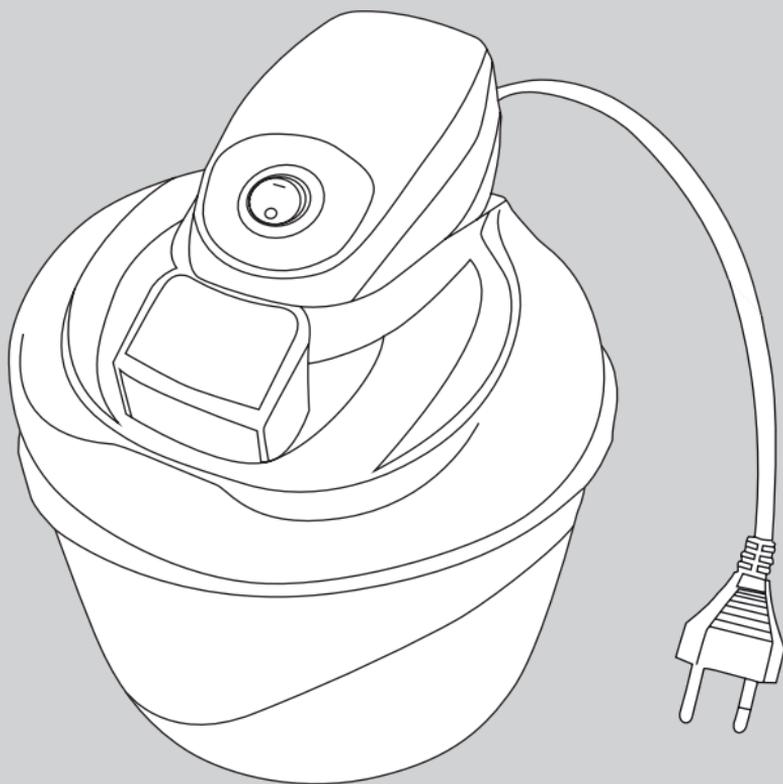


MANUAL DO USUÁRIO

Sorveteira **SOR100**



 cadence

Obrigado por adquirir a Sorveteira Sorveland Cadence, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

1

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Verifique se a tensão (voltagem) do produto, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evite acidentes. Após desembalar a sua sorveteira, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe a base, o plugue ou o cordão elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cordão elétrico com as mãos molhadas.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.
- Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes.
- Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão ou instrução de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- Antes de ligar a sorveteira, certifique-se de que o batedor estejam bem encaixados.



- Não coloque colher ou qualquer outro objeto dentro da tigela quando a sorveteira estiver em funcionamento.
 - Antes de limpar, montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios, sempre desligue o aparelho da tomada.
 - Não use acessórios não recomendados pelo fabricante.
 - Nunca toque nenhuma parte em movimento.
 - Se os batedores ficarem presos, desligue a sorveteira antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-os.
 - Não utilize qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra os batedores com a sorveteira ligada.
 - Não aqueça a cuba de refrigeração a uma temperatura superior a 40°C. Não é compatível com a máquina de lavar louça, nem com o forno tradicional ou micro-ondas. Não a encha com líquidos quentes.
 - Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
 - Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.
 - Sempre desligue a sorveteira e retire o plugue da tomada após sua utilização, quando estiver sendo limpo ou quando ocorrer algum problema durante sua utilização.
 - Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 COMPONENTES DO PRODUTO



- 1 Cordão elétrico com plugue.
- 2 Unidade motora
- 3 Botão liga/desliga
- 4 Tampa transparente
- 5 Batedor
- 6 Pino conector do batedor
- 7 Tigela com líquido para congelamento



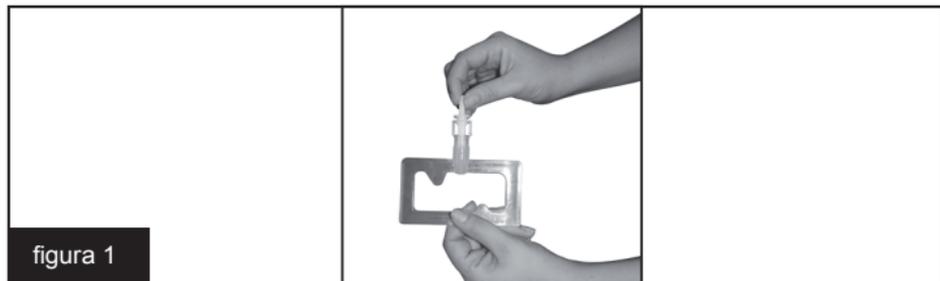
3 MONTAGEM

Antes de iniciar o processo de montagem, certifique-se de que o produto esteja desconectado da tomada.

