

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ PAN202



Obrigado por adquirir a Panela Elétrica de Arroz Cadence, Modelo PAN202, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É Muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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 o 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 cordão elétrico 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, 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.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.

- Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas.

- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe pra 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 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.

- A Cadence recomenda um mínimo de 2 copos e um máximo de 10 copos de arroz branco e um mínimo de 2 copos e um máximo de 6 copos de arroz integral, enquanto as quantidades máximas ideais, são de 8 copos para o arroz branco e de 5 copos para o 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.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



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.

A sua **Panela Elétrica de Arroz Cadence**, Modelo PAN202, tem 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 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.

Cadence Ind. e Com. LTDA.,

Rua Santos Maccarini 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



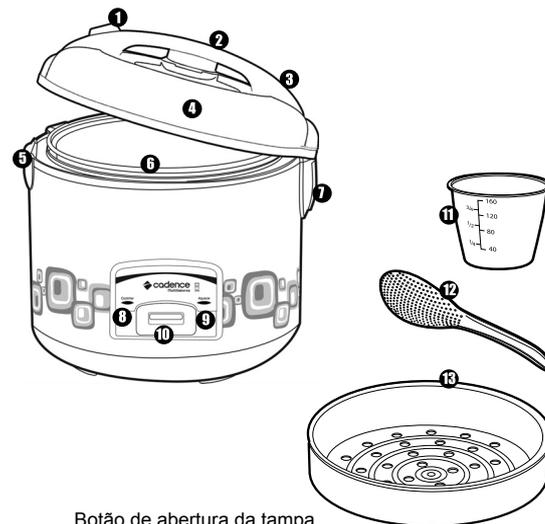
7 CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

- Mantenha o produto limpo para operar adequadamente.
- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- A 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.
- Este aparelho não necessita de lubrificação.

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.

2 COMPONENTES



- 1 Botão de abertura da tampa
- 2 Válvula de vapor
- 3 Alça da tampa
- 4 Tampa
- 5 Trava de segurança
- 6 Panela interna antiaderente removível
- 7 Reservatório de água da tampa
- 8 Led indicador de cozimento
- 9 Led indicador de aquecimento
- 10 Botão de cozimento: seleciona as funções aquecer ou cozinhar
- 11 Copo medidor
- 12 Colher plástica
- 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 plástica que acompanha o produto para manusear os alimentos durante o preparo.
- Não utilize objetos de metal, pontiagudos e abrasivos, como palha de aço.
- Não coloque na lava-louças.

6.31 GELEIA DE DAMASCO

7 copos de damasco fresco picado

Suco de 1 limão

2 1/2 copos de açúcar

Água

[1] Cubra os damascos com água e deixe de molho por 4 horas.

[2] Escorra o excesso de água e reserve.

[3] Bata o damasco no liquidificador aos poucos, até formar um purê. Se necessário acrescente um pouco da água reservada, para ajudar a bater.

[4] Coloque o purê de damasco, o açúcar e o limão na panela antiaderente, mexa os ingredientes e selecione a opção "Cozinhar".

[5] Deixe cozinhar com a tampa da panela aberta, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 30 minutos ou até obter ponto de geleia.

[6] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve na geladeira.

6.32 GELEIA DE ABACAXI COM HORTELÃ

1 abacaxi picado

3 copos de açúcar refinado

Suco de 6 limões

2 colheres de sopa de folhas de hortelã picadas

Água

[1] Bata o abacaxi no liquidificador, até obter um caldo grosso. Caso necessário acrescente água para ajudar a bater.

[2] Coloque a mistura na panela antiaderente e deixe ferver.

[3] Depois de ferver, acrescente o açúcar, o suco de limão e mexa por 15 minutos ou até obter ponto de geleia.

[4] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve na geladeira.



[3] Passe para a opção “Aquecer”.

[4] Espete e mergulhe as frutas, uma a uma, no fondue.

6.29 GELEIA DE PIMENTA

300g de pimenta dedo-de-moça

8 copos de açúcar

1 copo de suco de limão

2 copos de água

2 copos de suco de laranja

1 pitada de sal

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

[2] Coloque esta mistura na panela antiaderente e selecione a opção “Cozinhar”.

[3] Com a tampa da panela aberta, deixe ferver por aproximadamente 20 minutos ou até obter ponto de geleia, mexendo de vez em quando e retirando a espuma que se forma.

[4] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve na geladeira.

