

Oster®



MODELO

OFOR160

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 encostem 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 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.
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 a distância de segurança ao redor do produto.
16. Use luvas que protejam contra o calor para retirar bandejas e acessórios quando o produto estiver quente.
17. Não deixe o produto ligado sem supervisão. Sempre retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
18. Para evitar riscos de incêndio, não instale o produto em áreas onde a ventilação ou circulação de ar esteja bloqueada, reduzida ou inexistente.
19. Não utilize em locais desabrigados.
20. Não deixe o produto próximo de chamas ou fontes de calor.
21. 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. Nunca insira plásticos, papel ou qualquer material não resistente ao calor dentro do 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. Certifique-se de que os alimentos nunca encostem nas resistências, superiores e inferiores.
25. Não cubra as partes internas do produto (como a prateleira ou assadeira) com papel alumínio, pois, poderá causar sobreaquecimento do produto.
26. Certifique-se de que o produto será conectado a uma tomada compatível com a sua potência. Caso haja dúvida, consulte um profissional electricista qualificado para fazer uma instalação adequada à potência do produto.
27. 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 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 (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. 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.

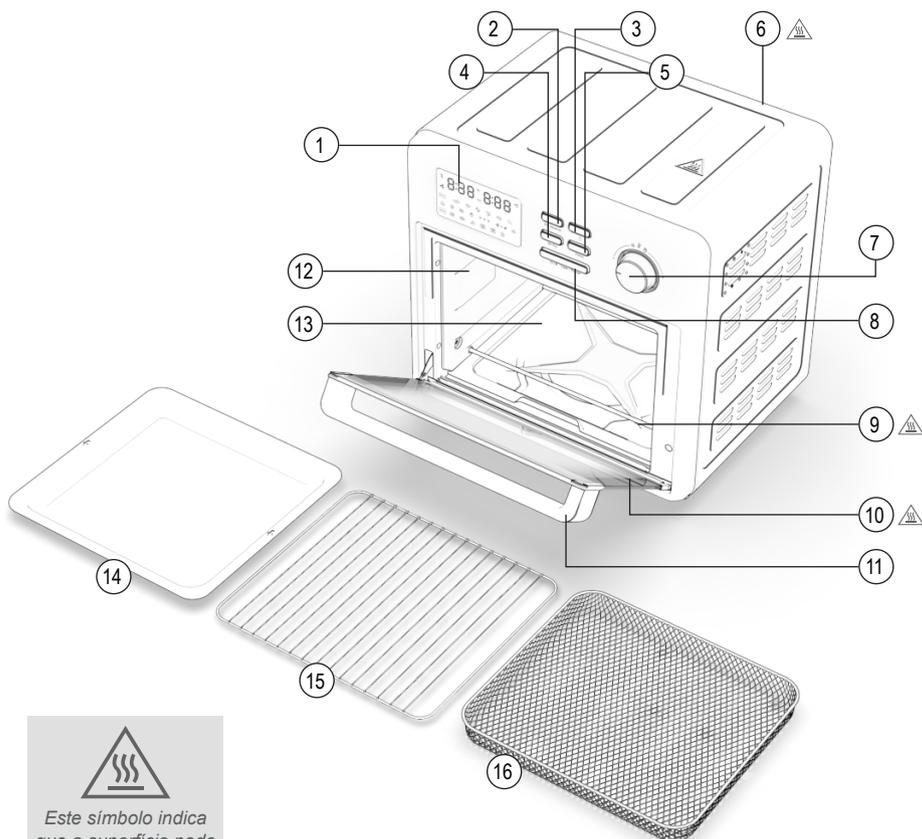


Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



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

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Painel digital | 9. Resistências inferiores |
| 2. Botão Pré-Aquecimento | 10. Porta de vidro |
| 3. Botão Iluminação | 11. Alça fria |
| 4. Botão modo Air Fry | 12. Hack de ajuste de altura |
| 5. Botão modo Forno | 13. Bandeja coletora de migalhas |
| 6. Saída de ar quente (atrás do produto) | 14. Assadeira / coletor de gordura |
| 7. Botão seletor de funções e parâmetros | 15. Prateleira / grelha |
| 8. Botão Ligar/Pausar | 16. Cesto de Fritura |

FUNÇÕES DO PRODUTO



PAINEL DIGITAL

O painel digital exibe as funções disponíveis no modo Air Fry e Forno, exibe o alerta Shaking Time e possui dois displays que exibem os parâmetros de tempo (em minutos ou horas) e temperatura (em °C) programados ou em andamento.

