

MANUAL DO USUÁRIO

PANQUEQUEIRA CADENCE CREPS
PNQ200 | PNQ201



cadence



Obrigado por adquirir a **Panquequeira Cadence Creps, PNQ200 | PNQ201**, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, pois as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura.

Guarde este manual para consultas futuras.



1 - INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Atenção!

Leia todas as instruções contidas neste manual antes de operar o produto, sempre observando as indicações de segurança e seguindo as instruções para prevenir acidentes e/ou ferimentos.

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Remova completamente o adesivo da superfície antiaderente antes de ligar o aparelho.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças. Para evitar queimaduras, mantenha as crianças afastadas do produto durante sua utilização.
- Evite acidentes, coloque o produto em um local fora do alcance de crianças, pois pode estar quente mesmo depois de desligado.
- Certifique-se de que o cordão elétrico nunca fique ao alcance de crianças, pois elas podem puxar e derrubar o produto, causando queimaduras.
- Não imergir o cordão elétrico, o plugue, a base ou o próprio produto na água ou em outro líquido.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca permita que o cordão elétrico ou plugue encoste em superfícies quentes ou cortantes. O cordão elétrico nunca deve ser dobrado ou esticado.
- Mantenha o produto e o cordão elétrico longe de locais quentes, da exposição do sol ou locais úmidos. Não utilize o produto com as mãos molhadas ou úmidas.
- Não deixe sua Panquequeira elétrica ligada sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
- Nunca desligue o produto puxando-o pelo cordão elétrico, segure firmemente o plugue e, então o puxe para desconectar.
- Antes de limpar o produto, retire o plugue da tomada e aguarde ele esfriar.
- Se o produto sofrer algum dano e apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada Cadence.

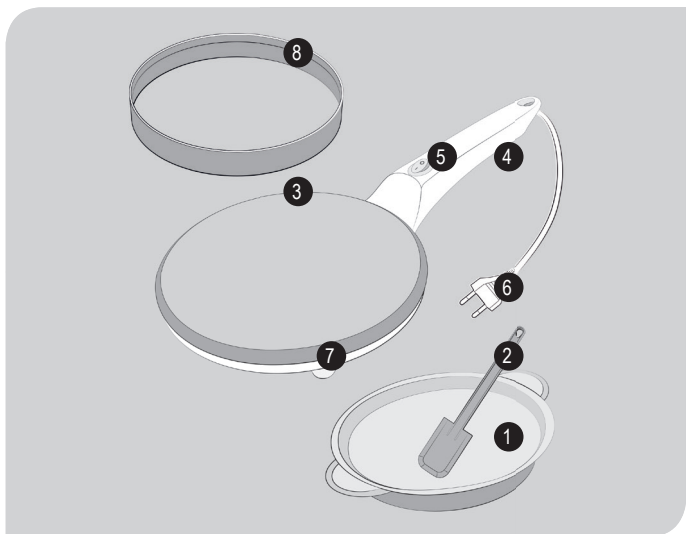


- Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- A utilização do produto em desacordo com o descrito neste manual acarreta na perda da garantia.
- Este produto não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 - COMPONENTES DO PRODUTO



- ① Recipiente para massa
- ② Espátula
- ③ Chapa de aquecimento
- ④ Alça
- ⑤ Interruptor com Led indicador de ligado
- ⑥ Cordão elétrico
- ⑦ Pés de apoio
- ⑧ Acessório de silicone para tapioca **Apenas para o modelo PNQ201*



3 - UTILIZANDO SUA PANQUEQUEIRA

Antes de utilizar sua panquequeira pela primeira vez, limpe a parte da chapa de aquecimento com um pano úmido e passe uma toalha de papel com um pouco de óleo, manteiga ou gordura.

Sem o acessório de tapioca

[1] Prepare uma das receitas de massa (ver em "Receitas práticas", pág. 9).

[2] Conecte o produto na tomada, e acione o interruptor. Neste momento acenderá o led vermelho indicando que está aquecendo.

[3] Pré aqueça a chapa de aquecimento durante cerca de 3 a 5 minutos.

[4] Despeje a massa dentro do recipiente que veio junto com sua panquequeira [figura 1].

