



**CUIDADO: LEIA
O MANUAL DO
OPERADOR 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**

840273000

Hamilton Beach®

Processador de
Alimentos para Bebês



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. 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.
3. É necessário uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não submergir a base, motor, cabo ou plugue em água ou outros líquidos.
5. Crianças não devem fazer manutenção e limpeza deste aparelho.
6. Este aparelho não deve ser usado por crianças.
7. Desligar o cabo da tomada, quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou tirar partes do mesmo, e antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar, antes de colocar ou retirar suas partes.
8. Evite contato com partes em movimento.
9. Tome muito cuidado ao deslocar um aparelho que contém água ou alimentos quentes.
10. Levante a abra a tampa cuidadosamente, para evitar queimaduras, e deixe a água gotejar no recipiente.
11. Não colocar o produto diretamente embaixo de armários, quando estiver sendo usado, pois este produto gera muito vapor. Evite passar a mão sobre o produto quando estiver em funcionamento.
12. A superfície do elemento de aquecimento acessível, situado no reservatório de água fica quente após o uso. Deixe esfriar antes de manusear.
13. Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas ou pegadores. Use uma luva de cozinha para abrir a tampa e remover a cesta de vapor.
14. Antes de servir, desligue o cabo da tomada. Não deixe o cabo ao alcance de crianças.
15. Antes de servir, certifique-se de que a comida está numa temperatura segura.
16. 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.

17. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndio, choque elétrico ou lesões.
18. Não use o aparelho se qualquer peça estiver quebrada.
19. Não use em ambientes externos.
20. Não permita que o cabo fique na borda da mesa ou balcão ou toque superfícies quentes.
21. Mantenha as mãos e utensílios longe da lâmina e disco em movimento, enquanto estiver processando alimentos, para reduzir o risco de ferimentos graves e/ou danos no aparelho. Uma espátula de borracha SÓ poderá ser usada quando o aparelho não estiver em funcionamento.
22. As lâminas e o disco são extremamente afiados. Manuseie com cuidado. Guarde longe do alcance de crianças.
23. Para reduzir o risco de se machucar, nunca coloque as lâminas ou o disco na base sem que antes o recipiente esteja fixado corretamente.
24. Tenha certeza que a tampa esteja travada na posição correta antes de ligar o aparelho.
25. Nunca empurre o alimento no tubo com as mãos. Sempre utilize o pilão.
26. Não tente anular o mecanismo de travamento da tampa.
27. Tenha certeza que a lâmina e disco pararam de girar antes de remover a tampa.
28. Para reduzir o risco de ferimentos, certifique-se de inserir ou remover a lâmina e disco usando os rebordos proporcionados para esta finalidade. Tenha cuidado ao remover a lâmina e disco do recipiente, ao esvaziá-lo e ao limpá-lo.
29. Verifique se o controle está DESLIGADO (O) antes de desligar o cabo da tomada. Para desligar, gire o controle para OFF (O); em seguida, remova o plugue da tomada.
30. Certifique-se de girar o controle na posição OFF (O) após cada uso. Sempre use o pilão para esvaziar o tubo de alimentos. Quando este método não for possível, desligue o cabo da tomada e desmonte a unidade, para remover os restos de alimentos.
31. Este aparelho não foi concebido para uso comercial, profissional ou industrial. Foi projetado e construído exclusivamente para fins domésticos.
32. Nunca utilize o aparelho por um período longo ou com quantidade maior de ingredientes ou tenha qualquer atitude fora do recomendado pelo fabricante.
33. A potência máxima desta unidade se baseia no uso da lâmina de purê/picar. O uso do disco de fatiar/triturar pode usar uma quantidade substancialmente menor de eletricidade.

- 34.** Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um fogão a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.
- 35.** Não utilize o aparelho para outro uso além do especificado neste manual.
- 36. ATENÇÃO:** A fim de evitar perigo causado por reajuste acidental do interruptor térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, tal como um timer, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela empresa de serviços públicos.
- 37. Risco de queimadura:** O vapor, o conteúdo e as partes do aparelho estarão quentes durante e após vaporização. Use luvas de cozinha ao manusear as partes do aparelho e recipiente(s) de alimentos. Transfira os alimentos para o prato ou tigela onde serão servidos.
- 38. Risco de queimadura:** Esfrie os alimentos até ficarem na temperatura de consumo apropriada. Para bebês, a temperatura de consumo deve ser a temperatura normal do corpo, 37°C. Mexa os alimentos completamente, para eliminar pontos quentes. Verifique a temperatura com um termômetro ou em sua própria língua, antes de servir o bebê.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

