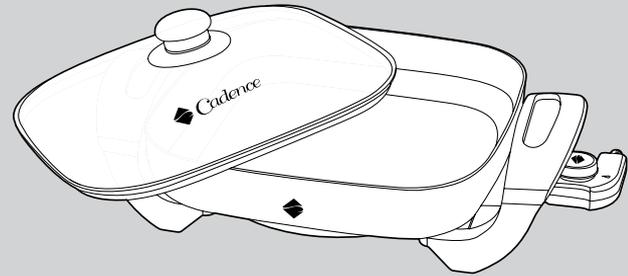


MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA
PAN241



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.
- Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Mantenha o produto ou suas peças e acessórios fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso.
- 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 cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure uma assistência técnica autorizada Cadence.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, 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.

Condições de Uso

- O usuário não pode deixar o produto sem acompanhamento quando o mesmo estiver ligado à alimentação, principalmente quando houver crianças por perto. Desaconselhamos o uso deste produto por crianças.
- 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 cordão 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 cordão 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:

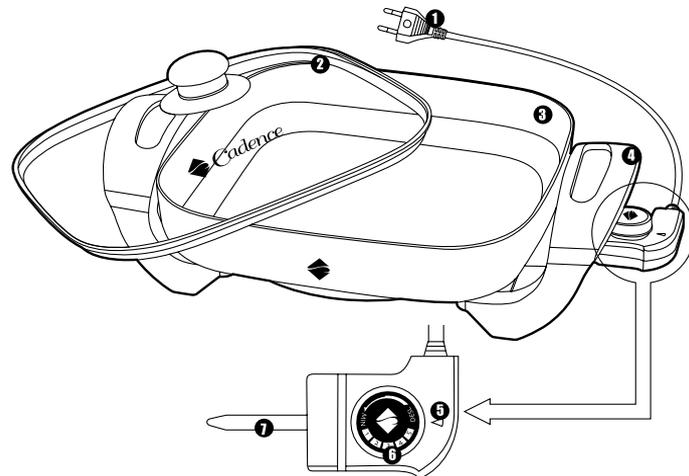
Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, coloque-o sobre descansos para copos ou jogos americanos não-plásticos.

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 DE SUA PANELA ELÉTRICA



- 1 Cordão 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



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.



Botão seletor de temperatura

O botão seletor de temperatura possui 5 ajustes de temperatura para usos diferenciados, conforme tabela abaixo:

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

Observações

- *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.

3 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

- Guarde 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 lavalouças.



- [1] Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
 - [2] Retire toda a embalagem.
 - [3] Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.
 - [4] Certifique-se que o cabo de força esteja desconectado da tomada.
 - [5] Coloque o aparelho em uma superfície plana.
 - [6] Limpe a superfície antiaderente da panela com um pano úmido e seque-a com pano seco ou papel toalha.
 - [7] Unte levemente a superfície antiaderente da parte interna da panela com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha.
 - [8] Ajuste o botão seletor de temperatura para a posição Desl.
 - [9] 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.
- Pronto! Sua panela elétrica está pronta para uso.

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

- [1] Ajuste o botão seletor de temperatura para a posição Desl.
- [2] Conecte o termostato encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão.
- [3] 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.
- [4] Limpe a superfície antiaderente da panela com um pano úmido e seque com pano seco ou papel toalha.
- [5] Plugue o aparelho na tomada.
- [6] Selecione a temperatura adequada ao alimento que será preparado.
- [7] 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.
- [8] Durante o preparo a lâmpada indicadora de funcionamento irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo mantida pelas resistências através do termostato.

Dicas:

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.

[9] 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.



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

- [1] Ferva 6 xícaras de água na posição 5 do termostato.
- [2] Acrescente 250g (1 xícara) de macarrão e cozinhe de 8 a 10 minutos.
- [3] 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

- [1] Ferva 6 xícaras de água na posição 5 do termostato.
- [2] Acrescente 250g (1 xícara) de arroz e cozinhe de 10 a 12 minutos.
- [3] Deixe a tampa fechada.
Se a água ferver muito rapidamente, reduza a temperatura para um ajuste mais baixo.
- [4] Mexa de vez em quando para que o arroz não grude.

Cozinhar Legumes

- [1] Pré-aqueça 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.
- [2] Acrescente os legumes, verduras e temperos, mexendo continuamente. Alimentos como cenouras, que demoram mais tempo para cozinhar, devem ser acrescentados primeiro.
- [3] 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.

- [1] Pré-aqueça a panela na posição 5 do termostato, com a tampa fechada.
Retire a tampa e toste a carne de todos os lados.
- [2] 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

- [1] Pré-aqueça a panela na posição 5 do termostato. Somente utilize um pouco de óleo quando usar carnes com pouca gordura.
- [2] Toste e doure a carne de todos os lados para mantê-la suculenta, preservando seus sumos e sabores.
- [3] 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.

Pré-aqueça 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. Pré-aqueça 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.



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.*

Observação

- *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

Pré-aqueça 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

Pré-aqueça 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 manjeriço fresco picado

Pré-aqueça a panela elétrica em temperatura média.

Frite a cebola na manteiga 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 manjeriço 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.

Pré-aqueça 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 manjeriço fresco picado

Pré-aqueça 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 manjeriço 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 mussarela
- 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 mussarela

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 mussarela
- 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 funghi.

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.

Dica

- *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

Pré aqueça 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 mais 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 mussarela

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 mussarela. 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.



- 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.
- 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.



A sua **Panela Elétrica Cadence**, Modelo PAN241, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, 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 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 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 recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A superfície antiaderente não está coberta por esta garantia.

5 A Cadence 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 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**. 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.

