

Dicas Importantes

- Se a mistura do sorvete estiver muito grossa, ela não irá aderir ao cilindro e não irá congelar.
- Coloque apenas 150ml da mistura de cada vez. Se a Gelateria estiver muito cheia a mistura não irá congelar.
- O cilindro deve estar completamente cheio de gelo e sal. Você pode colocar gelo quebradinho para preencher bem.
- O sal grosso faz o cilindro congelar mais rápido que o sal refinado, mas os dois funcionam.
- Quanto mais gelada estiver a mistura, mais rápido irá congelar. Por isso, prepare a mistura e deixe na geladeira por 4 horas antes de começar a brincadeira.
- Ao encostar o raspador no cilindro, faça uma leve pressão para que saia todo o sorvete em volta dele.
- Caso a mistura congele demais, raspe-a do cilindro com a espátula.
- O cilindro deve ser lavado antes de colocado na gelateria para que o sorvete não fique salgado.

Pistas Importantes:

- Si la mezcla del helado estuviere muy espesa, no va adherir al cilindro y no va a congelar. / • Coloque solamente 150ml de la mezcla por vez. Si la Gelateria estuviere muy llena, la mezcla no va a congelar. / • El cilindro debe estar completamente lleno de hielo y sal. Puede poner hielo quebrado para rellenar bien. / • La sal gruesa hace que el cilindro congele más rápido de la que la sal fina, pero las dos funcionan. / • Cuando más fría estuviere la mezcla, más rápido va a congelar. Por eso, prepare la mezcla y dejela en la heladera por 4 horas antes de empezar el juego. / • Cuando apoye el raspador en el cilindro, haga una presión suave para que salga todo el helado en vuelta de él. / • En caso la mezcla hiele demasiado, raspe del cilindro con la espátula. / • El cilindro también debe ser lavado antes de colocar en la maquina de helado/heladora para que el helado no quede con sabor salado.



Oi, Calesita!

SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente

0800 725 2221

sac@calesita.com.br



calesita

CALESITA INDÚSTRIA DE BRINQUEDOS LTDA

Rua: Hermann Guenther, 525 - Ribeirão Clara - CEP 89107-000 - Pomerode - SC

Fone: 47 3242-2222 - Fax: 47 3242-2223 - CNPJ: 00.202.187/0001-06 - INDÚSTRIA BRASILEIRA



calesita

Gelateria Calesita



Preparando sua gelateria

Preparando su gelatería

- O brinquedo, o cilindro e as tacinhas devem ser lavados com detergente neutro por um adulto, antes e após o uso.
- El juguete, el cilindro y los vasos deben ser lavados con detergente neutro por un adulto antes y después de su uso.
- Seque bem com um pano limpo.
- Seque bien con un paño limpio.
- Quando a brincadeira acabar, lave a Gelateria antes de guardar.
- Cuando acabe el juego, lave la Gelateria antes de guardar.
- Não coloque a Gelateria na máquina de lavar louças.
- No coloque la Gelateria en el lavavajillas.



Manual De Instruções e Receitas

Manual De Instrucciones y recetas

Importante / Importante

Quanto mais gelada estiver a mistura, mais rápido ficará pronto. Antes de começar a brincadeira, prepare a mistura e deixe na geladeira por aproximadamente 4 horas.

Veja a receita ao lado.

Cuanto más fría esté la mezcla, más rápido quedará listo. Antes de empezar el juego, prepare la mezcla y deje en la heladera cerca de 4 horas. Vea la receta al lado.

- O preparo da mistura e a montagem da gelateria devem ser feitos por um adulto. La preparación de la mezcla y armado de la heladería, deben realizarse por un adulto.
- Recomendado a supervisão de um adulto durante o uso. Se recomienda la supervisión de un adulto durante el uso del juguete.

Começando a Brincadeira / Comenzando el juego

A mistura está na geladeira há algumas horas, então, vamos fazer sorvete?

- Abra a tampa da Gelateria e retire o cilindro.
- Encha bem o cilindro com cubos de gelo e complete com sal. Pode ser sal refinado ou sal grosso.
- O cilindro deve estar completamente cheio de gelo e sal.
- Feche bem e agite o cilindro fechado para que o sal se misture com o gelo.
- Lave bem o cilindro com água para retirar as sobras de sal.

- Encaixe o cilindro na Gelateria e coloque a tampa.
- Evite tocar na parte congelada do cilindro. Segure pelas laterais de plástico.
- Coloque a mistura na Gelateria pela abertura na parte superior traseira.
- Coloque uma porção de 150 ml de cada vez.

Se colocar a mais, a mistura não irá congelar.

- Segure o raspador em posição que

não encoste no cilindro.

- Gire lentamente a manivela no sentido horário por alguns minutos.
- Não gire muito rápido.
- A mistura começará a congelar e se prender em volta do cilindro. Está virando sorvete!
- Encoste o raspador no cilindro e gire a manivela para o sorvete sair.
- Depois de retirar a primeira parte da mistura congelada, gire mais um pouco para continuar a fazer sorvete com toda a mistura.
- Caso a mistura congele demais, raspe-a do cilindro com a espátula.
- O sorvete cairá direto na tacinha!

