

MANUAL DO USUÁRIO

Fritadeira multifuncional sem óleo

FRT515



cadence

Obrigado por adquirir a **Fritadeira Sem Óleo, modelo FRT515**, 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.



1 - INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

⚠ ATENÇÃO! 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.

IMPORTANTE: Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto devem ficar fora do alcance de crianças e animais, para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Crianças devem ser supervisionadas para não brincar com o produto.
- 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.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
- Algumas superfícies podem estar quentes durante a operação do produto, tome cuidado ao tocar nas partes externas.





- Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois podem causar queimaduras.
- Para evitar 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.
- Nunca deixe o cabo 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 cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada e cabo elétrico, procure uma assistência técnica autorizada Cadence®.
- Se o cabo elétrico estiver 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 Cadence®.
- 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 cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.
- 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.
- Não guarde o produto quente, aguarde o mesmo esfriar para armazená-lo.
- Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes. Sempre segure pela alça para mover o produto.
- Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho. Deixe ao



menos 10 cm de espaço livre ao redor do aparelho.

- Nunca obstrua a saída de ar do produto enquanto ele estiver em funcionamento, para evitar acidentes.
- Durante a operação o produto pode liberar vapor extremamente quente, tenha cuidado ao manusear o aparelho e ao abrir e retirar o cesto.
- 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.
- Use luvas apropriadas ao manusear o cesto quente.
- 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.
- Quando prender o cesto de frituras ou posicionar a bandeja de frituras, certifique-se de que esteja colocada corretamente e travada.
- A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.

 **ATENÇÃO!** Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato a superfície antiaderentes do aparelho, pois estes podem danificá-la.

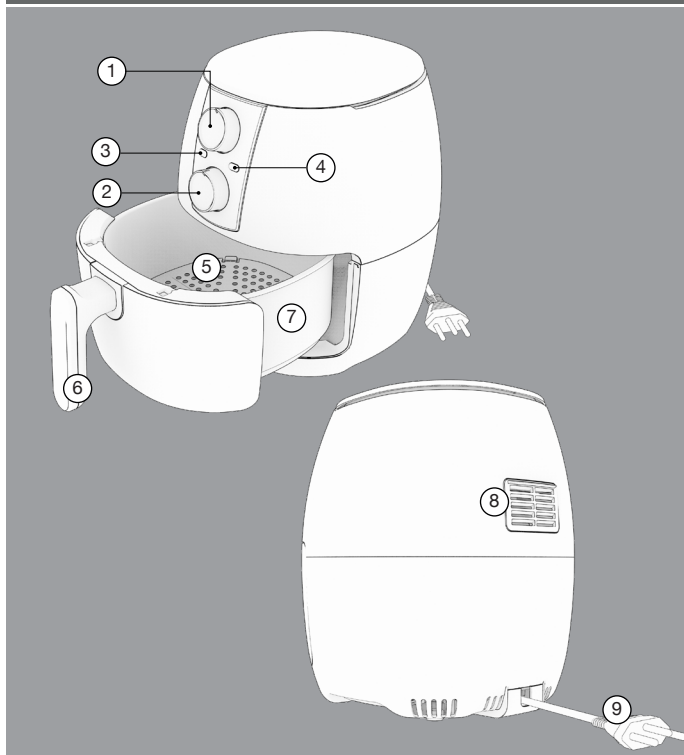
 **ATENÇÃO!** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho

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).

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.



2 - COMPONENTES DO PRODUTO



1. Botão seletor de tempo (timer)
2. Botão seletor de temperatura
3. LED indicador de produto ligado
4. LED indicador de aquecimento
5. Grelha
6. Alça
7. Cesto de fritura

8. Saída de ar quente
9. Cabo de força com plugue



3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

TIMER

Botão para ajuste do tempo de preparo. Pode ser ajustado até 60 minutos.

LED INDICADOR DE PRODUTO LIGADO

Luz indicadora de produto em processo de aquecimento. Permanece acesa enquanto o timer estiver em funcionamento.

