

Modelo: ASM-905

Manual de Instrucciones



Sandwichera

AROMA®

AROMA®

*Sandwich
Maker*



Instruction Manual

Model ASM-905

Congratulations!

Your **AROMA** Sandwich Maker is a great way to create delicious meals quickly and easily.

Please read the following instructions carefully before your first use.



Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

© 2005 Aroma Housewares Company

www.aromaco.com
EE:UUA.
San Diego, CA 92121
6469 Flanders Drive
Aroma Housewares Co.

Su **AROMA** sandwichera es una forma increíble de crear comidas deliciosas con rapidez y facilidad.

Por Favor, Read all instructions carefully before first use.

!Felicidades!

El producto para la casa utiliza solo GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Lea todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Es necesario supervisar de cerca el aparato cuando se use cerca de los niños.
5. No deje el aparato sin supervisar mientras esté en uso.
6. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de colocarlo o quitarle partes, así como antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con el cable o la clavija dañados o después de que el aparato no funciona bien o cuando se ha dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. El uso de accesorios extras no recomendado por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No se utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla del mostrador o la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
12. Se debe tener precaución extrema al usar o mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Para desconectar, retire la clavija de la pared sosteniéndola y jalándola con delicadeza. Nunca jale el cable para desconectar.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. No lo utilice cerca de cortinas u otro material inflamable.
16. Utilice siempre la sandwichera sobre una superficie fuerte, plana y resistente al calor.

Incluidas las siguientes:

Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos,

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all Instructions before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended to be used by children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Do not leave appliance unattended while in use.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of counter or table, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
13. To disconnect, remove plug from the wall by grasping the plug and pulling gently. Never tug on the cord to unplug.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not use near curtains or other flammable material.
16. Always use sandwich maker on a sturdy, flat and heat resistant surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

SHORT CORD INSTRUCTION

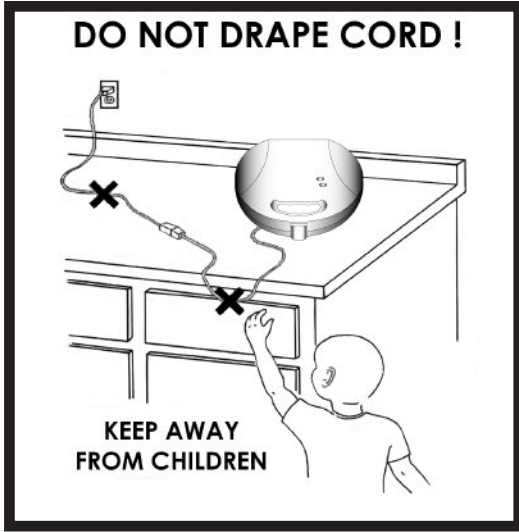
A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of counter or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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 into a polarized outlet only one way. If the plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



This appliance is for household use only.

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados como sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:

- a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
- b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

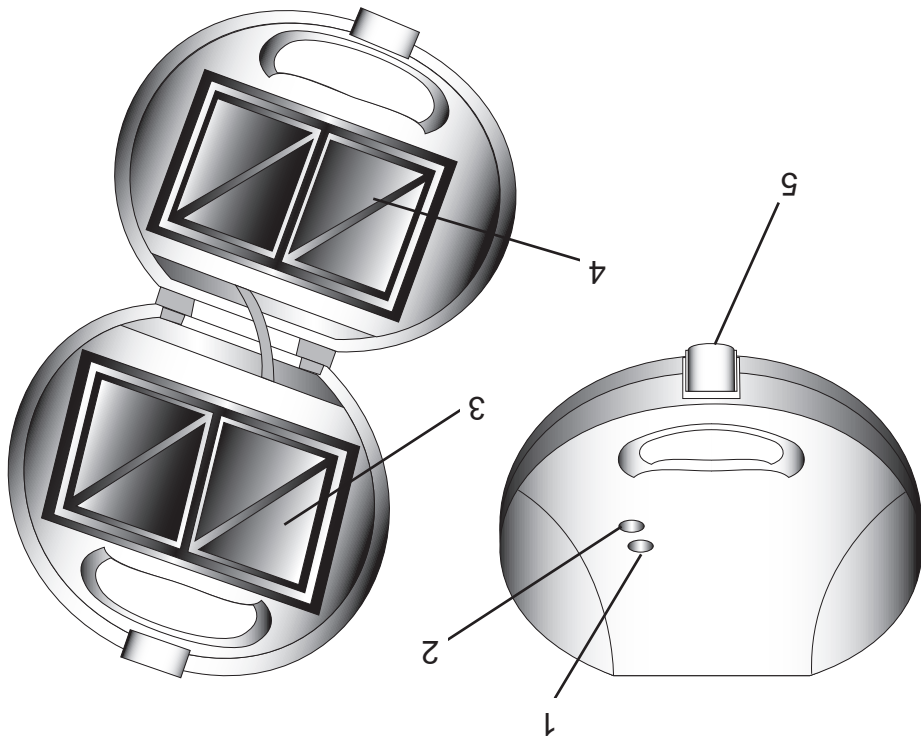
CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.
Si aun no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.

