

BLACK+DECKER™

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



FT9

Forno Elétrico de 9 Litros

Bake**Chef**
mini



SUMÁRIO

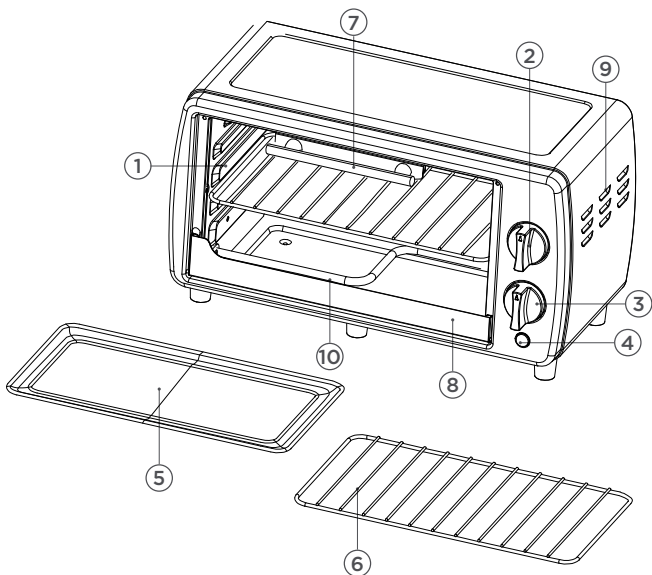
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Informações importantes	4
Painel de controle	7
Antes do primeiro uso	7
Como utilizar o FT9	8
Limpeza e armazenamento	10
Solução de problemas	11
Receitas	12
Guia de preparo	13
Garantia	14

INTRODUÇÃO

Conte com o seu Forno Elétrico **FT9 BAKE CHEF MINI** da **BLACK+DECKER**, para assar, grelhar, tostar, aquecer, dourar e gratinar diversos tipos de alimentos com muito mais praticidade! Sua grelha removível pode ser posicionada em 3 níveis diferentes, adequando-se à altura desejada. Com a bandeja de alumínio, você prepara diversos tipos de pães e pizzas sem fazer sujeira. O formato alongado do forno permite preparar baguetes, espetinhos e alimentos mais compridos com facilidade. Combine o timer de até 60 minutos com a temperatura de até 250°C de acordo com o tipo de cozimento. Com a **BLACK+DECKER**, assar alimentos fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- | | |
|--|----------------------------|
| ① Suportes para grelha | ⑥ Grelha removível |
| ② Seletor de temperatura | ⑦ Puxador |
| ③ Seletor de tempo (Timer) de 60 minutos | ⑧ Porta de vidro temperado |
| ④ Luz piloto | ⑨ Saída de ar |
| ⑤ Bandeja de alumínio | ⑩ Elementos de aquecimento |



INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o Forno Elétrico FT9, leia atentamente a todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referência futura.

1. Retire cuidadosamente o produto da embalagem.
2. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de danos ou defeitos nas peças.
3. Verifique se há peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento do aparelho.
4. Caso haja alguma parte defeituosa ou danificada, não utilize o aparelho. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.
5. Não remova nem troque peças por outras que não estejam especificadas nesse manual.
6. Evite o manuseio desse produto por pessoas que não tenham lido esse manual e que não tenham orientação de como utilizá-lo.
7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se de que a tensão elétrica de sua tomada corresponde à tensão indicada na etiqueta do aparelho.
8. Certifique-se de que a instalação elétrica e as tomadas de sua residência estejam em perfeito estado e em tensão adequada para que os aparelhos não sofram danos elétricos.
9. 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 a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
10. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

-
11. Não use o produto ao ar livre.
 12. Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo reparo ou manutenção.
 13. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho podem causar acidentes.
 14. Não limpe as partes elétricas com esponjas de aço. Isso poderá rompê-las e deixá-las expostas, resultando em choques elétricos.
 - 15. Não sobrecarregue o aparelho. Este produto é voltado exclusivamente para o uso doméstico e NÃO para o uso industrial ou profissional. Use-o de acordo com as instruções para obter melhor desempenho. O uso indevido implica na perda da garantia.**
 16. Não use próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes em que tenham gases explosivos.
 17. Não utilize o aparelho se o mesmo aparentar partes danificadas, como fios descascados ou conectados em tomada que não apresente condições de funcionamento. Caso o cabo esteja danificado, deve ser substituído numa Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.
 18. Nunca puxe o fio para desligá-lo da tomada; segure o plugue e puxe-o.
 19. Não permita que o fio elétrico entre em contato com superfícies quentes e nem deixe-o pendurado sobre a borda da mesa ou balcão.
 20. Tome cuidado para que o fio conectado à rede elétrica esteja em posição segura, evitando que alguém pise ou tropece nele.
 21. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente em busca de sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser usado;
 22. O equipamento deve ser alimentado através de um dispositivo

de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento residual nominal não superior a 30 mA;

23. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com contato à terra (para aparelhos de classe I).

