

Nunca use agentes nem materiais agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho, pois podem danificar o revestimento antiaderente das chapas.

- 1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.
- 2 Remova o excesso de óleo das chapas com um pedaço de papel toalha antes limpá-las.
- 3 Limpe as chapas com um pano úmido ou uma esponja (fig. 3).
- 4 Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

Para guardar o aparelho

- 1 Enrole o fio em seu respectivo suporte (fig. 8).
- 2 Você pode guardar o aparelho na posição vertical ou horizontal (fig. 9).

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. 10).

Garantia e assistência técnica

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

Receitas

Paninis e sanduíches de presunto, queijo e abacaxi

- Quatro fatias de pão de forma
- Duas fatias de queijo
- Duas fatias de abacaxi
- Duas fatias finas de presunto
- Curry

- 1 Pré-aqueça a Panini Grill.
- 2 Coloque o queijo, o abacaxi e o presunto sobre duas fatias de pão. Salpique curry no presunto e coloque as outras duas fatias de pão por cima.

- 3 Siga as instruções no capítulo 'Utilização do aparelho'.

Paninis e sanduíches de tomate, queijo e anchovas

- Quatro fatias de pão de forma
- Um ou dois tomates (cortados em fatias)
- Duas colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Seis anchovas
- páprica
- Manjerona

- 1 Pré-aqueça a Panini Grill.
- 2 Coloque as fatias de tomate, as anchovas e o queijo ralado sobre as duas fatias de pão. Salpique páprica e manjerona e coloque as outras duas fatias de pão por cima.

- 3 Siga as instruções no capítulo 'Utilização do aparelho'.

Paninis e sanduíches de salame, banana e queijo

- Quatro fatias de pão de forma
- Duas a quatro fatias de salame
- Uma banana (cortada em fatias)
- Duas fatias de queijo
- Pimenta cayenne

- 1 Pré-aqueça a Panini Grill.
- 2 Coloque as fatias de salame, banana e queijo nas duas fatias de pão. Salpique um pouco de pimenta cayenne e coloque as outras duas fatias de pão.
- 3 Siga as instruções no capítulo 'Utilização do aparelho'.

R12386



PHILIPS

100% papel reciclado www.philips.com.br

4222.002.7133.2

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.

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.

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

PHILIPS

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

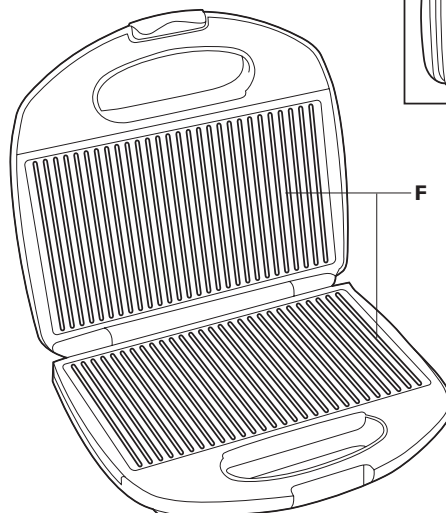
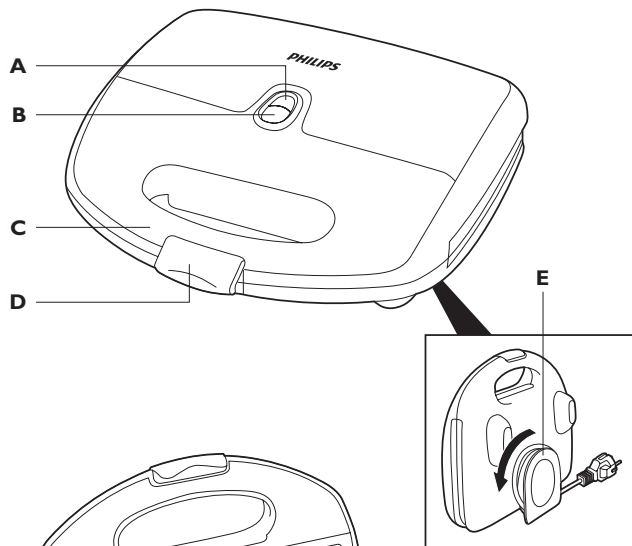
IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 01 086 336/0144-06
Feito na Polónia

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre seu produto em www.philips.com.br. Fazer paninis e sanduíches com este aparelho é fácil e seguro. A Panini Grill tem duas chapas conectadas por uma articulação para evitar respingos de ingredientes e facilitar a limpeza após o uso. Com sua nova Panini Grill você pode preparar todos os tipos de paninis e sanduíches saborosos. Aproveite!

