

# MANUAL DO USUÁRIO

## Fritadeira elétrica sem óleo FRT410



cadence



Obrigado por adquirir a Fritadeira elétrica sem óleo, **modelo FRT410**, 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, brasa ou fogo.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis.
- Não utilize o aparelho próximo a 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, total 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/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 15cm 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 a panela de fritura.
- 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 posicionar a panela de fritura na cavidade da fritadeira, certifique-se de que esteja encaixada corretamente e bem fechada.
- A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.



**ATENÇÃO!** Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato o revestimento antiaderente do aparelho, pois podem danificá-lo.



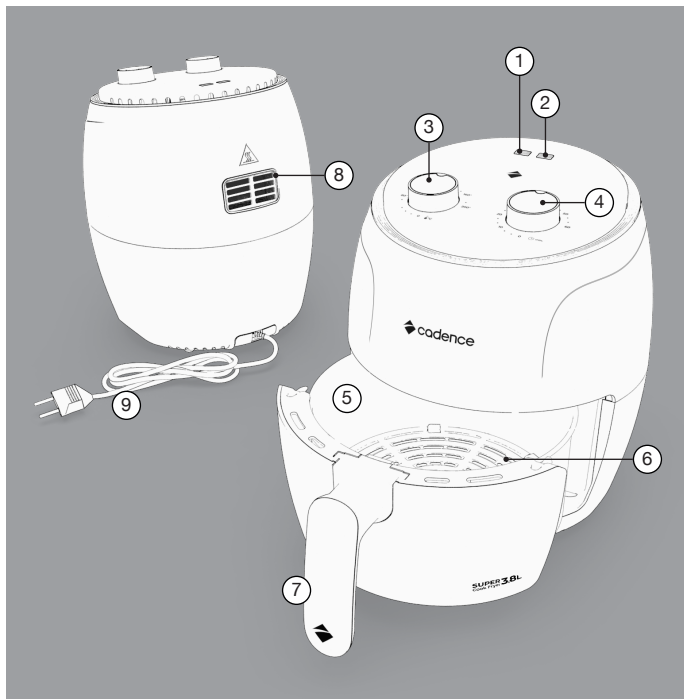
**ATENÇÃO!** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

**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).

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.**



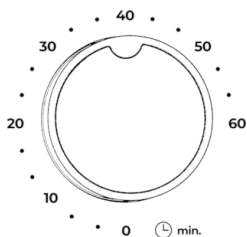
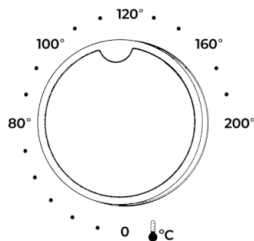
## 2 - COMPONENTES DO PRODUTO



1. Luz 1 - Indicadora de produto ligado
2. Luz 2 - indicadora de produto em aquecimento
3. Botão seletor de temperatura
4. Botão seletor de tempo (timer)
5. Panela de fritura
6. Grelha
7. Alça
8. Saída de ar quente
9. Cabo de força e plugue



### 3 - FUNÇÕES DO PRODUTO



#### **BOTÃO SELETOR DE TEMPO (TIMER)**

Botão para ajuste do tempo de preparo. Pode ser ajustado de 1 até 60 minutos.

#### **BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA**

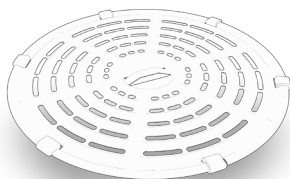
Botão para programar a temperatura do preparo. Pode ser ajustado de 80°C até 200°C.

#### **LUZ 1 - INDICADOR DE PRODUTO LIGADO**

O LED acende quando o botão do Timer é acionado, e indica que o produto está ligado, permanecendo acesa enquanto o timer estiver em funcionamento.

#### **LUZ 2 - INDICADOR DE AQUECIMENTO**

O LED acende quando o botão da Temperatura é acionado, e indica que o produto está em aquecimento.



#### **GRELHA**

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

**ATENÇÃO!** Nunca utilize a fritadeira sem a grelha, esta peça é essencial para que o ar circule e a fritadeira funcione corretamente.

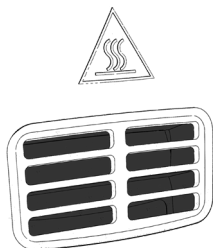


## ALÇA

Alça ergonômica para abrir a fritadeira e possibilitar o manuseio da panela de fritura com segurança.

