

**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**

840254100


# Hamilton Beach®

## Forno Pizza



## 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 de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
  - fazendas
  - por hóspedes de hotéis, pousadas e outros ambientes residenciais.
3. Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (inclusive crianças) ou sem experiência e conhecimento, a não ser que haja supervisão ou a pessoa responsável instrua sobre seu uso e segurança.
4. Para prevenir contra choque elétrico não coloque o cabo ou o plugue ou o aparelho sob água ou qualquer outro líquido.
5. A supervisão é necessária quando o aparelho é usado por ou perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir para que não brinquem com o aparelho.
6. Não toque as superfícies quentes. Use luvas ou pegadores.
7. Desconecte da tomada se não estiver utilizando e antes da limpeza. Espere esfriar antes de limpar o aparelho e ao remover ou colocar as partes.
8. O forno pizza deve funcionar em uma superfície plana longe da borda do balcão para evitar quedas acidentais.
9. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se 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.
10. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante/importador pode causar danos a pessoas.
11. Não utilize em ambientes externos.
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou a gás quente, ou dentro de um forno aquecido.
13. Incêndio pode ocorrer se estiver coberto ou tocar 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.
14. Não limpar com escovas com cerdas metálicas. Pedacos podem se soltar e tocar as partes elétricas, criando o risco de choque elétrico.
15. Cuidado quando remover a bandeja de assar.
16. Não utilize o aparelho com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
17. Não utilize este aparelho além do recomendado neste manual.
18.  **CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE.** A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

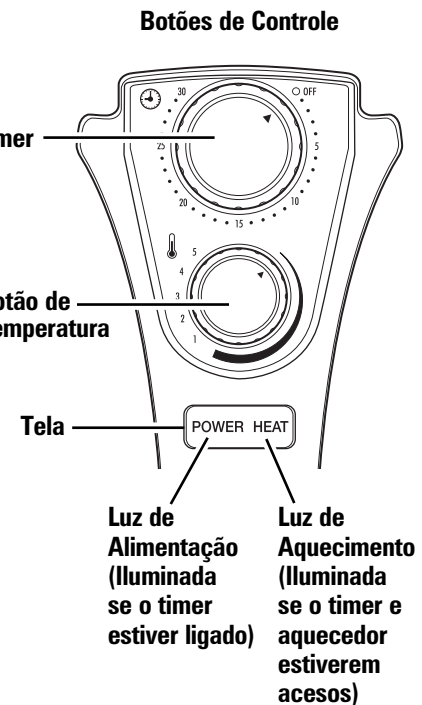
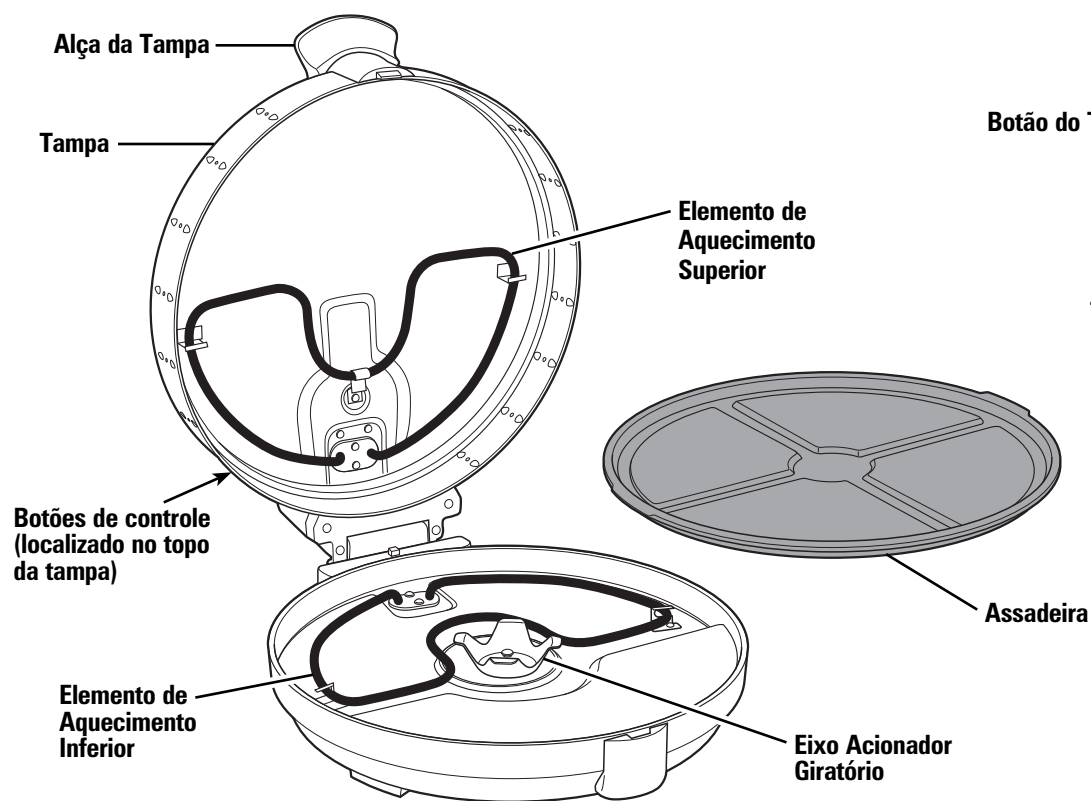
### **Outras Informações de Defesa do Consumidor**

