nomma

ao seu lado, todo dia

SAC

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelo telefone ou e-mail abaixo:

0800 828 2872
sac@nommaoficial.com.br

REV00JUN26 | LOTE: 5-1437

MANUAL DE INSTRUÇÕES



*As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

Fritadeira elétrica

EASY TASTE

Estamos felizes em poder estar **ao seu lado, todo dia.**

Leia o manual de instruções

Antes de utilizar seu novo produto, leia cuidadosamente este manual para aproveitar o máximo de sua performance e tecnologia. Guarde-o para consultas futuras ou para orientar outras pessoas que utilizarão o aparelho.

SUMÁRIO

Introdução 03
Instruções de segurança 04
Sua fritadeira em detalhes 06
Painel de controle 08
Antes do primeiro uso 09
Aprendendo a usar a fritadeira 10
Limpeza, manutenção e armazenamento 12
Resolução de problemas 14
Meio ambiente 15
Termo de garantia 16

SÍMBOLOS

Nota: Informações técnicas e ajustes úteis para você extrair o melhor funcionamento do seu aparelho.

Importante: Recomendações essenciais para garantir o uso correto e a sua total segurança.

Dica: Conselhos práticos e segredos culinários para facilitar sua rotina e otimizar os resultados.

Atenção: Orientações fundamentais para prevenir riscos, acidentes ou danos ao produto.

NOTA

É perfeitamente normal que sua fritadeira libere um leve odor ou uma fina névoa de fumaça nas primeiras utilizações. Isso ocorre devido ao aquecimento inicial dos materiais isolantes e componentes internos. Não se preocupe: esse fenômeno é temporário, não oferece riscos e não indica defeito no seu produto.

• Leia este manual do usuário cuidadosamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

• Confirme se a voltagem da rede elétrica é compatível com a do produto antes de ligá-lo.

• Desligue o aparelho da tomada antes de realizar limpezas ou manutenções.

• Evite arrastar o aparelho pelo cabo. Não danifique, puxe, ou torça o cabo. Não use o cabo para suportar pesos, modificar o aparelho ou deixá-lo pendurado em bordas de mesas. Proteja o cabo de superfícies quentes para evitar choques elétricos, incêndios e acidentes. Em caso de dano ao cabo, procure o fabricante ou um técnico qualificado para substituição.

• Mantenha o plugue limpo para prevenir acidentes.

• Não toque no plugue com as mãos molhadas para evitar choques elétricos.

• Use o plugue para desconectar o aparelho, evitando puxar pelo cabo.

• Conecte a fritadeira diretamente em uma tomada, sem usar extensões ou adaptadores múltiplos.

• Certifique-se de que a tomada possui aterramento conforme a norma NBR5410 da ABNT.

• Não submerja a fritadeira, o cabo ou o plugue em líquidos para evitar choques elétricos e danos ao aparelho.

• Não utilize a fritadeira perto de líquidos ou gases inflamáveis.

• Evite colocar a fritadeira sobre materiais inflamáveis como toalhas de mesa ou cortinas.

• Use a fritadeira em uma superfície plana e resistente ao calor, mantendo-a a pelo menos 30 cm de distância de paredes e objetos inflamáveis.

• Não opere a fritadeira com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

• Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

• Este aparelho destina-se ao uso doméstico e em aplicações similares, tais como:
— áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
— casas de campo;
— por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
— ambientes do tipo pousada (bed and breakfast).

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• Sempre coloque os ingredientes dentro do cesto para evitar que entrem em contato direto com os elementos de aquecimento.

• Não cubra as entradas ou as saídas de ar enquanto o aparelho estiver operando.

• Durante a fritura, vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura.

• Ao remover a panela do aparelho, tome cuidado com o vapor quente e o ar que escapam.

• Não pressione o botão de liberação do cesto enquanto estiver agitando os ingredientes, para evitar que a panela caia e cause acidentes.

• A fritadeira funciona exclusivamente com ar quente (tecnologia Rapid Air), o que dispensa a necessidade de óleo para a maioria dos ingredientes.

