

Limpeza

Importante: nunca use materiais ou agentes de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente da chapa.

- 1 Mova o termostato para a posição "OFF".
- 2 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
- 3 Remova o termostato do aparelho (fig. 6).
- 4 Limpe o termostato com um pano úmido.

Não mergulhe o termostato com o fio em água nem em outro líquido.

- 5 Com um pedaço de papel-toalha, remova o excesso de óleo da chapa para grelhados antes de retirá-la para limpeza.
- 6 Retire a grelha da base, puxando pelas alças (fig. 7).

Nota: Se o termostato ainda estiver conectado ao aparelho, não será possível remover a grelha.

- 7 Deixe a grelha de molho em água quente com um pouco de detergente por 5 minutos ou esprema um pouco de suco de limão sobre ela. Isso amolece alimentos grudados e dilui a gordura.
- 8 Deslize a bandeja de pingos pela base para retirá-la (fig. 8).

Nota: A bandeja de pingos só desliza pela base em uma única posição.

- 9 Limpe a base e a bandeja de pingos com um pano úmido.
- 10 Limpe a chapa para grelhados com um pano macio ou uma esponja em água quente com detergente ou coloque-a na lava-louça.
- 11 Segue a chapa para grelhados e a bandeja de pingos.

A parte interna da tomada do termostato deve estar completamente seca antes de você encaixar o termostato. Para secar a tomada, passe um pano seco na parte interna. Se necessário, agite o aparelho para retirar o excesso de água.

- 12 Remonte o aparelho.

Armazenamento

- 1 Deixe o termostato no grill. Enrole o cabo e fixe-o usando o prendedor (fig. 9).
- 2 Guarde o grill na posição vertical em uma superfície seca e plana (fig. 10).

Nota: Verifique se as travas estão na parte inferior para a bandeja de pingos não cair do aparelho.

Compra de acessórios

Para adquirir acessórios para este aparelho, dirija-se até um revendedor Philips Walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita. Caso você tenha dificuldade em adquirir acessórios para o seu aparelho, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país (o número de telefone se encontra no folheto de garantia mundial). Ou se preferir, acesse www.philips.com.br/suporte para obter informações sobre onde comprar acessórios.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 11).

Garantia e assistência técnica

Caso você precise de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em www.philips.com.br/suporte ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita do seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

Tabela de alimentos (fig. 12)

		Min.	°C
		8-12	5
		8-12	5
		6-8	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-12	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		8-10	5
		4-5	5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		3-4	1-2

12

Sempre perto para ajudá-lo



RI4417



Manual do utilizador

PHILIPS
WALITA

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 Philips 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 tensão 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 tensão do produto.

IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
FEITO NA CHINA



www.philips.com.br

100% papel reciclado

4222.005.0423.1

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre o produto em www.philips.com.br/walita.

O novo grill com bandeja de pingos permite que você prepare todos os tipos de pratos saborosos, praticamente sem fumaça. Graças à superfície grande deste aparelho, é muito fácil grelhar alimentos.

Descrição geral (fig. 1)

- A Alças antitérmicas
- B Chapa própria para lava-louças
- C Base
- D Bandeja de pingos
- E Tomada do termostato
- F Termostato
- G Termostato com posição liga/desliga e luz indicadora de aquecimento
- H Cabo de energia com prendedor

Importante

Leia atentamente este manual do usuário antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o termostato com o fio em água nem em outro líquido.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada é a mesma da tomada.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada ou por um técnico qualificado para evitar situações de risco.
- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica de parede aterrada.
- Mantenha o fio elétrico distante de superfícies quentes.
- Não deixe o fio elétrico pendurado na borda da mesa ou na bancada onde fica o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Nunca conecte esse aparelho a um timer externo ou sistema de controle remoto à parte, pois isso pode causar situações de risco.
- Não deixe nenhum utensílio de cozinha na chapa para grelhados quando ela estiver quente.

Atenção

- Insira sempre o termostato no aparelho antes de conectar o plugue à tomada elétrica.
- Use somente o termostato fornecido.
- Verifique se a parte interna da tomada do termostato está completamente seca antes de inserir o termostato.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Verifique se a bandeja de pingos está encaixada corretamente durante a grelhagem.
- Verifique se a bandeja de pingos tem água até, pelo menos, a indicação MIN antes de usar o aparelho.
- Sempre pré-aqueça a chapa para grelhados antes de colocar qualquer alimento.
- As superfícies acessíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- Sempre desligue o aparelho após usá-lo e desconecte o plugue da tomada elétrica antes de remover o termostato de sua respectiva tomada.
- Limpe sempre o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de remover a chapa do grill ou antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Nunca toque nas chapas para grelhados com objetos pontiagudos ou abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não se esqueça de encaixar a chapa para grelhados novamente após removê-las.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso em ambientes fechados. Não use-o em ambientes abertos.

