

# Oster®



MODELO

**OFRT660**

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 OFRT660, 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 inflamáveis..
9. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
10. 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.
11. 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.
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®.

15. Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
16. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster®.
17. 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.
18. Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
19. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
20. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.
21. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
22. Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
23. 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.
24. Não guarde o produto quente, aguarde o mesmo esfriar para armazená-lo.
25. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
26. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras.
27. Sempre segure pela alça para mover o produto.
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.



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.*

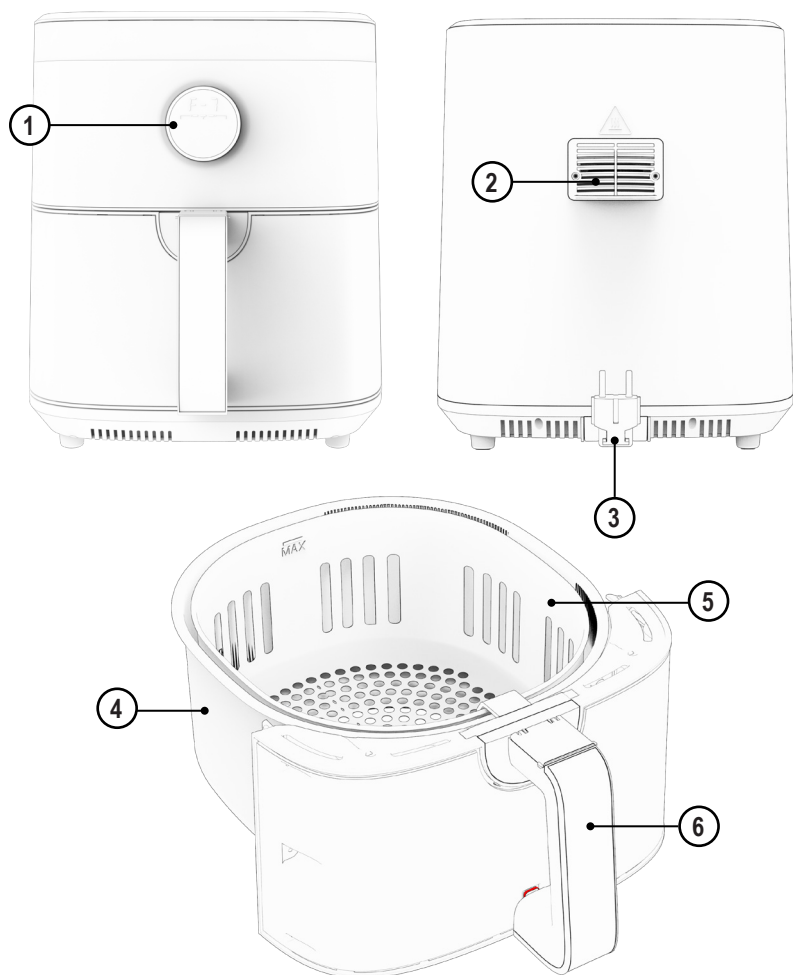
**NOTA:** *De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves 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. Botão Digital
2. Saída de ar quente
3. Cabo de força e plug:
4. Recipiente externo
5. Cesto removível
6. Alça do cesto

# FUNÇÕES DO PRODUTO

## CESTO DE FRITURA

O cesto de fritura do produto tem capacidade de 4,8 litros e uma grande área horizontal. 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 40°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! Esta região fica muito quente. Nunca obstrua a saída de ar quente.**

## PAINEL DE CONTROLE

O painel de controle possui display digital, botão seletor e LEDs indicadores [figura1]

