MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA

PAN241 | PAN242

cadence

Obrigado por adquirir a **Panela elétrica Cadence, PAN241 | PAN242** 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 - 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.

• Verifique se a voltagem de seu produto, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
• Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
• Este aparelho 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 aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
• Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
• Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
• 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.
• Nunca deixe o cabo de alimentação em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
• Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.
• Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Cadence.
• Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
• Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
• A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
• Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
• Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
• Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas.
• Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.

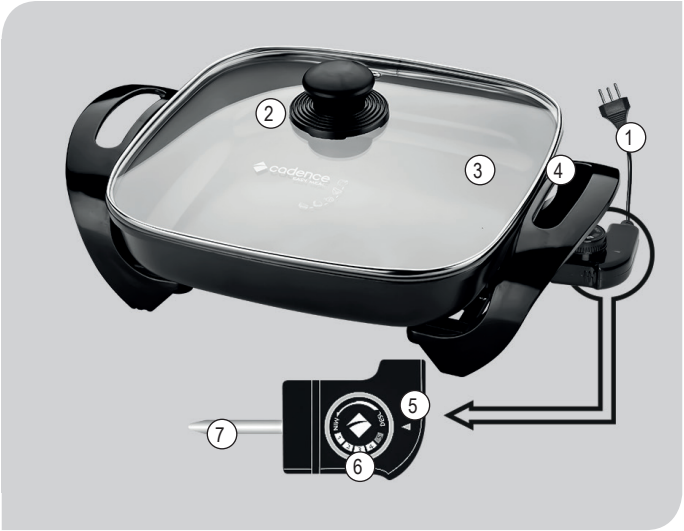
• Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
• Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
• Não utilize acessórios que 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.
• Nunca deixe o fio encostar em superfícies quentes.
• Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
• Mantenha o rosto afastado durante a fritura.
• 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.

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 a panela elétrica na geladeira.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

2 - COMPONENTES DO PRODUTO



1. Cabo elétrico com plugue
2. Tampa de vidro temperado com pegador e saída de vapor
3. Panela com revestimento antiaderente (interno e externo)
4. Alça
5. Lâmpada indicadora de funcionamento
6. Termostato com botão seletor de temperatura
7. Pino guia

3 - FUNÇÕES DO PRODUTO

Termostato com Seletor de Temperatura
O termostato possui uma lâmpada indicadora de funcionamento que desliga-se 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, conforme abaixo:

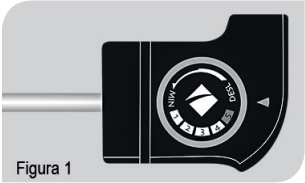


Figura 1

Ajuste	Uso	Temperatura
Min	Mantém o alimento aquecido.	Mínima
1	Mantém o alimento aquecido.	Baixa
2	Cozinha ou ferve lentamente.	Baixa
3	Frita com pouca gordura.	Média
4	Frita com nível médio de óleo.	Média
5	Tosta, assa, doura ou grelha.	Alta

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.
Quando o botão estiver ajustado para o nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

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

Panela Antiaderente
Possui superfície antiaderente, externa e interna, facilitando a limpeza e permitindo cozinhar sem gordura.

4 - CUIDADOS ESPECIAIS

Cuidados com o Termostato
Não molhe o termostato, caso isso aconteça procure uma assistência técnica autorizada.
Não tente girar o botão seletor de temperatura além dos limites compreendidos entre as posições Desl (desligado) e 5 (máximo).
Para desconectar o termostato do produto, coloque-o na posição Desl, retire o plugue da tomada e só então desconecte-o.

Cuidado com o pino guia quente
Aguarde até que o aparelho esfrie completamente antes de desconectar o termostato do aparelho.
Se for desconectar com o produto ainda quente para levá-lo à mesa, tenha cuidado para não encostar no pino guia, pois este esquenta quando usado.
Mantenha fora do alcance das crianças, longe de superfícies empoçadas com água ou qualquer outro líquido e longe de materiais inflamáveis.

Cuidados com a superfície antiaderente
Para prolongar a vida útil da superfície antiaderente sugerimos que ela seja untada com margarina, óleo ou manteiga antes de ser utilizada.
Utilize uma espátula macia e resistente ao calor para manusear os alimentos durante o preparo.
Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
Jamais corte os alimentos sobre a superfície antiaderente.
Não coloque na lava louças.

