

Oster®



MODELO

OFRT400

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir a Fritadeira Elétrica sem Óleo Oster®, modelo OFRT400, 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 longe 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.
3. Crianças devem ser supervisionadas para não brincar com o produto.
4. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar fora do alcance de crianças e animais para evitar acidentes ao brincar ou manusear tais resíduos.
5. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
6. Para evitar acidentes, não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
7. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes: fornos, fogões, brasas ou fogo.
8. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais que possam pegar fogo. Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis.
9. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas e/ou molhadas.
10. A temperatura de algumas superfícies pode estar elevada quando em operação, tome cuidado ao tocar nas partes externas. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
11. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o aparelho, o plugue ou o cabo elétrico, total ou parcialmente, na água ou em outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
12. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
13. Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.
14. Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue

ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Oster®, a fim de evitar riscos.

15. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.
16. 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.
17. Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
18. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
19. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.
20. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
21. Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
22. 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, e acarretar na perda da garantia.
23. Não guarde o produto quente, aguarde o mesmo esfriar para armazená-lo.
24. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
25. Sempre segure pela alça para mover o produto.
26. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho. Deixe ao menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho.
27. Nunca obstrua a saída de ar do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.
28. Durante a operação, o produto pode liberar vapor extremamente quente, tenha cuidado ao manusear o aparelho e ao abrir e retirar o cesto.
29. O produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
30. Não utilize esponjas ou escovas de aço para limpar o interior da fritadeira. Peças podem ser danificadas, assim como partes elétricas, o que pode causar choques elétricos.
31. Use luvas apropriadas e resistentes ao calor ao manusear o cesto de fritura.
32. A fritadeira não deve ser usada para finalidades diferentes das indicadas neste manual.
33. Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
34. Quando prender a cesta de fritura no produto, certifique-se de que esteja colocada

corretamente e travada.

35. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.
36. Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Oster®.
37. Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
38. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.



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

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

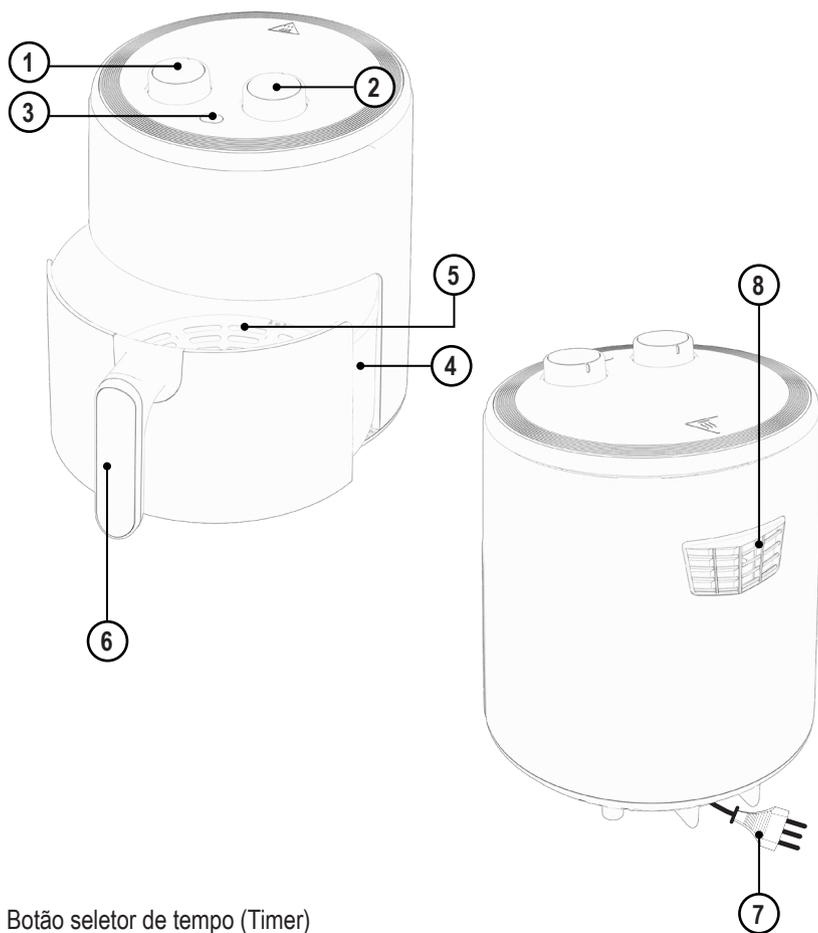
ATENÇÃO! É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

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 electricista).

