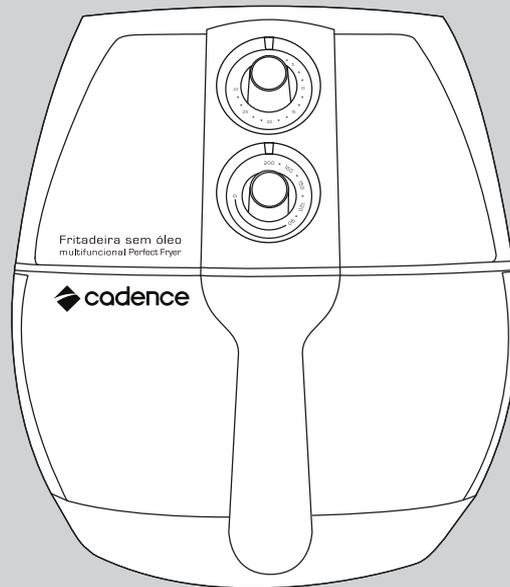




 cadence • www.cadence.com.br

MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA MULTIFUNCIONAL
SEM ÓLEO PERFECT FRYER
FRT531



A sua Fritadeira Multifuncional sem Óleo Perfect Fryer Cadence, Modelo FRT500, 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.

Retire o Plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o óleo 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 desgordurá-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.

Obrigado por adquirir a Fritadeira Multifuncional Sem Óleo Perfect Fryer, 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.

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.

- Muzzarela cortada em tirinhas
- Requeijão Cremoso a gosto
- Orégano

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

Preparação:

- [1] Lave e descasque as batatas.
- [2] Leve-as à cozinhar em água e sal. Assim que a água ferver, coloque as batatas por somente 10 minutos. Elas têm que ficar * al dente *.
- [3] Escorra e coloque na geladeira por 1 1/2hs pelo menos.
- [4] Passado este tempo, rale as batatas no lado grosso do ralo.
- [5] Tempere com sal (se for necessário) e pimenta do reino.
- [6] Use um refratário resistente ao calor e que caiba na Perfect Fryer Cadence.
- [7] Cubra seu fundo, com a metade das batatas.
- [8] Coloque o recheio.
- [9] Por cima coloque o restante das batatas
- [10] Leve à Perfect Fryer Cadence (180°C) por 20 minutos.

Receita para batata feita em casa:

- [1] Corte os palitos 6x6mm
- [2] Deixe os palitos de molho em uma tigela com água por 6 horas.
- [3] Seque os palitos muito bem com papel toalha
- [4] 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.
- [5] Congele os palitos
- [6] Após congeladas, as batatas podem ser fritas na fritadeira sem óleo



Polenta feita com fubá

- 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

Modo de preparo:

Polenta feita com fubá

[1] 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.

[2] 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.

[3] Corte a polenta em palitos e leve à Perfect Fryer Cadence (200°C) por 15 minutos.

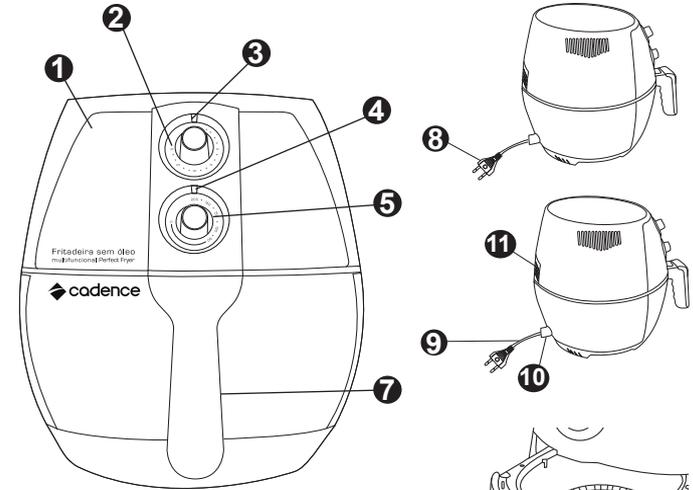
Batata Rösti Recheada

Ingredientes:

- 1 kg de batatas
- sal e pimenta do reino moída na hora.

Recheio:

- Presunto, cortado em tirinhas (fiambre)



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



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 ligado e desligando, indicando que o produto está mantendo a temperatura selecionada;
- **Seletor de temperatura** - Botão para ajuste da temperatura de preparo. Pode ser ajustado até 200°C;
- **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;

- [2] Em seguida desfie o bacalhau.
- [3] Cozinhe a batata e depois a esprema ainda quente, fazendo um purê.
- [4] Misture as batatas esperemidas, 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.
- [5] Modele os bolinhos. Reserve.
- [6] Preequeça a Perfect Fryer Cadence a 200°C por 3 minutos.
- [7] Pincele o azeite sobre os bolinhos e transfira-os para Perfect Fryer Cadence (200°C) por 10 minutos, virando-os quando fizer 5 minutos.

