

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ CADENCE

PAN208 | PAN281



 **cadence**



Obrigado por adquirir a Panela Elétrica de arroz Cadence, Modelo PAN208 | PAN281, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, 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

- 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 a panela 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 submergir 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 por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por

pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- 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 pelas alças 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.
- 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.
- Durante o cozimento, não obstrua a saída de vapor.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

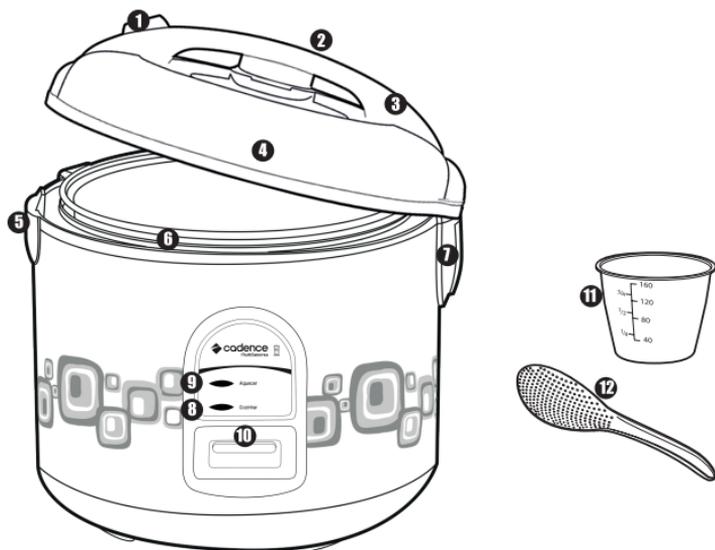
Atenção

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.



2 COMPONENTES DE SUA PAINELA DE ARROZ



- 1 Botão de abertura da tampa
- 2 Válvula de vapor
- 3 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

3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

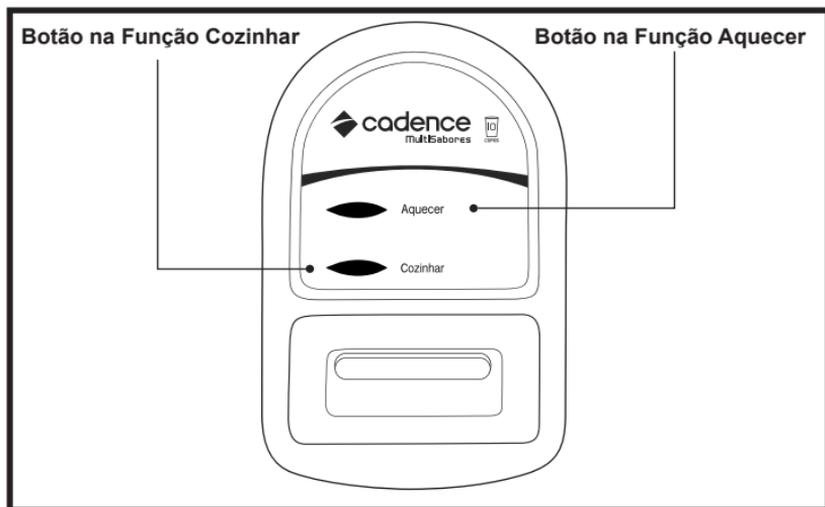
- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.
- Retire toda a embalagem.
- Lave os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.
- Pronto! Sua panela elétrica de arroz está pronta para uso.

3.1 Cuidados com a superfície antiaderente

- Utilize a colher plástica que acompanha o produto para manusear os alimentos durante o preparo.
- Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
- Não coloque na lavalouças.



4 FUNÇÕES DO PRODUTO



4.1 Função Cozinhar

A função “Cozinhar” refere-se ao cozimento e preparação dos alimentos. Para ativá-la, 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.

4.2 Função Aquecer

A função “Aquecer” refere-se a 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.

5 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A sua panela elétrica de arroz é muito simples de ser utilizada. Você deve apenas seguir a sequência de instruções abaixo e aplicá-la às receitas. Fique sempre atento às observações.

