



MODELO **OGRL660**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRILL ELÉTRICO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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.

Importante: Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.

1. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
2. Este produto 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 produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
4. Não é permitido o uso deste produto por crianças. Para evitar sérias queimaduras, mantenha as crianças afastadas do produto durante sua utilização ou quando o produto ainda estiver quente.
5. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
6. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o produto, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou em outro líquido.
7. Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
8. Nunca permita que o cabo de alimentação ou plugue encoste em superfícies quentes ou cortantes. O cabo de alimentação nunca deve ser dobrado ou esticado.
9. Nunca deixe o cabo de alimentação em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
10. Mantenha seu produto longe de locais quentes, da exposição do sol ou locais úmidos. Não utilize o produto com as mãos molhadas ou úmidas.
11. Nunca use o produto próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
12. Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
13. Não deixe o seu grill ligado sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
14. Nunca desligue o produto puxando-o pelo cabo de alimentação, segure firmemente o plugue e, então o puxe para desconectar.

15. Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cabo de alimentação, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado.
16. Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.
17. Nunca transporte o produto pelo cabo de alimentação.
18. O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
19. Não ligue o produto em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes. Evite o uso de extensão elétrica. Extensões elétricas podem superaquecer e causar risco de incêndio.
20. Para evitar danos à superfície da mesa onde o produto será utilizado, coloque-o sobre descansos não plásticos.
21. Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e principalmente antes de limpar.
22. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
23. Sempre limpe o produto após sua utilização.
24. As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abrir ou mover.
25. Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.
26. O aparelho só deve ser usado com as duas placas instaladas corretamente.
27. As instruções de uso aplicam-se a diversas versões desse aparelho. Assim você pode encontrar descrições de características individuais que não se aplicam ao seu produto.
28. O aparelho não é destinado a ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
29. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster®

Atenção! Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abrir ou mover.

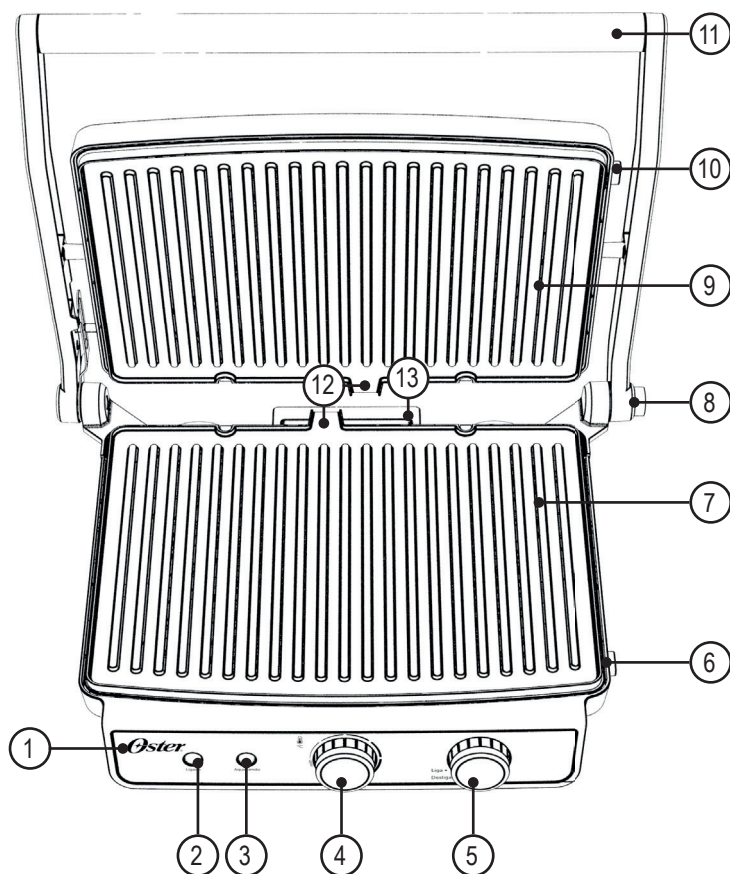


Atenção! Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.

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

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|--|--|
| 1. Base do produto | 7. Chapa antiaderente inferior |
| 2. Indicador de produto ligado (vermelho) | 8. Botão de abertura 180° (horizontal) |
| 3. Indicador de produto em aquecimento (verde) | 9. Chapa antiaderente superior |
| 4. Botão de seletor de temperatura | 10. Botão de liberação da chapa superior |
| 5. Botão Liga/Desliga | 11. Alça a prova de calor |
| 6. Botão de liberação da chapa inferior | 12. Abertura para drenagem de gordura |
| | 13. Coletor de gordura |

FUNÇÕES DO PRODUTO

LEDs INDICADORES

Os LEDs indicadores acendem quando o produto está ligado e em processo de aquecimento, mantendo a chapa aquecida. O LED indicador de produto em aquecimento (verde) irá acender e apagar durante o processo de preparo do alimento, indicando que o produto está ligando e desligando para manter a temperatura adequada. O LED vermelho permanecerá sempre aceso enquanto o produto estiver ligado.

