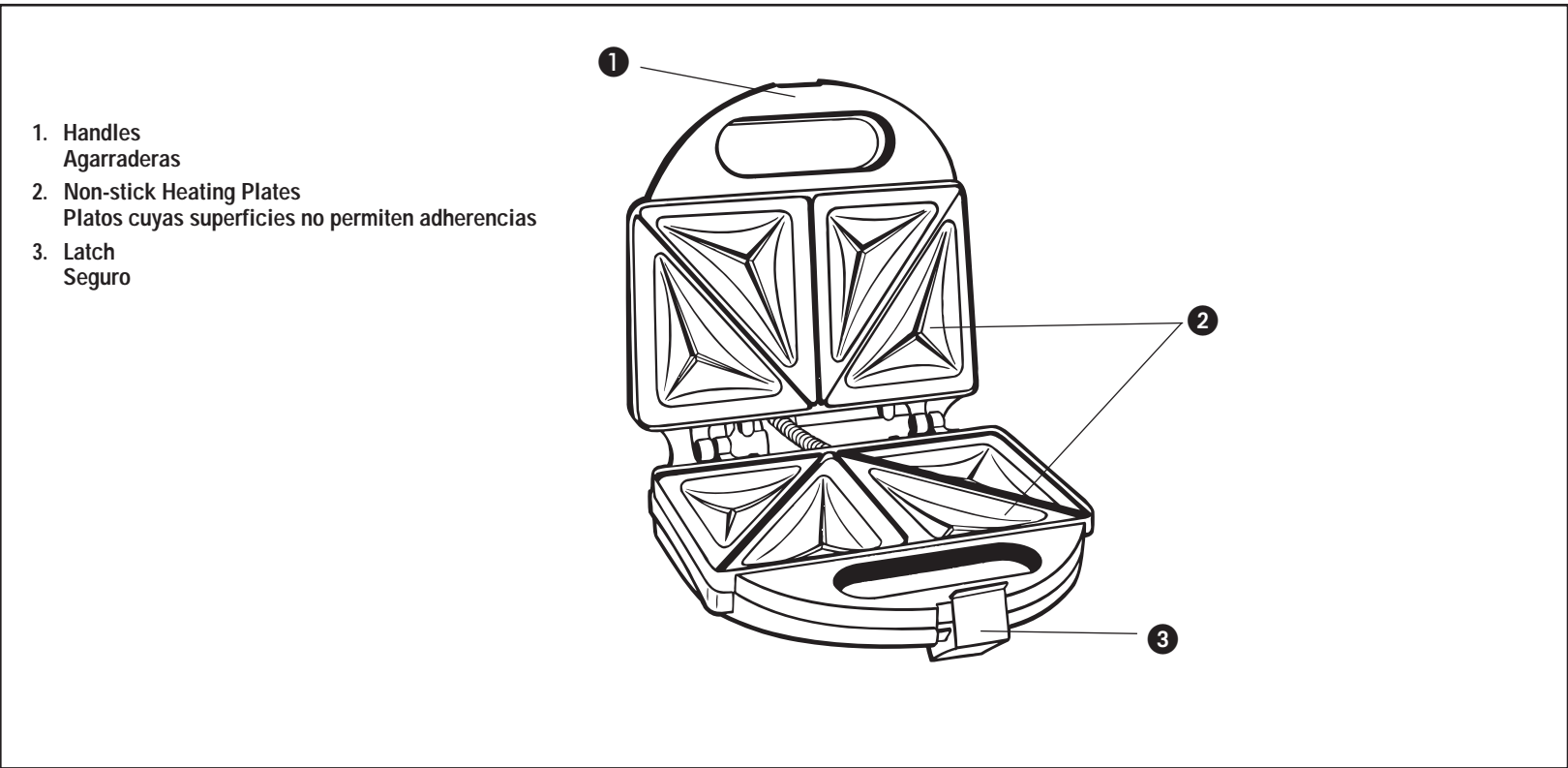


## OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS/ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



### HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

#### FEATURES:

- Thermostatically controlled fast and even heat distribution.
- The power/temperature light turns on with initial plug-in but will turn on and off as the thermostat automatically keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.
- Cover latch to secure unit together.
- Unique plastic handles stay cool during baking.
- Base of the unit allows for the cord to be wrapped around and easily stored.

#### BEFORE INITIAL USE

After unpacking the sandwich maker, open cover and wipe the top and bottom heating plates with a damp cloth and towel dry. Brush or wipe the heating plates with a small amount of vegetable oil or non-stick cooking spray.

