

Cuisinart[®] MANUAL DE INSTRUÇÕES



Sorveteira Ice-21

SÉRIE ICE-21

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia o manual com atenção de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, seguir sempre precauções básicas de segurança, para reduzir o risco de choque e/ou ferimentos, incluindo o seguinte:

1. **LEIA TODAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR**
2. Para se proteger contra choque elétrico, não colocar o fio, a tomada ou a base de aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Exercer supervisão quando qualquer aparelho elétrico for usado por ou perto de crianças.
4. **Desconectar sempre a tomada quando o aparelho não estiver sendo usado, ao colocar ou tirar peças e antes de limpar.**
5. Evitar contato com partes móveis. Manter as mãos, cabelos e roupas, bem como espátulas e outros utensílios longe do aparelho durante a operação para reduzir o risco de ferimentos e/ou danos ao aparelho.
6. Não operar aparelho elétrico com o fio ou a tomada danificado, se ele apresentar mal funcionamento, cair ou for danificado de qualquer forma. Levar o aparelho à oficina Cuisinart mais próxima para ser examinado, consertado ou passar por ajustes elétricos ou mecânicos.
7. O uso de adaptações não recomendadas pela Cuisinart pode causar incêndio, choque ou ferimentos.
8. Não usar em ambientes externos.
9. Não deixar o fio pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
10. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente de congelamento para reduzir o risco de ferimentos ou danos ao aparelho. **NÃO USAR OBJETOS CORTANTES DENTRO DO RECIPIENTE DE CONGELAMENTO**, pois eles podem arranhar e danificar o interior do recipiente de congelamento. Usar espátula de silicone ou madeira somente quando o aparelho estiver desligado [posição OFF].
11. Este aparelho é apenas para uso doméstico. Outros serviços além da limpeza a manutenção do usuário só devem ser executados por pessoal autorizado Cuisinart.
12. Não usar o recipiente de congelamento sobre fogo ou sobre a grelha quente do forno. Não expor à fontes de calor. Não lavar em máquina lava-louça, pois isso pode causar incêndio, choque ou ferimentos.
13. Não operar o aparelho dentro de armário ou sob compartimento fechado. **Quando o aparelho for guardado dentro de armário, desconectar o aparelho da tomada da parede.** Se isso não for feito, pode haver risco de incêndio, especialmente se o aparelho tocar as

paredes dentro de armário ou se a porta tocar no aparelho ao fechar.

14. Este aparelho não deve ser manuseado por pessoas ou crianças com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou sem experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou instruções quanto ao uso do aparelho fornecidas pela pessoa responsável pelo aparelho.
15. Não permitir que crianças brinquem com o aparelho.
16. Desligar o aparelho e desconectar da fonte de energia antes de trocar acessórios ou se aproximar de partes móveis durante o uso.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES. APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO ELÉTRICO

É fornecido um fio curto para reduzir o risco do mesmo ficar enroscado ou tropeçarem sobre um fio comprido. Pode-se usar extensões, desde que se tome alguns cuidados quando de seu uso.

Se for usada extensão, a potência nominal da mesma deve ser pelo menos igual a do aparelho, e o fio mais longo deve ser arrumado de forma a não ficar pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, onde poderia ser puxado por crianças ou animais ou onde poderiam tropeçar nele.

CUIDADO

- Não mergulhar a base em água.
- Para reduzir o risco de choque ou incêndio, não desmontar a base. Nota: A base não contém peças que precisam ser mexidas pelo usuário.
- Consertos só devem ser executados por pessoal autorizado.
- Verifique se a voltagem de sua casa é a mesma indicada na placa do aparelho.
- Nunca use pós abrasivos para limpar o aparelho.

