

Hamilton Beach®

Stack & Snap Processador de Alimentos



LEIA ANTES DE USAR

Visite o site

www.hamiltonbeach.com.br
para conhecer a nossa linha de
produtos completa

Dúvidas ?

Por Favor, ligue - nossos
associados estão prontos para
ajudar.

SAC: 0800-2412411

840224000

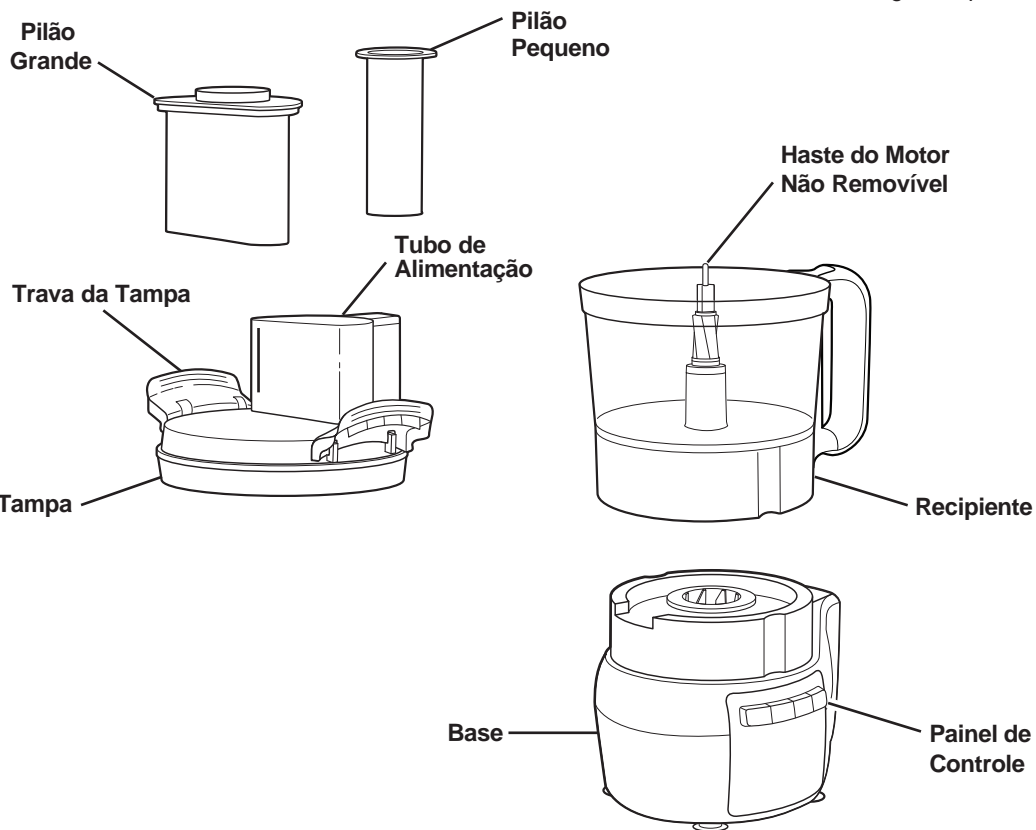
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho foi projetado somente para uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o cabo, o conector ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento, experiência, a não ser que tenha sido instruída, sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
4. É necessário uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto de crianças.
5. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir para que não brinquem com o aparelho.
6. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, ou depois de mal funcionamento do aparelho, ou se o aparelho cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes. Envie o aparelho para a assistência técnica mais próxima para exame, conserto ou ajuste.
7. Evite contato com partes em movimento.
8. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
9. Não use em ambientes externos.
10. TIRE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER UTILIZANDO o aparelho, antes de colocar e tirar os acessórios. E antes da limpeza.
11. Não permita que o cabo fique na borda da mesa ou balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
12. Não use o processador se alguma peça estiver quebrada.
13. Mantenha as mãos e os utensílios longe das lâminas e do disco em movimento, enquanto estiver utilizando para reduzir o risco de se machucar severamente e/ou danificar o aparelho. Uma espátula de borracha ou silicone pode ser utilizado, mas SOMENTE com o processador desligado.
14. As lâminas e o disco são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado. Guarde longe do alcance de crianças.
15. Para reduzir o risco de se machucar, nunca coloque as lâminas ou o disco na base sem que antes o recipiente esteja colocada.
16. Tenha certeza que a tampa esteja travada na posição correta antes de ligar o aparelho.
17. Nunca empurre o alimento no tubo com as mãos. Sempre utilize o pilão.
18. Não tente anular o mecanismo de travamento da tampa.
19. Tenha certeza que a lâmina e disco pararam de girar antes de remover a tampa.
20. Para reduzir o risco de se machucar, tenha certeza que colocou ou retirou as lâminas e o disco usando os suportes para este propósito. Cuidado ao remover a lâmina e o disco do recipiente, quando for limpar ou esvaziá-lo.
21. O aparelho foi projetado para uso doméstico somente.
22. Tenha certeza que o aparelho está desligado após cada uso. Sempre utilize o pilão para limpar o tubo. Quando este método não for possível, tire-o da tomada elétrica e desmonte-o para retirar o alimento do tubo.
23. Nunca utilize o aparelho por um período longo ou com quantidade maior de ingredientes ou qualquer atitude fora do recomendado pelo fabricante.
24. A potência do aparelho é baseado na sua capacidade de picar/misturar. A utilização do disco pode significar diminuição da potência do aparelho.
25. Não coloque o aparelho perto ou sobre um queimador elétrico ou a gás, ou sobre o fogão quente.
26. Não utilize o aparelho para outro uso além do especificado no manual.

