



**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**

840280500

Hamilton Beach®

Sanduicheira Dupla Multiuso



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:

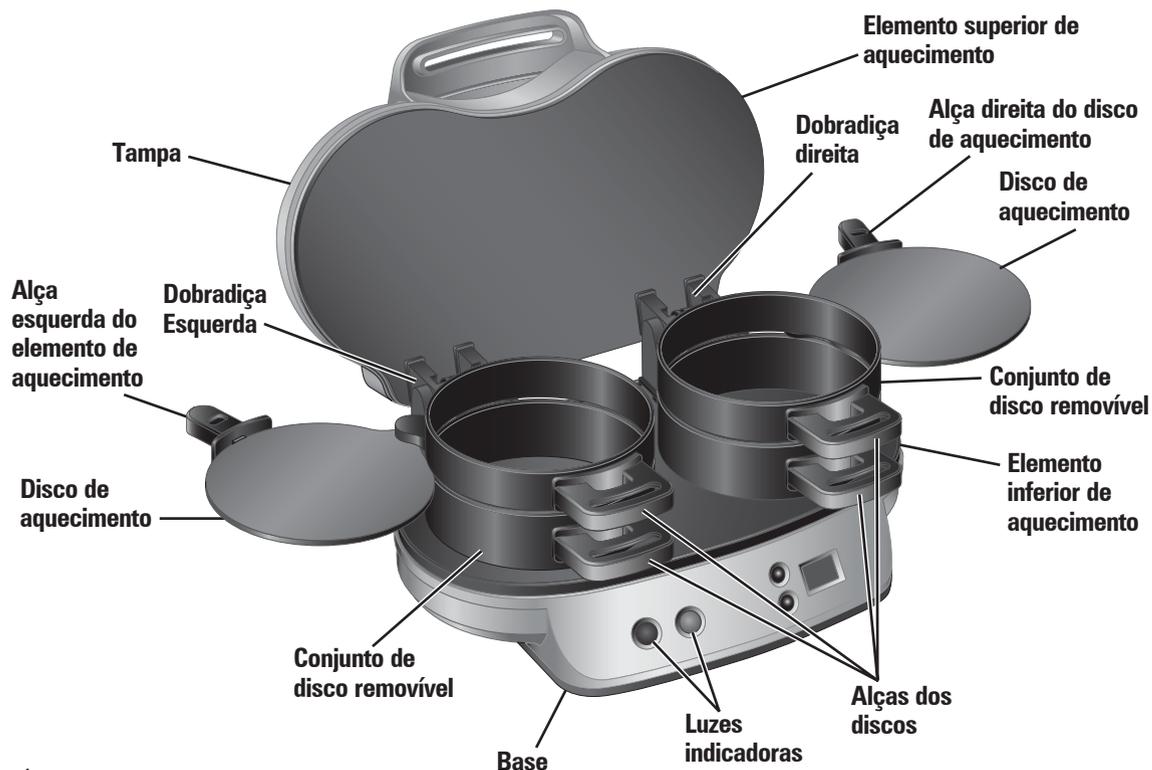
1. Leia todas as instruções.
2. Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (inclusive crianças) ou sem experiência e conhecimento, a não ser que haja supervisão ou a pessoa responsável instrua sobre seu uso e segurança. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir para que não brinquem com o aparelho.
3. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças.
4. Mantenha o aparelho e seu cabo longe do alcance de crianças.
5. Não toque superfícies quentes. Utilize luvas ou pegadores.
6. Para prevenir contra choque elétrico não coloque o cabo ou o plugue ou o aparelho sob água ou qualquer outro líquido.
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. 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.
9. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante/importador pode causar danos a pessoas.
10. Não utilize em ambientes externos.
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. Não utilize este aparelho além do recomendado neste manual.
14. Não deixe o aparelho sem supervisão.
15. Durante o uso, certifique-se de que há cerca de 10 a 15cm para circulação de ar acima, atrás e em ambos os lados do aparelho.
16. Nunca retire os alimentos com qualquer tipo de utensílio cortante ou utensílio de cozinha metálico.
17. Sempre permita que o aparelho esfrie completamente antes de ser guardado e nunca enrolar o cabo ao seu redor enquanto estiver quente.
18. Não utilize o aparelho com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
19.  **CUIDADO: SUPERFÍCIES QUENTES.** A temperatura de algumas superfícies acessíveis torna-se quente durante o funcionamento do aparelho. Sempre use luvas grossas para proteger as mãos ao manusear os discos e anéis do aparelho.
20. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto de crianças.
21. Deve-se ter extrema precaução ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

