



**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**

840273300

Hamilton Beach®

Sanduicheira Multiuso



RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

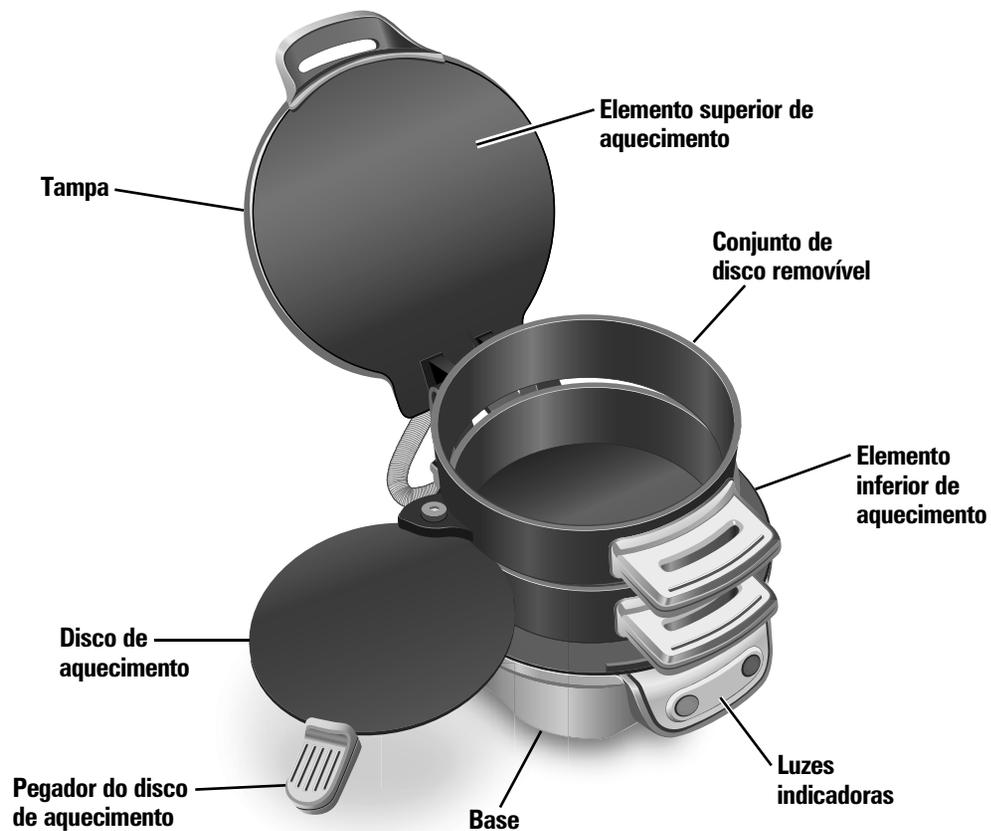
Este aparelho foi projetado somente para uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas, incluindo o seguinte:

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.

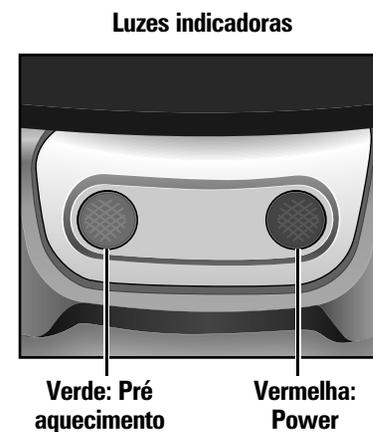
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou a gás quente, ou sobre um fogão quente.
13. Não utilize este aparelho além do recomendado neste manual.
14. Não deixe o aparelho sem supervisão.
15. Durante o uso, certifique-se de que há cerca de 10 a 15 cm para circulação de ar acima, atrás e em 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 enrole 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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

