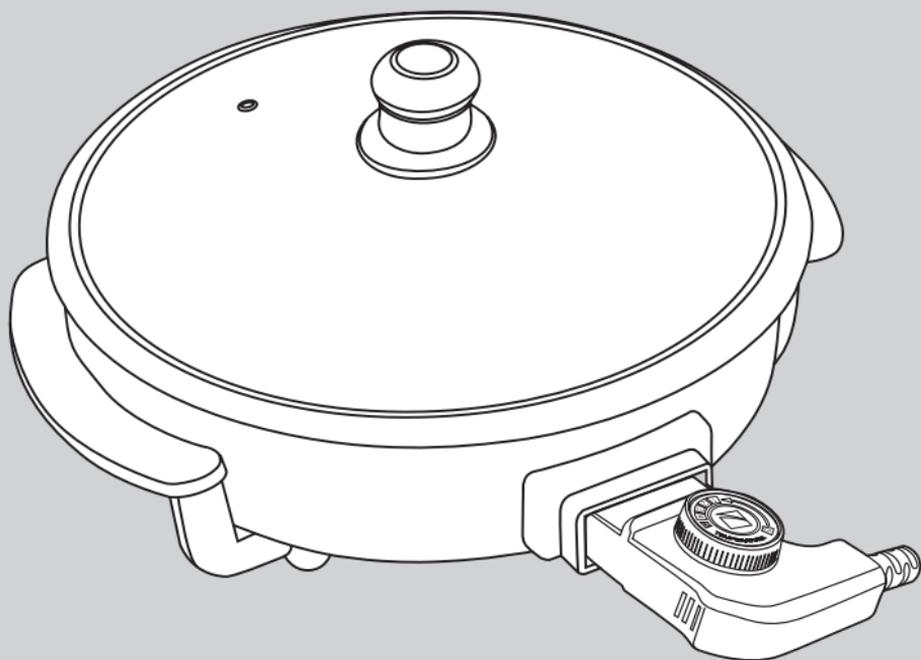


# MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA CADENCE

**PAN610**



 cadence



Obrigado por adquirir a Panela Elétrica PAN610 Cadence, 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

- 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 de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial fornecido 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 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 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 molhada.
- 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.
- Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
- Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
- As instruções de uso aplicam-se a diversas versões desse aparelho. Assim você pode encontrar descrições de características individuais que não se aplicam ao seu produto.
- Jamais corte o alimento sobre a chapa antiaderente.
- Nunca imergir o termostato em água ou outros líquidos para evitar risco de choque elétrico.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- O aparelho só pode ser usado com o termostato apropriado.
- Este aparelho não é destinado a sere operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos

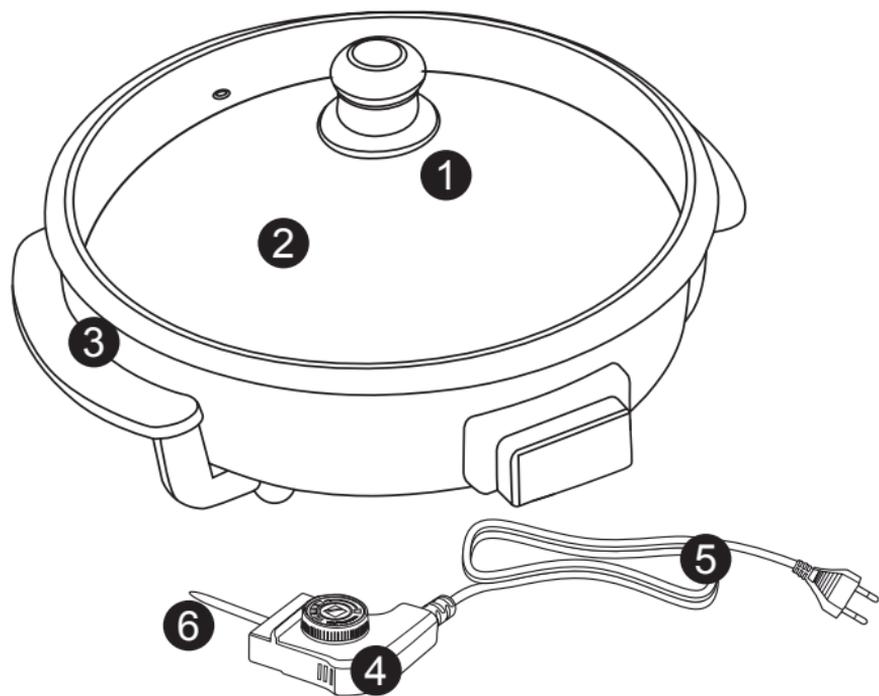
## **Atenção**

- *Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos para copos ou jogos americanos não plásticos.*
- *Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.*
- *Nunca coloque o aparelho na geladeira*

