

Oster®



MODELO

OFOR250

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO & FRYER MULTIFUNÇÕES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir o Forno & Fryer Multifunções 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 a 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 se 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)
3. Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do produto, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta de vidro.
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 ou próximo ao aparelho.
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 tal, 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 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.
13. Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
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 produto em uma superfície firme, plana, seca e resistente ao calor, sempre respeitando as distâncias ao redor do produto.
16. Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o produto estiver quente.
17. Não deixe o produto 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 produto, certifique-se de que cortinas não irão encostar no produto.
22. Não coloque materiais inflamáveis no interior ou próximo do produto. Materiais que podem se inflamar devem ficar a uma distância mínima de um metro de distância do produto. Jamais insira materiais plásticos ou papel dentro do produto.
23. Os recipientes a serem utilizados no interior do produto não podem ser hermeticamente fechados (como, por exemplo, recipientes com tampas fechadas), eles precisam oferecer espaço para a expansão de fluidos.
24. Para evitar riscos de incêndio, não instale o produto em áreas onde não haja ventilação ou circulação de ar.
25. Verifique que os alimentos no interior do produto nunca encostem nas resistências.
26. Não cubra as partes internas do produto (como a prateleira ou assadeira) com papel alumínio, pois, poderá causar sobreaquecimento do produto.
27. É recomendado que seja utilizado um circuito de potência específico para o produto. A ligação de outros aparelhos no mesmo circuito do forno pode causar desligamentos do disjuntor. Caso isto ocorra, consulte um profissional eletricista qualificado para instalar um circuito dedicado de potência para produto.
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 (veja a seção “Limpeza e conservação”). Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura no interior do produto podem causar incêndios.
30. Jamais guarde materiais inflamáveis no produto 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 produto.

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 a perda da garantia.

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

ATENÇÃO! Partes acessíveis podem esquentar quando 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.

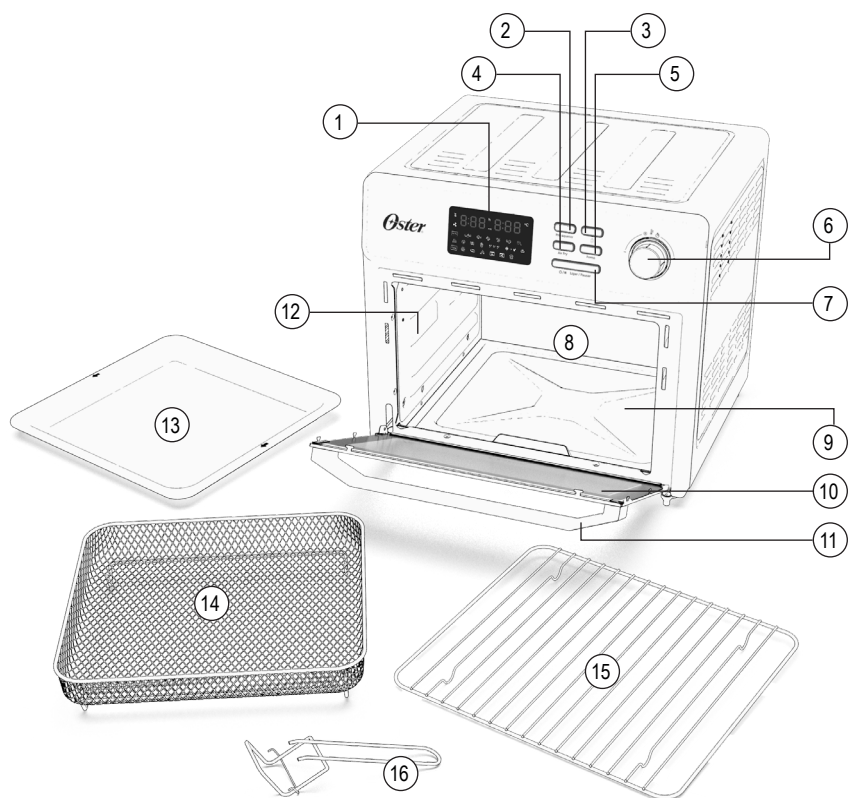


Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|--|---|
| 1. Display digital | 10. Porta de vidro |
| 2. Botão Pré-Aquecimento | 11. Alça fria da porta de vidro |
| 3. Botão Iluminação | 12. Hack para ajuste do nível de altura |
| 4. Botão Função Air Fry | 13. Assadeira/coletor de gordura |
| 5. Botão Função Forno | 14. Cesto de Fritura |
| 6. Botão seletor de funções e parâmetros | 15. Prateleira / grelha |
| 7. Botão Ligar/Pausar | 16. Gancho para remover o cesto de frituras |
| 8. Cavity interna | |
| 9. Bandeja coletora de migalhas | |

