

Oster®



MODELO

OGRL610

MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRILL ELÉTRICO MULTIUSO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir o **Grill Elétrico Oster®**, modelo **OGRL610**, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras:

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

1. Mantenha os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto, fora do alcance de crianças e animais, para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
2. Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada. Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.
3. Partes do produto podem aquecer durante o uso. Tome cuidado ao manusear o produto e não toque nas superfícies quentes, para evitar queimaduras.
4. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
5. Para evitar acidentes, não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
6. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, como fornos, fogões, brasas ou fogo.
7. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
8. Para evitar choques elétricos e outros acidentes, JAMAIS mergulhe o aparelho, o plugue ou o cabo elétrico, total ou parcialmente, na água ou outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
9. Aconselhamos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
10. Certifique-se que todas as peças do produto estejam corretamente encaixadas, a fim de evitar mau funcionamento.
11. JAMAIS remova nenhuma peça do grill durante o uso, para evitar acidentes.
12. Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
13. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com

capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão ou instrução de uma pessoa responsável pela sua segurança.

14. Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento para que não brinquem com o produto. Mantenha o produto fora do alcance de crianças especialmente quando o mesmo estiver em uso ou ainda quente, para evitar queimaduras.
15. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.
16. Não utilize materiais de limpeza abrasivos (como esponjas ásperas, palhas de aço e saponáceos) para limpar produto.
17. A limpeza do produto deve ser feita somente quando o produto estiver frio e o plugue estiver desconectado da rede elétrica.
18. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe-o para desconectar da tomada.
19. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
20. JAMAIS ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.
21. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos de acidentes.
22. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.
23. Não guarde o produto quente. Caso queira armazená-lo, aguarde até que esfrie completamente.
24. Não guarde o produto sem efetuar uma limpeza adequada.
25. Sempre que for mover o produto, segure-o pela base.
26. Evite incêndios. Não utilize o produto coberto com capas ou qualquer material que obstrua a circulação do ar, como tecidos, plásticos, etc. Não empilhe outros eletros nem apoie outros objetos sobre o produto.
27. Este produto foi projetado para ser usado sobre uma bancada ou outra superfície livre e, portanto, NÃO pode ser utilizado dentro de armários e outros compartimentos.
28. O produto NÃO deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
29. O grill não deve ser utilizado para finalidades diferentes das indicadas neste manual.
30. Quando o produto não estiver sendo utilizado, desligue-o da tomada para desligá-lo completamente.

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

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

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

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Alça isotérmica | 6. Espátula para limpeza |
| 2. Chapas antiaderentes | 7. Indicadores luminosos |
| 3. Escorredor de gordura | 8. Botão seletor de temperatura |
| 4. Alavanca de ajuste de altura | 9. Pés antiderrapantes |
| 5. Botão de abertura 180° | 10. Coletor de gordura |

ANTES DO PRIMEIRO USO

Retire todos os adesivos e materiais de embalagem do grill, e limpe a parte externa com um pano úmido e macio, para remover o pó e possíveis resíduos.

Para garantir a durabilidade produto, é indispensável realizar o procedimento de cura do revestimento antiaderente:

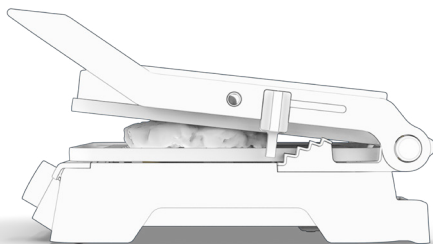
1. Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada.
2. Limpe as chapas antiaderentes com um pano úmido e seque-as com pano seco ou papel toalha.
3. Utilizando um guardanapo, papel toalha ou pincel culinário, unte as chapas antiaderentes com óleo limpo e de boa qualidade.
4. Conecte o plugue na tomada.
5. Gire o botão seletor até a temperatura máxima, e aguarde alguns instantes até o grill esquentar.
6. Após o indicador luminoso verde apagar, indicando que o produto atingiu a temperatura selecionada, aguarde mais 10 minutos.
7. Gire o botão até a posição "0" e desconecte o plugue da tomada. Aguarde o produto esfriar completamente, e em seguida remova o excesso de gordura com um papel toalha.
8. Repita esse procedimento duas vezes e remova bem toda a gordura antes de começar a utilizar o produto para o preparo dos alimentos.

UTILIZAÇÃO

UTILIZANDO O PRODUTO FECHADO

Utilizar o grill fechado permite que o cozimento seja mais rápido, já que as duas chapas ficam em contato direto com os alimentos, retendo melhor o calor.

