

**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](http://www.philips.com.br/walita).

**Descrição geral (fig. 1)**

- A** Grill (RI4407 somente)
- 1 Luz piloto vermelha de temperatura
  - 2 Controle de temperatura
  - 3 Chapas
  - 4 Cliques para fixação das chapas
  - 5 Alças antitérmicas
  - 6 Ranhura para drenagem
  - 7 Prendedor para bandeja coletora de gordura
  - 8 Bandeja coletora de gordura
  - 9 Porta-fio
- B** Grill (RI4408 somente)
- 1 Luz piloto vermelha indicadora de energia
  - 2 Luz piloto verde indicadora de "pronto para cozinhar"
  - 3 Controle de temperatura
  - 4 Chapas
  - 5 Cliques para fixação das chapas
  - 6 Suporte antitérmico
  - 7 Alça antitérmica
  - 8 Ranhura para drenagem
  - 9 Botão do timer
  - 10 Visor do timer
  - 11 Bandeja coletora de gordura
  - 12 Porta-fio

**Importante**

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

**Perigo**

- Não mergulhe o aparelho ou o fio em água nem em outro líquido.

**Aviso**

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada para evitar situações de risco.
- 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.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o fio elétrico pendurado na borda da mesa ou na bancada onde fica o aparelho.
- Mantenha o fio elétrico distante de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.

**Cuidado**

- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica aterrada.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Sempre pré-aqueça as chapas antes de colocar os alimentos entre elas.
- As superfícies acessíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento do aparelho (fig. 2).
- Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Limpe sempre o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de remover as chapas ou antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Nunca toque nas chapas com objetos pontiagudos ou abrasivos para não danificar o revestimento antiaderente.
- Certifique-se de remontar as chapas corretamente após removê-las.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários em lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes similares
- Nunca conecte este aparelho a um timer externo ou sistema de controle remoto a fim de evitar situações de risco.
- Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções

do manual, a garantia perderá a validade e a Philips Walita se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.

**Campo eletromagnético (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 a proteção entre as chapas e todos os adesivos.
- 2 Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.
- 3 Limpe cuidadosamente as chapas (consulte o capítulo 'Limpeza').

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

**Utilização do aparelho**

**Três posições do grill**

- Posição Grelhar por contato (fig. 3)  
Esta posição é especialmente adequada para o processamento rápido de ambos os lados, em alta temperatura (bifes de alcatra, hambúrgueres, etc.) e para sanduíches tostados em geral.

*Nota: Ambas as chapas ficam em contato com o alimento.*

- Posição Grelhar ao forno (fig. 4)  
Ideal para preparar alimentos ao mesmo tempo grelhados e gratinados. A posição Grelhar ao forno também é adequada para o preparo de todos os tipos de torradas "abertas", por exemplo, com ovo, tomate, pimentão e/ou cebola, cobertas com queijo.

*Nota: A chapa superior não toca no alimento.*

- Posição Churrasqueira (fig. 5)  
Nesta posição, o grill oferece uma grande superfície de cozimento para o preparo de todos os tipos de petiscos, como espetinhos de carne, legumes, frutas etc.

- 1 Desenrole totalmente o fio elétrico que se encontra no suporte de armazenamento do fio, nas articulações do aparelho (fig. 6).
- 2 Verifique se o grill está fechado. Em seguida, conecte o plugue à tomada na parede (fig. 7).
- 3 Coloque o controle na temperatura adequada para os ingredientes que serão grelhados. Consulte a tabela de alimentos no início deste livreto.
- 4 A luz piloto vermelha indica o aquecimento do grill.

**Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.**

- 4 Deixe o aparelho aquecer.
  - RI4408 somente: aguarde até que a luz piloto verde indicadora de "pronto para cozinhar" acenda.
  - RI4407 somente: aguarde até que a luz piloto vermelha de temperatura apague.

- 5 Abra o grill para colocar os ingredientes sobre uma ou ambas as chapas.

