

MANUAL DO USUÁRIO

Cup Cake Sweet Cake
CUP100



cadence

Obrigado por adquirir a **Cup Cake Sweet Cake, modelo CUP100**, um produto de qualidade, seguro, eficiente e desenvolvido com a mais alta tecnologia. É muito importante ler atentamente as informações contidas neste manual. Elas 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.

- Mantenha os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto, longe do alcance de crianças e animais, para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.

Importante:

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

- Antes de conectar o produto na tomada, certifique-se de que a tensão da rede elétrica (127 V ou 220 V) seja a mesma do produto.
- 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.



- Não permita o uso deste produto por crianças. Mantenha as crianças afastadas durante a sua utilização ou quando ainda estiver quente. Risco de queimaduras.
- Nunca utilize o produto próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, para evitar acidentes.

Atenção!

- **Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos para copos ou jogos americanos não plásticos ou sobre um material resistente ao calor.**
- **Nunca utilize objetos pontiagudos ou abrasivos na superfície antiaderente do aparelho, pois podem danificá-la.**
- Durante o uso, mantenha o produto longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abri-lo ou fechá-lo.
- Não enrole o cabo elétrico no produto, pois poderá ocorrer rompimento dos fios internos.

Atenção!

Sempre que realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos de acidentes.
- O produto não deve ser utilizado se apresentar marcas de queda ou qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes.
- Se o produto apresentar qualquer defeito, em hipótese nenhuma, tente desmontar ou consertar o produto. A manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada.
- O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
- Nunca deixe o cabo elétrico em locais de circulação, nem onde pessoas possam tropeçar no fio, pois pode derrubar o produto e causar acidentes.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar acidentes.



- Mantenha o seu produto e o cabo elétrico longe de superfícies quentes (fornos, fogões, brasas, fogo ou luz do sol), superfícies com umidade, cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão, mesmo que seja por alguns instantes. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
- Recomendamos 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 cabo elétrico.
- Sempre que remover o cabo elétrico da tomada, puxe-o pelo plugue.
- Nunca toque no plugue ou no cabo elétrico com as mãos molhadas. Perigo de choque elétrico.
- Nunca imergir o produto, o plugue ou o cabo elétrico na água ou outros líquidos, pois pode danificar os circuitos elétricos do aparelho, além do risco de choque elétrico.
- Sempre limpe o produto após sua utilização.
- O aparelho não é destinado a ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- As informações descritas neste manual aplicam-se a diversas versões desse aparelho. Assim você pode encontrar descrições de características individuais que não se aplicam ao seu produto.

Nota:

De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves riscos de choques elétricos (consulte um eletricista).

- O uso do produto em desacordo com as orientações deste manual acarreta na perda da garantia.
- Este produto foi desenvolvido para uso exclusivamente doméstico, interno e não comercial.



2 - Componentes do produto



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| ① Alça de abertura e fechamento | ⑤ Chapa inferior de aquecimento |
| ② Led indicador de produto aquecido | ⑥ Cabo elétrico |
| ③ Led indicador de produto ligado | ⑦ Plugue |
| ④ Chapa superior de aquecimento | ⑧ Kit para confeitaria |



3 - Funções dos componentes do produto

- **Alça de Abertura e Fechamento**

Utilizada para abrir e fechar o produto, para se obter acesso às chapas de aquecimento antiaderentes.

- **Chapas de Aquecimento Antiaderentes**

Chapas onde são colocados os alimentos para cozimento.

Limpe-as antes do uso.

Não é necessário untar a chapa, pois ela possui uma cobertura antiaderente.

- **Led Indicador de Produto Aquecido**

O led acende quando atingir a temperatura ideal.

O led irá acender e apagar algumas vezes durante o processo, indicando que o produto está mantendo a temperatura ideal para o cozimento.

- **Led Indicador de Produto Ligado**

O led acende quando o produto é conectado na tomada.

4 - Utilização



Atenção!

Antes de conectar o produto na tomada, certifique-se de que a tensão da rede elétrica (127 V ou 220 V) seja a mesma do produto.

Antes de utilizar

- Limpe o produto com um pano limpo e macio, para remover o pó e restos da embalagem.



