

# Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUÇÕES



**Espremedor de Cítricos** Série CCJ-500

Para sua segurança e uso contínuo desse produto, sempre leia as instruções deste livro antes de usar o aparelho.

---

# INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia as instruções antes de usar o aparelho.
2. Desconecte o aparelho da tomada quando ele não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças ou ao limpá-lo. Deixe esfriar antes de manusear.
3. Para proteger-se contra o risco de choques elétricos, não mergulhe o Extrator de Cítricos na água ou em outros líquidos.
4. Supervisione com atenção quando do uso de qualquer aparelho eletrodoméstico perto de crianças.
5. Evite contato com as partes móveis.
6. Não opere eletrodomésticos que estejam com o fio ou o plugue danificado, depois de apresentar mal funcionamento, se caiu ou foi de alguma forma danificado. Leve o aparelho ao serviço de atendimento ao cliente Cuisinart mais próximo para ser examinado, consertado e/ou passar por ajuste mecânico ou elétrico.
7. O uso de acessórios, inclusive jarras não recomendadas ou vendidas pela Cuisinart podem causar incêndio, choque elétrico ou risco de ferimento.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão .
10. Não deixe o cabo em contato com superfícies quente superfície, inclusive o fogão.

11. Não use o aparelho para outros fins além do especificado.
12. Não utilize seu aparelho embutido ou em um móvel fechado. Ao guardá-lo, certifique-se que foi desconectado da tomada. Não seguir esse procedimento pode acarretar em risco de incêndio, especialmente se o aparelho fica em contato com a paredes do móvel quando fechado.

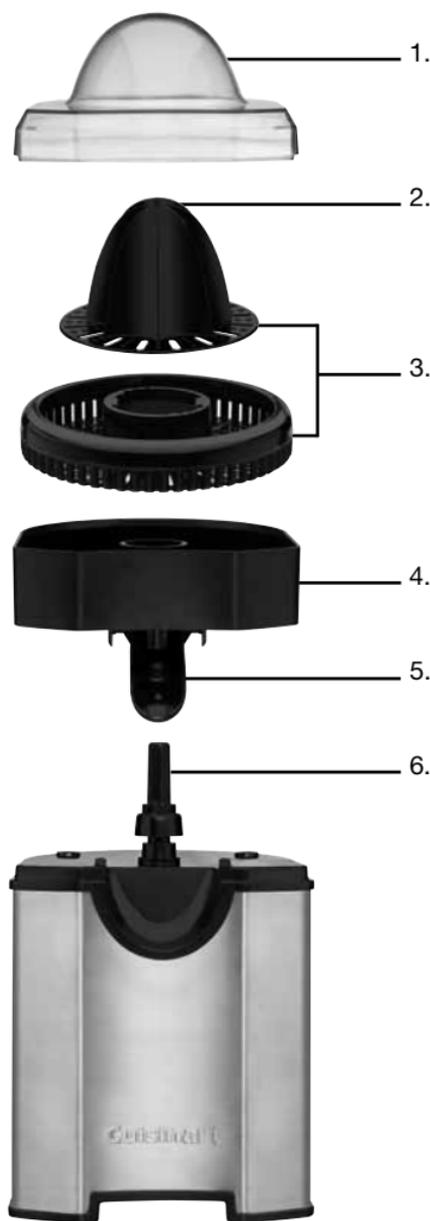
## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

### ÍNDICE

Informações importantes .....	2
Características e benefícios .....	3
Instruções de Montagem .....	3
Dicas e truques .....	4
Rendimentos .....	4
Benefícios .....	4
Operação .....	5
Limpeza e Manutenção .....	5
Receitas .....	6
Informações sobre Garantia .....	11

# CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS



**1. Tampa :** Ativa o Giro Rápido do extrator, removendo todo o suco da polpa, e atua como uma proteção contra poeira quando não estiver em uso. A tampa pode ser lavada na lava-louças.

