

Glacier



magimix

Motorová
jednotka



Motorový
spínač

Veko



Lopatka



Vreteno



Misa





BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

1. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú súvisiacim rizikám.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú možným rizikám. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

2. Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti.

3. Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce použitia: v kuchynských priestoroch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, na farmách; patrónmi hotelov, motelov a iných komerčných prostredí rezidenčného charakteru; v prostrediach typu nocľah s raňajkami; v stravovaní a podobných aplikáciách.

4. Nikdy neponárajte motorovú jednotku do vody.

5. Prístroj nikdy nepoužívajte vonku.

6. Vždy skontrolujte, či napätie uvedené na identifikačnom štítku vášho spotrebiča zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.

7. Váš spotrebič by mal byť vždy pripojený k uzemnenej zásuvke.

8. Nikdy nedovoľte, aby napájací kábel visel cez okraj vašej pracovnej dosky alebo pultu.

9. Po použití a pred čistením spotrebič vždy odpojte zo siete. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili.

10. Uistite sa, že váš spotrebič a jeho napájací kábel nikdy neprichádzajú do kontaktu s horúcimi alebo mokрыmi povrchmi.

11. Ak sa poškodí napájací kábel alebo ak váš spotrebič už nefunguje správne, musí ho vymeniť alebo opraviť výrobca, autorizovaný popredajný zástupca spoločnosti Magimix alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo všetkým rizikám.

12. Neumiestňujte svoj spotrebič v blízkosti zdroja tepla.

13. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený alebo spadol. Odneste ho k popredajnému zástupcu schváleného spoločnosťou Magimix, aby ho skontroloval.

14. Počas procesu mrazenia a miešania zmes značne zväčší svoj objem v závislosti od receptúry. Z tohto dôvodu sa uistite, že ste na začiatku naplnili misku iba do dvoch tretín.

15. Vo vnútri misy nikdy nepoužívajte ostré nástroje alebo náčinie.



Tento symbol znamená, že s týmto výrobkom by sa nemalo zaobchádzať ako s bežným komun. odpadom. Namiesto toho by ste ho mali odnieť na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ďalšie podrobnosti o zberných miestach vám poskytne miestny úrad alebo služba likvidácie komunálneho odpadu.

Pred prvým použitím spotrebiča umyte všetky časti (okrem motorovej jednotky). Uistite sa, že ste ich dôkladne vysušili, najmä miskú.



Umiestnite miskú zvislo do mrazničky a uistite sa, že je úplne vodorovná, najmenej na 12 hodín pri teplote -18 °C.



Potraste miskou, aby ste skontrolovali, či je mraziaci prostriedok vo vnútri zamrznutý.



Odviňte napájací kábel a pripojte spotrebič k elektrickej sieti.



Pre Glacier 1.1 umiestnite vreteno do otvoru a potom pripevnite veko na motorovú jednotku + lopatku.



Pre Glacier 1.5 pripevnite veko k motorovej jednotke a potom vložte lopatku do otvoru.



Uistite sa, že otvor, do ktorého zapadá poistný špendlík, nie je zablokováný. Umiestnite jednotku motora/ kryt na misu.



Zaistite motor/ jednotku veka na mise.



Zapnite svoj výrobnik zmrzliny.



Ihneď nalejte zmes.

Pred naliatím do misy sa uistite, že ste zmes vychladili v chladničke na teplotu približne 10 °C.

Ak zostava motora/krytovej jednotky nie je správne pripevnená k mise, motor sa nespustí. Počas procesu mrazenia a miešania zmes značne zväčší svoj objem v závislosti od receptúry.

Z tohto dôvodu dbajte na to, aby ste na začiatku naplnili miskú iba do dvoch tretín.

POUŽÍVANIE PRÍSTROJA



Keď vaša zmrzlina alebo sorbet dosiahne požadovanú konzistenciu, vypnite motor.



Odomknite motor/jednotku veka a zdvihnite ju z misky.



Odpojte stroj. Podávajte svoju zmrzlinu ihneď.



Alebo ju uložte do mrazničky vo vhodnej nádobe.

Výroba zmrzliny, sorbetov alebo mrazených dezertov vám zaberie len 20-30 minút. Časy prípravy sa líšia podľa receptu, teploty a množstva zmesi a izbovej teploty. Lopatka zmení smer, keď prípravok začne hustnúť alebo keď motor narazí na odpor. Ak sa to bude opakovať, znamená to, že vaša zmrzlina alebo sorbet sú hotové. Predtým, ako budete môcť pripraviť druhý sorbet alebo zmrzlinu, musíte misku vložiť späť do mrazničky na 9 hodín.



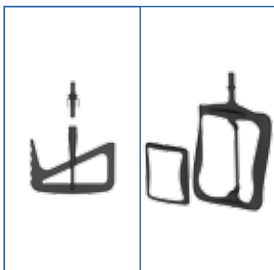
Na vyprázdňovanie misky nikdy nepoužívajte kovové náčinie.

ČISTENIE

Odpojte spotrebič a potom ho rozoberte na čistenie.



Všetky časti umyte vo vode a saponáte. Všetky tieto diely sú vhodné do umývačky riadu (okrem motorovej jednotky).



Glacier 1.1: vreteno môžete odstrániť. Glacier 1.5: Môžete odstrániť lopatku. Starostlivo sa o tieto časti starajte.



Miska: Pred vložením späť do mrazničky dôkladne vysušte.



Motorová jednotka: utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom dôkladne osušte.

