



Conheça outros produtos da linha Cuisinart



Cafeteiras



Duet Liquidificador
Processador



Panela de Cozimento
à Vapor



Processador
de Alimentos



Sandwich Grill

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUÇÕES HAND MIXER CSB - 77



Serviço de Atendimento ao Cliente Cuisinart
0800 77 06 222

IB-7/127

Smartstick Hand Mixer – CSB –77

ÍNDICE:

Informações Importantes.....	p.01
Introdução.....	p.02
Características e Benefícios.....	p.03
Antes de Você Começar.....	p.04
Montagem do Hand Mixer.....	p.04
Ajuste do Comprimento do Eixo.....	p.05
Operação do Hand Mixer.....	p.06
Dicas de Ajuda.....	p.06
Acessórios.....	p.06
Suporte de Armazenamento para o Balcão.....	p.08
Suporte de Armazenamento para a Parede.....	p.08
Partes do Picador/Moedor e Montagem.....	p.09
Dicas para processar alimentos no picador/moedor.....	p.10
Processando Alimentos.....	p.11
Limpeza.....	p.13
Hand Mixer SmartStick.....	p.13
Acessório para Cortar e Moer SmartStick Mini Prep.....	p.13
Receitas.....	p.14
Garantia.....	p.19

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 fermentos 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 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- Para reduzir os riscos de fogo ou choque elétrico, não operar qualquer aparelho quente embaixo da unidade.

19- Não coloque o suporte de armazenamento da unidade sobre ou perto de qualquer parte quente ou de um aparelho de cozinhar ou de uma pia ou bacia.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

AVISO

Este aparelho tem um plugue polarizado (uma lâmina é mais larga do que a outra). Este plugue se encaixará em uma tomada polarizada de uma única forma, como um dispositivo de segurança. Se o plugue não encaixar completamente na tomada, inverta o plugue. Se ainda não encaixar, contate um eletricitista qualificado. Não tente desfazer este dispositivo de segurança.

INTRODUÇÃO

O Hand Mixer SmartStick se ajusta às suas necessidades. Com o Hand Mixer SmartStick você pode confortavelmente fazer grandes misturas, grandes panelas de sopa quente e grandes molhos sem sujar as mãos ou suas luvas. E, como o cabo está acima da borda você não precisará esforçar-se para alcançar o fundo da panela.

O Hand Mixer SmartStick não é somente uma grande ferramenta de cozinha para alimentos quentes, ele é ótimo para misturar jarras com bebidas geladas como limonadas, chá gelado, suco de polpa de laranja, suco de tomate ou frutas macias. Milkshakes também!.

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.

No de Série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE
0800 77 06 222

Informações nutricionais por porção: Calorias: 122 (0% de gordura). Carboidratos: 13g. Proteínas: 0g. Gordura: 0g. Gordura Saturada: 0g. Colesterol: 0mg. Sódio: 2 mg.

Bloody Mary Cuisinart

Este drink forte, frio e refrescante é delicioso para o brunch ou para uma festa de verão em áreas abertas.

Rendimento Aproximadamente 1 litro

3 xícaras de suco de tomate

2 colheres de sopa de suco de limão fresco

3 colheres de sopa de molho inglês

½ colher de chá de alho em pó

¼ colher de chá de pimenta preta.

5 gotas de molho tabasco

¾ xícara de vodka

Galhos de coentro fresco

Talos de aipo fresco

Coloque os primeiros 7 ingredientes (não o coentro e o aipo) em um jarro alto. Insira o Hand Mixer com eixo da lâmina de metal. Ajuste no copo ou vasilha e processe movimentando o aparelho para cima e para baixo até misturar bem, cerca de 10 segundos. Adicione a vodka e bata para misturar por 5 segundos. Sirva em copos com gelo e guarneça com o coentro e o aipo.

Informações nutricionais por porção: Calorias: 91 (0% de gordura). Carboidratos: 6g.

Proteínas: 1g. Gordura: 0g. Gordura Saturada: 0g. Colesterol: 0mg. Sódio: 437 mg.