Limpe todas as peças com pano úmido e macio.

Agora, basta seguir os passos abaixo, e sua sorveteira estará pronta para ser utilizada.

[01] Conecte o pino conector ao batedor.



[02] O orifício da unidade motora deve estar alinhado com o maior orifício da tampa.

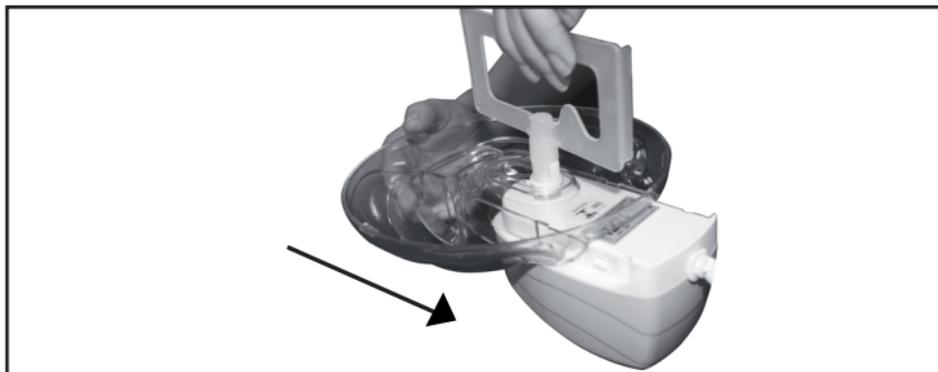
[03] Apoie a tampa na unidade motora. Com os orifícios alinhados conforme a figura.



[04] Encaixe o batedor no orifício, deixando-o na altura exata para o encaixe no trilho.



[05] Usando as duas mãos encaixe a tampa conforme a seta.



[06] Empurre cuidadosamente a tampa até o fim.



[07] Certifique-se que a tampa esteja bem encaixada na trava.



[08] Posicione a tampa sobre a tigela.



[09] Encaixe cuidadosamente a tampa sobre a tigela.



[10] Gire a tampa conforme o sentido da seta, até que a trava esteja bem encaixada. Pronto, sua sorveteira Sorveland está pronta para uso.



4 UTILIZAÇÃO

Instruções para preparar Sorvetes, Sorbets e Frozen Yogurts

[01] Deixe a tigela vazia esfriar durante pelo menos 24 horas no freezer a uma temperatura de -18°C , assegurando-se de que a tigela está seca, tanto no interior como no exterior. A tigela deverá ser colocada numa posição estável e plana para permitir uma homogeneização do líquido retido entre as paredes no momento da sua solidificação.

[02] Prepare a mistura (veja a parte das receitas). Quanto mais frio o freezer, mais rápido a sorveteira funciona e melhores são os resultados. Para receitas com ingredientes quentes, deixe o preparo esfriar completamente, se usar ingredientes frescos faça como preferir. Use a sua imaginação.

[03] Devido ao aumento do volume da receita durante o processo de preparação, a quantidade da mistura não deve exceder 450 gramas ou 450ml para sorvetes, sorbets ou frozen yogurts.

[04] Monte as peças com o aparelho desligado (veja o capítulo 3. Montagem).

[05] Ligue a sorveteira e coloque-a para funcionar imediatamente para evitar que a pá congele na tigela que estará muito fria.

[06] Coloque o alimento sempre através da abertura superior da sorveteira e com o aparelho em funcionamento.

[07] É possível criar uma sobremesa adicionando outros ingredientes pela abertura superior, como nozes, frutas, doces, etc.

