

Oster®



MODELO

OFRT510

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 **OFRT510**, 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, fora 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. Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.
3. Crianças devem ser supervisionadas para não brincar com o produto.
4. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
5. Para evitar acidentes, não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
6. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, como fornos, fogões, brasas ou fogo.
7. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis e/ou não resistentes ao calor.
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, tome cuidado ao tocar nas partes externas. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
10. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o aparelho, o plugue ou o cabo elétrico, total 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 estiver 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-o para desconectar da tomada.
20. Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
21. 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.
22. Não guarde o produto quente, aguarde o mesmo esfriar completamente para então armazená-lo.
23. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
24. Sempre que for mover o produto, segure-o pela base. Utilize a alça para abrir o produto.
25. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho. Deixe ao menos 15cm de espaço livre ao redor do aparelho.
26. Nunca obstrua a saída de ar do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.
27. Não utilize o produto coberto com capas ou qualquer material que obstrua a circulação do ar, como tecidos, plásticos, etc.
28. Não empilhe outros eletros nem apoie outros objetos sobre o produto.
29. Este produto foi projetado para ser usado sobre uma bancada ou outra superfície livre e, portanto, NÃO pode ser embutido.
30. Durante a operação o produto pode liberar vapor extremamente quente, tenha cuidado ao manusear o aparelho e ao abrir e retirar a panela de fritura.

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 a panela de fritura 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 encaixar a panela de fritura na cavidade do produto, certifique-se de que esteja colocada corretamente e bem encaixada.
37. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.



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 eletricista).*

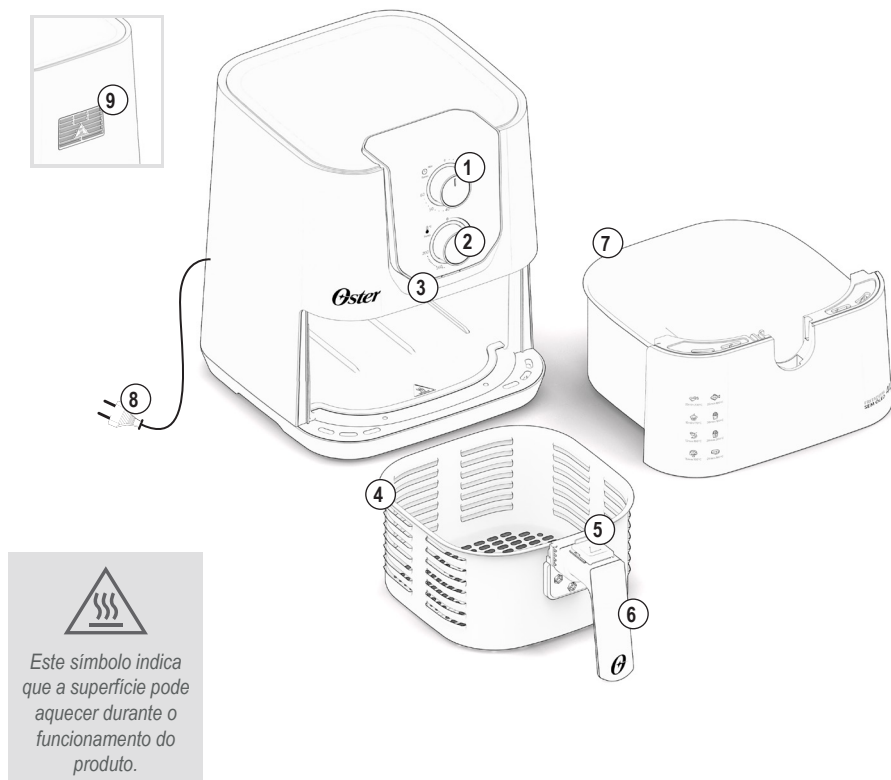
NOTA: *O manual do usuário pode ser adquirido em formato digital, para isso entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.*

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. Botão seletor de tempo (timer) | 7. Panela de fritura |
| 2. Botão seletor de temperatura | 8. Cabo de força e plugue |
| 3. Indicador luminoso | 9. Saída de Ar quente |
| 4. Cesto de fritura | |
| 5. Botão de liberação do cesto de fritura (com capa protetora) | |
| 6. Alça isotérmica | |

FUNÇÕES DO PRODUTO

INDICADOR LUMINOSO - LED

O LED acende quando o botão do Timer é acionado, e indica que o produto está ligado, permanecendo acesa enquanto o timer estiver em funcionamento.

