

# MANUAL DO USUÁRIO

Fritadeira Elétrica sem óleo

FRT700



 cadence

Obrigado por adquirir a **Fritadeira elétrica sem óleo, modelo FRT700**, 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 abrir a porta do produto.
- 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 produto e seus acessórios.
- O produto não deve ser usado 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.
- Os recipientes a serem utilizados no interior do produto não podem ser hermeticamente fechados (como, por exemplo, recipientes com tampas fechadas), eles precisam oferecer espaço para a expansão de fluidos.
- Certifique-se de que os alimentos nunca encostem nas resistências, superiores e inferiores.
- A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.

 **ATENÇÃO!** Para garantir a segurança, jamais coloque materiais inflamáveis dentro ou próximo do produto. É importante manter materiais que possam se inflamar a uma distância mínima de um metro do produto. Nunca insira plásticos, papel ou qualquer material não resistente ao calor dentro do produto.

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

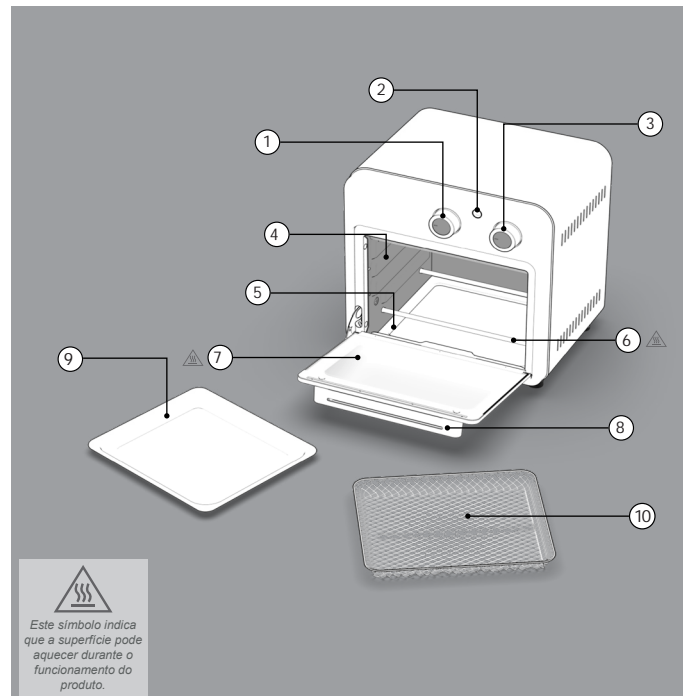
 **ATENÇÃO!** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.



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 eletricista).

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

## 2 - COMPONENTES DO PRODUTO



- |                                   |                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Botão seletor de temperatura   | 7. Porta de vidro                             |
| 2. Indicador luminoso (LED)       | 8. Alça da porta                              |
| 3. Botão seletor de tempo (timer) | 9. Assadeira antiaderente/ coletor de gordura |
| 4. Hack de ajuste de altura       | 10. Cesto de fritura                          |
| 5. Coletor de migalhas            |                                               |
| 6. Resistências inferiores        |                                               |



### 3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

#### INDICADOR LUMINOSO - LED

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

#### BOTÃO SELETOR DE TEMPO (TIMER)

Botão para ajustar o tempo de preparo em até 60 minutos.

#### BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

Botão para selecionar a temperatura do preparo, pode ser ajustada de 90°C até 200°C.

#### ALÇA DA PORTA

Durante a utilização do produto, a porta de vidro pode aquecer e atingir temperaturas altas. Utilize a alça para abrir a porta da fritadeira, manuseando o produto com segurança.

#### CESTO DE FRITURA

Acessório para fritar ou desidratar alimentos.

#### ASSADEIRA ANTIADERENTE/COLETOR DE GORDURA

Acessório com revestimento antiaderente, pode ser usado como assadeira ou como coletor de gordura, posicionando-o logo abaixo do cesto de fritura.

#### BANDEJA COLETORA DE MIGALHAS

O produto acompanha uma bandeja coletora de migalhas que fica posicionada no fundo do produto, e deve ser removida para higienização periodicamente. Ao preparar alimentos que soltem mais gordura e/ou líquidos, aconselhamos que se utilize **sempre a assadeira/coletor de gordura para facilitar a limpeza**. A bandeja coletora de migalhas **não funciona como coletor de gordura** e pode haver derramamentos e acidentes caso acumule líquidos e/ou gordura.

#### 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.

**⚠ ATENÇÃO!** Ao remover os acessórios após o término dos preparos, **SEMPRE** utilize luvas que protegem contra o calor para evitar acidentes e queimaduras.

