

Oster®



MODELOS **OPAN930**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO DIGITAL MULTIFUNCIONAL

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 demais materiais da embalagem devem ser mantidos fora 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. Conectar o produto a uma rede elétrica incompatível pode causar acidentes elétricos, danos permanentes ao produto e risco ao usuário.
3. Conectar o produto a uma rede elétrica incompatível ou instável configura uso indevido e acarreta perda da garantia.
4. Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções específicas de uso ou estejam sob supervisão de alguém responsável por sua segurança.
5. Recomenda-se a supervisão constante de crianças, para garantir que não brinquem com o produto.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por outro original fornecido pelo fabricante ou por uma assistência técnica autorizada.
7. Em caso de queda ou danos visíveis no plugue, no cabo ou em outros componentes, o produto não deve ser utilizado. Nestes casos, procure uma assistência técnica autorizada.
8. Mantenha o cabo de alimentação livre, sem dobras ou tensão excessiva.
9. Nunca posicione o cabo de alimentação em locais onde alguém possa tropeçar.
10. Não ligue o produto em tomadas danificadas ou sobrecarregadas, nem utilize extensões ou adaptadores de tomada. Conecte o produto diretamente em uma tomada exclusiva e em boas condições.
11. Nunca conecte mais de um produto elétrico na mesma tomada utilizando adaptadores, benjamins e/ou extensões, pois isso pode sobrecarregar a rede elétrica, causar curtos-circuitos, choques elétricos graves, incêndios e danos permanentes ao produto.
12. Não utilize o produto se o plugue ou o cabo apresentarem sinais de superaquecimento, como odor de queimado, derretimento ou deformações.
13. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, umidade, luz solar direta, objetos cortantes ou semelhantes.
14. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.

15. Recomendamos sempre estar calçado e sobre um piso seco ao utilizar produtos elétricos, para evitar risco de choques e acidentes.
16. Nunca utilize o produto sobre superfícies molhadas ou encharcadas. Utilize-o apenas sobre uma superfície plana, firme, seca e resistente ao calor.
17. Ao utilizar o produto sobre superfícies sensíveis ao calor, como madeira, utilize uma base ou apoio resistente ao calor para evitar danos.
18. Não utilize o produto próximo a fontes de calor intenso, como fogões a gás, churrasqueiras ou fornos ligados.
19. Não utilize o produto em ambientes externos expostos à chuva ou intempéries.
20. Não opere o produto em ambientes com presença de gases inflamáveis ou explosivos.
21. Não utilize acessórios que não sejam originais. O uso de peças não recomendadas pode causar danos ao produto e riscos ao usuário.
22. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico removível, para evitar quedas, danos ao produto e riscos ao usuário.
23. Sempre remova o cabo de alimentação da tomada puxando pelo plugue, nunca puxe o cabo elétrico. Nunca toque no plugue com as mãos molhadas.
24. Para evitar choque elétrico, nunca imerja o plugue, o cabo ou a base do aparelho em água ou outros líquidos. Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de conectá-los à rede elétrica.
25. Sempre desconecte o plugue da tomada e o conector da base do aparelho antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.
26. Evite molhar a entrada do conector de energia durante o uso ou a limpeza.
27. Certifique-se de que todas as partes estejam completamente secas antes de reconectar e utilizar o produto novamente.
28. Sempre que estiver conectado à tomada, considere que o produto está ligado. Mesmo com o painel desligado, ele estará apenas em modo de espera (*stand by*). O produto só se desliga completamente quando for retirado da tomada.
29. Não utilize o produto com temporizadores externos ou sistemas de acionamento remoto.
30. Nunca tente abrir, desmontar ou modificar o produto, pois isso pode anular a garantia e causar riscos de choque ou explosão.
31. Nunca tente realizar reparos no produto. Toda e qualquer manutenção deve ser realizada por uma assistência técnica autorizada.
32. Evite contato das mãos com partes quentes do produto. Utilize a alça da tampa apenas para removê-la com segurança, mantendo o rosto e as mãos afastados da válvula de vapor.
33. Não transporte o produto pela alça da tampa. Para transportar a panela, segure-a firmemente pelas alças laterais.
34. Não transporte o produto quando estiver ligado ou contendo líquidos quentes, pois isso pode causar queimaduras e acidentes.
35. A superfície de aquecimento pode permanecer quente após o uso. Manuseie o aparelho com cuidado, para evitar acidentes e queimaduras com o calor residual, mesmo com o produto desligado da tomada.