5 - UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização
[01] Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
[02] Retire toda a embalagem.
[03] Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.
[04] Certifique-se que o cabo de força esteja desconectado da tomada.
[05] Coloque o aparelho em uma superfície plana.
[06] Limpe a superfície antiaderente da panela com um pano úmido e seque-a com pano seco ou papel toalha.
[07] Unte levemente a superfície antiaderente da parte interna da panela com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha.
[08] Ajuste o botão seletor de temperatura para a posição Desl.
[09] Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão.
[10] 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.
[11] Selecione a temperatura 5 e espere até que a lâmpada indicadora de funcionamento apague.
[12] Gire o botão seletor de temperatura para a posição Desl e desconecte o plugue da tomada.
[13] Espere o aparelho esfriar.
[14] Limpe a superfície antiaderente da panela novamente conforme capítulo 7, Conservação e Limpeza.

Utilizando sua panela elétrica
A sua panela elétrica é muito simples de ser utilizada. Você deve apenas seguir às instruções a seguir e ficar atento às observações.

[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 da panela 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 prato 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.

Nota: O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal. Após o preparo, o alimento poderá ser mantido aquecido na posição 1.

[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 sua panela elétrica 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. Ele fica muito quente durante sua utilização.

6 - PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A preparação de alimentos segue o mesmo modelo descrito no capítulo 5, Utilizando sua Panela Elétrica. Siga os passos corretamente, atente às observações e bom apetite!

Cozinhar Macarrão
Ferva 6 xícaras de água na posição 5 do termostato.
Acrescente 250g (1 xícara) de macarrão e cozinhe de 8 a 10 minutos.
Se a água ferver muito rapidamente, reduza a temperatura para um ajuste mais baixo.
Não esqueça que o tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de macarrão utilizado

Cozinhar Arroz
Ferva 6 xícaras de água na posição 5 do termostato.
Acrescente 250g (1 xícara) de arroz e cozinhe de 10 a 12 minutos.
Deixe a tampa fechada.
Se a água ferver muito rapidamente, reduza a temperatura para um ajuste mais baixo.

Cozinhar Legumes
Preaqueça a panela na posição 5 do termostato com um pouco de óleo para dar sabor.
Para melhores resultados e um cozimento mais homogêneo, corte os legumes em pedaços pequenos e de mesmo tamanho.
Acrescente os legumes, verduras e temperos, mexendo continuamente. Alimentos como cenouras, que demoram mais tempo para cozinhar, devem ser acrescentados primeiro.
A tampa deve ser colocada nos últimos minutos do cozimento.
Cozinhe até que os legumes estejam ligeiramente crocantes.
Cozimento Rápido: o alimento é cozido com grande calor, mantendo assim seu sabor e consistência.

Tostar e Dourar Carnes
Antes de cozinhar, é importante tostar e dourar a carne para mantê-la suculenta, preservando seus sumos e sabores, além de evitar que ela grude. De preferência, use carnes em temperatura ambiente para reduzir o tempo de cozimento.
Pré aqueça a panela na posição 5 do termostato, com a tampa fechada.
Retire a tampa e toste a carne de todos os lados.
Quando a carne estiver dourada, reduza a temperatura para 4 e feche a tampa até que a carne esteja no ponto de cozimento que você deseja.
Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

Assar Carnes e Aves
Preaqueça a panela na posição 5 do termostato. Somente utilize um pouco óleo quando usar carnes com pouca gordura.
Toste e doure a carne de todos os lados para mantê-la suculenta, preservando seus sumos e sabores.
Coloque o termostato na posição 4 e feche a tampa.
Vire a carne durante o cozimento.

Fritar
É ideal fritar com nível médio de óleo. Uma grande quantidade não é adequada pois resulta em perda de calor e possível transbordamento de óleo.

Fritar com Pouca Gordura
É adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Para que os alimentos fiquem crocantes, não utilize a tampa.
Preaqueça a panela com pouco óleo na posição 5 do termostato, pois a superfície antiaderente não requer óleo em grande quantidade.

Fritar com Nível Médio de Gordura
É adequado para alimentos em pedaços, como abóbora, batata ou carnes pequenas. Preaqueça a panela na posição 5 do termostato com uma quantidade suficiente de óleo que deixe o alimento parcialmente imerso. Cuide para não colocar muito óleo. Frite sem tampa.

