

# Cuisinart®

## INSTRUÇÕES E RECEITAS



**Hand Mixer Smart Stick 2 velocidades**

**Série CSB-79**

Para sua segurança e bom funcionamento deste aparelho, leia sempre o livro de instruções antes de usá-lo.

---

# INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando utilizar um aparelho elétrico, algumas medidas básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.**
2. Para proteger-se contra choques elétricos não coloque o corpo do motor, cordão ou plugue do Hand Mixer na água ou outro líquido. O eixo de comando deste aparelho, no qual as lâminas são intercambiáveis, foi projetado para ser submerso em água ou outros líquidos. Nunca submerja outra parte desta unidade. Se o Hand Mixer falhar imerso no líquido, remova o aparelho imediatamente. **Não retire o aparelho de dentro do líquido sem antes retirar o cordão da unidade da tomada primeiro.**
3. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Para evitar um possível dano acidental, uma maior supervisão é necessária quando um aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
4. **Retire o cordão da tomada, quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar as partes e antes de limpar. Para retirar pegue pelo plugue e retire-o da tomada. Nunca puxe do cordão.**
5. Evite o contato com as partes móveis.
6. Durante a operação mantenha as mãos, cabelos, roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe dos acessórios e de qualquer recipiente de mistura para reduzir os riscos de danos nas pessoas, e/ou danificar o aparelho. Uma espátula pode ser utilizada, mas deve ser utilizada somente quando a unidade não estiver operando.
7. Não opere nenhum aparelho quando o cordão ou o plugue estiver danificado ou após o aparelho ter sofrido mau funcionamento ou uma queda ou um dano qualquer ou se não estiver operando corretamente. Encaminhe o aparelho ao Centro de Reparos da Cuisinart mais próximo para ser examinado, consertado ou ajustado mecanicamente ou eletricamente.
8. Remova o eixo destacável do liquidificador antes de lavar o eixo ou as lâminas.
9. **As lâminas são cortantes. Manuseie-as cuidadosamente quando remover, colocar ou limpar as mesmas.**
10. Quando misturar líquidos, especialmente líquidos quentes, utilize um recipiente alto ou faça em quantidades pequenas como uma forma de evitar derramamentos, borrifos e a possibilidade de ferimentos provenientes de queimaduras.
11. Para reduzir o risco de danos, nunca coloque as lâminas de cortar e moer na base sem antes colocar o recipiente apropriado em seu lugar.
12. Certifique-se de que a cobertura do dispositivo para cortar e moer está fixado de forma segura em seu lugar antes de operar

---

o aparelho. Não tente remover a cobertura antes que as lâminas parem de girar.

13. Verifique antes do uso a presença de objetos estranhos no recipiente de preparação.
14. A utilização de acessórios ou partes não recomendadas pela Cuisinart pode causar incêndio, choque elétrico ou riscos de danos.
15. Não utilizar ao ar livre.
16. Não deixe nenhum cordão elétrico pender sobre a borda da mesa ou balcão. Não deixe que o cordão entre em contato com superfícies quentes, incluindo a parte superior do forno.
17. Assegure-se de que o aparelho esteja desligado, de que o motor tenha parado por completo e de que o cordão do aparelho esteja fora da tomada antes de colocar ou retirar acessórios e antes de limpar.
18. A potência informada é referente ao acessório para processar alimentos, que demanda a máxima potência para funcionar.
19. Não utilize o aparelho dentro de um compartimento ou de um armário. Ao armazenar em um compartimento, desligue sempre o aparelho da tomada elétrica. Não respeitar isso pode causar risco de incêndio, especialmente se o aparelho encostar nas paredes do compartimento ou se a porta encostar no aparelho quando for fechada.
20. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência e conhecimento exceto sob supervisão ou instruções quando o uso do aparelho pela pessoa responsável por sua segurança.
21. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
22. Sempre desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza.
23. Não deixe que crianças utilizem o mixer sem supervisão.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES  
SOMENTE PARA USO  
DOMÉSTICO**

---

# ÍNDICE

Informações Importantes .....	2
Introdução .....	3
Antes de Você Começar .....	4
Características e Benefícios .....	5
Montagem do Hand Mixer .....	7
Colocando a lâmina de fatiar e moer .....	7
Acessório de Picar e Moer .....	8
Acessório de Bater .....	8
Lâmina reversível .....	9
Operação do Hand Mixer .....	10
Limpeza e manutenção .....	11
Sugestões e dicas .....	12
Para o batedor .....	13
Acessório de Picar e Moer - Opções de Uso .....	14
Para Fatiar/Picar .....	15
Receitas .....	15
Garantia .....	19

## ANTES DE COMEÇAR

Coloque a embalagem do Hand Mixer SmartStick 2 Velocidades da Cuisinart sobre uma superfície plana. Desembale o Smartstick da caixa removendo os calços de proteção da parte superior. Gentilmente retire a unidade da caixa. Retire todos os materiais de suporte da caixa e recolque os calços de proteção. Guarde a caixa para uma possível reembalagem da unidade.

