

# Snackster Snack n' Sandwich Maker

RECIPE BOOK USE AND CARE GUIDE

MODELS 288, 288K, 289, TSM2, 378589, 288MEX AND 289MEX



toastmaster®

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

**WARNING:** A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ◆ Read all instructions before using the appliance.
- ◆ Do not touch hot surfaces. Use handles with care. Hot pads or oven mitts are recommended.
- ◆ To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or sandwich maker in water or other liquid. See instructions for cleaning.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ This appliance is not for use by children.
- ◆ Do not use appliance unattended.
- ◆ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before moving or cleaning the appliance.
- ◆ Do not operate any damaged appliance. Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Service for return authorization, for examination, repair or adjustment.
- ◆ When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
- ◆ Use attachments only if recommended by Toastmaster, Inc. to avoid risk of injuries.
- ◆ Do not use outdoors or while standing in a damp area.
- ◆ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

- ◆ Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ◆ Use appliance only as indicated in these instructions.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125 V and at least 13 A, 1625 W, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord, and (3) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**POLARIZED PLUG:** This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**GROUNDING-TYPE PLUG:** Some models have a 3-prong grounded-type plug. This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**ELECTRIC POWER:** If the electric circuit is overloaded with other appliances, your Snackster may not function properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

This product is for household use only.

**CAUTION: Never place any part of appliance in water or other liquids.**

1. Before using, wipe cooking surfaces with a damp cloth and dry. Condition non-stick cooking surfaces by lightly coating with vegetable shortening. Close lid.
2. Plug into a 120 V ~ 60 Hz outlet. The red power-on light will come on. Always allow sandwich maker to heat until the green preheat light comes on, approximately 5 minutes. Initially, some smoking may occur. This is normal for newly manufactured appliances and will not occur after the first few uses.

**CAUTION:** Appliance surfaces are hot during use.

3. Follow directions in each section for individual recipe: flavored butters, roll-ups, sandwiches, or hot pockets.
4. Close lid and latch **ONLY** if recipe directions indicate to do so. Do not force shut. Do not latch if recipe contains uncooked eggs or will increase in volume when cooked; allow it to expand with lid unlatched.
5. Refer to recipe for cooking time and special instructions. The green light will continue to turn off and on during use.
6. Cooking time is 4-6 minutes for most recipes. Lift the lid to check for doneness. Leave in longer to toast darker or cook until done.
7. Remove snack with plastic, nylon, or wooden utensil to protect the non-stick surface. Never use a sharp, metal object. You may make 1-8 snacks at a time, depending on the size sandwich maker you have.

**CAUTION:** Allow sandwich, hot pockets and roll-ups to cool before eating as filling becomes very hot.

8. When finished, unplug and allow to cool before cleaning.

## Hints

- ◆ Bread will toast better if the outside is buttered, but the butter may be omitted.
- ◆ Food needs to be cooked before placing between bread slices.

- ◆ Avoid using processed cheese as it tends to ‘run’ under high temperatures.
- ◆ Use a pizza cutter to cut pockets apart.
- ◆ Eight slices of bread will make 8 snacks. Recipes may be cut in half.

## User Maintenance Instructions

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

## Care and Cleaning

**CAUTION: Unplug from electrical outlet before cleaning. Never immerse appliance in water or other liquids.**

1. While cooking surfaces are still warm, brush with clean, soft pastry brush or cloth.
2. Do not use steel wool or coarse scouring pads. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating safe for cleaning non-stick cooking surfaces.
3. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth; dry thoroughly.
4. Close latch and stand on end for storage.

## Flavored Butters

Combine ingredients and spread the flavored butter inside or outside of the bread. Add filling and toast. The butters are perfect for adding flavor to any roll-up or sandwich. All recipes make ½ cup.

### LEMON BUTTER

½ cup butter, softened  
 1 tsp lemon rind  
 2 tsp lemon juice  
 cayenne pepper

### GARLIC BUTTER

½ cup butter, softened  
 1 clove garlic, crushed  
 salt and pepper.

**HERB BUTTER**

½ cup butter, softened  
1 tsp chives, chopped  
1 tsp parsley, chopped  
½ tsp rosemary, chopped  
salt and pepper.

**CHEESE BUTTER**

½ cup butter, softened  
½ cup Cheddar cheese,  
shredded  
½ tsp prepared mustard  
Use as a filling only in roll-ups  
or sandwiches.

## Roll-ups

Flavorful roll-ups may be served as hors d'oeuvres. Close lid and latch.

**SHRIMP**

1 cup cooked shrimp, chopped  
¼ cup mayonnaise  
½ cup carrots, grated  
½ tsp lemon juice  
salt and pepper  
24 bread slices  
Combine ingredients. Trim  
crusts from bread. Spread two  
teaspoons of filling on bread.  
Roll up and butter outside.

**ASPARAGUS AND CHEESE**

½ cup mayonnaise  
¼ cup parmesan cheese, grated  
2 15-ounce cans asparagus  
spears  
24 bread slices  
Combine mayonnaise and  
cheese. Trim crusts from bread  
and flatten with a rolling pin.  
Spread one teaspoon filling on  
bread. Place a spear of  
asparagus on one end and roll  
up. Butter outside.

**CRAB RANGOON**

½ cup cream cheese, softened  
1 cup cooked crab meat,  
shredded  
4 tsp onion, minced  
24 bread slices  
Combine ingredients. Trim  
crusts from bread. Spread two  
teaspoons of filling on bread.  
Roll up and butter outside.

**BURRITO**

1 lb cooked hamburger with  
Mexican seasoning  
1 cup refried beans  
1 cup cheese, grated  
½ cup salsa  
16 7-inch flour tortillas  
Add two tablespoons beef, one  
tablespoon beans, one  
tablespoon cheese and one  
teaspoon salsa onto the center of  
the tortilla. Fold bottom up just  
enough to cover filling. Fold  
sides toward center and roll-up to  
seal.



# Sandwiches

Recipes for sandwich pockets are made with a filling between two slices of bread. Round top and large slices of bread will seal around the edges of the sandwich better, but any type and flavor of bread may be used. To make sandwiches, butter one side of two slices of bread. Place buttered sides together. Follow recipe directions to spread the filling over unbuttered side of bread OR to add two tablespoons of fillings in two opposite corners of the unbuttered side of bread. **DO NOT OVERFILL.** Place the top slice of bread with filling onto sandwich maker with buttered side down (position filling over pockets). Repeat for other sandwiches. Then carefully place second slice of bread on top with buttered side up. Close lid and latch. If too much filling is used, the excess will run out of the snack while cooking. If too little filling is used, the design will not develop on your snack.

## **FRENCH TOAST**

3 eggs  
¼ cup milk  
½ tsp cinnamon  
8 slices cooked bacon  
8 bread slices  
Mix together eggs, milk and cinnamon. Dip one side of bread into egg mixture and place egg side down onto sandwich maker. Do not saturate bread. Place cooked bacon on top of bread. Dip one side of second slice of bread into mixture and place egg side up on top; do not saturate bread. Serve with butter, syrup, preserves or powdered sugar.

## **CUCUMBER**

1 cup cucumber, finely chopped  
1 tsp lemon juice  
¼ cup cream cheese, softened  
1 tsp mustard  
8 bread slices

Combine ingredients and add two tablespoons of filling per pocket between bread.

## **SCRAMBLED EGG**

4 eggs  
2 TBL milk  
salt and pepper  
1 TBL butter  
8 bread slices  
Combine eggs, milk, salt and pepper. Melt butter in sauce pan and cook eggs until done. Add two tablespoons per pocket between bread.