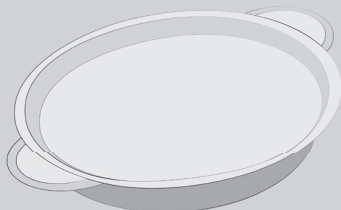


Figura 1

[5] Quando a panquequeira estiver quente, encoste a parte superior da chapa de aquecimento antiaderente na massa até revestir a superfície quase até a borda (não ultrapasse o tempo de 5 segundos no mergulho da massa) [figura 2].

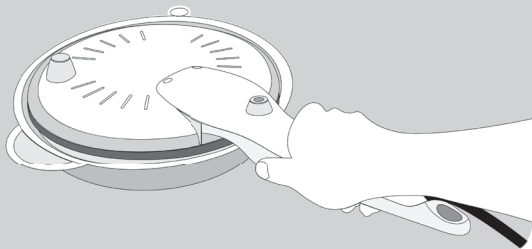


Figura 2

[6] Em seguida retire-a do recipiente e vire para cima [figura 3].



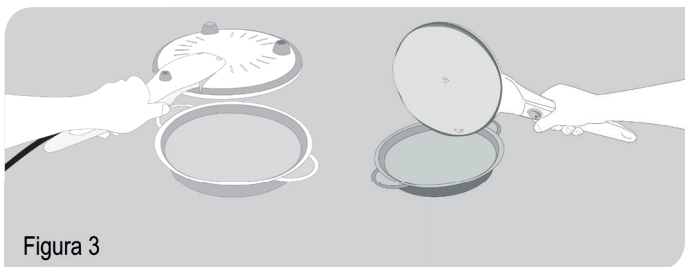


Figura 3

[7] Deixe a massa na panquequeira até as bordas começarem a escurecer levemente ou dourar a massa (cerca de 50 segundos), se preferir vire a massa, com o auxílio da espátula de plástico [figura 4].

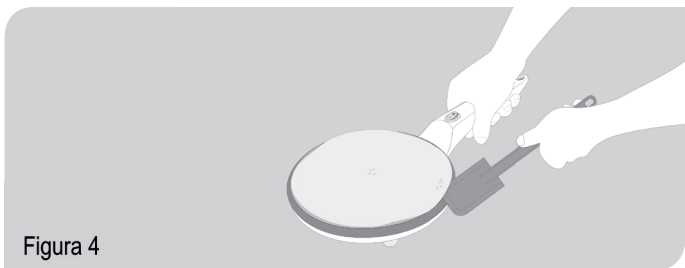


Figura 4

[8] Quando a massa estiver no ponto desejado, vire-a numa tigela ou prato, como preferir. Se a massa persistir em ficar grudada na panquequeira, utilize a espátula de plástico para auxiliar na remoção.

Dica: Para manter as massas da panqueca úmida e aquecida para o recheio, cubra-a com um papel alumínio, pano, ou papel toalha. Para panquecas com molho em cima esse processo não é necessário. Para aumentar a espessura da massa, vá adicionando 1 colher sopa de farinha de trigo por vez na receita. Se a massa ficar muito alta adicione 1 colher de sopa de leite, por vez.

Com o acessório de tapioca (apenas modelo PNQ201)

[1] Prepare uma das receitas de tapioca (ver em "Receitas práticas", pág. 9).

[2] Instale o acessório de silicone. O acessório estará corretamente instalado quando o mesmo tocar o cabo do produto [figura 5].

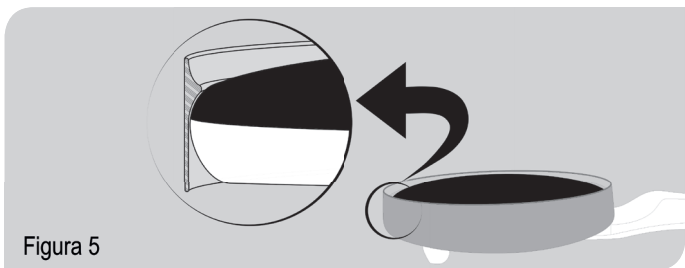


Figura 5

- [3] Conecte o produto na tomada, e acione o interruptor. Neste momento acenderá o led vermelho indicando que está aquecendo.
- [4] Pré aqueça a chapa de aquecimento durante cerca de 3 a 5 minutos.
- [5] Modele a massa da tapioca na superfície da panquequeira como se fosse uma panqueca.
- [6] Quando a tapioca estiver pronta, a massa estará unida. Não deixe escurecer. Vire rapidamente e deixe secar do outro lado (utilize a espátula que acompanha o produto).
- [7] A massa deve ser removida da panquequeira ainda branquinha.
- [8] Com a massa em numa tigela ou prato, recheie a gosto.