ÍNDICE

Informações Importantes	2
Funções e Benefícios	3
Antes de usar pela primeira vez	3
Tempo de Congelamento e Preparo do Recipiente	4
Preparo de Sobremeses Congeladas	4
Adição de Ingredientes	4
Função de Segurança	4
Limpeza, Armazenamento e Manutenção	4
Receitas	5
Garantia	9

FUNÇÕES E BENEFÍCIOS

1. **Bico de ingredientes**
Bico para despejar ingredientes. Usar também para adicionar ingredientes como chocolate ou nozes sem interromper o ciclo de congelamento.

2. **Tampa fácil de travar**
Tampa transparente que permite acompanhar o processo de congelamento. A tampa foi projetada para travar com facilidade na base.

3. **NOVA**
Pá para misturar Mistura e incorpora ar aos ingredientes no recipiente de congelamento.

4. **Recipiente de congelamento**
Contém líquido congelante entre as paredes com isolamento duplo para um congelamento rápido e uniforme. A parede dupla mantém o recipiente frio e à temperatura constante.

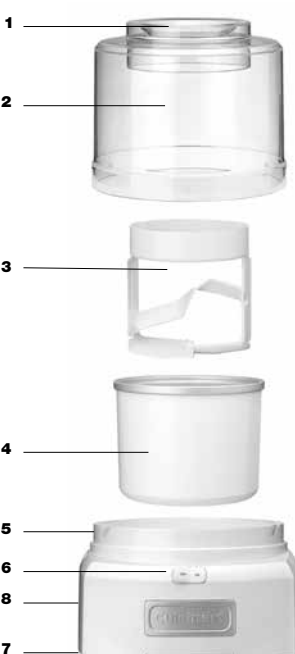
5. **Base**
Contém motor suficientemente forte para preparar sorvete, frozen yogurt, sherbet, sorbet e bebidas congeladas.

6. **Tecla Liga/Desliga**

7. **Pés de borracha(não mostrados)**
Pés anti-deslizantes mantêm a base estável durante o uso.

8. **Porta-fio(não mostrado)**
O fio não usado é puxado facilmente para dentro da base para manter a área de trabalho limpa e segura.

9. **Sem BPA**
Todos os materiais que entram em contato com alimentos não contêm BPA.



1. Bico de ingredientes

2. Tampa fácil de travar

3. NOVA

4. Recipiente de congelamento

5. Base

6. Tecla Liga/Desliga

7. Pés de borracha(não mostrados)
- # ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ
- NÃO mergulhar a base do motor em água. Limpar usando pano úmido. Lavar a tampa, o recipiente de congelamento e o braço misturador em água e detergente para remover poeira ou resíduos do processo de fabricação e embarque. NÃO limpar qualquer peça com limpadores abrasivos ou escovas duras.
- 3

TEMPO DE CONGELAMENTO E PREPARO DO RECIPIENTE

O recipiente de congelamento deve estar completamente congelado antes de começar a receita. Lavar o recipiente antes de congelar. O tempo necessário para atingir o estado de congelamento depende do freezer. Recomendamos colocar o recipiente na parte traseira do freezer, onde a temperatura é mais baixa. Colocar o recipiente sobre superfície plana na posição levantada para obter um congelamento uniforme.

De maneira geral, o tempo de congelamento é de 16 a 24 hs. Sacudir o recipiente para determinar se o conteúdo está completamente congelado. Se não ouvir o líquido se movendo dentro do recipiente, o líquido estará congelado. Para congelar sobremesas e bebidas da forma correta, deixar o recipiente sempre no freezer. Usá-lo imediatamente após remover do freezer. Ele começa a descongelar rapidamente uma vez retirado do freezer.

Lembrete: O freezer deve ser ajustado a -17°C para assegurar o congelamento correto dos alimentos.

PREPARO DE SOBREMESAS CONGELADAS

1. Preparar os ingredientes de uma das receitas contidas neste manual. Se usar sua própria receita, certifique-se de que ela rende 1½ quartos de litro ou menos.
2. Remover o recipiente do freezer e colocá-lo no centro da base.