## 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.



**ATENÇÃO!** Jamais obstrua a saída de ar quente. Posicione a fritadeira a uma distância mínima de 15cm de paredes e outros objetos



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



### PASSO 1: PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO

1. Verifique se a fritadeira se encontra em perfeito estado de funcionamento.
2. Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca.
3. Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada antes de fazer a primeira higienização.
4. Remova a panela da fritadeira puxando pela alça (figura 1).
5. Remova a grelha do interior da panela de fritura (figura 2).
6. Lave esses componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação (figura 3).



Figura 1



Figura 2



Figura 3

**NOTA:** Utilize uma esponja macia e sabão neutro para limpar a superfície antiaderente. Jamais utilize produtos de limpeza abrasivos, como saponáceos e esponjas de aço.

7. Limpe a parte externa e a cavidade da fritadeira apenas com um pano úmido, e em seguida seque com um pano seco.
8. Certifique-se de que as superfícies antiaderentes estejam bem secas, removendo toda a umidade com um pano macio e seco ou papel toalha.
9. Verifique se a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do produto é a mesma da tomada a ser utilizada.

**ATENÇÃO!** Danos causados por conectar o produto à rede elétrica com tensão incompatível não estão cobertos pela garantia.

10. Conecte o plugue à tomada adequada (não utilize adaptadores ou extensões) e o produto estará pronto para uso.



## PASSO 2: CURA DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Para garantir a durabilidade do produto, é **essencial realizar a cura do revestimento antiaderente** logo após a primeira higienização. É um procedimento simples e rápido, que garantirá uma vida útil maior para a sua fritadeira:

1. Certifique-se que a panela de fritura e a grelha estejam limpas e secas;
2. Utilizando um guardanapo, papel toalha ou pincel culinário, unte a panela e a grelha com um pouco de óleo;
3. Coloque a grelha na panela de fritura, e sem seguida encaixe a panela na cavidade da fritadeira;
4. Ajuste a temperatura em 200°C e programe o timer por 20 minutos.
5. Quando o processo for concluído, deixe as peças esfriarem naturalmente e retire o excesso de óleo com um papel toalha.
6. Repita este procedimento por 2 ou 3 vezes para garantir a eficácia da cura do antiaderente.



## 5 - UTILIZANDO A FRITADEIRA

1. Posicione sua fritadeira sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor.
2. Certifique-se de manter uma distância mínima de 15cm entre o produto e qualquer outro obstáculo como paredes, armários, objetos, etc (figura 4). A saída de ar quente, localizada na parte de trás do produto, JAMAIS pode ser obstruída ou coberta.

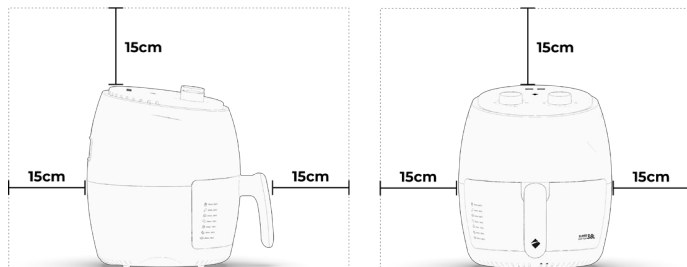
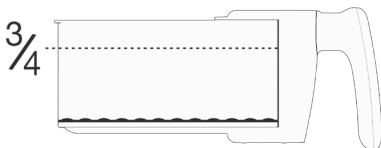


Figura 4

3. Verifique se a panela de fritura e a grelha estão limpas e secas.
4. Posicione a grelha no fundo da panela de fritura (figura acima) e acomode os alimentos sobre ela, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento.
5. Insira a panela de fritura na cavidade da fritadeira e encaixe bem para fechar.



**ATENÇÃO!** Nunca exceda o limite de  $\frac{3}{4}$  do volume da panela de fritura.





**IMPORTANTE!** Os alimentos jamais devem ser preparados na fritadeira sem que a grelha esteja posicionada corretamente no fundo da panela frita.

6. Conecte o plugue na tomada (verifique sempre se a voltagem do produto é compatível com a rede elétrica). Ligue a fritadeira girando os botões seletores e ajustando o tempo e a temperatura desejados. Você pode utilizar como referência a tabela contida no capítulo 6 deste manual, ou realizar o preparo conforme seus gostos pessoais.

**NOTA:** Se o produto não tiver sido usado recentemente e estiver frio, adicione 3 minutos a mais no tempo desejado do preparo. Este tempo é o necessário para aquecer a cavidade da fritadeira.

