

**LEIA ANTES DE USAR**

Visite o site  
[www.hamiltonbeach.com.br](http://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

840224101

# Hamilton Beach®

## Grill Elétrico



## IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho foi projetado apenas para o 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, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Utilize alças ou maçanetas.
3. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
4. É necessária uma supervisão adequada quando qualquer aparelho for usado perto de crianças.
5. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenha sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
6. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
7. Tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpá-lo. Espere esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
8. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, 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 análise, conserto ou ajuste.
9. Não use o aparelho em ambientes externos.
10. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
11. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou a gás quente, ou sobre um fogão quente.
13. Cuidado ao mover o aparelho se houver óleo, alimento, água ou qualquer outro líquido quente.
14. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
15. Certifique-se de que as chapas de cozimento removíveis estão encaixadas antes de cozinhar.
16. A temperatura das superfícies pode aumentar quando a máquina estiver em funcionamento.
17. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!**

## OUTRAS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA PARA O CONSUMIDOR

Para evitar uma sobrecarga do circuito elétrico, não use outro aparelho de classificação alta de watts no mesmo circuito que este produto.

Um cabo de extensão deve ser conectado ao aparelho em primeiro lugar, antes de ser conectado à tomada.

Sempre use a grelha em uma superfície plana para garantir que a gordura e o óleo escorram corretamente. Tenha cuidado ao limpar a gordura quente e também ao cozinhar em volta dos respingos de gordura.

Use sempre a bandeja coletora e verifique, antes de usar, se ela está no local sob a parte frontal da grelha.

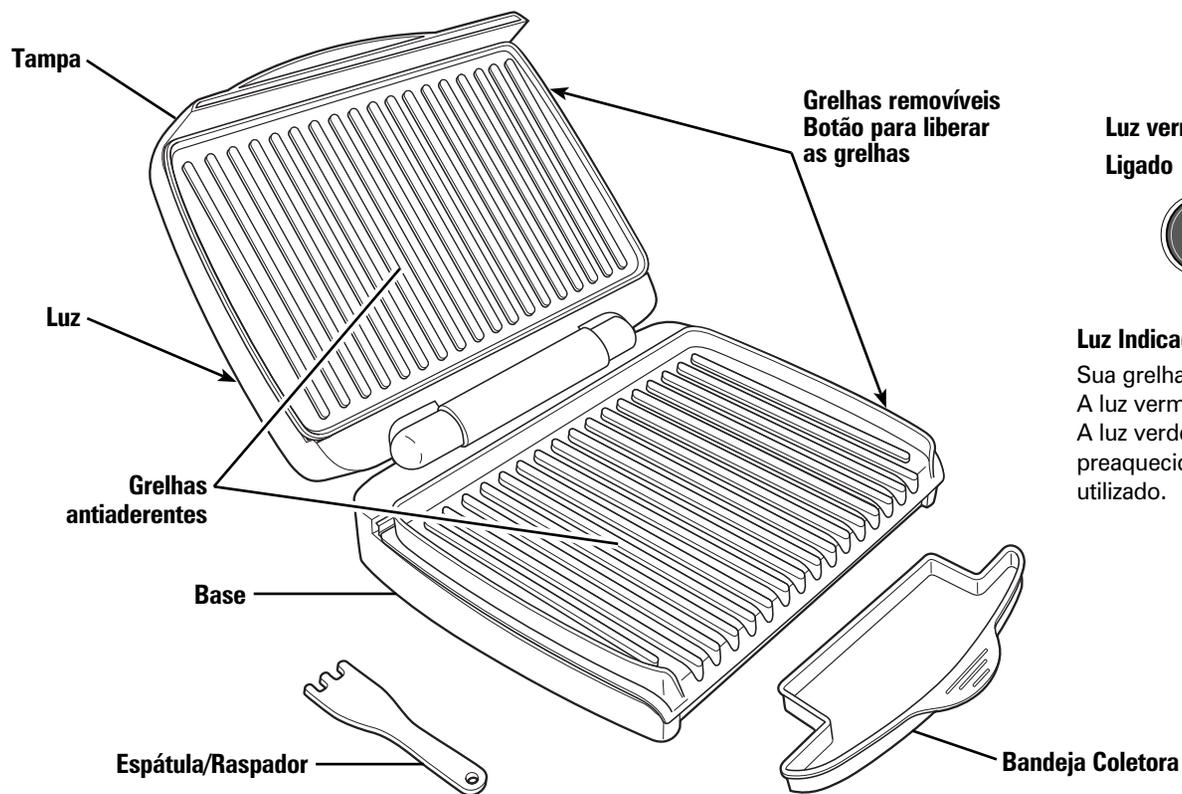
Nunca mova o Grill quando estiver em uso. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar antes de movê-lo.

