

# MANUAL DO USUÁRIO

## COOKTOP POR INDUÇÃO CADENCE GOURMET FOG600



 cadence





Obrigado por adquirir o **Cooktop por Indução Cadence Gourmet**, modelo **FOG600**, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, pois 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.

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças.
- O cooktop deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada. Nunca desconecte o produto da tomada puxando pelo cordão de alimentação, para tal, puxe pelo plugue, segurando-o firmemente.
- É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado a rede elétrica.
- Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada em perfeitas condições e exclusiva para o produto.
- Este produto não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Não bloqueie a abertura de ventilação e a entrada de ar com objetos a fim de evitar danos ao aparelho.
- Não imergir o cordão de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar.
- Não permita o contato do cordão de alimentação com partes quentes ou objetos cortantes. O





cordão de alimentação nunca deve ser dobrado ou esticado.

- Instale o cooktop em uma superfície firme, seca e resistente ao calor, sempre respeitando as distâncias ao redor do produto
- Não coloque o cooktop sobre uma superfície instável, aquecida ou de ferro.
- Use luvas de cozinha para retirar a panela de cima do cooktop quando a mesma estiver quente.
- Não deixe o cooktop ligado sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
- Não utilize em locais desabrigados.
- Não deixe o produto próximo de chamas ou objetos que produzam calor.
- Os recipientes a serem utilizados para cozinhar não podem ser hermeticamente fechados (como por exemplo, latas seladas), eles também precisam oferecer espaço para a expansão de fluidos.
- Para efetuar a limpeza sempre desconecte o cooktop da tomada e aguarde o resfriamento (veja a seção Limpeza e conservação). Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura na superfície do produto pode causar incêndio e/ou mau funcionamento.
- Se o produto sofrer uma queda e (ou) apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada Cadence.
- Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.
- Não coloque sobre o cooktop utensílio que não sejam desenvolvidos especificamente para uso em Cooktop por Indução.

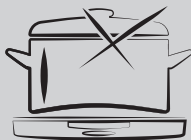


- O símbolo ao lado é encontrado nas embalagens de utensílios adequados para fogões indução.

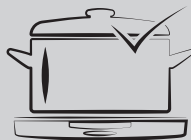
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.
- Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora do cooktop.
- Não coloque utensílios vazios sobre o vidro cerâmico. Isto pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop. Este tipo de dano não é coberto pela garantia.
- Coloque os utensílios sempre no centro da área de aquecimento.
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre o cooktop, pois eles podem ficar quentes.
- Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes [ver figura abaixo]



**ERRADO**



**ERRADO**



**CERTO**



• A utilização do produto em desacordo com o descrito neste manual acarreta na perda da garantia.

**Nota: Pessoas com marcapasso devem consultar um médico antes de usar o produto.**

**Somente para uso doméstico, interno e não comercial.**

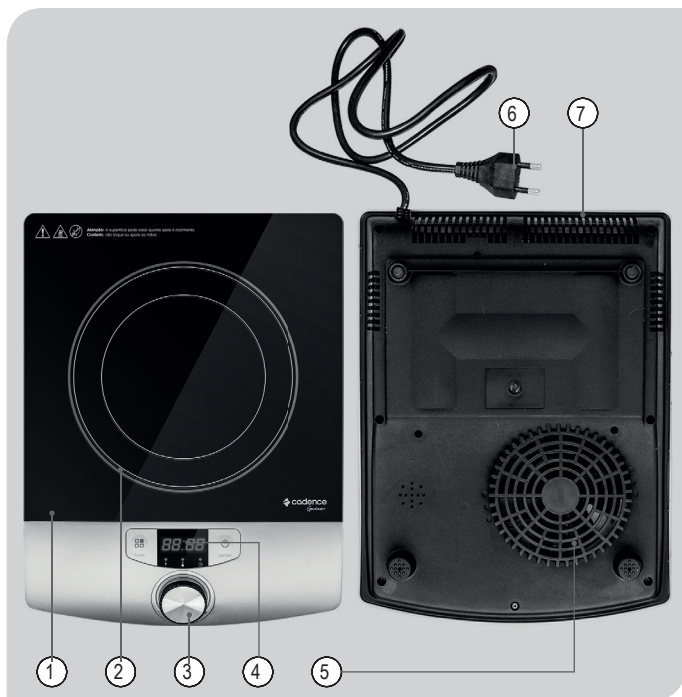


### **Atenção!**

• Durante e após o uso, não toque nos elementos de aquecimento elétricos ou superfícies do cooktop, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Os elementos de aquecimento elétricos podem estar quentes, mesmo que sua cor esteja escura.



