

Hamilton Beach®



Breakfast Sandwich Maker

Read before use.

Sandwichera de desayuno


Lea antes de usar.

English 2

Español 11

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 por o cerca de niños. Mantenga este aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el unidad de cocción en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. 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.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
13. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No use el aparato sin atenderlo.
16. Durante su uso, deje un espacio de 10 a 15 cm por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
17. Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
18. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.
19. No haga funcionar el aparato mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles está caliente cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre un guante de cocina para proteger su mano cuando mueva las placas de calentamiento, las de cocción y los montajes del anillos.
21. **PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras.** Use siempre un guante de cocina para proteger su mano al mover las placas de calentamiento. Las superficies calientes y el vapor que escapa pueden causar quemaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

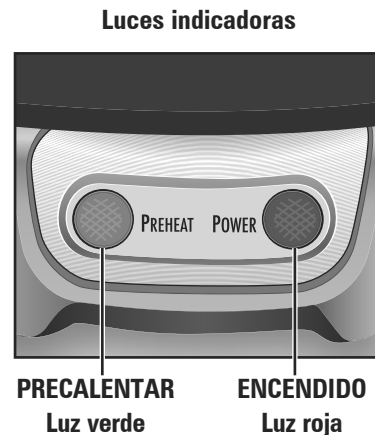
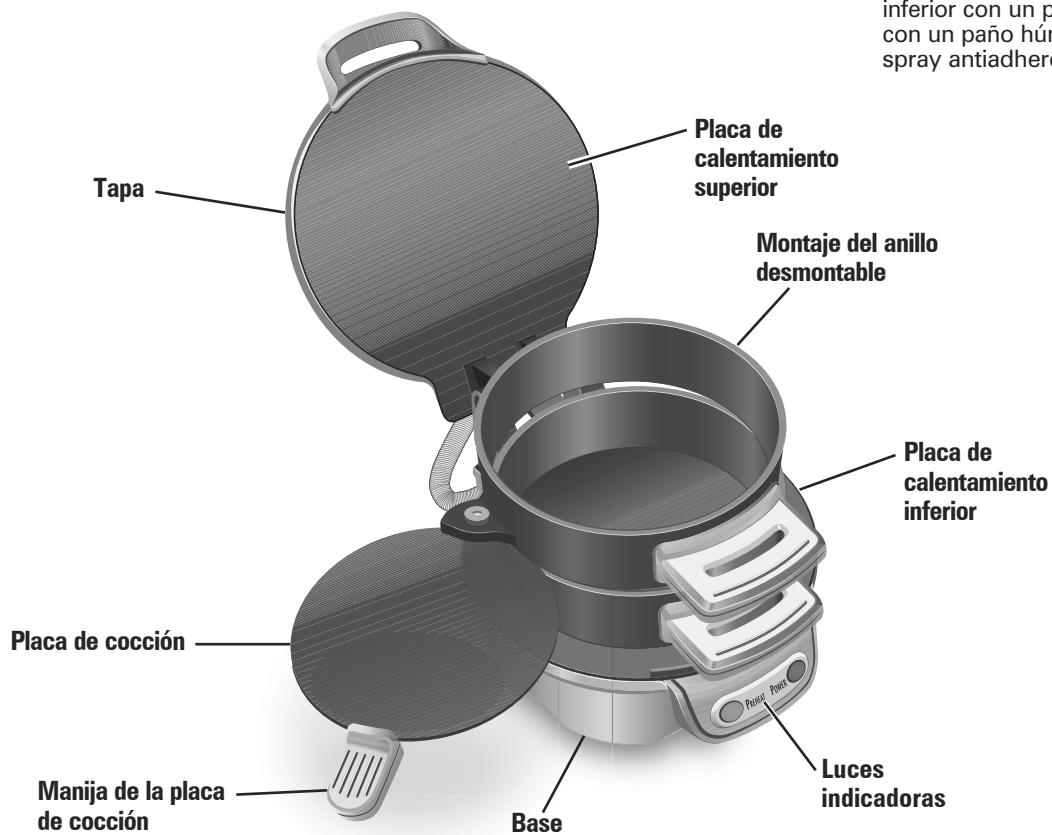
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión

a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

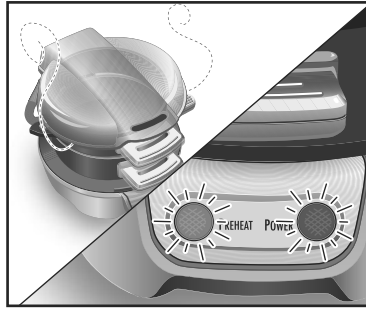
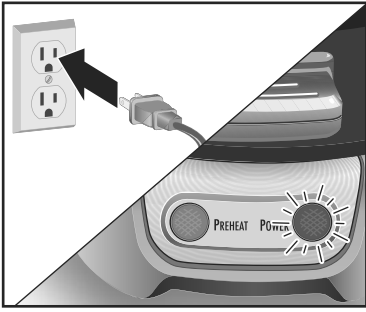
Piezas y características

Antes del primer uso: Levante la tapa para quitar el montaje del anillo. Lave el montaje del anillo desmontable en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo. Rocíe los anillos con spray antiadherente para cocinar o aceite vegetal.



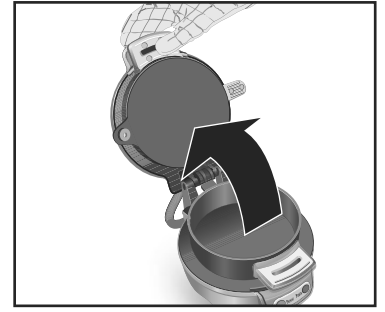
Cómo usarla

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

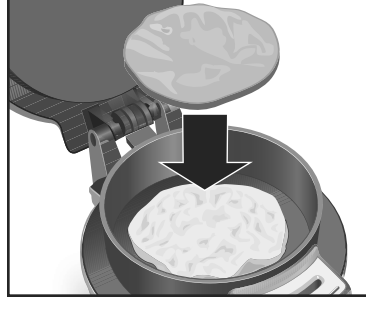
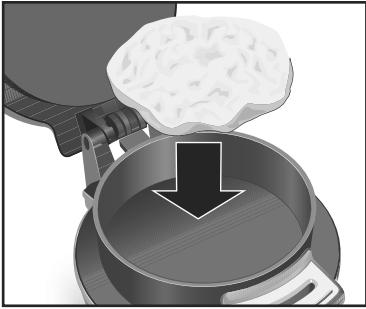


1. Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz roja de **ENCENDIDO** roja se encenderá. Antes de cada uso, rocíe levemente los anillos con spray antiadherente para cocinar.
2. Permita que la unidad se precaliente con la tapa cerrada y la placa de cocción girada entre los anillos.

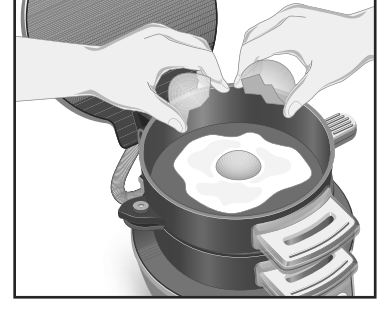
NOTA: La luz verde de **PRECALENTAR** se encenderá cuando la unidad sea calentada en la temperatura correcta y realizará ciclos de encendido y apagado durante la cocción. **NO** indica que el sandwich está listo. La luz roja de **ENCENDIDO** se mantiene encendida.