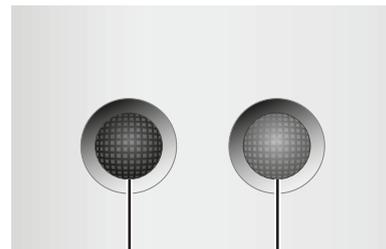
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Partes e Suas Características

ANTES DO PRIMEIRO USO: Levante a tampa para remover o disco. Lave-o em uma máquina lava-louças ou em água morna com detergente. Enxágue e seque. Passe um pano úmido e com sabão ou detergente neutro nos discos de aquecimento e elementos superior e inferior. Remova o detergente com um pano úmido. Seque completamente. Use óleo vegetal nos discos e elementos de aquecimento.



Luzes indicadoras

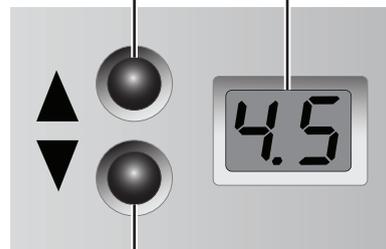


Luz Vermelha
POWER

Luz Verde
PRAQUECIMENTO

Botão para
cima

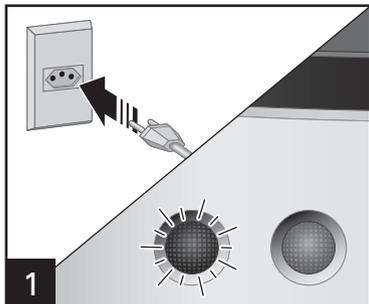
Cronômetro



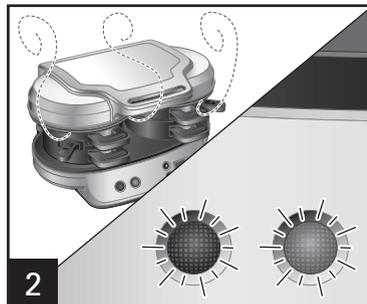
Botão para baixo

Como Usar

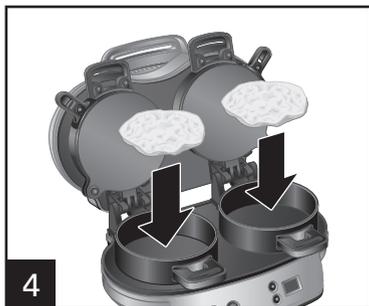
Esta sanduicheira faz um ou dois sanduíches ao mesmo tempo.



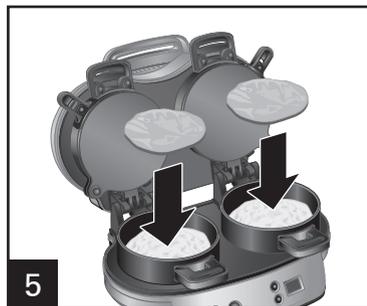
1 Conecte o plugue na tomada. A luz de POWER (ligado) vermelha acenderá. Passe óleo em spray nos anéis se necessário.