6.30 GELEIA DE MORANGO

3 copos de morangos lavados e sem folhas

1 1/2 copo de açúcar refinado

Suco de 1/2 limão

[1] Pique muito bem os morangos com uma faca.

[2] Coloque os morangos, o açúcar e o suco de limão na panela antiaderente.

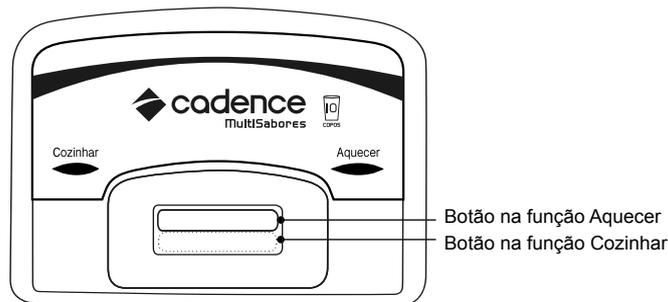
[3] Mexa os ingredientes e selecione a opção “Cozinhar”.

[4] Deixe cozinhar com a tampa da panela aberta, mexendo de vez em quando, por aproximadamente 20 minutos ou até obter ponto de geleia.

[5] Distribua em vidros próprios para geleias e conserve na geladeira.

4 FUNCIONAMENTO

Botão de Cozimento



Função Cozinhar

A função “Cozinhar” atua no cozimento e preparação dos alimentos. Para ativá-la, basta posicionar o botão de cozimento para baixo.

A sua panela elétrica de arroz é equipada com um termostato que não deixa o alimento queimar. Se o nível interno de água chegar a zero, o aparelho sofre um pequeno aumento de temperatura interna e o sensor é ativado. Neste momento, a função “Cozinhar” é desativada, o botão de cozimento sobe e a panela entra no modo “Aquecer”, mantendo o alimento aquecido, sem queimá-lo.

O correto funcionamento desta função depende dos níveis internos de água.

Função Aquecer

A função “Aquecer” atua na manutenção da temperatura do alimento pronto, mantendo-o adequado para ser servido horas depois de preparado.

Como visto anteriormente, a função “Aquecer” é ativada automaticamente assim que o nível de água interno chegar a zero. Você também pode ativá-la manualmente, se desejar. Para isso, basta posicionar o botão de cozimento para cima.

5 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A sua panela elétrica de arroz é muito simples de ser utilizada. Você deve apenas seguir a sequência de instruções abaixo e aplicá-las às receitas. Fique sempre atento as 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] Adicione o arroz, utilizando o copo medidor para garantir quantidades uniformes de arroz de acordo com as medidas indicadas.

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

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

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

[7] Feche a tampa até acionar a trava e em seguida acione a função “Cozinhar” pressionando o botão de cozimento para baixo. O led indicador de cozimento acenderá enquanto o processo de cozimento estiver ocorrendo.

[8] Quando o arroz estiver pronto, o led indicador de cozimento desligará (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 a mesa.

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



Atenção!

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

[6] Dissolva o amido de milho no vinho branco restante e coloque na cuba da panela. Misture e espere engrossar.

[7] Tempere com a noz moscada e pimenta-do-reino a gosto.

[8] Espete os cubos de pão ou as batatas em um garfinho e mergulhe no fondue.

6.27 ARROZ DOCE

4 copos de arroz

8 copos de água

4 cravos

2 unidades de canela em pau

4 copos de leite em pó

2 copos de açúcar

1 pacote de coco ralado (50g)

Canela em pó ou paçoquinha moída (opcional)

[1] Coloque o arroz e em seguida 7 copos de água.

[2] Coloque o cravo e a canela em pau.

[3] Ligue a panela e deixe cozinhar normalmente.

[4] Quando a panela mudar para o modo “Aquecer”, adicione o restante da água, o leite em pó, o açúcar, o coco ralado e misture bem.

[5] Ligue a panela no modo “Cozinhar” novamente com a tampa aberta, mexa até ferver e mantenha a panela no modo “Aquecer”.

[6] Polvilhe paçoquinha moída ou canela em pó e sirva em seguida.

