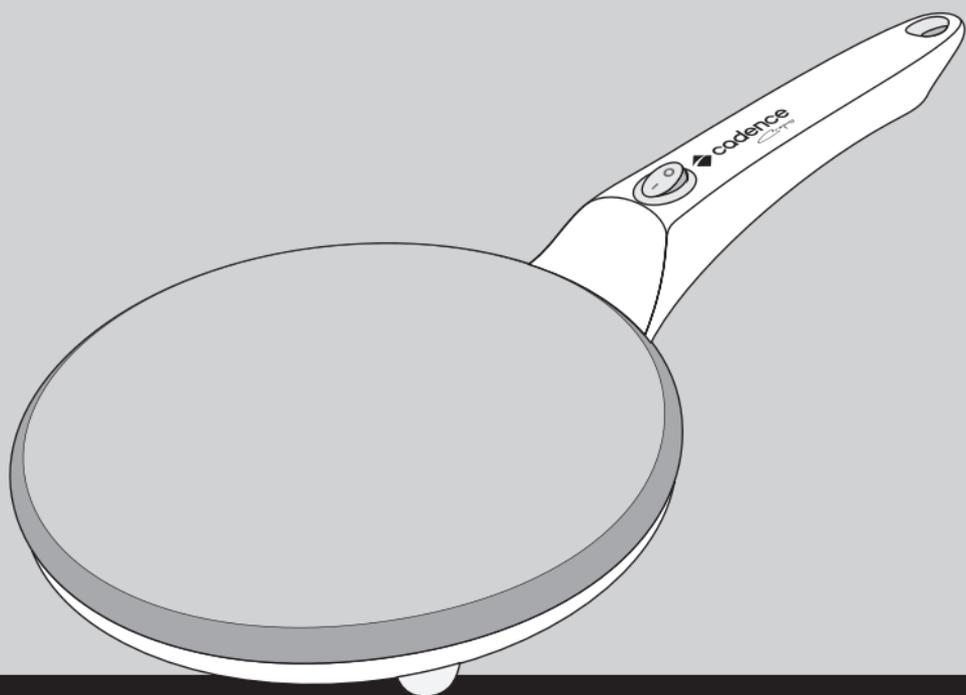


MANUAL DO USUÁRIO

PANQUEQUEIRA CADENCE CREPS
PNQ200|PNQ201



cadence

Obrigado por adquirir a Panquequeira PNQ200|PNQ201 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

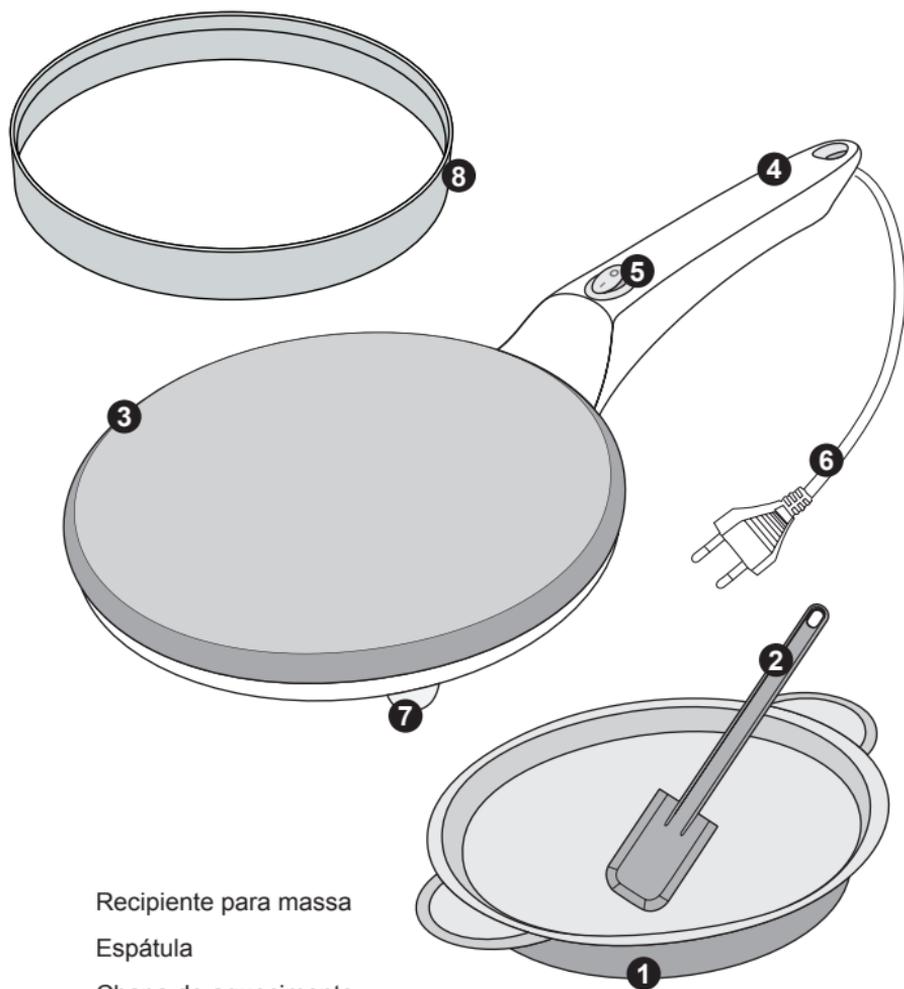
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Remova completamente o adesivo da superfície antiaderente antes de ligar o aparelho.
- Verifique se a tensão (voltagem) 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.

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 Pé 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.