7 - RECEITAS

Dicas: O sal deve ser sempre adicionado no final do preparo de qualquer molho.
Para ganhar mais sabor na comida, procure sempre utilizar manteiga e nunca margarina.
A cebola deve ser dourada em fogo médio ou baixo.
Para tirar a pele do tomate, fure-o e deixe-o na água quente por 1 minuto. Em seguida, passe-o na água fria.
Nunca ferva o creme de leite para não talhar. O ideal é sempre adicioná-lo no final do preparo.
Para que o champignon fresco não fique tão escuro, acrescente algumas gotinhas de limão no seu preparo.
Arroz importado: para que ele não perca o amido que é responsável por sua liga, você não deve lavá-lo.
Arroz nacional: sempre lave-o, pois ele normalmente não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados.

Nota: Nas receitas, 1 copo equivale a 240ml ou 14 colheres de sopa

Molho Quatro Queijos
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de cebola picada
100ml de vinho branco seco
100g de queijo gorgonzola (ralado)
100g de queijo parmesão (ralado)
100g de queijo prato (ralado)
100g de queijo catupiry ou provolone
1kg de creme de leite fresco
1 pitada de noz moscada
1 tablete de caldo de galinha

Preaqueça a panela elétrica em temperatura média.
Frite a cebola na manteiga até que fique dourada. Adicione os queijos (deixando derreter bem).
Inclua o vinho e deixe ferver uns 10 minutos. Adicione a farinha de trigo (peneirada) e mexa até engrossar.
Em seguida, adicione sal a gosto, o creme de leite e a noz moscada.
Você pode substituir a metade do creme de leite por leite.
Rendimento: 5 porções.

Dicas: Para aquecer o molho quatro queijos: adicione em temperatura baixa, um pouco de leite e deixe ferver até que ele adquira a consistência desejada.
Para um molho mais forte, você pode substituir o queijo catupiry por provolone..

Molho Branco (Bechamel)
3 colheres de sopa de manteiga
6 colheres de farinha de trigo
1 ½ litro de leite
sal a gosto
Preaqueça a panela elétrica em temperatura média.
Coloque a manteiga, deixe derreter e, em seguida, polvilhe aos poucos a farinha de trigo.
Cozinhe, sempre em temperatura média, mexendo com uma colher de pau por cerca de 5 minutos sem deixar escurecer. Junte o leite e o sal e continue mexendo até engrossar.

Sirva ou utilize ainda quente.
Há quem goste de acrescentar uma pitada de noz-moscada.
Rendimento: 5 porções.

Molho de Tomate Seco
2 colheres de sopa de manteiga
50g de cebola ralada
200g de tomate seco picado
2 latas de creme de leite fresco
200g de molho de tomate pronto
1 talo (com folhas) de manjericão fresco picado
Preaqueça a panela elétrica em temperatura média.
Frite a cebola na manteiga até que até que fique dourada e acrescente o tomate seco cortadinho. Deixe fritar por uns 5 minutos.
Em seguida, adicione o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Adicione o manjericão e deixe o molho encorpar.
Desligue a panela e acrescente sal a gosto e o creme de leite.
Rendimento: 5 porções.

Molho Funghi
1 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de cebola picada
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
50ml de molho inglês
50ml de vinho tinto seco
200g de funghi em fatias finas
1 tablete de caldo de galinha (dissolvido em um pouco de leite)
1kg de creme de leite fresco
Lave bem o funghi. Em seguida, deixe-o em água quente por 5 minutos para hidratar.
Preaqueça a panela elétrica em temperatura média.
Frite a cebola e o alho na manteiga até que fiquem dourados, mexendo para não queimar.
Adicione o funghi e frite bem. Depois, acrescentar a farinha mexendo bem até engrossar. Adicione o vinho e o molho inglês.
Junte o caldo de galinha e deixe ferver por uns 10 minutos.
Desligue a panela, adicione sal a gosto e o creme de leite. Misture bem.
Rendimento: 5 porções.

Dica: Para aquecer o molho funghi adicione, em temperatura baixa, um pouco de leite e deixe ferver até que ele adquira a consistência desejada.

