MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA MULTIFUNCIONAL SEM ÓLEO
FRT515



cadence

Obrigado por adquirir a **Fritadeira Multifuncional 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

⚠ ***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.***

• 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.

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

• 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.

• 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 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, procure uma assistência técnica autorizada Cadence.

• Se o cabo 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 desligue o aparelho puxando pelo cabo 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 cabo elétrico. Nunca deixe o cabo 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.

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

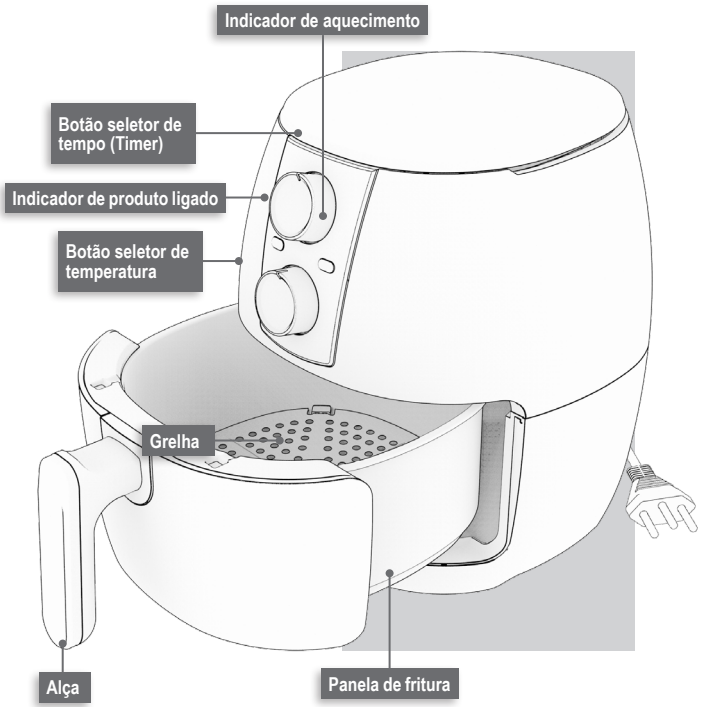
⚠ ***Atenção!*** ***É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.***

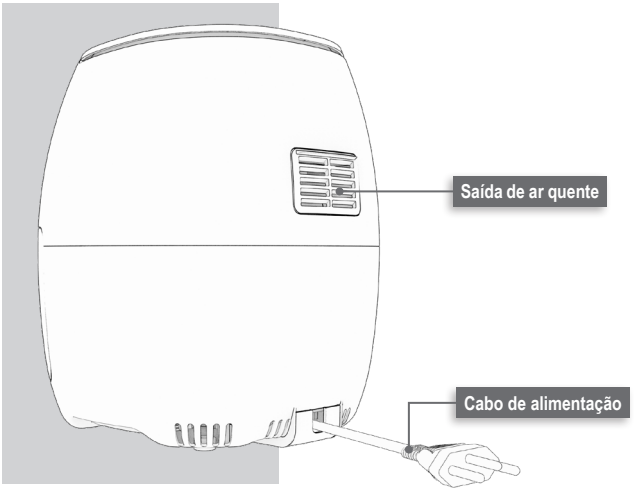
Nota: De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo "DR" é proteger o usuário contra os graves riscos de choques elétricos (consulte um eletricista).

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

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

2 - COMPONENTES DO PRODUTO





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.

Grelha

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

Alça

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

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 - SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

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

Alimento	Tipo	Quantidade	Mexer na metade do preparo?	Tempo de preparo	Temperatura
Costelas de porco	Frescas	2-4 peças	Sim	20-30 minutos	200°C
Fatias de carne Suína com gordura	Frescas	1-2 fatias (1cm de espessura).	Sim	10-15 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
Peixes e crustáceos					
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
Aperitivos					
Rolinho primavera	Descongelado	1-2 fatias	Sim	10-15 minutos	180°C
Pastel	Descongelado	2-3 unidades	Sim	10-15 minutos	180°C
Pratos prontos congelado					
Lasanha	Congelada	450g	Não	15 minutos	200°C
Cheese burguer	Congelados	300g	Sim	15-20 minutos	90-120°C
Macarrão (diversos sabores)	Congelados	350g	Não	15 minutos	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.

5 - UTILIZANDO

• Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

• Certifique-se de que o cabo elétrico esteja desconectado da tomada.

• Coloque a fritadeira em uma superfície plana, firme e seca.

• Remova a panela de fritura puxando pela alça [figura 1].

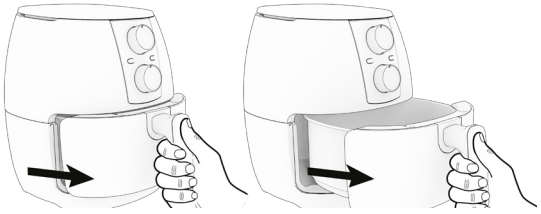


FIGURA 1

• Remova a grelha [figura 2].

• 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.

