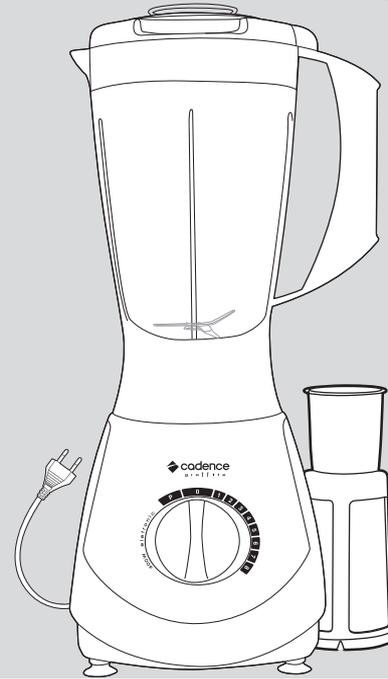


MANUAL DO USUÁRIO

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.

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.

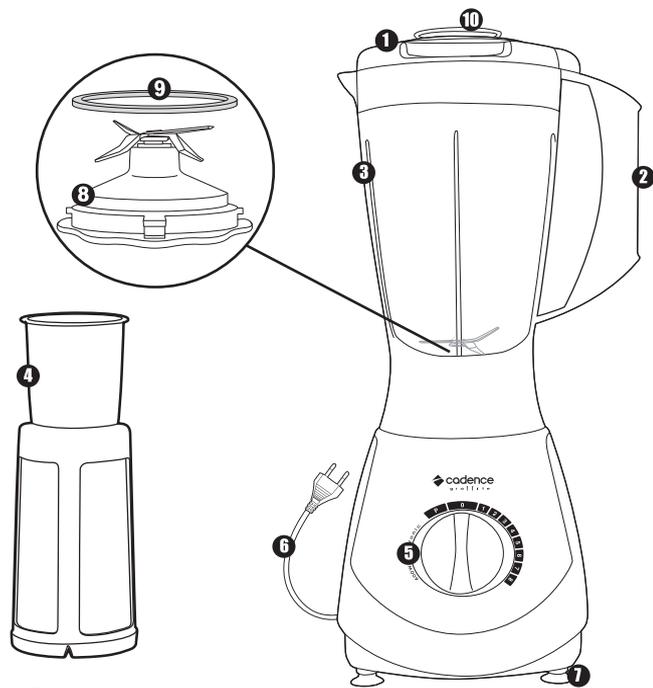
Se você não conseguir solucionar o problema, ligue para a Cadence pelo telefone (54) 3290 2200. Nós teremos a maior satisfação em ajudar você

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

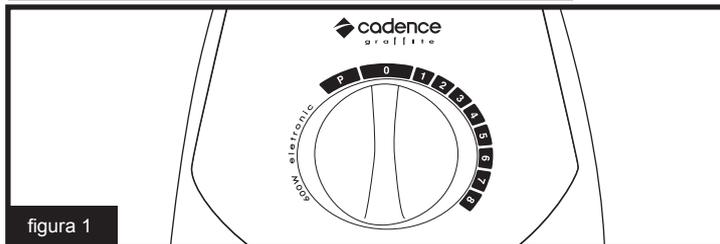


figura 1

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.

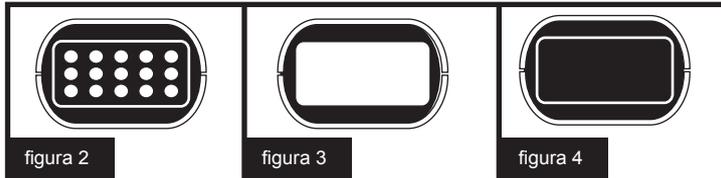
Observações

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

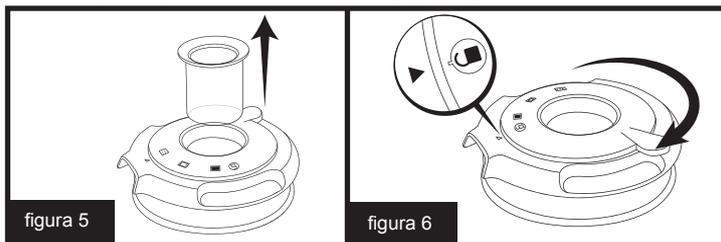
- A tampa do liquidificador foi desenvolvida para facilitar o uso.
- A tampa possui 3 diferentes estágios de abertura: abertura parcial [figura 2], abertura total [figura 3] e completamente fechada [Figura 4].



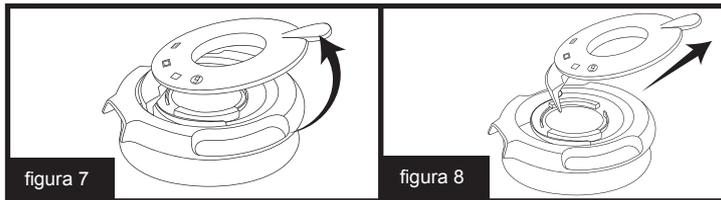
- Para desmontar a tampa do produto:

[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.

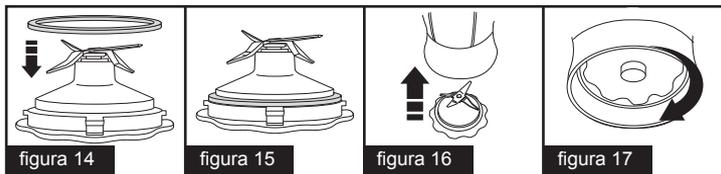
Cobertura

- [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.



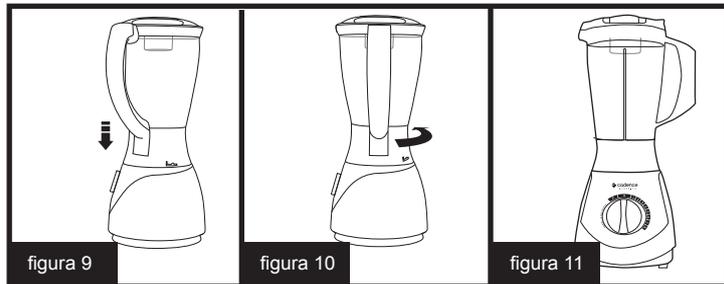
Função Autolimpar

- 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 sobrem 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]

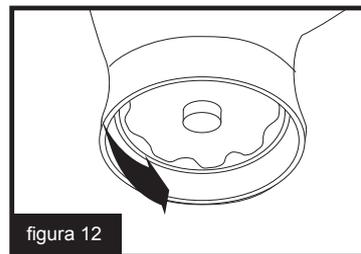


figura 12

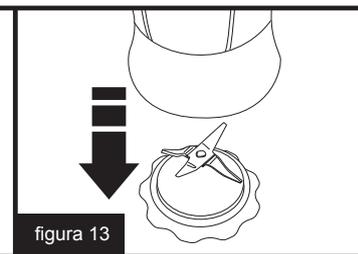


figura 13