4 - RECEITAS PRÁTICAS

Panquecas

Abaixo algumas receitas para o preparo de pancakes deliciosas.

Massa de Panqueca simples

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 ou 2 colher (sopa) óleo (preferência)
- 1 pitada sal

Massa de Panqueca com fermento

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de óleo

Massa de Panqueca Temperada

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 ½ xícara (chá) de leite
 - 2 ovos
 - 1 dente de alho
 - ½ xícara (chá) de cebolinha e salsinha picados
 - 1 pitada sal
 - 1 colher (chá) de fermento em pó
 - 1 colher (sopa) de margarina
- * Massa para panqueca com recheio salgado.

Preparo

[1] Misture todos os ingredientes em um recipiente utilizando um batedor ou coloque todos os ingredientes no liquidificador. Bata por alguns minutos até formar um creme encorpado. Despeje a mistura no recipiente da panquequeira.

[2] Siga os passos da utilização da panquequeira descritos no capítulo "Utilizando sua panquequeira" [pág. 6].

[3] Depois das panquecas prontas, coloque o recheio de sua preferência.

[4] Você pode servir de imediato ou cobrir com o molho de sua preferência, ou então polvilhar com queijo ralado ou outro tempero. Leve ao forno médio (200°C) para gratinar. Retire do forno e sirva imediatamente.

Recheios

Você pode preparar diversos tipos de recheios, doces e salgados. Sugestões de recheios:

Recheio de carne moída:

- 300g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha ou ralada
- ½ tomate cortado em cubos
- ½ lata de extrato de tomate



1 caixinha de creme de leite
Sal a gosto
400g de mussarela fatiado
Queijo ralado a gosto

Preparo

- [1] Doure a cebola com o óleo e depois acrescente a carne.
- [2] Deixa a carne dar uma breve fritada.
- [3] Você irá notar que da carne sairá água, quando isso acontecer, tampe a panela e deixe cozinhar até que a água diminua.
- [4] Acrescente então o tomate picadinho e tampe novamente, deixe mais uns 3 minutos e depois mexa um pouco.
- [5] Lembre-se sempre que o fogo tem que estar em temperatura média.
- [6] Acrescente o extrato de tomate e seus temperos.
- [7] Fica a seu critério, podendo usar qualquer tipo de tempero.
- [8] Deixe então cozinhar por mais ou menos uns 10 minutos mexendo de vez em quando.
- [9] Quando você perceber que o molho estiver engrossando desligue e deixe esfriar um pouco.
- [10] Importante lembrar que não pode acrescentar o creme de leite com o molho muito quente pois pode cortar o creme de leite e estragar todo o molho, por isso não esqueça de deixar esfriar um pouco.
- [11] Após esfriar o molho acrescente o creme de leite e misture bem.
- [12] Quando estiver bem homogêneo leve novamente ao fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por mais uns 5 minutos.

Recheio de Frango:

1 peito grande de frango cozido (com todos os temperos).
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho verde

Preparo

Desfie o frango após o cozimento. Acrescente requeijão cremoso para dar liga ao recheio.

Recheio de Presunto e Queijo:

300 gramas de presunto cortador em cubinhos
300 gramas de queijo mussarela cortado em cubinhos
1 tomate de sementes
Sal, orégano e azeita a gosto

Preparo

Misture todos os ingredientes e tempere a gosto.

Recheio de Chocolate com morangos:

1 tablete grande de chocolate meio amargo
1 tablete grande de chocolate ao leite
1 caixinha (ou uma lata) de creme de leite
200 gramas de morangos cortados ao meio

Preparo

- [1] Em banho maria, derreta o chocolates.
- [2] Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Misture bem.
- [3] Recheie as panquecas com a mistura de chocolate e espalhe os morangos.
- [4] Enrole as panquecas ou dobre em forma de leque.



[5] Coloque pequenos pedaços de chocolate sobre as panquecas e decore com morangos.

Crepes

Massa de Crepe Francês

½ litro de leite

200 gramas de farinha de trigo

4 ovos

40 gramas de manteiga

Sal e pimenta negra

Preparo

[1] Comece derretendo a manteiga e misturando-a com o leite. Agora agregue o resto dos ingredientes e leve tudo ao liquidificador. Bata bem, sem deixar grumos, e depois deixe-o repousar por 15 minutos. Despeje a mistura no recipiente da panquequeira.