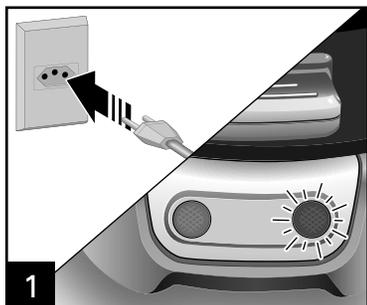
Partes e Suas Características



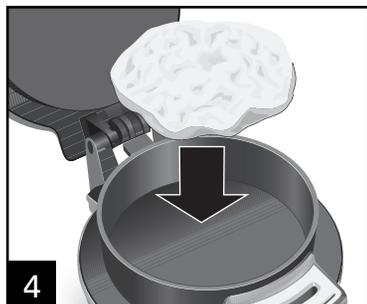
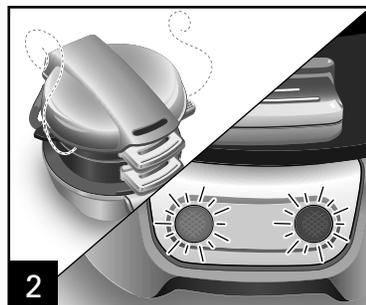
ANTES DO PRIMEIRO USO: Levante a tampa para remover o disco. Lave-o em uma máquina lava-louças ou em água morna com detergente. Enxágue e seque. Passe um pano úmido e ensaboadado no disco de aquecimento e elementos superior e inferior. Remova o detergente com um pano úmido. Seque completamente. Use óleo vegetal nos discos e elementos de aquecimento.



Como Usar



Ligue o fio na tomada. A luz vermelha irá acender. Unte levemente os elementos de aquecimento e discos antes de cada uso. Deixe o aparelho préaquecer com a tampa fechada e o disco de aquecimento entre os anéis.

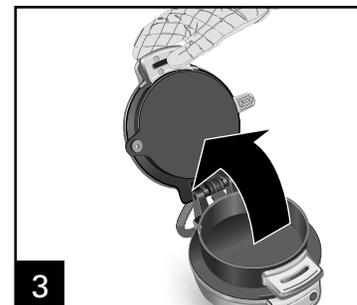


Coloque metade do pão na parte inferior. Adicione outros ingredientes como carnes pré-cozidas, verduras e queijo. Não encha demasiadamente com ingredientes pois poderá transbordar, o que poderá causar danos às dobradiças.

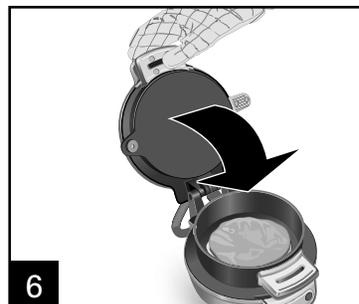


⚠ CUIDADO **Risco de Aquecimento.** Sempre utilize luvas de forno para proteger suas mãos quando abrir a tampa. Superfícies quentes e vapor podem queimar.

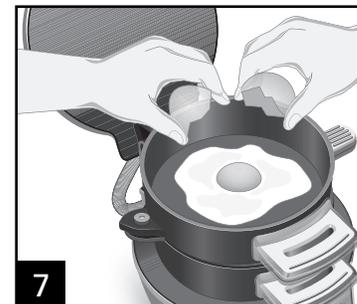
NOTA: A luz verde de préaquecimento acenderá quando o aparelho estiver na temperatura correta para funcionar. NÃO é um indicador de que o alimento está pronto. A luz vermelha **POWER** se manterá acesa.



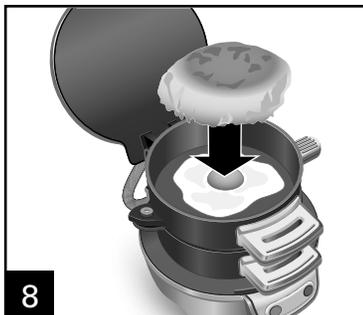
Use luvas ou pegadores para levantar a tampa, o disco superior e o disco de aquecimento.



Abaixe o disco superior e o disco de aquecimento. Certifique-se de que o disco de aquecimento está completamente rotacionado à sua posição máxima, para evitar que o ovo vaze. Quebre o ovo em cima do disco de aquecimento. Fure a gema com um garfo ou palito de dente (Você pode usar um ovo inteiro, claras ou ovo batido).



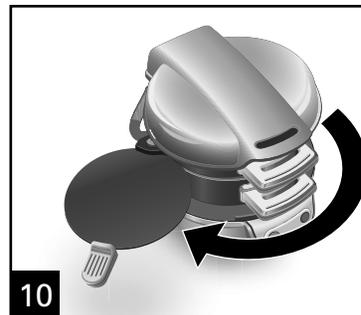
Como Usar (cont.)