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

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

COMPONENTES DO PRODUTO



1. Botão seletor de tempo (Timer)
2. Botão seletor de temperatura
3. Luz indicadora de produto em funcionamento
4. Cesto de fritura
5. Bandeja removível
6. Alça do cesto de fritura
7. Cabo de alimentação com plugue
8. Saída de ar

FUNÇÕES DO PRODUTO

BOTÃO SELETOR DE TEMPO (TIMER)

Botão para ajuste do tempo de preparo. Pode ser ajustado de 1 até 60 minutos.

BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

Botão para ajuste da temperatura de preparo. Pode ser ajustado de 90°C até 200°C.

LED INDICADOR DE PRODUTO LIGADO

Luz indicadora de produto ligado. Permanece ligada enquanto o timer estiver em funcionamento.

BANDEJA REMOVÍVEL

Acessório utilizado para apoiar o alimento afastado do fundo do cesto de fritura, permitindo que o ar circule livremente e prepare os alimentos de forma uniforme.

ALÇA DO CESTO DE FRITURA

Alça fria para manuseio do cesto de fritura com segurança.

SAÍDA DE AR QUENTE

Localizado na parte traseira do produto, a saída é responsável por eliminar o ar quente de dentro da cavidade gerado pelo processo de fritura sem óleo.

ATENÇÃO! *Esta região fica muito quente. Nunca obstrua a saída de ar quente.*



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

SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

| Alimento | Quantidade(g) MÍN./MÁX: | Tempo mín./máx: | Temperatura mín./máx °C |
|------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| Descongelar alimentos | 200/500g | - | 90°C |
| Batata frita fresca | 200/500g | 20-25min | 200°C |
| Batata frita congelada | 200/500g | 25-30min | 200°C |
| Anéis de cebola congelados | 200/500g | 25-30min | 200°C |
| Pão de queijo congelado | 200/300g | 10-15min | 190°C |
| Nuggets de frango congelados | 200/500g | 15-20min | 200°C |
| Coxas de frango frescas | 200/400g | 25-30min | 200°C |
| Asas de frango frescas | 200/400g | 20-30min | 200°C |
| Carne de porco em fatias | 200/500g | 15-30min | 200°C |
| Costela de porco | 200/400g | 25-30min | 200°C |
| Carne bovina picada | 200/500g | 15-20min | 180°C |
| Carne bovina em fatias | 200/500g | 20-25min | 180°C |
| Almôndegas de carne | 200/500g | 15-20min | 180°C |
| Filé de peixe fresco | 200/500g | 20-30min | 180°C |
| Cupcake | 200/300g | 12-16min | 170°C |

As sugestões de tempo acima não levam em consideração o tempo de pré-aquecimento da fritadeira.

DICA! Antes de colocar o alimento no cesto de fritura, pré-aqueça a fritadeira por 5 minutos para que chegue na temperatura desejada.

