

MANUÁL

Gelato

EXPERT





1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností a znalostí, ak sú pod riadnym dozorom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že riziká boli zohľadnené. Deťom by sa nemalo dovoliť hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez dozoru.
2. Tento spotrebič je určený len na domáce použitie.
3. Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce použitia: v priestoroch kuchynky pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných profesionálnych prostredí; na farmách, hosťami v hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovania; v zariadeniach typu nocľah s raňajkami; v reštauráciách a na iné podobné účely vrátane maloobchodu.
4. Ak dôjde k poškodeniu kábla alebo ak je váš spotrebič rozbitý, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisné stredisko alebo podobný kvalifikovaný odborník, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
5. Neblokujte vetracie otvory na kryte spotrebiča.
6. Na urýchlenie procesu odmrazovania nepoužívajte mechanické zariadenia ani iné prostriedky, ako odporúča výrobca.
7. V tomto spotrebiči neskladujte výbušné látky, ako sú aerosóly obsahujúce horľavé hnacie plyny.
8. Do priehradok na uchovávanie potravín v spotrebiči neumiestňujte elektronické zariadenia, pokiaľ nie sú odporúčaného výrobcom.
9. Maximálne množstvo prísad je 1 kg na výrobný cyklus.
10. Výrobík zmrzliny nikdy neponárajte do vody.
11. Nepoužívajte spotrebič vonku.
12. Tento spotrebič patrí do klimatickej triedy „N“ a musí sa používať pri izbovej teplote medzi 16 °C a 32 °C.
13. Uistite sa, že napätie vo vašej elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu spotrebiča uvedenému na typovom štítku.
14. Spotrebič musí byť vždy zapojený do uzemnenej zásuvky.
15. Nenechávajte kábel visieť cez okraj pultu.
16. Po každom použití a pred čistením spotrebič odpojte zo siete. Pri odpájaní spotrebiča nikdy neťahajte za kábel.
17. Nikdy neumiestňujte spotrebič ani kábel do kontaktu s horúcim alebo vlhkým povrchom.
18. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený alebo spadol. Odneste ho do servisného strediska autorizovaného výrobcom na kontrolu.
19. Nikdy nenakláňajte prístroj na jednu stranu ani ho neprekĺpajte, pretože by to mohlo poškodiť chladiacu jednotku. Ak ste s ním manipulovali takýmto spôsobom, pred opätovným použitím nechajte motor jeden deň odpočívať.
20. Na prepravu a premiestňovanie zmrzlinovača používajte iba rukoväte na spodnej strane spotrebiča



Varovanie
pred
nebezpečen
stvom
požiaru!



Tento symbol znamená, že s týmto výrobkom by sa nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom. Je potrebné ho odovzdať na zberné miesto vhodné na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

 Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

Veko



Uzáver



Odnímateľná
lopatka



Odmerka
= 35ml



Stierka

2 Litrová
odnímateľná
miska



Váš spotrebič je vybavený 2 miskami (1 pevná miska a 1 vyberateľná miska) a 2 lopatkami (vreteno lopatky pevnej misy je užšie).

Pevná miska umožňuje vyrobiť dve dávky za sebou.

Pevná lopatka



2 Litrová
pevná miska



Ovládací panel



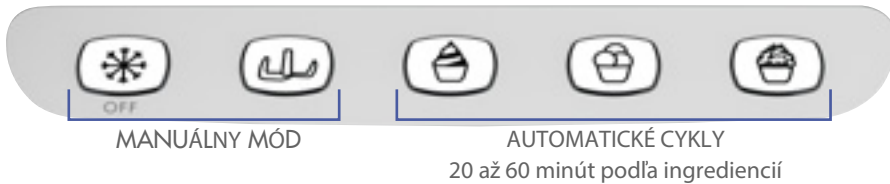
Rukoväte pod
strojom

Zadná strana spotrebiča




Prívod prúdu

Gelato Expert má manuálny a automatický režim, manuálny režim vám umožňuje väčšiu kontrolu, zatiaľ čo automatický režim má 3 predprogramované cykly pre rôzne konzistencie zmrzliny.



Manuálny Mód

V tomto režime ste to vy, kto rozhoduje o tom, kedy zapnúť a vypnúť lopatku a mraziacu jednotku. Znamená to, že môžete nastaviť čas šľahania, aby ste dosiahli presne požadovanú konzistenciu.