## **BACON, EGG AND TOMATO**

4 slices bacon, chopped  
2 medium eggs, beaten  
salt and pepper  
½ cup tomato, chopped  
8 bread slices.  
Fry bacon in saucepan and remove. Add eggs, salt, pepper and cook until done. Combine bacon, eggs and tomato. Add two tablespoons of filling per pocket between bread.

**TUNA SALAD**

1 cup cooked tuna or any cooked meat  
¼ cup mayonnaise  
1 TBL onions, chopped  
1 TBL celery, chopped  
8 bread slices  
Combine ingredients and add two tablespoons per pocket between bread.

**FRANKS**

4 frankfurters  
¼ cup onions, minced  
¼ cup relish  
2 TBL ketchup  
2 TBL mustard  
8 bread slices  
Split frankfurter lengthwise and then cut in half crosswise.  
Combine onions, relish, ketchup and mustard. Add one half frank and one tablespoon mixture per pocket between bread.

**CHILI DOGS**

4 frankfurters  
½ cup chili  
8 bread slices  
Split frankfurter lengthwise and then cut half crosswise. Add one half frank and one tablespoon chili per pocket between bread.

**REUBEN**

8 oz corned beef lunch meat  
4 oz Swiss cheese slices  
8 TBL sauerkraut, drained  
8 tsp thousand island salad dressing  
Layer 2 ounces corned beef and 1 ounce cheese on unbuttered side of bread. Add one tablespoon sauerkraut and one teaspoon dressing per pocket between bread.

**HAMBURGER PIZZA**

1 lb cooked hamburger OR  
1 cup pepperoni, chopped  
½ cup cooked vegetables: onion, green pepper, tomato  
⅓ cup pizza sauce  
8 slices Mozzarella cheese  
16 bread slices  
Combine hamburger and vegetables. Spread 2 teaspoons of pizza sauce on unbuttered side of bread. Add two tablespoons of meat mixture per pocket and a slice of cheese between bread.

**TURTLE**

24 pecan halves  
16 squares plastic wrapped caramels  
8 pieces chocolate candy kisses  
8 bread slices  
Add three pecan halves, two caramel squares and one chocolate kiss per pocket between bread.



**PEANUT BUTTER AND JELLY**

8 TBL peanut butter  
 4 TBL jelly, jam or preserves  
 8 bread slices  
 Spread 2 tablespoons of peanut butter and 1 tablespoon of jelly on unbuttered side of bread.  
 Cover with bread and toast.

**CHERRY PIE**

1 cup cherry pie filling, or any flavor pie filling  
 8 bread slices  
 powdered sugar icing  
 Add two tablespoons filling per pocket between bread; toast.  
 Drizzle with icing.

## Hot Pockets

Condition cooking surfaces and preheat sandwich maker.  
 Recondition after each batch of hot pockets. These recipes do not use bread. Combine the ingredients or follow special instructions. Add amount specified in recipe per pocket and cook according to recipe or until done.

DO NOT OVERFILL. DO NOT LATCH.

**CRAB CAKES**

2 cups cooked crab meat, shredded  
 2 eggs, beaten  
 1 TBL mustard  
 2 TBL Worcestershire® sauce  
 1 tsp Old Bay® seasoning or salt pepper  
 2 cups bread cubes  
 Combine ingredients and add ⅓ to ½ cup filling per pocket.  
 Cook 6-8 minutes.

Toss to moisten. Add ⅓ to ½ cup filling per pocket.  
 Cook 5-7 minutes.

**STUFFING**

1 small box dry stuffing mix  
 2 TBL milk  
 1 egg, beaten  
 Cook stuffing according to package directions and then add milk and egg.

**PANCAKE PUFFS**

Mix pancake batter using boxed mix or home-made recipe. Add ¼ cup batter into each pocket, cook 5-7 minutes.  
 Serve with butter and syrup.

**CORN BREAD/MUFFIN MIX**

Mix according to package or recipe directions. Add ¼ cup batter into each pocket. Bake 5-7 minutes.

**BISCUITS**

1 7.5-ounce tube refrigerator biscuits (10)  
Place one biscuit into each pocket. Bake 4-5 minutes. Serve with butter and jelly.

**CAKE MIXES**

Mix cake batter according to package or recipe directions. Add  $\frac{1}{4}$  cup batter into each pocket. Bake 4-5 minutes.

**FRIED EGGS**

8 eggs  
salt and pepper  
1 teaspoon butter  
Melt  $\frac{1}{8}$  teaspoon butter in each pocket. Break one egg into each pocket and pierce each yolk with a fork. Add salt and pepper.  
Cook 2-4 minutes.

Any servicing requiring disassembly must be performed by a qualified appliance repair technician.

## In-Warranty Service Information

Please refer to warranty statement to determine if in-warranty service applies. This appliance must be serviced by a Toastmaster authorized service center. Unauthorized service will void warranty.

If an authorized service center is not available locally, your appliance may be returned postage prepaid to our National Service Center at the address shown on the back of this book. Call Consumer Service for return authorization.

Products must be adequately protected to avoid shipping damage. Surround your appliance with three inches of protective padding and include a copy of your dated sales receipt and a note explaining the problem you have experienced. We recommend insuring your package. No CODs accepted.

### LIMITED ONE YEAR WARRANTY

**Warranty:** This Toastmaster® product is warranted to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

**Warranty Coverage:** This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

**Implied Warranties:** ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

**Warranty Performance:** During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

**Service and Repair:** Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 947-3744 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number 288 when you call.

**In-Warranty Service (USA):** For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 947-3744).

**Out-of Warranty Service:** A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$ 6.50 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

**For Products Purchased in the USA, but Used in Canada:** You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

**Risk During Shipment:** We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

**To return the appliance, ship to:**

Attn: Repair Center  
Salton Inc.  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552  
Email: salton@saltonusa.com

**To contact us, please write to or call:**

Salton Inc.  
P.O. Box 6916  
Columbia, MO 65205-6916  
1 (800) 233-9054

**Limitation of Remedies:** No representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and in no event shall we be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

**Legal Rights:** This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

© 2001 Toastmaster Inc.  
All Rights Reserved

P/N 60821  
Printed in China

## Keep Dated Sales Receipts for Warranty Service.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Date code (stamped on bottom) \_\_\_\_\_

**EVERYBODY EATS. It's a fact of life.**

**But sometimes preparing  
meals can become a chore.**

**That's why TOASTMASTER has been invited  
into millions of kitchens just like yours  
so we can HELP YOU MASTER your  
mixing, baking, grilling, toasting,  
brewing, heating and serving  
tasks WITH EASE AND STYLE.**

**The TOASTMASTER name stands for a  
CELEBRATION of INNOVATION designed  
to serve your life and keep you  
COOKIN' IN STYLE.**



# “Snakster” Appareil à sandwichs et casse-croûte

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
ET LIVRE DE RECETTES  
MODELES 288, 288K, 289, TSM2, 378589, 288MEX et 289MEX

- ◆ Casse-croûte chauds/repas complets en quelques minutes
- ◆ Caisson de l'appareil à toucher froid
- ◆ Plaques antiadhérentes Master Coast™
- ◆ Bouton de thermostat automatique
- ◆ Tient debout sur son extrémité pour faciliter le stockage

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT** : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et d'électrocution pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.

## MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes.

- ◆ Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ◆ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées avec précaution. L'emploi de gants de cuisine est recommandé.
- ◆ Afin de réduire les risques d'électrocution, ne plonger pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Se référer aux instructions de nettoyage.
- ◆ Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- ◆ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ◆ Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ◆ Débranchez l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas, et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- ◆ Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ni après une panne ou lorsque l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le Service Clients le plus proche pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil afin qu'il puisse être examiné, réparé, ou faire l'objet de réglages techniques ou mécaniques.
- ◆ Veiller à laisser un espace de 10 à 15 cm tout autour de l'appareil lors de son utilisation, de manière à garantir une bonne circulation de l'air. Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.

