FRONT

*Preserva o que é **bom.***

/unitermi /unitermioficial /unitermi

Unitermi Indústria e Comércio LTDA
Rua Juvêncio Rodrigues, 290,
Costa do Morro, Paulo Lopes - SC - Brasil
CEP: 88490-000
CNPJ: 19.398.581/0001-90
www.unitermi.com.br

SAC
48 3286-9093
sac@unitermi.com.br

Fabricado na China

CONFIRA NOSSOS PRODUTOS!

PARA USAR COMO GRILL PRENSA:

- Coloque o grill em uma superfície plana e limpa onde pretende cozinhar e levante a trava de segurança (7) para permitir a abertura.
- Prepare sanduíches conforme indicado e coloque na placa inferior (9) de cozimento. Sempre coloque os sanduíches na parte traseira da placa inferior (9) de cozimento.
- Feche a placa superior de cozimento (4), que possui uma dobradiça flutuante (7 – trava de segurança) projetada para pressionar uniformemente o sanduíche. A placa superior (4) deve estar completamente abaixada para cozinhar os sanduíches.
- Cozinhe por cerca de 3 a 6 minutos ou até dourar, ajustando o tempo de acordo com o seu gosto pessoal.
- Quando o sanduíche estiver cozido, use a alça (1) para abrir a tampa. Remova o sanduíche com a ajuda de uma espátula de plástico. Nunca use pinças de metal ou faca, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas de cozimento.
- Use o Grill Elétrico Inox como grill prensa para grelhar sanduíches, pães e quesadillas.
- O Grill Elétrico Inox foi projetado com uma alça (1) e dobradiça (7) exclusivas que permitem que a tampa se ajuste à espessura do alimento. Você pode grelhar facilmente desde uma batata fatiada finamente até um bife de contrafilé grosso com resultados uniformes.
- Ao cozinhar mais de um item no grill de contato, é importante que a espessura dos alimentos seja consistente para que a tampa feche uniformemente sobre o alimento.

PARA USAR COMO GRILL ABERTO

ATENÇÃO: GARANTA QUE O GRILL ESTEJA FRIO/DESLIGADO ANTES DE MANEJÁ-LO EM MODO 180°

- Coloque o grill em uma superfície plana e limpa onde pretende cozinhar e levante a trava de segurança (7) para permitir a abertura.

- A placa superior/tampa fica nivelada com a placa inferior/base. As placas superior e inferior se alinham para criar uma grande superfície de cozimento. Para posicionar o grill deste modo.
- Com a mão esquerda na alça, use sua mão direita para manter pressionada a trava de abertura 180° (5) até o grill chegar em seu ângulo de abertura máximo (180°). A unidade permanecerá nessa posição até a alça e tampa serem retornadas à posição fechada pelo usuário.
- Use o Grill Elétrico Inox como grill aberto para cozinhar hambúrgueres, bifes, aves (não recomendamos cozinhar frango com osso, pois ele não cozinha uniformemente em um grill aberto, peixes e vegetais. Cozinhar no grill aberto é o método mais versátil de usar o Grill Elétrico Inox. Na posição aberta, você tem o dobro da área de superfície para grelhar.
- Você tem a opção de cozinhar diferentes tipos de alimentos separadamente sem misturar seus sabores ou cozinhar grandes quantidades do mesmo tipo de alimento. A posição aberta também acomoda diferentes cortes de carne com espessuras variadas, permitindo que você cozinhe cada peça ao seu gosto.

Limpeza e Cuidados

- Sempre desconecte o Grill Elétrico Inox e deixe-o esfriar antes de limpar. A unidade é mais fácil de limpar quando está um pouco quente. Não há necessidade de desmontá-lo para limpeza. Nunca mergulhe o Grill Elétrico Inox em água ou o coloque na lava-louças.
- Limpe as placas de cozimento com um pano macio para remover resíduos de alimentos. Para resíduos de alimentos queimados, borrife um pouco de água morna misturada com detergente sobre os resíduos de alimentos e limpe com uma esponja de plástico não abrasiva ou coloque papel de cozinha molhado sobre o grill para umedecer os resíduos de alimentos.
- Não use nada abrasivo que possa arranhar ou danificar o revestimento antiaderente.

