

Oster®



MODELO

OFRT970

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO DIGITAL COM VISOR TRANSPARENTE

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir a Fritadeira Elétrica sem Óleo Digital com Visor Transparente Oster®, modelo OFRT970, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O PRODUTO, SEMPRE OBSERVANDO AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E SEGUINDO AS INSTRUÇÕES PARA PREVENIR ACIDENTES E/OU FERIMENTOS.

1. Mantenha os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto, fora do alcance de crianças e animais, para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
2. Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada. Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.
3. Crianças devem ser supervisionadas para não brincar com o produto.
4. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
5. Para evitar acidentes, não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
6. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, como fornos, fogões, brasas ou fogo.
7. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis e/ou não resistentes ao calor.
8. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
9. A temperatura de algumas superfícies pode estar quente quando em operação, tome cuidado ao tocar nas partes externas. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
10. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o aparelho, o plugue ou o cabo elétrico, total ou parcialmente, na água ou outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
11. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
12. Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a

sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.

13. Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Oster®.
14. Se o cabo elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
15. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.
16. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão ou instrução de uma pessoa responsável pela sua segurança.
17. Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
18. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
19. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe-o para desconectar da tomada.
20. Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
21. Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
22. Não guarde o produto quente, aguarde o mesmo esfriar completamente para então armazená-lo.
23. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
24. Sempre que for mover o produto, segure-o pela base. Utilize a alça para abrir o produto.
25. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho. Deixe ao menos 15cm de espaço livre ao redor do aparelho.
26. Nunca obstrua a saída de ar do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.
27. Não utilize o produto coberto com capas ou qualquer material que obstrua a circulação do ar, como tecidos, plásticos, etc.
28. Não empilhe outros eletros nem apoie outros objetos sobre o produto.
29. Este produto foi projetado para ser usado sobre uma bancada ou outra superfície livre e, portanto, NÃO pode ser embutido.

30. Durante a operação o produto pode liberar vapor extremamente quente, tenha cuidado ao manusear o aparelho e ao abrir e retirar a panela de fritura.
31. O produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
32. Não utilize esponjas ou escovas de aço para limpar o interior da fritadeira. Peças podem ser danificadas, assim como partes elétricas, o que pode causar choques elétricos.
33. Use luvas apropriadas ao manusear a panela de fritura quente.
34. A fritadeira não deve ser usada para finalidades diferentes das indicadas neste manual.
35. Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
36. Quando encaixar a panela de fritura na cavidade do produto, certifique-se de que esteja colocada corretamente e bem encaixada.
37. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.



Este símbolo indica que a superfície pode aquecer durante o funcionamento do produto.

ATENÇÃO! *Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato a superfície antiaderente do aparelho, pois estes podem danificá-la.*

ATENÇÃO! *É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.*

NOTA: *De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves riscos de choques elétricos (consulte um eletricitista).*

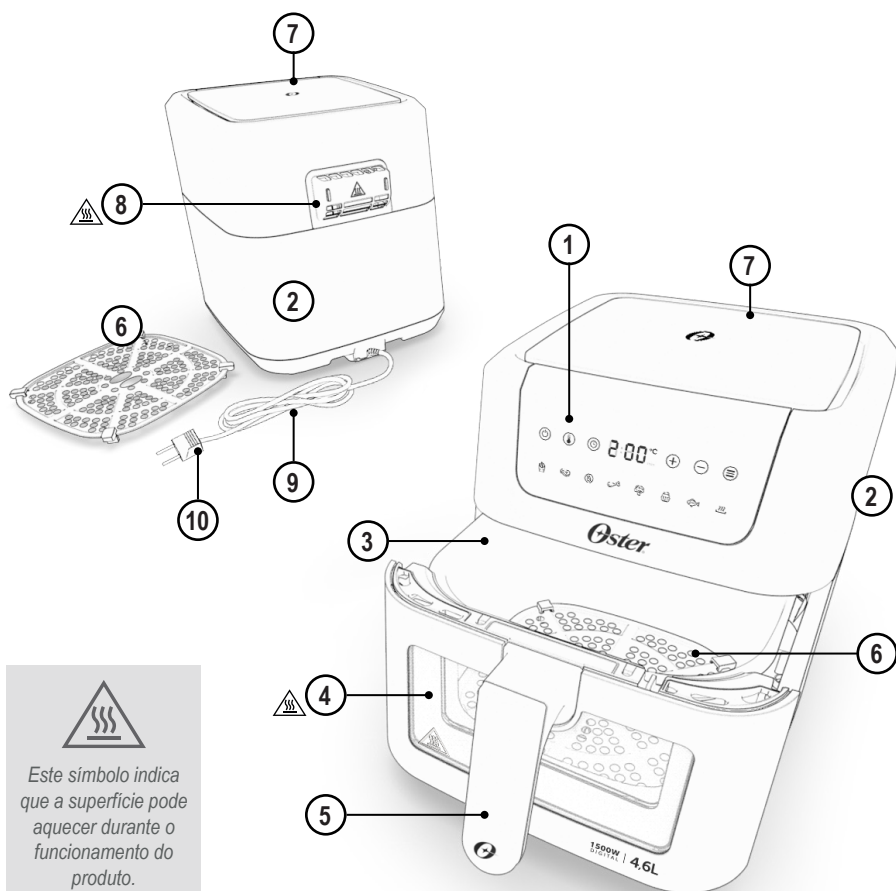
NOTA: *O manual do usuário pode ser adquirido em formato digital, para isso entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.*