PARA MELHORES RESULTADOS

- Não exceda o limite de $\frac{3}{4}$ da capacidade do cesto da fritadeira.
- Seque os alimentos antes do preparo, isso garante maior rapidez na fritura.
- Se os alimentos estiverem grudados durante a fritura, separe-os com uma espátula para desgrudá-los. Para sua segurança, use acessórios apropriados e proteja as mãos.
- Caso o alimento precise ser untado para melhores resultados, procure usar sempre óleo de boa qualidade.
- Alimentos congelados ou com grande quantidade de água podem demorar mais tempo para ficarem prontos, e os resultados finais não serão tão satisfatórios. Procure preparar pequenas porções de alimentos previamente descongelados e picados em pedaços menores.
- Geralmente alimentos pré-cozidos precisam de temperatura mais alta que alimentos crus.
- A maioria dos alimentos que geralmente são assados em fornos, também podem ser preparados na fritadeira sem óleo.
- A fritadeira também pode descongelar ou reaquecer alimentos.
- Não utilize objetos metálicos para mexer os alimentos dentro do cesto da fritadeira para não danificar o revestimento antiaderente. Prefira utensílios de silicone ou plástico resistente ao calor.

UTILIZANDO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

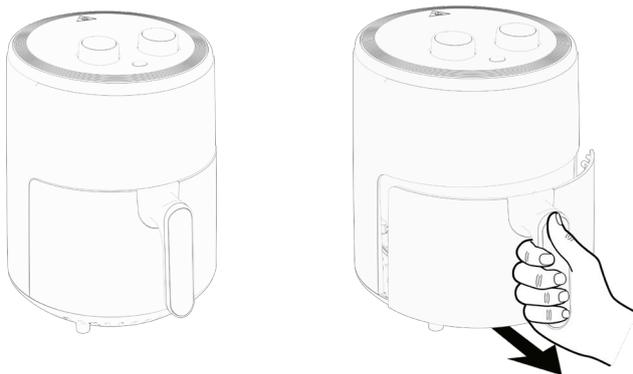
- Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada.
- Higienize a panela e a bandeja com detergente neutro e esponja macia antes do primeiro uso, enxágue e seque bem.
- Limpe a parte externa com um pano úmido e macio.

ATENÇÃO! Antes da primeira utilização, para aumentar a durabilidade da sua fritadeira é necessário fazer a cura inicial do antiaderente com óleo. Para isso, unte bem a fritadeira com óleo e ligue o aparelho por 20 minutos a uma temperatura de 200°C. Aguarde esfriar naturalmente e retire o excesso de óleo. Repita o processo por mais 2 ou 3 vezes para garantir a eficácia da cura do antiaderente.

UTILIZANDO A FRITADEIRA

[01] Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca;

[02] Remova a panela de fritura puxando pela alça, conforme a figura a seguir:



[03] Posicione a bandeja no fundo do cesto de fritura e coloque os alimentos sobre a mesma, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento (consulte a tabela de sugestões contida neste manual). Nunca exceda o limite de 3/4 do volume da panela de fritura. Encaixe o cesto de fritura na cavidade da fritadeira.

IMPORTANTE: Os alimentos jamais devem ser preparados sem que a bandeja e o cesto estejam posicionados corretamente na fritadeira.

[04] Conecte o aparelho na tomada. Ligue o aparelho selecionando a temperatura e o tempo desejado através do painel de controle. Você pode utilizar como referência a tabela de guia de fritura (contida neste manual), ou realizar o preparo conforme seu gosto pessoal.

IMPORTANTE: *Se você começar a utilizar o produto quando o mesmo ainda estiver frio, adicione 3 minutos a mais no tempo de preparo desejado. Este tempo é necessário para pré-aquecer a cavidade da fritadeira.*

[05] Aguarde até que preparo seja concluído, o timer indicará o final do tempo selecionado emitindo um sinal sonoro.

Nota: *Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do processo, garantindo uma fritura uniforme de todo o alimento. Puxe a panela de fritura para fora com cuidado (vapores quentes podem ter sido gerados durante o processo de fritura), e com o auxílio de um utensílio resistente ao calor, vire os alimentos.*

ATENÇÃO! *O produto não desliga se a panela de fritura for removida durante o preparo (por exemplo, para agitar os alimentos). Portanto, lembre-se de adicionar o tempo gasto ao final do ciclo de preparo dos alimentos, caso o produto não tenha finalizado a cocção conforme desejado.*

ATENÇÃO! *Tome muito cuidado ao remover a panela de fritura sem desligar o produto, pois o elemento de aquecimento e o ventilador interno da fritadeira permanecerão ligados. Em hipótese alguma, toque a cavidade interna do produto com alguma parte do corpo ou insira algum objeto no mesmo. Esta ação pode provocar queimaduras e/ou outros danos físicos.*

[6] Abra o produto com cuidado, vapores quentes podem ter sido gerados durante o processo de fritura. Com o auxílio de um utensílio resistente ao calor, retire os alimentos da panela de fritura, e transfira para outro recipiente.