11,00 cm

- Não use utensílios de metal para remover seus alimentos, pois podem danificar a superfície antiaderente Grill Elétrico Inox apenas com um pano úmido.
- Limpe o lado externo do Grill Elétrico Inox apenas com um pano úmido. Não limpe o lado externo com nenhuma esponja abrasiva ou palha de aço, pois isso danificará o acabamento. Não mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Não coloque na lava-louças.
- Remova e esvazie o compartimento de gordura (10) após cada uso a lave-a em água morna e sabão. Evite o uso de esponjas abrasivas ou detergentes agressivos, pois podem danificar a superfície. Enxágue e saque completamente com um pano limpo e macio e substitua.

Armazenamento
[1] Desconecte o produto e deixo-o esfriar completamente.
(2) Certifique-se de que todos os componentes estão limpos a secos.
[3] Enrole o fio na base e insira-o no espaço de prendê-lo.

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

REGRAS GERAIS

A Unitermi Indústria e Comércio LTDA solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A UNITERMI garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contado a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. A garantia abrange defeitos de fabricação em peças partes, componentes ou material. Dentro das condições de prazo estabelecidos, ressalvadas as condições estabelecidas neste termo.
As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até à Assistência Técnica Autorizada UNITERMI, correrão por conta e risco do cliente usuário;
Importante: Guarde sua nota fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia;

PRAZO DE GARANTIA

A Unitermi, assegura aos seus consumidores a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias, mais a garantia legal de 90 (noventa) dias. Totalizando 360 (trezentos e sessenta) dias de garantia do produto.

EXTINÇÃO DE GARANTIA

1. Danos provocados por acidentes tais como: queda, descarga elétrica, inundação, incêndio, umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;
2. Uso em desacordo com as informações contidas no manual de instruções; oscilações de rede elétrica ou ligar o produto em uma tensão diferente para qual o produto foi projetado.
3. Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não credenciada pela UNITERMI, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;

ATENÇÃO - Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras ou adulterações

Para encontrar um Assistente técnico autorizado UNITERMI em sua região, entrar em contato pelo nosso atendimento ao consumidor;

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
- áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- casas de fazenda
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes de café da manhã na cama;

CUIDADO - Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de retirá-lo do suporte.

*Preserva o que é **bom.***

UNITERMI INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
RUA JUVÊNCIO RODRIGUES, 290
COSTA DO MORRO, PAULO LOPES-SC, BRASIL

Fone: (48) 3286-9093
E-mail: sac@unitermi.com.br

Este manual está disponível no site:
https://unitermi.com.br/produto/grill-eletrico-inox

MANUAL DO USUÁRIO

SUPER GRILL & SANDUICHEIRA ELÉTRICO INOX

MODELOS
GR-UNI-I-B-127
GR-UNI-I-B-220

*Preserva o que é **bom.***

16,00 cm

BACK

66,00 cm

SUPER GRILL & SANDUICHEIRA ELÉTRICO INOX

Obrigado por escolher o nosso Grill Elétrico Inox Unitermi.

Este manual do usuário fornece informações valiosas e necessárias para o cuidado e manutenção adequados do seu novo produto.

Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as instruções e familiarizar-se com todos os aspectos operacionais do seu novo Grill Elétrico Inox Unitermi.

IMPORTANTE: LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO.

Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO
A temperatura da superfície das placas é alta quando o equipamento está em operação, não coloque suas mãos nas placas enquanto a sanduicheira não estiver totalmente fria, sob o risco de queimaduras.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as instruções antes de usar o produto e mantenha-as para referência.

ESTA UNIDADE É APENAS PARA USO DOMÉSTICO

REGULAMENTOS DE SEGURANÇA:

- Feche a sanduicheira e fixe a trava de segurança (4) para pressionar uniformemente o sanduíche.
- Não toque em superfícies quentes. Use a alça ou os botões.
  - Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, o

plugue ou a unidade de cozimento em água ou qualquer outro líquido.
- Supervisão é necessária quando qualquer eletrodoméstico é usado por ou perto de crianças.
- Retire da tomada após o uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Não opere um eletrodoméstico que esteja danificado, apresente falhas ou tenha sido danificado de alguma forma. Para evitar o risco de choque elétrico, nunca tente consertar o seu Grill por conta própria. Leve-o a assistência técnica para ser consertado. Uma montagem incorreta pode apresentar risco de choque elétrico quando o Grill Elétrico Inox é usado.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode resultar em incêndio, choque elétrico ou risco de lesões a pessoas.
- Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
- Não deixe o cabo de energia pendurado na borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Não coloque sobre ou próximo a um queimador quente a gás ou elétrico ou forno aquecido.
- Retire da tomada após o uso.
- Não use o aparelho para outra finalidade que não seja a prevista.
- Não tente operar por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado. Deve-se ter extrema cautela ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta durante o funcionamento.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades, físicas, sensoriais ou mentais reduzidas,

ou por pessoas com falta de experiencia e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes tipo bed and breakfast;

- **CUIDADO: superfície quente**

ATENÇÃO! Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

Se o cabo de energia estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoas devidamente qualificadas para evitar acidentes. Entre em contato com o SAC através do endereço de e-mail: sac@unitermi.com.br, ou do número (48) 3286-9093.