36. Aguarde o produto esfriar completamente após o uso antes de manusear, iniciar o processo de limpeza ou armazenar.
37. Não toque no interior do recipiente interno imediatamente após o cozimento, risco de queimadura grave.
38. Não permita que crianças ou animais se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
39. Nunca tente abrir a tampa enquanto o produto estiver pressurizado. Certifique-se de que toda a pressão foi liberada antes de abri-la.
40. Jamais tente forçar a abertura da tampa quando estiver travada. O produto conta com um conjunto de travas de segurança que são liberadas apenas quando toda a pressão for liberada da panela e as condições forem seguras para que o usuário remova a tampa.
41. Tenha cuidado ao abrir a tampa após o uso: mantenha o rosto e as mãos afastados para evitar queimaduras com o vapor.
42. O vapor liberado pela válvula é extremamente quente e pode causar queimaduras.
43. Nunca tampe ou obstrua as válvulas, em hipótese alguma.
44. Não coloque objetos sobre a tampa ou cubra o aparelho durante o uso, pois isso pode bloquear a liberação de vapor e comprometer a segurança.
45. Não utilize panos, tecidos, plásticos ou qualquer material para cobrir o aparelho durante o funcionamento, risco de incêndio e bloqueio das válvulas.
46. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente ao redor do produto, mantendo uma distância mínima de 15 cm de paredes, móveis e outros objetos e eletrodomésticos. Certifique-se também de que haja espaço livre acima do produto, evitando armários ou prateleiras diretamente sobre ele, para que o vapor possa sair com segurança.
47. Verifique se as válvulas de segurança e de liberação de pressão estão sempre limpas e livres de obstruções. Esses sistemas não podem estar bloqueados ou danificados para um novo uso do aparelho. Realize a limpeza regularmente e, antes de cada uso, faça uma checagem para garantir que estejam funcionando corretamente.
48. Não ultrapasse a marcação de nível máximo do recipiente interno.
49. Nunca cozinhe alimentos secos sob pressão. Sempre adicione a quantidade mínima de 300 ml de água ou outro líquido adequado no recipiente interno antes de iniciar qualquer preparo sob pressão. A ausência de líquidos durante o preparo sob pressão pode danificar o produto e comprometer a segurança do uso.
50. Para alimentos que se expandem ao serem preparados (como arroz, grãos e vegetais secos), não ultrapasse a metade da capacidade máxima da panela.
51. Esteja ciente de que certos alimentos (como purê de maçã, cevada, aveia, outros cereais, ervilhas partidas, macarrão, ruibarbo, entre outros) podem espumar e borbulhar ao serem preparados, o que pode entupir a válvula de liberação de pressão e causar acúmulo excessivo de pressão. Evite preparar alimentos desse tipo no produto para não sobrecarregar o aparelho.
52. Nunca use a panela sob pressão para fritar alimentos com óleo, pois isso pode causar acidentes e explosões.
53. Este produto não foi projetado para realizar frituras por imersão.

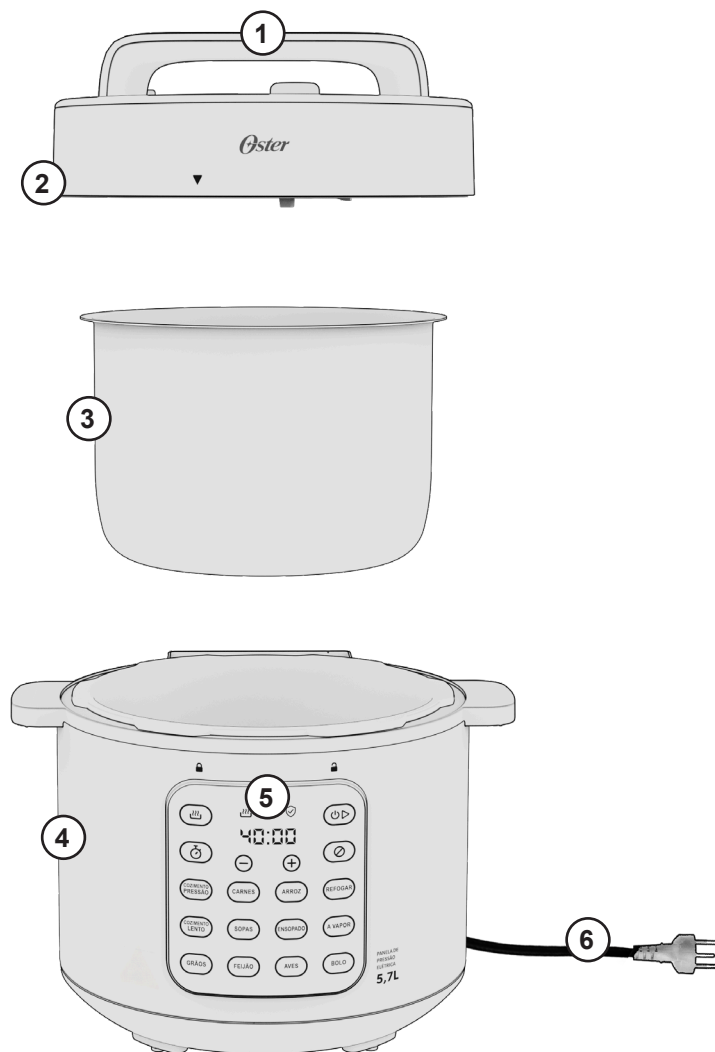
54. Para evitar danificar o revestimento antiaderente do recipiente interno:
 - Não utilize utensílios metálicos e/ou abrasivos para mexer ou manusear os alimentos;
 - Não tente cortar, partir ou esmagar alimentos diretamente no recipiente;
 - Não tempere os alimentos diretamente no recipiente interno. Prepare e tempere os alimentos em outro recipiente e transfira-os para o recipiente da panela elétrica apenas no momento do cozimento.
55. Nunca aqueça ou pressurize a panela vazia, pois isso pode danificar o produto permanentemente.
56. Não use o produto se alguma peça de segurança estiver ausente, danificada ou com desgaste.
57. Não utilize o produto caso apresente qualquer dano estrutural visível, como trincas, deformações ou corrosão. Procure imediatamente um serviço de assistência técnica autorizada.
58. Utilize apenas o anel de vedação fornecido pelo fabricante. Nunca substitua as peças originais por não originais, nem utilize acessórios que não sejam originais do produto.
59. Não use peças de reposição que não sejam originais do fabricante.
60. Coloque os alimentos a serem preparados apenas no recipiente interno de cozimento. Nunca coloque alimentos diretamente no interior do corpo do produto, pois isso pode danificar o aparelho permanentemente e causar acidentes elétricos.
61. Não utilize o produto para conservar ou armazenar alimentos.
62. Não utilize o produto para cozinhar alimentos dentro de embalagens fechadas (latas, vidros, plásticos vedados), pois podem explodir.
63. Não utilize o produto para esterilizar mamadeiras ou utensílios infantis.
64. Não utilize o produto para descongelar alimentos congelados diretamente sob pressão, sem líquido adequado, pois isso pode causar superaquecimento localizado e danificar o revestimento.