Partes e Suas Características

ANTES DO PRIMEIRO USO: Desembale o processador. Cuidado ao mexer com a lâmina e o disco; são extremamente afiadas. Antes do primeiro uso: Lave todas as partes, exceto a base, com água quente com sabão. Enxagüe, depois seque.



Lâminas de Picar/Misturar

Use para obter fatias mais espessas quando picar, ralar, misturar e fazer purê



Disco Reversível Fatiar/Triturar

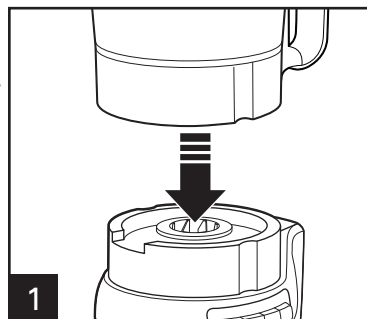
Use para fatiar ou triturar uma variedade de alimentos (como queijo, cenoura, cebola, tomate, pimentão e pepino).

Como Usar a Lâmina de Picar/Misturar

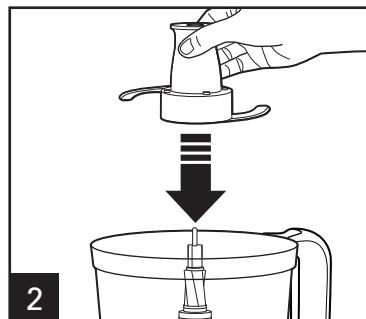
⚠ CUIDADO Perigo de Lacerar

Mexa com a lâmina com cuidado; é muito afiado. Tenha certeza que a unidade está desligada e desconectada.

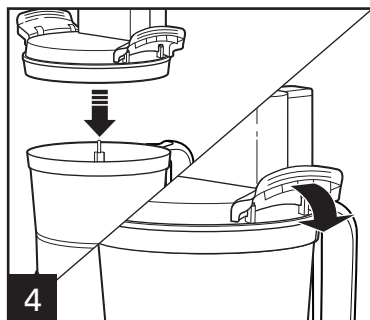
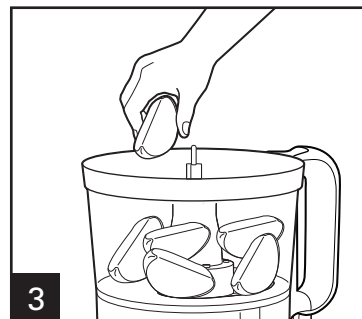
NOTA: Opere usando somente uma lâmina ou o disco por vez.



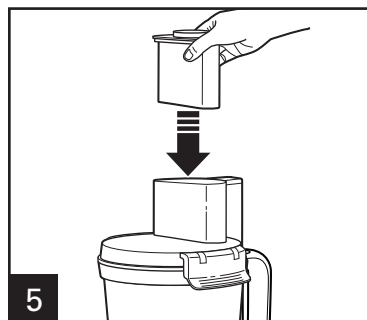
1 Coloque o recipiente na base.



