

MANUAL DO USUÁRIO

Fritadeira elétrica sem óleo FRT580



cadence

Obrigado por adquirir a **Fritadeira elétrica sem óleo, modelo FRT580**, 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 esquentar 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/ou 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 completamente para armazená-lo.
- Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico. Para mover o produto, segure-o pela base com as duas mãos.
- Nunca deixe o cabo elétrico encostar em superfícies quentes.
- 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 que protegem contra o calor 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 completamente retirando o plugue 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 eletricitista).

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.



2 - COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Entrada de ar | 6. Botão de liberação do |
| 2. Indicador luminoso | cesto de fritura (com capa |
| 3. Botão seletor de tempo (timer) | protetora) |
| 4. Botão seletor de temperatura | 7. Cesto de fritura |
| 5. Alça isotérmica | 8. Panela de fritura |
| | 9. Cabo de força e plugue |
| | 10. Saída de Ar quente |

3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

INDICADOR LUMINOSO - LED

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

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 ajustada de 80°C até 200°C.

ALÇA ISOTÉRMICA

A alça do produto é isotérmica, ou seja, não aquece. Utilize a alça para abrir a fritadeira e para manusear o cesto de fritura com segurança.

BOTÃO DE LIBERAÇÃO DO CESTO DE FRITURA

O botão de liberação do cesto possui uma tampa protetora para evitar acidentes. Deslize a tampa para frente para acessar o botão. Ao acionar este botão, o cesto se soltará da panela de fritura automaticamente.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CESTO DE FRITURA

O cesto é o recipiente que comporta os alimentos a serem preparados, e deve ficar encaixado corretamente na Panela de Fritura durante o funcionamento do produto. Após o preparo, é possível desencaixar o cesto da panela para manuseá-lo com mais facilidade.



PANELA DE FRITURA

Recipiente que comporta o cesto de fritura durante o funcionamento do produto.

ENTRADA DE AR

A entrada de ar fica no topo da fritadeira, e jamais deve ser obstruída para que o produto funcione corretamente.

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, especialmente se estes não forem resistentes ao calor.



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

4 - ANTES DO PRIMEIRO USO

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. Abra a fritadeira utilizando a alça (figura 1).
5. Remova o cesto do interior da panela de fritura (figura 2).
6. Lave o cesto e a panela de fritura 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, em seguida seque bem com um pano macio.
8. Certifique-se de que as superfícies antiaderentes estejam bem secas, removendo toda a umidade com um papel toalha.
9. 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. Verifique se a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do produto é a mesma da tomada a ser utilizada.
2. Conecte o plugue à tomada adequada (não utilize adaptadores ou extensões) e o produto estará pronto para uso.

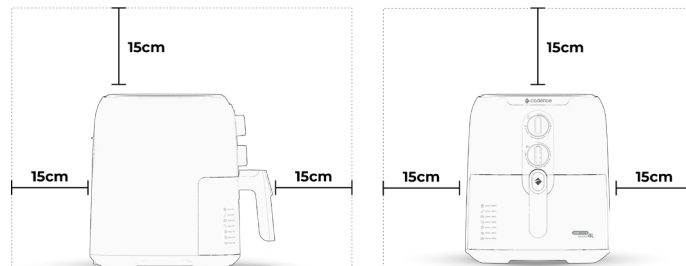
⚠ ATENÇÃO! Danos causados por conectar o produto à rede elétrica com tensão incompatível não estão cobertos pela garantia.

3. Certifique-se que a panela de fritura e o cesto estejam limpos e secos;
4. Utilizando um guardanapo, papel toalha ou pincel culinário, unte a panela e o cesto de fritura com óleo de boa qualidade;
5. Encaixe o cesto na panela de fritura, que deve travar quando encaixado corretamente. Em seguida, segure o conjunto pela alça e encaixe-o na cavidade da fritadeira;
6. Ajuste a temperatura em 200°C e programe o timer por 20 minutos.
7. Quando o processo for concluído, abra a fritadeira e deixe as peças esfriarem naturalmente. Em seguida, remova o excesso de óleo com um papel toalha.
8. Repita este procedimento por 2 ou 3 vezes para garantir a eficácia da cura do antiaderente.

IMPORTANTE! O procedimento de cura do revestimento antiaderente é indispensável para a durabilidade do cesto e vida útil da sua fritadeira.

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). A saída e a entrada de ar quente, localizadas na parte de trás e no topo do produto JAMAIS podem ser obstruídas ou cobertas.



⚠ ATENÇÃO! Este produto não pode ser embutido em móveis, não deve ser colocado sobre outros eletrodomésticos, nem pode servir de apoio para outro eletroportátil.