Molho à Bolonhesa
2 colheres de sopa de óleo ou azeite de oliva
1 cebola
1 dente de alho
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
500g de carne moída
5 azeitonas verdes
8 tomates sem pele
3 colheres de sopa de molho de tomate pronto
2 tabletes de caldo de bacon
queijo ralado a gosto

Pique a cebola, o alho, os pimentões, os tomates e as azeitonas.
Ligue a panela elétrica em temperatura média e adicione o óleo. Frite a cebola e o alho até que fiquem dourados, mexendo para não queimar.
Misture a carne moída e deixe cozinhar por alguns minutos. Mexa continuamente para misturar a carne cozida com a carne crua.
Adicione os pimentões e os tomates e deixe cozinhar até que o molho encorpe. Adicione o caldo de bacon, o molho pronto e as azeitonas. Mexa bem e deixe cozinhar mais uns 5 minutos
Com macarrão: adicione o molho a 500g de macarrão e polvilhe queijo ralado.
Rendimento: 8 porções.

Molho Pomodoro
2 colheres de sopa de manteiga
50g de cebola ralada
2 dentes de alho picados
8 tomates sem pele batidos no liquidificador
1 talo (com folhas) de manjericão fresco picado
Preaqueça a panela elétrica em temperatura média.
Frite a cebola e o alho na manteiga até que murche.
Acrescente os tomates e deixe cozinhando em temperatura baixa por uns 10 minutos. Adicione o manjericão e deixe o molho encorpar. Coloque sal a gosto.
Rendimento: 5 porções.

Dicas: Você pode usar 1 tablete de caldo de galinha para dar mais sabor ao molho.
Para um molho mais homogêneo: depois de bater os tomates no liquidificador você pode coar as sementes.

Massas
Cozinhe o macarrão de sua preferência em água fervente de 8 a 10 minutos ou conforme indica em sua embalagem. Deve ficar ao dente. Escorra, lave e reserve.
Faça o molho de sua preferência e sirva sobre a massa.
Dica: Para nunca errar o cálculo: para cada quilo de massa cozida use meio quilo de molho.

Yakissoba Simples
500g de espaguete (cozido ao dente)
5 folhas de acelga
1 cenoura média em cubos
1 cebola grande em cubos
2 dentes de alho
1 colher de café de gengibre ralado
5 vagens (já aferventadas e ao dente)
1 cabeça pequena de couve flor (em pedaços pequenos)
200g de carne de gado em tiras
200g de peito de frango em cubos
½ pimentão verde em cubos
½ pimentão vermelho ou amarelo em cubos
2 copos de molho de soja tradicional (Shoyo)
1 colher de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de amido de milho, sal a gosto
Ligue a panela elétrica em temperatura média. Coloque um pouco de óleo e frite levemente a carne com o alho. Reserve.
Frite o frango, acrescente a carne bovina, o gengibre e os legumes, menos a acelga. Cozinhe até que os legumes fiquem crocantes.
Adicione o Shoyo, o açúcar e corrija o sal.

Dissolva o amido de milho em um pouco de água, junte ao molho e deixe engrossar. Coloque a acelga e misture.
Junte o macarrão e misture.
Rendimento: 8 porções.

Lasanha de Carne com Massa Verde de Panqueca
Massa
2 ovos
1 copo de leite
1 copo de água
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
1 copo de farinha de trigo
1 maço de espinafre
Queijo ralado para polvilhar
Bata todos os ingredientes no liquidificador, observando o ponto da massa.
Aqueça sua panela elétrica em temperatura média por alguns minutos, unte-a com algumas gotas de azeite e coloque 2 conchas da massa espalhando sobre o fundo. Quando estiver firme, vire-a para cozinhar o outro lado. Prepare 5 folhas de panqueca e reserve.
Recheio: 1 ½ kg de molho branco (receita página 13)
½ kg de queijo muzzarela
1 kg de carne moída refogada
Monte a lasanha colocando primeiro duas conchas de molho branco diretamente sobre a panela. Em seguida coloque uma folha de panqueca e espalhe sobre ela ¼ da carne e do queijo e cubra-os com molho branco. Repita este processo com as 4 folhas disponíveis e recheio até obter sua lasanha.
Finalize com molho branco e polvilhe queijo ralado.
Aproximadamente 10 minutos antes de servir a lasanha, ligue sua panela elétrica em temperatura média até o queijo derreter.
Rendimento: 6 porções.