Descrição geral (fig. 1)

- A** Luz vermelha indicadora de energia
- B** Luz verde indicadora de aquecimento
- C** Alças antitérmicas
- D** Mecanismo de travamento automático
- E** Porta-fio
- F** Chapas



Importante

Leia este manual 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 é a mesma da tomada.
- Não utilize o aparelho se o fio, a tomada ou o próprio aparelho estiver danificado.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips ou por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips para evitar situações de risco.
- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica aterrada.
- Mantenha o cordão elétrico distante de superfícies quentes.
- Não deixe o fio principal pendurado sobre a beira da mesa ou do local em que o aparelho está.
- 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.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Nunca conecte este aparelho a uma extensão a fim de evitar uma situação de risco.

Cuidado

- 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.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ficar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Nunca toque nas chapas com objetos pontiagudos ou abrasivos para não estragar o revestimento antiaderente.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Este aparelho não destina-se ao preparo de outros alimentos além de paninis e sanduíches.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Limpe sempre o aparelho após o uso.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips 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 (se existirem) e limpe a Panini Grill com um pano úmido.
- 2** Puxe a aba de travamento (1) para cima e abra a Panini Grill (2) (fig. 2).
- 3** Limpe as chapas com um pano úmido ou uma esponja. (fig. 3)

Utilização do aparelho

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

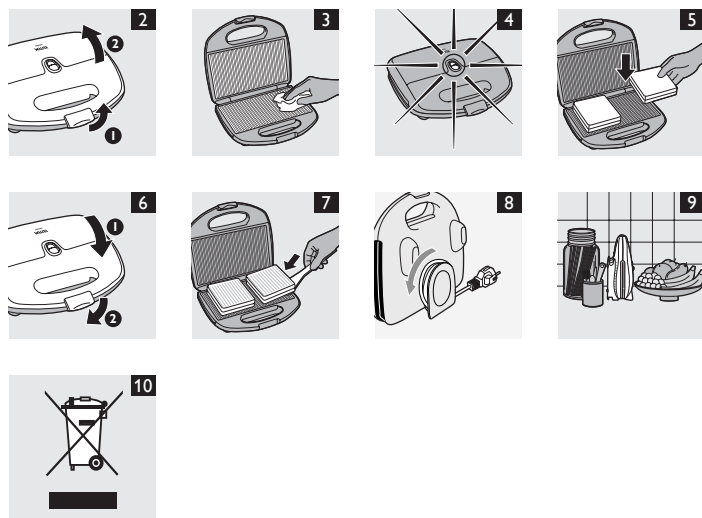
- 1** Unte levemente as chapas com um pouco de manteiga ou óleo.
- 2** Para ajustar o comprimento do fio, enrole uma parte dele em volta do suporte de armazenamento do fio.
- 3** Conecte o plugue à tomada elétrica.
 - ▶ As luzes indicadora de energia e de aquecimento acendem (fig. 4).
- 4** Prepare os ingredientes.

Nota: Para cada panini ou sanduíche, você precisa de duas fatias de pão e de um recheio adequado. Leia o capítulo 'Receitas' para obter sugestões.

Nota: Passe um pouco de manteiga sobre os lados do pão que entram em contato com as chapas para que os sanduíches fiquem dourados e crocantes.

- ▶ A Panini Grill estará pronta para uso quando a luz indicadora de aquecimento apagar.

- 5** Abra a Panini Grill (fig. 2).



- 6** Coloque os paninis ou sanduíches na chapa inferior (fig. 5).

- 7** Feche a Panini Grill (fig. 6).

A Panini Grill está equipada com um sistema de travamento. Abaixa a chapa superior até que o sistema de travamento automático a prenda à chapa inferior:

Nota: Durante o preparo, a luz verde indicadora de aquecimento acende e apaga em alguns momentos. Isso indica que os elementos de aquecimento ligam e desligam para manter a temperatura correta.

- 8** Abra a Panini Grill após três a quatro minutos para verificar se os sanduíches e paninis estão dourados.

Nota: O tempo de preparo depende do tipo de pão, do recheio e de sua preferência.

- 9** Retire os paninis ou sanduíches com um utensílio de madeira ou plástico (por exemplo, uma espátula) (fig. 7).

Não use utensílios de cozinha de metal, pontiagudos ou abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente da chapa.

- 10** Se desejar grelhar mais paninis e sanduíches, coloque o próximo panini ou sanduíche no grill quando a luz verde indicadora de aquecimento acender.

- 11** Desligue a Panini Grill após o uso.

Limpeza

Nunca mergulhe o aparelho em água nem enxágüe sob a torneira.