

# 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 empoeçadas 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.

**Somente para uso doméstico, interno e não comercial.**



## 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



### 3 - Funções dos componentes do produto

#### 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 falhem.



#### Painel de Controle

1. **Tecla “KEEP THERMO / Desliga”:** Quando sua panela estiver em espera, pressione esta tecla para ativar o modo “manter aquecido” (keep thermo). Durante a operação ou configuração de dados, aperte a tecla “Desliga” para cancelar a última operação selecionada.
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.



## 4 - Utilização

### 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.

#### 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 dissipe.

**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 “Keep Thermo / Desliga” 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 cozimento” 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 “Keep Thermo / Desliga” 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 “Keep Thermo / Desliga”.
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. Durante processo de cozimento, a válvula deve estar totalmente virada para a posição “⊗”.  
Para liberar o vapor (ou acelerar o processo de despressurização), a válvula de ser totalmente virada para a posição “☁”.



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 “Keep Thermo / Desliga” 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.*





## 6 - Limpeza e conservação



### 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 isolamento.	
<b>Erro “E1” ou “E2” exibidos no display</b>	Leitura incorreta do sensor de temperatura.	Encaminhar o produto à uma Assistência Técnica autorizada.
<b>Erro “E3” exibido no display</b>	Indicação de superaquecimento.	Verifique se o produto não está operando com pouca ou nenhuma água durante o preparo dos alimentos, este tipo de utilização deve ser evitado. Certifique-se que as válvulas do produto estejam sempre limpas e desobstruídas. Caso utilizando o produto normalmente o erro volte a aparecer, encaminhar o mesmo à uma Assistência Técnica autorizada
<b>Erro “E4” exibidos no display</b>	Leitura incorreta da chave de pressão.	Encaminhar o produto à uma Assistência Técnica autorizada.



## 8 - TERMO DE GARANTIA

A Cadence é uma marca da JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., que garante a sua **Painel 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 JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.

Esta garantia será válida somente mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra deste produto.

As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, não terão o prazo de garantia, acima mencionado, estendido.

As garantias Legal e/ou Especial ficam invalidadas se:

- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com este manual ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
- O produto for alterado, violado ou consertado por pessoas ou empresas não autorizadas pela JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.
- O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada ao produto.
- O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado no Manual do Usuário.
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias Legal e/ou Especial não cobrem:

- Troca do produto caso haja condições de sanar os defeitos reclamados em garantia.
- Limpeza do produto. O produto deverá ser entregue na assistência técnica autorizada em boas condições de limpeza.
- Peças e acessórios sujeitos à quebra, como aqueles fabricados em material plástico ou vidro.
- Atendimentos domiciliares. Esta é uma garantia de balcão e, portanto, o consumidor deverá levar o produto até à assistência técnica autorizada.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte por terceiros, contratado pelo reclamante da garantia.
- Despesas de transporte do produto até a assistência técnica autorizada, assim como a sua posterior retirada.

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

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



**Anotações**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.







JCS Brasil Eletrodomésticos S.A.  
SAC: 0800 644 6442  
CNPJ 03106170/0002-24

Imagens ilustrativas

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

[REV. 06]

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](http://www.cadence.com.br). Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar o fale conosco do site, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.