Sempre utilize uma luva de forno para proteger suas mãos quando abrir a grelha quente.

**CUIDADO! PERIGO DE QUEIMADURA:** A saída do vapor quente pode causar queimaduras.

# Partes e Características

**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave as grelhas antiaderentes em água quente e com detergente. Enxágue e seque. As grelhas também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Só tenha certeza de que as grelhas estejam posicionadas corretamente.



**Luz vermelha**  
**Ligado**

**Luz verde**  
**Preaquecido**



## Luz Indicadora

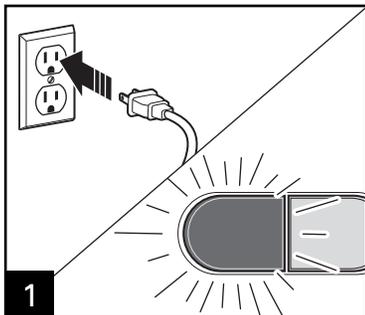
Sua grelha possui duas luzes indicadoras. A luz vermelha indica que está ligado. A luz verde indica que o aparelho está preaquecido e está pronto para ser utilizado.

# Como Grelhar

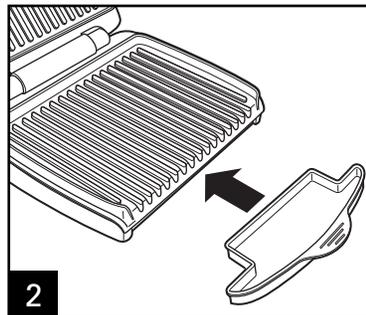
## CUIDADO

## PERIGO DE QUEIMADURA

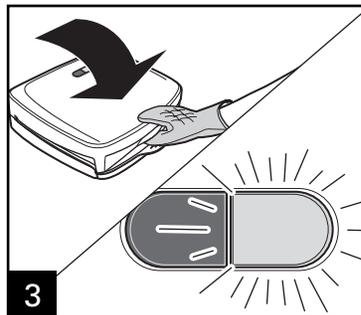
Sempre utilize uma luva de forno para proteger suas mãos quando abrir a grelha quente. A saída do vapor quente pode causar queimaduras.



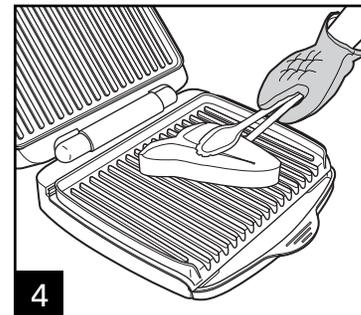
**1** Ligue-o na tomada elétrica. A luz vermelha irá acender.



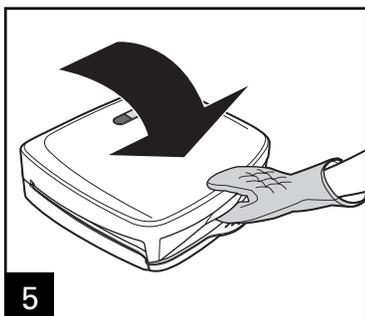
**2** Coloque a bandeja coletora no local sob a parte frontal da grelha.