6.28 FONDUE DE CHOCOLATE

3 copos de morangos inteiros

2 copos de bananas em rodelas

3 copos de maçãs em cubos

2 copos de uvas verdes

4 copos de chocolate meio amargo

2 copos de chocolate ao leite

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

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

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



6.25 SALMÃO NO VAPOR AO MOLHO DE LIMÃO

500g de salmão cortado em postas

Pimenta-do-reino

Suco de 2 limões

Sal

Azeite de oliva extravirgem

4 1/2 copos de água

[1] Tempere o salmão com sal e pimenta-do-reino a gosto.

[2] Coloque a água na panela antiaderente e selecione a opção

“Cozinhar”.

[3] Coloque as postas de salmão na bandeja para legumes.

[4] Quando a água estiver fervendo, encaixe a bandeja com o salmão na

panela.

[5] Feche a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos ou até que o salmão esteja cozido.

[6] Em uma tigela, coloque o suco de limão com sal, bata com um batedor de arame, um fio fino de azeite até engrossar o molho.

[7] Sirva o salmão regado com o molho de limão.

6.26 FONDUE DE QUEIJO

2 1/2 copos de queijo Gruyère

3 1/2 copos de queijo Estepe

1 dente de alho

1 1/2 copo de vinho branco seco

Pão italiano ou batatas pequenas cozidas com casca

1 colher de chá de amido de milho

1 colher de chá de noz moscada em pó

Pimenta-do-reino

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

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

[3] Rale os queijos num ralador grosso.

[4] Coloque os queijos na cuba da panela e junte metade do vinho.

Selecione a opção “Cozinhar”.

[5] Mexa com a colher plástica até ficar homogêneo.

Dica:

Se você preferir um arroz “sequinho”, pode deixá-lo em “Aquecer” de 5 a 10 minutos depois que o led de cozimento apagar.

Observações

- O tempo de cozimento do arroz branco tradicional varia de acordo com a quantidade de ingredientes inseridos no aparelho. Em média o tempo varia entre 18 a 25 minutos para dois copos de arroz.

- Ao término do processo de cozimento o aparelho imediatamente inicia a operação de aquecimento, que mantém a temperatura do arroz adequada para o momento de servir.

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

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

- Quando a panela estiver sem a bandeja de cozinhar no vapor, a sua capacidade é de 10 copos de arroz branco tradicional ou 6 copos de arroz integral. Nunca ultrapasse essas medidas.

- A proporção ideal para o cozimento é:

Arroz Branco Tradicional: 2 copos de água para 1 copo de arroz.

Arroz Integral: 3 copos de água para 1 copo de arroz. Para cozinhar arroz integral a quantidade de água sempre deve ser maior.

- As quantidades recomendadas para um cozimento perfeito devem ser de: Mínimo: 2 copos de arroz branco tradicional ou integral.

Máximo: 8 copos de arroz branco tradicional ou 5 copos de arroz integral. Você pode utilizar a quantidade máxima da panela (10 copos), mas o arroz pode ficar “empapado”.

Nota: O processo de aquecimento inicia quando o nível interno de água chega a 0 graus, 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”.



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

Nota: A sua PAN202 tem capacidade máxima de 3,2 litros. A panela antiaderente tem duas marcações internas. A primeira refere-se à quantidade de copos (máximo 10) e a segunda refere-se à quantidade de água a ser colocada, após a adição dos ingredientes dentro da panela (máximo 1,8 litros).

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

6.1 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 copos de água na panela antiaderente e coloque o botão na função "Cozinhar (para baixo)".

6.2 ARROZ BRANCO

2 copos de arroz branco

4 copos de água

Sal e temperos a gosto

6.3 GOHAN

2 copos de arroz japonês ou branco

5 copos de água

Observação

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

6.23 SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO

250g de macarrão tipo Spaghetti

3 dentes de alho picados

Azeite de oliva extravirgem

10 copos de água

Queijo parmesão ralado

[1] Coloque a água e sal a gosto na panela antiaderente.

[2] Selecione a opção "Cozinhar".

[3] Quando a água estiver fervendo acrescente o macarrão e deixe cozinhar até que esteja "al dente".

[4] Retire a panela antiaderente com luvas e escorra a água.

[5] No escurridor, lave o macarrão sob água corrente e fria.

[6] Volte 1/3 do macarrão para a panela antiaderente e acrescente o alho e azeite de oliva a gosto.

[7] Mexa bem e deixe o alho dourar.

[8] Acrescente o restante do macarrão, polvilhe queijo parmesão ralado a gosto e sirva a seguir.