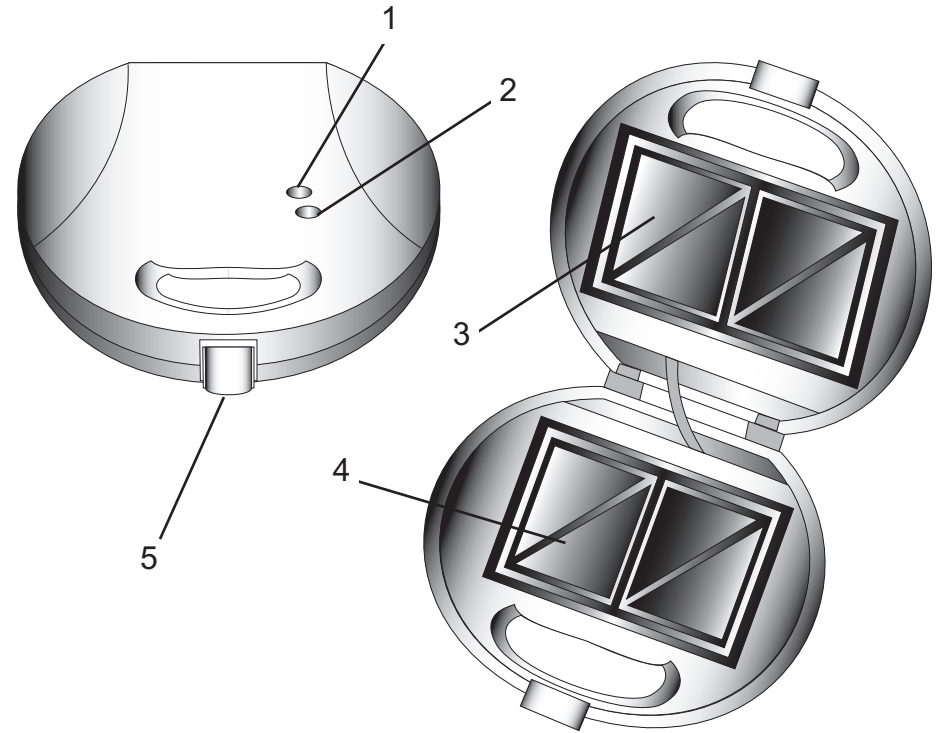


**Este aparato fue diseñado
Solamente para Uso Doméstico.**

1. Luz verde indicadora
2. Luz roja indicadora
3. Placa superior para sándwich
4. Placa inferior para sándwich
5. Broche de cierre de seguridad



PARTS IDENTIFICATION



1. Green Indicator Light
2. Red Indicator Light
3. Top Sandwich Plate
4. Bottom Sandwich Plate
5. Safety Locking Latch

HOW TO USE

Before First Use:

1. Peel off any adhesive labels.
2. Pour a teaspoon of vegetable oil onto the sandwich maker's cool, non-stick sandwich plates.
3. Spread the oil around the sandwich plates using an absorbent cloth or paper towel.
4. Wipe off excess oil.

Preheating Sandwich Maker

1. Plug into standard wall outlet. The machine will turn on automatically.
2. The red Power light will illuminate indicating that the unit has been turned on.
3. When the sandwich maker reaches the correct temperature, the green Ready indicator light will illuminate.
4. During first use, the unit may give off a smoky haze or slight odor. This is a result of the manufacturing process and is completely normal.

Making Sandwiches

1. Prepare sandwich as directed in the chosen recipe.
2. Open the lid and place the sandwich onto the bottom sandwich plate.
3. Carefully close the lid.
4. Secure the lid with the safety locking latch during the cooking process.
5. Sandwich will be ready in approximately 3-6 minutes, depending on your preference.
6. Open the lid and remove the sandwich using a heat resistant spatula.
7. Keep the sandwich maker closed when not in use.
8. When finished, unplug the appliance and leave the lid open. This will help the unit cool down.

Note:

- When the sandwich maker is cooking, the Ready indicator light may flicker. This is normal.
- The red and green lights do not indicate when the sandwiches are done. They only indicate power and when the sandwich maker reaches the appropriate temperature.

