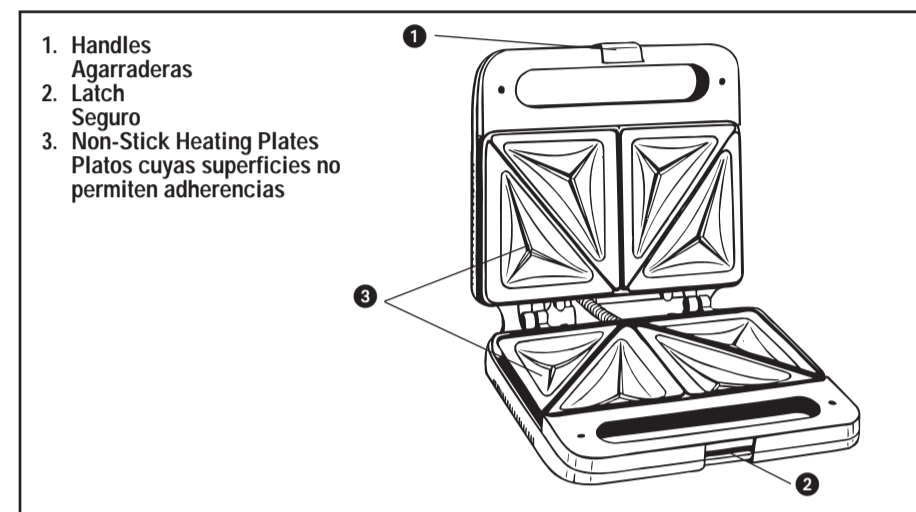


OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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. IMPORTANT: Before using, operate the appliance without bread in order to burn off residues on the heating elements.

HOW TO USE THE SANDWICH MAKER

- Check to ensure that the heating plates are clean and free from dust. If necessary, wipe with a damp cloth.
- When using the sandwich maker for the first time, brush the heating plates with oil, butter or margarine.
- Close the lid.
- Plug appliance into a standard electrical outlet. Temperature light will come on; unit will immediately begin heating.
- Allow the appliance to pre-heat for approximately 5 minutes while preparing the sandwiches. The unit's temperature light will turn off when heated.
- Open sandwich maker; place a slice of bread on the bottom plate with the buttered side down. (For golden-toasted sandwiches, butter the outside of the bread.)
- Place the second slice of bread atop the filling with the buttered side up. Carefully close the top of the sandwich maker. Do not force shut. Steam will be released between the plates. Caution should be taken to prevent hands from coming in contact with the steam.
- Secure the two halves of the sandwich maker with the latch.
- Toasting time should take approximately 3-5 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste and will depend on type of bread and filling used. Temperature light turns on and off as the unit cycles to maintain ideal heating temperature; this prevents overheating. Avoid opening your sandwich maker before toasting is completed, as this may cause the sandwich to toast poorly.
- When the sandwiches are cooked to taste, remove the sandwich using a plastic or wooden spatula. Do not use metal tongs or knives, as this may damage the non-stick coating.
- Keep the lids closed to preserve the heat until ready for the next sandwich.
- After use, immediately unplug from the electrical outlet.
- If sandwiches are not to be consumed immediately, place the sandwiches on a paper napkin to absorb condensation. To keep hot, place on a rack in an ovenproof dish and warm in the oven at about 200°-250°F. Sandwiches will keep for about 20 minutes and then begin to dry out.

RECIPES FOR LEFTOVERS: Transform leftovers into toasted sandwiches. Here are a few suggestions. Butter outside of bread. Place bread slice (buttered side down) onto the preheated Sandwich Maker. Add filling, top with another slice of bread (buttered side up). Lower lid, clamp and toast.

Curried Chicken
1/4 cup finely chopped, cooked chicken 1 tablespoon mayonnaise
1/4 teaspoon curry powder 1/4 tablespoon chopped parsley
Combine all ingredients to prepare filling.