O comprimento do cabo usado neste aparelho foi selecionado para reduzir os riscos de enrolamento ou de causar tropeço com um cabo mais longo. Se um cabo mais longo for necessário, uma extensão aprovada pode ser utilizada. A tensão elétrica do fio de extensão deve ser igual ou maior do que a classificação do aparelho. Cuidado deve ser tomado para arrumar o cabo de extensão de modo a não ficar pendurado sobre o balcão ou tampo da mesa, onde pode ser puxado por crianças ou acidentalmente, causar o tropeço de uma pessoa.

Para evitar uma sobrecarga no circuito elétrico, não utilize outro aparelho de alta potência no mesmo circuito em que está usando o seu aparelho.

# Partes e Suas Características

**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave a assadeira em água morna e sabão; enxaguar e secar completamente.

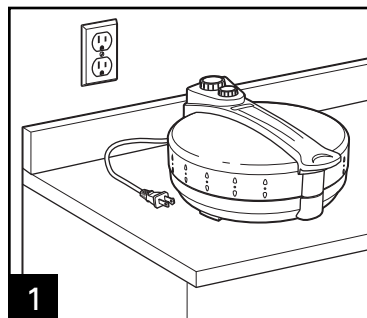


# Como assar Pizza

Não é necessário pré-aquecimento.

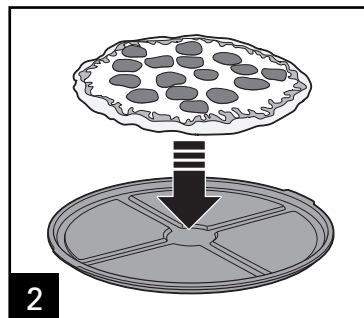
## **⚠️ ATENÇÃO** Risco de incêndio.

- Se o conteúdo inflamar, não abra a tampa. Desligue o forno e deixe o conteúdo queimar e esfriar antes de abrir a tampa.
- Não colocar o aparelho em funcionamento com a tampa aberta.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Sempre desligue o forno pizza quando não estiver em uso.

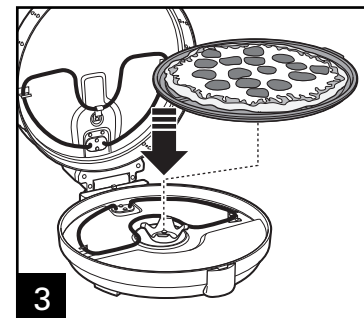


1

Coloque a máquina de fazer pizza em um balcão plano e seco. Coloque uma pizza de 30 centímetros ou menor ou outros alimentos na assadeira. Certifique-se de remover todas as embalagens de plástico ou papelão.

