

PT	NL
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO Quando utilizar aparelhos eléctricos, tome sempre as devidas precauções, no caso: 1 Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica. 2 Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à tomada eléctrica. Retire sempre a ficha da tomada depois de utilizá-lo. 3 Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança. 4 É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho. 5 Não coloque nem aproxime o aparelho a fontes de calor. 6 Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc..) 7 Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com superfícies quentes. 8 NUNCA MERGULHE O CORPO DO MOTOR, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS; LIMPE COM UM PANO MOLHADO. 9 NUNCA TOQUE AS PARTES EM MOVIMENTO. 10 Durante o uso, posicione o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável. 11 Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada. 12 Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado e se o corpo do motor está bem encaixado na tampa. 13 Não deixe o aparelho funcionar sem carga. 14 Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina. 15 Não deixe o aparelho em função por mais de 40 minutos consecutivos. 16 Se o gelado ou o sorvete contiverem ingredientes frescos, consuma-os no prazo de uma semana. O gelado é mais gostoso quando estiver bem frio. 17 Se o gelado ou o sorvete contiverem ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos. 18 Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica. 19 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.	BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden, waaron- 1 Controleer of de elektrische volt van het apparaat overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet. 2 Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het aangesloten is aan het elektriciteitsnet; haal na gebruik de stekker uit het stopcontact. 3 Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. 4 U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen. 5 Zet het apparaat nooit boven of in de buurt van warmtebronnen. 6 Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz..) 7 Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met warme oppervlaktes. 8 DE MOTORBASIS, DE STEKKER EN DE ELEKTRICITEITSKABEL NOOIT ONDERDOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN. 9 NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN. 10 Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel werkvlak. 11 Houdt de vingers en ge keukenge-reedschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaren aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukenge-reedschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat. 12 Controleer voordat de ijsmachine in werking wordt gezet of alle onderdelen goed zijn samengesteld en dat de motorbasis goep op de deksel is vastgezet. 13 Laat het apparaat niet leeg werken. 14 Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet. 15 Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand werken. 16 Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten, moeten ze binnen één week geconsumeerd worden. Ijs is lekkerder als het koud wordt geserveerd. 17 Als het ijs of de sorbet wordt bereidt met verse eieren mag het niet geconsumeerd worden door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
	- Vire o corpo do motor (A) e insira no furo o pino (C) montado com o misturador (D) (Fig. 5). - Coloque o bloco assim montado sobre o cesto (E) de modo que o misturador (D) se insira no interior do cesto. Bloqueie-o rodando-o no sentido horário (Fig. 6). ATENÇÃO: Antes de proceder com a utilização do aparelho, verifique se todos os componentes estão montados corretamente. - Ligue a ficha à tomada de corrente e carregue no interruptor de ligação (H) para acionar a máquina de fazer gelado. - Verta a mistura preparada anteriormente e bem fria dentro do cesto (E) pela abertura (G) na parte superior da tampa (B). Acione o misturador (D) e deixe funcionar durante 30 - 40 minutos no máximo até obter a consistência desejada. ATENÇÃO: Não verta os ingredientes antes de ter inserido o misturador senão o preparado irá congelar e não será possível fechar o aparelho. ATENÇÃO: Durante o enchimento, deixe pelo menos 3 cm entre o preparado e a borda superior do cesto porque na fase de congelamento o preparado cresce. - Ao obter a consistência desejada, desligue o aparelho pelo interruptor de ligação (H) e desligue a ficha da tomada de corrente. - Retire o corpo do motor (A), acoplado à tampa (B), o pino (C) e o misturador (D), rodando-o no sentido anti-horário e, com uma espátula de borracha ou uma colher de plástico, retire e sirva o gelado.
	LIMPEZA ATENÇÃO: Para prolongar a vida útil do aparelho, não lave as peças na máquina. ATENÇÃO: Retire a ficha da tomada de corrente. ATENÇÃO: Nunca mergulhe em água ou outros líquidos o corpo do motor, a ficha e o cabo elétrico. Use um pano húmido para limpá-los. Desmonte o corpo do motor (A) da tampa (B) carregando ao mesmo tempo as duas alavancas inferiores e puxe-o para cima (Fig. 7). Desmonte o aparelho em todos os seus componentes. Lave a tampa (B), o pino (C), o misturador (D) e o cesto (E) em água morna e detergente. Seque tudo perfeitamente. ATENÇÃO: Não proceda ao congelamento, se o cesto (E) estiver húmido. Limpe o corpo do motor (A) com uma esponja húmida ou com um pano.
	RECEITAS Gelado de natas "Fior di latte" Ingredientes: 300 ml de leite gordo 300 ml de natas gordas 60 g de açúcar Modo de preparo: Numa taça verta o leite e o açúcar. Misture bem para dissolver o açúcar. Incorpore as natas e misture. Leve a mistura ao frigorífico e prepare o gelado como indicado no presente folheto. Variantes: - gelado de baunilha: junte à mistura 1/2 colherzinha de extrato de baunilha; - gelado de menta: junte à mistura algumas gotas de xarope de menta; - gelado com raspas de chocolate: quando o gelado de natas começar a endurecer (cerca de 20 min), junte 50g de chocolate ralado.
	Gelado de morango (fresco) Ingredientes: 250 g de morangos frescos Sumo de meio limão 300 ml de leite gordo 300 ml de natas gordas 70 g de açúcar Modo de preparo: Reduza os morangos a puré e junte o sumo de limão. Junte o leite e o açúcar. Misture bem para dissolver o açúcar. Incorpore as natas e misture. Leve a mistura ao frigorífico e prepare o gelado como indicado no presente folheto. Variantes: - substitua os morangos com polpa de banana.