Fruit Surprise
1/4 cup leftover canned fruit 1-2 teaspoons sugar
1/4-1/2 teaspoon cinnamon or mixed spice 1 tablespoon sour cream
Combine all ingredients to prepare filling.

Vegetable Medley
1/4 cup leftover cooked vegetables 1/2 salt and freshly ground pepper
2 tablespoons grated American cheese 1/4 teaspoon curry powder
Combine all ingredients to prepare filling.

Spaghetti or Baked Beans: Use 1/3 cup leftover canned spaghetti or baked beans.

Roast Beef: Spread inside of bread with cream cheese. Place one to three pieces of roast beef on bottom slice, as desired. Spread roast beef with mustard or horseradish sauce. Add top slice of bread and toast.

PIZZA FILLINGS: Butter one side of a slice of bread. Spread the unbuttered side with 1 teaspoon tomato paste or packaged pizza sauce. If desired, sprinkle with a little oregano, basil, marjoram or thyme. Add any of the suggested fillings or improvise with your own ideas.

Note: Soften onions, green pepper and mushrooms in a little butter or margarine before using in a filling.

Mushroom
1-2 cocktail onions, finely chopped 1 slice American cheese
4 canned whole mushrooms, sliced 1 green olive, sliced

Neapolitan
1 tablespoon chopped anchovies 1 black olive, sliced
1-2 slices mozzarella cheese 1 teaspoon parmesan cheese
2-3 canned mushrooms, sliced 2 rings of green pepper, softened in butter

Salami
2 slices salami 1 slice cheddar cheese
2-3 rings onion, softened in butter 1 green olive, sliced

HEALTHY INSPIRATIONS

Ingredients sufficient for 4 triangles, using 4 slices of bread.

Turkey Sandwich
2 asparagus spears 2 slices tomato
2 slices smoked turkey
Creamy Ricotta Sandwich
1/3 cup low-fat ricotta cheese 1 tablespoon raisins
1/2 stalk celery, sliced Cinnamon or pepper to taste
Chicken Sandwich
1 1/2 cup crabmeat 1/2 green pepper, sliced
2 oz. cooked chicken breast, sliced and skin removed
Crabmeat Sandwich
1 1/2 cup crabmeat 2 teaspoons low-fat yogurt
Chili powder to taste 2 slices tomato

SWEET TREATS
Caramelized Pineapple
2 tablespoons butter 2 slices pineapple, drained
2 tablespoons brown sugar 4 slices raisin bread
Cream butter and brown sugar. Spread mixture onto the inside of two slices of raisin bread. Cut pineapple slices into half lengthwise. Place two pineapple slices onto each slice of bread; top with remaining slices of bread.

Apple Raisin Toast
4 slices raisin bread 2 teaspoons sugar
1/3 cup stewed apples or canned pie apples 1/2 teaspoon cinnamon
Place apples onto bread. Sprinkle with sugar and cinnamon.

Chocolate Raisin Nut Bread
1/4 cup raisins 2 tablespoons honey
2 tablespoons chopped walnuts 1/2 teaspoon mixed spice
Melted chocolate. Combine raisins, walnuts, honey and mixed spices. Place filling onto bread and cook according to general instructions. Dip half of each toasted sandwich in melted chocolate. Allow to set.

CARE AND CLEANING

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

CLEANING: NEVER IMMEDIATELY APPLIANCE IN WATER. UNPLUG AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners, as this will damage the finish.

Inside cleaning: Wipe heating plates with absorbent paper toweling or a soft cloth. Although the heating plates are coated with a non-stick coating, some filling may still adhere to the sandwich maker. To remove, simply pour a little cooking oil onto the baked-on food; allow to stand for 5 to 10 minutes. This should soften the food and make it easy to remove with absorbent paper toweling or a soft cloth. If the preceding measure fails to remove the food residue, we suggest wiping the heating plates with a slightly dampened cloth and a little non-abrasive detergent.

Outside cleaning: Wipe dry with a soft, dry cloth. The sandwich maker is designed for cord storage and can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact storage.

