

LEIA ANTES DE USAR



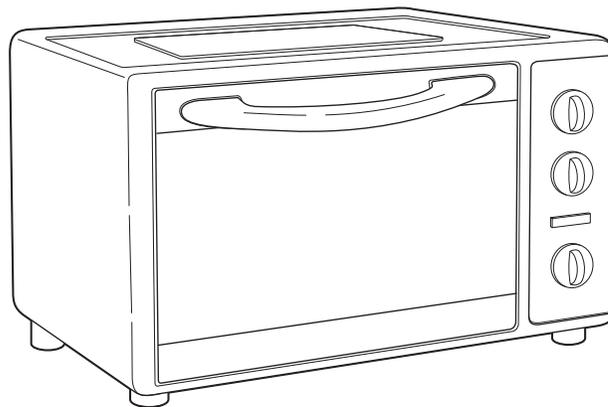
Visite o site
www.hamiltonbeach.com.br
para conhecer a nossa linha de
produtos completa.

Dúvidas?
Por Favor, ligue – nossos
associados estão prontos
para ajudar.
SAC: 0800-2412411

840282800

Hamilton Beach®

Forno Elétrico com Convecção



CUIDADO



Perigo de Incêndio.

- Se inflamar, não abra a porta do forno. Desconecte da tomada e espere o incêndio parar e aguarde até esfriar para abrir a porta.
- Não deixe o forno ligado e sem supervisão enquanto estiver no modo Tostar ou Grelhar.
- Não use com sacos de cozimento.
- Sempre deixe pelo menos 2,5 cm entre os alimentos e os elementos de aquecimento.
- Sempre tire da tomada, se não estiver utilizando o aparelho.
- A limpeza regular reduz o risco de incêndio.

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 é destinado para uso doméstico ou utilizações similares como:
 - cozinhas de uso de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - fazendas;
 - por hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes típicos para café da manhã.
3. Não toque as superfícies quentes. Use luvas ou pegadores.
4. Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou sem experiência e conhecimento, a não ser que haja supervisão ou uma pessoa responsável que instrua sobre seu uso e segurança.
5. Para prevenir contra choque elétrico não coloque o cabo, plugue ou o aparelho sob água ou qualquer outro líquido.
6. A supervisão é necessária quando o aparelho é usado por/ou perto de crianças.
7. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir para que não brinquem com o aparelho.
8. Desconecte da tomada o aparelho se não estiver utilizando, antes da limpeza. Espere esfriar antes de limpar o aparelho e ao remover ou colocar as partes.
9. Não utilize nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal 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.
10. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante/importador podem causar danos a pessoas.
11. Não utilize em ambientes externos.
12. Cuidado ao mover o aparelho se houver óleo ou qualquer outro líquido quente.

13. Para desconectar, coloque todos os controles na posição desligado e tire o plugue da tomada.
14. Cuidado quando remover a assadeira ou tirar o óleo quente.
15. Não limpar com escovas de cerdas metálicas. Pedacos podem se soltar e tocar as partes elétricas, criando o risco de choque elétrico.
16. Alimentos grandes ou utensílios metálicos não devem ser inseridos dentro do forno, há risco de incêndio ou choque elétrico.
17. Incêndio pode ocorrer se o forno estiver coberto ou tocar algum material inflamável como cortinas, papel de parede, etc., quando estiver em uso. Não coloque nada em cima do forno quando estiver em uso ou antes de esfriar.
18. O pão pode queimar, portanto não utilize perto de material inflamável, como cortinas.
19. Extremo cuidado ao utilizar recipientes feitos de qualquer material que não seja de vidro ou metal.
20. Não guarde nenhum material, além do recomendado pelo fabricante, quando o forno não estiver sendo utilizado.
21. Não coloque dentro do forno: papel, cartolina, papelão, plásticos ou materiais similares.
22. Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode causar super aquecimento do forno.
23. Para desligar, gire o timer para a posição **O** (OFF). Veja “Partes e Suas Características”.
24. Não coloque seus olhos ou seu rosto próximo a porta de vidro do forno, o vidro pode quebrar.
25. Sempre use este aparelho com a bandeja de migalhas colocada corretamente no lugar.
26. Não utilize este aparelho além do recomendado neste manual.
27. Limpe com cuidado a parte interna do forno. Não risque ou danifique os elementos de aquecimento.
28. Não utilize o aparelho com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