LED INDICADOR DE AQUECIMENTO

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

SELETOR DE TEMPERATURA

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

GRELHA

Acessório utilizado para permitir que o ar circule livremente dentro do cesto de fritura, fazendo com que os alimentos sejam preparados de forma uniforme.

ALÇA

Alça utilizada para manuseio do cesto de fritura e abertura do produto.

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.



Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.



4 - UTILIZANDO

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

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

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

[04] Remova o cesto de fritura puxando pela alça [figura 1].

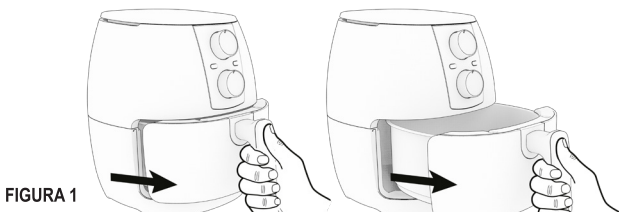


FIGURA 1

[05] Remova a grelha [figura 2].

[06] Limpe a superfície antiaderente interna do cesto de fritura com um pano úmido e seque-a com um pano seco ou papel toalha. Verifique se o aparelho está completamente seco.

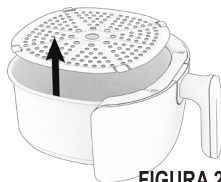


FIGURA 2

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 a fritadeira 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.

[07] Posicione a grelha no fundo do cesto de fritura e acomode os alimentos, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de $\frac{3}{4}$ do volume do cesto de fritura, e posteriormente, insira na cavidade de fritadeira.

IMPORTANTE: Os alimentos jamais devem ser preparados sem que a grelha esteja posicionada corretamente dentro do cesto de fritura.



[08] 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.

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.

[09] 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 o cesto 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 o cesto de fritura for removido (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 o cesto 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.

[10] 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 cesto de fritura, e transfira para outro recipiente.

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

[11] Após finalizar os preparos, retorne o botão do timer e de temperatura para a posição "O" e retire o plugue da tomada.



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



ATENÇÃO! A fritadeira não deve ser utilizada em hipótese alguma sem a cesto de fritura e a grelha.

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.



5 - SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

ALIMENTO	QUANTIDADE MIN/MÁX (g)	TEMPO MÍNIMO (min)	TEMPERATURA (°C)
Descongelar alimentos	200/500 g	-	90°C
Batata frita fresca	200/500 g	20~25 min	200°C
Batata frita congelada	200/500 g	25~30 min	200°C
Anéis de cebola congelados	200/500 g	25~30 min	200°C
Pão de queijo congelado	200/300 g	10~15 min	190°C
Nuggets de frango congelados	250/500 g	15~20 min	200°C
Coxa de frango frescas	200/400 g	25~30 min	200°C
Asas de frango frescas	200/400 g	20~30 min	200°C
Carne de porco em fatias	200/500 g	15~30 min	200°C
Costela de porco	200/400 g	25~30 min	200°C
Carne bovina picada	250/500 g	10~20 min	180°C
Carne bovina em fatias	250/500 g	20~25 min	180°C
Almôndegas de carne	200/500 g	15~20 min	180°C
Filé de peixe fresco	250/500 g	20~30 min	180°
Cupcake	200/300 g	12~16 min	170°C

Os tempos e temperaturas sugeridos podem variar de acordo com a quantidade de alimento e preferência do usuário. O tempo acima não leva em consideração o tempo de pré-aquecimento da fritadeira.



DICAS PARA A MELHOR CONSERVAÇÃO DO CESTO DE FRITURA

- Se preferir, unte o cesto de fritura 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 da sua 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 da cesto.
- 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 a cesto úmida 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

1. Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar.
2. Remova o cesto de fritura.
3. Remova a grelha do interior do cesto de fritura.
4. Para limpeza da grelha: lave-a com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas ou escovas para não danificar o material. A grelha também pode ser lavado em máquina de lavar louças.
5. Para limpeza da grelha: utilize um pano úmido ou uma esponja macia com detergente neutro para desengordurá-la. Seque logo após lavar, utilizando um pano seco ou papel toalha.
6. 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.
7. 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.
8. Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso quando o produto já estiver resfriado.



