

BLACK+DECKER™

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



Trio BBQ

G2200

Grill elétrico 3 em 1
com abertura 180°



SUMÁRIO

Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	6
Utilizando o G2200	7
Tempo de preparo	10
Cuidados e limpeza	11
Receitas	12
Garantia	14

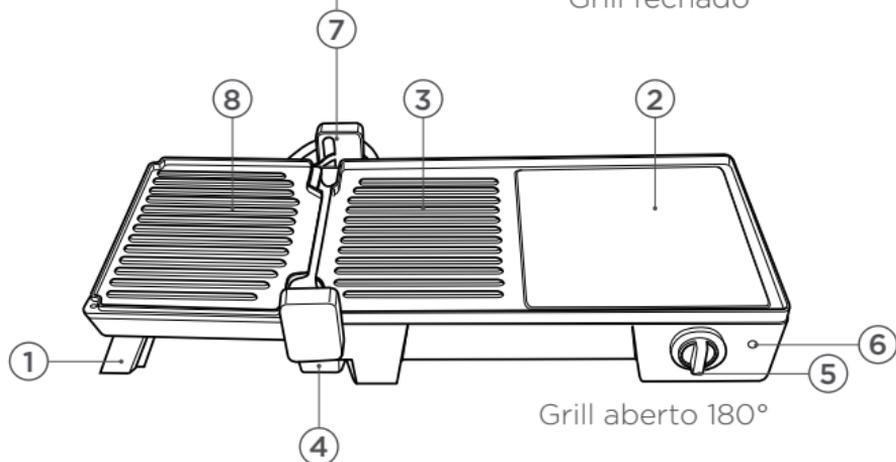
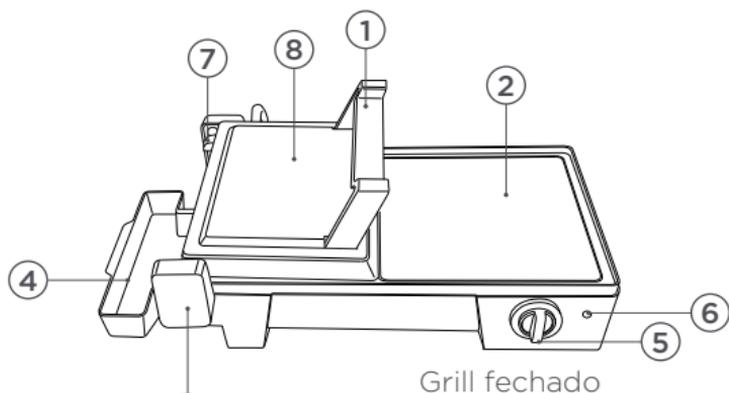
INTRODUÇÃO

Preparar carnes e legumes grelhados, além de sanduíches quentinhos e crocantes fica muito mais fácil e prático com o grill elétrico **G2200 Trio BBQ** da **BLACK+DECKER!** Graças à sua dobradiça multiníveis, você pode utilizá-lo de 3 maneiras diferentes: apenas a chapa lisa, pressionar alimentos na chapa grill ou abrir 180°, proporcionando uma área estendida para grelhar diversos alimentos simultaneamente! Você pode ajustar a temperatura em 3 níveis (baixo, médio e alto), obtendo assim o ponto ideal para cada necessidade. Além disso, suas chapas possuem a inclinação ideal para escorrer líquidos e gordura para a bandeja coletora, proporcionando alimentos mais sequinhos e saudáveis.

Com a **BLACK+DECKER**, fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- 1 Alça de abertura/ pés de apoio para abertura 180°
- 2 Chapa lisa antiaderente
- 3 Chapa grill antiaderente
- 4 Bandeja coletora
- 5 Botão seletor de temperatura
- 6 Luz indicadora de aquecimento
- 7 Dobradiça multiníveis
- 8 Tampa para pressionar/ chapa estendida



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o Grill Elétrico G2200, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras.

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 elétrica 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 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, se possível, com exaustor ou coifa.
14. Para desligar o grill, posicione o seletor de temperatura na posição "0". Em seguida, remova o plugue da tomada.
15. Desconecte o equipamento da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de iniciar a limpeza.
16. Para limpar, utilize um pano úmido. Nunca submerja o aparelho, cabo elétrico ou plugue em água ou outros líquidos.
17. 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.
18. Não utilize este equipamento para outras funções exceto aquelas para as quais ele foi destinado. Não deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado.
19. Use utensílios específicos para superfícies antiaderentes, para evitar arranhões. Nunca retire os alimentos do equipamento com utensílios de corte ou feitos de metal.
20. Certifique-se de estar com as mãos secas antes de manusear o produto, ou antes de tocar no plugue ou cabo elétrico.
21. Para desconectar o equipamento da tomada, segure o plugue e puxe-o. Nunca puxe o cordão elétrico para desconectar o grill da tomada.
22. Não utilize o equipamento em ambientes externos, nem o deixe exposto ao clima.