[1] Retire a panela interna antiaderente 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. Recoloque a panela interna dentro do corpo do aparelho.

[2] Plugue o aparelho na tomada.

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

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

[5] Em seguida, adicione o sal e os demais ingredientes, conforme desejado.

[6] Feche a tampa até acionar a trava e em seguida acione a função "Cozinhar" pressionando o botão de cozimento para baixo. 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 e o led indicador de aquecimento acende, indicando que o processo de cozimento terminou e que o arroz já está pronto para ser servido. A sua panela elétrica de arroz pode ser levada à mesa.

Nota:

Quando a panela está aberta e com poucos ingredientes, o botão "Cozinhar" desliga-se automaticamente, por segurança. Para evitar esta situação, você deve acrescentar mais ingredientes na panela até que o peso seja suficiente para manter a função ativada (aprox. 1 1/2 copo).

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

- *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 para dois copos de arroz.*



- *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.*

- *Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira na panela antiaderente.*

- *Limpe o reservatório de água da tampa a cada utilização.*

- *A proporção ideal para o cozimento é: arroz branco tradicional: 2 copos de água para 1 copo de arroz. arroz integral: 3 copos de água para 1 copo de arroz. Para cozinhar arroz integral a quantidade de água sempre deve ser maior.*

Nota:

O processo de aquecimento inicia quando o nível interno de água chega a 0, encerrado o processo de cozimento. Caso você tenha colocado menos água que a quantidade recomendada, talvez o arroz não fique totalmente cozido. Neste caso, adicione mais água à panela e recoloque o botão de cozimento na posição "Cozinhar".

6 RECEITAS

As receitas e preparação de alimentos seguem o mesmo modelo descrito no capítulo 5, Instruções de Utilização. Siga os passos corretamente, atente às observações, sem esquecer de utilizar o copo medidor que acompanha produto.

Nota:

- *Todas as receitas utilizam copo medidor que acompanha o produto.*

6.1 ARROZ BRANCO

2 copos de arroz branco
4 copos de água
Sal e temperos a gosto

6.2 GOHAN

2 copos de arroz japonês ou branco
5 copos de água

Observação

- *O Gohan é um arroz utilizado como acompanhamento para receitas orientais. Ele deve ser sem sal e “empapado”.*

6.3 ARROZ INTEGRAL

Para preparar o arroz integral, utilize para cada copo de arroz, 3 copos de água.
2 copos de arroz integral
6 copos de água
Sal e temperos a gosto

Observação

- *A preparação de arroz integral pode variar de acordo com a qualidade do arroz e de acordo com o fabricante do mesmo.*



6.4 ARROZ À GREGA

2 medidas (copos) de arroz

Água (na quantidade que marca a medida interna da panela proporcional a 2 copos de arroz)

2 cenouras médias lavadas

5 vagens frescas lavadas

1 pimentão verde picado

1 pimentão vermelho pequeno picado

1 envelope de caldo de legumes em pó

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz.

[2] Coloque o arroz na panela elétrica e acrescente 1/2 envelope de caldo de legumes em pó, a água e sal a gosto.

[3] Mexa a mistura com a colher plástica.

[4] Feche a tampa da panela. Selecione a opção "cozinhar".

[5] Pique a cenoura, a vagem, os pimentões e acrescente 1/2 envelope de caldo de legumes e sal a gosto.

[6] Coloque a mistura na panela.

[7] Deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue a panela.

[8] Quando o arroz estiver pronto a panela automaticamente passará para a função "aquecer".

[9] Misture os legumes cozidos ao arroz da panela.

[10] Sirva o arroz logo após estar pronto ou selecione a opção para manter aquecido.

6.5 ARROZ CARRETEIRO

2 Copos Medidores de arroz

4 Copos Medidores de água

1 colher de sopa de óleo

3 xícaras de chá de charque (carne de sol) limpa e desfiada

- 1/2 xícara de cebola ralada
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara de salsinha picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão amarelo picado

[1] Colocar todos os ingredientes, menos a salsinha e os pimentões, na Panela Antiaderente.

[2] Tampe e deixe cozinhar mexendo de vez em quando.