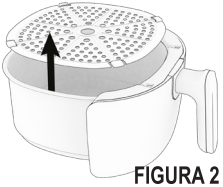


FIGURA 2

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 200ºC. 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.

• Posicione a grelha no fundo da panela de fritura e acomode os alimentos no interior da panela de fritura, sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de ¾ do volume da panela de fritura, e posteriormente, insira na cavidade de fritadeira.

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

• 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.

• 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 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.***

• 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 sequencia do primeiro uso.

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

• Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme o capítulo "conservação e limpeza".

• A fritadeira não deve ser utilizada em hipótese alguma sem a panela 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.

6 - RECEITAS

Creme de Alho Francês com Croutons de Alho e Bacon Crocante

Ingredientes

- 2 batatas pequenas
- 2 alhos franceses
- 1 cebola pequena
- Sal a gosto.
- Azeite a gosto.
- 2 fatias de pão caseiro
- 1 dente de alho
- 3 fatias de bacon
- Ervas finas a gosto

Preparação:

[01] Preaqueça a Fritadeira Multifuncional a 180°C por 3 minutos.

[02] Corte o pão em cubinhos e coloque-os numa taça. Tempere com azeite e com o dente de alho previamente descascado e esmagado.

[03] Envolva bem e leve à Fritadeira Multifuncional.

[04] Salpique ervas sobre os cubos de pão e coloque na Fritadeira Multifuncional a 180°C por 4 minutos, mexendo a cada 2 minutos.

[05] Descasque as batatas e a cebola e corte-as em pedaços.

[06] Corte também o alho francês em pedaços , usando apenas a parte branca e lave bem todos os legumes.

[07] Coloque-os numa panela, acrescente água apenas até cobrir os legumes, e tempere com um pouco de sal e azeite. Cozinhe tapado, em lume brando, até os legumes estarem macios.

[08] Entretanto corte o pão em cubinhos e coloque-os numa taça. Tempere com azeite e com o dente de alho previamente descascado e esmagado.

[09] Envolva bem e leve a tostar numa frigideira anti-aderente até ficarem dourados e crocantes. Reserve.

[10] Corte também as fatias de bacon em tirinhas e leve-as também a fritar na frigideira até ficarem bem crocantes. Escorra sobre papel absorvente e reserve.

[11] Quando os legumes estiverem cozinhados passe-os com a varinha mágica de modo a ficar com uma sopa cremosa. Se necessário acrescente mais água e rectifique de sal.

[12] Sirva o creme de alho francês com os croutons e o bacon.

Bolinho de Arroz Recheado com Queijo

Ingredientes

• 3 xícaras (chá) de arroz cozido
• 2 ovos inteiros
• 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
• Sal a gosto
• 1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
• 1 cebola pequena ralada
• 1 xícara (chá) de farinha de trigo
• 100g de mussarela cortada em cubinhos
• 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Preparação:

[01] Preaqueça a Fritadeira Multifuncional Cadence a 180°C por 3 minutos.

[02] Misture em uma tigela todos os ingredientes, menos a mussarela e o azeite, até formar uma massa.

[03] Pegue 1 colher (sopa) da massa e abra na palma das mãos, coloque um cubinho de mussarela e enrole em formato de bolinhas, pincele azeite sobre os bolinhos.

[04] Leve para Fritadeira Multifuncional Cadence por 12 minutos a 180°C.

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes

• 600 gr de bacalhau ling demolhado(s)
• 400 gr de batata cozida(s) e espremida(s)
• 2 dente(s) de alho amassado(s)
• 1 unidade(s) de gema de ovo
• Sal a gosto
• Salsinha picada a gosto
• Quanto baste de farinha de trigo
• Óleo de soja a gosto
• 1 unidade(s) de pimentão vermelho
• 1 unidade(s) de clara de ovo batida(s)

Modo de preparo

[01] Coloque o bacalhau em água fervente e deixe levantar fervura. Depois escorra e espere esfriar.

[02] Em seguida desfie o bacalhau.

[03] Cozinhe a batata e depois a esprema ainda quente, fazendo um purê.

[04] Misture as batatas espremidas, o bacalhau, a gema de ovo, a clara, o alho e a salsicha picada. Misture bem e corrija o sal.

Obs: se a massa não estiver dando liga, coloque um pouco de farinha de trigo.

[05] Modele os bolinhos. Reserve.

[06] Preaqueça a Fritadeira Multifuncional Cadence a 200°C por 3 minutos.

[07] Pincele o azeite sobre os bolinhos e transfira-os para Fritadeira Multifuncional Cadence (200°C) por 10 minutos, virando-os quando fizer 5 minutos.

Bolinho de Mandioca com Carne Seca

Ingredientes

- 1 kg de mandioca
- 1 colher de chá de alho picado
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de queijo minas curado e ralado
- 50g de farinha de trigo
- 150g de carne moída para o recheio
- Farinha de rosca para empanar a massa
- Sal a gosto

Preparação:

[01] Preaqueça a Fritadeira Multifuncional Cadence a 200°C por 3 minutos.

