



**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**

840282700

Hamilton Beach®

Panela a Vapor Digital



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 foi projetado para utilização, limpeza ou manutenção por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou sem experiência e conhecimento, a não ser que haja supervisão ou a pessoa responsável instrua sobre seu uso e segurança.
3. A supervisão é necessária quando o aparelho é usado por/ou perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas ou pegadores. Use uma luva de cozinha para abrir a tampa e remover a bandeja de vaporização.
5. Para prevenir contra choque elétrico, favor não submergir a base, o motor, o cabo ou o plugue em água ou outros líquidos.
6. Desligue 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.
7. Não utilize nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mau funcionamento, ou se o mesmo 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.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndio, choque elétrico ou lesões.
9. Não utilize em ambientes externos.
10. Não permita que o cabo fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes.
11. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um fogão elétrico ou a gás, ou sobre um forno aquecido.
12. Tome muito cuidado ao deslocar um aparelho que contém água ou alimentos quentes.
13. Para finalizar, desligue a unidade e retire o plugue da tomada.

14. Não utilize o aparelho para outro fim além do especificado neste manual.
15. Ao abrir, levante a tampa cuidadosamente, para evitar queimaduras, e deixe a água gotejar no recipiente.
16. Não coloque o produto embaixo de armários quando estiver em uso, pois ele gera muito vapor. Também evite passar a mão sobre o mesmo quando estiver em funcionamento.

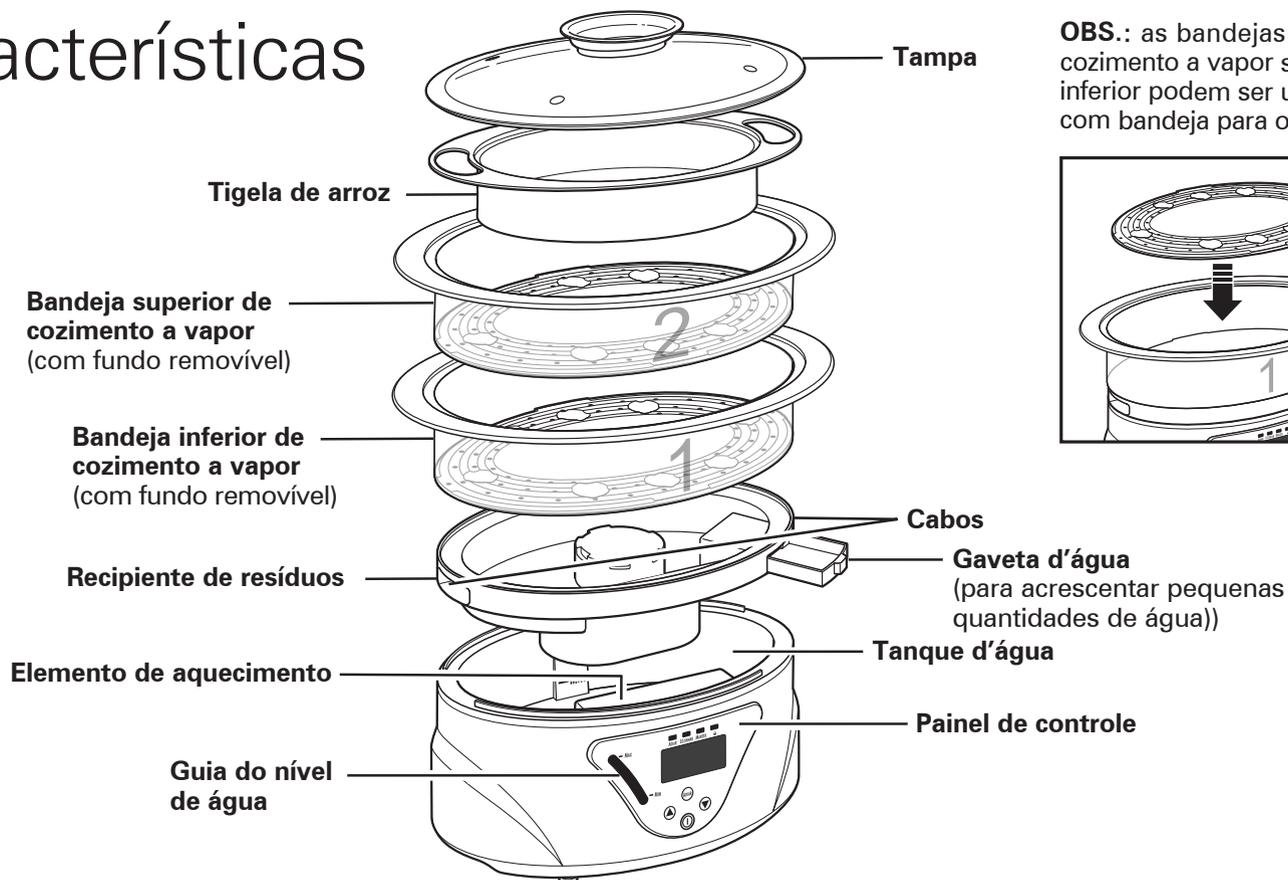
17.  **ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE.**
A temperatura das superfícies pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.
18. O aparelho não deve ser operado por meio de um timer externo ou de um sistema de controle remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Outras Informações de Segurança dos Consumidores