**⚠ ATENÇÃO!** Quando preparar algum alimento que solte uma grande quantidade de gordura e/ou líquidos, espere esfriar antes de retirar o coletor de gordura. Evite derramamentos, acidentes e queimaduras com a gordura quente.

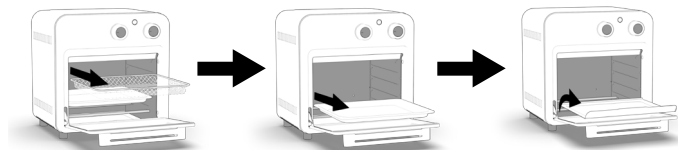


Este símbolo indica que as superfícies de contato podem aquecer durante o funcionamento do produto.

### 4 - ANTES DO PRIMEIRO USO

#### PASSO 1: PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO

1. Posicione o produto sobre uma superfície firme, plana e seca.
2. Remova todos os acessórios, adesivos e outros materiais de embalagem do produto.
3. Remova do interior do produto o cesto de fritura, a assadeira antiaderente e o coletor de migalhas.



4. Lave todas as peças com uma esponja macia, água e sabão neutro. Em seguida, passe um pano úmido nas paredes internas do produto.



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

6. Certifique-se de que a assadeira antiaderente esteja bem seca, removendo toda a umidade com um papel toalha.
7. Limpe a parte externa da fritadeira apenas com um pano úmido, em seguida seque bem com um pano macio.
8. Recoloque os acessórios dentro do produto.
9. Conecte o plugue à tomada e gire o botão seletor para programar a temperatura máxima, depois gire o botão de timer para selecionar 15 minutos e aguarde o processo finalizar. Este procedimento serve para eliminar possíveis resíduos sobre as resistências (presentes no processo de fabricação). É normal que produtos com elementos de aquecimento (como fornos) liberem fumaça durante a primeira utilização. Este procedimento inicial ajuda a eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras provenientes do processo de fabricação.

**NOTA: Realize este procedimento em um ambiente ventilado, com as janelas de sua casa abertas.**

## PASSO 2: CURA DA ASSADEIRA ANTIADERENTE

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

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.

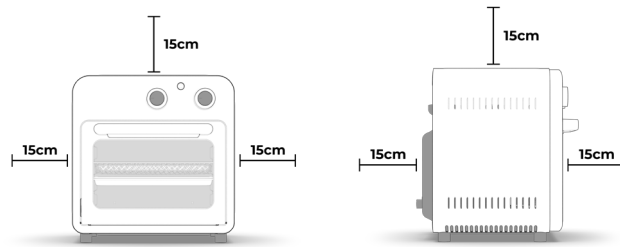
3. Certifique-se que a assadeira esteja limpa e seca;
4. Utilizando um guardanapo, papel toalha ou pincel culinário, unte a assadeira com óleo de boa qualidade;
5. Recoloque a assadeira dentro da fritadeira e feche a porta.

6. Ajuste a temperatura em 200°C e programe o timer por 20 minutos.
7. Quando o processo for concluído, abra a porta da fritadeira e deixe a assadeira secar 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.

**⚠ ATENÇÃO!** O procedimento de cura da assadeira antiaderente é indispensável para aumentar a durabilidade e vida útil da assadeira.

## 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 JAMAIS podem ser obstruídas ou cobertas.



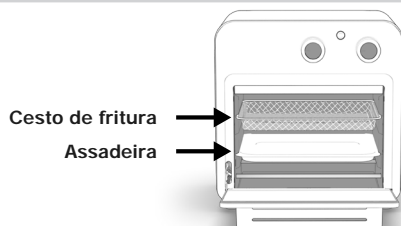
**⚠ ATENÇÃO!** Este produto não pode ser embutido em móveis, não deve ser colocado sobre outros eletrodomésticos, nem pode servir de apoio para outro eletroportátil.

3. Abra a porta da fritadeira
4. Coloque o alimento a ser preparado no acessório desejado (assadeira ou cesto de fritura).
5. Posicione os acessórios na cavidade do produto conforme desejado e certifique-se que a bandeja coletora de migalhas esteja posicionada corretamente no fundo do produto.



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 para ajustar o tempo e a temperatura desejados. Você pode utilizar como referência 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 porta da 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 acessório (assadeira ou cesto de fritura) que estiver utilizando 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 porta da fritadeira com cuidado, utilizando a alça da porta.
9. Utilizando luvas térmicas, retire o cesto de fritura e transfira o alimento para outro recipiente
10. Aguarde o produto resfriar completamente antes de iniciar a limpeza, conforme capítulo "Limpeza e conservação" deste manual.