As superfícies de grelhar, bem como os lados e a parte superior do eletrodoméstico, ficam muito quentes. Evite qualquer contato. Perigo de queimaduras! Segure apenas pela alça.

- O eletrodoméstico deve estar sempre posicionado horizontalmente durante o uso.
- Não mergulhe o aparelho em nenhum líquido.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em operação.
- **AVISO: Carvão ou combustíveis semelhantes não devem ser usados com este aparelho.**

ATENÇÃO: Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, somente pessoal autorizado deve realizar reparos.

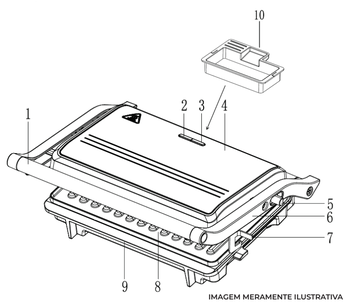

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES

1.Alça
2.Luz de energia (vermelha)
3.Luz de prontidão (verde)
4.Carcaça superior
5.Trava de abertura 180°
6.Braço
7.Trava de segurança
8.Grelha com placa antiaderente
9.Carcaça inferior
10.Compartimento de gordura

Especificações Técnicas:

Modelo	Tensão	Potência	Frequência
GR-UNI-I-B-127	127 V	1000 W	50/60 Hz
GR-UNI-I-B-220	220 V	1000 W	50/60 Hz

Antes do Primeiro Uso

- Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde-as para referência futura.
- Remova toda a embalagem.
- Limpe as Placas de Cozimento, passando uma esponja ou pano umedecido em água morna.

NÃO IMERGIR A UNIDADE E NÃO PASSAR ÁGUA DIRETAMENTE NAS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO.

- Seque com um pano ou papel toalha.
- Para melhores resultados, aplique levemente óleo de cozinha ou spray de cozinha nas placas de cozimento.

Observação: quando o seu Grill Elétrico Inox for aquecido pela primeira vez, pode liberar uma leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança dele.

COMO USAR

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova todos os materiais promocionais e de embalagem e verifique se as placas de cozimento estão limpas e livres de poeira. Se necessário, limpe-as com um pano úmido. Para melhores resultados, coloque uma colher de chá de óleo vegetal nas placas antiaderentes. Espalhe com um pano de cozinha absorvente e remova qualquer excesso de óleo.

PREPARANDO SEU Grill Elétrico Inox Unitermi:

- Feche o Grill Elétrico Inox e ligue-o na tomada, você verá a luz vermelha de energia (2) e a luz verde de prontidão (3) acender ao mesmo tempo, indicando que o Grill Elétrico Inox começou a pré-aquecer.
- Ele pré-aquecerá aproximadamente de 3 a 5 minutos para atingir a temperatura de cozimento; a luz verde de prontidão (3) se apaga e o Grill Elétrico Inox está pronto para usar.

Modo de Uso

PARA USAR COMO GRILL DE CONTATO:

Prepare hambúrgueres, pedaços de carne som osso e cortes finos de carne ou outros alimentos conforme indicados e coloque na placa inferior de cozimento.

- Feche a placa superior de cozimento (4), que possui uma dobradiça flutuante (7 – trava de segurança) projetada para pressionar uniformemente os alimentos. A placa superior (4) deve estar completamente abaixada para marcar os alimentos.
- Quando o alimento estiver cozido, use a alça (1) para abrir a tampa. Remova o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico. Nunca use pinças de metal ou faca, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas de cozimento.
- Use o Grill Elétrico Inox como grill de contato para cozinhar hambúrgueres, pedaços de carne sem osso e cones finos de carne e vegetais.
- Use o Grill Elétrico Inox como grill de contato quando quiser cozinhar algo em pouco tempo ou quando estiver procurando um método saudável de grelhar. Ao cozinhar no grill de contato, o alimento cozinha rapidamente porque você está grelhando ambos os lados do alimento ao mesmo tempo. As nervuras nas placas de grelha combinadas com a bico de escoamento de gordura na borda da placa permitem que a gordura pingue da carne e escorra das placas diretamente para o compartimento de gordura (10).