

MODELO **OFOR455**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

1. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos.

2. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada (127V ou 220V).

3. Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.

4. 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.

5. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

6. Não use o Forno para aquecer o ambiente.

7. O forno deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada. Nunca desconecte o produto da tomada puxando pelo cabo de alimentação, para tal, puxe pelo plugue, segurando-o firmemente.

8. É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado a rede elétrica.

9. Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada em perfeitas condições e exclusiva para o produto.

10. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

11. Não imergir o cabo de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.

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

13. Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o forno.

14. Não permita o contato do cabo de alimentação com partes quentes ou objetos cortantes. O cabo de alimentação nunca deve ser dobrado ou esticado.

15. Instale o forno em uma superfície firme, seca e resistente ao calor, sempre respeitando as distancias ao redor do produto.

16. Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente.

17. Não deixe o forno ligado sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.

18. Para reduzir o risco de incêndios, não instale o produto em áreas onde a ventilação ou

circulação de ar esteja bloqueada.

19. Não utilize em locais desabrigados.

20. Não deixe o produto próximo de chamas ou objetos que produzam calor.

21. Evite incêndio, não deixe objetos em cima do forno, certifique-se de que cortinas não irão encostar no produto.

22. Não coloque materiais inflamáveis no interior ou próximo do forno. Materiais que podem se inflamar devem ficar a uma distância mínima de um metro de distância do forno. Jamais insira matérias plásticos ou papel dentro do forno.

23. Os recipientes a serem utilizados no interior do forno não podem ser hermeticamente fechados (como por exemplo, recipientes com tampas fechadas.), eles precisam oferecer espaço para a expansão de fluídos.

24. Para evitar riscos de incêndio, não instale o produto em áreas onde não haja ventilação ou circulação de ar.

25. Verifique para que os alimentos no interior do forno nunca encostem nas resistências.

26. Não cobrir as partes internas do forno (como a prateleira) com papel alumínio, pois poderá causar sobreaquecimento do produto.

27. É recomendado que seja utilizado um circuito de potência específico para o forno. A ligação de outros aparelhos no mesmo circuito do forno podem causar desligamentos do disjuntor. Caso isto ocorra, consulte um profissional eletricista qualificado para instalar um circuito dedicado de potência para o forno.

28. A Oster® não se responsabiliza por quaisquer tipos de instalações elétricas inadequadas, que podem vir a danificar o produto adquirido.

29. Para efetuar a limpeza sempre desconecte o forno da tomada e aguarde o resfriamento (veja a seção “Limpeza e conservação”). Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura no interior do forno podem causar incêndios.

30. Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.

31. Se o produto sofrer uma queda e (ou) apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada Oster®.

32. Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do Serviço Autorizado Oster®.

33. Não obstrua a parte frontal do seu Forno.

34. Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.

35. A utilização do produto em desacordo com o descrito neste manual acarreta na perda da garantia.

Atenção! Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Atenção! Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

Atenção! Não deixe o forno funcionando sem supervisão.

Importante: Não remova o pino de aterramento do plugue.

Importante: Não use adaptadores ou T's.

Importante: Não use extensões.

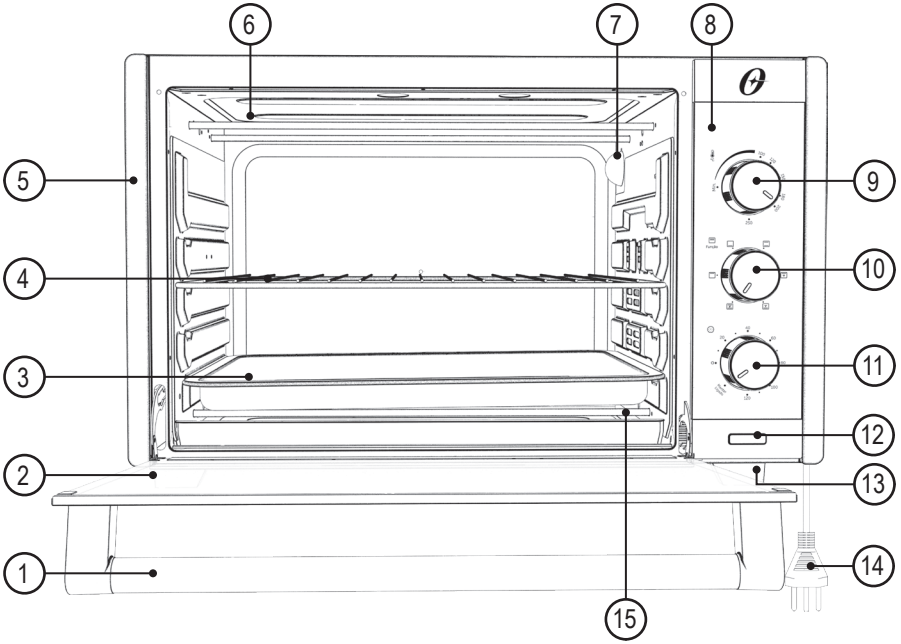
Importante: A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica, consulte um técnico de sua preferência para fazer esta avaliação.



36. Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

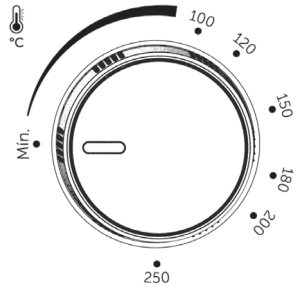
COMPONENTES DO PRODUTO



1. Alça da porta
2. Porta de vidro
3. Coletor de gordura e migalhas
4. Prateleira
5. Gabinete do produto
6. Resistências superiores de aquecimento
7. Lâmpada
8. Painel do produto
9. Botão seletor de temperatura
10. Botão seletor de funções
11. Botão seletor de tempo
12. Luz indicadora
13. Pés do produto
14.Cabo elétrico com plugue
15. Resistências inferiores de aquecimento

Atenção! Os alimentos não devem ser preparados em contato direto com a prateleira e ou coletor de gordura. Utilize formas para o preparo.

FUNÇÕES



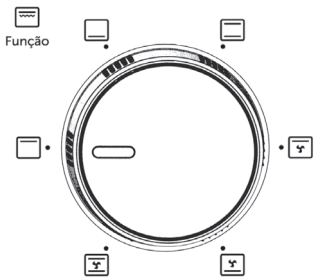
Botão seletor de temperatura

Você pode ajustar a temperatura do seu forno entre 100 a 250 graus Celsius.

Verifique a temperatura indicada para o preparo de seu alimento e ajuste o botão seletor de temperatura.

Funções

O seu forno **OFOR455** possui o ventilador de convecção e possibilita mais configurações para a operação das resistências. Estas configurações permitem que você prepare variadas receitas, de forma prática e fácil.



Indica que as resistências superiores estão ligadas.

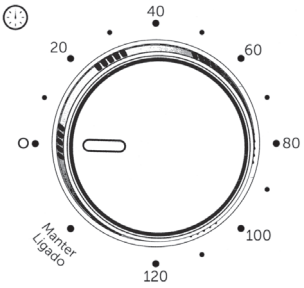
Indica que as resistências inferiores estão ligadas.

Indica que ambas as resistências superiores e inferiores estão ligadas.

Indica que as resistência superior + convecção estão ligadas.

Indica que as resistência inferior + convecção estão ligadas.

Indica que as resistência superior + resistência inferior + convecção estão ligadas.



Botão Seletor do tempo

Seu forno possui um botão seletor de tempo que pode ser ajustado de duas maneiras: Manter ligado ou Timer. O Timer do produto pode ser ajustado entre 0 e 120 minutos de operação.

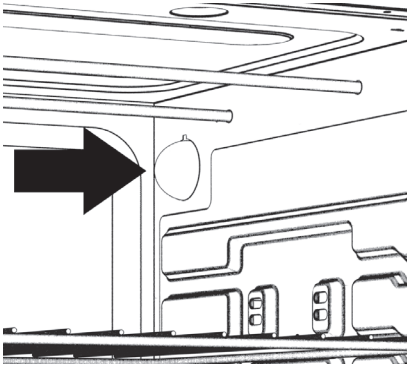


Luz indicadora

Ao selecionar o seletor de tempo, a luz indicadora se acenderá automaticamente, sinalizando que o forno está em funcionamento. A mesma ficará acesa durante todo o tempo de funcionamento do produto.

Atenção! O botão seletor do tempo pode ser ajustado ou desligado a qualquer momento durante o preparo dos alimentos, basta você girar o botão no sentido horário (para aumentar o tempo), ou no sentido anti-horário (para diminuir o tempo ou desligar o produto).

Atenção! Quando o tempo selecionado no temporizador chegar ao fim, um aviso sonoro tocará e o forno irá desligar automaticamente.



