



cadence • www.cadence.com.br

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ
PAN204



[M00 | 31012014]

cadence

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

Condições de Instalação

- 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 imerja 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 pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, 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.
- A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

Condições de Uso

- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou com pouca experiência ou conhecimento, a menos que estejam sobre a supervisão ou instrução 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 empoeçadas.
- 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 pela alça 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.
- Para o preparo do arroz, a Cadence recomenda um mínimo de 2 medidas (do copo medidor que acompanha o produto) de arroz branco tradicional ou integral e o máximo de 6 medidas de arroz branco tradicional ou 4 medidas de arroz integral.
- 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.



Atenção

Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.

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.

10 CERTIFICADO DE GARANTIA

A sua **Panela Elétrica de Arroz**, Modelo PAN204, 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 365 dias 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 365 dias 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 superfície antiaderente não está coberta por esta garantia.

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

6 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.

7 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.

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

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

10 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo.

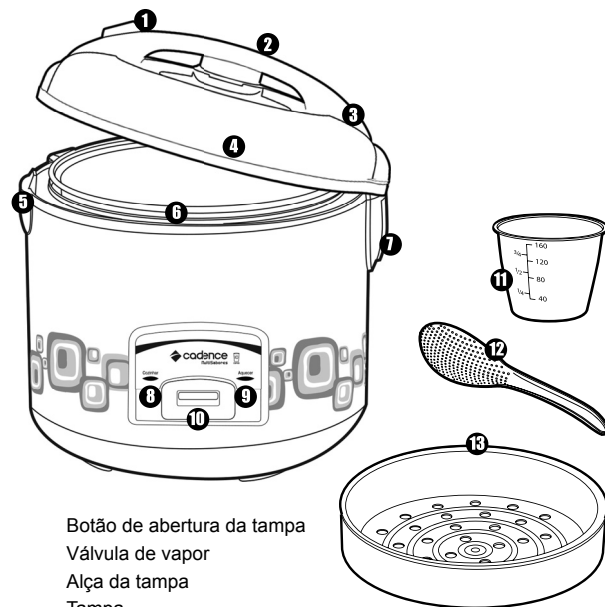
Para encontrar a relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site **www.cadence.com.br**. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.



- 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 bandeja de legumes, colher de plástico, 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.

Panela 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.



- 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 | capacidade de 1,2 litros
- 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
- 13 Bandeja para legumes (cozimento a vapor)



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.

Cuidados com a superfície antiaderente

- Utilize a colher que acompanha o produto ou uma colher uma espátula macia e resistente ao calor para manusear os alimentos durante o preparo.
- Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
- Não coloque na máquina de lavar louças.

[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 geléia.

[4] Depois de pronta, distribua a geléia em vidros próprios para geléia e conserve na geladeira.

Rendimento: 150g porções.

Tempo de Preparo: 30 minutos.

8.9 GELÉIA DE PIMENTA

300g de pimenta dedo-de-moça

8 medidas (copos) de açúcar

1 medida (copo) de suco de limão

2 medidas (copos) de água

2 medidas (copos) de suco de laranja

1 pitada de sal

[1] Retire os cabos das pimentas. Bata todos os ingredientes no liquidificador.

[2] Coloque a mistura na panela elétrica. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.

[3] 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 geléia.

[4] Depois de pronta, distribua a geléia em vidros próprios para geléia e conserve na geladeira.

Observação: Durante o preparo se formará uma espuma na geléia, vá retirando-a ao ponto que ela vai se formando na geléia.

Rendimento: 200g porções.

Tempo de Preparo: 30 minutos.

1kg de damasco seco picado
 Suco de limão
 400g de açúcar
 Água

- [1] Deixe os damascos em molho na água por cerca de 4 horas.
 [2] Escorra a água dos damascos e reserve.
 [3] Coloque os damascos no liquidificador e bata até formar um purê. Se achar necessário coloque um pouco de água para ajudar a bater o damasco.
 [4] Coloque o purê de damasco na panela e acrescente o açúcar e o limão.
 [5] Mexa os ingredientes com a colher plástica.
 [6] Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.
 [7] Cozinhe com a tampa da panela elétrica aberta e mexa de vez em quando por cerca de 30 minutos ou até que se obtenha o ponto de geléia.
 [8] Depois de pronta, distribua a geléia em vidros próprios para geléia e conserve na geladeira.

