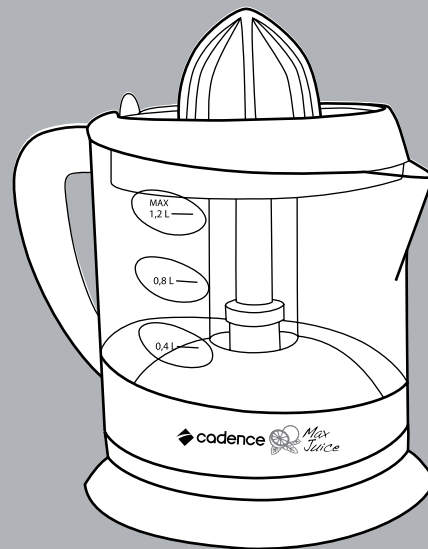


MANUAL DO USUÁRIO

ESPRESSOR DE FRUTAS MAX JUICE
ESP801



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 produto, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evite acidentes. Após desembalar o seu espremedor, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Mantenha o produto ou suas peças e acessórios fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso.
- 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 espremedor, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Nunca permita que o motor, o cabo ou o plugue fiquem úmidos e 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.
- Nunca use o aparelho ou suas partes se estiverem danificadas. Encaminhe-o ao fabricante ou agente autorizado.
- Não tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho ou não recomendados pelo fabricante, pois pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

Condições de Uso

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- O usuário não pode deixar o produto sem acompanhamento quando o mesmo estiver ligado à alimentação, principalmente quando houver crianças por perto.

- Sempre desligue e retire o plugue da tomada após sua utilização, quando estiver sendo montado, desmontado, para limpar, ou quando ocorrer algum problema durante sua utilização.

- Não levante ou transporte o seu espremedor pela alça quando estiver encaixado na base, pois ela pode quebrar e danificar o aparelho.

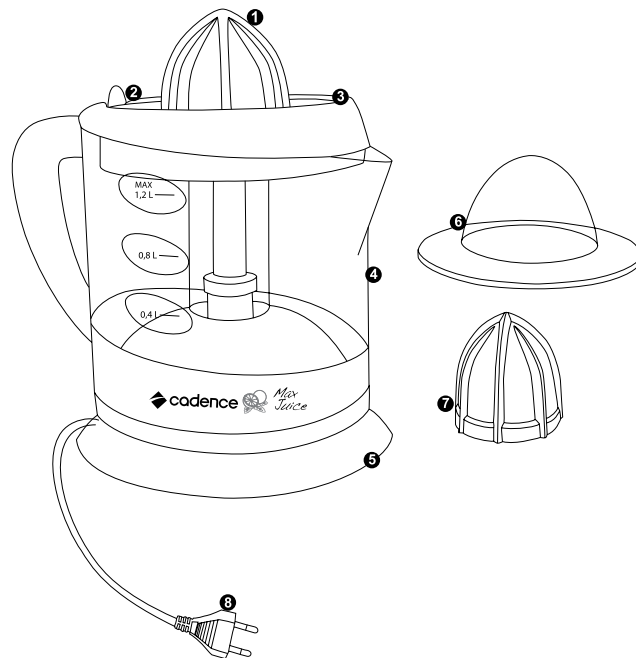
- Não exceda o nível máximo indicado na jarra.

- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.

- Seu espremedor é exclusivo para frutas cítricas como laranjas, limas e limões. Outras frutas mais densas podem danificar o produto.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

2 COMPONENTES DE SEU ESPREMEDOR DE FRUTAS



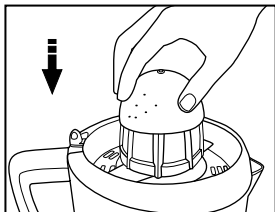
- 1 Cone principal
- 2 Alavanca de ajuste de peneira
- 3 Peneira
- 4 Jarra transparente
- 5 Base com portafio
- 6 Tampa transparente protetora
- 7 Cone extra
- 8 Cordão elétrico com plugue



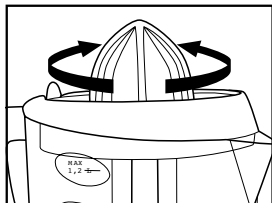
3 FUNCIONAMENTO

O seu espremedor de frutas Cadence funciona ao simples toque da fruta. Pode ser utilizado para espremer frutas como limões, laranjas e limas. Com ele você vai preparar sucos deliciosos com mais praticidade e comodidade.

- Verifique se a voltagem do aparelho é adequada a sua rede elétrica.
- Desenrole o cordão elétrico do fundo da base e conecte o plugue na tomada.
- Regule a peneira ajustável, que separam as sementes do suco, e permitem que você controle a quantidade de fibras da fruta que quer adicionar no suco.
- Corte a fruta ao meio e pressione-a levemente sobre o cone.