24. Nunca bloqueie as saídas de ar. Mantenha uma distância mínima de 10 cm de paredes e laterais de móveis para conferir uma boa circulação de ar e evitar superaquecimento.

25. Antes de ligar o forno, remova qualquer papel, adesivo, etiqueta, etc que esteja na superfície ou dentro do forno.

26. Mantenha o produto sempre limpo e em bom estado de conservação.

27. Para se desfazer de um aparelho fora de uso, jamais o incinere ou queime. Isso pode causar acidentes graves (incêndio, estouro ou liberação de gases).

28. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

29. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

30. Caso o aparelho apresente algum problema, leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER** para revisão, conserto ou ajustes.

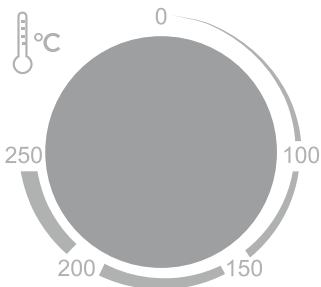


Cuidado, superfície quente.

Símbolo IEC 60417-5041 (2002-10)]

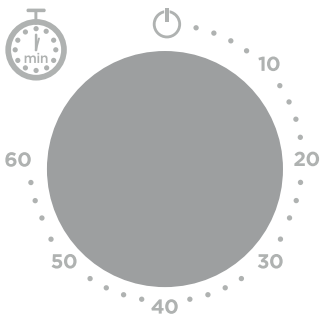
GUIA PARA UTILIZAÇÃO DE FIOS E EXTENSÃO DOS PRODUTOS BLACK&DECKER	TIPO DE FIO	ATÉ 5 M	DE 5 A 10 M
	Tripolar	3 x 1,0 mm ²	3 x 1,5 mm ²

PAINEL DE CONTROLE



Seletor de Temperatura


Gire este botão para obter a temperatura desejada. A temperatura máxima é de 250°C.



Seletor de Tempo (timer)

Gire-o até o tempo desejado. O tempo máximo contínuo que esse forno oferece é de 60 minutos. Ao final da contagem, o forno emite um aviso sonoro e desliga automaticamente.

ANTES DO PRIMEIRO USO


1. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
2. Confira se o plugue está desconectado da tomada e o timer está na posição .
3. Lave a bandeja e a grelha com esponja macia, sabão neutro e água corrente, ou na lava-louças.
4. Seque completamente os acessórios antes de colocá-los novamente no forno, ligue o plugue à tomada e você já pode usar seu forno.
5. Recomendamos deixar o forno ligado na temperatura máxima (250°C) por 15 minutos para eliminar qualquer odor e resíduo de óleo proveniente da produção.

COMO UTILIZAR O FT9

1. Coloque o forno elétrico em uma superfície horizontal plana e nivelada.
2. Não coloque o forno elétrico próximo a superfícies instáveis ou sensíveis a altas temperaturas.
3. Não use o forno elétrico próximo a materiais combustíveis ou de fácil combustão, como cortinas, toalhas de mesa ou latas de spray. Isso pode causar explosões e incêndios.

NOTA

Antes de utilizar seu aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 15 minutos para permitir que o óleo de proteção que cobre o produto evapore sem atingir os alimentos. É comum que fornos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não significa defeito ou má utilização do aparelho.

4. Antes de ligar o aparelho na tomada, tenha certeza que o seletor de tempo esteja na posição “”.
5. Ligue o plugue à tomada.
6. O usuário deve ter cuidado redobrado quando utilizar dentro do aparelho recipientes que não sejam de metal ou vidro refratário. Todo recipiente utilizado no forno elétrico deve ser resistente a altas temperaturas.
7. Coloque a comida já preparada para grelhar, tostar ou assar dentro do forno e feche a porta de vidro (para uma circulação de calor perfeita, a menor distância entre o alimento e as paredes do forno deve ser de 3 cm).
8. No forno, há três níveis para posicionar a altura em que ficará a grelha. Você pode escolher a altura de acordo com o tamanho do alimento a ser preparado.
9. Selecione a temperatura desejada para ligar. Gire o botão de controle de tempo


no sentido horário, marcando o tempo desejado. O timer será ativado juntamente com a lâmpada piloto, que se acenderá. Ela permanecerá dessa forma enquanto o aparelho estiver com o temporizador ativado (o forno oferece a opção máxima de 60 minutos).

10. Sempre monitore o forno e o alimento quando em funcionamento para checar se o tempo e a temperatura escolhida são suficientes para o alimento.

11. Não abra o forno com frequência durante o seu funcionamento, para evitar a alteração de temperatura dentro dele.

12. O forno elétrico desligará automaticamente quando atingir o tempo programado e emitirá um sinal sonoro quando a operação terminar.