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.

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.

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.



7 - TERMO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia, **JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.**, uma empresa do grupo **Newell Brands**, comercializadora da marca **Cadence** se compromete a prestar assistência técnica aos referidos produtos nos termos da legislação pertinente e nos limites estabelecidos:

1. A JCS Brasil Eletrodomésticos S.A, assegura ao comprador-consumidor deste produto a garantia de 360 dias a partir da emissão da Nota Fiscal de compra.
2. O período de garantia é composto pela soma da Garantia Legal mais a Garantia do Fabricante sendo, para este produto:

- Garantia Legal: primeiros 90 dias (3 meses), atendendo ao código de defesa do consumidor (art. 26, lei 8078 90)
- Garantia do Fabricante: 270 dias (9 meses) adicionais a Garantia Legal.

3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer técnico na rede autorizada de assistências técnicas da marca Cadence, apresentar defeito técnico.

4. Para o atendimento gratuito é necessário que o produto esteja com a garantia válida de acordo com este certificado.

5. Para o exercício desta garantia o comprador deverá levar o produto até a Assistência Técnica autorizada mais próxima de sua residência.

6. A rede de assistências técnicas fica disponível para consulta em ambiente digital através do site www.cadence.com.br ou através da Central de Atendimento ao Consumidor.

7. O custo do deslocamento até a rede de assistência técnica autorizada ficará a cargo do comprador-consumidor. Esta garantia não cobre atendimento domiciliar.

8. As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, não terão o prazo de garantia, acima mencionado, estendido.

9. Na ausência de assistência técnica autorizada em um raio de até 30 km de distância do domicílio do comprador-consumidor o suporte ao produto será realizado através da Central de Atendimento ao Consumidor.

10. Na impossibilidade de conserto o produto será encaminhado para a fábrica Cadence através de autorização de postagem gratuita, sem custo ao comprador-consumidor, para ser reparado.

11. O procedimento citado no item 9 será realizado somente se a garantia do produto estiver vigente.

12. Caso o certificado esteja com o prazo da garantia vencido o suporte técnico ao produto pode ser realizado em qualquer rede de atendimento que realize reparos em produtos eletrodomésticos.



13. Caso haja a necessidade de aquisição de peças originais de fábrica a rede de assistências técnicas autorizadas podem ser consultadas ou ainda, o consumidor entrar em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor da Cadence.

14. Tal garantia somente terá validade mediante apresentação da Nota Fiscal de compra emitida em território brasileiro.

15. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:

- Danos provocados por acidentes tais como: Batida, queda, descarga elétrica e ou desgaste natural ou provocado por limpeza.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade.
- Uso caracterizado como não doméstico.
- Sinais de violação do lacre do produto ou violações externas sem uso autorizado.
- Sinistro (roubo ou furto).
- Por ter sido ligado à rede elétrica com voltagem diferente do produto.

16. Não estão cobertos pela garantia:

- Peças e partes de plástico e/ou vidro (ex: jarras, filtros, laminas, batedores), cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Trocas por defeito estético já existentes e informados no ato da compra.
- Serviços de instalação e limpeza.

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas, tirar dúvidas ou solicitar atendimento, você pode entrar no site www.cadence.com.br, a Cadence terá o maior prazer em responder.

Você também pode entrar em contato conosco através dos números 4020 2905 (para capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 644 6442 (para demais localidades), em horário comercial.



Imagens ilustrativas

A Cadence reserva-se o direito de proceder alterações de seus produtos sem aviso prévio.



JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
CNPJ 03106170/0002-24

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:
WWW.CADENCE.COM.BR

[REV.03]