

Oster®



MODELO OPAN920 | OPAN921 | OPAN922

MANUAL DE INSTRUÇÕES PAINEL DE PRESSÃO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir a Panela de Pressão Elétrica 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 para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
2. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
3. 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.
4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
5. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial fornecido pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
6. Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster®.
7. O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
8. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
9. Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
10. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
11. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
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. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
14. 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.
15. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico.
16. Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.

17. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas
18. Nunca remova o produto da tomada puxando-o pelo cabo de força e sim pelo plugue.
19. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
20. Não transporte o produto quando estiver líquidos quentes, pois pode causar queimaduras.
21. 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.
22. Jamais corte o alimento sobre a chapa antiaderente.
23. 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.
24. Jamais abra a tampa do produto enquanto o mesmo estiver pressurizado. Certifique-se de que a panela está depressurizada para abri-la.
25. Tome cuidado ao abrir a tampa da panela logo após o uso.
26. Não tampe a válvula em hipótese alguma.
27. Cuidado com o vapor quente que irá sair pelo topo da válvula, pois pode causar acidentes.
28. Remova o plug da tomada e o conector de alimentação do corpo do produto antes de realizar qualquer processo de limpeza.
29. Ao manusear e limpar o produto evite molhar a entrada do conector de energia. Certifique-se que o produto e o conector estejam totalmente secos antes de ligar o produto à rede elétrica.
30. Verifique constantemente a limpeza das válvulas de segurança. Estes sistemas não podem estar obstruídos ou bloqueados para um novo uso do aparelho.
31. A superfície do elemento/base de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso, manuseie o produto com cuidado.

Atenção! Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos para copos ou jogos americanos não plásticos.

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

Atenção! Nunca coloque o aparelho na geladeira.



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

CUIDADO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando a panela é utilizada.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



1. Válvula de saída de vapor (equilíbrio de pressão)
2. Válvula de travamento da tampa
3. Alça da tampa
4. Pino trava da tampa
5. Tampa
6. Recipiente interno
7. Corpo do produto com base de aquecimento.
8. Pannel de controle
9. Válvula de segurança
10. Suporte do anel de vedação
11. Proteção da válvula de saída do vapor
12. Anel de vedação
13. Coletor de vapor
14. Cabo elétrico com plugue
15. Rack de vapor

FUNÇÕES DO PRODUTO

SEGURANÇA

TERMOSTATO: Regula os limites de temperatura da panela, mantendo-a constante e evitando o superaquecimento.

SENSOR DE TEMPERATURA: Monitora a temperatura da panela e evita o superaquecimento.

FUSÍVEL: Caso o termostato e o sensor de temperatura falhem, o fusível corta o fornecimento de energia caso o produto superaqueça.

SENSOR DE PRESSÃO: Detecta se o recipiente interno está posicionado dentro da panela. O produto não funciona se o recipiente não estiver bem posicionado.

TRAVA MECÂNICA DA TAMPA: É a trava entre a tampa da panela e o corpo do produto e é responsável por garantir que a panela esteja bem fechada.

TRAVA AUTOMÁTICA DA TAMPA (PINO TRAVA + VÁLVULA DE TRAVAMENTO): É um dispositivo que trava a tampa no corpo do produto, impedindo que a panela seja aberta quando ainda pressurizada. **Nota: O produto não irá funcionar caso detecte que a tampa não esteja devidamente fechada.**

VÁLVULA DE EQUILÍBRIO DE PRESSÃO: Garante que a pressão dentro da panela esteja dentro dos limites de segurança, evitando que o excesso de vapor escape. A válvula de equilíbrio também mantém a pressão da panela no limite ideal de operação do produto.

Nota: A panela de pressão elétrica não faz barulho quando atinge a pressão e não libera vapor excessivo como uma panela convencional.

PROTEÇÃO DA VÁLVULA DE SAÍDA DE VAPOR: Impede que o alimento entupa ou fique preso na válvula de pressão.

VÁLVULA DE SEGURANÇA DE PRESSÃO: Atua automaticamente caso os dois sistemas anteriores falhem e a pressão no interior da panela seja elevada.