- ◆ Utiliser uniquement les accessoires recommandés par Toastmaster Inc. afin d'éviter les risques de blessures
- ◆ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ni dans un environnement humide.
- ◆ Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- ◆ Ne pas placer cet appareil près ou sur une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- ◆ N'utiliser l'appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**ATTENTION :** L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long. Il existe en quincaillerie des rallonges qui peuvent être utilisées à condition de prendre quelques précautions. Si une rallonge s'avère nécessaire il convient de faire prendre quelques précautions. Si une rallonge s'avère nécessaire il convient de faire preuve de beaucoup de prudence. De plus, le cordon d'alimentation doit : 1) présenter des caractéristiques nominales d'au moins 13 A, 125 V ~, 1625 W, 2) si l'appareil doit être relié à la terre, la rallonge doit être un cordon à trois fils et 3) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher sur ce dernier par mégarde.

**FICHE POLARISEE :** Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre. Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution ; la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

**PRISE RELIEE A LA TERRE :** Certains appareils sont dotés d'une prise à 3 lames. Celle-ci ne peut être branchée que dans une prise de courant destinée à une prise à 3 lames. Ceci est une mesure de sécurité. Si la prise ne s'adapte pas dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

**ALIMENTATION ELECTRIQUE :** Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, le "Snakster" peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Ce produit est exclusivement réservé à un usage ménager.

**ATTENTION : Ne plonger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

1. Avant d'utiliser l'appareil, essuyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, et laisser sécher. Enduire légèrement les revêtements antiadhésifs de matières grasses végétales. Fermer le couvercle.
2. Brancher sur une prise secteur 120 V. ~ 60 Hz. Le voyant lumineux rouge s'allume. Toujours laisser chauffer l'appareil à sandwichs jusqu'à ce que le voyant vert de préchauffage s'allume (environ 5 minutes). Il se peut que l'appareil fume un peu au départ. Ceci est normal pour les appareils neufs et cesse au bout de quelques temps d'utilisation.

**ATTENTION :** Les surfaces de l'appareil sont très chaude en cours l'utilisation.

3. Suivre les indications fournies dans chaque section pour les recettes : beurrés parfumés, friands, sandwichs.
4. Fermer et verrouiller le couvercle **UNIQUEMENT** lorsque la recette vous l'indique. Ne pas forcer pour fermer le couvercle. Ne pas verrouiller le couvercle si la recette contient des œufs crus ou si elle augmente de volume durant la cuisson ; laisser les ingrédients prendre du volume et s'assurer que le couvercle soit déverrouillé.
5. Consulter la recette pour les temps de cuisson et instructions particulières. Le voyant vert continuera de s'allumer et de s'éteindre en alternance durant le fonctionnement.
6. La durée de cuisson est de 4 à 6 minutes pour la plupart des recettes. Soulever doucement le couvercle pour vérifier la cuisson. Laisser cuire un peu plus longtemps si vous souhaitez une dorure un peu plus prononcée, ou jusqu'à ce que le sandwich soit cuit.





6. La durée de cuisson est de 4 à 6 minutes pour la plupart des recettes. Soulever doucement le couvercle pour vérifier la cuisson. Laisser cuire un peu plus longtemps si vous souhaitez une dorure un peu plus prononcée, ou jusqu'à ce que le sandwich soit cuit.
7. Retirer le casse-croûte à l'aide d'un ustensile en nylon, en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou en métal. Vous pouvez faire de 1 à 8 casse-croûte à la fois, suivant la taille de votre appareil.

ATTENTION : Laisser les sandwiches et friands refroidir avant de les manger ; la garniture risquant d'être brûlante.

8. Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

## Conseils

- ◆ Le pain grillera mieux si l'extérieur est beurré (Ceci ne constitue toutefois pas une obligation).
- ◆ Les aliments doivent être cuits avant d'être placés entre les tranches de pain.
- ◆ Éviter d'utiliser de la crème de gruyère ou du fromage en plaques, qui risque de "couler" à cause de la température élevée.
- ◆ Utiliser un coupe-pizza pour ouvrir les friands.
- ◆ Huit tranches de pain donneront 8 casse-croûte. Vous pouvez diviser les recettes par deux.

## Conseils d'entretien

Cet appareil ne nécessite qu'un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réglée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien doit être effectuée par un technicien qualifié.

## Entretien et nettoyage

**ATTENTION: Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

1. Pendant que les surfaces de cuisson sont encore chaudes, les essuyer à l'aide d'un torchon ou d'un pinceau de pâtisserie doux et propre.
2. Ne pas utiliser de tampon métallique ni de tampon abrasif. Éliminer les taches récalcitrantes à l'aide d'un tampon doux en plastique. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que des produits dont le mode d'emploi stipule qu'ils conviennent au nettoyage de surfaces antiadhérentes.
3. L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'un tissu doux et humide.
4. Verrouiller le couvercle et ranger l'appareil en position horizontale.

## Beurres parfumés

Mélanger les ingrédients et étaler le beurre parfumé à l'intérieur ou à l'extérieur du pain. Ajouter la garniture et faire griller le pain. Ces beurres sont parfaits pour ajouter un léger parfum aux sandwichs ou aux friands. Toutes les recettes donnent  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre.

### **BEURRE AU CITRON**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre ramolli  
1 c. à café de zeste de citron  
2 c. à café de jus de citron  
poivre de Cayenne.

### **BEURRE A L'AIL**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre ramolli  
1 gousse d'ail, hachée  
sel et poivre.

### **BEURRE AUX HERBES**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre ramolli  
1 c. à café de ciboulette, hachée  
1 c. à café de persil, haché  
 $\frac{1}{2}$  c. à café de romarin, haché  
sel et poivre.

### **BEURRE AU FROMAGE**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre ramolli.  
 $\frac{1}{2}$  tasse de Cheddar, râpé.  
 $\frac{1}{2}$  c. à café de moutarde préparée.  
Utiliser comme garniture.  
uniquement dans les friands ou les sandwichs.



# Friands

Ces friands parfumés peuvent être servis en hors-d'œuvre. Fermer et verrouiller le couvercle.

## CREVETTES

1 tasse de crevettes hachées  
¼ de tasse de mayonnaise  
½ tasse de carottes râpées  
½ c. à café de jus de citron  
sel et poivre.  
24 tranches de pain.  
Mélanger l'ensemble des ingrédients. Retirer la croûte du pain. Etaler deux cuillères à café de garniture sur le pain. Rouler le pain et beurrer l'extérieur.

## ASPERGE ET FROMAGE

½ tasse de mayonnaise.  
¼ de tasse de parmesan.  
2 boîtes de 400 grammes de pointes d'asperges.  
24 tranches de pain.  
Mélanger la mayonnaise et le fromage. Retirer la croûte du pain et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Etaler une cuillère à café de garniture sur le pain. Placer une pointe d'asperge à l'une des extrémité du pain, et l'enrouler. Beurrer l'intérieur.

## RANGOON AUX CRABES

½ tasse de fromage blanc,  
ramolli  
1 tasse de chair de crabe cuite  
écrasée  
4 c. à café d'oignon émincé  
24 tranches de pain  
Mélanger l'ensemble des ingrédients. Retirer la croûte du pain. Etaler deux cuillères à café de garniture sur le pain.  
Enrouler le pain et beurrer l'extérieur.

## BURRITO

450 g. de hamburger cuit  
accompagné d'assaisonnement  
mexicain  
1 tasse de haricots frits  
1 tasse de fromage râpé  
½ de tasse de sauce salsa  
16 tortillas de 18 cm  
Placer deux cuillères à soupe de bœuf, une cuillère à soupe de haricots, une cuillère à soupe de fromage et une cuillère à café de salsa au centre de la tortilla. Plier le haut du losange de manière à ce qu'il recouvre juste la garniture.  
Plier les côtés vers le centre et rouler pour fermer.