Luz interna do forno

O seu forno possui uma lâmpada que ajuda a melhorar a claridade interna do forno, auxiliando você a enxergar melhor o alimento durante o preparo.

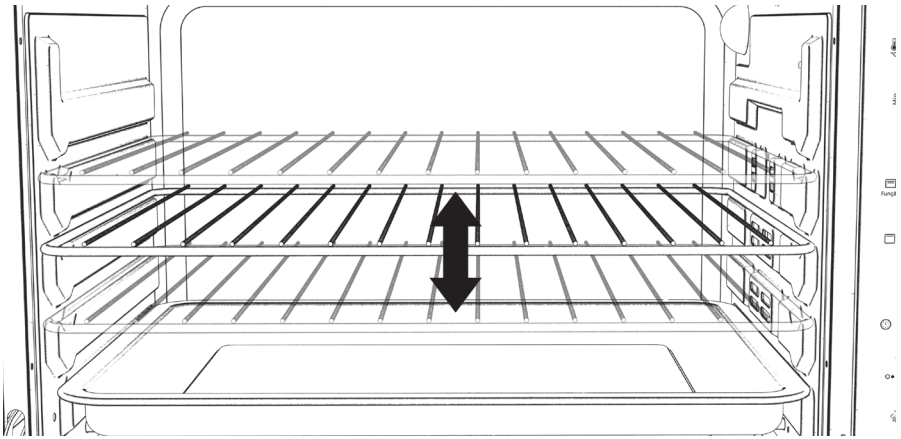
A lâmpada liga automaticamente quando o botão seletor do tempo (Manter Ligado ou Timer) está acionado. Se o botão seletor de tempo não estiver ativado, a lâmpada não acenderá.

Caso necessário substituir a lâmpada, remova o vidro de proteção da lâmpada. Em seguida, remova a lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a mesma esteja fria, o forno esteja também frio e desligado da rede elétrica para evitar choque elétrico ou queimaduras. Não se esqueça de inserir a capa de proteção da lâmpada. As lâmpadas podem ser encontradas em postos autorizados Oster®. A utilização de lâmpadas diferentes da original do produto acarreta em perda de garantia do mesmo.

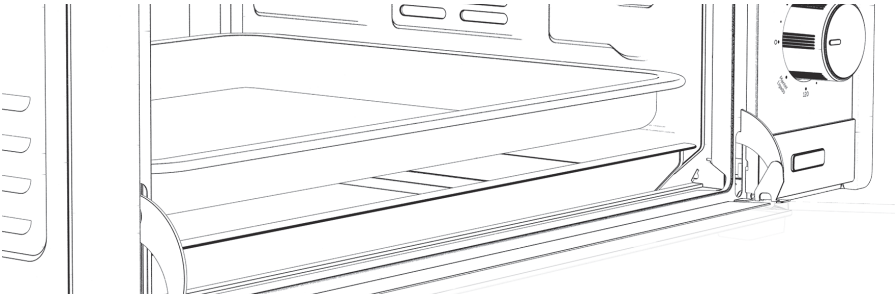
Prateleira

Para facilitar o uso de seu forno, você pode ajustar a Prateleira na altura ideal para o preparo de alimentos específicos.



Coletor de gordura e forma

Também pode ser ajustada na altura ideal para o preparado dos alimentos.



Para remover ou reposicionar a prateleira e forma

[01] Abra a porta do forno puxando-a pela alça da porta. Se o produto estiver quente, utilize luvas térmicas.

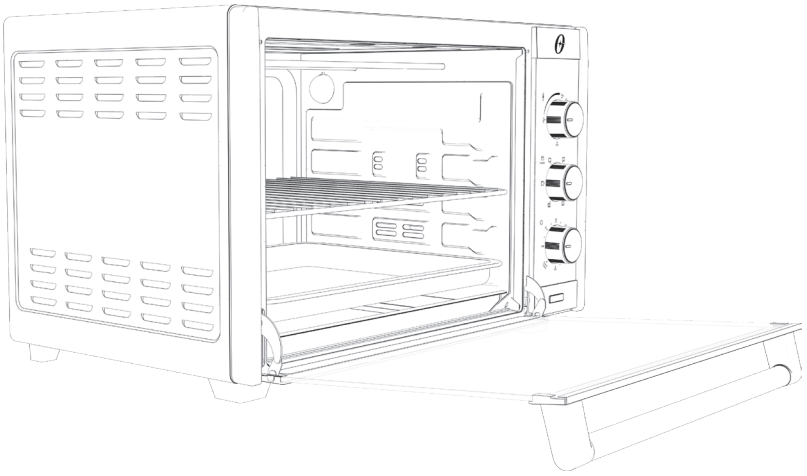
[02] Remova a prateleira puxando-a para fora da cavidade.