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

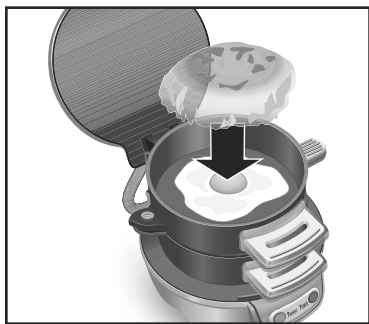


4. Coloque la mitad inferior del pan (como un muffin inglés, bagel pequeño o panecillo) en la placa inferior.
5. Coloque sobre el pan ingredientes tales como carnes precocidas, vegetales y queso. No sobrecargue la sandwichera de desayuno. La sobrecarga hará que la comida se derrame sobre los anillos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

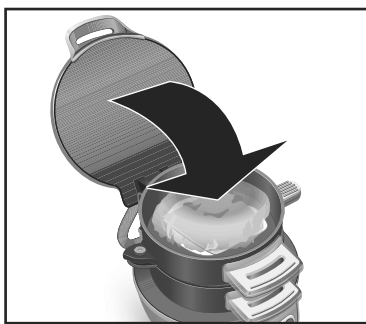


6. Desplace el anillo superior y la placa de cocción hacia abajo. Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible, a fin de prevenir derrames de huevo.
7. Rompa un huevo sobre la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbidentes. (Usted puede usar un huevo entero, una clara de huevo o un huevo revuelto.)

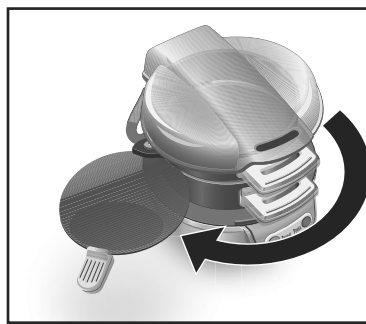
Cómo usarla (cont.)



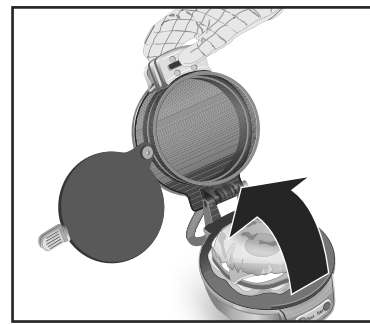
8. Coloque por encima la otra mitad del pan.



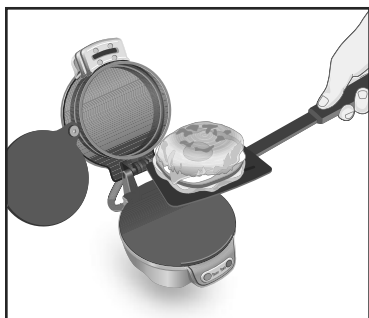
9. Cierre la tapa. Cocine el sándwich durante 4 a 5 minutos. **NOTA:** No presione la tapa hasta la posición cerrada cuando la unidad se halla cargada de ingredientes o cuando utilice un huevo extra grande. La tapa se podrá elevar durante la cocción de huevos revueltos.



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

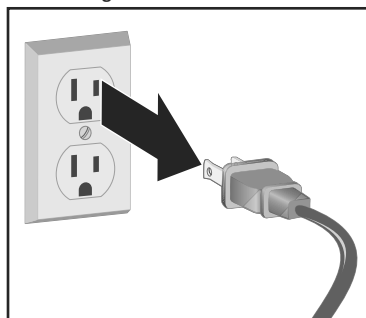


11. Utilizando un guante de cocina, levante el montaje del anillo y cubra sosteniendo la manija inferior en la posición abierta. Es más fácil retirar algunos sándwiches si los anillos son levantados de forma individual.