3. Encaixe o cesto na panela de fritura corretamente até travar, verificando se os mesmos estão limpos e secos.
4. Distribua os alimentos no interior do cesto de fritura.
5. Coloque a panela e o cesto de fritura na cavidade da fritadeira e encaixe bem para fechar.



⚠ ATENÇÃO!
Nunca exceda o limite de $\frac{3}{4}$ do volume do cesto da fritadeira.



IMPORTANTE! Jamais utilize a fritadeira sem que o cesto esteja corretamente posicionado e travado na panela de fritura.

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 a tabela de sugestões de preparo deste manual, ou programar conforme seu gosto pessoal
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 virados/mexidos na metade do processo, para garantir um preparo uniforme. Abra a fritadeira, tomando cuidado com o vapor quente que pode sair do produto. O funcionamento da fritadeira não é interrompido ao abri-la, por isso remova o cesto com cautela. Com um auxílio de um utensílio resistente ao calor e não abrasivo, vire/mexa os alimentos. Prefira realizar esse procedimento utilizando luvas térmicas, para proteger suas mãos das altas temperaturas.
8. Ao final do preparo, o indicador luminoso irá apagar. Abra a fritadeira com cuidado, utilizando a alça para abrir e manusear o cesto de fritura.

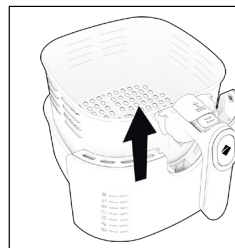
⚠ ATENÇÃO! Abra a panela de fritura com cuidado pois o vapor produzido pode gerar queimaduras. **SEMPRE** manuseie a panela de fritura somente pela alça para evitar acidentes e queimaduras.

9. Com o auxílio de um utensílio, retire os alimentos do cesto e transfira-os para outro recipiente. No caso de alimentos menores (como batata-frita), é possível remover o cesto da panela de fritura segurando pela alça, para despejar os alimentos em outro recipiente.
10. Aguarde o produto resfriar 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.














IMPORTANTE:

Para desencaixar o cesto da panela de fritura, deslize a capa protetora e aperte o botão localizado próximo da alça. Ao destravar, o cesto soltará automaticamente da panela de fritura. Por isso, **SEMPRE** apoie a panela sobre uma superfície antes de destravar o cesto, para evitar acidentes.



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

Considere o conteúdo da tabela apenas como sugestões de preparo, pois o tempo e a temperatura podem variar de acordo com a quantidade de alimento e gosto pessoal do usuário. Os valores de tempo descritos acima não levam em consideração o tempo de pré-aquecimento da fritadeira (cerca de 3 minutos).

7 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

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 neste manual. 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 risca 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 PANELA DE FRITURA DE MOLHO** e não utilize produtos químicos ou alvejantes.

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.
- Abra a fritadeira, remova a panela de fritura da cavidade e desencaixe o cesto:

Para limpeza da panela e do cesto de fritura: lave-os 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.

IMPORTANTE: Não coloque a panela de fritura e o cesto na máquina lavaloúças para não danificar o revestimento antiaderente.

- Após efetuar a limpeza, seque bem todas as peças com um pano macio e seco. Para finalizar, recomendamos encaixar o cesto e a panela na cavidade da fritadeira e ligar por 5 minutos a uma temperatura de 180°C. Este procedimento garante uma secagem completa e apropriada, evitando a ferrugem de componentes.
- Nunca mergulhe o produto na água. Limpe-o apenas com um pano macio e sabão neutro, e seque bem.
- Certifique-se de que todas as peças do produto estejam secas e limpas antes de usá-lo novamente.
- Repita os procedimentos de limpeza 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 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 Eletrodomésticos 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:

- 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, 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.

⚠️ ATENÇÃO ⚠️

Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia. Sempre verifique se a tensão (voltagem) do produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma ANTES de conectar o plugue na tomada a ser utilizada.

Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto, causar curtos-circuitos e acidentes na rede elétrica. Utilize uma tomada adequada à potência do produto.

Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Todo conserto e toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.

SERVIÇO DE APOIO AO CONSUMIDOR

Capitais ou regiões metropolitanas: 4020 2905

Demais regiões: 0800 644 6442

WhatsApp para Atendimento do consumidor:

<https://www.cadence.com.br/apoio-ao-consumidor>

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Localize uma assistência autorizada Cadence através do nosso site:

<https://www.cadence.com.br/apoio-ao-consumidor/servico-tecnico-autorizado>

Acesse a área do Serviço de Apoio ao Consumidor em nosso site apontando a câmera do celular para o QR Code:



Imagens ilustrativas

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



JCS Brasil Eletrodomésticos Ltda.
CNPJ 03106170/0002-24

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

WWW.CADENCE.COM.BR

[REV.00]