 Mraziaca jednotka: stlačením ju zapnete a opätovným stlačením ju vypnete

 Lopatka: stlačením ju zapnete a opätovným stlačením ju vypnete


Automatické cykly (20 až 60 minút podľa prísad)

Každé tlačidlo sa vzťahuje na preddefinovaný cyklus na prípravu zmrzliny určitej konzistencie. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, musia byť ingrediencie vopred vychladené v chladničke na teplotu približne 10 °C.

Kontrolka zostane svietiť počas celého prípravného cyklu.

Keď je zmrzlina hotová, kontrolka pomaly bliká (cyklus uskladnenia).

 Gelato: ľahká a vzdušná zmrzlina

 Ice cream: tradičná zmrzlina, smotanový sorbet a mrazený jogurt

 Granita: ultra osviežujúci typ sorbetu

Skladovanie

Vaša zmrzlina alebo sorbet zostane pri správnej teplote a udrží si svoju konzistenciu. Keď je vaša zmrzlina alebo sorbet hotový, stroj sa automaticky prepne do režimu skladovania na 2 hodiny. Keď je váš spotrebič v režime skladovania, spoznáte to tak, že tlačidlo bude pomaly blikáť. Umožňuje vám pridávať prísady (čokoládové lupienky, drvené sušené ovocie atď.) tesne pred podávaním vašej zmrzliny. Pridajte ich asi 5 minút pred koncom a potom pokračujte v zostávajúcom cykle šľahania, aby sa zabezpečilo, že sa prísady premiešajú.

Pauza

Lopatku môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali konzistenciu vašej zmrzliny alebo odobrať niekoľko naberačiek. Jednoducho stlačte vybraný cyklus na 1 sekundu.

Keď je stroj v pauze, tlačidlo rýchlo bliká.

Ak chcete ukončiť pauzu a obnoviť automatický cyklus, jednoducho stlačte tlačidlo zodpovedajúce tomuto cyklu aspoň na 1 sekundu.

Zastavenie stroja

Stlačte tlačidlo zvoleného cyklu

(alebo  /OFF na 1 sekundu).

POUŽÍVANIE STROJA

Pred prvým použitím stroja dôkladne umyte všetky odnímateľné časti (pozri Čistenie).



Umiestnite spotrebič na stabilnú pracovnú dosku.



Odviňte napájací kábel, zapojte ho do zásuvky a pripojte spotrebič k elektrickej sieti.



Odstráňte veko a uvoľnite uzáver



Odstráňte lopatku



Vytiahnite vyberateľnú misku.



Nalejte dávku alkoholu (pozri str. 9)



Vráťte odnímateľnú misku.



Vráťte lopatku.



Zaistite uzáverom.



Zapnite mraziacu jednotku 5 minút pred použitím.



Vyberte funkciu, ktorú chcete. Svetlo sa rozsvieti.



Nalejte ingrediencie (pozri Zlaté pravidlá) • Zatvorte veko.

Suroviny musíte v chladničke vopred ochladiť na teplotu okolo 10 °C. Odporúčame zapnúť mraziacu jednotku 5 minút pred vložením ingrediencií, aby sa misa predchladila.

Nikdy nepoužívajte stroj bez veka, aby ste predišli zbytočnému zvýšeniu teploty.

Kedže objem zmrzliny sa môže v závislosti od receptu dramaticky zvýšiť, misku na zmrzlinu Gelato naplňte na začiatku len do polovice. Kedže sorbety až tak nezväčšia svoj objem, misa môže byť pre začiatok plná do dvoch tretín.



Nikdy nenakláňajte ani neobracajte stroj, keď je v chode.

Pri prvom spustení spotrebiča si môžete všimnúť mierny zápach vychádzajúci z motora.

Je to celkom normálne a po niekoľkých použitíach zmizne.

Prepínanie on/off



Stlačte tlačidlo zodpovedajúce cyklu, ktorý chcete použiť. Rozsvieti sa kontrolka.



Lopatka a mraziaca jednotka už bežia. Nalejte schladené ingrediencie.



Tlačidlo indikátora zostane zapnuté počas celého automatického cyklu (20-60 minút).



Stop: podržte zvolené tlačidlo (alebo *symbol 1 sekundu

Počas cyklov sa lopatka alebo mraziaca jednotka prerušovane zastavia. Je to bežné. Po zablikaní tlačidla je zmrzlina hotová.

Zmena režimu




Ak ste zvolili nesprávny režim alebo cyklus, môžete kedykoľvek zmeniť na požadovaný režim jednoduchým stlačením príslušného tlačidla.