LED verde apagado indica que o produto está pronto para uso

LED verde aceso indica que o produto está mantendo a temperatura selecionada.

PLACAS DE AQUECIMENTO ANTIADERENTES

Placas onde são colocados os alimentos para o cozimento, sempre limpar bem antes do uso.

UTILIZANDO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Para que as superfícies antiaderentes tenham maior durabilidade, você deve prepará-las antes da primeira utilização de seu grill. Para isso, basta seguir os seguintes passos:

1. Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada.
2. Limpe as superfícies antiaderentes das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.
3. Unte levemente as chapas antiaderentes com um pouco de manteiga, óleo, ou gordura.
4. Feche o produto, conecte-o na tomada, selecione a temperatura máxima, gire o botão liga/desliga até a posição **Liga** e, aguarde até que a chapa esquente (aproximadamente 5 minutos).

Este procedimento aumenta a vida útil do anti-aderente.

5. Gire o botão Liga/Desliga até a posição **Desliga** e retire o plugue da tomada.
6. Espere o aparelho esfriar.
7. Limpe novamente as superfícies antiaderentes das chapas com um pano úmido ou com uma esponja e seque-as com pano seco ou papel toalha.

Pronto. Seu Grill está preparado para ser utilizado!

Importante: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados na manufatura do aparelho. Este procedimento é normal e não indica a existência de defeitos no aparelho. Se a fumaça ou odores persistirem por um longo período, leve o produto até uma assistência técnica Oster®.

POSIÇÃO DO GRILL

Você pode utilizar o seu grill em 2 diferentes posições: padrão ou horizontal.

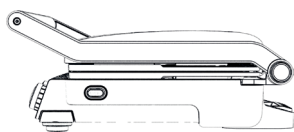


Figura 1

GRILL NA POSIÇÃO PADRÃO

Esta posição é adequada para um cozimento mais rápido, pois ambas as chapas ficam em contato com o alimento [ver figura 1].

Você pode preparar alimentos com menos gordura, como carnes magras, sanduíches, paninis, legumes, etc.

GRILL NA POSIÇÃO HORIZONTAL

Ideal para preparar diferentes cortes de carne de várias espessuras, ou alimentos sensíveis, como frutos do mar, pois a chapa superior não toca no alimento. Esta posição é perfeita para grelhar na mesa e você pode preparar variados alimentos ao mesmo tempo, como tomates, pimenta e/ou anéis de cebola, carnes com cobertura, chuleta, petiscos, espetinhos de carne, legumes ou frutas, derreter queijo na torrada ou mesmo frutos do mar, etc [ver figura 2].

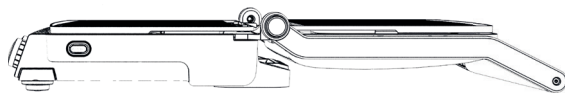


Figura 2

Na posição horizontal você tem o dobro da área da superfície para grelhar e pode cozinhar diferentes tipos de alimentos juntos sem misturar os seus sabores, ou cozinhar grandes porções do mesmo tipo de alimento.

Para colocar o grill na posição horizontal, siga os seguintes passos:

[01] Coloque o grill sobre uma superfície plana e abra-o até que trave.

[02] Segure a alça com uma das mãos e, com a outra, pressione o botão de abertura para abri-lo, liberando a trava.

[03] Abaixe a alça até que o gabinete superior apoie na superfície da mesa, horizontalmente. A

chapa antiaderente superior deve ficar alinhada com a chapa inferior, criando uma superfície de cozimento maior.

[04] Para retornar o gabinete na posição original, basta levantar a alça (você ouvirá um 'click') retornando para a posição fechado.

REGULAGEM DE ALTURA

O seu grill possui uma articulação flutuante que regula a abertura traseira da tampa, ajustando-se automaticamente à altura dos alimentos. Isso permite que você grelhe alimentos de qualquer espessura [ver figura 3].

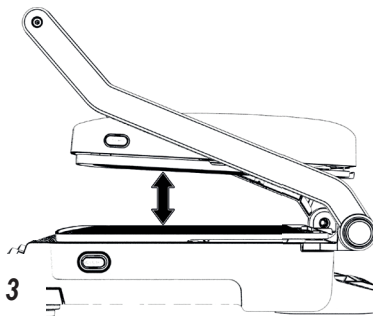


Figura 3

PREPARANDO ALIMENTOS

1. Coloque o aparelho em uma superfície plana. Esteja sempre atento às instruções importantes de segurança.
2. Coloque o Grill Elétrico Multifuncional Oster® na posição desejada e posicione o copo coletor de gordura sob a abertura para drenagem, para coletar a gordura ou o suco.
3. Plugue o aparelho na tomada e selecione a temperatura desejada através do Botão Seletor de Temperatura, quanto maior o número, mais alta é a temperatura.
4. Gire o botão liga/desliga até a posição **Liga**. A lâmpada vermelha sinalizadora de aparelho ligado irá acender. Não coloque alimentos na chapa ainda. Neste momento, inicia-se o aquecimento.
5. Feche Grill Elétrico Multifuncional Oster® e aguarde a lâmpada verde se apagar. Essa é a indicação de que o aparelho está na temperatura selecionada e pronto para uso.
6. Abra o aparelho. Coloque os alimentos sobre a chapa e feche o aparelho cuidadosamente.