SOBREMESAS

Creme Chantilly Doce

Creme Chantilly de consistência leve em segundos.

Rendimento 1 1/2 xícara de creme chantilly

1 xícara de creme chantilly*

2 colheres de chá de açúcar

½ colher de chá de essência de baunilha

Coloque todos os ingredientes em um copo de mistura grande. Coloque o Hand Mixer com o eixo de bater dentro do copo de mistura. Ajuste na vasilha ,e ligue o Hand Mixer e bata por 10 segundos. Então movimente o aparelho para cima e para baixo para bater o creme até que este adquira consistência, cerca de 55 a 60 segundos.

* Você pode substituir por creme de leite fresco.

Informações nutricionais por porção: Calorias: 40 (90% de gordura). Carboidratos: 1g.

Proteínas: 0g. Gordura: 4g. Gordura Saturada: 3g. Colesterol: 16mg. Sódio: 4mg.

Inspirados pelos grandes Chefs e suas ferramentas de restaurantes, nós trazemos para seu lar uma verdadeira inovação em Liquidificadores Manuais. Munido de um poderoso motor e lâminas de trabalho pesado, o Hand Mixer SmartStick permite você bater batatas, misturar bebidas dietéticas e milk-shakes, bater vegetais cozidos e purê de frutas. Colocando o acessório de bater , você pode fazer cremes, maioneses e também clara em neve e bebidas com leite.

O cabo permite você segurar o Hand Mixer da mesma forma que um utensílio de mistura, isto é, de forma confortável e natural. A alça de borracha fornece a você um grande suporte quando suas mãos estiverem úmidas e a velocidade da a você um controle preciso. Com o botão liga / desliga no topo você pode controlar o Hand Mixer SmartStick com seu dedo polegar. E o cordão foi projetado para ficar fora de seu caminho enquanto você cozinha.

Adicionando os acessórios de bater e moer Mini Prep SmartStick você pode preparar uma refeição inteira.

Cuisinart, a empresa que inventou os processadores de alimentos, traz muitos anos de experiência para estes acessórios de picar, bater ou moer. Simplesmente retire o eixo destacável do Hand Mixer SmartStick, utilizando o conveniente botão de liberação.

Então instale os acessórios de picar, bater ou moer Mini Prep SmartStick. Você estará pronto para ir em frente.

CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

1- Dois estágios que se juntam facilmente: Desmontáveis para um armazenamento compacto, separado ou em conjunto.

a- Corpo do motor com Controle Manual: Contendo um potente motor de corrente alterna. Um controle de velocidade um interruptor liga / desliga controlado sobre pressão localizado na parte superior do cabo.

b- Um eixo: Fácil de utilizar, fácil de limpar e fácil de guardar. Destacável do corpo do motor pressionando o botão de liberação. Lavável sob a torneira ou na bandeja superior de uma máquina de lavar pratos.

2- Um botão para ligar / desligar (a força): Pressione e segure o botão emborrachado da força para operar o liquidificador. Solte o botão para parar o motor.

3- Conforto máximo do cabo: O cabo do Hand Mixer e o botão liga / desliga foram projetados de acordo com a maneira que você usa para segurar um batedor manual. O perfil deste cabo lhe dá um controle confortável e um acesso fácil ao botão liga / desliga. O cabo emborrachado permite uma pegada melhor, especialmente quando sua mão está úmida.

pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa

7- Lâminas do liqüidificador : A lâmina não pode ser destacada do eixo .A lâmina também pode ser limpa sem ser destacada.

8- Fácil de limpar: O Hand Mixer de SmartStick tem uma superfície lisa que pode ser limpa facilmente e de forma instantânea. O eixo destacável pode ser lavado com segurança em uma lavadora de pratos.

9- 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.

10- Acessório para picar e moer Mini Prep SmartStick : Corte, pique e moa com o acessório Picador/ Moedor da Cuisinart. Monte o corpo do motor do liqüidificador na parte correspondente ao eixo do liqüidificador.