Pauza

Lopatku môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali konzistenciu svojej zmrzliny alebo naservírovali niekoľko kopčekov. Ak to chcete urobiť, podržte tlačidlo zvoleného cyklu na 1 sekundu. Tlačidlo začne blikať rýchlejšie. Ak chcete ukončiť pauzu, jednoducho podržte blikajúce tlačidlo na 1 sekundu.

Bez vášho zásahu po dobu 4 minút sa stroj sám vypne a svetlá zhasnú.

Ukladanie v automatickom režime

Keď sa lopatka prestane otáčať alebo po 60 minútach v prípade Gelato  a zmrzliny  (40 minút pre granitu , stroj prejde do režimu skladovania. Vybrané tlačidlo cyklu bude pomaly blikať. Ukladací cyklus má maximálny časový limit 2 hodiny.

Bez akéhokoľvek vášho zásahu počas tejto doby sa stroj sám vypne na konci 2 hodín a všetky kontrolky zhasnú.

Zastavenie stroja

Stlačte tlačidlo cyklu (alebo * /OFF na 1 sekundu).



Nikdy nepremiestňujte spotrebič, keď je v prevádzke.

Prepínanie on/off



Stlačte tlačidlo mraziacej jednotky ❄️. Nechajte 5 minút schladieť.



Stlačte tlačidlo lopatky 🍵. Obidve kontrolky budú svietiť. Lopatka a mraziaca jednotka sú teraz zapnuté a spustené.



Odstráňte veko. Nalejte ingrediencie. Nechajte miešať, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.



Stop: stlačte obe tlačidlá (alebo podržte ❄️ gombík 1 sekundu).

Zmena režimu

Ak ste vybrali nesprávny režim alebo cyklus, môžete kedykoľvek zmeniť na požadovaný režim jednoduchým stlačením príslušného tlačidla.

Pauza

• Počas miešania

Ak chcete chod prístroja prerušiť, stlačte tlačidlo pádla 🍵.

• Počas skladovacieho cyklu

Lopatku môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali konzistenciu svojej zmrzliny alebo naservírovať niekoľko kopčekov. Ak to chcete urobiť, podržte tlačidlo zmrzliny na 1 sekundu. Tlačidlo začne rýchlo blikať. Ak chcete ukončiť pauzu, jednoducho stlačte tlačidlo zmrzliny na 1 sekundu.

• Keď je stroj v režime pauzy bez akejkoľvek vašej činnosti po dobu 4 minút, stroj sa sám vypne a svetlá zhasnú.

Skladovanie v manuálnom režime

Hneď ako sa lopatka prestane otáčať, stroj prejde do režimu skladovania. • Mraziaca jednotka a tlačidlá lopatky zhasnú. • Tlačidlo zmrzliny 🍵 bude pomaly blikať.

Skladovací cyklus má maximálny časový limit 2 hodiny.

Bez toho, aby ste počas tejto doby vykonali akúkoľvek akciu, zariadenie sa na konci 2 hodín samo vypne a všetky kontrolky zhasnú.

Stlačením tlačidla zmrzliny 🍵 obnovíte cyklus skladovania.

Zastavenie stroja

Stlačte tlačidlo ❄️ /OFF po dobu 1 sekundy).



Nikdy nepremiestňujte stroj, keď je spustený.

Pred čistením spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
 Pred čistením počkajte, kým sa pevná nádoba úplne nerozmrazí.



Všetky odnímateľné časti sú vhodné do umývačky riadu. Odporúčame umývať ručne horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.



V prípade potreby vyčistíte vnútro lopatky kefkou na fľašu.



Po rozmrazení odstráňte všetku zvyšnú zmes a vyčistite ju vlhkou špongiou. Uistite sa, že v miske nezostala žiadna tekutina.



Vonkajšie časti utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom osušte.

⚠ Nikdy nepoužívajte drsnú špongiu ani agresívny čistiaci prostriedok. Nikdy neponárajte stroj do vody.

Pri čistení nikdy spotrebič nenakláňajte ani ho neotáčajte hore nohami.

Poradenstvo

Po použití stroja odstráňte tekutinu tak, že ju nasiaknete špongiou alebo kuchynskou papierovou utierkou.

MISKY

- Odporúčame vám použiť odnímateľnú misu, pretože sa ľahšie čistí.
- Pevná misa vám umožňuje začať hneď s druhou várkou.