**⚠ ATENÇÃO!** Quando preparar alimentos no cesto de fritura, coloque-os em uma posição mais alta, e a assadeira na posição mais baixa do rack para que sirva como um coletor de gordura, conforme mostrado na imagem abaixo. Dessa forma você facilita a limpeza após utilizar o produto e previne que gordura caia sobre as resistências inferiores



## 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, basta selecionar uma temperatura mais baixa.

## 6 - SUGESTÕES PARA ASSAR, FRITAR E DESCONGELAR

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

| Alimento                                                                                                     | Quantidade<br>min./máx. (g) | Tempo mínimo<br>(min.) | Temperatura<br>(°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 da assadeira por mais tempo.
- Após usar o produto, caso a gordura seja de difícil remoção, esquite 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 OS ACESSÓRIOS (ASSADEIRA E CESTO DE FRITURA) DE MOLHO** e não utilize produtos químicos ou alvejantes.

### LIMPANDO SEU PRODUTO

1. Retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza e deixe o produto esfriar completamente.
2. Retire todos os acessórios e a bandeja coletora de migalhas, e com cuidado descarte a sujeira coletada;
3. Lave os acessórios utilizados com uma esponja macia, água e sabão neutro para higienizá-los.  
**NOTA: Não é recomendado que os acessórios sejam lavados em máquina lava-louça. O detergente utilizado pode agredir o metal e deteriorar a sua superfície.**
4. Para a limpeza das paredes internas do forno, utilize apenas um pano umedecido;
5. Para limpeza do visor de vidro da porta, utilize um pano levemente umedecido em uma solução de água e sabão neutro.
6. JAMAIS utilize materiais químicos (saponáceos) ou abrasivos (palhas de aço, escovas, etc) para limpar o corpo do produto, prateleiras e/ou paredes internas do produto. O uso desses materiais pode deteriorar as peças.
7. Após a utilização do produto por tempo prolongado e/ou quando forem preparados alimentos com alto índice de água (exemplo: pizzas congeladas,



vegetais recheados, batata-frita congelada, etc), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta. Quando o produto esfriar completamente, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.

8. Após higienizar os acessórios, passe um pano umedecido ou um papel absorvente para remover todo e qualquer resíduo de detergente. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas e desencadear o processo de ferrugem.
9. Manchas que podem aparecer no fundo do produto podem ter origem em respingos de alimentos. Neste caso, é provável que alimentos tenham sido preparados em uma temperatura excessivamente alta ou ainda em recipientes pequenos.

**ATENÇÃO!** Não deixe acumular resíduos de preparos anteriores no produto. Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura no interior do forno poderá causar manchas no produto e até gerar risco de incêndio!

## 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](http://www.cadence.com.br) ou através da Central de Atendimento ao Consumidor.
7. O custo do deslocamento até a rede de assistência técnica autorizada ficará a cargo do comprador-consumidor. Esta garantia não cobre atendimento domiciliar.
8. As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, não terão o prazo de garantia, acima mencionado, estendido.
9. Na ausência de assistência técnica autorizada em um raio de até 30 km de distância do domicílio do comprador-consumidor o suporte ao produto será realizado através da Central de Atendimento ao Consumidor.
10. Na impossibilidade de conserto o produto será encaminhado para a fábrica Cadence através de autorização de postagem gratuita, sem custo ao comprador-consumidor, para ser reparado.
11. O procedimento citado no item 9 será realizado somente se a garantia do produto estiver vigente.
12. Caso o certificado esteja com o prazo da garantia vencido o suporte técnico ao produto pode ser realizado em qualquer rede de atendimento que realize reparos em produtos eletrodomésticos.



13. Caso haja a necessidade de aquisição de peças originais de fábrica a rede de assistências técnicas autorizadas podem ser consultadas ou ainda, o consumidor entrar em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor da Cadence.

14. Tal garantia somente terá validade mediante apresentação da Nota Fiscal de compra emitida em território brasileiro.

15. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:

- Danos provocados por acidentes tais como: Batida, queda, descarga elétrica e/ou desgaste natural ou provocado por limpeza.
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade.
- Uso caracterizado como não doméstico
- Sinais de violação do lacre do produto ou violações externas sem uso autorizado.
- Sinistro (roubo ou furto)
- Por ter sido ligado à rede elétrica com voltagem diferente do produto.

16. Não estão cobertos pela garantia:

- Peças e partes de plástico e/ou vidro (ex: jarras, filtros, lâminas, batedores), cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Trocas por defeito estético já existentes e informados no ato da compra
- Serviços de instalação e limpeza.

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas, tirar dúvidas ou solicitar atendimento, você pode entrar no site [www.cadence.com.br](http://www.cadence.com.br), a Cadence terá o maior prazer em responder.

Você também pode entrar em contato conosco através do número 0800 644 6442, 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

Atendimento por telefone: **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](http://WWW.CADENCE.COM.BR)**

[REV.00]