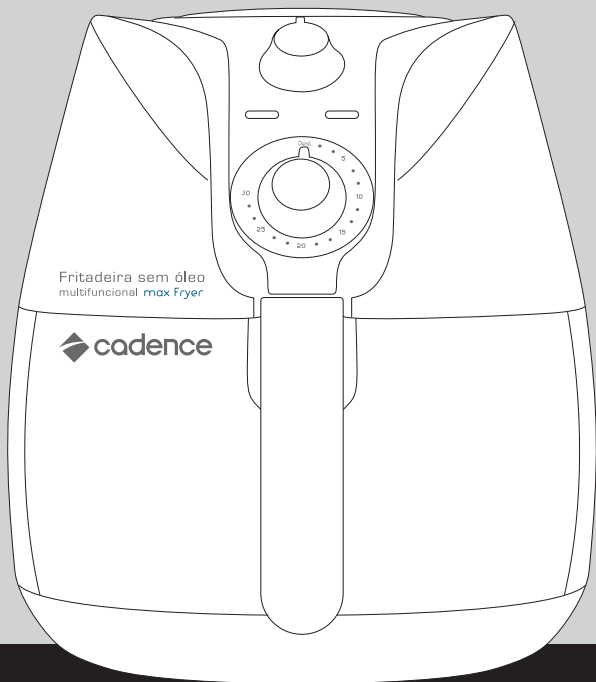


MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA SEM ÓLEO MULTIFUNCIONAL MAX FRYER **FRT520**



 cadence

Obrigado por adquirir a Fritadeira Sem Óleo Multifuncional Max Fryer, Modelo FRT520, 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

- 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 Cadence.
- 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 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 misture água no óleo para fritura.
- 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.
- As superfícies são passíveis de ficar quente durante o uso.

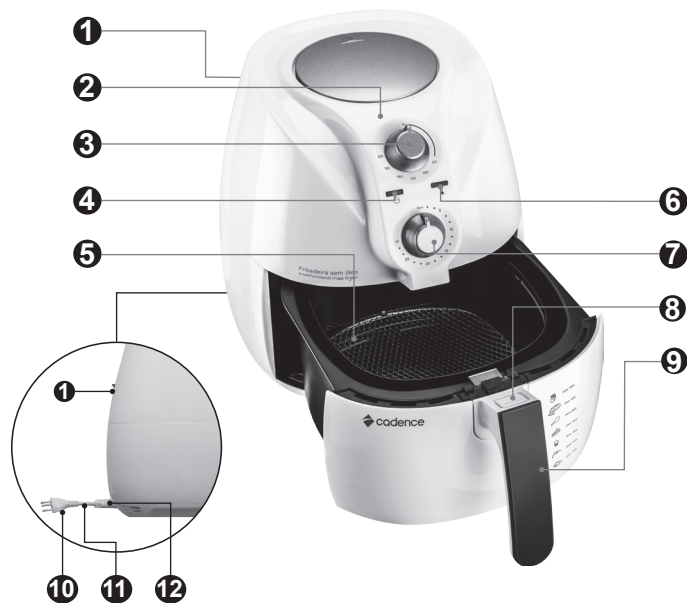


Atenção

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

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

2 COMPONENTES DA FRITADEIRA ELÉTRICA



- 1 Saída de ar quente
- 2 Painel
- 3 Botão seletor de temperatura
- 4 Indicador de produto ligado
- 5 Cesto
- 6 Indicador de aquecimento
- 7 Botão seletor de tempo (Timer)
- 8 Botão de remoção do cesto
- 9 Alça
- 10 Plugue
- 11 Cordão de alimentação
- 12 Porta cabos



3 FUNÇÕES DO PRODUTO

Timer

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

Indicador de produto ligado

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

Indicador de aquecimento

Luz indicadora de produto em aquecimento. Permanece ligando 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;

Botão de remoção do cesto

Botão para liberar o cesto. Libera o cesto da panela de fritura, facilitando o manuseio e a adição/remoção de alimentos;

Alça

Alça utilizada para manuseio do cesto e abertura do produto;

Porta cabos

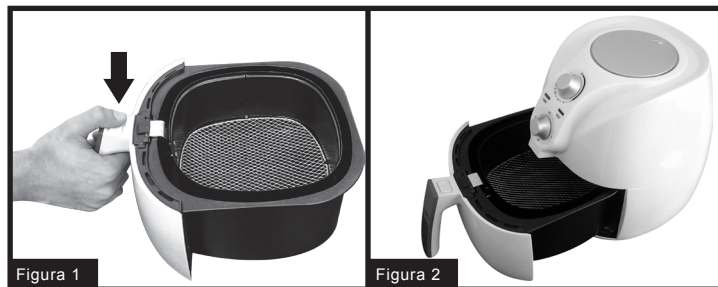
Puxando e empurrando o cabo para dentro do produto, você pode regular o comprimento visível do cordão de alimentação, ajustando o mesmo conforme a necessidade;

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.

