

Obrigado por adquirir o **Liquidificador Cadence, modelos LIQ400 | LIQ402 | LIQ411 | LIQ414 | LIQ417**, 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

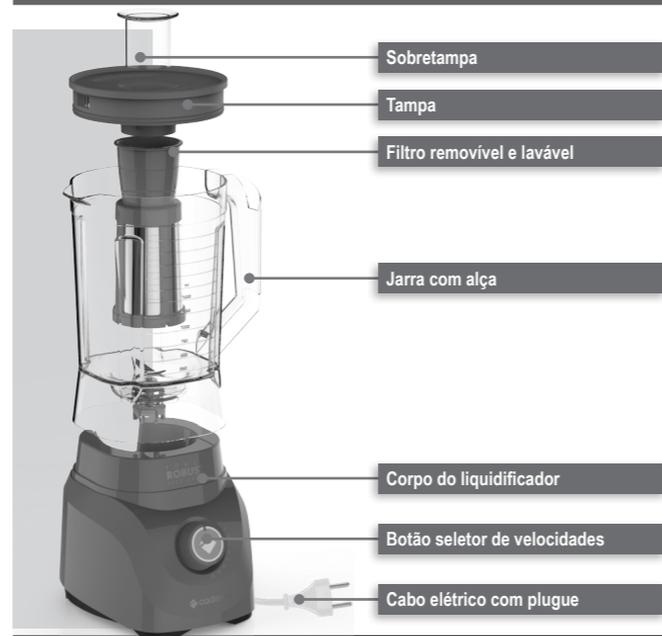
Leia todas as instruções contidas neste manual antes de operar o produto, sempre observando as indicações de segurança e seguindo as instruções para prevenir acidentes e/ou ferimentos.

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto 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 produto 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 produto.
- Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Cadence.
- O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- 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.
- Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico.
- Sempre remover o cabo elétrico da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cabo elétrico com as mãos molhadas.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.

- 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.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Tome muito cuidado ao manusear as lâminas, pois elas podem causar ferimentos.
- 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.
- Seja cuidadoso ao abastecer o liquidificador com líquidos quentes pois estes podem ser expelidos para fora do aparelho devido a evaporação repentina.
- Não exceder a quantidade de 1,5 litros ao utilizar o liquidificador.**

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

## 2 - COMPONENTES DO PRODUTO



## 3 - PAINEL DE CONTROLE

### Posição Pulsar

Ideal para controlar melhor a duração e frequência do processamento dos alimentos. Para utilizá-la, gire o botão na posição Pulsar e mantenha-o pressionado pelo tempo necessário. Ao tirar o botão da posição Pulsar, o liquidificador para automaticamente.

### Posição 0

Nessa posição o liquidificador estará desligado.

### Velocidades 1 e 2

Para bater patês, molhos e saladas.

### Velocidades 3, 4, 5 e 6

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

### Velocidades 7, 8, 9 e 10

Para fazer vitaminas, sorvetes, creme com leite, etc.

### Velocidades 11 e 12

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.

### Observações

Estas sugestões de utilização 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 - UTILIZANDO SEU LIQUIDIFICADOR

- [01] Posicione a jarra sobre a base [ Figura 1 ].
- [02] Conecte o plugue em uma tomada com a mesma tensão do liquidificador.
- [03] Coloque os ingredientes no copo.
- [04] Feche o copo com a tampa [ Figura 2 ].



[ Figura 2 ]

- [05] Gire o botão até a posição correspondente à velocidade desejada.
- [06] Para desligar o liquidificador, gire o botão até a posição "0".

### Importante

Verificar se a jarra está devidamente encaixada na base, antes de ligar o produto, evitando a quebra de peças plásticas. O copo deve estar sempre tampado enquanto 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.

### Tampa

Você pode servir líquidos sem retirar a tampa do liquidificador.

Basta girar a indicação " " reta a direção do bico servidor [ver figura 3].

Durante o processo de utilização do liquidificador, com ele ligado, você pode retirar a sobretampa para alimentar sua receita com mais ingredientes.

### Nota

Em caso de alimentar sua receita com mais ingredientes e o liquidificador esteja ligado, tenha cuidado redobrado. Em hipótese alguma a tampa deve ser retirada com o produto em funcionamento, sendo permitido apenas a retirada da sobretampa para tal ação.

### Porta-fio

O cabo elétrico com plugue do seu liquidificador pode ser embutido em sua base. Para isto, basta empurrá-lo para o interior da base [ver figura 4].

## 5 - FILTRO

- [01] 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.
- [02] Coloque os pedaços de frutas dentro do filtro do liquidificador.
- [03] Coloque a tampa.
- [04] Ligue o plugue na tomada.
- [05] Gire o botão até a posição Pulsar e mantenha pressionado durante alguns segundos.
- [06] Em seguida, selecione a velocidade desejada e a mantenha até que a mistura esteja homogênea.
- [07] Desligue posicionado o botão na opção "0".
- [08] Sirva o suco sem retirar a tampa e o filtro.

### Nota

Utilize sempre líquidos durante o uso do produto. Antes de retirar o copo, desconecte o plugue da tomada.