[3] Acrescente os pimentões quando o arroz estiver quase cozido.

[4] Quando o arroz estiver “ao ponto” acionar a função Aquecer por 5 min.

[5] Servir em seguida, polvilhado com a salsinha picada.

6.6 ARROZ COM CASTANHAS DO PARÁ E CHAMPAGNE

2 medidas (copos) de arroz

3 medidas (copos) de água

1 1/2 medidas (copos) de champagne

1/2 medida (copo) de castanhas do Pará cortadas em lâminas

1/4 de cebola picada

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz.

[2] Coloque o arroz na panela elétrica e acrescente a água, a cebola e o sal a gosto.

[3] Mexa os ingredientes com a colher plástica.

[4] Feche a tampa da panela. Selecione a opção “Cozinhar”.

[5] Quando o arroz estiver secando acrescente o champagne e deixe cozinhar.

[6] Quando o arroz estiver pronto a panela passará automaticamente para a posição “aquecer”.

[7] Acrescente ao arroz as castanhas e mexa delicadamente com a colher plástica.

[8] Sirva o arroz logo após estar pronto ou selecione a opção para manter aquecido.



6.7 ARROZ COM PASSAS

- 2 copos de arroz
- 4 copos de água
- 1 copo de batata palha
- 1/2 copo de uvas passas sem caroço
- 1/2 copo de vinho branco seco
- 1/2 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- Sal

- [1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.
- [2] Coloque o arroz, a água, a cebola, o alho e sal a gosto, na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.
- [3] Coloque as uvas passas no vinho branco para hidratá-las.
- [4] Feche a panela e selecione a opção “Cozinhar”.
- [5] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção “Aquecer”.
- [6] Escorra o vinho das uvas passas.
- [7] Misture a batata palha e as uvas passas ao arroz.
- [8] Sirva a seguir.

6.8 ARROZ COM CENOURA

- 2 medidas (copos) de arroz
- Água fervente (na quantidade que marca a medida interna da panela proporcional a 2 copos de arroz)
- 2 cenouras médias lavadas e raladas
- 1/2 envelope de caldo de legumes
- Sal a gosto

- [1] Lave bem o arroz.
- [2] Coloque o arroz na panela e acrescente a cenoura, a água fervente, 1/2 envelope de caldo de legumes e sal a gosto.
- [3] Mexa os ingredientes com a colher plástica.
- [4] Feche a tampa da panela. Selecione a opção “Cozinhar”.
- [5] Quando o arroz cozinhar a panela passará automaticamente para a posição “aquecer”.
- [6] Sirva o arroz logo após estar pronto ou deixe na opção para manter aquecido.



6.9 ARROZ INTEGRAL COM MAÇA VERDE

2 medidas (copos) de arroz integral
5 medidas (copos) de água
1/2 cebola média picada
1 maçã verde
Suco de 1/2 limão
1/2 medida (copo) de alho-poró em fatias finas
1 colher de chá de manteiga
1/2 colher de chá de açafreão (cúrcuma)
Pimenta-do-reino
Sal a gosto

- [1] Lave bem o arroz no escorredor sob água corrente.
- [2] Coloque o arroz na panela elétrica e acrescente a água, a cebola e o sal a gosto.
- [3] Misture os ingredientes com a colher plástica.
- [4] Feche a tampa da panela. Selecione a opção “Cozinhar”.
- [5] Descasque a maçã, corte ao meio, retire o miolo e corte as metades em fatias finas. Regue-as com suco de limão para não escurecer.
- [6] Em uma frigideira derreta a manteiga e refogue o alho-poró por 5 minutos. Acrescente ao alho-poró a maçã, misture os ingredientes e adicione sal a gosto, pimenta-do-reino e açafreão a gosto.
- [7] Quando o arroz estiver pronto a panela passará automaticamente para a posição “aquecer”.
- [8] Misture a maçã com alho-poró ao arroz.
- [9] Misture os ingredientes com a colher plástica.
- [10] Sirva o arroz logo após estar pronto ou selecione a opção para manter aquecido.