HACK DE VAPOR: para cozinhar alimentos ou vegetais sem que eles fiquem em contato com o líquido da panela.

PRODUTO

PAINEL DE CONTROLE: O painel de controle possui timer, display e funções automáticas que dão mais praticidade e comodidade no seu dia-a-dia.

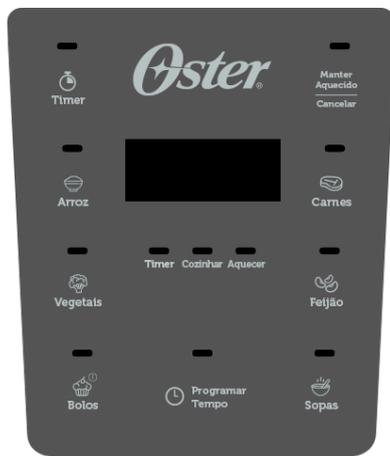
COLETOR DE VAPOR: Coleta o vapor gerado durante o preparo, evitando que escorra no corpo do produto.

CHAPA ANTIADERENTE: Possui superfície antiaderente, facilitando a limpeza e permitindo cozinhar sem gordura.

ALÇA PARA TRANSPORTE: Facilita o transporte do produto com maior segurança.

PAINEL DIGITAL

Sua panela possui um painel de controle digital com display, funções pré-programadas, manter aquecido e ajuste manual.



FUNÇÃO TIMER ⌚

Permite programar a sua panela para que o produto inicie o processo automaticamente. Funciona com incrementos de 30 em 30 minutos. Quando o timer estiver programado, a luz "Timer" no centro do painel permanecerá acesa.

FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS

Possui 6 funções pré-programadas de tempo para 6 diferentes tipos de alimentos.

Função	Trabalha sob pressão?	Requer água?	Posição da válvula de saída de vapor
Arroz	Sim	Sim	Fechada
Vegetais	Sim	Sim	Fechada
⚠️ Bolos	Não	Sim	⚠️ Aberta
Carnes	Sim	Sim	Fechada
Feijão	Sim	Sim	Fechada
Sopas	Sim	Sim	Fechada

ATENÇÃO! Durante o preparo de Bolos é de extrema importância que a válvula de saída de vapor esteja **NA POSIÇÃO ABERTA** para que a panela não pegue pressão. Caso o preparo de Bolos eleve a pressão interna e a temperatura demasiadamente, o produto irá desligar automaticamente por questões de segurança.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

Mantém o alimento aquecido por até 4 horas após finalizar o processo. Quando ativada, a luz “Manter Aquecido” permanece acesa no centro do painel.

AJUSTE MANUAL DE TEMPO ⌚

Possibilita um ajuste manual do tempo, conforme preferência.

INDICADORES LUMINOSOS

Facilita na identificação de funções e pré-programações da panela.

DISPLAY

Mostra o tempo de preparo do alimento.

RACK DE VAPOR

Usado para cozinhar o alimento no vapor e evita que o alimento fique em contato com o molho e o líquido da panela.

UTILIZANDO SEU PRODUTO

ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova qualquer tipo de embalagem e/ou etiquetas promocionais da sua panela de pressão elétrica.

Tenha certeza de guardar as embalagens e/ou etiquetas, caso você queira utilizá-las posteriormente para eventuais consultas.

Certifique-se que o produto não está danificado.

Antes de utilizar sua panela elétrica, remova qualquer tipo de sujeira devido ao transporte e armazenamento, com um pano limpo. Limpe bem a tampa e o recipiente para cozimento. Apenas o recipiente interno pode ser limpo em uma lava-louças, ou com água morna e sabão. Enxague com água limpa e seque com uma toalha (ou deixe secar naturalmente) até que esteja completamente seco. Coloque o recipiente dentro da sua panela de pressão elétrica e verifique se o aparelho está seco antes de utilizar novamente.