O comprimento do cabo utilizado neste aparelho foi selecionado para reduzir o perigo de se enrolar ou causar tropeços, que ocorre com cabos mais longos. Se for necessário um cabo mais longo, um fio de extensão aprovado poderá ser utilizado. 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 que não fique 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 utilize outro aparelho de alta voltagem no mesmo circuito que este aparelho.

Partes e Suas Características



Como Cozinhar a Vapor

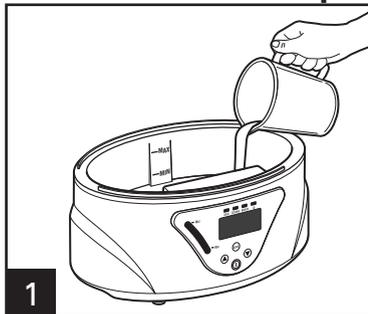
ANTES DO PRIMEIRO USO:

Lave a tampa, a tigela de arroz, as bandejas de cozimento a vapor e de resíduos, e os fundos removíveis com água morna e sabão neutro.

Seque completamente.

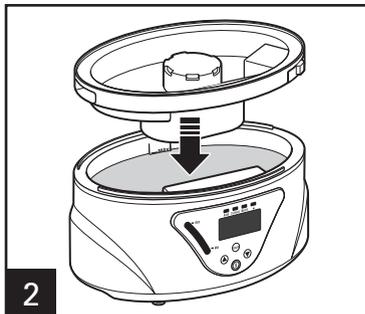
Passe um pano úmido, não abrasivo, no interior do tanque d'água.

Nunca utilize a panela a vapor sem água no tanque, nem use um líquido que não seja água para cozinhar, pois isto pode danificar o aparelho.

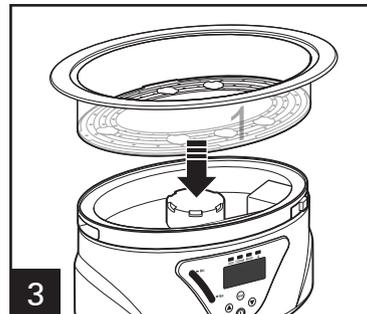


1

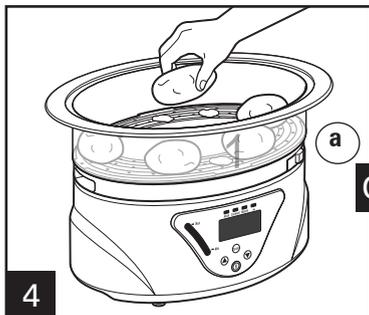
Encha o tanque com água, até a linha MAX.



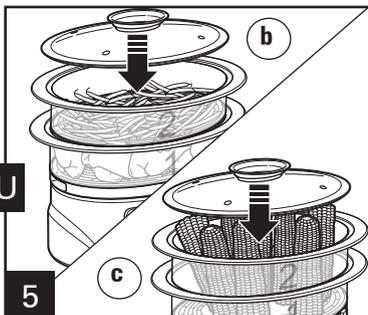
2



3

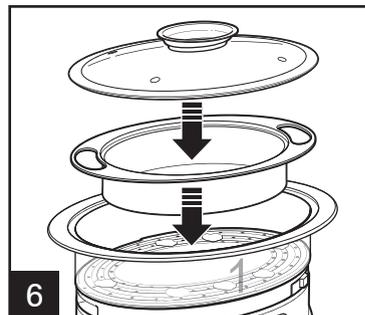


4

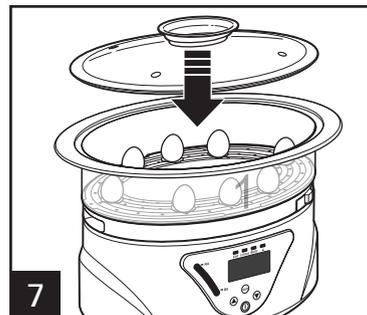


5

OU



6



7

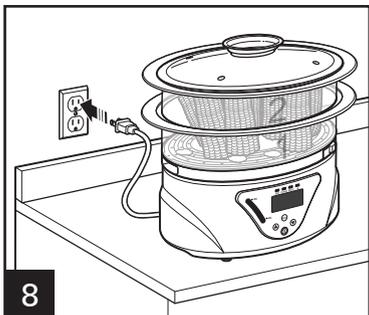
As bandejas de cozimento a vapor podem ser utilizadas de três formas diferentes:

- Com 1 única bandeja de cozimento a vapor: coloque a bandeja número 1; ver imagem (a) acima.
- Com 2 bandejas de cozimento a vapor juntas: coloque a bandeja número 1 na base e no topo, junto com a bandeja 2; ver imagem (b) acima.
- Para alimentos maiores: remova o fundo da bandeja 2 (bandeja superior); ver imagem (c) acima.

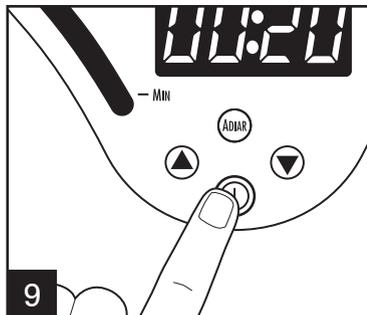
Para cozinhar arroz: certifique-se de que o tanque d'água está cheio até a linha MAX. Coloque o arroz e a água na tigela de arroz, então insira a tigela de arroz na bandeja de cozimento a vapor inferior.

Para cozinhar ovos: coloque o porta ovos para cima. Deixe os ovos de pé no porta ovos (máximo de 8 ovos grandes).

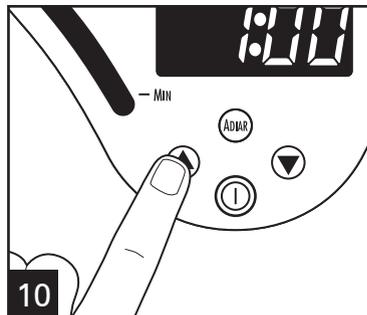
Como Cozinhar a Vapor (cont.)



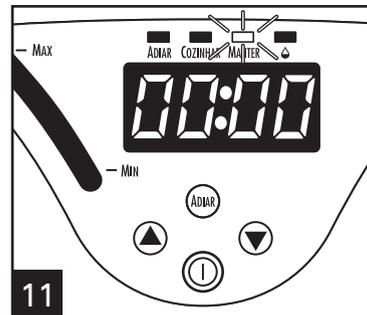
8 O produto emitirá um som quando for conectado na tomada e ligado.



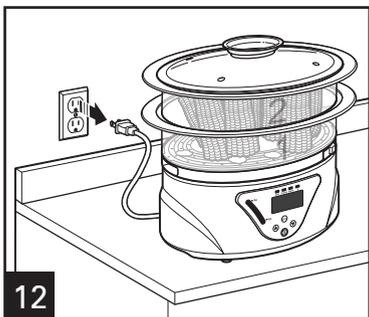
9 Aperte o botão ON/OFF (⏻) para iniciar o ciclo de cozimento a vapor.



10 Para ajustar o tempo de cozimento desejado, aperte as flechas para cima ou para baixo. O tempo de cozimento a vapor MAX é 1 hora.

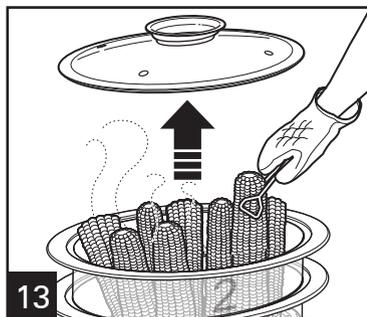


11 O aparelho mudará para o modo MANTER (manter aquecido) durante até 1 hora. O modo MANTER pode ser cancelado em qualquer momento, apertando o botão ON/OFF (⏻).



