

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice equipos electrodomésticos, siempre debe de tener en cuenta ciertas precauciones básicas que se detallan a continuación:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use las manijas o pomos.
- 3 Para proteger de los riesgos de choque eléctrico nunca sumerja los cables de alimentación, enchufes o la máquina para hacer sándwiches en el agua u otro líquido.
- 4 Una vigilancia cercana es necesaria cuando estos equipos son utilizados por o cerca de los niños.
- 5 Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje su máquina para hacer sándwiches enfriarse antes de poner o quitar las partes y antes de limpiarla.
- 6 No utilice su máquina para hacer sándwiches con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado en cualquier manera. Lleve la máquina para hacer sándwiches al centro de servicio autorizado más cercano para que la revisen, la reparen o le hagan ajustes.
- 7 El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de la máquina para hacer sándwiches puede ser causa de lesiones, incendio o choque eléctrico.
- 8 No la use en exteriores.
- 9 No deje el cable de alimentación colgar sobre el borde de una mesa o de un mostrador ni tocar superficies calientes.
- 10 No la coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno calentado.

- 11 No utilice la máquina para hacer sándwiches para un uso que no sea el correspondiente a su diseño.
- 12 Verifique que el voltaje de su hogar corresponda con el indicado en la etiqueta de la máquina para hacer sándwiches.
- 13 Deje que la máquina para hacer sándwiches se enfríe completamente antes de moverla.
- 14 Este aparato tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra.) Para reducir el riesgo de choques eléctricos este enchufe está diseñado para conectarse de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se puede insertar completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe para probar nuevamente. Si todavía no se puede insertar, llame a un electricista calificado. En ningún caso modifique el enchufe.

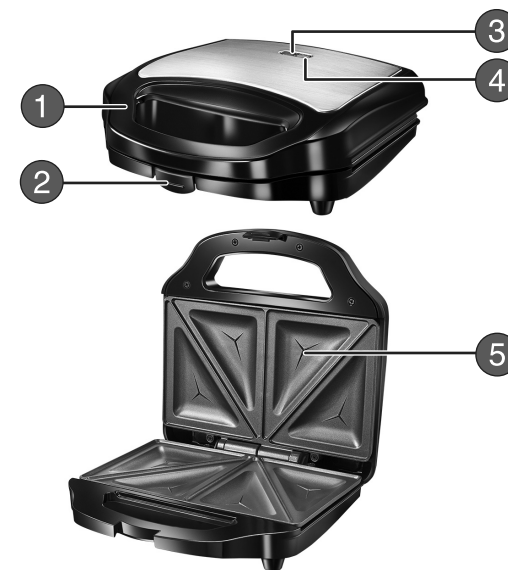
### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

#### CONTENIDO DEL PAQUETE

- Máquina para hacer sándwiches
- *Guía de instalación rápida*

#### CARACTERÍSTICAS

- Control automático de la temperatura
- Placas de cocinado antiadherentes para una limpieza fácil
- El cable se enrolla en la base para guardar el cable de alimentación cuando no se utiliza
- Se guarda en posición vertical para ahorrar espacio
- Indicadores luminosos de encendido y de estado listo
- Manija fría al tacto



| N.º | ELEMENTO                                           | DESCRIPCIÓN                                                                                       |
|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Manija                                             | Use para mover y guardar fácilmente la máquina para hacer sándwiches cuando no se utiliza.        |
| 2   | Bloqueo de la manija                               | Bloquea la cubierta en su lugar.                                                                  |
| 3   | Indicador de encendido (rojo)                      | Se ilumina cuando la máquina para hacer sándwiches está enchufada.                                |
| 4   | Indicador de máquina lista (verde)                 | Se ilumina cuando la máquina para hacer sándwiches está precalentada o un sándwich ya está listo. |
| 5   | Placas de cocinado antiadherentes (no se muestran) | Coloque su sándwich entre estas placas.                                                           |

## ANTES DE USAR SU MÁQUINA PARA HACER SÁNDWICHES POR PRIMERA VEZ

- 1 Remueva todo el material de embalaje.
- 2 Limpie las placas de cocinado con una esponja o un paño humidificado con agua tibia.  
**Cuidado:** no sumerja su máquina para hacer sándwiches en agua y no ponga las placas de cocinado debajo del agua corriente.
- 3 Seque las placas con un paño o una toalla de papel.

## USANDO SU MÁQUINA PARA HACER SÁNDWICHES

**Nota:** la primera vez que calienta su máquina para hacer sándwiches, puede emitir humo u olor, eso es normal. Esto no afecta la seguridad de su máquina para hacer sándwiches.

Para obtener los mejores resultados, revista delicadamente las placas de cocinado con un poco de aceite para cocinar o un pulverizador de aceite.

- 1 Cierre su máquina para hacer sándwiches y enchúfela en un tomacorriente. El indicador de encendido se ilumina.

