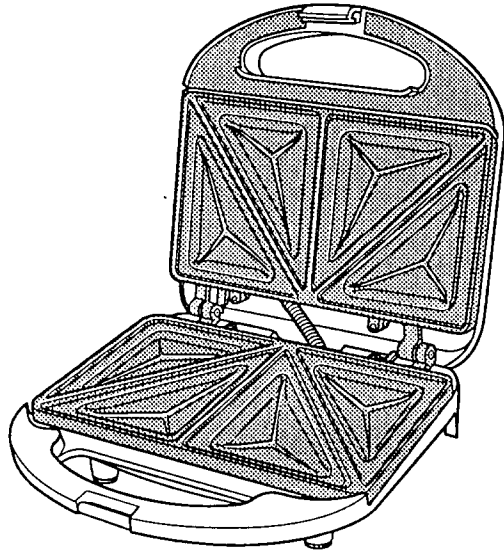


**Proctor-Silex**



**Meal Maker™ Sandwich Toaster .....2**  
USA: 1-800-851-8900

**Gril à sandwichs Meal Maker™ .....11**  
Canada : 1-800-267-2826

840056900

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage the unit.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not leave appliance unattended when plugged in.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry, level, and nonflammable surface.

2

18. Never remove the sandwich with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.
20. Do not immerse.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the sandwich toaster.

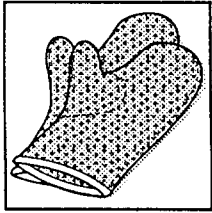
This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

This appliance has a short cord to reduce the hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if the electrical rating is equal to or greater than the rating of the sandwich toaster. An extension cord rated at least 13 amperes may be used. 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 tripped over.

Do not use this unit near an oven, heater, or fireplace.

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

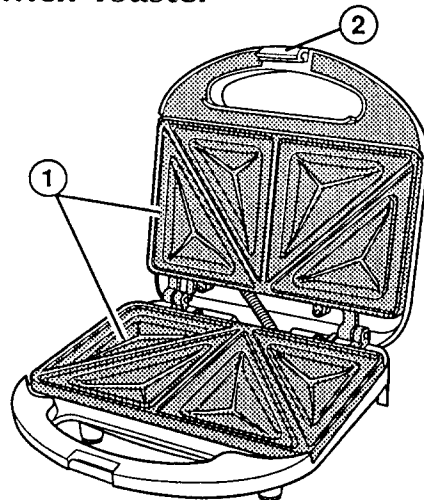
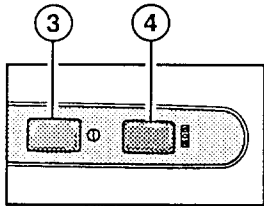
3



**WARNING:** Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot sandwich toaster. Escaping steam can burn.

## Know Your Sandwich Toaster

1. Sandwich Grids
2. Lid Lock
3. Power On Light
4. Indicator Light



4

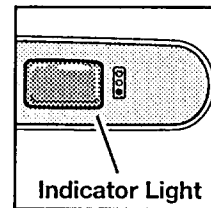
## To Use

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

1. Plug cord into 120 volt AC electrical outlet. The yellow Power On Light will glow whenever the unit is plugged in.
2. Let preheat with cover closed until the green Indicator Light comes on.
3. Raise cover and place sandwich on bottom grid. Close and lock lid. The green Indicator Light will go on and off during cooking.
4. Most sandwiches are toasted in 3 to 5 minutes. Remove sandwich and unplug unit.

## Indicator Light

The green indicator light comes on when the unit has reached the set temperature. For best results, wait until the indicator light comes on before starting to cook. This means the unit has reached the perfect temperature.



## Tips for Best Results

- Always preheat the sandwich toaster.
- Spray cooking grids lightly with nonstick cooking spray or lightly butter the outside of the sandwich before toasting.
- Use the Lid Lock to "seal" sandwiches. It is not necessary to use it for foods like omelets, pancakes, etc.

5

- Try different types of breads and fillings. The sandwich toaster toasts the outside, seals the edges, and warms the sandwich filling.
- Remove sandwiches with tongs or plastic spatula. Do not use metal knives or forks as they will scratch the nonstick cooking grids.

---

## To Clean and Store

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe cooking grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe grids again.
3. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the unit.
4. Wrap cord around feet of unit and lock the lid. The unit may now be stored upright.