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

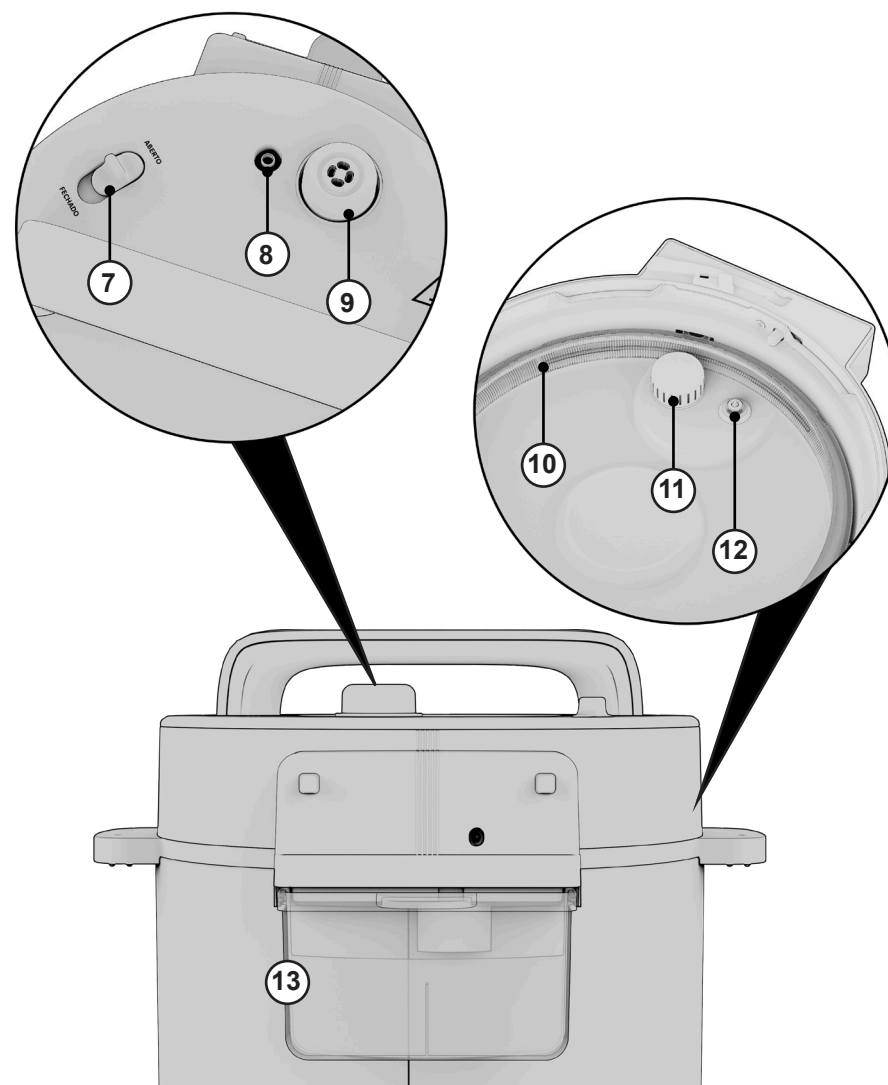
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Alça da tampa | 4. Corpo do produto |
| 2. Tampa | 5. Pannel touch digital |
| 3. Recipiente interno | 6. Cabo elétrico removível com plugue |

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|---|--|
| 7. Botão de liberação da válvula de pressão | 10. Anel de vedação |
| 8. Válvula de flutuante | 11. Protetor interno da válvula de pressão |
| 9. Válvula de pressão | 12. Capa de silicone da válvula flutuante |
| | 13. Coletor de vapor |

PAINEL DIGITAL E FUNÇÕES DO PRODUTO

O painel touch digital concentra todos os controles e indicadores da sua panela de pressão, permitindo selecionar programas, ajustar tempos e acompanhar o status dos preparos:

- **Display digital:** Exibe o tempo programado e mensagens de status.
- **Botões de operação:** Utilizados para operar o produto.
- **Botões de funções pré-programadas:** Utilizados para selecionar automaticamente o programa desejado com tempo definido de preparo.
- **Luzes indicadoras de funcionamento:** Sinalizam mensagens importantes sobre o funcionamento do produto.



Conheça a seguir a função de cada botão e dos indicadores presentes no painel:

BOTÕES DE OPERAÇÃO:

	Ligar/iniciar	Liga o aparelho e inicia o processo de cozimento.
	Cancelar	Cancela o cozimento e desliga o aparelho.
	Início programado	Programa o início do preparo com até 24 horas de antecedência.
	Manter aquecido	Mantém os alimentos aquecidos após o término do preparo.
	Aumentar tempo	Aumenta o tempo do programa de cozimento.
	Diminuir tempo	Diminui o tempo do programa de cozimento.