6.10 ARROZ QUATRO QUEIJOS

2 Copos Medidores de arroz
4 Copos Medidores de água
1/2 colher de café de pimenta do reino



- 1/2 colher de café de noz moscada
- 1/2 xícara de chá de queijo gorgonzola amassado
- 1/2 copo de requeijão
- 1 xícara de chá de mussarela ralada
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

[1] Coloque a água, o arroz, a pimenta do reino e a noz moscada na Panela Antiaderente.

[2] Deixe cozinhar até quase secar toda a água.

[3] Acrescente o requeijão, o gorgonzola, o parmesão e a mussarela.

[4] Mexa bem.

[5] Tampe a Panela e deixe na função Aquecer por 5 min.

[6] Sirva em seguida.

6.11 ARROZ FRESQUINHO

Sobras de arroz cozido

Água

[1] Coloque o arroz cozido na panela elétrica.

[2] Coloque água aos poucos sobre o arroz e vá mexendo com a colher plástica até que esteja umedecido uniformemente.

[3] Selecione a opção "Cozinhar".

[4] Deixe a panela cozinhar por 10 minutos ou até que o arroz esteja quente.

[5] Depois de pronto, mexa bem o arroz com a colher plástica.

[6] Sirva o arroz logo após estar pronto ou então selecione a opção para manter aquecido.

6.12 ARROZ PARA SUSHI

2 copos de arroz japonês ou branco

3 1/2 copos de água

1/2 copo de vinagre de arroz ou tempero para sushi

2 colheres de sopa de Saquê culinário (seco)

[1] Lave o arroz 3 vezes e deixe descansando no escorredor por 15 minutos.

[2] Coloque o arroz na panela antiaderente junto com a água, o vinagre e o Saquê.



- [3] Feche a panela e selecione a opção “Cozinhar”.
- [4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção “Aquecer”.
- [5] Sirva a seguir.

6.13 ARROZ SALGADO AO COCO

- 2 copos de arroz
- 4 copos de água
- 1/2 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 vidro de leite de coco
- Sal a gosto

- [1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.
- [2] Coloque o arroz, o leite de coco, a água, a cebola, o alho e o sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.
- [3] Feche a panela e selecione a opção “Cozinhar”.
- [4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção “Aquecer”.
- [5] Sirva a seguir.

6.14 CALDO VERDE

- 150g de couve manteiga
- 6 copos de água
- 400g de batatas descascadas e picadas
- 1 cebola cortada em quatro
- 1 dente de alho picado
- 1/2 copo de azeite de oliva extravirgem
- 10 fatias finas de paio ou linguiça calabresa
- 1/2 colher de sopa de sal

- [1] Corte a couve em tirinhas bem finas.
- [2] Coloque as batatas, metade do azeite, a cebola, o alho, a água e o sal, na panela antiaderente.
- [3] Selecione a opção “Cozinhar” e deixe ferver até que as batatas estejam macias.
- [4] Espere esfriar e bata muito bem, no liquidificador.



[5] Coloque esta mistura novamente na panela antiaderente e selecione a opção "Cozinhar".

[6] Acrescente o paio e o restante do azeite. Espere engrossar.

[7] Acrescente a couve e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

[8] Sirva a seguir.

6.15 CREME DE ABÓBORA

1/2kg de abóbora japonesa sem casca e sem sementes, cortada em cubos

2 tabletes de caldo de galinha

5 copos de água

1/2 copo de creme de leite

[1] Coloque na panela a abóbora junto com o caldo de galinha.

[2] Acrescente a água e cozinhe por 30 minutos.

[3] Leve ao liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.

[4] Volte à panela antiaderente e selecione a opção "Cozinhar".

[5] Adicione o creme de leite e misture até aquecer (não deixe ferver), com a tampa da panela aberta.

[6] Sirva a seguir.

6.16 FONDUE DE QUEIJO

2 copos de queijo Gruyère

3 copos de queijo Estepe

1 dente de alho

1 copo de vinho branco seco

Pão Italiano ou batatas pequenas cozidas com casca

1 colher de chá de amido de milho

1 colher de chá de noz moscada em pó

Pimenta-do-reino

[1] Corte o pão em cubos de aproximadamente 3cm.