[2] Siga os passos da utilização da panquequeira descritos no capítulo "Utilizando sua panquequeira" [pág. 6].

[3] Depois dos crepes prontos, dobre o crepe pela metade coloque o recheio de sua preferência.

Recheios

Você pode preparar diversos tipos de recheios, doces e salgados. Sugestões de recheios:

Crepe Francês de Presunto e Queijo:

100 gramas de presunto em fatias

100 gramas de queijo para sanduíche em fatias

200 ml de nata líquida

100 gramas de queijo parmesão ralado

Preparo

[1] Coloque por cima da massa de Crepe Francês, uma fatia de presunto e outra de queijo.

[2] Dobre o crepe pela metade e coloque-o em uma forma de forno, mas antes de colocar os crepes unte o fundo da forma com a nata líquida. Faça o mesmo com todos os crepes.

[3] Coloque por cima todo o queijo ralado e leve a forma ao forno previamente aquecido a 200 ° C, até que fique bem gratinado.

[4] Sirva os crepes bem quentes para que o queijo do interior esteja derretido.

Crepe Flambado de Maçã:

1 maçã

1 colher (sopa) de manteiga com sal

1 colher (chá) de açúcar

50 ml conhaque de maçã

Preparo

[1] Descasque, retire o caroço da maçã e corte em fatias. Doure a maçã na manteiga em uma frigideira durante 3 minutos ou até dourar, polvilhe com açúcar.

[2] Coloque a massa em outra frigideira em fogo médio, adicione o conhaque e flambe até todo o álcool evaporar.

[3] Adicione a maçã. Dobre o crepe e sirva imediatamente.

* A receita de Crepe Flambado de Maçã rende um crepe.



Lasanha de Panquecas

Massa

1/2 litro de leite
1 ovo
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de sal

Molho de tomate

2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de bacon picado
1/2 cebola
1/2 kg de carne moída
Sal
Pimenta do reino
4 xícaras de chá de molho de tomate (pronto)
1 xícara de chá de água
1 colher de sobremesa de vinagre

Molho branco

4 colheres de sopa de manteiga
1/2 cebola processada
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 litro de leite
Sal
Pimenta do reino

Demais ingredientes:

300 gramas de presunto fatiado
400 gramas de queijo mussarela fatiado
Queijo parmesão ralado

Preparo

Massa

[1] Misture todos os ingredientes em um recipiente utilizando um batedor ou coloque todos os ingredientes no liquidificador. Bata por alguns minutos até formar um creme encorpado. Despeje a mistura no recipiente da panquequeira.

[2] Siga os passos da utilização da panquequeira descritos em "Utilizando a panquequeira" [pág. 6].

[3] Reservar a massa.

Molho de tomate

[1] Aquecer o óleo em uma panela, dourar o bacon e a carne, adicionar a cebola e refogar.

[3] Adicionar o vinagre e o molho.

[4] Deixar apurar por 5 minutos.

[5] Desligar o fogo e reservar.

Molho branco

[1] Em uma panela, aquecer a manteiga e refogar um pouco a cebola.

[2] Adicionar a farinha de trigo e deixar cozinhar por aproximadamente de 3 a 5 minutos em fogo médio.

[3] Acrescentar o leite.



- [4] Misturar bem.
- [5] Temperar com sal e pimenta e deixar atingir ponto de creme leve.

Montagem da Lasanha

- [1] Em uma forma refratária, colocar uma camada de molho de tomate, colocar a massa, molho de tomate, presunto, queijo, molho, massa, molho, presunto, queijo e assim por diante até completar a travessa.
- [2] Finalizar com o molho branco, mais uma camada de massa, molho de tomate, queijo mussarela e parmesão.
- [3] Levar ao forno pré aquecido a 220° graus para gratinar.

Tapioca

Massa básica
Polvilho doce
Água

Preparo

- [1] Em uma tigela, coloque o polvilho e vá adicionando a água até cobrir e ficar dois dedos acima.
- [2] Deixe de um dia para o outro.
- [3] Retire toda a água com a ajuda de um pano limpo sem deixar excesso.
- [4] Vai ficar parecendo um bloco.
- [5] Esfarele essa massa com as mãos.
- [6] Passe pela peneira e acrescente o sal.
- [7] Na sua Panquequeira Cadence Creps com o acessório para tapioca devidamente encaixado, modele a tapioca como uma panqueca.
- [8] Quando estiver pronta, a massa estará unida.
- [9] Não deixe escurecer.
- [10] Vire rapidamente com o auxílio da espátula, e deixe secar do outro lado.
- [11] Deve ser retirada da panquequeira ainda branquinha.
- [12] Recheie a gosto.

