



MODELO

OFRT790

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA OVEN DIGITAL 12L

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir a Fritadeira Oven Digital 12L Oster®, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, pois, as informações contidas aqui ajudarão você aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura.

ATENÇÃO! 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. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar 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). Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.
3. Certifique-se de que os fios elétricos do produto e de outros aparelhos próximos não entrem em contato com peças quentes da fritadeira.
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 ou próximo a ele.
6. Não use o produto para aquecer o ambiente.
7. O produto deve estar sempre em modo de espera (*stand by*) antes de ser desconectado da tomada. Nunca desconecte o produto da tomada puxando pelo cabo de alimentação, para isso, puxe pelo plugue segurando-o firmemente.
8. É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado à rede elétrica.
9. Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada adequada e exclusiva e em perfeitas condições.
10. Este produto 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 estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos de acidentes.
13. Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto. O cabo de alimentação nunca deve ser dobrado ou esticado. Não permita o contato do cabo de alimentação

com partes quentes ou objetos cortantes.

14. Instale o produto em uma superfície firme, plana, seca e resistente ao calor, sempre respeitando a distância de segurança ao redor do produto.
15. Use luvas que protejam contra o calor para retirar os acessórios da fritadeira quando o produto estiver quente.
16. Não deixe o produto ligado sem supervisão. Sempre retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
17. Para evitar riscos de incêndio, não instale o produto em áreas onde a ventilação ou circulação de ar esteja bloqueada, reduzida ou inexistente.
18. Não utilize em locais desabrigados.
19. Não deixe o produto próximo de chamas ou fontes de calor.
20. Evite incêndios! Para garantir a segurança, JAMAIS coloque materiais inflamáveis dentro ou próximo do produto. É importante manter materiais que possam se inflamar a uma distância mínima de um metro do produto.
21. NUNCA insira plásticos, papel ou qualquer material não resistente ao calor dentro do produto.
22. Os recipientes a serem utilizados no interior do produto não podem ser hermeticamente fechados (como, por exemplo, recipientes com tampas vedadas), é preciso oferecer espaço para a expansão de fluidos.
23. NUNCA coloque enlatados lacrados no interior da fritadeira, o calor pode aumentar a pressão interna e causar a explosões.
24. Certifique-se de que os alimentos nunca encostem nas resistências, superiores e inferiores.
25. Não cubra as partes internas do produto (como o cesto de fritura, a prateleira ou a assadeira) com papel alumínio, pois poderá causar superaquecimento do produto.
26. Certifique-se de que o produto será conectado a uma tomada compatível com a sua potência. Verifique as informações de voltagem e potência na etiqueta do produto. Caso haja dúvida, consulte um profissional eletricista qualificado para fazer realizar a instalação adequada.
27. **ATENÇÃO: Não utilize adaptadores, benjamins (T's) e/ou extensões e JAMAIS ligue outros aparelhos e o produto ao mesmo tempo, e na mesma tomada, pois pode causar sobrecarga da rede elétrica, desligamento do disjuntor e/ou acidentes elétricos.**
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 produto da tomada e aguarde o resfriamento completo (veja a seção "Limpeza e conservação"). Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura no interior do produto pode causar incêndios e acelerar o processo de desgaste do produto.
30. Se o produto sofrer uma queda e/ou apresentar problemas de funcionamento, o mesmo

não deverá ser utilizado. Neste caso, encaminhe-o para uma assistência técnica autorizada Oster®.

31. Em hipótese alguma, tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do Serviço Autorizado Oster®.
32. Não obstrua a parte frontal do seu produto.
33. Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.
34. A utilização do produto em desacordo com o descrito neste manual acarreta a perda da garantia.
35. As imagens deste manual são meramente ilustrativas e podem ser ligeiramente diferentes do produto real.

ATENÇÃO! Durante o uso, o aparelho esquenta e atinge altas temperaturas. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos de aquecimento do produto.