 **ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE.** A temperatura das superfícies pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

OUTRAS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA PARA O CONSUMIDOR

Este aparelho possui a porta do forno com vidro temperado totalmente seguro. O vidro temperado é quatro vezes mais seguro que o vidro comum. O vidro temperado pode quebrar, no entanto, ele quebra em pedaços sem partes afiadas. Cuidados devem ser tomados para evitar riscos na porta ou entalhe. Se a porta possuir um risco ou entalhe, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor.

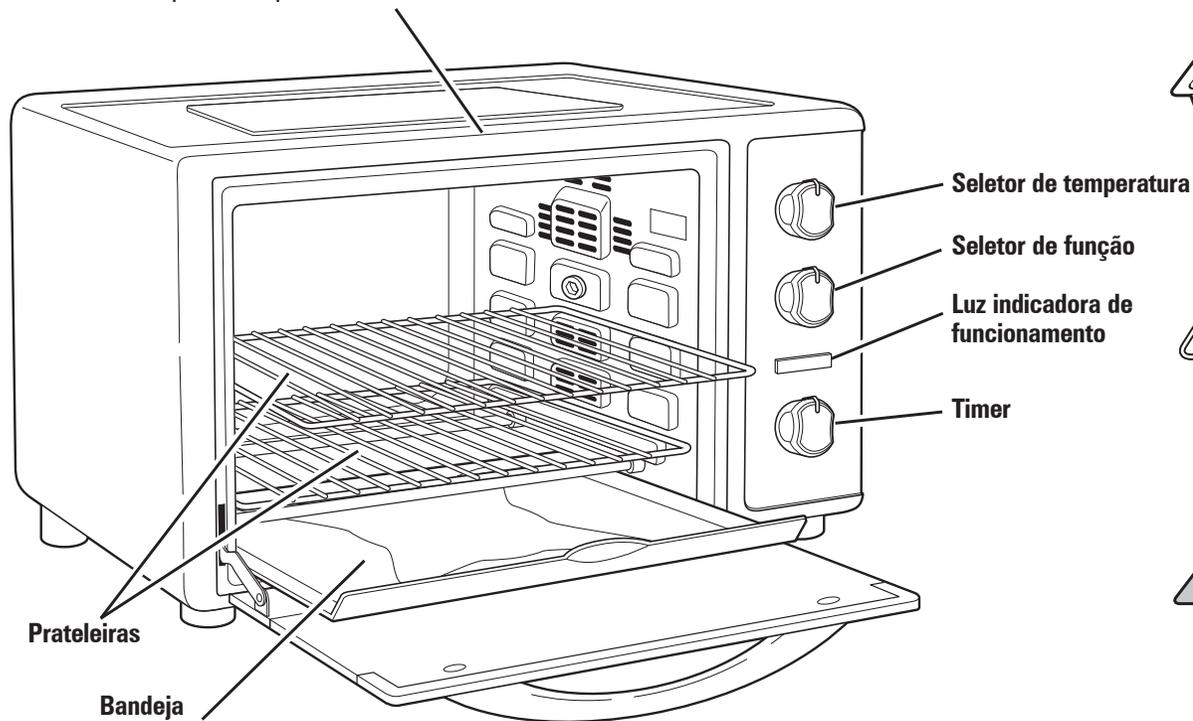
Sempre desconecte seu forno da tomada quando não estiver em uso.

ANTES DO PRIMEIRO USO

A maioria dos aparelhos que aquecem produzem odor e/ou fumaça quando utilizado pela primeira vez. Conecte o forno na tomada. Gire o seletor de temperatura para 230^o C. Aguarde por 10 minutos. O odor não deve estar presente com este procedimento de preaquecimento. **Lave a assadeira e a prateleira de grelhar antes de usar o forno.**

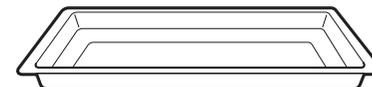
Partes e suas Características

 **ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE.** A temperatura das superfícies pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.