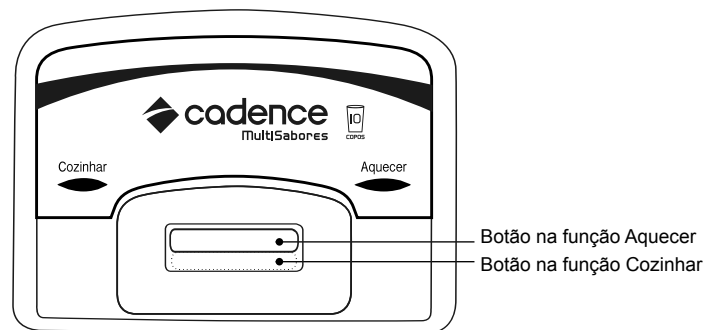
Rendimento: 400g porções.

Tempo de Preparo: 45 minutos.

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.

Botão de Cozimento



Função Cozinhar

A função “Cozinhar” atua no cozimento e preparação dos alimentos. Para ativá-lo, 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.

Função Aquecer (KeepThermo)

A função KeepThermo mantém automaticamente o alimento aquecido e na temperatura certa. Ela atua na manutenção da temperatura do alimento pronto, mantendo-o adequado para ser servido horas depois de preparado.

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.

A sua panela elétrica de arroz é muito simples de ser utilizada. Você deve apenas seguir às instruções a seguir e ficar atento às observações.

[1] Retire a panela interna antiaderente e a bandeja para legumes 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] Se você quiser refogar a cebola, o alho ou outros temperos, coloque o botão de cozimento na posição “cozinhar” (para baixo). O led indicador de cozimento acenderá. Adicione os temperos com um pouco de óleo e deixe dourar.

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

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

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



Atenção:

Sempre utilize a colher plástica que vem com sua panela elétrica de arroz para misturar bem os ingredientes e não danificar a superfície antiaderente.

[7] Se você deseja cozinhar alimentos no vapor, coloque a bandeja para legumes sobre a panela interna e adicione os legumes.

[8] Feche a tampa até acionar a trava. Acione o botão de cozimento para baixo, caso não executado o passo 3. O led indicador de cozimento acenderá enquanto o processo de cozimento estiver ocorrendo.

[9] Quando o arroz estiver pronto, o led indicador de cozimento desliga-se automaticamente (vai para a posição “aquecer”) 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.

500g de camarões rosa graúdos lavados (sem casca e sem cabeça)
1/2 cubo de caldo de peixe ou camarão
1 pitada de pimenta do reino
Suco de 1/2 limão
700ml de água

- [1] Dissolva o caldo de peixe no suco de limão.
- [2] Tempere os camarões com o caldo dissolvido no limão, pimenta do reino e sal a gosto.
- [3] Coloque água na panela elétrica.
- [4] Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.
- [5] Coloque os camarões na bandeja de cozimento a vapor.
- [6] Quando a água estiver fervendo, encaixe a bandeja de cozimento a vapor com os camarões na panela.
- [7] Feche a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos ou até que os camarões estejam rosados e macios.

Rendimento: 4 porções.

Tempo de preparo: 30 minutos.

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. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.
- [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.

Rendimento: 200g.

Tempo de Preparo: 35 minutos.



8.3 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] Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar"). O led indicador de cozimento acenderá.
- [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.

Tempo de preparo: 20 minutos.

8.4 SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO

250g de macarrão tipo spaghetti
3 dentes de alho finamente picados
Azeite de oliva
1 1/2 l 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] Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar"). O led indicador de cozimento acenderá.
- [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 escurador, 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.

Rendimento: 5 porções.

Tempo de preparo: 60 minutos.

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 duas medidas 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.

Nota: O processo de aquecimento inicia quando o nível interno de água chegou a zero, 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.

- Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira na panela antiaderente.
- Limpe o reservatório de água da tampa a cada utilização.
- Quando a panela estiver sem a bandeja de cozinhar no vapor, a sua capacidade é de 6 medidas (do copo medidor que acompanha) de arroz branco tradicional ou 4 medidas de arroz integral. Nunca ultrapasse essas medidas.
- A quantidade de água ideal para o cozimento é:
arroz branco tradicional: 2 medidas (do copo medidor que acompanha) de água para 1 medida de arroz.
arroz integral: 3 medidas (do copo medidor que acompanha) de água para 1 medida de arroz. Para cozinhar arroz integral a quantidade de água deve ser maior.
- As quantidades ideais recomendadas para um cozimento perfeito devem ser de:
Mínimo 2 medidas de arroz branco tradicional ou integral.
Máximo 6 medidas de arroz branco tradicional ou 4 medidas de arroz integral.



A preparação de alimentos segue o mesmo modelo descrito no capítulo 5, Utilizando sua Panela Elétrica de Arroz. Siga os passos corretamente, atente às observações, sem esquecer de utilizar o copo medidor que acompanha produto, e bom apetite!

6.1 ARROZ BRANCO

2 medidas (copos) de arroz branco

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

Sal e temperos a gosto

6.2 ARROZ INTEGRAL

2 medidas (copos) de arroz integral

5 medidas (copos) de água

Sal e temperos a gosto

Observações

- *A cebola, o alho ou outros temperos podem ser dourados na própria panela de arroz.*
- *A preparação de arroz integral pode variar de acordo com a qualidade do arroz e de acordo com o fabricante do mesmo.*
- *Nunca prepare mais de 4 medidas de arroz branco ou 3 medidas de arroz integral.*

6.3 LEGUMES NO VAPOR

A sua panela elétrica de arroz possui uma bandeja para cozimento de legumes que pode ser utilizada para complementar suas receitas.

Com ela é possível cozinhar legumes no vapor ao mesmo tempo em que se prepara o arroz. Assim, você terá um grande aproveitamento de energia elétrica no cozimento simultâneo.

[1] Disponha pedaços de legumes na bandeja de legumes e em seguida ajuste a bandeja no aparelho.

[2] O próprio vapor do cozimento do arroz prepara os legumes. Se você deseja cozinhar apenas os legumes, adicione 5 medidas de água na panela antiaderente e coloque o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar").

8.1 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] Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar"). O led indicador de cozimento acenderá.
- [5] Deixe cozinhar por 10 minutos ou até que os pães estejam crocantes.

Tempo de preparo: 10 minutos

8.2 SOPA DE PINHÃO

1 1/2 medida (copos) de pinhões crus e descascados

1 1/2 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] Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar") e o led indicador de cozimento acenderá. Mantenha a tampa da panela aberta.
- [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.

Rendimento: 5 porções.

Tempo de Preparo: 45 minutos.



7.7 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. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.
[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.

Rendimento: 4 porções.

Tempo de Preparo: 35 minutos.

7.8 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] Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”). O led indicador de cozimento acenderá.
[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.

Tempo de preparo: 10 minutos.

6.4 RISOTOS

2 medidas (copos) de arroz branco (480ml) e 4 medidas (copos) de água (800ml) ou 2 medidas (copos) de arroz integral (320ml) 5 medidas (copos) de água (800ml)

2 tabletes de caldo de carne, galinha, legumes ou peixe
2 medidas (copos) de carne, frutos de mar ou legumes (320ml)
2 colheres de sopa de manteiga
½ cebola picada
1 dente de alho picado
sal e temperos a gosto

- [1] Retire a panela antiaderente e adicione a cebola, o alho e 1 colher de manteiga. Recoloque a panela no aparelho e posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”). O led indicador de cozimento acenderá. Mexa com uma colher plástica e deixe dourar.
[2] Adicione a carne. Deixe refogar por uns minutos, mexendo eventualmente para não grudar.
[3] Acrescente o arroz, a água, o tablete de caldo e o sal. Misture com a colher plástica, feche a tampa e deixe cozinhar.
[4] Quando o led indicador de aquecimento acender, acrescente os demais temperos e o restante manteiga e mexa delicadamente.
[5] Polvilhe queijo ralado.

Sugestão

Quando o risoto estiver pronto, você pode acrescentar creme de leite ou requeijão. Utilize aproximadamente 1 medida (160ml) e misture bem. Fica uma delícia!