**Do not immerse appliance in water or other liquid.**

**NOTE:** Any service requiring disassembly should be performed by authorized service personnel.

---

## Recipes

### Mexi-Pockets

For each sandwich:

- 2 6-inch packaged corn tortillas
- 1 heaping tablespoon processed cheese dip
- 1 tablespoon salsa
- 2 tablespoons refried beans

Spray grids with nonstick cooking spray. Spread cheese, salsa, and beans on one corn tortilla. Cover with another corn tortilla. Place on one side of the sandwich toaster. Close and lock lid. Cook approximately 5 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

6

### Cheesy Hot Dog Pockets

Sliced bread (any variety)

Hot dogs

Individually wrapped processed cheese slices

Ketchup

Butter

Butter one side of two pieces of bread. Place the slice of bread, butter side down, on the sandwich toaster. Spread 1 to 2 tablespoons of ketchup on bread. Cut half of a hot dog into ¼-inch thick "coins." Place hot dog "coins" over the ketchup. Unwrap a slice of cheese and place over the hot dogs. Cover with remaining slice of bread, butter side up. Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

---

### Grand Cheese Rounds

1 can (1 lb.) extra-large refrigerated biscuits

8 individually wrapped processed cheese slices (any variety)

Take each biscuit and open it in half, making two thinner biscuits. Flatten each half in the palm of your hand. Unwrap slices of cheese. Take each slice and fold in half, then fold in half again, making 4 quarters stacked. Spray grids with nonstick cooking spray. Place two flattened biscuits on the sandwich toaster. Place a stack of cheese in the middle of each biscuit. Cover with two more flattened biscuits. Close and lock lid. Cook approximately 5 to 6 minutes or to desired brownness. **Caution: The filling is very hot. Makes 8 rounds.**

7

### Fruit Turnovers

1 can of refrigerated crescent rolls      Cinnamon sugar  
Fruit pie filling or fruit preserves

Open the can of crescent rolls and lay flat on countertop. Divide into 4 rectangles. Take each rectangle and press the diagonal perforation closed, making 4 solid rectangles. Cut each rectangle in half, making 8 squares. Place one square on each side of the sandwich toaster. Place 1 to 2 tablespoons of fruit filling onto center of pastry. Cover with another square of pastry. Sprinkle with cinnamon sugar. Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes or until desired brownness. Repeat with remaining pastry. **Caution: The filling is very hot. Makes 4 turnovers.**

### Bacon Cheese Omelet

2 eggs      Salt and pepper to taste  
½ cup shredded cheddar cheese  
2 pieces bacon, cooked and crumbled

In a small bowl, beat eggs slightly with a fork. Add the cheese and bacon; mix. Spray the grids with nonstick cooking spray. Divide egg mixture between two sides of the sandwich toaster. Close lid. Cook approximately 3½ to 4 minutes. **Makes 1 serving.**

### Cheezy Hashbrowns

1 (1 lb., 4 oz.) bag of shredded hash browns (dairy case)  
Cheddar cheese, shredded  
Butter

For each serving of hash browns you will need: 1 cup hash browns, ¼ cup cheddar cheese and 1 tablespoon melted butter. Mix these together in a small bowl. Spray the grids with nonstick cooking spray. Place hash brown mixture on one side of sandwich toaster. Close and lock lid. Cook 4 to 5 minutes or until golden brown.

8

### Hot Pastrami Pockets

For each pastrami pocket you will need:

2 slices rye bread      1 tablespoon Thousand Island dressing  
2 to 3 slices of pastrami      Butter or margarine  
1 to 2 tablespoons sauerkraut  
1 slice Swiss cheese

Butter two slices of bread on one side. Place one slice (butter side down) on one side of the sandwich toaster. Add pastrami, sauerkraut, dressing, and cheese. Cover with second slice of bread (butter side up). Close and lock the lid. Cook approximately 3 minutes or until desired brownness.

**Caution: The filling is very hot.**

### Barbecue

For each sandwich:      Butter or margarine  
2 slices bread (any variety)  
¼ to ½ cup prepared barbecue

Butter one side of each piece of bread. Spread barbecue on unbuttered side and cover with remaining slice of bread. Place on one side of sandwich toaster. Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes.

