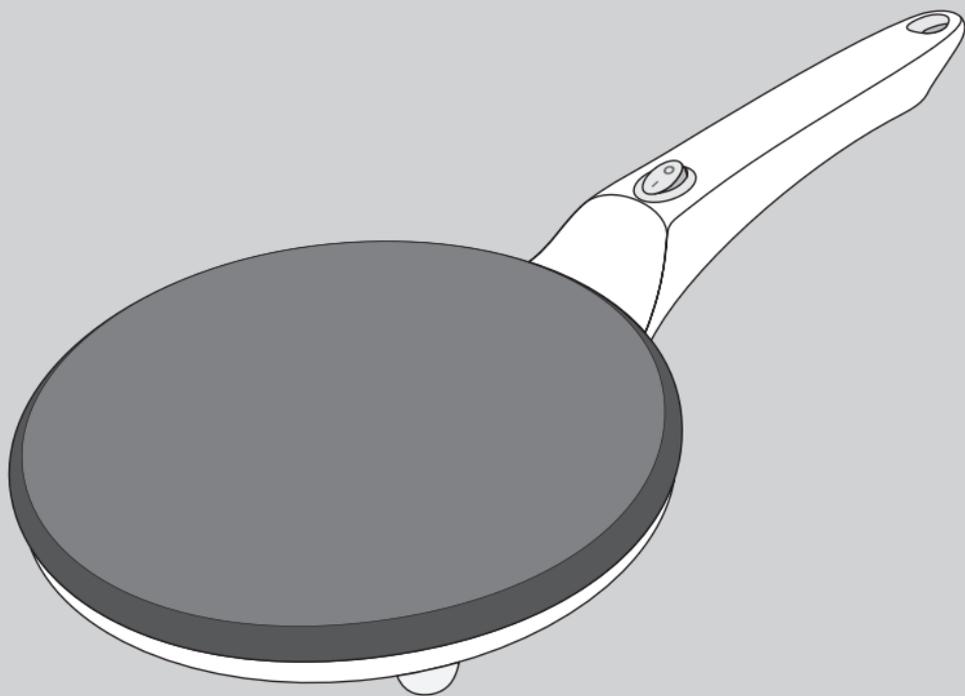


MANUAL DO USUÁRIO

PANQUEQUEIRA CADENCE CREPS
PNQ200



cadence

Obrigado por adquirir a Panquequeira PNQ200 Cadence Creps, 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 o produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

1 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

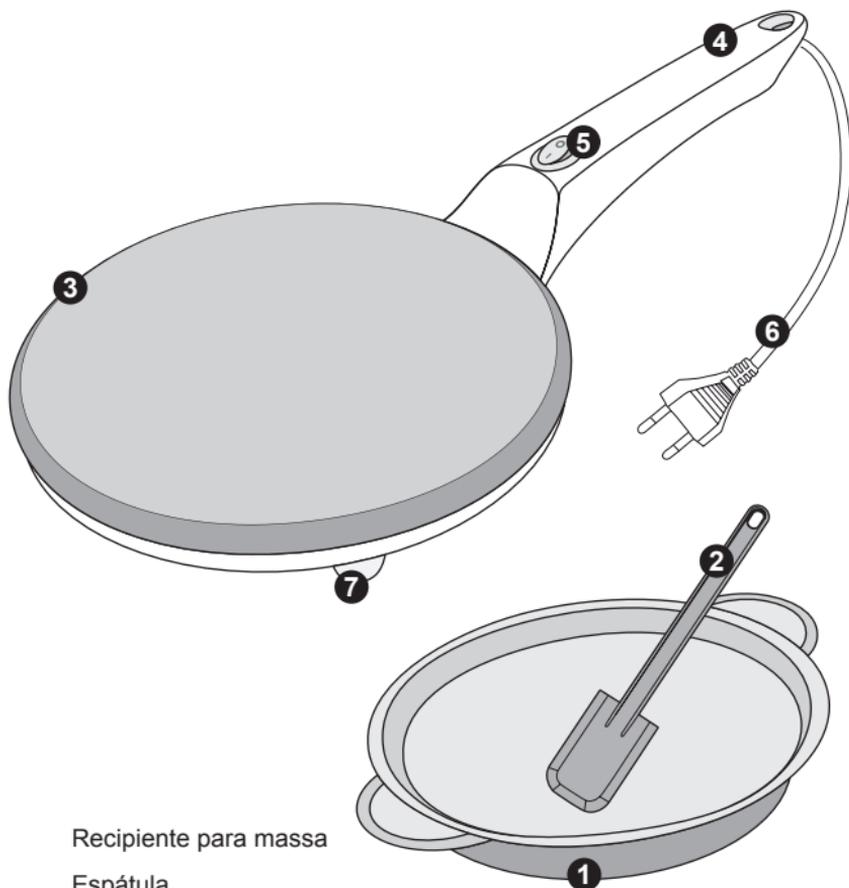
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Remova completamente o adesivo da superfície antiaderente antes de ligar o aparelho.
- Verifique se a tensão (voltagem) 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.
- A panquequeira não é destinada a ser operada por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 - COMPONENTES DA PANQUEQUEIRA



- 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

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.