Prateleiras

Bandeja de migalhas deslizante



Assadeira



Prateleira de grelhar

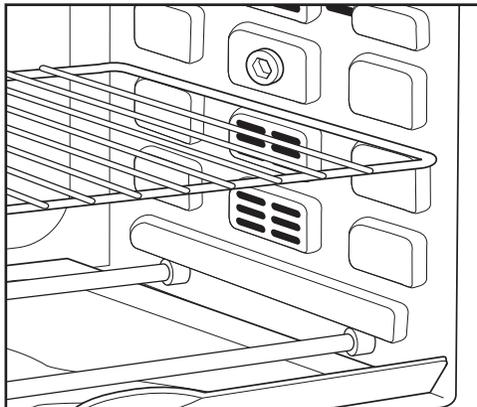
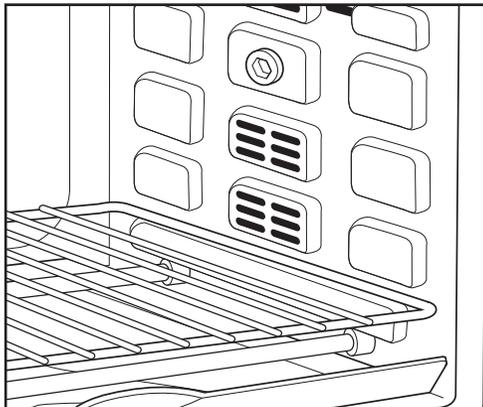


Assadeira

Partes e suas Características (cont.)

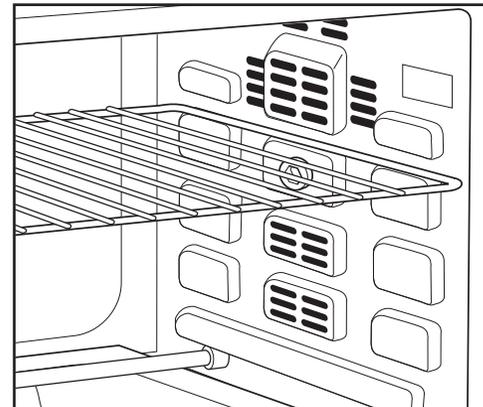
ASSAR

Centralize os alimentos no forno. Abaixete a prateleira para acomodar alimentos maiores.



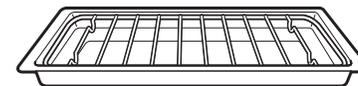
GRELHAR

Coloque a prateleira do forno na posição elevada.



Dicas

- Nunca coloque panelas de vidro ou caçarolas num forno de bancada ou forno de tostar. Verifique as instruções do fabricante da panela para obter uma classificação segura para o forno.
- Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto provocará um sobreaquecimento do forno. O uso de papel alumínio para cobrir uma caçarola ou assadeira durante o cozimento é aceitável.



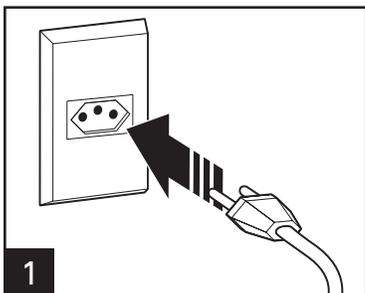
Grelha na assadeira

Como Assar

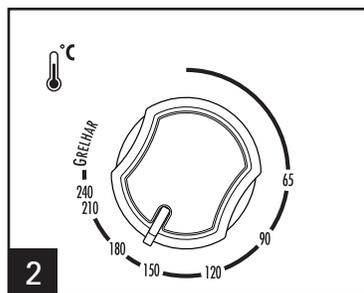
⚠ CUIDADO Perigo de Incêndio.

- Se o conteúdo inflamar, não abra a porta do forno. Desconecte-o da tomada e espere parar de queimar e esfriar antes de abrir a porta.

- Não use sacos de cozimento.
- Sempre deixe uma distância de 2,5 cm entre o alimento e o elemento de aquecimento.
- Sempre desconecte-o da tomada se não estiver utilizando.