[ Figura 3 ]



[ Figura 4 ]

## 6 - RECEITAS

Para preparar qualquer receita em seu liquidificador Cadence, procure sempre adicionar os ingredientes líquidos por primeiro, em seguida os alimentos sólidos mais macios ou pastosos, e por fim os alimentos mais rígidos.

### Creme de Mamão Papaya com Cassis

**Ingredientes**  
2 Mamões papaya maduros  
50g de Leite  
50g de Açúcar (opcional)  
400g de Sorvete de creme  
Licor de Cassis

### Modo de Preparo

Bata o mamão, previamente descascado, o leite, o açúcar e o sorvete no liquidificador. Coloque em taças de sorvete e decore com o licor de cassis por cima. Sirva gelado.

### Mousse de Manga

**Ingredientes**  
5 Mangas grandes maduras  
1 Envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)  
1/2 Xícara (chá) de água  
200g de Chantilly  
Ingredientes da calda  
1/2 Xícara (chá) de açúcar.

### Modo de Preparo

Descasque e corte as mangas em pequenos pedaços. Bata 3 mangas no liquidificador utilizando a função pulsar, sem água, para obter a polpa concentrada de fruta, e reserve. Em seguida, hidrate a gelatina na água e leve ao fogo, em banho-maria, para dissolver. À parte, misture o chantilly com a gelatina dissolvida e fria, e as mangas batidas. Mexa delicadamente, incorporando muito bem os ingredientes. Use um fuê (batedor de arame). Coloque o mousse em uma forma com furo central ou formas individuais e leve à geladeira por cerca de 5 minutos. Para a calda, coloque no copo do liquidificador as outras 2 mangas, previamente descascadas e cortadas em pedaços miúdos. Junte o açúcar e bata muito bem, até obter um suco concentrado. Despeje esse suco em uma panela e leve ao fogo, até começar a ferver. Retire e deixe esfriar. Desenforme a mousse e sirva com a calda de manga.

### Pudim de Brigadeiro

**Ingredientes**  
4 Ovos  
1 Lata de leite condensado  
2 Latas de creme de leite  
1/2 Lata de chocolate em pó

### Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque na forma de pudim e cozinhe em banho-maria

no forno por aproximadamente 40 minutos, em fogo médio. Deixe esfriar e desenforme. Variação, você pode adicionar à receita 3 colheres de sopa de café solúvel.

#### Milk Shake Cremoso de Mamão Ingredientes

2 Xícaras (chá) de leite  
2 Mamões papaya médios  
6 Colheres (sopa) de leite em pó  
Gotinhas de aroma de baunilha  
2 Colheres (sopa) açúcar  
6 Cubos de gelo

#### Modo de Preparo

No copo do liquidificador, coloque todos os ingredientes, exceto o gelo. Bata, adicionando o gelo aos poucos. Sirva imediatamente.

#### Daiquiri de Maracujá Ingredientes

4 Maracujás com cerca de 120g cada  
80ml de Rum  
4 Colheres (sopa) de suco de laranja  
2 Colheres (sopa) de suco de limão  
Cubos de gelo a gosto  
Açúcar a gosto  
4 Folhas de hortelã para decorar

#### Modo de Preparo

Gele 4 taças médias. No copo do liquidificador, misture o suco de limão e o suco de maracujá e adicione o rum. Bata, adoce e, aos poucos, adicione o gelo. Bata mais um pouco. Divida a mistura nas taças geladas e decore-as com as folhas de hortelã.

#### Suco de Cenoura com Laranja

Ingredientes  
2 Cenouras frescas (400 g);  
Suco de 1 Laranja média;  
1100 ml de água;  
Açúcar

#### Modo de Preparo

Corte as cenouras em pedaços de 1,5 X 1,5 X 1,5 cm. Extraia o suco de uma laranja média. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 30 segundos em velocidade máxima. Coe, adoce a gosto e sirva.

## 7 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

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 lava-louças para lavar os componentes ou peças de seu liquidificador para não danificá-los. 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.

#### Função Auto limpar

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

## 8 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garante o seu **Liquidificador Cadence, modelos LIQ400 | LIQ402 | LIQ411 | LIQ414 | LIQ417**, 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 JCS Brasil 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 JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
- 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.
- Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
- Danos provocados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.
  - Danos provocados por umidade, exposição à luz solar e salinidade.
  - Sinistro (roubo e ou furto).
  - Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.

- Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violação externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
- Se o certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem adulterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no manual de instruções.
- Por condições impróprias à sensibilidade do aparelho.

Não estão coberto pela garantia (ônus do consumidor):

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois esta informações constam das instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudiquem o bom funcionamento do produto.

A JCS Brasil Eletrodomésticos S.A. 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.**



JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.  
SAC: **4020 2905** (capitais e regiões metropolitanas)  
**0800 644 6442** (demais localidades)  
CNPJ 03106170/0005-77

## MANUAL DO USUÁRIO

LIQUIDIFICADOR CADENCE  
LIQ400 | LIQ402 | LIQ411 | LIQ414 | LIQ417



[REV.01]  
192003

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para **4020 2905** (para capitais e regiões metropolitanas) ou **0800 644 6442** (para demais localidades), em horário comercial, ou entrar no site **www.cadence.com.br**. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. A Cadence terá o maior prazer em responder.