**Nota: A lâmina do liquidificador é extremamente cortante. Tome cuidado quando remover e desembalar.**

Antes de utilizar o Hand Mixer SmartStick 2 Velocidades da Cuisinart, recomendamos que você limpe a unidade com um pano levemente úmido para remover qualquer sujeira ou pó.

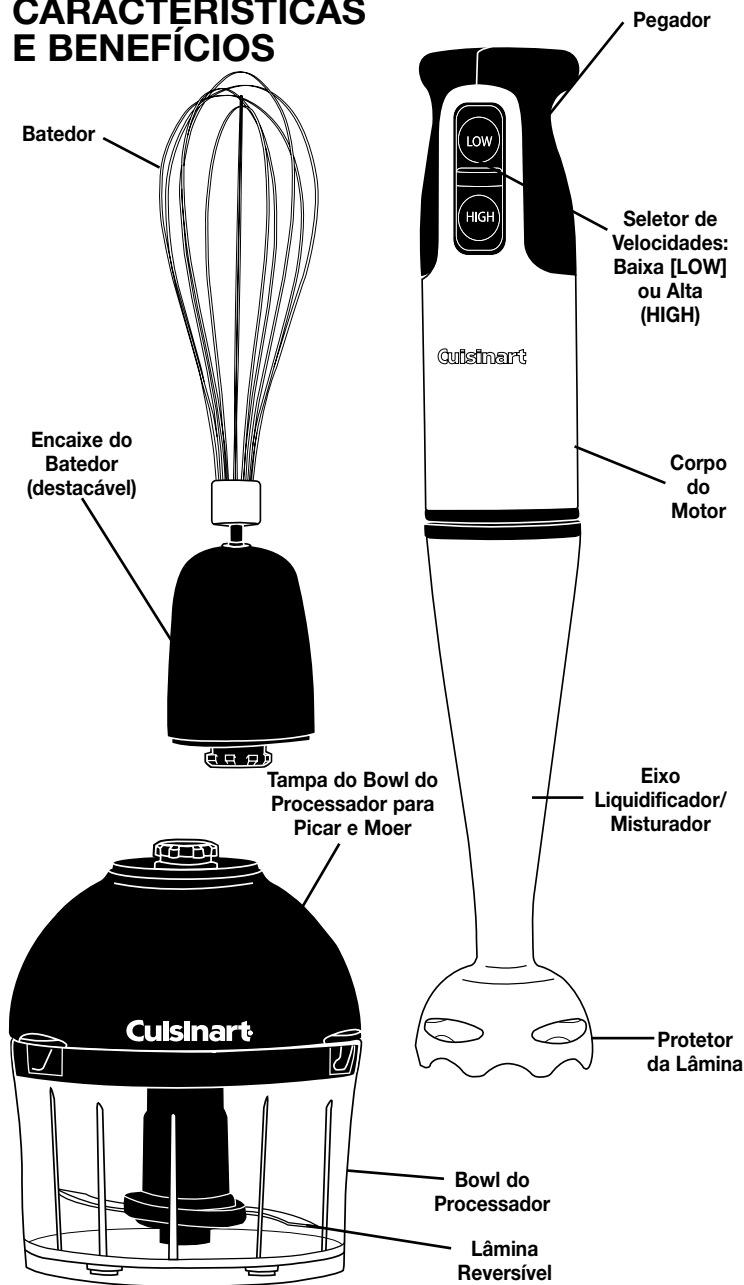
Manuseie e lave cuidadosamente cada lâmina acessória, tigela e o eixo destacável manualmente ou no lavador de pratos. Seque bem antes de usar. Leia as instruções completamente para detalhes dos procedimentos de operação.