#### TO USE:

- Insert plug firmly into wall outlet. The power/temperature light will turn on.
- Lightly glaze both heating plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing for the sandwich maker to heat up.
- Begin baking. After 4-6 minutes, the power/temperature light will turn off, indicating that the sandwich maker is ready for use.
- Prepare sandwiches by buttering bread on outer surfaces and placing desired ingredients within. Lift cover latch and open the sandwich maker; place sandwiches on the heating plates. CAUTION: Cooking surface is hot; handle with care.
- Close the casing to ensure that the sandwich is placed evenly; lock the handle. Normal cooking time will be 3-6 minutes for each sandwich. The power/temperature light will turn on and off, as the thermostat keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.
- Remove the sandwiches from the heating plates with a plastic (non-metallic) utensil. BE CAREFUL with the sandwiches; the fillings will be quite hot. Allow to cool for a few moments before enjoying.
- Unplug the power supply cord after cooking, and allow the sandwich maker to cool down.

Create your favorite sandwiches quickly and easily. Follow your own recipes, or see below for additional recipes.

### SANDWICH RECIPES

Use the Sandwich Maker around the clock –breakfast, lunch, dinner, dessert and snacks. Try your own creativity and transform leftovers into tasty delights, or use traditional sandwich ingredients and fillings. Fruits and pie fillings make delicious treats when toasted between slices of bread and sprinkled with powdered sugar.

#### BREAKFAST:

##### BREAKFAST SANDWICH (Makes 2 sandwiches):

- 2 eggs (beaten)
- 2/3 cup grated cheese (cheddar, Monterey jack or Swiss)
- 1/4 cup cooked meat or vegetables
- 4 slices bread of choice (butter or margarine optional)

Place two slices of bread, buttered side down, onto heating plates. Place cheese in centre of each slice. Gently pour the beaten egg over cheese, and add cooked meat (ham, bacon) or vegetables. Top with remaining bread slices, buttered side up. Close and latch cover. Cook for 2 minutes.

##### FRIED EGGS (Makes 2 servings):

- 4 eggs
- Spices (to taste)
- 3/8 teaspoons butter/margarine

Brush top and bottom well with butter or margarine for flavour. Crack one egg directly into each well of heating plates (1-4 eggs can be cooked at same time). Close cover but do not latch. Cook for 1-3 minutes for desired results.

#### LUNCH OR SNACKS:

##### BASIC GRILLED CHEESE SANDWICH (Makes 1 sandwich):

- 2 slices bread, any kind
- 1/4 cup grated cheese or two slices

Place one slice bread onto one side of heating plates. Add cheese. Top with other slice. Close cover and latch. Cook for two minutes.

##### MONTE CRISTO (Makes 2 sandwiches):

- 2 thin slices Swiss cheese
- 1 egg
- 4 slices white bread
- 1/4 cup milk
- 4 thin slices cooked ham

Preheat sandwich maker. Place one slice of ham, a slice of Swiss cheese and another slice of ham (all cut to fit the bread size) on each of two slices of bread. Top with remaining bread slices. Combine milk and egg; dip sandwiches one side at a time in egg mixture. Place onto heating plates. Close cover catching latch and cook for 2-3 minutes.

##### TUNA MELT (Makes 1 sandwich):

- 2 slices bread
- 1/2 cup tuna
- 1 tablespoon chopped celery
- 1 tablespoon chopped onion
- 2 teaspoons mayonnaise
- 3/8 teaspoon mustard
- 1 tablespoon chopped green pepper
- 1 slice of cheese

Mix tuna, celery, onion, green pepper, mayonnaise and mustard together — on top of slice of bread in Sandwich Maker. Put slice of cheese on, and top with remaining slice of bread. Close cover, latch and cook for 7 minutes.

#### DESSERTS:

##### BANANA TREATS (Makes 2):

- 4 slices bread
  - 1-2 teaspoons sugar
  - 1 banana, peeled
- Butter outsides of bread and place two slices of bread, buttered side down, into sandwich maker. Slice banana, and place half of the banana onto each slice of bread, sprinkle with sugar. Top with remaining slices of bread, and toast for 1½-2 minutes.

