

MANUAL DO USUÁRIO

BATEDEIRA ORBITAL CADENCE
BAT500 | BAT501 | BAT502 | BAT503
BAT504 | BAT505 | BAT507 | BAT550



cadence

Obrigado por adquirir a Batedeira Orbital Cadence, modelo BAT500, BAT501, BAT502, BAT503, BAT504, BAT505, BAT507, BAT550, 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

⚠️ 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.*

Importante: *Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.*

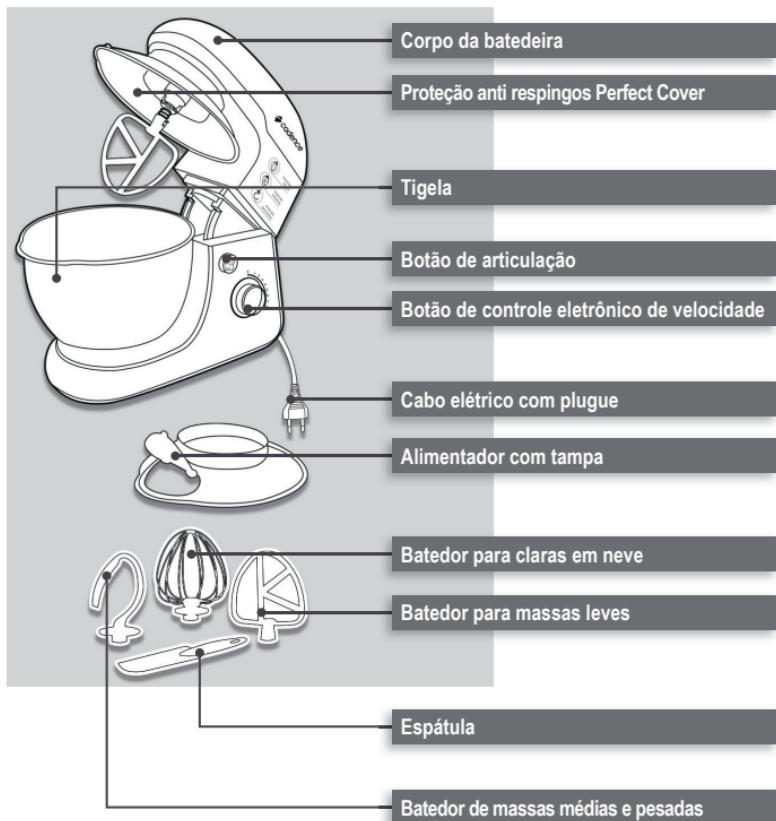
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto não 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 cordão elétrico estiver danificado, ele deverá 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 cordão 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 de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- Nunca deixe o cordão 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 cordão 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 empoeçadas 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 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 cordão elétrico.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Nunca coloque a mão dentro da tigela quando a batedeira estiver ligada na tomada.
- Nunca coloque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
- Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que os batedores estejam bem encaixados.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- Não adicione na tigela ingredientes com temperatura acima de 80°C.
- Se os batedores ficarem presos, desligue a batedeira antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-os.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 - COMPONENTES DO PRODUTO



3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

A Batedeira possui um sistema de movimento orbital, fazendo com que os batedores girem bem próximos as paredes da tigela remexendo e misturando a massa com maior rapidez e eficiência que as batedeiras comuns. Com potência de 400W e controle eletrônico de velocidade, permite preparar qualquer tipo de massa, seja ela leve ou pesada.

Tigela

Possui capacidade para 3 litros e tem prático bico que facilita ao despejar o alimento. Feita de material resistente é ideal para preparar a sua receita.

Proteção anti respingo Perfect Cover

Funciona como uma tampa evitando que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

Alimentador com tampa

Através dele é possível adiciona ingredientes durante o preparo.

Botão de Controle Eletrônico de Velocidades

Regule a batedeira na velocidade ideal para a sua receita, inicie sempre em uma velocidade mais baixa e vá aumentando suavemente até a máxima desejada.

Botão Articulação

Pressione o botão e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click e para abaixar pressione novamente o botão e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.

Batedor para claras em neve, massas leves e massas médias e pesadas

A sua batedeira possui 3 tipos de batedores, Batedor para claras em neve, massas leves e massas médias e pesadas.



4 - UTILIZAÇÃO

Utilizando pela primeira vez

Ao utilizar a Batedeira pela primeira vez, limpe a parte externa com um pano macio. Lave os batedores e a tigela com esponja macia e detergente neutro.

Não utilize produtos abrasivos, como álcool, saponáceo ou solventes, pois podem danificar o produto.

Sistema de abertura

Permite maior facilidade no manuseio da tigela e batedores. Pressione o botão da articulação e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click. Com a batedeira nessa posição [ver figura 1], é possível retirar ou trocar os batedores, retirar ou colocar a tampa anti respingo e colocar ou retirar a tigela.

