
Always use an oven mitt to protect hand when opening the grill.

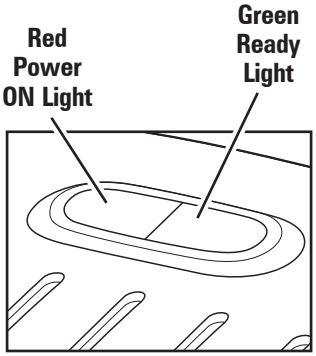
⚠ CAUTION Burn Hazard: Escaping steam may cause burns.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking plates with a soapy damp cloth. Rinse cloth; then wipe plates again.

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts





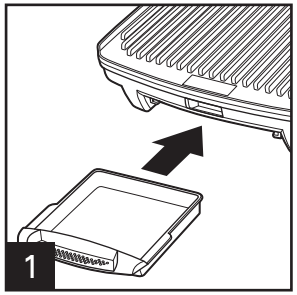
Indicator Lights

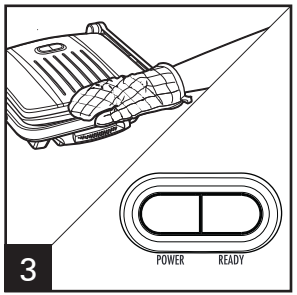
Red indicates that power is on. Green indicates that the unit is preheated and ready to use.

How to Use

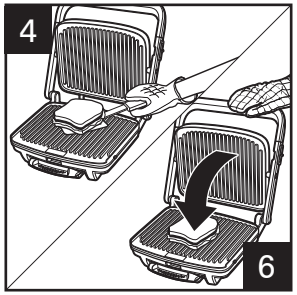
⚠ WARNING Burn Hazard.
Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot grill. Escaping steam can burn.

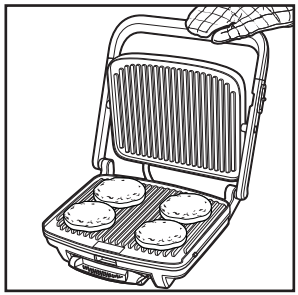
1. Slide the drip tray into place under front of grill.
2. Plug into outlet. The red **POWER** light will come on.
3. Preheat with cover closed. Once grill has reached the proper temperature, the green **READY** light will come on.





4. When preheated, use an oven mitt to raise cover. Place panini or other food to be cooked onto cooking plates. Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong life of nonstick coating.
5. Lower grill cover.
6. Lift cover and check food. If additional cooking time is needed, lower cover.
7. When finished cooking, remove food and unplug.
   NOTE: When cooking meat or poultry, carefully check drip tray and empty when necessary.





Cooking Chart

Preheat with cover closed. Once the grill has reached the proper temperature, the green light will come on. The following times are guidelines. Always cook with the cover closed. Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	COOK TIME	DONENESS
Beef Strip Steak, boneless, fresh (8 oz./225 g)	5 minutes	Slightly pink in center; brown on outside
Chicken Breast, boneless, fresh (4–6 oz./120–180 g)	5 to 8 minutes	No longer pink in center
Chicken Breast, boneless, frozen (4 oz./120 g)	10 to 12 minutes	No longer pink in center
Chicken Tenderloins, boneless, skinless, fresh (2 lbs./907 g)	5 minutes	No longer pink in center
Fish Fillet, frozen (about 2 oz./60 g)	6 to 8 minutes	Fish flakes with a fork
Fish, fresh, 1/2-in. thick (4 oz./120 g)	5 minutes	Fish flakes with a fork
Salmon, fresh, 1-inch thick (6 oz./180 g)	9 to 11 minutes	Fish flakes with a fork
Hamburger, fresh (4 oz./120 g)	5 to 7 minutes	No longer pink in center
Hamburger, frozen (4 oz./120 g)	10 to 12 minutes	No longer pink in center
Hot Dog	5 minutes	Heated through
Pork Chops, boneless, fresh (4 oz./120 g, 3/4-in./1.9-cm thick)	6 to 8 minutes	No longer pink in center
Pork Chops, boneless, frozen (4 oz./120 g)	10 to 12 minutes	No longer pink in center
Sausage	15 minutes	No longer pink in center
Turkey Burgers (4 oz./120 g)	10 to 15 minutes	No longer pink in center; brown on outside
Bacon	10 to 15 minutes	Crispy