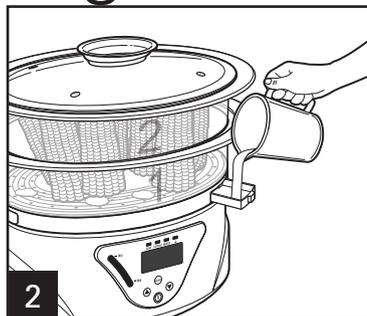
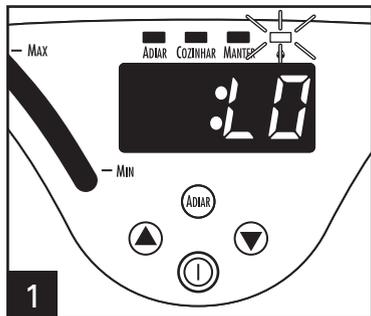
12 O aparelho emitirá um som quando desligado e emitirá um som novamente, ao ser desconectado da tomada.

OBS.: o aparelho se desligará automaticamente após 1 hora de tempo morno.



13

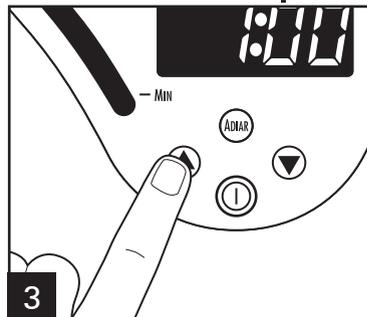
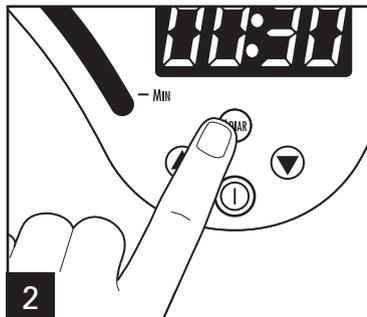
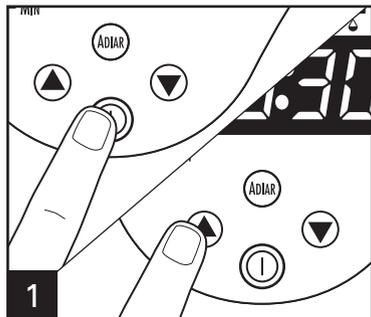
Para Pouca Água:



- O cozimento/vaporização começará quando concluída a contagem regressiva do tempo de espera.
- A panela mudará para o modo MANTER até uma 1 hora depois do cozimento terminar.
- Se o nível de água na panela ficar muito baixo, mudará para OFF, e "--" piscará. Encha o aparelho com água, até a linha MAX, então aperte o botão ON/OFF para reiniciar a panela. A luz indicadora de POUCA ÁGUA (💧) também será iluminada.

O aparelho emitirá um som, e o mostrador indicará que o volume de água está baixo e a luz de POUCA ÁGUA (💧) será iluminada. Para acrescentar água puxe a gaveta d'água e encha com água, gradualmente. Verifique o nível de água no mostrador.

Como Marcar o Timer de Tempo de Espera



Aperte o botão **ON/OFF** (ⓐ) e em seguida, as flechas para cima e para baixo, para marcar o tempo de cozimento. Aperte o botão **ADJAR**. O mostrador piscará 00:30, que é o tempo de espera padrão. O tempo mínimo é 30 minutos, e o tempo de espera máximo é de 24 horas.

Aperte as flechas para cima e para baixo para marcar o tempo de espera. Após aproximadamente 5 segundos, o mostrador indicará o tempo de espera selecionado e o aparelho começará a contagem regressiva. Após terminado o tempo de espera, a panela entrará no modo de cozimento e vaporização, durante o tempo de cozimento selecionado.

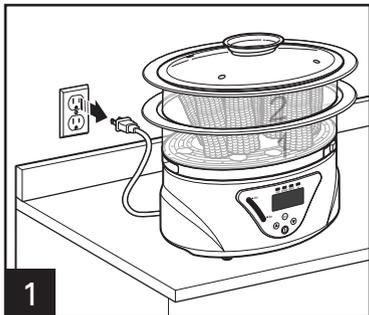
Tabela de Cozimento a Vapor

Os tempos de cozimento a vapor (aproximado) se baseiam no cozimento com água fria, enchida até a linha MAX. A panela a vapor mudará para MANTER após o tempo de cozimento programado.