- 2. Extrator cônico:** Cone com ângulo maior que permite extrair o suco de diversos tamanhos de cítricos. Sua base em forma de peneira separa os resíduos do suco.
- 3. Peneira:** seus ajustes de três níveis diferentes controlam a polpa e o suco que passam por ela.
- 4. Reservatório de Suco:** O recipiente angular permite que o suco flua diretamente para o copo ou recipiente de suco.
- 5. Bico de Escoamento:** Escolha a posição aberta ou fechada ao pressionar o bico para baixo ou para cima.
- 6. Base do Motor:** A base do motor estável elimina o risco do espremedor "andar" na bancada quando em uso.
- 7. Armazenamento do cabo ( não mostrado):**Mantém bancadas seguras e arrumadas.
- 8. Não contém BPA ( não mostrado ) :** Todos os materiais que entram em contato com alimentos ou suco são livres de BPA .

## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Para utilizar o seu Espremedor de Cítricos Cuisinart®, siga os passos seguintes:

1. Lavar a tampa, extrator cônico, peneira e recipiente de suco. – NÃO lave a base do motor , ela pode ser limpa com um pano úmido.
2. Colocar o recipiente do suco sobre o eixo com a abertura de Escoamento alinhada com a abertura .
3. O Bico de Escoamento deve estar na posição aberta.
4. Posicione o extrator cônico / peneira ao longo do eixo, certificando-se do encaixe.
5. Coloque a tampa sobre o extrator.
6. Conecte o cabo de energia. O seu espremedor está pronto para ser usado.

---

# SUGESTÕES E DICAS

Escolha frutas frescas que estejam firmes. Elas renderão mais.

Lave sempre as frutas cítricas antes de espreme-las para remover pesticidas e resíduos de manuseamento.

Frutas em temperatura ambiente rendem mais suco do que frutas resfriadas.

Role as frutas na bancada com a palma da sua mão algumas vezes para aumentar a produção de suco.

Retire todas as sementes, mas deixe-as na polpa quando for utilizá-la em outras receitas – isso adicionará sabor.

Se uma receita pede raspas de frutas, retire-as antes de espremer a fruta.

Faça cubos de gelo de frutas com formas de gelo. Descongele para utilizar.

Escolha laranjas, limões e limas com cascas lisas, coloridas e brilhantes. As melhores frutas são firmes, volumosas e proporcionalmente pesadas.

Pequenas áreas marrons nas cascas (manchas, “queimaduras”) não afetarão a suculência. Evite limões / limas com casca dura ou murchos.

Sucos de lima ou limão podem ser usados alternadamente na maioria das receitas (margaritas são uma exceção).

Toranja deve ter a casca fina, com cores vivas e textura firme, a casca de cores vivas e devem voltar ao seu formato quando pressionadas. Quanto mais fina a casca, mais suco é extraído.

Cascas vazias que sobram após a produção de suco são bonitos recipientes para sobremesas, como por exemplo, sorvetes.

Laranjas doces fazem o melhor suco, mas você pode fazer suco de qualquer tipo de laranja. Laranjas doces incluem tanto laranjas para suco como as laranja-de-umbigo (laranja Bahia). Laranjas-de-umbigo são identificáveis pelo seu umbigo proeminente - suas

cascas grossas são mais fáceis de descascar, e geralmente não possuem sementes. Laranjas para suco de laranjas têm cascas mais finas e muitas vezes são repletas de sementes.

Suco de toranja rosa contém mais vitamina A do que o suco de toranja branca.

## RENDIMENTOS

- Toranja - 1 toranja média, de aproximadamente 500 gramas, rende cerca de um copo de suco.
- Limões - Cerca de 4 a 6 limões, cerca de quinhentos gramas, rende cerca de 1 xícara de suco limão. Um limão rende cerca de 3 colheres de sopa de suco e de 2 a 3 colheres de chá de raspas.
- Limas - Cerca de 6 a 8 limas médias, cerca de 500 gramas, irá produzir cerca de  $\frac{2}{3}$  -  $\frac{3}{4}$  xícara de suco.
- Laranjas - Cerca de 2 a 4 laranjas igual a 500 gramas e vai render cerca de 1 xícara de suco, e de 1 a 2 colheres de sopa de raspas.