ATENÇÃO! Partes acessíveis do produto podem esquentar enquanto o produto estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

ATENÇÃO! Não deixe o produto 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.

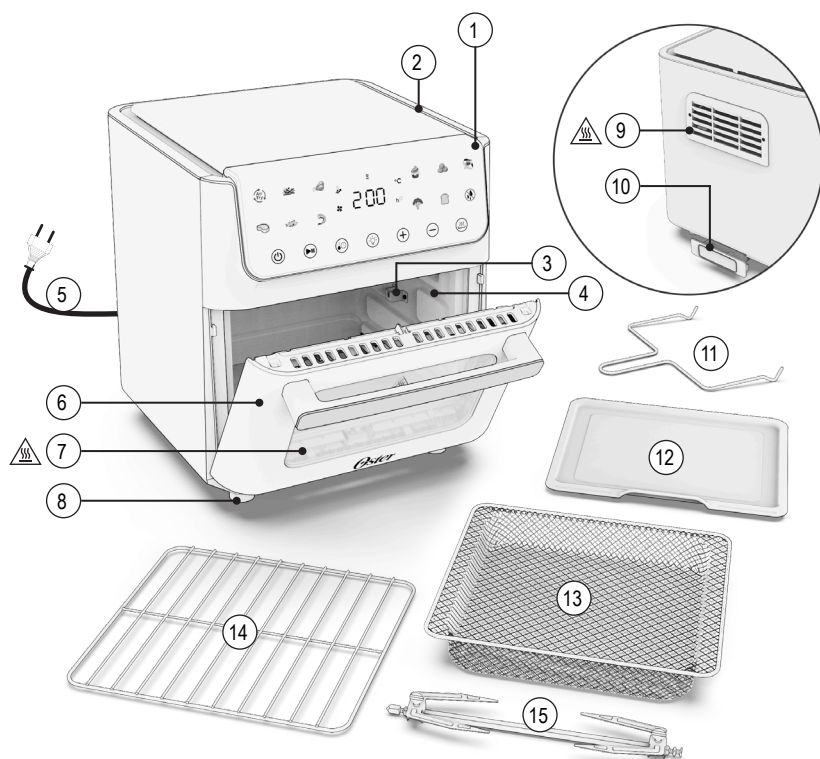


Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PARTES DO PRODUTO



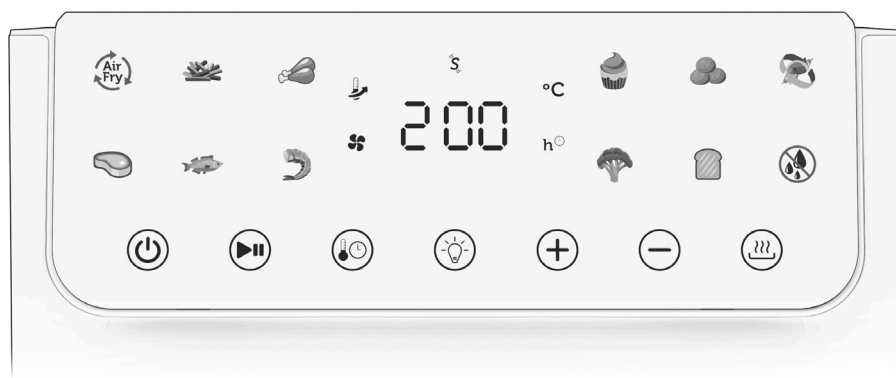
- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Painel digital | 9. Saída de ar quente |
| 2. Entrada de ar | 10. Enrola cabo |
| 3. Encaixe do espeto rotisserie | 11. Gancho para manuseio do espeto rotisserie |
| 4. Hack de ajuste de altura | 12. Bandeja coletora de gordura |
| 5. Cabo elétrico e plugue | 13. Cesto de fritura |
| 6. Porta removível com alça fria | 14. Prateleira / grelha |
| 7. Visor transparente | 15. Espeto rotisserie |
| 8. Pés antiderrapantes | |