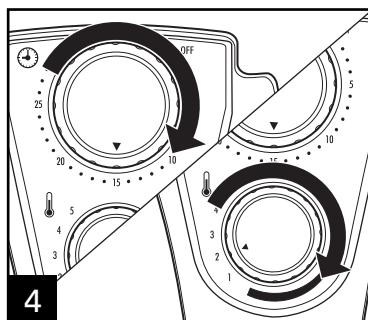


2



3

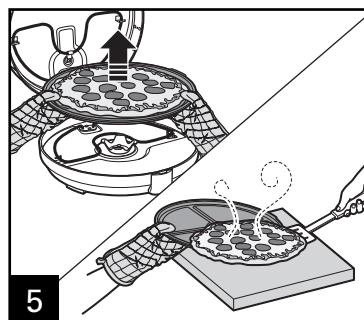
Centralize a assadeira no eixo acionador giratório. Feche a tampa. Conecte seu aparelho à tomada.



4

Selecione a configuração de 1 a 5, girando o botão de temperatura no sentido horário (5 é a temperatura mais quente). Em seguida, gire o timer no sentido horário, selecionando até 30 minutos. Siga as instruções da embalagem do alimento.

**NOTA:** A assadeira rodará após definidos o timer e temperatura, e a tampa, fechada.



5

O timer emitirá um som quando o cozimento estiver concluído e a assadeira vai parar de girar e o forno pizza desligará. Desconecte o aparelho da tomada.

**ATENÇÃO!** Risco de Queimaduras: Forno estará quente. Utilize luvas de forno.

Sempre utilize luvas de forno para proteger as mãos ao abrir o forno pizza quente. O vapor também pode queimar.

Usando luvas de forno, retire a assadeira do forno, e coloque a pizza ou outros alimentos numa tábua de corte.

**AVISO:** Não corte a pizza na assadeira nem use utensílios de metal, pois podem arranhar a superfície antiaderente.

5

# Estimativas de Cozimento

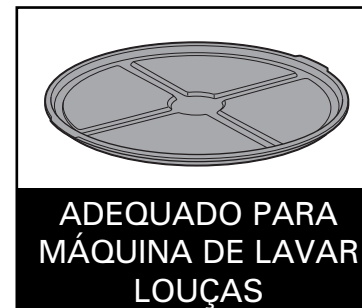
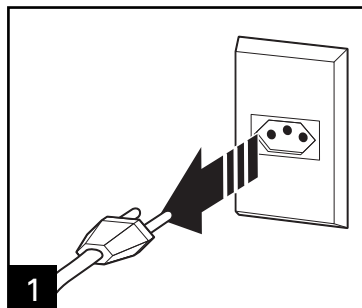
**NOTA:** O tempo de cozimento pode ser mais curto ou mais longo do que o recomendado na embalagem para o alimento que você está assando. NÃO DEIXE O PRODUTO DESACOMPANHADO.

**Não é necessário pré-aquecimento.**

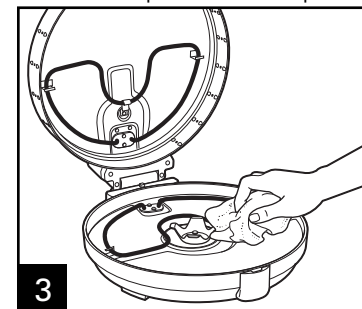
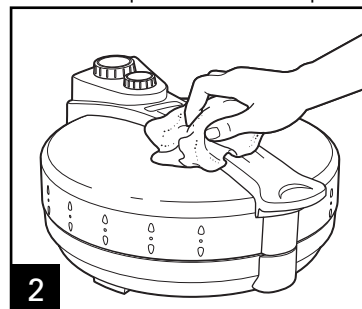
TIPO DE ALIMENTO (CONGELADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TEMPO DE COZIMENTO APROXIMADO
Pão de queijo	2	20-25 minutos
Coxinhas	2	12-15 minutos
Empadas	2	12-15 minutos
Nuggets de frango	3	15-18 minutos
Kibe	2	12-15 minutos
Pizza	3	15-20 minutos

# Cuidados e limpeza

**⚠ ATENÇÃO Risco de Choque Elétrico.** Desligue a alimentação antes de limpar. Não mergulhe o cabo, plugue ou a base em água ou qualquer líquido.