• Aguarde cerca de 30 minutos para o resfriamento antes de limpar.

• Sempre desconecte a fritadeira da tomada após o uso.

• Utilize a fritadeira somente conforme indicado neste manual.

IMPORTANTE

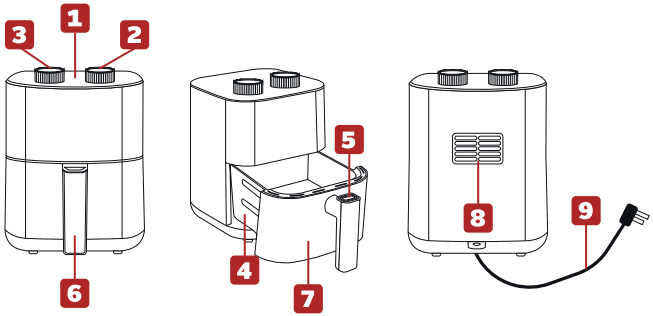
Utilize luvas térmicas ao manusear bandejas ou acessórios de cozimento, pois a carcaça e os itens internos podem ficar muito quentes durante o uso.

IMPORTANTE

Certifique-se de limpar a panela após cada uso para evitar que o excesso de gordura coletado no fundo queime e cause fumaça ou fogo.

ATENÇÃO!

Desconecte o aparelho imediatamente se vir fumaça escura saindo dele. Espere a emissão parar antes de remover a panela.



Componentes da fritadeira

1. Painel informativo
2. Seletor de tempo
3. Seletor de temperatura
4. Cesto removível
5. Botão de liberação
6. Alça do cesto
7. Panela
8. Saída de ar
9. Cabo de alimentação

Especificações técnicas:	
Potência:	1000 W
Tensão:	127 V | 220 V
Frequência:	60 Hz
Temperatura ajustável:	80 °C a 200 °C
Temporizador:	0 a 30 min
Tecnologia de aquecimento:	Rapid Air
Tipo de plugue:	03 pinos
Componentes do cabo:	Alumínio e cobre
Componentes do corpo:	Plástico e metal
Capacidade:	4 L
Peso líquido:	2,5 kg
Peso bruto:	2,9 kg
Dimensões A x L x P:	27,5 cm x 22 cm x 27 cm

SUA FRITADEIRA EM DETALHES

Sistema de cozimento e aquecimento

• Utiliza a circulação de ar quente em alta velocidade combinada com uma grelha superior para preparar alimentos de forma saudável.

• Possui um botão de controle que permite selecionar temperaturas entre 80°C e 200°C.

• O sistema aquece o ar interno instantaneamente, minimizando a interrupção do processo ao retirar brevemente a panela.

• Indicador visual que mostra quando o elemento de aquecimento está ligado ou desligado para manter a temperatura definida.

Controle e temporização

• Controle de tempo de 0 a 30 minutos.

• O aparelho desliga sozinho e emite um sinal sonoro ao final do tempo programado.

• É possível desligar o aparelho manualmente girando o botão do timer para a posição "0"

Segurança e manuseio

• Botão de liberação do cesto com capa de proteção para evitar quedas acidentais da panela durante o preparo ou agitação.

• Alça do cesto projetada para manuseio seguro, já que a panela atinge altas temperaturas.

• Base projetada para estabilidade em superfícies horizontais e niveladas.

Praticidade e limpeza

• Componentes internos com revestimento que evita que o alimento grude e facilita a limpeza.

• Ícones integrados que indicam tempos sugeridos para diversos alimentos.

• O cesto e a panela podem ser removidos para limpeza profunda e são compatíveis com o uso de detergente líquido e esponjas não abrasivas.

• Verifique a tensão do produto (127 V ou 220 V) na etiqueta antes de ligar na tomada.

• Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca, longe de cortinas, papéis e materiais combustíveis.

• Conecte o plugue diretamente na tomada (evite adaptadores/"T" e extensões).

• Para obter os melhores resultados, recomendamos **pré-aquecer** sua fritadeira sempre que ela estiver fria:

1- Gire o botão do timer para 3 minutos.