6.24 CREME DE ABÓBORA

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

3 tabletes de caldo de galinha

10 copos de água

1/2 copo de creme de leite

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

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

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

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

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

[6] Sirva a seguir.

6.22 PAELLA

8 colheres de azeite extravirgem
1 cebola média picada
6 dentes de alho picado
1 pimentão verde e 1 vermelho cortados em tiras
1 copo de peito de frango em cubos
1 1/2 copos de lula cortada em anéis
200g de polvo cozido
1 copo de camarões médios
8 mexilhões cozidos e sem casca
2 1/2 copos de arroz
1 pitada de açafrão
1 copo de vinho branco
5 copos de caldo de peixe
1 colher de sopa rasa de sal e pimenta a gosto
Cebolinha verde picada
4 lagostins cozidos para decorar o prato

[1] Coloque o azeite, a cebola, o alho, as tiras de pimentão e os cubos de frango cru dentro da panela antiaderente e deixe cozinhar por 5 minutos.

[2] Adicione a lula crua e os pedaços de polvo já cozido.

[3] Coloque uma colher de sopa rasa de sal, um pouco de pimenta-do-reino e despeje o arroz.

[4] Misture os ingredientes por 2 minutos.

[5] Coloque uma pitada de açafrão, o vinho branco e 4 copos de caldo de peixe.

[6] Mexa devagar e feche a panela para cozinhar.

[7] Quando a água secar, acrescente os mexilhões cozidos, os camarões e 1 copo restante de caldo de peixe. Misture e deixe cozinhar.

[8] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

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

6.4 ARROZ INTEGRAL

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

Observação

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

6.5 RISOTOS

3 copos de arroz branco (ou arbóreo) ou 2 copos de arroz integral
6 copos de água
2 tabletes de caldo de carne, galinha, legumes ou peixe
2 copos de carne, frutos do mar ou legumes
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 e a carne. Recoloque a panela no aparelho e posicione o botão de cozimento para baixo (função "cozinhar"). O led indicador de cozimento acenderá.

[2] 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.

6.6 ARROZ ORIENTAL

2 copos de arroz oriental

4 copos de água

[1] Lave os grãos sem quebrá-los, trocando a água até que fique transparente.

[2] Coloque o arroz na panela antiaderente com água.

[3] Feche a panela e selecione a opção “Cozinhar”.

[4] Quando o arroz estiver pronto a panela passará automaticamente para a opção “Aquecer”.

6.7 ARROZ COM ESPINAFRE ESPECIAL

2 copos de arroz

4 copos de água fervente

1 maço de espinafre lavado (só as folhas)

2 tabletes de caldo de legumes

1 1/2 copos de queijo prato picado

1 1/2 copos de presunto picado

Orégano

Sal

Azeite de Oliva

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, a água fervente, 1/2 envelope de caldo de legumes e o sal, na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Tempere as folhas de espinafre com 1/2 envelope de caldo de legumes e sal a gosto. Coloque as folhas de espinafre no suporte para cozimento a vapor.

Preparação do molho:

[1] Coloque na panela antiaderente o molho de tomate, os tomates picados, a cebola, os dentes de alho e o caldo de galinha.

[2] Feche a panela e selecione a opção “Cozinhar”. Deixe cozinhar durante 10 minutos.

[3] Retire as folhas do maço de manjerição, coloque no molho e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

[4] Coloque a massa na panela e acrescente um pouco de azeite de oliva.

[5] Misture bem, polvilhe queijo parmesão ralado a gosto e sirva.

6.21 CALDO VERDE

250g de couve manteiga

10 copos de água

1kg de batatas descascadas e picadas

1 cebola cortada em 4

1 dente de alho picado

1 copo de azeite de oliva extravirgem

12 fatias finas de paio ou linguiça calabresa

1/2 colher de sopa de sal

[1] Corte a couve em tirinhas bem finas.

[2] Coloque as batatas, metade do azeite, a cebola, o alho, a água e o sal na panela antiaderente.

[3] Selecione a opção “Cozinhar” e deixe ferver até que as batatas estejam macias.

[4] Espere esfriar a bata muito bem, no liquidificador.

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

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

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

[8] Sirva a seguir.

6.19 ARROZ PARA SUSHI

2 1/2 copos de arroz japonês ou branco

4 copos de água

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

2 colheres de sopa de Saquê culinário (seco)

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

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

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[5] Sirva a seguir.