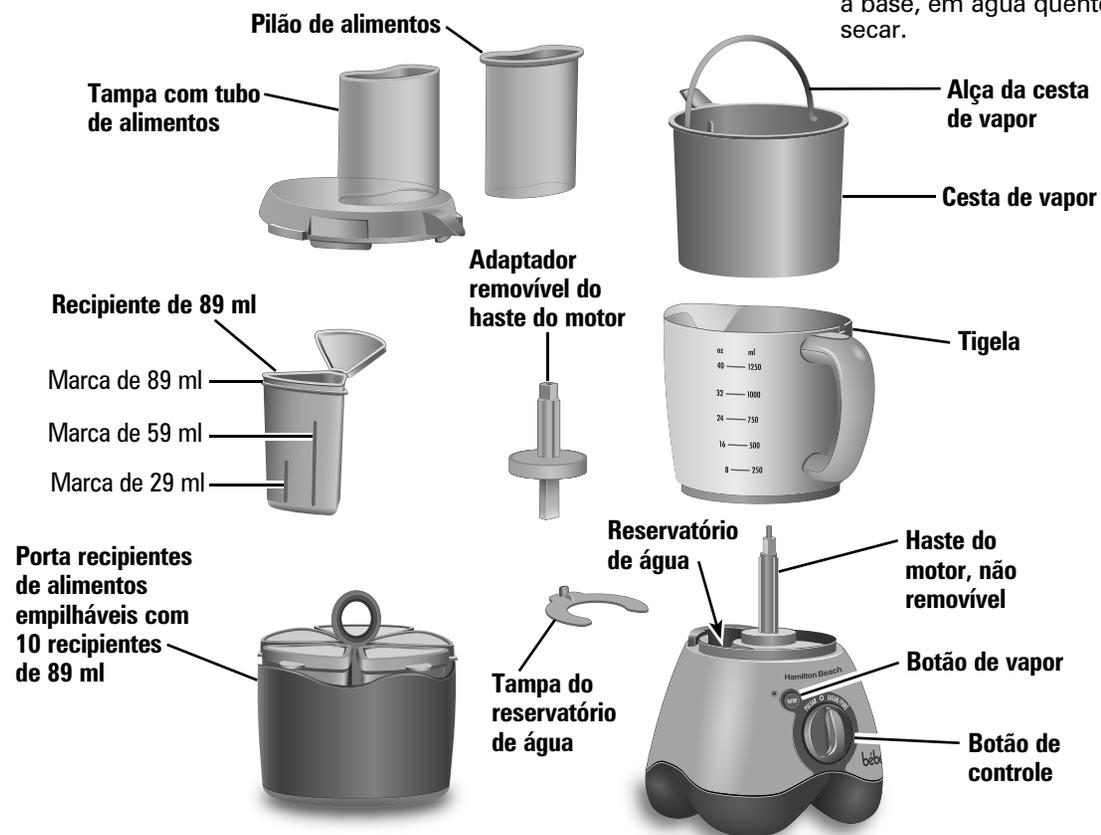
Outras Informações de Segurança dos Consumidores

O comprimento do cabo usado neste aparelho foi selecionado para reduzir o perigo de se tornar emaranhado ou causar tropeços, que ocorre com cabos mais longos. Se for necessário um cabo mais longo, um fio de extensão aprovado poderá ser usado. A classificação do fio de extensão deve ser igual ou superior à classificação do aparelho. Tome cuidado para arrumar o fio de extensão de forma a não ficar pendurado sobre a bancada ou sobre o tampo da mesa, onde pode ser puxado por crianças, ou acidentalmente, causar tropeço.

Para evitar o risco de sobrecarga elétrica, não usar outro aparelho de alta voltagem no mesmo circuito que este aparelho.

Partes e Características

ANTES DO PRIMEIRO USO: Desembalar o Processador de Alimentos Para Bebê. Manuseie a lâmina e os discos com cuidado: são muito afiados. Lave todas as partes, exceto a base, em água quente, ensaboadas. Enxaguar; e depois, secar.



Lâmina de purê/picar

Use para fazer purê ou misturar alimentos, cortar em pedaços grandes, moer, ralar e misturar.



Disco reversível de fatiar/ralar

Use para fatiar ou ralar diversos tipos de alimentos (como cenouras, batata doce, maçãs, abóbora, tomates e queijo).

