

The image shows three teal-colored bowls filled with scoops of pink ice cream, likely strawberry or raspberry flavored. Each bowl is garnished with a small sprig of fresh green mint leaves. The bowls are arranged in a diagonal line on a light-colored, weathered wooden surface. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the ice cream and the wood.

Glacier

magimix

Jednostka silnikowa



Przełącznik silnikowy

Pokrywa



Łopatką



Wrzeciono

Misa





INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
To urządzenie mogą używać dzieci powyżej 8. roku życia, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją możliwe ryzyka. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą korzystać z urządzenia ani go czyścić, chyba że są one nadzorowane. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
3. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań: w kuchniach przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, na farmach; przez gości hoteli, moteli i innych obiektów komercyjnych o charakterze mieszkalnym; w obiektach typu „nocleg ze śniadaniem”; w cateringach i podobnych aplikacjach.
4. Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie.
5. Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz.
6. Zawsze sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia odpowiada napięciu w Twojej sieci elektrycznej.
7. Urządzenie zawsze należy podłączać do gniazdka uziemionego.
8. Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał poza krawędź blatu roboczego lub stołu.
9. Po użyciu i przed czyszczeniem urządzenie należy zawsze odłączyć od sieci elektrycznej. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby go odłączyć.
10. Upewnij się, że urządzenie i jego przewód zasilający nie mają kontaktu z gorącymi lub wilgotnymi powierzchniami.
11. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub gdy urządzenie przestaje działać prawidłowo, wymiany lub naprawy powinien dokonać producent, autoryzowany przedstawiciel serwisowy firmy Magimix lub wykwalifikowany serwis, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom.
12. Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła.
13. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. Oddaj je do autoryzowanego przedstawiciela serwisowego Magimix w celu sprawdzenia.
14. Podczas procesu mrożenia i mieszania mieszanka znacznie zwiększy swoją objętość, w zależności od przepisu. Z tego powodu upewnij się, że na początku napełniłeś miskę tylko do dwóch trzecich.
15. Nigdy nie używaj ostrych narzędzi lub akcesoriów wewnątrz miski.



Ten symbol oznacza, że z tym produktem nie należy postępować jak z zwykłym odpadkiem komunalnym. Zamiast tego należy go przekazać do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Szczegóły dotyczące punktów zbiórki można uzyskać w lokalnym urzędzie lub w służbach zajmujących się usuwaniem odpadów komunalnych.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia umyj wszystkie części (z wyjątkiem jednostki silnikowej). Upewnij się, że dokładnie je wysuszyłeś, szczególnie miskę.



Umieść miskę pionowo w zamrażarce i upewnij się, że jest całkowicie pozioma, co najmniej na 12 godzin w temperaturze -18°C .



Potrząśnij miską, aby sprawdzić, czy środek chłodzący wewnątrz jest zamrożony.



Rozwiń przewód zasilający i podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.



Dla Glacier 1.1 umieść wrzeciono w otworze, a następnie zamocuj pokrywę na jednostce silnikowej i łopatkę.



Dla Glacier 1.5 zamocuj pokrywę na jednostce silnikowej, a następnie włóż łopatkę do otworu.



Upewnij się, że otwór, w który pasuje zabezpieczający kołek, nie jest zablokowany. Umieść jednostkę silnikową/pokrywę na misce.



Zabezpiecz jednostkę silnikową/pokrywę na misce.



Włącz swoją maszynę do lodów.



Niezwłocznie wlej mieszankę.

Przed waniem do miski upewnij się, że mieszanka została schłodzona w lodówce do temperatury około 10°C .

Jeśli zespół silnika/pokrywa nie jest prawidłowo zamocowany do miski, silnik nie uruchomi się.

Podczas procesu mrożenia i mieszania mieszanka znacznie zwiększy swoją objętość, w zależności od przepisu.

Dlatego upewnij się, że na początku napełniłeś miskę tylko do dwóch trzecich.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Kiedy lody lub sorbet osiągną pożądaną konsystencję, wyłącz silnik.