ENCENDIDO  APAGADO

El precalentamiento puede tomar de dos a cuatro minutos. Cuando la máquina para hacer sándwiches está precalentada, el indicador verde de estado listo se ilumina.

ENCENDIDO  ENCENDIDO

- 2 Abra la cubierta y coloque su sándwich preparado (una rebanada de pan, componentes del sándwich y otra rebanada de pan) en la placa de cocinado inferior.
- 3 Cierre la cubierta y el dispositivo de bloqueo de la manija. El indicador luminoso verde de estado listo se apaga.

ENCENDIDO  APAGADO

El sándwich se cocina por aproximadamente tres a cinco minutos. Cuando su sándwich está cocinado, el indicador luminoso verde de estado listo se enciende nuevamente.

ENCENDIDO  ENCENDIDO

- 4 Use la manija para abrir la cubierta y verifique el contenido. Si quiere que el contenido sea cocinado más, cierre la cubierta y siga cocinando. Su máquina para hacer sándwiches comienza un segundo ciclo de cocinado. Cuando el ciclo se termina, el indicador luminoso verde de estado listo se enciende.

ENCENDIDO  ENCENDIDO

- 5 Cuando el contenido está cocinado, use una espátula de plástico para quitar el contenido. Nunca use tenacillas metálicas o un cuchillo, porque pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocinado.
- 6 Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente y deje la máquina para hacer sándwiches abierta para que se enfríe.

## CONSEJOS DE USO:

- Use pan con espesor de 1/2 pulg. a 1 pulg. El pan estándar para sándwich funciona bien, pero pan más espeso tales como bolillos, pan árabe y molletes ingleses está bueno también. Prueba con sabores diferentes para crear un sándwich que le guste.
- Elije carne tales como atún en agua, pollo cocido cortado en cubos o jamón en finas lonchas, cerdo asado, salchichón o corned beef.
- Para más variedad, experimente con rellenos tales como queso en finas lonchas, cebolla finamente picada, tomates y chucrut.
- Elije condimentos tales como sal, pimienta, mayonesa, encurtidos, mostaza y hierbas frescas para más sabor.

## PARA ALMACENAR SU MÁQUINA PARA HACER SÁNDWICHES

- 1 Desenchufe su máquina para hacer sándwiches
- 2 Verifique que su máquina para hacer sándwiches esté fría.
- 3 Limpie y seque las placas de cocinado y el exterior si es necesario.
- 4 Cierre la cubierta y bloquéala en su lugar.
- 5 Enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte para enrollar el cable en la base de su máquina para hacer sándwiches.
- 6 Use la manija para mover su máquina para hacer sándwiches.

**Nota:** la máquina para hacer sándwiches se puede almacenar en posición vertical.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- No desarme su máquina para hacer sándwiches para la limpieza.
- Nunca sumerja la máquina para hacer sándwiches en el agua ni colóquela en un lavavajillas.
- No use nada de abrasivo (como esponjas metálicas o lana de acero), que podría rayar o dañar el revestimiento antiadherente o al acabado exterior.
- No use utensilios metálicos para remover los residuos de comida, porque pueden dañar la superficie antiadherente.

### Para limpiar su máquina para hacer sándwiches:

- 1 Desenchufe su máquina para hacer sándwiches y déjela enfriarse antes de limpiarla. Las placas de cocinado se limpian con más facilidad cuando están tibias.
- 2 Limpie las placas de cocinado con un paño suave húmedo o una esponja, para quitar los residuos de comida. Para los residuos de comida horneados, ponga agua tibia con un detergente en el residuo de comida o coloque una toalla de papel mojada sobre el residuo para suavizarlo. Remueva el residuo con una esponja de plástico no abrasiva y limpie las placas de cocinado con un paño suave húmedo o una esponja.
- 3 Remueva la bandeja para recoger el caldo y lave la bandeja en agua tibia con jabón. Enjuague y seque la bandeja a fondo y ponla nuevamente en la máquina para hacer sándwiches.
- 4 Si es necesario, limpie las superficies exteriores de su máquina para hacer sándwiches con un paño húmedo.

## ESPECIFICACIONES

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Mediciones:            | 3.7 × 9 × 9 pulg.      |
| (Alto x Ancho x Prof.) | (9.4 × 22.9 × 22.9 cm) |
| Temperatura máxima:    | 200 +/-20°             |
| Vatios:                | 760 W                  |
| Voltaje:               | 120 V                  |

## GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS

## COMUNÍQUESE CON NOSOTROS:

Para el servicio al cliente, mande un correo electrónico a [customerservice@BBYexclusivebrands.com](mailto:customerservice@BBYexclusivebrands.com)

Distribuida por Best Buy Purchasing, LLC  
7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 E.U.A.  
©2014 Best Buy. Todos los derechos reservados.  
Hecho en China