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

PAINEL DIGITAL

O painel da fritadeira possui botões *touch* (sensíveis ao toque), display digital e indicadores luminosos. Conheça todas as funcionalidades da sua fritadeira:



DISPLAY DIGITAL

Exibe os valores do tempo e da temperatura programados:

0:25 h^L

*Exibição do tempo programado,
em horas.*

200 °C

*Exibição da temperatura programada,
em graus Celsius.*













INDICADORES LUMINOSOS

Indicam informações importantes sobre o funcionamento da fritadeira:

Indica que a resistência está aquecendo para atingir a temperatura programada.	Indica que a ventoinha está em funcionamento.	O alerta "Shaking Time" é um lembrete para mexer os alimentos durante o preparo.

BOTÕES DE PROGRAMAÇÃO

Toque para selecionar a programação desejada:

	Air Fry	10min / 200°C		Cupcakes	12min / 180°C
	Batata frita	20min / 200°C		Pão de queijo	15min / 190°C
	Frango	25min / 200°C		Rotisserie	30min / 200°C
	Carne	15min / 180°C		Vegetais	20min / 150°C
	Peixe	15min / 180°C		Torrar	5min / 200°C
	Camarão	8min / 200°C		Desidratar	4h / 50°C

Os valores de tempo e temperatura de todas as programações podem ser ajustados, consulte o capítulo “Funções e Programações” deste manual.



A função Rotisserie aciona automaticamente o motor de rotação 360° para ser utilizado com o acessório **ESPETO**, assando de maneira uniforme peças de carne, galeto, cortes de frango, etc.

BOTÕES FUNCIONAIS

Toque para programar a fritadeira:

	Botão Liga/Desliga <i>Para ligar e desligar a fritadeira.</i>
	Botão Iniciar/Pausar <i>Para iniciar e pausar o funcionamento.</i>
	Botão Tempo/Temperatura <i>Para ajustar os parâmetros de tempo e temperatura.</i>
	Botão Iluminação <i>Para ligar e desligar a luz interna.</i>
	Botão Aumentar <i>Para aumentar os parâmetros de tempo e temperatura.</i>
	Botão Diminuir <i>Para diminuir os parâmetros de tempo e temperatura.</i>
	Botão Função Manter Aquecido <i>Para manter o alimento aquecido após o preparo.</i> Temperatura: 60°C / Tempo: 4 horas

FUNCIONALIDADES

PORTA REMOVÍVEL COM VISOR TRANSPARENTE

A fritadeira possui um visor transparente que permite visualizar o andamento do preparo dos alimentos sem abrir a porta, evitando a perda de calor. A porta da fritadeira pode ser removida, para facilitar a limpeza.

ALÇA DA PORTA


Utilize a alça fria para abrir e fechar a porta da fritadeira com segurança.

HACK PARA AJUSTE DO NÍVEL DE ALTURA

Para facilitar o uso, o hack oferece três níveis de ajuste para posicionar os acessórios na altura ideal para preparar cada tipo de alimento. Quanto maior a altura, mais próximo o alimento ficará da resistência.



ALERTA SHAKING TIME

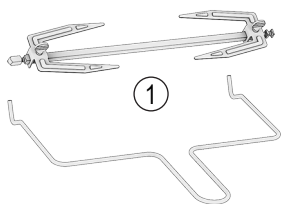
O *Shaking Time*  é um alerta presente em algumas programações para lembrar o usuário de mexer os alimentos durante o preparo, garantindo um melhor resultado.

ENROLA CABO


Na parte traseira da fritadeira, logo abaixo da saída de ar quente, há um suporte que pode ser usado para enrolar o cabo elétrico, facilitando o armazenamento do produto.