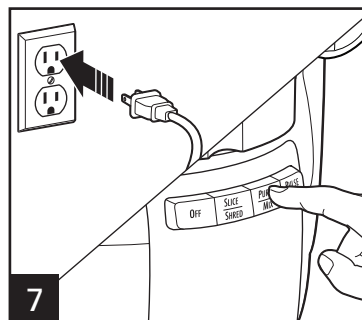
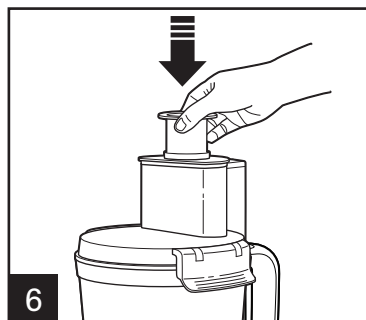
2 Com cuidado deslize a lâmina para baixo, encaixando na haste do motor até que ela se encaixe.



4 Coloque a tampa no recipiente.
NOTA: O aparelho não vai funcionar se o recipiente não estiver encaixado.

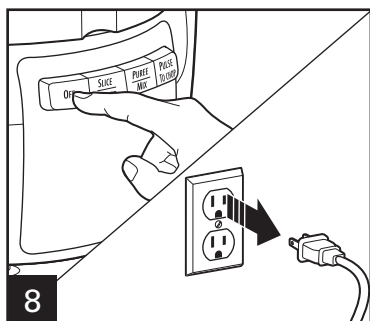


5 Coloque comida no tubo de alimentação. **CUIDADO! Perigo de Lacerar: Sempre use o pilão para colocar o alimento dentro do tubo. NUNCA EMPURRE O ALIMENTO COM AS MÃOS OU OUTRO OBJETO.**

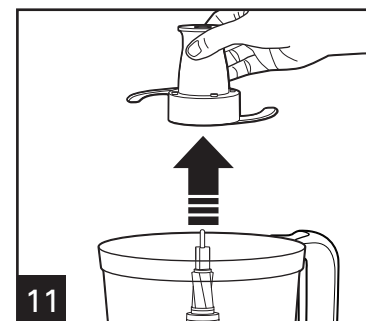
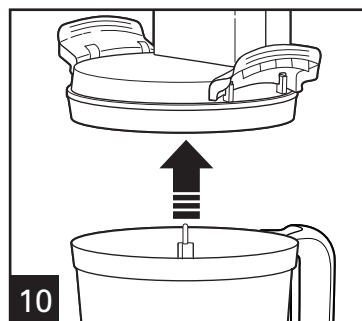
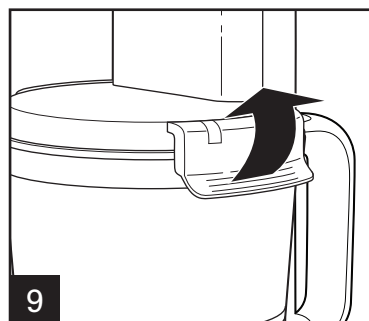


7 Pressione o botão da função desejada.

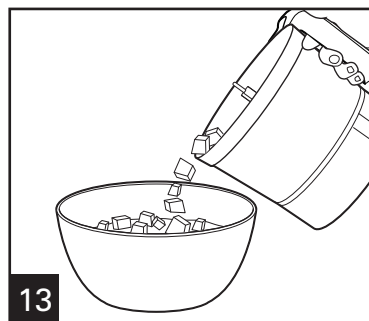
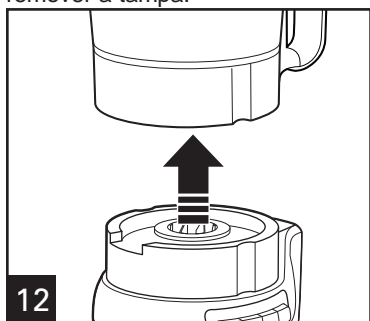
Como Usar a Lâmina de Picar/Misturar (cont.)



Quando terminar pressione OFF e desconecte da tomada. **CUIDADO!** Perigo de Laceração: Sempre desconecte a unidade antes de remover a tampa.



Se desejar, remova a lâmina cuidadosamente da haste do motor. Mantenha a lâmina no local até que remova toda o alimento.