CÓMO USAR SU CAFETERA

Antes del primer uso:

1. Desprenda cualquier etiqueta adhesiva.
2. Coloque una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas para sándwich antiadherentes frías de la sandwichera.
3. Esparza el aceite sobre las placas para sándwich utilizando un paño absorbente o una toalla de papel.
4. Limpie el exceso de aceite.

Precalentamiento de la sandwichera:

1. Conecte la unidad en una toma de corriente de pared estándar. La máquina se encenderá en forma automática.
2. La luz roja indicadora se iluminará señalando que la unidad se ha encendido.
3. Cuando la sandwichera alcanza la temperatura correcta, la luz verde indicadora se iluminará señalando que está lista.
4. Durante el primer uso, la unidad tal vez suelte un poco de humo o un olor ligero. Esto es el resultado del proceso de manufactura y es completamente normal.

Cómo hacer sándwiches:

1. Prepare el sándwich conforme se indica en la receta elegida.
2. Abra la tapa y coloque el sándwich sobre la placa inferior para sándwich.
3. Cierre la tapa con cuidado.
4. Asegure la tapa con el broche de cierre de seguridad durante el proceso de cocinado.
5. El sándwich estará listo en aproximadamente 3 a 6 minutos, dependiendo de su preferencia.
6. Abra la tapa y retire el sándwich utilizando una espátula resistente al calor.
7. Mantenga la sandwichera cerrada cuando no esté en uso.
8. Cuando termine, desconecte el aparato y deje la tapa abierta. Esto ayudará a que la unidad se enfríe.

Nota:

- Cuando la sandwichera esté en uso, la luz verde indicadora puede parpadear. Esto es normal.
- La luz roja y la luz verde no indican cuando los sándwiches están listos. Sólo indican que la sandwichera está conectada y cuando alcanza la temperatura adecuada.

HOW TO CLEAN

1. Unplug unit from the electrical outlet.
 2. Allow the appliance to cool before cleaning.
 3. Wipe the inside and the edges of the sandwich maker plates with a soft damp cloth.
 4. Use a damp cloth to clean the outside of the unit.
 5. Wipe body dry with soft cloth.
- Do not let moisture, oil or grease enter the cooling slots located on the bottom of the sandwich maker.
 - Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the sandwich maker or any of its parts in water or any other liquid.

1. Desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica.
 2. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
 3. Limpie la parte interior y las orillas de las placas de la sandwichera con un paño suave húmedo.
 4. Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior de la unidad.
 5. Seque el cuerpo del aparato con un paño suave.
- No permita que la humedad, el aceite o la grasa entren en las ranuras de enfriamiento que se ubican en la parte inferior de la sandwichera.
 - No utilice limpiadores abrasivos o fibras que rayen.
 - No sumerja la sandwichera o cualquier otra cualquiera de sus partes en agua o cualquier otro líquido.

CÓMO LIMPIAR LA CAFETERA

COOKING TIPS

1. Preheat the appliance before use. Prepare the ingredients for the sandwich while the unit is preheating.
2. For best results use medium sliced bread without crust.
3. Adjust cooking times for breads with different thicknesses.
4. Avoid using delicate ingredients that may wilt with heat, such as lettuce or cucumbers. Tomatoes and onions yield good results.

RECIPES

Pastrami Pockets

Serves 2

- 4 slices of rye bread (buttered)
- 4 to 6 slices of pastrami
- 2 to 4 tbsp. of sauerkraut
- 2 slices of swiss cheese
- 2 tbsp. Thousand Island Dressing
- 1/2 tsp. garlic powder

Place 2 slices of the buttered bread on the bottom heating plate. Add pastrami, sauerkraut, dressing and cheese to each half. Cover the ingredients with the remaining 2 slices of bread and close the lid. Cook approximately 4 minutes or until desired brownness is reached.

Gyros

Serves 2

- Wrapper pita or whole wheat bread
- 1/2 lb. ground beef - cooked & crumbled
- 1/2 lb. ground lamb - cooked & crumbled
- 1 tsp. Italian dressing
- 1 tsp. Oregano
- 1/3 cup cucumber yogurt sauce
- Salt and pepper to taste

Mix cooked meat, dressing, oregano and yogurt sauce together and let sit for 5 minutes. Split and cut bread to fit sandwich maker. Fill each sandwich with 3-5 tablespoons of mixture. Spread outside of sandwich with olive oil and oregano (optional). Cook approximately 4 minutes or until done.

CONSEJOS CULINARIOS

1. Precaliente el aparato antes de usarlo. Prepare los ingredientes para el sándwich mientras la unidad se está precalentando.
2. Para mejores resultados use pan rebanado mediano sin orilla.
3. Ajuste los tiempos de cocinado para panes con grososres diferentes.
4. Evite usar ingredientes delicados que puedan marchitarse con el calor, como la lechuga o los pepinos. Los tomates y las cebollas producen buenos resultados.

