

BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de usar o produto

FT50P

Aquele forno elétrico de alta capacidade que estava faltando na sua cozinha!

Bake**Chef**



★ 1 ★
ANO DE GARANTIA

SUMÁRIO

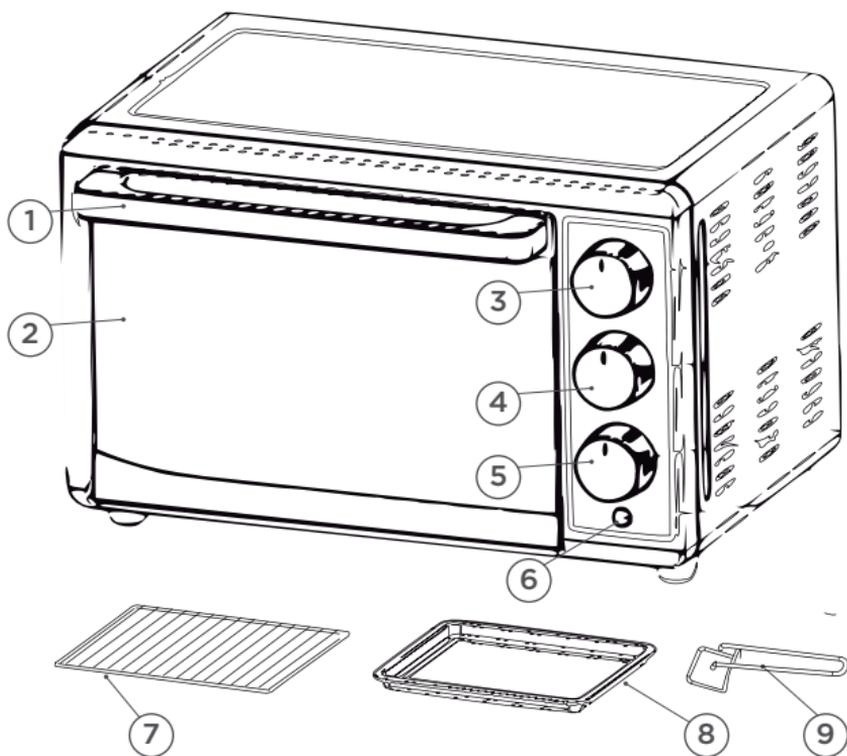
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	7
Como utilizar o produto	8
Limpeza e manutenção	12
Receita	13
Garantia	14

INTRODUÇÃO

Preparar seus alimentos ficou muito mais prático com o seu novo forno elétrico de 50L **FT50P** da **BLACK+DECKER**! Com amplo espaço interno, design intuitivo, alta potência e facilidade na limpeza, o processo de preparação e aquecimento dos seus alimentos ficou muito mais descomplicado. Contando com 3 diferentes funções para vários tipos de alimentos, você não precisa se preocupar se seus preparos vão ficar saborosos, com o **FT50P** o sabor é garantido. Otimizar seu tempo assando duas coisas ao mesmo tempo, é só colocar um alimento na grelha e outro na bandeja! Com a **BLACK+DECKER**, preparar seus alimentos com qualidade e sabor fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- ① Puxador da porta
- ② Porta de vidro
- ③ Seletor de temperatura
- ④ Seletor de funções
- ⑤ Seletor de tempo
- ⑥ LED indicador funcionamento
- ⑦ Grelha em inox
- ⑧ Bandeja antiaderente
- ⑨ Puxador da bandeja



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o Forno elétrico FT50P, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras ou acesse nosso site www.blackanddecker.com.br para consultá-lo.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o aparelho, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, danificadas ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o aparelho caso o cabo ou o plugue estejam danificados, após apresentarem problemas de funcionamento ou acidentes de qualquer tipo. Encaminhe o aparelho para uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**. Nunca desmonte o aparelho.
7. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
8. Utilizar o aparelho apenas conforme descrito neste manual.

9. Utilizar apenas os acessórios que o acompanham, e caso necessária substituição entrar em contato com a Assistência Técnica **BLACK+DECKER**.
10. Não utilizar em ambientes externos.
11. Não toque nas superfícies quentes. Sempre use puxadores ou botões.
12. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer parte do forno em água ou qualquer outro líquido.
13. Não coloque o forno contra a parede.
14. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
15. Para desconectar, coloque o controle de tempo em OFF e remova o plugue. Sempre segure o plugue e nunca puxe pelo cabo.
16. Tenha extremo cuidado com óleo quente ou outros líquidos quentes.
17. Não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar superaquecimento do forno.
18. Não limpe o interior do forno com esfregões de metal, pois os pedaços podem partir a base e tocar em partes elétricas, criando risco de choque elétrico.
19. Utensílios de metal não devem ser colocados em um miniforno, pois podem causar incêndio ou risco de eletricidade.
20. Pode ocorrer um incêndio se o forno for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, paredes e semelhantes, quando em funcionamento. Não guarde nenhum item em cima do aparelho durante o funcionamento.

