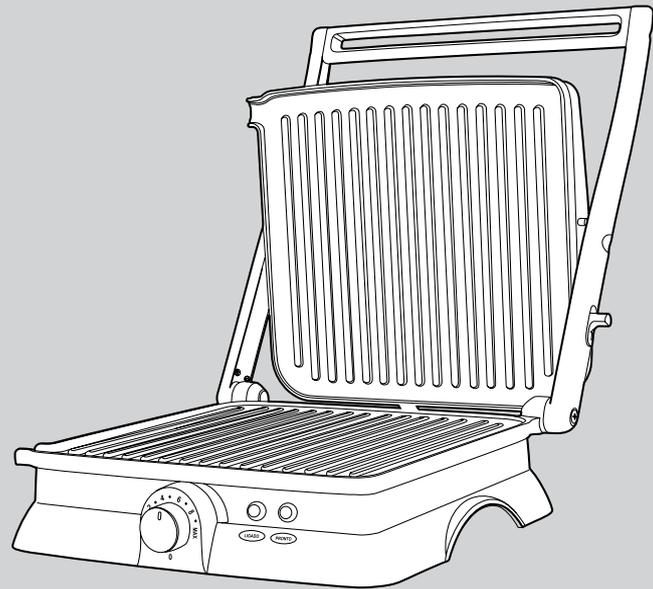


# MANUAL DO USUÁRIO

GRILL PREMIER **GRL299**



É muito importante que você leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

### Condições de Instalação

- Verifique se a tensão (voltagem) selecionada em seu produto é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem e o produto fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso ou quando o produto ainda estiver quente, para se evitar queimaduras.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar e não coloque objetos sobre o mesmo.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cordão elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cordão elétrico com as mãos molhadas.
- Nunca use o aparelho próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
- Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes. Evite o uso de extensão elétrica. Extensões elétricas podem superaquecer e causar risco de incêndio.
- Não utilize em áreas onde estão sendo utilizados ou guardados gasolina, tinta ou líquidos inflamáveis, ou onde poderá ser exposto a vapores inflamáveis.
- Se o cordão elétrico, o plugue ou quaisquer outros componentes estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

## Condições de Uso

- O produto não deve ser usado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança. Nunca deixe o produto sem acompanhamento quando o mesmo estiver ligado à alimentação, principalmente quando houver crianças por perto.
- Nunca desligue o produto puxando pelo cordão elétrico. Desligue os controles e depois remova o plugue da tomada, segurando-o firmemente e puxando para desconectar.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e principalmente antes de limpar.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoeçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
- Nunca deixe o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.
- Sempre desligue e limpe o aparelho após sua utilização, conforme capítulo Conservação e Limpeza.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos ou jogos americanos não-plásticos.



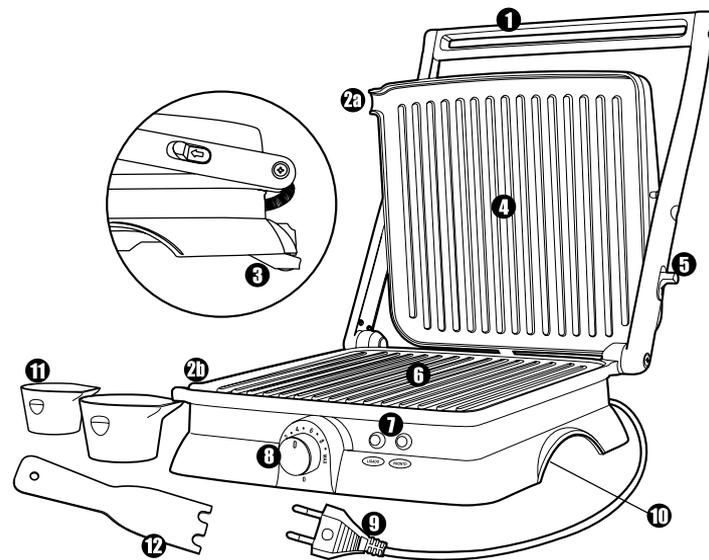
### Atenção

**Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abrir ou mover.**

**Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.**

*Somente para uso doméstico, interno e não comercial.*

## 2 COMPONENTES DO SEU GRILL



- 1 Alça à prova de calor
- 2 (a/b) Aberturas para drenagem de gordura ou suco
- 3 Pés dobráveis
- 4 Chapa superior antiaderente com ranhuras
- 5 Botão para abertura horizontal
- 6 Chapa inferior antiaderente com ranhuras
- 7 Lâmpada vermelha indicadora de aparelho ligado  
Lâmpada verde indicadora de temperatura  
Apagada: indica aparelho em aquecimento  
Acesa: indica aparelho pronto para uso
- 8 Botão seletor de temperatura
- 9 Cordão elétrico com plugue
- 10 Portafo
- 11 Copos coletores de gordura
- 12 Espátula plástica para limpeza.



