

# Glacier



magimix®

Motoregység



Motor bekapcsoló

Fedő



Keverőlapát



Tartály





# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

1 A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek használhatják, ha felügyelik őket, vagy ha utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

2 Ez a készülék kizárólag otthoni használatra készült.

3 A következő felhasználásokra nem terjed ki a garancia: a személyzet számára fenntartott konyhai területeken üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben, farmokon; szállodák, motelek és egyéb, lakossági jellegű kereskedelmi környezetek mecénásai által; bed and breakfast típusú környezetben; vendéglátásban és hasonló alkalmazásokban.

4 Soha ne merítse vízbe a motoregységet.

5 Soha ne használja a készüléket a szabadban.

6 Mindig ellenőrizze, hogy a készülék azonosító tábláján feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.

7 A készüléket mindig földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.

8 Soha ne hagyja, hogy a tápkábel a munkalap vagy a pult szélén lógjon.

9 Mindig húzza ki a készüléket használat után és tisztítás előtt. Soha ne rángassa meg a tápkábelt a kihúzáshoz.

10 Ügyeljen arra, hogy a készülék és a tápkábel soha ne érintkezzen forró vagy nedves felületekkel.

11 Ha a tápkábel megsérült, vagy ha a készülék már nem működik megfelelően, minden kockázat elkerülése érdekében a gyártónak, a Magimix által jóváhagyott vevőszolgálatnak vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie vagy megjavítania.

12 Kerülje a készülék hőforrás közelébe helyezését.

13 Soha ne használja a készüléket, ha sérült vagy leesett. Vigye el egy Magimix által jóváhagyott vevőszolgálathoz, hogy ellenőrizze.

14 A fagyasztásos keverés során a keverék térfogata a recepttől függően jelentősen megnő. Emiatt először ügyeljen arra, hogy a tartályt csak kétharmadáig töltsse meg.

15 Soha ne használjon éles eszközöket a tartályban.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Ehelyett az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre kell vinni. A gyűjtőhelyekkel kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a háztartási hulladékkezelő szolgálathoz.

A készülék első használata előtt mossa le az összes alkatrészt (a motoregység kivételével).  
 Ügyeljen arra, hogy alaposan szárítsa meg őket, különösen a tartályt.



Helyezze a tartályt a fagyasztóba, ügyelve arra, hogy teljesen vízszintesen legyen, legalább 12 órára -18 °C-on.



Rázza fel az edényt, és ellenőrizze, hogy a benne lévő fagyasztóanyag szilárdra fagyott-e.



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



A Glacier 1.1 esetében helyezze az orsót a lyukba, majd rögzítse a fedelet a motoregységre + lapátra.



A Glacier 1.5 esetében rögzítse a fedelet a motoregységre, majd helyezze a lapátot a lyukba.



Győződjön meg arról, hogy a lyuk, ahová a biztonsági csap illeszkedik, nincs eltömve. Helyezze a motor/ fedél egységet a tartályra.



Rögzítse a motor/ fedél egységet a tartályra.



Kapcsolja be a fagyaltkészítőt.



Azonnal öntse bele a keveréket.

Ügyeljen arra, hogy a keveréket a hűtőszekrényben 10 °C körüli hőmérsékletre hűtse, mielőtt a tálba tölti.

**Ha a motor/fedél egység nincs megfelelően rögzítve a tartályhoz, a motor nem indul el. A fagyasztós keverés során a keverék térfogata a recepttől függően jelentősen megnő. Emiatt ügyeljen arra, hogy az edényt csak kétharmadáig töltsse tele az elején.**

# A GÉP HASZNÁLATA



Amikor a fagyalt vagy sorbet elérte a kívánt állapotot, kapcsolja ki a motort.



Oldja ki a motor/fedél egységet, és emelje le a tartályról.



Húzza ki a gépet. Azonnal tálalja a fagyaltot.



Vagy tárolja a fagyasztóban megfelelő edényben.

Mindössze 20-30 percet vesz igénybe a fagyaltok, sorbetek vagy fagyasztott desszertek elkészítése. Az elkészítési idő a recepttől, a keverék hőmérsékletétől és mennyiségétől, valamint a szobahőmérséklettől függően változhat.

A lapát irányt változtat, ha a készítmény sűrűsödni kezd, vagy amikor a motor ellenállásba ütközik. Ha ez továbbra is megtörténik, az azt jelenti, hogy kész a fagyaltja vagy sorbetje. A második adag sorbet vagy fagyalt elkészítése előtt a tálat vissza kell tenni a fagyasztóba 9 órára.

 **Soha ne használjon fém eszközöket a tartály ürítéséhez.**

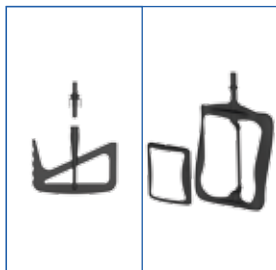
## TISZTÍTÁS

Húzza ki a készüléket a konnektorból, majd szedje szét a tisztításhoz.



Mossa el az összes alkatrészt vízben és mosogatószerben. Ezek az alkatrészek (a motoregység kivételével) mosogatógépben moshatóak.

