

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

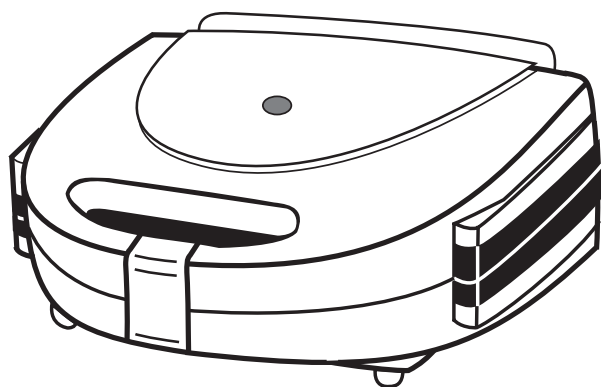
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

ELECTRIC SANDWICH MAKER (Pages 1-5)

SANDWICHERA (Páginas 6-10)

**PRÉPARATEUR DE SANDWICH
ÉLECTRIQUE** (Pages 11-15)



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 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

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

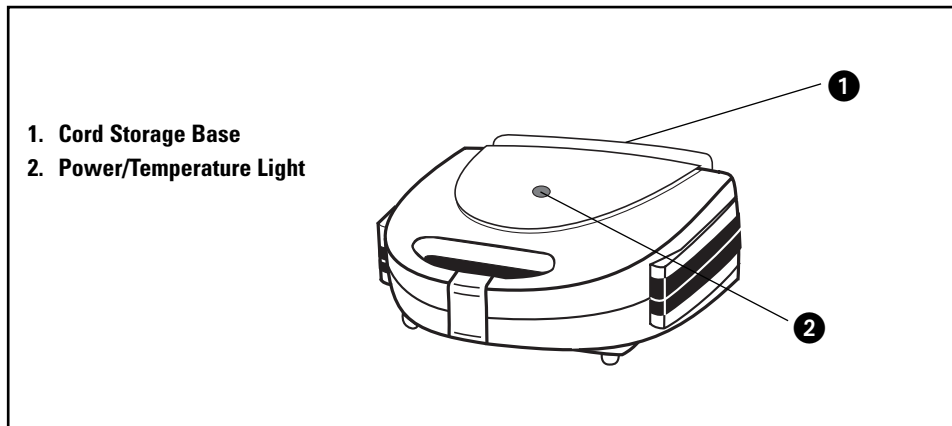
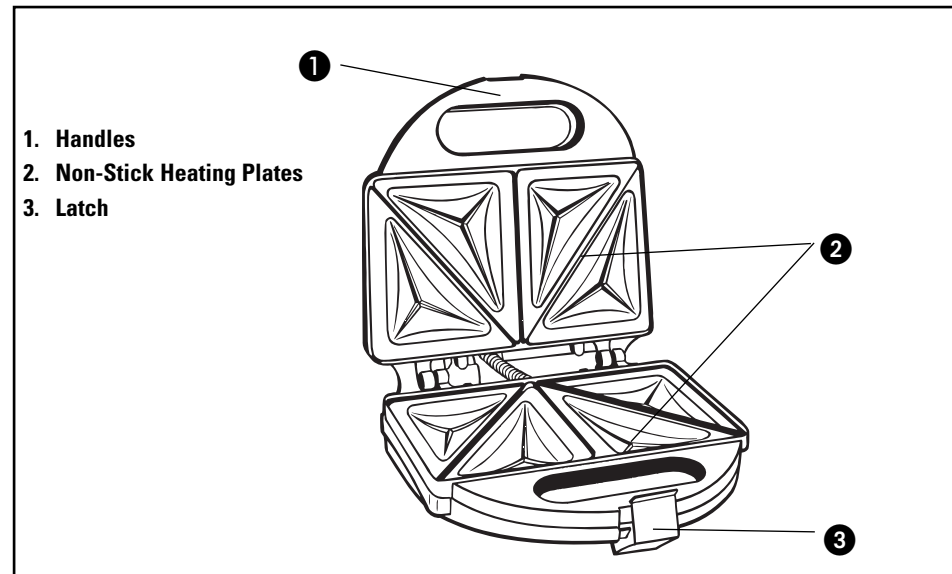
A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



