

# MANUAL DO USUÁRIO

## Panela de Pressão Elétrica **PAN900**



 cadence

Obrigado por adquirir a **Panela de Pressão Elétrica, modelo PAN900**, 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 - Recomendações 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.**

- Mantenha os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto, longe do alcance de crianças e animais, para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.

#### **Importante:**

**Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.**

- Antes de conectar o produto na tomada, certifique-se de que a tensão da rede elétrica (127V ou 220V) seja a mesma do produto.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante



ou assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos de acidentes.

- O produto não deve ser utilizado se apresentar marcas de queda ou qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes.
- Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada.
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
- Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, nem onde pessoas possam tropeçar no fio.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar acidentes.
- Mantenha o seu produto e o cabo de alimentação longe de superfícies quentes (fornos, fogões, brasas, fogo ou luz do sol), superfícies com umidade, cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, para evitar acidentes.
- Recomendamos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- 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 de alimentação.
- Sempre que remover o cabo de alimentação da tomada, puxe-o pelo plugue.
- Nunca toque no plugue ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas. Perigo de choque elétrico.
- Não toque e nem encoste nas partes quentes do produto, pois podem causar queimaduras. Sempre segure pelas alças para mover o produto.
- Não transporte o produto quando estiver com líquidos quentes, pois pode causar queimaduras.
- Jamais corte os alimentos sobre a chapa antiaderente, pois pode danificá-la.



- Nunca imergir a base, o plugue e nem o cabo de alimentação em água ou outros líquidos, pois pode danificar os circuitos elétricos do aparelho, além do risco de choque elétrico.
- Durante o uso, mantenha o produto longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- O duto regulador de pressão permitindo a saída de vapor deve ser examinado regularmente se não está obstruída.
- O aparelho não deve ser imerso em água para limpeza.
- Evite derramar líquidos no conector.
- A superfície de elemento de aquecimento está sujeita a um calor residual depois do uso.

#### **Nota:**

De acordo com a NBR 5410, tornou-se obrigatório a instalação de um dispositivo de proteção à corrente diferencial-residual (dispositivo DR) com uma corrente de desarme não superior a 30 mA nas instalações elétricas residenciais. A função do dispositivo “DR” é proteger o usuário contra os graves riscos de choques elétricos (consulte um electricista).

#### **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 ou abrasivos na superfície antiaderente do aparelho, pois podem danificá-la.
- Nunca coloque o aparelho na geladeira.

As informações descritas neste manual aplicam-se a diversas versões desse aparelho. Assim você pode encontrar descrições de características individuais que não se aplicam ao seu produto.



## 2 - Componentes do produto



- 1 Válvula de alívio de pressão
- 2 Válvula de travamento da tampa
- 3 Trava da tampa
- 4 Anel de vedação
- 5 Recipiente para cozimento
- 6 Coletor de condensação
- 7 Alças laterais
- 8 Corpo do produto
- 9 Elementos de aquecimento
- 10 Base

- 11 Cabo de alimentação
- 12 Alça da tampa
- 13 Válvula mecânica de segurança
- 14 Anel de vedação sobre cobertura
- 15 Borracha central
- 16 Anel trava
- 17 Painel de controle
- 18 Copo de medida
- 19 Colher



### Segurança Garantida

- **Dispositivo de segurança para o controle da pressão.** Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.
- **Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa.** Se a tampa não estiver perfeitamente fechada, não haverá formação de pressão. A tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.
- **Dispositivo de segurança contra superaquecimento.** A panela desligará automaticamente em caso de superaquecimento ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.
- **Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.** Este dispositivo libera a pressão interna, caso todos os demais dispositivos de segurança falharem.



### Painel de Controle

1. **Tecla “Aquece/Cancela”:** Quando sua panela estiver em espera, pressione esta tecla para ativar o modo “manter aquecido”. Durante a operação ou configuração de dados, aperte esta tecla para cancelar.
2. **Tempo de cozimento manual:** Coloque manualmente o tempo desejado para o cozimento.
3. **Teclas “Arroz”, “Mingau”, “Peixe”, “Sopa”, “Feijão”, “Carne”:** Cozinhe os alimentos diretamente sem precisar pré-selecionar um tempo determinado.
4. **Tempo de Programação:** Tecla para definição de um tempo para início do preparo (caso você queira que o cozimento comece mais tarde).