2- A luz vermelha de aquecimento acende.

3- O timer começa a contagem regressiva do tempo definido.

4- Durante o processo de fritura, a luz de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura definida.

5- Quando a luz de aquecimento se apagar, sua fritadeira estará na temperatura ideal.

• Abra o cesto cuidadosamente e coloque os ingredientes, depois ajuste o tempo conforme a receita.

CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE!

Evite tocar no cesto durante e logo após o uso, pois estará muito quente. Use sempre a alça para manipulação.

• Alguns ingredientes requerem agitação na metade do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela alça e agite-a. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira.

• Não pressione o botão de liberação do cesto durante a agitação.

• Quando ouvir o sino do timer, o tempo de preparação definido terá decorrido. Puxe a panela para fora do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

• Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle de temperatura para 0.

• Verifique se os ingredientes estão prontos. Se não estiverem, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o timer por mais alguns minutos.

APRENDENDO A USAR A FRITADEIRA

Tabela de fritura dos alimentos

Alimento	Tempo	Temperatura	Agitar
Batata congelada	13 - 15 min	200°C	Agitar vigorosamente o cesto.
Batata fresca	18 - 25 min	180°C	Agitar vigorosamente o cesto.
Pão de queijo	10 - 13 min	180°C	Agitar levemente o cesto.
Amendoim torrado	8 - 10 min	160°C	Agitar para torrar por igual.
Carne / bife	11 - 13 min	180°C	Virar com uma pinça de silicone.
Asa de frango	18 - 20 min	180°C	Agitar levemente o cesto.
Coxa de frango	25 - 28 min	180°C	Virar com uma pinça de silicone.
Legumes	30 - 40 min	160°C	Agitar levemente o cesto.
Salgados	13 - 16 min	180°C	Agitar ou virar as peças.
Peixes	22 - 24 min	180°C	Virar com uma pinça de silicone.
Camarão	13 - 16 min	160°C	Agitar levemente o cesto.

DICA

• Para retirar **ingredientes pequenos**, você pode transferi-los inclinando o cesto.

• Para retirar **ingredientes grandes**, pesados ou frágeis, recomendamos o uso de uma pinça térmica (não metálica). Isso garante a integridade do alimento, mantém a camada antiaderente intacta e oferece maior segurança no manuseio.

ATENÇÃO!

Nunca utilize utensílios de metal, como garfos ou pinças metálicas, pois eles podem riscar e danificar o revestimento antiaderente, reduzindo a vida útil da sua fritadeira.

Para garantir a durabilidade da sua fritadeira e evitar o acúmulo de fumaça durante o uso, realize a limpeza após cada utilização.

Preparação

• Ajuste o temporizador para zero, desligue a fritadeira da tomada e aguarde até que esfrie completamente. Evite tocar na superfície enquanto estiver quente.

Limpeza do cesto e da panela

• Limpe a superfície do cesto e da bandeja com água morna, um pouco de detergente e uma esponja macia.

• Nunca utilize palha de aço, esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos, pois eles removem a camada antiaderente.

• Se houver sujeira grudada no fundo do cesto ou da panela, encha-os com água quente e detergente e deixe de molho por 10 minutos. Isso facilitará a remoção sem a necessidade de esfregar com força.

• Após o molho, enxágue e seque as peças.

Limpeza da parte externa e interna

• Utilize um pano úmido e macio para realizar a limpeza externa. Nunca mergulhe a carcaça da fritadeira em água ou lave-a sob a torneira.

• Se houver respingos de gordura na parte interna, limpe com um pano úmido ou esponja macia após o aparelho esfriar completamente.

• Caso haja resíduos de comida presos na resistência superior, utilize uma escova de cerdas macias para removê-los suavemente.

Secagem e armazenamento

• Antes de guardar ou utilizar novamente, certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas.

• Guarde o aparelho em local limpo e seco. O cabo pode ser acomodado no compartimento de armazenamento de cabos (se disponível no seu modelo).

LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

NOTA

O cesto e a panela podem ser lavados na lava-louças, porém, a lavagem manual com esponja macia é recomendada para preservar o brilho e a qualidade do antiaderente por mais tempo.

ATENÇÃO!

Se notar fumaça branca durante o uso, é sinal de acúmulo de gordura no fundo da panela ou na resistência. Limpe o aparelho imediatamente após o resfriamento.

IMPORTANTE

Lembre-se de nunca utilizar garfos, facas ou pinças metálicas para raspar resíduos; use apenas espátulas de silicone ou madeira.

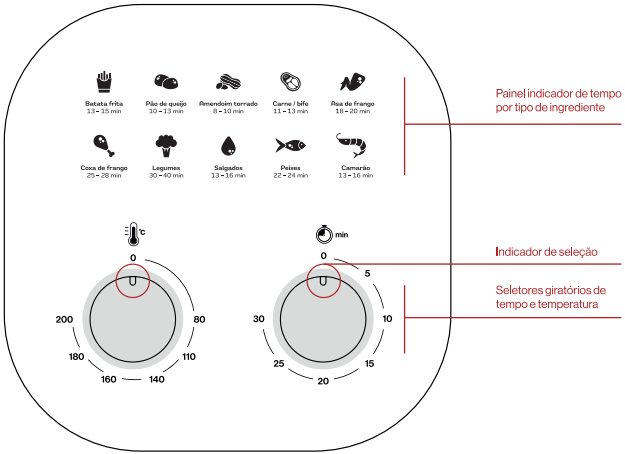
O painel da sua fritadeira foi desenhado para ser intuitivo e eficiente. Ele combina a precisão do controle manual com a praticidade de um guia visual rápido.

• Controle de Temperatura: Ajuste manual de 80°C a 200°C.

• Timer (30 min): Desliga o aparelho automaticamente com aviso sonoro ao final do tempo.

• Luzes Indicadoras: Sinalizam quando o aparelho está ligado e quando atingiu a temperatura desejada.

• Pausa de Segurança: O funcionamento é interrompido automaticamente ao retirar o cesto e retomado ao inseri-lo.



• Cada seletor possui uma marcação em relevo ou cor contrastante (um pequeno traço ou seta) que aponta para o valor desejado.

• Gire o seletor superior até que a marcação esteja alinhada exatamente com o número da temperatura e tempo desejados.

1- Retire cuidadosamente todos os materiais de embalagem que envolvem o produto.

2- Remova qualquer adesivo ou etiqueta fixados no corpo do aparelho.

3- Limpe bem o cesto e a panela com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

4- Puxe o cabo de alimentação do compartimento de armazenamento na parte inferior do aparelho.

5- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

6- Coloque o cesto na panela corretamente.

7- Recomenda-se uma distância mínima de 30 cm das paredes e dos móveis durante o uso.

8- O aparelho deve ser instalado em um local plano e nivelado (horizontal), podendo ainda ser colocado sobre uma base. Certifique-se de que o produto está bem apoiado, para que ele não escorregue.

9 - Não coloque nada em cima do aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.

ATENÇÃO!

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido, pois este aparelho funciona exclusivamente com ar quente e o uso de gorduras pode causar risco de incêndio.

IMPORTANTE

Sua **fritadeira Nomma** foi projetada para uma culinária leve e eficiente. Para obter a melhor textura e preservar sua saúde, recomendamos preparar alimentos (frescos, não congelados) ricos em amido (como batatas e pães) até atingirem uma cor amarelo-dourada.

Não ultrapasse 180°C no preparo desses alimentos, evitando que fiquem marrom-escuros ou queimados; isso minimiza a produção de acrilamida (substância que surge naturalmente em alimentos muito tostados), garantindo um resultado muito mais saudável e saboroso.

