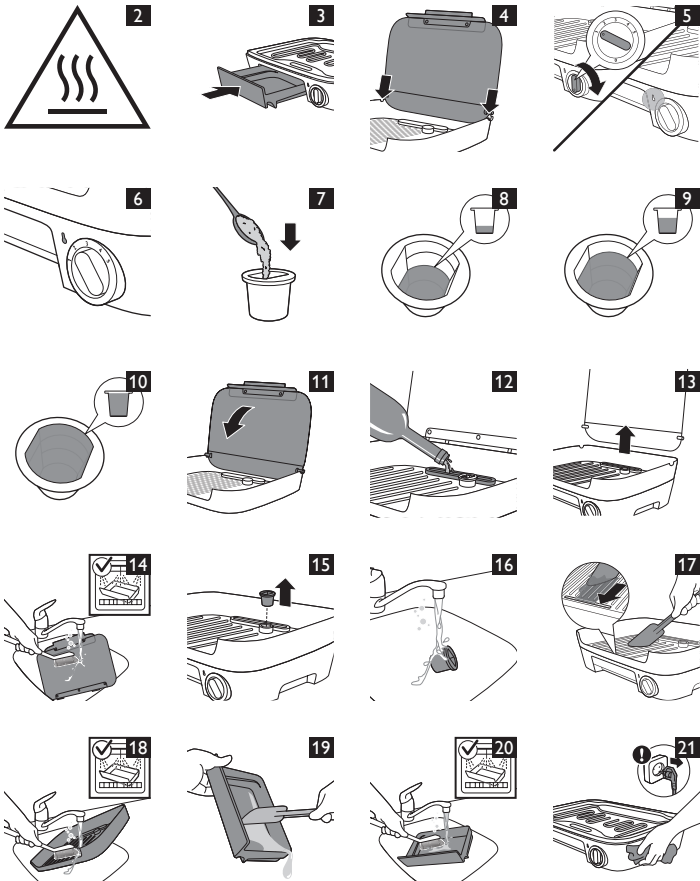


PHILIPS WALITA



CIC Centro de Informações
ao Consumidor

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



Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Alça antitérmica
- 2 Tampa de vidro
- 3 Bocal de fumaça
- 4 Ranhura para drenagem
- 5 Reservatório de vapor
- 6 Abertura do bocal de saída de fumaça
- 7 Chapa para grelhados
- 8 Resistência de aquecimento
- 9 Bandeja coletora de gordura
- 10 Luz indicadora
- 11 Controle de temperatura
- 12 Prendedor para fixação do fio
- 13 Base
- 14 Cabo de alimentação e tomada

Importante

Leia atentamente este manual do usuário 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 tensão indicada na placa do modelo é a mesma que a da tomada. Verifique a placa do modelo para saber as informações sobre a tensão e os watts.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada para evitar situações de risco.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso e os riscos.
- Não deixe o aparelho ao alcance de crianças menores de 8 anos.
- Mantenha o aparelho e seus componentes elétricos fora do alcance de crianças menores do que 8 anos enquanto o aparelho estiver ligado ou esfriando.
- Crianças acima de 8 nove anos só podem limpar o aparelho com a supervisão de um adulto.
- Mantenha o fio elétrico distante de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Esvazie o bocal de fumaça em uma chapa (cerâmica). Deixe as especiarias secas esfriar antes de descartá-las. Você também pode imergi-las em água fria e descartá-las em seguida.
- Não use carvão ou combustíveis semelhantes nesse aparelho.