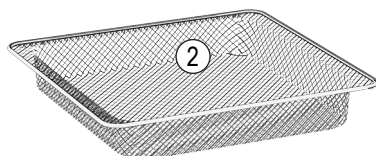


ACESSÓRIOS



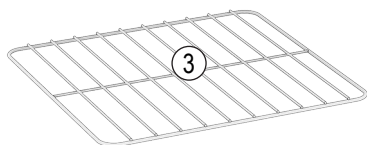
1. ESPETO ROTISSERIE E GANCHO

Utilize o espeto para preparar alimentos (como peças de carne, galletos e cortes de frango) selecionando a função “**Rotisserie**” . Utilize o gancho para encaixar e remover o espeto do interior da fritadeira com segurança logo após o preparo.



2. CESTO DE FRITURA

Cesto ideal para fritar e preparar alimentos em porções. (Ex.: batatas fritas, vegetais picados, carnes em cubos, etc)



3. PRATELEIRA/GRELHA

Utilize este acessório como prateleira para apoiar travessas e assadeiras, ou como grelha, para preparar carnes e alimentos maiores.



4. BANDEJA COLETORA DE GORDURA

Este acessório deve estar sempre posicionado no fundo da fritadeira durante o uso dos demais acessórios. A bandeja coletora facilita a limpeza e deve ser limpa após cada uso. A bandeja também pode ser encaixada em uma posição mais alta do hack de ajuste de altura, conforme a necessidade de cada preparo.

ATENÇÃO! NUNCA utilize a bandeja coletora de gordura como assadeira! Este acessório é feito de aço galvanizado e não pode entrar em contato direto com os alimentos que serão consumidos.

NOTA: Utilizar o produto sem a bandeja coletora de gordura posicionada no fundo da fritadeira dificultará a limpeza e pode comprometer a durabilidade do produto. Não deixe acumular gordura e resto de alimentos por muito tempo, para evitar cheiro de alimentos queimados e até incêndio.

ATENÇÃO! Quando preparar algum alimento que solte uma grande quantidade de gordura e/ou líquidos, espere esfriar antes de remover a bandeja coletora. Evite derramamentos, acidentes e queimaduras com a gordura quente.

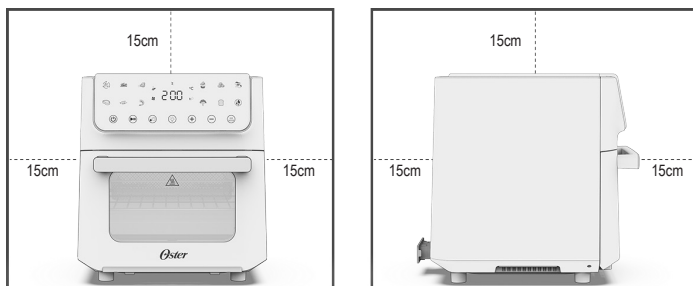
ATENÇÃO! Ao remover os acessórios após o término dos preparos, SEMPRE utilize luvas que protegem contra o calor para evitar acidentes e queimaduras.

UTILIZAÇÃO

ANTES DO PRIMEIRO USO

Este procedimento inicial serve para eliminar possíveis resíduos sobre as resistências (presentes no processo de fabricação). É normal que produtos com elementos de aquecimento liberem fumaça durante a primeira utilização. Siga os passos a seguir para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras provenientes do processo de fabricação:

1. Posicione o produto sobre uma superfície firme, plana e resistente ao calor. Sempre respeite as distâncias **mínimas** para circulação do ar: 15 cm de distância entre o produto e qualquer parede e/ou outro objeto posicionado nos lados, acima, atrás ou em frente, conforme indicado na imagem abaixo:



2. Remova todos os acessórios, adesivos e materiais de embalagem do interior do produto.
3. Lave todos os acessórios da fritadeira com uma esponja macia, água e sabão neutro. Em seguida, passe um pano úmido nas paredes internas do produto.
4. Conecte o plugue na tomada, o painel irá acender. Aperte o botão Liga/Desliga (🔌), selecione a função **Air Fryer** (🌀) e aperte o botão Iniciar/Pausar (▶) para iniciar o processo por 10 minutos.
5. Após o término, deixe a fritadeira esfriar completamente antes de utilizá-la pela primeira vez.