##### APPLE TURNOVERS (Makes 4):

- 2 tablespoons. apple, or
- 1 teaspoon castor (icing) sugar
- 2 tablespoons canned apple-pie filling
- 3/8 teaspoon cinnamon

**\*\*Optional:** 1 tablespoon sultanas, raisins, raisin bread.

Place a slice of bread (buttered side down) onto the sandwich maker. Form a hollow and add apple. Sprinkle with (icing) sugar and cinnamon. Top with a slice of bread (buttered side up). Lower lid and toast for 1 minute. Serve immediately.

### CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

**TO CLEAN:** Always unplug the sandwich maker from the power source and wait until it cools down before cleaning. There is no need to take your sandwich maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oils. Brush crumbs from the grooves, and wipe with a damp cloth and mild soap. Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface. Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates. To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap and towel dry.

**TO STORE:** Unplug sandwich maker and store in its box or in a dry place. Store the cord loosely coiled; **never wrap it tightly around the unit.** Store with cord wrapped securely around the cord storage base. Do not put any stress on cord where it enters the appliance as it may cause the cord to fray and possibly break.

### COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico y puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica).

#### CARACTERISTICAS:

- Termostáticamente controlada para una rápida y pareja distribución de temperatura.
- La luz de encendido/temperatura se enciende cuando se enchufa inicialmente pero se apagará y encenderá mientras el termostato mantiene automáticamente la plancha a la debida temperatura para hornear.
- Use el seguro para mantener la unidad cerrada.
- Unicas agarraderas de plástico que se mantienen frias durante el horneado.
- La base de la unidad le permite enrollar el cordón alrededor para guardarla fácilmente.

#### ANTES DE SU USO INICIAL

Antes de desempacar la plancha para hacer sandwiches, abra la cubierta y limpie platos de calentamiento la parte superior y la base con un paño húmedo y séquelos bien. Pásele a los platos un brocha o un paño con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol.

#### PARA USAR:

- Enchúfela. La luz de encendido se encenderá.
- Ligeramente engrase los platos de calentamiento con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol para que no se peguen y cierre la cubierta para que se caliente la plancha.
- Comienza el horneado. Después de 4 a 6 minutos, la luz de encendido/temperatura se apagará, indicando que la plancha está lista para ser usada.
- Prepare los sandwiches enmantequillando las rebanadas de pan por los lados de afuera y colocando dentro los ingredientes deseados. Levante el seguro de la cubierta y abra la plancha; coloque los sandwiches en los platos de calentamiento. PRECAUCION: La superficie está caliente; manéjela con cuidado.
- Cierre la cubierta para asegurarse de que los sandwiches estén colocados en forma pareja. El tiempo normal de cocción será de 3 a 6 minutos por cada sandwich. La luz de encendido/temperatura se encenderá y apagará, ya que el termostato mantiene la plancha a una temperatura apropiada.
- Retire los sandwiches de los platos con un utensilio de plástico. TENGA CUIDADO con los sandwiches; el relleno está caliente. Deje que se enfríen por un momento antes de saborearlos.
- Desenchúfela después de la cocción y déjela que se enfríe. Cree sus sandwiches favoritos rápido y fácilmente. Siga sus propias recetas o vea abajo unas adicionales.

### RECETAS DE SANDWICHES

Use la plancha para hacer sandwiches a la hora del desayuno, almuerzo, comida, postres y refrigerios. Trate su creatividad propia y transforme los restos de la comida en deliciosos bocados o use los ingredientes y rellenos tradicionales. Los rellenos de frutas y pasteles hacen deliciosos banquetes cuando son tostados dentro de las rebanadas de pan y espolvoreados con azúcar en polvo.

#### DESAYUNO:

##### SANDWICH PARA EL DESAYUNO (rinde 2 sandwiches):

- 2 huevos (batidos)
- 2/3 taza de queso rallado (cheddar, Monterey jack o Suizo)
- 1/4 taza carne cocida o vegetales

4 rebanadas de pan de su preferencia (mantequilla o margarina es opcional)