A levehető részek megjelenésének megőrzése és a lehető leghosszabb élettartam érdekében válassza ki a mosogatógép minimális hőmérsékletét (< 40 °C), és kerülje a szárítási ciklust (általában > 60 °C).



Glacier 1.1: eltávolíthatja az orsót. Glacier 1.5: Leveheti a lapátot. Gondosan ügyeljen ezekre az alkatrészekre.



Tál: alaposan szárítsa meg, mielőtt visszatenné a fagyasztóba.



Motor egység: törölje le puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

- Javasoljuk, hogy a fagyalatkészítő tartályát mindig tartsa a fagyasztóban, így bármikor készíthet fagyalaltot és egyéb fagyasztott desszerteket.

## KAPACITÁS

- A Glacier 1.5 tartály teljes űrtartalma 1,5 liter, a Glacier 1.1 tartályé pedig 1,1 liter.
- Mivel a fagyalalt térfogata növekszik a fagyasztási-keverés folyamata során, a tartályban soha nem lehet kétharmadánál több, ami 0,9 liter keveréket jelent a Glacier 1,5-nél és 0,6 litert a Glacier 1,1-nél.

## KÉSZÍTMÉNY

- Előzetesen le kell hűteni az összetevőket 10°C körüli hőmérsékletre.
- Ha meg kell főznie a fagyalalt alapot (pl. vaníliafagyalalt pudingos alap), javasoljuk, hogy előző nap készítse el, vagy legalább 4 órára tegye a hűtőbe. Ez lehetővé teszi az ízek kifejlődését is.
- A keverési idő a recepttől, a hozzávalók mennyiségétől és hőmérsékletétől, valamint a szobahőmérséklettől függően változik. Minél hidegebbek a hozzávalók, annál hamarabb készül el a fagyalalt.
- Hosszabb ideig tart a fagyalalt és az alkoholt tartalmazó sorbet (pl. rumos-mazsolás fagyalalt) összefogatása, mivel az alkohol késlelteti a fagyasztást.
- Ügyeljen arra, hogy csak folyékony összetevőket tegyen a tálba. Kerülje az olyan folyadékok használatát, amelyek már kezdenek megfagyni.
- Javasoljuk, hogy kapcsolja be a fagyalatkészítőt, mielőtt a hozzávalókat a tartályba tölti.

## EXTRA ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA

- Ha további hozzávalókat (csokoládé chips, zúzott aszalt gyümölcs stb.) szeretne hozzáadni, akkor azt legjobban 5 perccel a kavarási vége előtt megtenni.

## KÖVETKEZETESSÉG

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

## TÁROLÁS

- Lefagyaszthatja az összes fagyalaltot és sorbetet. A szorbeteket 1 héten belül érdemes elfogyasztani, de a főtt alapanyagokból készült fagyalalt (pudingos alap) 2 hétig eláll a fagyasztóban.
- A fagyalalt vagy sorbet lefagyasztásának megkönnyítése érdekében javasoljuk, hogy ossza el több kis tartályba (pl. 1,5 liter három 0,5 literes tartályban).
- A házi készítésű fagyalaltok és a fagyasztott joghurtok nem tartalmaznak semmilyen vegyszert vagy tartósítószeret, így néhány nap fagyasztóba helyezés után megkeményedhetnek. Az ideális gombóc állag eléréséhez egyszerűen vegye ki az edényt a fagyasztóból 10-20 perccel tálalás előtt, és hagyja rajta a fedőt.
- Soha ne tegye vissza a felolvasztott vagy félig kiolvasztott fagyalaltot a fagyasztóba.

## ÖSSZETEVŐK

Most, hogy saját fagyigéppel rendelkezik, bármilyen fagyaltot, sorbetet vagy fagyasztott joghurtot készíthet, a kéznél lévő hozzávalók szerint.

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

A jó minőségű fagyalt azon múlik, hogy a megfelelő összetevők megfelelő arányban legyenek: folyékony (tej, tejszín, víz stb.), száraz összetevők (cukor, tejpör stb.) és zsírok (tej, vaj, tejszín).

A könyvben szereplő összes receptet úgy alakítottuk ki, hogy tökéletes egyensúlyt érzünk el az összes összetevő között. Ha például úgy döntene, hogy a zsíros tejet főlözött tejjel helyettesíti, módosítani fogja 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 végeredményért. A tejpör hozzáadása növeli a szárazanyag arányát, így a fagyalt még krémesebb lesz. Vásároljon legalább 30% zsírtartalmú tejszínt. A használt tejszín típusa határozza meg az íz gazdagságát és a konzisztencia krémességét. Minél magasabb a zsírtartalom, annál selymesebb és ízebb lesz a fagyaltja. Minél több tej van a fagyaltban, annál krémesebb lesz. Minél több víz van a fagyaltban, annál ropogósabb lesz.

#### Cukor

A cukor ízt és állagot biztosít. Minél többet ad 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, használjunk több cukrot. Ha nagyon érett, használjunk 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 ellenőrzéséhez. 85°C felett a tojás megdermed. 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 elérésének érdekében hagyja pihenni a készítményt, különösen puding alapút. Ha lehetséges, pihentesse legalább 12 órán át.

Minden összetevő az ideális hőmérsékleten lesz (végig hűtve), ami garantálja az optimális eredményt.



**magimix**®