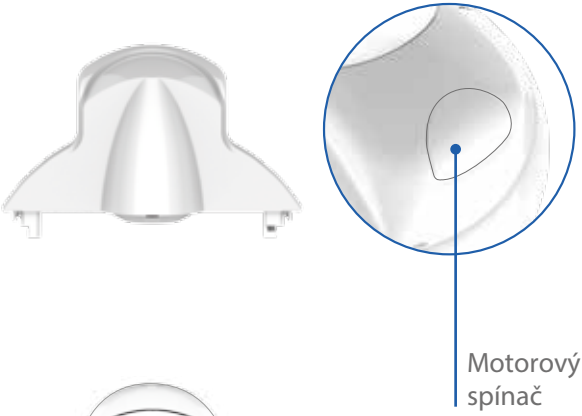
Glacier

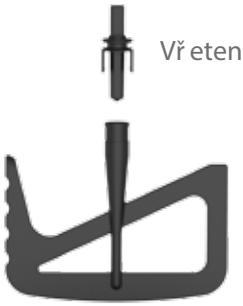
magimix

Motorová jednotka



Víko

Lopatka



Mísa

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

1. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud rozumějí souvisejícím rizikům. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší, jsou-li pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud rozumějí možným rizikům. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

2. Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.

3. Záruka se nevztahuje na následující použití: v kuchyňských prostorách vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, na farmách; patrony hotelů, motelů a jiných komerčních prostředí rezidenčního charakteru; v prostředích typu nocleh se snídaní; ve stravování a podobných aplikacích.

4. Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody.

5. Přístroj nikdy nepoužívejte venku.

6. Vždy zkontrolujte, zda napětí uvedené na identifikačním štítku vašeho spotřebiče odpovídá napětí vaší elektrické sítě.

7. Váš spotřebič by měl být vždy připojen k uzemněné zásuvce.

8. Nikdy nedovolte, aby napájecí kabel visel přes okraj vaší pracovní desky nebo pultu.

9. Po použití a před čištěním spotřebič vždy odpojte ze sítě. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej odpojili.

10. Ujistěte se, že váš spotřebič a jeho napájecí kabel nikdy nepřicházejí do kontaktu s horkými nebo mokrými povrchy.

11. Pokud se poškodí napájecí kabel nebo pokud váš spotřebič již nefunguje správně, musí jej vyměnit nebo opravit výrobce, autorizovaný poprodejní zástupce společnosti Magimix nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo všem rizikům.

12. Neumisťujte svůj spotřebič v blízkosti zdroje tepla.

13. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud je poškozený nebo spadl. Odneste jej k poprodejnímu zástupce schváleného společností Magimix, aby jej zkontroloval.

14. Během procesu mražení a míchání směs značně zvětší svůj objem v závislosti na receptuře. Z tohoto důvodu se ujistěte, že jste na začátku naplnili misku pouze do dvou třetin.

15. Uvnitř mísy nikdy nepoužívejte ostré nástroje nebo náčiní.

Tento symbol znamená, že s tímto výrobkem by se nemělo zacházet jako s běžným komun.odpadem. Místo toho byste jej měli odnést na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Další podrobnosti o sběrných místech vám poskytne místní úřad nebo služba likvidace komunálního odpadu.

Před prvním použitím spotřebiče omyjte všechny části (kromě motorové jednotky). Ujistěte se, že jste je důkladně vysušili, zejména misku.

Umístěte misku svisle do mrazničky nejméně na 12 hodin při teplotě -18 °C a ujistěte se, že je zcela vodorovná.

Protřepejte miskou, abyste zkontrolovali, zda je mrazící prostředek uvnitř zamrzlý.

Odviňte napájecí kabel a připojte spotřebič k elektrické síti.

Pro Glacier 1.1 umístěte vřeteno do otvoru a poté připevněte víko na motorovou jednotku + lopatku.

Pro Glacier 1.5 připevněte víko k motorové jednotce a poté vložte lopatku do otvoru.

Ujistěte se, že otvor, do kterého zapadá pojistný špendlík, není zablokován. Umístěte jednotku motoru/ kryt na mísu.

Zajistěte motor/ jednotku víka na míse.