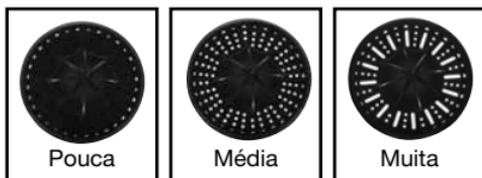
## BENEFÍCIOS

Suco de frutas cítricas é uma excelente fonte de vitamina C, mas o suco começa perder seu poder de vitamina logo após ser extraído. Suco de frutas cítricas frescas perdem 20 % da sua potência de vitamina C em 24 horas.

O melhor suco é o que acabou de ser feito. Não há comparação entre o sabor do suco fresco de limão de lima quando comparado ao mesmo produto industrializado e congelado. O suco fresco tem significativamente mais sabor do que sucos embalados e deixará suas receitas muito mais saborosas.

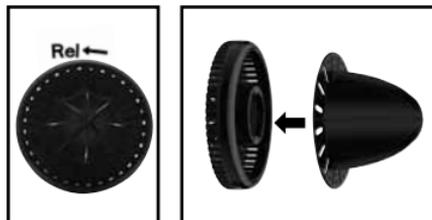
# OPERAÇÃO

1. Coloque o espremedor em um balcão limpo e seco.
2. Retire a tampa e selecione extração de polpa baixa, média ou alta ajustando o extrator / peneira girando o cone conforme as setas.



3. Coloque um copo ou recipiente com capacidade para 2 xícaras, altura inferior a 13 centímetros, sob o bico de escoamento.
4. Certifique-se que bico está na posição certa.
5. Corte as frutas horizontalmente.
6. Coloque o centro dos cítricos no centro do extrator cônico. Para frutas cítricas grandes e pequenas, coloque a palma da mão sobre a fruta .
7. Pressione o fruto contra o extrator usando uma pressão firme e constante, para ligar o mecanismo de extração.
8. Se você aliviar a pressão, o extrator poderá inverter a direção quando a pressão for reaplicada - isto é normal e extrai ainda mais suco. Pressionar o fruto enquanto impulsiona o extrator para baixo, produz ainda mais suco.
9. Uma vez que você sentir as ranhuras do extrator através da casca, retire a fruta e repita os passos 5-7.
10. Depois de espremer cerca de 500 gramas de frutas, o recipiente estará cheio.
11. Remova a casca do extrator e coloque a tampa na parte superior do aparelho. Pressione a tampa para, para ativar o recurso Giro Rápido . Isso removerá o restante do suco e da polpa do recipiente.

12. Depois de diminuir o escoamento de suco, libere a pressão para parar o Giro Rápido.
13. Coloque o Bico de Escoamento na posição fechada e remova o copo.
14. Gire a peneira para a esquerda até o fim para liberá-la.
15. Remova o extrator da peneira, com uma mão na peneira e o outro sobre o extrator, puxando-os ligeiramente para separar.



16. Lave as peças e repita os passos 5 -12 até obter a quantidade desejada de suco.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue sempre o seu Espremedor de Cítricos Cuisinart™ da tomada elétrica antes de limpá-lo.

Enxague o recipiente do suco, extrator / peneira montagem e tampa antes de coloca-la na prateleira superior da máquina de lavar louça. (Você pode querer desmonta-lo para limpeza ideal.)

Limpe a caixa de aço inoxidável com um pano úmido (pano de microfibra).

Nunca coloque o compartimento do motor na água ou em outros produtos líquidos para a limpeza.

O cabo excedente pode ser facilmente empurrado de volta para a base, mantendo o balcão limpo e seguro.

Coloque o recipiente do suco limpo, extrator e tampa de volta no aparelho.

Manutenção: Qualquer outro serviço deve ser realizado por um representante autorizado.