### Baby Elephant Ears

1 can refrigerated crescent rolls      Cinnamon sugar  
Butter or margarine

Unroll crescent rolls and separate the 4 large rectangles. Take each rectangle and press the diagonal perforation closed, making 4 solid rectangles. Cut each rectangle in half, making 8 squares. Place one square on each side of the sandwich toaster. Brush with melted butter and sprinkle with cinnamon sugar. Close lid. Cook approximately 2 to 3 minutes, or until desired brownness. Repeat with remaining pastry. **Makes 8 elephant ears.**

9

## Pancakes

Boxed pancake mix

Prepare the pancake mix according to directions on the box. Spray sandwich toaster with nonstick cooking spray. Pour ½ cup of pancake mix on each side of the griddle. Close lid. Cook approximately 3 minutes or until golden brown. The bottom of the pancake will brown more than the top. This is normal.

### TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. EXPRESSLY DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model and serial numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures ou endommager l'unité.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, débrancher la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.
14. Ne pas laisser l'appareil ménager sans surveillance quand il est branché.

15. Lors de l'utilisation de cet appareil ménager, prévoir un espace d'air de 4 à 6 pouces au-dessus, derrière et des deux côtés pour la circulation de l'air. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur peut causer un problème.
16. Veiller à ce que ni le cordon, ni vous-même ne touchiez toute partie chaude de l'appareil à cause du risque de brûlures.
17. Ne placer l'appareil que sur une surface sèche, d'aplomb et ininflammable.
18. Ne jamais retirer le sandwich avec un dispositif coupant ou autre ustensile de cuisine métallique.
19. Laisser toujours l'appareil refroidir complètement avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.
20. Ne pas immerger.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que le gaufrier-gril.

Cet appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 broches). Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à 3 alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien pour remplacer la prise inappropriée. Ne pas essayer d'enlever la broche de mise à la terre faisant partie de la fiche à 3 broches.

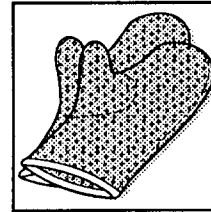
Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension du gaufrier-gril. On peut utiliser un cordon de rallonge évalué à au moins 13 ampères.

Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne sorte pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants, ou faire trébucher.

12

Ne pas utiliser cet appareil près d'un four, d'une chaufferette ou d'un foyer.

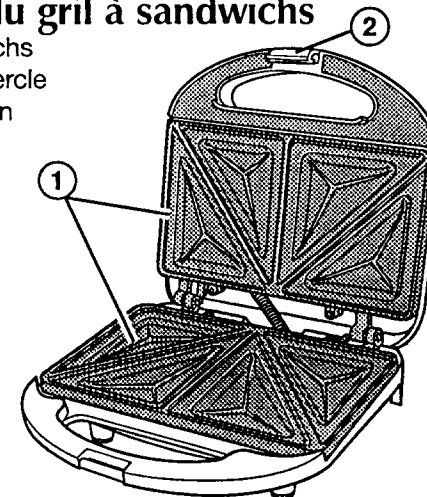
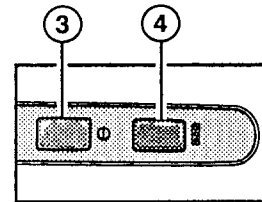
Si on utilise un cordon de rallonge, celui-ci devrait être connecté au cordon d'alimentation de l'appareil avant d'être branché sur une prise. Dans le cas d'une panne de courant, procéder de la même façon.



**AVERTISSEMENT :** Toujours porter une mitaine de four lors de l'ouverture d'un gril chaud. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

### Nomenclature du gril à sandwichs

1. Moules pour sandwichs
2. Verrouillage du couvercle
3. Témoin d'alimentation
4. Témoin lumineux



13



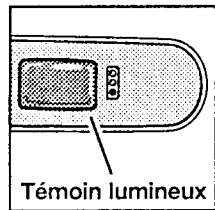
## Utilisation

**AVANT L'UTILISATION INITIALE : essuyer les moules de cuisson inférieur et supérieur avec un linge humide savonneux. Rincer le linge, puis essuyer de nouveau les moules.**

1. Brancher le cordon sur une prise électrique de 120 volts CA. Le témoin d'alimentation jaune est illuminé lorsque l'unité est branchée.
2. Laisser le grill préchauffer avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le témoin lumineux vert s'allume.
3. Soulever le couvercle et placer le sandwich sur le moule inférieur. Fermer le couvercle et le verrouiller. Le témoin lumineux vert s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson.
4. La plupart des sandwiches cuisent en 3 à 5 minutes. Retirer le sandwich et débrancher l'unité.