[08] De acordo com a receita, dependendo da quantidade de ingredientes e temperatura da tigela, a duração da preparação pode variar entre 20 e 40 minutos. Quando tiver obtido a consistência desejada, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.

[09] Está pronto. Bom apetite!

- Se preferir uma preparação mais consistente, é aconselhável depois de pronto levar ao freezer.
- Para não forçar o motor, o aparelho modifica o sentido de rotação quando a mistura se torna mais compacta.
- A utilização de utensílios metálicos pode danificar a tigela de refrigeração. Utilize apenas uma espátula de madeira ou de plástico para retirar o sorvete, sorbet ou frozen yogurt.



5 SEGURANÇA

- O produto está equipado com um elemento de segurança que para automaticamente o aparelho em caso de sobreaquecimento do motor.
- O sobreaquecimento pode surgir se a sobremesa for muito espessa e se o aparelho estiver funcionado durante um período de tempo excessivamente longo ou se os ingredientes acrescentados (nozes, castanhas e etc.) forem muito grandes. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento: aperte o botão liga/desliga e deixe o aparelho esfriar. Após alguns minutos, pode-se voltar a colocar o aparelho em funcionamento.
- Não deixe o aparelho funcionar além do tempo necessário para cada preparação.

DICAS:

- Se quiser, mantenha a tigela sempre guardada no freezer para preparar sobremesas sempre que desejar. Atenção apenas para não colocar a mão dentro da tigela, que pode estar muito gelada.
- A pá misturadora mexe a mistura regularmente, mantendo a tigela sob temperatura baixa e uniforme das paredes ao centro. Com isso, o conteúdo ficará bem aerado e não haverá formação de cristais, produzindo uma sobremesa saborosa e cremosa.
- Para reutilizar a tigela, lave-a em água morna e seque-a bem. Não utilize água quente ou fervendo, dado que a mudança repentina da temperatura poderá danificá-la. Coloque-a novamente no freezer. A tigela estará parcialmente gelada, portanto, necessitará de menos tempo no freezer, cerca de 4 a 6 horas.
- As preparações que contêm uma forte proporção de açúcar, matérias gordas ou álcool requerem muito tempo para solidificar ou podem não ficar tão consistentes. Se preferir uma preparação mais consistente é aconselhável depois de pronto levar ao freezer.
- Acrescente bebidas alcoólicas apenas quando o aparelho estiver funcionando e quando a preparação estiver meio solidificada.
- Recomendamos que prepare os ingredientes antes de retirar a tigela do freezer (para que no início a tigela esteja o mais fria possível).
- No início, qualquer preparação que colocar na tigela de refrigeração deverá estar líquida.
- Não utilize ingredientes muito consistentes e duros, tais como natas batidas ou líquidos já congelados para a preparação do sorvete, sorbet ou frozen yogurt.
- Prepare na véspera e conserve na geladeira as preparações que necessitem de um cozimento prévio (mínimo 12 horas gelando).



Atenção!

- A tigela de refrigeração não é adequada para conservar o sorvete, sorbet ou frozen yogurt no freezer (estes ficarão muito rígidos). Para conservá-los no freezer utilize um recipiente.



5 LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o para eliminar eventuais resíduos de fabricação.
- Limpe a tigela de refrigeração, a tampa, e a pá misturadora com água morna.
- Nunca limpe as peças com produtos abrasivos para não danificá-las.
- Antes de cada utilização seque com cuidado todas as peças.
- A Tigela e o batedor devem ser limpos com água morna e detergente para louças (não utilize água quente).



Atenção!

- Nunca imergir o aparelho na água e nunca permita que água ou qualquer outro líquido entre no gabinete do motor.
- Não lavar nenhuma parte do produto em máquina lava-louça



6 TERMO DE GARANTIA

A sua Sorveteira Cadence Sorveland tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, por um período superior ao estabelecido por lei.

Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 6 meses contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 90 dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 6 meses é contada a partir da data da compra.

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

6 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.

7 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

8 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

9 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo.

Para encontrar a relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica você pode ligar para 54 3290 2200, em horário comercial, ou entrar no site www.cadence.com.br. Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar. Para isso basta acessar Contato, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A Cadence terá o maior prazer em responder.