2 Deixe a unidade preaquecer com a tampa fechada e os discos de aquecimento girados entre os discos.



4 Coloque a parte inferior do pão nos elementos inferiores.



5 Coloque sobre o pão ingredientes como carnes cozidas, vegetais e queijo. Não encha demais a sanduicheira. O excesso de recheio poderá escorrer sobre os discos e grudar nas dobradiças. Abaixar os discos superiores e os discos de aquecimento. Certifique-se de que os discos de aquecimento estão completamente rotacionados à sua posição máxima, para não vazar.



7 Abra um ovo em cada disco de aquecimento. Fure a gema com um garfo ou palito. (Você pode usar um ovo inteiro, clara ou ovo mexido).

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de queimadura.

Sempre use um pegador de forno para proteger a mão ao abrir a tampa. As superfícies quentes e o vapor podem queimar.

NOTA: A luz verde de pré-aquecimento acenderá quando o aparelho estiver na temperatura correta para funcionar. **NÃO** é um indicador de que o alimento está pronto. A luz vermelha POWER (ligado) se manterá acesa.



3 Use as alças para levantar a tampa, discos superiores e os discos de aquecimento.

Como Usar (cont.)



8



9



10



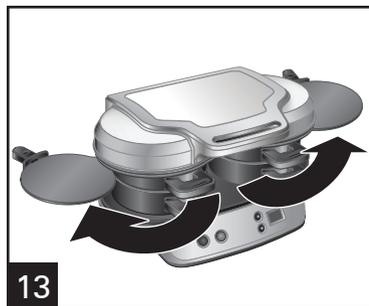
11

Tampe com a outra metade do pão. Feche a tampa. Asse os sanduíches por cerca de 5 minutos. **OBSERVAÇÃO:** Não feche a tampa até o fim quando estiver recheado ou ao usar ovos grandes. A tampa poderá levantar conforme os ovos mexidos cozinham.

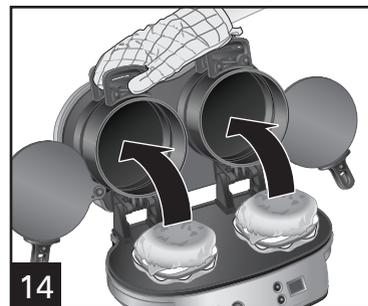
Pressione o botão para cima ou para baixo até o tempo desejado em incrementos de meio minuto (0.5). Se o botão para cima ou para baixo não for pressionado em 5 segundos, o cronômetro iniciará. Quando restar menos de 1 minuto, o cronômetro passa para segundos e continua a contagem regressiva.



12



13



14

O cronômetro soará quando o tempo esgotar. A unidade não desliga automaticamente com o bipe.

Ao terminar de cozinhar, gire as alças do disco de aquecimento para fora até travarem.

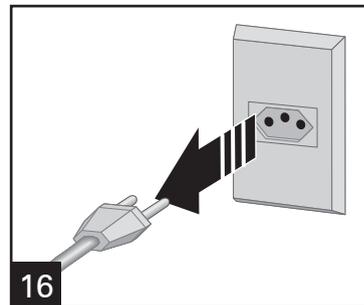
Usando uma luva de forno, levante os discos segurando as alças inferiores para abrir. Alguns sanduíches são mais fáceis de retirar se os discos forem levantados individualmente.

Como Usar (cont.)



Remova os sanduíches com uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use metal.

Sempre aguarde 2 minutos após fazer sanduíches para assegurar que a sanduicheira esteja aquecida na temperatura correta



Remova o fio da tomada quando terminar de cozinhar. Espere o aparelho esfriar.

DICAS:

- Junte os ingredientes antes de fazer os sanduíches.
- Sempre feche a tampa com os discos e discos de aquecimento no local certo ao preaquecer.
- Certifique-se de que os discos de aquecimento estejam posicionados corretamente antes de preaquecer e ao adicionar alimentos.