21. Extremo cuidado deve ser tomado ao usar recipientes para cozinhar ou assar feitos de qualquer coisa que não seja metal ou vidro refratário.
22. Certifique-se de que nada toque nas partes superior ou inferior do forno.
23. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante.
24. Não guarde nenhum material diferente dos acessórios recomendados pelo fabricante neste forno quando não estiver em uso.
25. Sempre use luvas de proteção com isolamento térmico ao inserir ou remover itens do forno quente.
26. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais forte do que o vidro comum e mais resistente à quebra. O vidro temperado ainda pode quebrar nas bordas. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as bordas.
27. Este aparelho está DESLIGADO quando o botão de controle do temporizador está na posição “DESLIGADO”.
28. A porta ou a superfície externa podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.

**Assa, tosta, gratina,
aquece, descongela.
Facilita sua vida!**



ANTES DO PRIMEIRO USO

Em geral, o forno não precisa ser pré aquecido para uso, a menos que o prato a ser preparado seja mais delicado como carnes mal passadas e bolos.

CERTIFIQUE-SE DE:

1. Leia todas as instruções incluídas neste manual.
2. Certifique-se de que o forno está desligado e timer está na posição “DESLIGADO”.
3. Lave todos os acessórios em água quente com sabão.
4. Seque completamente todos os acessórios e monte novamente no forno. Conecte o forno na tomada e você está pronto para usar o seu novo **FT50P**.
5. Depois de remontá-lo, recomendamos que você o coloque na temperatura mais alta (250°) por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo da embalagem que possa ter permanecido. Isso também removerá todos os vestígios de odor inicialmente presentes.

NOTA: Nos primeiros usos, uma quantidade pequena de fumaça pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes e não apresenta risco para o produto.

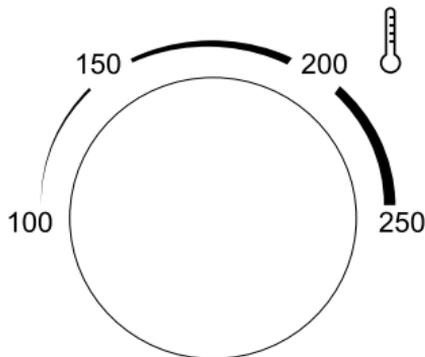
COMO USAR O PRODUTO

USANDO SEU FORNO ELÉTRICO

O forno possui algumas funções e acessórios que você precisa saber como usar antes de começar a preparar suas receitas.

Controle de temperatura:

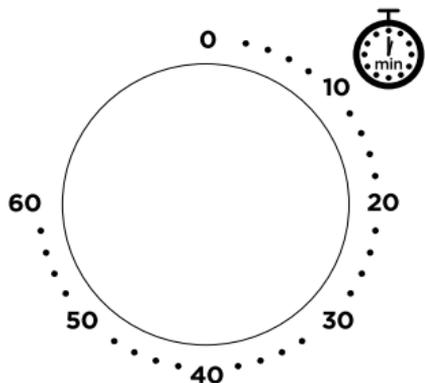
Gire o botão para definir a temperatura desejada para o preparo. Você pode escolher temperaturas entre 100° C a 250° C.



Controle de tempo:

Gire o botão do timer no sentido horário para definir o tempo de preparo.

Assim que o tempo ajustado acabar, você ouvirá um aviso sonoro indicando que o tempo de preparo chegou ao fim.



Controle de aquecimento:

O forno possui 4 resistências, duas na parte superior e duas na parte inferior.

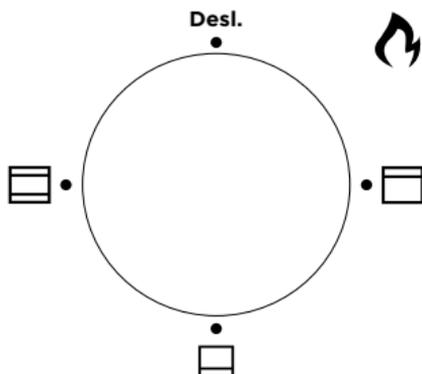
Há quatro possibilidades de aquecimento

1º Desligado

2º Aquecer por cima.

3º Aquecer por embaixo;

4º Aquecer por completo.



LED indicador de funcionamento:

Acende sempre que o forno é ligado.

Puxador:

Encaixe na bandeja ou na grelha para removê-las do forno e levar até a mesa sem se queimar.

Grelha:

É usada para colocar os alimentos para cozinhar.

Bandeja:

Com seu revestimento antiaderente, pode ser usada para coletar a gordura e óleo derramado durante o preparo dos alimentos.