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, call Consumer Assistance for information at: 1-203-926-3230.
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

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 off and on as the thermostat automatically keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.
- Latch to secure the handles.
- 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:

1. Insert plug firmly into wall outlet. The power/temperature light will turn on.
2. 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.
3. After 4-6 minutes, the power/temperature light will turn off, indicating that the sandwich maker is ready for use.
4. 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.
5. 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 off and on, as the thermostat keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.
6. 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.
7. 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

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 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

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 1-1/2 - 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 to 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. Wipe with a dry 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 metal 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 let it cool. Wrap the cord loosely coiled - **never tightly** - 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. Store in its box or in a dry place.

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 cable, 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 cable 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 cable lejos de superficies calientes. No deje el cable colgando de la mesa o del mostrador ya que este podría ser halado.
- 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 una toma de corriente eléctrica. Para desconectar, empuñe el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no entrara en la toma de corriente, 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.

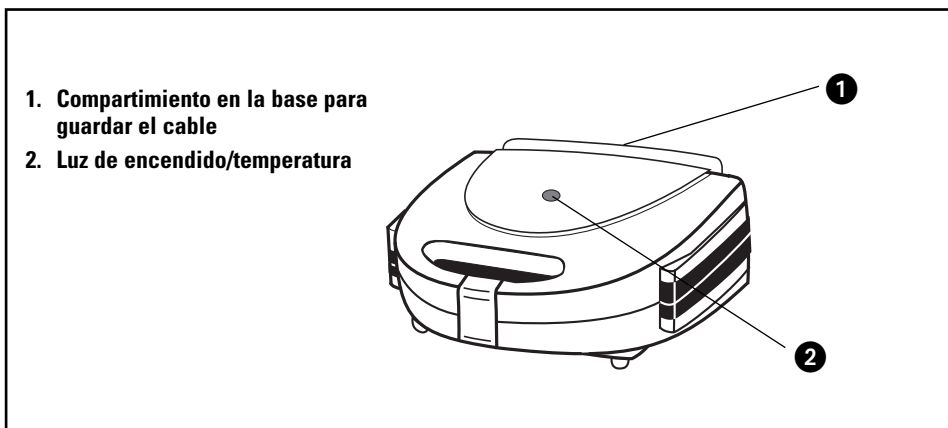
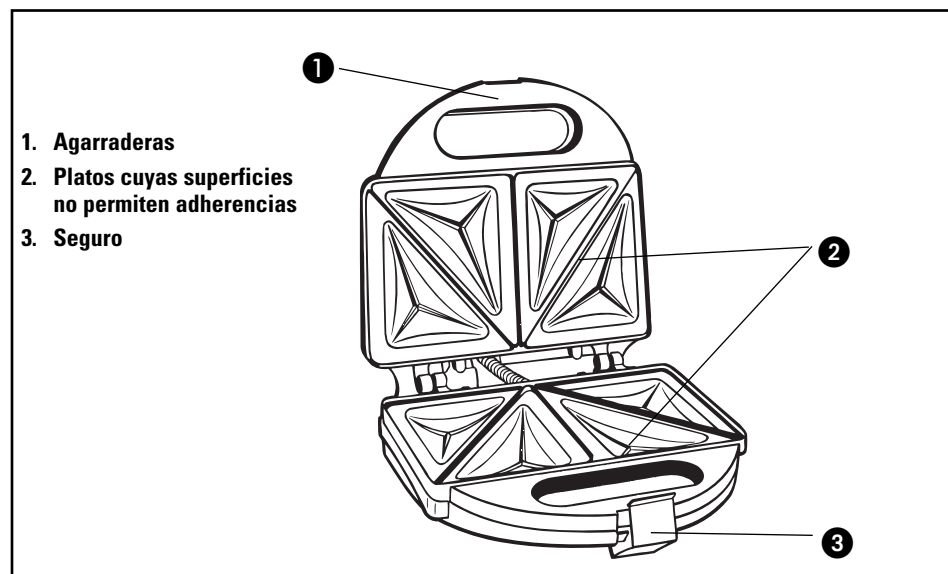
Un cable corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropezos que puede causar una más grande.