LUZES INDICADORAS DE FUNCIONAMENTO:

	Cozimento seguro	Indica que o produto está funcionando de forma segura e que a tampa está encaixada corretamente e travada durante o preparo sob pressão.
	Função Manter Aquecido	Indica que a função de manter os alimentos aquecidos está ativada.

BOTÕES DAS FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS:

Função	Tempo Programado	Cozimento com pressão	Posição da válvula de pressão
Cozimento pressão	35min	✓	Fechada
Carnes	40min	✓	Fechada
Arroz	25min	✓	Fechada
Refogar	30min	✗	Aberta
Cozimento lento	240min	✗	Aberta
Sopas	60min	✓	Fechada
Ensopado	40min	✓	Fechada
A vapor	10min	✓	Fechada
Grãos	45min	✓	Fechada
Feijão	50min	✓	Fechada
Aves	28min	✓	Fechada
Bolo	55min	✓	Fechada

NOTA: O tempo de cada função pode ser ajustado de acordo com as preferências do usuário. Para saber mais detalhes sobre o funcionamento de cada função pré-programada, consulte o capítulo “Configurações Avançadas” deste manual.

UTILIZANDO O PRODUTO

ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova qualquer tipo de embalagem e/ou etiquetas promocionais do produto. Verifique se o produto está em perfeitas condições e se a voltagem é compatível com a rede elétrica. Posicione o aparelho sobre uma superfície plana, estável e próxima a uma tomada adequada. **Higienize o produto antes de utilizá-lo pela primeira vez:**

1. Limpe o corpo do produto com pano macio e seco.
2. Limpe a tampa com pano macio umedecido e seque bem.
3. Remova e lave o recipiente interno com água, sabão neutro e esponja macia.
4. Certifique-se de que todas as peças estejam secas antes de iniciar o uso.
5. Encaixe o cabo elétrico removível no conector localizado na lateral do corpo do produto, certificando-se de que esteja firme antes de ligá-lo à tomada.

Recomendamos que o primeiro uso seja realizado apenas com água limpa para remover resíduos e odores de fabricação e testar o funcionamento do produto:

1. Adicione 500 ml de água limpa no recipiente interno.
2. Feche a tampa e coloque o botão da válvula de pressão na posição **Fechado**.
3. Ligue a panela, selecione a função **[COZIMENTO PRESSÃO]** e ajuste o tempo para **10 minutos**.
4. Ao término do processo, libere a pressão com segurança, abra a tampa e descarte a água.
5. Repita o processo uma segunda vez para garantir a limpeza completa.

NOTA: É normal sentir um leve cheiro de aquecimento de componentes novos ou ouvir estalos internos durante este procedimento.

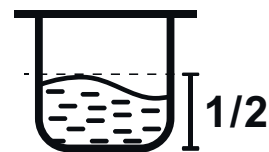
UTILIZANDO O RECIPIENTE INTERNO

Para iniciar o preparo, coloque os alimentos no recipiente interno. Lembre-se de que, para o cozimento sob pressão, **é indispensável a presença de líquidos no interior do recipiente interno**, para gerar o vapor necessário ao cozimento.

Respeite sempre os volumes mínimo e máximo permitidos para um cozimento seguro:



O volume total (considerando alimento + água) **nunca deve ultrapassar a marcação de nível máximo** do recipiente interno.



Para alimentos que expandem ou espumam (como arroz, feijão, grãos, massas ou leguminosas), **utilize no máximo até a metade da capacidade** do recipiente interno (entre as marcações de 2/5 e 3/5).



Sempre utilize a panela com uma **quantidade mínima de 300ml** de água ao cozinhar sob pressão.

UTILIZANDO A TAMPA E A VÁLVULA DE PRESSÃO

Com os alimentos já no recipiente interno, tampe a panela e acione a válvula de pressão seguindo os passos abaixo:

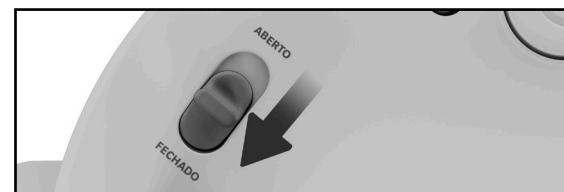
1. Posicione a tampa sobre o corpo do produto, alinhando a seta indicativa com o símbolo de tampa **“destravada”**:



2. Gire a tampa até que a seta indicativa fique alinhada com o símbolo de tampa **“travada”**. Isso garante que a tampa esteja encaixada e travada corretamente:



3. Posicione o botão da válvula de pressão (localizado na tampa da panela) na posição **“FECHADO”**:



INICIANDO O COZIMENTO

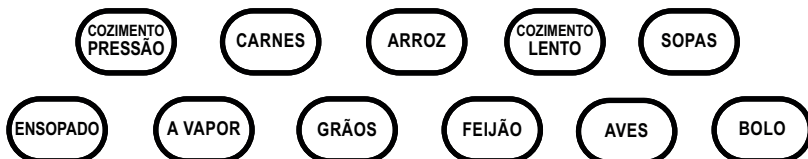
Com os alimentos inseridos no recipiente interno, a tampa corretamente encaixada e travada, e a válvula de pressão na posição “Fechado”, siga os passos abaixo para iniciar o funcionamento:

1. Conecte o plugue à tomada. O painel irá acender brevemente, indicando que a panela está em modo *stand by*.
2. Pressione o botão **Ligar/iniciar**  para ativar o painel.
3. Selecione a função desejada:
4. Ajuste o tempo de preparo, se necessário, utilizando os botões  e .
5. **Pressione o botão Ligar/iniciar** , para iniciar o processo de pressurização.