---

## CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

1. **Botão de Velocidade Alta/Baixa [High/Low]:** Permite ativar o aparelho. Segurando o botão para cima ou para baixo ele irá bater ou pulsar na velocidade selecionada. Assim que o botão for solto o aparelho irá parar.
2. **Conforto máximo do cabo:** O cabo emborrachado permite uma pegada melhor, especialmente quando sua mão está úmida.
3. **Corpo do motor com Controle Manual**
4. **Lâminas do liquidificador :** A lâmina não pode ser destacada do eixo. A lâmina também pode ser limpa sem ser destacada.
5. **Batedor:** O acessório de batedeira pode ser destacada do eixo. Este acessório é ótimo para mexer o creme e clara de ovo.
  - a. **Encaixe do Batedor**
6. **Lâmina reversível para cortar ou moer:** Escolha a melhor direção dependendo da tarefa. Uma direção é cortante a outra direção é rombuda.
7. **Copo de misturar, seguro para máquinas de lavar pratos ou microondas:** O copo de misturar transparente está marcado em litros e xícaras para uma medição conveniente. Use-o para bebidas, batidas, coberturas de saladas, etc. Projetado para ser fácil de segurar e de verter.

# CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

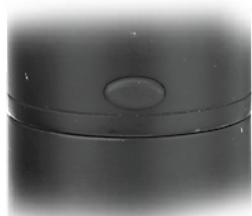


---

# MONTAGEM DO HAND MIXER

## EIXO LIQUIDIFICADOR/ MISTURADOR

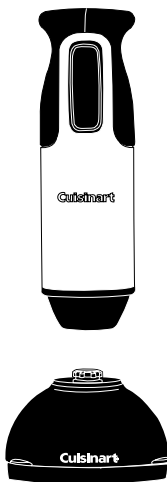
**Nota:** Para evitar a possibilidade de danos pessoais assegure-se sempre de que o cordão esteja fora da tomada antes de remover ou colocar as lâminas. Colocando o eixo destacável do liquidificador dentro de corpo do controle do motor.



Alinhe o eixo do liquidificador com o corpo do motor como mostrado na figura. Deslize as peças uma dentro de outra até ouvir um clique de ambas as peças. Você pode facilitar o encaixe pressionando o botão de liberação no momento da montagem.

## COLOCANDO A LÂMINA DE FATIAR E MOER

Coloque o corpo do motor como mostrado na figura. Encaixe no processador, quando encaixado gire as duas peças até ouvir um clique. Agora coloque as duas peças encaixadas (motor e processador) sobre o bowl e gire anti-horário para travar.



---

## ACESSÓRIO DE PICAR E MOER

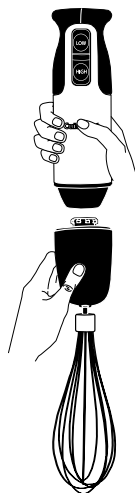


1. Coloque o corpo do motor como mostrado na figura.
2. Encaixe no processador, quando encaixado gire as duas peças até ouvir um clique.
3. Conecte o aparelho em uma tomada.

## BATEDOR

**A- Colocando o acessório de bater claras** Para sua segurança, sempre retire o eixo do corpo do motor da tomada.

Para colocar o acessório, segure o corpo do motor com seus dedos. Alinhe o acessório com o motor e encaixe. Quando ouvir o clique pronto o acessório está encaixado. durante a operação. Não inicie o uso do Hand Mixer SmartStick 2 velocidades da Cuisinart até que o disco ou lâmina desejada esteja seguro!

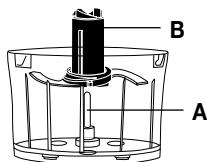


## LÂMINA REVERSÍVEL

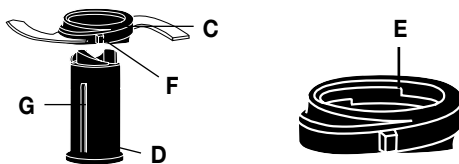
O Hand Mixer SmartStick2 velocidades da Cuisinart é equipado com uma lâmina reversível. Esta lâmina é altamente afiada de um lado e do outro sem corte. A lâmina está ligada a um anel de plástico que desliza sobre a lâmina de revestimento de plástico, de modo que ele pode ser facilmente girado para selecionar a lâmina apropriada. Para inverter a lâmina, veja na imagem abaixo.

Montando as peças.