Cables separables o de extensión están disponibles y pueden ser usados teniendo mucho cuidado en su uso.

Si se usara un cable separable o un cable de extensión, (1) la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto y (2) el cable debe ser arreglado de una forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por un niño o tropezarse.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELECTRICO

1. Nunca hale ni tire del cable ni de la unidad.
 2. Para conectar, sujete con firmeza el enchufe y guíelo dentro de la toma de corriente.
 3. Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
 4. Antes de usar el aparato, verifique que el cable no tenga cortaduras ni abrasiones. Para información, llame al número 1-203-926-3230, Asistencia al Consumidor.
 5. Nunca enrolle el cable de manera apretada en torno a la unidad, ya que el exceso de presión en las uniones del cable con la unidad o con el enchufe pueden raerlo o romperlo.
- NO OPERE LA UNIDAD SI EL CABLE PRESENTA CUALQUIER DAÑO.**

COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico y puede ser enchufado en cualquier toma 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.
- Seguro para asegurar las agarraderas.
- Unicas agarraderas de plástico que se mantienen frías durante el horneado.
- La base de la unidad le permite enrollar el cable alrededor para guardarla fácilmente.

ANTES DE SU USO INICIAL

Antes de desempacar la sandwichera, 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 una brocha o un paño con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol.

PARA USAR:

1. Enchúfela. La luz de encendido se encenderá.
2. 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 sandwichera.
3. Después de 4 a 6 minutos, la luz de encendido/temperatura se apagará, indicando que la sandwichera está lista para ser usada.
4. 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 sandwichera; coloque los sandwiches en los platos de calentamiento. PRECAUCION: La superficie está caliente; manéjela con cuidado.
5. 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 apagará y encenderá, ya que el termostato mantiene la sandwichera a una temperatura apropiada.
6. 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.
7. 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

DESAYUNO:

SANDWICH PARA EL DESAYUNO (rinde 2 sandwiches):

- 2 huevos (batidos)
- 2/3 taza de queso rallado (cheddar, Monterrey 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

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 rallado 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 sandwichera. 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, los lados enmantequillados hacia abajo, en la sandwichera. Rebane el plátano y coloque la mitad en cada rebanada de pan, espolvoreándolo con azúcar.

Cúbralos con las otras rebanadas de pan y tueste de 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 sandwichera. 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 tústela 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.

LIMPIEZA: Esta unidad no requiere desarmarse para limpiarla pero antes de hacerlo, desconéctela de la toma de corriente y permita que se enfríe por completo. Limpie las superficies de cocina con una toalla de papel para absorber el exceso de grasa. Limpie las migajas acumuladas en las ranuras y pase un paño humedecido con agua y jabón suave. Nunca sumerja la unidad en agua. A fin de evitar rayar las superficies antiadherentes de cocina, evite el uso de utensilios puntiagudos o de metal. No use agentes de limpieza para hornos ni de ningún otro tipo sobre las placas calefactoras de la unidad.

Limpie las agarraderas y demás partes con un paño humedecido con agua y jabón suave. Seque la unidad bien con un paño suave.

ALMACENAJE: Desconecte la sandwichera y permita que se enfríe. Enrolle el cable de manera holgada (nunca apretada) alrededor de la base para almacenar el cable. No aplique presión a la unión del cable con la unidad para evitar que éste se debilite y se rompa. Almacene la unidad en su caja original de empaque o en un lugar seco.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, surtout si des enfants sont présents, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

■ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Éloigner le cordon des surfaces chaudes. Ne pas laisser pendre le fil de la table ou du comptoir car cela pourrait faire tomber l'appareil.
- Ne pas placer près d'une plaque électrique chaude, d'un brûleur allumé ou dans un four chaud.
- Il faut être extrêmement prudent en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Pour utiliser, brancher le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, attraper la fiche et la tirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES**FICHE POLARISEE**