23. 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 anomalias no funcionamento do produto e acidentes.
24. Uso exclusivo doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

ANTES DO PRIMEIRO USO



ATENÇÃO! Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, lave as chapas antiaderentes com água morna e detergente suave, e então aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal. 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.

1. Coloque o equipamento sobre uma superfície plana.
2. Certifique-se de que a tampa para pressionar (8) esteja fechada durante a fase de pré-aquecimento.
3. Conecte o aparelho à energia elétrica. Ajuste a temperatura desejada (baixa, média ou alta).
4. A luz indicadora de temperatura (6) irá acender, indicando o início do aquecimento. Mantenha a chapa fechada enquanto o grill aquece.
5. A luz indicadora se apaga quando o grill atinge a temperatura desejada (após cerca de 3 minutos). Isso indica que o equipamento está pronto para uso.

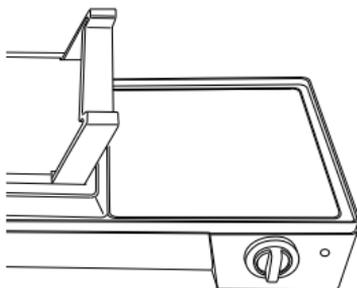
NOTA: A luz indicadora irá acender novamente quando a temperatura do equipamento cair (ao colocar alimentos gelados sobre a chapa, por exemplo).

UTILIZANDO O PRODUTO

O **Grill elétrico G2200 Trio BBQ** é equipado com dois tipos de chapa: a lisa, apropriada para o preparo de ovos, tomates cogumelos, vegetais e legumes diversos, e a ondulada, ideal para o preparo de diversos tipos de carnes, tais como hambúrgueres, costelas, filés e peixes.

Conheça a seguir os diversos tipos de uso para o grill, e escolha a forma ideal para o preparo dos seus alimentos.

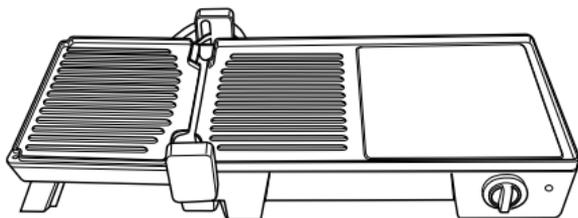
CONFIGURAÇÃO 1: CHAPA LISA.



Essa configuração é ideal para o preparo de peixes, ovos, espetinhos, vegetais, entre outros. A superfície lisa facilita a mistura de ingredientes, sendo perfeita para o preparo de ovos mexidos.

1. Quando a luz indicadora (6) apagar, erga a tampa (8), puxando-a pela alça (1), para trabalhar com mais espaço e de forma confortável.
2. Coloque os alimentos a serem preparados na chapa lisa (2). Posicione-os na parte mais posterior da chapa.
3. O tempo para pode variar de acordo com gosto pessoal, assim como tipo e espessura do alimento. Veja o tempo estimado de preparo na seção “Tempo de preparo”.
4. Remova os alimentos com uma espátula plástica ou de material que não danifique o grill.
5. Após o uso, desligue o grill, girando o seletor de temperatura para a posição “0”. Remova o plugue da tomada.

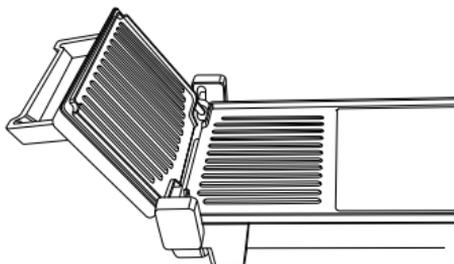
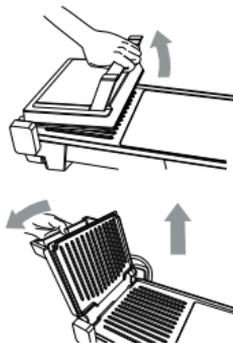
CONFIGURAÇÃO 2: CHAPAS TOTALMENTE ABERTAS (180°)



Essa configuração proporciona uma ampla superfície de preparo, sendo perfeita para grelhar simultaneamente vários alimentos. Você pode utilizar para preparar peixes, espetinhos, vegetais, entre outros.

