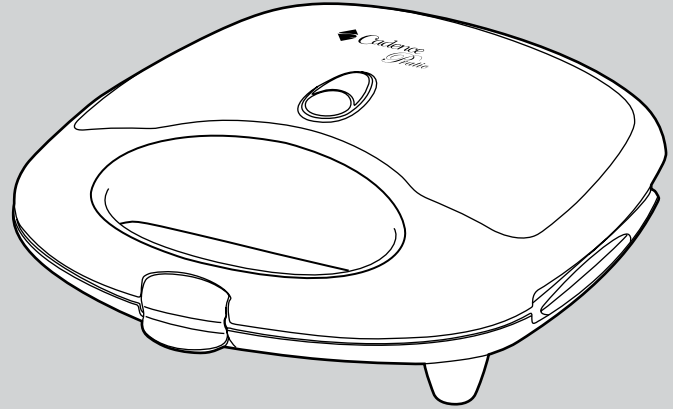


# MANUAL DO USUÁRIO

SANDUICHEIRA | MINIGRILL PRATIC  
**SAN215**



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 sua sanduicheira 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.
- 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 cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação 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 aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Cadence.
- 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 usuário não pode deixar o produto sem acompanhamento quando o mesmo estiver ligado à alimentação, principalmente quando houver crianças por perto. Desaconselhamos o uso deste produto por crianças.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- 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 empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
- Nunca deixe o fio encostar em superfícies quentes.
- 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.
- Sempre 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.

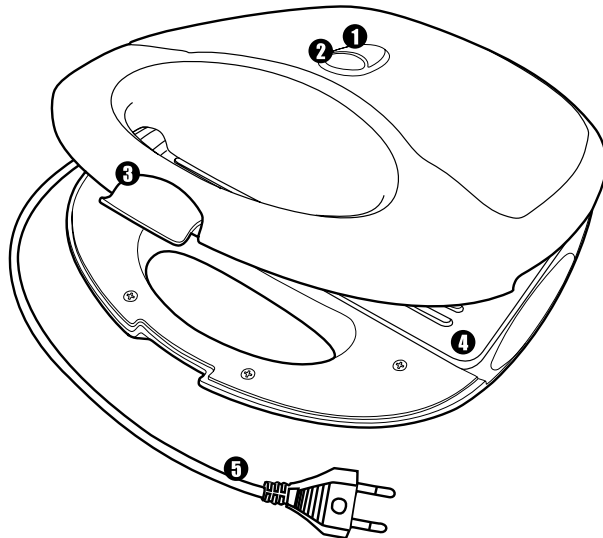


### Atenção

**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 DA SUA SANDUICHEIRA MINIGRILL



- 1 Lâmpada verde indicadora de temperatura  
Apagada: indica aparelho em aquecimento  
Acesa: indica aparelho pronto para uso
- 2 Lâmpada vermelha indicadora de aparelho ligado
- 3 Alça com presilha
- 4 Chapas antiaderentes
- 5 Cordão elétrico com plugue



- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
- Retire toda a embalagem.
- Limpe o produto com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
- Limpe as superfícies das chapas antiaderentes com um pano úmido e seque-as com pano seco ou papel toalha ou com um pano macio.

#### Preparar a Superfície Antiaderente

Este procedimento é importante para aumentar a vida útil da pintura antiaderente das chapas.

- [1] Unte levemente as chapas antiaderentes com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha.
- [2] Feche o produto e plugue o aparelho na tomada. A lâmpada vermelha sinalizadora de que o aparelho está ligado irá acender. Após alguns minutos a lâmpada verde acenderá.
- [3] Retire o plugue da tomada e espere o aparelho esfriar.
- [4] Limpe a parte interna do aparelho novamente.
- [5] Pronto! Sua Sanduicheira Minigrill está pronta para uso.



#### Atenção

*Nas primeiras utilizações de sua Sanduicheira Minigrill, poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso.*

#### Cuidados com a Superfície Antiaderente

- Utilize uma espátula macia e resistente ao calor para manusear os alimentos durante o preparo.
- Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.

- [1] Conecte o plugue na tomada. Esteja sempre atento às instruções do capítulo 1.
- [2] A lâmpada vermelha sinalizadora de aparelho ligado irá acender.
- [3] Após alguns minutos, a lâmpada verde sinalizadora acenderá, indicando que as chapas antiaderentes estão aquecidas e prontas para utilização.
- [4] Abra a Sanduicheira Minigrill.
- [5] Coloque os alimentos dentro do aparelho.
- [6] Feche cuidadosamente o aparelho até que consiga travá-lo com a presilha.