NOTA: O recipiente começa a descongelar rapidamente uma vez tirado do freezer. Usá-lo imediatamente após remover do freezer.

3. Colocar a pá misturadora no recipiente de congelamento. Ela se ajusta no centro do recipiente, com o lado redondo virado para cima.
4. Colocar a tampa sobre a base e girar no sentido horário até a tampa travar na base.
5. Girar a chave On/Off até a posição ON. O recipiente de congelamento começa a girar.
6. Despejar os ingredientes imediatamente através do bico.

NOTA: Os ingredientes devem ser adicionados ao recipiente de congelamento com o aparelho ligado.

7. Sobremesas congeladas ficam prontas em menos de 20 min. O tempo depende da receita e do volume preparado. Quando a mistura estiver espessa, ela estará pronta. Se desejar uma consistência mais firme, transferir a sobremesa para um recipiente vedado e guardar no freezer por duas ou mais horas.

NOTA: Não guardar sobremesas congeladas no recipiente de congelamento. As sobremesas ficam espessas nas laterais do recipiente e podem danificar o mesmo. Guardar apenas em recipiente vedado próprio para freezer.

ADIÇÃO DE INGREDIENTES

Ingredientes como chocolate e nozes devem ser adicionados cerca de 5 minutos antes de completar a receita. Quando a sobremesa começar a ficar espessa, adicionar ingredientes pelo bico apropriado. Nozes e outros ingredientes não devem ser maiores do que uma lasca de chocolate.

FUNÇÃO DE SEGURANÇA

A Sorveteira Cuisinart® possui uma função de segurança que para automaticamente se o motor superaquecer. Isso pode ocorrer se a sobremesa for muito espessa, se o aparelho funcionar por um tempo excessivamente longo ou se os ingredientes adicionados (nozes, etc.) estiverem em pedaços muito grandes. Para religar o aparelho, colocar a chave On/Off na posição OFF e desconectar o aparelho. Esperar esfriar e religar o aparelho após alguns minutos para continuar a preparar a receita.

LIMPEZA, ARMAZENAMENTO E MANUTENÇÃO

Limpeza

Limpar o recipiente de congelamento, a pá misturadora e a tampa em água e detergente. **NÃO COLOCAR O RECIPIENTE DE CONGELAMENTO NA MÁQUINA LAVA-LOUÇA. NÃO LIMPAR COM LIMPADORES OU ESCOVAS ABRASIVAS.** Esfregar a base do motor com um pano úmido. Secas bem todas as peças.

Armazenamento

NÃO colocar o recipiente no freezer se ele estiver úmido. **NÃO** guardar a tampa, a pá misturadora ou a base no freezer. O recipiente de congelamento pode ser guardado no freezer para uso imediato. Não guardar sobremesas congeladas no recipiente de congelamento no freezer por mais de 30 minutos de cada vez. Transferir sobremesas congeladas para um recipiente vedado próprio para freezer para guardar por mais tempo no freezer.

Manutenção

Qualquer outro serviço deve ser executado por um técnico autorizado Cuisinart.

DICAS PARA PREPARAR AS RECEITAS

As receitas a seguir oferecem diversas opções para obter sobremesas deliciosas. Você pode criar ou usar suas próprias receitas, contanto que rendam até 1,4 litros.

