MANUÁL

Gelato EXPERT

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

1. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod řádným dozorem nebo jsou poučeno o bezpečném používání spotřebiče a za předpokladu, že rizika byla zohledněna.Dětem by se nemělo dovolit hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
2. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
3. Záruka se nevztahuje na následující použití: v prostorách kuchyňky pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných profesionálních prostředí; na farmách, hosty v hotelích, motelech a jiných typech ubytování; v zařízeních typu nocleh se snídaní; v restauracích a pro jiné podobné účely včetně maloobchodu.
4. Dojde-li k poškození kabelu nebo je-li váš spotřebič rozbitý, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo podobný kvalifikovaný odborník, aby se předešlo nebezpečí.
5. Neblokujte větrací otvory na krytu spotřebiče.
6. K urychlení procesu odmrazování nepoužívejte mechanická zařízení ani jiné prostředky, jako doporučuje výrobce.
7. V tomto spotřebiči neskladujte výbušné látky, jako jsou aerosoly obsahující hořlavé hnací plyny.
8. Do přihrádek pro uchovávání potravin ve spotřebiči neumísťujte elektronická zařízení, pokud nejsou doporučené výrobcem.
9. Maximální množství přísad je 1 kg na výrobní cyklus. .
10Výrobník zmrzliny nikdy neponořujte do vody.
11. Nepoužívejte spotřebič venku.
12. Tento spotřebič patří do klimatické třídy „N“ a musí se používat při pokojové teplotě mezi 16 °C a 32 °C.
13. Ujistěte se, že napětí ve vaší elektrické zásuvce odpovídá napětí spotřebiče uvedenému na typovém štítku.
14. Spotřebič musí být vždy zapojen do uzemněné zásuvky.
15. Nenechávejte kabel viset přes okraj pultu.
16. Po každém použití a před čištěním spotřebič odpojte ze sítě. Při odpojování spotřebiče nikdy netahejte za kabel.
17. Nikdy neumisťujte spotřebič ani kabel do kontaktu s horkým nebo vlhkým povrchem.
18. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud je poškozený nebo spadl. Odneste jej do servisního střediska autorizovaného výrobcem ke kontrole.
19. Nikdy nenaklánějte př ístroj na jednu stranu aniho nepřeklápějte, protože by to mohlo poškodit chladící jednotku. Pokud jste s ním manipulovali takýmto spůsobem, před opětovným použitím nechte motor jeden den odpočívat.
20. K přepravě a přemisťování zmrzlinovače používejte pouze rukojeti na spodní straně spotřebiče

R290

Varování př ed nebezpečím požáru!

Tento symbol znamená, že s tímto produktem by se nemělo zacházet jako s domácím odpadem. Je třeba jej odevzdat na sběrné místo vhodné k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

POPIS

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny.

Víko

Uzávěr

Odnímatelná lopatka

Odměrka = 35ml

Stěrka

2 Litrová odnímatelná miska

Váš spotř ebič je vybaven 2 miskami (1 pevná mísa a 1 vyjímatelná mísa) a 2 lopatkami (vř eteno lopatky pevné mísy je užší).

Pevná mísa umožňuje vyrobit dvě dávky za sebou.

Pevná lopatka

2 Litrová pevná miska

Ovládací panel

Rukojeti pod strojem

Zadní strana spotř ebiče

Př ívod proudu

Gelato Expert má manuální a automatický režim, manuální režim vám umožňuje větší kontrolu, zatímco automatický režim má 3 předprogramované cykly pro různé konzistence zmrzliny.

MANUÁLNÍ MÓD

AUTOMATICKÉ CYKLY
20 až 60 minut podle ingrediencí

Manuální Mód

V tomto režimu jste to vy, kdo rozhoduje o tom, kdy zapnout a vypnout lopatku a mrazící jednotku. Znamená to, že můžete nastavit čas šlehání, abyste dosáhli přesně požadované konzistence.