### 3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

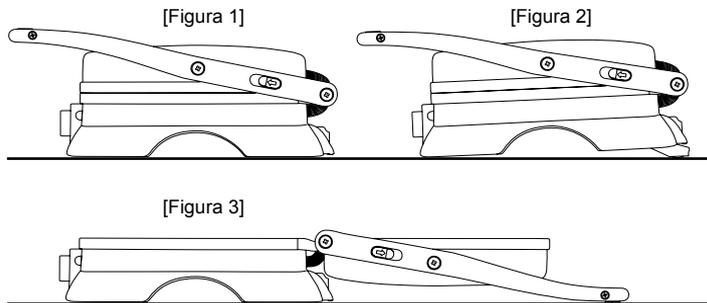
Para que as superfícies antiaderentes tenham maior durabilidade, você deve prepará-las antes da primeira utilização de seu grill. Para isso, basta seguir os seguintes passos:

- Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada.
  - Limpe as superfícies antiaderentes das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.
  - Unte levemente as chapas antiaderentes com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha.
  - Conecte o plugue na tomada.
  - Ligue o produto, deixe esquentar por alguns instantes e desligue-o em seguida.
  - Espere o aparelho esfriar.
  - Limpe novamente as superfícies antiaderentes das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.
- Pronto! Seu Grill está preparado para ser utilizado!

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

### 4 UTILIZAÇÃO

Você pode utilizar o seu grill Premier Cadence em três diferentes posições: padrão, inclinado ou horizontal, conforme figuras abaixo:



#### 4.1 Grill na Posição Padrão (figura 1)

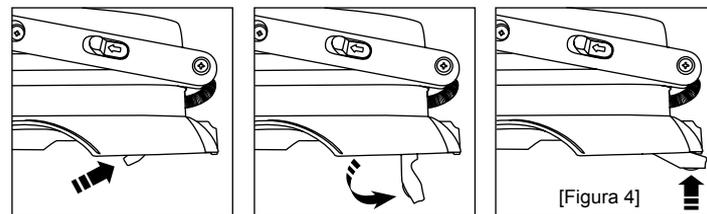
Esta posição é adequada para um cozimento mais rápido, pois ambas as chapas ficam em contato com o alimento.

Você pode preparar alimentos com menos gordura, como carnes magras, sanduiches, paninis, legumes, etc.

#### 4.2 Grill na Posição Inclinada (figura 2)

Esta posição também é adequada para um cozimento mais rápido do alimento, mas com melhor escoamento de gordura. Você pode preparar vários tipos de alimento, como carnes, bifes, picanha, hambúrgueres, frutas, vegetais, etc.

A inclinação do produto é determinada pelos pés dobráveis. Com os pés desdobrados (figura 4) você cria uma inclinação no produto que permite que a gordura ou o suco que é liberado pelo alimento, escorra mais facilmente das chapas para o copo coletor de gordura.



#### 4.3 Grill na Posição Horizontal (figura 3)

Ideal para preparar diferentes cortes de carne de várias espessuras, ou alimentos sensíveis, como frutos do mar, pois a chapa superior não toca no alimento. Esta posição é perfeita para grelhar na mesa e você pode preparar variados alimentos ao mesmo tempo, como tomates, pimenta e/ou anéis de cebola, carnes com cobertura, chuleta, petiscos, espetinhos de carne, legumes ou frutas, derreter queijo na torrada ou mesmo frutos do mar, etc.

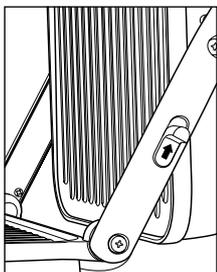
Na posição horizontal você tem o dobro da área da superfície para grelhar e pode cozinhar diferentes tipos de alimentos juntos sem misturar os seus sabores, ou cozinhar grandes porções do mesmo tipo de alimento.