3.1 Sem o acessório de tapioca

- [1] Prepare uma das receitas de massa (ver em “Receitas práticas”, pág. 7).
- [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

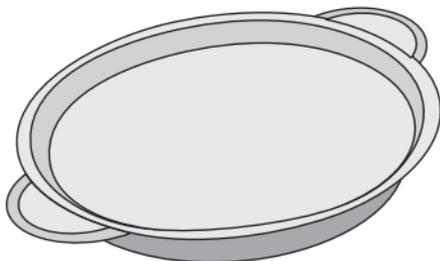


figura 1



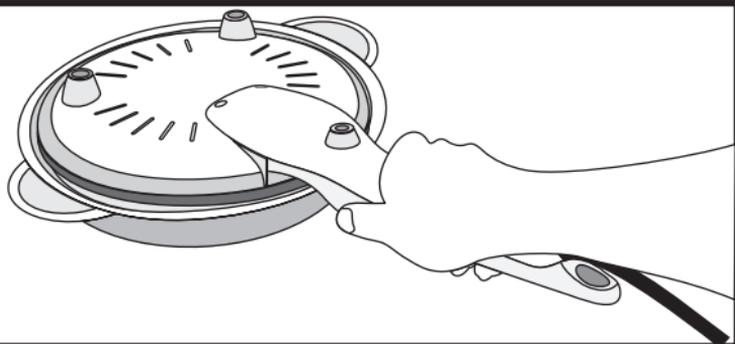


figura 2

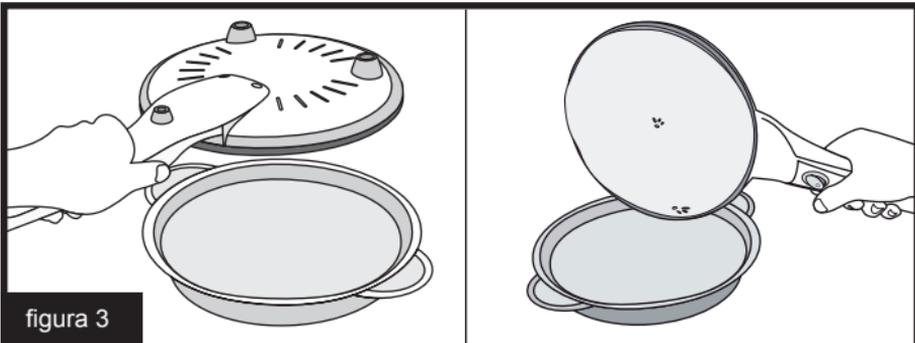


figura 3

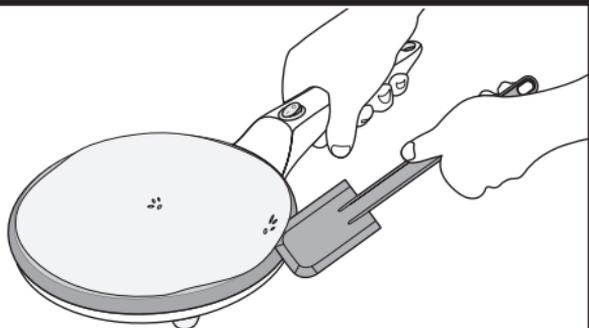


figura 4

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.



3.2 Com o acessório de tapioca (apenas modelo PNQ201)

- [1] Prepare uma das receitas de tapioca (ver em “Receitas práticas”, pág. 14).
- [2] Instale o acessório de silicone [figura 5]. O acessório estará corretamente instalado quando o mesmo tocar o cabo do produto. Veja detalhe da figura.
- [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 paquequeira ainda branquinha.
- [8] Com a massa em numa tigela ou prato, recheie a gosto.

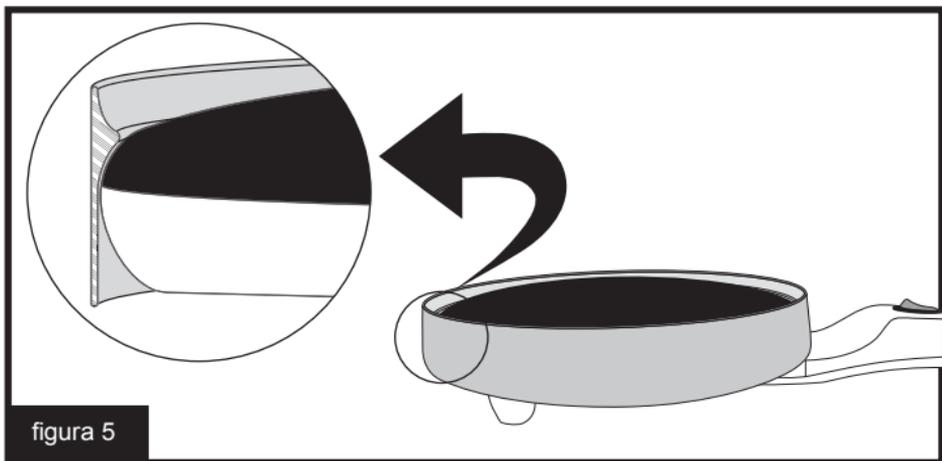


figura 5



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.

4.3 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 lingüiça 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.
- 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.

6 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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



7 CERTIFICADO DE GARANTIA

A sua Panquequeira Cadence Creps, modelo PNQ200 e Cadence Creps Mais, modelo PNQ201, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, por um período superior ao estabelecido por lei. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 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 recomendada na caixa.

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

4 A 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 quebra, como fabricados em material plástico ou 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 de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site www.cadence.com.br. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.

 **cadence** • www.cadence.com.br