[2] Descasque o dente de alho, corte ao meio e esfregue no interior da panela antiaderente.

[3] Rale os queijos num ralador grosso.

[4] Coloque os queijos na cuba da panela e junte metade do vinho. Selecione a opção "Cozinhar".



- [5] Mexa com a colher plástica até ficar homogêneo.
- [6] Dissolva o amido de milho no vinho branco restante e coloque na cuba da panela. Misture e espere engrossar.
- [7] Tempere com a noz moscada e pimenta-do-reino a gosto.
- [8] Espete os cubos de pão ou as batatas em um garfinho e mergulhe no fondue.

6.17 PAELLA

- 6 colheres de azeite extravirgem
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho picado
- 1/2 pimentão verde e 1/2 vermelho cortados em tiras
- 1/2 copo de peito de frango em cubos
- 1 copo de lula cortada em anéis
- 150g de polvo cozido
- 1 copo de camarões médios
- 8 mexilhões cozidos e sem casca
- 2 copos de arroz
- 1 pitada de açafraão
- 1 copo de vinho branco
- 4 copos de caldo de peixe
- 1 colher de sopa rasa de sal e pimenta a gosto
- Cebolinha verde picada
- 4 lagostins cozidos para decorar o prato

- [1] Coloque o azeite, a cebola, o alho, as tiras de pimentão e os cubos de frango cru, dentro da panela antiaderente e deixe cozinhar por 5 minutos.
- [2] Adicione a lula crua e os pedaços de polvo já cozido.
- [3] Coloque uma colher de sopa rasa de sal, um pouco de pimenta-do-reino e despeje o arroz.
- [4] Misture os ingredientes por 2 minutos.
- [5] Coloque uma pitada de açafraão, o vinho branco e 4 copos de caldo de peixe.
- [6] Mexa devagar e feche a panela para cozinhar.
- [7] Quando a água secar, acrescente os mexilhões cozidos, os camarões e 1 copo restante de caldo de peixe. Misture e deixe cozinhar.
- [8] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para



a opção "Aquecer".

- [9] Salpique cebolinha verde e decore com os lagostins pré-cozidos.

6.18 PÃES FRESQUINHOS

Pães amanhecidos

Água

- [1] Coloque água em uma tigela.
[2] Umedeça levemente a casca dos pães na água.
[3] Coloque os pães umedecidos na panela elétrica.
[4] Selecione a opção "Cozinhar".
[5] Deixe cozinhar por 10 minutos ou até que os pães estejam crocantes.

6.19 PENNE COM MOLHO VERMELHO E MANJERICÃO

1 pacote de massa tipo penne (500g)

1 dentes de alho finamente picados

2 tomate

1/2 lata de molho de tomate

Azeite de oliva extravirgem a gosto

1 cebola picada

1 tablete de caldo de galinha

1 maço de manjericão fresco

Queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

Preparação da massa:

- [1] Coloque a água e sal a gosto na panela antiaderente.
[2] Selecione a opção "Cozinhar".
[3] Quando a água estiver fervendo acrescente a massa e deixe cozinhar até que esteja "al dente".
[4] Retire a panela antiaderente, usando luvas, e escorra a água no escorredor, lavando-a sob água corrente. Reserve.

Preparação do molho:

- [1] Coloque na panela antiaderente o molho de tomate, os tomates picados, a cebola, os dentes de alho, o caldo de galinha.
[2] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar". Deixe cozinhar durante 10 minutos.
[3] Retire as folhas do maço de manjericão, coloque no molho e deixe



cozinhar por mais 3 minutos.

- [4] Coloque a massa na panela e acrescente um pouco de azeite de oliva.
- [5] Misture bem, polvilhe queijo parmesão ralado a gosto e sirva.