Para fechar basta pressionar novamente o botão da articulação e abaixar a parte superior da batedeira até ela travar.

Batedores

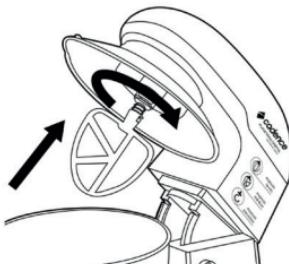
A sua batedeira possui três tipos de batedores diferentes, um para claras em neve, outro para massas leves e o terceiro para massas médias e pesadas. Para retirar os batedores empurre e gire no sentido horário [ver figura 2] e para colocar posicione o batedor no pino de encaixe empurre e gire no sentido anti-horário até travar [ver figura 3].

Antes de montar a batedeira para usá-la, certifique-se que esteja desconectada da tomada e o seletor de velocidade esteja na posição "0".

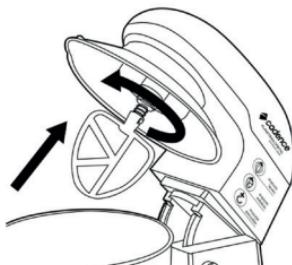
- [01] Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho;
- [02] Com a batedeira aberta, encaixe a tigela, a proteção anti respingo e o batedor desejado;
- [03] Coloque os ingredientes na tigela
- [04] Feche a batedeira
- [05] Insira o plugue do cordão elétrico na tomada;
- [06] Gire o botão de controle de velocidade suavemente até a velocidade desejada;
- [07] Durante o preparo você pode incluir ingredientes, abra a tampa de proteção da tigela [ver figura 4] e adicione os ingredientes.
- [08] Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição "0".
- [09] Abra a batedeira e se necessário, raspe o excesso de alimento dos batedores com a espátula.



[Figura 1]



[Figura 2]



[Figura 3]



[Figura 4]

Dicas: Ingredientes refrigerados (como manteiga e ovos) devem ser misturados em temperatura ambiente. Portanto, retire-os da geladeira com antecedência.

Dicas: É aconselhável quebrar os ovos em um recipiente separado, para evitar que pedaços da casca sejam batidos junto com a massa.

⚠ Atenção! Não coloque nenhum objeto dentro da tigela enquanto os batedores estiverem girando.

⚠ Atenção! A quantidade mínima para fazer clara em neve é de 3 claras.



Tempo de utilização x Batedor x Receitas

Potência	Tempo máximo de uso contínuo	Batedor	Receitas
200-250W	15 minutos		Chantilly
			Creme de Confeiteiro
			Clara em Neve
250-300W	10 minutos		Bolo
			Cupcake
			Pão de Mel
300-400W	5 minutos		Massa de Pão
			Pizza

5 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto está desconectado da tomada.

Limpe a parte externa da batedeira com um pano levemente umedecido. Em seguida, seque com um pano seco.

Lave a tigela e os batedores com água e detergente neutro. Enxágue em água abundante e enxugue. Se necessário, deixe essas peças de molho.

OBS.: Fica muito mais fácil se você limpar sua batedeira imediatamente após o uso.

OBS.: Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.



Atenção! Tome cuidado ao manusear os batedores, pois eles podem causar ferimentos.

OBS.: As atualizações em componentes de hardware e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular.

Eliminação adequada de materiais



Essa marca indica que este produto não deve ser eliminado com outros lixos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsávelmente para promover a sustentável reutilização dos recursos materiais. Para retornar o dispositivo utilizado, informe-se nos centros de coleta de sua cidade.

Produtos elétricos e eletrônicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos sobre o ambiente e saúde humana e devem ser reciclados adequadamente.



Pão Tradicional Rápido (Rende uma unidade)

2 copos de água morna (480ml)
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
3 colheres (sopa) de margarina ou óleo
2 colheres (chá) de sal
4 copos de farinha de trigo (960ml)
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

Modo de preparo

- [01] Coloque na bacia da batedeira todos ingredientes, bata bem.
- [02] Coloque em uma forma de pão untada, deixe crescer por 20 minutos.
- [03] Leve ao forno e deixe assar até ficar dourado.
- [04] Retire o pão da forma ainda morno, caso contrário ele ficará úmido.

Bolo simples

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de margarina bem cheias
3 ovos
1 e 1/2 xícara de leite aproximadamente
1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo

- [01] Bata as claras em neve e reserve.
- [02] Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.
- [03] Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater.
- [04] Por último agregue as claras em neve e o fermento.
- [05] Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.
- [06] Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.
- [07] Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.

7 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garante a sua **Batedeira Orbital Cadence, Modelo BAT500, BAT501, BAT502, BAT503, BAT504, BAT505, BAT507, BAT550**, 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 fluulações 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.

ANOTAÇÕES





JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
CNPJ 03106170/0002-24

SAC: **4020 2905** - para capitais e regiões metropolitanas
0800 644 6442 - para demais localidades

[REV. 10]

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. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.