1. Coloque o bowl sobre uma superfície plana, seca, estável. Deve estar perto de uma tomada elétrica da mesma tensão que declarada no aparelho.
2. A lâmina de metal (A) é acoplada ao fundo bowl. Se ainda não estiver acoplada, gire-a totalmente encaixando a lâmina (B) sobre a parte superior do eixo



- 2a. Montando o conjunto de lâmina, se não montados:  
Conectar com muito cuidado o anel de lâmina (C) no suporte de plástico da lâmina (D). Alinhe a abertura do anel de lâmina com o suporte de plástico. Existem marcas (E), em lados opostos do interior do anel. Estes se encaixam



sobre cumes nas laterais do suporte de plásticos da lâmina (G). Gire o anel que segura a lâmina sobre o suporte de plástico em sentido horário até travar. Isto pode ser feito com o outro lado da lâmina também.



---

O outro lado da lâmina é rombudo (B). ( veja na seção de processamento de alimentos para mais informações de quando usar o lado rombudo, pág. 14)



## OPERAÇÃO DO HAND MIXER

### LIQUIDIFICANDO E MISTURANDO.

A lâmina especialmente projetada é para misturar e agitar qualquer classe de alimentos, incluindo coberturas para saladas, bebidas fortalecedoras e molhos. Ela é ideal para combinar ingredientes secos e também pode ser utilizada para emulsificar maioneses.

1. Coloque a lâmina de liquidificar dentro do copo para misturar.
2. Pressione e segure o botão de velocidade desejada. O hand mixer vai funcionar desde que o botão continue pressionado. Para desligar solte o botão e o motor desliga.
3. Não pressione o botão por mais de 60 segundos de cada vez.
4. tire da tomada imediatamente após o uso.

**ATENÇÃO: NÃO COLOQUE OS DEDOS PERTO DA LÂMINA. PARA RETIRAR RESÍDUOS, TIRE O APARELHO DA TOMADA.**

### PULSAR

Para pulsar, segure e solte o botão de velocidade

### CORTAR ALIMENTOS

1. Coloque o bowl sobre uma superfície plana, resistente como uma bancada.
2. Coloque a comida no bowl. Certifique-se o alimento é cortado em pequenas peças (1 a 2,5cm), e o bowl não seja sobrecarregado.
3. Coloque a tampa sobre o bowl. Certifique-se a tampa está encaixada corretamente.
4. Pressione e segure o botão de velocidade desejada.

**Nota: Devido ao potente motor a Cuisinart recomenda a utilização de uma mão para apoiar o bowl durante a operação.**

5. Quando você tiver terminado o processamento dos alimentos, desligue o aparelho tirando o dedo do botão de velocidade

- 
6. Quando a lâmina parar, desligue o aparelho.
  7. Remover o corpo do motor com a tampa do bowl
  8. Remova cuidadosamente a lâmina de corte, segurando-o pelo o suporte de plástico da lâmina. Nunca toque na lâmina
  9. Remover o alimento com uma espátula.

**Nota: Não utilize o acessório picador / moedor sem alimento no bowl.**

## **BATEDOR**

1. Insira o batedor no corpo do motor.
2. Conecte o cabo elétrico a uma tomada de parede.
3. Coloque o batedor no copo de mistura.
4. Pressione e segure o botão de velocidade desejada. O hand mixer vai funcionar desde que o botão continue pressionado. Para desligar solte o botão e o motor desliga.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

### **HAND MIXER SMARTSTICK 2 VELOCIDADES**

Sempre limpe bem seu Hand Mixer SmartStick 2 velocidades após sua utilização. Remova o eixo com a lâmina do corpo do motor. O eixo com a lâmina e o copo de misturar e medir podem ser limpos em uma máquina de lavar pratos ou manualmente em água quente com um detergente suave. Não é necessário remover a lâmina do eixo. Somente limpe o corpo do motor com uma esponja ou pano úmido. Não utilize limpador abrasivo para não riscar ou arranhar a superfície do mesmo.

### **NUNCA SUBMERJA O CORPO DO MOTOR DENTRO DA ÁGUA**

Quando o aparelho tiver tido um mau funcionamento ou uma queda ou sofrido um dano qualquer ou não está funcionando corretamente, retorne o aparelho ao Centro de Reparos da Cuisinart mais próximo para ser examinado, consertado ou ajustado na parte elétrica ou mecânica.

**Sugestão:** Quando processar alimentos com cor (ex.: Cenouras), as partes plásticas do aparelho podem manchar. Esfregue estas partes com óleo de cozinha antes de lavar elas com água e um detergente suave.