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 MODO AIR FRY

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

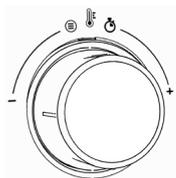
BOTÃO FUNÇÃO MODO FORNO

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

BOTÃO LIGAR/PAUSAR

Utilize esse botão **Ligar / Pausar** para ligar, pausar ou cancelar/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 Cancelar/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.

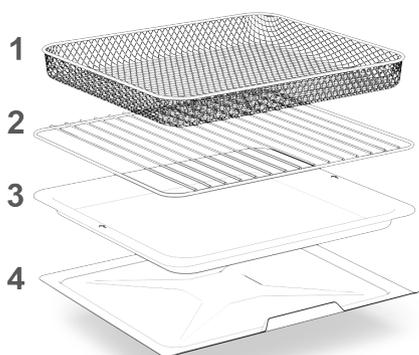
ALÇA DA PORTA

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. Cesto de fritura

Cesto em aço inoxidável, utilize para fritar ou desidratar alimentos.

2. Prateleira / Grelha

Prateleira em aço inoxidável, utilize para apoiar travessas e assadeiras, ou para preparar alimentos grelhados.

3. Assadeira/Coletor de Gordura

Acessório com revestimento esmaltado, pode ser usado como assadeira ou como coletor de gordura posicionando-o logo abaixo da grelha ou do cesto de fritura.

4. Bandeja coletora de migalhas

O produto acompanha uma bandeja coletora de migalhas em aço galvanizado que fica posicionada no fundo do produto, e deve ser removida para higienização periodicamente. Ao preparar alimentos que soltem mais gordura e/ou líquidos, aconselhamos que se utilize sempre a assadeira/coletor de gordura para facilitar a limpeza. A bandeja coletora de migalhas não funciona como coletor de gordura, e pode haver derramamentos e acidentes caso acumule líquidos e/ou gordura.

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

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

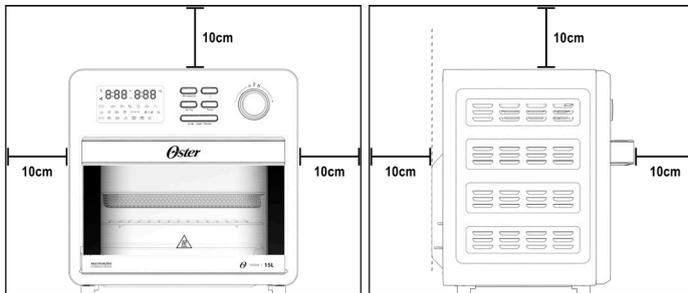
ALERTA SHAKING TIME

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 emitir 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 o cesto de fritura, a prateleira, a assadeira e a bandeja coletora de migalhas. 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 Fryer.

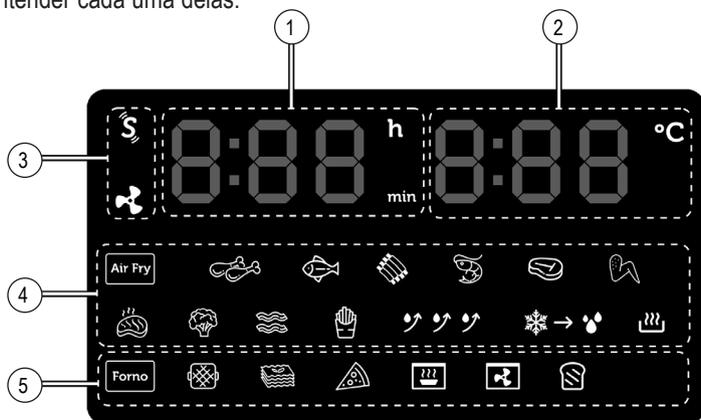
ATENÇÃO! Certifique-se que a superfície onde o forno está apoiado é resistente ao calor. Não posicione o forno sobre uma superfície não resistente ao calor!