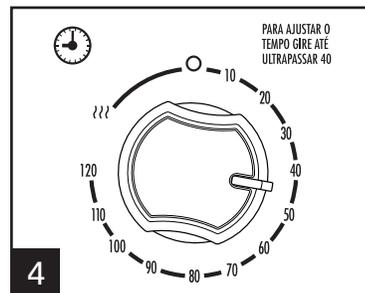
1 Coloque o plugue na tomada.



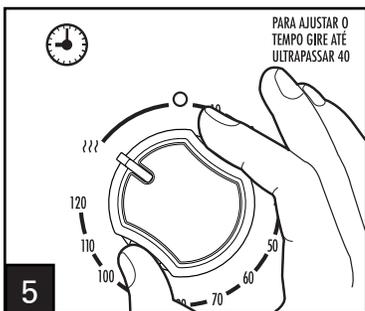
2 Gire o seletor de temperatura para a desejada.



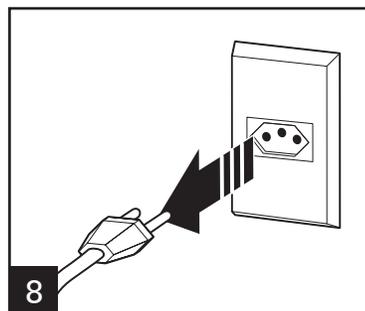
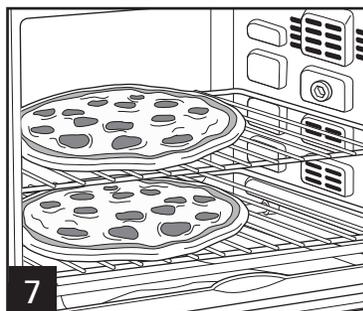
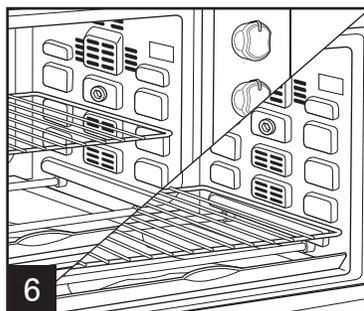
3 Gire o seletor de função **ASSAR**.



4 Preaquecimento: gire o timer até ultrapassar 40 depois retorne para 10 minutos, para preaquecer antes de começar a assar.



5 **ASSAR:** após o forno estar preaquecido, ajuste o timer, girando até ultrapassar 40 e depois para o tempo desejado, ou gire o timer para posição **Permanecer Ligado** (???). Centralize os alimentos no forno. A posição da prateleira deve variar dependendo do tamanho dos alimentos.



6 **PARA 2 PIZZAS:** coloque uma prateleira na parte inferior e a outra na terceira prateleira (a partir da base). Preequeça o forno; em seguida, coloque as pizzas diretamente nas prateleiras. Deixe assar durante metade do tempo recomendado. Em seguida, mude as posições das prateleiras, para cozinhar as pizzas uniformemente na parte superior e inferior. Quando terminar, retire o plugue da tomada.

Como Assar (cont.)

- Não feche a comida totalmente com papel alumínio. Papel alumínio pode isolar e diminuir o aquecimento.
- Para reaquecer biscoitos ou rolinhos, use a assadeira e coloque na temperatura de 150 °C por 10 minutos.
- Asse alimentos, como pizza, na **POSIÇÃO BAIXA- PRATELEIRA**. Coloque os alimentos diretamente na prateleira ou em uma assadeira.
- Reaqueça sobras de assados em caçarolas a 177 °C por 20 a 30 minutos ou até que esteja aquecido completamente.
- Asse alimentos, como um frango inteiro, na **POSIÇÃO BAIXA- PRATELEIRA**. Coloque o alimento em uma assadeira.
- Vire os alimentos na metade do tempo de cozimento.

TEMPERATURA	ALIMENTO	TEMPOS DE COZIMENTO (APROX.)	TEMPERATURAS INTERNAS
177 °C	3 (170g cada) peitos de frango desossadas, sem pele	35 a 45 minutos dependendo da espessura	74 °C
190 °C	2 (227g cada) filés de peixe, 3/4" (1,9 cm) de espessura	15 a 20 minutos dependendo da espessura	63 °C

DICAS PARA ASSAR POR CONVECÇÃO

OBS.: Assar por Convecção força maior circulação de ar dentro do forno, dessa forma assa o alimento mais rápido do que a configuração de Assar convencional.