**⚠ ATENÇÃO Risco de Queimadura.** Forno quente. Utilize luvas de forno. Desligue a unidade e deixe esfriar completamente antes de limpar. NÃO use a definição "SANI" na máquina de lavar. As temperaturas do ciclo "SANI" podem danificar o produto.



Limpe o exterior da unidade com um pano úmido e sabão. Não use palha de aço, esfregão ou produtos de limpeza abrasivos em qualquer parte da unidade. Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes na limpeza. Se necessário, as placas do elemento de aquecimento podem ser limpas com uma esponja de malha de nylon para remover qualquer resíduo de alimentos.

# Resolução de problemas

## PROBLEMA

A assadeira não gira.

A assadeira gira, mas não cozinha os alimentos.

Pizza ou outros alimentos não são cozidos uniformemente.

A crosta não é suficientemente crocante ou as coberturas e não ficam suficientemente marrons.

## CAUSA PROVÁVEL / SOLUÇÃO

- O timer não foi definido ou a assadeira pode não estar bem assentada sobre o eixo de acionamento giratório. Certifique-se a assadeira está encaixada corretamente no eixo de acionamento giratório e o timer está definido.
- O controle de temperatura não foi definido. O controle da temperatura deve ser selecionado para ligar os elementos de aquecimento e começar a assar os alimentos. Consulte a tabela de cozimento para ajustar a temperatura para o alimento que você está assando.
- O ajuste de temperatura correto não foi selecionado para o tipo de alimento que você está assando.
- Se desejar uma crosta crocante, redefina o timer e asse até a pizza ficar no seu gosto. Para evitar assar demasiadamente, não deixe a unidade desacompanhada.

Visite [www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br) para informações sobre a nossa linha de produtos completa e Guias de Uso e Cuidados.

# Receitas

## Quesadillas

6 tortilhas de 25 cm  
1 xícara de feijão preto  
1 1/2 xícaras de queijo cheddar em pedaços  
3 cebolinhas picadas  
1 copo de coentro fresco picado

### Instruções:

1. Espalhe molho de feijão em metade das tortilhas. Polvilhe com queijo cheddar, cebolinha e coentro.
2. Cubra as tortilhas remanescentes e pressione ligeiramente. Coloque na assadeira.
3. Defina a temperatura em 3 e o timer em 6 minutos. Feche a tampa. Quando o timer emitir um ruído, remova a quesadilla, coloque numa tábua e corte em 6 pedaços.

**Serve: 6**

## Bruschetta de Tomate

2 tomates vermelhos grandes e maduros, com o centro retirado, sem sementes e cortados em cubos  
1/2 xícara de azeite extravirgem, dividida  
1/2 xícara de manjeriço fresco picado em pedaços grandes  
2 colheres de sopa de cebola roxa descascada e cortada  
2 dentes de alho, descascados e picados  
1 colher de chá de vinagre balsâmico  
Sal e pimenta a gosto  
12 fatias de pão francês duro, cortado na diagonal, cerca de 2 centímetros de espessura

### Instruções:

1. Em uma tigela média, misture os tomates, 2 colheres de sopa de azeite, manjeriço, cebola roxa, alho, vinagre, sal e pimenta. Cubra e deixe descansar em temperatura ambiente por pelo menos 30 minutos, mas não mais do que 2 horas.
2. Pincele ambos os lados das fatias de pão com azeite de oliva remanescente; organize na assadeira. Ajuste a temperatura em 4 e o timer em 4 minutos. Quando o timer emitir um ruído, vire o pão para baixo e repita o cozimento ou até que o pão esteja levemente tostado.
3. Mexa a mistura de tomate; coloque a mistura no topo de cada fatia de pão. Sirva imediatamente.

**Serve: 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) três anos, contando a partir da 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 do 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](http://www.hamiltonbeach.com.br)

SAC: 0800-2412411