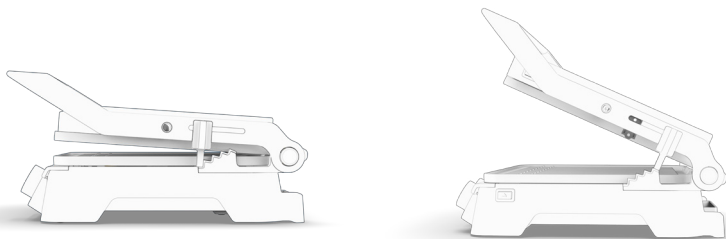
Esse modo é mais indicado para preparar alimentos com menos gordura, como carnes magras, sanduíches, paninis e legumes.



REGULAGEM DE ALTURA

A alavanca localizada na lateral do produto permite regular a altura da chapa superior, permitindo um fechamento correto durante o preparo de alimentos de maior espessura (como sanduíches mais altos ou cortes de carne maiores).

Com a chapa superior aberta, basta deslizar a alavanca para trás até alcançar a altura desejada.



UTILIZANDO ABERTURA 180°

A abertura de 180° permite duplicar a área do grill ao utilizar as duas chapas como uma só grelha, para preparar alimentos em maior quantidade.

Esse modo é indicado para grelhar vários tipos de alimentos juntos sem misturar os seus sabores, como cortes de carne de menor espessura, espetinhos, anéis de cebola, petiscos, vegetais, etc. Também é ideal para derreter queijo sobre outros alimentos e para o preparo de comidas mais sensíveis como frutos do mar, pois não prensa os alimentos.

[01] Coloque o grill sobre uma superfície plana, e abra a chapa superior em posição de 90° (Figura 1).

[02] Segure a alça com uma das mãos, e com a outra mão libere a trava mantendo botão de abertura 180° pressionado (Figura 2)

[03] Segurando pela alça, abra a chapa superior até chegar na posição de 180°. A alça deve encostar na superfície da mesa, apoiando a chapa superior para manter o grill estável (Figura 3).

[04] Para fechar, basta retornar a chapa para a posição de 90° até ouvir um “click”, indicando que o grill está travado novamente.

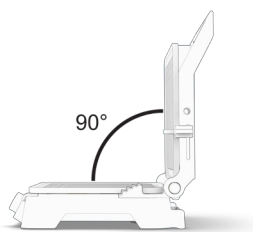


Figura 1

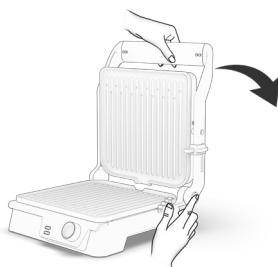


Figura 2

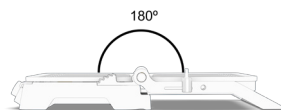


Figura 3

PREPARANDO ALIMENTOS

[01] Coloque o grill em uma superfície plana na posição de uso desejada (abertura em 90° ou 180°).

[02] Encaixe o coletor de gordura na posição correta, na parte traseira do produto.

[03] Conecte o plugue na tomada e gire o botão seletor até a temperatura desejada. Os indicadores luminosos irão acender, indicando que o grill está ligado e as chapas estão aquecendo.

[04] Aguarde o grill esquentar até que o indicador luminoso verde apague, indicando que o produto atingiu a temperatura selecionada.

[05] Coloque os alimentos com cuidado sobre as chapas quentes, e feche a chapa caso queira utilizá-lo na posição fechada.

ATENÇÃO! As chapas ficam muito quentes e podem causar queimaduras, tenha cuidado ao manuseá-las.

[06] Aguarde até que o alimento chegue no ponto de cozimento desejado. O tempo irá variar de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal.

[07] Quando finalizar o preparo, retire os alimentos com a ajuda de uma espátula plástica ou de silicone.

[08] Gire o botão seletor de temperatura até a posição "0" e remova o plugue da tomada para desligar o grill completamente.