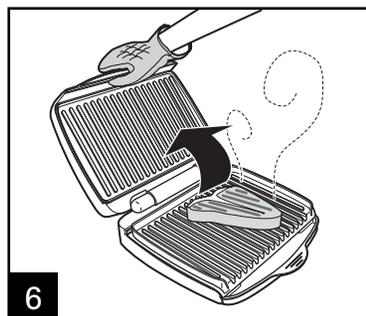
**3** Preaqueça com a grelha fechada. Assim que a grelha atingir a temperatura ideal, a luz verde irá acender.



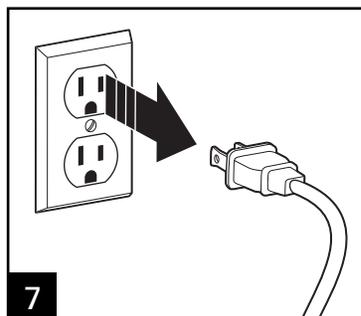
**4** Após preaquecido, coloque o alimento sobre a grelha.



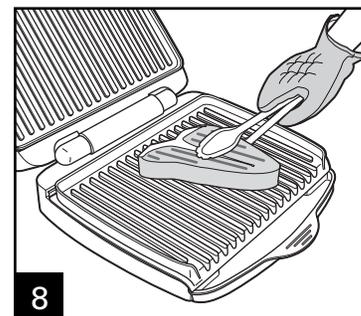
**5** Abaix e a tampa da grelha.



**6** Levante a tampa e cheque o alimento. Se desejar mais grelhado, deixe por mais tempo. Abaix e a tampa.



**7** Quando terminar, desconete-o da tomada.



**8** Somente utilize utensílios de madeira ou plástico para preservar a grelha antiaderente.

# Guia

Preaquecido com a tampa fechada. Quando a grelha atingir a temperatura ideal, a luz verde acenderá. Abaixo estão os tempos ideais. Sempre grelhe com a tampa fechada.

ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO	PONTO
Picanha sem osso fresca (225g)	5 minutos	Levemente rosado no centro; marrom por fora
Peito de frango sem osso fresco (120-180g)	5 a 8 minutos	Ao ponto
Peito de frango sem osso congelado (120-180g)	10 a 12 minutos	Ao ponto
Filé de peixe congelado (em torno de 60g)	6 a 8 minutos	Ao ponto; branco por fora
Peixe fresco (120g)	5 minutos	Ao ponto; branco por fora
Hambúrguer fresco (120g)	5 a 7 minutos	Ao ponto
Hambúrguer congelado (120g)	10 a 12 minutos	Ao ponto
Cachorro-quente	5 minutos	Suficientemente cozido
Costelas de porco sem osso frescas (120g, 1,9 cm de larg.)	6 a 8 minutos	Ao ponto
Costelas de porco sem osso congeladas (120gr, 1,9 cm de larg.)	10 a 12 minutos	Ao ponto
Linguiça	15 minutos	Ao ponto
Hambúrguer de peru	10 a 15 minutos	Ao ponto no centro; marrom por fora
Bacon	10 a 15 minutos	Crocante

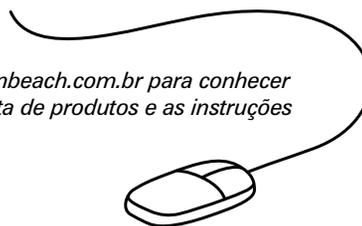
ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO	PONTO
Tiras de pimentão, verde ou vermelho	5 minutos	Macio e crocante
Cogumelos fatiados frescos	6 minutos	Macio e crocante
Cebola fatiada fresca	4 minutos	Macia
Abobrinha fatiada fresca	4 minutos	Macio e crocante

# Dicas Úteis

## **SEMPRE PEAQUEÇA O APARELHO ANTES DE USÁ-LO**

- Leia as instruções de uso e cuidados antes de usar a grelha.
- Antes de preaquecer a grelha, unte-a com spray próprio ou, se preferir, passe, com um pincel apropriado, óleo ou azeite, de acordo com a sua preferência.
- Utilize utensílios plásticos na grelha antiaderente. Não use utensílios de metal porque podem danificar a superfície antiaderente.
- Sanduíches “altos” podem se deslocar ao baixar a tampa. Use uma espátula plástica para reposicioná-los. Não há necessidade de pressioná-los para baixo. O peso da tampa irá grelhar a parte superior do sanduíche.
- A limpeza é muito fácil! Espere a grelha esfriar; então, tire o excesso que ficou com um papel toalha. As grelhas também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