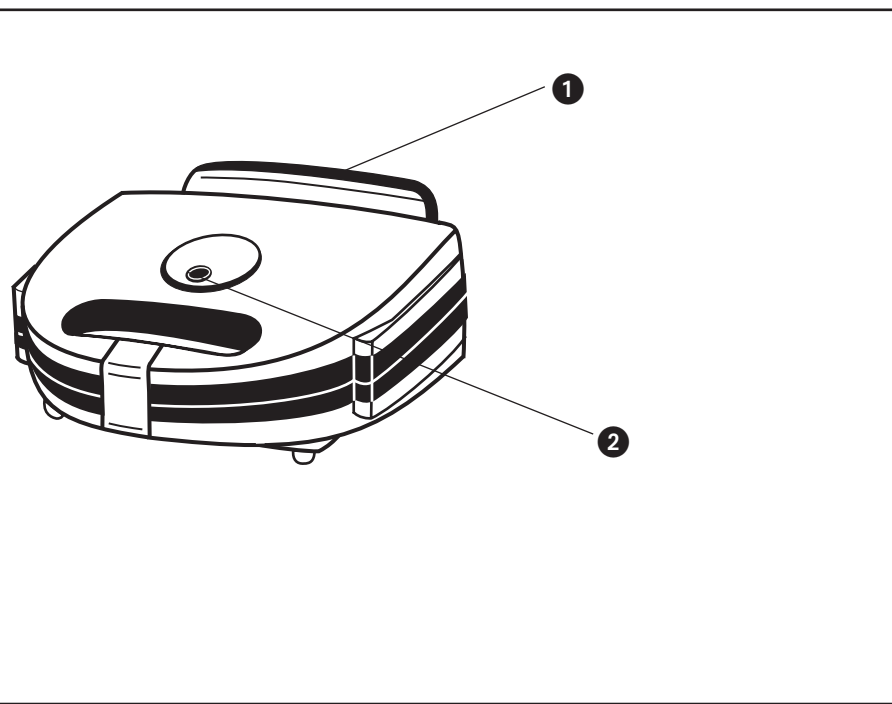
Coloque dos rebanadas de pan, enmantequilladas por la parte de abajo en los platos de calentamiento. Coloque queso en el centro de cada rebanada. Suavemente vierta los huevos batidos sobre el queso y añada carne cocida (jamón o tocino) o vegetales. Cúbralas con las rebanadas de pan restantes, enmantequilladas por la parte de arriba. Cierre y asegure la cubierta. Cocine por 2 minutos.

##### HUEVOS FRITOS (rinde dos porciones)

- 4 huevos
- Espicias (al gusto)

3/8 cucharadita mantequilla o margarina

Pase una brocha con mantequilla o margarina por la parte de arriba y abajo para darle sabor. Vierta un huevo en cada cavidad de los platos de calentamiento (de 1 a 4 huevos pueden ser cocinados a la misma vez). Cierre la cubierta pero no la asegure. Cocine de 1 a 3 minutos para los resultados deseados.



#### LONCHE O REFRIGERIOS:

##### SANDWICH BASICO DE QUESO A LA PLANCHA (Rinde 1 sandwich):

- 2 rebanadas de pan de cualquier clase
  - 1/4 taza de queso rallados o dos tajadas
- Coloque una rebanada de pan en uno de los platos de calentamiento. Añada queso. Cúbrala con la otra rebanada. Cierre la cubierta y asegúrela. Cocine por dos minutos.

##### MONTE CRISTO (Rinde 2 sandwiches)

- 2 tajadas finas de queso suizo
- 4 rebanadas de pan blanco
- 4 tajadas de jamón cocido
- 1 huevo

1/4 taza de leche

Caliente la plancha para hacer sandwich. Coloque una tajada de jamón, una de queso suizo y otra de jamón (todas cortadas del tamaño del pan) en cada uno de las dos rebanadas de pan. Cúbralas con las restantes rebanadas de pan. Combine la leche y huevos; sumerja los sandwiches por cada lado en esta mezcla. Colóquelos en los platos de calentamiento. Cierre la cubierta asegurándola y cocine de 2 a 3 minutos.

##### ATUN (Rinde 1 sandwich)

- 2 rebanadas de pan
- 1 cucharada de apio picado
- 2 cucharaditas de mayonesa
- 1 cucharada de pimienta verde picado
- 1 cucharada de atún
- 1/2 taza cebolla picada
- 3/8 cucharadita de mostaza
- 2 tajadas de queso

Mezclar el atún, apio, cebolla, pimienta verde, mayonesa y mostaza y vierta en la rebanada de pan en la Plancha. Ponga una tajada de queso y cúbrala con la otra rebanada de pan. Cierre la cubierta, asegúrela y cocine por 7 minutos.

