

BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de usar o produto

G1200

Aproveite a praticidade de um grill com prensa articulada!

Cuisine Expert



★ 1 ★
ANO DE
GARANTIA

SUMÁRIO

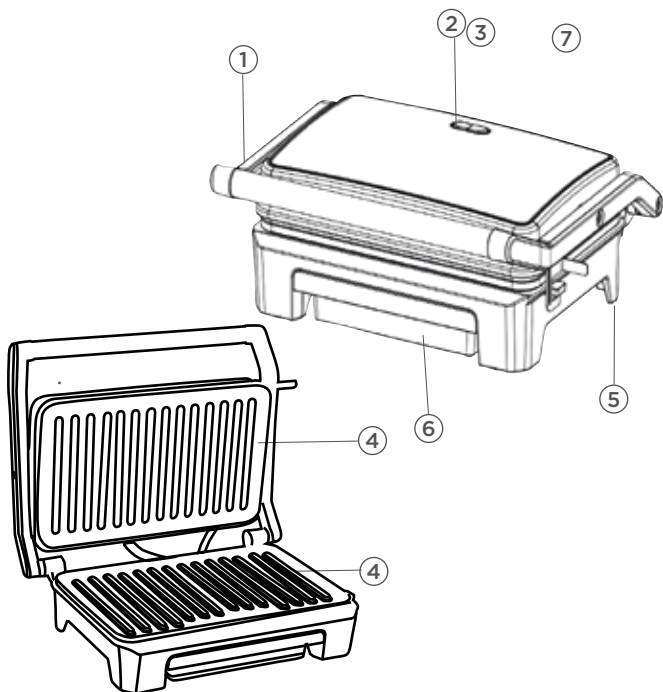
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	6
Usando o produto	6
Limpeza e manutenção	9
Receitas	10
Garantia	14

INTRODUÇÃO

Preparar carnes, legumes grelhados e sanduíches quentinhos e crocantes fica muito mais fácil e prático com o grill elétrico **G1200 Cuisine Expert** da **BLACK+DECKER!** Além de suas chapas antiaderentes, o grill conta com luzes indicativas de funcionamento e de temperatura ideal, possibilitando que você prepare seus alimentos enquanto o grill esquenta. Os alimentos gordurosos ficam com muito menos gordura e mais saudáveis, já que toda a gordura do preparo escorre para a bandeja coletora! Aproveite a prensa articulada para grelhar alimentos com alturas variadas! Com a **BLACK+DECKER**, preparar seus grelhados fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- ① Alça para manuseio
- ② Luz vermelha indicativa de funcionamento
- ③ Luz verde indicativa de aquecimento
- ④ Chapas antiaderentes
- ⑤ Pés antiderrapantes
- ⑥ Caixa coletora de gordura



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o Grill Prensa G1200, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras ou acesse nosso site www.blackanddecker.com.br para consultá-lo.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o produto em hipótese alguma se houver alguma peça danificada, nem se o produto tiver sido derrubado. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.
7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão seja compatível com as especificações do produto.
8. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
9. Utilizar o produto apenas conforme descrito neste manual. A utilização de acessórios que não acompanham o equipamento, ou não recomendados pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, pode causar incêndios, choque elétricos ou ferimentos.

10. A fim de se proteger de choques elétricos, não submergir o cabo, o plugue ou o corpo do produto em água ou qualquer tipo de líquido.

11. Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre mesas ou bancadas, nem que permita que ele toque superfícies quentes, incluindo fornos.

12. Sempre deixe o aparelho em superfícies planas, estáveis, secas e resistentes ao calor. Não o coloque perto de botijões de gás, queimadores elétricos ou fornos aquecidos. Não o utilize na presença de gases inflamáveis ou explosivos.



ATENÇÃO! Produto com superfícies quentes, com risco de queimaduras. Não toque as chapas durante o uso do grill, ou quando este estiver resfriando. Manipule-o pela alça.

13. É aconselhável utilizar o aparelho em ambiente com boa circulação de ar e longe de fontes de água (pias, ou outros recipientes que contenham água).