Lasanha de Quatro Queijos com Massa de Panqueca
Massa
2 ovos
1 copo de leite
1 copo de água
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
1 copo de farinha de trigo
Bata todos os ingredientes no liquidificador, observando o ponto da massa.
Aqueça sua panela elétrica em temperatura média por alguns minutos, unte-a com algumas gotas de azeite e coloque 2 conchas da massa espalhando sobre o fundo. Quando estiver firme, vire-a para cozinhar o outro lado. Prepare 5 folhas de panqueca e reserve.
Recheio: 1 ½ kg de molho branco (1 litro de leite, ½ litro de água, 6 colheres de farinha de trigo, 2 colheres de margarina, sal)
½ kg de queijo muzzarela
300g de queijo ricota
100g de queijo provolone
100g de queijo parmesão ralado
Monte a lasanha colocando primeiro duas conchas de molho branco diretamente sobre a panela. Em seguida coloque uma folha de panqueca e espalhe sobre ela ¼ dos queijos do recheio e o cubra-o com molho branco.
Repita este processo com todas as folhas disponíveis e recheio até obter sua lasanha.

Aproximadamente 10 minutos antes de servir a lasanha, ligue sua panela elétrica em temperatura média até o queijo derreter.
Rendimento: 6 porções.

Lasanha de Frango Desfiado
Massa
½ kg de massa de lasanha
Ferva em uma panela água com um pouco de sal e algumas gotas de azeite. Coloque as folhas da massa na água e, após levantar fervura, retire-as.
Recheio: 1 kg de peito de frango refogado e desfiado, ½ kg de tomates, ½ kg de cebola
Com estes ingredientes, prepare o molho e adicione o peito desfiado, temperado a seu gosto.
½ kg de queijo muzzarela.
Monte a lasanha colocando primeiro duas conchas de molho diretamente sobre a panela.
Em seguida, cubra com a massa e espalhe sobre ela o molho e o queijo. Repita este processo com todas as folhas disponíveis e recheio até obter sua lasanha.
Aproximadamente 10 minutos antes de servir a lasanha, ligue sua panela elétrica em temperatura média até o queijo derreter.
Rendimento: 6 porções.

Lasanha de Presunto e Queijo
Massa: ½ kg de massa de lasanha
Ferva em uma panela água, com um pouco de sal e algumas gotas de azeite. Coloque as folhas da massa na água e, após levantar fervura, retire-as.
Recheio: ½ kg de tomates, ½ kg de cebola, 2 colheres de sopa de manteiga, 1 caldo de galinha
Com estes ingredientes, prepare o molho temperado a seu gosto.
½ kg de queijo muzzarela
½ kg de presunto
Monte a lasanha colocando primeiro duas conchas de molho diretamente sobre a panela.
Em seguida, cubra com a massa e espalhe sobre ela o presunto, o queijo e o molho.
Repita este processo com todas as folhas disponíveis e recheio até obter sua lasanha.
Aproximadamente 10 minutos antes de servir a lasanha, ligue sua panela elétrica em temperatura média até o queijo derreter.
Rendimento: 6 porções.