11- Lâmina reversível para cortar ou moer: Escolha a melhor direção dependendo da tarefa. Uma direção é cortante a outra direção é rombuda.

ANTES DE COMEÇAR

Coloque a embalagem do Hand Mixer SmartStick 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 recoloque os calços de proteção. Guarde a caixa para uma possível re-embalagem da unidade.

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

Antes de utilizar o Hand Mixer SmartStick 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.

MONTAGEM DO HAND MIXER

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.

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 seus dedos. Alinhe o acessório com o motor e encaixe.

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.

BEBIDAS

Ponche Caribe

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

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

¼ xícara de rum escuro

¼ 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.

Coquetéis de Morango

Este coquetel de morango e banana é similar ao Frozen Daiquiri. Para uma versão cremosa e não alcoólica, substitua o rum por leite integral.

Rendimento 3 1/2 xícaras (aproximadamente 7 porções de 113 g.)

1 pacote de 340 gramas de morango congelado sem açúcar, já descongelado.

1 banana média, descascada e cortadas em pedaços de 2,5 cm

4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de suco de limão recém espremido

1 xícara de rum light

Gelo Picado

Coloque os 5 ingredientes (não o gelo) 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 misturar bem, cerca de 20 segundos. Sirva em copos cheios de gelo picado e guarneça com morangos frescos, se desejar.

2 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 2,5 cm

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

¼ colher de chá de pimenta de caiena

¼ 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

durante a operação. Não inicie o uso do Hand Mixer SmartStick da Cuisinart até que o disco ou lâmina desejada esteja seguro!

B- Colocando o eixo destacável do liquidificador dentro do corpo do controle do motor.

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

COMPRIMENTO DO EIXO

Seu Hand Mixer SmartStick tem um eixo que pode mais firme e longo. Esta característica foi desenvolvida pensando em dois benefícios. Um benefício é que você pode misturar alimentos utilizando panelas altas, jarras, copos ou outro tipo de utensílios para misturar alimentos.

Isto faz com que o Hand Mixer SmartStick tenha maiores utilidades que os demais Liquidificadores de mão.

O segundo alvo é conforto. Você pode descobrir que a utilização deste aparelho é mais confortável para segurá-lo, ainda que você não precise de um eixo comprido para bater alimentos.

Obs.: Após utilizar, lave o eixo incluindo a parte estendida.

Dicas:

1- Imediatamente após utilizar o aparelho, lave o eixo inteiro antes que os alimentos sequem. Isto facilitará a limpeza.

2- Limpe-o em uma torneira com água corrente, ou coloque na bandeja superior da máquina de lavar pratos.

Anel de ajuste do comprimento do eixo
Segure aqui e puxe para estender

OPERAÇÃO DO HAND MIXER

Ligando / Desligando o Hand Mixer de Eixo Extensível SmartStick:

Cuidado com as mãos, cabelos, roupas e outros utensílios no caminho das lâminas.

1- Inserindo o plugue do cordão na tomada.

Verifique se a tomada da parede está Ativa (com força).

2- Ajustando a velocidade.

Gire a alavanca do controle de velocidade no sentido horário para aumentar a velocidade, e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade. A velocidade aumenta da esquerda para direita, sendo a velocidade 1 a mais lenta e a velocidade 4 a mais rápida.

3- Ajustando o comprimento do eixo

O ajuste comprido somente é necessário para painéis altos ou jarras. Veja ajuste do comprimento do eixo na seção respectiva.

4- Pressione e segure o interruptor de liga / desliga para ligar o aparelho.

O Hand Mixer SmartStick continuará a funcionar pelo tempo em que o interruptor esteja pressionado. Para desligar o Hand Mixer solte o interruptor liga/desliga e o motor deverá parar.

5- Retire o plugue da tomada após a utilização do aparelho.

Dicas de Uso.

1- Corte os alimentos mais sólidos em cubos de 12 mm. para facilitar a operação.

Sugestão: Utilize o acessório de cortar e moer, para picar e moer alimentos sólidos.