VEGETABLES	COOK TIME	DONENESS
Green or Red Bell Pepper Strips, fresh	5 minutes	Tender-crisp
Mushrooms, sliced, fresh	6 minutes	Tender-crisp
Onions, sliced, fresh	4 minutes	Soft
Zucchini or Summer Squash, sliced, fresh	4 minutes	Tender-crisp

Helpful Tips

ALWAYS PREHEAT BEFORE USING.

- Read Use and Care Guide before using.
- Use cooking spray for convenient, stick-free cooking. Or if you prefer, brush cooking plates with vegetable oil before preheating.
- Use plastic utensils on nonstick cooking plate. Do not use metal utensils since they will damage nonstick surface.
- Thicker sandwiches may shift when lid is closed. Use a plastic spatula to reposition. There is no need to press down on handle. The weight of the cover will grill top of sandwich.
- Cleanup is easy! Let grill cool down; then loosen any stuck-on food with spatula and wipe cooking plates with damp paper towel.

Care and Cleaning

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

1. Unplug and allow to cool.
2. Use spatula to remove any stuck-on food. Wipe cooking plates with a paper towel to remove drippings.
3. Slide out drip tray; wash drip tray and spatula in dishwasher or hot, soapy water.
4. Use a damp sponge with a small amount of dishwashing detergent to scrub cooking surfaces. Rinse out sponge and wipe surfaces clean. Use a clean, damp cloth to wipe surfaces again.
   NOTE: Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.
5. DO NOT use “SANI” setting when washing in dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.
6. Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.
7. For easy storage, add spatula to drip tray and slide tray into place. On the right side, slide locking tab to lock panini press. Store upright.

Notes

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut provoquer des blessures.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
14. Pour le déconnecter, tourner la commande à MIN et débrancher la fiche de la prise murale.
15. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
16. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
17. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
18. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
19. Pour débrancher, tourner le cadran de température jusqu'à MIN puis retirer la fiche de la prise murale.
20. Enlever prudemment le plateau ou la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une 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.

La rallonge doit être connectée à l'appareil en premier avant de la brancher dans la prise.

Toujours utiliser le gril sur une surface plane pour permettre à la graisse et aux huiles de bien s'écouler. Nettoyer avec précaution toute graisse chaude renversée. Prendre des précautions lors de la cuisson et en présence d'éclaboussements de graisse.

Toujours utiliser le ramasse-gouttes et s'assurer qu'il repose sur le comptoir et directement sous le gril avant son utilisation.

Jamais déplacer le grill pendant l'utilisation. Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le déplacer.

Toujours utiliser une mitaine de four pour se protéger la main avant d'ouvrir l'appareil.