Apresentação

Parabéns. Você deu o primeiro passo para fazer comidas saudáveis, frescas e deliciosas para o seu bebê. O Processador de Alimentos para Bebê da Hamilton Beach facilita o processo, fatiando, vaporizando e fazendo purês. Este aparelho crescerá com você, fazendo desde purês para bebês até comidinhas mais substanciais para crianças pequenas, até seu filho se unir ao resto da família à mesa.

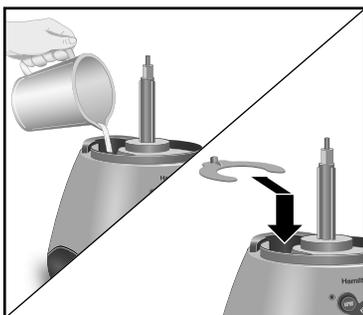
Com quatro a seis meses de idade a maioria dos bebês estão prontos para provar alimentos sólidos, começando com cereais finos para bebês. As recomendações do seu médico e suas próprias opiniões são o melhor guia para alimentar seu filho. Você vai decidir quando e quais comidas dará a seu filho. Sempre verifique com seu pediatra quais são os alimentos mais apropriados para seu bebê, e como deve apresentá-los.

Lembre-se: nunca deixe de observar a criança enquanto come. Vamos começar?

SEMPRE CONSULTE UM PEDIATRA, PARA SABER QUAIS SÃO AOS ALIMENTOS APROPRIADOS PARA SEU FILHO.

Preparo de Purês para Bebês

Etapa 1: Encha o reservatório e monte o Processador de Alimentos para Bebê.



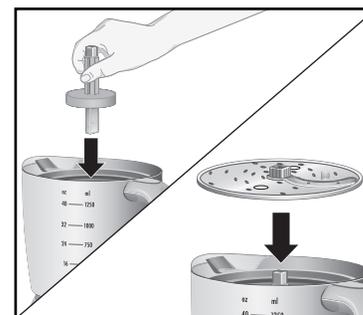
Remova a tampa do reservatório de água. Acrescente 2/3 de xícara (160 ml) de água; coloque a tampa de volta.



Alinhe o recipiente e a base. Gire o recipiente no sentido horário, e trave-o. O aparelho não vai funcionar, salvo se o recipiente estiver travado.



Adicione a cesta de vapor no recipiente, alinhando a aba com o bico de despejamento.

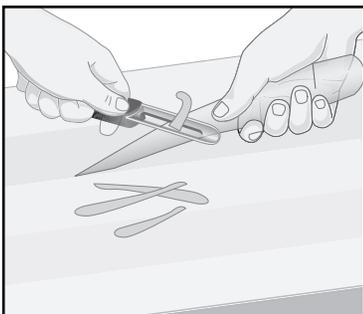


Coloque o adaptador removível na haste do motor. Coloque o disco reversível de fatiar/ralar com o lado desejado para CIMA ("FATIAR" ou "RALAR" estão escritos em cada lado da lâmina).

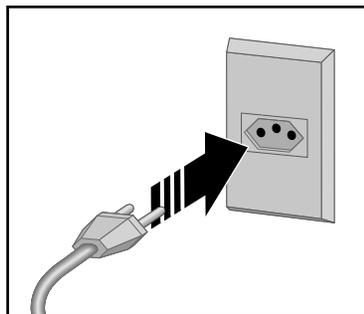
⚠️ ADVERTÊNCIA Risco de corte. Manuseie o disco com cuidado; é muito afiado. Certifique-se de que o botão de controle está na posição desligada **OFF** (O) e a unidade está desligada da tomada.

Preparo de Purês para Bebês (cont.)

Etapa 2: Fatie os ingredientes para cozinhar a vapor.



Sempre lave os ingredientes antes de vaporizar. Descasque completamente frutas e legumes. Corte ingredientes grandes para caber no tubo de alimentação de alimentos, para fatiar ou ralar.



Ligue o aparelho.



Encha o tubo de alimentação com alimentos.



Gire o botão de controle na posição **FATIA/PURÊ**. O aparelho funcionará continuamente.

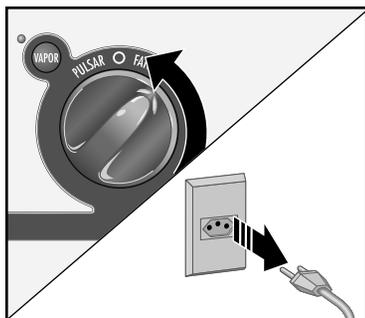


Fatie até 3 xícaras (710 ml) de alimentos. O processo de fatiamento dura aproximadamente 20 segundos. Fatiar os alimentos é recomendado, ao preparar alimentos para bebês.

