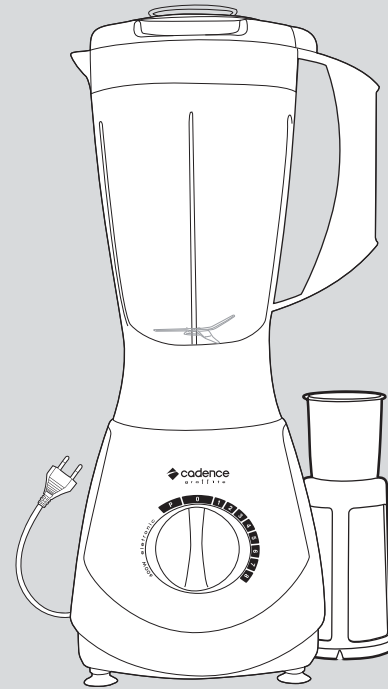


MANUAL DO USUÁRIO

Liquidificador Cadence Graffite
LIQ798



É muito importante que você leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

Condições de Instalação

- Verifique se a tensão (voltagem) de seu liquidificador, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evite acidentes. Após desembalar o seu liquidificador, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base do liquidificador, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Nunca deixe o cabo de alimentação 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.
- Se o cordão de alimentação, o plugue ou quaisquer outros componentes estiverem danificados devem ser substituídos pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não tente desmontar ou consertar o Liquidificador. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto.
- 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.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas

O seu Liquidificador Cadence Modelo LIQ798, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, por um período superior ao estabelecido por lei. 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 365 dias contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subsequentes como garantia adicional.
 - 2 A garantia de 365 dias 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 recomendada na caixa.
 - 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 quebra, como fabricados em material plástico ou 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 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.

9 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Alguns problemas que possam ocorrer com seu liquidificador podem ser resolvidos por você. Leia a tabela a seguir, encontre o problema observado e saiba o que fazer.

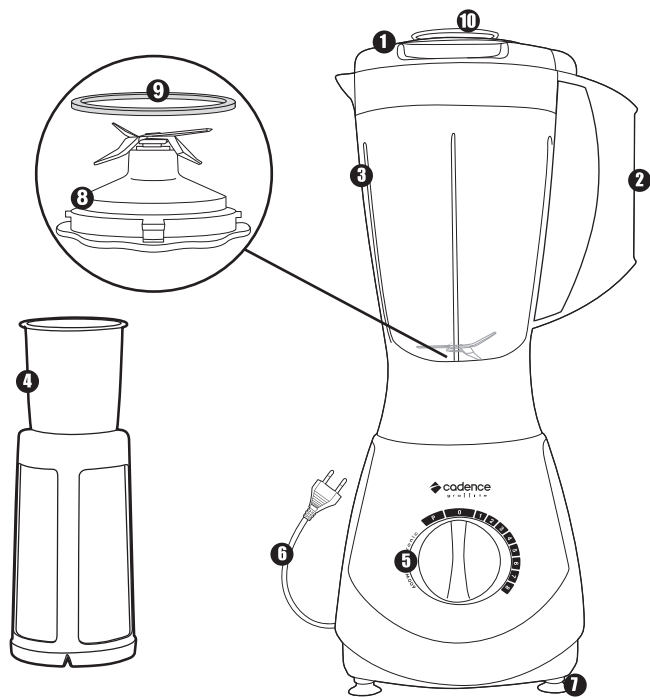
Se você não conseguir solucionar o problema, ligue para a Cadence pelo telefone (54) 3290 2200. Nós teremos a maior satisfação em ajudar você

Problema	Verifique
O liquidificador não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se o liquidificador está ligado na tomada.• Se o copo está encaixado corretamente na base e se a alça está posicionada à direita.• Se há corrente elétrica na tomada, chave disjuntora desligada ou fusíveis queimados.
Vibração em excesso	<ul style="list-style-type: none">• Se o produto está em uma superfície firme e plana.• Se não têm resíduos sob os pés do liquidificador.

não estejam brincando com o aparelho.

