

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Durante a utilização de aparelhos eléctricos, é necessário prestar muita atenção em algumas normas de segurança, especialmente:

1. Ler atentamente as instruções para o uso antes de instalar e utilizar o aparelho.
2. Não imergir o motor em água ou em outros líquidos: **perigo de choques eléctricos.**
3. Prestar muita atenção quando o aparelho for usado por crianças ou próximo a elas. O APARELHO DEVE SER COLOCADO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Retirar a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de o desmontar e antes de o limpar.
5. O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.
6. Não tocar as partes em movimento. Para evitar riscos de acidentes ou de danos ao aparelho, não tocar com as mãos, cabelos, roupas, espátulas ou outros utensílios quando o aparelho estiver a funcionar. **NÃO UTILIZAR OBJECTOS OU UTENSÍLIOS CORTANTES NO INTERIOR DO CESTO.** Poderiam riscar ou danificar o interior do mesmo. Uma espátula de borracha ou uma colher de madeira podem ser usadas quando o aparelho estiver desligado.
7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
8. O uso de acessórios não criados especialmente para este aparelho pode causar incêndio ou choque eléctrico.
9. Não utilizar ao ar livre.
10. Não deixar que o cabo de alimentação ultrapasse o bordo da mesa ou do plano de trabalho e evitar também que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
11. Este aparelho foi criado para o uso doméstico. Qualquer operação de manutenção que não pertença à normal limpeza deve ser feita pelo Centro de Assistência Autorizado pelo fabricante.
12. Não aquecer o cesto de refrigeração. Por ser um recipiente vedado, uma vez aquecido poderia se quebrar e provocar danos às pessoas.
13. Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da Directiva CEE 89/109. Este aparelho também está em conformidade com as Directivas  aplicáveis, incluída interferência radioeléctrica.

CONSERVAR AS INSTRUÇÕES PARA O USO

DESCRIÇÃO

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Corpo do motor | E Pá misturadora |
| B Interruptor ON/OFF | F Cesto de refrigeração |
| C Pulsador de desenganche tapadera | G Pulsador de abertura |
| D Tampa | |

FUNCIONAMENTO

O gelado obtém-se introduzindo os ingredientes, oportunamente misturados, no recipiente previamente resfriado e trabalhando-os com a pá misturadora por um tempo variável entre 20 e 40 minutos.

O tempo necessário para obter o gelado depende da natureza e da quantidade dos ingredientes usados e da temperatura do recipiente.

O RESFRIAMENTO DO RECIPIENTE

- Antes de utilizar a máquina de gelado, lavar cuidadosamente todas as partes que entrarão em contacto com o gelado

- Retirar a pá e a tampa.
- Verificar que o recipiente esteja perfeitamente limpo, caso contrário, limpar a parte interna com um pano húmido e secar atentamente depois da limpeza.
- Colocar o recipiente no congelador, o mais próximo possível à fonte do freio (fig. 1). Não colocar nada no interior do recipiente e não cobri-lo. Deixar um espaço suficiente ao redor do recipiente.

ATENÇÃO: O recipiente deve ser levado à temperatura necessária colocando-o em congelador qualquer ou na câmara de congelação de um frigorífico de três estrelas ou quatro estrelas. O congelador deve ser regulado para alcançar ao menos a temperatura de -18°C / 0°F . A não consecução desta temperatura torna impossível a utilização do recipiente para a formação do gelado. O recipiente deve permanecer no congelador pelo tempo indicado na tabela abaixo.

Temperatura do congelador	Tempo mínimo de congelamento do cesto
-30°C / -22°F	9-10 horas
-25°C / -13°F	12-14 horas
-18°C / 0°F	20-22 horas

O recipiente pode ser deixado constantemente no congelador para permanecer sempre disponível para o uso.

A PREPARAÇÃO DO GELADO

Escolher uma entre as receitas disponíveis e preparar os ingredientes oportunamente misturados.