Mrazící jednotka: stisknutím ji zapnete a opětovným stisknutím ji vypnete

Lopatka: stisknutím ji zapnete a opětovným stisknutím ji vypnete

Automatické cykly (20 až 60 minut podle přísad)

Každé tlačítko se vztahuje na předdefinovaný cyklus pro přípravu zmrzliny určité konzistence. Pro dosažení nejlepších výsledků, musí být ingredience předem vychlazené v chladničce na teplotu přibližně 10°C

Kontrolka zůstane svítit během celého přípravného cyklu.
Když je zmrzlina hotová, kontrolka pomalu bliká (cyklus uskladnění).

Gelato: lehká a vzdušná zmrzlina

Ice cream: tradiční zmrzlina, smetanový sorbet a mražený jogurt

Granita: ultra osvěžující typ sorbetu

Skladování

Vaše zmrzlina nebo sorbet zůstane při správné teplotě a udrží si svoji konzistenci. Když je vaše zmrzlina nebo sorbet hotový, stroj se automaticky přepne do režimu skladování na 2 hodiny. Když je váš spotřebič v režimu skladování, poznáte to tak, že tlačítko bude pomalu blikat. Umožňuje vám přidávat přísady (čokoládové lupínky, drcené sušené ovoce atd.) těsně před podáváním vaší zmrzliny. Přidejte je asi 5 minut před koncem a poté pokračujte ve zbývajícím cyklu šlehání, aby se zajistilo, že se přísady promíchají.

Pauza

Lopatku můžete kdykoli zastavit, abyste zkontrolovali konzistenci vaší zmrzliny nebo odebrat několik naběraček. Jednoduše stiskněte vybraný cyklus na 1 sekundu.

Když je stroj v pauze, tlačítko rychle bliká
Chcete-li ukončit pauzu a obnovit automatický cyklus, jednoduše stiskněte tlačítko odpovídající tomuto cyklu alespoň na 1 sekundu.

Zastavení stroje

Stiskněte tlačítko zvoleného cyklu (nebo /OFF na 1 sekundu).

POUŽÍVÁNÍ STROJE

Před prvním použitím stroje důkladně omyjte všechny odnímatelné části (viz Čištění).

Umístěte spotřebič na stabilní pracovní desku

Odviňte napájecí kabel, zapojte jej do zásuvky a připojte spotřebič k elektrické síti

Odstraňte víko a uvolněte uzávěr

Odstraňte lopatku

Vytáhněte vyjímatelnou misku

Nalijte dávku alkoholu. (viz str. 9)

Vraťte odnímatelnou misku

Vraťte lopatku.

Zajistěte uzávěrem

Zapněte mrazící jednotku 5 minut před použitím.

Vyberte funkci, kterou chcete. Světlo se rozsvítí.

Nalijte ingredience (viz Zlatá pravidla). Zavřete víko.

Suroviny musíte v chladničce předem ochladit na teplotu kolem 10 °C. Doporučujeme zapnout mrazící jednotku 5 minut před vložením ingrediencí, aby se mísa předchladila. Nikdy nepoužívejte stroj bez víka, abyste předešli zbytečnému zvýšení teploty.

Jelikož objem zmrzliny se může v závislosti na receptu dramaticky zvýšit, misku na zmrzlinu Gelato naplňte na začátku jen do poloviny. Jelikož sorbety až tak nezvětší svůj objem, mísa může být pro začátek plná do dvou třetin.

Nikdy nenaklánějte ani neobracejte stroj, když je v chodu.

Při prvním spuštění spotřebiče si můžete všimnout mírného zápachu vycházejícího z motoru. Je to docela normální a po několika použitích zmizí.

Přepínání on/off

Stiskněte tlačítko odpovídající cyklu, který chcete použít. Rozsvítí se kontrolka.

Lopatka a mrazící jednotka už běží. Nalijte zchlazené ingredience.

Tlačítko indikátoru zůstane zapnuto během celého automatického cyklu (20-60 minut).

Stop: podržte zvolené tlačítko(nebo ❄ symbol 1 sekundu

Během cyklů se lopatka nebo mrazící jednotka přerušovaně zastaví. Je to běžné. Po zablikání tlačítka je zmrzlina hotová.