## Visor

1. **Modo de espera:** “00:00” aparecerá no visor.
2. **Modo “manter aquecido”:** “bb” aparecerá no visor.
3. **Função “atraso de preparo”:** Para alterar o tempo que a panela irá aguardar antes de iniciar o preparo do alimento. “HH:MM” aparecerá no visor. (HH para horas, MM para minutos). Cada clique na tecla aumenta o tempo em 30 minutos (mínimo 00:30 / máximo 23:30).
4. **Durante o aquecimento:** “00:MM” aparecerá no display. “MM” é o tempo de cozimento configurado ou pré-configurado pelas teclas especiais. O segmento “00” ficará em movimento.

### Exemplo:

Pressione a tecla “Arroz” para cozinhar esse alimento. O indicador acenderá e o visor irá mostrar “00:08”, (o tempo de pressão para o arroz é de 8 minutos). Os dois dígitos da esquerda estarão em movimento durante o tempo de nivelamento da pressão interior.

5. **Cozimento:** Após o aquecimento, aparecerá no visor “P:MM”. “MM” é o tempo de cozimento, e estará em contagem regressiva.

### Exemplo:

Na opção “Arroz”, o tempo de cozimento é 8 minutos, após o aquecimento aparecerá no display “P:08”. “08” é o tempo de contagem regressiva para que seu alimento fique pronto.

## Chapa Antiaderente

Possui superfície antiaderente, facilita a limpeza e permite cozinhar sem gordura.

## Alças para Transporte

Facilitam o transporte do produto com maior segurança.

## Tampa

Cuidado ao abrir a tampa do produto, pois pode liberar vapor em alta temperatura. Nunca abra a tampa do produto enquanto ele ainda possuir pressão interna.



### Benefícios da sua Panela de Pressão:

- Funções pré-programadas: Não é necessário selecionar o tempo. Basta escolher no painel de controle a função mais adequada ao alimento que será preparado. Quando o aviso sonoro tocar, o alimento estará pronto.
- Economia de tempo e energia: Os alimentos são preparados até 60 % mais rápido do que nas panelas comuns.
- Cozimento hermético: Mantém a integridade dos nutrientes e o sabor original do alimento.

### Antes do primeiro uso:

- Remova qualquer tipo de embalagem e/ou etiquetas promocionais da sua panela de pressão elétrica.
  - Guarde estas embalagens e/ou etiquetas, pois você poderá utilizá-las posteriormente para eventuais consultas.
  - Antes de utilizar sua panela de pressão elétrica, remova qualquer tipo de sujeira proveniente do transporte ou armazenamento, com um pano limpo. Limpe bem a tampa e o recipiente para cozimento. O recipiente de cozimento pode ser limpo em uma lava-louças, ou com água morna e sabão.
  - Enxágue com água limpa e seque com toalha ou ar seco, e coloque o recipiente novamente na sua panela de pressão elétrica.
1. Coloque sua panela de pressão elétrica num local limpo e plano, onde você pretende cozinhar.
  2. Coloque o coletor de condensação na parte traseira da unidade, até que ele se encaixe no lugar.





3. Coloque a válvula de pressão no lugar. Assegure-se de que ela esteja posicionada corretamente na saída do vapor.



### Importante:

Durante o funcionamento, a válvula para o controle de pressão, deverá estar totalmente voltada para a alça da tampa. Senão, ela deixará escapar vapor e a panela não atingirá a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que a válvula de travamento da tampa esteja na posição conforme mostra a figura.

### Nota:

A válvula de alívio de pressão não clica e nem encaixa no lugar de forma justa. Mesmo que a peça apresente estar com folga, ela estará protegendo a saída com segurança.

### Utilizando a Panela:

1. Para remover a tampa, segure a alça, gire-a em sentido horário para a posição aberta, em seguida, levante a tampa.



2. Retire o recipiente de cozimento de dentro da sua panela de pressão elétrica e adicione os alimentos e líquidos necessários para o cozimento da receita.



### Nota:

O volume total de alimentos e líquidos não deve exceder 60 % da capacidade da panela. Para alimentos como legumes secos, feijão, arroz e grãos, o volume total não deve exceder a capacidade de 50 %. Sempre use, pelo menos, meio copo de líquido quando for usar sua panela de pressão elétrica.



60 % (12 copos)



50 % (10 copos)



3. Para uma perfeita vedação, remova qualquer resíduo de alimentos que esteja impedindo o correto fechamento da panela.

Certifique-se de que o anel de vedação esteja firmemente fixo no suporte do anel de vedação da tampa.