- Limpe as superfícies das chapas antiaderentes com um pano úmido e seque-as com um pano macio, limpo e seco ou papel toalha.
- Antes do primeiro uso, unte levemente as chapas antiaderentes com um pouco de manteiga, óleo de cozinha ou gordura. Feche o produto e conecte o plugue na tomada.
- Aguarde até que as chapas esquentem (aproximadamente 5 minutos). Desconecte o produto da tomada e limpe-as.
- Está pronta para o uso.

Importante:

Aparelhos que possuem elementos de aquecimento podem liberar fumaça e/ou cheiro durante as primeiras utilizações. Isso ocorre devido à queima de resíduos manufaturados, oriundos do processo de fabricação. Isto é normal e vai desaparecer em breve, não significa problema no produto.

Procure sempre manter uma janela aberta durante os primeiros usos.

Instruções de Utilização

- 1) Coloque a base do produto em uma superfície plana, firme e seca.
- 2) Conecte o plugue na tomada.
- 3) O led de produto ligado irá acender, indicando o aquecimento do produto.
- 4) Após alguns minutos, o led de produto aquecido irá acender, indicando que as chapas antiaderentes estão aquecidas e prontas para utilização.
- 5) Abra o produto.
- 6) Coloque o alimento desejado (conforme sua receita) sobre a placa inferior. A massa pode ser colocada diretamente sobre a chapa de aquecimento ou utilizando forminhas de papel.
- 7) Feche o produto e com cuidado faça com que as chapas se aproximem.
- 8) Após alguns minutos, abra o aparelho e cheque se o alimento está pronto.



Dica:

- Não abra a sua Cup Cake durante os primeiros minutos de uso, pois isso poderá prejudicar o crescimento da massa e o resultado final da sua receita.

Nota:

O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento, recheio e seu gosto pessoal.

- 9) Para retirar o alimento pronto, utilize um utensílio não metálico (ex.: espátula de plástico resistente a altas temperaturas). Nunca utilize objetos pontiagudos ou abrasivos, pois podem danificar as chapas antiaderentes.
- 10) Após a utilização, desconecte o plugue da tomada.

5 - Receitas

Cupcake Tradicional

Ingredientes

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

125g de manteiga

2 ovos

1/2 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

2 colheres (sopa) de leite

1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo

Misture a farinha, o açúcar, a manteiga, os ovos, a essência de baunilha e o fermento em pó em uma vasilha, exceto o leite.

Bata na sua batedeira Cadence. Por último, acrescente o leite e misture bem. Coloque as forminhas de papel nº2 (que acompanham o produto) nas cavidades da Sweet Cake e em seguida derrame a massa até a metade das cavidades.

Deixe assando de 9 a 10 minutos. Caso a Sweet Cake esteja pré-aquecida, o tempo de assar pode diminuir.

Cobertura

1 e 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro

1 clara

Suco de 1/2 limão

Modo de Preparo

Bata as claras em neve, acrescente o limão e o açúcar, e espalhe sobre os Cupcakes já assados.

Logo após, espalhe granulados de chocolate ou coloridos.



Tempo de Preparo - 10 a 15 minutos

Rendimento - 21 unidades

Petit Gâteau

Ingredientes

200 g de chocolate meio amargo
2 colheres de manteiga sem sal
1/4 de xícara de chá de açúcar
2 colheres rasas (sopa) de farinha de trigo
2 ovos inteiros (tirar a pele da gema)
2 gemas

Modo de Preparo

Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.

Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira Cadence até ficar bem claro. Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.

Depois, unte as forminhas com um pouco de farinha de trigo e derrame a massa até a metade das cavidades.

Asse os bolinhos por 4 minutos até a massa crescer.

Desenforme ainda quente e sirva.

Tempo de Preparo - 5 a 10 minutos

Rendimento - 14 unidades

Se preferir, utilize mistura para Petit Gâteau, a massa fica consistente e saborosa. Seu rendimento pode variar.