Změna režimu

Pokud jste zvolili nesprávný režim nebo cyklus, můžete kdykoli změnit na požadovaný režim pouhým stisknutím příslušného tlačítka.

Pauza

Lopatku můžete kdykoli zastavit, abyste zkontrolovali konzistenci své zmrzliny nebo naservírovali několik kopečků. Chcete-li to provést, podržte tlačítko zvoleného cyklu na 1 sekundu. Tlačítko začne blikat rychleji. Chcete-li ukončit pauzu, jednoduše podržte blikající tlačítko na 1 sekundu. Bez vašeho zásahu po dobu 4 minut se stroj sám vypne a světla zhasnou.

Ukládání v automatickém režimu

Když se lopatka přestane otáčet nebo po 60 minutách v případě Gelato a zmrzliny (40 minut pro granitu), stroj přejde do režimu skladování. Vybrané tlačítko cyklu bude pomalu blikat. Ukládací cyklus má maximální časový limit 2 hodiny.

Bez jakéhokoli vašeho zásahu během této doby se stroj sám vypne na konci 2 hodin a všechny kontrolky zhasnou.

Zastavení stroje

Stiskněte tlačítko cyklu (nebo ❄ /OFF na 1 sekundu).

Nikdy nepřemisťujte spotřebič, když je v provozu.

Přepínání on/off

Stiskněte tlačítko mrazící jednotky.
Nechte 5 minut zchladit.

Stiskněte tlačítko lopatky. Obě kontrolky budou svítit. Lopatka a mrazící jednotka jsou nyní zapnuty a spuštěny.

Odstraňte víko. Nalijte ingredience. Nechte míchat, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Stop: stiskněte obě tlačítka (nebo podržte knoflík 1 sekundu).

Změna režimu

Pokud jste vybrali nesprávný režim nebo cyklus, můžete kdykoli změnit na požadovaný režim pouhým stisknutím příslušného tlačítka.

Pauza

- **Během míchání**
- Chcete-li chod přístroje přerušit, stiskněte tlačítko pádla.
- **Během skladovacího cyklu**
  Lopatku můžete kdykoli zastavit, abyste zkontrolovali konzistenci své zmrzliny nebo naservírovat několik kopečků. Chcete-li to provést, podržte tlačítko zmrzliny na 1 sekundu. Tlačítko začne rychle blikat.
  Chcete-li ukončit pauzu, jednoduše stiskněte tlačítko zmrzliny na 1 sekundu.
- Když je stroj v režimu pauzy bez jakékoli vaší činnosti po dobu 4 minut, stroj se sám vypne a světla zhasnou.

Skladování v manuálním režimu

Jakmile se lopatka přestane otáčet, stroj přejde do režimu skladování. • Mrazící jednotka a tlačítka lopatky zhasnou. • Tlačítko zmrzliny bude pomalu blikat.
Skladovací cyklus má maximální časový limit 2 hodiny .
Aniž byste během této doby provedli jakoukoli akci, zařízení se na konci 2 hodin samo vypne a všechny kontrolky zhasnou.
Stisknutím tlačítka zmrzliny obnovíte cyklus skladování.

Zastavení stroje

Stiskněte tlačítko /OFF po dobu 1 sekundy).

Nikdy nepřemisťujte stroj, když je spuštěn .

Před čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.

Před čištěním počkejte, dokud se pevná nádoba úplně nerozmrazí.

Všechny odnímatelné části jsou vhodné do myčky na nádobí. Doporučujeme mýt ručně horkou vodou a mycím prostředkem.

V př ípadě potř eby vyčistěte vnitřek lopatky kartáčkem na láhev.

Po rozmrazení odstraňte veškerou zbylou směs a vyčistěte ji vlhkou houbou. Ujistěte se, že v misce nezůstala žádná tekutina.

Vnější části otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté osušte.

Nikdy nepoužívejte drsnou houbu ani agresivní čistící prostředek.
Nikdy neponořujte stroj do vody.
Při čištění nikdy spotřebič nenaklánějte ani jej neotáčejte vzhůru nohama.