Segure o botão no suporte para o anel de vedação da tampa e pressione com firmeza sobre o ponto central da tampa interna para garantir a fixação. Coloque a tampa na panela de pressão e gire-a no sentido anti-horário para a posição fechada.

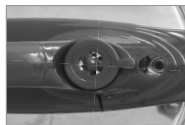


4. Verifique se a válvula de controle de pressão está liberada, movimentando-a para cima e para baixo.
5. Conecte o cabo de alimentação no aparelho e o plugue na tomada elétrica.
6. O display exibirá "0000". Os dígitos da direita indicam o tempo (em minutos).

7. Acione a tecla escolhida. Exemplo: Pressione a tecla “Arroz” para cozinhar esse alimento. O indicador acenderá e a tecla irá mostrar “P:08”, (o tempo de pressão para o arroz é de 8 minutos). Os dois dígitos da esquerda estarão em movimento durante o tempo de nivelamento da pressão interior. Quando o movimento parar, o aparelho iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo, e o visor irá mostrar “P:08”.  
Se desejar adicionar mais tempo ao preparo, pressione a tecla central “tempo de pressão”. Cada clique adiciona 1 minuto. Você pode adicionar tempo ao preparo a qualquer momento, basta pressionar esta tecla.
8. O aparelho começará a aquecer e os dois dígitos da esquerda no painel de controle, estarão em movimento. Quando a pressão interna se estabilizar, a válvula de segurança da tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a tampa não poderá mais ser aberta.
9. Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a válvula de controle de pressão no sentido anti-horário (posição à direita) e aguarde até que a pressão interna se extinga.

### **Importante:**

Durante o funcionamento, a válvula para o controle de pressão, deverá estar totalmente voltada para a alça da tampa. Senão, ela deixará escapar vapor e a panela não atingirá a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que a válvula de travamento da tampa esteja na posição conforme mostra a figura.



### **Nota:**

A válvula de alívio de pressão não clica e nem encaixa no lugar de forma justa. Mesmo que tenha folga, ela estará protegendo a saída com segurança. A válvula de trava da tampa deve estar completamente para baixo quando a tampa for fechada. Quando a pressão no interior da panela aumentar, a válvula irá atuar impedindo que a tampa abra. Para abrir a tampa, é necessário aliviar a pressão dentro da panela.



10. O timer só iniciará a contagem do tempo após a panela atingir a temperatura e a pressão se estabilizar. Este intervalo de tempo demora alguns minutos, dependendo do tipo e da quantidade de alimento a ser preparado.
11. Ao nivelar a pressão interna, o timer iniciará a contagem do tempo até atingir a posição zero, encerrando o tempo de cozimento. Depois de finalizado o preparo, a lâmpada da função “Aquecimento” permanecerá acesa, indicando que a panela está em modo de manutenção de temperatura.
12. Durante o funcionamento, o elemento de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente, para manter constante a pressão dentro do recipiente. Nos períodos em que o aparelho estiver estabilizando-se e retomando a pressão interna ideal, a contagem do tempo será interrompida e retornará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis ideais.
13. Se estes tempos pré-programados não se adequarem ao seu alimento, você pode ajustar os tempos de cozimento acionando a tecla “tempo de pressão” repetidamente, até que o tempo desejado seja exibido.

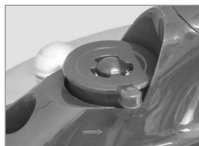
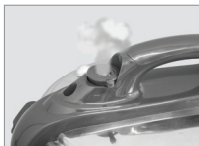
**Nota:**

O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo de alimento e seu gosto pessoal.

14. No final do cozimento, um alarme irá tocar e o display mostrará “bb”, indicando o final do cozimento e início do ciclo de manutenção do aquecimento. Quando a função “Manutenção do aquecimento” estiver em operação, a pressão do interior da panela será liberada automaticamente. A tecla “Aquece/Cancela” piscará continuamente, indicando que a pressão no interior da panela ainda está alta. Ela só vai parar de piscar quando a pressão diminuir.
15. Para interromper a função “Manutenção do aquecimento” e servir o alimento, pressione a tecla “Aquece/Cancela”.
16. Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para a função “Manutenção do aquecimento” é de aproximadamente 6 horas.



17. Para acelerar a despressurização, coloque a válvula de controle de pressão, totalmente virada para a esquerda, para libertar o vapor. Espere até que a válvula de travamento da tampa caia e destrave a tampa.