CUIDADO: *As partes acessíveis podem ficar quentes quando a fritadeira é utilizada.*

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO









- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Painel touch e display digital | 6. Grelha removível |
| 2. Corpo da fritadeira | 7. Entrada de ar |
| 3. Panela de fritura | 8. Saída de ar quente |
| 4. Visor da panela de fritura | 9. Cabo elétrico |
| 5. Alça | 10. Plugue |

PAINEL DIGITAL E FUNÇÕES DO PRODUTO

BOTÕES TOUCH

O painel digital possui botões sensíveis ao toque para programar a fritadeira.



	Botão Ligar / Desligar / Iniciar / Cancelar
	Botão seletor de Temperatura
	Botão seletor de Tempo
	Botão Aumentar
	Botão Diminuir
	Botão seletor de Função

DISPLAY DIGITAL

O painel digital possui um display que exibe o tempo (em minutos) e a temperatura (em °C):

8:00 °C
min

ÍCONES LUMINOSOS

Os ícones em LED indicam as funções pré-programadas do produto:



	Batata frita
	Carne
	Desidratar
	Frango
	Vegetais
	Bolo
	Peixe
	Reaquecer

Figura 1

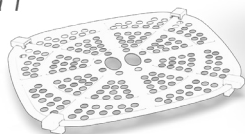
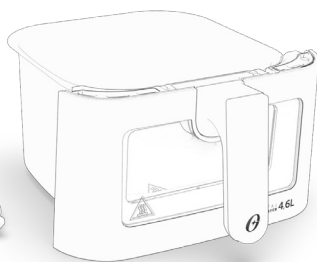


Figura 2



PANELA DE FRITURA COM VISOR TRANSPARENTE

A panela de fritura do produto (Figura 2) é o local onde os alimentos devem ser colocados para serem preparados, e possui capacidade total de 4,6 litros.


O visor transparente permite acompanhar os preparos sem a necessidade de abrir a fritadeira. Possui duas camadas, sendo a externa em acrílico e a interna em vidro.

ATENÇÃO! Esta região pode ficar muito quente. Cuidado ao manusear a panela.

GRELHA REMOVÍVEL

A grelha (Figura 1) garante que o ar circule por toda a panela de fritura, cozinhando os alimentos de maneira uniforme. Jamais utilize a fritadeira sem que a grelha esteja posicionada corretamente no fundo da panela de fritura.

ILUMINAÇÃO INTERNA

A fritadeira possui iluminação interna para auxiliar no acompanhamento do preparo. A lâmpada acende toda vez que a fritadeira está sendo ligada ou programada, e desliga automaticamente após 30 segundos. Para acender a luz durante um preparo, aperte o botão  uma vez.

TEMPERATURA

A temperatura de preparo pode ser ajustada entre 65°C e 200°C (exceto na função Desidratar, quando pode ser ajustada entre 30°C e 80°C).