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 direita 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, Turbo Convection ou quando o produto se encontra em resfriamento.

4. Funções do Modo 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 20min / 200°C <i>(configuração manual)</i>		Grill 10min / 200°C
	Frango 35min / 180°C		Vegetais 20min / 150°C
	Peixe 13min / 180°C		Bacon 15min / 200°C
	Costela 120min / 180°C		Batata frita 20min / 200°C
	Camarão 7min / 190°C		Desidratar 120min / 30°C
	Carne 10min / 200°C		Descongelar 15min / 60°C
	Asas de frango 30min / 200°C		Reaquecer 10min / 120°C

5. Funções do Modo 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 50min / 200°C <i>(configuração manual)</i>
	Grelhar 25min / 200°C
	Lasanha 35min / 195°C
	Pizza 25min / 200°C
	Estufa 15min / 35°C
	Forno Tubo Convection 30min / 200°C
	Torrar 6min / 180°C



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 no fundo do produto.
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 como 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;

IMPORTANTE:

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 (*com as setas apontando para dentro*) 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 como 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.

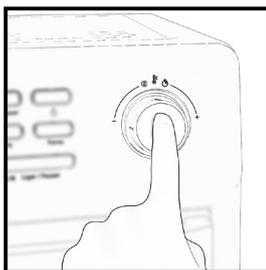


Figura 1

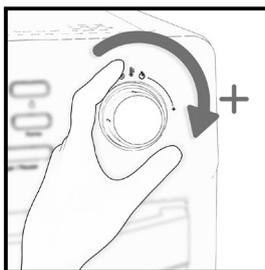


Figura 2

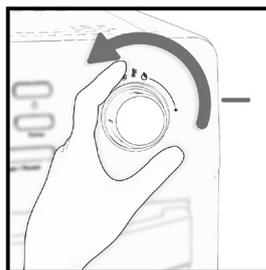


Figura 3

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.

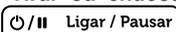
NOTA: O tempo de pré-aquecimento não é descontado do tempo de preparo. A contagem regressiva do tempo selecionado nesta etapa só começa após o pré-aquecimento acabar.

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 a temperatura programada.

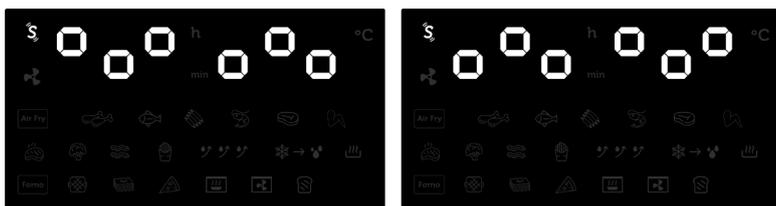
- **Função Shaking Time:**

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  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:

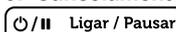


OUTRAS INFORMAÇÕES

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 . 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  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 15L de capacidade e é indicado para utilizar uma forma de até 25cm de diâmetro.
- **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.
- 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 gere cheiro de queimado ou fumaça.
- **NÃO** utilize o Forno Fryer sem a bandeja coletora de migalhas posicionada no fundo do produto.
- Durante o uso, a parte externa do produto pode esquentar muito. Por isso, ao manusear o produto, **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).
- 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 todo os acessórios e a bandeja coletora de migalhas, e com cuidado descarte a sujeira coletada;
- Lave os acessórios utilizados utilizando uma 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 apenas 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. 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 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 causar manchas no produto e até 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.

⚠️ 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>





© 2023 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]