Aby sa zachoval vzhľad odnímateľných častí a aby vydržali čo najdlhšie, zvolte minimálnu teplotu vašej umývačky riadu (< 40 °C) a vyhnite sa cyklu sušenia (vo všeobecnosti > 60 °C).



Nikdy nepoužívajte drsnú špongiu ani agresívny čistiaci prostriedok. Nikdy neponárajte motorovú jednotku do vody.

- Odporúčame, aby ste miskú na zmrzlinu vždy uchovávali v mrazničke, aby ste si zmrzlinu a iné mrazené dezerty mohli pripraviť kedykoľvek.

KAPACITA

- Miska Glacier 1.5 má celkovú kapacitu 1,5 litra a miska Glacier 1.1 má celkovú kapacitu 1,1 litra.
- Keďže objem zmrzliny sa počas procesu mrazenia zväčšuje, miska by na začiatku nikdy nemala byť naplnená viac ako do dvoch tretín, čo je 0,9 litra zmesi pre Glacier 1,5 a 0,6 litra pre Glacier 1.1.

PRÍPRAVA

- Suroviny musíte vopred ochladiť na teplotu okolo 10 °C.
- Ak potrebujete uvariť základnú zmrzlinu (napr. pudingový základ pre vanilkovú zmrzlinu), odporúčame vám ju pripraviť deň vopred alebo ju aspoň na 4 hodiny vychladiť v chladničke. To tiež umožní zintenzívniť chuť.
- Časy šľahania sa líšia v závislosti od receptúry, množstva a teploty surovín a izbovej teploty. Čím chladnejšie sú ingrediencie, tým skôr bude zmrzlina hotová.
- Stuhnutie zmrzliny a sorbetov, ktoré obsahujú alkohol (napr. rumová a hroziaková zmrzlina), trvá dlhšie, pretože alkohol spomaľuje zmrazenie.
- Uistite sa, že do misky dávate iba tekuté ingrediencie. Vyhnite sa používaniu tekutín, ktoré už začínajú zamŕzať.
- Odporúčame zapnúť váš zmrzlinovač skôr, ako nalejete ingrediencie do misky.

PRIDANIE EXTRA PRÍSAD

- Ak chcete pridať ďalšie prísady (čokoládové lupienky, drvené sušené ovocie atď.), je najlepšie tak urobiť 5 minút pred koncom šľahania.

KONZISTENTNOSŤ

- Komerčné zmrzliny majú jemnú a krémovú konzistenciu. Ak dávate prednosť pevnejšej textúre, odporúčame vám ingrediencie predchladiť na 2 hodiny v chladničke.

SKLADOVANIE

- Môžete zmraziť všetky svoje zmrzliny a sorbety. Sorbet by sa mal zjesť do 1 týždňa, ale zmrzlina 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 litra v troch 0,5 litrových nádobách).
- Domáce zmrzliny a mrazené jogurty neobsahujú žiadnu chémiu ani konzervačné látky, takže po pár dňoch v mrazničke môžu stvrdnúť. Ak chcete dosiahnuť ideálnu konzistenciu na nabieranie, 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 svoj vlastný zmrzlinoč, si môžete pripraviť akúkoľvek zmrzlinu, sorbet alebo mrazený jogurt, podľa ingrediencií, ktoré máte po ruke.

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

Kvalitná zmrzlina závisí od správnych ingrediencií v správnom pomere: tekutých (mlieko, smotana, voda atď.), suchých ingrediencií (cukor, sušené mlieko atď.) a tuku (mlieko, maslo, smotana).

Všetky recepty v knihe boli navrhnuté tak, aby sa dosiahla dokonalá rovnováha medzi všetkými ingredienciami. Ak by ste sa napríklad rozhodli nahradiť plnotučné mlieko nízkotučným mliekom, zmenili by ste konzistenciu zmrzliny. Ingrediencie v recepte musia byť starostlivo vyvážené, ak má mať vaša zmrzlina požadovanú konzistenciu.

• Pravidlo 2: Úloha prísad



Mlieko

Pre krémovejší konečný výsledok použite plnotučné mlieko. Pridaním sušeného mlieka sa zvýši podiel sušiny, vďaka čomu bude vaša zmrzlina ešte krémovejšia. Kúpte si plnotučnú smotanu s obsahom tuku aspoň 30 %. Typ smotany, ktorú použijete, určí bohatosť chuti a krémovosť konzistencie. Čím vyšší obsah tuku, tým bude vaša zmrzlina hodvábnejšia a chutnejšia. Čím viac mlieka budete mať v zmrzline, tým bude krémovejšia. Čím viac vody budete mať v zmrzline, tým bude chrumkavejšia.

Cukor

Cukor dodáva chuť a konzistenciu. Čím viac pridáte, tým bude zmrzlina jemnejšia. Vyberte si plne zrelé sezónne ovocie pre hlbšiu chuť.

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.

Prípravok s vysokým obsahom cukru, tuku alebo alkoholu sa zmrazí dlhšie.



• Pravidlo 3: Buďte presní

Výroba zmrzliny je predovšetkým o precíznosti.

Teplomer je užitočný na sledovanie prípravkov na báze vajec. Nad 85 °C sa vajcia zrazia.

• **Kuchynská váha** je 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 zmrzlinový základ odpočívať, najmä v prípade zmrzliny na báze pudingu. Ak je to možné, nechajte odpočívať aspoň 12 hodín.

Všetky ingrediencie budú mať ideálnu teplotu (v celom rozsahu vychladené), čo zaručí optimálne výsledky.



magimix®