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche peut être insérée dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, inversez la fiche et essayez de nouveau. Si elle refuse toujours d'entrer, communiquez avec un électricien compétent. N'essayez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

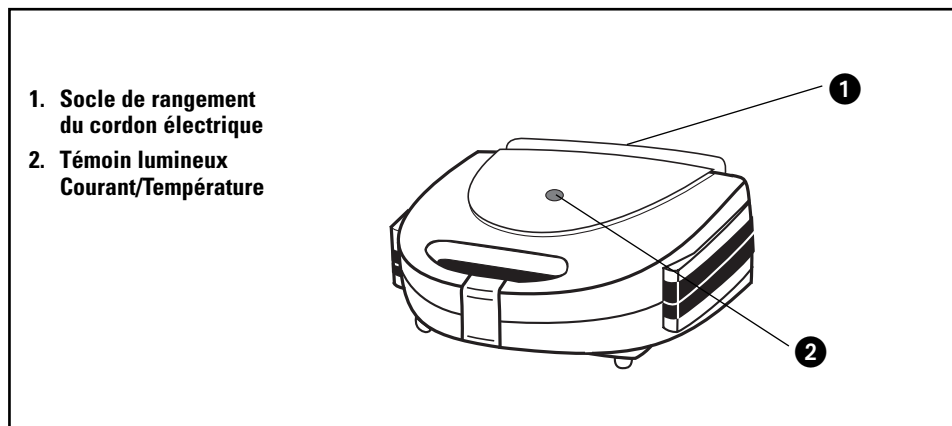
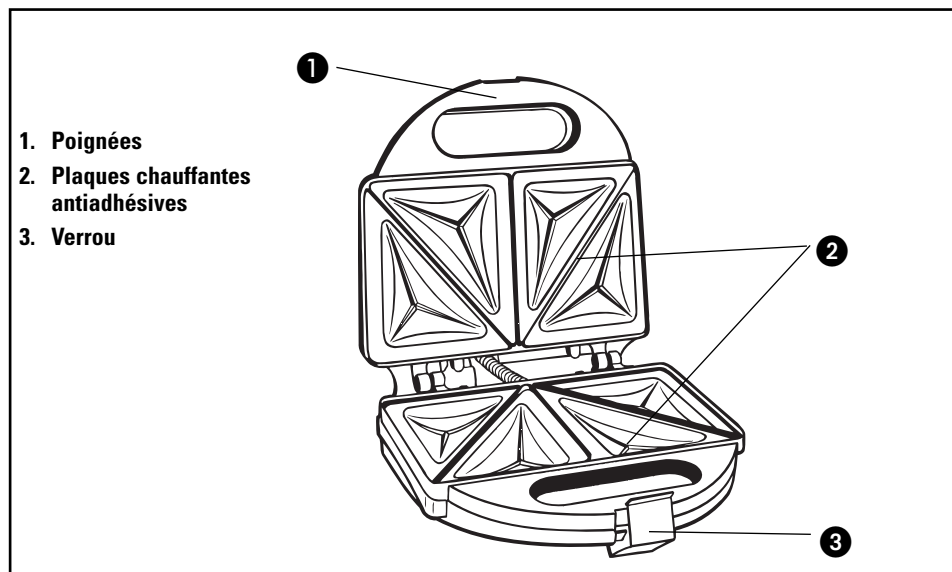
Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long.

Des cordons électriques détachables plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend garde.

Si on utilise un cordon électrique ou une rallonge, (1) ses spécifications électriques ne doivent pas être inférieures à celles de l'appareil, et (2) Il ne faut pas placer le cordon sur le comptoir ni sur un dessus de table où il peut faire choir ou être tiré par les enfants.

MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉS



CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Pour tous renseignements, appeler Assistance aux Consommateurs au 1-203-926-3230.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

UTILISATION

Cet appareil est pour **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT** Il peut être branché dans n'importe quelle prise électrique CA (courant ordinaire) Ne pas utiliser un autre type de prise électrique.