TEMPO (TIMER)

O tempo de preparo pode ser ajustado de 1 até 90 minutos (exceto na função Desidratar, quando pode ser ajustado entre 1 e 24 horas).

ALÇA

Utilize para abrir a fritadeira e manusear a panela de fritura com segurança, evitando queimaduras.

SAÍDA DE AR QUENTE

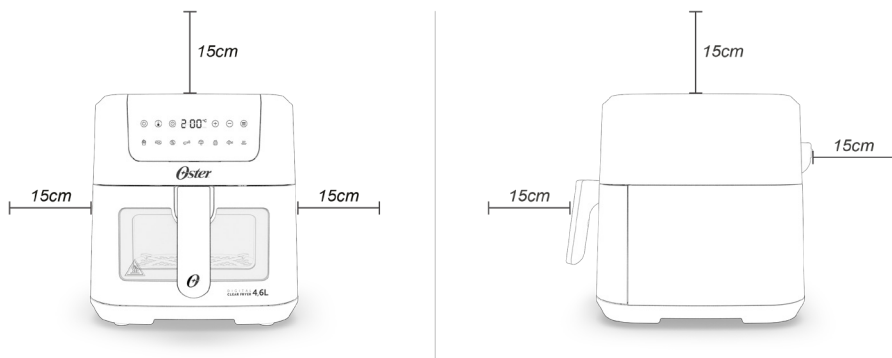
Localizada na parte traseira do produto, é responsável por eliminar o ar quente gerado pelo processo de fritura. Mantenha objetos não resistentes ao calor longe da saída de ar quente.

ATENÇÃO! Esta região fica muito quente. Nunca obstrua a saída de ar quente.

UTILIZANDO O PRODUTO

ANTES DE UTILIZAR

1. Posicione a fritadeira sobre uma superfície firme e resistente ao calor, sempre respeitando **a distância mínima de 15cm para circulação do ar** entre o produto e qualquer outro objeto posicionado nas laterais, atrás, acima ou em frente, conforme as imagens abaixo:



2. Remova adesivos, fitas e qualquer material de embalagem do corpo do produto.
3. Abra a fritadeira puxando a panela de fritura pela alça. Remova a grelha e qualquer material de embalagem do seu interior.
4. Lave a grelha e a panela de fritura com uma esponja macia, água e sabão neutro. Em seguida, seque bem com um pano macio
5. Limpe a cavidade da fritadeira apenas com um pano úmido, e em seguida seque bem com um pano macio.

ATENÇÃO! Verifique se a tensão (voltagem) da tomada é compatível com a tensão da sua fritadeira.

6. **IMPORTANTE!** Antes de utilizar a fritadeira, é necessário realizar um procedimento para garantir a durabilidade do revestimento antiaderente. Para isso, unte o interior da panela de fritura e a grelha com um pouco de óleo de boa qualidade. Encaixe a panela na cavidade da fritadeira.

7. Em um local arejado, ligue o produto selecionando a programação "**Carne**" (200°C por 18min). Este procedimento serve para eliminar possíveis resíduos sobre as resistências (presentes no processo de fabricação) e para realizar a cura do revestimento antiaderente, aumentando a sua durabilidade.

8. Após o término do processo, espere a fritadeira esfriar e limpe o excesso de óleo com um papel toalha. **Pronto, a sua fritadeira estará pronta para uso!**

Nota: É normal que produtos com elementos de aquecimento liberem fumaça durante a primeira utilização. 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 A FRITADEIRA

1. Conecte o plugue na tomada. A fritadeira irá emitir um "beep", a luz interna acenderá e o display ficará completamente aceso por 2 segundos. Em seguida, somente o botão ☺ permanecerá aceso, indicando que a fritadeira está em modo Stand By.
2. Toque no ☺ para ligar. O painel se acenderá mostrando todos os botões e luzes indicadoras.
3. Selecione a pré-programação desejada apertando o botão seletor ⊖ até que a luz correspondente à função desejada fique piscando.
4. Cada função pré-programada possui um tempo e uma temperatura sugeridos conforme a tabela abaixo:

Função pré-programada	⌚ Tempo	🌡 Temperatura
👤 Batata Frita	25min	200°C
🥩 Carne	18min	200°C
🌀 Desidratar	4 horas	40°C
🍗 Frango	30min	200°C
🥬 Vegetais	22min	180°C
🍰 Bolo	16min	200°C
🐟 Peixe	20min	180°C
🔥 Reaquecer	12min	160°C

As funções pré-programadas podem ser ajustadas conforme a receita, o tamanho/quantidade e o tipo de alimento a ser preparado.

