

Cuisinart®

FOLHETO DE
INSTRUÇÕES



Liquidificador SmartPower Duet® Deluxe 600 watts/Processador de Alimentos

BFP-603

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

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos domésticos elétricos, deve-se seguir sempre precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. **LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não colocar o motor ou a base em água ou outro líquido.
3. É necessário exercer supervisão próxima quando qualquer aparelho doméstico for usado por ou perto de crianças.
4. Desconectar o aparelho quando ele não for usado, antes de colocar ou tirar peças e antes de limpá-lo ou tirar conteúdo da jarra do liquidificador ou do recipiente de trabalho. **Nunca colocar as mãos na jarra nem manusear o aparelho conectado.**
5. Evitar contato com partes móveis.
6. Não operar aparelhos elétricos que estejam com o fio ou o plugue danificado ou depois dele apresentar mal funcionamento, se ele caiu ou foi de alguma forma danificado. Levar o aparelho ao serviço 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 em pessoas.
8. Não usar em ambientes externos.
9. Não deixar o fio de força pendurado sobre a extremidade do balcão, mesa e nem tocar em superfícies quentes.
10. **Manter mãos e utensílios fora da jarra ou do recipiente do processador ao misturar ou processar, para reduzir o risco ferimentos graves a pessoas ou danos ao aparelho.** Usar espátula de plástico ou silicone apenas com o aparelho desligado.
11. Quando o aparelho estiver ligado e as luzes do LED estiverem acesas ou piscando, não tocar no conjunto de corte, não interferir no movimento das lâminas nem remover o liquidificador ou o recipiente de trabalho. Tocar acidentalmente a tecla de velocidade pode ativar o aparelho.
12. **AS LÂMINAS SÃO AFIADAS MANUSEIE COM CUIDADO.**
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca colocar o conjunto das lâminas de picar/cortar sobre a base, a menos que a jarra do liquidificador ou do recipiente do processador esteja afixado corretamente.
14. Operar sempre o liquidificador ou o processador de alimentos com a tampa no lugar .
15. Ao misturar líquidos QUENTES na jarra, remover a tampa medidora (peça central sobre a tampa) para permitir que o ar escape.
16. Não deixe o aparelho sem assistência quando ele estiver funcionando.
17. Girar o anel de trava firmemente sobre o liquidificador. A exposição acidental às lâminas pode causar ferimentos.
18. **Conjunto do fio:** Fornecemos um fio mais longo para proporcionar flexibilidade no posicionamento do Liquidificador/Processador SmartPower Duet® Deluxe 600-Watt Cuisinart®. Tenha cuidado ao usar o fio mais longo, para evitar que ele enrolasse ou que alguém tropece sobre o fio. O fio mais longo deve ser arrumado para não ficar pendurado sobre o balcão ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou alguém tropeçar nele. O excesso de fio deve ficar guardado na área própria na parte de trás da base do aparelho, para evitar ferimentos.
19. Lavar a jarra do liquidificador e o recipiente do processador, o tubo de alimentação, conjunto de corte e as lâminas, o anel de trava, as tampas e o disco antes de usar.
20. **AVISO: PARA REDUZIR O RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU INCÊNDIO, NÃO REMOVER O PAINEL DA BASE. NÃO HÁ PEÇAS INTERNAS A SEREM MEXIDAS PELO USUÁRIO. CONSERTOS SÓ DEVEM SER FEITOS POR PESSOAL AUTORIZADO.**
21. **AVISO: A LUZ PISCANDO INDICA QUE O APARELHO ESTÁ PRONTO PARA SER USADO. NÃO TOCAR NAS LÂMINAS.**
22. Nunca colocar alimentos c/ as mãos. Usar sempre o empurrador.
23. Não forçar o mecanismo de trava da tampa.
24. Certifique-se que a tampa do processador está firmemente travada no lugar antes de acionar o aparelho. Nunca operar sem que a tampa esteja firme no lugar.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES. APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

1. Colocar a caixa com o Liquidificador/Processador SmartPower Duet® Deluxe 600-Watt Cuisinart® sobre uma superfície plana e firme antes de desembalar.
2. Remover o folheto de instruções e outros materiais impressos de cima do papelão.
3. A seguir, remover o papelão que contém a haste do adaptador, o disco de corte/picar e a tampa. Remover o disco com cuidado, pois ele é muito afiado. em seguida, remover a tampa e a haste.
4. Levantar a base do liquidificador com cuidado, deixando-a de lado.
5. Remover o papelão do meio.
6. Remover o papelão inferior que contém a montagem da jarra do liquidificador. Cuidado para não tombar a jarra ao removê-la.
7. Remover da caixa os acessórios do processador e a literatura adicional.

Para montar o liquidificador, siga as instruções de montagem da página 5 deste folheto. Para montar o processador, siga as instruções de montagem da pág. 9. Recolocar todo papelão de volta na caixa e guardá-la para reembalá-la. Ver na seção Características e Benefícios na pág. 4 a lista de todas as peças do liquidificador. Ver na seção Características na pág. 8 a lista de peças do processador.

Antes de usar pela primeira vez: Lavar todas as partes seguindo a seção Limpeza e Manutenção nas págs. 7 e 11 deste folheto para remover resíduos e poeira.