13. Quando desejar mudar o tempo previamente estipulado, gire o botão de controle de tempo para reduzir ou

aumentar (conforme preferir). Se quiser interromper o funcionamento das resistências, gire o botão timer no sentido anti-horário até a posição “”.

14. Sempre utilize luvas térmicas para retirar o alimento do forno.

15. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar a grelha do mesmo.

16. Não toque nas partes metálicas do forno elétrico enquanto estiverem quentes.

17. Para desligar totalmente o aparelho, gire o seletor de temperatura para “0” e o seletor de tempo para a posição “” e em seguida retire o plugue da tomada.

18. Não utilize o forno elétrico para guardar objetos. Somente os acessórios recomendados pela **BLACK+DECKER** devem ficar dentro do forno elétrico.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

1. Nunca molhe o seu forno elétrico.
2. Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza, que deve ser feito com um pano umedecido e com o aparelho completamente frio. Evite o uso de palhas de aço ou outros abrasivos, sprays ou qualquer produto para limpeza de fornos a gás.
3. A bandeja e a grelha removível são de fácil limpeza, podendo ser lavadas com água e detergente. Antes de recolocá-las no forno, é importante que estejam bem secas. Essas peças devem ser limpas após cada utilização, para evitar que eventuais acúmulos venham causar fumaça ou odores desagradáveis.
4. Não toque nos elementos de aquecimento (resistências) e nem mesmo os limpe.
5. Para limpar resíduos aderidos ao forno, não use produtos de limpeza abrasivos, limpadores de fornos comerciais ou palhas de aço, pois podem provocar arranhões que por sua vez desgastam o forno e promovem rachaduras.
6. Em caso de resíduos ou excesso de gordura no vidro e nas paredes internas, use uma esponja macia levemente umedecida em água com detergente neutro. Em seguida, remova o detergente com um pano úmido e depois seque com uma toalha de papel.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O FORNO LIBERA FUMAÇA ENQUANTO ASSA O ALIMENTO.

a) Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 15 minutos para permitir que o óleo de proteção evapore sem atingir os alimentos. É comum a liberação de uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que é utilizado. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não indica que há defeitos ou má utilização do equipamento.

b) Fumaça enquanto o forno está em funcionamento pode indicar que a assadeira ou que o interior do forno está sujo.

c) Fumaça enquanto o forno assa pães pode indicar excesso de gordura no alimento. Reduzir a quantidade de gordura evitará o aparecimento de fumaça.

d) Pare de usar IMEDIATAMENTE o forno se a origem da fumaça for o fio elétrico. Desligue-o da tomada.

GRELHA ESTÁ PRESA E A PORTA DO FORNO NÃO FECHA CORRETAMENTE.

Remova a grelha e limpe os níveis de encaixe.

AO TOSTAR O ALIMENTO, ELE FICA MUITO ESCURO OU CLARO DEMAIS.

a) Ajuste melhor o tempo e a temperatura para que o alimento fique em ponto ideal.

CHIPS DE BATATA DOCE

⌚ 30 minutos

🍴 2 porções

Nível: Fácil

INGREDIENTES

2 batatas doces

Sal grosso

Pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o **Forno Elétrico**

FT9 a 180°. Lave bem as batatas doces e corte-as em rodela fina. Salpique sal grosso e pimenta do reino. Forre a assadeira com papel alumínio, coloque as batatas e leve ao forno por 20 minutos.

GUIA DE PREPARO

Altura da grelha	Alimento	Quantidade	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)
1 ou 2	Salsicha/linguiça	200 g	15-20	200° a 220°
3	Sanduiche	2 unidades	8-10	190° a 210°
3	Pizza	1-2 fatias	8-12	250°
3	Croissant	2 unidades	15-20	170° a 190°
3	Pão caseiro	1 unidade	20-25	190° a 210°
2	Espetinhos	3 unidades	15-25	200° a 250°
3	Frango em pedaços (coxas/sobrecoxas)	300 g	30-50	200° a 250°
2	Filé de peixe	2 unidades	20-25	180° a 200°
3	Filé de frango	2 unidades	20-25	200° a 250°
2 ou 3	Filé bovino	2 unidades	25-30	200° a 250°
2 ou 3	Salgados prontos (aquecer)	300 g	10-15	190° a 210°
2	Pão de queijo	0,5 kg	15-25	190° a 210°
3	Quibe	0,5 kg	30 a 35	200° a 220°
1	Torradas	2	8 a 10	90° a 120°
1	Cookies	8 unidades	10	180°

ATENÇÃO!

O tempo de cozimento dos alimentos pode variar. Verifique sempre o indicado na receita. Esta tabela serve apenas como referência.

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de um ano, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
 - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.
 - 3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
10. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: **www.blackedecker.com.br**, para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

ROD. BR 050 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750
Uberaba-MG

Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91
I.E.: 701.948.711.00-98

Fabricado na China

Conheça toda
a linha de produtos
da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



www.blackedecker.com.br
0800 703 46 44