Dicas

- Quando utilizar frutos do mar ou legumes, adicione-os quase no final do preparo, quando o arroz estiver quase cozido e ainda molhado. Desta forma eles ficarão mais tenros e saborosos.
- Para tirar a pele do tomate, fure-o e deixe-o na água quente por 1 minuto. Em seguida, passe-o na água fria.
- Nunca ferva o creme de leite para não talhar. O ideal é sempre adicioná-lo no final do preparo.
- Para que o champignon fresco não fique tão escuro, acrescente algumas gotinhas de limão no seu preparo.



7.1 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. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.

[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 bandeja para cozimento a vapor.

[7] Quando a água do arroz estiver fervendo, abra a panela e encaixe a bandeja com os legumes no lugar apropriado para o cozimento a vapor.

[7] Deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue a panela, retire a bandeja para cozimento a vapor e reserve-a.

[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.

Rendimento: 6 porções.

Tempo de Preparo: 45 minutos.

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 açafrão (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. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.

[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 açafrão 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.

Rendimento: 5 porções.

Tempo de Preparo: 60 minutos.

2 medidas (copos) de arroz

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

1 maço de espinafre lavado (só as folhas)

1 envelope de caldo de legumes

50g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de manteiga sem sal

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz.

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

[3] Mexa os ingredientes com a colher plástica.

[4] Tempere as folhas de espinafre com 1/2 envelope de caldo de legumes e sal a gosto. Coloque o espinafre na bandeja para legumes de cozimento a vapor.

[5] Encaixe a bandeja para legumes na panela elétrica.

[6] Feche a tampa da panela elétrica. Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar") e o led indicador de cozimento acenderá.

[7] Após 15 minutos, retire a bandeja para legumes com o espinafre e reserve.

[8] Quando o arroz estiver pronto ele passará automaticamente para a posição "aquecer".

[9] Após pronto, misture a manteiga, as folhas de espinafre e o queijo ralado ao arroz.

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

Rendimento: 4 porções.

Tempo de Preparo: 30 minutos.

2 medidas (copos) de arroz

2 medidas (copos) de vinho branco seco

2 medidas (copos) de água

1/2 medidas (copo) de lentilhas

1/4 de cebola pequena

Sal a gosto

[1] Lave as lentilhas na água corrente.

[2] Coloque as lentilhas na panela elétrica e acrescente água até que as cubra completamente e acrescente sal a gosto.

[3] Feche a tampa da panela. Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar") e o led indicador de cozimento acenderá.

[4] Deixe a panela cozinhar por 30 minutos ou até que as lentilhas estejam prontas.

[5] Escorra a água e reserve as lentilhas.

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

[8] Mexa os ingredientes com a colher plástica.

[9] Feche a tampa da panela. Posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar") e o led indicador de cozimento acenderá.

[10] Quando o arroz estiver cozido a panela passará automaticamente para a posição "aquecer".

[11] Misture a lentilha que foi anteriormente reservada ao arroz.

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

Rendimento: 5 porções.

Tempo de Preparo: 70 minutos.

2 medidas (copos) de arroz italiano

1 1/2 de caldo de galinha, legumes ou carne (fervendo e na quantidade que marca a medida interna da panela proporcional a 1 1/2 copos de arroz).

70g de manteiga

1 medida (copo) de queijo parmesão ralado

1 medida (copo) de vinho branco seco

1/2 cebola bem picada

Sal a gosto

[1] Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá. Deixe aquecer por 5 minutos com a tampa fechada.

[2] Refogue a cebola com a manteiga na panela por cerca de 2 minutos.

[3] Acrescente o arroz na panela (sem lavar) e misture bem com a colher plástica. Deixe refogar por cerca de 3 minutos.

[4] Acrescente o vinho branco e mexa até que ele se evapore completamente.

[5] Acrescente uma concha de caldo e mexa até que se misture completamente ao arroz.

[6] Aos poucos vá acrescentando conchas com o caldo até que ele seja completamente absorvido.

[7] Depois de 20 minutos que foi acrescentado o vinho verifique o ponto de cozimento do arroz.

[8] Quando o arroz estiver “al dente” desligue a panela e acrescente a manteiga, o queijo parmesão ralado e o sal a gosto.

[9] Mexa os ingredientes com a colher plástica.

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

Rendimento: 4 porções.

Tempo de Preparo: 40 minutos.

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. Posicione o botão de cozimento para baixo (função “cozinhar”) e o led indicador de cozimento acenderá.

[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.

Rendimento: 4 porções.

Tempo de Preparo: 40 minutos.