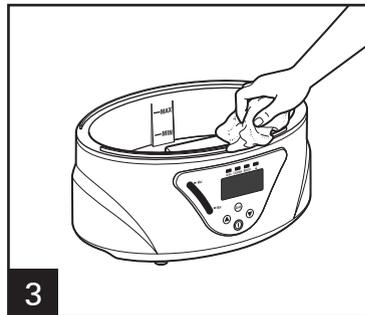
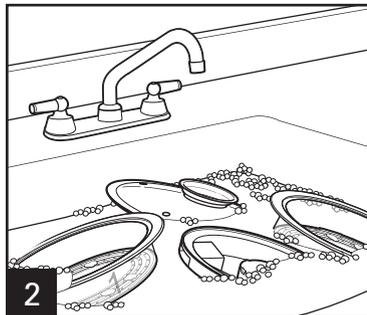
TIPO DE ALIMENTO	PESO/NÚMERO	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO
Aspargo, talos finos	454 g	14–20 minutos
Minicenouras	454 g	18–25 minutos
1 cabeça de brócolis, cortada em floretes	227 g a 340 g	18–22 minutos
1 cabeça de couve-flor, cortada em floretes	454 g a 567 g	18–22 minutos
Espiga de milho, cortada pela metade	4 espigas	18–22 minutos
Vagens	454 g	12–16 minutos
Ervilhas de vagem	454 g	13–18 minutos
Abóbora, fatias de 1,3 cm de espessura	454 g	16–20 minutos
Batatas conserva (pequenas)	454 g	28–32 minutos
Peitos de frango sem pele, desossados	3 (142 g cada)	14–18 minutos
Salsichas	8	12–15 minutos
Postas de salmão, com 2,5 cm de espessura	680 g	18–22 minutos
Filé de salmão	454 g	16–20 minutos
Postas de peixe-espada, com 2,5 cm de espessura	680 g	16–20 minutos
Filés de tilápia	454 g	13–17 minutos
Mariscos	454 g	15–19 minutos
Camarões limpos	454 g	11–15 minutos
Cauda de lagosta	4 (113 g a 142 g cada)	18–22 minutos
Ovos, grandes	8	20–22 minutos
Arroz branco, grão longo	1 xícara (237 ml) de arroz / 1 xícara (237 ml) de água	32–35 minutos
Arroz integral, grão longo	1 xícara (237 ml) de arroz / 1 1/4 a 1 1/2 xícaras (296 a 355 ml) de água	67–70 minutos

Limpeza

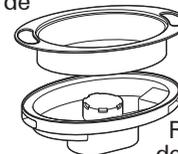
⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de choque elétrico.
Favor não submergir a base em água ou outro líquido.



Desconecte o aparelho da tomada e deixe todas as peças esfriarem completamente.



Tigela de arroz



Recipiente de resíduos

**PODE SER LAVADO
NA PARTE SUPERIOR
DA LAVA-LOUÇAS.**

Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
A bandeja de resíduos e/ou recipientes de cozimento a vapor estão instáveis.	<ul style="list-style-type: none">• A bandeja de resíduos foi instalada incorretamente. Ajuste a bandeja de resíduos e recoloca a bandeja 1 primeiro.
O aparelho não liga.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o aparelho foi corretamente conectado.
O cozimento a vapor demora muito/pouco ou não há vapor.	<ul style="list-style-type: none">• Houve acúmulo de sedimentos no elemento de aquecimento. Limpe o local colocando 5 colheres de sopa (74 ml) de vinagre branco no tanque de água; em seguida, encha o tanque de água com água da torneira até a linha MIN. Ligue o aparelho e marque o timer em 5 minutos. Deixe o líquido esfriar, e, em seguida, lave/ seque todas as peças completamente.
O arroz cozido no recipiente de arroz foi excessivamente/insuficientemente cozido.	<ul style="list-style-type: none">• O nível de água está muito baixo, ou a tampa não foi colocada no recipiente de cozimento a vapor. Certifique-se de que somente um recipiente de cozimento a vapor está sendo usado. Certifique-se também, de que a tampa foi colocada com firmeza no recipiente de cozimento a vapor.
O aparelho não desliga após o cozimento a vapor.	<ul style="list-style-type: none">• O aparelho mudou para o modo Manter Aquecido. Desligue a panela a vapor, se desejado, ou deixe o aparelho manter o alimento morno até estar pronto para consumo.
O alimento não foi cozido uniformemente.	<ul style="list-style-type: none">• O recipiente de cozimento a vapor está muito cheio de alimentos. Deixe espaço suficiente para haver fluxo adequado de vapor.
O alimento ficou pronto na bandeja inferior, mas não na superior.	<ul style="list-style-type: none">• Os alimentos são cozidos mais rapidamente na bandeja inferior. Sempre coloque os alimentos que demoram mais para cozinhar na bandeja inferior. Ou então, coloque uma bandeja (com os alimentos que demoram mais para cozer) na base e deixe cozinhar primeiro; em seguida, acrescente a segunda bandeja com o alimento com menor tempo de cozimento. Procure não bloquear os furos de cozimento a vapor.

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 só 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