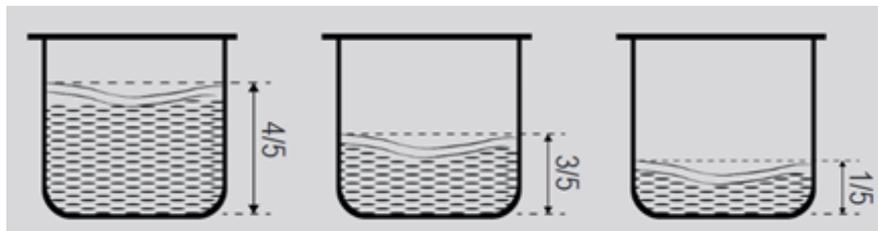
Nota: Posicione o produto em uma superfície nivelada, seca e estável. O produto deve ser utilizado longe de materiais inflamáveis e não deve permanecer próximo a cortinas ou outras superfícies que ofereçam risco de enclausuramento/superaquecimento do produto.

Nota: 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 usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

[01] Com o produto desconectado da tomada, posicione o recipiente interno de cozimento dentro da unidade principal;

[02] Certifique-se que o anel de vedação da tampa da panela de pressão está bem posicionado;

[03] Coloque o alimento no recipiente de cozimento. A quantidade de água mais alimento não deve exceder $4/5$ da capacidade total da panela. Para alimentos que retenham grande quantidade de líquido, a quantidade de água mais alimento não deve exceder $3/5$ da capacidade total da panela. Nunca se deve colocar uma quantidade inferior a $1/5$ (cerca de 300 ml) de alimento mais água no interior do produto. Isto prejudicará a cocção do alimento e danificará a panela.



Nota: A proporção de água para cada tipo de alimento deve ser ajustada de acordo com o gosto ou experiência de cada consumidor.

Nota: Caso a quantidade de líquido no interior da panela seja insuficiente para o produto pegar pressão, o display irá mostrar o código de erro E6.



Nota: Nunca exceda a capacidade máxima marcada no recipiente da sua panela.

[04] Segure firmemente a alça da tampa da panela de pressão alinhando a marcação ▼ com ■.

Depois gire a tampa no sentido anti-horário para fechar, fazendo com que as marcações ▼ e ■ fiquem juntas

ATENÇÃO! Não utilize a panela de pressão sem o anel de vedação ou com o mesmo danificado.

[05] Ajuste a posição da válvula de pressão para a posição fechada.

Nota: A panela de pressão elétrica não irá pegar pressão se a válvula ou a tampa estiver aberta.

[06] Conecte o cabo de forças no aparelho e depois ligue a panela à rede elétrica através do cabo de força.

[07] Selecione um modo pré-programado e caso queira, aumente o tempo pressionando o botão de tempo no menu principal. Pressione o modo pré-programado desejado e configure o tempo de preparo pressionando somente o botão de tempo.

[08] Após configurado, o processo irá iniciar automaticamente após 5 segundos e a luz “cozinhar” irá se acender. A contagem regressiva no display só irá iniciar quando a panela atingir a pressão ideal de trabalho. O tempo mostrado no display não leva em conta o tempo de pré-aquecimento do produto e não vem acompanhado da letra “P”.

É o tempo ESTIMADO até que a panela atinja a pressão de trabalho.

Nota: Caso queira refogar/dourar algum alimento antes de iniciar o processo de cozinhar por pressão, mantenha a tampa aberta e siga o passo 07 acima, configurando a panela na função escolhida. Quando desejar adicione água e feche a panela para dar continuidade ao processo.

Nota: O tempo de pré-aquecimento pode variar dependendo da quantidade, temperatura e do alimento na panela. Na média a panela leva 15 minutos para pré-aquecer e só então ter pressão de trabalho. Inicialmente o display irá mostrar um tempo estimado para que a panela atinja a pressão de trabalho. Note que o tempo não vem acompanhado da letra "P", mostrando que a panela não está pressurizada.

Nota: Quando a panela atingir a pressão ideal de trabalho o display irá mostrar a letra P + tempo. Só então a contagem regressiva do tempo irá iniciar no painel.

ATENÇÃO! Não abra a tampa da panela de pressão quando a válvula de segurança

estiver para cima (na posição fechada).