---

# RECEITAS

## Limonada fresca (Lima & Limão)

*Um refrescante picante*

Rende cerca de 2 litros

- $\frac{3}{4}$  xícara de água fria
- $\frac{3}{4}$  xícara de açúcar granulado
- 1 xícara de suco de limão ou de lima
- 1 litro de água gelada com ou sem gás (para limonada espumante)
- cubos de gelo
- fatias finas de limão ou de lima
- folhas de hortelã fresca (enfeite opcional)

Misture a água fria e açúcar em uma panela de 2 litros . Ferva em fogo alto, em seguida, baixe o fogo e deixe ferver até que o açúcar se dissolva . Retire do fogo e deixe esfriar. (Isto é chamado de "Xarope simples", e pode ser preparado anteriormente e mantido refrigerado).

Misture o suco com o xarope simples frio em um grande jarro. ( Para  $\frac{1}{2}$  kg de limões – 1 xícara de suco – use 1 xícara de xarope simples . ) Adicione água fria com ou sem gás.

Sirva em copos altos com gelo.

Se desejar, decore com rodela de limão e hortelã.

### *Informação nutricional por porção:*

Calorias 80 ( 0 % de gordura ) •  
carboidratos 21g • proteína 0g •  
0g de gordura 0g •  
0g de gordura saturada •  
colesterol 0mg • sódio 5mg •  
cálcio 5mg •  
vitamina C 14mg (DV 23%) •  
0g fibra

## Chá Gelado Cítrico com Hortelã

*Perfeito para um dia quente  
de verão.*

Rende cerca de dois litros

- 3 xícaras água fervente
- 4 sachês de chá inglês
- 12 folhas de hortelã fresca
- $\frac{1}{2}$  to 1 xícara de açúcar , a gosto
- 1 xícara de suco de laranja fresco
- 1 xícara de suco de limão
- 4 xícaras de água

Despeje água fervente sobre sacos de chá e a hortelã ; deixe em infusão por 5 minutos. Remova e descarte os sachês de chá e a hortelã. Adicione o açúcar e mexa até dissolver. Misture no suco e na água. Se não for servir imediatamente, refrigere até que esteja pronto para servir. Sirva com gelo.

### *Informação nutricional por porção:*

Calorias 65 ( 1 % de gordura ) •  
carboidratos 17g • profissional. 0g de  
gordura 0g • sáb 0g de gordura •  
colesterol 0mg • sódio . 4mg •  
calc . 6mg •  
vitamina C 19 mg (DV 32%) 0g • fibra

## Laranja Efervescente

*Deliciosamente refrescante, esta  
bebida efervescente é uma ótima  
alternativa para refrigerantes  
carregados de açúcar para  
crianças e adultos.*

Faz quatro porções de 85 mililitros

- 3 xícaras de suco de laranja fresco
- 2 xícaras de água com gás ou clube soda

Despeje o suco de laranja em um jarro de 1  $\frac{1}{2}$  litro. Adicionar água com gás / club soda e mexa delicadamente . Sirva imediatamente com gelo. Pode ser decorado com uma fatia de laranja e uma folha de hortelã.

### Informação nutricional por porção:

Calorias 84 (4 % de gordura) •  
carboidratos 19g • proteína 1g •  
gordura 0g • 0g de gordura saturada •  
colesterol 0mg • sódio . 27mg •  
calc . 26 mg •  
vitamina C 93 mg (DV 155% ) 0g • fibra

## Margarita Clássica

Suco de limão fresco faz uma margarita incomparável.

Rende 6 xícaras.

O suficiente para oito margaritas de 170 mililitros

- 1½ xícaras de água fria
- 1½ xícaras de açúcar granulado
- 2 xícaras de suco de limão fresco
- 12 oz tequila
- 2½ oz licor de laranja ( Triple Sec , Cointreau )  
fatias de limão  
sal grosso  
gelo moído  
finas fatias de limão

Despeje a água e o açúcar em uma panela de 2 litros. Coloque no fogo médio-alto e deixe até o açúcar dissolver (cerca de 10 a 12 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

Quando esfriar completamente , transfira para um jarro grande; misture o suco fresco de limão. Adicione tequila ou licor de laranja; agite a mistura.

