

Oster®



MODELO

OFRT950

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA ELÉTRICA DIGITAL 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 OFRT950, 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. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
9. A temperatura de algumas superfícies pode estar quente quando em operação.
10. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o aparelho, o plugue ou o cabo elétrico, totalmente ou parcialmente, na água ou outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
11. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
12. Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.
13. 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®.
14. Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, 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.
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. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
26. Sempre segure pela alça para mover o produto.
27. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.
28. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho. Deixe ao menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho.
29. Nunca obstrua a saída de ar do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.
30. Durante a operação o produto pode liberar vapor extremamente quente, tenha cuidado ao manusear o aparelho e ao abrir e retirar o cesto.
31. O produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
32. 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.
33. Use luvas apropriadas ao manusear o cesto quente.
34. A fritadeira não deve ser usada para finalidades diferentes das indicadas neste manual.
35. Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
36. Quando prender a cesta de fritura no produto, certifique-se de que esteja colocada corretamente e travada.

37. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.



38. 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.

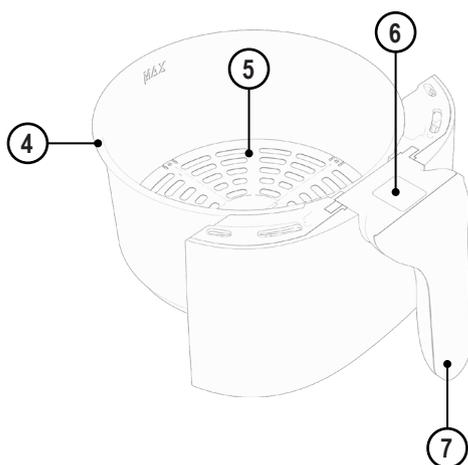
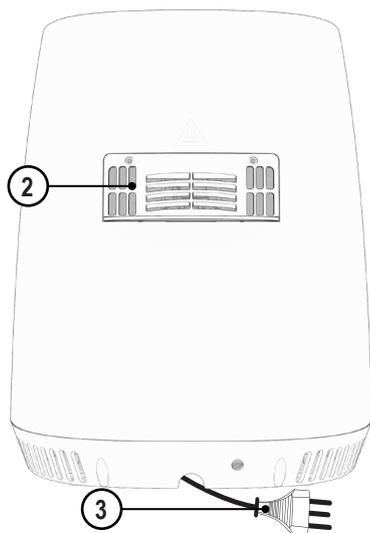
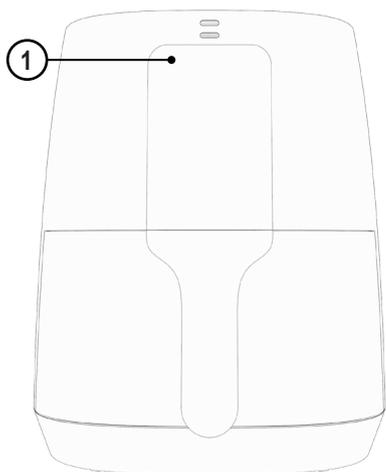
NOTA: De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



1. Painel digital
2. Saída de ar quente
3. Cabo de força e plug:
4. Recipiente externo
5. Bandeja removível
6. Botão para liberar cesto
7. Alça do cesto

FUNÇÕES DO PRODUTO

CESTO DE FRITURA

O cesto de fritura do produto tem capacidade de 3,2 litros. Ele é o local onde você deve colocar o alimento para preparo.

ALÇA

Utilize para manusear a panela de fritura e fazer a abertura do cesto de fritura do produto.

TIMER

Ajusta o tempo de preparo e pode ser programado em até 60 minutos.

SELETOR DE TEMPERATURA

Seleciona a temperatura de preparo, podendo ser ajustado de 80°C até 200°C.

SAÍDA DE AR QUENTE

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

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

PAINEL TOUCH CONTROL

O painel touch control possui os botões em forma de display digital com os seletores para controlar todo o processo da sua fritadeira. Visite a seção de utilização do produto para saber mais funções do painel.

SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
Batatas					
Batata frita (6x6mm)	Fresca	500g	Sim	20-25 minutos	200°C
Batata frita palito	Congelada	500g	Sim	25-30 minutos	200°C
Outros legumes					
Pimentões	Fresco em tiras	500g	Não	10-15 minutos	150-180°C
Cogumelos	Fresco (dividido em quatro)	500g	Não	10-15 minutos	150°C
Tomates	Fresco (dividido em quatro)	500g	Não	20-25 minutos	150°C
Cebolas	Fresca (dividido em quatro)	500g	Não	15-20 minutos	150°C
Carnes e aves					
Nuggets de frango	Congelados	250g	Sim	10-15 minutos	200°C
Nuggets de frango	Congelados	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Sobre coxa de frango	Frescas	2 peças	Sim	20-25 minutos	200°C
Coxa de frango	Frescas	1 peça	Sim	25-30 minutos	200°C
Peito de frango	Frescos	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Asa de frango	Frescas	5-7 unidades	Não	20-30 minutos	200°C
Costelas de porco	Frescas	2-4 peças	Sim	20-30 minutos	200°C

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
Fatias de carne Suína com gordura	Frescas	1-2 fatias (1cm de espessura).	Sim	10-15 minutos	200°C
Carne bovina picada	Frescas	250g	Sim	10-15 minutos	180°C
Carne bovina picada	Frescas	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Almôndegas de carne	Congeladas	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Hamburguers	Congelados	1-2 unidades	Sim	15-20 minutos	180-200°C
Peixes e crustáceos					
Camarão	Fresco (descascado)	250g	Sim	10-15 minutos	180°C
Camarão	Fresco (descascado)	500g	Sim	15-20 minutos	180°C
Filé de peixe	Fresco	250g	Sim	20-25 minutos	180°C
Filé de peixe	Fresco	500g	Sim	25-30 minutos	180°C
Lula	Fresca (em anéis)	250g	Sim	8-12 minutos	180-200°C
Aperitivos					
Rolinho primavera	Descongelado	1-2 fatias	Sim	10-15 minutos	180°C
Pastel	Descongelado	2-3 unidades	Sim	10-15 minutos	180°C
Pratos prontos congelado					
Lasanha	Congelada	450g	Não	15 minutos	200°C
Cheese burger	Congelados	300g	Sim	15-20 minutos	90-120°C
Macarrão (diversos sabores)	Congelados	350g	Não	15 minutos	200°C

UTILIZANDO

PAINEL TOUCH CONTROL

Uma vez que o plug estiver na tomada e a panela estiver devidamente encaixada, o botão de liga/desliga  irá se acender. Pressione o botão liga/desliga por 2 segundos para que o aparelho volte para a temperatura padrão de 180°C e o tempo do timer volte para 15 minutos, pressione o botão  novamente por 2 segundos e o produto irá desligar.

Nota: quando não estiver utilizando o produto, mesmo que por breves instantes, desligue o mesmo e retire o plug da tomada.

Pressione o botão iniciar/pausar  para ligar o aparelho, as luzes indicadoras de produto em funcionamento/aquecimento irão acender. A luz indicadora de aquecimento permanecerá piscando até que a fritadeira alcance a temperatura configurada.

Nota: O produto pode desligar automaticamente após 5 minutos se não utilizado. Para retomar ao uso, pressione o botão liga/desliga.

Pressione o botão que altera entre tempo/temperatura  e configure ambos os parâmetros utilizando os botões de ajuste  . Ao final do tempo selecionado, o produto irá emitir 3 sinais sonoros.

Nota: A sua fritadeira possui um período de pré-aquecimento antes da contagem regressiva do temporizador começar. O tempo só irá começar a ser contado quando a fritadeira atingir a temperatura selecionada para o trabalho.

Durante o preparo, é possível pausar/continuar o processo pressionando o botão iniciar/pausar .