FUNÇÕES DO PRODUTO



DISPLAY DIGITAL

Display digital que mostra as funções selecionadas, os alertas, o tempo e a temperatura.

BOTÃO FUNÇÃO PRÉ-AQUECER

Pressione o botão **Pré-aquecer** para ligar ou desligar o pré-aquecimento do produto. Algumas programações de receitas neste produto possuem pré-aquecimento automático (consulte o tópico “Funções Pré-Programadas”). Se o botão **Pré-aquecer** for pressionado quando uma programação com função de pré-aquecimento automático já estiver selecionada, ele irá desativar o pré-aquecimento.

BOTÃO ILUMINAÇÃO INTERNA

Pressione **Iluminação** para ligar ou desligar a iluminação interna do produto. A lâmpada interna acende quando algum processo é iniciado, e desligada automaticamente após 1 minuto.

BOTÃO FUNÇÃO AIR FRY

Pressione o botão **Air Fry** para utilizar o produto como fritadeira sem óleo.

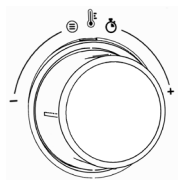
BOTÃO FUNÇÃO FORNO

Pressione o botão **Forno** para utilizar o produto como forno.

BOTÃO LIGAR/PAUSAR

Utilize esse botão **Ligar / Pausar** para ligar, pausar ou desligar os processos.

- Para Ligar: após programar função, tempo e temperatura desejados, pressione o botão uma vez para iniciar o processo;
- Para Pausar: pressione o botão uma vez para pausar um processo em andamento e pressione novamente para retomá-lo;
- Para Desligar: pressione o botão durante 3 segundos para que o produto retorne para o modo *stand by*.



SELETOR DE FUNÇÕES E PARÂMETROS

O botão rotativo servirá para programar e alterar o tempo e a temperatura, além de selecionar as funções e pré-programações do produto que são indicadas no Display Digital.

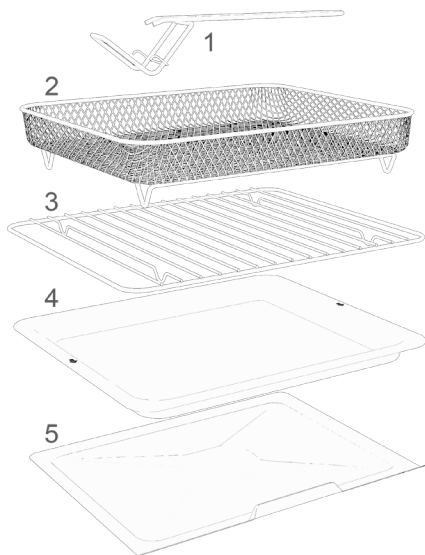
ALÇA DA PORTA

Alça fria para abrir e fechar a porta de vidro com segurança.

HACK PARA AJUSTE DO NÍVEL DE ALTURA

Para facilitar o uso do produto, há 4 níveis de ajuste de altura para que você possa ajustar a prateleira na altura ideal para o preparo de alimentos específicos.

ACESSÓRIOS



1. Gancho para cesto de fritura

O produto acompanha um gancho para auxiliar na remoção do cesto de fritura. Procure sempre utilizá-lo para evitar acidentes e queimaduras.

2. Cesto de fritura

Cesto em aço inoxidável, ideal para ser utilizado para fritar e desidratar.

3. Prateleira

Prateleira em aço inoxidável, utilize para apoiar o cesto de fritura, assadeiras ou ainda preparar alimentos grelhados.