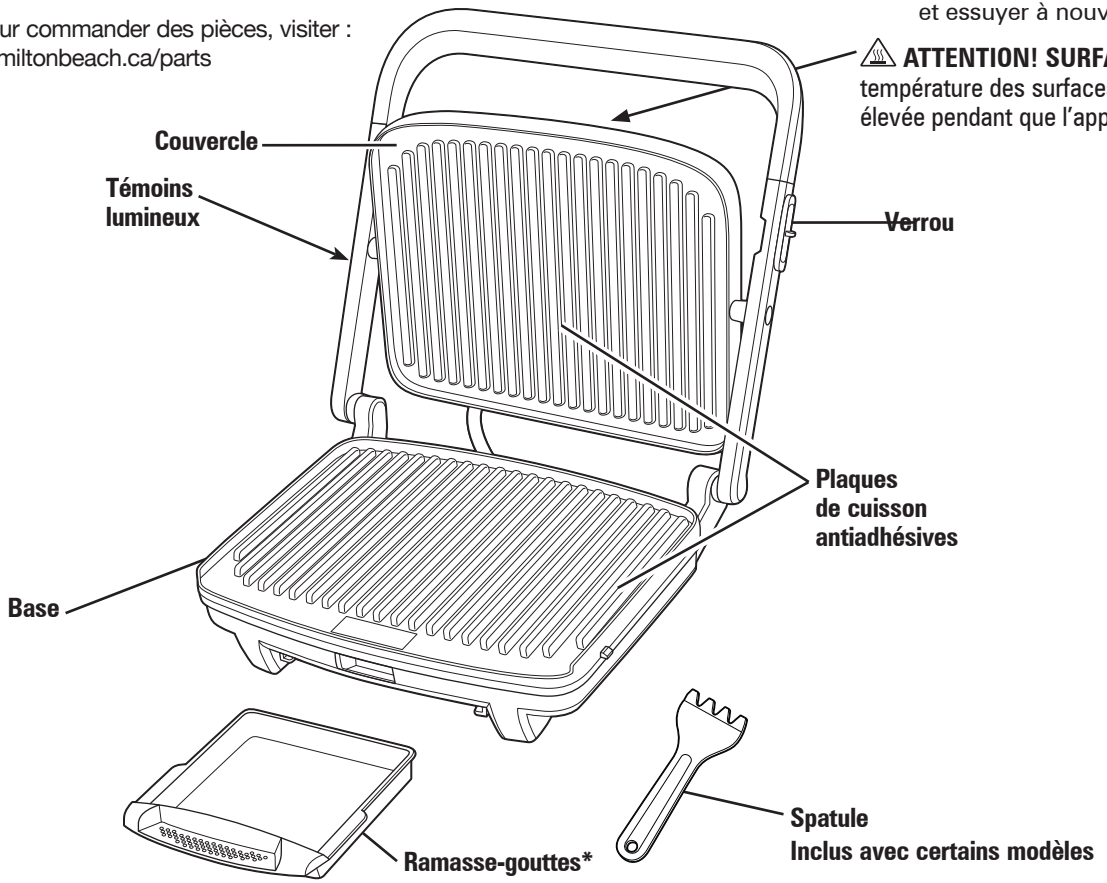
⚠ ATTENTION **Risque de brûlures** : La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

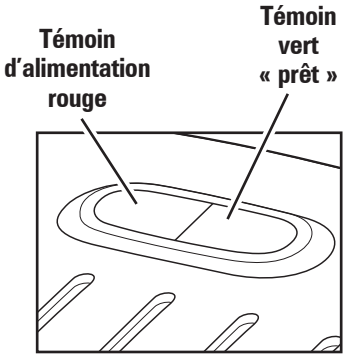
Pièces et caractéristiques

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyer les surfaces de cuisson inférieure et supérieure avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer à nouveau les surfaces.

⚠ **ATTENTION! SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces d'accès peut être élevée pendant que l'appareil fonctionne.





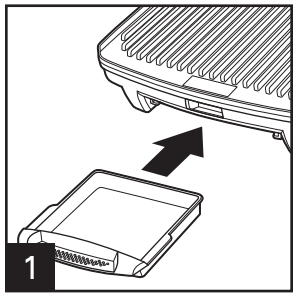
Témoins lumineux :

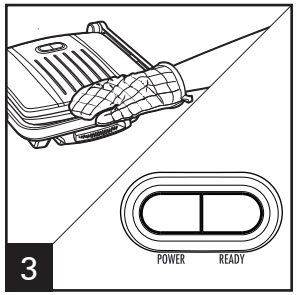
Le témoin rouge indique que l'appareil est sous tension. Le témoin vert indique que l'appareil est préchauffé et prêt à l'emploi.

Utilisation

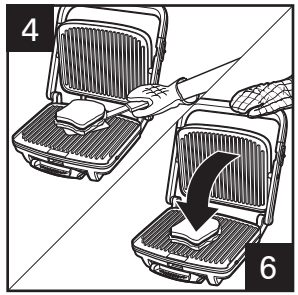
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger la main au moment de l'ouverture d'un gril chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

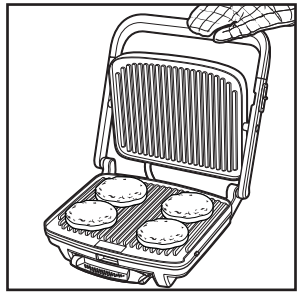
1. Glisser le ramasse-gouttes en place, sous l'avant du gril.
2. Brancher dans une prise de courant. Le témoin **POWER** (alimentation) rouge s'allumera.
3. Préchauffer avec couvercle fermé. Dès que la température du grille-panini est atteinte, le témoin **READY** (prêt) vert s'allume.