Receitas

Dicas

- Sempre deixe todos os ingredientes prontos antes de preparar seu sanduíche.
- Sempre mantenha a tampa fechada com os discos no lugar enquanto preaquece o aparelho.
- Verifique se o disco de aquecimento está no lugar antes de preaquecer e quando adicionar alimentos.

Para evitar vazamento de ovos:

- Certifique-se de que a unidade foi preaquecida.
- Certifique-se de que a placa de cozimento foi empurrada e encaixada completamente.
- Use ovos grandes ou menores.
- Use SOMENTE claras de ovos frescas.
- NÃO use claras de ovos industrializadas.
- NÃO encha excessivamente a sanduicheira.
- NÃO empurre a tampa no aparelho. Ela foi projetada para “flutuar” em cima do pão. A tampa subirá à medida que o ovo cozinha.

Para facilitar a limpeza:

- Use óleo vegetal em spray na placa de cozimento e anéis antes de cada uso.
- Lave a placa de cozimento e anéis após cada uso para reduzir danos causados pelo antiaderente.

Os tempos de cozimento referem-se a média e devem ser ajustados de acordo com a preferência e para garantir a segurança alimentar.

Pão de Queijo

Rendimento: 03 porções

Ingredientes:

250g de polvilho azedo
125g de polvilho doce
3/4 xícara (175ml) de leite
300g de queijo minas padrão, meia cura ou parmesão
75g de manteiga
2 ovos
Sal à gosto

Modo de preparo:

1. Colocar o leite e a manteiga e levar ao fogo até ferver. Reservar.
2. Misturar em uma tigela, os polvilhos e o sal. Mexer com uma espátula.
3. Adicionar o leite com a manteiga ainda quentes, e misturar até formar uma “farofa”.
4. Colocar o queijo e os ovos e misturar a massa com delicadeza até formar uma “liga”.
5. Moldar o pão de queijo no tamanho do disco superior e colocar na sanduicheira.
6. Depois de 5 minutos, puxar o disco lateral para que a massa caia para o andar inferior. Contar mais cinco minutos e estará pronto seu pão de queijo!

Variações:

- Colocar cubinhos de calabresa na massa.
- Colocar cubinhos de goiabada na massa.
- Usar ele como pão de hambúrguer para sanduíches.

Receitas (cont.)

Hambúrguer Vegetariano de Abóbora, Ricota e Batata Doce

Rendimento: 04 porções

Ingredientes:

300g de abóbora cabotia	Sal à gosto
200g de batata doce	Pimenta do reino à gosto
200g de ricota	2 colheres de sopa (30ml)
Meio maço pequeno de salsinha	de azeite

Modo de preparo:

1. Assar a abóbora e a batata em forno a 200°C cobertos por papel alumínio, por 50 minutos.
2. Ainda quente, retirar a polpa da abóbora e descascar a batata (opcional). Com um garfo ou amassador de purê, misturar as duas até ficar homogêneo.
3. Quebrar a ricota com a ponta dos dedos e misturar com a abóbora/batata.
4. Picar a salsinha e misturar. Tempere com sal, pimenta e o azeite. A mistura deverá estar compacta e bem homogênea.
5. Para um melhor resultado, deixar esfriar por 1 hora na geladeira ou 30 minutos no freezer antes de colocar na sanduicheira.
6. Colocar no anel superior uma quantidade suficiente para que a placa superior esteja encostando na massa. Depois de 5 minutos, puxar o disco de aquecimento e deixar cair para o nível inferior por mais cinco minutos.

Variações:

- Misturar outros tipos de queijo na massa (parmesão, gruyère, meia cura).
- Colocar castanhas picadas na massa.
- Fritar um ovo na alça e servir por cima do hambúrguer.
- Variar as batatas (colocar mandioca, mandioquinha, cará).
- Usar uma ricota temperada, ou defumada.