4. Assadeira/Coletor de Gordura

Assadeira com revestimento esmaltado, pode ser usada no preparo de alimentos ou como


coletor de gordura (para quando utilizar a prateleira como grelha ou o cesto de fritura).

5. Bandeja coletora de migalhas

O produto acompanha uma bandeja coletora de migalhas que fica posicionada no fundo do produto, e pode ser removida para higienização. Ao preparar alimentos que soltem mais gordura e líquidos, aconselhamos que se utilize sempre a assadeira/coletora de gordura para facilitar a limpeza. A bandeja coletora de migalhas não funciona como coletor de gordura.

ATENÇÃO! Sempre utilize o gancho para remover o cesto de fritura com segurança. Caso esteja utilizando a assadeira ou outro acessório, utilize luvas que protegem contra o calor.

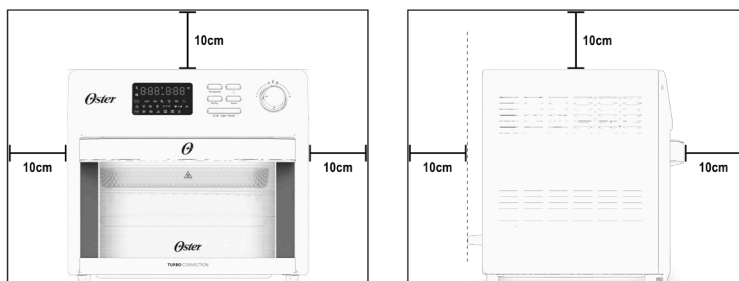
ALERTA SHAKING TIME

O Shaking Time é um aviso que indica ao usuário uma pausa sugerida para virar ou chacoalhar o(s) alimento(s) durante um processo. Quando isso acontecer, o painel digital irá piscar e haverá um aviso sonoro. Algumas programações neste produto possuem Shaking Time (consulte o tópico “*Funções Pré-Programadas*” neste manual). Após virar ou mexer o alimento, feche a porta de vidro e aperte o botão  **Ligar / Pausar** ou aguarde 30 segundos para que o produto retome o processo automaticamente.

UTILIZANDO O PRODUTO

PRIMEIRO USO

1. Posicione o produto sobre uma superfície firme, plana e resistente ao calor. Sempre respeite as distâncias mínimas para circulação do ar: 10 cm de distância entre o produto e qualquer outro objeto posicionado aos lados, atrás ou acima, conforme imagem indicada abaixo:



2. Remova todos os acessórios e materiais de embalagem do interior do produto.
3. Remova do interior do produto a prateleira, o cesto de frituras, a assadeira e o fundo removível. Lave todas as peças com uma esponja macia, água e sabão neutro. Em seguida, passe um pano úmido nas paredes internas do produto.
4. Recoloque os acessórios dentro do produto.

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

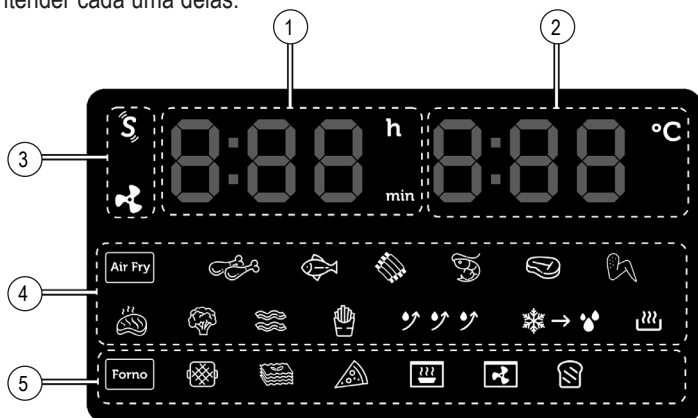
ATENÇÃO! Certifique-se que a superfície onde o forno está apoiado é resistente ao calor. Não posicione o forno sobre uma superfície não resistente ao calor!

5. Conecte o plugue à tomada, o painel irá se acender. Aperte o botão **Forno**, use o botão seletor para programar a temperatura máxima e aperte o botão **⏻ / || Ligar / Pausar** para iniciar o processo. Deixe por 15 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.

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®.