UTILIZANDO A FUNÇÃO INÍCIO PROGRAMADO

A função **Início programado**  permite agendar o início do preparo com até 24 horas de antecedência. Com os alimentos inseridos no recipiente interno, a tampa corretamente encaixada e travada, e a válvula de pressão na posição “Fechado” (exceto para a função pré-programada “Cozimento Lento”)

1. Pressione o **botão Início programado** .
2. Utilize os botões  e  para ajustar o tempo até o início do preparo, **entre 10 minutos e 24 horas**.
3. Selecione a função desejada:



4. Ajuste o tempo de preparo, se necessário, utilizando os botões  e .
5. Após ajustar o tempo e a função desejada, pressione o botão **Ligar/iniciar**  para confirmar e ativar a função “Início programado”.

NOTA: A função “Início Programado” não está disponível para a função “REFOGAR”

AO TÉRMINO DO COZIMENTO

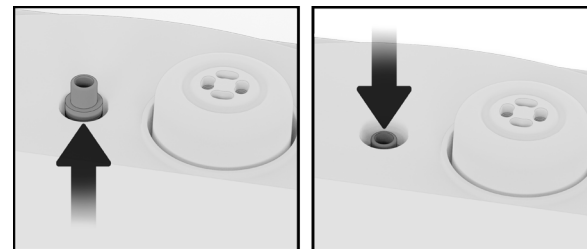
Ao final do cozimento, a panela emitirá um *beep* e entrará automaticamente no modo “Manter Aquecido”. O símbolo  acenderá indicando que a função está ativada.

A tampa da panela só poderá ser aberta quando toda a pressão for liberada. **Não tente forçar a abertura.** Veja no capítulo a seguir como liberar a pressão da panela com segurança.

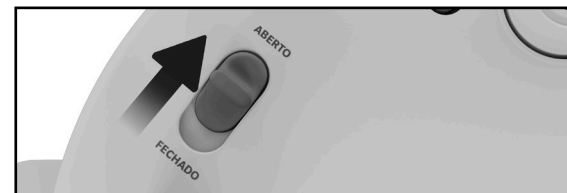
COMO LIBERAR A PRESSÃO COM SEGURANÇA

A panela de pressão conta com sistemas de segurança, incluindo um conjunto de travas na tampa que só permitem a abertura quando toda a pressão for liberada. Nunca force a abertura antes da liberação completa. Há dois modos para liberar a pressão com segurança:

Liberação Automática: Após o término do preparo, a panela libera a pressão gradualmente. O processo leva cerca de **15 a 20 minutos**, até que a **válvula flutuante desça completamente**.



Liberação Rápida: Para liberar a pressão mais rapidamente, coloque o **botão da válvula de pressão** na posição “**ABERTO**”. Tenha cuidado com o vapor que será expelido e aguarde até que a válvula flutuante desça completamente.



⚠ ATENÇÃO!

- Nunca tente girar ou abrir a tampa enquanto a válvula flutuante estiver elevada!
- Nunca tente forçar a abertura das válvulas ou da tampa!
- Mantenha o rosto e as mãos afastados da saída de vapor para evitar acidentes!

CANCELANDO UM PREPARO

1. Para **CANCELAR** um preparo, pressione o **botão Cancelar** . Os parâmetros serão zerados e a panela entrará em modo *stand by*.
2. Caso a panela esteja pressurizada, siga os procedimentos de liberação de pressão descritos no capítulo anterior.
3. A tampa só poderá ser aberta quando toda a pressão for liberada. **Não tente forçar a abertura.** Faça a liberação da pressão com segurança antes de abrir a tampa.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A panela de pressão elétrica digital oferece funções e recursos que permitem personalizar o preparo das receitas, facilitando o dia a dia. Veja abaixo **informações complementares** para aproveitar todas as funcionalidades do produto e tornar o preparo das suas refeições ainda mais prático e seguro.

Personalizando o tempo de preparo:

Todas as funções permitem ajustar os tempos pré-programados conforme a sua necessidade. Para isso, selecione a função desejada e utilize os botões **+** e **-** para ajustar o tempo desejado.

Função Manter Aquecido :

Esta função é ativada automaticamente ao final de cada preparo para manter os alimentos aquecidos sem passar do ponto de cozimento, com duração de até 24 horas. Também pode ser ativada manualmente pressionando o **botão Manter Aquecido** .

Função REFOGAR:

Esta função permite refogar, dourar ou selar os alimentos, trazendo mais versatilidade para sua panela. Esta função não aciona o mecanismo de pressurização, e **deve ser utilizada sem a tampa**.

Função COZIMENTO LENTO:

Esta função permite cozinhar alimentos em baixa temperatura por períodos prolongados, de forma semelhante ao cozimento de uma panela de pressão de cozimento lento tradicional. Recomendamos utilizá-la com a tampa, mas com o botão da válvula de pressão na posição **“Aberto”**.