6.20 RISOTO DE ABOBRINHA

- 2 Copos Medidores de arroz
- 4 Copos Medidores de água
- 1/2 xícara de chá de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de café de pimenta do reino
- 1 copo de requeijão
- 2 abobrinhas médias raladas
- 1 xícara de chá de mussarela ralada

- [1] Coloque a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Antiaderente.
- [2] Deixe cozinhar até restar somente metade da água.
- [3] Acrescente a abobrinha, o sal e a pimenta do reino.
- [4] Cozinhe até o arroz ficar “ao ponto”.
- [5] Misture o requeijão e a mussarela.
- [6] Tampe a Panela deixando na função Aquecer por 5 min.
- [7] Sirva em seguida.

6.21 RISOTO DE CAMARÃO

- 2 Copos Medidores de arroz
- 4 Copos Medidores de água
- 1/2 xícara de chá de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 400 g de camarão limpo e lavado com limão
- 1 xícara de tomate picado
- 1 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de café de pimenta do reino
- 1/2 copo de requeijão
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado



- [1] Colocar a água, o arroz, a cebola, o alho, o tomate na Panela Antiaderente.
- [2] Deixar cozinhar até restar somente metade da água.
- [3] Acrescentar o camarão, o sal, a pimenta do reino e cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e o queijo ralado. Tampar a Panela e deixar na função Aquecer por 5 min.
- [4] Sirva em seguida.

6.22 RISOTO MILANÊS

2 copos de arroz arbóreo
3 tabletes de caldo de galinha dissolvidos em 10 copos de água fervente
1/2 copo de manteiga
1 copo de queijo parmesão ralado
1 copo de vinho branco seco
1/2 cebola bem picada
2 colheres de sopa de açafrão ou cúrcuma
Sal e pimenta a gosto

- [1] Coloque metade da manteiga, a cebola e o arroz (sem lavar) e misture bem com a colher plástica.
- [2] Deixe refogar por aproximadamente 3 minutos.
- [3] Acrescente o vinho branco e mexa sem parar, até que o vinho se evapore completamente.
- [4] Misture o açafrão, acrescente uma concha do caldo de galinha e mexa até que seja absorvido completamente.
- [5] Repita o processo, acrescentando o caldo de galinha, sempre aguardando que o líquido seja absorvido para acrescentar mais caldo.
- [6] Depois de aproximadamente 20 minutos, a partir do momento em que foi acrescentado o vinho branco, verifique o ponto do arroz.
- [7] Quando o arroz estiver “al dente”, desligue a panela, acrescente restante da manteiga, o queijo parmesão ralado e sal a gosto.
- [8] Mexa com a colher plástica, incorporando todos os ingredientes.
- [9] Sirva o risoto imediatamente, após a finalização do preparo.



6.23 OVOS POCHÊS

Ovos
600 ml de água
Sal a gosto

- [1] Adicione na panela antiaderente a quantidade de água e de sal a gosto.
- [2] Selecione a opção "Cozinhar".
- [3] Quebre os ovos e coloque em um prato.
- [4] Quando a água começar a ferver deslize os ovos para a panela antiaderente e deixe-os cozinhar por aproximadamente 4 minutos ou até o ponto desejado.
- [5] Retire os ovos com a colher plástica e coloque em um escurador.
- [6] Sirva o prato imediatamente após o preparo.

6.24 SOPA DE PINHÃO

1 1/2 medida (copos) de pinhões crus e descascados
1 medidade de água (na quantidade que marca a medida interna da panela proporcional a 1 1/2 copos de arroz)
1 envelope de caldo de carne
Gotas de limão
1/2 cebola
1 dente de alho

- [1] Bata no liquidificador os pinhões, a cebola, o alho e acrescente água aos poucos.
- [2] Coloque na panela os ingredientes triturados e acrescente o caldo de carne, o limão e o restante da água.
- [3] Selecione a opção "Cozinhar".
- [4] Mexa a mistura até engrossar.
- [5] Caso o caldo fique muito grosso acrescente mais água.
- [6] Após pronta, sirva a sopa ou selecione a opção para manter aquecido.