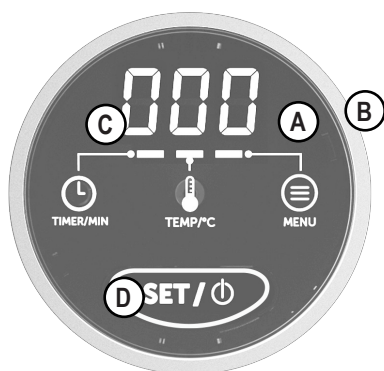


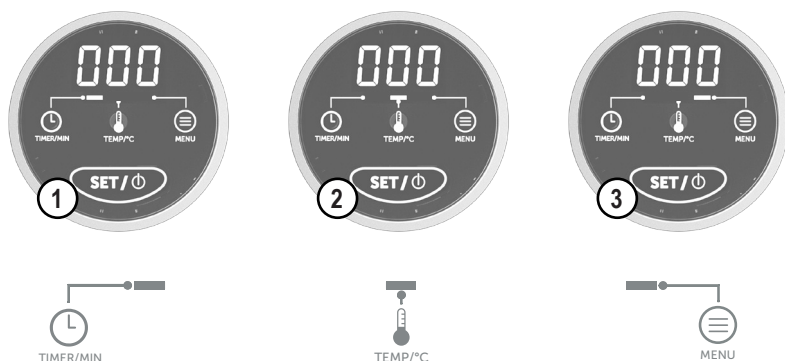
Figura 1

A – Display digital: mostra os parâmetros de tempo, temperatura, função pré-definida e tempo restante para o processo acabar. Também indica quando o processo finaliza.

B – Botão seletor de parâmetros: gire o aro externo para aumentar/diminuir o tempo/temperatura de sua fritadeira ou alterar entre as funções pré-programadas.

C – LED indicador de configuração [figura 2 a seguir].

D – Botão liga/desliga: Pressione e segure para ligar/desligar sua fritadeira. Pressione para alternar entre os modos de configuração de tempo, temperatura e funções pré-programadas.



1. Posição do LED indica que é possível configurar o tempo.
2. Posição do LED indica que é possível configurar a temperatura.
3. Posição do LED indica que é possível escolher entre as funções pré-programados



# SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
<b>Batatas</b>					
Batata frita (6x6mm)	Fresca	500g	Sim	25-30 minutos	200°C
Batata frita palito	Congelada	500g	Sim	25-30 minutos	200°C
<b>Outros legumes</b>					
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
<b>Carnes e aves</b>					
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	30-35 minutos	200°C
Coxa de frango	Frescas	1 peça	Sim	30-35 minutos	200°C
Peito de frango	Frescos	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Asa de frango	Frescas	5-7 unidades	Não	30-35 minutos	200°C
Costelas de porco	Frescas	2-4 peças	Sim	30-35 minutos	200°C

# SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
<b>Batatas</b>					
Batata frita (6x6mm)	Fresca	500g	Sim	25-30 minutos	200°C
Batata frita palito	Congelada	500g	Sim	25-30 minutos	200°C
<b>Outros legumes</b>					
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
<b>Carnes e aves</b>					
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	30-35 minutos	200°C
Coxa de frango	Frescas	1 peça	Sim	30-35 minutos	200°C
Peito de frango	Frescos	500g	Sim	15-20 minutos	200°C
Asa de frango	Frescas	5-7 unidades	Não	30-35 minutos	200°C
Costelas de porco	Frescas	2-4 peças	Sim	30-35 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	20-25 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
<b>Peixes e crustáceos</b>					
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
<b>Aperitivos</b>					
Rolinho primavera	Descongelado	1-2 fatias	Sim	10-15 minutos	180°C
Pastel	Descongelado	2-3 unidades	Sim	10-15 minutos	180°C
<b>Pratos prontos congelado</b>					
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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

**Nota:** 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 o cesto e o recipiente de fritura com óleo e deixe-a ligada 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.

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

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

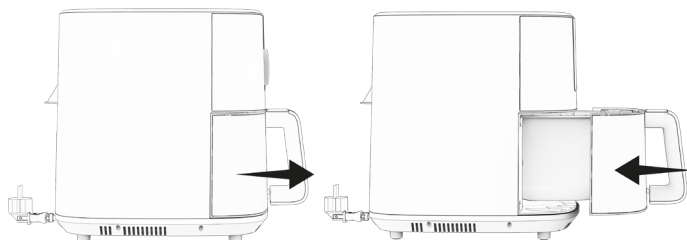


Figura 1

[03] 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. Insira o conjunto na cavidade de fritadeira.

**IMPORTANTE:** Os alimentos jamais devem ser preparados sem que o cesto esteja posicionado dentro da panela de fritura.

[04] Certifique-se que a tensão da tomada é a mesma do produto, então conecte o produto à rede elétrica

[05] Uma vez que o plug estiver na tomada o produto irá emitir um sinal sonoro. O painel de LED irá se acender.

