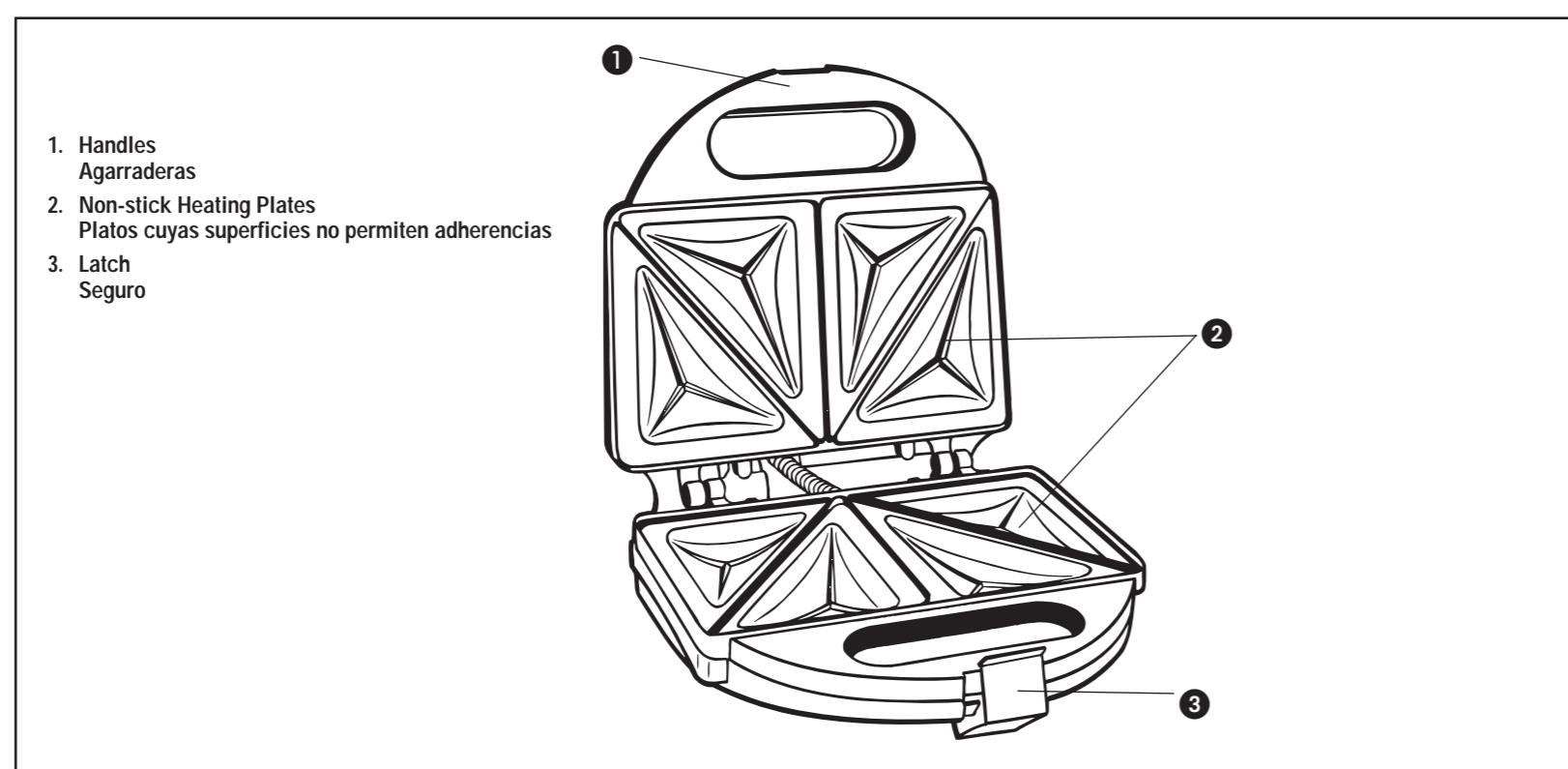


OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

FEATUES:

- Thermostatically controlled fast and even heat distribution.
- The red power light turns on with initial plug-in. The amber temperature light 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.

HOW TO USE:

- Insert plug firmly into wall outlet. The red power 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.
- After 4-6 minutes, the amber 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 amber 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.