- Retirar o recipiente do congelador.
- Engatar o corpo do motor à tampa e introduzir a pá misturadora (fig. 3).
- Fechar o aparelho apoiando a parte acoplada (corpo do motor, tampa e pá misturadora) ao cesto de refrigeração, em seguida, girar até engatá-lo (fig. 4).
- Ligar a máquina premendo o botão ON/OFF.
- Deitar lentamente os ingredientes, através da abertura na tampa, com o motor em funcionamento, de modo a não deixar tempo aos ingredientes de congelar sobre as paredes do recipiente.
- Deitar os ingredientes no recipiente até ENCHÊ-LO CUIDANDO PARA NÃO IR ALÉM DA METADE, durante a elaboração o preparado aumentará de volume
- Use preferentemente ingredientes na temperatura de frigorífico.
- Durante a preparação, pode-se acrescentar, através da abertura da tampa, chocolate em lascas, uva passa e outros ingredientes (fig. 5). As bebidas alcoólicas deverão ser adicionadas somente no final da preparação porque retardam notavelmente o resfriamento. O gelado aumentará de volume até encher o cesto nos últimos minutos da preparação.

Caso se tivesse formado uma camada de gelo demais espessa, com o bloqueio de todos os movimentos da pá, por ter esperado demais para misturar, intervir como indicado a seguir: o desligar o motor o retirar a tampa o utilizar uma espátula ou um utensílio de cozinha para liberar a pá e as paredes do gelo o recolocar em posição a tampa e o motor e colocar a máquina de gelado imediatamente em funcionamento.

Uma vez formado, o gelado alcança uma consistência maior se for deixado no recipiente por alguns minutos (não mais de 30 minutos).

ADVERTÊNCIAS

Não fazer o aparelho funcionar mais de quanto devido.

Se o gelado não se formou ou apresenta a tendência a derreter-se depois dos primeiros 45 minutos, é inútil continuar.

Desligar o aparelho somente quando o gelado estiver pronto. Os ingredientes se gelariam sobre as paredes tornando dificultoso ou impossível recolocar a pá em funcionamento.

A CONSERVAÇÃO DO GELADO

Na máquina de gelado

Quando o gelado está pronto, pode-se conservá-lo coberto na mesma máquina de gelado por aproximadamente 30 minutos. Pode-se também colocar a máquina de gelado coberta no frigorífico por aproximadamente 30 minutos (não no congelador).

No congelador

É possível conservar (limitadamente) o gelado no congelador. Em qualquer caso, uma longa permanência no congelador certamente não favorece o sabor e a qualidade do gelado. Depois de 1-2 semanas a estrutura do gelado decai e acaba por perder-se o sabor de fresco. o gelado fresco tem um sabor mais agradável.

Mesmo assim, caso se quisesse conservar o gelado no congelador, deve-se observar as seguintes regras:

Conservar o gelado num recipiente para congelador, perfeitamente limpo e bem fechado.

A temperatura de conservação deve ser no mínimo de -18°C .

Grave sobre o recipiente a data da preparação e o tipo de gelado.

ATENÇÃO

O gelado é sensível às bactérias. Por esta razão é importante manter a máquina de gelado e os utensílios perfeitamente limpos e secos.

Nunca voltar a congelar o gelado descongelado o semi-congelado.

Deve-se retirar o gelado do congelador aproximadamente meia hora antes de servi-lo, colocando-o no frigorífico. Eventualmente, pode-se deixá-lo por uns 10/15 minutos em temperatura ambiente para obter a temperatura adapta para o seu consumo.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Gelado a base de ingredientes não cozidos: ± 1 semana

Sorvetes: 1-2 semanas

Gelado a base de ingredientes semi cozidos: ± 2 semanas

A LIMPEZA DO APARELHO

A higiene é a coisa mais importante a observar quando se faz o gelado.

Antes de proceder à limpeza da máquina de gelado, certificar-se que tenha sido retirada a ficha da tomada de corrente.

