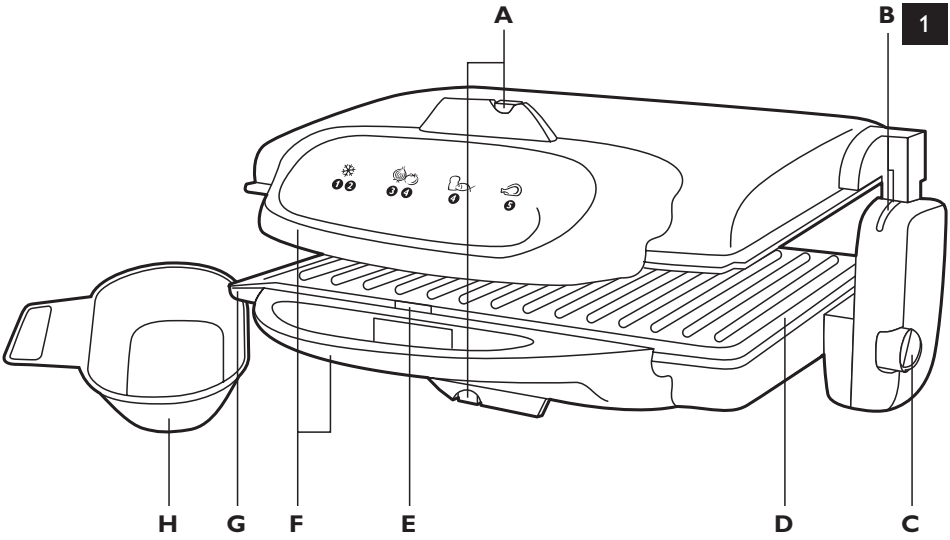
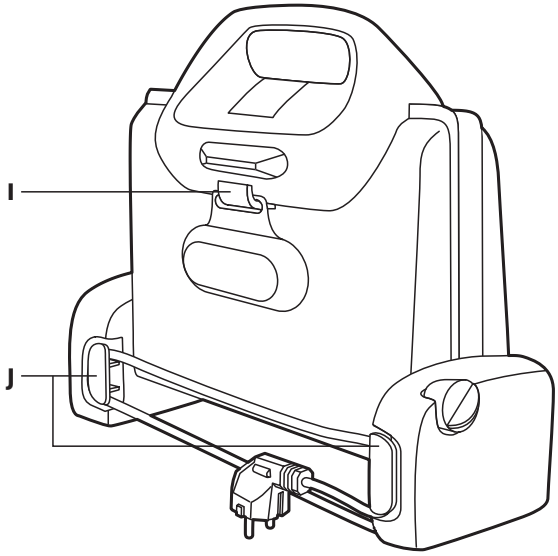
PHILIPS