Odblokuj jednostkę silnikową/pokrywę i podnieś ją z miski.



Odłącz urządzenie. Podawaj swoje lody od razu.



Lub przechowuj ją w zamrażarce w odpowiednim pojemniku.

Przygotowanie lodów, sorbetów lub mrożonych deserów zajmuje tylko 20-30 minut. Czas przygotowania zależy od przepisu, temperatury i ilości mieszanki oraz temperatury otoczenia. Łopatką zmieni kierunek, gdy masa zacznie gęstnieć lub gdy silnik napotka opór. Jeśli to się powtórzy, oznacza to, że lody lub sorbet są gotowe. Przed przygotowaniem drugiego sorbetu lub lodów należy ponownie włożyć miskę do zamrażarki na 9 godzin.

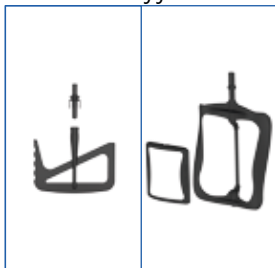
 Nigdy nie używaj metalowych narzędzi do opróżniania miski.

CZYSZCZENIE

Odłącz urządzenie, a następnie rozmontuj je w celu czyszczenia.



Wszystkie części umyć w wodzie z detergentem. Wszystkie te części nadają się do mycia w zmywarce (oprócz jednostki silnikowej).



Glacier 1.1: Wrzecziono można usunąć. Łopatkę 1.5: Łopatkę można usunąć. Dokładnie dbaj o te części.



Miska: Przed ponownym włożeniem do zamrażarki dokładnie wysusz ją.



Jednostka silnikowa: przetrzyj miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

Aby zachować wygląd wyjmowanych części i zapewnić ich długowieczność, ustaw minimalną temperaturę w swojej zmywarce (< 40 °C) i unikaj cyklu suszenia (zwykle > 60 °C).

 Nigdy nie używaj szorstkiej gąbki ani agresywnych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie.

- Zalecamy przechowywanie miski do lodów w zamrażarce, abyś mógł przygotować lody i inne mrożone desery w każdej chwili.

POJEMNOŚĆ

- Miska Glacier 1.5 ma całkowitą pojemność 1,5 litra, a miska Glacier 1.1 ma pojemność 1,1 litra.
- Ponieważ objętość lodów zwiększa się podczas procesu mrożenia, miska nie powinna być na początku napełniona więcej niż do dwóch trzecich, co odpowiada 0,9 litra mieszanki dla Glacier 1.5 i 0,6 litra dla Glacier 1.1.

PRZYGOTOWANIE

- Składniki należy wcześniej schłodzić do temperatury około 10°C.
- Jeśli musisz przygotować bazę do lodów (np. budyniową bazę do lodów waniliowych), zalecamy przygotowanie jej dzień wcześniej lub schłodzenie w lodówce przez co najmniej 4 godziny. Pozwoli to również na wzmocnienie smaków.
- Czas mieszania zależy od przepisu, ilości i temperatury składników oraz temperatury otoczenia. Im chłodniejsze składniki, tym szybciej lody będą gotowe.
- Mrożenie lodów i sorbetów zawierających alkohol (np. lody rumowe z rodzynekami) trwa dłużej, ponieważ alkohol spowalnia proces mrożenia.
- Upewnij się, że do miski wkładasz tylko płynne składniki. Unikaj używania płynów, które zaczynają już zamarzać.
- Zalecamy włączenie maszyny do lodów przed waniem składników do miski.

DODAWANIE EKSTRA SKŁADNIKÓW

- Jeśli chcesz dodać dodatkowe składniki (np. kawałki czekolady, posiekane suszone owoce itp.), najlepiej zrobić to 5 minut przed zakończeniem mieszania.

KONSYSTENCJA

- Komercyjne lody mają delikatną i kremową konsystencję. Jeśli preferujesz bardziej zwartą teksturę, zalecamy schłodzenie składników w lodówce przez 2 godziny.