ENTENDENDO O PAINEL DIGITAL

Os indicadores luminosos do Painel Digital estão divididos em cinco partes diferentes. Vamos entender cada uma delas:




1. Display do Timer:


O display da esquerda mostra o tempo programado para o preparo dos alimentos, exibindo em horas (h) ou minutos (min). É possível programar o timer girando o botão seletor.

2. Display da Temperatura:

O display da esquerda mostra a temperatura programada para o preparo dos alimentos, exibindo em graus Celsius (°C). É possível programar a temperatura girando o botão seletor.














3. Indicadores:

 Indica que a programação selecionada possui a pausa “Shaking Time”.

 Indica quando o ventilador está ligado, seja na função Air Fry ou quando o produto se encontra em resfriamento.







4. Funções Air Fry:

As funções **Air Fry** se acenderão quando você escolher usar o produto como fritadeira, indicando quais programações podem ser selecionadas. É possível selecionar cada uma girando o botão seletor.

Air Fry	Air Fry <i>(configuração manual)</i>		Grill
	Frango		Vegetais
	Peixe		Bacon
	Costela		Batata frita
	Camarão		Desidratar
	Carne		Descongelar
	Asas de frango		Reaquecer

5. Funções Forno:

As funções **Forno** se acenderão quando você escolher usar o produto como forno, indicando quais programações podem ser selecionadas. É possível selecionar cada uma girando o botão seletor.

Forno	Forno <i>(configuração manual)</i>
	Grelhar
	Lasanha
	Pizza
	Estufa
	Forno Tubo Convection
	Torrar



Função Estufa:

A função Estufa é ideal para criar um ambiente propício para a fermentação de massas, removendo a umidade e mantendo a temperatura constante.

Esta função permite ajustar a temperatura em níveis mais baixos do que as demais. A pré-programação sugerida é de 35°C com duração de 15min. Porém, é possível regular a temperatura entre 30°C e 80°C, com variação de tempo entre 1 e 90 min (consulte o tópico “Funções Pré-Programadas” neste manual).

UTILIZANDO O PRODUTO

1. Coloque o alimento a ser preparado no acessório desejado (assadeira, prateleira/grelha ou cesto de fritura).
2. Posicione os acessórios na cavidade do produto conforme desejado e certifique-se que a bandeja coletora de migalhas esteja posicionada corretamente.
3. Feche a porta de vidro e ligue o produto na tomada. Nesse momento será emitido um beep e o produto entrará em modo de espera (*stand by*). Uma luz irá se acender ao redor do botão **⏻/⏻ Ligar / Pausar** por 1 minuto. Após esse tempo a luz irá se apagar, mas o produto ainda estará em modo de espera (o mesmo só estará completamente desligado quando estiver com o plugue desconectado da tomada).
4. Escolha uma das funções desejadas pressionando os botões do painel: **Pré-aquecer**, **Air Fry** ou **Forno**.

- **Para utilizar o Pré-aquecimento:**

Com a porta de vidro fechada, aperte o botão **Pré-aquecer**. Utilize essa função para preparar receitas que indicam que o forno precisa estar pré-aquecido.

Algumas programações possuem função de Pré-Aquecimento automática (consulte o tópico “*Funções Pré-Programadas*” neste manual). Caso a programação que você quer utilizar não tenha Pré-Aquecimento automática e mesmo assim desejar pré-aquecer o forno, pressione o botão **Pré-aquecer** e o produto irá pré-aquecer até 200°C.

- **Para utilizar a Air Fry:**

Com a porta de vidro fechada, aperte o botão **Air Fry**. No painel digital, as programações disponíveis irão se acender. Você pode selecionar cada uma das programações girando o botão seletor.

- Selecionando a função **Air Fry** no painel digital, você terá que configurar manualmente os parâmetros de tempo e temperatura;
- As demais programações possuem tempo e temperatura já configurados como sugestão. Mesmo assim, caso queira, é possível alterá-los. Para isso, basta seguir as instruções do tópico “*Regulando tempo e temperatura*” apresentadas a seguir;

DICA!

Quando preparar alimentos no cesto de fritura ou na grelha, coloque-os em uma posição mais alta, e a assadeira na posição mais baixa do rack para que sirva como um coletor de gordura, como mostrado na imagem abaixo. Dessa forma você facilita a limpeza após utilizar o produto e previne que gordura caia sobre as resistências inferiores.