O cesto de refrigeração, a pá misturadora e a tampa podem ser lavados em água morna com detergente. Para desengatar a tampa, intervir no botão de desengate da tampa, situado sob o corpo do motor (fig. 6). Não lavar nenhuma peça na lava-loiça. O corpo do motor pode ser limpo com um pano húmido. Não imergir o corpo do motor em água, nunca enxaguá-lo sob a torneira.

Secar bem todas as partes e nunca colocar o cesto no congelador se o mesmo estiver ainda molhado. Não guardar no congelador a pá misturadora.

CONSELHOS ÚTEIS

- Algumas receitas precisam de cozedura prévia. Prepará-las pelo menos um dia antes para que se resfriem completamente e cresçam. Todavia é sempre aconselhado resfriar o preparado de base.
- Com os preparados frios têm-se resultados melhores batendo os ovos e o açúcar com um batedor eléctrico. Isto contribuirá para que o preparado se torne mais volumoso
- A maior parte dos preparados são o resultado de nata, leite, ovos e açúcar. Pode-se usar toda a nata que se quiser, mas o sabor e a consistência mudarão muito de acordo com a qualidade da nata escolhida. Maior será a percentagem de gorduras contida na nata, mais rico será o gelado. Por exemplo: a nata integral tem no mínimo 36% de gorduras, a nata batida o 30%, a nata para café ou a nata desnatada o 18% e metade nata + metade leite o 10%. Seja como for, o importante é manter sempre a mesma quantidade de líquido. Por

exemplo, o gelado mais leve pode ser feito utilizando mais leite que nata, ou eliminando totalmente a nata. Pode-se utilizar também leite desnatado, mas haverá uma diferença relevante na consistência do gelado.

- O preparado para gelado pode ficar no frigorífico por vários dias. Deve-se movê-lo muito bem antes de o deitar no cesto.
- Deitar no cesto o preparado até enchê-lo somente pela metade; o preparado aumentará de volume durante a feitura.
- As bebidas alcoólicas retardam o processo de refrigeração. Portanto, é aconselhável acrescentar o licor nos últimos minutos da preparação.
- O sabor dos sorvetes dependerá muito do grau de maturação e da doçura da fruta e do sumo utilizado. Experimentar a fruta antes de a acrescentar à receita. Se for muito azeda, acrescentar açúcar; se for muito madura, colocar menos ou não colocar por nada açúcar. Lembrar-se que, em qualquer caso, o frio diminui o grau de doçura.
- Podem-se utilizar também adoçantes no lugar do açúcar. Neste caso, acrescentar o adoçante no preparado e misturar até que esteja perfeitamente dissolvido.
- Os preparados que foram aquecidos devem ser deitados no cesto somente quando estiverem perfeitamente frios.
- Caso se deseje tornar mais doce a receita durante a preparação, não acrescentar directamente o açúcar no interior do cesto (não se dissolve). Ao invés, é aconselhável dissolver o açúcar em pouca água ou leite desnatado e, em seguida, deitar o xarope assim obtido (resfriado) no cesto.
- A fruta utilizada para as receitas deve ser sempre lavada e secada antes de seu uso; para além disso, embora não esteja especificado, a fruta deve ser descascada, descaroçada, eliminadas as sementes, etc.
- Caso se desejasse diminuir as quantidades de gelado, podem-se fraccionar ou dividir pela metade as doses indicadas.
- Quando se utilizam ovos crus, certificar-se que os mesmos sejam frescos quebrando-os um por vez num recipiente e controlando que:
 1. não tenha mau cheiro;
 2. a clara não seja aquosa mas densa e que se ligue à gema;
 3. a gema seja redonda e túmida.

O QUE PODERIA NÃO FUNCIONAR?