ATENÇÃO! *Mantenha suas mãos e rosto longe das saídas de vapor. O vapor quente pode causar acidentes.*

Função	Tempo padrão	Variação de tempo permitida
 Arroz	10 minutos	8 minutos – 20 minutos
 Vegetais	25 minutos	10 minutos – 30 minutos
 Bolos	40 minutos	5 minutos – 60 minutos
 Carnes	15 minutos	10 minutos – 30 minutos
 Feijão	40 minutos	20 minutos – 60 minutos
 Sopas	30 minutos	20 minutos – 60 minutos

Nota: *Esta tabela é apenas uma referência, portanto o preparo e pode variar dependendo do gosto pessoal, do tipo, quantidade e qualidade do alimento.*

[09] No final do processo, o aparelho irá emitir um sinal sonoro e irá entrar automaticamente na função manter aquecido. Caso deseje interromper o processo antes do tempo acabar ou então cancelar a função manter aquecido automática no fim do processo, pressione o botão cancelar. Aguarde até que a pressão saia totalmente e a panela esteja totalmente fria.

Para liberar a pressão da panela, aguarde até que a pressão se normalize (cerca de 10 minutos) e então abra a saída de vapor com a ajuda de uma colher.

ATENÇÃO! *É necessário aguardar 10 minutos para que a pressão da panela possa ser liberada com segurança. JAMAIS coloque a panela em baixo da torneira afim de liberar a pressão de maneira rápida.*

A válvula de travamento da tampa indica se a panela está pressurizada ou não:

Panela Pressurizada



Panela Despressurizada



ATENÇÃO! *Não force a abertura da tampa. Aguarde a pressão sair e o produto esfriar e então a tampa abrirá facilmente.*



ATENÇÃO! Para a função "Bolo", é necessário manter a válvula de pressão aberta durante todo o preparo.

Utilize como base a imagem ao lado para referência da posição fechado/aberto da válvula de pressão.



PROGRAMANDO SUA PAINELA PARA LIGAR AUTOMATICAMENTE

É possível programar a sua painela para que comece a trabalhar automaticamente. Essa função está disponível para as funções pré-programadas e para a função manual de seleção do tempo.

[01] Selecione a função pré-programada desejada ou selecione manualmente o tempo.

[02] Pressione o botão timer. A luz de timer irá piscar e o display irá mostrar "0:30". Pressione o botão timer até atingir o tempo necessário para que o processo comece automaticamente. A painela irá ligar automaticamente ao final desta contagem regressiva. (mínimo 00:30 máximo 24:00)

Exemplo prático: Se o relógio marca 09:30 e é desejado que o produto inicie automaticamente ao meio dia (12:00), programe a função timer para o tempo de 02:30. Desta maneira, após 2 horas e 30 minutos o produto irá ligar automaticamente.

A contagem inicial irá começar após 5 segundos, a luz de timer e adjust permanecerá acesa. Ao final da contagem, o processo de cozimento irá iniciar automaticamente.

[03] Após o término da contagem regressiva, a luz do timer e adjust irão se apagar, a painela irá pré-aquecer até pegar a pressão ideal e só então a contagem regressiva com pressão irá começar. A luz de cozinhando irá se acender e o display irá mostrar P + tempo de preparo.

CUIDADOS ESPECIAIS DE UTILIZAÇÃO

Este aparelho gera calor e vapor durante o uso. Precauções de segurança devem ser observadas para evitar o risco de danos a pessoas ou a bens.

Evite acidentes: não toque na tampa ou laterais sem a proteção de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor durante o funcionamento da painela e até que ela esfrie totalmente.

Não aproxime o rosto ou as mãos da panela quando a Válvula de Controle de Pressão estiver soltando vapor.

Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois o mesmo em altas temperaturas pode provocar queimaduras.

Após o término do preparo, aguardar a saída total do vapor antes da abertura da tampa.

Nunca obstrua o orifício da Válvula de alívio de pressão.

Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna seja totalmente liberada e a tampa se abra suavemente.

Para evitar danos no fechamento hermético do aparelho, sempre o transporte segurando pelas laterais.