- As sobremesas preparadas na Sorveteira Cuisinart® usam ingredientes puros e frescos. Por isso, essas sobremesas e bebidas não possuem as mesmas características das sobremesas e bebidas encontradas no mercado. As versões encontradas no mercado possuem gomas e conservantes que as tornam mais firmes. Se desejar uma consistência mais firme, transferir a sobremesa para um recipiente vedado e guarde-a no freezer até obter a consistência desejada, geralmente duas ou mais horas.
- Algumas receitas necessitam de ingredientes pré-cozidos. Para obter melhores resultados, a mistura deve ser gelada durante toda a noite antes de usar. Ou gelar a receita sobre uma vasilha com gelo até a mistura esfriar completamente.
- Para esse banho de gelo, encher um recipiente grande com gelo e água. Colocar a panela dentro desse recipiente com gelo. Esfriar os ingredientes pré-cozidos completamente.
- Antes de levar ao freezer, a maioria das receitas pode ser guardada na geladeira por até 3 dias.
- Os cremes com baixo teor de calorias, leite desnatado ou semi-desnatado, bem como leite de soja ou outros tipos de leite podem substituir o creme de leite e leite integral usado em muitas receitas. No entanto, lembre-se que quanto maior o conteúdo de gordura, mais rico e cremoso será o resultado final. O uso de substitutos com baixo teor de gordura pode mudar o sabor, a consistência e a textura da sobremesa. Ao fazer substituições, certifique-se de usar o mesmo volume do ingrediente original da receita. Por exemplo, se a receita pedir duas xícaras de creme, use um total de duas xícaras do substituto.
- Você pode substituir os açúcares por adoçantes artificiais. Se a receita for pré-cozida, adicionar o adoçantes após o processo de aquecimento. Mexer bem para dissolver o adoçante.
- Em receitas que usem álcool, adicionar o álcool nos últimos 2 min. do processo de congelamento, pois de outra forma, o álcool pode impedir o processo de congelamento.
- Ao preparar sorbet, testar se as frutas estão maduras e doces antes de começar a preparar a receita. O processo de congelamento reduz a doçura da fruta e a sobremesa parecerá menos doce. Se a fruta estiver

azedada, adicionar açúcar à receita. Se a fruta estiver muito madura ou doce, reduzir a quantidade de açúcar da receita.

- As receitas Cuisinart rendem até 1,4 litros de sobremesa. Ao despejar ingredientes pelo bico do aparelho, a mistura deve ficar a 50 mm da borda do recipiente de congelamento. Os ingredientes aumentam de volume durante o processo de congelamento.
- Quando fizer mais de uma receita de cada vez, o recipiente de congelamento deve estar completamente gelado antes de cada uso. É possível comprar recipientes de congelamento adicionar o website da Cuisinart (www.cuisinart.com).
- A pá misturadora e a tampa devem estar no lugar antes de ligar o aparelho.

Sorvetes simples

Sorvete Simples de Baunilha

Este sorvete pode ser incrementado adicionando seus confeitos favoritos ou a cobertura de sua preferência

Rende cerca de 5 xícaras (dez porções de ½ xícara)

- 1 xíc. leite integral**
- ¾ xíc. açúcar granulado pitada de sal**
- 2 xíc. creme de leite**
- 1 colh. chá de extrato de baunilha**

1. Numa vasilha média, usar um Hand Mixer à velocidade lenta ou batedor para combinar o leite, o açúcar e sal até o açúcar dissolver. Misturar o creme de leite e a baunilha. Cobrir e refrigerar por 1 a 2 horas ou durante toda a noite.
2. Ligar a Sorveteira Cuisinart®; despejar a mistura no recipiente de congelamento e deixar endurecer por 15 a 20 minutos. O sorvete terá uma textura macia e cremosa. Se desejar uma textura mais cremosa, transferir o sorvete para um recipiente vedado e colocar no freezer por cerca de 2 horas. Tirar do freezer cerca de 15 minutos antes de servir.

Informações nutricionais por porção (½ xíc.):

Calorias 222 (73% gord.) • carb. 13g • prot. 2g • gord. 18g • gord. sat. 11g • col. 69mg • sód. 45mg • cálc. 61mg • fibra 0g

Sorvete simples de Chocolate

Para que ele fique ainda mais gostoso, servir com o Molho de Chocolate da pág. 5.

Rende cerca de 5 xíc. (dez porções de ½ xíc.)