18. Sopas e outros alimentos líquidos, não liberam vapor automaticamente após o acionamento da função “Manutenção do aquecimento”. Tome muito cuidado ao acionar a válvula de controle de pressão para acelerar a despressurização, pois o alimento poderá agitar-se com o vapor e a pressão interna poderá expelir líquido quente. Deixe o vapor dissipar-se naturalmente, até que a válvula de travamento da tampa caia e libere a abertura da tampa. Uma toalha molhada, colocada em cima da tampa, poderá acelerar o tempo de esfriamento.

#### **Cuidado:**

Use uma luva térmica, quando for liberar a válvula de controle de pressão, para evitar queimaduras, provenientes do contato direto da mão com o vapor que sai da válvula.



#### **Atenção!**

**Se você perceber grande quantidade de vapor saindo pela válvula de travamento da tampa, quando o aparelho estiver em operação, saiba que esse é um fenômeno ANORMAL e que esse dispositivo de segurança está em operação para sua proteção (a válvula de controle de pressão não está trabalhando corretamente). Desconecte o cabo de alimentação e aguarde até a pressão e o vapor se extinguirem totalmente. Leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada antes de utilizá-lo novamente.**

19. Após o uso, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e remova o plugue da tomada.



20. Seu alimento está pronto para servir. Retire cuidadosamente a panela antiaderente do aparelho, segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.
21. Ao retirar o alimento da panela antiaderente, só utilize a colher que acompanha o aparelho ou utensílios de madeira ou plástico, para evitar danificar o revestimento.

### **Programando o Início do Cozimento para mais Tarde**

A sua Panela de Pressão Elétrica pode ser programada para retardar o início do cozimento por até 23:30 h. Para utilizar essa função, pressione a tecla “Tempo de Programação” uma vez, para cada meia hora, até atingir o tempo de adiamento. O alimento estará pronto, considerando o tempo de adiamento mais o tempo de preparo (pré-aquecimento + pressão).

#### **Exemplo:**

O arroz deverá estar preparado 3 horas após a programação. Pressione a tecla “Arroz” para cozinhar esse alimento. O indicador irá acender e os dois dígitos da esquerda exibirão “08”, (o tempo de pressão pré-programado). Pressione a tecla “Tempo de Programação” repetidamente até o marcador exibir a marca de 02h30min, pois você deve adicionar o tempo de pré-aquecimento e o tempo de pressão para chegar ao tempo desejado para que o arroz esteja preparado. A luz indicadora piscará 5 vezes, e depois o aparelho começará a contagem regressiva de acordo com o tempo escolhido para o início retardado.

- Pressione a tecla “Aquece/Cancela” para interromper essa função a qualquer momento.





## 5 - Cuidados especiais de utilização

Este aparelho gera calor e vapor durante o uso. Precauções de segurança devem ser observadas para evitar o risco de danos pessoais ou materiais.

- Não toque na tampa ou laterais, sem a proteção de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor, durante o funcionamento da panela. Risco de queimaduras. Espere que ela esfrie totalmente.
- Após o término do preparo, aguarde a saída total do vapor antes de abrir a tampa.
- Não aproxime o rosto ou as mãos da panela, quando a válvula de controle de pressão estiver soltando vapor.
- Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois pode provocar queimaduras. Seu interior, não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências poderão ser danificadas.
- Nunca obstrua o orifício da válvula flutuante de segurança.
- Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna seja totalmente liberada e a tampa se abra suavemente.
- Para evitar danos no fechamento hermético do aparelho, sempre o transporte segurando pelas alças laterais.
- Nunca transporte o aparelho segurando-o pela alça da tampa.
- Não use qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão.
- Nunca coloque objetos sobre a válvula para o controle da pressão.

### **Atenção!**

**Nunca cubra o aparelho com tecidos ou outros materiais durante o funcionamento. Risco de incêndio e explosão.**



- O recipiente é revestido com uma película antiaderente. Para não danificar esta camada protetora, só utilize utensílios de madeira ou de plástico.
- A panela antiaderente nunca deverá ser utilizada em outros aparelhos ou levada ao forno.
- Assegure-se de que a área interna do aparelho esteja sempre limpa e livre de resíduos. Que nada esteja obstruindo o contato da panela com o revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Assim, o aparelho funcionará corretamente e você evitará danos aos seus componentes.
- Nunca incline o aparelho durante o uso.