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 programar a temperatura do preparo, pode ser ajustada de 80°C até 200°C.

ALÇA ISOTÉRMICA

A alça do produto é isotérmica, ou seja, não aquece. Utilize a alça para abrir a fritadeira e para manusear o cesto de fritura com segurança.

BOTÃO DE LIBERAÇÃO DO CESTO DE FRITURA

O botão de liberação do cesto possui uma tampa protetora para evitar acidentes. Deslize a tampa para frente para acessar o botão. Ao acionar este botão, o cesto se soltará da panela de fritura automaticamente.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CESTO DE FRITURA

O cesto é o recipiente que comporta os alimentos a serem preparados, e deve ficar encaixado corretamente na Panela de Fritura durante o funcionamento do produto. Após o preparo, é possível desencaixar o cesto da panela para manuseá-lo com mais facilidade.

PANELA DE FRITURA

Recipiente que comporta o cesto de fritura durante o funcionamento do produto.

ENTRADA DE AR

A entrada de ar fica no topo da fritadeira, e jamais deve ser obstruída para que o produto funcione corretamente.

SAÍDA DE AR QUENTE

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

ATENÇÃO! JAMAIS obstrua a saída de ar quente! Posicione a fritadeira a uma distância mínima de 15cm de paredes e outros objetos, especialmente se estes não forem resistentes ao calor.

ANTES DO PRIMEIRO USO

PASSO 1: PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO

1. Verifique se a fritadeira se encontra em perfeito estado de funcionamento.
2. Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca.
3. Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada antes de fazer a primeira higienização.
4. Abra a fritadeira utilizando a alça (figura 1).
5. Remova o cesto do interior da panela de fritura (figura 2).
6. Lave o cesto e a panela de fritura para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação (figura 3).

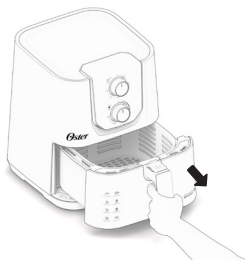


Figura 1



Figura 2



Figura 3

NOTA: Utilize uma esponja macia e sabão neutro para limpar a superfície antiaderente. Jamais utilize produtos de limpeza abrasivos, como saponáceos e esponjas de aço.

7. Limpe a parte externa e a cavidade da fritadeira apenas com um pano úmido, em seguida seque bem com um pano macio.
8. Certifique-se de que as superfícies antiaderentes estejam bem secas, removendo toda a umidade com um papel toalha.
9. Conecte o plugue à tomada adequada (não utilize adaptadores ou extensões) e o produto estará pronto para uso.

PASSO 2: CURA DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Para garantir a durabilidade do produto, é essencial realizar a cura do revestimento antiaderente logo após a primeira higienização. É um procedimento simples e rápido, que garantirá uma vida útil maior para a sua fritadeira:

1. Verifique se a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do produto é a mesma da tomada a ser utilizada.
2. Conecte o plugue à tomada adequada (não utilize adaptadores ou extensões) e o produto estará pronto para uso.

ATENÇÃO! Danos causados por conectar o produto à rede elétrica com tensão incompatível não estão cobertos pela garantia.