### **ACESSÓRIOS PARA PICAR / MOER MINI PREP - SMARTSTICK**

Para simplificar a limpeza, coloque a tigela de preparação e o conjunto da lâmina em uma solução de água com detergente imediatamente após sua utilização. Não deixe os alimentos secar

---

dentro deles. Lave estes acessórios em uma solução de água e sabão quente, enxágüe e seque. Limpe a parte interna da tampa do picador/ moedor com uma esponja ou pano úmido para remover qualquer resto de alimento. Não submerja a tampa em água nem coloque a mesma em uma máquina de lavar pratos. Lave a lâmina cuidadosamente, evite submergir a lâmina na água já que a mesma pode desaparecer da vista. Se você tem uma máquina de lavar pratos, você pode lavar o conjunto da lâmina e tigela na bandeja superior. Coloque a tigela com a abertura para baixo e coloque a lâmina no cesto para cutelaria. Descarregue a máquina de lavar pratos cuidadosamente, evite o contato com a borda cortante da lâmina. Limpe o corpo do motor e a parte superior da tampa com uma esponja ou pano úmido. Seque imediatamente. Nunca submerja o corpo do motor ou a tampa na água ou outro líquido. Este acessório de Picar / Moer Mini Prep - SmartStick é somente para uso doméstico.

## **ACESSÓRIO DE BATEDOR**

Para limpar o batedor, basta soltá-lo do corpo do motor . Uma vez que o batedor é removido, retire-o da caixa de velocidades. Para limpar a caixa de velocidades, basta limpar com um pano úmido. Para limpar o batedor de metal, lave com água morna e sabão ou colocar na máquina de lavar. Não mergulhe a caixa de velocidades em água ou qualquer outro líquido.

Quaisquer outros serviços, além da limpeza e manutenção normais a serem feito pelo usuário, devem ser feitos por um Representante Autorizado da Assistência Técnica da Cuisinart.

## **SUGESTÕES E DICAS**

### **PARA O LIQUIDIFICADOR**

- Certifique-se de que a lâmina de liquidificar esta totalmente submersa antes de liquidificar os ingredientes.
- Para fazer purê, utilize a lâmina de liquidificar até a consistência desejada, usando um movimento para cima e para baixo na panela.
- Ao misturar ingredientes em uma panela ou frigideira certifique o melhor ângulo a mistura e evitar respingos em você
- Ao utilizar uma superfície antiaderente, tomar cuidado para não arranhar o revestimento com o acessório de liquidificar.
- Quando liquidificar no copo de mistura, por exemplo, ao fazer uma smoothie de frutas, corte alimentos mais sólidos em pedaços 2 cm para fácil mistura.
- Use o acessório de liquidificar para fazer molhos suaves e smoothie.
- Não mergulhe o corpo do motor em água ou qualquer outro líquido.

- 
- Quando liquidificar no copo de mistura despeje os ingredientes líquidos em primeiro lugar, a menos que a receita instrua de outra forma.
  - O acessório de liquidificar é perfeito ao aquecer o leite para o cappuccino ou lattés. Ao aquecer o leite na panela, utilize o acessório misturador em velocidade baixa, misturando com cuidado, certificando-se de manter a lâmina totalmente submersa.
  - Não deixe o hand mixer ficar em uma panela quente no fogão enquanto não estiver em uso.
  - Não tente misturar caroços de frutas, ossos ou outros materiais duros como estes são susceptíveis de danificar as lâminas.
  - Não encha demais o recipiente. O nível de mistura vai subir quando liquidificar e pode transbordar.
  - Para sacar o ar em uma mistura, sempre segure a lâmina logo abaixo da superfície.
  - Usando um movimento para cima e para baixo suavemente é a melhor maneira para se misturar ingredientes uniformemente.
  - O líquido não deve vir mais perto do que 2,5cm de onde o eixo se liga ao corpo do motor.

## **PARA O BATEDOR**

- Não mergulhe batedor acoplado ao seu encaixe em água ou qualquer outro líquido O encaixe não pode ser submerso em líquidos.
- Use o batedor para bater creme de leite ou clara de ovos.
- Quando bater claras em uma tigela de vidro, nunca plástico. O plástico pode conter óleos e gorduras escondidas que podem arruinar a espuma da clara de ovo. Para ajudar a estabilizar as claras de ovos, adicione 1/8 colher de chá de creme de tártaro por clara de ovo antes de bater neles.
- Também pode ser usado para qualquer tarefa que você normalmente bata por mão, como batedores crepe ou os ovos para omeletes.
- Bater a clara de ovo por muito tempo faz com que eles sequem e tornar-se menos estável.
- Ao adicionar açúcar à clara de ovo batida, adicione-o lentamente quando mole até atingir o ponto ideal.
- Quando bater creme de leite, se possível, e o tempo permitir, use uma tigela fria assim como o batedor. A tigela de melhor forma para creme de leite fresco é aquela que é profunda, com um fundo arredondado para minimizar qualquer respingo.
- O creme deve ser retirado da geladeira um pouco antes de ser batida. Chantilly pode ser usado em picos mole ou firme, dependendo da preferência. Ele pode ser aromatizado como desejado. Para melhores resultados, bata o chantilly apenas antes de comer.