ÍNDICE

Informações Importantes	2
Instruções para desembalar	3
Características e Benefícios do Liquidificador.	4
Montagem	5
Lembretes Úteis	5
Operação	6
Limpeza e Manutenção	7
O que fazer e o que não fazer	7
Características do Processador de Alimentos.	8
Montagem	9
Operação	9
Picar, Fazer Purê e Misturar	10
Fatiar e Ralar	10
Limpeza e Armazenamento	11
Receitas.	12
Garantia.	15

LIQUIDIFICADOR CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

- 1. Tampa**
Basta pressionar. Tampa selante apertada resistente a vazamento.
- 2. Tampa Medidora**
Permite medir e adicionar ingredientes sem remover a tampa.
- 3. Jarra de Vidro de 1,5 l**
Com montagem única e design sólido com boca larga.
- 4. Anel de vedação de borracha contra vazamento (não mostrado)**
Segura a jarra de vidro na posição para uma operação segura.
- 5. Conjunto de corte patenteado c/ Lâminas de Aço Inoxidável de alta qualidade**
Forte para todas as tarefas, inclusive trabalhos pesados como picar gelo.
- 6. Anel de Trava**
Auto-alinhante, para que a jarra de vidro deslize facilmente para sua posição.
- 7. Controles Eletrônicos Tipo Touchpad**
 - a. Tecla On/Off**
Liga e desliga o liquidificador.
 - b. Tecla High**
Seleciona a velocidade High [Alta] para misturar ingredientes na consistência desejada. LED azul que acende para indicar qual a velocidade usada.
 - c. Tecla Low**
Seleciona a velocidade Low [Baixa] para misturar ingredientes na consistência desejada. LED azul que acende para indicar qual a velocidade usada.



Nota: As lâminas são afiadas. Manusear com cuidado.

d. Tecla Ice Crush

Pressionar a tecla Ice Crush e começar a picar. Essa tecla é a melhor velocidade para picar gelo.

e. Tecla Pulse

Permite pulsar à velocidade High, Low ou Ice Crush para misturar ingredientes na consistência necessária.

8. Base do Motor para Trabalhos Pesados

Ele é tão sólido e estável que não “anda” sobre o balcão – mesmo ao picar gelo! Usada tanto com a jarra do liquidificador quanto com o recipiente do processador.

9. Pés a prova de deslizamento

Evita movimentos durante o uso e evita marcas em cima do balcão ou mesa.

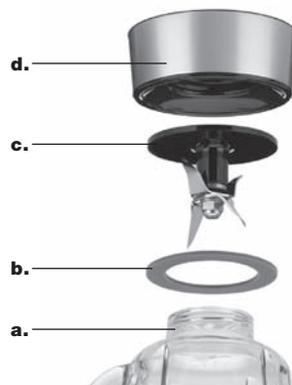
10. Armazenamento do fio (não mostrado)

Mantém a superfície do balcão segura e limpo armazenando de forma conveniente o excesso de fio.

MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

Para usar o Liquidificador/Processador Cuisinart® SmartPower Duet® Deluxe 600-Watt, comece montando a jarra do liquidificador.

1. Virar a jarra (a) de cabeça para baixo, colocando-a sobre uma superfície sólida.
2. Colocar o anel de borracha (b) sobre a abertura redonda no fundo da jarra.
3. Virar o conjunto de corte (c) de cabeça para baixo e colocar a extremidade da lâmina na abertura da jarra.



Nota: As lâminas são afiadas. Manusear com cuidado.

4. Segurar o anel de borracha e o conjunto de corte na posição colocando a abertura menor do anel de trava (d) em cima do conjunto de corte. Encaixar a rosca girando o anel de trava no sentido horário até apertar. Certificar-se que o anel de trava está firmemente apertado à jarra do liquidificador. Uma vez montada, virar a jarra para cima.

5. Colocar a tampa em cima da jarra. Colocar a tampa medidora na tampa.
6. Colocar a jarra sobre a base do motor de forma que as marcas da jarra fiquem de frente para você e a alça fique de um lado.
7. Conectar o fio de força. Seu liquidificador está pronto para ser usado.

LEMBRETES ÚTEIS

- Quando a tampa estiver na posição, os ingredientes podem ser adicionados durante o funcionamento, bastando levantar a tampa medidora, adicionando os ingredientes e recolocando a tampa medidora.
- A tampa deve sempre estar no lugar quando o aparelho estiver ligado.
- Aviso: Não coloque a jarra na base enquanto o motor estiver em ligado.
- Não girar o anel de trava da jarra ao removê-la da base. Basta levantar a jarra da base do motor.
- Líquidos ferventes ou alimentos sólidos congelados (exceto cubos de gelo ou pedaços de frutas congeladas) nunca devem ser colocados na jarra.
- Não colocar gelo, alimentos congelados ou líquidos muito frios na jarra se ela acabou de sair da máquina de lavar louça.
- Não colocar líquidos ou alimentos muito quentes na jarra se ela acabou de sair do freezer. Líquidos ferventes devem esfriar por 5 min. antes de serem colocados na jarra.
- Siga as instruções de Limpeza e Manutenção da pág. 7 antes de usar pela primeira vez.