#### Observação

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

- [7] Após alguns minutos abra a Sanduicheira Minigrill para checar se os alimentos estão prontos. Se você achar necessário, deixe um pouco mais de tempo para eles ficarem um pouco mais tostados. O tempo de cozimento varia com o seu gosto pessoal.
- [8] Utilize um utensílio não metálico (como uma espátula de plástico) para retirar o alimento pronto do aparelho. Não utilize objetos pontiagudos e abrasivos.
- [9] Retire o plugue da tomada após a utilização do aparelho.

#### Observações

- *O tempo de preparo necessário para se obter alimentos ou pães tostados e dourados depende do tipo de alimento, recheio e gosto pessoal.*
- *Para obter um resultado ainda mais dourado, na hora de fazer o sanduiche passe um pouco de manteiga ou margarina no lado da fatia que estará em contato com o aparelho.*
- *Você pode também utilizar a Sanduicheira Minigrill para tostar o seu pão sem recheio.*



Você pode fazer qualquer tipo de alimento na sua Sanduicheira Minigrill.

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

Sugerimos que você não grelhe carnes com ossos porque eles podem dificultar o contato direto da chapa antiaderente com o alimento. O mesmo ocorre com o espinhaço do peixe, caso utilize postas.

A seguir daremos algumas sugestões para preparar na sua Sanduicheira Minigrill, mas lembre-se, você pode substituir qualquer ingrediente por outro de sua preferência ou inventar suas próprias receitas.

Use sua imaginação!

### 5.1 Hambúrguer Especial

- 1 celola média ralada
- 2 colheres (sopa) tempero verde ralado
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) queijo ralado
- 300g 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 na Sanduicheira Minigrill já aquecida 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.

### 5.2 Espetinhos

Fazer espetinhos na Sanduicheira Minigrill 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. Sugerimos molhar os espetinhos antes de utilizá-lo para que não queimem. Faça espetinhos de carnes, queijos, frutos do mar, legumes e frutas. Você pode também alternar os alimentos.

### 5.3 Cachorro Quente com Presunto e Queijo

- Grelhe uma salsicha na Sanduicheira Minigrill por alguns minutos. Quando ela estiver quase pronta, disponha uma fatia de presunto com queijo na chapa.
- 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 prenda seu cachorro-quente por alguns instantes na Sanduicheira Minigrill.

### 5.4 Pastéis Folhados

Fazer pastéis folhados em sua Sanduicheira Minigrill 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.

### 5.5 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



- Depois de usar a sua Sanduicheira Minigrill, retire-a da tomada e deixe-a esfriar. **Confirme que esteja desligada e o plugue desconectado da tomada.**
- Passe um pano úmido na parte externa do produto para remover alguma sujeira ou líquido que possa ter caído ou escorrido.
- **Nunca coloque o produto na água ou debaixo da torneira com água.**
- Limpe as chapas antiaderentes com toalha de papel, pano úmido ou esponja macia. Seque-as com 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 basta untar as grelhas com um pouco de óleo de cozinha, ligar o aparelho por alguns minutos, depois remover os resíduos com uma espátula não metálica.
- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Assegure-se que o aparelho esteja completamente frio e seco antes de guardá-lo.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.

#### Observações

- *Limpe o aparelho imediatamente após cada uso. É muito importante manter o produto sempre limpo para operar adequadamente.*
- *Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, ou objetos pontiagudos, álcool ou qualquer tipo de solvente para fazer a limpeza, pois podem danificar o produto.*
- *Não lave o produto em máquinas de lavar louças.*
- *Instale e utilize sua Sanduicheira Minigrill de acordo com todas as recomendações descritas no capítulo 1.*
- *Não deixe o cabo de alimentação em contato com superfícies quentes ou pendurado em cima da mesa, ou bancada, para não danificá-lo.*

A sua Sanduicheira Minigrill Pratic, Modelo SAN215, 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 3 meses contra defeitos de fabricação.
- 2 A garantia de 3 meses 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 As superfícies antiaderentes não estão cobertas por essa garantia.
- 6 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.
- 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**. 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.