CARACTÉRISTIQUES :

- Distribution rapide et uniforme de la chaleur contrôlée thermostatiquement.
- Le témoin lumineux de courant/température s'allume quand on branche l'appareil mais s'éteint et s'allume car le thermostat maintient automatiquement le préparateur de sandwich à la température correcte.
- Loquet pour fermer les poignées.
- Les poignées en plastique uniques ne chauffent pas pendant la cuisson.
- Le socle de l'appareil permet d'y entourer le cordon électrique et de le ranger facilement.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Après avoir déballé l'appareil, ouvrir le couvercle et essuyer les plaques inférieures et supérieures avec un chiffon humide puis essuyer. Brosser ou essuyer les plaques avec une petite quantité d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine antiadhésif.

POUR UTILISER

1. Insérer la fiche fermement dans la prise électrique. Le témoin lumineux de courant/température s'allumera.
2. Mettre une petite quantité d'huile végétale ou d'aérosol antiadhésif sur les deux plaques et fermer le boîtier pour faire chauffer l'appareil.
3. Le témoin lumineux de courant/température s'éteindra après 4-6 minutes, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.
4. Préparer les sandwiches en beurrant la surface extérieure du pain et en plaçant les ingrédients désirés à l'intérieur. Soulever le verrou du couvercle et ouvrir l'appareil, placer les sandwiches sur les plaques chauffantes. **AVERTISSEMENT** : La surface de cuisson est chaude, manipuler avec précaution.
5. Fermer le boîtier pour que le sandwich soit placé de façon régulière, verrouiller la poignée. Le temps normal de cuisson est de 3 à 6 minutes pour chaque sandwich. Le témoin lumineux de courant/température s'éteint et s'allume pendant que le thermostat maintient automatiquement le préparateur de sandwich à la température correcte.
6. Enlever les sandwiches des plaques chauffantes avec un ustensile en plastique (non métallique). **ATTENTION AVEC LES SANDWICHES**, les garnitures seront très chaudes. Laisser refroidir pendant quelques instants avant de consommer.
7. Débrancher le cordon d'alimentation après la cuisson et laisser refroidir l'appareil. On peut créer ses sandwiches préférés rapidement et facilement. Suivre ses propres recettes ou voir ci-dessous pour d'autres recettes.

RECETTES DE SANDWICHES

PETIT DÉJEUNER :

SANDWICH DE PETIT-DÉJEUNER (Donne 2 sandwiches) :

2 œufs (battus)

2/3 de tasse de fromage râpé (cheddar, Monterey Jack ou Suisse)

1/4 de tasse de viande cuite ou de légumes

4 tranches de son pain favori (beurre ou margarine en option)

Placer deux tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur les plaques chauffantes.

Placer le fromage au centre de chaque tranche. Verser doucement l'œuf battu sur le fromage et ajouter la viande cuite (jambon, bacon) ou les légumes. Surmonter avec les tranches de pain restantes, côté beurré vers le haut. Fermer et verrouiller le couvercle. Cuire pendant 2 minutes.

ŒUFS POÊLÉS (Donne 2 portions) :

4 œufs

Épices (à son goût)

Utiliser 3/8 de cuillerée à thé de beurre/margarine

Bien brosser le dessus et le dessous du beurre ou de la margarine pour donner du goût.

Casser un œuf directement dans chaque creux de plaque chauffante (on peut faire cuire entre 1 et 4 œufs à la fois)

Fermer le couvercle mais ne pas verrouiller. Faire cuire pendant 1 à 3 minutes pour obtenir les résultats désirés.

DÉJEUNER OU EN-CAS

SIMPLE SANDWICH AU FROMAGE FONDANT (Donne 1 sandwich) :

2 tranches de n'importe quel pain

1/4 de tasse de fromage râpé ou deux tranches

Mettre une tranche de pain sur un côté des plaques chauffantes. Ajouter le fromage. Surmonter de l'autre tranche. Fermer et verrouiller le couvercle. Cuire pendant 2 minutes.