7. Aguarde até o aviso sonoro indicar que o tempo selecionado foi concluído.

**NOTA:** Alguns alimentos precisam ser agitados/virados na metade do processo, para garantir uma fritura uniforme. Puxe a panela de fritura para fora com cuidado pois vapores quentes podem ter sido gerados durante o processo de fritura. Com o auxílio de um utensílio resistente ao calor, vire/mexa os alimentos dentro da panela. Prefira realizar esse procedimento utilizando luvas térmicas para proteger suas mãos das altas temperaturas.

8. Ao final do preparo, as luzes indicadoras irão apagar. Abra a panela utilizando a alça para puxar e manusear a panela.

**ATENÇÃO!** Abra a panela de fritura com cuidado pois o vapor produzido pode gerar queimaduras. **SEMPRE** manuseie a panela de fritura somente pela alça para evitar acidentes e queimaduras.



9. Com o auxílio de utensílios resistentes ao calor, retire os alimentos e transfira-os para outro recipiente.
10. Aguarde o produto esfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme capítulo “Limpeza e conservação” deste manual.

#### **PARA MELHORES RESULTADOS:**

Para obter resultados ainda melhores com as suas receitas, siga algumas dicas:

- Seque os alimentos antes da fritura, isso garante maior rapidez no preparo.
- 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 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.



## 6 - SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

Confira algumas sugestões de tempo e temperatura para preparar diversos alimentos:

Alimento	Quantidade mín./máx. (g)	Tempo mínimo (min.)	Temperatura (°C)
 →  Descongelar alimentos	200/500g	-	90°C
 Batata frita fresca	200/500g	20-25min	200°C
  Bata frita congelada	200/500g	25-30min	200°C
 Anéis de cebola congelados	200/500g	25-30min	200°C
 Pão de queijo congelado	200/300g	10-15min	190°C
 Nuggets de frango congelados	200/500g	15-20min	200°C
 Coxa de frango frescas	200/500g	25-30min	200°C
 Asas de frango frescas	200/500g	20-30min	200°C
 Carne de porco em fatias	200/500g	15-30min	200°C
 Costela de porco	200/500g	25-30min	200°C
 Carne bovina picada	200/500g	10-20min	180°C
 Carne bovina em fatias	200/500g	20-25min	180°C
 Almôndegas de carne	200/500g	15-20min	180°C
 Filé de peixe fresco	200/500g	20-30min	180°C
 Cupcake	200/500g	12-16min	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.



### INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Sempre realize a limpeza da fritadeira com o produto desligado da tomada, para evitar qualquer tipo de acidente.
- Antes do primeiro uso, realize a limpeza conforme indicada no capítulo 4 “Antes do primeiro uso”. O procedimento de cura do revestimento antiaderente é de suma importância para manter a qualidade do produto por mais tempo.
- Utilize sempre acessórios de silicone dentro da panela de fritura. O silicone não riscar o antiaderente e ajuda a aumentar a vida útil da fritadeira.
- Evite temperar os alimentos diretamente no cesto do produto. O contato entre o metal e o tempero pode acelerar o processo de desgaste, comprometendo a vida útil da panela de fritura.
- Após usar o produto, caso a gordura seja de difícil remoção, esquente a fritadeira por 3 minutos a temperatura de 180°C e efetue a limpeza com água morna.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar a fritadeira, como esponjas de aço e saponáceos.
- Limpe seu produto constantemente.
- **NÃO DEIXE A PAINELA DE FRITURA DE MOLHO** e não utilize produtos químicos ou alvejantes.
- Após efetuar a limpeza, seque bem todas as peças. Para secar, recomendamos que remova o excesso de água com um pano e depois encaixe a panela na cavidade e ligue a fritadeira por 5 minutos a uma temperatura de 180°C. Este procedimento garante a secagem completa e apropriada, evitando a ferrugem de componentes.

### LIMPANDO SEU PRODUTO

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar completamente.
- Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso quando o produto já estiver resfriado.
- Remova a panela de fritura.
- Remova a grelha do interior da panela de fritura.

**Para limpeza da panela de fritura e da grelha:** lave-as com água, esponja macia e detergente neutro. Seque bem as peças logo após lavar, com um pano macio ou papel. Não utilize esponjas abrasivas ou escovas para não danificar o material.



**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.

**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 a uma temperatura de 180°C para garantir a completa secagem do cesto.

**IMPORTANTE:** Não coloque a panela de fritura e a grelha na máquina lava-louças para não danificar o revestimento antiaderente.

- Nunca mergulhe o produto na água. Limpe-o apenas com um pano macio e sabão, e 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

**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.





## 8 - 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](http://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, lâminas, 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](http://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](http://WWW.CADENCE.COM.BR)

[REV.00]