- Asse na mesma temperatura , porém durante um tempo mais curto. O tempo de cozimento será reduzido em cerca de 25%.

OU

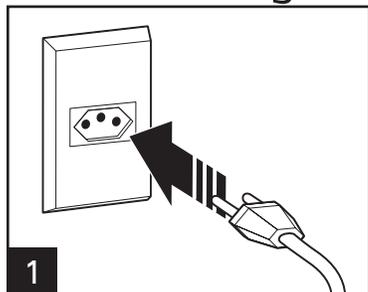
- Asse durante o mesmo tempo que a configuração de Assar convencional, porém, reduzindo a temperatura em 25 °C.
- Ao assar pizza, use a configuração de Convecção e reduza o tempo de cozimento em 25%.

Assar por Convecção

⚠ CUIDADO Perigo de Incêndio.

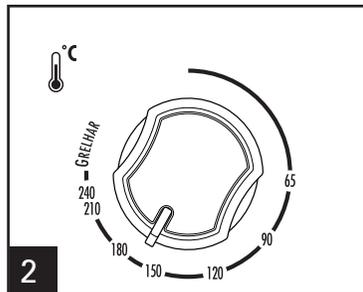
- Se o conteúdo inflamar, não abra a porta do forno. Desconecte-o da tomada e espere parar de queimar e esfriar antes de abrir a porta.

- Não use sacos de cozimento.
- Sempre deixe uma distância de 2,5 cm entre o alimento e o elemento de aquecimento.
- Sempre desconecte-o da tomada se não estiver utilizando.



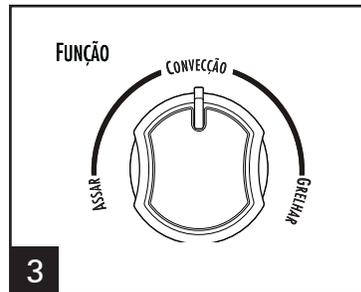
1

Coloque o plugue na tomada.



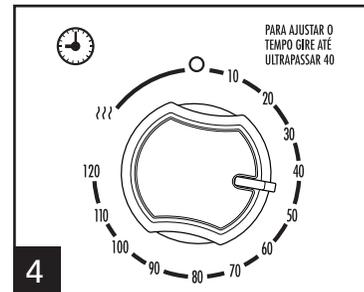
2

Gire o seletor de temperatura para a desejada.



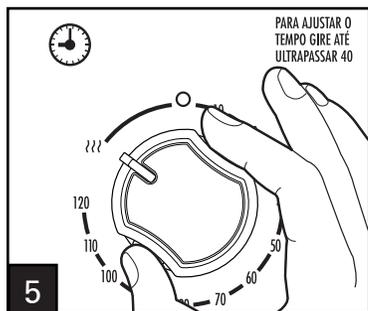
3

Gire o seletor de função **CONVECÇÃO**.



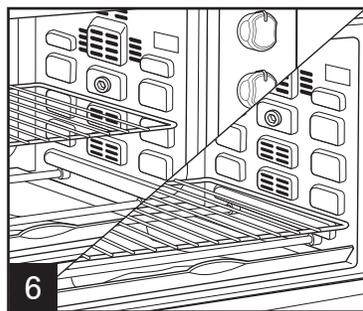
4

Preaquecimento: gire o timer até ultrapassar 40 depois retorne para 10 minutos, para preaquecer antes de começar a assar.

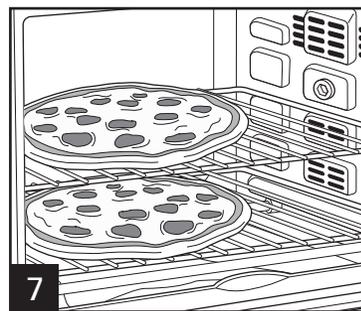


5

ASSAR: após o forno estar preaquecido, ajuste o timer, girando até ultrapassar 40 e depois para o tempo desejado, ou gire o timer para posição **Permanecer Ligado** (??). Centralize os alimentos no forno. A posição da prateleira deve variar dependendo do tamanho dos alimentos.