*Somente para uso doméstico, interno e não comercial.*



## 2 COMPONENTES DO PRODUTO



- 1 Tampa de vidro temperado;
- 2 Chapa antiaderente;
- 3 Alça para Transporte;
- 4 Termostato com botão seletor de temperatura;
- 5 Cordão elétrico com plugue;
- 6 Pino guia



### 3 FUNÇÕES DO PRODUTO

- Termostato com Seletor de Temperatura

O termostato possui uma lâmpada indicadora de funcionamento que se desliga automaticamente quando a panela atingir a temperatura escolhida.

Assim, durante uso, a luz liga e desliga alternadamente indicando que a temperatura escolhida está sendo mantida.

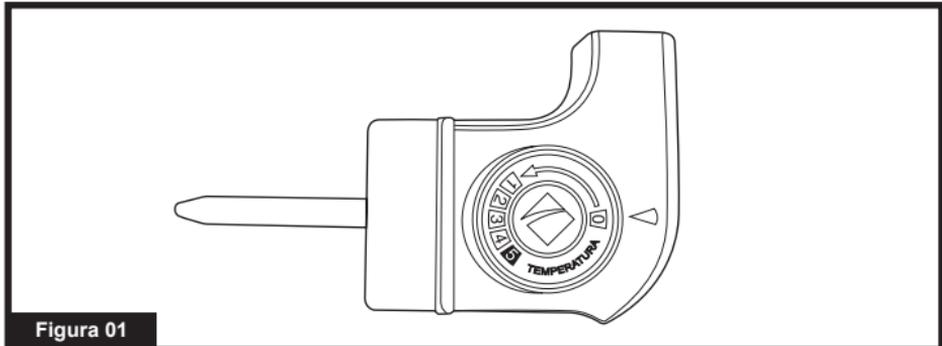


Figura 01

O botão seletor de temperatura possui 5 ajustes de temperatura para usos diferenciados.

- Tampa de Vidro Temperado

A tampa de vidro funciona como um forno, sendo ideal ser utilizada quando os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados, como cozinhar, grelhar.

Também permite assar grandes pedaços de carne, pois com a tampa fechada, o calor e a umidade são mantidos durante o preparo.

- Chapa Antiaderente

Possui superfície antiaderente, facilitando a limpeza e permitindo cozinhar sem gordura.

- Alça para Transporte

Facilita o transporte do produto com maior segurança.

## 4 UTILIZAÇÃO

- [01] Ajuste o botão seletor de temperatura para a posição Desl.
- [02] Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão.
- [03] Certifique-se de que o mesmo esteja bem encaixado. Caso contrário poderá ocorrer um aquecimento anormal podendo causar acidente ao usuário e danos ao aparelho.
- [04] Limpe a superfície antiaderente com um pano úmido e seque com pano seco ou papel toalha.
- [05] Plugue o aparelho na tomada.
- [06] Selecione a temperatura adequada ao alimento que será preparado.
- [07] Após alguns minutos a temperatura atingirá o nível selecionado e a lâmpada indicadora apagará. Você pode ajustar o botão seletor de temperatura para aumentar ou diminuir a temperatura da chapa conforme a necessidade do alimento que você esteja preparando.
- [08] Durante o preparo a lâmpada indicadora de funcionamento irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo mantida pelas resistências através do termostato.

### Dica:

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

- [09] Depois de preparado o alimento, gire o botão seletor de temperatura para a posição desligado e desconecte o plugue da tomada.
- [10] Você pode levar o seu pizza pan à mesa. Para isso gire o botão seletor de temperatura na posição Desl, retire o plugue da tomada e então desconecte o termostato.



## **Atenção**

- Muito cuidado para não encostar-se ao pino guia. Ele fica muito quente durante sua utilização.