COMO PREPARAR O ALIMENTO

- a) Coloque a grelha na posição desejada.
- b) Insira a bandeja e feche a porta do forno.
- c) Selecione o aquecimento desejado.
- d) Selecione a temperatura e o temporizador.
- e) Quando terminar de assar, você ouvirá um sinal sonoro que indicará o fim do ciclo de cozimento.
- f) Você também pode ajustar o timer para a posição “DESLIGADO” para desligar o forno.
- g) Quando for usar a bandeja como coletora de gordura, coloque um pouco de água dentro, para evitar que a gordura queime e libere muita fumaça.

COMO GRELHAR

- a) Insira a grelha com alimentos e bandeja.
- b) Feche a porta de vidro.
- c) Posicione o botão de aquecimento na função “aquecer por cima”.
- d) Selecione a temperatura e o temporizador.
- e) Quando terminar de assar, você ouvirá um sinal sonoro que indicará o fim do ciclo grelhagem.
- f) Você também pode ajustar o timer para a posição “DESLIGADO” para desligar o forno.

COMO TOSTAR

a) Coloque no forno a grelha com alimentos e bandeja um nível a baixo.

b) Feche a porta de vidro.

c) Gire o botão selector de calor para aquecer por completo.

d) Selecione a temperatura e o temporizador.

e) Quando terminar de torrar, você ouvirá um sinal sonoro que sinaliza o fim do ciclo de torradas.

f) Você também pode ajustar o cronômetro para a posição “DESLIGADO” para desligar o forno.

Observação: a grelha deve ser posicionada no meio do forno com as reentrâncias apontando para baixo.

Posicionamento das grelhas

Cookies - Use na altura mais baixa ou média.

Layer Cakes - Use apenas na altura mais baixa.

Tortas - Use na altura mais baixa ou média.

Preparo simultâneo!

Use a grelha e a bandeja para assar mais de uma receita ao mesmo tempo!



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o forno da tomada e espere que ele esfrie completamente antes de limpá-lo.
2. Qualquer respingo que ocorra durante o cozimento e entre em contato com o revestimento contínuo é oxidado durante o funcionamento do forno. Se desejar, limpe as paredes com uma esponja de nylon úmida, ou pano e detergente neutro.
3. Não utilize esponjas de aço, limpadores abrasivos ou raspe as paredes com utensílios metálicos, pois todos estes métodos podem danificar o revestimento de limpeza contínua.
4. Todos os acessórios devem ser lavados em água quente com sabão ou podem ser lavados na máquina de lavar louça. A porta pode ser limpa com uma esponja úmida e seque com papel ou toalha de pano. Limpe a parte externa com uma esponja úmida.
5. Deixe todas as peças e acessórios secar completamente antes de usar novamente.

Asse bolos fofinhos!

Coloque a resistência para aquecer de baixo para cima, ajuste a temperatura e ligue o timer!



RECEITA!



LOMBO SUÍNO ASSADO



Tempo de
preparo:
45min

INGREDIENTES

1,5 kg de lombo de porco
1 cebola média, em pedaços
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de suco
de limão

1/4 de xícara de azeite
4 dentes de alho
4 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Faça vários furos na carne e reserve.

Bata os temperos no liquidificador e passe no lombo essa mistura.

Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido, a 200°C, por 30 minutos.

Enquanto a carne assa, adicione 1/2 xícara de água para criar um pouco de caldo.

Fure com uma faca, se estiver cozida, não escorrerá líquido e a faca deslizará bem.

Retire o papel alumínio, vire o lombo e asse até dourar, sempre acrescentando água à medida que for secando. Corte em fatias e sirva com o caldo da assadeira.

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.

2.1 - Para eletrodomésticos são considerados acessórios os batedores, tampas, trava da tampa, tigelas, coletores de gordura, espátulas, grelhas, pegador, filtros, jarras, lâminas, mangueiras, escovas, bocais de cantos e frestas, alça, botões, rodas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.2 - Peças de desgaste natural: filtro hepa, botões, alça, cestas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.3 - Para produtos a bateria (Lithium) é desejável que a bateria seja carregada ao menos uma vez a cada 06 meses.

2.4 - Para os produtos que utilizam pilha: item não incluso na embalagem.

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 conforme item 2.2.

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. Baterias possuem garantia somente para defeitos de fabricação. A garantia não será válida para problemas de desgaste natural de uso, ou seja, a bateria a cada carga perde um ciclo de vida e com o uso e cargas frequentes esses ciclos se esgotam, isso caracteriza um desgaste natural. O posto autorizado também analisará a situação geral da bateria, se existe quebra, mau uso, disposição prolongada ao meio ambiente, exposição a alta temperatura e armazenamento inadequado. Vide item 2.3 de condições gerais de garantia.

10. 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

11. 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.

12. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

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.blackanddecker.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.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44