TO STORE: Unplug unit and allow to cool. Store in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or still plugged in. **Never wrap cord tightly around the appliance.** Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

COMO USAR

Este artefacto es para USO DOMESTICO SOLAMENTE. Puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de tomacorriente.

IMPORTANTE: Antes de usar, haga funcionar el artefacto sin pan, para así quemar todos los residuos de los elementos de calentamiento.

COMO USAR SU PLANCHA PARA HACER SANDWICHES
1. Asegúrese que los platos estén limpios y libre de polvo. Si es necesario, límpielos con un paño húmedo.

2. Cuando use la plancha por primera vez, pásela a los platos una brocha con aceite, mantequilla o margarina.

3. Cierre la tapa.
4. Enchufe el artefacto en un tomacorriente standard. La luz de la temperatura se encenderá; la unidad inmediatamente comienza a calentarse.

5. Deje que el artefacto se caliente por aproximadamente 5 minutos mientras va preparando los sandwiches. La luz de temperatura de la unidad se apagará cuando haya calentado.

6. Abra la plancha; coloque una rebanada de pan en la base del plato con la parte enmantequillada hacia abajo. (Para sandwiches más dorados, enmantequille la parte de encima del pan.)

7. Coloque el relleno en el pan.

8. Coloque la segunda rebanada de pan encima del relleno con la parte enmantequillada hacia arriba. Cierre cuidadosamente la parte de arriba de la plancha. No la fuerce al cerrarla. El vapor saldrá de entre los platos. Deberá tenerse cuidado de que las manos no estén en contacto con el vapor.

9. Asegure las dos mitades de la plancha con el seguro.

10. El tiempo para tostar se tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. El tiempo exacto de tostar dependerá de su gusto y el tipo de pan y relleno que son usados. La luz de la temperatura se encenderá y se apagará, proceso que realiza la unidad para mantener la temperatura ideal; esto previene que se recaliente. Evite abrir su plancha antes de que este tostado por completo, ya que esto podría hacer que no se tostará bien.

11. Cuando los sandwiches ya estén listos, remuevalos usando una espátula de plástico o de madera. No use tenazas o cuchillos, ya que esto podría dañar el baño que evita que se pegue el pan.

12. Mantenga la tapa cerrada para conservar la temperatura para el siguiente sandwich.

13. Después de usarla, desenchúfela de inmediato.

14. Si los sandwiches no van ha ser consumidos de inmediato, colóquelos en una servilleta de papel para absorber la condensación. Para mantenerlos calientes, colóquelos en una parrilla en un plato para el horno y caliéntelos a 200° - 250° F. Los sandwiches se conservarán por 20 minutos por los menos ya que después comenzarán a secarse.

RECETAS PARA SOBRESANTES DE COMIDA: Transforme los sobrantes de comida en sandwiches. Aquí unas cuantas sugerencias. Unte mantequilla al pan. Coloque una tajada de pan (el lado con mantequilla hacia abajo) en la plancha previamente calentada. Anádete el relleno, cúbralo con otra rebanada de pan (el lado con mantequilla hacia arriba). Baje la tapa, asegúrela y comience a tostar.

Pollo en salsa de curri
1/4 de taza de pollo cocinado 1 cucharada de mayonesa
finamente picado
1/4 cucharadita de curri en polvo 1/4 cucharada de perejil picado
Combine todos los ingredientes.

Fruta sorpresa
1/4 de taza de fruta enlatada 1 - 2 cucharaditas de azúcar
1/4 - 1/2 cucharadita de canela o especias 1 cucharada de crema agria
Combine todos los ingredientes y úselo como se requiere.

Vegetales Medley
1/4 de taza de vegetales cocinados 1/2 sal y pimienta fresca molida
2 cucharadas de queso Americano rallado 1/4 de cucharadita de curri en polvo
Combine todos los ingredientes y úselo como se requiere.