⚠️ ADVERTÊNCIA Risco de corte. Nunca empurre os alimentos no tubo de alimentação, com as mãos ou outros objetos. Sempre use o pilão de alimentos fornecido com o Processador de Alimentos para Bebê.

Preparo de Purês para Bebês (cont.)

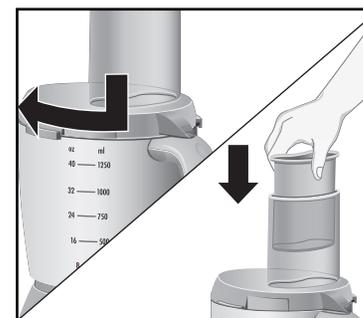
Etapa 3: Remova o disco de fatiar e remonte. Inicie o cozimento.



Desligue o aparelho **OFF (O)** e desligue da tomada.

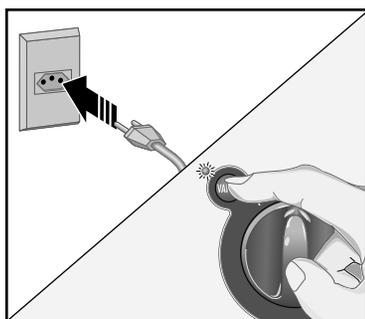


Remova a tampa. Remova o disco sem retirar o adaptador da haste do motor.



Coloque a tampa e pilão de volta.

⚠ ADVERTÊNCIA Risco de corte. Manuseie o disco com cuidado; é muito afiado. Certifique-se de que o botão de controle está na posição desligada **OFF (O)** e a unidade está desligada da tomada.



Ligue o aparelho. Aperte o botão **VAPOR**. A luz indicadora iluminará enquanto estiver vaporizando. O aparelho continuará a vaporizar até acabar a água no reservatório, e a luz desligar. Para interromper a vaporização antes de concluir o ciclo, aperte o botão **VAPOR**.

Tempo de vaporização

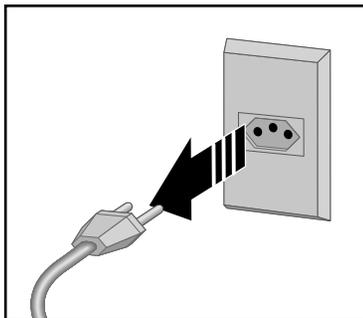
Os tempos de vaporização podem variar levemente, dependendo da temperatura inicial da água.

QUANTIDADE DE ÁGUA	TEMPO DE VAPORIZAÇÃO*
1/4 xícara (60 ml)	10–12 minutos
1/3 xícara (80 ml)	12–14 minutos
1/2 xícara (120 ml)	14–18 minutos
2/3 xícara (160 ml)	18–24 minutos

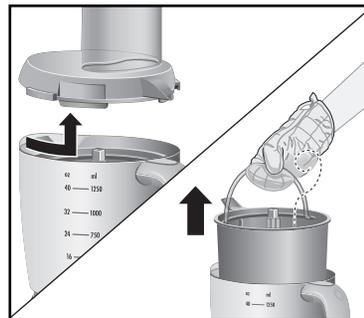
*Os tempos da tabela se baseiam na temperatura inicial da água 21°C.

Preparo de Purês para Bebês (cont.)

Etapa 4: Remova os alimentos vaporizados e líquido guardado.



Desligue o aparelho da tomada.



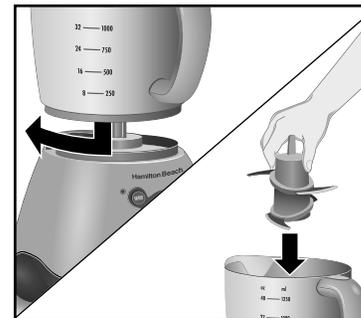
Remova a tampa. Remova a cesta com alimentos e o adaptador de haste do motor do recipiente.

⚠ ADVERTÊNCIA Risco de queimadura. O conteúdo e vapor estão quentes, após a vaporização. Sempre vaporizar os alimentos na cesta de alimentos. Use uma luva de cozinha ao remover a cesta de vapor.



Despeje o líquido da vaporização do recipiente em outra tigela, e guarde para fazer purê. Este líquido contém nutrientes, não jogue fora!!