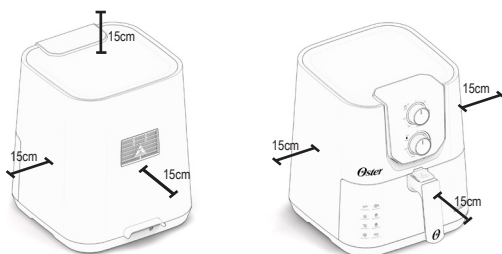
3. Certifique-se que a panela de fritura e o cesto estejam limpos e secos;
4. Utilizando um guardanapo, papel toalha ou pincel culinário,unte a panela e o cesto de fritura com óleo de boa qualidade;
5. Encaixe o cesto na panela de fritura, que deve travar quando encaixado corretamente. Em seguida, segure o conjunto pela alça e encaixe-o na cavidade da fritadeira;
6. Ajuste a temperatura em 200°C e programe o timer por 20 minutos.
7. Quando o processo for concluído, abra a fritadeira e deixe as peças esfriarem naturalmente. Em seguida, remova o excesso de óleo com um papel toalha.
8. Repita este procedimento por 2 ou 3 vezes para garantir a eficácia da cura do antiaderente.

ATENÇÃO! O procedimento de cura do revestimento antiaderente é indispensável para a durabilidade do cesto e vida útil da sua fritadeira.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Posicione sua fritadeira sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor.

2. Certifique-se de manter uma distância mínima de 15cm entre o produto e qualquer outro obstáculo (como paredes, armários, objetos, etc). A saída e a entrada de ar quente, localizadas na parte de trás e no topo do produto JAMAIS podem ser obstruídas ou cobertas.



ATENÇÃO! Este produto não pode ser embutido em móveis, não deve ser colocado sobre outros eletrodomésticos, nem pode servir de apoio para outro eletroportátil.

3. Encaixe o cesto na panela de fritura corretamente até travar, verificando se os mesmos estão limpos e secos.
4. Distribua os alimentos no interior do cesto de fritura.
5. Coloque a panela e o cesto de fritura na cavidade da fritadeira e encaixe bem para fechar.

ATENÇÃO! Nunca exceda o limite de $\frac{3}{4}$ do volume do cesto da fritadeira.



IMPORTANTE! Jamais utilize a fritadeira sem que o cesto esteja corretamente posicionado e travado na panela de fritura.

1. Conecte o plugue na tomada (verifique sempre se a voltagem do produto é compatível com a rede elétrica). Ligue a fritadeira girando os botões seletores e ajustando o tempo e a temperatura desejados. Você pode utilizar como referência a a tabela de sugestões de preparo deste manual, ou programar conforme seu gosto pessoal

NOTA: Se o produto não tiver sido usado recentemente e estiver frio, adicione 3 minutos a mais no tempo desejado do preparo. Este tempo é o necessário para aquecer a cavidade da fritadeira.

1. Aguarde até o aviso sonoro indicar que o tempo selecionado foi concluído.

NOTA: Alguns alimentos precisam ser virados/mexidos na metade do processo, para garantir um preparo uniforme. Abra a fritadeira, tomando cuidado com o vapor quente que pode sair do produto. O funcionamento da fritadeira não é interrompido ao abri-la, por isso remova o cesto

com cautela. Com um auxílio de um utensílio resistente ao calor e não abrasivo, vire/mexa os alimentos. Prefira realizar esse procedimento utilizando luvas térmicas, para proteger suas mãos das altas temperaturas.

1. Ao final do preparo, o indicador luminoso irá apagar. Abra a fritadeira com cuidado, utilizando a alça para abrir e manusear o cesto de fritura.

ATENÇÃO! Abra a panela de fritura com cuidado pois o vapor produzido pode gerar queimaduras. **SEMPRE** manuseie a panela de fritura somente pela alça para evitar acidentes e queimaduras.

1. Com o auxílio de um utensílio, retire os alimentos do cesto e transfira-os para outro recipiente. No caso de alimentos menores (como batata-frita), é possível remover o cesto da panela de fritura segurando pela alça, para despejar os alimentos em outro recipiente.
2. Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme capítulo “Limpeza e conservação” deste manual.

PARA MELHORES RESULTADOS:

Para obter resultados ainda melhores com as suas receitas, siga algumas dicas:

Seque os alimentos antes da fritura, isso garante maior rapidez no preparo.

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.