Para colocar o grill na posição horizontal, siga os seguintes passos:

- [1] Certifique-se que os pés dobráveis estejam **dobrados**. Eles **não** podem estar na posição inclinada.
- [2] Coloque o grill sobre uma superfície plana e abra-o até que trave.



- [3] Segure a alça com uma das mãos e, com a outra, empurre e mantenha para cima o Botão de Abertura (figura 5), liberando a trava.



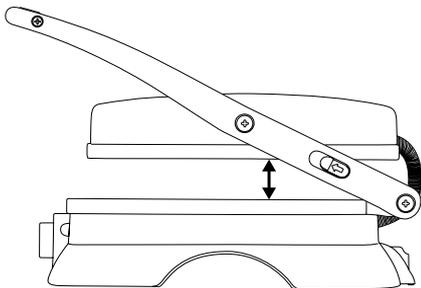
[Figura 5]

- [4] Abaixe a alça até que o gabinete superior apóie na superfície da mesa, horizontalmente. A chapa antiaderente superior deve ficar alinhada com a chapa inferior, criando uma superfície de cozimento maior.

- [5] Para retornar o gabinete na posição original, basta levantar a alça (você ouvirá um 'click') retornando para a posição fechado.

#### 4.4 Regulagem de altura

O seu grill Premier possui uma articulação flutuante que regula a abertura traseira da tampa, ajustando-se automaticamente à altura dos alimentos. Isso permite que você grelhe alimentos de qualquer espessura.



[Figura 6]

## 5 PREPARANDO ALIMENTOS

- [1] Coloque o aparelho em uma superfície plana. Esteja sempre atento às instruções do capítulo 1.

- [2] Coloque o grill na posição desejada e posicione o copo coletor de gordura sob a abertura para drenagem, para coletar a gordura ou o suco.

### Atenção

Na posição horizontal você deve usar ambos copos coletores de gordura. Coloque cada um deles sob a respectiva abertura para drenagem de cada chapa.

- [3] Plugue o aparelho na tomada. A lâmpada vermelha sinalizadora de aparelho ligado irá acender. Não coloque alimentos na chapa ainda.

- [4] Selecione a temperatura desejada através do Botão Seletor de Temperatura. Quanto maior o número, mais alta é a temperatura. Neste momento, inicia-se o aquecimento.

- [5] Feche grill e aguarde a lâmpada verde acender. Essa é a indicação de que o aparelho está na temperatura selecionada e pronto para uso.

- [6] Abra o aparelho. Coloque os alimentos sobre a chapa e feche o aparelho cuidadosamente.



### Cuidado

**As chapas ficam muito quentes e podem causar queimaduras.**

- [7] Cozinhe o seu alimento até alcançar o douramento desejado. O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal.

**Observação:** Durante o preparo, a lâmpada verde apagará e acenderá indicando que a temperatura selecionada está sendo mantida pelas resistências através do termostato.

**Atenção:** a espátula de limpeza não pode ser utilizada durante o cozimento, com o aparelho quente. Sua indicação é apenas para limpeza da chapa fria.

- [8] Ao terminar de cozinhar, gire o Seletor de Temperatura para a posição '0'.

- [9] Remova os alimentos com a ajuda de uma espátula plástica ou de silicone. Para grelhar outra porção de alimentos, remova o excesso de óleo e resíduos das chapas com um pedaço de papel-toalha. Reinicie o processo a partir do item 4.

- [10] Desconecte o plugue da tomada e deixe o grill esfriar.





### Atenção

*Sempre pré-aqueça as chapas antes de colocar os alimentos.*

*O Grill esquenta durante o uso e permanece quente por algum tempo após ter sido desligado, por isso, sempre utilize luvas térmicas ao manuseá-lo e aguarde o resfriamento total para fazer a limpeza do aparelho.*

*Enquanto você estiver com o grill em uso, utilize a alça para abrir a tampa.*

*Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar carnes gordas ou salsichas.*

*Nunca utilize objetos de metal, pontiagudos ou abrasivos sobre as chapas para não estragar o revestimento antiaderente. Jamais corte os alimentos sobre a chapa.*

### Dicas

- Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo ou corte-as ao meio no sentido do comprimento.
- Para obter melhores resultados, não use pedaços de carne muito espessos.
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.
- Ao preparar espetinhos de carne, frango ou porco, primeiro taste a carne em alta temperatura. Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Você também pode usar o grill como chapa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada.
- Para descongelar alimentos, coloque o aparelho em uma temperatura baixa, enrole os congelados em papel-alumínio. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.

