

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO (continuação)

6. As demais áreas da base deverão ser limpas com um pano úmido.
7. Espremer um pouco de suco de limão sobre a chapa para grelhar ajuda a amolecer os resíduos grudados e a diluir a gordura.
8. Seque a chapa para grelhar, a gaveta coletora e a base, e remonte-as.

## DICAS

- A grelha é ideal para o preparo de carne, frango, peixe, legumes e verduras.
- A gordura e os líquidos dos alimentos caem no grill para a bandeja coletora, garantindo um cozimento praticamente sem fumaça e um alimento saudável e com pouca gordura.
- A divisão para fritura é ideal para o preparo de peixes, ovos, presunto, cogumelos, tomates, cebolas, etc., além de ser muito prática para manter o alimento aquecido.
- Você também pode usar o grill de mesa como uma placa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada. Cubra a chapa para grelhar com papel- alumínio, deixando o lado brilhoso para cima, e coloque o controle de temperatura na posição média.
- Pedacos macios de carne são mais adequados para o cozimento grill.
- Pedacos de carne como bifes ou cortes de carne de porco ficam mais tenros quando marinados de um dia para outro.
- Não vire o alimento grelhado com muita frequência. Quando ambos os lados estiverem dourados, diminua a temperatura para garantir que o alimento não resseque e cozinhe por igual.
- Para descongelar alimentos, enrole-os em papel alumínio e coloque o controle de temperatura na posição média. Vire o alimento de vez em quando. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.
- Ao preparar espetinhos de carne, frango, porco ou vitela, primeiro toste a carne em alta temperatura, em seguida, coloque o controle de temperatura em uma posição mais baixa e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Ao preparar espetinhos de carne, coloque espetos de bambu ou madeira de molho em água para evitar que se queimem durante o cozimento. Não use espetos de metal.
- Salsichas costumam estourar quando grelhadas, para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo.
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas. Não ponha sal na carne até que esteja grelhada. Isso ajuda a mantê-la suculenta. Para obter melhores resultados, verifique se os pedaços de carne não são muito grossos (cerca de 1,5 cm).
- O grill de mesa não é adequado para grelhar alimentos empanados.

## TABELA DE REFERÊNCIA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA
Filé de Salmão	de 5 a 7 minutos	Médio
Camarão	de 3 a 4 minutos	Máximo
Peixes	de 5 a 7 minutos	Médio
Filé de Aves	de 6 a 8 minutos	Médio / Alto
Hamburguer (congelado)	de 6 a 8 minutos	Médio / Alto
Bifes	de 4 a 7 minutos	Máximo
Pedaços de Carne	de 5 a 9 minutos	Máximo
Legumes e Verduras	de 4 a 7 minutos	Médio / Alto

## CERTIFICADO DE GARANTIA

1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de **6 meses** contada a partir a data de emissão da nota fiscal de venda.
2. O período de **6 meses** de garantia é composto de:
  - Garantia legal e 90 dias, atendendo o
  - Garantia adicional de **90** dias, representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do agente autorizado COTHERM, apresentarem defeitos técnicos. Tal garantia, somente terá validade mediante apresentação da nota fiscal de compra e deste certificado de garantia aos postos autorizados. É imprescindível para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
4. Para o exercício da presente garantia, o comprador deverá utilizar somente os postos credenciados COTHERM, ficando a cargo do comprador as despesas e riscos de transporte do produto.
5. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
  - Danos provocados por umidade, exposição excessiva a luz solar, salinidade.
  - Sinistro ( Roubo e/ou Furto).
  - Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
  - Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou redes elétricas com flutuações de tensão excessivas.
  - Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela COTHERM.
  - Se o Certificado de Garantia ou a Nota Fiscal apresentarem rasuras e/ou adulterações.
  - Uso caracterizado como não doméstico.
  - Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho.

**IMPORTANTE:** Para manter o seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento procure somente o serviço autorizado COTHERM, que possui peças originais e mão de obra treinada.

Nome: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_  
Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_  
Fone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Cel: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_  
Revendedor: \_\_\_\_\_  
Nota Fiscal: \_\_\_\_\_ Data da Compra: \_\_\_\_\_

**Cotherm**

SAC  
Serviço de Atendimento Cotherm  
(11) 2242-9656 - e-mail [sac@cotherm.com.br](mailto:sac@cotherm.com.br)

Distribuído Por:  
COTHERM ELETRODOMÉSTICO LTDA.  
Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu Chaves  
São Paulo - SP - CEP 02283-000  
Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242-4697  
CNPJ: 10.376.449/0001-02 - Fabricado no Brasil  
[www.cotherm.com.br](http://www.cotherm.com.br) - e-mail: [cotherm@cotherm.com.br](mailto:cotherm@cotherm.com.br)

**Cotherm**

Sua nova opção para  
uma alimentação  
saudável e saborosa.

Grill e Lanches  
Duplo

*Mais facilidade na sua vida!*

Uma vida saudável  
começa com

Grill e Lanches  
Duplo



Códigos: 2551 (127 V)  
2552 (220 V)

## CHURRASQUEIRA ELÉTRICA Grill & Lanches

### PARABÉNS PELA SUA ESCOLHA!

Você acabou de adquirir um produto prático, elegante e de alta qualidade, desenvolvido para facilitar o seu dia-a-dia.

Esperamos sinceramente, que este produto atenda sua mais alta expectativa.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu **GRILL & LANCHES**. Lembre-se de guardar este manual para referências futuras. Caso persista alguma dúvida não hesite em nos contactar, teremos prazer em lhe ajudar.

