

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ **PAN252**



É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

Condições de Instalação

- Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso.
- Não ligue o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Não utilize extensão do tipo "T" para evitar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica.
- Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Cadence.
- Coloque o produto somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não mergulhe o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.

Condições de Uso

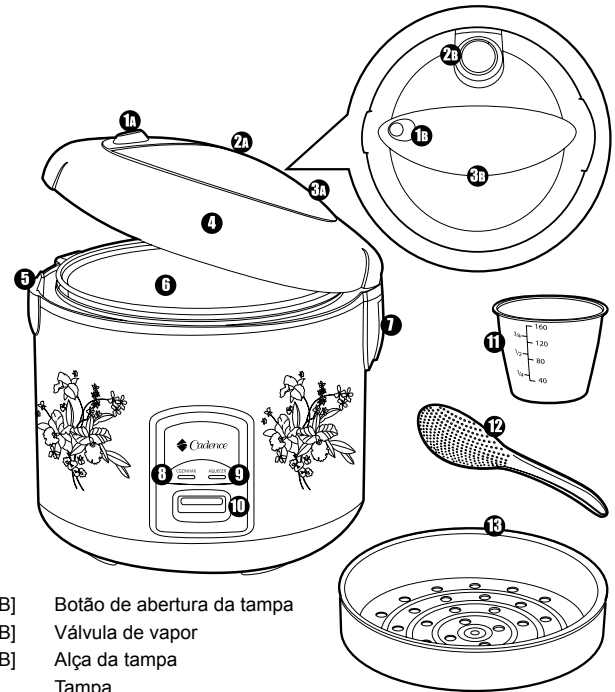
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e principalmente antes de limpar.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo fio, segure firmemente 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.

- Não toque na panela quando estiver quente.
- Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para evitar queimaduras.
- Não deixe o produto ligado sem ninguém por perto.
- 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.
- Nunca deixe o fio encostar em superfícies quentes.
- 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.
- Sempre limpe o aparelho após sua utilização, conforme o capítulo Conservação e Limpeza.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

Atenção

- **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. Para armazenar a sobra, guarde apenas a panela interna antiaderente.**

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



- | | |
|---------|--|
| 1 [A/B] | Botão de abertura da tampa |
| 2 [A/B] | Válvula de vapor |
| 3 [A/B] | Alça da tampa |
| 4 | Tampa |
| 5 | Trava de segurança |
| 6 | Panela interna antiaderente removível |
| 7 | Reservatório de água da tampa |
| 8 | Led indicador de cozimento |
| 9 | Led indicador de aquecimento |
| 10 | Botão de cozimento: seleciona as funções aquecer ou cozinhar |
| 11 | Copo medidor |
| 12 | Colher plástica |
| 13 | Bandeja para legumes (cozimento a vapor) |

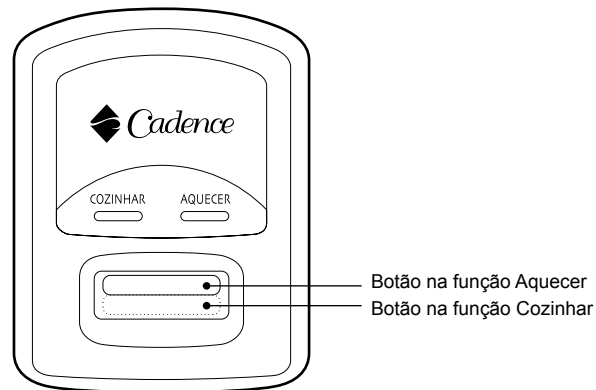


- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
- Retire toda a embalagem.
- Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.
- Pronto! Sua panela elétrica de arroz está pronta para uso.

Cuidados com a superfície antiaderente

- 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.
- Não coloque na lavalouças.

Botão de Cozimento



Função Cozinhar

A função “Cozinhar” atua no cozimento e preparação dos alimentos. Para ativá-lo, basta posicionar o botão de cozimento para baixo.

A sua panela elétrica de arroz é equipada com um termostato que não deixa o alimento queimar. Se o nível interno de água chegar a zero, o aparelho sofre um pequeno aumento de temperatura interna e o sensor é ativado. Neste momento, a função “cozinhar” é desativada, o botão de cozimento sobe e a panela entra no modo “Aquecer”, mantendo o alimento aquecido, sem queimá-lo.

O correto funcionamento desta função depende dos níveis internos de água.

Função Aquecer

A função “Aquecer” atua na manutenção da temperatura do alimento pronto, mantendo-o adequado para ser servido horas depois de preparado.

Como visto anteriormente, a função “Aquecer” é ativada automaticamente assim que o nível de água interno chegar a zero. Você também pode ativá-la manualmente, se desejar. Para isso, basta posicionar o botão de cozimento para cima.



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

[1] Retire a panela interna antiaderente e a bandeja para legumes do interior do corpo do aparelho. Limpe a superfície antiaderente da panela e a bandeja de legumes com um pano úmido e seque com pano seco ou papel toalha.

[2] Plugue o aparelho na tomada.

[3] Se você quiser fritar a cebola, o alho ou outros temperos, coloque o botão de cozimento na posição “cozinhar” (para baixo). O led indicador de cozimento acenderá. Adicione os temperos com um pouco de óleo e deixe dourar.

[4] Adicione água - fria ou em temperatura ambiente - na panela interna antiaderente. Utilize o copo medidor para auxiliar nesta tarefa.

[5] Adicione o arroz, utilizando o copo medidor para garantir quantidades uniformes de arroz de acordo com as medidas indicadas.

[6] Em seguida, coloque os demais ingredientes. Feche a tampa até acionar a trava. Acione o botão de cozimento para baixo, caso não executado o passo 3. O led indicador de cozimento acenderá enquanto o processo de cozimento estiver ocorrendo.