Nota: *Caso desejar, o produto pode ser reutilizado logo na sequência do primeiro uso.*

[07] Após finalizar os preparos, desligue a fritadeira removendo o plugue da tomada.

[08] Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme o capítulo "Limpeza e conservação".

ATENÇÃO! *Em hipótese alguma utilize o produto sem que o cesto de fritura esteja encaixado na cavidade da fritadeira.*

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

LIMPANDO SEU PRODUTO

[01] Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar completamente.

[02] Remova o cesto de fritura antiaderente.

[03] Para limpeza do cesto: lave-o com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas ou escovas para não danificar o material. O cesto também pode ser lavado em máquina de lavar louças.

[04] Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso.

[05] Para limpeza do cesto de fritura: utilize um pano úmido ou uma esponja macia com detergente neutro para desengordurá-lo. Seque o cesto logo após lavar, utilizando um pano seco ou papel toalha.

[06] Para limpeza da parte externa: a parte externa da fritadeira deve ser limpa APENAS com um pano macio e úmido. Nunca utilize material abrasivo ou álcool na limpeza. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na cavidade do produto.

[07] Para limpeza da cavidade: utilize apenas um pano macio e seco para remover o excesso de água decorrente da liberação de vapor. Depois que o cesto já estiver limpo, encaixe-o na cavidade da fritadeira e ligue o produto por 5 minutos a uma temperatura de 180°C para garantir a completa secagem do cesto.

Nota: O elemento de aquecimento está localizado na parte superior da cavidade e ele pode estar quente mesmo que sua cor não esteja vermelha. Sempre se certifique de que o produto está completamente frio antes de fazer a limpeza.

- NUNCA mergulhe o produto na água nem lave-o com água corrente. Limpe-o APENAS com panos macios, (com sabão neutro quando necessário) e sempre secando-o bem.
- Certifique-se de que todas as peças do produto estejam secas antes de usá-lo novamente.
- Monte todos os componentes e sua fritadeira estará pronta para a próxima utilização.
- Repita a operação sempre que sua fritadeira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- Guarde a sua fritadeira em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

DICAS PARA MELHOR CONSERVAÇÃO DO CESTO

- Procure sempre untar a panela de fritura com uma fina camada de óleo antes de cada uso. Esse hábito irá prolongar a durabilidade do revestimento antiaderente e vai ajudar na remoção de resíduos de alimentos ao final dos preparos.

- Utilize sempre acessórios de silicone dentro do cesto. O silicone não risca o antiaderente e promove uma maior durabilidade de seu cesto.
- Evite temperar o alimento diretamente no cesto do produto. O contato entre o metal e o tempero pode acelerar o processo de desgaste, comprometendo a vida útil do cesto/ bandeja.
- Caso a gordura seja de difícil remoção, esquente o produto por 3 minutos a temperatura de 180°C e efetue a limpeza com água morna.
- Limpe seu produto constantemente. NUNCA deixe de molho e não utilize produtos químicos ou alvejantes.
- Após limpar, seque bem todas as peças do produto. Para secar, recomendamos que remova o excesso de água com um pano e depois ligue a fritadeira com o cesto úmido por 5 minutos à uma temperatura de 180°C. Este procedimento garante a secagem completa e apropriada, evitando a ferrugem de componentes.

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.

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.



© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Para consultar o manual digital, acesse:

www.Oster.com.br

Impresso na China

[REV. 00]