Esfregue fatias de limão nas bordas dos copos de margarita e, se desejar, mergulhe em sal grosso. Preencha os copos até a metade com gelo moído. Adicione a mistura para margarita no copo. Decore com uma fatia fina de limão e desfrute.

### Informação nutricional por porção:

Calorias 293 ( 0 % de gordura) •  
46g carb • proteína 0g • gordura 0g •  
gordura saturada 0g • colesterol 0mg •  
sódio . 4mg • cálcio 7mg •  
vitamina C 18mg (30% das  
necessidades diárias) • fibra0g

## Vinagrete Cítrica Fresca

Sucos de laranja e de limão fresco substituem o vinagre neste tempero refrescante. Experimente-o em verduras, ou use-a para criar uma salada com arroz cozido (experimente uma mistura de arroz integral e selvagem) , legumes em cubos e nozes tostadas e picadas.

Rende cerca de 1 xícara .

- 1 colher de chá de raspas de laranja , bem picadas
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 6 colheres de sopa de suco de laranja fresco
- 2 colheres de sopa de suco fresco de limão
- 2 colheres de chá de mostarda estilo Dijon  
pitada de sal kosher
- 6 colheres de sopa de azeite de luz

Em um processador de alimentos : Coloque as raspas, o tomilho, suco de laranja, suco de limão, mostarda e sal na tigela de um processador de alimentos . Bata no modo “picar” até misturar bem (cerca de 10 segundos.) Com a máquina em funcionamento, adicione o óleo. Processe até ficar completamente emulsionado .

Manualmente: Coloque as raspas , tomilho, suco de laranja , suco de limão , mostarda e o sal em uma tigela pequena. bata até misturar . Quando a mistura ficar homogênea, continue mexendo e adicione o óleo em um fino fio, mexendo até fluxo lento – continue mexendo até que a mistura esteja emulsionada .

### Informação nutricional por porção (1 colher de sopa) :

Calorias 56 (91 % de gordura) •  
carboidratos 1g • proteína 0g •  
gordura 6g • gordura saturada 1g •  
colesterol 0mg • sódio . 29 mg •  
calc . 3mg • vitamina C 5mg  
(8 % das necessidades diárias) • 0g fibra

## Vieiras Com Chalota E Molho De Tangerina

Sirva com vagem cozido no vapor e arroz integral para completar o prato.

Faz 2 porções

- ½ **kg de vieiras (vieiras pescadas manualmente são melhores)**
- ½ **colher de chá de sal kosher**
- ¼ **colher de chá de pimenta preta moída na hora**
- 2 **colheres de chá de azeite de oliva extra virgem**
- ¾ **xícara de vermute seco branco**
- ¾ **xícara de suco de tangerina fresco**
- 1 **colher de sopa de chalota bem picada**
- 2 **colheres de sopa de creme de leite**

Certifique-se de vieiras estão completamente secas . Mergulhe levemente a parte de cima e de baixo das vieiras com farinha. Polvilhe com sal e pimenta. Aqueça o óleo em uma frigideira antiaderente média em fogo médio. Quando estiver bem quente , coloque vieiras em um camada única na frigideira e cozinhe em fogo médio- alto por 2 a 3 minutos , até dourar – não mexer ou misturar. Vire as vieiras e cozinhe o outro lado por 2 a 3 minutos , até dourar, deixando ainda firme. Transferir as vieiras para um prato quente e cubra parcialmente. Não cozinhe demais ; vieiras continuarão cozinhando enquanto descansam e o molho é preparado.

Limpe a panela. Adicione o vinho , o suco e a chalota picada à panela . Cozinhe em fogo médio-alto até reduzir o líquido pela metade. Quando o líquido for reduzido, misture o creme de leite . Mexa até ficar homogêneo e grosso. Despeje o molho em cada dois pratos e arranje as vieiras sobre o molho e sirva.