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®.

ATENÇÃO! Verifique se a tensão (voltagem) da sua tomada é compatível com a tensão da sua fritadeira e se a superfície onde a fritadeira está apoiada é resistente ao calor.

ENCAIXANDO OS ACESSÓRIOS

① **Bandeja Coletora de Gordura:** Mantenha a bandeja posicionada no fundo da fritadeira (Figura 1) sempre que o produto estiver em funcionamento com os demais acessórios, para facilitar a limpeza da cavidade interna e prolongar a vida útil da fritadeira. Limpe a bandeja após cada uso, para evitar que o acúmulo de gordura e resto de alimentos gere cheiro de queimado e fumaça. A bandeja também pode ser utilizada em uma posição mais alta no hack de ajuste de altura, conforme a necessidade de cada preparo.



Figura 1

Atenção! Nunca coloque os alimentos em contato direto com a bandeja coletora de gordura, seu uso é exclusivo para coletar resíduos e facilitar a limpeza.

② **Cesto de Fritura:** Posicione o cesto de fritura no hack (Figura 2), na primeira ou segunda posição. Quanto mais alto estiver posicionado o cesto, mais perto o alimento estará da resistência da fritadeira. Sempre utilize o cesto de fritura com a bandeja coletora de gordura posicionada no fundo da fritadeira.



Figura 2

NOTA: Não é possível encaixar o cesto de fritura na posição mais baixa do hack, pois é necessário um maior espaçamento entre o cesto e o coletor de gordura.

③ **Prateleira/Grelha:** Posicione a prateleira no hack na altura desejada (Figura 3). Quanto mais alto estiver posicionada a prateleira, mais perto o alimento estará da resistência da fritadeira. Sempre utilize a prateleira com a bandeja coletora de gordura posicionada no fundo da fritadeira.

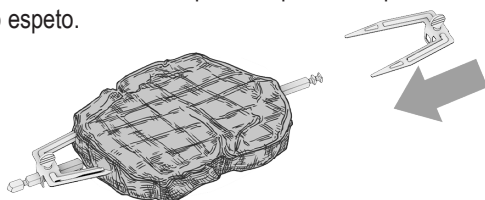


Figura 3

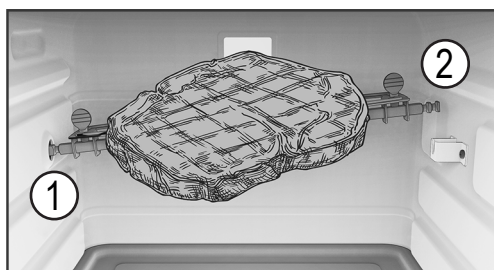
UTILIZANDO O ESPETO ROTISSERIE


Utilize o espeto e a função Rotisserie com rotação 360° para preparar alimentos maiores, como peças de carne, galeto e cortes de frango.

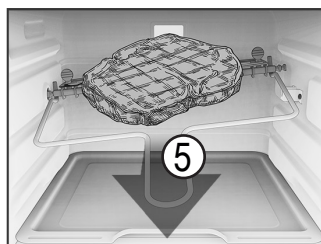
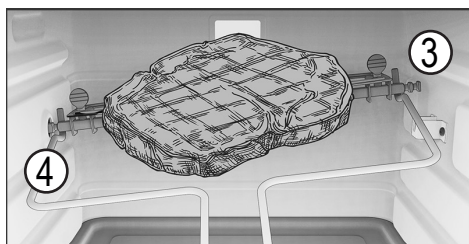
1. Atravesse o alimento escolhido com o espeto. Em seguida, encaixe os garfos nas laterais, espetando-os no alimento. Aperte os parafusos para fixar os garfos e deixar o alimento firme no espeto.



