Hamilton Beach®

Forno Air Fryer

Capacidade de 20 litros

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual antes de usar o aparelho e guarde-o para referência futura.

ASWE-003-BZ127V	127 V 60 Hz	**FORNO AIR FRYER 20L**	1400 W
ASWE-003-BZ220V	220 V 60 Hz		1400 W

Hamilton Beach® é uma marca registrada da Hamilton Beach Brands, Inc. usada sob licença pela Ascensus Comércio Exterior Ltda.

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by Ascensus Comércio Exterior Ltda.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

FORNO E FRITADEIRA (SEM ÓLEO)

Mais praticidade para uma vida melhor!

⚠ CUIDADO

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, queimaduras e/ou lesões a pessoas, incluindo as seguintes:

- NÃO coloque o aparelho perto de fogão a gás, fogão elétrico ou forno aquecido.
- Coloque a unidade em uma superfície plana e estável, mantendo-a longe da beira do balcão para evitar acidente.
- NÃO use o aparelho ao ar livre.
- NÃO toque em superfícies quentes.
- Este produto é destinado somente para uso doméstico.
- Nunca desconecte o plugue do aparelho da tomada pegando pelo seu cabo. Segure sempre pelo plugue e, em seguida, retire-o da tomada.
- Desligue o aparelho da tomada antes de qualquer tipo de manutenção ou limpeza.
- NÃO posicione o produto próximo de materiais combustíveis que possam causar incêndio.
- NÃO mergulhe ou deixe o aparelho cair na água ou em outros líquidos.
- NÃO mova o aparelho enquanto estiver em uso.
- Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes. NÃO mova o aparelho enquanto estiver em uso. Sempre deixe-o esfriar antes de movê-lo.
- Ao abrir e fechar a porta, use uma luva térmica por segurança, para evitar queimaduras.
- Este aparelho NÃO possui peças que possam ser reparadas pelo usuário. NÃO tente examinar ou reparar este aparelho você mesmo.
- A manutenção do equipamento deve ser sempre realizada por uma assistência técnica credenciada. O NÃO cumprimento deste aviso pode vir a resultar na perda da garantia do produto.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, ou agente autorizado, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho NÃO se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Certifique-se de conectar o produto na tensão correta, indicada na etiqueta lateral do aparelho.
- Nunca cubra a unidade enquanto estiver em operação.
- Mantenha sempre o cabo longe de altas temperaturas e do fogo.
- Pare de usar esta unidade se houver um ruído ou cheiro incomum.
- Os aparelhos NÃO devem ser operados por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:

- áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas de fazenda;

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.

- NÃO use o aparelho ao ar livre. Apenas para uso interno.

⚠ SUPERFÍCIE QUENTE

Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, NÃO devem ser colocados sobre a superfície do aparelho, pois podem ficar quentes.

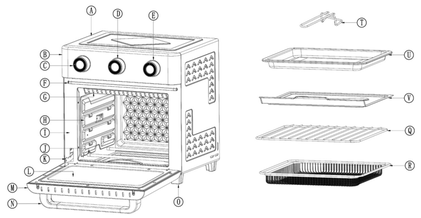
AVISO: durante os primeiros minutos de uso inicial, é possível notar um pouco de fumaça e/ou um leve odor. Isso é normal e deve desaparecer rapidamente. NÃO se repetirá após algumas vezes de uso.

Antes de usar o Forno Air Fryer pela primeira vez, lave os acessórios com água morna e sabão e seque-os cuidadosamente para manter a boa aparência estética.