Função COZIMENTO A VAPOR:

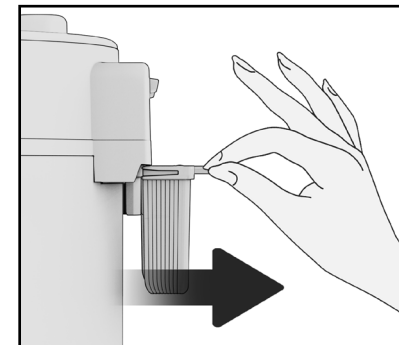
Esta função permite o cozimento rápido a vapor, ideal para o preparo de legumes, peixes ou receitas leves, preservando o sabor e os nutrientes dos alimentos. Utilize esta função **com a tampa** e o botão da válvula de pressão na posição **“Fechado”**.

Recomendações para o preparo de alimentos especiais:

Ao cozinhar arroz, feijão, massas ou outros alimentos que aumentam de volume ou produzem espuma, utilize no máximo metade da capacidade máxima do recipiente interno para evitar a obstrução da válvula de pressão e sobrecarga. Aconselhamos adicionar um fio de óleo para reduzir a formação de espuma.

Coletor de vapor:

Localizado na parte traseira da panela, armazena o excesso de água condensada proveniente do vapor gerado durante o uso. Para removê-lo, puxe o compartimento suavemente para fora, na direção horizontal, como uma gaveta. Esvazie e higienize o coletor após cada utilização e, em seguida, encaixe-o novamente.



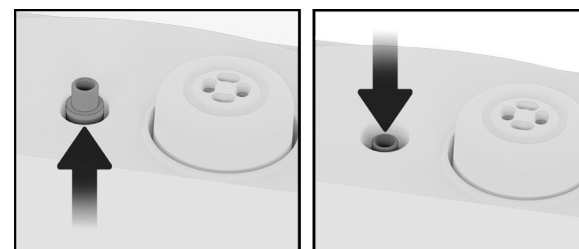
Lembretes importantes!

- **Nunca ultrapasse a marcação de nível máximo do recipiente interno.** O volume de água e de alimentos não deve ultrapassar esse limite para garantir o funcionamento correto e seguro.
- **Sempre adicione líquido!** A criação de vapor é indispensável para o cozimento sob pressão. Sempre adicione pelo menos **300 ml de água** ou outro líquido adequado no recipiente interno ao utilizar funções sob pressão.

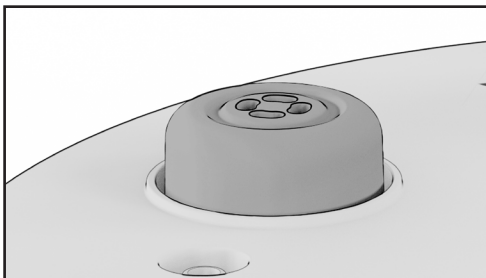
SOBRE OS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

A panela de pressão elétrica digital Oster® possui diversos mecanismos para garantir o funcionamento seguro do produto. Conheça cada um dos dispositivos:

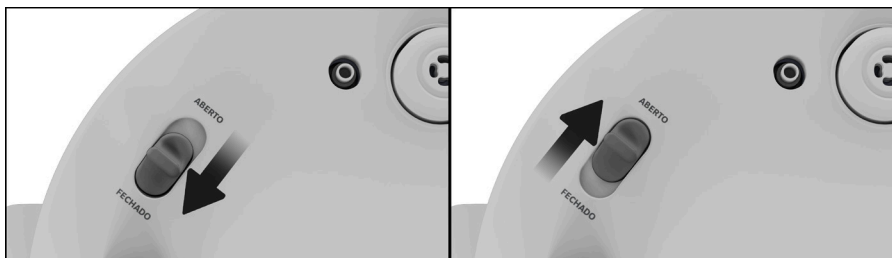
1. Válvula Flutuante: localizada na tampa, ela se eleva quando há pressão interna, acionando o mecanismo de travamento que impede a abertura da tampa enquanto o aparelho estiver pressurizado.



2. Válvula de pressão: localizada na tampa, é responsável por controlar a liberação do vapor e manter a pressão interna no nível adequado durante o cozimento. Em situações normais, regula automaticamente a pressão; em caso de excesso, libera vapor de forma controlada para manter a segurança.



3. Botão de liberação da válvula de pressão: localizado na tampa da panela, permite abrir e fechar manualmente a válvula de pressão para liberar o vapor e reduzir a pressão interna. Além de possibilitar um controle preciso da abertura da válvula, o botão permite o manuseio sem que o usuário tenha contato direto com a válvula (que pode liberar vapor quente em excesso), prevenindo queimaduras.



4. Tampa com trava: uma trava resistente garante que a tampa permaneça na posição correta e bem segura durante todo o funcionamento da panela.

5. Sensor de fechamento da tampa: um microinterruptor detecta se a tampa está fechada e travada corretamente, enviando o sinal para a placa de controle e garantindo que o funcionamento só ocorra quando a tampa estiver devidamente posicionada.

6. Anel de vedação: anel de silicone forma uma vedação hermética com a tampa, permitindo que a panela mantenha e suporte a pressão interna de forma segura.

7. Controle de temperatura: um sensor NTC detecta a temperatura no interior do recipiente e envia as informações para a placa de controle, atuando durante todo o funcionamento para manter a temperatura ideal de cozimento e de aquecimento.