## Témoin lumineux

Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil a atteint la température réglée. Pour obtenir les meilleurs résultats, attendre que le témoin lumineux s'allume avant de commencer la cuisson. Quand il s'allume, l'appareil a atteint la température idéale.



Témoin lumineux

## Conseils pour les meilleurs résultats

- Toujours préchauffer le grill à sandwichs.
- Vaporiser légèrement les moules de cuisson d'un enduit antiadhésif pour la cuisson ou beurrer légèrement l'extérieur du sandwich avant la cuisson.
- Utiliser le verrouillage du couvercle pour « sceller » les sandwichs. Il n'est pas nécessaire de l'utiliser pour les aliments tels que les omelettes, crêpes, etc.
- Essayer différents types de pains et de garnitures. Le grill à sandwichs grille l'extérieur, scelle les bords et réchauffe la garniture du sandwich.
- Retirer les sandwichs avec une pince ou une spatule en plastique. Ne pas utiliser de couteau ou de fourchette en métal car ils égratigneront les moules de cuisson antiadhésifs.

## Nettoyage et rangement

1. Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir.
2. Essuyer les moules de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un linge humide savonneux. Rincer le linge et essuyer de nouveau les moules.
3. Ne pas utiliser de laine d'acier, tampons de récurage ou nettoyeurs abrasifs sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
4. Enrouler le cordon autour des pieds de l'appareil et verrouiller le couvercle. L'appareil peut être maintenant rangé en position verticale.

**Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou autre liquide.**

**REMARQUE :** tout entretien nécessitant un démontage devrait être effectué par le personnel de service autorisé.

---

## Recettes

### Pochettes mexicaines

Pour chaque sandwich : 1 c. à soupe de salsa  
 2 tortillas au maïs de 6 pouces 2 c. à soupe de haricots  
 1 grosse c. à soupe de sautés  
 trempette au fromage fondu

Préchauffer le gril à sandwichs. Vaporiser un enduit végétal pour la cuisson. Étendre le fromage, la salsa et les haricots sur une tortilla au maïs. Recouvrir d'une autre tortilla au maïs. Placer sur un côté du gril à sandwichs. Fermer et verrouiller, puis faire cuire environ 5 minutes. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

---

### Pochettes de hot dogs au fromage

Pain tranché (toute variété) Ketchup  
 Hot dogs Beurre  
 Tranches de fromage fondu enveloppées séparément.  
 Beurrer un côté de deux tranches de pain. Placer la tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur le gril à sandwichs. Étendre 1 à 2 c. à soupe de ketchup sur le pain. Couper une moitié de hot dog en « rondelles » de ¼ po d'épaisseur. Placer les « rondelles » de hot dog sur le ketchup. Développer une tranche de fromage et la placer sur les hot dogs. Recouvrir de l'autre tranche de pain, côté beurré vers le haut. Fermer et verrouiller le couvercle et faire cuire environ 3 minutes. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

---

### Délices au fromage

1 boîte (1 lb) de biscuits réfrigérés extra grands  
 8 tranches de fromage fondu enveloppées séparément  
 (toute variété)  
 Prendre chaque biscuit et l'ouvrir en deux, pour obtenir deux

16

biscuits plus minces. Aplatir chaque moitié dans la paume de la main. Développer les tranches de fromage. Prendre chaque tranche et la plier en deux, puis de nouveau en deux, pour obtenir quatre quartiers empilés. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer deux biscuits aplatis sur le gril à sandwichs. Placer le fromage empilé au milieu de chaque biscuit. Recouvrir de deux biscuits aplatis. Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire environ 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brunis au goût. **Mise en garde : la garniture est très chaude. Donne 8 biscuits.**

---

### Chaussons aux fruits

1 boîte de croissants réfrigérés  
 Cannelle sucrée  
 Garniture à tarte aux fruits ou conserves de fruits