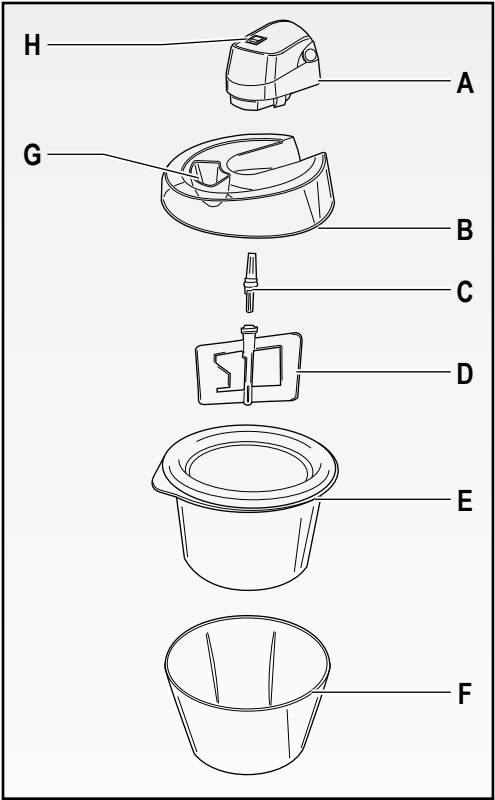


Fig. 1

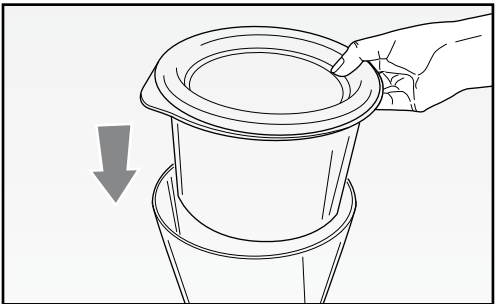


Fig. 2

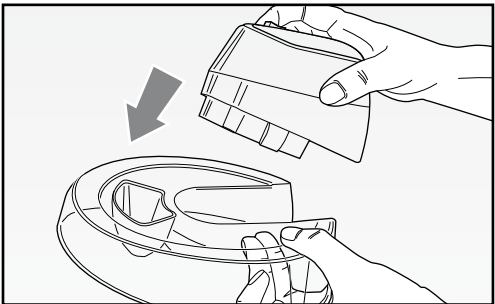


Fig. 3

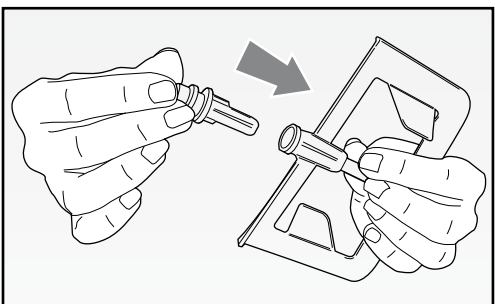


Fig. 4

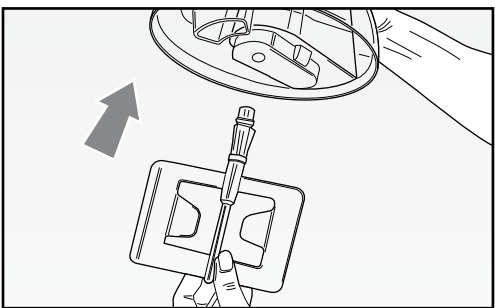


Fig. 5

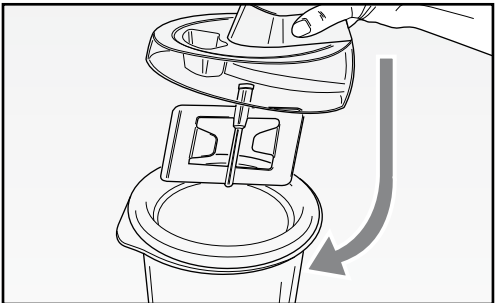


Fig. 6

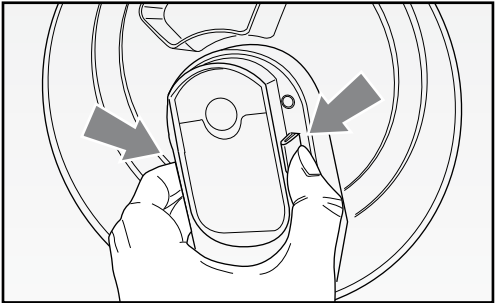


Fig. 7



- 18 Als de bevroren oplossing uit de bak komt moet u het gebruik onderbreken. De bevroren oplossing die wordt gebruikt is niet giftig.
- 19 Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
- 20 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat accessoires worden gemonteerd of losgehaald, voordat het apparaat wordt gereinigd en wanneer het niet gebruikt wordt.
- 21 Om de stekker uit het stopcontact te trekken moet de stekker zelf vastgenomen worden. Nooit aan het snoer trekken.
- 22 Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
- 23 Gebruik het apparaat niet wanneer de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat zelf niet goed werkt; breng het apparaat in dit geval meteen naar het Geautoriseerd Assistentiecentrum.
- 24 Wanneer de elektriciteitskabel beschadigd is moet ze vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over de kwalificaties beschikt, zodat ieder risico wordt vermeden.
- 25 Het apparaat is ontworpen voor UIT-SLUITENDE HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.
