

LOGIC STYLES



Grill Gourmet LS-37

Parabéns pela sua escolha, desfrute do que há de melhor!!

Manual de Instruções

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO:

“Nunca mergulhe a Grill Gourmet, o cabo de alimentação, plugue ou controle de temperatura em água ou outros líquidos”.

Isto pode causar problemas elétricos, danificar totalmente o produto e causar graves acidentes.

Não utilize abrasivos, esponjas rígidas ou lâ de aço para limpar a superfície! “Isso pode danificar o revestimento antiaderente.”

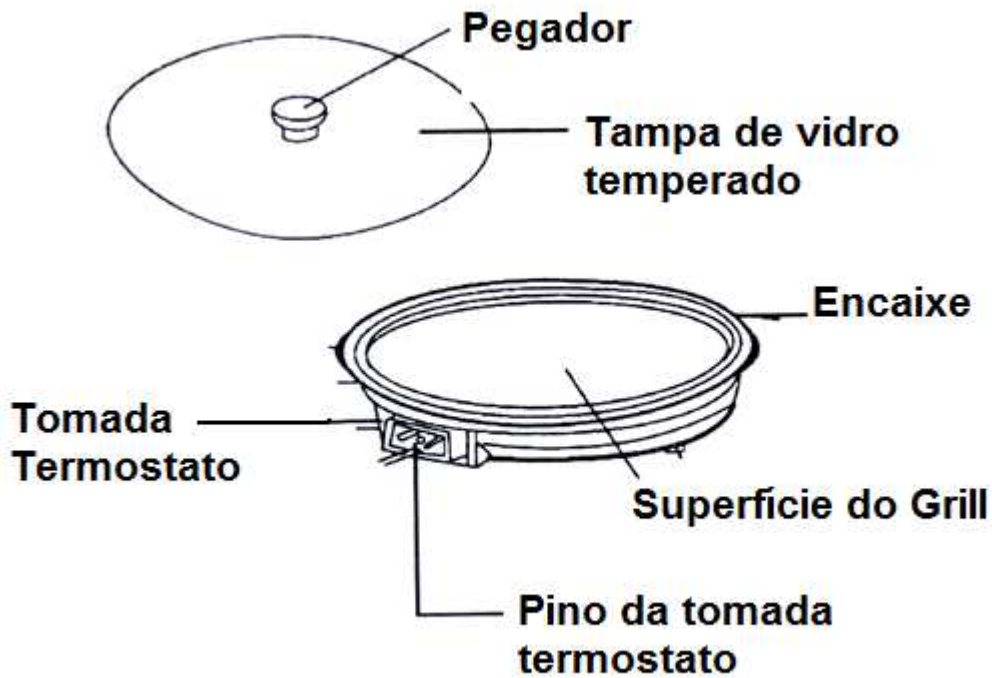
Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes.

Certifique-se de que há compatibilidade de voltagem da tomada com o produto.

Esta panela é para uso doméstico. Utilizá-lo comercialmente anula nossa garantia.

1. O aparelho não pode ser usado por crianças ou pessoas com incapacidade físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
2. Para prevenir-se contra choque elétrico, nunca coloque o cabo de força ou o plugue em contato com água ou qualquer outro líquido.
3. Não toque na superfície quente. Use as alças ou os botões.
4. Evite utilizar esta panela perto de crianças, o uso por crianças abaixo de 12 anos deve ser sempre supervisionado.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso, e antes de limpar, espere esfriar.
6. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho não estiver funcionando bem ou tenha caído e sofrido algum dano, leve-o a um Posto Autorizado da Sigma Brasil.
7. O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante pode causar acidentes.
8. Não é recomendado o uso ao ar livre.
9. Não deixe o cabo elétrico para fora da mesa, balcão ou sobre superfície quente.
10. Não opere na presença de gases explosivos, inflamáveis e próximo a queimadores a gás ou elétricos.
11. Sempre plugue o cabo de alimentação primeiro, DEPOIS o plugue à tomada de sua casa.
12. Aguarde a chapa do Grill esfriar para tocá-la ou iniciar o processo de limpeza, usando sempre um pano seco ou úmido para fazer limpeza.
13. Não coloque nenhum material diferente dentro do aparelho: Papel, papelão, plástico e ETC.
14. Use as alças para mover a panela.
15. Nunca submeta este aparelho a impactos.
16. Não use esta panela sobre mesas instáveis ou com toalhas de plásticos ou outros sintéticos.
17. Não há peças aproveitáveis pelo usuário dentro do aparelho.
18. Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente.
19. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Fabricante ou Assistência Técnica Autorizada, jamais efetue a troca do cordão para evitar risco.

COMPONENTES



AJUSTE DO TERMOSTATO
90°C
120°C
150°C
190°C
210°C

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÕES

Montando o punho da tampa:

- 1) Posição do botão no furo ao meio da tampa;
- 2) Posicione o parafuso através do furo na parte inferior da tampa;
- 3) Parafuse firmemente no botão;
- 4) Periodicamente apertar o parafuso, se necessário.