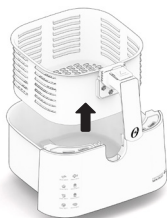
Caso o alimento precise ser untado para melhores resultados, procure usar sempre óleo de boa qualidade. Nunca use margarina ou manteiga.

Alimentos congelados ou com grande quantidade de água podem demorar mais tempo para ficarem prontos, e os resultados 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.



IMPORTANTE: Para desencaixar o cesto da panela de fritura, deslize a capa protetora e aperte o botão localizado próximo da alça. Ao destravar, o cesto soltará automaticamente da panela de fritura. Por isso, **SEMPRE** apoie a panela sobre uma superfície antes de destravar o cesto, para evitar acidentes.

SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Confira algumas sugestões de tempo e temperatura para preparar diversos alimentos:

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
🍟❄️ Bata 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
🍗 Coxa de frango frescas	200/500g	25-30min	200°C
🍗 Asas de frango frescas	200/500g	20-30min	200°C
🍖 Carne de porco em fatias	200/500g	15-30min	200°C
🍖 Costela de porco	200/500g	25-30min	200°C
🍖 Carne bovina picada	200/500g	10-20min	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	200/500g	12-16min	170°C

Considere o conteúdo da tabela apenas como sugestões de preparo, pois o tempo e a temperatura podem variar de acordo com a quantidade de alimento e gosto pessoal do usuário. Os valores de tempo descritos acima não levam em consideração o tempo de pré-aquecimento da fritadeira (cerca de 3 minutos).

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Sempre realize a limpeza da fritadeira com o produto desligado da tomada, para evitar qualquer tipo de acidente.
- Antes do primeiro uso, realize a limpeza conforme indicada neste manual. O procedimento de cura do revestimento antiaderente é de suma importância para manter a qualidade do produto por mais tempo.
- Utilize sempre acessórios de silicone dentro da panela de fritura. O silicone não risca o antiaderente e ajuda a aumentar a vida útil da fritadeira.
- Evite temperar os alimentos diretamente no cesto do produto. O contato entre o metal e o tempero pode acelerar o processo de desgaste, comprometendo a vida útil da panela de fritura.
- Após usar o produto, caso a gordura seja de difícil remoção, esquite a fritadeira por 3 minutos a temperatura de 180°C e efetue a limpeza com água morna.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar a fritadeira, como esponjas de aço e saponáceos.
- Limpe seu produto constantemente.
- **NÃO DEIXE A PANELA DE FRITURA DE MOLHO** e não utilize produtos químicos ou alvejantes.

LIMPANDO SEU PRODUTO

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar completamente.
- Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso quando o produto já estiver resfriado.
- Abra a fritadeira, remova a panela de fritura da cavidade e desencaixe o cesto:

Para limpeza da panela e do cesto de fritura: lave-os com água, esponja macia e detergente neutro. Seque bem as peças logo após lavar, com um pano macio ou papel. Não utilize esponjas abrasivas ou escovas para não danificar o material.

Para limpeza da parte externa: 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 para remover o excesso de água.

IMPORTANTE: Não coloque a panela de fritura e o cesto na máquina lava-louças para não danificar o revestimento antiaderente.

- Após efetuar a limpeza, seque bem todas as peças com um pano macio e seco. Para finalizar, recomendamos encaixar o cesto e a panela na cavidade da fritadeira e ligar por 5 minutos a uma temperatura de 180°C. Este procedimento garante uma secagem completa e apropriada, evitando a ferrugem de componentes.
- Nunca mergulhe o produto na água. Limpe-o apenas com um pano macio e sabão neutro, e seque bem.
- Certifique-se de que todas as peças do produto estejam secas e limpas antes de usá-lo novamente.
- Repita os procedimentos de limpeza 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.

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.

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

Capitais ou regiões metropolitanas: **4020 2805**

Interior: **0800 644 6443**

WhatsApp para Atendimento ao Consumidor:
<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor>





receitas.oster.com.br

*Aponte a câmera do
celular para o QR Code
e conheça todas as
nossas receitas!*





©2023 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.

Importado por: CNPJ 03106170/0002-24
Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

www.oster.com.br

[REV. 00]