PRZECHOWYWANIE

- Możesz zamrozić wszystkie swoje lody i sorbety. Sorbet należy spożyć w ciągu 1 tygodnia, ale lody przygotowane z gotowanych składników (np. baza budyniowa) mogą być przechowywane w zamrażarce przez 2 tygodnie.
- Aby ułatwić mrożenie lodów lub sorbetów, zalecamy podzielenie ich na kilka małych pojemników (np. 1,5 litra w trzech pojemnikach po 0,5 litra).
- Domowe lody i mrożone jogurty nie zawierają żadnych chemikaliów ani konserwantów, dlatego po kilku dniach w zamrażarce mogą stwardnieć. Aby uzyskać idealną konsystencję do nakładania, po prostu wyjmij pojemnik z zamrażarki 10-20 minut przed podaniem, pozostawiając pokrywkę na miejscu.
- Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonych lub częściowo rozmrożonych lodów.

ZŁOTE ZASADY

SKŁADNIKI

Teraz, gdy masz własną maszynę do lodów, możesz przygotować dowolne lody, sorbet lub mrożony jogurt, używając składników, które masz pod ręką.

- **Zasada 1: Przepis na lody powinien być zawsze dobrze zbilansowany.**

Dobra jakość lodów zależy od odpowiedniego doboru składników w odpowiednich proporcjach: płynnych (mleko, śmietana, woda itp.), suchych (cukier, mleko w proszku itp.) oraz tłuszczu (mleko, masło, śmietana). Wszystkie przepisy Magimix zostały opracowane tak, aby osiągnąć idealną równowagę między wszystkimi składnikami. Na przykład, jeśli zdecydujesz się zastąpić pełne mleko mlekiem odtłuszczonym, wpłynie to na konsystencję lodów. Aby uzyskać pożądaną konsystencję, składniki w przepisie muszą być starannie zbilansowane.

- **Zasada 2: Rola składników**



Mleko

Aby uzyskać bardziej kremowy efekt końcowy, używaj pełnotłustego mleka. Dodanie mleka w proszku zwiększy zawartość suchej masy, co sprawi, że lody będą jeszcze bardziej kremowe. Kupuj pełnotłustą śmietanę o zawartości tłuszczu co najmniej 30%. Rodzaj użytej śmietany wpływa na bogactwo smaku, konsystencję i kremowość lodów. Im wyższa zawartość tłuszczu, tym lody będą bardziej aksamitne i smaczniejsze. Im więcej mleka w lodach, tym będą one bardziej kremowe. Im więcej wody, tym lody będą bardziej chrupiące.

Cukier

Cukier dodaje smak i wpływa na konsystencję. Im więcej go dodasz, tym lody będą bardziej aksamitne.

Podczas przygotowywania sorbetów ilość potrzebnego cukru zależy od dojrzałości owoców, dlatego najpierw je skosztuj. Jeśli są zbyt kwaśne, dodaj więcej cukru. Jeśli są bardzo dojrzałe, użyj mniej cukru.

Mieszanka o wysokiej zawartości cukru, tłuszczu lub alkoholu zamara dłużej.

- **Zasada 3: Bądź precyzyjny**

Przygotowanie lodów wymaga przede wszystkim precyzji.

- **Termometr** jest przydatny do monitorowania baz lodowych na bazie jajek. Przy temperaturze powyżej 85°C jajka się zetną. **Waga kuchenna** to niezbędne wyposażenie, ponieważ aby uzyskać wysokiej jakości lody, należy dokładnie odmierzyć wszystkie składniki (patrz także Zasada 1).

- **Zasada 4: Pozwól składnikom odpocząć**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól bazie lodowej odpocząć, szczególnie w przypadku lodów na bazie budyniowej. Jeśli to możliwe, pozwól jej odpocząć przez co najmniej 12 godzin. Wszystkie składniki osiągną idealną temperaturę (całkowicie schłodzone), co zapewni optymalne rezultaty.



magimix