- 26 Wanneer het apparaat weggegooid wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door de elektriciteitskabel eraf te knippen. Bovendien moeten de gevaarlijke onderdelen van het apparaat onschadelijk gemaakt worden, speciaal voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- 27 De verpakkingselementen moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
- 28 Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU en aan het EG-reglement Nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen die in aanraking komen met voeding.
- 29  Lees het met het product meegeleverde blad met instructies voor de verwerking van het afval van dit product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (AFB. 1)

- A Motorgedeelte
- B Deksel
- C Spil
- D Mixer
- E Mand
- F Bak
- G Invoeropening ingrediënten
- H Schakelaar

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en na elk gebruik moet u het deksel (B), de mand (E) en de mixer (D) met heet sop wassen.
- OPGELET:** Om het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen, moet het altijd uitgeschakeld zijn en mag de stekker niet in het stopcontact zitten.
- De mand (E) moet voldoende bevroren worden voor elk gebruik. De mand (E) heeft een dubbele isolatie en moet volledig worden bevroren (minstens 12 uur, bij voorkeur 24 uur) voor perfect bereid roomijs. Wij raden aan om de mand achteraan in de diepvriezer te plaatsen waar deze het koudst is.
 - De diepvriezer zelf moet een temperatuur van minstens - 18° bereiken.
 - De mand moet in een gesloten plastic zak zitten om te