[03] Para reposicioná-la, faça o processo contrário.

Atenção! Se o forno estiver quente, NÃO toque na prateleira e Coletor de gordura sem luvas térmicas ou sem que as mãos estejam devidamente protegidas. O manuseio de objetos quentes sem a devida proteção podem provocar queimaduras.

Capacidade interna de seu forno

O seu forno modelo OFOR455 possui **45 litros** de capacidade interna.



UTILIZANDO

Antes de usar

• Posicione o produto sobre uma superfície firme e resistente ao calor, sempre respeitando as distâncias mínimas para circulação de ar (10 cm para a lateral esquerda, lateral direita, parte superior e parte traseira do produto).

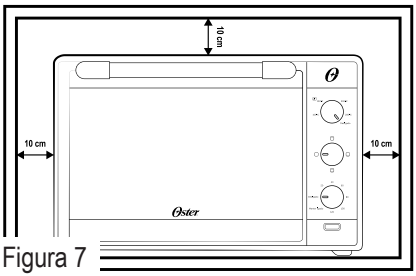


Figura 7

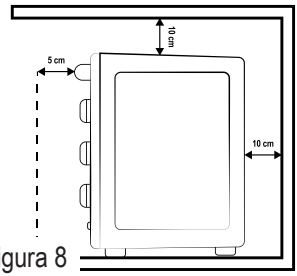


Figura 8

• Verifique se a tensão (voltagem) da tomada é compatível com a tensão do seu forno.

• Remova todos os acessórios e materiais de embalagem do interior do produto.

• Remova a prateleira e o coletor de gordura.

• Lave-as com uma esponja macia, água e sabão neutro. Se preferir, as mesmas podem ser lavadas em máquina de lavar louças.

• Em seguida passe um pano úmido nas paredes internas do produto.

• Reposicione os acessórios.

•Ligue o produto selecionando a temperatura máxima, na função assar, por 30 minutos.

Este procedimento serve para eliminar possíveis resíduos sobre as resistências (presentes no processo de fabricação). É normal que produtos com elementos de aquecimento (como fornos) liberem fumaça durante a primeira utilização. Este procedimento inicial ajuda a eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras provenientes do processo de fabricação. Realize este procedimento em um local arejado.

Nota: Realize este procedimento em um ambiente ventilado, com as janelas de sua casa abertas. Caso esta fumaça e mau cheiro persistam por muito tempo, desligue o produto e leve até uma assistência técnica autorizada Oster®.

Utilizando o forno

[01] Posicione a prateleira e/ou forma na posição desejada.

[02] Insira o alimento no forno.

Nota: O alimento nunca deve ser colocado diretamente sobre a prateleira ou o coletor de gordura. Utilize recipientes específicos resistentes à altas temperaturas para tal finalidade, tais como refratários, assadeiras e etc.

[03] Gire, no sentido horário, o botão seletor de temperatura até o nível de temperatura desejado para o preparo da sua receita.

[04] Gire o botão seletor de funções até a configuração de resistência adequada para o preparo da sua receita.


Função GRATINAR | DOURAR: Ideal para o preparo de pratos como lasanhas, escondidinhos, tortas salgadas, gratinados e etc.


Função AQUECIMENTO INFERIOR: Ideal para o preparo de alimentos que precisam assar mais na parte inferior, como tortas, pães, biscoitos e etc.


Função AQUECIMENTO DUPLO: Ideal para o preparo de pratos que precisam assar por igual, como carnes, frangos, peixes e etc.


Função AQUECIMENTO SUPERIOR + CONVECÇÃO: Ideal para grelhar carnes de baixa espessura como hambúrgueres, bistecas, filés e etc.


Função AQUECIMENTO INFERIOR + CONVECÇÃO: Ideal para o preparo de pratos mais delicados como pães de queijo, biscoitos, e alguns tipos de bolos.


Função ASSAR COM CONVECÇÃO: Ideal para assar tortas com recheio líquido, como torta de maça, cheesecake, torta de vegetais. É também recomendado para assar vegetais recheados como tomates e berinjelas.

Selecionando a função "Timer" ou "Manter Ligado"

[05] Para selecionar a função Manter Ligado, gire o botão seletor do tempo, em sentido anti-horário, até a posição "MANTER LIGADO". O produto irá permanecer ligado (na temperatura e função selecionados) até que você o desligue manualmente.