A Cotherm se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

## ADVERTÊNCIAS

- Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância.
- Não ligue o aparelho caso este apresente defeitos visíveis ou se o aparelho sofrer algum tipo de queda. Caso isso ocorra o aparelho deverá ser vistoriado por um agente autorizado Cotherm.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, afim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos pessoais, medidas básicas de segurança devem ser sempre observadas conforme segue:

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão esteja compatível com as especificações indicadas no produto e na embalagem.
- Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionados para suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.
- Não conecte o aparelho em tomadas com folgas de contato.
- Não utilize conectores do tipo "T" (benjamim), adaptador, extensão e similares.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica, segure o plugue e puxe.
- Para manusear seu aparelho não toque nas superfícies quentes, utilize as alças laterais.
- Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso
- Este produto não deve ser limpo por jato d'água.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES (continuação)

ou quando estiver recebendo qualquer tipo de reparo ou limpeza.

- Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.
- Não permita que o aparelho seja manuseado por qualquer pessoa que não tenha lido este manual de instruções e não tenha sido orientado sobre o modo correto e seguro da utilização.
- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que hajam gases explosivos.
- Para evitar sobrecarga na instalação elétrica não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.
- Tenha cuidado para que o cabo ligado a rede elétrica esteja em posição segura, evitando que o toque superfícies quentes ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água ou em qualquer outro líquido, desligue o aparelho imediatamente da tomada, não toque na água sob nenhuma hipótese.
- Antes de ligar o aparelho na energia novamente, ele deverá obrigatoriamente ser inspecionado pelo fabricante ou agente autorizado.
- Durante o uso e algum tempo depois de desligado, algumas partes do aparelho estarão quentes, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente resfriado antes de proceder qualquer tipo de manutenção ou limpeza.

**LEMBRETE:** Seu **Grill & Lanches** não é um produto bivolt, portanto a máxima atenção na hora de ligar em sua rede elétrica.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CÓDIGO	2551	2552
POTÊNCIA	2200 W	2800 W
TENSÃO	127 V	220 V
CORRENTE	17,3 A	12,7 A
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
CONSUMO	2,2 kW/h	2,8 kW/h
PESO	7,0 kg	7,0 kg
DIMENSÕES	C610 x L465 x A165 mm	C610 x L465 x A165 mm



Gaveta Coletora

Composição do produto: Alumínio 56%, aço inox 28%, plástico 14%, borracha 2% Prazo de validade: Indeterminado

**Grau de proteção: IPX3**

## CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS

Este aparelho **Grill & Lanches** atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual, a utilização do aparelho é segura segundo evidências científicas atualmente disponíveis. Antes da primeira utilização.

1. Remova os adesivos e limpe o aparelho com um pano úmido.
2. Limpe totalmente o aparelho e a chapa (consulte o capítulo "Limpeza")

Nota: Este aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça quando usado pela primeira vez. Isso é normal.

**Nota:** Utilize utensílios de cozinha apropriados para superfícies anti-aderentes, tais como

## INSTRUÇÕES DE USO

madeira e/ou plástico resistente a temperatura.

- Apoie sua Grill & Lanches em uma superfície plana e estável.
- Encaixe a gaveta coletora na base.
- Conecte o plugue em uma tomada na tensão correspondente ao aparelho, neste instante o elemento de aquecimento começará a aquecer e assumir uma cor rubra.
- Gire o controle de temperatura até a posição adequada para os ingredientes a serem grelhados.
- Quando a luz verde apagar seu grill estará pronto para o uso.
- **Cuidado com o calor da chapa para grelhados.**  
*Nota: Durante o processo de cozimento, a luz piloto de temperatura acende e apaga em alguns momentos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura correta.*
- Vire o alimento de vez em quando, usando um utensílio apropriado ou plástico ou pinças.
- Retire o alimento quando estiver pronto.
- Para obter ótimos resultados, retire o excesso de óleo da chapa com utensílio apropriado antes de grelhar novos alimentos.
- Para continuar grelhando, coloque a próxima porção de alimentos na chapa para grelhar quando a luz piloto de temperatura apagar.
- Após o uso desconecte o plugue da tomada e deixe que o aparelho esfrie por completo.

## TEMPO DE COZIMENTO

Ao final destas instruções de uso, você encontrará uma tabela com alguns tipos de alimentos que podem ser preparados neste grill de mesa. A tabela mostra a temperatura que deve ser selecionada e o tempo que os alimentos precisam para serem grelhados. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo de cozimento indicado na tabela. O tempo de cozimento e a temperatura dependem do tipo de alimento preparado (por exemplo, carnes).

O tempo de cozimento também depende da espessura do alimento, de sua temperatura e, é claro, da sua preferência. Você também pode consultar as indicações na base do grill de mesa.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Nunca use agentes abrasivos para limpar o aparelho, isto inclui palha de aço e a parte verde das esponjas de cozinha, pois podem danificar o revestimento anti-aderente da chapa.

Utilize a espátula que acompanha o produto para retirar o excesso de resíduos. Este aparelho não deverá ser colocado embaixo de água corrente nem ser imerso em qualquer tipo de líquido.

1. Regule o controle de temperatura para posição de desligamento.
2. Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.
3. Retire a gaveta coletora da base.
4. Limpe a chapa para grelhar e a base com um pano macio ou esponja (parte amarela) em água quente com um pouco de detergente.
5. retire o excesso de sabão.