

Tempos para grelhar

Na tabela, você encontrará diversos tipos de pratos que podem ser preparados com o aparelho. Os tempos indicados na tabela não incluem o tempo necessário para o aquecimento.

Durante o processo de grill, a lâmpada verde acende e apaga de tempos em tempos para indicar que a placa está aquecendo os elementos na temperatura correta. Quando isso acontecer, você simplesmente continua grelhando.

Você pode adaptar o tempo e a temperatura do grill para o seu próprio gosto. A colocação também depende do tipo de comida que está sendo grelhada, da sua espessura e da temperatura.

Sugestões

- ▶ Não use o aparelho para grelhar carne com osso. Os ossos podem estragar o revestimento anti-aderente das placas.
- ▶ Sempre grelhe pequenas porções para obter melhores resultados.
- ▶ Salsichas tendem a queimar quando são grelhadas. Isso pode ser prevenido picando pequenos buracos na casca com um garfo.
- ▶ Carnes frescas dão melhores resultados que congeladas ou carnes descongeladas.
- ▶ Não tempere a carne com sal antes de a grelhá-la, só depois. Evitará, assim, a formação de sucos.
- ▶ Não grelhe peças de carne demasiado grossas.
- ▶ Troque o lado dos ingredientes que são maiores que 1 cm pelo menos uma vez enquanto está grelhando.

Limpeza e arrumação

1 Desligue da tomada.

2 Deixe esfriar antes de retirar as placas.

Sempre remova o excesso de óleo da placa com um pedaço de papel toalha antes de removê-las para limpeza. As placas podem ser retiradas pressionando os botões para as soltá-las. Em seguida, as placas podem ser levantadas para fora do aparelho segurando-as pelas alças.

3 Limpe as placas separadamente com um pano ou esponja em água quente com detergente ou na lava-louça.

Nunca use produtos de limpeza e materiais abrasivos, ou isso irá danificar a camada anti-aderente da placa. Resíduos podem ser removidos deixando de molho as placas em água quente com detergente por 5 minutos. Isso vai desgrudar qualquer cozido ou banha.

4 Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

5 Enrole o fio à volta dos suportes da base do aparelho (fig. 8).

6 O aparelho pode ser guardado na posição vertical ou na horizontal (fig. 9).

Ingrediente	Tempo para grelhar	Regulagem				
		●	●	●	●	●
Posta de salmão ou filé de atum	7-9 minutos	●	●	●	●	●
Peixe (postas pequenas)	5-7 minutos	●	●	●	●	●
Salsichas	5-7 minutos	●	●	●	●	●
Hamburguer (congelado, pré-cozido)	7-10 minutos	●	●	●	●	●
Hamburguer (fresco)	5-7 minutos	●	●	●	●	●
Carne	5-7 minutos	●	●	●	●	●
Legumes	5-6 minutos	●	●	●	●	●
Espetinho misto	8-10 minutos	●	●	●	●	●
Rodelas de abacaxi	3-5 minutos	●	●	●	●	●
Peru / Filé de frango (200g)	6-9 minutos	●	●	●	●	●



PHILIPS

100% papel reciclado

www.walita.com.br

4222 001 97742

CERTIFICADO DE GARANTIA

ATENÇÃO

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade é imprescindível que seja apresentada a competente NOTA FISCAL de compra do produto.

Com este produto, a WALITA tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- 1 - Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
- 2 - Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
- 3 - Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- 4 - Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- 5 - No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- 6 - Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - a) Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - b) Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - c) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
 - d) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
 - e) Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - f) Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- 7 - Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

Importado por **PHILIPS DO BRASIL LTDA.** divisão **WALITA**
 AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA - VARGINHA MINAS
 GERAIS - CEP 37002-970 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
 FABRICADO NA CHINA - MADE IN CHINA
 MARCA REGISTRADA



PORTUGUÊS

Descrição geral

- A** Vario Lock™
- B** Placas removíveis (lavável em máquina de lava-louça): placas das grelhas lisas (B1) e placas das grelhas onduladas (B2).
- C** Trava automática
- D** Alça de toque frio
- E** Luz indicadora (ligado)
- F** Luz de aquecimento
- G** Compartimento para o fio
- H** Botões para soltar as placas
- I** Botão de Termostato
- J** Alça da placa

Características

Vario Lock™

O sistema de articulação adapta-se automaticamente às placas removíveis que forem colocadas no aparelho.

Trava Automática

Mecanismo de braçadeira automática para fechar o produto.