12. Quite el sándwich de desayuno con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal.

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



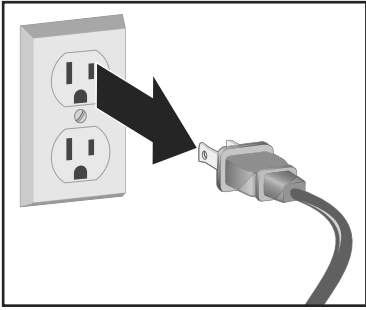
13. Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

CONSEJOS:

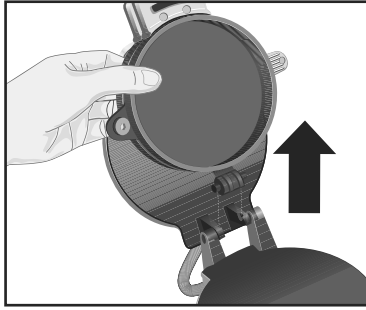
- Reúna todos los ingredientes antes de cocinar el sándwich.
- Siempre mantenga la tapa cerrada con los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes al precalentar.
- Asegúrese de que la placa de cocción esté en su ubicación correspondiente antes de precalentar y al agregar comida.

Cuidado y limpieza

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



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



2. Para quitar el montaje del anillo para efectuar la limpieza, sostenga la manija inferior en la posición abierta y luego levante hacia arriba.



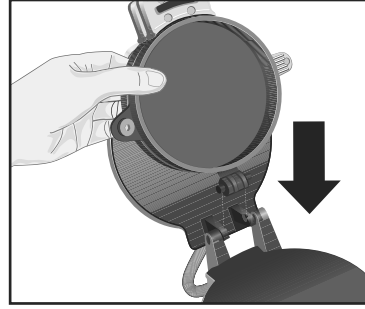
3. No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.



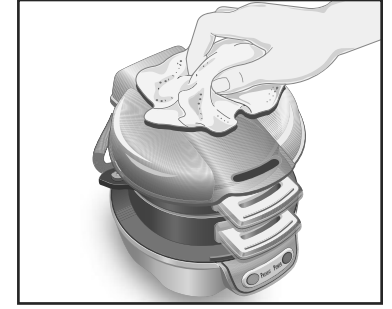
4. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



5. Limpie las placas de calentamiento superior e inferior con un paño húmedo jabonoso. Remueva el jabón con un paño húmedo. Seque a fondo.



6. Para volver a colocar el montaje del anillo, alinee las lengüetas del montaje del anillo con las aberturas de la bisagra de la base y baje.



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

Resolviendo problemas

Calor bajo, pobre o lento.

- Sandwichera de desayuno no se precalentó hasta que la luz de **PRECALENTAR** se iluminó. La luz verde de **PRECALENTAR** se encenderá en aproximadamente entre 5 y 7 minutos, indicando que la unidad está calentada en la temperatura correcta. La luz realiza ciclos y no indica que el sándwich está preparado.
- Espere 2 minutos entre el preparado de un sándwich y otro, a fin de que la sandwichera de desayuno alcance la temperatura correcta.
- Sobrecargado. Reduzca la cantidad de ingredientes en su sándwich.
- Es necesario que la unidad sea precalentada con la tapa cerrada y los anillos y la placa de cocción en sus ubicaciones correspondientes.
- Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible para prevenir derrames de huevo y que la tapa esté cerrada al precalentar.

El huevo está poco cocido o el pan no está listo.

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

El huevo está muy cocido.

- El tiempo de cocción es de aproximadamente 5 minutos. El tiempo de cocción podrá variar si está usando huevos pequeños, revueltos o claras de huevo. Reduzca el tiempo de cocción en recetas futuras.

Los ingredientes se pegan a los anillos o a la placa de cocción.

- Utilice un utensilio de plástico o de madera para aflojar ingredientes pegados. Rocíe ligeramente con spray antiadherente para cocinar antes de precalentar en el siguiente uso.

Los huevos se derraman fuera de los anillos.

- La unidad está sobrecargada. Use sólo huevos grandes y reduzca la cantidad o el tamaño de los ingredientes. No ejerza presión sobre la tapa.
- Es posible que la placa de cocción no se encuentre en la posición correcta. Asegúrese de que la placa de cocción sea rotada de forma segura hacia la parte trasera del anillo tanto como sea posible, a fin de prevenir derrames de huevo.
- Se usaron claras de huevo compradas muy líquidas. Use clara de huevo fresco o pruebe con otra marca de claras de huevo.