6.20 PENNE COM MOLHO VERMELHO E MANJERICÃO

1 pacote de massa tipo penne (500g)

2 dentes de alho finamente picados

2 tomates

1 lata de molho de tomate

Azeite de oliva extravirgem a gosto

1/2 cebola picada

1 tablete de caldo de galinha

1 maço de manjericão fresco

Queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

Preparação da massa:

[1] Coloque água e sal a gosto na panela antiaderente.

[2] Selecione a opção "Cozinhar".

[3] Quando a água estiver fervendo acrescente a massa e deixe cozinhar até que esteja "al dente".

[4] Retire a panela antiaderente, usando luvas, e escorra a água no escorredor, lavando-a sob água corrente. Reserve.

[4] Encaixe a bandeja para legumes sobre a bandeja antiaderente.

[5] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

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

[7] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[8] Adicione o espinafre, o queijo e o presunto ao arroz.

[9] Tempere com orégano a gosto e um fio de azeite. Misture bem.

[10] Sirva a seguir.

6.8 ARROZ À GREGA

2 copos de arroz

4 copos de água

2 cenouras médias lavadas

10 vagens frescas lavadas

1 pimentão verde picado

1 pimentão vermelho pequeno picado

1 tablete de caldo de legumes

Sal

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, 1/2 envelope de caldo de legumes, a água e sal a gosto, na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Pique a cenoura, a vagem e os pimentões em cubos e tempere com 1/2 envelope de caldo de legumes e sal a gosto. Coloque na bandeja para legumes.

[5] Quando a água do arroz estiver fervendo, abra a tampa e encaixe a bandeja para legumes na panela antiaderente.

[6] Deixe cozinhar por 20 minutos, retire a bandeja com os legumes e reserve.

[7] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[8] Misture os legumes ao arroz.

[9] Sirva a seguir.



6.9 ARROZ COM CASTANHAS DO PARÁ E CHAMPAGNE

2 copos de arroz

3 copos de água

1 1/2 copos de champagne

1/2 copo de castanhas do pará cortadas em lâminas

1/4 de cebola picada

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

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

Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Quando a água do arroz estiver secando, acrescente o champagne.

[5] Quando o arroz estiver pronto a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[6] Acrescente as castanhas e mexa delicadamente.

[7] Sirva a seguir.

6.10 ARROZ COM PASSAS

2 copos de arroz

4 copos de água

1 copo de batata palha

1/2 copo de uvas passas sem caroço

1/2 copo de vinho branco seco

1/2 cebola média picada

2 dentes de alho picados

Sal

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, a água, a cebola, o alho e sal a gosto, na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Coloque as uvas passas no vinho branco para hidratá-las.

[4] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[5] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a posição "Aquecer".

[6] Escorra o vinho das uvas passas.

[5] Repita o processo, acrescentando o caldo, concha a concha, sempre aguardando que o líquido seja absorvido para acrescentar mais caldo.

[6] Depois de aproximadamente 20 minutos, a partir do momento em que foi acrescentando o vinho branco, verifique o ponto do arroz.

[7] 5 minutos antes do ponto, acrescente os tomates e o manjeriço.

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

[9] Mexa com a colher plástica, incorporando todos os ingredientes.

[10] Sirva o risoto imediatamente após a finalização do preparo.

6.18 ARROZ À PIEMONTESE

2 copos de arroz

4 copos de água

1/2 cebola média picada

1/2 copo de vinho branco seco

1 copo de creme de leite fresco

1/5 copo de champignon, em fatias finas

1/5 copo de presunto, em cubinhos

1/3 copo de queijo parmesão, ralado

2/3 copos de manteiga

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, a água, a cebola e sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Após 10 minutos de cozimento, adicione o champignon, o presunto, a manteiga e o vinho branco. Mexa bem com a colher plástica.

[5] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[6] Acrescente o creme de leite ao arroz cozido e mexa delicadamente.

[7] Acrescente o queijo parmesão, aos poucos, e continue mexendo até que o arroz comece a ficar com uma consistência cremosa.

[8] Sirva a seguir.



6.16 ARROZ AOS QUATRO QUEIJOS

2 copos de arroz
4 copos de água
1/2 cebola picada
1 copo de molho branco
1 copo de creme de leite fresco ou em caixa (sem soro)
1 colher (sopa) queijo gorgonzola picado ou ralado
1 colher (sopa) de requeijão
2 colheres (sopa) de mussarela picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

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

antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[5] Acrescente os queijos, reservando metade do parmesão e mexa bem.