Pressione o botão de menu  para selecionar entre os modos pré-programados disponíveis. O display irá mostrar o símbolo de programação:



Batatas fritas: 200°C 10 min



Peixe: 180°C 8 min



Frango: 180°C 12 min



Camarão: 160°C 5 min



Carne Bovina: 180°C 12 min



Bolo: 160°C 8 min



Vegetais: 160°C 7 min



Batatas fritas congeladas: 180°C 12 min

Nota: o tempo de preparo pode variar de acordo com o tamanho/quantidade e tipo do alimento. Recomendamos que durante o preparo os alimentos sejam sacodidos/virados para um melhor resultado.

Cada um destes 8 modos possui um tempo e uma temperatura definidas previamente, ao selecionar um alimento/programa, sua fritadeira irá definir automaticamente os parâmetros de temperatura e tempo.

 Pressione o botão para iniciar e pausar a sua fritadeira.

Ao final da função selecionada, o produto irá emitir 3 sinais sonoros.

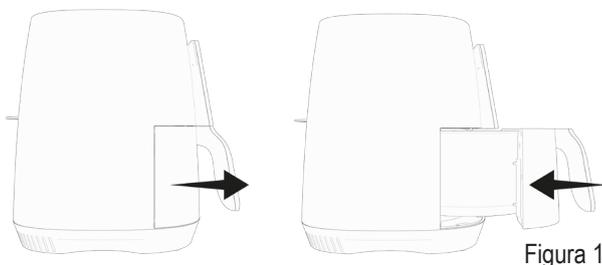
UTILIZANDO

Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada.

Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca.

Remova a panela de fritura puxando pela alça. Depois remova o cesto empurrando para trás a capa de proteção do botão de remoção do cesto e pressionando o botão central que libera a panela de fritura [ver figura 1].



Limpe a superfície antiaderente interna e também o cesto da panela de fritura com um pano úmido e seque-a com um pano seco ou papel toalha. Verifique se o aparelho está completamente seco.

Acomode os alimentos no interior do cesto, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de 3/4 do volume do cesto. Retorne o cesto para a panela antiaderente, e posteriormente, insira o conjunto na cavidade de fritadeira.

Conecte o aparelho na tomada.

Ligue o aparelho apertando o botão liga/desliga e configure o seletor de temperatura e o timer. Você pode utilizar como referência a tabela de guia de fritura presente neste manual, ou realizar o preparo conforme seus gostos pessoais.

Nota: Se for a primeira utilização do produto, com ele ainda frio, adicione 5 minutos a mais no tempo de preparo. Este tempo é o necessário para aquecer a cavidade da fritadeira. Para os preparos onde o produto já está aquecido, o tempo de preparo a ser

considerado é o normal.

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 agite o cesto e/ou com o auxílio de um utensílio resistente ao calor, vire os alimentos.

Atenção! Não pressione o botão que remove o cesto enquanto estiver agitando.

Atenção! O produto não desliga se a panela de fritura for removida (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.

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 do cesto, e transfira para outro recipiente.

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

Após finalizar os preparos, retire o plugue da tomada.

Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme o capítulo “conservação e limpeza”.

A fritadeira não deve ser utilizada em hipótese alguma sem o cesto para fritura.

PARA MELHORES RESULTADOS

Para obter melhores resultados nas suas receitas, siga algumas dicas:

Seque os alimentos antes da fritura, 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. Nunca use margarina ou manteiga.

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.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar.

Remova a panela antiaderente.

Remova o cesto do interior da panela de fritura pressionando o botão que o libera.

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.

Para limpeza da panela de fritura, utilize um pano úmido ou uma esponja macia com detergente neutro para desengordurá-la. Seque a panela logo após lavar, utilizando um pano seco ou papel toalha.

A parte externa da fritadeira deve ser limpa 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.

Para limpeza da cavidade, utilize apenas pano macio e seco.

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 certifique-se de que o produto está completamente frio antes de fazer 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.

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.

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.

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.



© 2020 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.

www.Oster®.com

Impresso na China

[REV. 00]