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1 Remova os adesivos e limpe o aparelho com um pano úmido.
- 2 Limpe bem o aparelho e a chapa para grelhados (consulte o capítulo "Limpeza").

Utilização do aparelho

Nota: Este aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça quando usado pela primeira vez. Isso é normal.

- 1 Deslize a bandeja de pingos pela base para inseri-la (fig. 2).

Nota: A bandeja de pingos só desliza pela base em uma única posição.

- 2 Encha a bandeja de pingos com água até a indicação de nível mínimo (MIN) (fig. 3).
 - A água da bandeja de pingos ajuda a impedir que partículas de alimentos sejam queimadas.
 - Para facilitar a limpeza, você pode forrar a bandeja de pingos com papel-alumínio antes de enchê-la com água.
 - Ao fazer isso, certifique-se de que o papel-alumínio não esteja cobrindo as laterais da bandeja, pois isso impede a circulação de ar.

- 3 Coloque a grelha nas aberturas da base (fig. 4).

Nota: A chapa para grelhados só se encaixa na base em uma única posição.

- 4 Encaixe o termostato em sua respectiva tomada, na lateral do aparelho (fig. 5).

- 5 Gire o controle de temperatura até a posição adequada para os ingredientes a serem grelhados (consulte a seção 'Tempo de cozimento' neste capítulo).

▶ A luz indicadora de aquecimento acenderá.

- 6 Quando a luz indicadora de aquecimento apagar, coloque os ingredientes na chapa para grelhados.

Cuidado: a grelha está quente!

- ▶ Durante o preparo, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga em alguns momentos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura ideal.

- 7 Vire o alimento de vez em quando.

- 8 Quando o alimento estiver pronto, retire-o da grelha.

Não use utensílios domésticos de metal, afiados nem abrasivos.

- 9 Para obter ótimos resultados, remova o excesso de óleo da chapa para grelhados usando um pedaço de papel-toalha. Retire com cuidado a gordura e os alimentos grudados e remova-os da grelha antes de preparar próxima porção de alimentos.

- 10 Para continuar grelhando, coloque a próxima porção de alimentos na chapa para grelhados quando a luz indicadora de aquecimento apagar.

Tempo de cozimento

No final deste livreto, você encontrará uma tabela com alguns tipos de alimento que podem ser preparados neste grill de mesa. A tabela mostra a temperatura e o tempo necessário para grelhar o alimento. O tempo necessário para aquecer o aparelho não está incluído nos tempos de cozimento indicados na tabela. O tempo de cozimento e a temperatura dependem do tipo, da espessura e da temperatura do alimento preparado (por exemplo, carne), além da sua preferência. Você também pode consultar as indicações no termostato.

Dicas

- Você também pode usar o grill de mesa como uma placa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada. Cubra o grill para grelhar com papel-alumínio, deixando o lado brilhoso para cima, e mova o termostato para a posição 2 ou 3.
- Pedacos macios de carne são mais adequados para o cozimento no grill.
- Pedacos de carne como bifes ou cortes de carne de porco ficam mais tenros quando marinados de um dia para o outro.
- Vire o alimento de vez em quando para garantir que ele fique suculento por dentro e não fique ressecado. Não use objetos metálicos, como garfos ou pinças para grill, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente da chapa para grelhados.

- Não vire o alimento grelhado com muita frequência. Quando ambos os lados estiverem dourados, diminua a temperatura para garantir que o alimento não resseque e cozinhe por igual.
- Para descongelar os alimentos, enrole-os em papel-alumínio e mova o termostato para a posição 1 ou 2. Vire o alimento de vez em quando. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.
- Ao preparar espetinhos de carne, frango, porco ou vitela, primeiramente, teste a carne em alta temperatura (posição 5). Se necessário, mova o termostato para a posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Ao preparar espetinhos de carne, coloque espetos de bambu ou madeira de molho em água para evitar que se queimem durante o cozimento. Não use espetos de metal.
- Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo.
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas. Não ponha sal na carne até que esteja grelhada. Isso ajuda a mantê-la suculenta. Para obter melhores resultados, não grelhe pedaços de carne muito grossos (cerca de 1,5 cm).

O grill de mesa não é adequado para grelhar alimentos empanados.