Ouvrir la boîte de croissants et poser à plat sur le comptoir. Diviser en 4 rectangles. Prendre chaque rectangle et presser sur les perforations en diagonale pour les fermer, et obtenir ainsi 4 rectangles solides. Couper chaque rectangle en deux pour obtenir 8 carrés. Placer un carré sur chaque côté du gril à sandwichs. Mettre 1 à 2 c. à soupe de garniture aux fruits au centre de la pâtisserie. Recouvrir d'un autre carré de pâtisserie. Saupoudrer de cannelle sucrée. Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâtisserie soit brunie au goût. Répéter avec le reste des pâtisseries. **Mise en garde : la garniture est très chaude. Donne 4 chaussons.**

---

### Omelette au bacon et fromage

2 œufs 2 morceaux de bacon,  
 ½ tasse de fromage cuits et émiettés  
 cheddar râpé Sel et poivre au goût  
 Dans un petit bol, battre les œufs légèrement avec une

17

fourchette. Ajouter le fromage et le bacon, puis mélanger. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Diviser le mélange d'oeufs entre les deux côtés du gril à sandwichs. Fermer le couvercle. Faire cuire environ 3½ à 4 minutes.

**Donne 1 portion.**

### Pommes de terre rissolées au fromage

1 sac (1 lb, 4 onces) de pommes de terre rissolées (emballage laitier) Fromage cheddar, râpé  
Beurre

Pour chaque portion de pommes de terre rissolées, il vous faudra : 1 tasses de pommes de terre rissolées, ¼ tasse de fromage cheddar râpé et 1 c. à soupe de beurre fondu. Mélanger ces ingrédients ensemble dans un petit bol. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer le mélange de pommes de terre rissolées sur un côté du gril à sandwichs. Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

### Pochettes épicées au pastrami

Pour chaque pochette au pastrami, il vous faudra :  
1 tranche de fromage suisse  
2 tranches de pain de seigle 1 c. à soupe de vinaigrette Mille-îles  
2 à 3 tranches de pastrami  
1 à 2 c. à soupe de choucroute Beurre ou margarine

Beurrer deux tranches de pain sur un côté. Placer une tranche (côté beurré vers le bas) sur un côté du gril à sandwichs. Ajouter la viande, la choucroute, la vinaigrette et le fromage. Recouvrir de la seconde tranche de pain (côté beurré vers le haut). Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les pochettes soient brunies au goût. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

### Barbecue

Pour chaque sandwich :

2 tranches de pain (toute variété)

¼ à ⅓ de tasse de mélange à barbecue préparé

Beurrer un côté de chaque tranche de pain. Étendre le mélange à barbecue sur le côté non beurré, puis recouvrir de l'autre tranche de pain. Placer sur un côté du gril à sandwich. Fermer et verrouiller le couvercle et faire cuire environ 3 minutes.

### Oreilles d'éléphanteau

Une boîte de croissants réfrigérés

Cannelle sucrée

Beurre ou margarine

Dérouler les croissants et séparer les 4 grands rectangles. Prendre chaque rectangle et presser sur les perforations en diagonale pour les fermer, et obtenir ainsi 4 rectangles solides. Couper chaque rectangle en deux pour obtenir 8 carrés. Placer un carré sur chaque côté du gril à sandwich. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de cannelle sucrée. Fermer le couvercle. Faire cuire environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brunis au goût. Répéter avec le reste des pâtisseries. **Donne 8 oreilles d'éléphant.**

### Crêpes

Mélange en boîte pour crêpes

Préparer le mélange pour crêpes conformément au mode d'emploi sur la boîte. Vaporiser le gril à sandwichs d'un enduit antiadhésif pour la cuisson. Verser un tiers de tasse de mélange pour crêpes sur chaque côté du gril. Fermer le couvercle. Faire cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Le dessous de la crêpe brunira plus que le dessus. Ceci est normal.

**GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**

Hamilton Beach/Proctor-Silex Inc. garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main-d'oeuvre pour une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat original, sauf indications contraires. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec l'appareil: pièces en verre, récipients en verre, passoire/coupoir, semelle anti-adhérente et/ou surfaces de cuisson anti-adhérentes. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original et ne couvre pas les dommages causés par l'abus, la négligence, l'utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES DOMMAGES OU LES PERTES ACCIDENTELS CAUSÉS PAR CET APPAREIL. Les lois de certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentels. Par conséquent, cette renonciation ne s'applique peut-être pas à vous. Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main le numéro de série de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant).

**NUMÉROS DE SERVICE AUX CLIENTS**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web: [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)**CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

840056900

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

5/99

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>