OPERAÇÃO

1. Colocar a base do motor do Liquidificador/Processador SmartPower Duet® Deluxe 600-Watts Cuisinart® sobre uma superfície plana e sólida. É importante que a superfície esteja limpa e seca. Montar o liquidificador seguindo as instruções de montagem. Quando a jarra estiver montada e em posição sobre a base do motor, conectar o aparelho à tomada elétrica.
2. Colocar todos os ingredientes na jarra e colocar a tampa. Pode-se adicionar mais ingredientes levantando a tampa medidora e despejando através da área de enchimento. Recolocar a tampa medidora após adicionar os ingredientes. **Não colocar as mãos dentro da jarra com o liquidificador ligado.**

Nota: Para obter os melhores resultados, adicionar primeiro os ingredientes líquidos, seguidos dos sólidos. Isso proporciona uma mistura mais consistente e evita desgaste desnecessário do motor.

Nota: Remover a tampa da jarra levantando a extremidade da tampa. Levantar a tampa medidora não remove a tampa.

3. **Começar a misturar:** Pressionar a tecla On/Off. O LED vermelho acende e pisca, indicando que o liquidificador está ligado, mas nenhuma velocidade foi selecionada.



4. **Selecionar a velocidade:** Pressionar a tecla High ou Low p/ determinar a velocidade de mistura dos ingredientes. Os indicadores On e da velocidade ativada acendem. O liquidificador agora vai começar a funcionar na velocidade desejada. É possível mudar a velocidade sem pressionar a tecla On/Off selecionando outra velocidade.

AVISO: A LUZ PISCANDO EM VERMELHO INDICA QUE O APARELHO ESTÁ PRONTO PARA FUNCIONAR. NÃO TOCAR NAS LÂMINAS.

5. **Para reinicializar o aparelho:** Este aparelho possui um avançado fusível térmico reinicializável. Em caso de sobrecarga, o aparelho desliga para proteger o motor de superaquecimento. Para reinicializar o aparelho quando isso acontecer, desconectá-lo e deixá-lo esfriar por pelo menos 15 min. Depois, reduzir o conteúdo na jarra do liquidificador ou no recipiente do processador e/ou limpar alimentos grudados. Reiniciar o aparelho seguindo as instruções operacionais.

6. **Para pausar ou parar de misturar:**

- a. **Para pausar o processo de mistura:**

Pressionar a tecla correspondente à velocidade de mistura atual. Por exemplo: se estiver misturando à velocidade High, pressionar a tecla High e o liquidificador irá parar de misturar, mas o aparelho permanecerá ligado.

- b. **Para parar o processo de mistura:**

Pressionar a tecla On/Off ao terminar a receita para desligar o liquidificador.

- c. **Para evitar desgaste do motor:**

Seu liquidificador incorpora a função Auto-stop. Após funcionar continuamente por 2 min., o liquidificador reverte automaticamente para o modo de Standby. Para continuar a misturar, pressionar a função desejada.

7. **Modo Pulse :** O modo Pulse permite criar um aumento de força para misturar de forma mais rápida e eficiente. Para usar a função Pulse, pressionar a tecla On/Off; o indicador LED vermelho acenderá e piscará. Pressionar a tecla Pulse; o LED indicador Pulse piscará. Pressionar e soltar a tecla da velocidade desejada. Repetir conforme necessário. Você determina a duração de cada pulso. Enquanto pulsa, o LED indicador fica aceso. A função Pulse pode ser usada para quebrar o alimento em pedaços maiores ou para controlar a textura do alimento ao cortar. A função Pulse também é eficiente para começar o processo de mistura quando você não quiser força contínua ou ao processar alimentos que não necessitem de muita mistura.

8. **Para picar gelo:** O motor do Liquidificador/Processador SmartPower Duet® Deluxe 600-Watt é forte o suficiente para picar gelo sem liquidificar em qualquer velocidade; no entanto, para sua conveniência, pré-ajustamos a melhor velocidade para picar gelo. Para isso, colocar os cubos de gelo na jarra e pressionar a tecla On/Off. O indicador On acende e pisca. Pressionar a tecla Ice Crush até que o gelo esteja picado na consistência desejada. Ice Crush também pode ser usado no modo Pulse. Ver mais detalhes no Guia Rápido (pág. 2 do livro de receitas).

9. **Para desgrudar alimentos:** Usar uma espátula de borracha ou silicone para remover alimentos grudados ao redor do conjunto de corte. **NÃO USAR A ESPÁTULA ATÉ O LIQUIDIFICADOR ESTAR DESLIGADO.** Recolocar a tampa e a tampa medidora e continuar a misturar, se necessário. Certificar-se que a espátula não está dentro da jarra antes de começar a misturar.

10. **Ao terminar de misturar:** Pressionar a tecla On/Off e desligar o liquidificador da tomada elétrica. Nunca tirar a jarra do liquidificador da base do motor antes do liquidificador estar desligado. Não torcer o anel de vedação para fora da jarra ao tirá-la da base do motor. Basta levantar a jarra da base. Não colocar as mãos na jarra com o liquidificador conectado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconectar sempre o Liquidificador/Processador SmartPower Duet® Deluxe 600-Watt Cuisinart® da tomada elétrica antes de limpar. O liquidificador é feito de peças resistentes à corrosão fáceis de limpar. Antes de usar pela primeira vez e depois de cada uso, limpar cada parte profundamente. Verificar periodicamente todas as peças antes de montar. Se qualquer peça estiver danificada ou se a jarra estiver lascada ou quebrada, NÃO USAR O LIQUIDIFICADOR. Tirar a jarra da base do motor levantando na direção reta para cima. Girar no sentido anti-horário para tirar o anel de trava. Remover o conjunto de corte e o anel de borracha. Lavar em água morna com sabão, enxaguar e secar bem. Colocar o anel de trava na prateleira superior da máquina lava-louça ou lavar em água morna.