## 6 RECEITAS

Você pode fazer qualquer tipo de alimento no seu grill Premier Cadence.

Ele grelha carnes vermelhas, hambúrguer, linguiça, frango, peixes, legumes, frutas, além de preparar pizzas, sanduíches, espetinhos, calzones, pastéis, nuggets, pão de queijo prensado e tudo que você quiser.

Você também pode grelhar carnes com osso ou peixes inteiros.

A seguir, daremos algumas sugestões para você preparar no seu grill Premier. Mas lembre-se, você pode substituir qualquer ingrediente por outro de sua preferência ou inventar suas próprias receitas.

Use sua imaginação!

### Atenção

*Sempre coloque o copo coletor de gordura para recolher a gordura e os líquidos. Na posição horizontal você deve usar ambos copos coletores de gordura. Coloque cada um deles sob a respectiva ranhura para drenagem de cada chapa.*

### 6.1 Hambúrguer Especial

- 1 cebola média ralada
- 2 colheres (sopa) tempero verde ralado
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) queijo ralado
- 500g de carne magra moída
- 1 xícara de pão ralado
- sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes em uma tigela. Mexa até obter uma mistura homogênea. Acerte a liga.
- Modele os hambúrgueres.
- Disponha os hambúrgueres no grill já aquecido e feche a tampa.
- Após alguns minutos, abra a tampa com cuidado e verifique se estão prontos. O tempo de cozimento varia com a espessura do hambúrguer e seu gosto pessoal.

*Sugestão: Você pode colocar uma fatia de queijo, tomate e tempero verde sobre os hambúrgueres. Para isso, lembre-se de utilizar o grill na posição horizontal ou deixe a tampa aberta.*



## 6.2 Pizzas

Para fazer pizzas no grill você pode utilizar uma massa de pizza pequena ou massa para pizza de frigideira.

Pizza Marguerita

Massa para pizza

Molho Tomate

Queijo Mussarela

Rodelas finas de tomate

Folhas de manjeriço fresco

- Coloque o grill na posição horizontal.
- Coloque a massa para pizza no grill e disponha os ingredientes na ordem da receita. Deixe até o queijo derreter.
- Qualquer sabor de pizza pode ser preparado seguindo estes passos.

*Sugestão: Prepare um delicioso calzone colocando outra massa sobre a pizza. Faça os calzones com o grill fechado na posição Padrão.*

## 6.3 Espetinhos

Fazer espetinhos no grill é uma forma prática, rápida e saborosa de preparar seus lanches. Basta cortar os alimentos em cubos e utilizar espetinhos de madeira para não riscar a superfície antiaderente. Faça espetinhos de carnes, queijos, frutos do mar, legumes e frutas. Você pode também alternar os alimentos.

### 6.4 Cachorro Quente com Presunto e Queijo

- Grelhe uma salsicha no grill por alguns minutos. Quando ela estiver quase pronta, disponha uma fatia de presunto com queijo na chapa no grill.
- Espere derreter o queijo e com auxílio de luva e a espátula enrole a salsicha no presunto com queijo.
- Coloque o enrolado dentro de um pão e preme seu cachorro-quente por alguns instantes no grill.

## 6.5 Pastéis Folhados

Fazer pastéis folhados em seu grill é muito fácil e saboroso. Você precisa de uma massa folhada para pastel de forno e para o recheio, damos algumas sugestões abaixo:

Presunto e queijo

Frango com catupiry

Palmito e queijo

Queijo, tomate e manjeriço

Além de recheios doces:

Chocolate com queijo

Goiabada com queijo

Banana e canela

Maçã e canela

- Coloque o recheio na massa e feche bem. Leve à Sanduicheira Minigrill já aquecida e espere alguns minutos até dourar a massa.

## 6.6 Posta de Salmão

120g de posta ou filé de salmão (mais ou menos 3cm de espessura)

Cebola desidratada

Palitinhos para fazer medalhões caso você opte por filé de salmão

Molho shoyo (de soja) na hora de servir

- Se utilizar filé, divida-o em tiras e enrole formando um medalhão. Prenda com um palitinho.
- Polvilhe bastante cebola desidratada na posta ou medalhão de salmão.
- Grelhe por aproximadamente 7 minutos ou conforme seu gosto.
- Para acompanhar utilize legumes, arroz ou batatas



- Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o aparelho esteja frio.
- Limpe as chapas antiaderentes com um pano macio para remover os resíduos de alimento. Para alimentos que fiquem grudados, borrife um pouco de água misturada com detergente sobre os resíduos, ligue o aparelho por alguns minutos para amolecer os resíduos. Desligue o grill e então limpe com uma esponja não abrasiva ou com papel toalha. Para secar sempre utilize pano macio e seco.