14. Desconecte o equipamento da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de iniciar a limpeza.

15. Para limpar, utilize um pano úmido. **Nunca submerja o aparelho, cabo elétrico ou plugue em água ou outros líquidos.** Seque bem o produto antes de guardar.

16. Não torça, gire ou enrole o cabo elétrico ao redor do aparelho, pois isso pode fazer com que o isolamento se enfraqueça e se parta, em especial na entrada do equipamento. Utilize sempre a área na base para enrolar e travar o cabo.

17. Não utilize este equipamento para outras funções exceto aquelas para as quais ele foi destinado. Não deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado.

18. Use utensílios específicos para superfícies antiaderentes, para evitar arranhões. Nunca retire os alimentos do equipamento com utensílios de corte ou feitos de metal.

19. Certifique-se de estar com as mãos secas antes de manusear o produto, ou antes de tocar no plugue ou cabo elétrico.

20. Para desligar o equipamento, segure o plugue e puxe-o. Nunca puxe o cordão elétrico para desconectar o grill da tomada.
21. Não utilize o equipamento em ambientes externos, nem o deixe exposto ao clima.
22. Se uma extensão for necessária, certifique-se de que esta seja apropriada ao equipamento, a fim de evitar riscos. Fios limitados a correntes menores podem superaquecer. Se as extensões utilizadas não forem apropriadas, podem causar mau funcionamento do produto e acidentes.
23. O aparelho não deve ser operado por meio de temporizador externo ou controle remoto.
24. Uso exclusivo doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe as chapas antiaderentes com um pano macio e úmido e depois seque com papel toalha ou pano macio e seco, e então aplique uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo vegetal nas chapas antiaderentes, antes de ligar o equipamento. **Nos primeiros usos, uma quantidade pequena de fumaça pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes e não representa riscos ao produto.**

USANDO O PRODUTO

1. Coloque o equipamento sobre uma superfície plana e que seja resistente ao calor.
2. Ligue o equipamento à rede elétrica. A luz vermelha irá se acender, indicando o início do aquecimento do grill. Quando a temperatura ideal for atingida, a luz verde irá apagar.

NOTAS:

A. A luz verde irá acender novamente quando a temperatura do equipamento cair (ao colocar alimentos gelados sobre a chapa, por exemplo).

B. Durante o preparo do lanche, é normal sair vapor por entre as chapas do equipamento. Tome cuidado e garanta que seus dedos não entrem em contato com o vapor quente ou com as chapas metálicas.

USANDO COMO GRILL TOSTADOR

O método Grill tostador é indicado para preparos rápidos. Você pode preparar hambúrgueres, pedaços de carne sem osso e cortes finos de carne ou outros alimentos.

1. Abra completamente o grill e coloque o alimento a ser preparado na chapa inferior.
2. A chapa superior deve estar completamente fechada para que o alimento fique com as marcas do grill.
3. Quando o alimento estiver pronto, abra o grill e retire-o utilizando uma espátula plástica ou de madeira. **Nunca utilize utensílios de metal, pois podem danificar as superfícies das chapas antiaderentes;**
4. Se for fazer outro preparo, feche a tampa para preservar o calor até estar pronto para preparar o próximo alimento;
5. Após o uso, retire o equipamento da tomada e deixe resfriar.

USANDO COMO GRILL PRENSA

O método Grill prensa é indicado para preparar sanduíches, pães e quesadillas.

1. Abra completamente o grill e coloque o alimento a ser preparado na chapa inferior.
2. A chapa superior deve estar completamente fechada..

3. Cozinhe por cerca de 3 a 6 minutos ou até dourar.
4. Quando o alimento estiver pronto, abra o grill e retire-o utilizando uma espátula plástica ou de madeira. **Nunca utilize utensílios de metal, pois podem danificar as superfícies das chapas antiaderentes;**
5. Se for fazer outro preparo feche a tampa para preservar o calor até estar pronto para preparar o próximo alimento;
6. Após o uso, retire o equipamento da tomada e deixe resfriar.