OBS: Não use o líquido da vaporização de legumes com alto teor de nitratos naturais, como cenouras, beterrabas e espinafre em alimentos para bebês de Estágio 1.

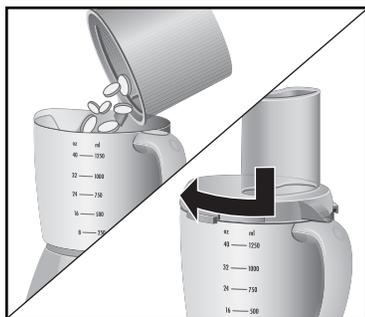


Coloque o recipiente de volta na base. Coloque a lâmina de purê/picar diretamente na haste do motor.

OBS: Não use a lâmina de purê/picar na cesta de vapor.

Preparo de Purês para Bebês (cont.)

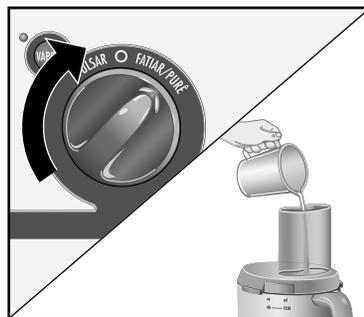
Etapa 5: Remonte, acrescente alimentos, líquidos e faça purê.



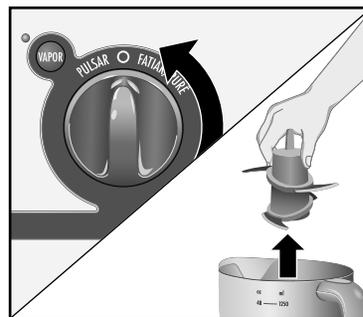
Despeje o alimento da cesta de vapor na tigela. Coloque a tampa.

⚠️ ADVERTÊNCIA Risco de queimadura. O conteúdo está quente, após a vaporização.

Etapa 6:
Alimente o
bebê ou guarde
em recipientes
adequados.



Ligue o aparelho. Selecione **FATIA/PURÊ** no botão de controle. Acrescente o líquido de vaporização guardado na Etapa 4, através do tubo de alimentação até obter a consistência desejada. Ao acabar, gire para a posição **OFF (O)**, e desligue o aparelho. Remova a tampa; em seguida, remova a lâmina e recipiente. O processo de mistura dura aproximadamente 40 segundos.

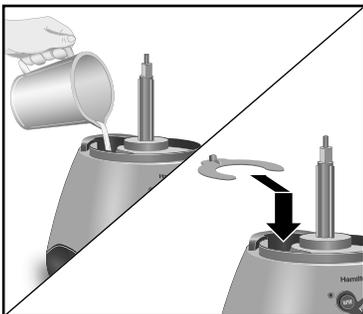


⚠️ ADVERTÊNCIA

- **Risco de queimadura.** Esfrie os alimentos até ficarem na temperatura de consumo apropriada. Para bebês, a temperatura de consumo deve ser e temperatura normal do corpo. Ver a observação abaixo.
- **Risco de segurança de alimentos.** Sempre use os alimentos imediatamente ou guarde e congele em recipientes adequados.

Para bebês, a temperatura de consumo deve ser a temperatura normal do corpo, ou seja 37°C. Mexa os alimentos completamente, para eliminar pontos quentes. Verifique a temperatura com um termômetro ou em sua própria língua, antes de servir o bebê.

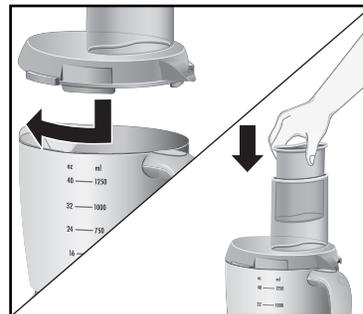
Reaquecer em recipientes de armazenamento



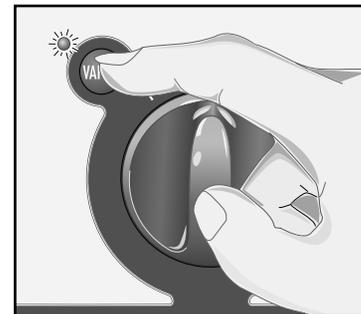
Remova a tampa do reservatório de água. Acrescente 2/3 xícara (160 ml) de água, coloque a tampa de volta.