• Nunca utilize material abrasivo pois afetará o revestimento antiaderente do aparelho.

- Para retirar os resíduos de comida presos na chapa do aparelho, como queijo por exemplo, basta untar as grelhas com um pouco de óleo de cozinha, ligar o aparelho por alguns minutos, deixar esfriar e depois remover os resíduos com a espátula de limpeza.

**Atenção: a espátula de limpeza não pode ser utilizada com o aparelho quente.**

- Para limpar a parte externa do aparelho utilize apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

- Os copos coletores de gordura podem ser lavados com água corrente, esponja e detergente.



#### Atenção

**Não coloque o produto na máquina de lavar louças.**

**Nunca imerja o produto e não coloque água corrente diretamente sobre as superfícies das chapas antiaderentes.**

**Mantenha sempre o produto longe da umidade.**

#### Armazenagem

- Deixe que o aparelho esfrie antes de guardá-lo. Utilize a caixa de papelão original e armazene em local seco.
- Sempre assegure-se que o grill esteja frio e seco antes de guardar.
- O cordão elétrico pode ser enrolado sob a base para armazenagem.

| Problema  | Possível Causa   | Solução  |
|---|--|--|
| O fio está danificado.  | Você puxou pelo cordão elétrico para retirar da tomada ou deixou o fio prensado sob algum objeto cortante. | Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence para evitar situações de risco. |
| O aparelho produz fumaça.   | O aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça nas primeiras vezes em que é utilizado.          | Isso é normal. Após ser utilizado algumas vezes, o aparelho não produzirá mais fumaça.   |
|   | A temperatura escolhida é muito alta para os ingredientes que você está grelhando.                         | Baixe um pouco a temperatura para evitar que o alimento queime e cause fumaça.   |
|   | Há restos de alimentos ou gordura grudados nas chapas.   | Limpe cuidadosamente as chapas após cada uso.  |
| O alimento não está bem grelhado.                                       | Você escolheu uma temperatura muito baixa ou o tempo de cozimento não foi suficiente.                      | Escolha uma temperatura mais alta e/ou grelhe o alimento por mais tempo. O tempo de cozimento varia para cada alimento.            |
| O alimento fica muito escuro.   | Você escolheu uma temperatura muito alta ou o tempo de cozimento foi excessivo.                            | Escolha uma temperatura mais baixa ou grelhe o alimento por menos tempo.   |
| Os ingredientes (por exemplo, queijo) ficam grudados na chapa superior. | Você preparou alimentos sensíveis com o grill fechado.   | Prepare estes alimentos com o grill na posição horizontal ou deixe o grill aberto.   |



| Problema  | Possível Causa   | Solução  |
|---|--|--|
| Durante o cozimento, a gordura ou o suco respinga sobre a superfície onde está o grill. | Você não colocou os copos coletores de gordura sob as aberturas para drenagem.   | Coloque os copos coletores de gordura sob as aberturas para drenagem.  |
|   | Você grelhou ingredientes que contém grande quantidade de gordura com o grill na posição horizontal ou sem inclinação, ou sem colocar os copos coletores de gordura. | Coloque os copos coletores de gordura sob as aberturas para drenagem.<br>Ao grelhar ingredientes que contém muita gordura, deixe o grill na posição inclinada, para que a gordura escorra para o copo coletor. |
| Durante o cozimento, a gordura ou o suco permanece na chapa.                            | Você está grelhando ingredientes que contém muita gordura.   | Ao grelhar ingredientes que contém muita gordura, deixe o grill na posição inclinada, para que a gordura escorra para o copo coletor.  |

O seu Grill Premier Cadence modelo GRL299, tem garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 365 dias contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 365 dias é contada a partir da data da compra.

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

6 As superfícies antiaderentes não estão cobertas por essa garantia.

7 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.

8 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

9 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

10 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo.

Para encontrar a relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site [www.cadence.com.br](http://www.cadence.com.br). Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.