1. Quando a luz indicadora (6) apagar, erga a tampa (8) puxando-a pela alça, até que ela fique na posição vertical. Em seguida, gire para a esquerda até alcançar a posição final, com a abertura de 180°.

2. A tampa também pode ser mantida na posição semiaberta, sem estar completamente abaixada (conforme imagem abaixo).



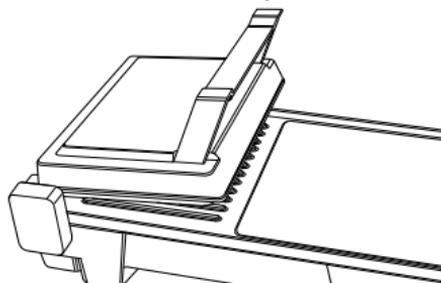
3. Coloque os alimentos a serem preparados sobre as chapas.

4. O tempo para pode variar de acordo com gosto pessoal, assim como tipo e espessura do alimento. Veja o tempo estimado de preparo na seção “Tempo de preparo”.

5. Remova os alimentos com uma espátula plástica ou de material que não danifique o grill.

6. Após o uso, desligue o grill, girando o seletor de temperatura para a posição “0”. Remova o plugue da tomada.

CONFIGURAÇÃO 3: CHAPA GRILL (E CHAPA LISA)



A chapa grill com tampa é ideal para grelhar carnes espessas, preparar sanduíches e pães tostados. Pode ser utilizada em conjunto com a chapa lisa.

1. Quando a luz indicadora (6) apagar, levante a tampa para pressionar (8), puxando-a pela alça (1).
2. Coloque os alimentos a serem preparados na chapa grill (3) ou lisa (2). Posicione-os na parte mais posterior das chapas.
3. Se utilizou a chapa grill (3), abaixe a tampa para pressionar (8) utilizando a alça, e posicione-a sobre os alimentos de maneira uniforme.
4. O tempo para pode variar de acordo com gosto pessoal, assim como tipo e espessura do alimento. Veja o tempo estimado de preparo na seção “Tempo de preparo”.
5. Remova os alimentos com uma espátula plástica ou de material que não danifique o grill.
6. Após o uso, desligue o grill, girando o seletor de temperatura para a posição “0”. Remova o plugue da tomada.



ATENÇÃO!

Não toque em parte alguma do equipamento enquanto ele estiver aquecido, exceto a alça de abertura e o botão seletor de temperatura, a fim de prevenir riscos de ferimento.

Nunca utilize utensílios ou talheres metálicos no equipamento, para evitar que o acabamento antiaderente das chapas seja danificado.

TEMPO DE PREPARO

Confira abaixo os tempos médios estimados de preparo para diversos tipos de alimentos que podem ser feitos no Grill **G2200 Trio BBQ**.

Tipo de alimento	Tempo aproximado de preparo (minutos)
Sanduíche	6-8
Salsichas/linguiças	8-10
Peixe	8-10
Torrada	3-6
Carnes	5-7
Espetinhos	8-10
Vegetais	8-10

CUIDADOS E LIMPEZA



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 com água morna e um detergente suave. Utilize um pano macio ou esponja macia para auxiliar na limpeza.



SALMÃO COM MOLHO DE GENGIBRE

🕒 50 min

👥 8 porções

Nível: Médio

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de filés de salmão
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de manteiga

MOLHO

- 1 colher (sopa) manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 1 1/2 colher (sopa) de gengibre picado
- 2 copos de iogurte natural (200 ml)
- Sal a gosto
- 2 colheres (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 **G2200** e disponha os filés besuntados com a manteiga. Grelhe-os por cerca de 12 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.



PICANHA EM TIRAS NA CERVEJA

🕒 15 minutos

👤 4 porções

Nível: Fácil

INGREDIENTES

1 kg de picanha
3 dentes de alho
Sal grosso a gosto
1 maço de cheiro-verde
1 lata de cerveja (350 ml)

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em tiras transversais, com aproximadamente 1,5 cm. Coloque em uma vasilha e junte o alho picado, o sal grosso, o cheiro-verde e a cerveja. Mexa bem e leve ao **G2200** pré-aquecido. Deixe grelhar durante 10 minutos, virando a cada dois minutos.

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.blackedecker.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 Indonésia

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

Visite nosso site:



www.blackedecker.com.br
0800 703 46 44