### **Dicas Importantes:**

- *Para alimentos muito viscosos, como, por exemplo, mingaus, a pressão deve ser liberada depois que a panela esfriar normalmente, ou o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.*
- *O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido, recoloque o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.*
- *Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, deixe sopas e mingaus dentro da panela por mais tempo (entre 3 e 5 minutos) para obter um sabor mais acentuado.*
- *Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na panela antiaderente, pois pode arranhar, riscar ou danificar o revestimento interno.*







### Atenção!

**Sempre que realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.**

- Conserve seu produto em boas condições de uso. Quando não estiver sendo utilizado, desligue-o, desconecte o plugue da tomada e mantenha-o em lugar seco, seguro e longe do alcance de crianças e animais domésticos.
- O cabo de alimentação não deve ser torcido, puxado e nem enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cabo estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.

### Recipiente de Cozimento

- Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição desligado, que o cabo de alimentação esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Sempre limpe o aparelho após o uso. Use papel toalha ou um pano macio e seco ou levemente umedecido com água, para limpar a chapa metálica. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Se for necessário, utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente neutro. Tenha muito cuidado para não molhar o interior do produto. 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.

### Tampa

- Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio e seco ou levemente umedecido com água.
- Se for necessário, utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente neutro. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.



## 7 - Solucionando problemas

Problema	Causa provável	Solução
<b>Display não acende</b>	Não há alimentação elétrica.	Verifique se há corrente elétrica na casa.
		Verifique se o plugue não está frouxo na tomada elétrica.
		Certifique-se de ter ligado a panela.
	Tomada com defeito.	Ligue outro aparelho na tomada para verificar e troque a tomada se necessário.
	Plugue desconectado.	Conecte-o a uma tomada adequada.
	Cabo de alimentação danificado.	Leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada.
<b>Tampa não fecha corretamente</b>	O anel de vedação não foi instalado corretamente.	Reinstale corretamente o anel de vedação.
<b>Tampa não abre</b>	A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	Empurre o pino com as mãos.
<b>Escapamento de ar pela borda da tampa</b>	A trava de segurança está bloqueada.	Libere o vapor para redução da pressão interna da panela.
<b>Ar saindo pela válvula</b>	O pino da trava de segurança não desceu depois da liberação da pressão.	Pressione manualmente para baixo, o pino da trava.
<b>A válvula para o controle da pressão não sobe</b>	A tampa não foi bem fechada.	Feche novamente a tampa, travando-a bem.
	O anel de vedação não foi instalado.	Instale o anel de vedação.
	A válvula para controle da pressão está na posição correta.	Limpe o anel de vedação.
		Substitua o anel da válvula.
	Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	Adicione água e alimento até atingir o nível mínimo para correto funcionamento.



Problema	Causa provável	Solução
<b>O “timer” não inicia a contagem</b>	A temperatura não atingiu o valor correto.	Coloque na posição “0”.
		Veja se o aparelho está ligado corretamente e aguarde até que a temperatura atinja o valor ideal.
		Veja se a tampa está corretamente fechada.
<b>Os alimentos ficam crus ou muito duros</b>	O tempo de funcionamento programado foi muito curto.	Ajuste o tempo de cozimento.
<b>A panela não conserva os alimentos quentes</b>	Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento.	Verifique e limpe os resíduos.
	Recipiente interno ou da placa de aquecimento amassados.	Leve a panela a uma assistência técnica autorizada.
<b>Choques elétricos ao tocar na panela</b>	O termostato está com defeito.	Leve a panela a uma assistência técnica autorizada.
	Maus contatos ou falha na isolação.	



## 9 - Termo de Garantia

A **Cadence Indústria e Comércio Ltda.** garante a sua **Panela de Pressão Elétrica, modelo PAN900**, 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 **Cadence Indústria e Comércio Ltda.**

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 **Cadence**.
- O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada ao produto.
- O defeito for decorrente do uso do produto em situações não do-



místicas 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.

A **Cadence** 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 a Nota Fiscal de compra do produto sempre à mão.









**Cadence Indústria e Comércio Ltda.**

Rua Santos Maccarini, 650 - Bairro Machados

CEP 88371-904 Navegantes - SC

Fone: (47) 3347-9900

SAC: 0800 644 6442

CNPJ 03106170/0002-24

(M00 - 03022014)

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas você pode ligar para **0800 644 6442**, 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.