4 UTILIZAÇÃO

- [1] Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.
- [2] Certifique-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada.
- [3] Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca.
- [4] Remova a panela de fritura puxando pela alça. Remova o cesto pressionando o botão que o libera, [figura 1].



- [5] 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.

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.

- [6] Acomode os alimentos no interior do cesto, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de ¾ do volume do cesto. Retorne o cesto para a panela antiaderente, e posteriormente, insira o conjunto na cavidade de fritadeira.
- [7] 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 (produto 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.



[8] 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.

Nota: O produto desliga automaticamente se a panela de fritura for removida (por exemplo, para agitar os alimentos). Ao retorná-la para a cavidade, o produto continua o processo de onde parou.

[9] 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 sequência 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”.

4.1 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 / DESCONGELAR

Alimento	Tipo	Quantidade
BATATAS		
Batata Frita (6mm x 6mm)	Fresca	500g
Batata Frita Palito	Congelada	500g
OUTROS LEGUMES		
Pimentões	Frescos em tiras	500g
Cogumelos	Fresco (dividido em 4)	500g
Tomates	Fresco (dividido em 4)	500g
Cebolas	Fresco (dividido em 4)	500g
CARNES E AVES		
Nuggets de frango	Congelados	250g
Nuggets de frango	Congelados	500g
Sobre coxas de frango	Frescas	2 peças
Coxa de frango	Frescas	1 peças
Peitos de frango	Frescos	500g
Asa de frango	Frescos	5-7 unidades
Costeletas de porco	Frescas	2-4 peças
Fatias de carne suína com gordura	Frescas	1-2 fatias (1cm de espessura)
Carne bovina picada	Fresca	250g
Carne bovina picada	Fresca	500g
Almôndegas de carne	Congeladas	500g
Hamburgers	Congelados	1-2 unidades

Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
BATATAS		
Sim	20-25 minutos	200°C
Sim	25-30 minutos	200°C
OUTROS LEGUMES		
Não	10-15min	150-180°C
Não	10-15min	150°C
Não	20-25min	150°C
Não	15-20min	150°C
CARNES E AVES		
Sim	10-15min	200°C
Sim	15-20min	200°C
Sim	20-25min	200°C
Sim	25-30min	200°C
Sim	15-20min	200°C
Não	20-30min	200°C
Sim	20-30min	200°C
Sim	10-15min	200°C
Sim	10-15min	180°C
Sim	15-20min	180°C
Sim	15-20min	180°C
Sim	15-20min	180-200°C



PEIXES E CRUSTÁCEOS		
Camarão	Fresco (descascado)	250g
Camarão	Fresco (descascado)	500g
Filé de peixe	Frescos	250g
Filé de peixe	Frescos	500g
Lula	Fresca (em anéis)	250g
APERITIVOS		
Rolinho primavera	Descongelado	1 - 2 fatias
Pastel	Descongelado	2-3 unidades
PRATOS PRONTOS CONGELADO		
Lasanha	Congelada	450g
Cheese Burger	Congelados	300g
Macarrão (diversos sabores)	Congelados	350g

Sim	10-15min	180°C
Sim	15-20min	180°C
Sim	20-25min	180°C
Sim	25-30min	180°C
Sim	8-12min	180-200°C
Sim	10-15min	180°C
Sim	10-15min	180°C
Não	15min	200°C
Sim	15-20min	90-120°C
Não	15min	200°C

Nota:

• Se desejar, você pode adicionar uma colher de azeite de oliva sobre os alimentos antes de assá-los. De acordo com seu gosto pessoal.



- 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 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.

A sua Fritadeira Sem Óleo Multifuncional Max Fryer, Modelo FRT520, tem garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 2 anos contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 3 meses referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 2 anos é contada a partir da data da compra

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela indicada no aparelho.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

6 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebras, como os fabricados em material plástico e vidro.

7 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

8 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

9 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo. Para encontrar a relação dos Postos Autorizados

Para encontrar a relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site www.cadence.com.br. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.



 **cadence** • www.cadence.com.br