

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA CADENCE
PAN610 | PAN611



 cadence



Obrigado por adquirir a **Panela Elétrica Cadence, modelo PAN610 | PAN611**, 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.

- 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 tensionando 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 ser 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

Tampa de vidro temperado

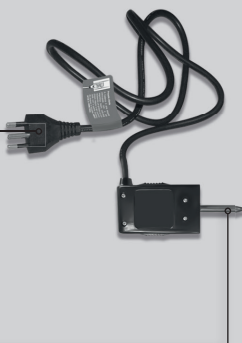
Chapa antiaderente

Alça para transporte

Termostato com botão de temperat.

Cordão elétrico com plugue

Pino guia



3 - FUNÇÕES

Termostato com Seletor de Temperatura

O termostato possui um led indicador 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.

O botão seletor de temperatura possui 5 ajustes de temperatura para usos diferenciados [ver figura 1].

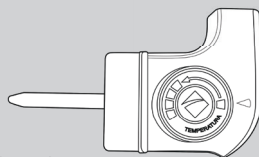


Figura 1

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.

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 - UTILIZANDO

[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 o led indicador 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.

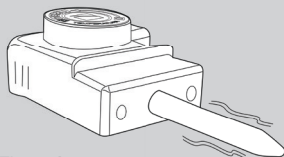


Figura 2

Dicas: O tempo de cozimento varia conforme 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 no pino-guia, pois o mesmo fica muito quente durante sua utilização [ver figura 2].



5 - RECEITAS

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 rodelas
Sal e pimenta a gosto
Tempero verde para decorar

Modo de preparo

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

Risoto de tomate seco, mussarela de búfala e manjerição

Ingredientes

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

Modo de preparo

- [01] Lave as folhas de manjerição sob água corrente.
[02] Numa tábua, pique a cebola e a mussarela de búfala. Corte o tomate seco em tiras
[03] Leve uma leiteira com o caldo de legumes ao fogo alto. Quando ferver abaixe a temperatura
[04] Enquanto o caldo aquece, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga na Panela Elétrica Cadence e ligue em baixa potência. Quando a manteiga derreter, junte a cebola picada e refogue, mexendo bem, até que fique transparente
[05] Aumente a temperatura e acrescente o arroz. Refogue por 2 minutos, mexendo sempre
[06] Adicione o vinho e misture bem até evaporar
[07] 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
[08] 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 adição de caldo, não deixe secar completamente ou o resultado será um risoto ressecado
[09] Quando o risoto estiver no ponto, junte o tomate seco e o parmesão. Misture bem e desligue a panela.



[10] Coloque as 2 colheres (sopa) de manteiga restantes e as folhas de manjerição 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

[01] Tempere a carne moída de um dia para o outro com: alho, sal, molho inglês, cheiro verde e vinagre.

[02] No dia seguinte prepare a carne moída.

[03] Na Panela Elétrica Cadence coloque 2 colheres de óleo e doure a cebola, jogue a carne moída já temperada na panela até soltar toda a água.

[04] Em seguida coloque de 3 a 4 colheres de extrato de tomate.

[05] Misture, deixe fritar um pouco e cubra a carne com água.

[06] Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, deixe um caldo e reserve.

[07] Prepare o macarrão só com água e sal e reserve.

[08] Depois de pronto coloque na Panela Elétrica Cadence 1 colher de manteiga, ou se preferir um pouco de azeite.

[09] 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 litros 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

[01] Tempere o camarão com limão, sal e pimenta. Na Panela PAN 610 | PAN 611 Cadence, na temperatura alta, refogue rapidamente o camarão com azeite, até que eles fiquem rosados e a água seque. Reserve em outro recipiente.

[02] Na mesma Panela Elétrica 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.

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

[04] 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.

[05] 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.

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

Stroganoff 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

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

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

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

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

[05] Deixe cozinhar 10 minutos.

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

[07] Sirva com batata palha.



6 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

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.

Meio Ambiente

Tenha sempre em mente o bem estar de nosso meio ambiente.

Nunca descarte este produto em lixo doméstico normal pois o mesmo contém componentes que podem contaminar o meio ambiente. Elimine-o através de um serviço autorizado adequado de sua cidade. Preste sempre atenção quanto as prescrições atuais válidas. Em caso de dúvidas, entre em contato com a entidade de eliminação de resíduos de sua cidade ou estado.

Elimine todos os materiais das embalagens de forma ecológica.



Nota: Atualizações em componentes e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular.



7 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garante a sua **Panela Elétrica Cadence, modelo PAN610 | PAN611**, 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.
- Atendimento 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 flutuações 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

[illegible]





JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
SAC: 4020 2905 (capitais e regiões metropolitanas)
0800 644 6442 (demais localidades)
CNPJ 03106170/0002-24

[REV. 02]

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.

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