2- Coloque primeiro os ingredientes líquidos, se a receita não recomendar o contrário.

3- Para evitar respingos, não puxe para fora da mistura o Hand Mixer quando este estiver girando.

4- Não deixe o aparelho em uma panela quente ou sobre um forno quando não estiver Para Guarnição (folha de louro, galhos de tomilho, galhos de salsa juntas em forma de buquê enroladas em um tira de queijo).

5- Para evitar espirros ou salpicaduras, não ligue o aparelho quando a lâmina ou disco estiver em cima da superfície da mistura.

6- Não coloque sementes de frutas, ossos ou outros materiais duros dentro da mistura, pois estes podem danificar as lâminas ou disco.

7- Não encha completamente o recipiente de mistura. O nível da mistura deverá crescer quando batido e os alimentos podem transbordar.

8- Adicione os líquidos quando estiverem quentes, não frios. Isto facilita o processo de mistura dos sólidos com os líquidos.

9- Para receitas que requerem gelo utilize gelo picado (não utilize cubos inteiros) para melhores resultados.

ACESSÓRIOS:

(A) Lâmina de Liquidificar para Bater / Moer / Picar.

Sempre utilize a velocidade 3 ou 4 quando liquidificar, misturar, picar, cortar ou amassar com a lâmina de metal.

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.

alimentos fiquem macios, cerca de 10 minutos. Adicione a água, tomates, lentilhas, vinagre, chili em pó, pimenta e sal. Aumente para fogo alto. Cubra e deixe ferver. Reduza para fogo baixo e deixe cozinhar lentamente, deixando a panela parcialmente coberta, mexa de vez em quando, até que as lentilhas fiquem macias, aproximadamente 30 a 35 minutos. Insira o Hand Mixer com o eixo extensível e a lâmina de metal. Ajuste para a velocidade 4 e misture até que se obtenha a consistência de purê, aproximadamente 2,5 minutos. Sirva com a salsa.

Esta sopa pode ser congelada em recipientes herméticos para uso posterior.

Informações nutricionais por porção:

Calorias: 218 (25% de gordura). Carboidratos: 32g. Proteínas: 9g. Gordura: 6g. Gordura Saturada: 1g. Colesterol: 0mg. Sódio: 29mg.

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 salsa 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.)

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

Garantia

Conforme CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART entregue pelo revendedor autorizado no ato da venda. GARANTIA DE 1 (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.

RECEITAS

MOLHOS / SOPAS

Sopa Vegetal de Lentilhas

Os sabores da lentilha e do tomate combinam quando cozinhados lentamente criando uma sopa rica e nutritiva.

Rendimento aproximadamente 5,8 litros

½ xícara de azeite de oliva
8 pedaços de 2,5 cm de aipo
4 pedaços de 2,5 cm de cenoura, descascada.
4 pedaços de 2,5 cm de cebola, descascada.
9 xícaras de água
4 latas de tomate Pellato, escurido
2 xícaras de lentilhas
4 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto.
1 colher de sopa de chili em pó.
pimenta e sal a gosto
2 xícaras de salsinha picada.

Aqueça o óleo em uma panela de tamanho médio em fogo médio. Adicione o aipo, cenoura, cebolas e pimenta, tampe e cozinhe, mexendo freqüentemente, até que os

Esta lâmina mistura e agita adicionando apenas o mínimo de ar à sua mistura. Um suave movimento de cima para abaixo é tudo o que você necessita para fazer as mais saborosas e encorpadas receitas de alimentos líquidos. Por precaução nunca remova a haste de encaixe do Hand Mixer SmartStick da Cuisinart do líquido quando ele estiver funcionando.