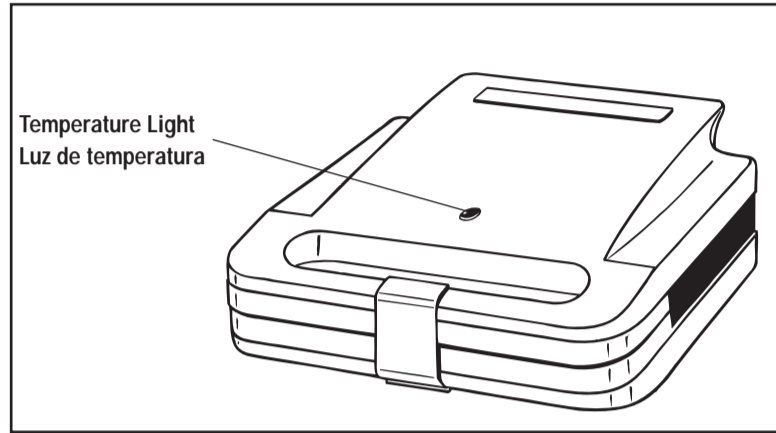
Pasta o Frijoles: Use 1/3 de taza de pasta enlatada o frijoles

Carné asada: Unte el pan con queso crema. Anáda de una a tres tajadas de carne asada, como desee. Unte el asado con mostaza o salsa de rábano. Cúbralo con una rebanada de pan y tástelo.

RELLENOS DE PIZZA: Enmantequille una rebanada de pan. Unte la parte que no está con mantequilla con 1 cucharadita de pasta de tomate o salsa de pizza. Si desea, espolvoreelo con un poquito de orégano, albahaca, mejirana o tomillo.

Anáda uno de los rellenos sugeridos o improvise con sus propias ideas.
Nota: Ablande las cebollas, pimientos u hongos en un poco de mantequilla o margarina antes de usarlo como relleno.

Hongos
1-2 cebollas para cocéctel, finamente picadas 1 rebanada de queso Americano
4 hongos enteros de conserva, en rebanadas 1 aceituna verde, en rebanadas



Napolitana

1 cucharada de anchoas picadas 1 aceituna negra, en rebanadas
1-2 rebanadas de queso Mozzarella 1 cucharadita de queso
2-3 hongos de conserva, en rebanadas Parmesano
2 aros de pimiento, ablandados en mantequilla

Salame
2 rebanadas de salame 1 rebanada de queso cheddar
2-3 aros de cebolla, ablandadas en mantequilla 1 aceituna verde, en rebanadas

INSPIRACIONES SALUDABLES
Ingredientes necesarios para 4 triángulos, usando 4 tajadas de pan.

Sandwich de pavo
2 tiras de espárragos
2 rebanadas de pavo ahumado

2 rebanadas de tomate
Sandwich de ricotta

1/3 de taza de queso ricotta bajo en calorías 1 cucharada de pasas
1/2 tallo de apio, en tiras Canela o pimienta al gusto

Sandwich de pollo
2 hongos, en rebanadas 1/2 pimienta verde, en rebanadas
2 onzas de pechuga de pollo cocinada, en rebanadas y sin pellejo

Sandwich de cangrejo
1/3 de taza de carne de cangrejo 2 cucharaditas de yogur bajo en grasa
2 rebanadas de tomate

GOLOSINAS
Piña acaramelada
2 cucharadas de mantequilla 2 rebanadas de piña, coladas
4 tajadas de pan de pasas 4 tajadas de pan de pasas

Bata la mantequilla y el azúcar. Unte la mezcla en las dos tajadas de pan de pasas. Corte rebanadas de piña y córtelas por la mitad; colóque dos de las rebanadas en cada lado del pan y cúbralas con las restantes tajadas de pan.

Tostadas de manzana y pasas
4 tajadas de pan de pasas 2 cucharaditas de azúcar
1/3 de taza de manzanas cocidas 1/2 cucharadita de canela
o manzanas enlatadas

Coloque las manzanas en el pan. Espolvoree con azúcar y canela.

Pan de chocolate con nueces y pasas
1/4 de taza de pasas 2 cucharadas de miel
2 cucharadas de nueces picadas 1/2 cucharadita de especias

Chocolate derretido. Combine las pasas, nueces, miel y especias. Coloque el relleno en el pan y cocínelos de acuerdo con las instrucciones generales.