SORVETE DE BAUNILHA

Ingredientes:

- 125 ml de creme de leite fresco
- 1 ovos
- 50 g de açúcar
- 225 g de creme de leite (lata)
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha

Preparo:

- [01] Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
- [02] Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater até obter uma mistura homogênea.
- [03] Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
- [04] Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
- [05] Bata a mistura na sorveteira durante 25 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

Sugestão:

Variação da Receita: substituir a baunilha por 1 colheres (café) de licor de menta.

SORVETE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 125 ml de creme de leite fresco
- 1/2 ovo
- 50 g de açúcar
- 40 g de chocolate em pó
- 225 g de creme de leite (lata)
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha

Preparo:

- [01] Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.



[02] Em um recipiente bata o ovo e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre o ovo batido com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.

[03] Coloque a mistura em uma panela, adicione o chocolate em pó e leve ao fogo sem deixar ferver, continue mexendo até engrossar.

[04] Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.

[05] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

SORVETE DE COCO

Ingredientes:

- 125 ml de creme de leite fresco
- 1 ovos
- 75 g de açúcar
- 225 g de creme de leite (lata)
- 20 g de coco ralado

Preparo:

[01] Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.

[02] Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.

[03] Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.

[04] Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e o coco, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.

[05] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

SORVETE DE RUM COM UVAS PASSAS

Ingredientes:

- 60 g de uvas passas
- 50 ml de rum
- 125 ml de creme de leite fresco



- 1 ovos
- 50 g de açúcar
- 225 g de creme de leite (lata)

Preparo:

- [01] Em um recipiente, coloque o rum sobre as uvas passas e deixe descansar.
- [02] Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
- [03] Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.
- [04] Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
- [05] Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata), mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
- [06] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Acrescente as uvas passas embebidas em rum com o aparelho em funcionamento, quando a mistura já estiver adquirido consistência. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

SORVETE CASEIRO (COM LIGA NEUTRA)

Ingredientes:

- 250ml de leite
- 1/4 lata de creme de leite
- 1/4 lata de leite condensado
- 1/4 copo de açúcar
- 1 colher de chá de liga neutra (base)
- 1 colher de sobremesa do sabor de sua preferência
- 1 colher de café de emulsificante

Preparo:

- [01] Bata na sua sorveteira todos os ingredientes, menos o sabor e o emulsificante.
- [02] Leve ao freezer durante 6 horas.
- [03] Retire do freezer e deixe a base do sorvete amolecer um pouco.
- [04] Depois coloque o sabor de sua preferência e o emulsificante e bata na batedeira até a massa crescer.
- [05] Leve novamente ao freezer até endurecer e sirva.



FROZEN YOGURT DE LIMÃO

Ingredientes:

- 150 g de iogurte natural
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de creme de leite (lata)
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de leite em pó
- 85 g de açúcar
- 125 ml de suco de limão

Preparo:

[01] Em um recipiente, coloque o iogurte (sem o soro), o creme de leite (lata), o leite em pó e o açúcar, mexa até ficar homogêneo. Depois, adicione o suco de limão.

[02] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Se preferir mais consistente, leve ao freezer.

FROZEN YOGURT DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 75 g de morango
- 75 g de framboesas
- 125 g de iogurte natural
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de leite em pó
- 55 g de açúcar

Preparo:

[01] Lave as frutas e bata-as no liquidificador.

[02] Em um recipiente, coloque as frutas batidas, iogurte (sem o soro), o leite em pó e o açúcar, mexa até ficar homogêneo.

[03] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Se preferir mais consistente, leve ao freezer.

SORBET DE LARANJA

Ingredientes:



- 150 ml de água
- 100 g de açúcar
- 200 ml de suco de laranja

Preparo:

[01] Coloque a água e o açúcar em uma panela, leve ao fogo até ferver. Em seguida, adicione o suco de laranja. Deixe esfriar na geladeira.

[02] Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

Sugestão:

- Variação da Receita: Pode-se utilizar outros tipos de sucos como tangerina, maracujá, etc.