Omelete Perfeito

Rendimento: 02 porções

Ingredientes:

6 ovos
1 tomate
Meio maço de salsinha
Meia cebola
3 colheres de sopa (45ml) de queijo parmesão ralado
1 colher de chá (5ml) de fermento químico
1 colher de sopa (15ml) de azeite
Sal à gosto
Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

1. Em uma tigela quebrar os ovos e bater com um batedor até misturar bem a clara com a gema.
2. Picar os tomates e a cebola em cubos pequenos. Picar a salsinha e misturar tudo aos ovos. Temperar com sal e pimenta.
3. Com tudo já na tigela, colocar o fermento e o azeite e bater por mais um minuto.
4. Colocar na parte inferior da sanduicheira com o disco de aquecimento aberta e fechar a máquina por 8 minutos.
5. Pronto! Omelete sem fritura e sujeira!

Variações:

- Misturar chia aos ovos.
- Variar os recheios (brócolis, cogumelos, 3 queijos).
- Abusar dos temperos no omelete, usando noz moscada, cominho, páprica.

Receitas (cont.)

Kibe Sírio

Rendimento: 03 porções

Ingredientes:

100g de trigo para kibe	2 pitadas de zaatar
200g de água morna	2 colheres de sopa (30ml) de azeite
100g de patinho moído (ou qualquer carne magra)	1 colher de sopa (15ml) de suco de limão
Meia cebola	1 gema de ovo
Meio maço de salsinha	Sal à gosto
2 pitadas de pimenta síria (ou tempero sírio)	Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

1. Regar o trigo para kibe com água morna e um pouco de sal. Deixar hidratar por 1 hora.
2. Temperar a carne com cebola picada, o zaatar, a pimenta síria, a pimenta do reino e o sal.
3. Misturar a carne ao trigo hidratado e colocar a salsinha picada.
4. Agregar a gema e mexer com uma das mãos até ficar homogêneo.
5. Espremer o suco de limão na mistura.
6. Colocar na parte superior da sanduicheira uma quantidade que a parte de cima encoste no kibe e deixar por 4 minutos.
7. Puxar o disco de aquecimento e deixar mais 4 minutos na parte inferior. Retirar e servir com coalhada, homus e grão de bico.

Variações:

- Misturar pinóles na massa.
- Recheiar com cream cheese o interior do kibe antes de colocar na máquina.
- Abusar dos temperos no kibe, usando noz moscada, cominho, páprica.

Tortilla Catalana

Rendimento: 04 porções

Ingredientes:

6 ovos
2 batatas asterix ou inglesa
Meio maço de salsinha
1 dente de alho
Sal à gosto
Pimenta do reino à gosto
Páprica picante à gosto

Modo de preparo:

1. Cozinhar as batatas no vapor ou no micro-ondas em um saco por 5 minutos até que fiquem cozidas, porém firmes.
2. Cortar em rodellas de aproximadamente meio centímetro de espessura.
3. Temperar elas com sal e pimenta do reino.
4. Quebrar os ovos em uma tigela e bater até que fique espumoso. Misturar a salsinha e temperar com sal e pimenta.
5. Descascar o alho, espetar em um garfo e esfregá-lo na superfície inferior da Sanduicheira, apenas para dar gosto à preparação.
6. Colocar as batatas empilhadas no anel inferior e cobri-las com o ovo batido. Fechar a máquina por 8 minutos. Se necessário, virar com uma espátula e deixar o outro lado mais 2 minutos.

Variações:

- Misturar mandioquinha, batata doce ou bacon às batatas.
- Agregar queijo à massa (requeijão, parmesão ou meia cura).
- Se quiser ele mais leve, colocar um pouco de fermento químico.

Receitas (cont.)