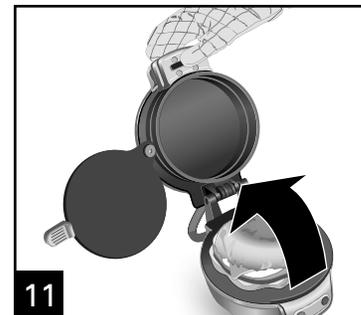
8 Adicione a outra metade do pão.



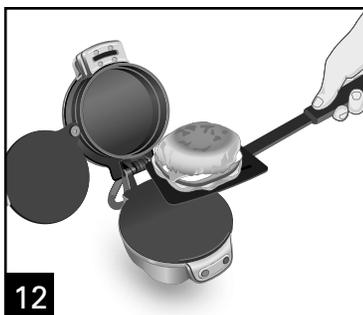
9 Feche a tampa. Cozinhe o sanduíche por 4 a 5 minutos. **NOTA:** Não empurre a tampa totalmente para baixo quando estiver com muitos ingredientes ou quando usar um ovo jumbo. É possível que a tampa levante um pouco quando cozinhar ovos mexidos.



10 Quando terminar de cozinhar, gire o disco de aquecimento em sentido horário o máximo que conseguir.



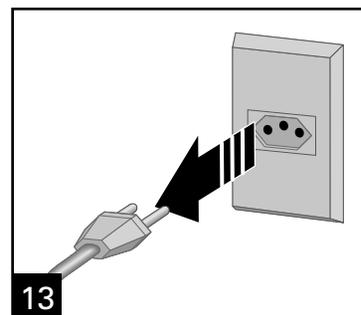
11 Usando uma luva para forno ou pegador, levante a tampa e todo o conjunto de discos. Alguns sanduíches são mais facilmente removidos se os discos forem levantados individualmente.



12 Remova o sanduíche com um utensílio que não seja de metal. Sempre aguarde 2 minutos entre o preparo dos sanduíches para garantir que o aparelho esteja na temperatura correta.

6

Para fazer omeletes, hambúrgers vegetarianos e mais: Encha o anel superior com a massa para ter contato com a placa de aquecimento superior. Cozinhe durante aproximadamente 5 minutos ou até ficar dourado e crocante. Gire o disco de aquecimento para fora, para deixar o alimento cair na placa de aquecimento inferior. Cozinhe outros 5 minutos ou até o fundo ficar dourado. Use utensílio que não seja de metal.



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

Os tempos de cozimento referem-se a média e devem ser ajustados de acordo com a preferência e para garantir a segurança alimentar do ingrediente. Grelhe o bife e a carne de porco a pelo menos 70°C, o frango a pelo menos 75°C e o peixe a pelo menos 65°C.

Receitas

Dicas

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

Para evitar vazamento de ovos:

- Certifique-se de que a unidade foi pré-aquecida.
- 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 compradas em lojas.
- 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

Ingredientes:

250g de Polvilho Azedo
125g de Polvilho Doce
3/4 xícara (175 ml) 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 sanduiches.

Receitas (cont.)

Hambúrguer Vegetariano de Abóbora, Ricota e Batata Doce

Ingredientes:

300g de Abóbora Cabotiá	Sal à gosto
200g de Batata Doce	Pimenta do reino à gosto
200g de Ricota	2 colheres de sopa (30 ml)
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, gruyere, meia cura).
- Colocar castanhas picadas na massa.
- Fritar um ovo na alça e servir por cima do burger.
- Variar as batatas (colocar mandioca, mandioquinha, cará).
- Usar uma ricota temperada, ou defumada.

Omelete Perfeito

Ingredientes:

6 Ovos
1 Tomate
Meio maço de Salsinha
Meia Cebola
3 colheres de sopa (45 ml) de Queijo Parmesão ralado
1 colher de chá (5 ml) de Fermento Químico
1 colher de sopa (15 ml) 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

Ingredientes:

100g de Trigo para kibe	2 pitadas de Zaatar
200g de Água morna	2 colheres de sopa (30 ml) de Azeite
100g de Patinho moído (ou qualquer carne magra)	1 colher de sopa (15 ml) 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

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 rodelas 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

Ingredientes:

1 1/2 xícara (350 ml) de Leite	1 colher de sopa (15 ml) de Azeite
1 xícara (250 ml) de Farinha de Trigo	Sal à gosto
1/2 xícara (125 ml) de Óleo	1/2 xícara (125 ml) de Ervilha
2 Ovos	1/2 xícara (125 ml) de Milho
1 colher de chá (5 ml) de Fermento Químico	1/2 Cebola
Pimenta do reino à gosto	1/2 Tomate

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

Ingredientes:

200g de Chocolate meio amargo
2 colheres de sopa (30 ml) de Manteiga
2 colheres de sopa (30 ml) de Açúcar
2 colheres de sopa (30 ml) 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

Ingredientes:

4 Batatas Asterix	1 colher de sopa (15 ml) de
100g de Queijo Muçarela	Manteiga
1/2 Cebola	Salsinha à gosto
150g de Calabresa em cubos	Pimenta do reino à gosto
2 colheres de sopa (30 ml) de	Sal à gosto
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

Ingredientes:

1 Ovo
1 xícara (250 ml) de Farinha de Trigo
1 xícara (250 ml) de Leite
1 Banana inteira
2 colheres de sopa (30 ml) de Manteiga
1 colher de chá rasa (5 ml) de Canela
1 colher de sopa (15 ml) de Açúcar
1 colher de chá rasa (5 ml) 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

Ingredientes:

200g de Grão de Bico	1 colher de chá (5 ml) de Pimenta Síria
1 Cebola	1 colher de sopa (15 ml) de Farinha de rosca
Meio maço de Salsinha	1 colher de sopa (15 ml) de Tahine
Algumas folhas de Coentro (opcional)	1 colher de chá (5 ml) de Zaatar
1/4 xícara (60 ml) de Creme de leite	Sal à gosto
2 colheres de sopa (50 g) de Manteiga	Pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

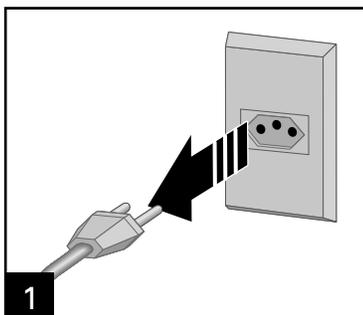
1. Deixar de um dia para o outro o grão de bico de molho. Se preferir, compre o grão de bico em caixinha/lata.
2. Cozinhar metade do grão de bico na panela de pressão por 10 minutos (contar a partir da pressão). Se estiver usando o de caixinha, ignore esta etapa.
3. Em um processador, colocar o grão 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:

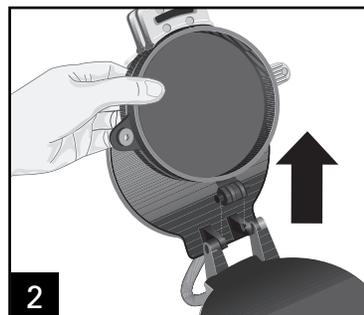
- Misturar lentilha à massa.
- Pode-se colocar queijo à massa (muçarela, minas padrão).
- Abusar das ervas e especiarias!
- Para um resultado mais firme, colocar 1 ovo na massa.

Limpeza E Manutenção

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de Choque Elétrico.
Desligue antes de limpar. Não submergir o cabo, plugue ou base em qualquer líquido.



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



2 Para remover a montagem dos discos, segure a parte inferior e levante os discos verticalmente.



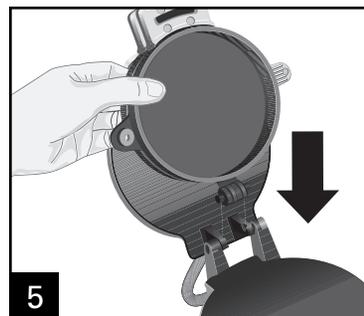
3 Não use limpadores abrasivos e palha de aço em qualquer parte do aparelho. Nunca use objetos afiados ou pontiagudos na limpeza.



4 NÃO utilize a posição "SANI" na lavalouça. A temperatura do ciclo "SANI" pode danificar seu produto.



5 Passe um pano úmido e ensaboadado no disco de aquecimento e elementos superior e inferior. Remova o detergente com um pano úmido. Seque completamente. Para recolocar a montagem dos discos, alinhe os encaixes dos discos com a abertura na dobradiça da base e encaixe pressionado para baixo. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.



Notas

Notas

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