SORBET DE LIMÃO COM MEL

Ingredientes:

- 2 limões
- 90 g de mel
- 175 ml de água

Preparo:

[01] Retire a casca do limão e esprema o suco. Aqueça o mel e o suco do limão em uma panela. Retire do fogo e adicione a água. Deixe esfriar na geladeira.

[02] Bata a mistura na sorveteira durante 15 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

PREPARAÇÃO À ESCOLHA

Preparação de base

Ingredientes:

- 225 ml de leite
- 2 gemas
- 50 g de açúcar
- 1/2 colher (café) de amido de milho

Preparo:

[01] Ferva o leite em uma panela.



[02] Em um recipiente, bata as gemas, o açúcar e o amido de milho até ficarem esbranquiçados.

[03] Adicione o leite quente na mistura, sem deixar de mexer.

[04] Coloque tudo na panela e aqueça sem deixar ferver, até engrossar. Deixe esfriar na geladeira.

[05] Bata a mistura na sorveteira durante 25 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

Pode-se acrescentar a esta preparação de base uma das opções abaixo:

- 1 e 1/2 bananas batidas (cerca de 175 g)
- 50 g de amêndoas
- 50 g de avelã
- 60 g de chocolate

SORVETONE

Ingredientes

- 1 panetone de 750 g cortado em fatias
- 1 garrafa de sidra (bebida fermentada de maçã) ou champagne
- (+/-) 450 ml de sorvete de creme
- (+/-) 450 ml de sorvete de morango
- (+/-) 450 ml sorvete de chocolate

Ganache de Chocolate Escuro:

- 200 ml de creme de leite fresco
- 350 g de chocolate meio amargo ralado
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente

modo de preparo

[01] Numa fôrma de bolo inglês (30 cm X 11 cm X 9 cm de altura) forrada com plástico

[02] Faça camadas umedecendo aos poucos com sidra (bebida fermentada de maçã) ou champagne, da seguinte maneira:

- 1 camada de panetone fatiado umedecido
- 1 camada de sorvete de creme
- 1 camada de panetone fatiado umedecido
- 1 camada de sorvete de morango
- 1 camada de panetone fatiado umedecido



- 1 camada de sorvete de chocolate
- [03] Termine com uma camada de panetone fatiado umedecido.

Ganache de Chocolate Escuro:

- [04] Numa panela em fogo médio aqueça 200 ml de creme de leite fresco.
- [05] Numa outra tigela coloque 350 g de chocolate meio amargo e 100 g de manteiga em temperatura ambiente.
- [06] Aos poucos despeje o creme de leite aquecido acima, misturando devagar em círculos, até derreter o chocolate e formar um creme brilhante.
- [07] Reserve em temperatura ambiente ou na geladeira por 30 minutos para tomar consistência cremosa e firme.

BOLO DE SORVETE

Ingredientes

- 1/4 pacote de biscoito coco
- 450ml de sorvete do sabor que preferir
- 50g de coco fresco ralado
- 1/4 xícara (chá) de leite

Ingredientes para a Calda

- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Bolo:

- [01] Forre uma fôrma de bolo inglês com papel de alumínio e reserve.
- [02] Quebre metade dos Biscoitos em pedaços pequenos e reserve.
- [03] Umedeça os Biscoitos inteiros com o leite.
- [04] Disponha metade dos Biscoitos moídos no fundo da fôrma e forre as laterais com os Biscoitos inteiros, colocando-os com o desenho voltado para frente.
- [05] Coloque uma camada de Sorvete, uma de coco ralado, uma de Biscoito moído e assim sucessivamente terminando com o Sorvete.
- [06] Cubra com uma camada de Biscoito inteiro e leve ao freezer por cerca de 12 horas.
- [07] Desenforme e cubra a parte superior e as bordas do bolo com coco ralado fresco. Sirva a seguir acompanhado pela calda de Chocolate quente.



Calda:

- [01] Pique o Chocolate e coloque-o em um recipiente refratário e leve ao fogo em banho-maria até que tenha derretido.
- [02] Junte a manteiga, duas colheres(sopa) de água e mexa até obter um creme homogêneo.
- [03] Sirva quente acompanhando o bolo de Sorvete.



 cadence • www.cadence.com.br