8. Protetor interno da válvula de pressão: impede que alimentos ou espuma atinjam e obstruam a válvula de pressão, garantindo seu funcionamento seguro e evitando acúmulo de pressão na panela.

9. Proteção contra abertura forçada da tampa: após o início da pressurização, uma haste de travamento mantém a tampa firmemente bloqueada, impedindo a abertura até que toda a pressão interna seja liberada.

10. Controle da pressão: o pressostato detecta a pressão interna da panela e, quando a pressão programada é atingida, interrompe o aquecimento para evitar o aumento excessivo da pressão.

11. Proteção contra sobrepressão: caso o interruptor de pressão apresente falha e a pressão interna atinja o valor de segurança pré-definido, a válvula de exaustão é acionada para liberar a pressão de forma controlada.

12. Proteção contra sobrepressão com liberação autônoma: em caso de falha do interruptor de pressão, a válvula de exaustão e o anel de vedação atuam para liberar automaticamente o excesso de pressão, mantendo-a dentro dos limites seguros estabelecidos.

13. Proteção autônoma de controle de pressão: quando a pressão interna está dentro da faixa normal de funcionamento, mas ultrapassa momentaneamente o valor nominal, a válvula de exaustão é acionada para liberar pressão e vapor, mantendo o nível seguro.

14. Proteção contra pressão extrema: caso todos os sistemas de controle de pressão falhem, a estrutura da tampa e a camada intermediária de proteção são projetadas para suportar até 6 vezes a pressão nominal antes de liberar a pressão de forma controlada, evitando danos graves.

15. Estrutura de suporte de pressão: uma lâmina de manganês distribui e libera a pressão de todo o conjunto e do recipiente interno para a camada intermediária, garantindo que a pressão seja controlada de forma uniforme e segura.

16. Proteção contra temperatura excessiva (proteção contra fervura a seco): o sensor NTC detecta quando a temperatura programada é ultrapassada e interrompe o aquecimento, evitando superaquecimento e danos ao aparelho.

17. Proteção contra superaquecimento (fusível térmico): o fusível térmico garante que a corrente elétrica e a temperatura permaneçam dentro dos limites seguros, interrompendo o funcionamento em caso de superaquecimento.

18. Proteção contra sobrecorrente: os capacitores da placa de circuito (PCB) controlam e estabilizam a intensidade da corrente elétrica que passa pelo sistema, evitando sobrecargas.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para garantir o bom funcionamento, a durabilidade e a segurança da sua panela de pressão elétrica, siga corretamente as instruções de limpeza e conservação. A manutenção adequada previne falhas, evita riscos e mantém o desempenho do produto como no primeiro uso.

IMPORTANTE: Não lave nenhum componente da panela de pressão na máquina lava-louças.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

O corpo do produto, onde estão localizados o sistema de aquecimento e o painel digital, NUNCA deve ser imerso em água ou outros líquidos. Para limpá-lo, utilize apenas um pano úmido e macio, removendo poeira e resíduos da superfície externa. Seque bem após a limpeza.

⚠ ATENÇÃO!

- Não utilize produtos abrasivos, esponjas de aço ou solventes, pois podem danificar o acabamento e os componentes eletrônicos.
- Nunca lave o corpo do produto em água corrente ou abundante, nem o imerja em qualquer líquido, para não danificar os componentes internos.
- Nunca mergulhe o cabo elétrico removível com plugue em água ou outros líquidos. Certifique-se de que o cabo esteja sempre limpo e em bom estado de conservação.

LIMPEZA DO RECIPIENTE INTERNO

Lave o recipiente interno **após cada utilização**. Antes de remover o recipiente interno do corpo do produto, certifique-se de que a panela esteja desligada e completamente resfriada. Remova o recipiente e lave com água limpa, sabão neutro e uma esponja macia, para não danificar o revestimento antiaderente. Para remoção de resíduos mais resistentes, utilize água morna.

⚠ ATENÇÃO!

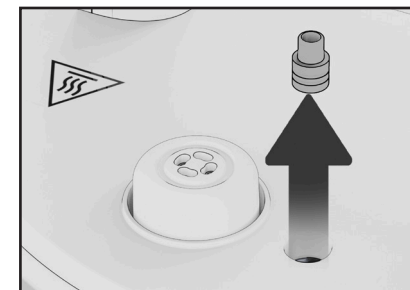
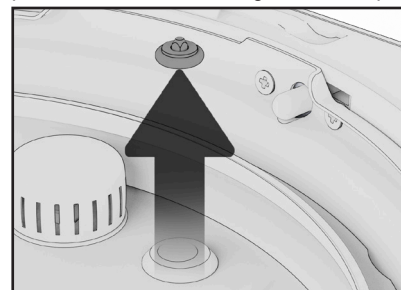
- Nunca deixe o recipiente de molho nem utilize objetos abrasivos e/ou pontiagudos para limpar ou removê-lo, a fim de não danificar o revestimento antiaderente.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
- Verifique sempre se as partes interna e externa do recipiente estão limpas e secas antes de colocá-lo novamente no corpo do produto.