Atenção! As chapas ficam muito quentes e podem causar queimaduras.

7. Cozinhe o seu alimento até alcançar o douramento desejado. O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal.

Obs.: Durante o preparo, a lâmpada verde acenderá e apagará indicando que a temperatura selecionada está sendo mantida pelas resistências através do termostato.

Atenção! A espátula de limpeza não pode ser utilizada durante o cozimento, com o aparelho quente. Sua indicação é apenas para limpeza da chapa fria.

8. Ao terminar de cozinhar, gire o Seletor de Temperatura para a posição **O** e o botão Liga/Desliga para a posição **Desliga**.

9. Remova os alimentos com a ajuda de uma espátula plástica ou de silicone. Para grelhar outra porção de alimentos, remova o excesso de óleo e resíduos das chapas com um pedaço de papel toalha. Reinicie o processo a partir do item 4.

10. Desconecte o plugue da tomada e deixe o Grill Elétrico Multifuncional Oster® esfriar.

Atenção! Sempre pré aqueça as chapas antes de colocar os alimentos.

Atenção! O Grill Elétrico Multifuncional Oster® esquentando durante o uso e permanece quente por algum tempo após ter sido desligado, por isso, sempre utilize luvas térmicas ao manuseá-lo e aguarde o resfriamento total para fazer a limpeza do aparelho.

Atenção! Enquanto você estiver com o Grill Elétrico Multifuncional Oster® em uso, utilize a alça para abrir a tampa.

Atenção! Tenha cuidado com respingos de gordura ao grelhar carnes gordas ou salsichas.

Atenção! Nunca utilize objetos de metal, pontiagudos ou abrasivos sobre as chapas para não estragar o revestimento antiaderente. Jamais corte os alimentos sobre a chapa.

DICAS

Salsichas costumam estourar quando são grelhadas. Para evitar que isso aconteça, faça alguns furos com um garfo ou corte-as ao meio no sentido do comprimento.

Para obter melhores resultados, não use pedaços de carne muito espessos.

Carnes frescas oferecem melhores resultados de cozimento do que carnes congeladas ou descongeladas.

Ao preparar espetinhos de carne, frango ou porco, primeiro teste a carne em alta temperatura. Em seguida, coloque o controle de temperatura na posição inferior e grelhe o alimento até ficar pronto.

Você também pode usar o grill como chapa aquecedora controlada por termostato, que mantém automaticamente seus pratos na temperatura adequada.

Para descongelar alimentos, coloque o aparelho em uma temperatura baixa, enrole os congelados em papel-alumínio. O tempo de descongelamento depende do peso do alimento.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Atenção! Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto esteja frio e desligado da tomada.

Limpe o produto imediatamente após cada uso, assim que o produto esfriar completamente. É muito importante manter o produto sempre limpo para operar adequadamente no próximo uso. Assegure-se que o produto esteja completamente frio e seco antes de guardá-lo.

Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, ou objetos pontiagudos, álcool ou qualquer tipo de solvente para fazer a limpeza, pois podem danificar o produto.

Para limpar a parte externa, utilize um pano levemente umedecido, não utilize produtos abrasivos, pois podem danificar o acabamento do produto.

Para retirar os resíduos de comida presos na chapa do aparelho, como queijo por exemplo, basta untar as grelhas com um pouco de óleo de cozinha, ligar o aparelho por alguns minutos, deixar esfriar e depois remover os resíduos com a espátula de limpeza.

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

Atenção! Para limpar a parte externa do aparelho utilize apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

Atenção! Os copos coletores de gordura podem ser lavados com água corrente, esponja e detergente.

Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.

LIMPEZA DAS CHAPAS ANTIADERENTES

Para limpar as Chapas antiaderentes, você pode deixá-las no aparelho ou removê-las do produto. Pressione o Botão de liberação das chapas para destravar as mesmas. Se você deixá-las no aparelho, limpe as placas com um pano/esponja úmido ou toalha.

Se você optar por removê-las do aparelho, poderá lavá-los com água corrente, esponja/pano macio e sabão neutro. Ao finalizar a limpeza, seque as chapas e coloque-as novamente de volta à posição original.

Atenção! Jamais utilize o aparelho sem as chapas antiaderentes na posição correta.

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.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Defeito	Causa	Solução
O fio está danificado.	Você puxou pelo cordão elétrico 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.



© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

Fabricado por: CNPJ 03106170/0002-24

www.oster.com

[REV. 02]