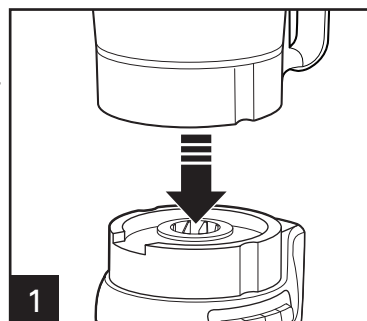


Como Utilizar o Disco Reversível Fatiar / Triturar

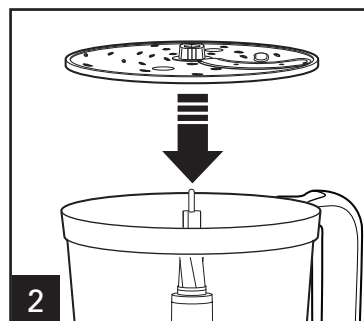
⚠ CUIDADO Perigo de Lacerar

Mexa com a lâmina com cuidado; é muito afiado. Tenha certeza que a unidade está desligada e desconectada.

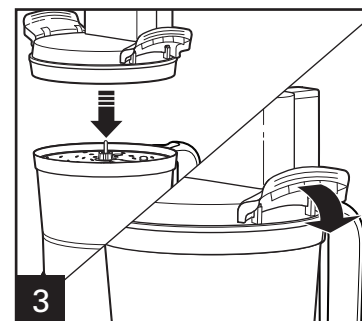
NOTA: Opere usando somente uma lâmina ou o disco por vez.



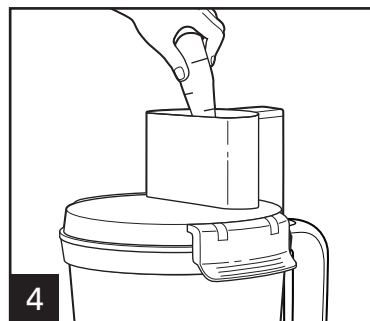
1 Coloque o recipiente na base.



2 Coloque o disco com cuidado com a face desejada para CIMA ("FATIAR" ou "TRITURAR" está escrito em cada lado da lâmina).

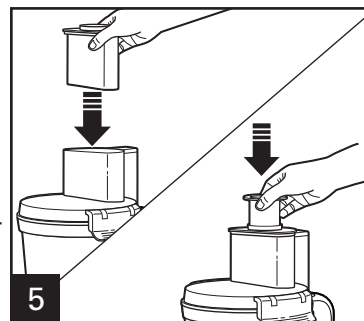


3 Coloque a tampa no recipiente. **NOTA:** O aparelho não funciona se o recipiente não estiver encaixado.



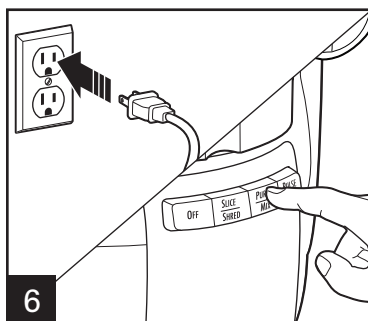
4 Corte o alimento para entrar no tubo. Preencha o tubo com alimento.

NOTA: Queijos macios como mussarela devem ficar no freezer por 30 minutos antes do processo para que esteja duro o suficiente para que seja triturado.

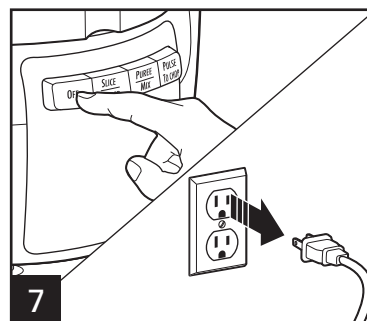


5 Coloque o alimento no tubo de alimentação. **CUIDADO! Perigo de Laceração: Sempre utilize o pilão para empurrar o alimento pelo tubo. NUNCA EMPURRE O ALIMENTO PELO TUBO COM A MÃO OU QUALQUER OUTRO OBJETO.**

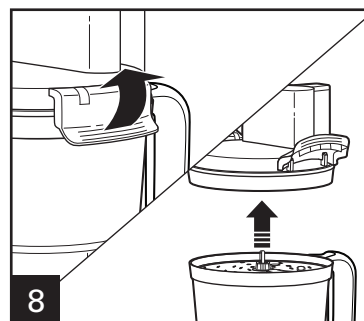
Como Utilizar o Disco Reversível Fatiar / Triturar (cont.)