6.25 SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO

200g de macarrão tipo spaghetti
3 dentes de alho finamente picados
Azeite de oliva
1l de água



Queijo parmesão ralado

- [1] Coloque a água na panela.
- [2] Misture sal a gosto e um fio de azeite de oliva na água.
- [3] Selecione a opção "Cozinhar".
- [4] Quando a água começar a ferver acrescente o macarrão na panela e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja "al dente".
- [5] Depois de cozido, escorra a água do macarrão.
- [6] Com o macarrão ainda no escorredor, lave-o em água corrente e fria.
- [7] Coloque novamente o macarrão na panela elétrica e acrescente alho e azeite a gosto.
- [8] Mexa o macarrão com a colher plástica e polvilhe com queijo parmesão ralado a gosto.
- [9] Sirva a seguir.



RECEITAS DOCES

6.26 ARROZ DOCE

2 Copos Medidores de arroz

5 Copos Medidores de água

4 xícaras de chá de leite

1 xícara de açúcar

Cravo e pau de canela a gosto

[1] Coloque a água, o arroz e as especiarias na Panela Antiaderente.

[2] Deixe cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o leite e o açúcar.

[3] Deixe cozinhar mais um pouco, mexendo sempre para não grudar no fundo (o açúcar interfere no processo automático do aparelho).

[4] Quando estiver com a consistência cremosa desligue e coloque em uma travessa para esfriar.

[5] Sirva com canela em pó a gosto.

6.27 ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO

2 Copos Medidores de arroz

5 Copos Medidores de água

3 xícaras de chá de leite

Cravo e pau de canela à gosto

1 lata de leite condensado

1 rodela de casca de limão

1/2 vidro de leite de coco

[1] Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Antiaderente. Deixe cozinhar até quase secar toda a água.

[2] Acrescente o leite, o leite condensado e o leite de coco.

[3] Deixe cozinhar mais um pouco, mexendo sempre para não grudar no fundo (o açúcar interfere no processo automático do aparelho).

[4] Quando estiver com a consistência cremosa desligar e juntar a casca de limão.

[5] Colocar em uma travessa para esfriar.

[6] Sirva com canela em pó a gosto.



6.28 ARROZ À GREGA DOCE

- 5 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó à gosto
- 1/2 fava de baunilha
- 1 litro de leite
- 4 copos medidores de arroz
- 2 colheres (sobremesa) rasa de amido de milho

[1] Lave e escorra o arroz. Cozinhe brevemente na panela por cerca de 5 minutos. Em seguida retire do fogo e reserve.

[2] Tire o arroz da panela e reserve. Agora, coloque na panela misture a baunilha com o leite e o açúcar. Selecione a função cozinhar, e deixe até começar a ferver.

[3] Reserve ½ xícara chá desta mistura para dissolver o amido. Assim, misture o arroz.

[4] Deixe cozinhar até o arroz ficar macio. Em seguida misture o amido de milho (já misturado com o leite).

[5] Cozinhe até ficar “ao ponto”.

[6] Retire a fava de baunilha quando terminar o cozimento.

[7] Espere esfriar e coloque em copinhos. Leve à geladeira.

[8] Salpique com a canela em pó.

6.29 FONDUE DE CHOCOLATE

- 3 copos de morangos, inteiros
- 2 copos de bananas em rodela
- 3 copos de maçãs, em cubos
- 2 copos de uvas verdes
- 4 copos de chocolate meio amargo
- 2 copos de chocolate ao leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

[1] Coloque os chocolates e o creme de leite na panela antiaderente. Misture bem.

[2] Selecione a opção “Cozinhar”, mexendo sempre, até o chocolate dissolver e formar uma mistura homogênea.



- [3] Passe para a opção “Aquecer”.
- [4] Espete as frutas e mergulhe as frutas, uma a uma, no fondue.

6.30 GELEIA DE ABACAXI COM HORTELÃ

1/2 abacaxi picado
1 1/2 medidas (copos) de açúcar refinado
Suco de 3 limões
1 colher de sopa de folhas de hortelã picadas
Água

- [1] Coloque o abacaxi no liquidificador e bata até formar um caldo grosso. Se achar necessário coloque um pouco de água para ajudar a bater o abacaxi.
- [2] Coloque o suco de abacaxi na panela elétrica e selecione a opção “cozinhar”. Deixe o caldo ferver com a tampa da panela aberta.
- [3] Acrescente o açúcar e o suco de limão ao suco de abacaxi e mexa os ingredientes por cerca de 15 minutos ou até que se abtenha o ponto de geleia.
- [4] Depois de pronta, distribua a geleia em vidros próprios para geleia e conserve na geladeira.