*Visite [www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br) para conhecer nossa linha completa de produtos e as instruções de uso e cuidados*

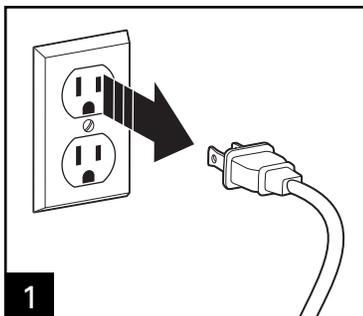


# Cuidado e Limpeza

## CUIDADO

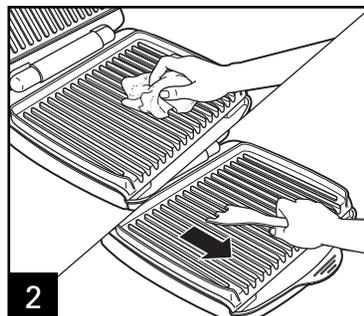
### Risco de choque elétrico

Antes de limpar, desconecte-o da tomada elétrica. Não mergulhe o cabo, o plugue ou a base dentro da água ou qualquer outro líquido.



1

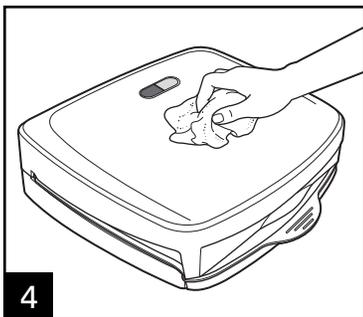
Desconecte da tomada e espere esfriar.



2

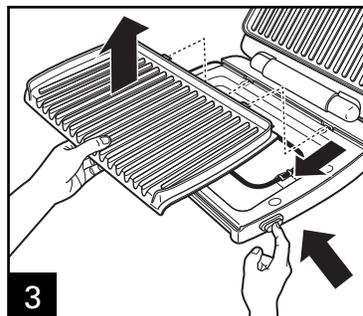
Limpe a grelha com papel toalha para remover o excesso de gordura. Use a espátula para raspar o alimento ou a gordura.

Não utilize esponja de aço, escovas ou produtos abrasivos no aparelho. Não utilize produtos afiados ou pontiagudos na limpeza.



4

Limpe externamente com um pano úmido e ensaboado.



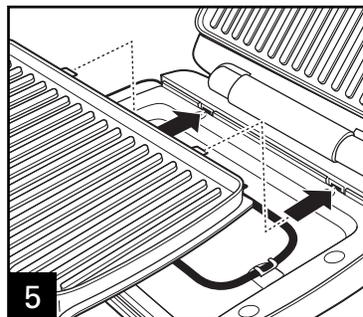
3

Para remover as grelhas, pressione o botão para soltá-las e levante-as. Remova a grelha da tampa superior primeiro, depois a de baixo.



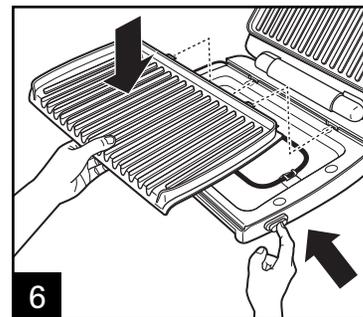
DISHWASHER-SAFE

NÃO utilize a posição "SANI" na lava-louça. A temperatura do ciclo "SANI" pode danificar seu produto.



5

Insira a grelha da parte inferior e pressione para baixo para travá-la. Depois insira a grelha da parte superior e pressione para travá-la.



6

# 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](http://www.hamiltonbeach.com.br)

SAC: 0800-2412411