# Sandwichs

Les recettes pour poches de pain sont composées d'une garniture entre deux tranches de pain. Des extrémités de tranches de pain arrondies permettront au pain de mieux se refermer, mais toute sorte de pain peut être utilisée. Pour faire les sandwichs, beurrer un côté des deux tranches de pain. Placer les côtés beurrés ensemble.

Suivre les indications données dans la recette pour étaler la garniture sur les côtés non beurrés du pain OU pour ajouter deux cuillères à soupe de garniture dans deux coins opposés du côté non beurré du pain. NE PAS TROP GARNIR. Placer la tranche de pain du dessus qui contient la garniture dans l'appareil, côté beurré vers le bas (placer la garniture sur les poches). Répéter l'opération pour les autres sandwichs. Placer ensuite soigneusement la seconde tranche de pain par-dessus, côté beurré vers le haut. Fermer et verrouiller le couvercle. Si vous utilisez trop de garniture, celle-ci débordera du casse-croûte durant la cuisson. Si vous en utilisez trop peu, votre casse-croûte ne prendra pas forme.

## **PIZZA AU HAMBURGER**

450 grammes de hamburger cuit  
OU 1 tasse de pepperoni  
½ tasse de légumes cuits : oignons,  
poivrons verts, tomates  
⅓ de tasse de sauce pour pizza  
8 tranches de mozzarella  
16 tranches de pain  
Mélanger le hamburger et les légumes. Étaler 2 cuillères à café de sauce à pizza sur le côté non beurré du pain. Ajouter deux cuillères à soupe de viande par poche et une tranche de fromage entre les tranches de pain.

## **ŒUFS BROUILLES**

4 œufs  
2 c. à soupe de lait  
sel et poivre  
1 c. à soupe de beurre fondu  
8 tranches de pain

Mélanger les œufs, le sel et le poivre. Faire fondre le beurre dans une casserole, et faire cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ajouter deux cuillères à soupe par poche entre les tranches de pain.

## **CONCOMBRE**

1 tasse de concombre finement émincé  
1 c. à café de jus de citron  
¼ de tasse de fromage blanc, ramolli  
1 c. à café de moutarde  
8 tranches de pain  
Mélanger les ingrédients et ajouter deux cuillères à soupe de garniture par poche entre les tranches de pain.



### **BACON, ŒUFS ET TOMATES**

4 tranches de bacon, coupées en morceaux.

2 œufs moyens battus

sel et poivre.

½ tasse de tomates, coupées en morceaux.

8 tranches de pain.

Faire frire le bacon, puis le retirer de la casserole. Mettre les œufs, le sel et le poivre dans la casserole, et faire cuire le tout. Mélanger le bacon, les œufs et les tomates.

Ajouter deux cuillères à café de garniture par poche entre les tranches de pain.

### **SALADE AU THON**

1 tasse de thon cuit, ou de viande cuite

¼ de tasse de mayonnaise

1 c. à soupe d'oignon émincé

1 c. à soupe de céleri émincé

8 tranches de pain

Mélanger les ingrédients et ajouter deux cuillères à soupe par poche entre les tranches de pain.

### **FRANKS**

4 saucisses de Francfort

¼ de tasse d'oignon émincé

¼ de tasse de relish

2 c. à soupe de ketchup

2 c. à soupe de moutarde

8 tranches de pain

Couper les saucisses de Francfort

### **PAIN PERDU**

3 œufs

¼ de tasse de lait

½ c. à café de cannelle

8 tranches de bacon cuit

8 tranches de pain

Mélanger les œufs, le pain et la cannelle. Tremper un côté du pain dans le mélange à base d'œufs, et placer la tranche dans l'appareil, le côté mouillé contre la surface de cuisson. Ne pas trop faire tremper le pain. Placer le bacon cuit sur le pain. Tremper un côté de la seconde tranche de pain dans le mélange, et la placer sur le dessus, le côté mouillé vers le haut. Servir avec du beurre, du sirop, de la confiture ou du sucre en poudre dans le sens de la longueur, puis les couper en deux dans le sens de la largeur. Mélanger les oignons, le relish, le ketchup et la moutarde. Ajouter une demi-saucisse et une cuillère à soupe de préparation par poche entre les tranches de pain.

### **CHILI DOGS**

4 saucisses de Francfort

¼ de tasse de piment rouge

8 tranches de pain

Couper les saucisses de Francfort dans le sens de la longueur, puis les couper en deux dans le sens de la largeur. Ajouter une demi-saucisse et une cuillère à soupe de piment par poche entre les tranches de pain.

### **TORTUE**

24 moitiés de noix pacanes  
16 carrés de caramel enveloppés dans du plastique.  
8 chocolats en papillote  
8 tranches de pain  
Ajouter trois moitiés de noix pacanes, deux carrés de caramel et un chocolat en papillote par poche entre les tranches de pain.

### **BEURRE DE CACAHOUETES ET GELEE**

8 c. à soupe de beurre de cacahouètes.  
4 c à soupe de gelée ou de confiture  
8 tranches de pain.  
Etaler deux cuillères à soupe de beurre de cacahouètes et une cuillère à soupe de gelée sur le côté non beurré du pain.  
Couvrir de pain et faire griller.

### **S'MORES & MORE**

¼ de tasse de beurre de cacahouètes.  
8 chocolats en papillote.  
¾ de tasse de pâtes de guimauve miniatures.  
8 tranches de pain aux raisins.  
Etaler 2 cuillères à soupe de beurre de cacahouètes sur le côté non beurré du pain. Ajouter un chocolat en papillote et 6 pâtes de guimauve par poche entre les tranches de pain.

### **REUBEN**

240 g de corned beef  
120 g de tranches de gruyère  
8 c. à soupe de choucroute égouttée  
8 c. à café de mayonnaise relevée de ketchup.  
Placer 60 g de corned beef et 30 g de fromage sur le côté non beurré du pain. Ajouter une cuillère à soupe de choucroute et une cuillère à café de sauce par poche entre les tranches de pain.

### **TOURTE AUX CERISES**

1 tasse de garniture pour tourte à la cerise, ou toute autre garniture aux fruits.  
8 tranches de pain glaçage sucre en poudre.  
Ajouter deux cuillères à soupe de garniture par poche entre les tranches de pain; faire griller. Saupoudrer de sucre glace.



# Poches Chaudes

Enduire les surfaces de cuisson de matières grasses végétales et préchauffer l'appareil. Enduire les surfaces de matières grasses végétales après chaque lot de poches chaudes. Ces recettes ne contiennent pas de pain. Mélanger les ingrédients ou suivre les instructions particulières. Ajouter la quantité d'ingrédients spécifiée dans la recette dans chaque poche, et faire cuire selon le temps indiqué dans la recette ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.

**NE PAS TROP REMPLIR. NE PAS VERROUILLER LE COUVERCLE.**

## **GALETTES AU CRABE**

2 tasses de chair de crabe, en miettes  
2 œufs battus  
1 c. à soupe de moutarde  
2 c. à soupe de sauce Worcestershire  
1 c. à café d'assaisonnement Old Bay® ou sel poivre  
2 tasses de cubes de pain  
Mélanger les ingrédients et ajouter 1/8 à 1/2 tasse de garniture par poche. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes.

## **FARCE**

1 petite boîte de préparation pour farce  
2 c. à soupe de lait  
1 œuf battu  
Faire cuire la farce selon les instructions fournies sur l'emballage, puis ajouter le lait et les œufs. Secouer un peu pour humidifier. Ajouter 1/8 à 1/2 tasse de garniture par poche. Faire cuire pendant 5 à 7 minutes.