Esta fritadeira **não possui função de pré-aquecimento**. Por isso, aconselhamos que você **pré-aqueça a fritadeira por 5 minutos** na temperatura desejada antes de iniciar o preparo dos alimentos.

5. Pressione o botão ☺ para ajustar o **Tempo**, e utilize os botões ⊕ ⊖ para aumentar ou diminuir conforme sua preferência. É possível programar a fritadeira **entre 1 e 90 minutos** (exceto na pré-programação "Desidratar", que permite programar de 1 até 24 horas).

Figura 3

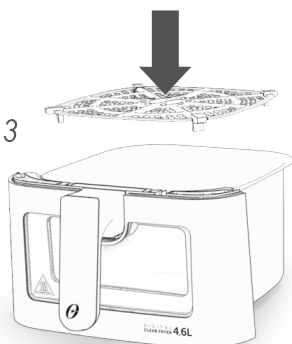






Figura 4


6. Pressione o botão  para ajustar a **Temperatura**, e utilize os botões   para aumentar ou diminuir conforme sua preferência. É possível programar a fritadeira **entre 65°C e 200°C** (exceto na pré-programação "Desidratar", que permite programar entre 30°C e 80°C).

7. Encaixe a grelha no fundo da panela de fritura (Figura 3), e coloque o(s) alimento(s) sobre a mesma. Encaixe a panela de fritura na cavidade interna da fritadeira (Figura 4). Certifique-se de que a panela está bem encaixada na cavidade.

ATENÇÃO! JAMAIS utilize a fritadeira sem que a grelha esteja posicionada corretamente, no fundo da panela de fritura. Esse acessório é indispensável para que o ar circule corretamente ao redor dos alimentos para fritar de forma homogênea.





8. Para iniciar o processo, utilize o botão . A luz interna permanecerá acesa por 30 segundos, e desligará sozinha após esse período.

ATENÇÃO: Durante o cozimento, partes do produto podem ficar muito quentes. Sempre que precisar manusear a panela de fritura, utilize luvas que protegem contra o calor.

9. Para verificar o andamento do preparo dos alimentos não é preciso abrir a fritadeira, utilize o visor transparente da panela de fritura e a luz interna para visualizar. Para acender a luz interna, basta pressionar uma vez o botão . A luz permanecerá acesa por 30 segundos e desligará automaticamente depois desse período.

10. Aconselhamos que durante o preparo os alimentos sejam virados ou mexidos, para um resultado melhor, mais uniforme.

NOTA: O produto NÃO pausa ou deixa de funcionar quando a panela de fritura é removida durante o preparo.

11. Não é possível selecionar outra função pré-programada enquanto a fritadeira já tiver iniciado o preparo. Porém, é possível aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura programados. Para isso, utilize os botões  para selecionar a temperatura e/ou  para selecionar o tempo, e os botões   para aumentar ou diminuir os parâmetros conforme sua preferência.

12. Para Cancelar o preparo, pressione o botão ☹ por 2 segundos. O produto irá resetar os parâmetros de tempo e temperatura, retornará para o modo Stand By e a palavra OFF irá aparecer no display por alguns segundos.

13. Quando um preparo for concluído ou cancelado, a fritadeira irá emitir 3 beeps e o ventilador permanecerá ligado por mais alguns segundos para resfriar os componentes internos. Não remova o plugue da tomada durante esse período, esse resfriamento ajuda a prolongar a vida útil do produto.

14. Mantenha o produto desconectado da rede elétrica sempre que não estiver sendo usado. A fritadeira só desliga completamente quando o plugue é removido da tomada.

IMPORTANTE: Não limpe seu produto ainda quente, aguarde o mesmo resfriar para realizar o processo de limpeza. Veja todas as instruções do capítulo “Limpeza e Conservação” deste manual.