Atenção

- Conecte o aparelho somente a uma tomada elétrica de parede aterrada.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à sua volta.
- Sempre pré-aqueça a chapa para grelhados antes de colocar qualquer alimento.
- As superfícies acessíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento do aparelho (fig. 2).
- Cuidado para não derramar óleo quando você estiver grelhando carnes ou linguças gordurosas. Feche a tampa de vidro para evitar respingos de óleo.
- Nunca toque na parte externa do aparelho enquanto ele ainda estiver funcionando. Ela é quente.
- Antes de desconectar o aparelho da tomada, gire o termostato até a posição 0.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- 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.
- Deixe o aparelho esfriar antes de remover ou esvaziar a bandeja coletora de gordura ou o bocal de fumaça.
- Não toque na chapa para grelhados com itens abrasivos, como uma espátula de metal, pois isso pode danificar a superfície antiaderente.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas profissionais de estabelecimentos, escritórios, fazendas; nem ser usado por clientes em hotéis, motéis, serviços de quarto etc.

- 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.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Ao grelhar usando fumaça, coloque o aparelho sob a tampa do extrator ou em um cômodo com boa ventilação para evitar a desativação do detector de fumaça.

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 as embalagens.
- 2 Limpe o aparelho (consulte o capítulo “Após o uso”).

Utilização do aparelho

Nota: Não use utensílios de metal, pontiagudos ou abrasivos, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente chapa para grelhados.

Sempre coloque o bocal de fumaça na abertura da chapa para grelhados, mesmo que você não vá usá-lo. Caso contrário, a gordura poderá respingar pela abertura do bocal de fumaça até o elemento de aquecimento que fica embaixo da chapa para grelhados.

- 1 Coloque o aparelho em uma base plana e estável.
- 2 Encaixe a bandeja coletora de gordura na base. (fig. 3)
- 3 Encaixe a tampa de vidro na chapa para grelhados. (fig. 4)

Nota: É necessário usar a tampa para obter resultados mais rápidos, garantindo que o preparo com fumaça e vapor deixe os alimentos com um aroma ainda mais saboroso. Verifique se a tampa está fechada ao preparar alimentos usando fumaça ou vapor.

Grelhagem comum

Nunca coloque óleo ou qualquer outro líquido no bocal de fumaça.

- 1 Desenrole o cabo de energia.
- 2 Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.
- 3 Gire o termostato até o ajuste de temperatura em que você gostaria de grelhar os alimentos. (fig. 5)
Consulte a tabela de preparação de alimentos para ver as indicações de temperatura e tempo de grelhagem.
▶ A luz indicadora acende.
- 4 Deixe o aparelho pré-aquecer até que a luz indicadora apague. (fig. 6)
▶ O aparelho está pronto para ser usado.
- 5 Coloque os alimentos na chapa para grelhados.

Nota: Quando a luz indicadora acende durante a grelhagem, significa que o aparelho está esquentando novamente. Você pode continuar grelhando normalmente.

Nota: Você também pode escolher se prefere deixar a tampa aberta ou fechada.

- 6 Vire de vez em quando os alimentos na chapa para grelhados.

Cuidado: Nunca corte os alimentos enquanto estiverem sobre a chapa para grelhados nem use utensílios de metal para virá-los. Isso pode danificar a superfície antiaderente.

- 7 Quando os alimentos estiverem no ponto, retire-os da chapa para grelhados. Gire o termostato de volta até a posição 0.

Cuidado: Não use utensílios de metal para retirar os alimentos da chapa para grelhados, pois isso pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: Não desloque o aparelho durante o uso ou quando ele estiver quente.

Grelhagem usando fumaça

Você pode grelhar seus alimentos usando a fumaça produzida pelos temperos secos para deixá-los mais saborosos. Consulte o livro de receitas ou o guia de início rápido para obter mais dicas inspiradoras.

Nunca coloque óleo ou qualquer outro líquido no bocal de fumaça.

Não use carvão ou combustíveis semelhantes nesse aparelho.

Dica: Coloque o grill sob a tampa do extrator ou em um ambiente com boa ventilação, pois a fumaça pode escapar pelas laterais da tampa durante a grelhagem.