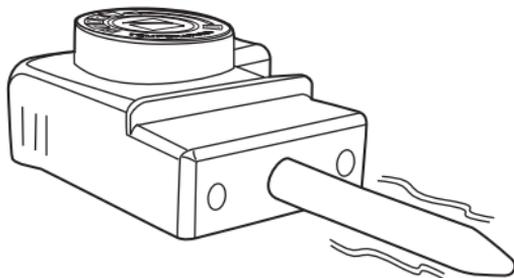


Figura 01

### Picadinho de carne e batata

#### Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 kg de acém ou músculo cortado em cubos
- 3 tomates sem pele e sem sementes
- 5 batatas cortadas em cubos
- 1 cenoura cortada em rodela
- sal e pimenta a gosto
- tempero verde para decorar

#### Modo de preparo

- [1] Aqueça o óleo na Panela PAN610 Cadence e doure bem os pedaços de carne.
- [2] Junte os tomates e refogue bem.
- [3] Adicione um litro e meio de água fervente, tampe a panela e cozinhe por 40 minutos, após iniciar a fervura.
- [4] Abra a panela, junte a batata e a cenoura e cozinhe por mais cerca de 10 minutos.
- [5] Sirva a seguir acompanhado de arroz branco.

## Risoto de tomate seco, mussarela de búfala e manjeriçã

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 10 folhas de manjeriçã
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola
- 2/3 xícara (chá) de mussarela de búfala
- 100 g de tomate seco
- 1,3 l de caldo de legumes (se for usar cubo, dissolva apenas 1)
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 5 colheres (sopa) de queijo parmesã ralado
- sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo

- [1] Lave as folhas de manjeriçã sob água corrente.
- [2] Numa tábu, pique a cebola e a mussarela de búfala. Corte o tomate seco em tiras
- [3] Leve uma leiteira com o caldo de legumes ao fogo alto. Quando ferver abaixe a temperatura
- [4] Enquanto o caldo aquece, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga na Panela PAN610 Cadence e ligue em baixa potência. Quando a manteiga derreter, junte a cebola picada e refogue, mexendo bem, até que fique transparente
- [5] Aumente a temperatura e acrescente o arroz. Refogue por 2 minutos, mexendo sempre
- [6] Adicione o vinho e misture bem até evaporar
- [7] Quando o vinho secar, acrescente o caldo de legumes ao risoto aos poucos, mexendo sem parar. Quando secar, adicione mais caldo e repita a operação por, aproximadamente, 15 minutos sempre em temperatura alta
- [8] Verifique o ponto: o risoto deve ficar cremoso, mas os grãos de arroz devem estar al dente, ou seja, um pouco durinhos. Se ainda estiver muito cru, continue cozinhando por mais 1 minuto. Caso seja necessário, junte um pouco mais de caldo e mexa bem. Na última adiçã de caldo, não deixe secar completamente ou o resultado será um risoto ressecado
- [9] Quando o risoto estiver no ponto, junte o tomate seco e o parmesã. Misture bem e desligue a panela.
- [10] Coloque as 2 colheres (sopa) de manteiga restantes e as folhas de manjeriçã sem misturar. Tampe a panela
- [11] No momento de servir, acrescente a mussarela de búfala e misture bem. Tempere com pimenta-do-reino moída na hora e sirva imediatamente.



## Macarronada italiana

### Ingredientes

- 300g de espaguete
- 150g de mussarela ralada
- 150g de presunto ralado
- 100g de charmant ralado
- 200g de bacon cortados em pequenos cubos e já fritos
- 200g de linguiça calabresa cortada em cubos e já frita
- Ovo de codorna
- 500 g de carne moída
- Alho
- Sal
- Cebola
- Cheiro verde ou coentro
- Vinagre
- Molho inglês
- Extrato de tomate

### Modo de Preparo

- [1] Tempere a carne moída de um dia para o outro com: alho, sal, molho inglês, cheiro verde e vinagre.
- [2] No dia seguinte prepare a carne moída.
- [3] Na Panela PAN610 Cadence coloque 2 colheres de óleo e doure a cebola, jogue a carne moída já temperada na panela até soltar toda a água.
- [4] Em seguida coloque de 3 a 4 colheres de extrato de tomate.
- [5] Misture, deixe fritar um pouco e cubra a carne com água.
- [6] Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, deixe um caldo e reserve.
- [7] Prepare o macarrão só com água e sal e reserve.
- [8] Depois de pronto coloque na Panela PAN610 Cadence 1 colher de manteiga, ou se preferir um pouco de azeite.
- [9] Coloque o bacon, mussarela, presunto, ovo de codorna, charmant e a linguiça calabresa.
- [10] Coloque 2 conchas de carne moída com caldo e deixe ferver um pouco
- [11] Jogue a quantidade de macarrão que for comer na panela com todos os ingredientes e pronto.
- [12] Sirva com algumas torradas.