CUIDADO: Manusear o conjunto de corte com cuidado, pois ele é AFIADO e pode causar ferimentos. Não tente remover as lâminas do conjunto de corte.

Remover a jarra do liquidificador e a tampa medidora. Lavar em água morna com sabão; enxaguar e secar bem ou colocar na prateleira superior da máquina lava-louças. A jarra deve ser lavada em água morna e sabão, enxaguada e bem seca. A jarra também pode ser colocada de cabeça para baixo na máquina lava-louças.

Finalmente, limpar a base do motor com um pano úmido para remover resíduos e secar bem. Nunca submergir a base do motor em água ou outro líquido nem a colocar na máquina lava-louças.

Dica: O conjunto de corte pode ser limpo da seguinte forma: esguichar uma pequena quantidade de líquido de limpeza da máquina lava-louças na jarra montada e encher até a metade com água morna. Acionar à velocidade Low por 15 seg. Repetir usando água da torneira. Esvaziar a jarra com cuidado e desmontar as peças. Lavar o conjunto de corte, o anel de borracha e o anel de trava em água morna com sabão. Enxaguar e secar bem todas as peças.

O que fazer e o que NÃO fazer ao Usar o Liquidificador

SIM:

- Certificar-se que a tomada elétrica tem a mesma voltagem daquela mencionada no fundo da base do motor do liquidificador.
- Usar sempre o liquidificador sobre superfície limpa, firme e seca.
- Adicionar sempre os ingredientes líquidos primeiro à jarra e em seguida adicionar os ingredientes restantes. Isso assegura que os ingredientes estejam uniformemente misturados.
- Cortar a maior parte dos alimentos em pedaços de aprox. 1,3cm a 2,5cm, para obter um resultado mais uniforme. Cortar todos os queijos em pedaços de até 1,3cm.
- Use a tampa medidora para medir ingredientes líquidos como suco ou álcool. Recolocar a tampa medidora depois de adicionar os ingredientes.
- Use a espátula de plástico ou silicone quando necessário somente com o liquidificador desligado. Nunca usar utensílios de metal, pois estes podem danificar a jarra ou o conjunto de corte.
- Colocar a tampa firmemente. Sempre operar o liquidificador com a tampa no lugar.
- Certifique-se que o anel de trava está firmemente afixado à jarra.
- Sempre remover o anel de trava, o conjunto de corte e o anel de borracha antes de limpar.
- Ao raspar a jarra com uma espátula, remover o alimento das laterais da jarra e colocar o alimento no centro da mesma, sobre o conjunto de corte.
- Ao picar ervas frescas, alho, cebola, casca de frutas cítricas, ralar pão, nozes, temperos, etc., certificar-se que a jarra e o conjunto de corte estão completamente secos.
- Se o alimento tender a grudar nas laterais da jarra ao misturar, pulsar em impulsos curtos.
- Os pulsos devem ser curtos. Espaçar os pulsos para que as lâminas parem de girar entre pulsos.

NÃO:

- Não guardar alimentos ou líquidos na jarra do liquidificador.
- Não colocar o conjunto de corte e o anel de trava sobre a base do motor sem que a jarra esteja afixada.
- Não tente amassar batata, sovar massa pesada ou bater claras em neve.
- Não remover a jarra do liquidificador com o aparelho ligado. Manter a tampa da jarra no lugar durante o funcionamento.
- Não girar o anel de trava para fora da jarra ao removê-la da base do motor. Basta levantar a jarra da base.
- Não processar demais os alimentos. A maior parte dos resultados desejados é obtida em segundos, e não minutos.
- Não sobrecarregar o liquidificador. Se o motor parar, desligar o liquidificador imediatamente, desconectando o aparelho e removendo parte do alimento e em seguida continuar.
- Não usar qualquer utensílio dentro da jarra com o motor ligado.
- Não usar recipientes ou acessórios não recomendados pela Cuisinart®, pois isso pode causar ferimentos.
- Não colocar as mãos dentro da jarra com o liquidificador ligado.
- Não adicionar líquidos ferventes ou alimentos congelados (exceto cubos de gelo ou pedaços de 1,3 cm de frutas congeladas) na jarra do liquidificador. Líquidos fervendo devem esfriar por pelo menos 5 min. antes de serem despejados na jarra do liquidificador.
- Não acionar o liquidificador quando a jarra estiver vazia.