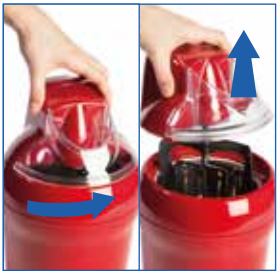
Zapněte svůj výrobník zmrzliny.

Ihned nalijte směs.

Před nalitím do mísy se ujistěte, že jste směs vychladili v chladničce na teplotu přibližně 10 °C.
Pokud sestava motoru/krytové jednotky není správně připevněna k míse, motor se nespustí. Během procesu mražení a míchání směs značně zvětší svůj objem v závislosti na receptuře.
Z tohoto důvodu dbejte na to, abyste na začátku naplnili misku pouze do dvou třetin.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Když vaše zmrzlina nebo sorbet dosáhne požadované konzistence, vypněte motor.



Odemkněte motor/ jednotku víka a zdvedněte ji z mísy.

Odpojte stroj. Podávejte svou zmrzlinu ihned.

Nebo ji uložte do mrazničky ve vhodné nádobě.

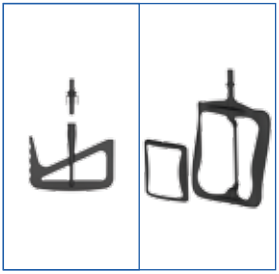
Výroba zmzliny, sorbetů nebo mražených dezertů vám vezme jen 20-30 minut. Časy přípravy se liší podle receptu, teploty, množství směsi a pokojové teploty. Lopatka změní směr, když přípravek začne houstnout nebo když motor narazí na odpor. Pokud se to bude opakovat znamená to, že vaše zmrzlina nebo sorbet jsou hotové. Než budete moci připravit druhý sorbet nebo zmrzlinu, musíte misku vložit zpět do mrazničky na 9 hodin.

K vyprazdňování misky nikdy nepoužívejte kovové náčiní.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte spotřebič a poté jej rozeberte na čištění.

Všechny části omyjte ve vodě a saponátě. Všechny tyto díly jsou vhodné do myčky nádobí (kromě motorové jednotky).



Glacier 1.1: vř eteno můžete odstranit. Glacier 1.5: Můžete odstranit lopatku. Pečlivě o tyto části pečujte.

Miska: Př edvložením zpět do mrazničky důkladně vysušte.

Motorová jednotka: otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté důkladně osušte.

Aby se zachoval vzhled odnímatelných částí a aby vydržely co nejdéle, zvolte minimální teplotu vaší myčky nádobí (< 40 °C) a vyhněte se cyklu sušení (obecně > 60 °C).

Nikdy nepoužívejte drsnou houbu ani agresivní čistící prostředek.
Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody.

- Doporučujeme, abyste misku na zmrzlinu vždy uchovávali v mrazničce, abyste si zmrzlinu a jiné mražené dezerty mohli připravit kdykoli.

KAPACITA

- Miska Glacier 1.5 má celkovou kapacitu 1,5 litra a mísa Glacier 1.1 má celkovou kapacitu 1,1 litra.
- Jelikož objem zmrzliny se během procesu mražení zvětšuje, miska by na začátku nikdy neměla být naplněna více než do dvou třetin, což je 0,9 litru směsi pro Glacier 1.5 a 0,6 litru pro Glacier 1.1

PŘÍPRAVA

- Suroviny musíte předem ochladit na teplotu kolem 10 °C.
- Pokud potřebujete uvařit základní zmrzlinu (např. pudinkový základ pro vanilkovou zmrzlinu), doporučujeme vám ji připravit den předem nebo ji alespoň na 4 hodiny vychladit v chladničce. To také umožní zintenzivnit chutě.
- Časy šlehání se liší v závislosti na receptuře, množství a teplotě surovin a pokojové teplotě. Čím chladnější jsou ingredience, tím dříve bude zmrzlina hotová.
- Ztuhnutí zmrzliny a sorbetů, které obsahují alkohol (např. rumová a rozinková zmrzlina), trvá déle, protože alkohol zpomaluje zmrazení. Ujistěte se, že do misky dáváte pouze tekuté ingredience.
- Vyhněte se používání tekutin, které již začínají zamrzat.

- Doporučujeme zapnout váš zmrzlinovač dříve, než nalijete ingredience do misky.