Torta Salgada

Rendimento: 04 porções

Ingredientes:

1 1/2 xícara (350ml) de leite	1 colher de sopa (15ml) de azeite
1 xícara (250ml) de farinha de trigo	Sal à gosto
1/2 xícara (125ml) de óleo	1/2 xícara (125ml) de ervilha
2 ovos	1/2 xícara (125ml) de milho
1 colher de chá (5ml) de fermento químico	1/2 cenoura
	1/2 cebola
	1/2 tomate

Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

1. Cortar todos os legumes em cubinhos e refogar em uma frigideira com um pouco de azeite até amolecerem. Temperar com sal e pimenta.
2. Em um liquidificador bater os ovos, o leite, o trigo, o óleo e o fermento. Reservar.
3. Misturar a massa e o recheio e colocar na parte inferior da sanduicheira, contar 8 minutos com a tampa fechada e o disco de aquecimento aberto.
4. Virar com um espátula e deixar mais 2 minutos.

Variações:

- Variar ao máximo os recheios! Lembre-se de aproveitar sempre as sobras da geladeira.
- Trocar a farinha de trigo normal por integral.
- Comprar a seleta de legumes pronta no mercado para não ter trabalho.
- Agregar queijo à massa (requeijão, parmesão ou meia cura).

Petit Gâteau

Rendimento: 03 porções

Ingredientes:

200g de chocolate meio amargo
2 colheres de sopa (30ml) de manteiga
2 colheres de sopa (30ml) de açúcar
2 colheres de sopa (30ml) de farinha de trigo
2 ovos
2 gemas
Papel manteiga

Modo de preparo:

1. Derreter a manteiga e o chocolate em banho maria.
2. Bater os ovos e as gemas com o açúcar em uma batedeira, até ficar claro e espumoso.
3. Juntar o chocolate derretido e a farinha de trigo (peneirada), misturando com uma espátula.
4. Recortar dois quadrados de papel manteiga e colocar na parte inferior da máquina um sobre o outro (duas camadas).
5. Fechar o aro inferior e colocar a massa do petit gâteau. Cuidado para deixar um espaço para ela crescer. Fechar a tampa com o disco de aquecimento aberto.
6. Assar por 9 minutos, ou até a parte superior aparentar um pouco firme.

Variações:

- Fazer o petit de doce de leite ou de goiabada.
- Colocar morangos picados na massa.
- Misturar castanhas ou nozes.

Receitas (cont.)

Batata Rosti

Rendimento: 03 porções

Ingredientes:

4 batatas asterix	1 colher de sopa (15ml) de manteiga
100g de queijo muçarela	Salsinha à gosto
1/2 cebola	Pimenta do reino à gosto
150g de calabresa em cubos	Sal à gosto
2 colheres de sopa (30ml) de requeijão	

Modo de preparo:

1. Cozinhar a batata em água já fervendo por 15 minutos. Ela precisa ficar firme!
2. Tirar da água, descascar e ralar em ralo grosso. Deixar esfriar.
3. Depois de fria, misturar com o queijo ralado e temperar com sal e pimenta.
4. Em uma panela, colocar a cebola com a manteiga e refogar a calabresa. Retirar do fogo e misturar o requeijão e a salsinha. Reservar.
5. Na parte superior da máquina colocar uma camada de batata na alça móvel, um pouco do recheio de calabresa e a outra parte cobrindo o recheio até encostar na tampa superior. Fechar por 5 minutos.
6. Depois desse tempo verificar se a batata esta dourada. Se estiver, puxar o disco de aquecimento para que fique mais 5 minutos na parte inferior para ficar igualmente dourada.

Variações:

- Substituir a batata por mandioca, ou até mesmo misturar.
- Variar os sabores.
- Fazer uma telha de queijo crocante na parte inferior da máquina para acompanhar.