4. Lorsque préchauffé, utiliser un gant de cuisinier pour ouvrir le couvercle. Déposer le panini ou un autre aliment à cuire sur la plaque de cuisson. N'utiliser que des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour prolonger la durée du revêtement antiadhésif.
5. Abaisser le couvercle.
6. Soulever le couvercle pour vérifier l'état de la cuisson. Si la cuisson doit se poursuivre, abaisser le couvercle.
7. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments et débrancher.
   REMARQUE : Pendant la cuisson de viande ou de volaille, vérifier soigneusement le ramasse-gouttes et le vider au besoin.





Guide de cuisson

Fermer le couvercle et préchauffer. Une fois atteinte la température appropriée, le témoin vert s'allume. Les temps de cuisson suivantes sont donnés à titre indicatif. Toujours faire cuire avec le couvercle fermé. Visitez **foodsafety.gov** pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson sécuritaires.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Bifteck en lanières, désossé, frais (8 oz/225 g)	5 minutes	Légèrement rose au millieu, brun à l'extérieur
Poitrine de poulet, désossée, fraîche (4 à 6 oz/120 à 180 g)	5 à 8 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Poitrine de poulet, désossée, congelée (4 oz/120 g)	10 à 12 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Filets de poulet frais, désossés et sans peau (2 lbs/907 g)	5 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Carrés de filet de posson, congelés (env. 2 oz/60 g)	6 à 8 minutes	Le poisson s'effiloche à la fourchette
Poisson, frais, 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur (4 oz/120 g)	5 minutes	Le poisson s'effiloche à la fourchette
Saumon, frais, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur (6 oz/180 g)	9 à 11 minutes	Le poisson s'effiloche à la fourchette
Hamburger, frais (4 oz/120 g)	5 à 7 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Hamburger, congelé (4 oz/120 g)	10 à 12 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Hot Dog	5 minutes	Chaudes au travers
Côtelettes de porc, désossées, fraîche (4 oz/120 g, 0,75 po/1,9 cm)	6 à 8 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Côtelettes de porc, désossées, congelées (4 oz/120 g)	10 à 12 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Saucisses	15 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur
Hamburgers de dindonneau (4 oz/120 g)	10 à 15 minutes	Entièrement cuite à l'intérieur ; brun à l'extérieur
Bacon	10 à 15 minutes	Croustillant

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON	INDICATEUR DE CUISSON
Lanières de poivrons rouges ou verts, frais	5 minutes	Tendres-croquants
Champignons, tranchés, frais	6 minutes	Tendres-croquants
Oignons, tranchés, frais	4 minutes	Mous
Courgettes ou sourges jaunes, tranchées, fraîche	4 minutes	Tendres-croquants

Conseils utiles

TOUJOURS PRÉCHAUFFER LE GRIL AVANT L'EMPLOI.

- Lire le manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser.
- Utiliser un aérosol de cuisson à base pour empêcher les aliments de coller. On peut aussi brosser les plaques de cuisson avec de l'huile végétale avant le préchauffage.
- Utiliser des ustensiles en plastique sur la plaque de cuisson. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques qui peuvent endommager la surface antiadhésive.
- Les sandwiches plus épais peuvent se déformer lors de la fermeture du couvercle. Utiliser une spatule en plastique pour les replacer. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée. Le poids du couvercle grillera le dessus du sandwich.
- Le nettoyage est facile ! Laisser le gril se refroidir, déloger les aliments collés avec une spatule puis essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier humide.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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