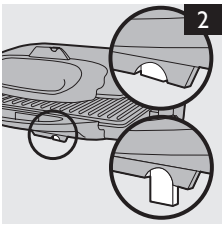
WALITA

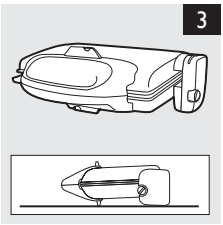
RI4407

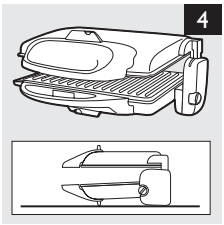
1

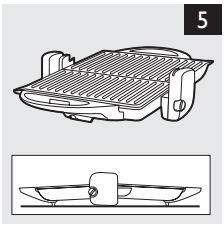


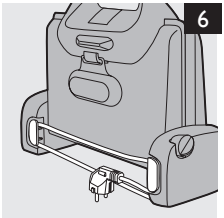



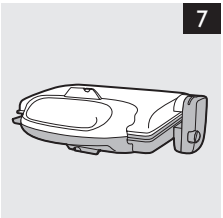

2

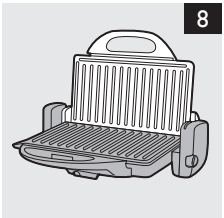

3

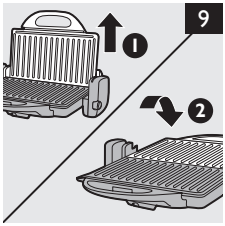

4

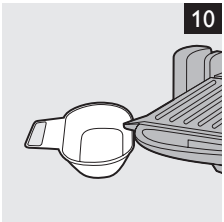

5

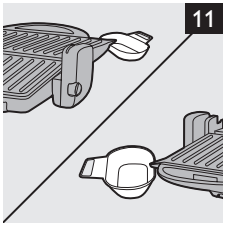

6

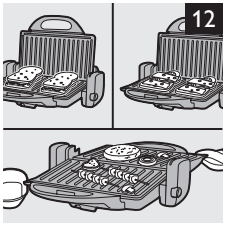

7

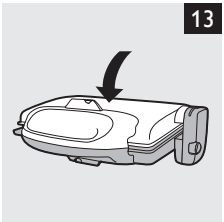

8

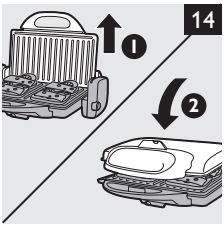

9
1
2

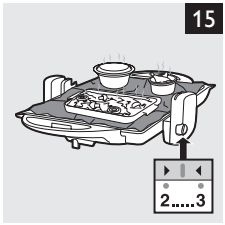

10

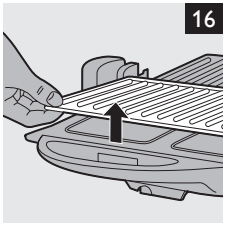

11


12

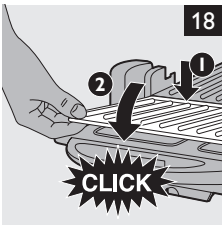

13

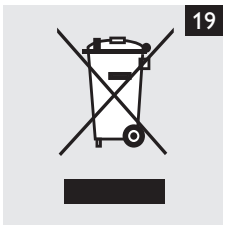

14
1
2

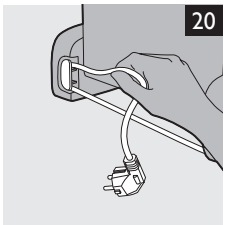

15
2.....3

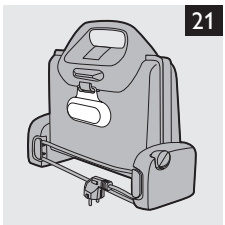

16

17


18
2
1
CLICK


19


20


21

## Introdução

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

## Descrição geral (fig. 1)

**A** Pés dobráveis
**B** Lâmpada piloto
**C** Controle de temperatura
**D** Chapa removível
**E** Clipe para fixação da chapa
**F** Alças à prova de calor
**G** Ranhura para drenagem
**H** Bandeja coletora de gordura (2 peças)
**I** Prendedor para bandejas coletoras de gordura
**J** Suporte de armazenamento do fio

## 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 no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma das assistências técnicas autorizadas ou por técnicos igualmente qualificados 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 principal pendurado sobre a beira da mesa ou do local em que o aparelho está.
- Mantenha o fio 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.
- 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 a sanduicheira esfriar completamente antes de remover as placas, limpar ou guardar o aparelho.
- Nunca toque nas placas com objetos pontiagudos ou abrasivos para não estragar o revestimento antiaderente.
- Verifique se remontou as chapas corretamente após removê-las.

### 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 o material protetor existente entre as chapas e todos os adesivos.

2 Limpe a parte externa 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

### Uso nas posições inclinada e horizontal

- A superfície do grill pode ser usada nas posições inclinada e horizontal.
- A posição padrão do grill é a inclinada. Nessa posição, a gordura ou o suco liberados pelo alimento escorrem das chapas para as bandejas coletoras de gordura.
- O aparelho possui pés dobráveis. Ao desdobrá-los, você pode colocar as chapas para grelhados na posição horizontal. Use essa posição para preparar ingredientes com pouca gordura como frutas e legumes que escorregam facilmente quando as chapas estão na posição inclinada. Use também a posição horizontal para preparar alimentos marinados, para evitar que o tempero escorra. (fig. 2)

### Três posições do grill

- Posição de 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 de gratinar (fig. 4)

Ideal para preparar alimentos ao mesmo tempo grelhados e gratinados. A posição de gratinar também é adequada ao preparo de todos os tipos de alimentos tostados, por exemplo, com ovos, tomates, pimenta e/ou anéis de cebola cobertos com queijo.

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

- Posição de grelhar para festa (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 que se encontra no suporte de armazenamento do fio, nas articulações do aparelho (fig. 6).