Importante

Antes de usar o aparelho, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Antes de ligar à eletricidade, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente local.
- Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Walita, por um concessionário autorizado pela Walita ou pessoal igualmente qualificado para evitar situações de perigo para o utilizador.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada elétrica.
- Não deixe o principal fio suspenso para fora da mesa ou onde o aparelho estiver e mantenha o fio longe de superfícies quentes.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e com suficiente espaço para o seu uso.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Não molhe o aparelho ou um de seus principais fios na água ou outro líquido.
- Quando terminar, sempre desligue o aparelho da tomada.
- Não utilize o aparelho sem a devida atenção.
- Antes de colocar os ingredientes, sempre aqueça previamente as placas.
- Cuidado ao tocar as partes de metais do aparelho, porque elas aquecem durante o seu uso.
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de mudar as placas, de limpá-lo ou guardá-lo.
- Certifique-se que as placas fiquem bem montadas quando as trocar.
- Nunca toque nas placas com objetos afiados ou abrasivos para não estragar o seu revestimento anti-aderente.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.

Antes da primeira utilização

Remova qualquer rótulo e limpe o aparelho com um pano úmido.

As placas podem ser retiradas pressionando os botões que as libertam (um para a placa de cima e outro para a placa inferior). Depois, levante-as e retire-as para fora do aparelho segurando-as pelas alças.

- 1** Remova as placas para fora do aparelho (fig. 1).
- 2** Limpe cada placa separadamente com um pano ou esponja em água quente com um pouco de detergente ou na lava-louça (fig. 2).

- 3** Seque as placas e coloque as novamente no aparelho.

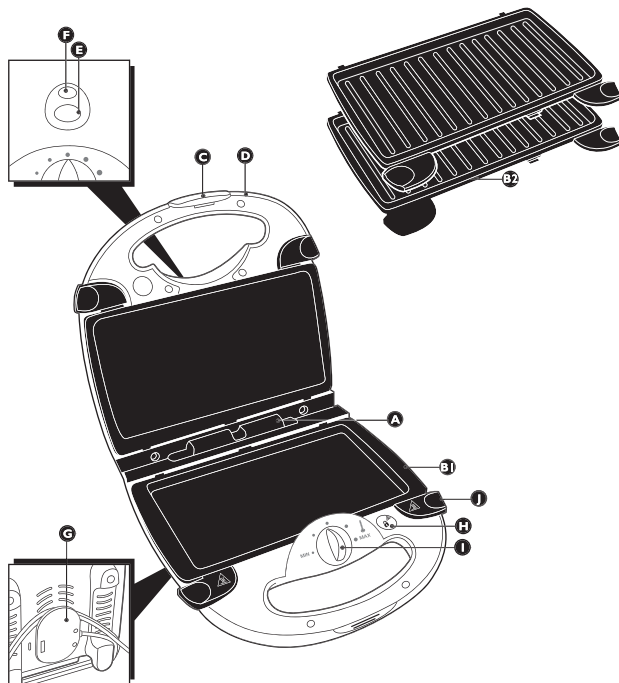
Este aparelho pode produzir uma pequena fumaça quando usado pela primeira vez. É perfeitamente normal.

- O comprimento do fio pode ser ajustado enrolando o excesso à volta dos suportes na base do aparelho (fig. 8).

Utilização do aparelho

Nunca deixe o aparelho ligado sem a sua atenção.

- 1** Coloque as placas no aparelho (fig. 3).
Se as placas forem bem colocadas, você ouvirá um clique.
- 2** Unte as placas ligeiramente com um pouco de manteiga ou de óleo.
- 3** Rode o botão do termostato para a temperatura apropriada para os ingredientes que for grelhar (MIN●= temperatura baixa, ●MAX= temperatura alta) (fig. 4).
- 4** Conecte o plug à tomada elétrica.



As lâmpadas em vermelho e verde acendem-se para indicar que está ligando e aquecendo.

- 5** Você pode colocar os ingredientes na placa abaixo quando a lâmpada verde tiver apagado (fig. 5).

Para um ótimo resultado, os ingredientes devem ser colocados no centro da placa.

Durante o processo de grill, a lâmpada verde acende e apaga de tempos em tempos como um indicador que a placa está aquecendo os elementos na temperatura correta.

- 6** Feche o aparelho (fig. 6).

Abaixa a placa superior cuidadosamente nos ingredientes até o mecanismo de trava automática apertar a placa superior a inferior. A placa superior agora assenta-se sobre a comida, grelhando de ambos os lados.

Quando grelhar alimentos mais altos, não faça pressão na placa de cima para ativar o mecanismo de trava automática. Deixe-a, simplesmente, assentada sobre os alimentos.

- 7** Abra o aparelho após 3-5 minutos.

O tempo de preparação depende do tipo de ingredientes, da sua espessura e do gosto pessoal.

Consulte a tabela para saber quais os tempos de preparação recomendados.

- 8** Remova a comida (fig. 7).

Use uma espátula de madeira ou de plástico para remover a comida do aparelho. Não use utensílios de cozinha de metal, afiados ou abrasivos.

Para continuar a grelhar, coloque a nova rodada de comida na placa inferior quando a luz verde do aquecimento se apagar.

Para ter ótimos resultados, retire o excesso de óleo das placas com um pedaço de papel toalha antes de colocar a nova rodada de comida nas placas.

- 9** Desligue da tomada após cada utilização.