## ACESSÓRIO DE PICAR E MOER - OPÇÕES DE USO

<b>Ingrediente</b>	<b>Lâmina sugerida</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Comentários</b>
<b>Alimento de bebe</b> (sempre consulte um pediatra para uma alimentação recomendável)	Lâmina de corte Lado afiado	Baixa - Alta	Coloque pequenos pedaços dentro da tigela. Adicione uma pequena quantidade de líquido apropriado. Pulse para fatiar e segure para misturar.
<b>Pedaços de pão -</b> (amanhecido)	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Pulse para fatiar, processe até a consistência desejada.
<b>Queijo</b> (Asiago, Locatelli, Parmesão, Romano, etc) (não recomendado para queijos moles)	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Corte em pequenos pedaços. Pulse para fatiar, processe até a consistência desejada.
<b>Chocolate</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Corte em pequenos pedaços; pode se deixar 3 minutos no freezer antes de fatiar. Pulse para fatiar, processe até a consistência desejada.
<b>Molho cremoso</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Baixa	Inclua ingredientes na tigela de fatiar/picar: não deixe cair sobre a haste. Use a função pulsar para fatiar, então segure continuamente para liquidificar.
<b>Alho</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Descasque e coloque 6 dentes de alho. Pulse para fatiar.
<b>Gengibre</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Descasque e coloque pequenos pedaços e pulse para fatiar.
<b>Pimentas</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Pulse para fatiar, processe até a consistência desejada.
<b>Ervas</b> (frescas)	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Meia xícara; deve estar limpa/seca. Pulse para fatiar.
<b>Castanhas</b>	Lâmina sem corte Lado rombudo	Alta	Com casca: para um melhor sabor torra primeiro. Pulse para fatiar, processe meia xícara por vez até a consistência desejada.
<b>Cebola</b>	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Descasque, corte em pequenos pedaços. Pulse para fatiar até atingir a consistência desejada.
<b>Vegetais</b> (cozidos)	Lâmina de corte Lado afiado	Baixa- Alta	Corte em pedaços; pulse para fatiar, meio xícara por vez. Não é recomendado para fazer purê de batatas.
<b>Vegetais</b> ( não cozidos)	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Descasque quando necessário; corte em pequenos pedaços. Fatie/processe meia xícara por vez.
<b>Carnes</b> (bife, porco)	Lâmina de corte Lado afiado	Alta	Corte em pequenos pedaços. Pulse até a consistência desejada.
<b>Liquidificar</b> (simples)	Lâmina sem corte Lado rombudo	Baixa- Alta	Para uma mexida suave e incorporada.
<b>Creme</b> (batedor)	Lâmina sem corte Lado rombudo	Alta	1/4 da xícara. Bata até a consistência desejada.
<b>Ovos</b> (batedor)	Lâmina sem corte Lado rombudo	Alta	2 ou 3 ovos. Processa até a consistência desejada.

\* Consulte na pág. 9 as instruções para alterar com segurança o lado de uso da lâmina.

---

## PARA FATIAR/PICAR

- Ao fazer manteigas compostas, retire a manteiga da geladeira e deixe-o voltar à temperatura ambiente antes da mistura dos ingredientes.
- Algumas especiarias podem arranhar o bowl de trabalho.
- Líquidos no bowl não devem ultrapassar 1 ½ xícaras. Use quantidades indicadas na seção de receita como um guia.
- Não sobrecarregue o bowl. Para obter os melhores resultados a maioria dos alimentos não deve chegar a mais de 2/3 das medidas do bowl.
- Não tente cortar caroços de frutas, ossos ou outros materiais duros, como estes são susceptíveis de danificar as lâminas.
- Não mergulhe tampa do processador de alimentos em água ou qualquer outro líquido.
- Não opere picador / moedor por mais de 30 segundos continuamente.
- Os pedaços de alimentos não devem ser maior que a tigela (bowl).
- Para ingredientes: casca, núcleo e / ou retire as sementes e caroços. Outros alimentos deve situar-se entre 1 e meia polegadas, dependendo da dureza do alimento.
- Para um melhor fatiar, processar continuamente. Observe os ingredientes de perto para alcançar a consistência desejada e raspar a tigela (bowl), se necessário.