[7] Quando o arroz estiver pronto, o led indicador de cozimento desliga-se (vai para a posição “aquecer”) e o led indicador de aquecimento acende, indicando que o processo de cozimento terminou e que o arroz já está pronto para ser servido.

Dica: Se você prefere um arroz “sequinho”, pode deixá-lo em “Aquecer” de 5 a 10 minutos depois que o led de cozimento apagar.

Observações

- Este mesmo processo pode indicar que o nível interno de água chegou a zero antes do tempo normal de cozimento. Se isso acontecer e o arroz não estiver no ponto desejado, adicione mais água.
- O tempo de cozimento do arroz branco tradicional varia de acordo com a quantidade de ingredientes inseridos no aparelho. Em média o tempo varia entre 18 a 25 minutos, aproximadamente.
- Ao término do processo de cozimento, o aparelho imediatamente inicia a operação de aquecimento, que mantém a temperatura do arroz adequada para o momento de servir.

- Depois que o alimento fica pronto, sua panela elétrica de arroz pode ser levada à mesa.
- Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira na panela antiaderente.
- Limpe o reservatório de água da tampa a cada utilização.
- Nunca prepare mais de 4 medidas de arroz branco ou 3 medidas de arroz integral.
- Para cozinhar arroz integral a quantidade de água é maior.
- Adicione sal e temperos ao arroz, conforme o desejado. Utilize a colher plástica que vem com sua panela elétrica de arroz para misturar bem os ingredientes.

Atenção

Ajuste a panela interna antiaderente - com os ingredientes - dentro do aparelho. Se desejar cozinhar no vapor, coloque a bandeja para legumes sobre a panela interna e adicione os legumes.



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

6.1 ARROZ BRANCO

1 medida de arroz branco (160ml)
2 medidas de água (320ml)
Sal e temperos a gosto

6.2 ARROZ INTEGRAL

Para preparar o arroz integral, utilize para cada medida de arroz, 3 medidas de água.

1 medida de arroz integral (160ml)
3 medidas de água (480ml)
Sal e temperos a gosto

Observações

- *A cebola, o alho ou outros temperos podem ser dourados na própria panela de arroz.*
- *A preparação de arroz integral pode variar de acordo com a qualidade do arroz e de acordo com o fabricante do mesmo.*
- *Nunca prepare mais de 4 medidas de arroz branco ou 3 medidas de arroz integral.*

6.3 LEGUMES NO VAPOR

A sua panela elétrica de arroz possui uma bandeja para cozimento de legumes que pode ser utilizada para complementar suas receitas.

Com ela é possível cozinhar legumes no vapor ao mesmo tempo em que se prepara o arroz. Assim, você terá um grande aproveitamento de energia elétrica no cozimento simultâneo.

[1] Disponha pedaços de legumes na bandeja de legumes e em seguida ajuste a bandeja no aparelho.

[2] O próprio vapor do cozimento do arroz prepara os legumes. Se você deseja cozinhar apenas os legumes, adicione 5 medidas de água na panela antiaderente e coloque o botão de o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”).

6.4 RISOTOS

3 medidas de arroz branco (480ml) e 5 medidas de água (800ml)
ou 2 medidas de arroz integral (320ml) 5 medidas de água (800ml)
2 tabletes de caldo de carne, galinha, legumes ou peixe
3 medidas de carne, frutos de mar ou legumes (320ml)
2 colheres de sopa de manteiga
½ cebola picada
1 dente de alho picado
sal e temperos a gosto

[1] Retire a panela antiaderente e adicione a cebola, o alho e 1 colher de manteiga. Recoloque a panela no aparelho e posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”). O led indicador de cozimento acenderá. Mexa com uma colher plástica e deixe dourar.

[2] Adicione a carne. Deixe refogar por uns minutos, mexendo eventualmente para não grudar.

[3] Acrescente o arroz, a água, o tablete de caldo e o sal. Misture com a colher plástica, feche a tampa e deixe cozinhar.

[4] Quando o led indicador de aquecimento acender, acrescente os demais temperos e o restante manteiga e mexa delicadamente.

[5] Polvilhe queijo ralado.

Sugestão

Quando o risoto estiver pronto, você pode acrescentar creme de leite ou requeijão. Utilize aproximadamente 1 medida (160ml) e misture bem. Fica uma delícia!

Dicas

- *Quando utilizar frutos do mar ou legumes, adicione-os quase no final do preparo, quando o arroz estiver quase cozido e ainda molhado. Desta forma eles ficarão mais tenros e saborosos.*
- *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.*



- Este aparelho não necessita de lubrificação.
- 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.
- O bandeja de legumes, colher de plástico, o copo medidor e o reservatório de água da tampa devem ser limpos 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 Antiaderente

- Sempre limpe a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
- Você pode utilizar uma esponja macia com água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Nunca utilize utensílios de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

A sua **Panela Elétrica de Arroz**, Modelo PAN252, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence Indústria e Comércio Ltda., por um período superior ao estabelecido por lei. 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 Indústria e Comércio Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 365 dias contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subsequentes como garantia adicional.
- 2 A garantia de 365 dias é contada a partir da data da compra.
- 3 A superfície antiaderente não está coberta por esta garantia.
- 4 Esta garantia perderá a sua validade se:
 - 4.1 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.
 - 4.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence Indústria e Comércio Ltda.
 - 4.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.
 - 4.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.
- 5 A Cadence Indústria e Comércio Ltda. não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.
- 6 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.
- 7 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.
- 8 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.
- 9 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
- 10 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo.

Para encontrar uma relação atualizada dos Postos Autorizados de Assistência Técnica o consumidor pode entrar no site www.cadence.com.br ou ligar para 54 3290 2200, em horário comercial.

