

SANDWICHERA GRILL  
Mod. AL-SGW80



Descubre más productos  
ingresando a nuestra web  
[www.allied.com.uy](http://www.allied.com.uy)

INSTRUCCIONES DE USO

## ANTES DEL PRIMER USO

Lea y siga todas las instrucciones de este manual, incluso si siente que está familiarizado con los productos, y busque un lugar para tenerlo a mano para futuras consultas.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ⚠

- Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarlo.
- Guarde estas instrucciones; el certificado de garantía, el recibo de venta y la caja de regalo con el embalaje interior si es posible.
- Cuando la sandwichera no esté en uso, desconecte el enchufe de la fuente de alimentación.
- En cualquier caso, la sandwichera no debe colocarse en agua u otros líquidos.
- Revise regularmente la sandwichera y el cable por daños. Si hay algún daño, por favor no debe usar la sandwichera.
- Si necesita reparar, reemplazar el cable de alimentación o el enchufe, o hacer ajustes, por favor consulte a un técnico calificado o lleve la sandwichera al Servicio Técnico Autorizado.
- Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para futuras referencias.
- Este aparato no es adecuado para las personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que esté bajo la supervisión o instrucción de una persona adulta que pueda guiarlo.
- Con el fin de evitar un peligro debido al reinicio involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente por la utilidad.
- Para el uso doméstico en interiores solamente.

## PARTES DE LA SANDWICHERA



1. Lacado fenólico exterior
2. Luz indicadora de encendido
3. Luz indicadora de listo
4. Clip para sujetar las manijas
5. Placas de tostado recubiertas antiadherentes
6. Manijas

## USANDO LA SANDWICHERA

- Antes de usar la sandwichera por primera vez, retire todas las etiquetas.
- Vierte una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas de tostado con revestimiento antiadherente. Se extienden con una toalla de cocina absorbente y limpie el exceso de aceite.

### 1. Conexión a la Alimentación Principal / Precalentamiento

Conecte el enchufe a la fuente de alimentación y las luces indicadoras rojas y verdes se iluminan inmediatamente. Tan pronto como se apague la luz indicadora verde (después de unos 4-5 minutos), el tiempo de precalentamiento está completo y los tostados pueden comenzar.

### 2. Tostar

- Prepare el sandwich según lo requiera la receta, coloque el pan, con la mantequilla hacia abajo, sobre la placa de cocción de tostado antiadherente inferior para hacer sandwiches.
- Baje la placa de tostado superior con revestimiento antiadherente y use el clip para sujetar los mangos.
- Tostadas por aproximadamente 3 a 6 minutos o hasta que estén doradas.
- Ajuste el tiempo de acuerdo a sus preferencias personales.
- Es normal que las luces indicadoras se enciendan y apaguen durante el uso.

## CONSEJOS PARA BUENOS RESULTADOS

- La parrilla está diseñada para cocinar usando sólo los aceites naturales y grasas contenidas en los alimentos. Durante la cocción gran parte de la grasa permanece en la plancha resultando en comida más saludable.
- Puede preparar todo tipo de carnes y pescados, hamburguesas y otros productos cárnicos, además de verduras, sandwiches y bocadillos.

- Cuando prepare sandwiches, use solo manteca o margarina simple. Los esparcidos sintéticos o bajos en grasa, no son adecuados, ya que se sobrecalientan a menor temperatura, resultando en el quemado del sandwich y que quede adherido a la placa.
- A diferencia de los sandwiches tradicionales, el pan se unta con mantequilla en el exterior. Tenga cuidado de no usar demasiado relleno, de lo contrario se escapará por los bordes del sandwich.
- Evite usar delicados rellenos de vegetales que se puedan ablandar, como la lechuga y el pepino. Los vegetales como los tomates y las cebollas dan buenos resultados.
- Para obtener mejores resultados es necesario precalentar durante tres o cuatro minutos antes de su uso, enchufando a la red y permitiendo que se caliente mientras esté cerrada, sin ningún tipo de comida dentro.
- Compruebe con regularidad para ver cómo la comida se cocina, no es necesario girar la comida mientras se cocina con las placas superior e inferior.
- Cuando el alimento esté completamente cocido, retire cuidadosamente de la parrilla con una espátula de plástico o madera, adecuados para superficies anti-adherentes.
- Cuando el alimento esté completamente cocido, retire cuidadosamente de la parrilla con una espátula de plástico o madera, adecuados para superficies anti-adherentes.
- Inmediatamente después de su uso, desenchufe la parrilla y deje que se enfríe lo suficiente antes de la limpieza y el almacenamiento.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación.  
**Nota: Nunca sumerja la sandwichera en agua.** Deje enfriar antes de realizar la limpieza.
2. Limpie las placas antiadherentes con un paño enjuagado con agua caliente y detergente líquido.
3. Nunca utilice polvos abrasivos duros, lana de alambre o estropajos de esponja antiadherentes.
4. Seque con un paño limpio y una toalla de cocina absorbente.