Recheio de calabresa:

- [1] Em uma panela com o óleo, doure o alho e a cebola, adicione a linguiça e deixe ficar bem crocante.
- [2] Por último, coloque o cheiro verde, desligue o fogo e reserve.
- [3] Quando a tapioca estiver pronta, retire a tapioca da panquequeira e coloque o recheio.
- [4] Dobre e sirva quente.

Recheio goiabada com queijo:

- [1] Quando a tapioca estiver pronta, retire da panquequeira e coloque duas fatias de goiabada e duas fatias de queijo.
- [2] Dobre e sirva quente.

Recheio de doce de leite:

- [1] Retire a tapioca da panquequeira e coloque o doce de leite com a colher.
- [2] Dobre e sirva.

Recheio de leite condensado:

- [1] Retire a tapioca da panquequeira e, com uma colher, recheie com o leite condensado,
- [2] Dobre e sirva.

Recheio de coco:



[1] Coloque o coco ralado e regue com leite de coco.

[2] Dobre e sirva.

Recheio de chocolate com coco e morangos:

[1] Depois da tapioca pronta, enquanto está na panquequeira, espalhe a calda de chocolate o coco e distribua o morango picado.

[2] Espere alguns instantes para o recheio esquentar.

[3] Dobre e sirva.

Tapioca de Café com Doce de Leite e Chocolate

Massa

500g de polvilho doce

350ml aproximadamente de café (resfriado)

1 pitada de sal

Recheio

500g de doce de leite

300g de chocolate amargo (60% de cacau ou mais)

Preparo

Massa

[1] Hidrate a massa com o café e uma pitada de sal. É importante saber que a quantidade de líquido pode variar de acordo com o polvilho.

[2] Depois disso, peneire a massa e espalhe-a na panquequeira e espere até que fique firme.

Recheio

[1] Depois da tapioca pronta, enquanto está na panquequeira, espalhe o doce de leite e o chocolate ralado a gosto.

[2] Espere alguns instantes para o recheio esquentar.

[3] Dobre e sirva.

Confira mais receitas no site da www.cadence.com.br



5 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto esteja frio e desligado da tomada. Os acessórios (recipiente, espátula) podem ser lavados com água fria ou morna e detergente líquido. Não lave estes utensílios na lava-louças. Limpe a chapa de aquecimento com um papel toalha umedecido ou uma esponja macia. Não utilize produtos abrasivos nem outros produtos químicos. Guarde o produto em um local seco e fora do alcance de crianças e animais domésticos.



Atenção!

- *Nunca mergulhe o produto na água.*



6 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Não liga.	Tomada ou instalação elétrica danificada.	Providencie o reparo ou ligue em outra tomada.
	Botão liga/desliga não foi acionado.	Acione o botão para posição ligar "I".
Cheiro de queimado na tomada.	Tomada muito antiga ou danificada.	Substitua a tomada.
Liga a lâmpada indicadora mas não aquece.	Componentes internos danificados.	Encaminhe o produto a um posto autorizado Cadence.



7 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garante a sua **Panquequeira Cadence Creps, modelo PNQ200 | PNQ201**, 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 flutuações excessivas.



- Sinais de violação externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
- Se o certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem adulterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no manual de instruções.
- Por condições impróprias à sensibilidade do aparelho.

Não estão coberto pela garantia (ônus do consumidor):

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois esta informações constam das instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.
- Eliminação de interferências externas que prejudiquem o bom funcionamento do produto.

A JCS Brasil Eletrodomésticos S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui especificadas.

Para sua tranquilidade e atendimento em garantia, guarde este manual e tenha a Nota Fiscal de compra do produto sempre à mão.





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

SAC: **4020 2905** - *para capitais e regiões metropolitanas*

0800 644 6442 - *para demais localidades*

[REV. 05]

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para **4020 2905** (*para capitais e regiões metropolitanas*) ou **0800 644 6442** (*para demais localidades*), em horário comercial, ou entrar no site www.cadence.com.br. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.

Imagens ilustrativas

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