Poradenství

Po použití stroje odstraňte tekutinu tak, že ji nasáknete houbou nebo kuchyňskou papírovou utěrkou.

MISKY

- Doporučujeme vám použít odnímatelnou mísu, protože se snáze čistí.
- Pevná mísa vám umožňuje začít hned s druhou várkou.

ODSTRAŇOVÁNÍ TEPLA VĚDENÉHO MEZI DVOU MISKAMI

- Nalijte odměrku potravinářského alkoholu (60 nebo více, například brandy) do pevné misky.
- Abyste předešli oxidaci, po použití odstraňte kapalinu pomocí papírové utěrky nebo absorpční houby.
- Odměrka vám umožní nalít přesně to správné množství. Pojme 35 ml, přibližně 5 polévkových lžic.
- Abyste zkontrolovali, zda jste přidali správné množství potravinářského alkoholu, vložte vyjímatelnou misku na místo a poté ji opět vyjměte. Celý vnější povrch by měl být vlhký.
- Abyste předešli oxidačním skvrnám, ujistěte se, že jste po použití odstranili veškerou tekutinu houbou nebo kouskem kuchyňského papíru.

KAPACITA

- Vaše zmrzlina zdvojnásobí svůj objem během procesu míchání, takže miska by na začátku nikdy neměla být naplněna více než do poloviny (tj. 1 litr směsi).
- Pro dosažení co nejlepšího výsledku doporučujeme zpracovat 0,6 až 0,9 litru směsi.
- Jelikož objem sorbetů až tak nezvětšuje, miska může být na začátku plná do dvou třetin (tj. 1,3 l), i když doporučujeme dodržet 0,8 až 1 litr směsi.

PŘÍPRAVA

- Suroviny musíte předem ochladit na teplotu kolem 10 °C.
- Pokud potřebujete uvařit základ zmrzliny (např. pudinkový základ pro vanilkovou zmrzlinu), doporučujeme vám ji připravit den předem nebo ji alespoň na 4 hodiny zchladit v chladničce.
- Pokud nemáte čas na vychlazení přípravy, vyberte manuální režim.
- Časy přípravy se liší v závislosti na receptu, množství a teplotě ingrediencí a pokojové teplotě. Čím chladnější jsou ingredience, tím dříve bude zmrzlina hotová. Pokud budete postupovat podle našich doporučení, míchání by mělo trvat 20 až 45 minut.
- Stoupání zmrzliny a sorbetů, které obsahují alkohol (např. rumová a rozinková zmrzlina), trvá déle, protože alkohol zpomaluje zmrazení.

PŘIDÁNÍ EXTRA PŘÍSAD

- Chcete-li přidat další přísady (čokoládové lupínky, drcené sušené ovoce atd.), je nejlepší tak udělat 5 minut před koncem šlehání.
- Pokračujte ve zbývajícím cyklu šlehání, abyste se ujistili, že ingredience jsou správné promíchané.

JAKÝ AUTOMATICKÝ CYKLUS PRO JAKÝ RECEPT?

Pomocí tří automatických cyklů Gelato Expert můžete připravit všechny recepty Magimix.

- Pravděpodobně se rozhodnete pro **gelato cyklus**, chcete-li lehké a vzdušné zmrzliny, které lze snadno podávat špachtlí nebo lžičkou. Tento cyklus doporučujeme zejména pro výrobu krémových zmrzlin, vanilkové zmrzliny, čokoládové zmrzliny a s jinými příchutěmi (karamel, lískový ořech atd.)
- **Zmrzlinový cyklus** je ideální pro výrobu sorbetů, ovocných zmrzlin a jogurtových zmrzlin. S tímto cyklem získáte „tužší" konzistenci.
- **Cyklus granita**

je speciálně určen pro nespočet ovocných granit a ochucených nápojů, které lze připravit pomocí poskytnutých receptů granita. Všechny tyto recepty jsou založeny výlučně na vodě, ovoci a ovocných sirupech, bez mléka, másla nebo smetany. Použijte jeden díl sirupu na 3 díly vody.