Peças e Recursos

Capacidade máxima
20 litros

(A) Base
(B) Painel de controle
(C) Botão seletor de temperatura
(D) Botão seletor de funções
(E) Botão seletor do timer
(F) Vedação da porta
(G) Tampa do tubo de quartzo
(H) Revestimento interno
(I) Painel
(J) Resistência inferior
(K) Dobradiça da porta
(L) Vidro da porta
(M) Componente da porta
(N) Alça da porta
(O) Pé de apoio
(Q) Grelha para assar
(R) Cesto de fritura
(T) Pegador de bandeja
(U) Assadeira
(V) Bandeja coletora de migalhas



Antes do Primeiro Uso

1. Retire o produto da embalagem e remova todos os adesivos e etiquetas.

2. Lave todos os acessórios com água, detergente líquido e esponja não abrasiva.

3. Encaixe a bandeja coletora de migalhas no nível inferior do forno. Não coloque nada em cima do aparelho.

4. Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável. Antes de usá-lo, certifique-se de que está posicionado a uma distância de, pelo menos, 10 cm da parede ou de quaisquer outros utensílios. Não coloque o aparelho em superfícies sensíveis ao calor.

5. É possível encontrar água na bancada após o uso, pois alguns alimentos liberam água durante o cozimento.

Instruções de Segurança

⚠ DURANTE O USO, MANTENHA O PRODUTO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS!

- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do aparelho, pois podem ficar quentes.
- Para evitar choques elétricos, incêndio ou outros acidentes, não danifique, puxe ou torça o cabo de alimentação; não utilize-o se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ou modifique-o de qualquer maneira; não deixe o cabo pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão nem toque nas superfícies quentes do forno.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, ou agente autorizado, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- Não conecte ou desconecte o plugue da tomada com as mãos molhadas para evitar risco de choque elétrico.
- Conecte firmemente o plugue à tomada para evitar choque elétrico, curto-circuito, fumaça, faíscas ou outros perigos.
- Não mergulhe ou deixe a base, o cabo ou o plugue cair na água ou em outros líquidos a fim de evitar choques elétricos ou afetar o funcionamento do aparelho.
- Não coloque o aparelho perto de chamas ou materiais combustíveis.
- Para evitar risco de incêndio, não posicione o aparelho em cima ou perto de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa, cortinas, entre outros.
- Posicione o aparelho em uma superfície plana e estável, resistente ao calor, mantendo-o a uma distância de, pelo menos, 10 cm da parede, de móveis ou outros materiais inflamáveis.
- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico.

Receitas

INGREDIENTES	FUNÇÃO	ACESSÓRIOS	POSIÇÃO	NOTA
Batatas fritas/bacon/ asas de frango etc.	Air Fryer	Cesto de fritura	Nível superior	Para uma melhor circulação de ar e para evitar que o óleo pingue nos tubos de aquecimento, posicione a assadeira no **nível inferior** do forno.
Torrada	Tostar	Grelha	Nível intermediário	
Carne bovina/frango/ porco etc.	Grelhar (gratinar)	Assadeira	Nível superior	Para o preparo de frango ou outros alimentos maiores, posicione a assadeira no **nível inferior** do forno.
Peixes etc.	Grelhar por Convecção (dourar)	Assadeira	Nível superior	
Bolos/cremes/pizza/ frango etc.	Assar (gratinar)	Assadeira	Nível intermediário	Para o preparo de frango ou outros alimentos maiores, posicione a assadeira no **nível inferior** do forno.
Muffins/cookies/ massas/pães	Assar por Convecção (dourar)	Assadeira	Nível intermediário	

Cuidado e Limpeza

ATENÇÃO: *nunca mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em outros líquidos. Não conecte o forno à tomada ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.*

1. Limpe o aparelho após cada uso. Isso manterá o forno funcionando como novo. Remover a gordura a cada uso ajudará a manter a consistência da torra, ciclo após ciclo.

2. Desconecte o forno da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de limpá-lo.

3. Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos, pois podem danificar a superfície do aparelho e enferrujá-lo.

4. Limpe a parte externa do forno com uma esponja, toalha ou pano com sabão. Não aplique o agente de limpeza diretamente no aparelho.

5. Para limpar a parte interna do forno, utilize uma esponja/toalha com sabão líquido suave ou solução em spray e um pano úmido. Remova todos os resíduos após cada uso. Nunca utilize produtos abrasivos ou corrosivos ou esponjas de palha de aço etc., em seu interior.

6. Os acessórios devem ser lavados à mão com água morna e sabão ou com uma esponja ou escova de nylon. Os acessórios não são próprios para lava-louças.