PARA MELHORES RESULTADOS

- Não exceda o limite de $\frac{3}{4}$ da capacidade da panela de fritura.
- Remova o excesso de água dos alimentos antes da fritura, isso garante maior rapidez no preparo.
- Se os alimentos estiverem grudados durante a fritura, use uma espátula para desgrudá-los. Para sua segurança, use acessórios apropriados e proteja as mãos.
- Caso o alimento precise ser untado para melhores resultados, procure usar sempre óleo de boa qualidade.
- Alimentos congelados ou com grande quantidade de água podem demorar mais tempo para ficarem prontos, e os resultados não serão tão satisfatórios. Procure preparar pequenas porções de alimentos previamente descongelados e picados em pedaços menores.
- Geralmente alimentos pré-cozidos precisam de temperatura mais alta que alimentos crus.
- A maioria dos alimentos que geralmente são assados em fornos, também podem ser preparados na fritadeira sem óleo.
- A fritadeira também pode descongelar ou reaquecer alimentos.
- Não há risco em usar objetos metálicos no interior da fritadeira, como pequenas assadeiras ou papel alumínio, pois o produto não utiliza radiação (como no caso de fornos micro-ondas).
- É possível utilizar acessórios de silicone, como formas de bolo e cupcake, desde que sejam resistentes à temperatura máxima da fritadeira.
- É imprescindível que haja espaço para o ar circular no interior da fritadeira, em todos sentidos. Por isso, quando usar assadeiras e formas, opte por peças com tamanho menor do que a área total da panela de fritura.
- Alimentos e acessórios não devem tocar nem ficar muito próximos dos elementos de aquecimento no topo da cavidade interna.

SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Os parâmetros de tempo e de temperatura citados na tabela a seguir são apenas sugestões de preparo. Pode haver a necessidade de ajustar esses parâmetros de acordo com o gosto do consumidor e com a condição e/ou quantidade dos alimentos a serem preparados (grandes porções, pedaços grandes, alimentos congelados, etc). Recomendamos que o consumidor teste e ajuste os parâmetros de tempo e temperatura de acordo com cada receita e gosto pessoal.

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
Legumes					
Pimentões	Fresco em tiras	500g	Não	10-15 minutos	150-180°C
Cogumelos	Fresco (dividido em quatro)	500g	Não	10-15 minutos	150°C
Tomates	Fresco (dividido em quatro)	500g	Não	20-25 minutos	150°C
Cebolas	Fresca (dividido em quatro)	500g	Não	15-20 minutos	150°C
Carnes e aves					
Nuggets de frango	Congelados	250g	Sim	10-15 minutos	200°C
Nuggets de frango	Congelados	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Sobre coxa de frango	Frescas	2 peças	Sim	30-35 minutos	200°C
Coxa de frango	Frescas	1 peça	Sim	30-35 minutos	200°C
Peito de frango	Frescos	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Asa de frango	Frescas	5-7 unidades	Não	30-35 minutos	200°C
Costelas de porco	Frescas	2-4 peças	Sim	30-35 minutos	200°C

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
Fatias de carne Suína com gordura	Frescas	1-2 fatias (1cm de espessura).	Sim	20-25 minutos	200°C
Carne bovina picada	Frescas	250g	Sim	10-15 minutos	180°C
Carne bovina picada	Frescas	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Almôndegas de carne	Congeladas	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Hambúrgueres	Congelados	1-2 unidades	Sim	15-20 minutos	180-200°C
Peixes e crustáceos					
Camarão	Fresco (descascado)	250g	Sim	10-15 minutos	180°C
Camarão	Fresco (descascado)	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Filé de peixe	Fresco	250g	Sim	20-25 minutos	180°C
Filé de peixe	Fresco	500g	Sim	25-30 minutos	180°C
Lula	Fresca (em anéis)	250g	Sim	8-12 minutos	180-200°C
Aperitivos					
Rolinho primavera	Descongelado	1-2 fatias	Sim	10-15 minutos	180°C
Pastel	Descongelado	2-3 unidades	Sim	10-15 minutos	180°C
Pratos prontos congelados					
Lasanha	Congelada	450g	Não	15 minutos	200°C
Cheese burger	Congelados	300g	Sim	15-20 minutos	90-120°C
Macarrão (diversos sabores)	Congelados	350g	Não	15 minutos	200°C