**Cuidado: as chapas ficam muito quentes.**

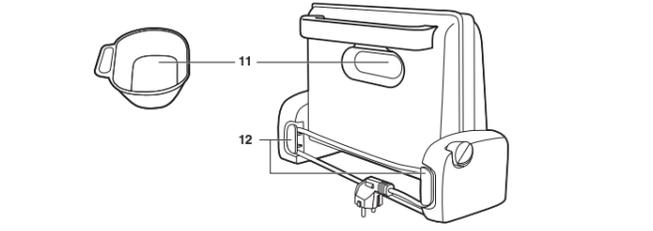
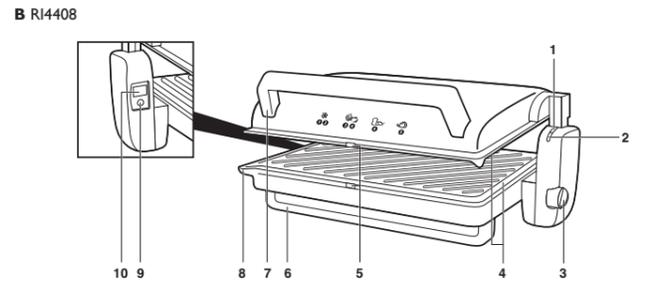
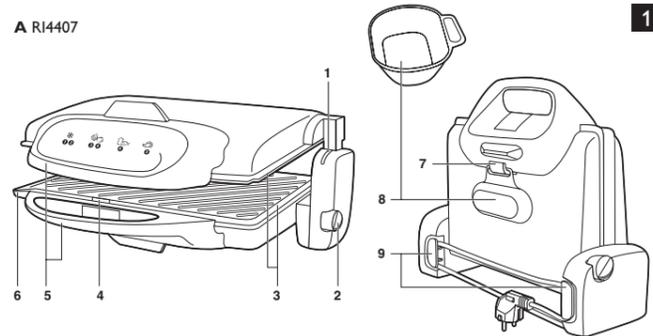
- Posições Grelhar por contato e Grelhar ao forno: abra o grill parcialmente (fig. 8).
- Posição Churrasqueira: abra o grill parcialmente e coloque a chapa superior na posição mais elevada (1). Coloque o grill na posição aberta (2) (fig. 9).

- 6 Coloque a bandeja coletora de gordura sob a ranhura para drenagem para coletar a gordura ou o caldo. (fig. 10)

- 7 Posicione os ingredientes sobre uma ou ambas as chapas (fig. 11).  
Para obter os melhores resultados, coloque os ingredientes no centro de uma ou das duas chapas.  
O tempo de cozimento depende do tipo e da espessura dos ingredientes, além da sua preferência. Consulte a tabela de alimentos no início deste livreto para informar-se sobre os tempos de cozimento recomendados.

*Nota: Durante o processo de cozimento, a luz piloto verde indicadora de "pronto para cozinhar" apaga (RI4408 somente) ou a luz piloto de temperatura (RI4407 somente) acende de vez em quando, indicando que o grill está aquecendo até atingir a temperatura predefinida.*

- Posição Grelhar por contato e Grelhar ao forno: coloque o alimento no meio da chapa inferior.



# PHILIPS WALITA

RI4408, RI4407



100% papel reciclado

[www.philips.com.br](http://www.philips.com.br)

4222.005.0162.1

**CIC** Centro de Informações ao Consumidor

**PHILIPS**

Grande SP: (11) 2121 0203  
Demais localidades: 0800 701 0203

- Posição Churrasqueira: distribua o alimento sobre a superfície de cozimento.Vire-o de vez em quando usando uma espátula de madeira ou plástico.

- 8** **Feche o grill (somente para posições Grelhar por contato e Grelhar ao forno).**
- Posição Grelhar por contato: abaixe com cuidado a chapa superior sobre os ingredientes. A chapa superior deve repousar sobre o alimento que, dessa forma, é grelhado por igual em ambos os lados (fig. 12).
  - Posição Grelhar ao forno: coloque a chapa superior na posição mais elevada (1) e coloque-a na posição horizontal (2). A chapa superior não toca no alimento (fig. 13).

- 9** **Abra o aparelho ao final do tempo de preparo necessário (somente para as posições Grelhar por contato e Grelhar ao forno).**

- 10** **Remova o alimento com uma espátula de madeira ou plástico.**

**Não use utensílios domésticos de metal, afiados nem abrasivos.**

- 11** **Para grelhar outra porção de alimentos, remova o excesso de óleo das chapas com um pedaço de papel-toalha.**

- 12** **Aguarde até que a luz piloto verde indicadora de “pronto para cozinhar” acenda (RI4408 somente) ou a luz piloto de temperatura apague (RI4407 somente) para colocar o alimento sobre uma ou ambas as chapas.**

<b>Timer (RI4408 somente)</b>
-------------------------------

**O timer indica o término do tempo de cozimento, mas NÃO desliga o aparelho.**

*Nota:Você também pode usar o grill sem ajustar o timer.*

- 1** **Pressione o botão do timer para ajustar o tempo de cozimento em minutos.** (fig. 14)
  - O tempo ajustado aparece no visor.
- 2** **Mantenha o botão pressionado para avançar rapidamente os minutos. Solte-o quando o tempo de cozimento desejado for atingido.**
  - o ajuste máximo de tempo é de 99 minutos.
  - Alguns segundos após o ajuste do tempo de cozimento, o timer inicia a contagem regressiva.**
  - Durante a contagem regressiva, o tempo restante pisca no visor. O último minuto é exibido em segundos.**

*Nota:Você pode apagar o ajuste do timer pressionando o botão do timer durante 3 segundos (quando o indicador de tempo piscar) até que apareça ‘00’.*

- 3** **Quando o tempo predefinido terminar, você ouvirá um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro se repetirá. Pressione o botão do timer para interrompê-lo.**

#### **Tempo de cozimento**

No início deste livreto, há uma tabela de alimentos com os ingredientes que podem ser preparados com o grill. A tabela indica a temperatura que deve ser selecionada, o tempo necessário para grelhar os alimentos e a posição apropriada do grill. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo de cozimento indicado.