## 2 - COMPONENTES DO PRODUTO



- ① Vidro Temperado
- ② Indicadores dos limites da área de aquecimento
- ③ Botão seleção de potência | temperatura | tempo
- ④ Paine de controle

- ⑤ Entrada de ar
- ⑥ Cabo elétrico com plugue
- ⑦ Abertura para ventilação





- |    |                                  |    |                                     |
|----|----------------------------------|----|-------------------------------------|
| 8  | Visor                            | 11 | Led indicador da função temperatura |
| 9  | Botão de seleção das funções     | 12 | Led indicador da função timer       |
| 10 | Led indicador da função potência | 13 | Botão Liga   Desliga                |

### 3 - INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO

O Cooktop Elétrico por Indução deve ser instalado em superfície nivelada, respeitando a distância de 10cm entre o produto e as paredes, conforme a figura 1.

Nunca utilizar o Cooktop Elétrico por Indução próximo de fogão à gás ou fogão à querosene, devido as altas temperaturas geradas pelo produto.

Não utilizar o Cooktop Elétrico por Indução sobre superfícies de ferro, para não prejudicar o funcionamento do campo magnético.

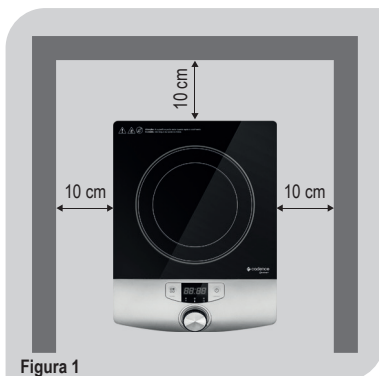


Figura 1



#### Atenção!

- Não embutir o produto de forma que obstrua sua abertura para ventilação.

## 4 - UTILIZANDO

[1] Coloque o utensílio já com o alimento sobre a área de aquecimento do vidro cerâmico. Observe os indicadores de limites da área de aquecimento para o posicionamento. Esses indicadores também mostram o diâmetro máximo permissível da panela.

[2] Certifique-se de que as saídas de ventilação na parte traseira e as entradas de ar na parte de baixo do produto não estão bloqueadas. Verifique também que não há objetos metálicos próximos ao redor do cooktop.

[3] Conecte o cabo de força na tomada

[4] Pressione a tecla Liga/Desliga para ligar o produto (Visor irá mostrar "ON").

[5] Toque na tecla "Função" para selecionar a função desejada (pressione até que o indicador da função desejada acenda:

### Potência

Pressione a tecla "Função" uma vez e o Led da potência irá ligar. Gire o botão seletor para configurar a potência desejada (Sentido horário - Aumenta / sentido anti-horário diminui).

### Temperatura

Pressione a tecla "Função" mais uma vez e o Led da temperatura irá ligar. Gire o botão seletor para configurar a temperatura desejada (Sentido horário - Aumenta / sentido anti-horário diminui).



### Atenção!

- As temperaturas apresentadas são apenas para referência e podem variar de panela para panela e também de alimento para alimento.

**NOTA:** *Você apenas pode selecionar e configurar apenas uma função "Potência" ou "Tempo".*

### Timer "Timer + Potência"

Pressione a tecla "Função" pela terceira vez e o Led da "Potência" e do "Timer" irão ligar ao mesmo tempo, indicando que o produto irá operar na função "Potência"- configurada anteriormente – mais a função "Timer". O visor irá mostrar 0:00. Gire o botão seletor para configurar o tempo de cocção (Sentido horário - Aumenta / sentido anti-horário diminui). O tempo pode ser configurado de 0:01 minuto até 24:00 horas (127V) e 12:00 horas (220V). Após o tempo ser selecionado, o visor vai piscar por alguns instantes e então irá iniciar a cocção durante o tempo pré-programado. Ao final, um sinal sonoro irá soar informando que o processo de cocção foi finalizado.

### Timer "Timer + Temperatura"

Pressione a tecla "Função" pela quarta vez e o Led da "Temperatura" e do "Timer" irão ligar ao mesmo tempo, indicando que o produto irá operar na função "temperatura"- configurada anteriormente – mais a função "Timer". O visor irá mostrar 0:00. Gire o botão seletor para configurar o tempo de cocção (Sentido horário - Aumenta / sentido anti-horário diminui). O tempo pode ser configurado de 0:01 minuto até 24:00 horas (127V) e 12:00 horas (220V). Após o tempo ser selecionado, o visor vai piscar por alguns instantes e então irá iniciar a cocção durante o tempo pré-programado. Ao final, um sinal sonoro irá soar informando que o processo de cocção foi finalizado.





