

Oster®



MODELO

CKSTAF631

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

- 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.

Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.

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.

Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.

Para evitar acidentes, não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.

Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.

Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.

Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o aparelho, o plugue ou o cordão elétrico, totalmente ou parcialmente, na água ou outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.

Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.

Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.

Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Oster®.

Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.

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.

Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.

Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.

Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.

Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.

Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.

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.

Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico. Nunca deixe o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.

Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.

Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.

Nunca obstrua a saída de vapor do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.

O produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

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.

A fritadeira não deve ser usada para finalidades diferentes das indicadas neste manual.

Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.

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.

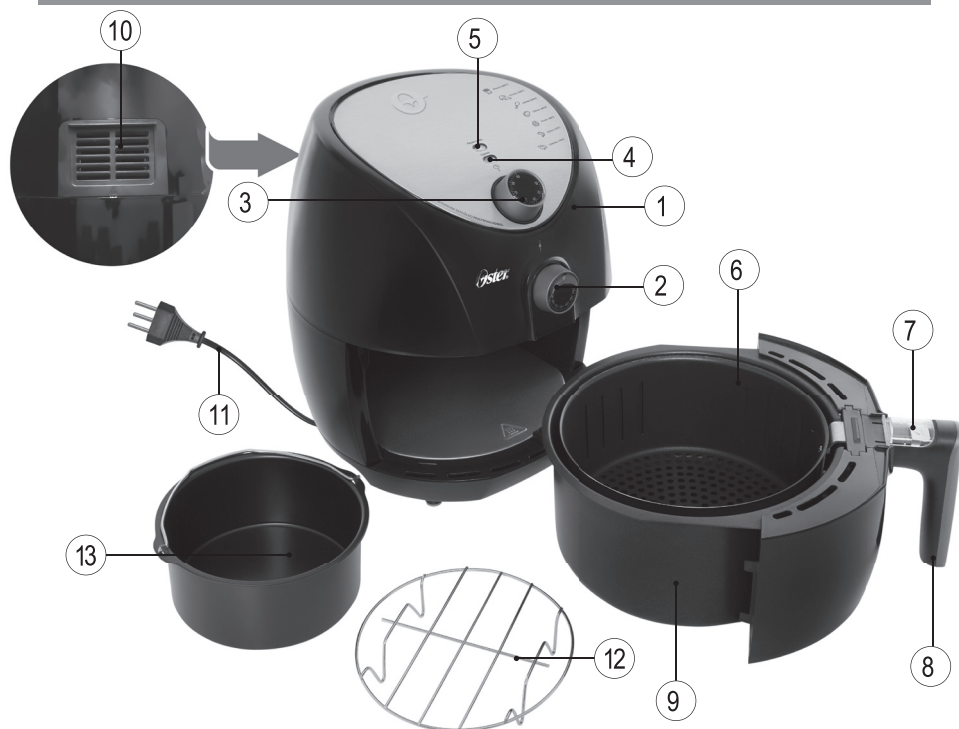
NOTA: De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves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

MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



1. Gabinete da fritadeira
2. Botão seletor de temperatura
3. Timer
4. LED indicador de produto ligado (timer)
5. LED indicador de aquecimento
6. Cesto de fritura
7. Botão de liberação do cesto
8. Alça
9. Panela de fritura (suporta o cesto de fritura)
10. Saída de ar
11. Cabo de alimentação e plugue
12. Acessório 1 (dourar alimentos)
13. Acessório 2 (assadeira)

FUNÇÕES DO PRODUTO

Timer

Botão para ajuste do tempo de preparo. Pode ser ajustado até 30 minutos;

LED Indicador de produto ligado (timer)

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

LED Indicador de aquecimento

Luz indicadora de produto em aquecimento. Permanece ligando e desligando, indicando que o produto está mantendo a temperatura selecionada;

Botão seletor de temperatura

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

Botão de liberação do cesto

Botão para liberar o cesto. Libera o cesto da panela de fritura, facilitando o manuseio e a adição/ remoção de alimentos. O botão de liberação ainda conta com uma proteção extra que pode ser posicionada a fim de ser evitar que o mesmo seja pressionado acidentalmente;

Alça

Alça utilizada para manuseio do cesto e abertura do produto;

Porta cabos

Puxando e empurrando o cabo para dentro do produto, você pode regular o comprimento visível do cordão de alimentação, ajustando o mesmo conforme a necessidade;

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

Acessório 1 (recipiente para dourar alimentos)

Este acessório pode ser utilizado dentro do cesto de fritura. Sua função é deixar o alimento mais próximo da fonte de calor (resistência do produto). Isto permitirá que os alimentos a serem preparados fiquem mais dourados ao término do processo.

Acessório 2 (assadeira)

Este acessório pode ser utilizado para preparar pequenos bolos, pães e/ou demais receitas desejadas (certifique-se que no nível do alimento a ser preparado não ultrapasse $\frac{3}{4}$ da capacidade do recipiente). Mesmo que opte por utilizar a assadeira, a mesma deve ser acomodada dentro do cesto de fritura para então ser inserida na fritadeira.