O tempo e a temperatura de cozimento ideais dependem do tipo, da espessura e da temperatura do alimento preparado (por exemplo, carne) e da sua preferência. Consulte também as indicações no grill.

#### **Dicas**

- Unte levemente o alimento a ser grelhado (em vez de untar as chapas), usando um pouco de manteiga ou óleo. Isso evita a fumaça causada pelo excesso de manteiga ou óleo.
- O grill não é adequado para alimentos empanados.
- Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo.
- Para obter os melhores resultados, não use pedaços de carne muito espessos (cerca de 1,5 cm.).
- Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.
- Ao preparar espetinhos de carne, frango, porco ou vitela, primeiro taste a carne em alta temperatura (ajuste 5). Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Para descongelar alimentos, coloque o aparelho na posição Grelhar ao forno, enrole os congelados em papel-alumínio e coloque o controle de temperatura no ajuste 1 ou 2. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.

#### **Limpeza**

**Nunca use produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente das chapas.**

**Nunca mergulhe o aparelho na água.**

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.**

- Remova o excesso de óleo das chapas com um pedaço de papel-toalha antes limpá-las.**

- Retire as chapas (fig. 15).**

Para isso, pressione os cliques de fixação do aparelho, levante as chapas e retire-as do aparelho.

- Limpe as chapas e as bandejas coletoras de gordura usando um pano macio ou uma esponja com água quente e detergente, ou coloque-as na lava-louças (fig. 16).**

Deixe as chapas de molho em água quente por 5 minutos com detergente para remover os resíduos. Isso amolece alimentos grudados e dilui a gordura.

- Seque as chapas e remonte-as (fig. 17).**

- Coloque o aparelho na posição Churrasqueira.
- Posicione a borda traseira das chapas sobre o aparelho (1). Abaixe as chapas sobre o aparelho e pressione-as para baixo, sob o clipe de fixação (2).

- Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.**

#### **Substituição**

**Substituição da bateria do timer (RI4408 somente)**

A bateria dura aproximadamente dois anos em situações normais de uso doméstico. O timer funciona com uma bateria de lítio L1131 (1,55 V) do tipo botão, facilmente encontrada para venda.

- Coloque o aparelho na posição Churrasqueira e retire o parafuso da articulação (fig. 18).**

- Feche o aparelho, vire-o e coloque-o na posição vertical (1). Retire os parafusos superior (2) e inferior (3) da articulação (fig. 19).**

- Remova a tampa da articulação e retire o timer da tampa (fig. 20).**

- Abra a tampa do compartimento da bateria do timer com uma moeda. Em seguida, retire a bateria antiga e descarte-a (consulte o capítulo ‘Meio ambiente’) (fig. 21).**

- Coloque a bateria nova no compartimento, com o pólo + voltado para a tampa (fig. 22).**

- Recoloque a tampa do compartimento da bateria sobre o timer. Use uma moeda para apertar.**

- Insira o timer na tampa da articulação e recoloque a tampa da articulação em seu lugar.**

- Insira e aperte os parafusos na ordem inversa. Comece com o aparelho na posição vertical e, em seguida, coloque-o na posição Churrasqueira.**

#### **Meio ambiente**

- As baterias não-recarregáveis contêm substâncias que podem poluir o meio ambiente. Não descarte as baterias no lixo doméstico. Descarte-as em um posto de coleta oficial de baterias. Sempre retire a bateria não-recarregável do timer antes do descarte e deixe-a em um posto de coleta oficial.
- 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. 23).

#### **Para guardar a aparelho**

- Enrole o fio elétrico no respectivo suporte de armazenamento, nas articulações do aparelho.** (fig. 24)

- Fixe a bandeja coletora de gordura na parte inferior do aparelho.**
  - RI4407 somente: pendure a bandeja coletora de gordura no gancho na parte inferior do aparelho. (fig. 25)
  - RI4408 somente: deslize a bandeja coletora de gordura sob o suporte na parte inferior do aparelho (você ouvirá um “clique”) (fig. 26).

- Guarde o aparelho na posição vertical, em local seguro e seco.**

#### **Garantia e assistência técnica**

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite a página da Philips Walita em www.philips.com.br/walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

	A		
			
	B	Min.	°C
			
			
	B	10-14	1-2
	C	12-16  3x	1-2
	A B	3-5	3-4
	C	3-5	3-4
	A B	3-5	3-4
	A	4-6	4
	B C	3-5	4
	B	3-4	4
	B	4-6	4-5
	A B	3-4	4-5
	A B	8-13	4-5
	A B	9-12	4-5
	B	6-8	4-5
	B	4-6	4-5
	A B	4-8	5
	A B	7-9	5

#### **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 tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- 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.
- 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.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
  - Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
  - Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
  - Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
  - Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
  - Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
  - Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem 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

FETO NA CHINA - MARCA REGISTRADA