RECETAS

Sándwiches de bolsillo de pan pita con

pastrami

Rinde 2 porciones

4 rebanadas de pan de centeno (con man-

tequilla)

4 a 6 rebanadas de pastrami

2 a 4 cucharadas de col en salmuera

2 rebanadas de queso suizo

2 cucharadas de aderezo mil islas

1/2 cucharadita de polvo de ajo

Sándwiches de pan pita

Rinde 2 porciones

Pita abierta o pan de trigo entero

1/2 libra de carne molida, cocida y

desmoronada

1/2 libra de cordero molido, cocido y

desmoronado

1 cucharadita de aderezo italiano

1 cucharadita de oregano

1/3 de taza de salsa de yogurt de pepino

1/3 de taza de salsa de yogurt de pepino

Coloque 2 rebanadas de pan con mantequi- Mezcle la carne cocinada, el aderezo, el
lla sobre la placa inferior para sándwich. oregano y la salsa de yogurt y deje reposar
Agregar el pastrami, la col en salmuera, el durante 5 minutos. Separe y corte el pan
aderezo y el queso a cada mitad. Cubra los para que quepa en la sandwichera. Llene
ingredientes con las otras 2 rebanadas de cada sándwich con 3 a 5 cucharadas de
pan y cierre la tapa. Cocine aproximada- mezcla. Embarre la parte de afuera del
mente durante 4 minutos o hasta que sándwich con aceite de oliva y oregano
obtennga el tostado deseado. (opcional). Cocine aproximadamente durante 4 minutos o hasta que esté listo.

Sándwich instantáneo para desayuno

Rinde 2 porciones
 4 rebanadas de pan de trigo o pan blanco
 (con mantequilla)
 1 banana
 2 barras de chocolate pequeñas enteras

Precaliente el tocino. Embarre un lado de cada rebanada de pan con mantequilla y coloque el lado con mantequilla sobre la placa inferior para sándwich. Coloque los ingredientes en el orden que prefiera sobre las rebanadas de pan y cubra con las otras rebanadas de pan. Cocine durante 4 a 6 minutos.

Sándwich club tostado

Rinde 2 porciones
 4 rebanadas de pan de trigo o blanco (con mantequilla)
 4 rebanadas de pavo cocinado
 4 rebanadas de jamón cocinado
 4 rebanadas de queso
 1 tomate rebanado

Rinde 2 porciones
 4 rebanadas de pan de trigo o pan blanco (con mantequilla)
 4 rebanadas de su queso preferido
 !Agregue pollo o tomate para darle un sabor extra!

Queso asado tradicional

Precaliente el tocino. Embarre un lado de cada rebanada de pan con mantequilla y coloque el lado con mantequilla sobre la placa inferior para sándwich. Coloque los ingredientes en el orden que prefiera sobre las rebanadas de pan y cubra con las otras rebanadas de pan. Cocine durante 4 a 6 minutos.

Instant Breakfast Sandwich

Serves 2
 4 slices of wheat or white bread (buttered)
 1 tomato (sliced)
 3 oz of bacon strips
 2 thick slices of cheese

Pre-cook bacon. Butter one side of each slice of bread and place the buttered side against the bottom heating plate. Place ingredients in any order you choose on the bread slices, and cover with the other slices of bread. Cook for 4-6 minutes.

Banana Split Sandwich

Serves 2
 4 slices of wheat or white bread (buttered)
 1 banana
 2 small whole bars of chocolate

Place 2 slices of the buttered bread on the bottom heating plate. Place one chocolate bar on each half. Slice the banana in half and place one half on each piece of bread. Cover with the other slice of bread and cook for 4-6 minutes.

Toasted Club Sandwich

Serves 2
 4 slices of wheat or white bread (buttered)
 4 slices of cooked turkey
 4 slices of cooked ham
 4 slices of cheese
 1 sliced tomato

Place 2 slices of the buttered bread on the bottom heating plate. Add two slices of the turkey, ham and cheese to each half in any order you like. Add tomato slices to each half according to your preference, and cover with the remaining bread slices. Cook for 4-6 minutes.

Traditional Grilled Cheese

Serves 2
 4 slices of wheat or white bread (buttered)
 4 slices of preferred cheese

Add chicken or tomato for extra flavor!

Place 2 slices of the buttered bread on the bottom heating plate. Add slices of preferred cheese to each half (and chicken if you like). Cover with the remaining bread slices and cook for 4-6 minutes.

LIMITED WARRANTY

8

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$6.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. **Si vase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.**

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com