O Grill Prensa foi projetado com uma alça e dobradiça exclusivas que permite que a tampa se ajuste à espessura dos alimentos. Você pode grelhar facilmente qualquer coisa, desde legumes em fatias finas até um bife grosso de lombo. Ao cozinhar mais de um alimento na grelha de contato, é importante que a espessura dos alimentos sejam iguais para que a tampa se feche uniformemente sobre os alimentos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO



ATENÇÃO!

Antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, desligue o equipamento da tomada e deixe-o esfriar.

1. Nunca submerja o aparelho em água ou outros líquidos, e nunca o lave em água corrente.
2. Nunca utilize objetos metálicos, esponjas abrasivas ou produtos químicos agressivos no processo de limpeza, para prevenir danos à superfície antiaderente.
3. Limpe as superfícies minuciosamente utilizando papel toalha, papel de boa absorção ou pano macio (úmido ou seco). Caso necessário, utilize detergente neutro para auxiliar no processo de limpeza.
4. Se tiver dificuldade em limpar algum resquício de alimento das chapas antiaderentes, passe um pouco de óleo vegetal e deixe parado por 5 minutos e quando amolecer, faça a limpeza.
5. Limpe as partes externas com um pano macio e levemente úmido. Garanta que água, óleos ou outros líquidos não entrem nas aberturas do equipamento.
6. Remova e esvazie a bandeja coletora após cada uso. Lave a bandeja em água morna com sabão. Evite o uso de esponjas duras, escovas de limpeza ou detergentes fortes, pois podem danificar a superfície.
7. Enxágue e seque completamente com um pano limpo e macio.

RECEITA



HAMBÚRGUER CASEIRO

 20 minutos

 1 porção

Nível: Fácil

INGREDIENTES

1 hambúrguer

1 pão para hambúrguer ou 2 fatias de pão de forma

Fatias de mussarela a gosto

Fatias de tomate maduro a gosto

Picles

Azeitonas recheadas

Bacon

MODO DE PREPARO

Ligue o **G1200 Cuisine Expert** e deixe aquecer até a luz verde apagar. Corte o queijo e o pão de forma no mesmo formato do hambúrguer. O pão pode ser torrado. Quando o grill estiver aquecido, unte a chapa com o bacon e coloque o hambúrguer. Mantenha o grill aberto. Assim que estiver grelhado, vire-o e coloque sobre o hambúrguer uma fatia de queijo e aguarde até começar a derreter. Com o auxílio de uma espátula, retire-o do grill e coloque-o sobre uma fatia de pão, tomando cuidado para que o queijo fique entre o pão e o hambúrguer. Coloque uma rodela de tomate e decore com azeitonas e picles. Também é possível adicionar alface e outros vegetais de seu gosto!

DICA

Sirva com batatas fritas preparadas com a fritadeira **AFM5**, sem utilizar óleo!

RECEITA



**SALMÃO COM
MOLHO DE GENGIBRE**

 **50 minutos**

 **4 porções**

Nível: Médio

INGREDIENTES

750g de filés de salmão

2 colheres (sopa) de suco de limão

Sal a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

MOLHO

1 colher (sopa) manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de gengibre picado

1 copo de iogurte natural (100 ml)

Sal a gosto

1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de salmão com o suco do limão e o sal. Deixe-os de molho por cerca de 15 minutos. Ligue o **G1200** e disponha os filés besuntados com a manteiga. Grelhe-os por cerca de 15 minutos. Para o molho, derreta na panela a manteiga e doure a farinha de trigo com o gengibre. Junte o iogurte e tempere com sal a gosto. Disponha os filés no prato, despeje o molho sobre eles e polvilhe com a cebolinha picada.

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de um ano, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
 - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.
 - 3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
10. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: **www.blackanddecker.com.br**, para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

ROD. BR 050 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750
Uberaba-MG

Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91
I.E.: 701.948.711.00-98

Fabricado na China

Conheça toda
a linha de produtos
da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



www.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44