- voorkomen dat de mand geuren opneemt of in aanraking komt met ijs en moet perfect rechtop staan met de opening naar boven.
- Bewaar de mand (E) in de diepvriezer ook als u hem niet gebruikt; op deze manier is de mand altijd klaar voor gebruik. De mand moet minstens 12 uur en bij voorkeur 24 uur in de diepvriezer staan.
 - Bereik de ingrediënten in een grote kom en meng ze goed.
 - Laat de bereiding afkoelen tot op kamertemperatuur als u de bereiding «warm» heeft gemaakt en daarna 5 tot 6 uur in de koelkast afkoelen, ook als u een "koude" bereiding heeft gemaakt.
 - Haal de mand (E) uit de diepvriezer en steek hem in de bak (F) (Afb. 2).
 - Steek apart het motorgedeelte (A) op het deksel (B) en druk er lichtjes op totdat het volledig geblokkeerd is (Afb. 3).
 - Steek de spil (C) in de daarvoor bedoelde opening in de bovenkant van de mixer (D) (Afb. 4).
 - Draai het motorgedeelte (A) ondersteboven en steek in de daarvoor bedoelde opening de spil (C) samen met de mixer (D) (Afb. 5).
 - Zet dit geheel op de mand (E) zodat de mixer (D) in de mand zit. Schroef naar rechts aan om het geheel te blokkeren (Afb. 6).

- OPGELET:** Voordat u het apparaat gebruikt, controleert u of u alle componenten naar behoren heeft gemonteerd.
- Steek de stekker in een stopcontact en druk op de schakelaar (H) om de roomijsmaker aan te zetten.
 - Giet de al gemaakte en goed afgekoelde bereiding in de mand (E) via de invoeropening (G) in de bovenkant van het deksel (B). Laat de mixer (D) maximum 30 tot 40 minuten werken totdat de bereiding de gewenste dikte heeft.
 - OPGELET:** Giet geen ingrediënten in de mand voordat u de mixer erin heeft gemonteerd, omdat anders de bereiding bevriest en u het apparaat niet meer kunt sluiten.
 - OPGELET:** Laat tijdens het vullen minstens 3 cm tussen de bereiding en de bovenste rand van de mand omdat de bereiding uitzet tijdens het vriezen.
 - Als de gewenste dikte is bereikt, zet u het apparaat uit met de schakelaar (H) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder het motorgedeelte (A) samen met het deksel (B), de spil (C) en de mixer (D). Draai dit hiervoor naar links en schep met een rubber spatel of een plastic lepel het roomijs uit.

SCHOONMAKEN

- OPGELET:** De roomijsmaker gaat langer mee als u hem niet in de vaatwasmachine wast.
- OPGELET:** Haal de stekker uit het stopcontact.
- OPGELET:** Dompel het motorgedeelte, de stekker en het stroomsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtige doek om ze schoon te maken.
- Verwijder het motorgedeelte (A) van het deksel (B) door tegelijkertijd beide lipjes onderaan in te drukken en het motorgedeelte er naar boven uit te trekken (Afb. 7).
- Scheid alle componenten van het apparaat.
- Was het deksel (B), de spil (C), de mixer (D) en de mand (E) in lauw sop. Droog ze daarna perfect af.
- OPGELET:** Zet de ijsmand niet in de diepvriezer als de ijsmand (E) nog vochtig is.
- Reinig het motorgedeelte (A) met een vochtige spons of doek.

RECEPTEN

Fior di latte - roomijs

- Ingredienten:**
- 300 ml volle melk
- 300 ml room van volle melk
- 60 g suiker

- Bereiding:**
- Giet melk en suiker in een kom. Meng goed totdat de suiker opgelost is.
- Schep de room in het mengsel en meng.
- Laat de bereiding afkoelen en bereid het roomijs zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Varianten:**
- vanilleroomijs: voeg een half lepeltje vanille-extract toe aan de bereiding;
 - muntroomijs: voeg enkele druppels muntsiroop toe aan de bereiding;
 - roomijs met chocoladeschilfers: als het Fior di latte - roomijs hard begint te worden (na ongeveer 20 min), voegt u 50 g in schiffers geraspte chocolade toe.

Roomijs van verse aardbeien

- Ingredienten:**
- 250 g verse aardbeien
- Het sap van een halve citroen
- 300 ml volle melk
- 300 ml room van volle melk
- 70 g suiker
- Bereiding:**
- Mix de aardbeien tot moes en voeg het citroensap eraan toe.
- Voeg de melk en suiker toe. Meng goed totdat de suiker opgelost is.
- Schep de room in het mengsel en meng.
- Laat de bereiding afkoelen en bereid het roomijs zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Varianten:**
- gebruik bananenmoes in de plaats van aardbeienmoes.