Sumerja la mitad de cada sandwich tostado en el chocolate derretido. Deje que se asiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

PARA SU LIMPIEZA: NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA. DESENCHUFUELO Y DEJELO QUE SE ENFRIE ANTES DE LIMPIARLO.

No use esponjas de alambre, almohadillas de fregar o limpiadores abrasivos, ya que esto podría dañar el acabado.

Para limpiar por dentro: Limpie los platos con papel toalla absorbente o con un paño suave. Aunque los platos están revestidos con una capa para que no se peguen los alimentos, algunos rellenos pueden adherirse a la plancha. Para removerla, simplemente ponga un poquito de aceite la parte donde se hornea los alimentos; déjelo por 5 o 10 minutos. Esto hará que se ablande la comida y será más fácil de removerla con papel toalla absorbente o un paño suave. Si esta medida fallara para remover los residuos de la comida, le sugerimos que la limpie con un paño ligeramente húmedo y un poquito de detergente no abrasivo.

Para limpiarla por afuera: Límpiela con un paño suave y seco. La plancha para sandwiches está diseñada para guardar el cordón y puede ser colocada en la posición vertical (agarraderas hacia arriba) para guardarla en forma compacta y ordenadamente.

PARA GUARDAR: Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Guárdela en su caja o en un lugar limpio y seco. Nunca la guardé mientras está caliente o enchufada.

Nunca envuelva el cordón ajustado alrededor del artefacto. No ponga presión al cordón donde este entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste del cordón y su posible rotura.

NOTA (MEXICO Y EE.UU.) ENCHUFE POLARIZADO:

Se utilizan enchufes polarizados (con un contacto más ancho que el otro), para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, invértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún motivo trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

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 por 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.

Si el cordón estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona calificada para evitar un peligro.

Para evitar quemaduras, se debe tener cuidado cuando se esté usando la plancha. Los lados de los platos están expuestos y pueden estar calientes.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más largo. 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 de la plancha.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde puede ser halado por un niño o tropezarse.

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 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 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 puede ser peligroso.
- 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 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

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by Household Products or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

ONE-YEAR WARRANTY

Household Products 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, or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the corresponding registration card is required. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. For answers to any questions, contact your nearest Household Products or Authorized Household Appliance Service Center.

¿NECESITA AYUDA?

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Household Products. Puede encontrar el centro de servicio más cercano a usted, buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica.

Si envía por correo su unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO DE GARANTIA

Household Products 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, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del periodo de garantía, conforme sea necesario, lo repararemos o reemplazaremos libre de cargo. Para que esta garantía sea válida, debe presentar el producto con la tarjeta de garantía. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Household Products.

For the nearest service center, please see the appropriate address below. Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.