Alinhe a tigela e a base. Coloque os recipientes de alimentos com a tampa fechada na tigela.



Coloque a tampa; em seguida, coloque o pilão no tubo de alimentação. Ligue o aparelho na tomada.



Aperte o botão **VAPOR**. A luz indicadora ficará acesa durante a vaporização. O aparelho continuará a vaporizar até a água do reservatório acabar, e a luz desligar. Para interromper a vaporização antes de concluir o ciclo, aperte o botão **VAPOR**. Alimentos com consistência menos espessa aquecerão mais rapidamente. Certifique-se de mexer alimentos reaquecidos completamente, e sirva os alimentos ao bebê na temperatura normal do corpo, 37°C.



Desligue o aparelho quando terminar. Remova a tampa. Remova o recipiente de alimentos. Transfira os alimentos para o prato ou tigela onde serão servidos.

⚠ ADVERTÊNCIA

- **Risco de queimadura.** O vapor, o conteúdo e as partes do aparelho estão quentes durante e após a vaporização. Use luvas de cozinha ao manusear as partes do aparelho e recipiente(s) de alimentos. Transfira os alimentos para o prato ou tigela onde serão servidos.
- **Risco de queimadura.** Esfrie os alimentos até atingir a temperatura apropriada. Para bebês, a temperatura de consumo deve ser a temperatura normal do corpo, ou seja 37°C. Mexa os alimentos completamente, para eliminar pontos quentes. Verifique a temperatura com um termômetro ou sua própria língua, antes de servir o bebê.
- **Risco de segurança de alimentos.** Nunca guarde alimentos deixados no prato, que o bebê não comeu, devido a bactérias e risco de envenenamento.

Ao reaquecer, recomendamos usar o método de vaporização, para reter os nutrientes. Os alimentos também podem ser reaquecidos em um forno microondas. Fornos microondas podem aquecer alimentos desigualmente. Mexa o alimento do bebê completamente e verifique a temperatura antes de servi-lo ao bebê.

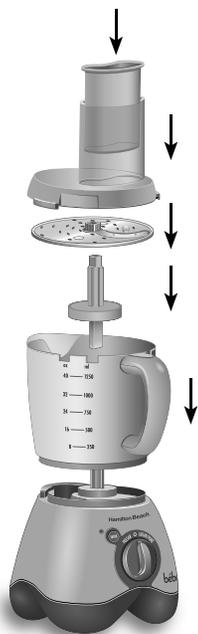
Muito além de alimentos para bebês

O Processador de Alimentos para Bebê é um produto para a família inteira. Use os seguintes acessórios para:

DISCO FATIAR/RALAR

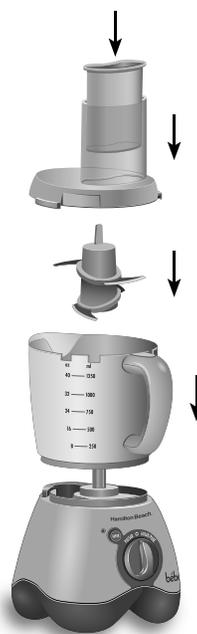
Use para fatiar frutas e legumes, como pepinos e pimentões e ralar ingredientes como queijos ou cenouras.

Ver páginas 7–9.



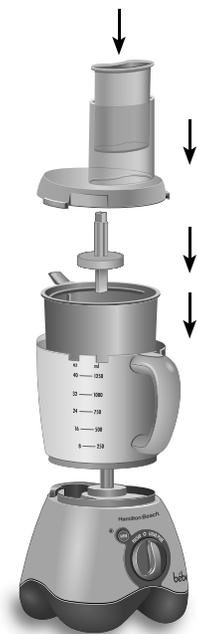
LÂMINA DE PURÊ/PICAR

Use para picar frutas, legumes, alho, nozes ou biscoitos. Ver páginas 10–11.



CESTA DE VAPOR

Use para vaporizar legumes, carne, frango ou peixe. Ver páginas 7–10.