1. Débrancher et laisser refroidir.
2. Utiliser une spatule pour déloger tous les aliments collés. Essuyer les plaques de cuisson avec une serviette de papier pour enlever les coulisses.
3. Retirer le ramasse-gouttes ; laver le ramasse-gouttes et la spatule au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse.
4. Frotter les surfaces de cuisson avec une éponge humide et un peu de détergent à vaisselle liquide. Rincer l'éponge et bien essuyer les surfaces. Essuyer les surfaces à nouveau avec un linge propre et humide.
   REMARQUE : Ne pas utiliser la laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour le nettoyage.
5. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.
6. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse.
7. Pour faciliter le rangement, mettre la spatule dans le ramasse-gouttes puis glisser en place. Sur le côté droit, glisser la languette de verrouillage pour verrouiller le presse-panini. Ranger à la verticale.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite**. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de 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 asas o perrillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en algún otro líquido.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la 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 cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. No la use al aire libre.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
12. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada MIN y saque el enchufe del tomacorriente.
16. No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
17. Siempre use el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
18. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
19. ¡PRECAUCIÓN! A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
20. Para desconectar, gire el marcador de control de temperatura a MIN y luego quite el enchufe del tomacorriente.
21. Tenga mucho cuidado cuando quite la bandeja o elimine grasa caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato 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.

Un cable extensión debe ser conectado primero al aparato, antes de que sea conectado a la toma.

Siempre utilice la parrilla sobre una superficie lisa para asegurarse de esta forma de que la grasa y el aceite se escurran debidamente. Tenga cuidado cuando limpie la grasa caliente derramada. Cocine con precaución cerca de la grasa que salpica.

Siempre utilice la bandeja de goteo y verifique que se encuentre sobre el mostrador directamente debajo de la parrilla antes de su uso.

Nunca traslade la parrilla mientras esté en funcionamiento. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de moverla.

Siempre utilice guante para cocina para proteger la mano cuando abra la parrilla.

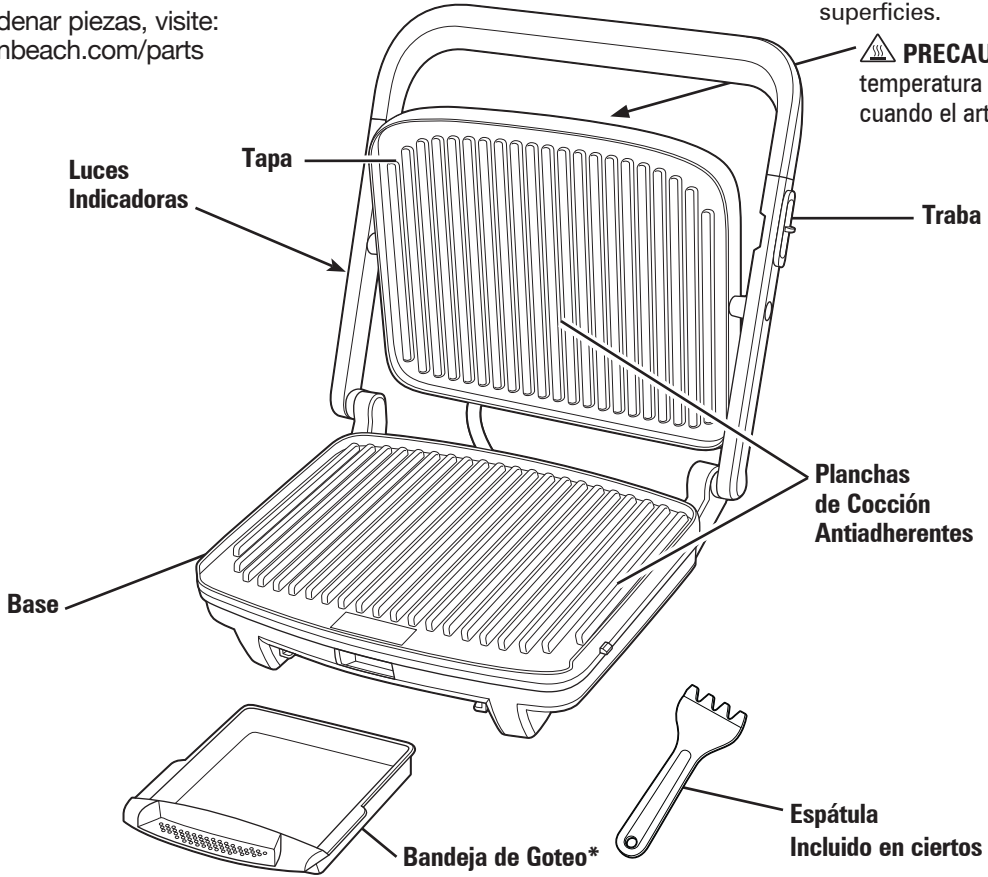
⚠ PRECAUTIÓN Peligro de Quemaduras: El vapor que escapa puede quemar.