*Informação nutricional por porção:*

Calorias 408 (27% de gordura) •  
carboidratos 20g • proteína 39g •  
12g de gordura •  
4g de gordura saturada •  
colesterol 95 mg • sódio 710 mg. •  
cálcio 91 mg vit. C 36 mg (60% das  
necessidades diárias) • fibra 0

## Bolo De Toranja Rosa

*Semelhante a um bolo de forma .  
Após assar, o caldo fresco de toranja é espalhado sobre o bolo quente e ao esfriar fica como um glacê de toranja.*

Faz 16-20 porções

- manteiga e farinha, para a assadeira**
- 3 **xícaras de farinha de trigo**
- ½ **colher de chá de bicarbonato de sódio**
- ½ **colher de chá de sal raspas de 1 toranja média, bem picada**
- 3 **xícaras de açúcar granulado,**
- 1 **xícara de manteiga sem sal , cortada em pedaços de 2 centímetros, em temperatura ambiente**
- 6 **ovos grandes**
- 1 **xícara de iogurte desnatado puro ou com pouca gordura**
- 1 **colher de chá de extrato de amêndoa**
- ½ **colher de chá de extrato de baunilha**
- ¾ **xícara de suco fresco de toranja rosa**
- 2 **xícaras de açúcar em pó**

Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Polvilhe uma forma média para bolo. Coloque a farinha , o bicarbonato e o sal em uma tigela média e misture até ficar homogêneo. Reserve .

Coloque as raspas , 2 ½ xícaras de açúcar granulado e a manteiga em uma

tigela grande. Usando uma batedeira, misture o açúcar, a manteiga e as raspas em baixa velocidade por 30 segundos para misturar. Misture em velocidade média até ficar cremoso e leve – de 3m30s a 4 minutos. Raspe a tigela. Adicione o iogurte e os extratos, misture em velocidade baixa, cerca de 1 minuto. Raspe a tigela, Adicione os ingredientes secos e misture em baixa velocidade por 30 segundos. raspe a tigela e misture até ficar completamente homogêneo, cerca de 30 a 40 segundos. Transfira a massa para o a assadeira e espalhe uniformemente . Asse no forno pré-aquecido a 180 ° C, até o ponto em que se coloca palito de dentes na massa e ela sai limpa (cerca de 65 – 70 minutos) Enquanto o bolo está no forno , prepare o caldo , misturando ½ xícara do suco de toranja com o ½ xícara de açúcar granulado restante em uma panela pequena. Cozinhe em fogo médio até que o açúcar dissolver (3 a 5 minutos); manter quente e reserve.

**Bolo :** Deixe esfriar na forma sobre uma grelha por 5 minutos, depois desenforme sobre a grelha, lave e seque a forma . Fure o topo e os lados do bolo com um furador ou garfo testador e devolva-o para a forma. Fure a parte inferior do bolo com o furador.

Despeje o xarope de toranja quente lentamente ao longo do bolo , permitindo Que o bolo para absorva o xarope . quando a calda tenha sido absorvida , tire o bolo para fora da grelha para esfriar completamente .

Misture o açúcar em pó com o suco de grapefruit restante mexa até misturar bem Regue a mistura rosa após o bolo esfriar sobre ele.

Deixe descansar 30 minutos antes de cortar.

**Informação nutricional por porção:**

Calorias 344 (28 % de gordura) •  
carboidratos 58g •  
11g de gordura pro 5g •  
sáb 6g de gordura • colesterol 89 mg •  
sódio . 116mg • calc . 37 mg •  
vitamina C 4mg (6 % VD) • 1 g de fibra