CARACTERÍSTICAS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

1. **Empurrador de alimentos c/ orifício**
2. **Tampa do recipiente de trabalho com orifício de alimentação**
3. **Lâmina de corte em aço inoxidável**
4. **Disco reversível para fatiar/ralar em aço inoxidável**
5. **Haste do adaptador**
6. **Recipiente de trabalho transparente**
7. **Colar do recipiente de trabalho**
8. **Base do motor**
Usada na jarra do liquidificador e no recipiente do processador



MONTAGEM DO PROCESSADOR

O recipiente com o colar se ajusta à base em oito posições diferentes. A alça pode ficar em frente ou na lateral e o tubo de alimentação em frente, virado para trás ou nas duas laterais. A posição mencionada nas instruções de uso servem apenas como guia.

MONTAGEM DA LÂMINA DE CORTE

1. Segurar o colar do recipiente com uma mão e a alça do recipiente com a outra mão. Girar o recipiente no sentido horário sobre o colar.
2. Colocar o colar com o recipiente sobre a base do motor c/ a alça virada para frente.
3. Colocar a lâmina de corte sobre o eixo dentro do recipiente. A lâmina deve deslizar facilmente para o fundo do recipiente. Abaixar a lâmina até ela quase tocar o fundo do recipiente.

MANUSEAR A ALÇA A LÂMINA DE METAL COM CUIDADO, POIS ELA É MUITO AFIADA!

4. Colocar a tampa no recipiente com o tubo de alimentação na direção 11 horas. Girar a tampa no sentido horário até se ajustar na posição. A trava da tampa deve emitir um "click" quando travar na posição antes de começar a usar. Se não conseguir encaixar a tampa no recipiente, girar ligeiramente o centro da lâmina e colocar a tampa.
5. O empurrador de alimentos se ajusta ao tubo de alimentação com o lado mais redondo virado para o lado de fora do recipiente
6. Ligar o aparelho à tomada da parede.
7. Para tirar a tampa, destravar girando no sentido anti-horário e levantar.

MONTAGEM DO DISCO DE FATIAR E RALAR

1. Segurar o colar em uma das mãos e a alça do recipiente na outra. Girar o recipiente no sentido horário sobre o colar.
2. Colocar o colar com o recipiente sobre a base do motor com a alça virada para frente.
3. Colocar a haste do adaptador sobre o eixo central. Colocar o disco de fatiar/ralar sobre o eixo com a lâmina desejada virada para cima.
Fatiar: Afixar o disco com a extremidade levantada do fatiador em cima. **Para ralar:** Afixar o disco à haste com as aberturas de ralar levantadas, em cima **MANUSEIE O DISCO DE METAL COM CUIDADO, POIS A LÂMINA É MUITO AFIADA.**
4. O empurrador se ajusta ao tubo de alimentação com o lado mais redondo virado para fora do recipiente.

5. Colocar a tampa no recipiente c/ o tubo de alimentação na posição 11 horas. Girar a tampa no sentido horário até se ajustar na posição. A trava da tampa deve soar um "click" quando estiver travada na posição antes do uso. Se não conseguir ajustar a tampa sobre o recipiente, girar um pouco o centro da lâmina e recolocar a tampa.
6. Ligar o aparelho na tomada.
7. Para tirar a tampa, destravá-la girando-a no sentido anti-horário e levantar.

OPERAÇÃO

Seu aparelho SmartPower Duet® Deluxe usa as velocidades Low e High com o acessório do processador de alimentos. Ao usar o processador, usar sempre High para fatiar ou ralar e High ou Low para picar. Também pode-se usar a tecla Pulse selecionada Low ou High para pulsar ao cortar.

FUNÇÃO DA LÂMINA DE CORTE

1. Para usar o processador, certificar-se que o recipiente está montado da forma correta e a lâmina de cortar e a tampa estão travadas no lugar.
2. Adicionar os ingredientes no recipiente através do tubo de alimentação ou diretamente no recipiente.
3. Pressionar a tecla On/Off. O LED vermelho acende e pisca. Para operar continuamente, pressionar a tecla Low ou High. O motor começará se você seguiu as instruções de montagem. Para desligar o motor pressionar a tecla de seleção de velocidade novamente ou a tecla On/Off.
4. Ao terminar de cortar, pressionar a tecla On/Off e esperar a lâmina parar. Em seguida, remover a tampa girando-a no sentido anti-horário. Nunca girar a tampa para frente e para trás para iniciar e parar o processador. Nunca tente remover a tampa e o recipiente de trabalho juntos, pois isso pode danificar o recipiente.
5. É importante **não** deixar a lâmina de metal cair para fora do recipiente enquanto ele é esvaziado. Antes de inclinar o recipiente, usar uma espátula para remover o alimento ao redor da lâmina. Remover com cuidado a lâmina pelo eixo de plástico.
6. Segurar a parte de cima da lâmina com o dedo ou espátula enquanto despeja o alimento processado. Nesse ponto, você pode levantar



a base do motor ou segurar o colar em sua base girando a alça do recipiente no sentido anti-horário e levantando a lâmina.

NOTA: Ocasionalmente, um pedaço de alimento pode grudar entre a lâmina e o recipiente. Se isso acontecer, remover a tampa, levantar a lâmina para fora com cuidado e remover o alimento. Esvaziar o recipiente, recolocar a lâmina a travar a tampa no lugar. Processar quantidades menores de alimento de cada vez.

ADIÇÃO DE ALIMENTOS AO PROCESSAR

Para adicionar líquido enquanto o aparelho estiver funcionando, desparar pela abertura do tubo de alimentação. Isso é especialmente útil ao fazer molhos. Um pequeno orifício no empurrador permite adicionar líquidos em um filete lento e estável – útil ao fazer temperos.