Pão de Queijo

Ingredientes

500g de polvilho doce
1 e 1/2 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
200g de queijo parmesão ralado
2 ovos
Sal a gosto

Modo de Preparo

Adicione a água, o óleo e os ovos no liquidificador e bata-os. Por último, acrescente o polvilho, o queijo e o sal. Bata novamente no liquidificador Cadence por 2 a 3 minutos. Coloque a massa até a metade das cavidades da Sweet Cake e deixe assar até a massa ficar levemente dourada.

Tempo de Preparo - 5 a 10 minutos

Rendimento - 42 unidades



Se preferir, utilize mistura para pão de queijo, a massa fica consistente e saborosa. Seu rendimento pode variar.

Cupcake de Chocolate

Ingredientes

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
150g de manteiga amolecida
2 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
1/4 xícara de cacau em pó
Sal a gosto
1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo

Bata em sua batedeira Cadence a manteiga com o açúcar até formar um creme e em seguida acrescente os ovos, um a um, sem parar de bater.

Após, acrescente a essência de baunilha e bata por mais um tempo.

Depois, adicione a farinha de trigo e misture até atingir uma consistência homogênea.

Adicione leite e cacau em pó, revezando entre um e outro até ganhar uniformidade.

Por fim, acrescente o sal e o fermento em pó peneirados, e o bicarbonato de sódio.

Coloque as forminhas de papel nº2 (que acompanham o produto) nas cavidades da Sweet Cake e preenche-as com 3/4 de massa. Aguarde por 9 minutos.

Tempo de Preparo - 5 a 10 minutos

Rendimento - 35 unidades

Se preferir, utilize mistura para bolo de chocolate, a massa fica consistente e saborosa. Seu rendimento pode variar.

Empadinha

Ingredientes

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
125 g de margarina
1 colher (sopa) de água
Sal a gosto

Modo de Preparo

Misture a farinha, a margarina, a água e o sal.

Com as mãos, amasse até obter uma mistura homogênea.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos.

Após este tempo de descanso da massa, você pode fazer as empadinhas diretamente



na sua Sweet Cake, sem utilizar as forminhas.

Para isso, faça uma bolinha (aproximadamente 6cm de diâmetro) com as mãos e, com o dedo amasse-a na palma da sua mão.

Em seguida, coloque na Sweet Cake e aperte com os dedos até formar um copinho.

Repita o processo até preencher todas as cavidades da Sweet Cake.

Coloque o recheio de sua preferência até preencher todo o copinho.

Para fazer a tampinha da empadinha, enrole a massa com a mão e abra com as

pontas dos dedos até formar um disco fino. Você também pode cortar com um copo.

Coloque em cima do recheio e aperte suavemente com as pontas dos dedos.

Feche a tampa da Sweet Cake e deixe assar até que fiquem dourados (aproximadamente 15 minutos).

Tempo de Preparo - 35 minutos

Rendimento - 21 unidades

Observação: O rendimento pode variar dependendo da quantidade de massa utilizada em cada empadinha.

Você pode inovar nos recheios, criando novas combinações de sua preferência: peito de peru com queijo e tomate, chocolate com banana, calabresa com cebola, pizza, etc.

Sugestão de recheio

Ingredientes

500g de peito de frango

1 tablete de caldo de galinha

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados

Salsinha picada a gosto

1 pote de cream cheese ou requeijão

1 caixa de creme de leite

2 tomates sem pele picados

1 lata de milho

1 fio de azeite

Champignon e azeitonas (opcional)

Modo de Preparo

Cozinhe o peito de frango com o tablete de caldo de galinha até ficar mole. Espere esfriar e desfie.

Em outra panela refogue no azeite o alho, a cebola, tomates picados, o frango desfiado, creme de leite, cream cheese e o milho.

Desligue o fogo, tempere com sal a gosto, azeitonas e champignon. Logo após, preencha as massinhas com o recheio.



Tortinha

Ingredientes

1 xícara de farinha de trigo
1 ovo batido
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
100 g margarina
Sal a gosto

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma vasilha até ficar a massa homogênea. Distribua a massa até a metade das cavidades da máquina de cupcake e deixe assar por alguns minutos, até dourar em cima.

Observação: Você pode fazer diversos recheios doces ou salgados para suas tortinhas. A Cadence preparou receitas de recheios pra você deixar elas muito mais gostosas.