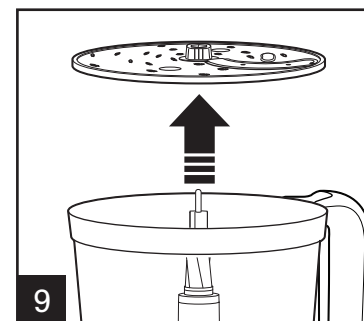
6 Pressione o botão da função desejada.



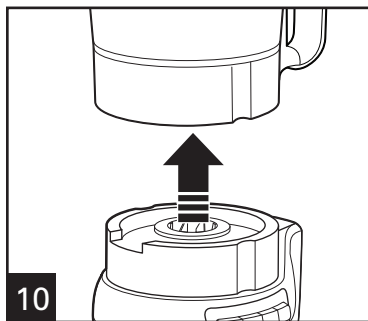
7 Quando terminar pressione OFF e desconecte da tomada. **CUIDADO!** Perigo de Laceração: Sempre desconecte a unidade antes de remover a tampa.



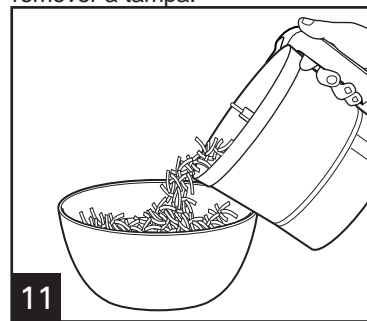
8 Sempre remova a tampa antes de remover o recipiente para evitar possíveis danos ao aparelho.



9 Remova o disco com cuidado da haste do motor.



10



11

Dicas e Técnicas

- Para consistência uniforme, comece com pedaços com tamanhos similares. Corte os pedaços com 2,5cm aproximadamente antes de processar utilizando a lâmina de picar/misturar e deixar no recipiente para que possa ser colocado ao redor.
- Este processador é excelente para picar, misturar, fatiar ou triturar a maioria dos alimentos. No entanto, para manter a performance, não utilize seu processador para: moer grãos de café ou pedaços congelados, temperos, carne congelada; bater a massa ou triturar gelo.
- Quando estiver picando o alimento, utilize a tecla pulse para obter melhores resultados.
- O tempo depende da quantidade de alimento a ser processado. A maioria dos alimentos podem ser picados, fatiados ou triturados em segundos. Se utilizar o aparelho continuamente por um longo período do tempo, deixe o processador descansar por 4 minutos antes de continuar.
- Não amasse ou triture vegetais como batata pois são extremamente fáceis de serem processados e podem se tornar grudento.
- Para fatiar ou triturar o queijo, use somente queijos mais firmes, como o Cheddar ou o Suiço que foi resfriado por 30 minutos. Queijos devem ser processados imediatamente após serem retirados do freezer. Queijos macios como a mussarela devem ser colocados no freezer por 30 minutos para que estejam firmes o suficiente para que sejam processados.
- O disco reversível fatiar/ triturar possui a lâmina de fatiar de um lado e o dente para triturar do outro lado. Há uma etiqueta indicando o lado da função selecionada. Coloque o disco na haste do motor com o lado desejado para cima.
- Para legumes julienne, fatie e tire do recipiente. Separe os legumes. Coloque-os em blocos no tubo verticalmente. Fatie novamente para fazer palito de legumes.

Tabela de Processos

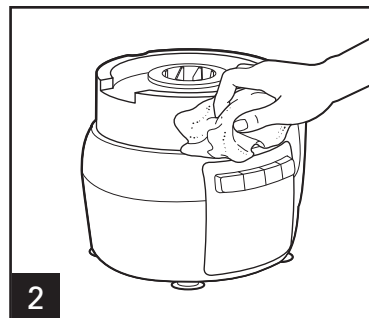
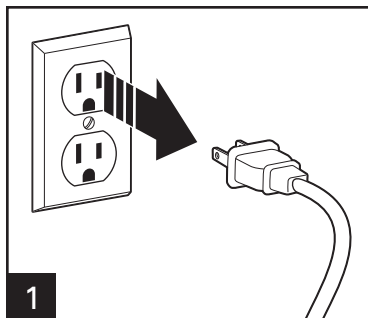
Os discos são reversíveis e etiquetados. A etiqueta deve estar voltada para cima de acordo com a função escolhida. Quando utilizar os discos, não utilize acima do nível máximo (MAX LEVEL) do recipiente.