SANDWICH RECIPES:

You can use your 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 center 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
 - 3/8 teaspoons butter/margarine
- Brush top and bottom well with butter or margarine for flavor. 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
 - 4 slices white bread
 - 4 thin slices cooked ham
 - 1 egg
 - 1/4 cup milk
- 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 tablespoon chopped celery
 - 2 teaspoons mayonnaise
 - 1 tablespoon chopped green pepper
 - 1/2 cup tuna
 - 1 tablespoon chopped onion
 - 3/8 teaspoon mustard
 - 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 1-1/2 to 2 minutes.

APPLE TURNOVERS (Makes 4):

- 2 tablespoons apple, or
 - 2 tablespoons canned apple-pie filling
 - 1 teaspoon castor (icing) sugar
 - 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 the 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 roja de encendido se enciende cuando se enchufa inicialmente. La luz ámbar de temperatura 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 frías durante el horneado.
 - La base de la unidad le permite enrollar el cordón alrededor para guardarla fácilmente.
- ANTES DE SU USO INICIAL:** Antes de desenchufar la plancha para hacer sandwiches, abra la cubierta y limpie la parte superior y la base de los platos de calentamiento con un paño húmedo y séquelos bien. Pasele a los platos un brocha o un paño con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol.

COMO USAR:

- Enchufela. La luz roja 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.
- Después de 4 a 6 minutos, la luz ámbar 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 ámbar se 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 enfrien por un momento antes de saborearlos.
- Desenchufela después de la cocción y déjela que se enfrie.

Crece sus sandwiches favoritos rápido y fácilmente. Siga sus propias recetas o vea abajo unas adicionales.

RECETA DE SANDWICHES

Se puede usar 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 bañquetes cuando son tostados dentro de las rebanadas de pan y espolvoreados con azúcar en polvo.

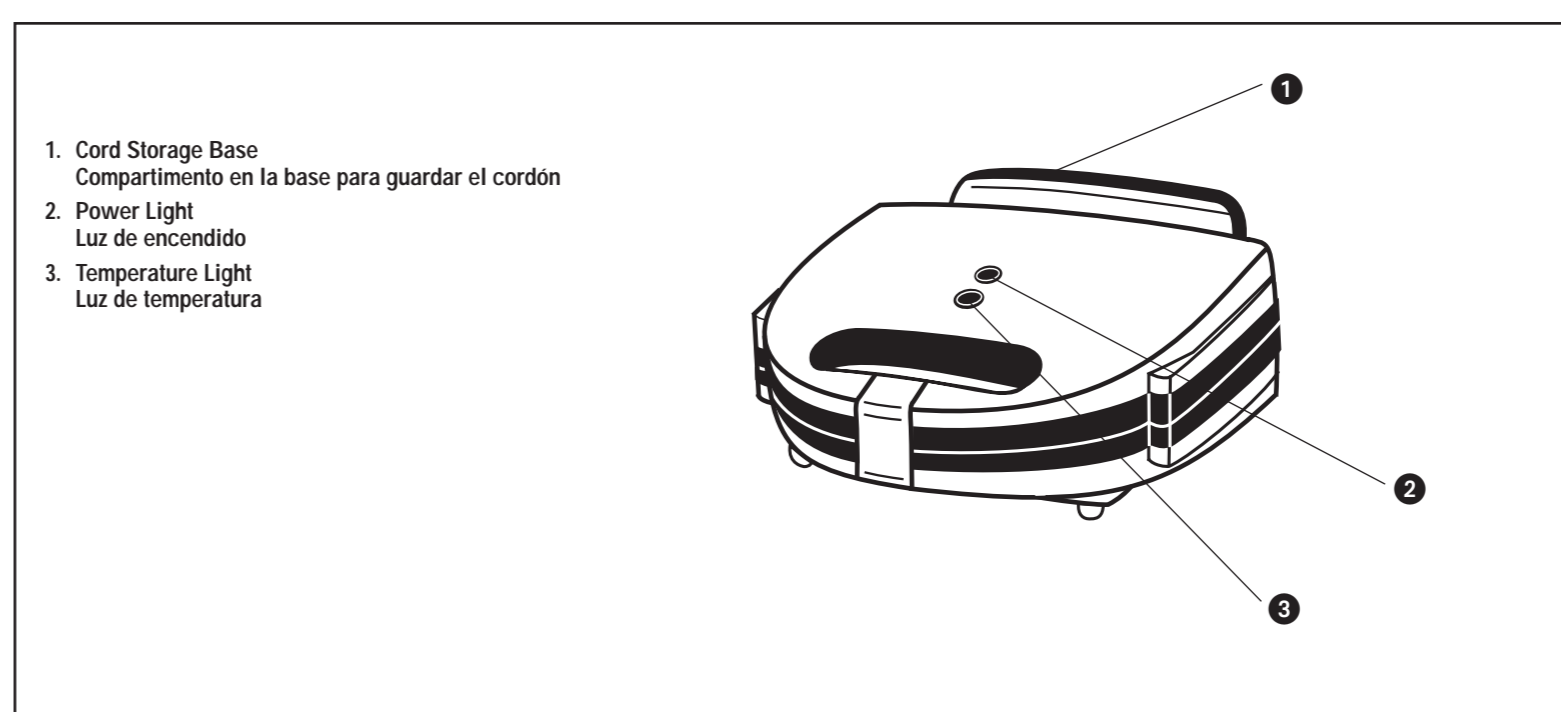
DESAYUNO:

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. Cubralas 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
 - Especias (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.



ALMUERZO 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. Cubrala 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 sandwiches. 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. Cubralas con las restantes rebanadas de pan. Combine la leche y huevos; sumerja los sandwiches por cada lado en esta mezcla. Coloquelos 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 pimiento verde picado
 - 1/2 taza de atún
 - 1 cucharada cebolla picada
 - 3/8 cucharadita de mostaza
 - 1 tajada de queso
- Mezclar el atún, apio, cebolla, pimiento verde, mayonesa y mostaza y vierta en la rebanada de pan en la Plancha. Ponga una tajada de queso y cubrala con la otra rebanada de pan. Cierre la cubierta, asegúrela y cocine por 7 minutos.

POSTRES:

DELICIAS DE PLATANO (Rinde 2 porciones)

- 4 rebanadas de pan
 - 1-2 cucharadas de azúcar
 - 1 plátano, pelado
- 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.

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 cucharaditas de canela

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

Coloque una rebanada de pan (enmantequillado por el lado de abajo) en la plancha. Forme un hoyo y añada la manzana. Espolvoree con el baño de azúcar y canela. Cubrala con una rebanada de pan (enmantequillada por el lado de arriba). Cierre la tapa y láustela 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 enfrie 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 límpiela 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.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe solo 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 dispositivo de seguridad.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más largo. Una extensión puede ser usado con cuidado: **sin embargo, la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto.** La extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde puede ser halada 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.

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 USARLO.**
- 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.
- Desenchufela cuando no la esté usando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte y antes de limpiarla.
- No opere ningún artefacto si tiene el cordón o enchufe dañados, después de un mal funcionamiento o 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 jalado.
- 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 usarla, enchufela en un tomacorriente eléctrico. Para desconectarla, empuje 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

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature. A short-power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

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

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applca 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.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

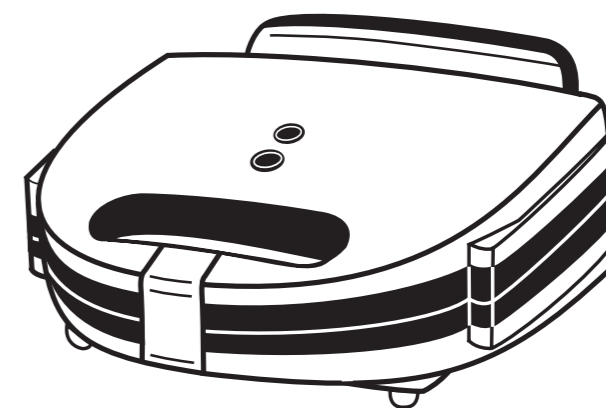
Applca garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del periodo de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, diríjase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 203-926-3230.

SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

ELECTRIC SANDWICH MAKER

PLANCHA ELECTRICA PARA HACER SANDWICHES



HOUSEHOLD USE ONLY
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

Printed in/Impreso en Hong Kong

2009-4-11E/S

SA-30 (LARGER)