2 Verifique se o grill está fechado (fig. 7).

3 Conecte o plugue à tomada elétrica.

4 Coloque o controle na temperatura adequada aos ingredientes a serem grelhados. Consulte a tabela no final deste livreto.

◗ A luz piloto de temperatura acende para indicar o aquecimento do grill.

Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.

5 Aguarde até que a luz piloto de temperatura apague, abra o grill e posicione os ingredientes em uma ou em ambas as chapas.

Cuidado: as chapas ficam muito quentes.

- Posições de grelhar por contato e gratinar: abra o grill parcialmente (fig. 8).
- Posição de grelhar para festa: abra o grill parcialmente e coloque a chapa superior na posição mais elevada (1). Coloque o grill na posição aberta (2) (fig. 9).

**6 Se o grill estiver na posição inclinada, coloque as bandejas coletoras de gordura sob a ranhura para drenagem a fim de coletar a gordura ou o suco.**

- Posições de grelhar por contato e gratinar: coloque uma bandeja coletora de gordura sob a ranhura para drenagem da chapa inferior (fig. 10).
- Ao grelhar ingredientes que contenham grande quantidade de gordura ou suco com o grill na posição horizontal, talvez seja necessário colocar as bandejas coletoras de gordura para evitar que a gordura ou o suco pinguem na superfície onde está o grill.
- Posição de grelhar para festa: use ambas as bandejas coletoras de gordura. Coloque uma sob a ranhura para drenagem de cada chapa (fig. 11).

**7 Posicione os ingredientes sobre uma ou ambas as chapas de grelha (fig. 12).**

Para obter resultados ideais, coloque os ingredientes no centro de uma ou de ambas as chapas.
O tempo de cozimento depende do tipo e da espessura dos ingredientes, além da sua preferência.
Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre os tempos de cozimento recomendados.

*Nota: Durante o processo de cozimento, a luz piloto de temperatura acende e apaga em alguns momentos. Isso indica que o grill ajusta a temperatura de cozimento à posição predeterminada.*

- Posição de grelhar por contato: coloque o alimento no meio da chapa inferior.
- Posição de gratinar: coloque o alimento no meio da chapa inferior.
- Posição de grelhar para festa: espalhe o alimento sobre a superfície de cozimento. Vire-o, de vez em quando, usando uma espátula de madeira ou de plástico.

**8 Feche o grill (somente para posições de grelhar por contato e gratinar).**

- Posição de grelhar por contato: abaixe com cuidado a chapa superior sobre os ingredientes. A chapa superior deve ficar sobre o alimento que, dessa forma, é grelhado por igual em ambos os lados (fig. 13).
- Posição de gratinar: coloque a chapa superior na posição mais elevada (1) e coloque-a na posição horizontal (2). A chapa superior não toca no alimento (fig. 14).

**9 Abra o aparelho ao final do tempo predefinido (somente para as posições de grelhar por contato e gratinar).**

**10 Retire o alimento.**

Use uma espátula de madeira ou de plástico para retirar o alimento do aparelho. 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 de temperatura apague para colocar o alimento sobre uma ou ambas as chapas.**

## Tempo de cozimento

No final deste livreto há uma tabela com ingredientes que podem ser preparados com o grill. A tabela mostra a temperatura que deve ser selecionada, o tempo necessário para que os alimentos sejam grelhados 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 dependem do tipo e da espessura do alimento preparado (por exemplo, carnes), e da sua preferência. Consulte também as indicações no grill.

*Nota: Durante o processo de cozimento, a luz piloto de temperatura acende e apaga em alguns momentos. Isso indica que o grill ajusta a temperatura de cozimento à posição predeterminada. Quando isso acontecer, prossiga normalmente.*

## Dicas

- Unte levemente o alimento a ser grelhado, usando pouca quantidade 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 (aprox. 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 toste a carne em alta temperatura (posição 5). Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.
- Você também pode usar o grill como chapa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada. Coloque o aparelho na posição de grelhar para festa e coloque o controle de temperatura na posição 2 ou 3. Cubra as chapas com papel-alumínio, deixando o lado brilhoso para cima. (fig. 15)
- Para descongelar alimentos, coloque o aparelho na posição de gratinar, enrole os congelados em papel-alumínio e coloque o controle de temperatura na posição 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.

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 **Retire as chapas (fig. 16).**
Para isso, pressione os clipes de fixação do aparelho, levante as chapas e retire-as do aparelho.