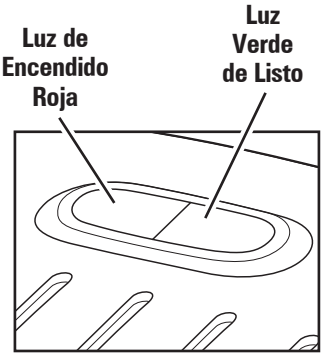
Partes y Características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

ANTES DEL PRIMER USO: Limpie las superficies de cocción inferior y superior con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño y vuelva a limpiar las superficies.

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



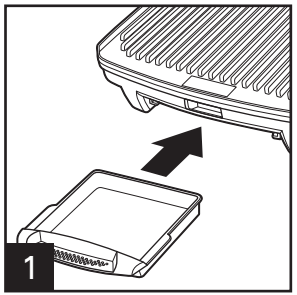


Luces Indicadoras:
La luz roja indica que el artefacto está encendido. La luz verde indica que la unidad ya se ha precalentado y se encuentra lista para usar.

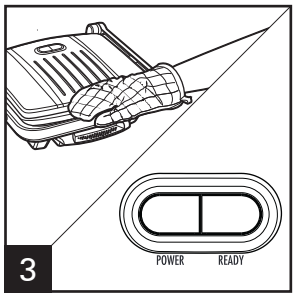
Como Usar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.
Siempre use un guante de cocina para proteger su mano cuando abra la parrilla de contacto caliente. El vapor que escapa puede quemar.

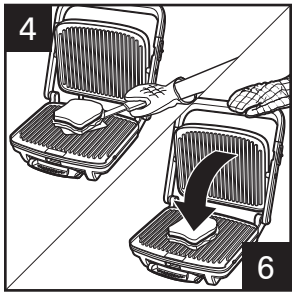
1. Deslice el bandeja de goteo en su lugar en la parte delantera de la parrilla.
2. Enchufe en el tomacorriente. La luz roja de **POWER** (encendido) se activará.
3. Precaliente con la tapa cerrada. Una vez que parrilla ha alcanzado temperatura adecuada, la luz verde de **READY** (listo) se encenderá.



la



4. Cuando se haya precalentado, utilice un guante de cocina para levantar la tapa. Coloque el panini u otros alimentos para cocinar en las planchas de cocción. Sólo utilice utensilios de cocción plásticos o de madera para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.
5. Baje la tapa.
6. Levante la tapa con cuidado y verifique los alimentos. Si se necesita tiempo de cocción adicional, baje la tapa.
7. Cuando haya finalizado la cocción, quite los alimentos y desenchufe.
   NOTA: Cuando cocine carne de res o de ave, con cuidado verifique la bandeja de goteo y vacíela cuando sea necesario.