Panquecas de Banana

Rendimento: 03 porções

Ingredientes:

1 ovo
1 xícara (250ml) de farinha de trigo
1 xícara (250ml) de leite
1 banana inteira
2 colheres de sopa (30ml) de manteiga
1 colher de chá rasa (5ml) de canela
1 colher de sopa (15ml) de açúcar
1 colher de chá rasa (5ml) de fermento químico

Modo de preparo:

1. Em um liquidificador, colocar o leite, o ovo, metade da banana em rodela, a metade da canela, o açúcar e o trigo e a manteiga derretida. Bater e reservar.
2. Cortar as bananas na horizontal e misturar com um pouco de açúcar e canela.
3. Misturar o fermento a massa.
4. Na parte inferior da sanduicheira, colocar as bananas cortadas até cobrir o fundo.
5. Despejar a massa por cima cobrindo 2/3 do aro, deixando assim um espaço para que ela cresça.
6. Feche e deixe o disco de aquecimento aberto por 6 minutos.
7. Tirar e servir com a parte de baixo (das bananas) para cima.

Variações

- Misturar mel na massa.
- Colocar a fruta de sua preferência (desde que ela não solte muita água).
- Servir com manteiga, maple syrup, e mel.

Receitas (cont.)

Falafel Assado

Rendimento: 02 porções

Ingredientes:

200g de grão de bico	1 colher de chá (5ml) de pimenta síria
1 cebola	
Meio maço de salsinha	1 colher de sopa (15ml) de farinha de rosca
Algumas folhas de coentro (opcional)	1 colher de sopa (15ml) de tahine
1/4 xícara (60ml) de creme de leite	1 colher de chá (5ml) de zaatar
2 colheres de sopa (50g) de manteiga	Sal à gosto
	Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

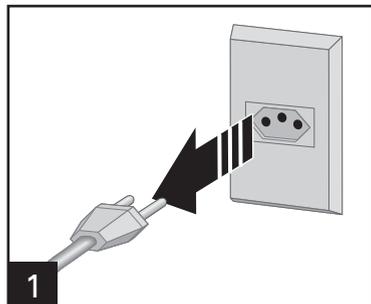
1. Deixar de um dia para o outro o grão de bico de molho. Se preferir, compre o grão de bico em caixinha/lata.
2. Cozinhar metade do grão de bico na panela de pressão por 10 minutos (contar a partir da pressão). Se estiver usando o de caixinha, ignore esta etapa.
3. Em um processador, colocar o grão de bico cozido com um pouco da água do cozimento para bater. Reservar.
4. No mesmo processador, colocar o grão de bico que não foi cozido pra bater com um pouco de água. Misturar com o outro.
5. Em um liquidificador, adicionar a cebola, o azeite, o creme de leite, a salsinha, o coentro e os temperos e bater. Misturar ao grão de bico.
6. Colocar a colher de farinha de rosca e misturar até ficar homogêneo.
7. Temperar e colocar para gelar.

8. Colocar na parte superior da sanduicheira uma quantidade que faça a parte superior encostar no falafel e deixar por 4 minutos. Puxar o disco de aquecimento e deixar na parte inferior por mais 4 minutos.

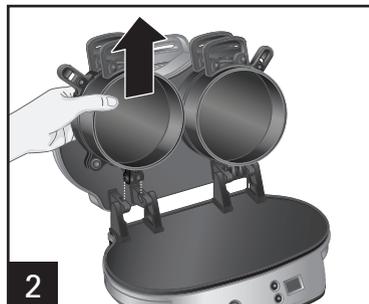
Variações:

- Misturar lentilha à massa.
- Pode-se colocar queijo à massa (muçarela, minas padrão).
- Abusar das ervas e especiarias!
- Para um resultado mais firme, colocar 1 ovo na massa.

Limpeza e Manutenção



1 Remova o fio da tomada quando terminar de cozinhar. Espere o aparelho esfriar.



2 Para remover os discos para limpar, segure as alças da parte inferior para abrir e depois levante.



3 Conjunto de disco removível

Não use palha de aço, esponjas abrasivas ou produtos abrasivos em nenhuma parte da unidade. Nunca use objetos pontiagudos ou ásperos para limpar.