La tapa se levanta al cocinar el sándwich.

- El aire batido en el huevo revuelto grande podrá hacer que la tapa se levante durante la cocción del huevo. No ejerza presión sobre la tapa.

El pan está demasiado dorado.

- Los altos contenidos de grasa y azúcares podrán hacer que los panes se oscurezcan demasiado. Cocine el huevo durante varios minutos sin pan y cúbralo. Luego agregue el huevo para finalizar la cocción de su sándwich.

Recetas

Sándwich de desayuno de huevo, jamón y queso

- 1 muffin inglés cortado al medio
- 1 rebanada de queso americano o queso suave
- 1 rebanada de tocino canadiense o jamón
- 1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la sandwichera de desayuno. Por encima coloque queso y el tocino canadiense.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Sándwich de panqueques y salchicha

- 2 panqueques congelados (4 pulgadas [10 cm])
- 1 hamburguesa de salchicha fina precocida
- 1 huevo grande
- Jarabe de arce (Miel de arce – syrup)

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque un panqueque congelado en el anillo inferior de la sandwichera de desayuno. Coloque la hamburguesa de salchicha por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque por encima el panqueque restante.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con jarabe (Miel de arce – syrup)

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Sándwich de medialuna de cheddar, manzana, tocino y huevo

- 1 medialuna pequeña cortada al medio
- 2 cucharadas (30 ml) de queso cheddar en hebras
- 4 rebanadas finas de manzana Granny Smith
- 1 rebanada de tocino precocido cortado al medio
- 1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque media medialuna, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la sandwichera. Por encima coloque el queso, las rebanadas de manzana y el tocino.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbadientes.
4. Coloque la otra mitad de la medialuna, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Muffin de desayuno estilo southwestern

- 1 muffin inglés integral cortado al medio
- 1 rebanada de queso Monterey Jack o cheddar blanco
- 3 rebanadas finas de aguacate (palta)
- 1 clara de huevo grande
- 1 cucharada (15 ml) de salsa

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la sandwichera de desayuno. Coloque el queso y el aguacate (palta) por encima.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica. Sirva con salsa.

Porciones: 1

Recetas (cont.)

Bagel de queso, huevo y salchicha

- 1 bagel pequeño cortado al medio
- 1 rebanada de queso Jarlsberg
- 1 hamburguesa de salchicha fina precocida
- 1 anillo fino de pimienta roja
- 1 huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio bagel, con el lado cortado hacia arriba, en el anillo inferior de la sandwichera de desayuno. Por encima coloque el queso, la hamburguesa de salchicha y el anillo de pimienta roja.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue el huevo a la placa de cocción. Perfore la yema con un tenedor o escarbidentes.
4. Coloque la otra mitad del bagel, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1

Muffin de huevo con queso de cabra con hierbas, espinaca y tomate

- 1 muffin inglés integral cortado al medio
- 1 cucharada (15 ml) de queso de cabra con hierbas
- 1 rebanada fina de tomate
- 4 hojas de espinaca
- 1 anillo fino de pimienta roja
- 1 clara de huevo grande

Instrucciones

1. Precaliente la sandwichera de desayuno hasta que la luz verde de **PRECALENTAR** se encienda. Unte el queso de cabra sobre la mitad inferior del muffin. Levante la tapa, el anillo superior y la placa de cocción.
2. Coloque medio muffin, con el lado del queso de cabra hacia arriba, en el anillo inferior de la sandwichera de desayuno. Por encima coloque el tomate, la espinaca y el anillo de pimienta roja.
3. Baje la placa de calentamiento y el anillo superior. Agregue la clara de huevo a la placa de cocción.
4. Coloque la otra mitad del muffin, con el lado cortado hacia abajo.
5. Cierre la tapa. Cocine de 4 a 5 minutos. Gire la manija de la placa de cocción en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Levante la tapa y los anillos y con cuidado quite el sándwich con una espátula plástica.

Porciones: 1