U většiny receptů si proto můžete vybrat mezi cyklem italské zmrzliny a domácí zmrzliny v závislosti na tom, zda upřednostňujete lehkou a vzdušnou konzistenci nebo pevnější texturu. Hedvábnost vaší zmrzliny závisí také na obsahu tuku ve vašich ingrediencích (mléko, smetana) a počtu vajec, které použijete (viz Zlatá pravidla).

KONZISTENTNOST

- Komerční zmrzliny mají jemnou a krémovou konzistenci. Pokud upř ednostňujete tužší texturu, doporučujeme ingredience př edchladit v chladničce na 2 hodiny.

SKLADOVÁNÍ.

- Všechny své zmrzliny a sorbety můžete zmrazit. • Sorbety byste měli sníst do 1 týdne, ale zmrzlina vyrobená z uvařených surovin (pudinkový základ) vydrží v mrazničce 2 týdny.
- Pro usnadnění zmrazení vaší zmrzliny nebo sorbetu doporučujeme rozdělit je mezi několik malých nádob (např. 1,5 litru ve třech nádobách o objemu 0,5 litru.
- Domácí zmrzliny a mražené jogurty neobsahují žádné chemikálie ani konzervační látky, takže po několika dnech v mrazáku mohou ztvrdnout. Pro dosažení 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 svého vlastního Gelato Expert-a, můžete si připravit jakoukoli zmrzlinu, sorbet nebo granitu podle vašich ingrediencí.

- **Pravidlo 1: Recept na zmrzlinu by měl být vždy dobře vyvážený**
  Dobrá kvalita zmrzliny závisí na tom, zda máte správné ingredience ve správném poměru: tekuté (mléko, smetana, voda atd.), suché ingredience (cukr, sušené mléko atd.) a tuk (mléko, máslo, smetana)". Všechny receptury Magimix byly navrženy tak, aby bylo dosaženo dokonalé rovnováhy mezi všemi ingrediencemi." Pokud jste se například rozhodli nahradit plnotučné mléko nízkotučným mlékem, upravili byste konzistenci zmrzliny." Ingredience v receptu musí být pečlivě vyvážené, pokud chcete, aby měla požadovanou konzistenci.

- **Pravidlo 2: Role přísad**

Mléko

K dosažení krémovějšího konečného výsledku použijte plnotučné mléko. Přidáním sušeného mléka se zvýší podíl sušiny, díky čemuž bude vaše zmrzlina ještě krémovější. Pořiďte si plnotučnou smetanu s obsahem tuku nejméně 30%. Typ smetany, kterou použijete, určí bohatost, chuť a krémovitost konzistence. Čím vyšší je obsah tuku, tím hedvábnější a chutnější bude vaše zmrzlina. Čím více mléka máte ve zmrzlině, tím bude krémovější. Čím více vody máte ve zmrzlině tím bude křupavější.

Cukr

Cukr dodává chuť a konzistenci. Čím více jej přidáte, tím jemnější bude zmrzlina.

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.S vysokým obsahem cukru, tuku nebo alkoholu bude zmrazení trvat déle.

- **Pravidlo 3: Buďte přesní**

Výroba zmrzliny je především o preciznosti.

- **Teploměr** je užitečný pro sledování příprav na bázi vajec. Při teplotě vyšší než 85 °C se vejce srazí. **Kuchyňské váhy** jsou nezbytnou součástí vybavení, protože pokud chcete kvalitní zmrzlinu, musíte si všechny ingredience pečlivě zvážit (viz také Pravidlo 1).

- **Pravidlo 4: Nechte ingredience odpočívat**
  Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, nechte základ zmrzliny odpočívat, zejména v případě zmrzliny na bázi pudinku.
- Pokud je to možné, nechte odpočívat alespoň 12 hodin.
- Všechny ingredience budou mít ideální teplotu (pokud budou vychlazené), což zaručí optimální výsledky.
- **Pravidlo 5: Maximalizujte nízké teploty**
  Pokud mrazící jednotku zapnete 5 minut před přidáním ingrediencí, časy šlehání se zkrátí.
- Pokud zmrzlinu skladujete, je důležité ochladit skladovací nádobu.