ODSTRAŇOVANIE TEPLA VEDENÉHO MEDZI DVOMA MISKAMI

- Nalejte odmerku potravinárskeho alkoholu (60 alebo viac, napríklad brandy) do pevnej misky.
- Aby ste predišli oxidácii, po použití odstráňte kvapalinu pomocou papierovej utierky alebo absorpčnej špongie.
- Odmerka vám umožní naliať presne to správne množstvo. Pojme 35 ml, približne 5 polievkových lyžíc.
- Aby ste skontrolovali, či ste pridali správne množstvo potravinárskeho alkoholu, vložte vyberateľnú misu na miesto a potom ju opäť vyberte. Celý vonkajší povrch by mal byť vlhký.
- Aby ste predišli oxidačným škvrnám, uistite sa, že ste po použití odstránili všetku tekutinu špongiou alebo kúskom kuchynského papiera.

KAPACITA

- Vaša zmrzlina zdvojnásobí svoj objem počas procesu miešania, takže miska by na začiatku nikdy nemala byť naplnená viac ako do polovice (tj 1 liter zmesi).
- Pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku odporúčame spracovať 0,6 až 0,9 litra zmesi.
- Keďže objem sorbetov až tak nezväčšuje, miska môže byť na začiatku plná do dvoch tretín (t. j. 1,3 l), aj keď odporúčame dodržať 0,8 až 1 liter zmesi.

PRÍPRAVA




- Suroviny musíte vopred ochladiť na teplotu okolo 10 °C
- Ak potrebujete uvariť základ zmrzliny (napr. pudingový základ pre vanilkovú zmrzlinu), odporúčame vám ju pripraviť deň vopred alebo ju aspoň na 4 hodiny schladiť v chladničke.
- Ak nemáte čas na vychladenie prípravy, vyberte manuálny režim.
- Časy prípravy sa líšia v závislosti od receptu, množstva a teploty ingrediencií a izbovej teploty. Čím chladnejšie sú ingrediencie, tým skôr bude zmrzlina hotová. Ak budete postupovať podľa našich odporúčaní, miešanie by malo trvať 20 až 45 minút.
- Stúpanie zmrzliny a sorbetov, ktoré obsahujú alkohol (napr. rumová a hroziaková zmrzlina), trvá dlhšie, pretože alkohol spomaľuje zmrazenie.

PRIDANIE EXTRA PRÍSAD

- Ak chcete pridať ďalšie prísady (čokoládové lupienky, drvené sušené ovocie atď.), je najlepšie tak urobiť 5 minút pred koncom šľahania.
- Pokračujte v zostávajúcom cykle šľahania, aby ste sa uistili, že ingrediencie sú správne premiešané.

AKÝ AUTOMATICKÝ CYKLUS PRE AKÝ RECEPT?

Pomocou troch automatických cyklov vášho Gelato Expert môžete pripraviť všetky recepty Magimix.

-  Pravdepodobne sa rozhodnete pre **gelato cyklus**, ak chcete ľahké a vzdušné zmrzliny, ktoré sa dajú ľahko podávať špachtľou alebo lyžičkou. Tento cyklus odporúčame najmä na výrobu krémových zmrzlín, vanilkovej zmrzliny, čokoládovej zmrzliny a s inými príchuťami (karamel, lieskový orech atď.)
-  **Zmrzlinový cyklus** je ideálny na výrobu sorbetov, ovocných zmrzlín a jogurtových zmrzlín. S týmto cyklom získate „tuhšiu“ konzistenciu.
-  **Cyklus granita** je špeciálne určený pre nespočetné množstvo ovocných granit a ochutených nápojov, ktoré je možné pripraviť pomocou poskytnutých receptov granita. Všetky tieto recepty sú založené výlučne na vode, ovocí a ovocných sirupoch, bez mlieka, masla alebo smotany. Použijete 1 diel sirupu na 3 diely vody.

Pri väčšine receptov si preto môžete vybrať medzi cyklom talianskej zmrzliny a domácej zmrzliny v závislosti od toho, či uprednostňujete ľahkú a vzdušnú konzistenciu alebo pevnejšiu textúru. Hodvábnosť vašej zmrzliny závisí aj od obsahu tuku vo vašich ingredienciách (mlieko, smotana) a počet vajec, ktoré použijete (pozri Zlaté pravidlá).

KONZISTENTNOSŤ

- Komerčné zmrzliny majú jemnú a krémovú konzistenciu. Ak uprednostňujete tuhšiu textúru, odporúčame ingrediencie predchladíť v chladničke na 2 hodiny.