## Risoto de Camarão

### Ingredientes

- 300g de camarão médio sem casca e sem cabeça
- Suco de meio limão
- 1 colher de café com sal e pimenta do reino
- 1 fio de azeite
- ½ cebola média picada
- 2 xícaras de arroz arbório
- 1 cálice de vinho branco seco
- Aproximadamente 1,5 litro de fundo de legumes e peixe
- Parte branca do alho-poró fatiada finamente
- 1 tomate sem casca picado
- 1 colher de manteiga
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de cheiro verde picado

### Modo de preparo

[1] Tempere o camarão com limão, sal e pimenta. Na Panela Wok Cadence, na temperatura alta, refogue rapidamente o camarão com azeite, até que eles fiquem rosados e a água seque. Reserve em outro recipiente.

[2] Na mesma Panela PAN610 Cadence em que refogou o camarão, coloque um fio de azeite e refogue a cebola picada até ficar murcha. Adicione o arroz e vá misturando com uma colher de pau por uns 5 minutos. O fundo de legumes e peixe deve estar aquecendo ao lado da panela do risoto.

[3] Com a temperatura alta, junte o vinho ao arroz e continue misturando até que seque.

[4] Adicione o fundo de legumes e peixe aos poucos, concha a concha. Vá mexendo e quando secar, coloque mais uma concha do fundo. Esse processo dura de 10 a 15 minutos. Vá experimentando grãos de arroz para verificar o cozimento. Quando estiver "al dente", só no interior do grão, estará no ponto. Não deixe o caldo secar completamente, senão o risoto fica ressecado.

[5] Por fim, adicione o camarão, o alho poró e o tomate. Misture bem e desligue a panela. Acrescente 1 colher de manteiga e o queijo ralado, agregando delicadamente. Decore com cheiro verde picado e está pronto.

[6] Sirva em seguida, quente, acompanhado de vinho branco.



## Strogonoff de Frango com Cogumelos

### Ingredientes

- 800g de peito de frango cortado em tirinhas
- sal e pimenta a gosto
- noz-moscada
- 1 colher de sopa de mostarda
- 50g de manteiga
- 1 cálice de vinho do porto
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 colher de sopa de ketchup
- 2 latas de cogumelos laminados
- 2 xícaras de creme de leite
- 1 colher de chá de molho inglês
- 8 gotas de molho tabasco

### Modo de preparo

[1] Tempere as tiras de frango com sal, pimenta, noz-moscada e a mostarda, envolva e deixe tomar sabor pelo menos meia hora.

[2] Na Panela PAN610 Cadence derreta a manteiga e refogue a carne em potência alta, mexendo de vez enquando até a carne começar a tomar cor. Retire o frango e reserve.

[3] Ponha o vinho do Porto na Panela PAN610 Cadence, deixe evaporar e junte mais um pouco de manteiga, refogue a cebola e os alhos e junte o frango

[4] Coloque a polpa de tomate e o ketchup, misture e junte os cogumelos

[5] Deixe cozinhar 10 minutos

[6] Junte o creme de leite, coloque o molho inglês, o tabasco e deixe engrossar o molho

[7] Sirva com batata palha.



Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.

- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.

Chapa Antiaderente

- Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição Desl (desligado), que o cabo de força esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Desconecte o termostato do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Sempre limpe o aparelho após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água para limpar a chapa metálica. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente, tendo muito cuidado para não molhar a caixa de conexão. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Nunca utilize utensílio de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

Tampa de vidro

- Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
- Se for necessário utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Não lave a tampa de vidro na máquina de lavar louça.

Termostato

- Limpe o termostato utilizando apenas pano úmido.
- Jamais coloque o termostato dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Cuidado: Caso molhe o termostato, procure uma assistência técnica autorizada.



A sua Panela Elétrica Cadence, Modelo PAN610, tem garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence. 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 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 6 meses referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 1 ano 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 indicada no aparelho.

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 quebras, como os fabricados em material plástico e 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 contratado 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

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](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.





 cadence • [www.cadence.com.br](http://www.cadence.com.br)