- **Para utilizar o Forno:**

Com a porta de vidro fechada, aperte o botão **Forno**. No painel digital, as programações disponíveis irão se acender. Você pode selecionar cada uma das programações girando o botão seletor.

- Selecionando a função **Forno** no painel digital, você terá que configurar manualmente os parâmetros de tempo e temperatura;
- As demais programações possuem tempo e temperatura já configurados como sugestão. Mesmo assim, caso queira, é possível alterá-los. Para isso, basta seguir as instruções do tópico “Regulando tempo e temperatura” apresentadas a seguir;

Após selecionar a programação desejada, aperte o botão **○/|| Ligar / Pausar** e o processo será iniciado.

Utilize a tabela da seção “Funções Pré-Programadas” a seguir como referência para o ajuste de tempo e temperatura. A tabela também mostra a faixa de tempo e temperatura (máximos e mínimos) para cada função.

REGULANDO TEMPO E TEMPERATURA

Para configurar os parâmetros manualmente:

1. Pressione o botão seletor uma vez (Figura 1).
2. Gire para a direita para aumentar (Figura 2) ou para a esquerda para diminuir (Figura 3) para ajustar o TEMPO.
2. Pressione o botão seletor mais uma vez (Figura 1). Gire para a direita para aumentar (Figura 2) ou para a esquerda para diminuir (Figura 3) para ajustar a TEMPERATURA.
3. Quando todos os parâmetros estiverem configurados como você desejar, aperte o botão **○/|| Ligar / Pausar** e o processo será iniciado.

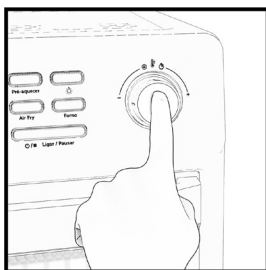


Figura 1

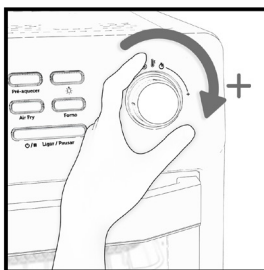


Figura 2

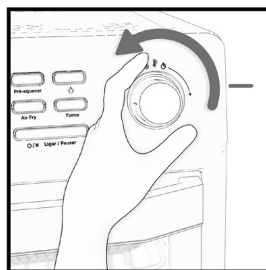





























Figura 3

DICA! Você pode ajustar a temperatura e aumentar o diminuir o tempo depois que o preparo já tiver iniciado. Basta apertar o botão seletor e ajustar conforme indicado nos passos acima.

FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS


Função	Pré-aquecimento automático	Shaking Time	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ajuste possível de temperatura	Ajuste possível de tempo
Funções Air Fry						
 Air Fry	✓	✓ *	200°C	20	60 - 200°C	1 - 90min
 Frango	✓	X	180°C	35	60 - 200°C	1 - 90min
 Peixe	✓	✓ *	180°C	13	60 - 200°C	1 - 90min
 Costela	✓	X	180°C	120	60 - 200°C	1 - 150min
 Camarão	✓	✓ *	190°C	7	60 - 200°C	1 - 90min
 Carne	✓	✓ *	200°C	10	60 - 200°C	1 - 90min
 Asas de frango	✓	✓ *	200°C	30	60 - 200°C	1 - 90min
 Grill	X	X	200°C	10	60 - 200°C	1 - 90min
 Vegetais	X	X	150°C	20	60 - 200°C	1 - 90min
 Bacon	✓	X	200°C	15	60 - 200°C	1 - 90min
 Batata frita	✓	✓ *	200°C	20	60 - 200°C	1 - 90min
 Desidratar	X	X	30°C	120	30 - 80°C	1h - 24h
 Descongelar	X	X	60°C	15	30 - 80°C	1 - 90min
 Reaquecer	X	X	120°C	10	60 - 200°C	1 - 90min
Funções Forno						
 Forno	✓	X	200°C	50	60 - 200°C	1 - 120min
 Grelhar	✓	X	200°C	25	60 - 200°C	1 - 90min
 Lasanha	✓	X	195°C	35	60 - 200°C	1 - 90min
 Pizza	✓	X	200°C	25	60 - 200°C	1 - 90min
 Estufa	X	X	35°C	15	30 - 80°C	1 - 90min
 Forno Turbo Convection	✓	X	200°C	30	60 - 200°C	1 - 120min
 Torrar	✓	X	180°C	6	60 - 200°C	1 - 90min