- ¾ xíc. de cacau em pó peneirado**
- ½ xíc. açúcar granulado**
- ⅓ xíc. açúcar mascavo pitada sal**
- 1 xíc. leite integral**
- 2 xíc. creme de leite**
- ½ colh. sopa de extrato de baunilha**

1. Em uma vasilha média, misturar o cacau, os açúcares e o sal. Adicionar o leite, e usando um Hand Mixer à velocidade lenta ou um batedor manual, bater para combinar até que o cacau, os açúcares e o sal estejam dissolvidos. Misturar o creme de leite e a baunilha. Cobrir e refrigerar 1 a 2 hs ou durante a noite.
2. Ligar a Sorveteira Cuisinart®; despejar a mistura no recipiente de congelamento e misturar até endurecer, por 15 a 20 min. O sorvete terá uma textura macia e cremosa. Se desejar um sorvete mais firme, transferir o sorvete para um recipiente vedado e colocar no freezer por cerca de 2 horas. Tirar do freezer cerca de 15 min. antes de servir.

Informações nutricionais por porção (½ xíc.):

Calorias 268 (62% gord.) • carb. 23g • prot. 3g • gord. 19g • gord. sat. 11g • col. 69mg • sód. 44mg • cálc. 61mg • fibra 1g

Frozen iogurte de Morango

Rende cerca de 5 xíc. (dez porções de ½ xíc.)

- 4 xíc. iogurte natural light deixado por 2 a 4 horas para drenar em um coador de papel, para tirar o soro**
- ½ xíc. açúcar granulado pitada de sal**
- 1 colh. chá de extrato de baunilha**
- 2 colh. sopa de xarope de milho**
- 450 g frutas vermelhas mistas**
- 1½ colh. sopa de mel**
- 1½ colh. sopa limão**

1. Em uma vasilha grande, misturar o iogurte drenado com o açúcar, o sal, baunilha e o xarope de milho; reservar.
2. Em uma panela média, aquecer as frutas vermelhas o mel e o suco de limão por cerca de 10 minutos ou até amolecer. Coar, jogar o líquido fora e deixar esfriar. Quando as frutas estiverem frias, misturar à mistura de iogurte e açúcar. Cobrir e refrigerar por 2 a 3 horas ou durante a noite.
3. Ligar a Sorveteira Cuisinart®; despejar a mistura no recipiente de congelamento e deixar misturar até endurecer, por 15 a 20 minutos. Se desejar o frozen yogurt com uma consistência mais firme, transferir para um recipiente vedado e colocar no freezer por cerca de 2 horas. Tirar do freezer cerca de 15 min. antes de servir.

**Se não tiver coador de papel, usar camadas de papel toalha.*

Informações nutricionais por porção (½ xíc.):

Calorias 123 (8% gord.) • carb. 27g • prot. 4g • gord. 1g • gord. sat. 1g • col. 3mg • sód. 73mg • cálc. 167mg • fibra 2g

Sorbet

Sorbet de Limão e Manjerição

O manjerição adiciona um suave aroma ao sorbet, mas você pode usar sua erva favorita.

Rende cerca de 5 xíc. (dez porções de ½ xíc.)

- 3 xíc. água**
- 2 xíc. açúcar granulado**
- 2 colh. sopa de raspas de limão divididas**
- 1½ xíc. de manjerição fresco pitada sal**
- 3 xíc. suco fresco de limão**

- 1. Preparar um xarope de limão simples com a água, açúcar e 1½ colh. sopa de raspas de limão, combinando os três ingredientes em uma panela média sobre fogo médio-baixo. Cozinhar até dissolver o açúcar. Tirar do fogo.
- 2. Quando o xarope de limão estiver pronto, adicionar o manjerição e o sal. Deixar a mistura descansar por 30 min. Adicionar o limão. Cobrir e refrigerar por 2 a 3 hs. ou durante a noite.
- 3. Coar a mistura em peneira final. Ligar a Sorveteira Cuisinart®; despejar a mistura no recipiente de congelamento e deixar misturar até endurecer, de 15 a 20 min. Quando o sorbet estiver quase pronto, adicionar as raspas de limão reservadas pela abertura localizada em cima da sorveteira e deixar funcionar até combinar. O sorbet terá uma textura suave e cremosa. Se desejar uma consistência mais firme, transferir o sorbet para um recipiente vedado e colocar no freezer por cerca de 2 hs. Tirar do freezer cerca de 15 minutos antes de servir.