- Nunca coloque a mão dentro do copo quando o liquidificador estiver ligado à tomada.
- Antes de ligar o liquidificador certifique-se de que a tampa esteja bem travada.
- Seu liquidificador só funcionará se você encaixar corretamente o copo sobre a base, com a travas bem encaixadas.
- Não utilize-o por mais de 1 minuto sem parar.
- Antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios, sempre desligue o aparelho da tomada.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Sempre desconecte o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Tome muito cuidado ao manusear as lâminas, pois elas podem causar ferimentos.
- Não use acessórios não recomendados pelo fabricante.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o liquidificador antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-as.
- Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- Não utilize qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra as lâminas com o liquidificador ligado.
- Não adicione ao copo ingredientes com temperatura acima de 80°C.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.
- Sempre desligue o liquidificador e retire o plugue da tomada após sua utilização, quando estiver sendo limpo ou quando ocorrer algum problema durante sua utilização.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



- 1 Tampa com travas
- 2 Alça
- 3 Copo transparente graduado
- 4 Filtro
- 5 Botão com 8 velocidades + Pulsar
- 6 Cordão elétrico com plugue
- 7 Pés antiderrapante
- 8 Lâminas
- 9 Borracha de vedação
- 10 Sobretampa

Torta Salgada

Ingredientes

Massa:

- 1 ovo
- 6 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 pitada de orégano
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 cebola
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- sal e temperinhos a gosto

Recheio:

- 200g de presunto
- 200g de queijo
- azeitona e temperinhos a gosto

Modo de preparo

- [1] Bata os ingredientes da massa no liquidificador até a massa ficar bem homogênea, se ficar muito mole pode por um pouco mais de trigo.
- [2] Coloque metade dela em um tabuleiro untado com óleo.
- [3] O recheio por cima.
- [4] Cubra com o resto da massa, coloque no forno preaquecido.
- [5] Deixe aproximadamente uns 30min.
- [6] Pincele com um ovo quando estiver quase pronta para dar uma cor, mas é opcional.

Pudim de Liquidificador

Ingredientes

- 2 copos de leite
- 2 1/2 copos de açúcar
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres de queijo ralado
- 1 copo de açúcar para caramelizar a forma de pudim

Modo de preparo

- [1] Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 5min.
- [2] Em seguida, coloque em forma caramelizada, cubrindo com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por 40min.

Rendimento: 8 porções

Requeijão Cremoso

Ingredientes

- 300ml de leite (fervente)
- 200g margarina ou manteiga (em temperatura ambiente)
- 500g de ricota
- 2 colheres de queijo ralado

Modo de preparo

- [1] Bata bem, no liquidificador, o leite fervente, a margarina ou a manteiga, a ricota esmigalhada e, por último, após já ter batido um pouco, o queijo ralado.
- [2] Continue batendo por mais uns 2 ou 3 minutos.
- [3] Divida em copos ou potes com tampa e leve à geladeira de um dia para o outro.

Dicas:

- Utilize também em receitas que peçam Requeijão Cremoso como ingrediente.
- Conserve em geladeira por até uma semana.

3 PAINEL DE CONTROLE

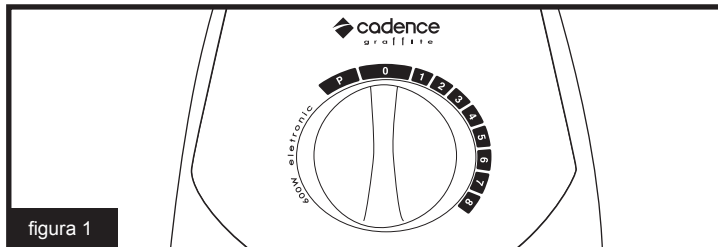


figura 1

Função Pulsar | Autolimpar [P]

Ideal para controlar melhor a duração e a frequência do processamento dos alimentos. O modo Pulsar é excelente para preparar bebidas que levam cubos de gelo, porque a textura fica mais suave.

Para utilizá-la, gire o botão na posição P e mantenha-o por no máximo 1 minuto. Ao tirar o botão da opção P, o liquidificador para automaticamente.

A função Autolimpar também é ativada pelo uso desta opção. Maiores informações sobre a autolimpeza encontra-se no capítulo 7, página 8.

Funções 6, 7 e 8

Para misturar massas, ricotas e queijos macios, sucos concentrados, etc. Fazer purês, papinhas, queijos, liquidificar gelatinas, mousses, bebidas com gelo, polpa de frutas, sorvetes, etc.

Funções 5, 4 e 3

Para picar carnes frias, fazer vitaminas, sorvete, creme com leite, etc.

Funções 2 e 1

Para bater ingredientes de recheios, coberturas, farofas, saladas, patês, molhos, legumes, frutas, fazer sopas cremosas, etc.

Função 0

Para desligar.

Observações

Estas sugestões de utilização [página 4] devem ser utilizadas apenas como referência, pois os alimentos possuem características específicas que necessitam de preparos diferenciados.

Você pode mudar a velocidade sem desligar o aparelho, para mudar gire o botão até a velocidade desejada.

