

# MANUAL DO USUÁRIO

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



 **cadence**

Obrigado por adquirir a **Batedeira Orbital Cadence, BAT500 | BAT501 | BAT502 | BAT503 | BAT504 | BAT505 | 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 - RECOMENDAÇÕES 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.

- 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



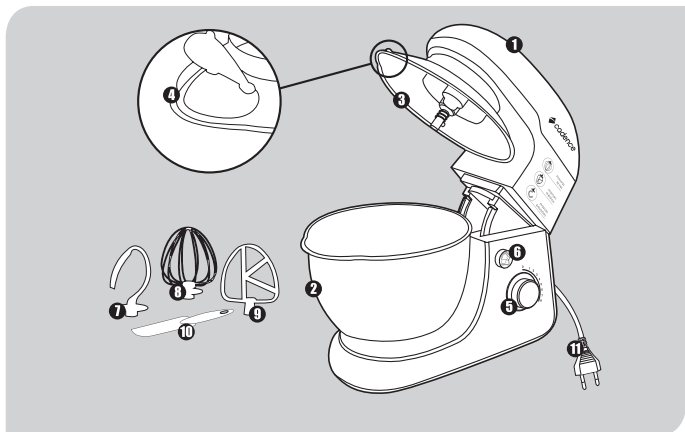
danificar os componentes e provocar sérios acidentes.

- 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 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 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.
- Não utilize-a por mais de 5 minutos sem parar.
- 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



- 1 Corpo da batedeira
- 2 Tigela
- 3 Proteção anti respingos *Perfect Cover*
- 4 Alimentador com tampa
- 5 Botão de controle eletrônico de velocidades
- 6 Botão de articulação
- 7 Batedor para massa pesada
- 8 Batedor para massa leve
- 9 Batedor para massa média
- 10 Espátula
- 11 Cabo elétrico com plugue



### 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.



#### **Atenção**

*Não deixe a batedeira ligada por mais de 5 minutos sem interrupção.*

#### **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.

## **Batedores para Massas Leves, Médias e Pesadas**

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

### **4 - UTILIZANDO SUA BATEDEIRA**

#### **4.1 Utilizando pela primeira vez.**

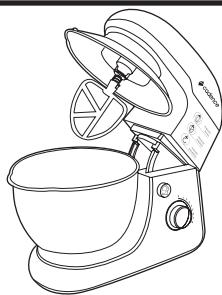
Ao utilizar a Batedeira pela primeira vez, limpe a parte externa com um pano macio. Lave os batedores e a tigela com esponja macia e detergente neutro.

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

#### **4.2 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 [ figura 1 ] é possível retirar ou trocar os batedores, retirar ou colocar a tampa anti respingo e colocar ou retirar a tigela.

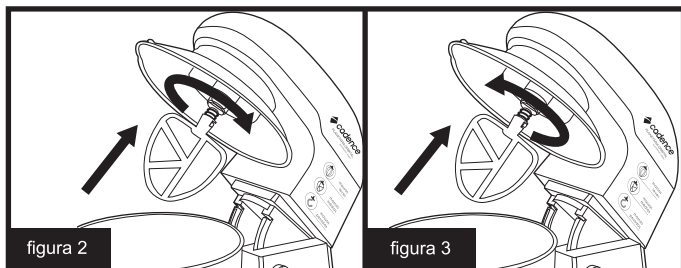
figura 1



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

### 4.3 Batedores

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

1. Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho;
2. Com a batedeira aberta, encaixe a tigela, a proteção anti respingo e o batedor desejado;
3. Coloque os ingredientes na tigela
4. Feche a batedeira
5. Insira o plugue do cordão elétrico na tomada;
6. Gire o botão de controle de velocidade suavemente até a velocidade desejada;
7. Durante o preparo você pode incluir ingredientes, abra a tampa de proteção da tigela [ figura 4 ] e adicione os ingredientes.



figura 4



8. Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição “0”.
9. Abra a batedeira e se necessário, raspe o excesso de alimento dos batedores com a espátula.

### **Dicas**

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





## 5 - LIMPEZA

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.

### Observações:

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

Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.



### Atenção

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



## 6 - RECEITAS

### **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 contrario ele ficará úmido.

### **Receita 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 Eletrodomésticos S.A. garante a sua Batedeira Orbital, BAT500 | BAT501 | BAT502 | BAT503 | BAT504 | BAT505 | 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 Cadence 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 Cadence.
- 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.

A Cadence 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.





Cadence Eletrodomésticos S.A.  
Rua Santos Maccarini, 650 - Bairro Machados  
CEP 88371-904 Navegantes - SC  
Fone: (47) 3347-9900  
SAC: 0800 644 6442  
CNPJ 03106170/0002-24

(M06 - 20072015)

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para 0800 644 6442, em horário comercial, ou entrar no site [www.cadence.com.br](http://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.

Imagens ilustrativas

A Cadence reserva-se o direito de proceder alterações de seus produtos sem aviso prévio.