- [1] Prepare uma das receitas de massa (ver em "Receitas práticas", pág. 6).
- [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].
- [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].
- [6] Em seguida retire-a do recipiente e vire para cima [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].
- [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

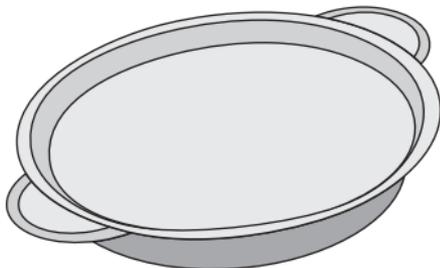


figura 1



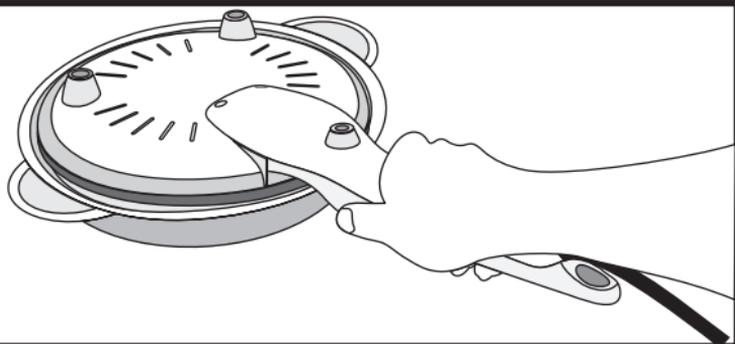


figura 2

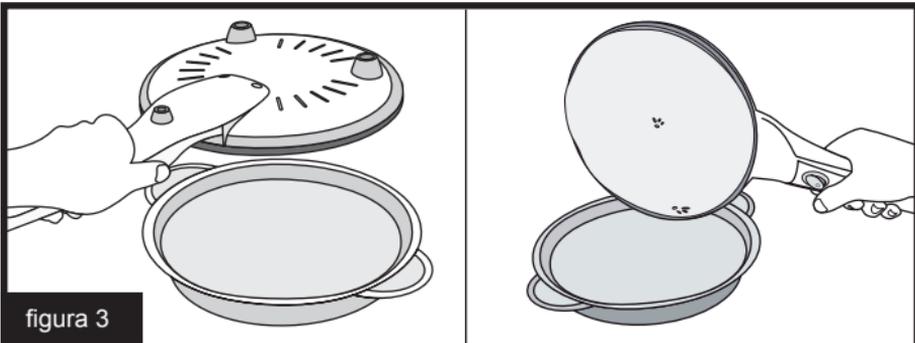


figura 3

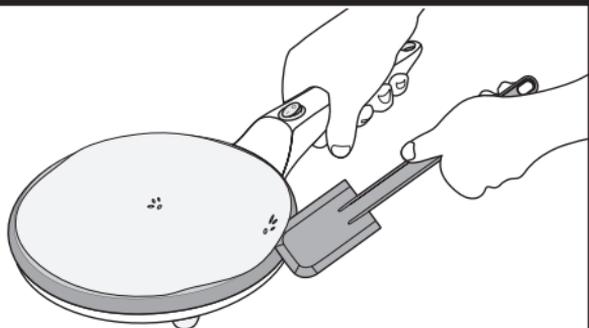


figura 4

DICAS

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.



4.1 - Panquecas

Abaixo algumas receitas para o preparo de panquecas 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 em “Utilizando sua panquequeira” [pág. 4].

[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 cozinha 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 deixa 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.

4.2 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 em “Utilizando a panquequeira” [pág. 4].

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
- 20 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.

4.3 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. 4].
- [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.

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.
- Nunca mergulhe o produto na água
- 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.



Defeito	Causa	Solução
Não liga	Tomada ou instalação elétrica danificados	Providencie o reparo / ligue em outra tomada
	Botão Liga/desliga não foi acionado	Acione o botão para a posição "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



8 – CERTIFICADO DE GARANTIA

A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

O produto possui 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 produto a garantia de 3 meses contra defeitos de fabricação, conforme estabelecido por lei.
- 2 A garantia de 3 meses 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 pessoas ou oficinas que não sejam autorizados pela Cadence.
 - 3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente da indicada na etiqueta do produto.
 - 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 haja condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.
- 5 A garantia não cobre a limpeza do produto, o mesmo deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

Cadence Ind. e Com. LTDA.,

Rua Santos Maccharini 650, bairro Machados, Navegantes – SC

Fone: (47) 3347-9900

CEP: 88375-000 www.cadence.com.br SAC: (54) 3290-2200

CNPJ: 03106170/0002-24

Inscrição Estadual: 254.990.495



 **cadence** • www.cadence.com.br