4 TAMPA

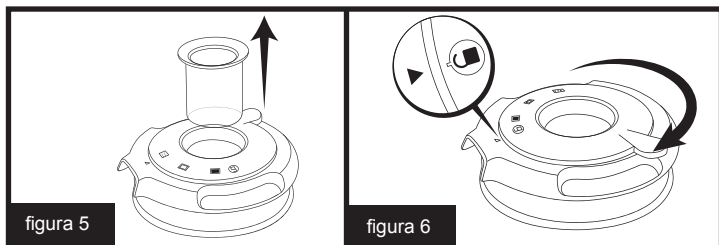
- A tampa do liquidificador foi desenvolvida para facilitar o uso.
- A tampa possui 3 diferentes estágios de abertura: abertura parcial [figura 2], abertura total [figura 3] e completamente fechada [Figura 4].



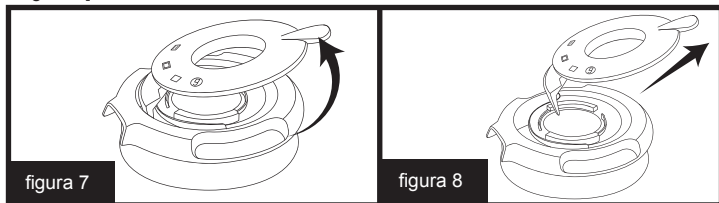
- Para desmontar a tampa do produto:

[1] Retire a Sobretampa [Figura 5]

[2] Segure a parte superior da tampa pela haste e gire até que a figura do cadeado fique em paralelo com a marcação, [figura 6]



[3] Segure a parte superior da tampa pela haste, levante e puxe-a, [figura 7 e figura 8].



Para montá-la, repita o procedimento de forma inversa, de modo que para encaixar a parte superior da tampa, a figura do cadeado deverá alinhar-se com a marcação da tampa.

8 RECEITAS

Bolo de laranja

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 2 copos (americano) de açúcar
- 1/2 copo (americano) de suco de laranja
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 copos (americanos) de farinha de trigo
- Raspas de 1 laranja

Cobertura:

- 1 tablete de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Massa

- [1] Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento e a farinha.
- [2] Bata bem e transfira para uma tigela. Acrescente a farinha e o fermento.
- [3] Misture e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada.
- [4] Asse em forno médio preaquecido.

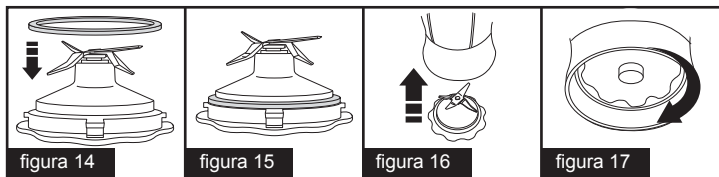
Cobertura

- [1] Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda em ponto de fio grosso.
- [2] Coloque no liquidificador o chocolate e a manteiga.
- [3] Na velocidade baixa despeje a calda quente, em um fio. Bata até ficar uma mistura lisa.
- [4] Espere ficar morno, e com uma faca cubra o bolo. Não deixe a cobertura esfriar demais antes de espalhar com a faca.
- [5] Depois sirva-o.

Rendimento: 8 porções

Colocando corretamente as lâminas

- Coloque a borracha de vedação sobre base das lâminas [figura 14].
 - Certifique-se que a borracha de vedação esteja posicionada corretamente e sem dobras [figura 15].
 - Segure a base das lâminas pela borda da parte inferior e encaixe por baixo do copo [figura 16].
- Pressione-a contra o copo e gire para a direita (sentido horário) até travar [figura 17].



⚠ Atenção

- Para evitar acidentes, não toque diretamente nas lâminas, pois as mesmas são afiadas. Manuseie sempre segurando-as pela base plástica.
- Verifique sempre se a base plástica das lâminas está bem encaixada no copo.
- A borracha de vedação deve ficar posicionada corretamente acima das travas. NÃO encaixe-a por baixo das mesmas pois causará vazamentos e mal funcionamento do aparelho.



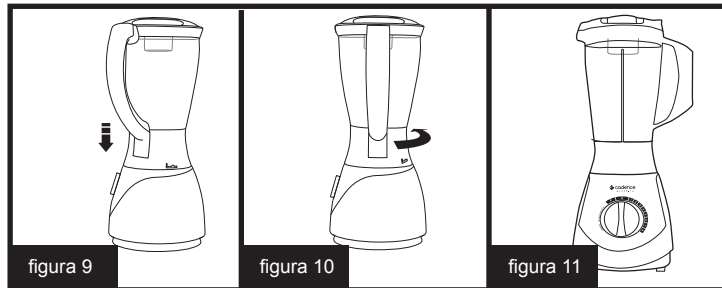
Função Autolimpar

- Para facilitar a limpeza e evitar riscos de ferimentos com as lâminas, utilize a função Autolimpar.
- Coloque 0,5 litros de água fria ou morna com detergente no copo do liquidificador.
- Gire o botão na posição pulsar por alguns segundos.
- Em seguida, enxágue o copo em água corrente.
- Repita a operação, se necessário.