## CALDO DE TOMATE E ABOBRINHA ITALIANA FRESCOS

Rendimento: aproximadamente 10 porções.

- 3** colheres de sopa de azeite de oliva
- 1** dente de alho grande, descascado
- 1** cebola grande, descascada, cortada em pedaço de 2,5 cm.
- 4** xícaras de caldo de carne
- 1360** gramas de tomate, sem semente, cortados em pedaços de 2,5 cm
- 3** colheres de sopa de purê de tomate
- 2** colheres de chá de açúcar

### Pimenta preta e sal a gosto

- ¾** xícara de creme de leite fresco
- 1** abobrinha italiana grande, picada
- 4** colheres de sopa de salsinha picada
- 2** colheres de sopa de manjerona fresca picada

Aqueça o óleo em uma panela grande com fogo médio. Adicione o alho e a cebola; frite rapidamente até que fiquem macios mas não queimados, aproximadamente 4 a 6 minutos. Adicione o caldo de carne, tomates, o purê de tomate, açúcar, pimenta e sal.

---

Aumente o fogo para alto e deixe ferver; reduza para fogo médio e cozinhe, com a tampa parcialmente aberta, até que os tomates fiquem macios, cerca de 20 minutos. Insira o Hand Mixer com eixo extensível e a lâmina de metal e processe o alimento na velocidade 4 e misture bem, de 35 a 45 segundos. Adicione o creme de leite fresco, bata somente para misturar, cerca de 10 segundos. Cozinhe lentamente em fogo médio, adicione a abobrinha, salsa e manjerona e cozinhe lentamente até que fiquem macias, aproximadamente 2 a 4 minutos.

*Informações nutricionais por porção:*

*Calorias : 127 (50% de gordura). Carboidratos: 12g. Proteínas: 4g. Gordura: 7g.  
Gordura Saturada: 2g. Colesterol: 7mg. Sódio: 54mg.*

## **Molho Rápido de Tomate Cuisinart**

Nossa receita básica. Adicione seu próprio ingrediente especial para criar um molho com sua assinatura.

**Rendimento:** 3,4 kg. (aproximadamente 30 porções de 113 g.) colheres de sopa de azeite de oliva

- 10 cebola tipo chalota, descascada e picada finamente**
- 5 latas de tomate Pelatto, escorrido**
- 2,5 colheres de chá de orégano**
- 2,5 colheres de chá de açúcar**
- 2 colheres de chá de sal**

Aqueça o azeite em uma panela em fogo médio. Adicione a cebola tipo chalota e frite rapidamente até que estas fiquem transparentes, cerca de 2 a 3 minutos. Adicione os tomates e os ingredientes restantes; reduza para fogo baixo. Tampe e deixe ferver lentamente, mexendo de vez em quando, até que engrosse, cerca de 20 a 30 minutos.

Insira o Hand Mixer com eixo extensível e a lâmina de metal. Processe na velocidade 4 até ficar sem bolotas, cerca de 1,5 minuto. Se uma textura mais grossa é desejada processe por apenas 1 minuto.

*Informações nutricionais por porção:*

*Calorias: 41 (22% de gordura). Carboidratos: 7g. Proteínas: 1g. Gordura: 1g. Gordura Saturada: 0g. Colesterol: 0mg. Sódio: 169 mg.*

---

## Sopa de Pêra e Noz

Uma verdadeira combinação impressionante de sabores mais uma adorável coloração e textura notáveis nessa sopa.

**Rendimento:** 2700 g. (aproximadamente 12 porções de 227 g.)

- 2 alhos-porós médios
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 cenouras médias, descascadas e cortadas em pedaços de 2,5cm
- 2 talos de aipo, descascados e cortados em pedaços de 2,5 cm
- 1,14 kg. de polpa de noz sem casca, sem grãos, cortadas em pedaços de 2,5 cm
- 680 g. de pêras tipo Bartlett, descascadas, sem a parte central, cortadas em pedaços de 2,5 cm
- 6 xícaras de caldo de galinha de baixo índice de gordura

**Para Guarnição (folha de louro, galhos de tomilho, galhos de salsa juntas em forma de buquê enroladas em um tira de queijo).**

- 2/3 xícara de creme de leite fresco
- 1/4 colher de chá de pimenta de caiena
- 1/4 colher de chá de noz moscada