Bolinho de Mandioca com Carne Seca

Para fazer 30 bolinhos, os ingredientes são:

- 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:

- [1] Preequeça a Perfect Fryer Cadence a 200°C por 3 minutos.
- [2] 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.
- [3] 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.
- [4] 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.
- [5] Transfira os bolinhos empanados para a Perfect Fryer 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 Perfect Fryer Cadence.

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



Fryer Cadence (160°C) por 20 minutos (160°C) por 20 minutos (ou até colocar um palito de dente na massa e ele sair limpo).

Bolinho de Arroz Recheado com Queijo

- 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:

[1] Preaqueça a Perfect Fryer Cadence a 180°C por 3 minutos.

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

[3] 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.

[4] Leve para Perfect Fryer Cadence por 12 minutos a 180°C.

Bolinho de Bacalhau

- 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

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



4 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

Pão de Batata

- Massa:
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Sal a gosto
- 2 envelopes de fermento biológico seco
- ½ xícara (chá) de leite morno
- 2 xícaras (chá) de purê de batata
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 gema para pincelar
- Recheio:
- 1 xícara (chá) de queijo tipo mussarela cortado em cubos
- Recheio 2:
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso

Preparação:

- [1] Misture em uma tigela a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Reserve.
- [2] Dissolva o fermento no leite morno, acrescente o purê de batata, o óleo, a mistura de farinha de trigo aos poucos e mexa bem até que fique homogêneo e não grude nas mãos.
- [3] Sove bem a massa. Modele e recheie os pãezinhos com o recheio de sua preferência.
- [4] Unte um refratário resistente ao calor e que caiba na Perfect Fryer Cadence com o óleo e coloque metade da massa, cubra com um pano limpo e deixe dobrar de volume dentro do forno desligado.
- [5] Deixe a outra metade da massa fermentando em outro recipiente do mesmo tamanho e untado.
- [6] Leve a Perfect Fryer Cadence (160°C) por 20 minutos (ou até colocar um palito de dente na massa e ele sair limpo).
- [7] Assim que o pão esfriar um pouco, retire-o da forma e pincele manteiga derretida e polvilhe o queijo ralado sobre ele.
- [8] Leve a outra metade da massa que estava fermentando para a Perfect



Creme de Alho Francês com Croutons de Alho e Bacon Crocante

Ingredientes

- 2 batatas pequenas
- 2 alhos franceses
- 1 cebola pequena
- sal q.b.
- azeite q.b.
- 2 fatias de pão caseiro
- 1 dente de alho
- 3 fatias de bacon
- Ervas finas a gosto

Preparação:

- [1] Preeaqueça a Perfect Fryer a 180°C por 3 minutos.
- [2] Corte o pão em cubinhos e coloque-os numa taça. Tempere com azeite e com o dente de alho previamente descascado e esmagado.
- [3] Envolve bem e leve à Perfect Fryer
- [4] Salpique ervas sobre os cubos de pão e coloque na Perfect Fryer a 180°C por 4 minutos, mexendo a cada 2 minutos.
- [5] Descasque as batatas e a cebola e corte-as em pedaços.
- [6] Corte também o alho francês em pedaços, usando apenas a parte branca e lave bem todos os legumes.
- [7] 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.
- [8] Entretanto corte o pão em cubinhos e coloque-os numa taça. Tempere com azeite e com o dente de alho previamente descascado e esmagado.
- [9] Envolve 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.

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

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.

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.



[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 com o auxílio de um utensílio resistente ao calor, vire os alimentos.

Atenção

- Não pressione o botão que remove o cesto enquanto estiver agitando.
- 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 0, e retire o plugue da tomada.

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

5.1 Para melhores resultados

Para obter melhores resultados nas suas receitas, siga algumas dicas:

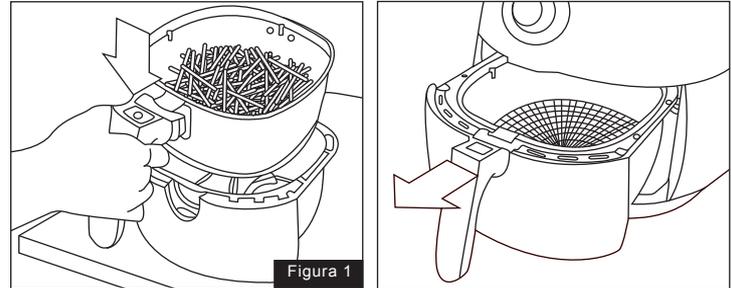
- Seque os alimentos antes da fritura, isso garante maior rapidez na fritura.
- Se os alimentos estiverem grudados durante a fritura, separe-os com uma espátula para desgrudá-los. Para sua segurança, use acessórios apropriados e proteja as mãos.
- Caso o alimento precise ser untado para melhores resultados, 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.

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



5 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 (dependendo do alimento que esteja preparando), sempre respeitando a capacidade máxima para cada alimento, nunca exceda o limite de $\frac{3}{4}$ 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 preparar 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.