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

[06] Pressione o botão liga/desliga para alternar entre os modos de seleção: temperatura,

tempo e funções pré-programadas;

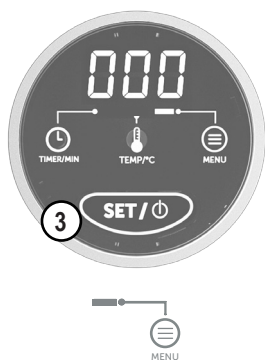
[07] Gire o aro externo do botão seletor para aumentar/diminuir o tempo/ temperatura ou selecionar uma das funções pré-programadas.

Aguarde alguns segundos para que a fritadeira inicie o processo automaticamente. É possível configurar o tempo até 60 minutos e a temperatura entre 80°C e 200°C. Você pode utilizar como referência a tabela de guia de fritura, ou realizar o preparo conforme seus gostos pessoais.

Caso deseje alternar o tempo e a temperatura durante o processo, pressione o botão liga/desliga e gire o aro externo para aumentar ou diminuir estes parâmetros. Aguarde 3 segundos para que o produto volte a operar.

**IMPORTANTE:** 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.

Se preferir, é possível escolher entre as funções pré-definidas conforme tabela a seguir. Basta pressionar o botão liga/desliga até que o LED de menu de funções se acenda e girar o aro externo do botão. Aguarde alguns instantes e o produto irá começar o processo automaticamente:



Número	Função	Tempo padrão	Temperatura padrão
F-1	Frango	20min	200°C
F-2	Peixe	20min	180°C
F-3	Reaquecer	12min	160°C
F-4	Desidratar	240min	60°C
F-5	Bolo	16min	200°C
F-6	Batata frita	25min	200°C
F-7	Vegetais	22min	180°C
F-8	Carne bovina	18min	200°C

[08] Aguarde o até que o tempo selecionado seja concluído. Ao final do tempo selecionado sua fritadeira irá emitir um sinal sonoro e o display irá mostra End.

**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 (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 da panela de fritura, e transfira para outro recipiente.

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

[10] Após finalizar os preparos, pressione e segure o botão liga/desliga por 3 segundos para desligar o aparelho e retire o plugue da tomada.

**Nota: Após desligado a ventilação do produto continua ligada por alguns instantes para resfriar os componentes internos da sua fritadeira.**

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

## PARA MELHORES RESULTADOS

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

- Não exceda o limite de  $\frac{3}{4}$  da capacidade do cesto da fritadeira.
- 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.
- 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

## DICAS PARA A MELHOR CONSERVAÇÃO DO CESTO

- Se preferir, unte o cesto/bandeja da fritadeira com uma camada fina de óleo antes de usar. Isso vai prolongar a durabilidade do antiaderente e vai ajudar na remoção de restos de alimentos.
- 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. Não deixe de molho e não utilize produtos químicos ou alvejantes.
- Seque bem após limpar. 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.

## LIMPANDO SEU PRODUTO

- [01] Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar.
- [02] Remova a panela antiaderente.
- [03] Remova o cesto do interior da panela de fritura pressionando o botão que o libera.
- [04] 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.
- [05] Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso.
- [06] 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.
- [07] 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.
- [08] Para limpeza da cavidade: utilize apenas pano macio e seco para remover o excesso de água. Depois ligue a fritadeira com o cesto úmido por 5 minutos à 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 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.

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.

***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.***



# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>Código de Erro</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Ação</b>
Erro 01	A temperatura interna está elevada	Desligue o produto imediatamente, retire o plugue da tomada e aguarde o produto resfriar por 20 minutos. Após 20 minutos, conecte o plugue novamente na tomada e ligue o produto. Se o problema persistir, procure uma assistência técnica autorizada Oster.
Erro 02	Possível curto circuito interno	Desligue o produto da tomada e aguarde por 5 minutos. Após 5 minutos ligue o produto novamente. Se o problema persistir, procure uma assistência técnica autorizada Oster.
Erro 03	Possível sensor NTC desconectado ou com mal contato	Desligue o produto da tomada e aguarde por 5 minutos. Após 5 minutos ligue o produto novamente. Se o problema persistir, procure uma assistência técnica autorizada Oster.

Localize uma assistência autorizada através do nosso site:  
**<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor/servico-tecnico-autorizado>**



© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

Oster® Brasil: 4020 2905 / 0800 644 644 2

Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

[www.oster.com.br](http://www.oster.com.br)

[REV. 02]