Quando quiser adicionar pequenos pedaços de alimentos como queijo, carne ou dentes de alho enquanto o aparelho estiver funcionando, jogar pela abertura do tubo de alimentação.

USAR SEMPRE O EMPURRADOR PARA GUIAR O ALIMENTO PELO TUBO DE ALIMENTAÇÃO. NUNCA USAR OS DEDOS OU ESPÁTULA.

DICAS PARA CORTAR, FAZER PURÊ E MISTURAR

Consulte as instruções de Montagem da Lâmina de Corte da pág. 9.

Há algumas condições que afetam os resultados:

- Tamanho dos pedaços colocados no recipiente – todos devem ter o mesmo tamanho para obter resultados uniformes.
- Quantidade de alimento p/ processar – não encher demais o recipiente.
- Tipo de processamento escolhido – contínuo ou pulsos.

Cortar (usando a Lâmina de Corte)

- Para ingredientes crus: descascar, tirar o centro e remover sementes e caroços.
O alimento deve estar cortado em pedaços iguais (cerca 1,3 cm). Alimentos cortados em pedaços iguais produzem resultados uniformes.
- Pulsar o alimento em incrementos de 1 seg. para cortar. Para obter um corte mais fino, rodar a máquina continuamente em High ou Low. Observar os ingredientes para obter a consistência desejada e raspar o recipiente se necessário.

Fazer purê (usando a Lâmina de Corte)

- Para fazer purê de frutas/vegetais frescos ou cozidos: os ingredientes devem ser cortados em pedaços de 1,3 a 2,5 cm; obtêm-se um purê melhor quando todos os pedaços têm tamanho igual.

Pulsar em High ou Low até cortar inicialmente e em seguida processar na velocidade desejada até o alimento virar purê.

FUNÇÃO FATIAR E RALAR

O disco reversível pode fatiar e ralar uma variedade de frutas, vegetais e queijos. Ver o Guia Rápido de Fatiar e Ralar para Preparar Alimentos na pág. 3 das receitas.

Consulte Montagem do Disco de Fatiar e Ralar na pág. 9.

1. Inserir o alimento pelo tubo de alimentação. Inserir o empurrador. Usar pressão moderada para empurrar o alimento com uma mão usando o empurrador enquanto com a outra pressionar a tecla On/Off e a tecla Low.
2. Fatiar e ralar leva apenas alguns segundos. Esperar o disco parar de girar antes de remover a tampa. Nunca tente remover a tampa e o recipiente de trabalho juntos, pois isso pode danificar o recipiente.

USAR O EMPURRADOR PARA GUIAR O ALIMENTO PELO TUBO DE ALIMENTAÇÃO. NUNCA USAR OS DEDOS OU ESPÁTULA.

3. Remover o disco de fatiar/ralar antes de remover o recipiente. Para removê-lo, segurar a parte plana em cima da haste do adaptador e levantar. Segurar o colar do recipiente, girar o recipiente no sentido anti-horário e levantá-lo para removê-lo da base.

DICAS PARA FATIAR E RALAR

Fatiar (usando o disco reversível)

- Usar sempre a velocidade High para fatiar.
- Colocar sempre o alimento no tubo de alimentação uniformemente p/ fatiar. Alguns alimentos como vegetais duros, precisam de pressão firme no tubo de alimentação, e alimentos mais macios precisam de menos pressão.
- Para cortar à julienne ou palito: Colocar o alimento horizontalmente no tubo e processar usando pressão uniforme para criar fatias longas do tipo prancha. Recolocar as pilhas de fatias no tubo verticalmente e processar novamente.
- Frutas ou vegetais redondos: Remover uma camada grossa no fundo do alimento para ele assentar na base do tubo. Se o alimento não se ajustar ao tubo, cortá-lo na metade ou em quartos. Processar usando pressão uniforme.
- Para ingredientes pequenos, como cogumelos, rabanete ou morango: Cortar as extremidades, para o alimento assentar no tubo.
- Ao fatiar queijo, certifique-se que o queijo está bem gelado antes de fatiar.

Ralar (usando o disco reversível de Fatiar/Ralar)

- Usar sempre a velocidade High para ralar.
- Colocar sempre o alimento uniformemente no tubo para picar. Alguns alimentos, como vegetais duros, precisam de pressão firme enquanto que os mais macios precisam de pouca pressão.
- Para picar vegetais em folha como alface ou espinafre: enrolar as folhas juntas e colocar em pé no tubo. Processar com pressão uniforme.
- Ao ralar queijo, este deve estar bem gelado antes de ralar.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO DOS ACESSÓRIOS DO PROCESSADOR

O recipiente, a tampa, empurrador, a lâmina e o disco de fatiar/ralar podem ser lavados em máquina lava-louças. Ao colocar as peças na máquina, colocar o recipiente de cabeça para baixo. Lembre-se do local onde colocou a lâmina afiada e o disco e tire-os da máquina com cuidado.

O colar do recipiente de trabalho não pode ser submergido. Para limpar, basta passar um pano úmido.