2. Para encaixar o espeto na fritadeira, comece encaixando uma das pontas no orifício do lado esquerdo (passo 1), e depois no encaixe do lado direito (passo 2).



3. Feche a porta e ligue a fritadeira na função **Rotisserie** , para ativar a rotação 360°.
4. Após a conclusão do preparo, o alimento e o espeto estarão quentes, por isso utilize o gancho para removê-los com segurança. Encaixe o gancho nas duas extremidades do espeto, erga primeiro o lado direito (passo 3) e em seguida puxe levemente para desencaixá-lo do suporte do lado esquerdo (passo 4). Quando as duas pontas estiverem desencaixadas do suporte, puxe o gancho com o espeto para fora (passo 5).



DICA! Antes de iniciar o preparo, com o alimento e o espeto ainda frios, “treine” o movimento necessário para retirar o espeto utilizando o gancho. Assim ficará mais fácil manusear o espeto com o gancho após o preparo, quando for necessário retirar o alimento ainda quente da fritadeira.

UTILIZANDO O PRODUTO

1. Coloque o alimento a ser preparado no acessório desejado, e posicione-o no interior da fritadeira.
2. Caso esteja utilizando o cesto de fritura, a prateleira ou o espeto rotisserie, posicione a bandeja coletora de gordura no fundo da fritadeira.
3. Feche a porta e ligue o produto na tomada. A fritadeira irá emitir um *beep* e o botão Liga/Desliga (🔌) irá acender, indicando que o produto está em *stand by* (modo de espera).
4. **Pressione o botão Liga/Desliga** (🔌).
5. **Selecione uma das funções** do painel:



6. Caso queira ajustar os parâmetros de tempo e temperatura:

- Pressione o **botão Tempo/Temperatura** (🕒)
- Utilize os botões (+) e (-) para aumentar e diminuir os parâmetros.

7. **Pressione o botão Iniciar/Pausar** (▶️) para iniciar o preparo.

Para PAUSAR e retomar um preparo, utilize o botão Iniciar/Pausar (▶️).

Para CANCELAR um preparo, pressione o botão o botão Liga/Desliga (🔌) por 3 segundos.

Para ligar ou desligar a ILUMINAÇÃO, pressione o botão (💡).




















Para usar a função MANTER AQUECIDO, pressione o botão (🔥) e em seguida o botão Iniciar/Pausar (▶️).


A fritadeira irá emitir um sinal sonoro de 5 *beeps* após o término do preparo do alimento, e entrará em modo *stand by* automaticamente. A ventoinha permanecerá ligada por mais alguns segundos, para resfriar os componentes internos da fritadeira.

ATENÇÃO! NUNCA remova o plugue da tomada enquanto a ventoinha estiver resfriando a fritadeira, este procedimento é muito importante para a durabilidade e bom funcionamento do motor do produto. Aguarde até que o indicador luminoso 🔥 apague antes de remover o plugue da tomada.

DICA! Utilize a tabela da seção “Funções e Programações” a seguir para verificar a faixa de tempo e temperatura (máximos e mínimos) para cada programação.

FUNÇÕES E PROGRAMAÇÕES

Função		Programação 	Shaking Time 	Faixa de ajuste de programação:	
	Air Fry	10min - 200°C	X	80 - 200°C	1 - 60min
	Batata frita	20min - 200°C		80 - 200°C	1 - 60min
	Frango	25min - 200°C		80 - 200°C	1 - 60min
	Carne	15min - 180°C		80 - 200°C	1 - 60min
	Peixe	15min - 180°C		80 - 200°C	1 - 60min
	Camarão	8min - 200°C		80 - 200°C	1 - 60min
	Cupcakes	12min - 180°C	X	80 - 200°C	1 - 60min
	Pão de queijo	15min - 190°C	X	80 - 200°C	1 - 60min
	Rotisserie	30min - 200°C	X	80 - 200°C	1 - 60min
	Vegetais	20min - 150°C	X	80 - 200°C	1 - 60min
	Torrar	5min - 200°C	X	80 - 200°C	1 - 10min
	Desidratar	4h - 50°C	X	50 - 80°C	2h - 9h
	Manter aquecido	4h - 60°C	X	60°C	1h - 4h

O alerta *Shaking Time*  está presente em algumas funções, é um lembrete para virar e/ou mexer os alimentos na metade do tempo de preparo, visando resultados mais uniformes.