PŘIDÁNÍ EXTRA PŘÍSAD

- Chcete-li přidat další přísady (čokoládové lupínky, drcené sušené ovoce atd.), je nejlepší tak učinit 5 minut před koncem šlehání.

KONZISTENTNOST

- Komerční zmrzliny mají jemnou a krémovou konzistenci. Pokud dáváte přednost pevnější textuře, doporučujeme vám ingredience předchladit na 2 hodiny v chladničce.

SKLADOVÁNÍ

- Můžete zmrazit všechny své zmrzliny a sorbety. Sorbet by se měl sníst do 1 týdne, ale zmrzlina z uvařených surovin (pudinkový základ) vydrží v mrazničce 2 týdny.
- Pro usnadnění zmrazení vaší zmrzliny nebo sorbetu doporučujeme rozdělit je mezi několik malých nádob (1,5 litrů ve třech 0,5 litrových nádobách).
- Domácí zmrzliny a mražené jogurty neobsahují žádnou chemii ani konzervační látky, takže po pár dnech v mrazničce mohou ztvrdnout. Chcete-li dosáhnout ideální konzistence k nabírání, jednoduše vyjměte nádobu z mrazničky 10-20 minut před podáváním a nechte víko nasazené.

- Nikdy nedávejte rozmraženou nebo polorozmraženou zmrzlinu zpět do mrazničky.

INGREDIENCE

Nyní, když máte svůj vlastní zmrzlinovač, si můžete připravit jakoukoli zmrzlinu, sorbet nebo mražený jogurt, podle ingrediencí, které máte po ruce.

- **Pravidlo 1: Recept na zmrzlinu by měl být vždy dobře vyvážený**
  Kvalitní zmrzlina závisí na správných ingrediencích ve správném poměru: tekutých (mléko, smetana, voda atd.), suchých ingrediencí (cukr, sušené mléko atd.) a tuku (mléko, máslo, smetana).
  Všechny recepty v knize byly navrženy tak, aby bylo dosaženo dokonalé rovnováhy mezi všemi ingrediencemi. Pokud byste se například rozhodli nahradit plnotučné mléko nízkotučným mlékem, změnili byste konzistenci zmrzliny. Ingredience v receptu musí být pečlivě vyváženy, má-li mít vaše zmrzlina požadovanou konzistenci.

- **Pravidlo 2: Role přísad**

Mléko

Pro krémovější konečný výsledek použijte plnotučné mléko. Přidáním sušeného mléka se zvýší podíl sušiny, díky čemuž bude vaše zmrzlina ještě krémovější.
Pořiďte si plnotučnou smetanu s obsahem tuku alespoň 30 %.
Typ smetany, kterou použijete, určí bohatost chuti a krémovost konzistence. Čím vyšší obsah tuku, tím bude vaše zmrzlina hedvábnější a chutnější. Čím více mléka budete mít ve zmrzlině, tím bude krémovější. Čím více vody budete mít ve zmrzlině, tím bude křupavější.

Cukr

Cukr dodává chuť a konzistenci. Čím více přidáte, tím bude zmrzlina jemnější. Vyberte si plně zralé sezónní ovoce pro hlubší chuť.

Když připravujete sorbety, množství cukru, které potřebujete, bude záviset na zralosti vašeho ovoce, proto jej nejprve ochutnejte. Pokud je příliš kyselé, použijte více cukru. Pokud je velmi zralé, použijte méně cukru.Přípravek s vysokým obsahem cukru, tuku nebo alkoholu se zmrazí déle.

- **Pravidlo 3: Buďte přesní** Výroba zmrzliny je především o preciznosti.

Teploměr je užitečný pro sledování přípravků na bázi vajec. Nad 85 °C se vejce srazí.

- **Kuchyňská váha** je nezbytnou součástí vybavení, protože chcete-li kvalitní zmrzlinu, musíte si všechny ingredience důkladně zvážit (viz také pravidlo 1).

- **Pravidlo 4: Nechte ingredience odpočívat**
  Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, nechte zmrzlinový základ odpočívat, zejména v případě zmrzliny na bázi pudinku. Ak je to možné, nechte odpočívat alespoň 12 hodin.
  Všechny ingredience budou mít ideální teplotu (v celém rozsahu vychlazené), což zaručí optimální výsledky.

magimix®

Ref. : 460057- 01/2016