

MANUAL DO USUÁRIO

Fritadeira sem óleo Cook Fryer Digital 3L
FRT527



DREAM



cadence

Obrigado por adquirir a **Fritadeira Sem Óleo Cook Fryer Digital 3L, modelo FRT527**, 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 empoeçadas 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 próximo 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 pode 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 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 com as superfícies antiaderentes do aparelho para não danificá-las.

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).

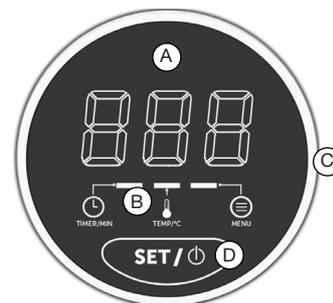
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

2 - COMPONENTES DO PRODUTO



1. Entrada de ar
2. Painel digital e botão seletor de parâmetros
3. Corpo do produto
4. Alça
5. Cabo de força com plugue
6. Panela de fritura
7. Bandeja/Grelha

PAINEL DE CONTROLE



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

B – LED indicador de configuração:



- 1) Indica que é possível configurar o tempo.
- 2) Indica que é possível configurar a temperatura.
- 3) Indica que é possível escolher entre as funções pré-programadas.

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

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.

3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

BANDEJA

Acessório utilizado para permitir que o ar circule livremente na panela de fritura, fazendo com que os alimentos sejam preparados de forma uniforme. Também faz com que a gordura do alimento escorra para o fundo da panela de fritura.

ALÇA

Alça utilizada para manuseio da panela de fritura e abertura do produto.

ENTRADA DE AR

Localizada no topo do produto, é responsável pela entrada do ar ambiente.

PANELA DE FRITURA

É responsável por recolher a gordura eliminada pelo alimento durante o processo.

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.



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

4 - UTILIZANDO

DICA PARA SUA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada.
2. Higienize a panela e a bandeja com detergente neutro e esponja macia antes do primeiro uso, enxágue e seque bem.
3. Limpe o produto apenas com um pano úmido e macio.

DICA DE DURABILIDADE PARA SUA FRITADEIRA

Antes da primeira utilização, para aumentar a durabilidade da sua fritadeira é necessário fazer a cura inicial do revestimento antiaderente com óleo. Para isso, unte bem o interior da gaveta e a bandeja com óleo, e ligue a fritadeira 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;



[03] Acomode os alimentos no interior da panela, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento. Nunca exceda o limite de 3/4 da capacidade total da panela. Insira a panela de fritura na cavidade de fritadeira.

IMPORTANTE: Os alimentos jamais devem ser preparados sem que a bandeja esteja posicionada corretamente no fundo da panela de fritura.

[04] Conecte o aparelho na tomada. O produto irá emitir um sinal sonoro e o display digital irá acender os LEDs.

Nota: Toda vez em que o produto é ligado o painel exibe a última configuração de tempo e temperatura utilizada.

[05] Pressione o botão  para alternar entre os modos de seleção: temperatura, tempo e funções pré-programadas;

[06] 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 as tabelas de guia de preparo contidas neste manual, ou realizar o preparo conforme seus gostos pessoais.

IMPORTANTE: A fritadeira leva cerca de 3 minutos para chegar à temperatura selecionada. Por isso, quando for programar a fritadeira quando a mesma estiver ainda fria, adicione 3 minutos a mais no tempo de preparo. Este é o tempo necessário para aquecer a cavidade da fritadeira. Para os preparos onde a fritadeira já está aquecida, não há necessidade de adicionar os 3 minutos extras.

Se preferir, é possível escolher entre as funções pré-definidas conforme tabela a seguir:

GUIA DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS

FUNÇÃO	PAINEL MOSTRA	TEMPO	TEMPERATURA
Descongelar	F-1	12 min	80°C
Reaquecer	F-2	12 min	160°C
Batata frita congelada	F-3	25 min	200°C
Frango	F-4	20 min	200°C
Carne bovina	F-5	16 min	200°C
Cupcake	F-6	15 min	200°C
Peixe	F-7	20 min	180°C

[07] Aguarde até que a fritadeira conclua o processo pelo tempo que foi programado. Ao final, a fritadeira irá emitir um sinal sonoro e o display digital mostrará **OFF**. A ventoinha irá continuar ligada por alguns segundos para resfriar os componentes internos.

Nota: Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do processo, garantindo uma fritura uniforme de todo o alimento. Para isso, puxe a panela de fritura para fora tomando cuidado, pois vapores quentes podem ter sido gerados durante o processo de fritura. Com o auxílio de um utensílio resistente ao calor e não metálico, vire os alimentos. Coloque a panela de fritura na cavidade interna e aguarde o final do processo.

Nota: O produto não desliga se a panela de fritura for removida (como citado no exemplo acima, 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.

[08] Com o auxílio de um utensílio resistente ao calor e não metálico, retire os alimentos da panela de fritura e transfira para outro recipiente.

Nota: Caso desejar, o produto pode ser reutilizado logo na sequência, sem necessidade de resfriá-lo primeiro.

[09] Caso deseje, pressione e segure o botão  por 2 segundos para desligar sua fritadeira. Ao final do processo remova o plugue da tomada.

[10] Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme o capítulo “Conservação e Limpeza”.

Nota: A fritadeira não deve ser utilizada em hipótese alguma sem a panela de fritura e a grelha.



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	15~20 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

As sugestões de tempo e temperatura podem variar de acordo com a quantidade de alimento e a preferência do usuário. As sugestões de tempo acima não levam em consideração o tempo de 3 minutos necessários para aquecer a fritadeira.

Para melhores resultados, siga algumas dicas:

- Não exceda o limite de 3/4 da capacidade do cesto da fritadeira.
- 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 não abrasivos para não danificar o antiaderente) 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.

6 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Problema	Causa provável	Solução
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.
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.
Erro 02	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.

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

Dicas para a melhor conservação do cesto

- Unte a panela de fritura e a bandeja da fritadeira com uma camada fina de óleo antes de usar. Isso vai prolongar a durabilidade do revestimento antiaderente e vai ajudar na remoção de restos de alimentos.
- Sempre utilize acessórios de silicone no cesto. O silicone não riscar o antiaderente e promove uma maior durabilidade da panela e da bandeja.
- 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 panela e da 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 molhar 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 a 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 a panela de fritura da cavidade interna.
3. Para limpeza da panela: remova a bandeja do fundo da panela de fritura e lave ambas com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas ou escovas para não danificar o revestimento antiaderente.
4. Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso.
5. 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.
6. 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.

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 úmido e sabão neutro. 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.

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.

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 Eletrodoméstico 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.