Se lavar as lâminas e o disco à mão, faça-o com cuidado. Evite deixá-los em água ensaboada, onde podem desaparecer de vista. Para limpar a lâmina de metal, encha o recipiente de trabalho com água e sabão, segure a lâmina pelo centro de plástico movendo-a rapidamente para cima e para baixo sobre o eixo central. O uso de spray de limpeza também é eficiente. Se necessário, use escova.

O recipiente não deve ser colocado em forno micro-ondas.

Guarde a lâmina de corte e o disco de fatiar/ralar como faria com facas afiadas, fora do alcance de crianças.

RECEITAS

Bolinho de carne de siri

Rende cerca de 16 bolinhos

- 450** gramas de carne de siri
- 1** pimentão vermelho médio cortado em pedaços médios (2 cm)
- 1** pimenta jalapeña sem sementes cortada em pedaços médios
- 3** cebolas verdes cortadas em pedaços pequenos
- 1** dente de alho
- 1** colher de chá de azeite de oliva extra virgem
- ¼** colher de chá de sal
- 1** ovo ligeiramente batido
- 1½** xíc. farinha de rosca
- ½** xíc. maionese
- 1** colher de chá de molho inglês
- 1** colher de chá de mostarda Dijon
- 1½** colher de chá de tempero para frutos do mar
molho de pimenta (opcional)
- 1** colher de sopa de óleo vegetal

1. Procurar se não há restos de casca ou cartilagem na carne de siri. Reservar no refrigerador.
2. Colocar a lâmina de corte no processador e ajustá-la na base do motor.
3. Colocar o pimentão vermelho no recipiente de trabalho. Pulsar 3 vezes à velocidade High para cortar fino. Reservar em recipiente separado.
4. Adicionar a pimenta jalapeña, as cebolas verdes e o alho. Pulsar 3 vezes à velocidade High para cortar fino. Adicionar ao recipiente do pimentão.
5. Colocar o azeite numa frigideira grande sobre fogo médio. Quando o azeite estiver quente, adicionar as pimentas, a cebola verde e o alho à frigideira. Fritar até amolecer de 6 a 8 min. Tirar do fogo e deixar esfriar alguns minutos.

6. Quando os vegetais estiverem frios ao toque, adicionar à carne de siri reservada. Adicionar o ovo, a farinha de rosca, maionese, molho inglês, mostarda e o tempero, juntamente com uma ou duas pitadas do molho de pimenta, se de-sejar. Misturar suavemente todos os ingredientes. A melhor forma de incorporar a mistura de siri é com as mãos limpas; no entanto, você pode misturar usando uma colher. É importante misturar com cuidado, para manter a carne de siri intacta.
7. Dessa mistura, formar bolinhos ovais de ¼ de xíc. com as mãos, colocando em assadeira limpa, separando as camadas de bolinhos com papel manteiga. Cobrir com plástico e refrigerar por 1 hora antes de fritar.
8. Colocar óleo numa frigideira anti-aderente sobre fogo médio. Passar os bolinhos em farinha de rosca, e quando o óleo estiver quente, fritá-los por 3 a 5 min. de cada lado. Os bolinhos devem estar com uma cor dourada em cada lado.
9. Servir imediatamente. Fatias de limão fazem um lindo acompanhamento.

Informações nutricionais por bolinho:

*Calorias 64 (29% de gord.) • carb. 7g • prot. 5g • gord. 2g • gord.sat. 0g
• col. 38mg • sód. 263mg • cálc. 15mg • fibra 1g*

Sopa de Mandioquinha e Maçã

Rende 8 xícaras

- 1 cebola média cortada em pedaços médios**
- 2 colher de sopa de manteiga sem sal**
- 900 gramas de mandioquinha sem pele cortada para se ajustar no tubo**
- 1 maçã média sem casca cortada em quatro pedaços**
- 1 batata média sem casca cortada na metade no sentido do comprimento**
- 1 a 2 ramos de tomilho**
- ¾ colher de chá de sal**
- 6 xíc. de caldo de galinha com baixo teor de sódio**

1. Colocar a lâmina de corte no processador; ajustar à base do motor. Colocar no recipiente de trabalho e pulsar em High para cortar, de 8 a 10 pulsos.
2. Colocar a manteiga numa frigideira média sobre fogo médio. Quando a manteiga derreter, adicionar a cebola cortada. Colocar sobre calor médio-baixo para murchar a cebola até ela ficar transparente. Enquanto a cebola estiver cozinhando, trocar a lâmina de corte pelo disco reversível com o lado de fatiar voltado para cima.
3. Fatiar a mandioquinha e adicionar, juntamente com a maçã e a batata fatiadas. Adicionar o tomilho e o sal e mexer os ingredientes.
4. Adicionar o caldo e deixar ferver. Quando ferver, diminui o fogo e deixar em fogo baixo sem cobrir até ficar macio (20 a 30 min.) mexendo ocasionalmente.
5. Quando os vegetais estiverem macios, separar os sólidos dos líquidos. Colocar 1½ xíc. de caldo e metade dos sólidos na jarra do liquidificador ajustada à base do motor. Rodar à velocidade Low por 10 seg. e mudar p/ High p/ misturar bem. Despejar a sopa numa sopeira e repetir c/ o resto dos ingredientes.
6. Essa sopa tem uma consistência bem grossa. Se preferir uma sopa mais rala, adicionar um pouco de caldo quente. Ajustar o tempero a gosto.