SKLADOVANIE

- Všetky svoje zmrzliny a sorbety môžete zmraziť. • Sorbety by ste mali zjesť do 1 týždňa, ale zmrzlina vyrobená z uvarených surovín (pudingový základ) vydrží v mrazničke 2 týždne.
- Na uľahčenie zmrazenia vašej zmrzliny alebo sorbetu odporúčame rozdeliť ich medzi niekoľko malých nádob (napr. 1,5 litrov v troch nádobách s objemom 0,5 litrov).
- Domáce zmrzliny a mrazené jogurty neobsahujú žiadne chemikálie ani konzervačné látky, takže po niekoľkých dňoch v mrazničke môžu stvrdnúť. Na dosiahnutie ideálnej konzistencie na naberanie jednoducho vyberte nádobu z mrazničky 10-20 minút pred podávaním a nechajte veko nasadené.
- **Nikdy nedávajte rozmrazenú alebo polorozmrazenú zmrzlinu späť do mrazničky.**

INGREDIENCIE

Teraz, keď máte svojho vlastného Gelato Expert-a, môžete si pripraviť akúkoľvek zmrzlinu, sorbet alebo granitu podľa vašich ingrediencií.

• Pravidlo 1: Recept na zmrzlinu by mal byť vždy dobre vyvážený

Dobrá kvalita zmrzliny závisí od toho, či máte správne ingrediencie v správnom pomere: tekuté (mlieko, smotana, voda atď.), suché ingrediencie (cukor, sušené mlieko atď.) a tuk (mlieko, maslo, smotana)". Všetky receptúry Magimix boli navrhnuté tak, aby sa dosiahla dokonalá rovnováha medzi všetkými ingredienciami." Ak ste sa napríklad rozhodli nahradiť plnotučné mlieko nízkotučným mliekom, upravili by ste konzistenciu zmrzliny." Ingrediencie v recepte musia byť starostlivo vyvážené, ak chcete, aby mala vaša zmrzlina požadovanú konzistenciu.

• Pravidlo 2: Úloha prísad



Mlieko

Na dosiahnutie krémovjšieho konečného výsledku použite plnotučné mlieko. Pridaním sušeného mlieka sa zvýši podiel sušiny, vďaka čomu bude vaša zmrzlina ešte krémovjšia.

Kúpte si plnotučnú smotanu s obsahom tuku najmenej 30 %. Typ smotany, ktorú použijete, určí bohatosť, chuť a krémovitosť konzistencie. Čím vyšší je obsah tuku, tým hodvábnejšia a chutnejšia bude vaša zmrzlina.

Čím viac mlieka máte v zmrzline, tým bude krémovjšia. Čím viac vody máte v zmrzline, tým bude chrumkavejšia.

Cukor

Cukor dodáva chuť a konzistenciu. Čím viac ho pridáte, tým jemnejšia bude zmrzlina.

Keď pripravujete sorbety, množstvo cukru, ktoré potrebujete, bude závisieť od zrelosti vášho ovocia, preto ho najskôr ochutnajte. Ak je príliš kyslé, použite viac cukru. Ak je veľmi zrelé, použite menej cukru.

S vysokým obsahom cukru, tuku alebo alkoholu bude zmrazenie trvať dlhšie.



• Pravidlo 3: Buďte presní

Výroba zmrzliny je predovšetkým o precíznosti.

- **Teplomer** je užitočný na sledovanie príprav na báze vajec. Pri teplote vyššej ako 85 °C sa vajcia zrazia. **Kuchynské váhy** sú nevyhnutnou súčasťou vybavenia, pretože ak chcete kvalitnú zmrzlinu, musíte si všetky ingrediencie dôkladne odvážiť (pozri tiež Pravidlo 1).

- **Pravidlo 4: Nechajte ingrediencie odpočívať**

Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, nechajte základ zmrzliny odpočívať, najmä v prípade zmrzliny na báze pudingu.

- Ak je to možné, nechajte odpočívať aspoň 12 hodín.
- Všetky ingrediencie budú mať ideálnu teplotu (ak budú vychladené), čo zaručí optimálne výsledky.

- **Pravidlo 5: Maximalizujte nízke teploty**

Ak mraziacu jednotku zapnete 5 minút pred pridaním ingrediencií, časy šľahania sa skrátia.

- Ak zmrzlinu skladujete, je dôležité ochladiť skladovaciu nádobu.