[6] Acrescente o molho branco e o creme de leite.

[7] Polvilhe o restante do parmesão e sirva a seguir.

6.17 RISOTO DE TOMATES FRESCOS AO MANJERICÃO

2 copos de arroz arbóreo
3 tabletes de caldo de legumes dissolvidos em 10 copos de água fervente
2 tomates sem pele e sem sementes, picados
3 colheres de sopa de folhas de manjeriço lavadas e picadas
1/2 copo de manteiga
1 copo de queijo parmesão ralado
1 copo de vinho branco seco
1/2 cebola picada
Sal a gosto

[1] Coloque metade da manteiga, a cebola e o arroz (sem lavar) e misture bem com a colher plástica.

[2] Deixe refogar por aproximadamente 3 minutos.

[3] Acrescente vinho branco e mexa sem parar, até que o vinho se evapore completamente.

[4] Acrescente uma concha do caldo de legumes e mexa até que seja absorvido completamente.

[7] Misture a batata palha e as uvas passas ao arroz.

[8] Sirva a seguir.

6.11 RISOTO MILANÊS

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

[1] Coloque metade da manteiga, a cebola e o arroz (sem lavar) e misture bem com a colher plástica.

[2] Deixe refogar por aproximadamente 3 minutos.

[3] Acrescente o vinho branco e mexa sem parar, até que o vinho se evapore completamente.

[4] Misture o açafrão, acrescente uma concha do caldo de galinha e mexa até que seja absorvido completamente.

[5] Repita o processo, acrescentando o caldo de galinha, sempre aguardando que o líquido seja absorvido para acrescentar mais caldo.

[6] Depois de aproximadamente 20 minutos, a partir do momento em que foi acrescentado o vinho branco, verifique o ponto do arroz.

[7] Quando o arroz estiver "al dente", desligue a panela, acrescente o restante da manteiga, o queijo parmesão ralado e sal a gosto.

[8] Mexa com a colher plástica, incorporando todos os ingredientes.

[9] Sirva o risoto imediatamente, após a finalização do preparo.

6.12 ARROZ SALGADO AO COCO

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



[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, o leite de coco, a água, a cebola, o alho e o sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[5] Sirva a seguir.

6.13 ARROZ INTEGRAL AO CURRY

2 copos de arroz integral

6 copos de água

1/2 cebola média picada

2 colheres de chá de curry em pó

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, a água, a cebola, o curry e sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[4] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[5] Sirva a seguir.

6.14 ARROZ COM LULAS

2 copos de arroz

4 copos de água

1/2 cebola média picada

2 dentes de alho picados

3 copos de lulas frescas

1 envelope de caldo de peixe

1/2 copo de vinho branco seco

Sal a gosto

[1] Limpe as lulas e lave bem.

[2] Corte as lulas em anéis e tempere com o vinho branco, caldo de peixe e sal a gosto, reserve.

[3] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[4] Coloque o arroz, a água, a cebola, o alho e sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[5] Coloque as lulas na bandeja para legumes.

[6] Quando a água do arroz estiver fervendo, abra a tampa e encaixe a bandeja com as lulas sobre a panela antiaderente.

[7] Deixe cozinhar por 10 minutos, retire a bandeja com as lulas e reserve.

[8] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[9] Misture as lulas ao arroz.

[10] Sirva a seguir.

6.15 ARROZ INTEGRAL COM MAÇÃ VERDE

2 copos de arroz integral

6 copos de água

1/2 cebola média picada

1 maçã verde

Suco de 1/2 limão

1/2 copo de alho-poró em fatias finas

1 colher de chá de manteiga

1/2 colher de chá de açafrão

Pimenta-do-reino

Sal a gosto

[1] Lave bem o arroz, até que a água pare de sair branca.

[2] Coloque o arroz, a água, a cebola e sal a gosto na panela antiaderente. Mexa com a colher plástica.

[3] Descasque a maçã, corte ao meio, retire o miolo e corte as metades em fatias finas. Regue com suco de limão para não escurecer.

[4] Adicione manteiga, o alho-poró, a maçã e mexa com a colher plástica.

[5] Tempere com sal, pimenta-do-reino e açafrão a gosto.

[6] Feche a panela e selecione a opção "Cozinhar".

[7] Quando o arroz estiver pronto, a panela passará automaticamente para a opção "Aquecer".

[8] Sirva a seguir.