Problema	Causa	Solução
A fritadeira não liga ou não funciona	Cabo de alimentação desconectado ou o timer não foi acionado.	Insira o cabo em uma tomada aterrada. Verifique se o seletor de tempo foi girado para além da marca de 3 minutos.
Alimento está cru quando o tempo acaba	Cesto excessivamente cheio ou tempo de cozimento insuficiente.	Respeite a marcação limite (MAX) no cesto. Cozinhe em etapas se necessário e ajuste o tempo conforme a quantidade de alimento.
O alimento não fritou de maneira uniforme	Alimentos sobrepostos impedem a circulação de ar.	Na metade do preparo, retire o cesto e agite-o para separar os alimentos. Reinsira o cesto para continuar automaticamente.
O alimento não está crocante	Umidade excessiva no alimento ou falta de circulação de ar.	Para batatas frescas, seque-as bem com papel toalha. Se desejar uma crocância extra, você pode apenas pincelar uma fina camada de azeite sobre o alimento (opcional).
Não é possível empurrar o cesto de volta	Cesto muito pesado, mal posicionado ou com resíduos.	Não ultrapasse a linha máxima indicada. Verifique se a panela está bem encaixada e se não há resíduos de alimentos no fundo da base.
Está saindo fumaça branca do aparelho	Preparo de alimentos muito gordurosos ou resíduos de uso anterior.	É um fenômeno natural do vapor de gordura em contato com a resistência. Certifique-se de limpar sempre o aparelho após cada uso.



Este eletrodoméstico está marcado com um símbolo que indica que ele não deve ser descartado junto com outros resíduos domésticos. O descarte inadequado pode causar danos ao meio ambiente e à saúde humana.

Para minimizar o impacto ambiental e promover a reutilização sustentável de recursos materiais, é importante reciclar este aparelho de maneira responsável. Em caso de dúvida sobre como proceder com o descarte, entre em contato com as autoridades locais responsáveis pela gestão de resíduos. Seguindo estas orientações, você contribuirá para a proteção do meio ambiente e a promoção de um futuro mais sustentável.

TERMO DE GARANTIA

A NOMMA agradece sua confiança ao escolher nossa tecnologia para sua cozinha. Temos o compromisso de oferecer produtos que combinam design premium e alta performance, assegurando sua plena satisfação.

CONDIÇÕES E EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Período de garantia: a garantia deste produto é válida por 1 (um) ano a partir da data de emissão da nota fiscal de compra. Este período inclui 3 (três) meses de garantia legal e 9 (nove) meses de garantia contratual.

2. Cobertura da garantia: a garantia cobre defeitos de material e fabricação. Não estão inclusos na garantia: desgastes naturais pelo uso, danos por manuseio inadequado, uso do produto para fins não recomendados neste manual e despesas para substituição de peças danificadas devido a uso impróprio.

3. Exclusões da garantia: a garantia não se aplica em casos de:

- Uso indevido, contrário às instruções do manual.
- Modificações ou manutenções feitas por pessoas não autorizadas.
- Danos em peças sujeitas a quebra ou desgaste, como as de plástico, acrílico, superfícies antiaderentes ou de vidro.
- Instalação em rede elétrica inadequada.
- Danos por fenômenos naturais (enchentes, maresia, raios, etc.).
- Desgaste normal, limpeza inadequada ou condições não relacionadas a defeitos de fabricação.

4. Como acionar a garantia: para assistência sob garantia, entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente pelo número **0800 828 2872** ou pelo e-mail **sac@nommaoficial.com.br**. Será necessário fornecer dados pessoais, como nome, CPF, endereço e telefone. Estes dados são protegidos pela Lei Geral de Proteção de Dados e podem ser compartilhados apenas com prestadores de serviço, quando necessário.

5. Transporte para assistência: os custos de transporte do produto para a assistência técnica ou para troca do produto dentro do prazo de garantia será feito na forma prevista no Código de Defesa do Consumidor

6. Disposições gerais: a garantia é transferível para novos proprietários do produto, respeitando o prazo original de validade a partir da primeira compra.

IMPORTANTE

Antes de enviar o produto para assistência, é crucial realizar sua limpeza e higienização. Defeitos causados por sujeira, obstruções ou saturação não estão cobertos pela garantia. Se a limpeza for necessária para iniciar ou completar um reparo, os custos serão de responsabilidade do consumidor.