• La mezcla está en la heladera hace algunas horas, entonces, vamos a hacer el helado? / • Abra la tapa de la Gelateria y retire el cilindro. / • Llene bien el cilindro con cubitos de hielo y completelo con sal. Puede ser sal fina o gruesa. / • El cilindro debe estar completamente lleno de hielo y sal. / • Cierre bien y agite bien el cilindro cerrado para que la sal se mezcle bien con el hielo. / • Lave bien el cilindro con agua para retirar las sobras de sal. / • Encaje el cilindro en la Gelateria y coloque la tapa. / • Evite tocar en la parte congelada del cilindro. Tomarlo por los laterales de plástico. / • Coloque la mezcla en la Gelateria por la apertura en la parte superior trasera. / • Coloque una porción de 150 ml por vez. / • Si colocas más que eso, la mezcla no va a congelar. / • Tome el raspador en posición que no toque el cilindro. / • Gire despacio la manivela en el sentido horario por algunos minutos. / • No gire demasiado rápido. / • La mezcla empezará a congelar y agarrarse en el cilindro. Ya esta convirtiéndose en helado! / • Apole el raspador en el cilindro y gire la manivela para desprender el helado. / • Después de sacar la primera parte de la mezcla helada, gire un poco más para seguir haciendo helado con toda la mezcla. / • En caso que la mezcla congele demasiado, desprendala del cilindro con la espátula. / • El helado caerá directamente en la copa.



RECEITAS / Recetas

Mistura Base / Mezcla Base

150ml de leite / 150ml de leche

1 colher de sopa de açúcar / 1 cucharada soper de azúcar

1 colher rasa de amido de milho / 1 cucharada a raz de fécula de maíz

Para mais de uma porção, multiplique a quantidade / Para hacer más que una porción, multiplique la cantidad

Dilua o amido de milho em 3 colheres de sopa de água e reserve. Em uma panela, misture o leite e o açúcar e aqueça em fogo brando. Quando começar a ferver, tire do fogo e coloque o amido de milho misturando bem. Volte a panela ao fogo brando por um minuto até que a mistura engrosse um pouco. Deixe esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas antes de começar a brincadeira.

Disuelva la fécula de maíz en 3 cucharadas soperas de agua y reserve. En una olla, mezcle la leche y el azúcar y caliente a fuego lento. Cuando comienza a hervir, quítelo del fuego y agregue la fécula de maíz mezclando todo muy bien. Lleve la olla a fuego lento por 1 minuto hasta que la mezcla espese un poco. Deje enfriar y lleve a la heladera por cerca de 4 horas antes de empezar el juego.



Sorvete Colorido / Helado Colorido

Coloque suco em pó do seu sabor preferido na Mistura Base e mexa bem.

Você pode fazer sorvete de várias cores e sabores!

Coloque jugo en polvo con su sabor de preferéncia en la Mezcla Base y mezcle muy bien.

Usted puede hacer helado de varias colores y sabores!



Sorvete de chocolate / Helado de chocolate

Acrescente 1 colher de sopa de achocolatado em pó na Mistura Base.

Depois que o sorvete estiver pronto, você pode decorar com chocolate raspadinho ou granulado.

Agrega 1 cucharada soper de cacao en polvo en la Mezcla Base.

Después que el helado este listo, puedes adomar con chocolate raspado, o con granas.



Sorvete de morango / Helado de frutilla

Use 150ml de iogurte para beber de morango direto na Gelateria.

Depois que estiver pronto você pode servir com morango picadinho!

Use 150 ml de yogur de frutilla para beber directo en la Gelateria.

Después que esté listo puedes servir con frutillas picadas!



Sorvete de baunilha / Helado de Vainilla

Coloque uma colher de chá rasa de baunilha na Mistura Base antes de colocar na Gelateria e mexa bem.

Coloque una cucharada chica de té rasa de esencia de vainilla en la Mezcla Base antes de poner en la Gelateria y mezcle muy bien.



Sorvete de coco / Helado de coco

Substitua metade da porção de leite da Mistura Base por leite de coco.

Depois que o sorvete estiver pronto, você pode servir com coco ralado.

Substituya medio vaso de leche de la Mezcla Base por medio vaso de leche de coco. Después que el helado esté listo, puedes servir con coco rallado.



Raspadinho / Raspado

Você também pode fazer raspadinho com a sua Gelateria! Faça um suco em pó do sabor que quiser e faça o mesmo procedimento do sorvete.

Quando o suco congelar em volta do cilindro é só servir!

También puedes hacer Raspado de jugos con su Gelateria! Haz un jugo en polvo del sabor que más te gusta y sigue el mismo procedimiento que para el helado. Cuando el jugo congele en torno del cilindro puedes servirlo!