Como Usar

❶ Aquecer

A função AQUECER pode ser selecionada para aquecer ou manter os alimentos quentes após o aquecimento.

❷ Grelhar
❸ Grelhar por Convecção

A função GRELHAR pode ser selecionada para o preparo de carne bovina, frango, porco, peixes e outros tipos de carne. Ela também pode ser utilizada para preparar guisados e pratos gratinados. A função GRELHAR POR CONVECÇÃO é melhor para o preparo de carnes e peixes, já a função GRELHAR deve ser selecionada para gratinar.

Dicas para pratos grelhados

- Não coloque os alimentos acima do limite de capacidade do recipiente.
- Evite usar utensílios de vidro.
- Fique de olho durante o preparo da refeição, os alimentos podem tostar rapidamente.
- Para o preparo de alimentos gordurosos, utilize a assadeira.

❹ Tostar

A função TOSTAR deve ser utilizada para tostar pães. Posicione sempre o recipiente no meio do forno.

❺ Assar
❻ Assar por Convecção

A função ASSAR deve ser selecionada para o preparo de bolos, muffins, cookies etc. A função ASSAR POR CONVECÇÃO utiliza a circulação de ar quente ao redor dos alimentos para que cozinhem mais rápido e é ideal para que dourem por igual. Utilize essa função para assar alimentos de maneira mais saudável, como scones ingleses, pães, pizza e legumes e verduras.

Dicas para pratos assados

- Para o preparo de comidas congeladas, recomenda-se posicionar o recipiente na parte superior do forno.
- Para o preparo de alimentos frescos, recomenda-se posicionar o recipiente na parte inferior do forno.

❼ Air Fryer

A função AIR FRYER é uma alternativa saudável para o preparo de frituras. Muitos alimentos podem ser preparados com óleo ou por meio da circulação de ar quente, com baixa caloria e baixo teor de gordura. Alimentos preparados por meio da circulação de ar quente apresentam um sabor mais leve e são menos gordurosos do que os alimentos fritos.

Dicas para frituras

- Distribua uma pequena quantidade de óleo na superfície dos alimentos antes de cozinhá-los.
- Não é necessário virar a maioria dos alimentos durante o preparo. Porém, itens de grande volume devem ser virados na metade do tempo para garantir que cozinhem e dourem de maneira rápida e uniforme.
- Selecione temperaturas mais altas para alimentos que cozinham rapidamente, como bacon e batatas fritas, e temperaturas mais baixas para os que levam mais tempo para cozinhar, como frango empanado.
- Forre a assadeira com papel alumínio para facilitar a limpeza.
- Observe que, durante o cozimento, a maioria dos alimentos libera água. Não se preocupe com a umidade acumulada na porta de vidro.

Função para Cada Estágio do Botão Seletor

ESTÁGIO	FUNÇÃO	COMPONENTES DE FUNCIONAMENTO	POTÊNCIA/W
1	Aquecer	Resistências inferiores	704
2	Grelhar	Todas as resistências superiores + ar quente fraco	1415
3	Grelhar por Convecção	Todas as resistências superiores + ar quente forte	1423
4	Tostar	2 resistências superiores externas + resistências inferiores + ar quente fraco	1411
5	Assar	2 resistências superiores externas + resistências inferiores + ar quente fraco	1415
6	Assar por Convecção	2 resistências superiores externas + resistências inferiores + ar quente forte	1423
7	Air Fryer	Todas as resistências superiores + ar quente forte	1423

1. AQUECER

Selecione a função **AQUECER** no botão de funções e no botão de temperatura. Em seguida, gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado, ligar o forno e iniciar o aquecimento. A luz indicadora de energia se acenderá. O timer emitirá um sinal sonoro apenas uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará automaticamente quando o tempo acabar. Para interromper o aquecimento, gire o botão do timer para a posição **DESL**.