ACESSÓRIO	ALIMENTO
Lâmina de Picar/Misturar	Pique: nozes, carne, alho, cebola, pimentão, aipo, ervas, pão (para migalhas), biscoito Picar/Bater: legumes, frutas Misturar: molho para saladas Purê: sopas, molhos Ralar: queijo, como o Parmesão (refrigerado)
Disco para Fatiar (fatie com a face para cima)	Pepino, maçã, cogumelos, cenouras, batata, repolho, tomate, pimenta, pimentões, rabanete, queijos firmes (refrigerado)
Disco para Triturar (triture com a face para cima)	Repolho, batata, cenoura, queijo (refrigerado)

Para melhor resultado, não exceda a quantidade ao picar, misturar ou fazer purê com lâmina de picar/misturar. Deixe algum espaço no recipiente para permitir que todos os ingredientes possam movimentar ao misturar ou pulsar.

ALIMENTO	QUANTIDADE MÁXIMA.
Ingredientes secos como nozes ou biscoitos	8 a 10 xícaras de chá
Legumes ou Frutas, fatiadas	6 a 8 xícaras de chá
Ralar queijo como o parmesão ou cheddar em cubos	140 a 280 gramas
Molhos Espessos ou patês	6 a 8 xícaras de chá
Líquidos como as sopas ou molhos para marinar	4 a 6 xícaras de chá

Cuidado e Limpeza



Limpe a base, o painel de controle e o cabo com um pano úmido ou esponja. Se necessário, use produto não muito abrasivo.

⚠ CUIDADO

Perigo de Choque Elétrico

Desconecte-o da tomada antes de limpar. Não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou qualquer outro líquido.



NÃO UTILIZE no modo "SANI" quando utilizar a lava louça. A temperatura do ciclo "SANI" pode danificar seu produto. Todas as partes removíveis podem ser lavadas também na pia com água quente e com sabão. Cuidado ao lavar as lâminas e o disco.

Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL
A unidade não funciona em qualquer velocidade ou Pulso.	<ul style="list-style-type: none">• A unidade está ligada na tomada? A tomada funciona?• A tampa está travada no local? Veja a seção "Como Usar".
O alimento não foi fatiado ou picado uniformemente.	<ul style="list-style-type: none">• Colocar muito alimento ou empurrar com força o alimento pelo tubo, pode causar irregularidade ao fatiar ou triturar. Veja a referência na Tabela de Processos para verificar as quantidades e tamanhos recomendados.
A unidade parou e não funciona mais.	<ul style="list-style-type: none">• A tampa está travada no local? Veja a seção "Como Usar".• A tomada funciona? Cheque colocando na tomada outro aparelho ou uma lâmpada. Verifique se o circuito elétrico não foi sobrecarregado, se isso ocorreu você pode ter queimado o fusível ou desligado o circuito.• Desligue o aparelho, aguarde de 3 a 4 minutos e ligue novamente. Se nenhuma dessas sugestões corrigir o problema, NÃO tente arrumar o aparelho. Ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor para levar ao Posto Autorizado mais próximo de sua residência.
A unidade tem cheiro de queimado.	<ul style="list-style-type: none">• Pode haver resíduo no motor, causando odor de queimado inicialmente. Este cheiro deve desaparecer. Se o cheiro forte ou qualquer fumaça aparecer, desligue o aparelho da tomada IMEDIATAMENTE e ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
O motor parece fraco.	<ul style="list-style-type: none">• Você está utilizando o tamanho e a quantidade recomendada do alimento ao ser processado? Veja a Tabela de Processos para saber a quantidade e o tamanho e a velocidade.
O queijo não está sendo picado de acordo.	<ul style="list-style-type: none">• Queijos devem ser processados imediatamente após serem tirados do refrigerador. Queijos macios como a Mussarela devem ser colocados no freezer por 30 minutos para garantir que estão firmes o suficiente para serem triturados.
Os legumes não estão sendo fatiados ou picados.	<ul style="list-style-type: none">• Guarde os legumes com grande quantidade de água na geladeira para serem processados. A temperatura ambiente deixa os legumes não tão firmes e a performance do aparelho diminui.

Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) três anos, contando a partir da sua data de sua aquisição pelo primeiro consumidor e obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas.

Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia o novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado num Centro de Assistência Técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente - www.hamiltonbeach.com.br

SAC: 0800-2412411