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 |

| Asadera | | | |
|-----------------|-----------------|------------------------------|--------------------|
| Alimento | Cantidad | Tiempo de preparaci3n | Temperatura |
| Bolo | 400g | 20-25 min | 160°C |
| Bolo | 400g | 20-25 min | 160°C |
| Muffins | 400g | 15-18 min | 200°C |

Nota: Se desejar, voc3 pode adicionar uma colher de azeite de oliva sobre os alimentos antes de ass3-los. De acordo com seu gosto pessoal.

Nota: As quantidades, tempo e temperaturas mencionadas na tabela acima s3o apenas sugest3es de preparo e podem ser alterados de acordo com seu gosto pessoal e/ou adapta33o da receita.

UTILIZANDO

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

[02] Certifique-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada.

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

[04] Remova a panela de fritura puxando pela alça [Figura 1]. Remova o cesto pressionando o botão que o libera [Figura 2].

[05] Limpe a superfície antiaderente interna 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.



Figura 1

Nota: Unte a parte interna da panela de fritura com óleo antes do PRIMEIRO uso, isso garante uma vida útil mais longa do antiaderente. Para os demais preparos, esse processo não é necessário.

[06] Acomode os alimentos no interior do cesto, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de $\frac{3}{4}$ do volume do cesto. Retorne o cesto para a panela antiaderente, e posteriormente, insira o conjunto na cavidade de fritadeira.

[07] Conecte o aparelho na tomada. Ligue o aparelho girando o botão seletor de temperatura e o timer. Você pode utilizar como referência a tabela de guia de fritura, ou realizar o preparo conforme seus gostos pessoais.



Figura 2

Nota: Se for a primeira utilização do produto com ele ainda frio, adicione 3 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.

[08] Aguarde o até que o tempo selecionado seja concluído.

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.

[09] 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.

[10] Após finalizar os preparos, retorne o botão do timer e de temperatura para a posição “Desl” e retire o plugue da tomada.

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

[12] 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.

Obs.: Os tempos de preparo presentes neste manual são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços / partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

Accesorio para dourar alimentos

Mesmo que opte por utilizar este acessório, o mesmo deve ser acomodado dentro do cesto de frituras para então ser inserido na fritadeira. Note que o recipiente possui 4 apoios que devem ser voltados para baixo (em contato com o cesto de fritura) para que o alimento a ser preparado fique a uma altura elevada em relação à posição original.

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 se certifique 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.

Para limpar a assadeira e o recipiente para dourar alimentos, utilize um pano úmido ou uma esponja macia com detergente neutro para desengordurá-los. Seque logo após lavar, utilizando um pano seco ou papel toalha.

Caso sujeira esteja impregnada no fundo do cesto/panela de fritura, complete a panela com água morna e detergente neutro. Deixe a mistura agir por aproximadamente 10 minutos, descarte a solução e lave os recipientes.

Os acessórios, cesto e panela de fritura podem ser lavados em lava-louças

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.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

| Problema | Causa provável | Solução |
|--|--|---|
| O produto não funciona | O cabo de alimentação não está conectado na tomada | Conecte o cabo de alimentação na tomada. |
| | O botão do timer não foi ajustado | Selecione o tempo de preparo desejado. |
| Os alimentos não ficaram prontos no tempo programado | A quantidade de alimentos dentro do cesto de frituras é muito grande | Coloque quantidades menores de alimentos dentro do cesto de frituras. |
| | A temperatura selecionada é muito baixa | Verifique a seção de recomendações para selecionar corretamente a temperatura de preparo. |
| | O tempo de prepare é muito curto. | Verifique a seção de recomendações para selecionar corretamente o tempo de preparo ou adicione mais tempo para finalizar a cocção. |
| Os ingredientes preparados não ficaram assados uniformemente | Alguns tipos de alimentos precisam ser agitados durante o preparo | Ingredientes que se encontram em cima um dos outros (por exemplo batatas fritas), precisam ser agitados a metade do tempo de preparo. |
| Não consigo inserir a panela de fritura dentro da fritadeira | O cesto de fritura está muito cheio | Não exceda o limite de $\frac{3}{4}$ do cesto com alimentos a serem preparados. |
| | O cesto não está corretamente encaixado na panela. | Pressione o cesto para baixo (em direção à panela) até ouvir o “clique” do encaixe da trava. |

| Problema | Causa provável | Solução |
|---|---|--|
| Fumaça branca saindo de dentro do produto | Você está preparando ingredientes com alto teor de gordura. | Quando alimentos gordurosos estão sendo preparados, é normal que óleo se acumule no fundo da panela. Este óleo em alta temperatura tende a provocar o aparecimento da fumaça. Este fato não influencia na performance do produto e é completamente normal. |
| | A panela ainda possui resquícios de óleo do último uso | Limpe a panela antes do próximo uso |



© 2016 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]