1 Desenrole o cabo de energia.

2 Conecte o plugue a uma tomada de parede aterrada.

3 Encha o bocal de fumaça com especiarias secas e coloque-o na abertura da chapa para grelhados. (fig. 7)

- Para obter um leve sabor de churrasco, encha o bocal até a linha inferior. Você pode preparar os alimentos usando fumaça por 10 a 15 minutos. (fig. 8)
- Para obter um médio sabor de churrasco, encha o bocal até a linha mediana. Você pode preparar os alimentos usando fumaça por 20 a 25 minutos. (fig. 9)
- Para obter um forte sabor de churrasco, encha o bocal até a borda. Você pode preparar os alimentos usando fumaça por até 30 minutos. (fig. 10)

Nota: Sempre esvazie o bocal de fumaça antes de começar a grelhar novamente usando fumaça. Não use as mesmas especiarias secas (queimadas).

4 Para grelhar os alimentos usando fumaça, gire o termostato até a temperatura 5 e feche a tampa de vidro para evitar que a fumaça escape. (fig. 5)

▶ A luz indicadora acende.

5 Deixe o aparelho pré-aquecer por cerca de 10 minutos, até que a luz indicadora apague e comece a sair um pouco de fumaça pelo bocal. (fig. 6)

▶ O aparelho está pronto para ser usado.

6 Abra a tampa de vidro e coloque os alimentos na chapa para grelhados.

7 Feche a tampa de vidro para deixar os alimentos com sabor de churrasco e evitar que a gordura respingue. (fig. 11)

Nota: É comum que um pouco de fumaça escape pelas laterais da tampa.

8 Vire de vez em quando os alimentos na chapa para grelhados.

Cuidado: Nunca corte os alimentos enquanto estiverem sobre a chapa para grelhados nem use utensílios de metal para virá-los. Isso pode danificar a superfície antiaderente.

9 Quando os alimentos estiverem no ponto, abra a tampa, retire-os da chapa para grelhados e gire o termostato de volta para a posição 0.

Cuidado: Esvazie o bocal de fumaça em uma chapa (cerâmica). Deixe as especiarias secas esfriar antes de descartá-las. Você também pode imergi-las em água fria e descartá-las em seguida.

Cuidado: Não use utensílios de metal para retirar os alimentos da chapa para grelhados, pois isso pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: Não desloque o aparelho durante o uso ou quando ele estiver quente.

Cuidado: Deixe o aparelho esfriar antes de manuseá-lo ou limpá-lo.

Grelhagem a vapor

Você pode grelhar carnes macias usando o vapor produzido por algum líquido, como água ou vinho, por exemplo. Consulte o livro de receitas e ou o guia de início rápido para obter mais inspiração.

Cuidado: Encha o reservatório de vapor apenas com água ou bebidas alcoólicas. Não adicione nenhum outro tipo de líquido (como óleo ou marinada).

Cuidado: Nunca use água quente/fervente para encher o reservatório de vapor, pois isso pode causar vazamento.

1 Desenrole o cabo de energia.

2 Conecte o plugue a uma tomada de parede aterrada.

3 Encha o reservatório de vapor com água, vinho ou qualquer outra bebida alcoólica e feche a tampa. (fig. 12)

Nota: Nunca encha o reservatório de vapor além da indicação máxima, pois isso pode causar vazamento.

4 Para grelhar os alimentos usando vapor, gire o termostato até a temperatura 4 ou 5 e feche a tampa de vidro para evitar que o vapor escape. (fig. 5)

▶ A luz indicadora acende.

Nota: Pode ser que um pouco de vapor escape mesmo com a tampa fechada.

5 Deixe o aparelho pré-aquecer até que a luz indicadora apague (fig. 6).

▶ O aparelho está pronto para ser usado.

6 Coloque os alimentos na chapa para grelhados.

7 Feche a tampa de vidro para deixar os alimentos com sabor de churrasco e evitar que a gordura respingue. (fig. 11)

8 Vire de vez em quando os alimentos na chapa para grelhados.

Cuidado: Nunca corte os alimentos enquanto estiverem sobre a chapa para grelhados nem use utensílios de metal para virá-los. Isso pode danificar a superfície antiaderente.