## Bolo Pudim De Limão

*Esta sobremesa solidifica-se em duas camadas quando cozido, magicamente.*

Faz 8 porções

**Cooking Spray (produto americano para doces, bolos e biscoitos)**

**raspas de 1 limão, finamente picado**

**1 xícara de açúcar granulado. dividida em 2 partes**

**2 colheres de sopa de manteiga sem sal, em temperatura ambiente**

**1/3 xícara de suco de limão fresco**

**3 gemas grandes**

**1 1/2 xícaras de leite integral**

**4 claras de ovos grandes**

**1/8 colher de chá de sal**

**1/3 colher de chá de bitartarato de potássio (cream of tartar)**

**4 colheres de sopa de farinha**

**açúcar em pó para sova**

Pré-aqueça o forno a 180 C. Unte levemente oito ramekins com o Cooking Spray. Coloque as raspas , 1/4 xícara de açúcar e a manteiga em uma tigela média . Usando uma batedeira, bata em velocidade baixa até estar misturado . Adicione o açúcar restante, suco de limão , as gemas de ovo e leite. Bata em velocidade baixa até mesclar bem, cerca de 30 a 40 segundos. A mistura pode parecer coalhada, mas não se preocupe que está tudo certo.

Em uma tigela limpa e seca, bata as claras em neve , sal e Bitartarato de potássio com um batedor de mão, levemente úmido. Misture delicadamente as claras com a mistura de limão seguido pela farinha . Divida a mistura entre os

ramekins preparados. coloque os ramekins em uma panela rasa e adicione água fervente até atingir metade dos ramekins na lateral. Coloque a forma no forno pré-aquecido e leve por 45 minutos. Remova com cuidado do banho-maria e coloque sobre uma grade para esfriar.

Estes bolos podem ser servidos quentes ou frios , tanto nos ramekins ou desenformar e servir em pratos. Polvilhe com açúcar de confeitiro para decorar .

*Informação nutricional por porção:*

*Calorias 207 (33 % de gordura) •  
carboidratos 30g • profissional. 5g •  
8 g de gordura •  
4g de gordura saturada •  
colesterol 98 mg •  
sódio . 103 mg cale . •  
67 mg vitamina C 1mg (2 % VD) •  
0g fibra*

*Informação nutricional por porção:*

*Calorias 239 (1% de gordura) •  
carboidratos 62g •  
proteína. 1g de gordura 0g •  
0g de gordura saturada •  
colesterol 0mg • sódio 2mg cale. •  
23 mg vit. C 42 mg (70% VD) •  
0g fibra*

## **Sorbet de Tangerina Cítrica**

*Faz uma sobremesa  
refrescante e fina*

Faz aproximadamente 1 litro.

- 1½ xícaras de açúcar granulado**
- ½ xícara de água**
- 2¼ xícaras de suco de tangerina fresco**
- ½ xícara de suco de limão fresco**
- 2 colheres de sopa de tangerina, finamente picada**
- 1 colher de sopa de raspas de limão, finamente picado**

Misture o açúcar e a água em uma pequena panela em fogo médio-alto; cozinhe até que o açúcar se dissolva. Deixe esfriar completamente. Mexer as raspas no suco. Congele em Cuisinart Ice™ Cream-Frozen Yogurt e Sorbet , de 20 a 25 minutos.

---

# GARANTIA

Conforme CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART entregue pelo revendedor autorizado no ato da venda. GARANTIA DE UM ANO.

Para dúvidas, sugestões ou receitas, ligue para o Atendimento ao Cliente Cuisinart 0800 77 06 222.

Para saber qual a Assistência Técnica Autorizada Cuisinart mais próxima da sua casa, ligue para 0800 77 06 222.

## 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 consequente interrupção na utilização do mesmo, quando a avaria for consequente da não observação de todas as prescrições indicadas no manual de instruções

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.

Serviço de Atendimento ao Cliente  
0800 77 06 222

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Sorveteiras

Processadores  
de Alimentos

Fornos

Liquidificadores

Utensílios  
de cozinha

A Cuisinart oferece uma extensa gama de produtos de alta qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil. Experimente outros de nossos aparelhos e utensílios de cozinha. Savor the Good Life®.

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

©2014 Conair Corporation  
Cuisinart® é marca  
registrada de Conair Corporation

150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China

13CE144494

FT IB-10351B-PT