## **BISCUITS**

225 grammes de biscuits réfrigérés (10)  
Placer un biscuit dans chaque poche. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes. Servir avec du beurre et de la gelée.

## **PREPARATION POUR GATEAUX**

Préparer la pâte à gâteau en suivant les instructions indiquées sur le paquet. Ajouter 1/4 de tasse de pâte dans chaque poche. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes.

## **PREPARATION POUR MUFFINS/ PAIN DE MAIS**

Mélanger la pâte en suivant les instructions indiquées sur le paquet. Ajouter 1/4 de tasse de pâte dans chaque poche. Faites cuire pendant 5 à 7 mn.

### **CREPES LEGERES**

Faire de la pâte à crêpes (préparation en sachet ou recette maison). Ajouter  $\frac{1}{4}$  de tasse de pâte à crêpes dans chaque poche, et faire cuire 5 à 7 mn. Servir avec du beurre et du sirop.

### **ŒUFS SUR LE PLAT**

8 œufs  
sel et poivre  
1 c. à café de beurre  
Faire fondre  $\frac{1}{8}$  de c. à café de beurre dans chaque poche.  
Casser un œuf dans chaque poche et percer le jaune avec une fourchette. Seler et poivrer.  
Faire cuire pendant 2 à 4 minutes.

Toute opération d'entretien nécessitant un démontage différent du nettoyage ci-dessus, doit être effectué par un technicien spécialisé.

## **SAV sous garantie**

Veillez vous reporter à la déclaration de garantie pour déterminer si les réparations nécessaires sont sous garantie. Cet appareil doit être réparé dans un centre de service après-vente agréé Toastmaster. Toute réparation non autorisée entraînera l'annulation de la garantie.

Si un centre de service après-vente n'est pas disponible à l'échelon régional vous pouvez renvoyer votre appareil (port payé) à notre Centre de Service Après-vente National, à l'adresse indiquée au dos de ce livret. Veuillez contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil.

Les appareils doivent être protégés adéquatement pour éviter tout accident lors de l'expédition. Nous suggérons à l'utilisateur d'entourer l'appareil d'une épaisseur de 8 cm de matériaux de protection et d'inclure une note expliquant la nature du problème, ainsi qu'une copie du ticket de caisse daté. Nous vous conseillons d'assurer votre paquet. Aucun paquet envoyé en contre remboursement ne sera accepté.



toastmaster®

23.



## GARANTIE LIMITEE D'UN AN

**Garantie :** Ce produit Toastmaster® est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

**Application de la Garantie :** Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

**Garantie implicite :** TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITEE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

**Exécution de la Garantie :** Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

**Service après-vente et réparations :** Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 947-3744 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle 288 lors de votre appel.

**SAV sous garantie (USA) :** Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil (1 800 947-3744).

**SAV hors garantie (USA) :** Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 6,50 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

**Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada :** Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

**Risques encourus durant le transport :** Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veuillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

### Adresse de réexpédition de l'appareil :

Attn : Repair Center  
Salton Inc.  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552  
Email : salton@saltonusa.com

### Pour nous contacter,

veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :  
Salton Inc.  
P.O. Box 6916  
Columbia, MO 65205-6916  
1 (800) 233-9054

**Limitation du recours :** Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquence, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

**Droits juridiques :** La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

© 2001 Toastmaster Inc.  
Tous droits réservés

N° de Pièce 60821  
Imprimé en Chine

**Conservez le ticket de caisse daté pour toute réparation sous garantie.**

Conservez ce livret. Notez les renseignements suivants pour référence ultérieure :

Date d'achat \_\_\_\_\_

Numéro du modèle \_\_\_\_\_

Code de date (estampillé sur le dessous de l'appareil) \_\_\_\_\_

**Nous mangeons tous. Ceci est chose acquise.  
Pourtant, il arrive que la préparation du repas  
se transforme en corvée.**

**C'est la raison pour laquelle TOASTMASTER  
est convié dans des millions de cuisines  
semblables à la vôtre afin de VOUS AIDER A  
MAITRISER le travail de préparation et de  
cuisson, les rôtis, grillades et plats mijotés,  
ainsi que le réchauffage et service de vos mets  
En GRANDE CLASSE ET SANS EFFORT INUTILE.**

**La marque TOASTMASTER est synonyme de  
CELEBRATION DE L'INNOVATION conçue  
pour vous servir et vous permettre de continuer  
à CUISINER EN GRANDE CLASSE.**



# Sandwichera "Snackster"

RECETARIO - GUIA DE USO Y CUIDADOS  
MODELOS 288, 288K, 289, TSM2, 378589, 288MEX y 289MEX

- ◆ Bocadillos calientes/comidas completas en minutos
- ◆ Cubierta exterior fría al tacto
- ◆ Superficies de cocción antiadherentes Master Coat™
- ◆ Control de termostato automático
- ◆ Se apoya sobre su extremo para un almacenaje fácil

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA:** Todos los electrodomésticos presentan el riesgo de incendio y de electrocución con la capacidad de provocar lesiones importantes o incluso la muerte. Por favor siga todas las instrucciones de seguridad.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ◆ Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- ◆ No toque las superficies calientes. Utilice las asas con cuidado. Se recomienda el empleo de guantes o agarradores para el horno.
- ◆ Para evitar riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la sandwichera en agua u otro líquido. Vea las instrucciones para la limpieza.
- ◆ Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando cualquier aparato se utilice cerca de los niños.
- ◆ Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- ◆ Nunca deje el aparato sin atención cuando está en uso.
- ◆ Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de quitarle o ponerle piezas y antes de mover o limpiar el aparato.
- ◆ No opere ningún aparato dañado. No opere con un cable o clavija dañada o después de que el aparato funcione mal, o si se ha dejado caer o ha resultado dañado de cualquier manera. Contacte el departamento de Servicio al Consumidor para una autorización de devolución, inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- ◆ Cuando utilice este aparato, proporcione al menos un espacio de 10 a 15 cm por encima y por ambos lados, para conseguir así una mejor circulación de aire. No se utilice en superficies en donde el calor pueda provocar un problema.
- ◆ Utilice solamente los accesorios recomendados por Toastmaster Inc. para evitar un riesgo de lesión.

- ◆ No la utilice en exteriores o mientras se encuentre en un área húmeda.
- ◆ No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- ◆ No lo coloque encima o cerca de un quemador caliente, de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- ◆ Utilice el aparato sólo como se indica en estas instrucciones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**PRECAUCION:** Se incluye un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable eléctrico demasiado largo. Puede conseguir cables de extensión en las ferreterías de su localidad, y pueden ser usados si se ejercen las precauciones debidas. Si se requiere utilizar un cable de extensión, es necesario tomar especial cuidado y precaución. Además, el cable deberá: (1) estar marcado con un grado eléctrico de 125 V y por lo menos 13 A y 1625 W, (2) si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable trifásico de conexión a tierra y (3) el cable deberá colocarse de tal forma que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador, donde los niños puedan jalarlo o alguien se pueda tropezar accidentalmente.

**CLAVIJA POLARIZADA:** Este aparato posee una clavija polarizada, (una de sus patas es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta clavija está diseñada para conectar solamente de una manera en un tomacorriente polarizado. Si la clavija no conecta completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún no conecta bien, consulte un electricista calificado. No intente alterar esta medida de seguridad.

**CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA:** Algunos modelos tienen una clavija de conexión a tierra de tres patas. Esta clavija sólo conectará en un tomacorriente hecho para clavijas de tres patas. Esta es una medida de seguridad. Si la clavija no entra en el tomacorriente, contacte un electricista calificado. No intente alterar esta medida de seguridad.

**CORRIENTE ELECTRICA:** Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, el “Snackster” puede que no funcione apropiadamente. Este deberá ser operado en un circuito eléctrico separado del resto de los demás electrodomésticos.