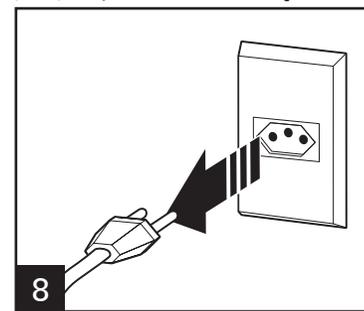


6



7

PARA 2 PIZZAS: coloque uma prateleira na parte inferior e outra na terceira prateleira (a partir da base). Preaqueça o forno; em seguida, coloque as pizzas diretamente nas prateleiras. Deixe assar durante metade do tempo recomendado. Em seguida, mude as posições das prateleiras, para cozinhar as pizzas uniformemente na parte superior e inferior. Quando terminar, retire o plugue da tomada.



8

Como Grelhar

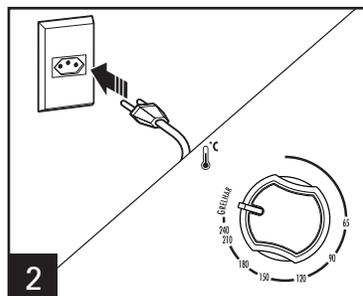
⚠ CUIDADO Perigo de Incêndio.

- Se o conteúdo inflamar, não abra a porta do forno. Desconecte-o da tomada e espere parar de queimar e esfriar antes de abrir a porta.
- Não deixe o aparelho ligado ou em uso sem supervisão.

- Não utilize-o com a porta aberta ou removida.
- Deixe uma distância de 2,5 cm entre o alimento e o elemento de aquecimento.
- Não use sacos de cozimento.
- Não aquecer comidas em recipientes de plástico.
- Siga as instruções do fabricante.



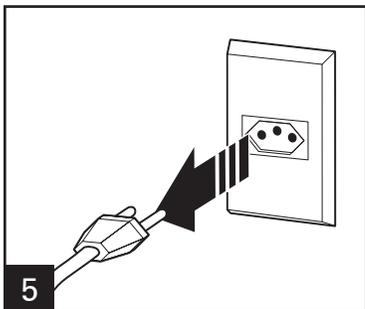
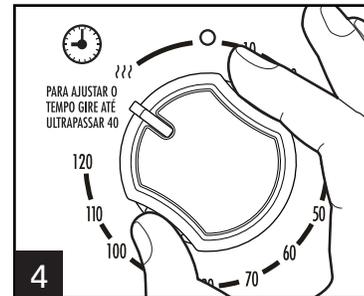
1 Coloque a prateleira na **POSIÇÃO ALTA** (conforme figura). Acrescente os alimentos diretamente na assadeira ou na prateleira de grelhar, colocada sobre a assadeira. Insira a assadeira no forno. **NÃO PREEQUEÇA O FORNO.**



2 Gire o seletor de temperatura para **GRELHAR**.



3 Gire o seletor de função para **GRELHAR**. **NOTA:** somente os elementos de aquecimento superiores estarão ligados no modo **GRELHAR**. **GRELHAR:** ajuste o timer para o tempo desejado, girando até ultrapassar 40 e depois para o tempo desejado ou girando para a posição **Permanecer Ligado (???)**. Vire os alimentos quando estiver dourado ou no meio do tempo de cozimento.



5 Quando terminar, retire o plugue da tomada.

- Grelhe o bife e a carne de porco a pelo menos 70 °C.
- Grelhe o frango a pelo menos 75 °C.
- Grelhe o peixe a pelo menos 65 °C.