Cortando e Misturando

Este acessório também corta e amassa frutas e vegetais cozidos, comida de bebê, carnes e aves cozidas. Para cortar ou picar, sempre corte os alimentos em pedaços uniformes de 12 mm. para garantir um resultado perfeito. Mantenha o Hand Mixer SmartStick da Cuisinart diretamente sobre os alimentos a serem processados, o qual permite colocar a mão livre sobre o recipiente da mistura como suporte. Você poderá desejar utilizar a mão livre sobre a borda do recipiente para impedir o escape de alguma porção do alimento que está sendo processado. Utilize um forte movimento ascendente / descendente quando liquidificar ou picar. Isto permite que a lâmina processe os alimentos de forma mais eficiente.

OBS.: Se uma porção do alimento processado ficar presa na cobertura de proteção em torno da lâmina, siga as instruções de segurança abaixo:

- 1- Libere o botão liga / desliga e remova o cordão da tomada.
- 2- Após se certificar de que o aparelho está desligado, utilize uma espátula para remover cuidadosamente os alimentos na proteção. Evite acidentados:

Nunca utilize os dedos para remover alimentos.

3- Após a remoção dos alimentos presos, coloque o plugue do cordão novamente na tomada e continue operando o aparelho.

Obs.: O máximo de potência está baseado no acessório da lâmina de liquidificar que puxa a maior carga (potência ou corrente), e também outros acessórios recomendados que puxam significativamente menor potência ou corrente.

B) Acessório para massas leves.

Este acessório foi especialmente projetado para adicionar ar e volume à mistura. Perfeito para arear claras de ovo e cremes, este acessório agrega o ar que faz a mistura mais leve, espumosa e consistente. Quando utilizar este acessório assegure-se de que o recipiente tem capacidade de suportar o crescimento da mistura. Para muitas receitas tais como maionese, batendo claras de ovo e creme de chantilly, coloque o extremo inferior do Hand Mixer SmartStick no fundo do recipiente e ligue o mesmo por perto de 15 segundos, só então continue com o processo puxe suavemente o Hand Mixer para cima até a parte superior do líquido onde a mistura é mais consistente.

O aparelho Hand Mixer Smart Stick deve ser guardado em local seco, arejado sempre limpo e seco.

Se for de sua escolha coloca-lo sobre o balcão sera necessario a utilização de um suporte para que firme o produto na superficie, evitando assim quedas e possiveis quebras , o mesmo se repete quando o produto for colocado na parede. Suporte não acompanha o produto.

Evitar colocar o motor do aparelho proximo a geladeiras , torneiras e pias.

Quando utiliza-lo em receitas quentes, deixa-lo esfriar antes de jogar agua.

USOS FREQUENTES PARA O PICADOR / MOEDOR

Ingredientes	Comentário
Aipo	1/2 xícara em pedaços de 12mm, remova as fibras.
Alho	1 dente sem pele, picar até 4 dentes.
Cebola	1/2 xícara em pedaços de 12mm.
Cenoura sem cozinhar	1/2 xícara em pedaços de 12 mm.
Chocolate	Não rale mais de 30 gr por vez, corte em 4 pedaços, esfrie por 3 minutos no congelador antes de picar.
Ervas frescas	1/2 xícara, devem estar limpas e secas.
Migalhas de pão	1/2 xícara de pão amanhecido em peças de 12mm.
Nozes	1/2 xícara, remover as cascas.
Queijo (duro)	Não ralar mais que 30 gr de cada vez, corte em pedaços de 6 mm.
Raíz de Gengibre	15 gr (um pedaço de aproximadamente 25 mm) cortado em peças de 6 mm.
Vegetais não refrigerados	1/2 xícara em pedaços de 12 mm.
Vegetais refrigerados	1/2 xícara em pedaços de 12 mm.

LIMPEZA

Hand Mixer SmartStick

Sempre limpe bem seu Hand Mixer SmartStick 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 se 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.

GIRAR, remova a tampa, e utilize uma espátula pequena para retirar os alimentos das paredes laterais e coloca-los no centro da mesma.

Revertendo a Lâmina no meio do processo de operação:

Quando se preparam algumas receitas, você pode precisar alterar a borda cortante pela borda rombuda ou vice versa.