Este producto es para uso doméstico solamente.

**PRECAUCION: Nunca coloque ninguna parte del aparato en agua o en otros líquidos.**

1. Antes de usarla, limpie las superficies de cocción con un trapo húmedo y séquelas. Acondicione las superficies de cocción antiadherentes untándolas ligeramente con manteca vegetal. Cierre la tapa.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V ~ 60 Hz. La luz indicadora roja se encenderá. Siempre permita que la sandwichera se caliente hasta que la luz de precalentado verde se encienda, aproximadamente 5 minutos. Puede que al inicio aparezca algo de humo. Esto es normal cuando se utilizan aparatos nuevos, pero después de los primeros usos no volverá a ocurrir.

**PRECAUCION:** Las superficies del aparato están calientes durante su uso.

3. Siga las instrucciones en cada sección para recetas individuales: mantequillas de sabores, rollos, sándwiches, o "hot pockets".
4. Cierre la tapa con seguro SOLO si las instrucciones de la receta lo indican. No la force al cerrarla. No la cierre con seguro si la receta contiene huevos crudos ya que aumentará su volumen cuando se cocine; permita que se expanda con la tapa sin seguro.
5. Vea la receta para el tiempo de cocción e instrucciones especiales. La luz verde se encenderá y apagará durante su uso.
6. El tiempo de cocción es de 4-6 minutos para la mayoría de las recetas. Levante la tapa para verificar el grado de cocción. Deje más tiempo para que se dore más o cocine hasta que esté listo.
7. Saque el bocadillo utilizando utensilios de nilon, plástico o madera solamente, para proteger la superficie antiadherente. Nunca use un objeto puntiagudo de metal. Puede hacer de 1-8 bocadillos a la vez, dependiendo del tamaño de la sandwichera que tenga.

**PRECAUCION:** Permita que el sándwich, los "hot pockets" y los rollos se enfríen antes de comerlos ya que el relleno se pone muy caliente.

8. Cuando termine, desenchúfela y déjela enfriar antes de limpiarla.

## Sugerencias

- ◆ El pan se tostará mejor si el exterior se unta con mantequilla, pero puede omitir la mantequilla.
- ◆ La comida tiene que estar cocinada antes de colocarla entre las rebanadas de pan.
- ◆ Evite usar queso procesado ya que tiende a 'chorrearse' bajo temperaturas altas.
- ◆ Use un cortador de pizza para cortar los "pockets".
- ◆ Con ocho rebanadas de pan se obtienen 8 bocadillos. Las recetas pueden cortarse a la mitad.

## Instrucciones de mantenimiento

Este aparato requiere un mantenimiento mínimo. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Referir it to a qualified appliance repair technician if servicing is needed.

## Limpieza y cuidados

**PRECAUCION: Desenchufe del tomacorriente antes de limpiar. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.**

1. Mientras las superficies de cocción estén aún tibias, límpielas con una brocha de repostería o trapo suave y limpio.
2. No utilice estropajos de metal o estropajos abrasivos. Retire las manchas difíciles con un estropajo o fibra de plástico. Para mejores resultados, use solamente productos con instrucciones que digan que son seguros para usar en superficies de cocción antiadherentes.
3. El acabado exterior debe ser limpiado con un limpiador no abrasivo y un trapo suave húmedo, seque completamente.
4. Cierre con seguro y apóyela sobre el extremo para guardarla.

## Mantequillas de Sabores

Combine los ingredientes y unte la mantequilla de sabor por dentro o por fuera del pan. Añada el relleno y tueste. Las mantequillas son ideales para añadir sabor a cualquier rollo o sándwich. Se obtiene ½ taza con todas las recetas.

### MANTEQUILLA CON LIMON

½ taza de mantequilla,  
templada  
1 cdita. de cáscara de limón  
2 cditas. de zumo de limón  
pimienta de cayena

### MANTEQUILLA CON HIERBAS

½ taza de mantequilla,  
templada  
1 cdita. de cebollinos, picados  
1 cdita. de perejil, picado  
½ cdita. de romero, picado  
sal y pimienta

### MANTEQUILLA CON AJO

½ taza de mantequilla,  
templada.  
1 diente de ajo, machacado  
sal y pimienta

### MANTEQUILLA CON QUESO

½ taza de mantequilla,  
templada.  
½ taza de queso  
Cheddar rallado.  
½ cdita. de mostaza preparada  
Use sólo como relleno en los  
rollos o sándwiches.

## Rollos

Los deliciosos rollos pueden servirse como entremeses. Cierre la tapa con seguro.

### CAMARON

1 taza camarones cocidos,  
picados  
¼ de taza de mayonesa  
½ taza de zanahorias ralladas  
½ cdita. de zumo de limón  
sal y pimienta  
24 rebanadas de pan  
Mezcle los ingredientes. Corte las orillas del pan. Unte dos cucharaditas de relleno en el pan. Enrolle y unte con mantequilla el exterior.

### ESPARRAGOS Y QUESO

½ taza de mayonesa  
¼ de taza de queso parmesano  
rallado  
2 latas de 425 g de espárragos  
24 rebanadas de pan  
Combine la mayonesa y el queso. Corte el borde del pan y aplánelo con un rodillo. Unte una cucharadita de relleno en el pan. Coloque un espárrago en un extremo y enróllelo. Unte de mantequilla el exterior.





### "RANGOON" DE CANGREJO

½ taza de queso crema,  
templado  
1 taza de carne de cangrejo  
cocida, desmenuzada  
4 cditas. de cebolla,  
picada finamente  
24 rebanadas de pan  
Mezcle los ingredientes. Corte  
las orillas del pan. Unte dos  
cucharaditas de relleno en el  
pan. Enrolle y unte con  
mantequilla el exterior.

### BURRITO

450 g de carne para  
hamburguesas con sazón  
mexicano  
1 taza de frijoles refritos  
1 taza de queso, rallado  
⅓ de taza de salsa  
16 tortillas de harina de 18 cm  
de diámetro  
Añada dos cucharadas de carne,  
una cucharada de frijoles, una  
cucharada de queso y una  
cucharada de salsa sobre el  
centro de la tortilla. Doble la  
parte inferior lo suficiente como  
para cubrir el relleno. Doble los  
extremos hacia el centro y  
enrolle para sellar.

## Sándwiches

Las recetas para los sándwich "pockets" están hechos con un relleno entre dos rebanadas de pan. Las rebanadas grandes de pan de caja, se sellarán mejor en los bordes del sándwich, pero puede usar cualquier tipo y sabor de pan. Para hacer sándwiches, unte con mantequilla un lado de las dos rebanadas de pan. Coloque los lados con mantequilla juntos. Siga las instrucciones de la receta para untar el relleno sobre los lados sin mantequilla o para añadir dos cucharadas de relleno en dos esquinas opuestas del lado del pan que no tiene mantequilla. **NO LO RELLENE DEMASIADO.** Coloque la rebanada de pan con relleno sobre la sandwichera con el lado untado con mantequilla hacia abajo (coloque el relleno sobre los compartimentos). Repita el procedimiento para los otros sándwiches. Luego coloque una segunda rebanada de pan encima con el lado untado de mantequilla hacia arriba. Cierre la tapa con seguro. Si se utiliza demasiado relleno, el exceso se saldrá del bocadillo mientras se cocine. Si se utiliza muy poco relleno, el diseño no se marcará en su bocadillo.

### **PAN TOSTADO ESTILO**

#### **FRANCES**

3 huevos  
¼ de taza de leche  
½ cdita. de canela  
8 tiras de tocino cocido  
8 rebanadas de pan  
Mezcle los huevos, la leche y la canela. Moje un lado del pan en la mezcla de huevo y colóquelo sobre la sandwichera. No sature el pan con la mezcla. Coloque el tocino encima del pan. Moje un lado de la otra rebanada de pan en la mezcla y colóquelo encima con el lado mojado hacia arriba, no sature el pan con la mezcla. Sirva con mantequilla, jarabe, conserva de frutas o azúcar extrafina.