2. GRELHAR E GRELHAR POR CONVECÇÃO

Selecione a função **GRELHAR** ou **GRELHAR POR CONVECÇÃO** no botão de funções e selecione a temperatura para aproximadamente 230 °C ou menos. Em seguida, gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado, ligar o forno e começar a grelhar. A luz indicadora de energia se acenderá. O timer emitirá um sinal sonoro apenas uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará automaticamente quando o tempo acabar. Para interromper o funcionamento, gire o botão do timer para a posição **DESL**.

4. TOSTAR

Selecione a função **TOSTAR** no botão de funções e selecione a temperatura para aproximadamente 230 °C ou menos. Em seguida, gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado, ligar o forno e começar a tostar. A luz indicadora de energia se acenderá. O timer emitirá um sinal sonoro apenas uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará automaticamente quando o tempo acabar. Para interromper o funcionamento, gire o botão do timer para a posição **DESL**.

5. ASSAR E ASSAR POR CONVECÇÃO

Selecione a função **ASSAR** ou **ASSAR POR CONVECÇÃO** no botão de funções e selecione a temperatura para aproximadamente 230 °C ou menos. Em seguida, gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado, ligar o forno e começar a assar. Recomenda-se preaquecer o forno por 5 minutos antes de assar itens delicados, como bolos e muffins. A luz indicadora de energia se acenderá. O timer emitirá um sinal sonoro apenas uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará automaticamente quando o tempo acabar. Para interromper o funcionamento, gire o botão do timer para a posição **DESL**.

7. AIR FRYER

Selecione a função **AIR FRYER** no botão de funções e selecione a temperatura para aproximadamente 230 °C ou menos. Em seguida, gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado, ligar o forno e começar a cozinhar. A luz indicadora de energia se acenderá. O timer emitirá um sinal sonoro apenas uma vez quando o ciclo estiver completo e o forno desligará automaticamente quando o tempo acabar. Para interromper o funcionamento, gire o botão do timer para a posição **DESL**.

Solução de Problemas

Problema	Solução
O Forno Air Fryer não funciona.	**1.** Certifique-se de que o aparelho esteja conectado à tomada. **2.** Gire o botão do timer para selecionar o tempo desejado.
Alimentos mal cozidos.	**1.** Coloque porções menores para um cozimento uniforme. **2.** Aumente a temperatura e continue o preparo.
Alimentos cozidos de forma irregular.	**1.** Vire os alimentos na metade do tempo de preparo. **2.** Cozinhe alimentos de tamanhos semelhantes juntos.
Fumaça saindo do Forno Air Fryer.	**1.** Limpe o forno e os acessórios após cada uso para remover resíduos gordurosos. **2.** Não asse os alimentos por muito tempo. **3.** Selecione a função ASSAR para tentar utilizar o óleo torrado durante o cozimento.
As batatas fritas não estão prontas de maneira uniforme.	**1.** Frite porções menores de batatas por vez. **2.** Mergulhe as batatas em água fervente antes de fritá-las. **3.** Use batatas firmes e frescas e corte-as em fatias mais finas.
As batatas fritas não estão crocantes.	**1.** Retire o excesso de água das batatas. **2.** Corte as batatas em tiras mais finas. **3.** Misture-as com um pouco de óleo.
Alimentos queimados.	**1.** Não asse os alimentos por muito tempo. É recomendado preaquecer o forno de 5 a 10 minutos antes do preparo. **2.** Certifique-se de que os alimentos não encostem nos tubos de aquecimento.

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para este tipo de produto.

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, a contar da data da sua aquisição pelo primeiro consumidor, obedecidas as condições e as 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 primeira via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legíveis, 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 de 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 efetuados 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 sua destinação.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e à alimentação do aparelho, ao uso de voltagem indevida assim como às 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 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 241 2411

Forno Air Fryer

Capacidade de 20 litros

Cozinhe com **confiança**
Hamilton Beach®

Fabricado na China
Hamilton Beach® é uma marca registrada da Hamilton Beach Brands, Inc. usada sob licença pela Ascensus Comércio Exterior Ltda.

Made in China
Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by Ascensus Comércio Exterior Ltda.