Arroz Carreteiro
3 xícaras de arroz branco
6 xícaras de água
1 cebola
3 dentes de alho
4 colheres de sopa de salsa fresca
2 colheres de sopa de óleo
300g de charque (carne de sol)
sal e pimenta a gosto
queijo ralado para polvilhar
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Corte o charque em cubinhos, ou desfie, e coloque para fritar em óleo. Adicione a cebola e o alho e frite até que fiquem dourados, mexendo para não queimar.
Em seguida acrescente a água. Deixe ferver e coloque o arroz.
Adicione a pimenta a gosto e corrija o sal, se precisar (pois o charque já é salgado). Coloque na temperatura média e deixe ferver até secar a água.
No final, acrescente a salsa e misture levemente. Sirva com queijo ralado polvilhado.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Frutos do Mar
2 xícaras de arroz arbóreo
2 colheres de sopa de manteiga
100g de lulas
1 copo de vinho branco seco
300g de camarão médio
Azeite de oliva extravirgem
300g de vongole (pré-cozido)
Pimenta do reino
200g de marisco (pré-cozido)
Sal a gosto
1 maço de salsinha
1 litro de água quente
1 limão
2 tabletes de caldo de peixe coentro (a gosto)
2 colheres de sopa de queijo ralado, 1 folha de louro.
Tempere os camarões com limão, sal, pimenta, louro e coentro. Deixe descansar por 3 minutos.
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Frite a cebola em 1 colher de manteiga até que fique dourada, mexendo para não queimar. Acrescente o arroz, o vinho branco (evaporá-lo aos poucos) e o caldo de peixe.
Quando estiver quase cozido, adicione as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de queijo ralado e salsa picada.
Corrija o sal e sirva em seguida.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Camarão
2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola
3 tomates
1 tablete de caldo de carne
½ kg de camarão
2 copos de arroz
2 copos de água quente
1 lata de creme de leite
Sal a gosto
5 colheres de sopa de queijo ralado
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Frite a cebola na manteiga até que fiquem dourada, mexendo para não queimar.
Adicione os tomates picados e o caldo de carne. Refogue por alguns minutos.
Adicione o arroz e a água e permaneça mexendo por 15 minutos.
Adicione sal a gosto.
Em seguida, coloque os camarões e continue mexendo, adicionando água se for preciso.
Quando o arroz estiver cozido, adicione o creme de leite e o queijo ralado.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Aspargos
2 colheres de sopa de manteiga
1 tablete de caldo de carne
300g de aspargos
2 copos de arroz
4 copos de água quente
1 lata de creme de leite
5 colheres de sopa de queijo ralado, sal a gosto

Ligue a panela elétrica em temperatura média.
Adicione a manteiga, o caldo de carne, o arroz e a água, deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos. Adicione sal a gosto.
Em seguida, coloque os aspargos cortados em pedaços, mexendo sempre até o arroz estar cozido, então adicione o creme de leite e o queijo ralado.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Abóbora
2 xícaras de arroz arbóreo
1 cebola
½ kg de abóbora amarela doce
2 tabletes de caldo de carne
3 colheres de sopa de manteiga
1 litro de água quente, Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
1 pitada de noz moscada
3 colheres de sopa de queijo ralado
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Limpe a abóbora, tirando a casca e as sementes e corte em pedaços pequenos.
Frite a cebola e deixe refogar com 1 colher de manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora.
Deixe misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau. Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, sem seguida, o arroz. Adicione sal e pimenta a gosto.
Mexa bem e junte aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo.
Junte a noz moscada, o resto da manteiga e o queijo ralado, mexendo bem. Enfeite com fatias de abóbora passados na manteiga.
Sirva em seguida.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Calabresa `
2 xícaras de arroz arbóreo
2 lingüiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
1 litro de água quente
2 tabletes de caldo de carne
1 colher de sopa de manteiga
1 copo de vinho branco seco
1 colher de chá de cúrcuma (tempero)
1 cebola
Azeite de oliva
2 colheres de queijo ralado
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Frite as lingüiças e reserve. Frite a cebola no óleo até ficarem dourados
Em seguida, acrescente o arroz e frite bem. Depois, coloque o vinho, deixando-o evaporar.
Acrescente o caldo de carne e a água, mexendo sempre. Quando o arroz estiver cozido, acrescente a manteiga, as lingüiças, a cúrcuma e misture bem. Não é necessário colocar sal.
Por último, acrescente o queijo ralado.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Funghi
2 xícaras de arroz arbóreo
2 colheres de sopa de manteiga
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres de queijo ralado
50g de funghi (cortado em lâminas)

200g de champignon fresco
Sal, salsinha, cebola e alho a gosto
Pimenta do reino
1 copo de vinho branco seco
Hidrate o funghi em ½ copo de água morna e ½ copo de vinho branco. Coe o funghi do caldo e reserve. Dilua o caldo de galinha no caldo do fungui.
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Frite a cebola na manteiga até murchar. Em seguida, adicione o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogue uns 10 minutos em temperatura média.
Adicione o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescente, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexa bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, acrescente o caldo do funghi com o caldo de galinha até que o arroz esteja cozido.
Corrija o sal.
Adicione uma colher de manteiga e duas colheres de queijo ralado. Desligue a panela, coloque a tampa e deixe fechada 5 minutos.
Sirva polvilhado com queijo ralado e salsinha.
Rendimento: 6 porções.