**Nota:** Quando uma função que utiliza o timer é selecionada, o visor irá mostrar o tempo remanescente para finalizar a cocção.

NÍVEIS DE POTÊNCIA E TEMPERATURA			
127V		220V	
8 níveis para seleção de potência e temperatura		10 níveis para seleção de potência e 9 níveis de temperatura	
Potência	Temperatura	Potência	Temperatura
200W	60°C	200W	70°C
400W	90°C	400W	90°C
600W	120°C	600W	120°C
800W	150°C	800W	140°C
1000W	180°C	1000W	160°C
1100W	200°C	1200W	180°C
1200W	220°C	1400W	200°C
1250W	240°C	1600W	220°C
		1800W	240°C
		2000W	
<b>* Você pode utilizar o produto tanto selecionando a potência ou a temperatura (não sendo permitido utilizar ambas ao mesmo tempo). Note que a tabela acima NÃO faz referência a potência X temperatura, por exemplo, 200W não significa que o produto irá atingir 60 graus, elas são funções independentes.</b>			

[6] Aguarde o tempo programado finalizar, ou, a qualquer momento pressione a tecla "Liga/Desliga" para desligar o produto.

**NOTA:** Mesmo após o produto ser desligado, a ventoinha interna irá continuar trabalhando para refrigerar o produto. Esse é um processo normal e não deve ser interrompido pois podem causar danos ao produto.

[7] Deixe o produto esfriar e faça a limpeza conforme o capítulo de limpeza e conservação

[8] Guarde o cooktop em um local seco e ao abrigo da luz, de preferência dentro da embalagem original.

**NOTA:** Durante o preparo dos alimentos, os utensílios podem ser manuseados como em um fogão comum. Porém, ao retirar o utensílio da área de aquecimento, o cooktop emite um sinal sonoro intermitente e desliga a potência automaticamente. Para continuar o preparo no cooktop, basta então recolocar o utensílio na área de aquecimento. O cooktop continuará a aquecer com a mesma potência selecionada anteriormente.

## 5 - UTENSÍLIOS

### Utensílios corretos

Frigideiras, Chaleiras, Chapas e Painéis de Ferro.

Frigideiras, Chaleiras e Painéis, em Aço Inox Magnético próprio para indução.

Frigideiras, Chaleiras e Painéis Esmaltadas feitas de Aço Inox Magnético, próprio para indução.

[1] Utilize apenas utensílios específicos para uso em Cooktop por Indução. Não se deve usar outros utensílios (principalmente painéis de pressão), pois o uso de utensílios não indicados para esse produto podem afetar o rendimento do mesmo. Caso você esteja usando um utensílio diferente dos informados nesse manual, verifique as seguintes condições:

[1.1] Material do utensílio: Deve ser em material magnético. Quando estiver comprando as panelas, procure aquelas identificadas pelo fabricante para uso em Cooktops por Indução conforme o símbolo à baixo. Se você não tiver certeza, use um ímã para verificar se o tipo de panela é adequada. Se o ímã grudar no fundo da panela o tipo de material está correto para uso em Cooktop por Indução.

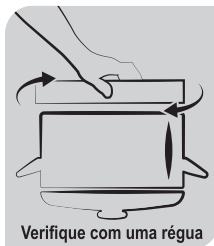
[1.2] Fundo do utensílio: fundo plano, com diâmetro maior que 12 cm e menor que 26 cm. As panelas usadas no Cooktop por Indução devem ter os fundos planos para que fiquem em contato com toda área de cozimento. Verifique se o fundo é plano girando uma régua sobre o fundo da panela.



Símbolo de indução



Teste com um ímã



Verifique com uma régua

[2] Depois do primeiro uso, podem aparecer algumas manchas brancas no fundo dos utensílios. Isso é normal. Coloque um pouco de vinagre dentro do utensílio, aqueça-o a aproximadamente 60°-80°C e limpe as manchas com uma escova.

[3] Utensílios de materiais inadequados e que não podem ser usados: vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outros materiais não magnéticos.

[4] Mesmo as panelas de qualidade podem riscar a superfície do cooktop, principalmente se a panela for deslizada sobre a superfície sem ser levantada. Deslizar QUALQUER tipo de panela sobre o vidro do cooktop provavelmente irá alterar a aparência do produto. A formação de riscos pode dificultar a limpeza e degrada a aparência do produto.