- Este aparelho possui reversão automática para extrair o suco ao máximo. Então, o sentido de rotação do cone pode ser horário ou anti-horário, dependendo da força exercida sobre o mesmo.



Dica

- *Beba o suco logo após ter sido extraído, pois ele perde seu valor nutritivo e sabor quando em contato com o ar durante algum tempo.*

4 LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Este aparelho é totalmente desmontável, facilitando sua limpeza.

- Desligue o aparelho retirando o plugue da tomada.
- Gire a jarra para a direita ou esquerda, desencaixando-a da base.
- Se estiver utilizando o cone extra, retire-o e em seguida desencaixe o cone principal, puxando-o para cima.
- Retire a peneira.
- Lave as peças com água e detergente, com excessão da base, que deve ser limpa apenas com um pano úmido.
- Não utilize produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho.
- Não lave as peças na máquina de lavar louça.
- Para guardar, monte as peças, encaixe a tampa transparente e enrole o cordão na parte inferior da base do aparelho.

Dica

- *Lave as peças imediatamente após o uso, pois facilita a limpeza.*



5.1 LIMONADA SUÍÇA

- 3 limões
- 1 litro de água
- 1/2 Leite condensado

- [1] Lave os limões e corte-os ao meio. Esprema no espremedor até obter todo o suco.
- [2] Retire a casca de um limão.
- [3] Insira no liquidificador o suco dos limões, 1 litro de água, a casca do limão e o leite condensado.
- [4] Acrescente gelo, ou coloque para gelar e sirva em seguida.

5.2 NÉCTAR DE FRUTAS

- 3 laranjas
- 2 limões
- 800ml de água
- Açúcar a gosto
- 1/2 xícara de suco de morango ou morangos frescos

- [1] Corte as laranjas e os limões ao meio e esprema no espremedor.
- [2] Misture a água e o suco de morango ou bata os morangos no liquidificador.
- [3] Adoce a gosto.
- [4] Misture bem e coloque para gelar. Ao servir acrescente hortelã picada.

5.3 PUDIM DE LARANJA

- 1/2 xícara de suco de laranja
- 4 ovos
- 3/4 de xícara de açúcar
- 1 xícara e meia de leite
- Casca ralada de 1 limão
- Manteiga ou margarina para untar

- [1] Quebre os ovos numa tigela, acrescente o açúcar, o leite, a casca ralada de limão e o suco de laranja
- [2] Bata ligeiramente com um garfo ou na batedeira, até ficar um líquido homogêneo

- [3] Ponha a mistura numa forma refratária de 20 cm de diâmetro, untada com manteiga e leve ao forno alto (200°C), por cerca de 40 minutos
- [4] Após esse tempo, deverá adquirir a consistência de um pudim, porém cremoso
- [5] Sirva frio ou gelado
- [6] Desejando, salpique com casca ralada de limão

5.1 TORTA DE LIMÃO COM CHOCOLATE

- 2 limões
- 1 pacote de biscoito maisena (200g)
- 5 colheres de manteiga sem sal derretida
- 300g de chocolate meio amargo
- 2 latas de creme de leite
- 4 colheres de chocolate ao leite derretido
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina sem sabor hidratada

Massa

- [1] Primeiro faça a massa triturando o biscoito maisena no liquidificador até virar uma farofa fina. Misture 4 colheres de manteiga até virar uma massa que esfarela.
- [2] Forre uma forma de fundo removível de aproximadamente 24cm. Leve a massa ao forno pré-aquecido por 10 minutos. Tire do forno e reserve.

Recheio de chocolate

- [1] Derreta o chocolate meio amargo em banho maria.
- [2] Junte no chocolate já derretido 1 lata de creme de leite, 1 colher de manteiga, o chocolate ao leite e 1/2 envelope de gelatina.
- [3] Coloque o recheio de chocolate sob a massa reservada e leve à geladeira antes de fazer o creme de limão.

Recheio de limão

- [1] Esprema os limões no espremedor até obter o suco.
- [2] Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, o suco de limão (se quiser menos azedo, coloque menos limão) e 1/2 envelope de gelatina sem sabor.
- [3] Coloque o recheio de limão sob o recheio de chocolate que já estava na massa.
- [4] Raspe chocolate por cima e leve a geladeira por aproximadamente 4 horas. Desenforme e bom apetite!



O seu espremedor de frutas **Cadence Max Juice**, Modelo ESP801, 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 6 meses contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 90 dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 6 meses 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 contratados 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.