4 **Limpe as chapas e as bandejas coletoras de gordura com um pano macio ou uma esponja em água quente com detergente, ou coloque-as na lava-louças (fig. 17).**
Deixe as chapas de molho em água quente por cinco minutos com detergente para remover os resíduos. Isso amolece alimentos grudados e dilui a gordura.

5 **Seque as chapas e remonte-as (fig. 18).**
- Coloque o aparelho na posição de grelhar para festa.
- 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).

6 **Feche o grill.**

7 **Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.**

## 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. 19).

## Para guardar a aparelho

1 Enrole o fio no respectivo suporte de armazenamento, nas articulações do aparelho. (fig. 20)

2 Acomode as bandejas coletoras de gordura e fixe-as ao prendedor existente na parte inferior do aparelho. (fig. 21)

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

## Garantia e assistência técnica

Se necessitar de informações ou tiver algum problema, visite o site da Walita **www.walita.com.br** ou contate o Atendimento ao Cliente Walita do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante Philips Walita local ou entre em contato com o Departamento de Assistência Técnica de Eletrodomésticos e Cuidados Pessoais da Philips Walita.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume as dificuldades mais comuns que você pode ter ao usar o aparelho. Se não conseguir resolvê-las com as informações abaixo, entre em contato com o Atendimento ao Cliente em seu país ou online, no endereço www.philips.com.

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| O aparelho não funciona. | O plugue não está encaixado corretamente na tomada da parede. | Conecte o plugue corretamente. |
| | A tomada à qual o aparelho está conectado não está alimentada. | Verifique se o fornecimento de energia está normal. Se estiver, conecte outro aparelho à tomada para verificar a energia fornecida. |
| | O fio está danificado. | Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma das assistências técnicas autorizadas ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco. |
| O aparelho produz fumaça. | Nas primeiras vezes em que o aparelho é usado, ele pode produzir uma pequena quantidade de fumaça. | Isso é normal. Após ser usado algumas vezes, o aparelho pára de produzir fumaça. |
| | A temperatura de cozimento escolhida é muito alta para os ingredientes que você está grelhando. | Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura adequada aos vários tipos de alimentos. |
| | Há alimentos ou gordura grudados nas chapas. | Limpe cuidadosamente as chapas após cada uso. |

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| O alimento não está bem grelhado. | Você escolheu uma temperatura muito baixa ou o tempo não foi suficiente. | Escolha uma temperatura mais alta e/ou grelhe o alimento por mais tempo. Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura e o tempo de cozimento adequados aos vários tipos de alimentos. |
| O grelhado fica muito escuro. | Você escolheu uma temperatura muito alta ou o tempo foi excessivo. | Escolha uma temperatura mais baixa e/ou grelhe o alimento por menos tempo. Consulte a tabela no final deste livreto para informar-se sobre a temperatura e o tempo de cozimento adequados aos vários tipos de alimentos. |
| Durante o cozimento, a gordura ou o suco respingam sobre a superfície onde está o aparelho. | Você não colocou as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem. | Coloque as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem. |
| | Você grelhou ingredientes que contêm grande quantidade de gordura ou suco com o grill na posição horizontal sem colocar as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem. | Coloque as bandejas coletoras de gordura sob as ranhuras para drenagem. |
| Os ingredientes (por exemplo, queijo) ficam grudados na chapa superior. | Você preparou pratos gratinados ou tostados com o aparelho posição de grelhar por contato. | Prepare pratos gratinados e tostados somente na posição de gratinar. |

| | A<br>B<br>C | Min. | °C |
|---|---|---|---|
| | B | 5-7 | 4-5 |
| | A B | 3-4 | 4-5 |
| | A | 4-6 | 4 |
| | A B | 6-8 | 4-5 |
| | A B | 8-10 | 4-5 |
| | B | 6-8 | 4-5 |
| | B | 4-6 | 4-5 |
| | A B | 6-10 | 5 |
| | A B | 4-5 | 3-4 |
| | C | 4-5 | 3-4 |
| | A B | 4-5 | 3-4 |
| | B C | 5-6 | 4 |
| | A B | 8-10 | 5 |
| | B | 3-4 | 4-5 |

CIC Centro de Informações ao Consumidor

PHILIPS

WALITA

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

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. INDUSTRAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06

FEITO NA CHINA - MARCA REGISTRADA