Sugestão de recheio

Creme de Limão

1/2 lata de leite condensado
1/2 caixinha de creme de leite
Suco de 2 limões

Modo de Preparo

Em uma vasilha, misture o leite condensado com o suco de limão, acrescente o creme de leite a essa mistura e mexa bem. Reserve na geladeira. Logo após, preencha sua massa de tortinha com o recheio do Creme de limão.

Brigadeiro

1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo

Coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina em uma panela, leve ao fogo e não pare de mexer. Quando estiver bem cremoso, desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Deixe esfriar.

Montagem da tortinha

Em cada forminha de massa acrescente um pouco do brigadeiro ou um pouco do creme de limão. Repita o procedimento nas outras forminhas de massa. Leve à geladeira por 30 minutos.

Tempo de Preparo - 30 a 40 minutos

Rendimento - 21 unidades



Dica especial da Cadence

Utilize massa pronta de pastel para assar na Sweet Cake.

Corte em rodelas e coloque nas fôrmas da Sweet Cake com as bordas para cima.

Preencha com recheio doce ou salgado, quente ou frio de sua preferência.

Quiche

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200g de manteiga

1/4 de xícara de água

Sal a gosto

Modo de Preparo

Misture a farinha de trigo com a manteiga até fazer uma farofa. Acrescente a água e misture até formar uma massa homogênea. Depois, forre as cavidades da cupcake.

Sugestão de recheio

4 ovos

1 lata de creme de leite

100g de champignon

50g de tomate seco

4 fatias de presunto royale picado (ou outro de sua preferência)

50g de queijo ralado

Sal a gosto

Modo de Preparo

Bata os ovos com um batedor de arame como se tivesse fazendo omelete.

Misture o creme de leite e sal a gosto e coloque essa mistura sobre a massa na cupcake.

Distribua sobre o recheio o presunto, o champignon e o tomate seco.

Salpique por cima com queijo ralado e leve para assar na Sweet Cake por aproximadamente 15 minutos.

Tempo de Preparo - 15 a 20 minutos

Rendimento - 56 unidades

Quindim

Ingredientes

1 gema

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de coco ralado

Manteiga e açúcar para untar a forminha



Modo de Preparo

Unte e polvilhe com açúcar a forminha e reserve.

Em uma tigela coloque a gema, o açúcar e o coco, e misture levemente.

Despeje na cupcake e deixe assar por aproximadamente 10 minutos.

Desenforme ainda morno.

Tempo de Preparo - 10 a 13 minutos

Rendimento - 1 unidade

6 - Limpeza e conservação



Atenção!

Sempre que realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.

- Desconecte o plugue da tomada, aguarde o produto esfriar e limpe-o imediatamente após cada uso.

Atenção!

Não utilize solventes ou materiais abrasivos (sapólios, pastas, esponja de aço ou escovas) e nem espátulas metálicas ou objetos pontiagudos na limpeza do produto ou na remoção de alimentos. Estes materiais podem danificar o seu produto.

- Para limpeza das áreas externas do produto, utilize um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água.
- Nunca imergir o produto na água ou debaixo de uma torneira com água, pois pode danificar os circuitos elétricos do aparelho, além do risco de choque elétrico.
- Limpe as chapas antiaderentes com toalha de papel, pano úmido ou esponja macia. Seque-as com um pano macio e seco.
- Para retirar resíduos de alimentos presos nas chapas do produto, basta untá-las com um pouco de óleo de cozinha, ligar o produto por alguns minutos e remover os resíduos com uma espátula não metálica.
- Conserve seu produto em boas condições de uso. Quando não estiver sendo utilizado, desligue-o, desconecte o plugue da tomada e mantenha-o em lugar seco, seguro e longe do alcance de crianças e animais domésticos. De preferência em sua embalagem original.
- Assegure-se de que o produto esteja completamente frio e seco antes de guardá-lo.
- O cabo elétrico não deve ser torcido, puxado e nem enrolado ao redor do aparelho, pois poderá ocorrer o rompimento dos fios internos.
- Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.



7 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence Eletrodomésticos S.A. garante a sua Máquina de Cupcakes Sweet Cake Cadence, modelo CUP100, contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) 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 3 (três) 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

(M02 - 25062015)

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**. 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.