Risoto de Morangos
300g de arroz arbóreo
2 colheres de sopa de manteiga
1 tablete de caldo de galinha
2 colheres de sopa de queijo ralado
1 cebola
Sal a gosto
1 caixinha de morangos
Pimenta-do-reino
1 copo de vinho branco seco
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Frite a cebola e deixe refogar com metade da manteiga. Acrescente o arroz e o vinho, mexendo bem e deixando-o evaporar.
Limpe, pique e tempere o morango com pimenta-do-reino. Reserve.
Após a evaporação do vinho, acrescente, aos poucos, o caldo de galinha, mexendo sempre.
Corrija o sal.
Quando o arroz estiver cozido, adicione os morangos, uma colher de manteiga e o queijo ralado.
Sirva em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.
Rendimento: 6 porções.

Dicas: Compre os morangos na época apropriada. Lave e seque-os bem, um a um, e coloque-os lado a lado em uma assadeira. Leve ao congelador.
Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos e separados em porções.
Desta forma você terá morangos à sua disposição durante o ano todo.

Estrogonofe de Carne
1 dente de alho amassado
2 cebolas picadas
2 colheres de sopa de manteiga
1 caldo de carne
800g de filé mignon cortado em tiras
1 copo de vinho branco seco
3 tomates picados
2 colheres de sopa de extrato de tomate
200g de champignon

1 lata de creme de leite
Sal a gosto
Preaqueça a panela elétrica em temperatura alta. Adicione a manteiga, o alho e a cebola e refogue por alguns minutos. Acrescente o caldo de carne e o filé em tiras e frite levemente.
Em seguida, adicione o vinho branco e deixe reduzir, mexendo eventualmente para não queimar. Então, adicione os tomates, as cebolas, o extrato de tomate e aproximadamente 1 ½ copos de água e deixe cozinhar até que a carne fique macia, adicionando m ais água se for preciso.
Se o molho ficar muito líquido, adicione 2 colheres de sopa de amido de milho diluído em um pouco de água e mexa até engrossar.
Depois, coloque os champignons cortados ao meio, o sal a gosto e, por último, misture o creme de leite mexendo levemente.
Sugestão: Sirva com arroz branco e batata palha.
Rendimento: 6 porções.

Peito de Frango com Legumes
500g de peito de frango cortado em cubinhos
2 colheres de sopa de manteiga
1 caldo de carne
1 berinjela
1 pimentão
1 cebola
1 tomate
½ copo de molho de soja (Shoyo)
Tempero verde a gosto
Sal a gosto
Ligue a panela elétrica em temperatura alta.
Coloque o peito de frango, o caldo de carne e a manteiga e refogue por alguns minutos. Adicione em seguida todos os legumes cortados em cubos, tampe a panela e deixe cozinhar até que fiquem crocantes.
Adicione molho Shoyo, sal a gosto e o tempero verde. Deixe reduzir em temperatura média, se necessário.
Sugestão: Sirva com arroz branco.
Rendimento: 6 porções.

Sanduíche de Final de Tarde
2 pacotes de pão de forma
600g de queijo muzzarela
200g de peito de chester defumado
200g de salame fatiado
200g de presunto cozido magro
2 copos de requeijão
2 copos de leite
Orégano a gosto
Com a panela elétrica desligada, cubra o fundo com as fatias de pão embebidas no leite.
Em seguida coloque as fatias de presunto espalhadas sobre o pão e sobre elas as fatias de queijo muzzarela.
Então, espalhe algumas colheres de requeijão sobre o queijo e polvilhe um pouco de orégano.
Cubra com mais uma camada de pão embebido no leite e repita o mesmo processo utilizando agora o salame e o peito de chester, além do queijo e do requeijão. Novamente polvilhe orégano.
Encerre o sanduíche com a última camada de pão espalhando sobre ele o requeijão e o queijo restantes.
Ligue a panela elétrica em temperatura média até o queijo derreter, sirva quente.
Rendimento: 6 porções.

8 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.
O cabo elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
Se o cabo 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.
A tampa deve ser limpa com água e detergente (ou sabão).
O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imersa na água.
Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Panela
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 a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água. 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.*

Alças
As alças devem ser limpas com um pano levemente úmido.

9 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garanteo a sua **Panela Elétrica Cadence, modelo PAN241 | PAN242,** 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 fluatações 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

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

cadence • www.cadence.com.br

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

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

[REV. 11]

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.