- 1- Retire o cordão do Hand Mixer SmartStick da tomada.
- 2- Remova o corpo do motor do Hand Mixer do dispositivo de picar/moer.
- 3- Remova a tampa da tigela de preparação.
- 4- Levante a bacia de plástico tomando-a pelas ranhuras e remova o conjunto da lâmina. **NUNCA TOQUE NA LÂMINA.**
- 5- Remova o conteúdo da tigela de preparação para um outro recipiente.
- 6- Cuidadosamente remova o Anel da Lâmina pegando-o nos ressaltos do cubo central. Vire a lâmina e recoloque o conjunto na bacia de proteção.
- 7- Coloque a bacia plástica sobre a abertura central da tigela vazia.
- 8- Recoloque na tigela os alimentos a serem processados.
- 9- Recoloque e trave a tampa em seu lugar.
- 10- Conecte o corpo do motor do Hand Mixer no dispositivo de picar/moer.
- 11- Coloque o plugue do cordão do Hand Mixer SmartStick na tomada e continue processando.

PROCESSANDO ALIMENTOS

- 1- Coloque a tigela de preparação em uma superfície robusta e plana como um balcão. Verifique se a borda da lâmina é adequada para os alimentos a serem processados.
- 2- Coloque os alimentos dentro da tigela de preparação. Verifique se os alimentos estão cortados em pequenas partes, e se a tigela não está sobrecarregada.
- 3- Coloque a tampa do dispositivo de picar/moer na parte superior da tigela de preparação, Verifique se está bem colocada e travada.
- 4- Selecione a velocidade 4, no controle de velocidade do Liquidificador manual SmartStick.
- 5- Pressione o botão Liga/Desliga no controle de velocidade do Hand Mixer SmartStick para acionar o picador/moedor.

OBS.: Em função da potência fornecida pelo motor, a Cuisinart recomenda utilizar uma mão para segurar o dispositivo de picar/moer durante a operação.

- 6- Quando você concluir o processamento dos alimentos, pare a máquina, tirando o polegar do botão liga/desliga.

7- QUANDO A LÂMINA PARAR DE MOVIMENTAR-SE, remova o corpo do motor do Hand Mixer SmartStick da tampa do picador / moedor, e remova a tampa da tigela.

- 8- Retire o plugue do cordão da tomada.
- 9- Cuidadosamente remova o conjunto da lâmina, pegando-a das ranhuras na bacia plástica. **NUNCA TOQUE NA LÂMINA.**
- 10.- Remova os alimentos da tigela de preparação com uma espátula.

Obs.: Não opere o dispositivo de picar/moer SmartStick sem conter alimentos na tigela de preparação.

TÉCNICAS DE OPERAÇÃO

Para Picar, Moer e Amassar pequenas quantidades de alimentos com o acessório picador/moedor Mini Prep SmartStick a tabela a seguir lista um número de ingredientes em ordem alfabética, e mostra os métodos recomendados para processar cada um.

Armazenamento do Mini Picador/ Moedor.

O acessório para picar/moer Mini Prep - SmartStick pode ser armazenado limpo sobre o balcão em um espaço mínimo. Armazene a unidade montada para evitar a perda de partes. Armazene a lâmina da mesma forma que suas facas - fora do alcance das crianças.

CONJUNTO E PARTES DO PICADOR / MOEDOR

a- Recipiente de picar / moer

b- Tampa do picador

c- Eixo de montagem da lâmina metálica.

d- Pés de borracha

e- Conjunto lâmina

f- Anel da lâmina

Lâmina Reversível

O acessório picador / moedor do Mini Prep - SmartStick está equipado com uma lâmina reversível. Esta lâmina é cortante em um lado e rombuda no outro. A lâmina é fixada mediante um anel plástico, o qual desliza sobre o conjunto do eixo da lâmina, assim pode ser removido para a seleção da lâmina adequada. Um guia para a seleção apropriada se encontra na seção:

DICAS PARA PROCESSAR ALIMENTOS NO PICADOR/ MOEDOR

Antes de processar qualquer alimento monte as partes.