LIMPEZA DA TAMPA E DAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA

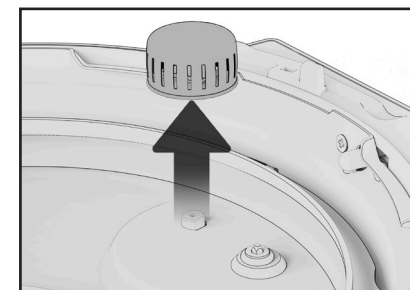
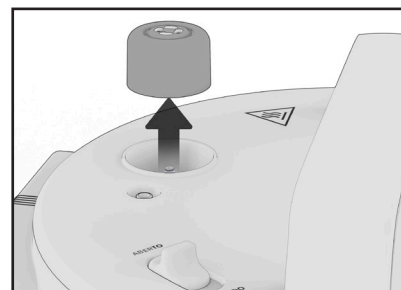
É importante realizar a limpeza completa da tampa e das válvulas após **cada utilização**. Lave a tampa com esponja e/ou escova macia, água limpa e detergente neutro, removendo resíduos que possam permanecer nos orifícios das válvulas. Enxágue bem, seque completamente e recolocar todas as peças antes do próximo uso.

Manter uma rotina de limpeza da panela de pressão garante um funcionamento eficiente e seguro, além de evitar o entupimento das válvulas e a formação de odores desagradáveis. Siga as instruções abaixo para a limpeza correta de cada componente:

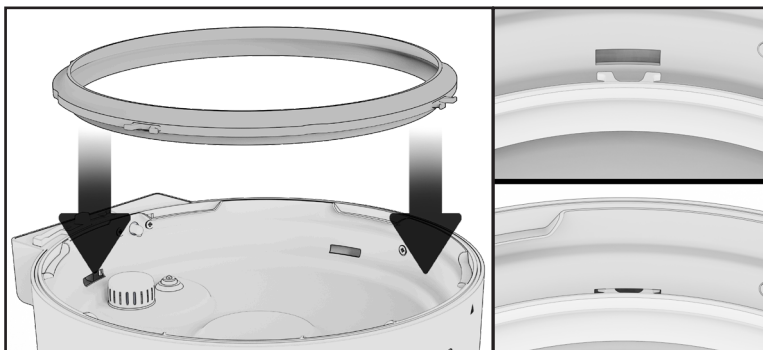
Válvula flutuante: na parte interna da tampa, remova o anel de silicone que envolve a válvula. Em seguida, pela parte externa da tampa, puxe a válvula para removê-la. Lave bem o orifício e a válvula, certificando-se de que não haja resíduos no interior. Para recolocar, posicione a válvula no lugar e recolocar o anel de silicone.



Válvula de pressão: na parte externa da tampa, puxe a válvula para cima para desencaixá-la. Pela parte interna da tampa, remova o protetor interno da válvula. Limpe a área da válvula com uma escova macia para retirar qualquer resíduo. Lave e seque bem todas as peças antes de encaixá-las novamente na tampa.



Anel de vedação: o anel de silicone, responsável pela vedação hermética da tampa, pode ser removido para uma limpeza mais completa. Puxe-o com cuidado para removê-lo. Lave-o apenas com água fria e sabão neutro e seque bem. Ao recolocar o anel na parte interna da tampa, insira-o nas fendas e certifique-se de que esteja corretamente encaixado para garantir a vedação adequada no próximo uso.



CONSERVAÇÃO

- Certifique-se de que o produto esteja completamente frio, limpo e seco antes de guardar.
- Guarde a panela em local seco, arejado e protegido da luz solar direta.
- Nunca armazene o produto sujo ou com restos de alimentos em seu interior.
- Evite armazenar o produto próximo a fontes de calor, como fogões e fornos.
- Mantenha o anel de vedação sempre limpo, seco e em boas condições. Substitua-o se apresentar desgaste, danos ou deformações.
- Não substitua componentes do produto por peças que não sejam originais.
- Não coloque objetos pesados sobre a tampa ou sobre o produto, para evitar danos às partes estruturais e aos componentes internos.
- Guarde o cabo elétrico removível com plugue em local seguro e longe de umidade. Evite dobrar ou enrolar o cabo para não comprometer seu funcionamento.
- Caso o produto fique longos períodos sem uso, faça uma higienização completa antes de utilizá-lo novamente.

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 às 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.

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.

Nota: 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.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Código de Erro	Possível causa	Solução
E1	Circuito aberto do sensor de temperatura.	Não utilize o produto e contate uma assistência técnica.
E2	Curto-circuito do sensor de temperatura.	Não utilize o produto e contate uma assistência técnica.
E3	Circuito aberto do interruptor de pressão.	Não utilize o produto e contate uma assistência técnica.
Lid	Panela está fechada com a tampa no modo REFOGAR ativo.	Remova a tampa da panela

IMPORTANTE:

Caso o problema apresentado não esteja listado neste manual ou não possa ser solucionado facilmente seguindo as instruções indicadas, **não tente realizar reparos por conta própria**. A abertura do produto ou a realização de manutenção por pessoas não autorizadas pode **comprometer a segurança, causar danos irreversíveis e invalidar a garantia**. Em caso de dúvidas, entre em contato com o nosso serviço de atendimento ao consumidor pelos canais de comunicação disponíveis ou procure uma assistência técnica autorizada.



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>





© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.

Garantia limitada – para maiores informações, consulte o certificado.

Fabricado na China

Importado e Distribuído por:

Newell Brands Brasil Ltda

CNPJ: 60.594.538/0020-66

Avenida Takata, 3309, KM 101, Galpão Parte, Nossa Senhora da Conceição, Balneário Piçarras/SC

CEP: 88380-900

Para consultar o manual digital, acesse:

www.oster.com.br

[REV. 00]