

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO (continuação)

- da chapa de grelhar até que retire o excesso de sabão.
- As demais áreas da base deverão ser limpas com um pano úmido.
- Espremer um pouco de suco de limão sobre a chapa para grelhar ajuda a amolecer os resíduos grudados e a diluir a gordura.
- 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.
- Agordura 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.
- Pedaços macios de carne são mais adequados para o cozimento grill.
- Pedaços 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, enrolie-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.
- Para preparar espetinhos de carne, frango, porco ou vitela, primeiro teste a carne em alta temperatura, em seguida, coloque o controle de temperatura em uma posição mais baixa e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Para 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 escurar 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
Filet de Salmão	de 5 a 7 minutos	Médio
Camarão	de 3 a 4 minutos	Máximo
Peixes	de 5 a 7 minutos	Médio
Filet de Aves	de 6 a 8 minutos	Médio / Alto
Hambúrguer (congelado)	de 6 a 8 minutos	Médio / Alto
Bifes	de 4 a 7 minutos	Máximo
Pedaços de Carne	de 5 a 8 minutos	Máximo
Legumes e Verduras	de 4 a 7 minutos	Médio / Alto

CERTIFICADO DE GARANTIA

- A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 01 (um) ano contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.
- O período de 01 ano de garantia é composto de:
 - Garantia legal e 90 dias, atendendo o código do consumidor.
 - Garantia adicional de 275 dias, representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com o parâmetro 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.
- 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.
- Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
 - Danos provocados por umidade, exposição excessiva à 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: _____



SAC

Serviço de Atendimento Cotherm

(11) 2242-9656 - e-mail sac@cotherm.com.br

Distribuído por:

Cotherm Eletrodoméstico Ltda.
Av. Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu. Chaves

São Paulo - SP - CEP 02283-000

Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242-4697

CNPJ: 10.375.443/0001-02 - Fabricado no Brasil

www.cotherm.com.br - e-mail: cotherm@cotherm.com.br



GRELHA ELÉTRICA

Grill & Lanches

Mais facilidade na sua vida!

Sua nova opção para uma alimentação saudável e saborosa.

Uma vida saudável começa com

Grill & Lanches



Códigos: 1301 (127 V)
1302 (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 vigiladas 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 fiação 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

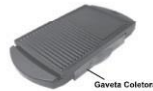
PRECAUÇÕES IMPORTANTES (continuação)

- 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.
- Este aparelho foi elaborado para uso exclusivamente doméstico, sendo impróprio para uso comercial e/ou industrial. O uso indevido implica na perda da garantia.
- 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	1301	1302
POTÊNCIA	1400 W	1400 W
TENSÃO	127 V	220 V
CORRENTE	11,0 A	6,4 A
FREQUÊNCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
CONSUMO	1,4 kWh	1,4 kWh
PESO	2,9 kg	2,9 kg
DIMENSÕES	C530 X L270 X A 83mm	C530 X L270 X A 83mm



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.

- Remova os adesivos e limpe o aparelho com um pano úmido.
 - 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.
- Regule o controle de temperatura para posição de desligamento.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.
- Retire a gaveta coletora da base.
- Limpe a chapa para grelhar e a base com um pano macio ou esponja (parte amarela) em água quente com um pouco de detergente.
- Coloque a grelha dentro da pia e com uma caneca despeje água lentamente em cima