6.31 GELEIA DE DAMASCO

7 copos de damasco seco picado
Suco de 1 limão
2 1/2 copos de açúcar
Água

- [1] Cubra os damascos com água e deixe de molho por 4 horas.
- [2] Escorra o excesso de água e reserve.
- [3] Bata o damasco no liquidificador aos poucos, até formar um purê. Se necessário acrescente um pouco da água reservada, para ajudar a bater.
- [4] Coloque o purê de damasco o açúcar e o limão na anela antiaderente, mexa os ingredientes, selecione a opção “Cozinhar”.
- [5] Deixe cozinhar, com a tampa da panela aberta, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 30 minutos ou até obter ponto de geleia.
- [6] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve na geladeira.



6.32 GELEIA DE MORANGO

450g de morangos lavados e sem folhas
1 1/2 medidas (copos) de açúcar refinado
Suco de 1/2 limão

- [1] Pique bem os morangos com uma faca.
- [2] Coloque os morangos na panela e acrescente o açúcar e o suco de limão.
- [3] Misture os ingredientes. Selecione a opção “Cozinhar”.
- [4] Cozinhe com a tampa da panela elétrica aberta e mexa de vez em quando por cerca de 20 minutos ou até que se obtenha o ponto de geleia.
- [5] Depois de pronta, distribua a geleia em vidros próprios para geléia e conserve na geladeira.

6.33 GELEIA DE PIMENTA

150g de pimenta dedo-de-moça
4 copos de açúcar
1/2 copo de suco de limão
1 copo de água
1 copo de suco de laranja

1 pitada de sal

- [1] Retire os cabos das pimentas e bata todos os ingredientes no liquidificador.
- [2] Coloque esta mistura na panela antiaderente e selecione a opção “Cozinhar”.
- [3] Com a tampa da panela aberta, deixe ferver por aproximadamente 20 minutos ou até obter ponto de geleia, mexendo de vez em quando e retirando a espuma que se forma.
- [4] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve dentro da geladeira.

6.34 ARROZ DE FESTA

100g de amêndoas (sem pele e picada)
1/2 lata de creme de leite fresco
5 copos medidores de arroz
3 copos de açúcar
1/2 litros de leite



¼ xícara (chá) de licor de laranja
1 colher (chá) de baunilha
Amêndoas em lascas e torradas
Casca de laranja

- [1] Coloque o arroz e 8 copos medidores de água na panela e selecione a função "Cozinhar".
- [2] Deixe cozinhando até secar toda a água.
- [3] Em seguida acrescente o leite e deixe cozinhando até o arroz ficar macio, mas ainda úmido.
- [4] Adicione o açúcar. Misture para dissolver e desligue.
- [5] Junte a baunilha, o licor e as amêndoas. Deixar esfriar totalmente.
- [6] Bata o creme de leite formando picos firmes. Assim que os picos estiverem formados misture o arroz delicadamente.
- [7] Sirva numa taça grande. Decore com as amêndoas e com a casca de laranja.
- [8] Leve a geladeira até a hora de servir.



7 CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

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 colher plástica, 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.
- Este aparelho não necessita de lubrificação.

7.1 Painela 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.



8 TERMO DE GARANTIA

A sua Panela Elétrica de arroz Cadence, Modelo PAN208 | PAN281, tem garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence. 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 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 1 ano 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 indicada no aparelho.

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

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 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.

6 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebras, como os fabricados em material plástico e vidro.

7 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

8 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

9 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

Cadence Ind. e Com. LTDA.,

Rua Santos Maccarini 650, bairro Machados, Navegantes – SC

Fone: (47) 3347-9900

CEP: 88371-904 www.cadence.com.br SAC: 0800 644 6442

CNPJ: 03106170/0002-24

Inscrição Estadual: 254.990.495vv





 **cadence** • www.cadence.com.br

[M01 | 28072014]