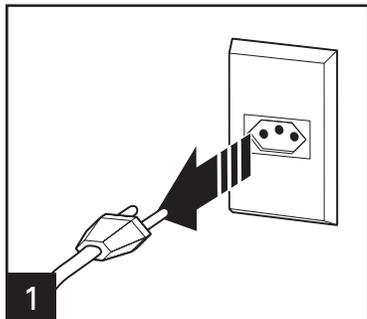
ALIMENTO	TEMPOS APROX. PARA GRELHAR	TEMPERATURAS INTERNAS
(115g) Hambúrgueres	14 a 16 minutos	63 °C mal passado
	18 a 20 minutos	71 °C ao ponto
	21 a 23 minutos	77 °C bem passado
Bife (2,5 cm) de espessura	15 minutos	60 °C mal passado
	20 minutos	71 °C ao ponto
	25 minutos	77 °C bem passado

Cuidado e Limpeza

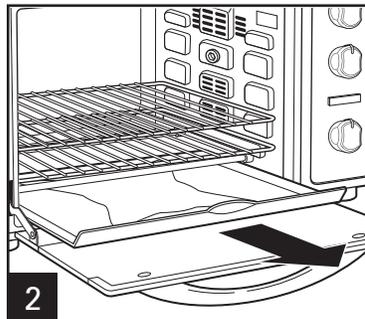
⚠ CUIDADO Perigo de Choque Elétrico.

Não limpar com escovas de cerdas metálicas. Pedacos podem se soltar e tocar as partes elétricas, criando o risco de choque elétrico.

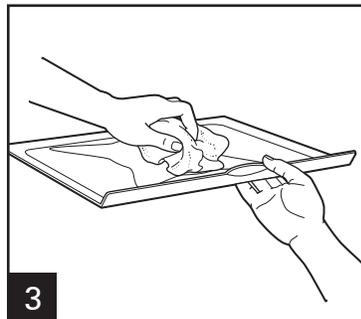
Seu forno deve ser limpo regularmente para melhor desempenho e longa vida útil.



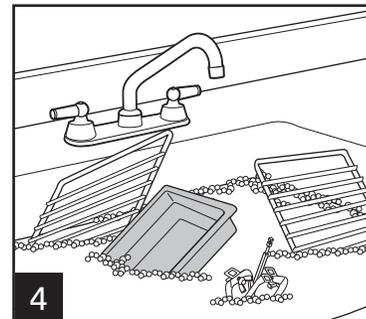
1
Desconecte e deixe o forno esfriar antes de limpar.



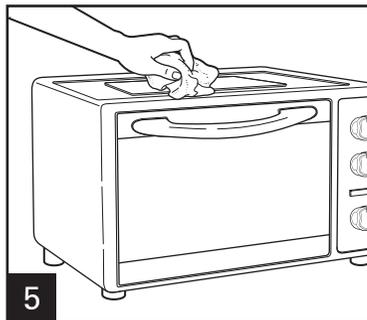
2
Para limpar dentro, limpe as paredes, a parte inferior e o vidro da porta com um pano úmido e sabão. Repita a operação com pano limpo e úmido. Para sujeiras persistentes, use uma escova de plástico.



3
Limpe a bandeja de migalhas com um pano úmido e sabão. Não use limpadores abrasivos ou esfregões de limpeza metálicas.



4
A lavagem e a secagem manual, prolongarão a vida útil das peças do forno.



5
Limpe a parte externa com um pano úmido. Não use produtos abrasivos ou escovas de metal.

Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
Forno não esquenta.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o forno está conectado na tomada ou ligado. Gire o seletor de temperatura para 180 °C e ligue o Timer na posição ligado (ON).
Umidade se forma na porta do forno durante o uso.	<ul style="list-style-type: none">• Isto é normal. A umidade escapa lentamente. A quantidade de umidade será diferente para pães frescos, bagels e alimentos congelados.
Há cheiro e fumaça saindo do forno.	<ul style="list-style-type: none">• Cheiro e fumaça são normais em aparelhos novos. Eles não estarão mais presentes após o período inicial de aquecimento.
Alguns alimentos queimam ou não cozinham.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste a temperatura do forno e cozimento para melhor resultado de suas receitas.• Ajuste a posição da grelha do forno para centralizar o alimento no forno.
A assadeira não cabe na prateleira de grelhar.	<ul style="list-style-type: none">• A assadeira encaixa diretamente na prateleira de grelhar. Use para capturar líquidos e migalhas provenientes dos alimentos ao assar ou grelhar.• Consulte a sessão de peças e características para obter detalhes sobre as posições da prateleira.

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) 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