Informações nutricionais por porção (½ xíc.):
Calorias 175 (0% gord.) • carb. 47g • prot. 0g • gord. 0g • gord. sat. 0g • col. 0mg • sód. 16mg • cálc. 15mg • fibra 1g

Coberturas

Cobertura de Caramelo

Embora essa cobertura seja apreciada sobre sorvete, ela também pode ser usada como molho para frutas e bolos.

Rende cerca de ¾ xíc.

- ¾ xíc. açúcar granulado
- ½ colh. chá de sal
- ¼ xíc. água (suficiente para que a consistência fique similar a areia molhada ao cimbinar o açúcar e o sal)
- 1 colh. sopa de xarope de milho light
- 1/3 xíc. creme de leite
- 3 colh. sopa de manteiga sem sal cortada em cubos médios

- 1. Em uma panela média, misturar o açúcar, o sal e o xarope de milho, Certifique-se de limpar as paredes laterais para que não fique açúcar grudado. (é melhor usar uma escova para massas). Colocar sobre fogo médio-baixo até a mistura ficar com uma cor âmbar clara (10 a 15 minutos). Não tire os olhos do caramelo, pois ele começa a queimar rapidamente.
- 2. Quando a mistura estiver com uma cor âmbar clara, desligar o fogo e misturar com cuidado. Depois de incorporar o creme, misturar a manteiga lentamente, um pedaço de cada vez, batendo continuamente para emulsificar até adicionar toda a manteiga. Usar

imediatamente ou manter quente em um pote sobre água quente.

Informações nutricionais por porção (2 colh. sopa):
Calorias 198 (46% gord.) • carb. 27g • prot. 0g • gord. 10g • gord. sat. 7g • col. 33mg • sód. 184mg • cálc. 9mg • fibra 0g

Cobertura de Chocolate

Muito melhor feito em casa – você se surpreenderá como é fácil fazer.

Rende cerca de 1 xíc.

- 1 xíc. chocolate semi-amargo picado
 - ¾ xíc. creme de leite
 - 1½ colh. sopa de xarope de milho light
 - ½ colh. chá de extrato de baunilha pitada de sal pitada de canela em pó
- 1. Colocar o chocolate em uma vasilha e reservar.
 - 2. Em uma panela pequena, combinar o creme, o xarope de milho, a baunilha, o sal e a canela. Colocar sobre fogo baixo até ferver Despejar imediatamente sobre o chocolate reservado e deixar descansar por 5 minutos antes de misturar. Usar imediatamente ou manter quente em um pote sobre água quente.

Informações nutricionais por porção (2 colh. sopa):
Calorias 229 (61% gord.) • carb. 21g • prot. 2g • gord. 16g • gord. sat. 10g • col. 31mg • sód. 27mg • cálc. 25mg • fibra 2g

NOTES:

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam com atenção o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais, bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sob os termos desta Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomendando sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo. ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

S A V O R T H E G O O D L I F E ®



Cafeteiras



Processadores
de Alimentos



Fornos



Máquinas de
Waffles



Utensílios de
Cozinha



Liquidificadores

A Cuisinart oferece uma grande variedade de produtos de alta qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil do que nunca. Experimente outros de nosso aparelhos e utensílios de cozinha, e Savor the Good Life®.

www.cuisinart.com

©2015 Cuisinart
Cuisinart® é marca
registrada de Cuisinart

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

11CE126225

As marcas registradas ou marcas de serviços de terceiros aqui
me ncionados pertencem a seus respectivos proprietários.

IB-9582B-PT-A