#### **TOCINO, HUEVO Y TOMATE**

4 rebanadas de tocino, en trocitos  
2 huevos medianos, batidos  
sal y pimienta  
½ taza de tomate, picado  
8 rebanadas de pan  
Fría el tocino en una sartén y sáquelo. Añada los huevos, sal, pimienta y cocine hasta que estén listos. Combine el tocino, los huevos y el tomate. Añada dos cucharadas de relleno por compartimento entre el pan.

### **PEPINO**

1 taza de pepino finamente picado  
1 cdita. de zumo de limón  
¼ de taza de queso crema, templado  
1 cdita. de mostaza  
8 rebanadas de pan  
Combine los ingredientes y añada dos cucharadas de relleno por compartimento entre el pan.

### **ENSALADA DE ATUN**

1 taza de atún cocido o cualquier carne cocida  
¼ de taza de mayonesa  
1 cda. de cebolla picada  
1 cda. de apio picado  
8 rebanadas de pan  
Combine los ingredientes y añada dos cucharadas de relleno por compartimento entre el pan.

### **HUEVOS REVUELTOS**

4 huevos  
2 cdas. de leche  
sal y pimienta  
1 cda. de mantequilla  
8 rebanadas de pan  
Combine los huevos, la leche, sal y pimienta. Derrita la mantequilla en una sartén y cocine los huevos. Añada dos cucharadas por compartimento entre cada pan.



### **SALCHICHAS**

4 salchichas  
¼ de taza de cebolla,  
picada finamente  
¼ de taza de salsa de pepinillos  
2 cdas. de salsa catsup  
2 cdas. de mostaza  
8 rebanadas de pan  
Corte la salchicha a lo largo y  
luego córtela a la mitad. Combine  
las cebolla, la salsa de pepinillos, la  
salsa catsup y la mostaza. Añada  
una mitad de salchicha y una  
cucharada de la mezcla por  
compartimento entre el pan.

### **"CHILI DOGS"**

4 salchichas  
½ taza de "chili"  
8 rebanadas de pan  
Corte la salchicha a lo largo y  
luego córtela a la mitad. Añada  
una mitad de salchicha y una  
cucharada de "chili" por  
compartimento entre el pan.

### **TORTUGA**

24 mitades de nueces  
16 cuadritos de dulce de leche  
8 piezas de chocolate "kiss"  
8 rebanadas de pan  
Añada tres mitades de nuez, dos  
dulces de leche y un chocolate  
"kiss" por cada compartimento  
entre el pan.

### **"REUBEN"**

240 g de cecina de res  
120 g de rebanadas  
de queso Suizo  
8 CDAS. de chocrut, escurrido  
8 cdas. de aderezo mil islas  
Coloque 57 g de cecina de res y  
30 g de queso en el lado del pan  
sin mantequilla. Añada una  
chucharada de chocrut y una  
cucharada de aderezo por  
compartimento entre el pan.

### **MANTEQUILLA DE CACAHUATE Y JALEA**

8 CDAS. de mantequilla de  
cacahuete  
4 CDAS. de jalea, mermelada o  
conserva de frutas  
8 rebanadas de pan  
Unte 2 cucharadas de  
mantequilla de cacahuete y  
1 cucharada de jalea en el lado  
del pan sin mantequilla. Cubra  
con el pan y tueste

**PIZZA CON CARNE PARA HAMBURGUESAS**

450 g de carne para hamburguesas o  
1 taza de pepperoni, picado  
½ taza de vegetales cocidos: cebolla, pimienta verde, tomate  
⅓ de taza de salsa para pizza  
8 rebanadas de queso mozzarella  
16 rebanadas de pan  
Combine la carne para hamburguesas y los vegetales.  
Unte 2 cucharadas de salsa para pizza en el lado del pan sin mantequilla. Añada dos cucharadas de mezcla de carne por compartimento y una rebanada de queso entre el pan.

**PAY DE CEREZA**

1 taza de relleno de cerezas para pay o cualquier sabor de relleno para pay  
8 rebanadas de pan azúcar glaseado de azúcar  
Añada dos cucharadas de relleno por cada compartimento entre el pan, tueste. Unte con el glaseado de azúcar.

## "Hot Pockets"

Acondicione las superficies de cocción y precaliente la sandwichera. Vuelva a acondicionar después de cada tanda de "hot pockets" Esta receta no necesitan pan. Combine los ingredientes o siga las instrucciones especiales. Añada la cantidad especificada en la receta por "pocket" y cocine de acuerdo a la receta o hasta que esté listo. **NO LO RELLENE DEMASIADO. NO CIERRE LA TAPA CON SEGURO.**

### **PASTELITOS DE CANGREJO**

2 tazas de carne de cangrejo cocida, desmenuzada  
2 huevos batidos  
1 CDA. de mostaza  
2 CDAS. de salsa Worcestershire®  
1 cda. de sazón o sal Old Bay®  
pimienta  
2 tazas de trocitos de pan  
Combine los ingrediente y añada de ⅓ a ½ taza de relleno por compartimento.  
Cocine de 6 a 8 minutos

### **BIZCOCHOS**

1 paquete de 225 g de bizcochos en refrigerados (10)  
Coloque un bizcocho dentro de cada compartimento. Cocine durante 4-5 minutos. Sirva con mantequilla y jalea.

### **MEZCLAS DE PASTEL**

Mezcle la harina para pastel siguiendo las instrucciones del paquete o las instrucciones de la receta. Añada ¼ de taza de la mezcla en cada compartimento. Cocine durante 4-5 minutos.

### **HOTCAKES**

Mezcle la harina para hotcakes usando la mezcla de caja o la hecha en casa. Añada ½ de taza de la mezcla en cada compartimento, cocine de 5 a 7 minutos. Sirva con mantequilla y jarabe.

### **HUEVOS FRITOS**

8 huevos  
sal y pimienta  
1 cucharada de mantequilla  
Derrita ⅓ de cucharadita de mantequilla en cada compartimento. Vierta un huevo dentro de cada compartimento y perforo cada yema con un tenedor. Agregue sal y pimienta  
Cocine de 2 a 4 minutos.

### **RELLENO**

1 caja chica de relleno seco  
2 CDAS. de leche  
1 huevo, batido  
Cocine el relleno siguiendo las instrucciones del paquete y luego agregue la leche y el huevo. Revuelva para humedecer. Añada de ⅓ a ½ taza de relleno por compartimento.  
Cocine de 5 a 7 minutos.

### **MEZCLA DE PAN DE MAIZ/PANECILLOS**

Mezcle de acuerdo a la receta o a las instrucciones del paquete. Añada ½ de taza de la mezcla en cada compartimento.  
Cocine durante 5-7 minutos.

Cualquier tipo de servicio que requiera desensamblar el aparato, excepto por las tareas de limpieza antes mencionadas, deberá ser practicado por un técnico calificado.

## Información de servicio bajo la garantía

Por favor, consulte la declaración de garantía para determinar si está vigente la garantía de servicio. Este aparato debe ser reparado por un centro de servicio autorizado de Toastmaster. Los trabajos hechos por personas no autorizadas anularán la garantía.

En caso de que no haya un centro de servicio autorizado local, puede devolver el aparato mediante envío prepagado al Centro Nacional de Servicio (National Service Center) a la dirección que se indica en la última página de este folleto. Llame al departamento de Servicio al Consumidor para una autorización de devolución.