Dicas e Técnicas

- Somente use água no reservatório de água. Encha o reservatório de água somente até a linha MAX.
- Ao picar, para obter uma maior consistência, comece com pedaços de alimentos de tamanho similar. Pique alimentos em pedaços de 2,5 cm antes de processá-los com a Lâmina de Purê/Picar e deixe espaço para que os alimentos se movimentem dentro da tigela.
- Os melhores resultados ao picar alimentos, são obtidos pulsando o aparelho.
- O tempo de funcionamento dependerá da quantidade de alimento sendo processada. A maioria dos alimentos pode ser fatiada, picada ou triturada em segundos. Se o aparelho for operado continuamente, durante um período prolongado, deixe o processador descansar durante aproximadamente quatro minutos antes de continuar.
- Não fazer purê de legumes cheios de amido, como batatas, pois podem ser excessivamente processados, ficando com uma consistência grudenta.
- Para cortar ou ralar queijos, use somente queijos firmes como cheddar ou suíço, que foram resfriados durante pelo menos 30 minutos. Queijos devem ser processados imediatamente após tirados do refrigerador. Queijos macios, como muçarela, devem ser colocados no congelador durante 30 minutos antes de serem processados, para garantir uma consistência suficientemente firme para trituração.
- O disco reversível de fatiar/ralar tem uma lâmina de fatiar num lado, e dentes de trituração no outro. O nome escrito na lâmina é a função selecionada. Coloque na haste do motor com o lado desejado para cima.
- Este processador de alimentos para bebês é excelente para picar, misturar, fatiar ou ralar a maioria dos alimentos. Entretanto, para manter o alto desempenho do aparelho, sugerimos não usá-lo para: moer grãos de modo geral, moer grãos de café, ou temperos; fatiar carnes congeladas; misturar massa ou triturar gelo.

Tabela de Processos

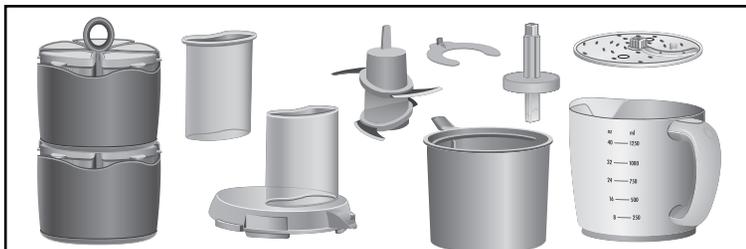
Os discos são reversíveis e etiquetados. A etiqueta deve estar voltada para cima de acordo com a função escolhida. Quando utilizar os discos, não utilize acima do nível máximo do recipiente.

ACESSÓRIO	ALIMENTO
Lâmina de Purê/Picar	Picar: nozes, carne, alho, cebola, pimentão, aipo, ervas, pão (para migalhas), biscoito Triturar: legumes, frutas Misturar: molhos para saladas Purê: sopas, molhos Ralar: queijo, como parmesão (refrigerado)
Disco para fatiar (com o lado fatiar para cima)	Pepino, maçã, cogumelos, cenouras, batata, repolho, tomate, pimentões, rabanete, queijos firmes (refrigerados)
Disco para ralar (com o lado ralar para cima)	Repolho, batata, cenouras, queijos (refrigerados)

Para obter melhores resultados não exceda a quantidade ao picar, misturar ou fazer purê.

PARA FAZER	INSTRUÇÕES
Migalhas de pão	Despedaçar as fatias (até 3) em 6 pedaços.
Queijo parmesão	Cortar em cubos de 1/2 cm. Processar 1/2 xícara (120 ml) de cubos por vez.
Migalhas de biscoitos	Cortar em pedaços. Usar até 2 xícaras (480 ml) de pedaços.
Frutas cortadas	Cortar as frutas em pedaços grandes. Coloque até 2 xícaras (480 ml) de pedaços no processador.
Alho amassado	Descascar; em seguida processe 1 ou mais dentes por vez.
Ervas cortadas	Colocar até 1 xícara (240 ml) no processador.
Nozes cortadas	Colocar até 1 xícara (240 ml) no processador.
Salsinha	Separar as folhas dos ramos.
Legumes	Cortar os legumes em pedaços de 2,5 cm. Coloque até 2 xícaras (480 ml) no processador, por vez.

Cuidado e Limpeza



PODE SER LAVADO EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de choque elétrico.

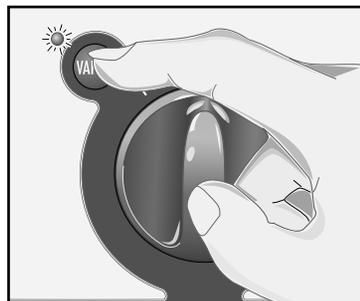
Desligue da tomada antes de limpar. Não submergir o cabo, plugue ou base em qualquer líquido.