#### POSTRES:

##### DELICIA DE PLATANO (Rinde 2 porciones)

- 4 rebanadas de pan
- 1 plátano, pelado
- 1 - 2 cucharaditas de azúcar

Enmantequille el pan por los lados de afuera y coloque dos rebanadas de pan, lo enmantequillado hacia abajo, en la plancha. Rebane el plátano y coloque la mitad en cada rebanada de pan, espolvoreándolo con azúcar.

Cúbralos con las otras rebanadas de pan y tueste por 1-1/2 a 2 minutos.

##### PASTELILLO DE MANZANA (Rinde 4 porciones):

- 2 cucharadas de manzana, o
- 2 cucharadas de relleno de manzana enlatada
- 1 cucharadita de baño de azúcar
- 3/8 cucharadita de canela

**\*\* Opcional:** 1 cucharada de sultanas, pasas o pan de pasas.

Coloque una rebanada de pan (enmantequillada por el lado de abajo) en la plancha. Forme un hoyo y añada la manzana. Espolvoree con el baño de azúcar y canela. Cúbrala con una rebanada de pan (enmantequillada por el lado de arriba). Cierre la tapa y tuestela por 1 minuto. Sirva inmediatamente.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento y no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si necesita reparación remítalo a personas calificadas.

**PARA LIMPIAR:** Desenchufe siempre la plancha y espere que se enfríe para limpiarla. No es necesario desarmar la plancha para limpiarla. Séquela con un papel toalla para absorber el exceso de grasa. Retire con una brocha las migajas de los canales y limpiela con un paño húmedo y jabón. Nunca la sumerja en el agua. Evite usar utensilios que arañen o filudos, ya que esto podría arañar la superficie anti-adherente. No use solventes o limpiadores de horno en los platos de calentamiento. Para limpiar las agarraderas y otras partes, use un paño humedecido con jabón y séquelas.

**PARA GUARDAR:** Desenchufe la plancha para hacer sandwiches y guárdela en su caja o en un lugar seco. Enrolle el cordón suavemente, sin ajustarlo. **Nunca lo enrolle ajustado alrededor de la unidad.** Guárdelo con el cordón asegurado alrededor en el compartimento de la base. No ponga presión al cordón donde éste entra al artefacto, ya que esto podría causar el desgaste del cordón y su posible rotura.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, especialmente cuando hayan niños, medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque las superficies que están calientes. Use agarraderas o manecillas.
- Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cordón, enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier artefacto está siendo usado por, en o cerca de niños.
- Desenchúfe cuando no se esté usando y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte y antes de limpiar.
- No opere ningún artefacto si tiene el cordón o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante pueden ser peligrosos.
- Mantenga el cordón lejos de superficies calientes. No deje el cordón colgando de la mesa o del mostrador ya que este podría ser halado.
- No lo use fuera de la casa.
- No lo coloque en o cerca de un calentador a gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para usar, enchúfe en un tomacorriente eléctrico. Para desconectar, empuñe el enchufe y retírelo del tomacorriente. No tire del cordón.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information: 203-926-3230.

### ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo debe usarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si no entrara en el tomacorriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este distintivo de seguridad.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más grande. Un cordón de extensión puede ser usado con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde puede ser jalada por un niño o tropezarse.

### SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. **Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.**
2. **Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.**
3. **Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.**
4. **Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.**
5. **Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.**

**NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

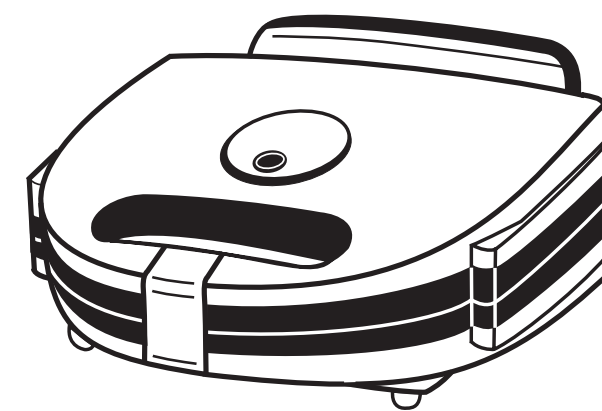
When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
- Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as it could be pulled off.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull on the cord.
- Do not use the appliance for other than its intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THIS USE AND CARE BOOK  
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

## ELECTRIC SANDWICH MAKER PLANCHA ELECTRICA PARA HACER SANDWICHES



Printed in/Impreso en Hong Kong

2000/10-12-51E/S

SA-3 (UI/GEN)  
↻

HOUSEHOLD USE ONLY  
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE