

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

# Gelato

EXPERT





1. Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelően felügyelik őket vagy kioktatják őket a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és feltéve, hogy az érintetteket ezt figyelembe vették. Ne engedjék, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
2. Ez a készülék csak otthoni használatra készült.
3. A következő felhasználásokra nem terjed ki a garancia: üzletek, irodák és egyéb professzionális környezetek személyzeti konyháiban; farmokon, szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken a vendégek által; bed and breakfast típusú létesítményekben; éttermekben és más hasonló célokra, beleértve a kiskereskedelmet is.
4. Ha a kábel megsérül, vagy ha a készüléke eltörik, a veszély elkerülése érdekében ki kell cseréltetnie a gyártóval, annak szervizközpontjával vagy hasonló képesítéssel rendelkező szakemberrel.
5. Ne takarja el a készülék burkolatán lévő szellőzőnyílásokat.
6. A leolvasztási folyamat felgyorsítása érdekében ne használjon mechanikus eszközöket vagy a gyártó által ajánlottaktól eltérő eszközöket.
7. Ne tároljon robbanásveszélyes anyagokat, például gyúlékony hajtóanyagot tartalmazó aeroszoloikat ebben a készülékben.
8. Ne helyezzen elektronikus eszközöket a készülék élelmiszertároló rekeszébe, kivéve, ha azok a gyártó által javasolt típusúak.
9. Az összetevők maximális mennyisége gyártási ciklusonként 1 kg.
10. Soha ne merítse vízbe a fagylalkészítőt.
11. Ne használja a készüléket a szabadban.
12. Ez a készülék „N” klimatikus osztályba tartozik, és 16°C és 32°C közötti szobahőmérsékleten kell használni.
13. Győződjön meg arról, hogy a konnektor feszültsége megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett feszültségével.
14. A készüléket mindig földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.
15. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a pult széléről.
16. Húzza ki a készüléket minden használat után és tisztítás előtt. Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket.
17. Soha ne érintkezzen a készülék vagy a kábel forró vagy nedves felülettel.
18. Soha ne használja a készüléket, ha sérült vagy leesett. Vigye el a készüléket a gyártó által felhatalmazott szervizbe ellenőrzésre.
19. Soha ne döntse oldalra, és ne billentse fel a fagylalkészítőt, mert ez károsíthatja a hűtőegységet. Ha így helyezte el, hagyja pihenni a motort egy napig, mielőtt újra használná.
20. A fagylalkészítő szállításához és mozgatásához csak a készülék alján lévő fogantyúkat használja.



**R290**

Tűzveszélyre  
való  
figyelmeztetés



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyre kell vinni.

 A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági utasításokat.

Fedő



Kupak



Kivehető  
keverőlapát



Mérőpohár  
= 35 ml



Spatula

2 literes  
kivehető tál



Az Ön készüléke 2 tállal (1fix és 1 kivehető tál) és 2 lapáttal van felszerelve (a fix tál lapát orsója keskenyebb).

A rögzített tál lehetővé teszi, hogy két adagot készítsen egymás után.

Fix keverőlapát



2 Literes fix tál

Vezérlőpult



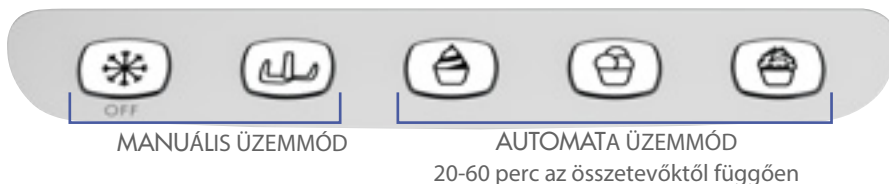
Fogantyúkat a gép  
alatt

A készülék hátulja



Táp bemenet

A Gelato Expert kézi és automatikus üzemmóddal rendelkezik, a kézi mód nagyobb vezérlést tesz lehetővé, míg az automatikus módban 3 előre programozott ciklus található a különböző konzisztenciájú fagyaltokhoz.



### Manuális üzemmód

Ebben az üzemmódban Ön dönti el, mikor kapcsolja be és ki a lapátot és a fagyasztó egységet. Ez azt jelenti, hogy beállíthatja a keverési időt, hogy pontosan a kívánt állagot érje el.

 Fagyasztó egység: nyomja meg a bekapcsoláshoz, majd nyomja meg újra a kikapcsoláshoz.

 Lapát: nyomja meg a bekapcsoláshoz, majd nyomja meg újra a kikapcsoláshoz.


### Automatikus ciklusok (20-60 perc az összetevőktől függően)

Mind egyik gomb egy meghatározott konzisztenciájú fagyalt elkészítéséhez szükséges előre meghatározott ciklushoz kapcsolódik.

A jelzőfény az egész előkészítési ciklus alatt égve marad.

A jelzőfény lassan villog, amikor a fagyalt elkészült (tárolási ciklus).

 Gelato: könnyű és légies fagyalt

 Ice cream: hagyományos fagyalt, krémes sorbet és fagyasztott joghurt

 Granita: ultra-frissítő típusú sorbet

### Tárolás

A fagyalt vagy sorbet a megfelelő hőmérsékleten marad, és megőrzi az állagát. Ha kész a fagyalt vagy sorbet, a gép automatikusan tárolási módba kapcsol 2 órára. Ha a gomb lassan villog tudni fogja, hogy a készülék tárolási módban van. Lehetővé teszi az összetevők (csokoládé chips, zúzott szárított gyümölcs stb.) hozzáadását közvetlenül a fagyalt tálalása előtt. Körülbelül 5 perccel a fagyalt elkészítésének vége előtt adja hozzá őket, majd folytassa a fennmaradó keverési ciklust, hogy biztosítsa az összetevők megfelelő keveredését.

### Megszakítás

Bármikor leállíthatja a lapátot, hogy ellenőrizze a fagyalt állagát, vagy kivehet néhány gombócot. Egyszerűen nyomja meg a kiválasztott ciklust 1 másodpercig. Amikor a gép szünetel, a gomb gyorsan villog. A szünet befejezéséhez és az automatikus ciklus folytatásához egyszerűen nyomja meg az adott ciklusnak megfelelő gombot legalább 1 másodpercig. Az Ön további beavatkozása nélkül a gép 4 perc múlva automatikusan kikapcsol.

### A gép leállítása

Nyomja meg a kiválasztott ciklus gombot  (vagy /OFF 1 másodpercig).

# A GÉP HASZNÁLATA

A gép első használata előtt alaposan mossa le az összes eltávolítható alkatrészt (lásd: Tisztítás).



Helyezze a készüléket egy stabil munkalapra.



Tekerje le a tápkábelt, dugja be a konnektorba, és csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.



Távolítsa el a fedelet és csavarja le a kupakot.



Távolítsa el a lapátot.



Emelje ki a kivehető tálat.



Öntsön bele egy adag alkoholt (lásd 9. oldal)



Helyezze vissza a kivehető tálat.



Helyezze vissza a kivehető lapátot.



Rögzítse a kupakkal.



Használat előtt 5 perccel kapcsolja be a fagyasztó egységet.



Válassza ki a kívánt funkciót. A lámpa felvillan.



Öntse bele a hozzávalókat (lásd Aranyszabályok). Fedje le a fedővel.

Előzetesen le kell hűteni a hozzávalókat a hűtőszekrényben körülbelül 10 °C-ra.

Soha ne működtesse a gépet fedél nélkül, hogy elkerülje a szükségtelen hőmérséklet-emelkedést.

**Mivel a fagylalt mennyisége a recepttől függően drámaian megnőhet, a Gelato fagylaltnak az elején csak félig töltsen meg a tálat. Mivel a sorbet térfogata nem nő annyira, a tálat kezdetben kétharmadig meg lehet tölteni.**



**Soha ne döntse meg vagy fordítsa el a gépet működés közben.**

**Amikor először üzembe helyezi a készüléket, enyhe szagot érezhet a motorból.**

**Ez teljesen normális, és néhány használat után eltűnik.**

## Be- /kikapcsolás



Nyomja meg a használni kívánt ciklusnak megfelelő gombot. A lámpa felvilan.



A lapát és a fagyasztó egység már működni fog. Öntse bele a lehűtött hozzávalókat. Helyezze vissza a fedelet.



A jelző gomb az automatikus ciklus alatt (20-60 perc) bekapcsolva marad.



**Stop:**tartsa a kiválasztott ciklust vagy \*gombot 1 másodpercen keresztül

A ciklusok alatt a lapát vagy a fagyasztó egység szakaszosan leáll. Ez gyakori. A gomb villogása után a fagyalt készen áll.

## Az üzemmód megváltoztatása




Ha rossz üzemmódot vagy ciklust választott ki, a megfelelő gomb megnyomásával bármikor átválthat a kívánt módra.

## Megszakítás

Bármikor leállíthatja a lapátot, hogy ellenőrizze a fagyalt állagát, vagy tárolhat néhány gombócot. Ehhez tartsa lenyomva a kiválasztott ciklus gombot 1 másodpercig. A gomb gyorsabban kezd villogni. A szünet befejezéséhez egyszerűen tartsa lenyomva a villogó gombot 1 másodpercig.

Ha 4 percig nem tesz semmit, a gép kikapcsol, és a lámpák kialszanak.

## Tárolás automatikus üzemmódban

Amikor a lapát leáll, vagy 60 perc elteltével Gelato  és Ice Cream  esetén (40 perc granita  esetén), a gép tárolási módba kapcsol. A kiválasztott ciklus gomb lassan villogni fog.

A tárolási ciklus maximális időtartama 2 óra.

Ha ezalatt az idő alatt nem tesz semmit, a gép kikapcsolódik a 2 óra elteltével, és az összes lámpa kialszik.

## A gép leállítása

Nyomja meg a kiválasztott ciklus  gombot (vagy / OFF 1 másodpercig).




**Soha ne mozgassa a készüléket működés közben.**

## Be- /kikapcsolás



Nyomja meg a fagyasztó egység ❄ gombját. Hagyja hűlni 5 percig.



 Nyomja meg a lapát gombját. Mindkét jelzőlámpa világít. A lapát és a fagyasztó egység be van kapcsolva és működik.



Vegye le a fedelet. Öntse bele a hozzávalókat, hagyja keverni, amíg el nem éri a kívánt állagot.



**Stop:** nyomja mindkét gombot (vagy tartsa a ❄ gombot 1 másodpercen keresztül).

## Az üzemmód módosítása

Ha nem a megfelelő üzemmódot vagy ciklust választotta, a megfelelő gomb megnyomásával bármikor átválthat a kívántra.

## Megszakítás

### • A keverés alatt

A gép szüneteltetéséhez nyomja meg a lapát gombot .

### • A tárolási ciklus alatt


Bármikor leállíthatja a lapátot, hogy ellenőrizze a fagyilalt állapotát, vagy tárolhat néhány gombóccal.

Ehhez tartsa lenyomva az Ice Cream  gombot 1 másodpercig. A gomb gyorsan villogni kezd.

A szünet befejezéséhez egyszerűen nyomja meg az  Ice Cream gombot 1 másodpercig.

- Ha 4 percig szünet üzemmódban van, anélkül, hogy bármit tenne, a gép kikapcsol, és a lámpák kialszanak.

## Tárolás kézi üzemmódban

Amint a lapát abbahagyja a forgást, a gép tárolási módba kapcsol. A fagyasztó egység és a lapát gombjai kialszanak. Az Ice Cream gomb  lassan villog. A tárolási ciklus maximális időtartama 2 óra.

Ha ezalatt nem tesz semmit, a gép a 2 óra leteltével kikapcsol, és az összes lámpa kialszik.

Nyomja meg az Ice Cream  gombot a tárolási ciklus folytatásához.

## A gép leállítása

Nyomja meg a bekapcsolt jelzőgombot (vagy ❄ /OFF 1 másodpercen keresztül).



**Soha ne mozgassa a gépet működés közben.**

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.

Tisztítás előtt várja meg, amíg a rögzített tál teljesen leolvad.



Minden kivehető alkatrész mosogatógépben mosható. Javasoljuk, hogy kézi forró vízzel és mosogatószerrel mosogassa el.

Ha szükséges, használjon palackkefét a lapát belsejének tisztításához.

Kiolvasztás után távolítsa el az összes maradék keveréket, és nedves szivaccsal tisztítsa meg, győződjön meg róla, hogy nem maradt folyadék a tálban.

Puha, nedves ruhával törölje le a külsejét, majd szárítsa meg.

**⚠ Soha ne használjon dörzshatású szivacsot vagy agresszív tisztítószert. Soha ne merítse vízbe a gépet.**

**Soha ne döntse meg a készüléket vagy fordítsa fejjel lefelé, még tisztítás közben sem.**

### Tanács

A gép használata után távolítsa el a folyadékot szivaccsal vagy konyhai papírtörővel.



## TÁLAK

- Javasoljuk, hogy használja a kivehető tálat, mert könnyebben tisztítható.
- A rögzített tál lehetővé teszi a második adag azonnali készítését.

## KÉT EDÉNY KÖZÖTT VEZETETT HŐ ELTÁVOLÍTÁSA

- Öntsön egy adag élelmiszer-minőségű alkoholt (60%-os alkoholtartalmú, vagy magasabb) a rögzített tálba.
- Az oxidáció megelőzése érdekében használat után távolítsa el a folyadékot papírtörlővel vagy nedvszívó szivaccsal.
- A mérőpohár lehetővé teszi, hogy pontosan a megfelelő mennyiséget töltsé bele, ami 35 ml, illetve 5evőkanál.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a megfelelő mennyiségű élelmiszer-minőségű alkoholt adagolt-e hozzá, helyezze a kivehető tálat a helyére, majd emelje ki. A tál egész külső felületének nedvesnek kell lennie.
- Az oxidációs foltok elkerülése érdekében használat után szivaccsal vagy konyhai papírral távolítsa el az összes folyadékot.

## KAPACITÁS

- A fagyalt térfogata megduplázódik a keverés során, ezért a tál soha ne legyen több mint félig tele (pl. 1 liter keverék).
- A legjobb eredmény elérése érdekében 0,6 és 0,9 liter közötti keverék feldolgozását javasoljuk.
- Mivel a sorbet térfogata nem nő annyira, a tálat kétharmadáig megtöltheti (azaz 1,3 liter), de azt javasoljuk, hogy tartsa be a keverék mennyiségét 0,8 és 1 liter között.

## ELKÉSZÍTÉS




- Előzetesen le kell hűteni az összetevőket 10°C körüli hőmérsékletre.
- Ha meg kell főznie a fagyaltot (pl. vaníliafagyalt pudingos alap), azt javasoljuk, hogy előző nap készítse el, vagy legalább 4 órára tegye a hűtőbe pihentetni.
- Ha nincs ideje lehűteni a készítményt, válassza a manuális üzemmódot.
- A keverési idő a recepttől, az összetevők mennyiségétől és hőmérsékletétől, valamint a szobahőmérséklettől függően változik. Minél hidegebbek az összetevők, annál hamarabb lesz kész a fagyalt. Ha követi ajánlásainkat, a kavarási 20 és 45 perc közötti időt vesz igénybe.
- Az alkoholt tartalmazó fagyalt és sorbet (pl. rum-mazsolás fagyalt) összeforgatása tovább tart, mivel az alkohol késlelteti a fagyást.

## EXTRA ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA

- Ha további összetevőket (csokoládé chips, zúzott aszalt gyümölcs stb.) szeretne hozzáadni, akkor a legjobb, ha 5 perccel a keverés vége előtt teszi hozzá.
- Folytassa a hátralévő keverési ciklust, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az összetevők megfelelően elkeveredtek.

## MELYIK AUTOMATA CIKLUS MELYIK RECEPTHEZ?

A Gelato Expert három automatikus ciklusával minden Magimix receptet elkészíthet.

-  Alószínűleg a **gelato** ciklust választja, ha könnyű és levegős fagyaltokat szeretne, amelyek könnyen találhatók spatulával vagy kanállal. Ezt a ciklust különösen ajánljuk puding alapú fagyaltok, vaníliafagyaltok, csokoládéfagyaltok és más ízű fagyaltok (karamell, mogyoró stb.) készítéséhez.
-  Az **Ice Cream** ciklus ideális sorbet, gyümölcsfagyalt és joghurtos fagyalt készítéséhez. Ezzel a ciklussal „szilárdabb” állagot kap.
-  A **granita** ciklus kifejezetten a számtalan gyümölcsgranitához és ízesített italhoz készült, amelyek a mellékelt granita receptek alapján készíthetők. Ezek a receptek kizárólag vízen, gyümölcsön és gyümölcszörpökön alapulnak, tej, vaj vagy tejszín nélkül. Granitához használjon 1 rész szirupot 3 rész vízhez.

A legtöbb receptnél tehát választhat az olasz és a házi készítésű fagyalt ciklus között, attól függően, hogy a könnyű és levegős állagot vagy a keményebb állagot részesíti előnyben. A fagyalt selymessége az összetevők zsírtartalmától is függ (tej, tejszín) és a felhasznált tojások számától (lásd az Arany szabályok).

## ÁLLAG

- A kereskedelmi forgalomban kapható fagyaltok lágy és krémes állagúak. Ha szilárdabb állagot szeretne, javasoljuk, hogy a hozzávalókat 2 órára előhűtse a hűtőszekrényben.

## TÁROLÁS

- Az összes fagyaltot és sorbetet lefagyaszthassa. A szorbeteket 1 héten belül el kell fogyasztani, de a főtt alapanyagokból készült fagyalt (pudingos alap) 2 hétig eláll a fagyasztóban.
- A fagyalt vagy sorbet lefagyasztásának megkönnyítése érdekében javasoljuk, hogy ossza el több kis tartály között (pl. 1,5 litert három 0,5 literes tartályban).
- A házi készítésű fagyaltok és a fagyasztott joghurt nem tartalmaz semmilyen vegyszert vagy tartósítószert, így néhány nap fagyasztóba helyezés után megszilárdulhat. Az ideális kanalazós állag eléréséhez tárolás előtt 10-20 perccel egyszerűen vegye ki a fagyról az edényt, és hagyja rajta a fedőt.
- **Soha ne tegye vissza a felolvasztott vagy félig kiolvasztott fagyaltot a fagyasztóba.**

## ÖSSZETEVŐK

Most, hogy megvan a saját Gelato Expertje, elkészíthet bármilyen fagyaltot, sorbetet vagy gránitát, amit szeret, a kéznél lévő hozzávalóknak megfelelően.

### • 1. szabály: A fagyaltreceptnek mindig kiegyensúlyozottnak kell lennie

A jó minőségű fagyalt a megfelelő összetevők arányától függ: folyadék (tej, tejszín, víz stb.), száraz összetevők (cukor, tejpör stb.) és zsír (tej, vaj, tejszín). Az összes Magimix receptet úgy alakítottuk ki, hogy tökéletes egyensúlyt érjünk el az összes összetevő között. Ha például úgy dönt, hogy a zsíros tejet fölözött tejjel helyettesíti, ezzel módosítsa a fagyalt állagát. A receptben szereplő összetevőket gondosan ki kell egyensúlyozni, hogy a fagyalt a kívánt állagot elérje.

### • 2. szabály: Az összetevők szerepe



#### Tej

Használjon zsíros tejet a krémesebb végeredmény érdekében. A tejpör hozzáadása növeli a szárazanyag arányát, így a fagyalt még krémesebbé válik.

Vásároljon legalább 30% zsírtartalmú tejszínt. A használt krém típusa határozza meg az íz gazdagságát és az állag krémeségét.

Minél magasabb a zsírtartalom, annál selymesebb és ízesebb lesz a fagyaltja.

Minél több tej van a fagyaltban, annál krémesebb lesz. Minél több víz van a fagyaltban, annál porogósabb lesz.

#### Cukor

A cukor ízt és állagot biztosít. Minél többet tesz hozzá, annál lágyabb lesz a fagyalt. Válasszon teljesen érett szezonális gyümölcsöt a mélyebb ízért.

Sorbet készítésekor a szükséges cukor mennyisége a gyümölcs érettségétől függ, ezért először kóstolja meg, ha túl savanyú, használjon több cukrot. Ha nagyon érett, használjon kevesebb cukrot.

A magas cukor-, zsír- vagy alkoholtartalmú készítmény lefagyasztása hosszabb ideig tart.



### • 3. szabály: Legyen pontos

A fagyaltkészítés a pontosságról szól

- A **hőmérő** hasznos a tojás alapú készítmények monitorozásához. 85°C felett a tojás szilárdul. A **konyhai mérleg** elengedhetetlen felszerelés, hiszen minden hozzávalót alaposan ki kell mérni, ha jó minőségű fagyaltot szeretne (lásd még az 1. szabályt).

- **4. szabály: Hagyja pihenni a hozzávalókat**

A legjobb eredmény érdekében hagyja pihenni a fagylaltot, különösen puding alapú fagylalt esetén. Ha lehetséges, hagyja legalább **12 órán át**. Minden összetevő akkor lesz ideális hőmérsékletű, ha le lesz hűtve, ami garantálja az optimális eredményt.

- **5. szabály: Maximalizálja a hideg hőmérsékletet**

Ha 5 perccel a hozzávalók hozzáadása előtt bekapcsolja a fagyasztó egységet, a keverési idő rövidebb lesz .

- Ha tárolni szeretné a fagylaltot, fontos, hogy a tárolóedényt lehűtse.