[02] Cozinhe a mandioca na panela de pressão até ficar macia, por mais ou menos 30 minutos. Enquanto a mandioca está na panela, refogue a carne moída com azeite, alho e sal. Coloque um pouquinho de farinha de trigo na carne para dar liga.

[03] Reserve a carne moída, espere a mandioca cozida esfriar e passe no espremedor. Pode ser espremedor de batata. Se não tiver, faça à mão mesmo.

[04] Misture o queijo ralado, o alho e o sal à mandioca espremida. Coloque também um ovo. Amasse a mistura com a mão. Quando a massa estiver no ponto, leve na geladeira por pelo menos 20 minutos.

[05] Transfira os bolinhos empanados para a Fritadeira Multifuncional Cadence. Frite-os por 15 minutos, mexendo de 4 em 4 minutos para dourarem por igual.

*A receita deve ser feita em etapas, aproximadamente 10 unidades de cada vez, e os bolinhos não devem ser sobrepostos dentro da Fritadeira Multifuncional Cadence.

Dica: Para variar a receita, substitua a mandioca por mandioquinha.

Polenta feita com fubá

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de alho picado
- 6 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de fubá
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Polenta feita com polenta instantânea

• 1 colher (sopa) de manteiga

• 1 colher (chá) de alho picado

• 4 xícaras (chá) de água

• 1 xícara (chá) de polenta instantânea

• Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Polenta feita com fubá

[01] Em uma panela, coloque 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (chá) de alho picado e refogue em fogo baixo até murchar. Acrescente 6 xícaras (chá) de água e quando ferver despeje lentamente 1 xícara (chá) de fubá, mexendo sempre para não empelotar. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída a gosto, mas, CUIDADO, pois a polenta irá reduzir bastante de volume.

[02] Mantendo o fogo baixo, mexa constantemente a polenta, por +/- 50 minutos ou até o fubá estar totalmente cozido e a polenta bem firme, desgrudando da panela. Despeje em uma assadeira untada, cubra com papel alumínio e leve à geladeira por no mínimo 3 horas para firmar completamente.

[03] Corte a polenta em palitos e leve à Fritadeira Multifuncional Cadence (200°C) por 15 minutos.

‘ Batata Rösti Recheada

Ingredientes:

• 1 kg de batatas

• Sal e pimenta do reino moída na hora.

Recheio:

• Presunto, cortado em tirinhas (fiambre)

• Muzzarela cortada em tirinhas

• Requeijão Cremoso a gosto

• Orégano

Obs: O recheio, pode ser o da sua preferência.

Preparação:

[01] Lave e descasque as batatas.

[02] Leve-as à cozinhar em água e sal. Assim que a água ferver, coloque as batatas por sòmente 10 minutos. Elas têm que ficar * al dente *.

[03] Escorra e coloque na geladeira por 1 1/2hs pelo menos.

[04] Passado este tempo, rale as batatas no lado grosso do ralo.

[05] Tempere com sal (se for necessário) e pimenta do reino.

[06] Use um refratário resistente ao calor e que caiba na Fritadeira Multifuncional Cadence.

[07] Cubra seu fundo, com a metade das batatas.

[08] Coloque o recheio.

[09] Por cima coloque o restante das batatas.

[10] Leve à Fritadeira Multifuncional Cadence (180°C) por 20 minutos.

Receita para batata feita em casa

[01] Corte os palitos 6x6mm.

[02] Deixe os palitos de molho em uma tigela com água por 6 horas.

[03] Seque os palitos muito bem com papel toalha.

[04] Em uma tigela, adicione o óleo (2 colheres para 250g e 4 colheres para 500g de batata) e agite até espalhar pela superfície de todos os palitos.

[05] Congele os palitos.

[06] Após congeladas, as batatas podem ser fritas na fritadeira sem óleo.

7 - 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 180ºC 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 180ºC. 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 antiaderente.

3. Remova o cesto do interior da panela de fritura pressionando o botão que o libera.

4. 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.

5. Para facilitar a remoção da sujeira: recomendamos que a limpeza seja feita logo após o uso.

6. 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.

7. 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.

8. 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 180ºC 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.

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.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia, **JCS Brasil Eletrodomésticos Ltda**, 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 Ltda, 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:

- *Compartimentos plásticos e de 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.*

Havendo dúvidas favor consultar a Central de Atendimento ao Consumidor Cadence, de segunda a sexta-feira, das 08:00 as 17:00, exceto feriados. Os canais de atendimento estão disponibilizados, atualizados, através do site www.cadence.com.br.

Identificação do comprador-consumidor

Nome completo: _____

CPF: _____ Data nascimento: ____ / ____ / _____

Endereço: _____

Nota Fiscal: _____ Data de Emissão: ____ / ____ / _____

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

cadence • www.cadence.com.br

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

SAC: **4020 2905** - para capitais e regiões metropolitanas

0800 644 6442 - para demais localidades

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:
www.cadence.com.br

[REV. 02]

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para **4020 2905** (para capitais e regiões metropolitanas) ou **0800 644 6442** (para demais localidades), 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.