Los productos deben estar debidamente protegidos para evitar daños durante el envío. Envuelva su electrodoméstico con tres pulgadas de material con almohadillado protector, incluya también una copia de la factura de venta fechada y una nota explicando el problema en cuestión. Aconsejamos certificar el paquete. No se aceptan envíos contra reembolso.

### **Conserve el recibo de ventas fechado para el servicio técnico cubierto por la garantía.**

Mantenga este folleto. Apunte lo siguiente como referencia:

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Número del Modelo \_\_\_\_\_

Código de la Fecha (impreso en el fondo) \_\_\_\_\_

## GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

**Garantía:** Este producto Toastmaster® está garantizado a estar libre de defectos en su material o fabricación por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. La garantía de este producto solo cubre al comprador original del producto.

**Cobertura de la Garantía:** Esta garantía no es válida si el producto ha sido dañado accidentalmente durante su envío, uso irrazonable, maltrato, negligencia, reparación inadecuada, uso comercial, reparaciones por personal no autorizado, desgaste normal y deterioro, ensamblaje inadecuado, abuso de instalación o mantenimiento u otras causas que no se deban a defectos en su material o fabricación. Esta garantía es efectiva solo si el producto es adquirido y operado en los E.U.A. y no se extiende a las unidades que hayan sido utilizadas en violación a las instrucciones escritas provistas con el producto o a unidades que hayan sido alteradas o modificadas o a daños a productos o partes a las cuales se les haya removido, alterado o borrado el número de serie o se hayan entregado con éste ilegible.

**Garantías Implícitas:** CUALESQUIER GARANTIAS IMPLICITAS QUE EL CONSUMIDOR PUEDE TENER ESTAN LIMITADAS EN DURACION A UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita por lo que la limitación anterior puede no ser aplicable en su caso.

**Ejecución de la Garantía:** Durante el periodo de garantía de un año antes mencionado, el producto defectuoso será reparado o reemplazado por un modelo reacondicionado equivalente (según nuestro criterio) cuando el producto sea regresado al Centro de Reparación o se haya reembolsado el costo de la compra. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el balance de un periodo de un año de garantía y un periodo adicional de un mes. No habrá ningún cargo por tal reparación o reemplazo.

**Servicio y Reparación:** Si el aparato no funciona bien, debe primero llamar a nuestra línea gratuita 1-800-233-9054 (Válido solo en E.U.A.) entre el horario de 9:00 a.m. y 5:00 p.m. (Hora del Centro) y contactar al DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE dejándoles saber que tiene un problema. Por favor refiérase al número de modelo 288 cuando llame.

**Reparaciones Bajo la Garantía (E.U.A.):** Para un aparato cubierto bajo el período de garantía, no hay ningún cargo por la reparación o los gastos de envío. Llame para una autorización de devolución (1-800-947-3744).

**Reparaciones Fuera de la Garantía:** Existe un cargo de tarifa fija por modelo en el caso de reparaciones hechas fuera de la garantía. Incluye \$ 6,50 (USD) para gastos de manejo y envío. Nosotros le notificaremos por correo el costo del servicio y requerirá pagar por adelantado la reparación o reemplazo.

**Para Productos Adquiridos en E.U.A. pero Usados en Canadá:** Puede regresar el producto certificado, empacado con suficiente protección con los gastos de envío y certificación pre-pagados a la dirección de E.U.A. que aparece abajo. Por favor tenga en cuenta que todas las cuotas de derechos de aduana y de comisión de corretaje, si es que hay, deberá ser pagada por usted y deberá pagarlas por adelantado a nosotros antes de que podamos realizar cualquier reparación.

**Riesgos Durante el Envío:** No podemos asumir ninguna responsabilidad por pérdidas o daños durante el envío. Para su protección, embale cuidadosamente el producto para su envío y certifíquelo con el transportista. Asegúrese de incluir los siguientes artículos con su producto: todos los accesorios relacionados con el problema; su dirección completa y número telefónico; una nota describiendo el problema en cuestión; una copia de su recibo de compra u otra prueba de compra para determinar las condiciones de garantía. No se aceptan envíos contra reembolso.

### Para regresar el aparato, envíelo a:

Attn: Repair Department, Salton, Inc.  
Salton Inc.  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552  
Email: salton@saltonusa.com

### Para contactarnos,

por favor escribanos o llame a:  
Salton Inc.  
P.O. Box 6916  
Columbia, MO 65205-6916  
1 (800) 233-9054

**Limitación de Remedios:** Ningún representante o persona está autorizado a asumir en lugar nuestro toda otra responsabilidad en conexión con la venta de nuestros productos. No se deberán hacer reclamaciones por defectos o fallos en el funcionamiento o averías del producto bajo ninguna teoría de agravio, contrato o ley comercial incluyendo, pero sin limitación a, negligencia, negligencia grave, estricta responsabilidad, incumplimiento de la garantía e incumplimiento de contrato. La reparación, reemplazo o reembolso será el exclusivo remedio del consumidor bajo esta garantía y **en ningún momento seremos responsables por daños, pérdidas o gastos incidentales o consecuentes.** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes por lo que la limitación o exclusión puede no ser aplicable en su caso.

**Derechos Legales:** Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que tenga otros derechos los cuales varían de un estado a otro.

© 2001 Toastmaster Inc.  
Todos los derechos reservados

P/N 60821  
Impreso en China

## Especificaciones Técnicas

Potencia Nominal (Watts)	1.120 W
Tensión de Alimentación o Tensión Nominal (Volts)	127 V ~
Frecuencia de Operación o Frecuencia Nominal (Hertz)	60 Hz

**TODO EL MUNDO COME. Es un hecho ineludible.  
Pero algunas veces el preparar  
comidas puede volverse una tarea.  
Es por eso que TOASTMASTER ha sido invitado  
a millones de cocinas como la suya  
para poder AYUDARLE A DOMINAR sus  
tareas de mezclar, hornear, asar, tostar,  
preparar, calentar y servir  
CON FACILIDAD Y ESTILO.  
La marca TOASTMASTER representa una  
CELEBRACION de la INNOVACION diseñada  
para servirle y mantenerle  
COCINANDO CON ESTILO.**



## Contact Information

Coordonnées :

Contacte a:

### **Toastmaster Inc.**

National Service Center  
708 South Missouri Street  
Macon, Mo 63552

In USA and Canada call:

**Consumer Service: 1-800-947-3744**

**Consumer Parts: 1-800-947-3745**

**consumer\_relations@toastmaster.com**

**Hours: 8:00 A.M. - 5:30 P.M. CST**

Aux USA et au Canada, appeler les numéros suivants :

**Service Consommateurs : 1-800-947-3744**

**Pièces Consommateurs : 1-800-947-3745**

**consumer\_relations@toastmaster.com**

**Horaires : De 8h00 à 17h30, heure GMT - 6**

En México:

Toastmaster de México, S.A. de C.V.

Cerrada de Recursos

Hidráulicos Número 6

La Loma Industrial

Tlalnepantla de Baz, C.P. 54060

Estado de México

**52-5-397-2848**

**Horario: 8:00 a.m. hasta 5:30 p.m., hora del Centro**

### **CONTACT US/APPELEZ**



**1-800-947-3744**



**www.toastmaster.com**



**consumer\_relations@toastmaster.com**

© 2001 Toastmaster Inc.

A Subsidiary of Salton, Inc.

Subsidaire de Salton, Inc.

A una Subsidiaria de Salton, Inc.



**toastmaster®**

- Hot snacks/full meals in minutes
- Cool-touch case
- Master coat™ non-stick grids
- Automatic thermostat control
- Stands on end for easy storage



## **Questions**

Call toll free 1-800-947-3744

Monday–Friday, 8:00 a.m.-5:30 p.m. CST

[www.toastmaster.com](http://www.toastmaster.com)

**288, 288K, 289, TSM2, 378589, 288MEX AND 289MEX**