ARGENTINA Avenida Maipu 3850 1636 Olivos, Buenos Aires Tel.: 0-800-8-1221	• VERACRUZ Prolongación Dias Mirón #428 (entre Violetas y Magnolias) Col. Romes 91920 Veracruz, Ver. Tel.: (91-29) 21-70-16	• VILLAHERMOSA Av. Constitución #516-A 8000 Villahermosa, Tabasco Tel.: (91-93) 12-51-11
COLOMBIA Carrera 38 No. 166-64 Santa Fe de Bogotá Tel.: 571-677-7496	• PUEBLA 17 Norte #205 72000 Puebla, Pue. Tel.: (91-22) 46-37-26	• MONTERREY Av. Fco. I. Madero Pte. 1820-AA Zona Centro 64000 Monterrey, N.L. Tel.: (91-83) 72-14-76
COSTA RICA Calle 20 entre Avenida 1 y 3 San José Tel.: 506-221-6100	• TORREON Blvd. Independencia 95 Pte. 27000 Torreon, Coal Tel.: (91-17) 16-52-45	• CULIACAN Av. Nicolás Bravo #1063 80000 Culiacán, Sin. Tel.: (91-57) 12-42-10
CHILE Aguilinas 2718 Santiago Tel.: 562-687-1700	• MERIDA Calle 63 #459-A (entre 50 y 52) 97000 Mérida, Yuc. Tel.: (91-99) 23-54-90	PANAMA Via Brandy y Ave. Samuel Lewis #31 Ciudad de Panamá Tel.: 507-264-2243
ECUADOR Mismel Larrea 726 y Bogotá Quito Tel.: 993-256-8551	• COATZACOALCOS Carretera #106 96400 Coatzacoalcos, Ver. Tel.: (91-92) 12-13-80	PERU Calle Omega 225-231 Parque Industrial Callao 1 Lima Tel.: 511-451-9505
EL SALVADOR 27 Calle Poniente y 25 Ave. Norte No. 1510 San Salvador Tel.: 503-226-0022	• GUADALAJARA Av. Vallarta #4901-A Col. Prados Vallarta 45020 Zapopan, Jal. Tel.: (91-36) 73-28-15	PUERTO RICO Calle C-11 Rexco Industrial Park Caparra Heights Station San Juan, P.R. 00334 Tel.: 1-800-347-5117
GUATEMALA 6 Ave. 12-27 Zona 9 Ciudad de Guatemala Tel.: 502-232-5705	• QUERETARO Av. Madero 139, Pte. 76000 Querétaro, Qro. Tel.: (91-42) 14-16-40	VENEZUELA Edif. Xerox, Piso 6 Av. Libertador, Urb. Bello Campo Caracas Tel.: 582-267-0590
MEXICO Libero Cárdenas #18 Col. Obrera Delegación Cuatémoc 06800 México, D.F. Tel.: 91-800-50-853 588-93-77	• SAN LUIS POTOSÍ Freddo Moreno #100 Col. Centro 78000 San Luis Potosí, S.L.P. Tel.: (91-48) 14-25-47	

NOTE POLARIZED PLUG (MEXICO & US): Polarized plugs (one prong wider than the other), are used to reduce the risk of electric shock. When cable has this type of plug, it only adjusts to a polarized outlet. If the plug does not adjust to the polarized outlet, turn it over. If it still does not adjust, seek the help of a qualified electrician to install an appropriate polarized outlet. Under no circumstances try to modify or change the plug.

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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

To avoid burns, caution should be taken when handling the sandwich maker. The sides of the heating plates are exposed and may be hot. 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 sandwich maker.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

WINDMERE®

120V- 60Hz 760W 

Nombre del Distribuidor: _____

Dirección: _____

Ciudad / Estado: _____

Fecha de Compra: _____

Firma y Sello del Distribuidor

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Household Products Commercial, S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
NOM Approved
Copyright © 2000 Household Products, Inc.
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
IMPORTADOR - Household Products Commercial
S de RL de CV
Manuel Avila Canacho 191-503,
Los Morales, C.P. 11510 México, D.F.
Impreso en la República Popular China

Producto Listado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
Derechos autorís (c) 2000 Household Products, Inc.
Impreso en la República Popular China

20006-26-92E5

SA-4A (LAT/SEP)

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.

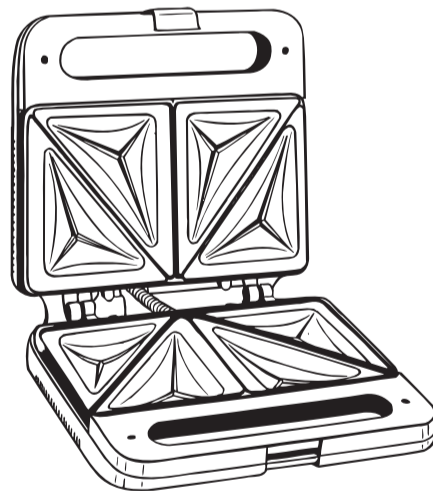
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

WINDMERE®

ELECTRIC SANDWICH MAKER

PLANCHA ELECTRICA PARA HACER SANDWICHES



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT
LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

MODEL/MODELO SM-7