[06] Para selecionar a função Timer (tempo que o forno ficará ligado automaticamente), gire o botão seletor do tempo, em sentido horário, até o tempo desejado. O Timer permite a você selecionador um tempo de preparo de 0 a 120 minutos.

Dicas para economizar energia

Embora a energia utilizada na cozinha represente geralmente uma porcentagem muito pequena do total de energia utilizado na casa, esta energia pode ser usada com eficiência.

Aqui vão algumas dicas para ajudá-lo a economizar energia ao usar o seu produto na cozinha:

"Espiar o assado no forno", abrindo a porta, pode causar perda de calor, um tempo mais longo de cozimento e resultados culinários insatisfatórios.

Acompanhe o assado através da porta de vidro de seu forno.

Asse bolos, tortas ou biscoitos quando o Forno estiver quente. O melhor momento para assar é logo depois que uma refeição tiver sido preparada no Forno.

Planeje as suas refeições visando o uso mais eficiente possível do Forno. Quando usar o Forno para preparar um alimento, tente preparar o resto da refeição nele também.

Para tempos de cozimento longos, desligue o aquecimento de 5 a 10 minutos antes de terminar. Isso economiza até 20% de energia.

Certifique-se sempre de que a porta do forno esteja bem fechada.

O calor pode vazar através do acúmulo de sujeira nas vedações das portas. Limpe eventuais resíduos constantemente.

Não instale o forno perto de geladeiras/freezer. Isto aumenta o consumo de energia desnecessariamente.

Dicas de uso

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados no forno. Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados.

Material	Característica
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Antiaderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o untesílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.

Nota: Ao final do preparo, caso deseje manter o alimento dentro do forno, recomenda-se manter a porta entreaberta para evitar a condensação de umidade dentro do mesmo.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de iniciar a limpeza retire o plugue da tomada e certifique-se de que o forno esteja completamente frio.

Para limpar a prateleira e a forma, utilize esponja macia, água e sabão neutro. Se preferir, lave-as em máquina de lavar louça.

Para a limpeza das paredes internas do forno utilize um pano umedecido.

Para limpeza do vidro, utilize um pano levemente umedecido em uma solução de água e sabão neutro.

Nunca utilize materiais químicos (saponáceos) ou abrasivos (palhas de aço, escovas, etc) para limpar o corpo do produto, prateleiras e/ou paredes internas do produto.

Após uma utilização prolongada do forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do forno. Quando o forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.

Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas e desencadear o processo de ferrugem.

Manchas que podem aparecer no fundo do forno tem origem de respingos de alimentos. Estes podem eventualmente, ser um resultado de alimentos preparados em uma temperatura excessivamente alta, ou então, preparados em recipientes pequenos.

Atenção! Efetue a limpeza regularmente, o acumulo de sujeira e (ou) gordura no interior do forno poderá gerar risco de incêndio.

Meio Ambiente



Tenha sempre em mente o bem-estar de nosso meio ambiente. Nunca descarte este produto ou sua embalagem em lixo doméstico normal pois o mesmo contém componentes que podem contaminar o meio ambiente. Elimine-o através de um serviço autorizado adequado de sua cidade. Preste sempre atenção quanto as prescrições atuais válidas. Em caso de dúvidas, entre em contato com a entidade de eliminação de resíduos de sua cidade ou estado. Elimine todos os materiais das embalagens de forma ecológica.

Observação! As atualizações em componentes de hardware e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: http://abree.org.br.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Defeito	Causa	Solução
O forno não funciona.	O botão seletor de funções está na posição desligado.	Colocar o botão de seletor de funções em uma posição de aquecimento.
	O timer está na posição desligado.	Selecionar o tempo desejado ou a função manter ligado.
	O seletor de temperatura está na posicão desligado.	Selecionar a temperatura desejada.
	A tomada está sem energia.	Verifique se há energia testando a tomada com outros produtos.
Apenas um par de resistência está aquecendo.	Verifique se a chave de funções está ajustada para o aquecimento dos dois pares de resistência (superior e inferior).	Se desejar que todas as resistências sejam ligadas ao mesmo tempo, é necessário ajustar a chave de funções para acionar as resistências superior e inferior (ver item “utilizando seu forno”).



© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de 12 (doze) meses – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Importado por: CNPJ 03106170/0002-24

Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

www.oster.com.br

[REV. 02]