Note que na tabela mostrada na página anterior, algumas funções possuem o Shaking Time programado. Abaixo você verifica em que momento esse alerta será emitido:


✓ *	
Função:	Shaking Time:
 Air Fry	em 50% do tempo configurado.
 Peixe	em 70% do tempo configurado.
 Camarão	em 70% do tempo configurado.
 Carne	em 70% do tempo configurado.
 Asas de frango	em 80% do tempo configurado.
 Batata frita	em 50% do tempo configurado.

Assim como o Shaking Time, algumas funções possuem o Pré-aquecimento automático e outras não:

• **Função Pré-Aquecer automática:**

Caso a programação desejada possua esta função já programada, ao selecioná-la o processo de pré-aquecimento irá iniciar automaticamente. O display de temperatura irá mostrar a variação de temperatura gradual, ou seja, a temperatura vai aumentando conforme o produto vai esquentando. Quando atingir a temperatura ajustada, será emitido um beep. Nesse momento, coloque o alimento dentro do forno, feche a porta de vidro e pressione o botão  Ligar / Pausar (ou aguarde 30 segundos). Só então o timer iniciará o tempo de preparo.


NOTA: O tempo de pré-aquecimento não é descontado do tempo de preparo. A contagem regressiva do tempo selecionado nesta etapa só começa após o pré-aquecimento acabar.

Caso queira cancelar a função de pré-aquecimento automática, basta apertar o botão  quando o processo já tiver iniciado. Caso a programação não possua a função pré-aquecimento automática e mesmo assim você desejar pré-aquecer o produto, pressione o botão de pré-aquecimento e ele irá pré-aquecer até 200°C.

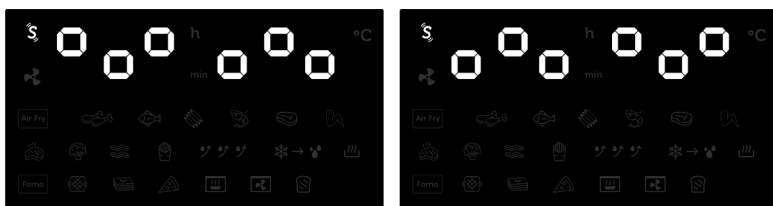
• **Função Shaking Time:**

Caso a programação desejada possua esta função já programada, em determinado momento do processo (veja a tabela acima) o produto emitirá 2 beeps com duração de 1 segundo cada e o display irá piscar, para indicar que é a hora ideal para virar ou chacoalhar o(s) alimento(s).

NOTA: O produto não interrompe o processo durante o aviso de Shaking Time,


portanto, caso você não queira virar ou chacoalhar o(s) alimento(s) basta ignorá-lo. Caso queira, aperte o botão  Ligar / Pausar para pausar e virar o alimento em segurança. Aperte o mesmo botão novamente quando o alimento já estiver dentro do produto, e a porta de vidro já estiver fechada, e o processo será retomado.

Quando o alerta Shaking Time for emitido, os displays ficarão piscando conforme a imagem abaixo:





OUTRAS INFORMAÇÕES

1. Iluminação: A lâmpada interna permanece acesa durante o primeiro minuto do processo. Após 1 minuto ela irá apagar automaticamente. Para ligá-la por mais 1 minuto basta pressionar o botão do painel.

2. Pausa: Para pausar um processo, basta apertar uma vez o botão  Ligar / Pausar. O painel digital será exibido como mostrado ao lado. Caso um processo seja pausado e não for retomado dentro de 5 minutos ele será cancelado automaticamente. A programação será zerada e o produto entrará em modo de espera (stand by).



3. Cancelamento: Caso queira desligar ou cancelar um processo, pressione o botão  Ligar / Pausar por 3 segundos até o display apagar. Após o processo de resfriamento, o produto entrará em modo de espera (stand by).






