- 1- Coloque a tigela de preparação em uma superfície plana, seca e estável, certifique-se de que há uma tomada de voltagem adequada próxima ao local como indicado na placa do Hand Mixer SmartStick.

- 2- O conjunto de lâmina metálica é fixado no fundo da tigela de preparação. Se não estiver pronto deslize o conjunto montado completo da lâmina sobre a parte superior do conjunto do eixo da lâmina.

2a- Coloque o conjunto de lâmina todo junto:

Conectar o anel (F) da lâmina na bacia plástica da lâmina (G), alinhe a parte superior aberta do anel com a bacia plástica. Deixe o anel da lâmina deslizar até o fundo da bacia plástica. **PEGUE O ANEL DA LÂMINA SOMENTE PELAS NERVURAS DE SUPORTE DO CUBO CENTRAL (K). NÃO TOQUE NAS BORDAS CORTANTES DE LÂMINA.**

Note a importante característica do **Anel da Lâmina** . O Anel da lâmina pode ser colocado na **Bacia Plástica da Lâmina** de duas formas diferentes.

Se você segurar na forma da figure (A), você poderá ler a palavra "Sharp" na lâmina. Montando a lâmina com esta face para cima você utilizará a borda cortante (veja na seção de processamento de alimentos para informações acerca de quando utilizar a borda cortante).

Se você segurar na forma da figure (B), você não verá nada escrito na lâmina, montando a lâmina com esta face para cima você utilizará a borda rombuda (veja na seção de processamento de alimentos para informações de quando utilizar a borda rombuda).

Existem entalhes (C) em lados opostos do interior do cubo, estes se fixam sobre as ranhuras laterais da **Bainha plástica**.

Pegue o **Anel da Lâmina** pelas ranhuras de sustentação e alinhe os entalhes do interior do **Anel da Lâmina** com as ranhuras nas laterais da **Bainha Plástica**. Deixe o **Anel da Lâmina** deslizar para baixo até o fundo da **Bainha Plástica da Lâmina**, a face inferior da lâmina deverá quase se encostar ao fundo da tigela de preparação.

Levante a tigela, segure-a com firmeza pela parte inferior, pegue o **Anel da Lâmina** pelos suportes do cubo e gire no sentido horário para apertar o mesmo. Isto o fixará em seu lugar na Bainha Plástica e evitará que deslize para cima durante o processo.

3- Conecte o corpo do motor do Hand Mixer SmartStick na parte superior da tampa do acessório de picar / moer. Alinhe a chaveta no eixo de comando da tampa do picador/ moedor com as ranhuras abertas na parte inferior do corpo do motor. Quando alinhados adequadamente, deslize as duas peças juntas até que se encaixem neste momento você escutará e sentirá um estalo. Pode ser útil pressionar o botão de liberação quando se deslizam estas peças de forma conjunta.

Vista da parte inferior do corpo do motor e da parte superior da tampa da tigela de picar/ moer.

4- Com o Hand Mixer no lugar, localize a tampa da tigela e coloque-a na parte superior da mesma.

4a- Verifique que as 3 ranhuras na parte superior do conjunto da lâmina estejam alinhadas com os 3 braços da engrenagem de propulsão no lado interno da tampa do picador / moedor e que a tampa esteja assentada em toda a volta da parte superior da tigela de preparação.

4b- Para conseguir um assentamento correto você deverá alinhar os 3 pinos moldados da tampas com as 3 ranhuras na borda superior da tigela de preparação. Gire a tampa no sentido anti-horário até que os pinos atinjam sua posição mais distante das ranhuras.

5- Ligue o plugue do cordão do Hand Mixer SmartStick na tomada.

6- Coloque uma mão na tampa do acessório de picar / moer, e pegue o corpo do motor do Hand Mixer SmartStick com a outra mão.

Selecione a velocidade adequada no controle de velocidade, então pressione o botão de liga / desliga com seu dedo polegar para dar partida ao motor e acionar o picador/moedor.