Conectando o seletor de temperatura:

- 1) Certifique-se de que o seletor de temperatura está na posição Desligar;
- 2) Sempre plugue o cabo de alimentação na unidade primeiro, DEPOIS o plugue à AC de sua casa.

Para condicionar ao primeiro uso

1. Aplique uma pequena quantidade de óleo ou gordura vegetal
2. Ajuste o seletor de temperatura recomendada.

Nota: Durante a operação, o indicador acenderá e apagará indicando que está sendo mantida a temperatura apropriada.

Cozimento:

- 1) Vire o botão para o ajuste desejado. O indicador de luz vermelho se acendera.
- 2) A luz desligará quando a panela alcançar a temperatura selecionada;
- 3) Quando finalizado, desligue o botão de temperatura e retire o fio da tomada;

GUIA PARA COZINHAR

ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO
Peixe – Salmão	15 – 25 minutos (120°C)
Bacon	15 – 25 minutos (120°C)
Hambúrguer	25 minutos (120°C)
Peito de Franco	15 – 20 minutos (150°C)
File – mal passado	25 minutos (150°C)
File - bem passado	30 minutos (150°C)

Nota: Os ajustes de tempo e temperatura poderão variar.

INSTRÇÕES DE LIMPEZA

- 1) Desconecte o plugue da tomada elétrica, depois remova o cabo de alimentação do aparelho.
- 2) Permita que o aparelho esfrie.
- 3) Retire a chapa da base de plástico;
- 4) Nunca coloque a tampa de vidro quente, embaixo de água fria isto pode trincar;
- 5) Lave a chapa, base e a tampa, com água e sabão com uma esponja não abrasiva.
- 6) Enxágüe até remover todo o sabão e resíduos;
- 7) Guarde em lugar seco.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO: PANELA ELÉTRICA

MODELO: GRILL GOURMET LS – 37

POTÊNCIA: 1300 W

VOLTAGEM: 127 V ou 220V **(ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT)**

FREQUÊNCIA: 60 HZ

TERMO DE GARANTIA E SUPORTE

- O Prazo de garantia deste aparelho é de 12 Meses a partir da compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com nossa assistência técnica, apresentarem defeitos de fabricação.
- É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima e com a apresentação da Nota Fiscal de compra.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia a Sigma Brasil, distribuidora do (s) equipamento (s), produto (s) adquirido por V.S.a; se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, e nos limites estabelecidos.

- A Sigma Brasil assegura ao comprador, a garantia acima descrita, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela Sigma Brasil, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
- Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente no Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone (11) 2097-9877 para São Paulo Capital e 0800-772-9877 para demais localidades, de segunda a sexta-feira das 08hs às 18hs, ficando a cargo do comprador /consumidor as despesas de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS.

- Danos causados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.
- Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
- Por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela Sigma Brasil.
- Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentar alterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMESTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.
- Por condições impróprias do aparelho.

NÃO ESTAO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor)

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam nas instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex.:cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudicam o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO: Este produto é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado pela Sigma Brasil, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

Para que o aparelho seja coberto pela garantia, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal, durante o prazo de garantia. Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica, você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar seu produto.

Atendimento ao Cliente - SAC

Tel.: (11)2097-9877 - SP – 0800 772 9877 Demais Localidades
E-mail: sac@sigmabrasil.com - Site: www.sigmabrasil.com



CONTROLE DE GARANTIA

Modelo: _____ Marca: _____ Nº _____

Vendedor: _____

Nota Fiscal: _____ Data: ____/____/____



CARIMBO DA LOJA

.....Por favor, destaque aqui e entregue ao nosso representante.....

Modelo: _____ Marca: _____ Nº _____

TERMO DE GARANTIA

Este produto tem garantia assegurada pela SIGMA BRASIL, pelo prazo de **12 meses** (exceto os acessórios incluídos no produto, que tem garantia de 30 dias) a contar da data da compra, comprovada pela nota fiscal de venda ao consumidor, junto com este Termo de Garantia, segundo as condições adiante:

A - Este produto será consertado pela SIGMA BRASIL, nas suas oficinas técnicas próprias ou credenciadas quando apresentar defeito de fabricação, segundo critério dos técnicos e dentro do prazo acima estabelecido.

B - Os consertos efetuados dentro do tempo de garantia deverão ser realizados nas localidades onde houver Assistência Técnica Autorizada.

C - Esta garantia será válida quando o selo de identificação SIGMA BRASIL estiver intacto e o produto estiver acompanhado da Nota Fiscal de aquisição pelo consumidor e junto com este Termo de Garantia.

D - Esta Garantia não se aplica ao produto que apresentar em razão de acidentes (natural ou provocado), mau uso, utilização indevida ou tentativa de reparo por pessoas não autorizadas.

E - O adquirente consumidor deve informar-se junto à loja vendedora do endereço da Assistência Técnica autorizada mais próxima, para efetuar o reparo, quando necessário.

Em caso de dúvida, o adquirente deverá reportar-se à SIGMA BRASIL.

Atendimento ao Cliente – SAC

**Tel/Fax: (11) 2097-9877 – SP – 0800-7729877 Demais Localidades
Email: sac@sigmabrazil.com**