Nunca transporte o aparelho segurando-o pela alça da tampa.

Não use qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão.

Nunca coloque objetos sobre a válvula para o controle da pressão.

É expressamente proibido cobrir o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.

O recipiente é revestido com uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só utilize utensílios de madeira ou de plástico.

A panela antiaderente nunca deverá ser utilizada em outros aparelhos.

Assegure-se de que a área interna do aparelho está sempre limpa e livre de resíduos e que nada está obstruindo o contato da panela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário, o aparelho não irá funcionar corretamente e seus componentes poderão ser danificados.

Nunca incline o aparelho durante o uso.

É proibido utilizar a panela em ambientes com artigos inflamáveis ou com umidade excessivamente alta.

O anel de vedação não pode ser substituído por outro qualquer. Em caso de danos procure uma assistência técnica.

A tampa antibloqueio deve ser frequentemente limpa e mantida limpa o tempo todo.

Não bata o recipiente para cozimento ou coloque-o diretamente sobre o fogo de modo a evitar danificar o revestimento ou afetar a segurança do produto.

ERROS NO DISPLAY

E1 – Curto circuito interno. Não utilize o produto e contate uma assistência técnica.

E2 – Sensor de pressão ou temperatura acusam defeito. Não utilize o produto e contate uma assistência técnica.

E3 – Tampa não está fechada corretamente. Desligue o produto da tomada e libere a válvula de pressão e aguarde despressurizar. Retire a tampa e verifique se o anel de vedação está bem posicionado. Tampe sua panela e repita o procedimento.

E4 - A panela possui um sistema de segurança que não permite que o produto seja programado novamente caso haja pressão, para resolver este problema favor remover a pressão aguardando a panela esfriar, caso o erro permaneça favor levar o produto até uma assistência técnica.

E5 – A tampa ou a válvula de saída do vapor estão sendo utilizadas incorretamente nos processos sem pressão (verificar tabela no capítulo de funções). Desligue o produto da tomada e libere a válvula de pressão e aguarde despressurizar. Posicione corretamente a válvula de pressão e ligue o produto novamente.

E6 – Pouco líquido para gerar pressão. Desligue o produto da tomada. Certifique-se que a válvula de saída do vapor está fechada. Se a válvula estiver aberta, feche-a e ligue o produto novamente. Se a válvula estiver fechada, adicione mais um copo de água ao recipiente e feche a válvula de saída do vapor e ligue o produto novamente.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.

O cabo elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.

Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.

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

Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.

Nunca mergulhe o produto na água. Limpe-o apenas com um pano macio e sabão. Após limpá-lo, seque bem.

Certifique-se de que todas as peças do produto estejam secas antes de usá-lo novamente.

ATENÇÃO! A panela elétrica não pode ser levada à máquina lava-louças, com exceção do recipiente interno. Limpe o produto conforme instruções deste manual.

RECIPIENTE DE COZIMENTO



Certifique-se de que o produto esteja na posição desligado, que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.

Sempre limpe o aparelho após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água para limpar a chapa metálica. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.

Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente, tendo

muito cuidado para não molhar o interior do produto. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.

Nunca utilize utensílio de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

Somente o **recipiente de cozimento** (número 6 da lista de componentes, mostrado à esquerda) pode ser levado a máquina lava-louças.

TAMPAS

Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio e seco ou levemente umedecido com água. Limpe todos os componentes da tampa, incluindo anel de vedação, válvula de alívio de pressão, cobertura da válvula de pressão e válvula de travamento da tampa.

Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.

A proteção da válvula de saída de vapor (número 11 no capítulo de componentes deve ser limpa a cada uso. É possível remover a cobertura puxando-a para realizar a limpeza e facilitar o processo de limpeza da válvula. Certifique-se de realizar a limpeza a cada utilização.

O anel de borracha que veda a tampa também pode ser removido para a limpeza. Limpe-o com uma esponja macia e detergente neutro.

A performance do produto está também ligada a correta posição e condição do anel de vedação.

OBS.: 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.

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.



© 2021 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. 03]