Para desligar retire seu polegar do botão liga/desliga.

7- QUANDO A LÂMINA PARAR DE GIRAR, retire o plugue do Hand Mixer SmartStick da tomada, remova o corpo do motor da tampa do picador / moedor, e remova a tampa da tigela de preparação.

8- Desmonte o conjunto da lâmina e levante a bainha plástica de proteção. Segure o anel estacionário da lâmina (utilizando os ressaltos do cubo central), cuidadosamente gire a bainha plástica no sentido horário, então guie o anel da lâmina para cima sobre a bainha plástica.

DICAS PARA PROCESSAR ALIMENTOS NO PICADOR/ MOEDOR

Preparando os Alimentos

Tamanho:

Sempre corte os alimentos em cubos de 6,25 mm a 12,5 mm, se você não pode iniciar com pedaços pequenos e uniformes, você não conseguirá um picado uniforme.

Quantidade:

Não sobrecarregue a tigela de preparação. A sobrecarga pode provocar resultados inconsistentes e forçar o motor. Utilize as quantidades especificadas na seção

TÉCNICAS DE OPERAÇÃO.

Selecionando o borda correta da Lâmina:

Utilize a borda cortante para picar, amassar e misturar. Esta é a escolha certa, por exemplo, para picar alimentos macios ou frágeis como ervas, aipo, cebola, nozes, chocolate e a maioria dos queijos. É também a escolha correta para amassar vegetais cozidos e misturar molhos de saladas.

Para alguns alimentos, utilize a borda rombuda. Tente a borda cortante primeiro, se não ficar satisfeito com os resultados, tente a borda rombuda para moer grãos de café especiarias e para alimentos muito duros com grãos de pimenta e sementes.

Selecionando a velocidade de operação correta:

Sempre utilize a velocidade 4 com o picador/moedor

Obs.: Em função da potência fornecida pelo motor da unidade. A Cuisinart recomenda utilizar ambas mãos para segurar o picador / moedor Mini Prep do SmartStick durante o processo de operação. Coloque uma mão no controle manual do Hand Mixer SmartStick para operar a unidade. Com a outra mão segure a tampa do acessório de picar/ moer e aplique uma pressão para baixo para evitar movimentos indesejáveis.

Ação de pulsar:

Utilize a ação de pulsar para evitar excesso de processamento. Para um picado grosso dois ou três pulsos são suficientes. Verifique o estado dos alimentos freqüentemente para evitar excesso de processamento.

Acionamento Contínuo:

O acionamento contínuo é melhor quando você quer um picado fino dos alimentos. Para alguns alimentos muito duros, o melhor é pulsar repetidas vezes e então dar um acionamento contínuo até encontrar a consistência desejada.

Quando você operar a unidade por mais de 10 segundos, utilize a ação de pulsar a cada 10 segundos ou só para processar os alimentos no fundo da tigela de preparação. Isto proporciona resultados mais consistentes.

Nunca opere de forma continua a unidade de picar / moer por mais de 1 minuto.

Obs.; A tigela de preparação pode ser riscada ou arranhada, quando você utilizar a mesma para moer grãos de café e especiarias. Isto não afeta o desempenho do Picador / Moedor Mini Prep - SmartStick.

Adicionando Líquidos:

Você não pode adicionar líquidos como água, óleo, azeite ou condimentos quando a unidade estiver funcionando. Você necessitará parar o Hand Mixer, remover a tampa, adicionar o líquido e recolocar a tampa antes de continuar o processo.

Removendo alimentos das laterais da tigela:

Ocasionalmente alimentos podem grudar nas paredes internas laterais da tigela de preparação. PARE A MÁQUINA para proceder a limpeza. APÓS A LÂMINA PARAR DE

Model : CSB-77 Portuguese

Ref code: IB-7/127

Size: 148.5MM(W)X210MM(H) (2 FOLDED)

Material: 100gsm woodfree paper

Color: 1C (black)

page: 12pcs (FOLD) , 24pcs(open)

binding: saddle stitching

date: 05/29/07