Pimenta e sal a gosto Corte as extremidades do alho poró, e depois pique em pequenas tiras final e enxágüe bem em água corrente fria. Corte as tiras em pedaços de 2,5 cm. Coloque a manteiga em uma panela e derreta-a em fogo médio. Adicione o alho, cenoura e aipo, frite rapidamente até que fiquem macias mas não amarronzadas, cerca de 6 a 8 minutos, mexendo ocasionalmente. Adicione a pasta, pêras, caldo e o buquê de guarnição. Aumente para fogo alto e deixe ferver. Reduza para fogo baixo e deixe cozinhar lentamente, parcialmente tampada, até que os vegetais fiquem macios, cerca de 20 minutos. Insira o Hand Mixer com eixo extensível e a lâmina de metal. Processe na velocidade 4 até ficar sem bolotas, cerca de 1,5 minuto. Adicione o creme de leite fresco, a pimenta caiena, noz moscada e sal. Bata na velocidade 4 até que se misturem por cerca de 15 segundos. Sirva morno.

*Informações nutricionais por porção:*

*Calorias: 145 (31% de gordura). Carboidratos: 21g. Proteínas: 4g. Gordura: 5g.*

*Gordura Saturada: 3g. Colesterol: 13mg. Sódio: 210mg.*

## Ponche Caribe

Néctar de damasco e sucos cítricos adocicados com rum fazem um delicioso refresco levemente ácido.

**Rendimento 850 g. (aproximadamente 6 porções de 142 g.)**

- 1 xícara de néctar de damasco, gelado
- 1 xícara de suco de laranja, gelado
- 1 xícara de suco de abacaxi, gelado
- 3/4 xícara de rum escuro
- 1/4 xícara de suco de limão galego recém espremido (cerca de 3 limões médios)

- 
- 1 colher de sopa de xarope de romã**
  - 2 limões pequenos, fatiados em tiras finas**
  - 1 laranja pequena, fatiada em tiras finas**

Coloque os 6 primeiros ingredientes em um jarro alto. Insira o Hand Mixer com eixo extensível e a lâmina de metal. Ajuste na velocidade 4 e processe movimentando o aparelho para cima e para baixo até espumar, cerca de 10 segundos. Adicione as tiras de frutas e sirva sobre o gelo dos copos.

*Informações nutricionais por porção:*

*Calorias: 160 (0% de gordura). Carboidratos: 32g. Proteínas: 1g. Gordura: 0g.  
Gordura Saturada: 0g. Colesterol: 0mg. Sódio: 3 mg.*

---

# **CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART**

Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado por um período de um (1) ano, a contar da data de compra do produto constante na nota fiscal de venda.

Neste documento deverá constar a data legível, sem rasuras ou emendas.

Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos

de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor / Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/ Importador, avarias causadas por deficiências na utilização, utilização imprópria ou inadequada do aparelho, especialmente no caso de utilização para fins não domésticos, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causas não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente da utilização normal do aparelho. O Revendedor/Importador não se responsabiliza por eventuais danos direta ou indiretamente causados pela avaria do aparelho, à pessoas, animais domésticos ou objetos e a conseqüente interrupção na utilização do mesmo, quando a avaria for conseqüente da não observação de todas as prescrições indicadas no manual de Durante os 12 (doze) meses de garantia caso o aparelho seja reparado num Centro de Assistência Técnica indicado pelo Revendedor/ Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso faça o envio diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

**M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA**

**SAC: 0800 77 06 222**

**[www.mcassab.com.br](http://www.mcassab.com.br)**

**[www.cuisinartbrasil.com.br](http://www.cuisinartbrasil.com.br)**

No de Série:\_\_\_\_\_

Data da Compra:\_\_\_\_\_

Nome e Carimbo da Loja:\_\_\_\_\_

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafeteiras



Liquidificadores



Espremedores



Panelas



Gadgets

A Cuisinart oferece uma grande variedade de aparelhos top de linha, para tornar a vida na cozinha mais fácil como nunca antes. Experimente outros aparelhos e utensílios de cozinha de nossa fabricação.

**[www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)**

**[www.cuisinartbrasil.com.br](http://www.cuisinartbrasil.com.br)**

©2015 Conair Corporation  
Cuisinart® é marca registrada  
de Conair Corporation

Outras marcas registradas ou  
marcas de serviços de terceiros aqui  
mencionadas são de propriedade  
dos respectivos proprietários.

Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520

**IB-10944A-PT**