[5] Assim que o utensílio é retirado, o cooktop desliga automaticamente. Em seguida, o cooktop emite um sinal sonoro por cerca de 1 minuto e entra no modo de espera automaticamente.

[6] Se for utilizado um material diferente do indicado, o alimento não aquece e o cooktop emite um sinal sonoro.



## 6 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

[1] Retire o cabo elétrico da tomada antes de começar a limpeza. Depois que o vidro cerâmico estiver frio, você pode iniciar a limpeza.

[2] O pó formado na entrada de ar e na abertura de ventilação deve ser limpo com cuidado, com um pano seco ou uma escova seca de cerdas curtas.

[3] Para limpar a sujeira leve do vidro cerâmico, use um pano macio umedecido com água morna.

[4] Para retirar a gordura do vidro cerâmico, use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos.

[5] Se ocorrer derramamento ou transbordamento de líquido sobre o cooktop: retire o utensílio de cima deste, desligue o cooktop, retire o plug da tomada e remova o líquido e/ou sujeira como indicado acima.



## 7 - POSSÍVEIS PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Produto desliga repentinamente durante o preparo	O timer foi configurado e o tempo programado para cocção chegou ao fim.	Ligue o produto novamente.
	O produto ficou em modo de espera por mais de 2 horas.	
Visor mostra E0	Nenhum utensílio sobre o produto.	Utilize utensílio adequado para operar em fogões por Indução, com diâmetro entre 12 e 26cm.
	O material do utensílio não é adequado para uso em fogões por Indução.	
	Diâmetro do utensílio é menor que 12cm.	
Visor mostra E2	Curto-circuito interno no Sistema NTC.	Não utilize o produto e encaminhe para uma assistência autorizada Cadence.
Visor mostra E3	Tensão (voltagem) que chega no produto é muito alta.	Certifique-se de que o produto está conectado em uma tomada com tensão estável (127V ou 220V).
Visor mostra E4	Tensão (voltagem) que chega no produto é muito baixa.	Certifique-se de que o produto está conectado em uma tomada com tensão estável (127V ou 220V).
Visor mostra E5	Superfície do cooktop superaqueceu.	Deixe o produto resfriar durante 30 minutos, e então volte a ligá-lo.
Visor mostra E6	Cooktop superaqueceu internamente.	Verifique se as entradas e saídas de ar estão obstruídas e faça uma limpeza. Caso o problema persistir, encaminhe o produto para uma assistência autorizada Cadence.



## 8 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence Eletrodomésticos S.A. garante ao seu Cooktop por Indução Cadence Gourmet, modelo FOG600, contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal de compra.

No prazo de garantia estabelecido no parágrafo anterior, já está incluída a garantia legal, estando assim dividida:

Os 3 (três) primeiros meses – Garantia legal.

Os 9 (nove) meses seguintes – Garantia especial, concedida pela Cadence Eletrodomésticos S.A.

Esta garantia será válida somente mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra deste produto.

As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, não terão o prazo de garantia, acima mencionado, estendido.

As garantias Legal e/ou Especial ficam invalidadas se:

- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com este manual ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
- O produto for alterado, violado ou consertado por pessoas ou empresas não autorizadas pela Cadence.
- O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada ao produto.
- O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado no Manual do Usuário.
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias Legal e/ou Especial não cobrem:

- Troca do produto caso haja condições de sanar os defeitos reclamados em garantia.
- Limpeza do produto. O produto deverá ser entregue na assistência técnica autorizada em boas condições de limpeza.
- Peças e acessórios sujeitos à quebra, como aqueles fabricados em material plástico ou vidro.
- Atendimentos domiciliares. Esta é uma garantia de balcão e, portanto, o consumidor deverá levar o produto até à assistência técnica autorizada.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte por terceiros, contratado pelo reclamante da garantia.
- Despesas de transporte do produto até a assistência técnica autorizada, assim como a sua posterior retirada.

A Cadence não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui especificadas.

Para sua tranquilidade e atendimento em garantia, guarde este manual e tenha a Nota Fiscal de compra do produto sempre à mão.



ANOTAÇÕES

[illegible]





Cadence Eletrodomésticos S.A.  
Rua Santos Maccarini, 650 - Bairro Machados  
CEP 88371-904 Navegantes - SC  
Fone: (47) 3347-9900  
SAC: 0800 644 6442  
CNPJ 03106170/0002-24

(M03 - 27082015)

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para 0800 644 6442, em horário comercial, ou entrar no site [www.cadence.com.br](http://www.cadence.com.br). Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar o fale conosco do site, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.

Imagens ilustrativas

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