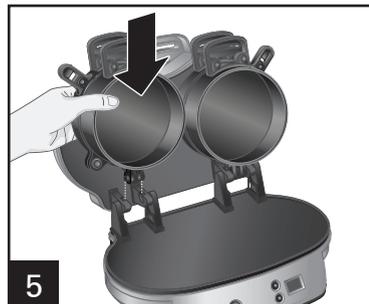


PODE SER LAVADO NA PARTE SUPERIOR DA LAVA-LOUÇAS.

NÃO USE o programa "SANI" ao lavar na lava-louças. As temperaturas do ciclo "SANI" podem danificar o produto.



4 Passe um pano úmido com detergente nos elementos de aquecimento superior e inferior. Remova o detergente com um pano úmido e seque bem. Para substituir os conjuntos de disco, alinhe as dobradiças com a base, coloque o disco mais alto embaixo com as alças do disco de aquecimento voltadas para fora e abaixe. Limpe a parte de fora com um pano úmido com detergente.



OBSERVAÇÃO: Se os discos não forem colocados corretamente, a tampa não fechará direito.

Solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
Aquecimento fraco ou lento.	<ul style="list-style-type: none">• A sanduicheira não foi preaquecida até a luz de preaquecimento acender. A luz de preaquecimento verde acenderá após 2 a 4 minutos, indicando que a unidade está aquecida na temperatura correta. A luz acende e apaga em ciclos durante o cozimento e não indica que o sanduíche está pronto.• Aguarde 2 minutos antes de fazer outros sanduíches para a sanduicheira atingir a temperatura correta.• Excesso de recheio. Reduza a quantidade de ingredientes nos sanduíches.• A unidade deve ser preaquecida com a tampa fechada com os discos e discos de aquecimento no local certo.• Assegure que os discos de aquecimento girem até a parte posterior até o fim, para evitar vazamentos, e a tampa esteja fechada ao preaquecer.
Ovos crus, pão não está torrado.	<ul style="list-style-type: none">• Os ovos extragrandes, congelados ou ingredientes muito frios podem aumentar o tempo de cozimento. Aumente o tempo de cozimento.
Ovos cozidos demais.	<ul style="list-style-type: none">• O tempo de cozimento é de aproximadamente 5 minutos. O tempo de cozimento pode variar se você estiver usando ovos pequenos, ovos mexidos ou claras de ovos. Reduza o tempo de cozimento para futuras receitas.
Os ingredientes grudam nos discos ou nos discos de aquecimento antiaderentes.	<ul style="list-style-type: none">• Use uma espátula de plástico ou madeira para remover ingredientes que grudaram. Passe óleo em spray antes de preaquecer para o próximo uso.
Os ovos escorrem dos discos.	<ul style="list-style-type: none">• A unidade está cheia demais. Use somente ovos grandes e reduza a quantidade ou tamanho dos ingredientes. Não pressione a tampa.• Os discos de aquecimento podem estar mal posicionados. Assegure que os discos de aquecimento girem até a parte posterior dos discos até o fim, para não vazar.• Claras de ovo industrializadas muito ralas foram usadas. Use claras de ovos frescos ou experimente usar outra marca de clara de ovo.• Assegure que a unidade seja preaquecida corretamente.
A tampa levanta ao cozinhar os sanduíches.	<ul style="list-style-type: none">• O ar que penetra em ovos mexidos grandes pode fazer com que a tampa levante enquanto os ovos cozinham. Não pressione a tampa.
Pão torrado demais.	<ul style="list-style-type: none">• O alto conteúdo de gordura e açúcar pode fazer o pão escurecer. Cozinhe os ovos por vários minutos sem a fatia de pão de cima e sem tampar. Tenha os ingredientes prontos para que o pão inferior não cozinhe muito mais tempo do que os ingredientes. Em seguida, acrescente o pão para terminar o cozimento dos sanduíches.

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