NOTA: Caso a programação padrão do tempo das funções Batata-frita, Frango, Carne Peixe e Camarão seja reprogramada, o alerta *Shaking Time* será **desativado automaticamente**.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- **IMPORTANTE!** Não limpe seu produto ainda quente, aguarde que o mesmo esfrie completamente para realizar o processo de limpeza, para evitar queimaduras e acidentes. Siga as instruções do capítulo “*Limpeza e Conservação*” deste manual.
- Respeite a distância de segurança e não posicione nenhum tipo de objeto a menos de 15cm de distância do produto (especialmente objetos não resistentes ao calor).
- Durante o uso, a parte externa do produto pode atingir temperaturas elevadas. Por isso, ao manusear o produto, SEMPRE utilize luvas que protegem contra o calor.
- **Sempre utilize a bandeja coletora de gordura posicionada no fundo da fritadeira**, especialmente quando preparar alimentos gordurosos ou que soltam algum líquido. Isso facilita a limpeza da cavidade interna, prolonga a vida útil do produto e evita que o acúmulo de resíduos cause cheiro de queimado ou fumaça. Também é possível posicionar a bandeja em uma posição mais alta do hack, caso prefira que a bandeja fique mais próxima do acessório que está sendo utilizado. A bandeja NÃO ficar em contato direto com os alimentos e por isso NÃO pode ser utilizada como assadeira.
- Ao utilizar acessórios (como travessas, formas e assadeiras), escolha produtos resistentes ao calor e apropriados para serem levados ao forno convencional. Produtos feitos de plástico (mesmo aqueles indicados para fornos micro-ondas) e/ou de materiais não resistentes ao calor JAMAIS podem ser utilizados na fritadeira.
- NÃO cubra os acessórios ou o interior da fritadeira com papel alumínio, papel manteiga ou qualquer material que dificulte a circulação do ar ao redor dos alimentos, diminuindo a performance e a vida útil do produto.
- Diferentemente dos demais acessórios, o cesto de fritura não pode ser posicionado na posição mais baixa do hack de ajuste de altura, pois é necessário haver um espaçamento maior ao redor de todo o cesto para garantir um preparo mais homogêneo.
- A fritadeira elétrica funciona de forma diferente do forno micro-ondas e não emite radiação, por isso acessórios metálicos e papel alumínio podem ser utilizados dentro da fritadeira sem causar risco de incêndio.
- Aconselhamos o uso do papel alumínio apenas para cobrir formas e travessas, caso seja necessário para o preparo de uma receita. Não recubra os acessórios da fritadeira com papel alumínio de forma que impeça e/ou dificulte a circulação do ar.

NOTA: JAMAIS deixe o papel alumínio ou o papel manteiga soltos no interior da fritadeira. Ao utilizá-los, prenda-os bem para que não se soltem e possam encostar na resistência, pois isso pode causar superaquecimento e risco de incêndio!

- Tenha muito cuidado ao adicionar determinados ingredientes sobre os alimentos que estão sendo preparados, deixando-os soltos no interior da fritadeira (por exemplo: fatias finas de queijo e frios, coco e queijo ralado, batata-palha, gergelim e pequenos grãos, temperos como salsinha e cebolinha, e outros ingredientes muito pequenos e/ou leves). Durante o funcionamento, o ar circula em alta velocidade no interior do produto, e esses ingredientes podem voar e atingir a resistência, podendo dificultar a limpeza e até danificar o produto.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