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

DICAS PARA A MELHOR CONSERVAÇÃO

- Utilize sempre acessórios de silicone dentro da panela de fritura. O silicone não risca o antiaderente e promove uma maior durabilidade do revestimento.
- Evite temperar os alimentos diretamente na panela de fritura do produto. O contato entre o metal e o tempero pode acelerar o processo de desgaste por danificar o revestimento, comprometendo a vida útil da panela e da grelha.
- Limpe seu produto constantemente e **não deixe de molho**.
- **JAMAIS** utilize materiais químicos e/ou abrasivos (como saponáceos, alvejantes, palhas de aço, escovas, etc) para limpar qualquer parte do produto.
- **ATENÇÃO! Não deixe resíduos de preparos anteriores acumulados na panela de fritura e na grelha, principalmente se não for utilizar a fritadeira por um período de tempo maior. Efetue a limpeza regularmente, pois o acúmulo de sujeira e/ou gordura podem deteriorar o produto.**

LIMPANDO SEU PRODUTO

- Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada e certifique-se de que a fritadeira esteja completamente fria, para evitar queimaduras.

Nota: O elemento de aquecimento está localizado na parte superior da cavidade e ele pode estar quente mesmo que sua cor não esteja vermelha. Sempre verifique se o produto está completamente frio antes de fazer a limpeza.

- Retire a panela de fritura da cavidade da fritadeira e remova a grelha.
- Lave a panela e a grelha utilizando esponja macia, água e sabão neutro.

Atenção: JAMAIS deixe a panela de fritura e a grelha de molho nem utilize produtos químicos abrasivos, pois o revestimento antiaderente pode ser danificado permanentemente.

- Caso a gordura seja de difícil remoção, esquite o produto por 3 minutos a temperatura de 180°C e efetue a limpeza com água morna. **Cuidado ao manusear o produto quente.**
- Após a utilização do produto por tempo prolongado e/ou quando forem preparados alimentos que contenham muita água (como frutos do mar, vegetais recheados,

congelados, etc), é possível que haja acúmulo de vapor na cavidade da fritadeira. Quando o produto esfriar completamente, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.

- Para limpar a cavidade da fritadeira, use apenas um pano úmido, e sem seguida seque bem com um pano macio.

NOTA: Não é recomendado que a panela de fritura e a grelha sejam lavados em máquina lava-louças. O detergente utilizado pode agredir o metal e descolorir a sua superfície.

- Após higienizar a panela e a grelha, passe um pano umedecido ou um papel absorvente para remover todo e qualquer resíduo de detergente. O acúmulo de água e/ou resíduos pode provocar o aparecimento de manchas, deteriorar o revestimento antiaderente e iniciar o processo de oxidação.
- Seque bem após limpar. Para uma secagem completa, recomendamos que encaixe a panela de fritura na cavidade da fritadeira e depois ligue o produto 5 minutos a uma temperatura de 180°C. Este procedimento garante a secagem completa e apropriada, evitando a oxidação de componentes.
- Repita a operação de higienização sempre que sua fritadeira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- Guarde a sua fritadeira em local plano, seco, arejado e seguro, longe do alcance de crianças.

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.

ATENÇÃO!

Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, **acarretando perda da garantia**. Sempre verifique se a tensão (voltagem) do produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma ANTES de conectar o plugue na tomada a ser utilizada.

Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto, causar curtos-circuitos e acidentes na rede elétrica. Utilize uma tomada adequada à potência do produto.

Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Todo conserto e toda substituição de peça danificada deve ser feita **somente por meio do serviço autorizado Oster®**.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Localize uma assistência autorizada Oster® através do nosso site:
<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor/servico-tecnico-autorizado>



SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Capitais ou regiões metropolitanas: **4020 2805**

Interior: **0800 644 6443**

WhatsApp para Atendimento ao Consumidor:
<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor>





receitas.oster.com.br

*Aponte a câmera do
celular para o QR Code
e conheça todas as
nossas receitas!*





©2023 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 um ano – 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. 00]