MONTE-CRISTO (Donne 2 sandwichs) :

2-tranches minces de fromage Suisse

1 œuf

4 tranches de pain blanc

1/4 de tasse de lait

4-tranches minces de jambon cuit

Préchauffer l'appareil. Placer une tranche de jambon, une tranche de fromage Suisse et une autre tranche de jambon (toutes coupées à la taille du pain) sur chacune des deux tranches de pain.

Surmonter des tranches de pain restantes. Mélanger le lait et l'œuf, tremper les sandwichs un côté à la fois dans le mélange. Placer sur les plaques chauffantes. Fermer le couvercle, verrouiller et faire cuire entre 2 et 3 minutes.

FONDANT THON (Donne 1 sandwich) :

2 tranches de pain

1/2 tasse de thon

1 cuillerée à table de céleri haché

1 cuillerée à table d'oignon haché

2 cuillerées à table de mayonnaise

3/8 de cuillerée à thé de moutarde

1 cuillerée à table de poivron vert haché

1 tranche de fromage

Mélanger le thon, le céleri, l'oignon, le poivron vert et la mayonnaise – sur la tranche de pain dans l'appareil. Ajouter la tranche de fromage et surmonter de la tranche de pain restante. Fermer le couvercle, verrouiller et cuire pendant 7 minutes.

DESSERTS:

FRIANDISES À LA BANANE (Donne 2) :

4 tranches de pain

1-2 cuillerées à thé de sucre

1 banane pelée

Beurrer l'extérieur du pain et placer deux tranches de pain, côté beurré dessous, dans l'appareil. Couper la banane et en placer la moitié sur chaque tranche de pain, saupoudrer de sucre. Surmonter des tranches restantes de pain et griller pendant 1-1/2-2 minutes

CHAUSSENS AUX POMMES (Donne 4) :

2 cuillerées à table, pomme, ou

1-cuillerée à thé de sucre semoule (glace)

2 cuillerées à table de garniture aux pommes en boîte

3/8 de cuillerée à thé de cannelle

****En Option :** 1 cuillerée à table de sultanas, raisins secs, pain au raisin.

Placer une tranche de pain (côté beurré dessous) dans l'appareil. Faire un creux et ajouter la pomme. Saupoudrer de (glace) sucre et de cannelle. Surmonter d'une tranche de pain (côté beurré vers le haut). Baisser le couvercle et griller pendant 1 minute. Servir immédiatement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil n'a besoin que de peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas essayer de le réparer soi-même. Apporter à un réparateur qualifié si des réparations sont nécessaires.

POUR NETTOYER : Toujours débrancher l'appareil de la prise et attendre qu'il ait refroidi avant de nettoyer. Il n'est pas nécessaire de démonter l'appareil pour le nettoyer.

Essuyer avec une serviette en papier sèche pour absorber l'excès d'huile. Brosser les miettes des rainures et essuyer avec un chiffon humide et un savon doux. Ne jamais plonger dans l'eau. Éviter d'utiliser des ustensiles en métal ou pointus car ils peuvent rayer la surface antiadhésive. Ne pas utiliser de produits nettoyants ou de produits pour four sur les plaques.

Pour nettoyer les poignées et autres pièces utiliser un chiffon humide avec un savon doux puis sécher.

POUR RANGER : Débrancher l'appareil et le laisser se refroidir. Enrouler le cordon électrique de façon lâche, jamais de façon serrée, autour du socle de rangement du cordon. Ne pas créer de tension sur le cordon là où il entre dans l'appareil car cela pourrait le faire s'effiloche. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec.

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: 1-203-926-3230.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

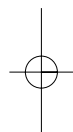
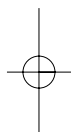
Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período 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: 1-203-926-3230.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1-203-926-3230.



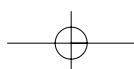
Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Printed in People's Republic of China
Impreso en la República Popular de China
Imprimé en Republic populaire de Chine

Applica Consumer Products, Inc.
Shelton, CT 06484
<http://www.applicainc.com>

Pub#177740-00-RV00

2001/10-12-59E/S/F

SM-1



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>