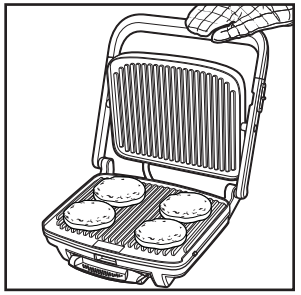


Tabla para Cocinar

Precaliente con la tapa cerrada. Una vez que la parrilla ha alcanzado la temperatura adecuada, la luz verde se encenderá. Los tiempos siguientes son guías. Siempre cocine con la tapa cerrada. Visite **foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas de cocinado internas seguras.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	GRADO DE COCCIÓN
Tiras de carne de vaca deshuesadas frescas (8 oz./225 g)	5 minutos	Levemente rosadas en el centro, fuera marrón
Pechuga de pollo deshuesada, fresca (4–6 oz./120–180 g)	5 a 8 minutos	Ya no está rosada en el centro
Pechuga de pollo deshuesada, congelada (4 oz./120 g)	10 a 12 minutos	Ya no está rosada en el centro
Lomos de pollo, sin hueso, sin piel, frescos (2 lbs./907 g)	5 minutos	Ya no está rosada en el centro
Cuadrados de filete de pescado congelados (aprox. 2 oz./60 g)	6 a 8 minutos	El pescado se desmenuza con un tenedor
Pescado, fresco, 1/2 pulg. (1.3 cm) de grosor (4 oz./120 g)	5 minutos	El pescado se desmenuza con un tenedor
Salmón, fresco, 1 pulg. (2.5 cm) de grosor (6 oz./180 g)	9 a 11 minutos	El pescado se desmenuza con un tenedor
Hamburguesas, fresca (4 oz./120 g)	5 a 7 minutos	Ya no está rosada en el centro
Hamburguesas, congeladas (4 oz./120 g)	10 a 12 minutos	Ya no está rosada en el centro
Hot Dog	5 minutos	Bien caliente
Chuletas de cerdo deshuesadas, frescas (4 oz./120 g, 3/4-in./1.9-cm)	6 a 8 minutos	Ya no está rosada en el centro
Chuletas de cerdo deshuesadas, congeladas (4 oz./120 g)	10 a 12 minutos	Ya no está rosada en el centro
Salchichas	15 minutos	Ya no está rosada en el centro
Hamburguesas de pavo (4 oz./120 g)	10 a 15 minutos	Ya no está rosada en el centro; fuera marrón
Tocino	10 a 15 minutos	Crujiente

VERDURAS	TIEMPO DE COCCIÓN	GRADO DE COCCIÓN
Tiras de pimiento verde o rojo, frescas	5 minutos	Crujientes-tiernas
Chamiñones cortados, frescas	6 minutos	Crujientes-tiernas
Cebollas cortadas, frescas	4 minutos	Blandas
Calabacines o calabaza, cortados, frescas	4 minutos	Crujientes-tiernas

Consejos Útilies

SIEMPRE PRECALIENTE ANTES DE USAR.

- Lea la Guía de Uso y Cuidado antes de utilizar.
- Use spray de cocción para una cocción conveniente y antiadherente. O, si así lo prefiere, cepille las planchas de cocción con aceite vegetal antes de precalentar.
- Use utensilios plásticos en la plancha antiadherente de cocción. No utilice utensilios metálicos porque pueden dañar la superficie antiadherente.
- Los sándwiches más gruesos se pueden desplazar una vez cerrada la tapa. Utilice una espátula plástica para reposicionarlos. No hace falta hacer presión sobre la manija. El peso de la tapa asará la parte superior del sándwich.
- ¡La limpieza en sencilla! Deje enfriar la parrilla; luego afloje los alimentos pegados con la espátula y limpie las planchas de cocción con una toalla de papel húmeda.

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 liquido.

1. Desenchufe la unidad y deje enfriar.
2. Utilice la espátula para eliminar los alimentos pegados. Limpie las planchas de cocción con una toalla de papel para quitar las salpicaduras.
3. Deslice hacia afuera la bandeja de goteo; lave la bandeja de goteo y la espátula en el lavavajillas con agua caliente jabonosa.
4. 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.
   NOTA: No use fibra de acero, de estropajos o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o puntiagudos para limpiar.
5. No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.
6. Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso.
7. Para un almacenamiento más sencillo, coloque la espátula en la bandeja de goteo y deslice la bandeja en su lugar. Sobre el lado derecho, deslice la lengüeta de bloqueo para trabar la parrilla para panini. Almace en posición vertical.

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL 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** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara,
Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**
25410, 25411, 38544	**G58**	**120 V~ 60 Hz 1500 W**

Los modelos incluídos 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".