Informações Nutricionais por porção (1 xíc.)

*Calorias 150 (18% de gord.) • carb. 29g • prot. 3g • gord. 3g • gord.sat. 2g
• col. 8mg • sód. 641mg • cálc. 77mg • fibra 7g*

Sopa de Pimentão Vermelho Grelhado

Deliciosa quente ou gelada – a escolha é sua!

Rende cerca de 5 xícaras

- 6 pimentões vermelhos sem semente**
- 6 dentes de alho**
- 1/4 cebola pequena cortada em fatias médias**
- ½ colh. sopa de manteiga sem sal**
- 1 chalota pequena cortada em pedaços médios**
- 2 colh. sola de conhaque**
- 2½ xíc. caldo de galinha com baixo teor de sódio**
- 1½ colher de chá de açúcar granulado**
- ½ colher de chá de sal**
- 1 a 2 pitadas de pimenta do reino recém moída**
- ½ colher de chá de casca de laranja**
- ½ colh. de sopa de vinagre balsâmico branco**

1. Abra os pimentões sem semente e coloque-os numa assadeira coberta com papel para assar. Colocar no rack superior do forno e assar até que os pimentões fiquem escuros. Coloque num recipiente e cubra com plástico. Reservar.
2. Enquanto os pimentões grelham, prepare os outros ingredientes: coloque a lâmina de cortar no processador; ajustar à base do motor. Colocar o alho e a cebola no recipiente de trabalho; pulsar 2 a 3 vezes em High p/ cortar. Reservar.
3. Colocar a manteiga numa frigideira média em fogo médio. Quando a manteiga derreter, adicionar o alho, as chalotas e a cebola. Fritar até amolecer e ficarem douradas. Deglaciá-la adicionando o conhaque e cozinhar até reduzir à metade. Adicionar o caldo e aumentar o fogo para médio-alto. Esperar começar a ferver. Adicionar o açúcar, sal, pimenta e a casca de laranja. Abaixar o fogo, para deixar a mistura ferver por 5 min. Colocar na jarra do liquidificador.
4. Tirar com cuidado a pele dos pimentões, cortando-os em quartos. Adicionar a mistura do caldo à jarra do liquidificador junto com o vinagre.
5. Pulsar em High 3 a 4 vezes para quebrar e rodar à velocidade High até estar uniforme, cerca de 1 min.
6. Ajustar os temperos e servir quente ou gelada.

Informações Nutricionais por porção (1 xíc.)

*Calorias 92 (15% de gord.) • carb. 16g • prot. 4g • gord. 2g • gord.sat. 1g
• col. 3mg • sód. 524mg • cálc. 24mg • fibra 4g*

Sopa de Cenoura e Gengibre

Uma deliciosa sopa para qualquer época do ano.

Rende cerca de 4½ xíc.

- 1 cebola pequena**
- 2 colh. sopa de manteiga sem sal ou azeite de oliva**
- 30 gramas de gengibre sem casca**
- 1 dente de alho**
- 450 gr. de cenouras sem pele cortadas p/ se ajustar verticalmente no tubo**
- ¼ colher de chá de canela em pó**
- ⅛ colher de chá de temperos diversos**
pitada de noz moscada recém ralada
- 1 ramo de tomilho**
- ½ colher de chá de sal**
- 4 xíc. de caldo de galinha com baixo teor de sódio**

1. Colocar a lâmina de corte no processador; ajustar na base do motor. Colocar a cebola no recipiente e pulsar à velocidade High para cortar grosso (8 a 10 pulsos)
2. Colocar a manteiga ou azeite numa frigideira média sobre fogo médio. Quando aquecer, incorporar a cebola cortada e fritar. Enquanto a cebola estiver fritando, cortar o gengibre e o alho juntos no processador na velocidade High. Adicionar os ingredientes à frigideira com a cebola.
3. Continuar a cozinhar e substituir a lâmina de corte pelo disco reversível de ralar/fatiar. Fatiar as cenouras e misturar diretamente à frigideira adicionando a canela, a mistura de temperos, a noz moscada, tomilho e o sal. Mexer até incorporar bem os ingredientes e deixar refogar.
4. Adicionar o caldo de galinha aumentando o fogo e deixar ferver. Quando a sopa começar a ferver, diminuir o fogo, para ferver em fogo baixo. Cobrir e deixar ferver até que as cenouras estejam macias, de 50 a 60 min.
5. Quando as cenouras estiverem macias, separar os sólidos dos líquidos. Colocar metade do caldo e dos sólidos na jarra do liquidificador. Ativar à velocidade Low por 10 seg. e colocar velocidade High para misturar bem. Despejar em uma sopeira. Repetir c/ o resto dos ingredientes. Temperar a gosto.

Informações Nutricionais por porção (1 xíc.)

*Calorias 79 (44% de gord.) • carb. 10g • prot. 2g • gord. 4g • gord.sat. 2g
• col. 10mg • sód. 611mg • cálc. 57mg • fibra 2g*

Certificado de Garantia Cuisinart

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

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

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

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

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

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

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafeteiras



Processadores
de Alimento



Fornos



Máquina de
Waffers



Utensílios de
Cozinha



Sorveteiras

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

www.cuisinart.com