Nota: É comum que a carne não fique crocante ou dourada. Você pode grelhar com a tampa aberta para que a carne fique mais dourada e crocante por fora.

9 Quando os alimentos estiverem no ponto, abra a tampa, retire-os da chapa para grelhados e gire o termostato de volta para a posição 0.

Cuidado: Não use utensílios de metal para retirar os alimentos da chapa para grelhados, pois isso pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: Não desloque o aparelho durante o uso ou quando ele estiver quente.

Após o uso

1 Desligue o aparelho da tomada.

2 Antes de deslocar ou limpar o aparelho, deixe-o esfriar.

3 Para desencaixar a tampa de vidro, abra-a e solte das dobradiças. (fig. 13)

4 Limpe a tampa de vidro com água quente e um pouco de detergente ou coloque-a na lava-louças. (fig. 14)

Nota: Tenha cuidado para não deixar a tampa de vidro cair no chão, pois ela pode quebrar.

Nota: Após grelhar os alimentos usando fumaça, talvez permaneça uma mancha escura na tampa. Você pode removê-la facilmente com água quente e um pouco de detergente.

5 Remova o bocal de fumaça da chapa para grelhados. (fig. 15)

Cuidado: Esvazie o bocal de fumaça em uma chapa (cerâmica). Deixe as especiarias secas esfriar antes de descartá-las. Você também pode imergi-las em água fria e descartá-las em seguida.

6 Limpe o bocal de fumaça com água quente e com um pouco de detergente. (fig. 16)

Cuidado: Não coloque o bocal de fumaça na lava-louças.

7 Use uma espátula de madeira para empurrar a gordura em excesso e os resíduos de alimentos da chapa para grelhados até a ranhura de drenagem (fig. 17).

8 Use papel-toalha para remover os resíduos de alimentos e a gordura restante da chapa para grelhados.

9 Limpe a chapa para grelhados com água quente e um pouco de detergente ou coloque-a na lava-louças. (fig. 18)

Nota: Caso haja acúmulo de gordura ou resíduos de alimentos na chapa para grelhados, primeiramente, lave a chapa em água quente. Não use agentes de limpeza abrasivos nem palha de aço para limpar a chapa para grelhados.

10 Remova a gordura e os resíduos de alimentos da bandeja coletora de gordura. (fig. 19)

11 Limpe a bandeja coletora de gordura com água quente e um pouco de detergente ou coloque-a na lava-louças. (fig. 20)

12 Limpe a base com um pano úmido. (fig. 21)

Perigo: Não mergulhe a base ou o cabo de energia na água nem em outro líquido.

13 Seque por completo todas as partes do aparelho.

Armazenamento

1 Encaixe a tampa de vidro (1), coloque o bocal de fumaça na chapa para grelhados (2), coloque a chapa para grelhados na base (3) e encaixe a bandeja coletora de gordura na base (4). (fig. 22)

2 Enrole o cabo de energia e use o prendedor do fio para prendê-lo. (fig. 23)

3 Coloque o aparelho na caixa para proteger a base.

4 Guarde o aparelho em um local seco.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho no lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o até um posto de coleta oficial para que ele possa ser reciclado. Dessa forma, você estará ajudando a preservar o meio ambiente (fig. 24).

Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em www.philips.com.br/walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país. O telefone se encontra 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.

Solução de problemas

Problema	Solução
O alimento não ficou com um forte sabor de churrasco.	Você pode adicionar mais especiarias secas ou aguardar um pouco até que a fumaça comece a sair (antes que o alimento seja colocado no grill).

Tabela de preparação de alimentos (fig. 25)

		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
				2-5	A-B
				5	A-B
				4-5	A-B
				1-2	B