• Congelador pouco eficiente (não alcança - 18° C 0°F). • Recipiente muito próximo à porta do congelador. • Congelador cheio demais. • Congelador com espessura de gelo demais elevada sobre as paredes. • Ingredientes deitados numa temperatura superior àquela ambiente.	• Termóstato do congelador não regulado para alcançar o frio máximo. • Abertura e fechamento da porta do congelador muito frequente durante o período de resfriamento. • Recipiente colocado virado no congelador ou coberto. • Recipiente deixado por mais de 5 minutos na temperatura ambiente antes do uso, • Ingredientes em proporção errada ou quantidade excessiva.
---	--

Recomenda-se vivamente verificar todos os pontos referidos acima antes de solicitar a intervenção de um centro de assistência autorizado. Caso o centro de assistência não constataste anomalias no funcionamento da máquina, as despesas consequentes a esta verificação correrão por conta do usuário.

GELADO DE LEITE

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 250 g de leite, 150 g de nata, 4 claras.

Bater as claras com o açúcar até obter um creme claro e espumoso. Acrescentar o leite e a nata, misturar bem e deitar o preparado no cesto do aparelho.

GELADO GIANDUIA (avelã)

INGREDIENTES: 175 g de açúcar, 300 g de leite, 75 g de chocolate amargo, 1 ovo, uma pitada de baunilha, 30 g de avelãs descascadas e sem pele.

Fazer em pedaços o chocolate e misturá-lo com o leite e a baunilha num recipiente em banho-maria. Bater o ovo e o açúcar, acrescentar o leite com o chocolate derretido (completamente frio). Acrescentar por fim as avelãs em pedaços pequenos e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE MURTINHO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 150 g de nata, 1/2 limão, 300 g de murtinhos (congelados).

Deixar descongelar os murtinhos em temperatura ambiente, conservando o xarope produzido durante o descongelamento. Borrifar com sumo de limão, acrescentar açúcar e nata, bater os ingredientes até que peguem consistência e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE BANANA

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 150 g de leite, sumo de limão, 300 g de polpa de banana (peso líquido).

Descascar as bananas e cortá-las em pedaços pequenos, borrifar com sumo de limão e bater com o açúcar. Acrescentar leite, misturar bem e deitar o preparado no cesto.

GELADO SABOR MÁLAGA

INGREDIENTES: 125 g de açúcar, 250 g de leite, 150 g de nata, 1 ovo, 75 g de uva passa, um pouco de rum.

Lavar a uva passa e colocá-la para amaciar com rum até cobri-la. Bater o ovo com o açúcar, acrescentar a nata e o leite, misturar bem e deitar o preparado no cesto. Quando o gelado estiver pronto, acrescentar a uva passa seca e parte do rum usado para fazê-la amaciar; misturar.

GELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 200 g de leite, 200 g de nata, 75 g de chocolate amargo, 1 ovo, uma pitada de baunilha.

Fazer em pedaços o chocolate e misturá-lo num recipiente em banho-maria com parte do leite e a baunilha. Bater o ovo com o açúcar, acrescentar o leite restante e o chocolate derretido (completamente frio). Deitar o preparado no cesto.

GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 200 g de leite, 200 g de nata, 3 limões, 1 colher de xarope de limão.

Espremer os limões e acrescentar o sumo ao açúcar e ao xarope de limão, em seguida adicionar os outros ingredientes, bater tudo até ficar denso e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE MORANGOS

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 150 g de leite, 100 g de nata, 200 g de morangos maduros, 1 ovo.

Bater o ovo com o açúcar, acrescentar os morangos em pedaços pequenos e os outros ingredientes. Misturar e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE AVELÃ

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 200 g de leite, 150 g de nata, 1 ovo, uma pitada de baunilha, 75 g de avelãs descascadas e sem pele.

Picar bem as avelãs e acrescentar o açúcar. Acrescentar o ovo (e bater bem tudo), em seguida adicionar os outros ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE NOZES

INGREDIENTES: 125 g de açúcar, 200 g de leite, 150 g de nata, 1 ovo, 75 g de polpa de nozes (peso líquido), 2 colheres de licor de nozes.