4. Resfriamento: Quando o produto terminar um processo, seja ele concluído ou cancelado, note que o símbolo de ventilador  irá acender para indicar que o produto está em modo de resfriamento de componentes internos. Após alguns instantes o produto entrará em modo de espera (stand by).

ATENÇÃO! Não interrompa o processo de resfriamento do forno removendo o plugue da tomada. O processo é importante para garantir a boa durabilidade dos componentes do forno.

5. Modo de espera (stand by): O produto não desliga completamente enquanto o plugue estiver conectado à tomada, mesmo quando a luz do painel estiver apagada. Retire o plugue da tomada caso não for mais utilizar seu produto.

EXPLORANDO O PRODUTO DA MELHOR FORMA

O Forno e Fryer Multifunções Oster® possui diferentes resistências. Para entender melhor qual resistência é acionada em cada programação, use a tabela a seguir como referência:

Função	O que o produto liga?			
	Ventilador	Resistência Air Fry	Resistência Superior	Resistência Inferior
Funções Air Fry				
 Air Fry	✓	✓	✓	X
 Frango	✓	✓	✓	X
 Peixe	✓	✓	✓	X
 Costela	✓	✓	✓	X
 Camarão	✓	✓	✓	X
 Carne	✓	✓	✓	X
 Asas de frango	✓	✓	✓	X
 Grill	✓	✓	✓	X
 Vegetais	✓	✓	✓	X
 Bacon	✓	✓	✓	X
 Batata frita	✓	✓	✓	X
 Desidratar	✓	✓	✓	X
 Descongelar	✓	✓	✓	X
 Reaquecer	✓	✓	✓	X
Funções Forno				
 Forno	X	X	✓	✓
 Grelhar	X	X	✓	✓
 Lasanha	X	X	✓	✓
 Pizza	X	X	✓	✓
 Estufa	X	X	X	✓
 Forno Turbo Convection	✓	X	✓	✓
 Torrar	✓	✓	X	✓

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- O seu forno possui 25L de capacidade e é indicado para utilizar uma forma de até 30 cm de diâmetro.
- **IMPORTANTE!** Não limpe seu produto ainda quente, aguarde que o mesmo esfrie completamente para realizar o processo de limpeza. Siga as instruções do capítulo “*Limpeza e Conservação*” deste manual.
- Utilize a assadeira como um coletor de gordura em preparos de alimentos gordurosos ou que soltam algum líquido. Isso evita que a gordura caia sobre as resistências inferiores e que o processo não gere cheiro de queimado ou fumaça.
- JAMAIS utilize o produto sem a bandeja coletora de migalhas.
- Durante o uso a parte externa do produto pode esquentar muito: ao manuseá-lo, sempre utilize luvas que protegem contra o calor; respeite a distância de segurança e não posicione nenhum tipo de objeto a menos de 10 cm de distância do produto (especialmente objetos não resistentes ao calor); e mantenha o produto completamente fora do alcance de crianças e pessoas com necessidades especiais.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Antes de iniciar a limpeza retire o plugue da tomada e certifique-se de que o produto esteja completamente frio.
- Retire a bandeja coletora de migalhas com cuidado e descarte a sujeira coletada;
- Remova os acessórios utilizados e utilize esponja macia, água e sabão neutro para higienizá-los. **NOTA: Não é recomendado que os acessórios sejam lavados em máquina lava-louças. O detergente utilizado pode agredir o metal e descolorir a sua superfície.**
- Para a limpeza das paredes internas do forno utilize um pano umedecido;
- Para limpeza da porta de vidro, utilize um pano levemente umedecido em uma solução de água e sabão neutro;
- JAMAIS 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 a utilização do produto por tempo prolongado e/ou quando forem preparados alimentos com alto índice de água (exemplo: pizzas, vegetais recheados, etc), é possível que haja acúmulo de vapor no interior 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, passe um pano umedecido ou um papel absorvente 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 no fundo 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 pequenos.

ATENÇÃO! Não deixe acumular resíduos de preparos anteriores no produto. Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo 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.



© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

Importado por: CNPJ 03106170/0002-24

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

www.oster.com.br

[REV. 00]