LIMPEZA DA FRITADEIRA

1. Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada e certifique-se de que o produto esteja completamente frio.
2. Retire todos os acessórios e a bandeja coletora de gordura. Com cuidado, descarte a sujeira coletada.
3. Lave os acessórios utilizados utilizando uma esponja macia, água e sabão neutro para higienizá-los. JAMAIS deixe os acessórios de molho nem lave na máquina lava-louças, pois o revestimento pode ser danificado permanentemente.
4. Para a limpeza da cavidade interna da fritadeira, utilize apenas um pano umedecido.
5. É possível remover a porta da fritadeira para realizar uma limpeza mais completa. Remova a porta, lave com esponja macia, água e sabão neutro, e enxágue bem.
6. Seque todas as peças com um pano seco e macio e coloque-as novamente na fritadeira.
7. Para uma secagem completa, ligue a fritadeira a 200°C por 10 minutos.

NOTA: Não é recomendado que os acessórios e a porta da fritadeira sejam lavados em máquina lava-louças. O detergente utilizado pode agredir o material das peças, descolorir e deteriorar suas superfícies.

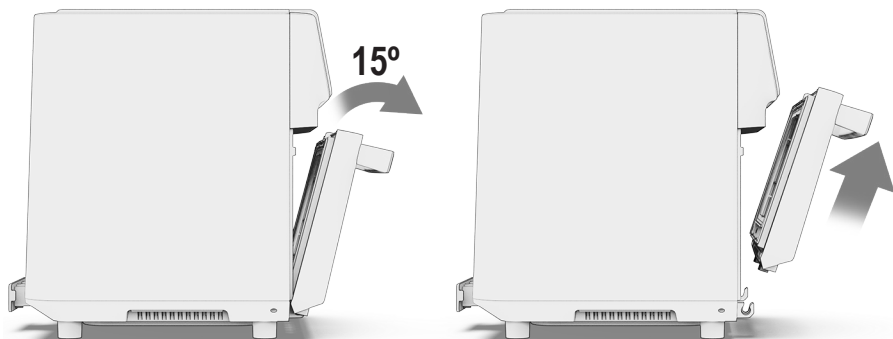
CONSERVAÇÃO DA FRITADEIRA

- JAMAIS utilize materiais químicos ou abrasivos (como saponáceos, palhas de aço, escovas, etc.) para limpar o produto e seus acessórios. O uso desses materiais pode deteriorar as peças.
- Após a utilização do produto por tempo prolongado e/ou quando forem preparados alimentos com alto índice de água (exemplo: pizzas congeladas, vegetais recheados, batata-frita congelada, etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior da fritadeira e na junta da porta. Quando o produto esfriar completamente, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Após higienizar os acessórios, certifique-se de enxaguá-los e secá-los bem, para remover todo e qualquer resíduo de detergente. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas e desencadear o processo de ferrugem.
- Manchas que podem aparecer na cavidade interna do produto podem ter origem em respingos de alimentos. Neste caso, é provável que alimentos tenham sido preparados em uma temperatura excessivamente alta ou ainda em recipientes muito pequenos.

ATENÇÃO! Não deixe acumular resíduos de preparos anteriores no produto. Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e/ou gordura no interior da fritadeira poderá causar manchas no produto e até gerar risco de incêndio!

ENCAIXE E DESENCAIXE DA PORTA REMOVÍVEL

É possível desencaixar a porta da fritadeira facilmente para realizar uma limpeza mais completa. Abra a porta puxando pela alça, posicione-a em um ângulo de aproximadamente 15° e puxe para cima. Não é necessário fazer força nem soltar nenhuma trava, a porta sairá facilmente quando estiver no ângulo correto para ser desencaixada. Após realizar a limpeza, basta realizar o movimento contrário para encaixar a porta novamente.



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 às 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.

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.

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.

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

Atendimento por telefone: **0800 644 6443**

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





© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.

Garantia limitada - para maiores informações, consulte o certificado.

Importado e distribuído por: CNPJ 03.106.170/0002-24

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

www.oster.com.br

[REV. 00]