(Somente na parte superior)
 NÃO usar o modo "SANI" ao lavar na máquina de lavar louças. As temperaturas do ciclo "SANI" podem danificar o produto. Todas partes removíveis também podem ser limpas na pia, com água quente e ensaboada. Tome cuidado ao lavar a lâmina de purê/picar e o disco de fatiar/ralar.

Como limpar o reservatório de água



Encha o reservatório com 2/3 de xícara (160 ml) de vinagre branco. Monte o processador (ver página 7) sem adicionar a lâmina. Ligue o aparelho na tomada.



Certifique-se de que o botão de controle está na posição **OFF (O)**. Aperte o botão **VAPOR**.

O aparelho desligará automaticamente quando o vinagre evaporar. Desligue o aparelho. Deixe resfriar completamente. Esvazie o recipiente. Repetir a limpeza 1 a 2 vezes com **ÁGUA PURIFICADA**. Se o aparelho for usado frequentemente, ou se a água tiver alto teor de minerais, limpe o aparelho uma vez por mês, ou na medida do necessário.



Limpe a base, botão de controle, e o cabo com um pano ou esponja úmidos. Se necessário, use um produto de limpeza não abrasivo, e suave.

Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
O alimento não foi fatiado ou triturado 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. Consulte a Tabela de Processos para verificar as quantidades e tamanhos recomendados.
A consistência dos alimentos não é suficientemente homogênea.	<ul style="list-style-type: none">Os pedaços de alimentos crus não eram suficientemente pequenos. Acrescente mais líquido e processe durante mais tempo.
Os legumes não estão sendo triturados ou fatiados.	<ul style="list-style-type: none">Guarde legumes com alto conteúdo de água no refrigerador antes de triturar ou fatiar. Os legumes são menos firmes, em temperatura ambiente, e não têm um desempenho tão bom.
O queijo não está sendo triturado de acordo.	<ul style="list-style-type: none">Queijos devem ser triturados ou fatiados imediatamente após ser tirados do refrigerador. Queijos macios como a muçarela devem ser colocados no congelador por 30 minutos para garantir a firmeza, antes de serem triturados ou fatiados.
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 e recipiente estão travados? Ver a seção “Preparar Purês para Bebês”.
A unidade parou e não funciona mais.	<ul style="list-style-type: none">A tampa e o recipiente estão travados? Pode ser que tenham se deslocado um pouco durante o processamento. Ver a seção “Preparar Purês para Bebês”.A tomada funciona? Verifique colocando outro aparelho ou uma luminária, que estejam funcionando, na tomada. Você pode ter sobrecarregado o circuito e queimado um fusível, ou ter disparado o disjuntor.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 obter o nome do Posto Autorizado mais próximo da sua casa.

Solução de Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
A unidade tem cheiro de queimado.	<ul style="list-style-type: none">• Pode haver resíduo no motor, remanescente do processo de fabricação, que, inicialmente, causa um odor de queimado. Este cheiro deve desaparecer. Se o cheiro forte ou qualquer fumaça visível aparecer, desligue a unidade da tomada IMEDIATEMENTE e ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
O motor parece fraco.	<ul style="list-style-type: none">• Você está usando o tamanho e a quantidade recomendada do alimento a ser processado? Veja a Tabela de Processos, para saber o tamanho e velocidade recomendados.
É difícil remover o recipiente da base.	<ul style="list-style-type: none">• Esfregue um pouco de óleo vegetal nos encaixes da base. Não deixar o recipiente e tampa travados durante armazenamento.
A unidade para, em pleno funcionamento.	<ul style="list-style-type: none">• O reservatório de água está seco. Acrescente água no reservatório.
O reservatório de água está com acúmulo de depósitos.	<ul style="list-style-type: none">• Limpe de acordo com as instruções na página 16.
A unidade não vaporiza no primeiro uso.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se há água no reservatório. A água no reservatório não vaporiza imediatamente. Espere 2 a 3 minutos para vaporizar a água.
A unidade não vaporiza em usos consecutivos.	<ul style="list-style-type: none">• Você não esperou tempo suficiente entre os usos do aparelho, para reiniciar a vaporização. Aperte o botão VAPOR para desligar. Acrescente água fria. Espere 1 minuto antes de apertar o botão VAPOR, para voltar a vaporizar.
Há acúmulo de água em volta do recipiente, no topo da base.	<ul style="list-style-type: none">• Uma pequena quantidade de água acumulará no recipiente, no topo da base, ao vaporizar. Isto é normal.

Notas

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 data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que 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 do novo aparelho valerá 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 ou 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 em um Centro de Assistência Técnica Autorizada 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