Picar bem as nozes com o açúcar. Acrescentar o ovo (bater até ficar denso), a nata, o leite e o licor, misturar e deitar o preparado no cesto.

GELADOS DE LICOR E SOFT DRINKS

GELADO DE CHAMPANHE*

INGREDIENTES: 125 g de açúcar, 200 g de nata, 300 g de champanhe (ou espumante seco italiano).

Dissolver o açúcar com o champanhe (ou com o espumante italiano), acrescentar a nata e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE LICOR DE MENTA*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 150 g de leite, 150 g de nata, 1 + 1/2 limão, 150 g de licor de menta.

Espremer os limões e acrescentar o sumo ao açúcar, dissolvendo o mais possível. Acrescentar os outros ingredientes e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE CIDRA*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 350 g de leite, 200 g de sumo de cidra (xarope).

Acrescentar o açúcar ao leite, acrescentar o sumo de cidra, misturar e deitar o preparado no cesto.

GELADO DE WHISKY*

INGREDIENTES: 125 g de açúcar, 150 g de leite, 200 g de nata, 1 ovo, uma pitada de casca de limão ralada, 75 g de whisky.

Bater o ovo com o açúcar, colocar a casca de limão, acrescentar o leite, a nata e o whisky, misturar e deitar o preparado no cesto.

* O uso de bebidas alcoólicas nestas receitas necessita de 10-15 minutos de preparação a mais.

SORBETS

SORBET DE PÊSSEGO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 1 limão, 400 g de polpa de pêssigo (peso líquido).

Borrifar o sumo de limão sobre a polpa de pêssigo cortada em pedaços pequenos e acrescentar o açúcar. Misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE DAMASCO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 1 limão, 400 g de damascos maduros (peso líquido), 2 colheres de brandy de damasco.

Borrifar o sumo de limão sobre a polpa de damasco cortada em pedaços pequenos, acrescentar o açúcar e o licor. Misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE BANANA

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 1 limão, 450 g de polpa de banana madura (peso líquido), uma pitada de baunilha.

Borrifar o sumo de limão sobre as bananas descascadas e cortadas em pedaços pequenos, acrescentar os outros ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE MAÇÃ*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 1 limão, 350 g de sumo de maçã, 100 g de branco doce, uma pitada de canela em pó.

Borrifar o sumo de limão sobre os ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE MELÃO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 1 limão, 400 g de polpa de melão (peso líquido), um copo pequeno de brandy.

Borrifar o sumo de limão sobre o melão cortado em pedaços pequenos, acrescentar os outros ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE MORANGO

INGREDIENTES: 150 g de açúcar, 1 limão, 400 g de morangos (peso líquido), 2 colheres de xarope de romã.

Borrifar o sumo de limão sobre os morangos cortados em pedaços pequenos, acrescentar os outros ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE CIDRA*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 300 g de água, 1 limão, 200 g de sumo de cidra.

Borrifar o sumo de limão sobre os ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE TORANJA

INGREDIENTES: 175 g de açúcar, 150 g de água, 2 colheres de gin, 300 g de sumo de toranja.

Misturar todos os ingredientes e deitar o preparado no cesto.

SORVET DE CHAMPANHE*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 1/2 garrafa de champanhe ou espumante seco italiano.

Misturar o açúcar com o champanhe ou com o vinho espumante e deitar o preparado no cesto.

SORBET DE BRANDY*

INGREDIENTES: 100 g de açúcar, 300 g de água, 3 limões, 125 g de brandy.

Espremer os limões e acrescentar o sumo aos outros ingredientes, misturar e deitar o preparado no cesto.

* O uso de bebidas alcoólicas nestas receitas necessita de 10-15 minutos de preparação a mais. Estes preparados tendem a derreter rapidamente. É aconselhável retirá-los do cesto somente no momento que serão consumidos.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.