5 UTILIZANDO SEU LIQUIDIFICADOR

Conecte o plugue em uma tomada com a mesma voltagem do liquidificador, conforme as recomendações descritas em Condições de Instalação.

- 1 Encaixe o copo na base, com a alça voltada para a direita [figura 9].
- 2 Gire o copo no sentido anti-horário (para a direita) até travar.[figura 10]. Quando o copo estiver travado, a sua alça fica virada para a direita [figura 11].



Observação: O seu liquidificador possui um dispositivo de segurança que libera o funcionamento do aparelho somente se o copo estiver corretamente encaixado na base e travado.

- Coloque os ingredientes no copo através da abertura da tampa.
- Tampe o copo, girando a tampa no sentido antihorário até travá-la.
- Gire o botão até a posição correspondente à velocidade desejada, conforme descrito no capítulo 3, Painel de Controle.
- Desligue o liquidificador posicionando o botão na opção "0".

Importante

- O copo deve estar sempre tampado quando o liquidificador estiver em funcionamento. Isto irá evitar que os alimentos espirrem ou derramem.
- Não adicione líquidos ou ingredientes ferventes no copo do liquidificador. Deixe-os esfriar até 80 °C para evitar danos aos acessórios.

- Com o aparelho desligado e com o plugue desconectado, encaixe o filtro no interior do copo, pressionando-o contra o fundo do aparelho até que fique firme.
- Coloque a tampa, sem a sobretampa, e trave-a.
- Coloque os pedaços de frutas dentro do copo do liquidificador.

Nota: Utilize sempre líquidos durante o uso do produto.

- Encaixe a sobretampa central e ligue o plugue na tomada.
 - Pressione a tecla Pulsar durante alguns segundos.
 - Em seguida, selecione a velocidade desejada e liquidifique até que a mistura esteja homogênea.
 - Desligue posicionando o botão na opção "0".
- Nota: Antes de retirar o copo, desconecte o plugue da tomada.*
- Sirva o suco sem retirar a tampa e o filtro.
 - Caso sobre pedacinhos de fruta dentro do filtro, repita a operação acrescentando um pouco de água ou suco.

Observações

- Aproveite a fibra ou bagaço utilizando no preparo de bolos, pães, e geléias.
- Para desligar qualquer função basta posicionar o botão na opção "0". A opção "0" pára qualquer velocidade e desativa o liquidificador ao mesmo tempo.
- Use o filtro somente para preparo de sucos. Nas demais situações ele deve ser retirado para evitar sobrecarga do aparelho.
- Com o filtro encaixado, a capacidade máxima do copo deve ser de 1,25 litros.

Confirme que o liquidificador esteja desligado e o plugue desconectado da tomada.

- Limpe o copo do liquidificador com água morna e sabão neutro. Tenha muito cuidado com as lâminas, pois podem causar ferimentos. Enxágue e seque.
- Limpe a base com um pano macio e nunca coloque-a na água ou debaixo da torneira com água.

Observações

- Fica muito mais fácil se você limpar seu liquidificador imediatamente após o uso.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, ou objetos pontiagudos, para fazer a limpeza.
- Não utilize máquina de lavar louças para lavar os componentes ou peças de seu liquidificador para não danificá-los.
- Instale seu liquidificador de acordo com todas as recomendações descritas no capítulo 1.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com superfícies quentes ou pendurado em cima da mesa, ou bancada, para não danificá-lo.
- Utilize o copo exclusivamente com este liquidificador. Ele não deve ser usado para outro fim, nem em outro aparelho.
- Não utilize o copo se ele estiver quebrado ou trincado porque pode acabar quebrando-se durante o processamento e causar ferimentos.

Retirando as lâminas

Para remover as lâminas, segure-as pela base de plástico na parte inferior externa do copo, gire e puxe. [conforme as figuras 12 e 13]

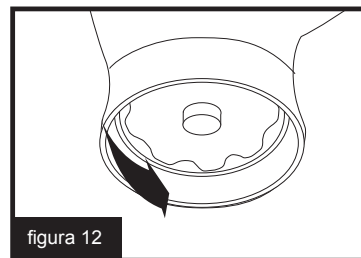


figura 12

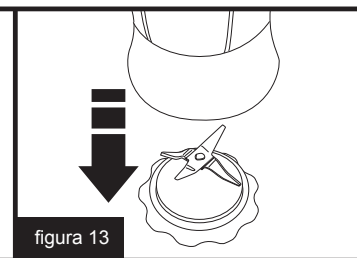


figura 13