[09] Efetue a limpeza somente quando o produto esfriar completamente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Para grelhar novas porções de alimentos, aconselhamos que o excesso de gordura e demais resíduos sejam removidos entre um preparo e outro, utilizando um papel toalha
- A espátula de limpeza não deve ser utilizada durante o cozimento, enquanto o aparelho estiver quente. Sua indicação é apenas para realizar a limpeza da chapa fria.
- Sempre aguarde até que as chapas esquentem completamente antes de iniciar o preparo dos alimentos.
- O grill atinge temperaturas muito altas durante o uso, e por isso partes externas também podem ficar muito quentes. mesmo após ter sido desligado, o produto permanece quente após algum tempo. Por isso, sempre utilize luvas térmicas ao manuseá-lo e aguarde o resfriamento total para fazer a limpeza do aparelho.
- Sempre utilize a alça isotérmica para abrir a tampa do grill com segurança.
- Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar alimentos muito gordurosos.
- Alimentos embutidos (como salsichas e linguças) podem estourar ao serem grelhadas. Para evitar que isso aconteça, prefira grelhar esse tipo de alimento cortado em fatias.
- Pedacos de carne muito espessos podem demorar mais tempo para chegar ao ponto de cozimento, prefira cortes mais finos.
- Sempre descongele os alimentos antes de prepará-los no grill.
- Nunca utilize objetos de metal, pontiagudos ou abrasivos ao manusear os alimentos, para não danificar o revestimento antiaderente das chapas.
- Jamais corte os alimentos sobre as chapas.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Antes de realizar a limpeza certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o que produto esteja completamente frio.
- Limpe as chapas antiaderentes com um pano macio e úmido para remover os resíduos de alimento.

- Caso resto de alimentos fiquem grudados nas chapas, borrife um pouco de água misturada com detergente neutro e ligue o grill por alguns minutos para amolecer os resíduos. Desligue o grill, espere esfriar por alguns minutos e utilize a espátula de limpeza para remover os detritos. Em seguida, utilize uma esponja macia e úmida ou um papel toalha para limpar.
- Certifique-se de remover todo e qualquer resíduo de gordura e detergente das chapas e seque-as utilizando um pano macio e seco.
- JAMAIS deixe as chapas de molho, pois o revestimento antiaderente pode ser permanentemente danificado.
- NUNCA utilize materiais e produtos de limpeza abrasivos (como esponjas de aço e saponáceos) para não danificar o revestimento antiaderente das chapas.
- Para limpar a parte externa do aparelho, utilize apenas pano macio seco ou levemente umedecido com água. Nunca imerja nem lave o produto com água abundante, para evitar que a umidade danifique os componentes internos.
- Lave o coletor de gordura em água corrente, com esponja macia e detergente neutro.
- Nunca armazene o produto ainda quente, sujo, úmido ou com restos de alimentos em seu interior.
- Guarde o produto frio, limpo e de preferência dentro da embalagem original.
- Armazene o produto em local seco e arejado.
- Mantenha o produto sempre fora do alcance de crianças.

ATENÇÃO! A espátula de limpeza não pode ser utilizada com o aparelho quente.

ATENÇÃO! JAMAIS coloque o produto ou a espátula na máquina lava-louças.

ATENÇÃO! JAMAIS imerja o produto, o cabo elétrico ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.

ATENÇÃO! JAMAIS lave o grill em água corrente ou abundante, o excesso de umidade pode atingir os componentes internos, iniciar o processo de oxidação e prejudicar o funcionamento e a vida útil do aparelho.

ATENÇÃO! JAMAIS deixe as chapas antiaderentes de molho, seja na água limpa ou com produtos de limpeza, pois o revestimento antiaderente das chapas pode sofrer danos permanentes.

ATENÇÃO! Mantenha o produto sempre longe da umidade.

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.

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.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Solução
O fio está danificado.	Você puxou pelo cabo de energia para retirar da tomada ou deixou o fio prensado sob algum objeto cortante.	Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado para evitar situações de risco.
O aparelho produz fumaça.	O aparelho pode produzir uma pequena quantidade de fumaça nas primeiras vezes em que é utilizado.	Isso é normal. Após ser utilizado algumas vezes, o aparelho não produzirá mais fumaça.
	A temperatura escolhida é muito alta para os ingredientes que você está grelhando.	Baixe um pouco a temperatura para evitar que o alimento queime e cause fumaça.
	Há restos de alimentos ou gordura grudados nas chapas.	Limpe cuidadosamente as chapas após cada uso.
O alimento não está bem grelhado.	Você escolheu uma temperatura muito baixa ou o tempo de cozimento não foi suficiente.	Escolha uma temperatura mais alta e/ou grelhe o alimento por mais tempo. O tempo de cozimento varia para cada alimento.
O alimento fica muito escuro.	Você escolheu uma temperatura muito alta ou o tempo de cozimento foi excessivo.	Escolha uma temperatura mais baixa ou grelhe o alimento por menos tempo.
Os ingredientes (por exemplo, queijo) ficam grudados na chapa superior.	Você preparou alimentos sensíveis com o grill fechado.	Prepare estes alimentos com o grill na posição horizontal ou deixe o grill aberto.



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>





receitas.oster.com.br

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





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

Garantia limitada - Para maiores informações consulte o certificado.

Importado e Distribuído por: CNPJ 03106170/0002-24

www.oster.com.br

[REV. 01]