

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 06 meses de garantia é composto de:
 - Garantia legal e 90 dias, atendendo o código do consumidor.
 - 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.
 - 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

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

Cotherm

**Sua nova opção para
uma alimentação
saudável e saborosa.**

**Grill
Profissional**

Mais facilidade na sua vida!

**Uma vida saudável
começa com**

**Grill
Profissional**



**Códigos: 2721 (127 V)
2722 (220 V)**

GRILL PROFISSIONAL

PARABÉNS PELA SUA ESCOLHA.

Você acaba de adquirir um produto prático elegante e de altíssima qualidade.

Informações Técnicas

CÓDIGO	2721	2722
POTÊNCIA	2200 W	2200 W
TENSÃO	127 V	220 V
CORRENTE	17,3 A	10 A
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
CONSUMO	2,2 kW/h	2,2 kW/h
PESO	9,0 kg	9,0 kg
DIMENSÕES	L 440 x C 440 x A 250 mm	



Composição: Ferro fundido 28% , aço carbono 20% , aço inox 38% , plástico 10% , borracha 4%
Prazo de validade: Indeterminado

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, a fim 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.
- Este aparelho não se destina a ser imerso em água para limpeza.
- Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionados para suportar a corrente/potência/tensão do produto, conforme informado na tabela de informações técnicas.
- Não conecte o aparelho em tomadas com folgas de contato.
- Não utilizar conectores do tipo "T" (benjamim), adaptadores, extensão e similares.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica, segure o plugue e puxe.
- Para manusear seu produto certifique-se que esteja desligado e frio.
- Mantenha o produto sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo qualquer reparo ou limpeza.
- Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.
- Não permita que o produto seja manuseado por qualquer pessoa que não tenha lido este manual de instruções e não tenha sido orientado sobre o modo correto e seguro de utilização.
- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que haja gases explosivos.
- 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 à rede elétrica esteja em posição segura, evitando que toque nas superfícies quentes ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água ou em qualquer outro líquido, não toque na água sob nenhuma hipótese, desligue o aparelho imediatamente da tomada e depois remova-o.
- 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 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.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

LEMBRETE: seu Grill Profissional não é um produto bi-volt, portanto a máxima atenção na hora de ligar em sua rede elétrica.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Apoie seu Grill Profissional em uma superfície plana e estável.
2. Encaixe a gaveta coletora na base.
Deposite água na bandeja coletora de gordura até atingir o nível máximo conforme indicado na lateral da bandeja.
Complete a água periodicamente
A água ajuda a resfriar a gordura, se a bandeja ficar sem água a gordura poderá pegar fogo, por tanto, não deixe de repor a água constantemente.
3. Ligue o plugue na tomada. (A luz laranja ficará acesa).
4. Gire o botão até a posição adequada para os alimentos a serem grelhados.
5. A luz verde ficará acesa indicando que a resistência está ligada e aquecendo.
6. Vire o alimento de vez em quando, usando um utensílio apropriado.
7. Retire o alimento quando estiver pronto.
8. Para obter ótimos resultados, retire o excesso de resíduos da grelha antes de colocar novos alimentos.
9. A grelha é feita em ferro fundido, portanto mantenha sempre ela untada para evitar que oxide (enferruje)

TEMPO DE PREPARO

O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluso no tempo de preparo. O tempo de preparo e a temperatura dependem do tipo de alimento preparado (por exemplo: carne). O tempo de preparo também depende da espessura do alimento, de sua temperatura e, é claro, da sua preferência.

LIMPEZA

Este aparelho não deverá ser colocado embaixo de água corrente, nem ser imerso em qualquer tipo de líquido.

1. Gire o botão para posição desligado.
2. Desconecte o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
3. Limpe a chapa com um pano macio ou esponja (parte amarela) umedecida em água quente com um pouco de detergente.
4. Após a limpeza seque a chapa com um pano seco e unte a chapa com óleo de cozinha para evitar a oxidação. (ferrugem)
5. As demais áreas da base deverão ser limpas com um pano úmido.
6. Espremer um pouco de suco de limão sobre a chapa ajuda a amolecer os resíduos grudados e a diluir a sujeira.
7. Seque a chapa, a gaveta coletora e a base.
8. Limpe a gaveta coletora com água e detergente periodicamente.
9. A grelha é feita em ferro fundido, pode ser limpa com água quente e detergente neutro. Para facilitar a remoção dos resíduos pode ser usado uma escova de aço.
10. Após a limpeza a grelha deve ser untada com óleo vegetal para evitar oxidação. (ferrugem)

DICAS

- 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 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.
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.
- Não coloque sal na carne até que esteja grelhada. Isso ajuda a mantê-la mais suculenta. Para obter melhores resultados verifique se os pedacos de carne não são muito grossos (cerca de 1,5 cm).
- A Grill Profissional não é adequada para grelhar alimentos empanados.