

Instrukcja

Gelato

EXPERT





1. Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i że uwzględniono wszelkie ryzyka. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
3. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań: w aneksach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych środowisk profesjonalnych; na farmach; przez gości hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych; w obiektach typu „nocleg ze śniadaniem”; w restauracjach oraz do innych podobnych zastosowań, w tym w handlu detalicznym.
4. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub awarii urządzenia, wymiany powinien dokonać producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista, aby uniknąć zagrożenia.
5. Nie blokować otworów wentylacyjnych obudowy urządzenia.
6. Nie używać urządzeń mechanicznych ani innych metod przyspieszających proces rozmrażania, poza tymi zalecanymi przez producenta.
7. Nie przechowywać w urządzeniu substancji wybuchowych, takich jak aerozole zawierające łatwopalne gazy pędne.
8. Nie umieszczać w komorach do przechowywania żywności urządzeń elektronicznych, chyba że są one zalecane przez producenta.
9. Maksymalna ilość składników na jeden cykl produkcyjny wynosi 1 kg.
10. Nigdy nie zanurzaj maszyny do lodów w wodzie.
11. Nie używaj urządzenia na zewnątrz
12. To urządzenie należy do klasy klimatycznej „N” i powinno być używane w temperaturze pokojowej od 16 °C do 32 °C.
13. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu urządzenia podanemu na tabliczce znamionowej
14. Urządzenie musi być zawsze podłączone do uziemionego gniazdka.
15. Nie pozostawiaj przewodu zwisającego poza krawędź blatu.
16. Po każdym użyciu i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci. Nigdy nie odłączaj go, ciągnąc za przewód.
17. Nigdy nie umieszczaj urządzenia ani przewodu w kontakcie z gorącą lub wilgotną powierzchnią.
18. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. Oddaj je do autoryzowanego serwisu producenta w celu kontroli.
19. Nigdy nie przechylaj ani nie przewracaj urządzenia na bok, ponieważ może to uszkodzić jednostkę chłodzącą. Jeśli urządzenie było transportowane w taki sposób, przed ponownym użyciem pozostaw silnik na jeden dzień w spoczynku.
20. Do transportu i przenoszenia maszyny do lodów używaj wyłącznie uchwytów znajdujących się na spodzie urządzenia.

Ostrzeżenie przed
niebezpieczeństwem
pożaru!



R290



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie należy traktować jako odpad domowy. Należy go przekazać do punktu zbiórki odpowiedniego do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

 Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcje bezpieczeństwa.

Pokrywa



Zamknięcie



Wymowana
łopatka



Miarka
= 35ml



2 litrowa
wymowana
miska



Twoje urządzenie jest wyposażone w 2 miski (1 stałą misę i 1 wymowaną misę) oraz 2 łopatki (wrzuciono łopatkę stałej miski jest węższe).

Staża miska umożliwia przygotowanie dwóch porcji pod rząd

Staża łopatka



2 litrowa staża

misa

Panel
sterowania



Tylna strona urządzenia



Uchwyty pod
urządzeniem

Zasilanie

PANEL STEROWANIA

Gelato Expert posiada tryb manualny i automatyczny. Tryb manualny zapewnia większą kontrolę, natomiast tryb automatyczny oferuje 3 zaprogramowane cykle dla różnych konsystencji lodów.



TRYB MANUALNY

AUTOMATYCZNE CYKLE

20 do 60 minut, w zależności od składników

Tryb manualny

W tym trybie to Ty decydujesz, kiedy włączyć i wyłączyć łopatkę oraz jednostkę chłodzącą. Oznacza to, że możesz dostosować czas mieszania, aby uzyskać dokładnie pożądaną konsystencję

❄️ Jednostka chłodząca: naciśnij, aby włączyć, ponownie naciśnij, aby wyłączyć.

🍷 Łopátka: naciśnij, aby włączyć, ponownie naciśnij, aby wyłączyć.

Automatyczne cykle (20 do 60 minut, w zależności od składników)

Każdy przycisk odpowiada zaprogramowanemu cyklowi przygotowywania lodów o określonej konsystencji.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, składniki powinny być wcześniej schłodzone w lodówce do temperatury około 10°C.

Kontrolka pozostaje włączona przez cały cykl przygotowywania.

Gdy lody są gotowe, kontrolka zaczyna powoli migać (cykl przechowywania).



Gelato: lekkie i puszyste lody



Ice cream: tradycyjne lody, kremowy sorbet i mrożony jogurt



Granita: ultrarzeński rodzaj sorbetu

Przechowywanie

Twoje lody lub sorbet pozostaną w odpowiedniej temperaturze i zachowają swoją konsystencję. Gdy lody lub sorbet są gotowe, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb przechowywania na 2 godziny. Tryb przechowywania można rozpoznać po tym, że przycisk zaczyna powoli migać. Pozwala to na dodanie składników (np. kawałków czekolady, posiekanych suszonych owoców itp.) tuż przed podaniem lodów. Dodaj je około 5 minut przed zakończeniem cyklu, a następnie kontynuuj pozostały czas mieszania, aby składniki równomiernie się rozprowadziły.

Pauza

Łopatkę można w każdej chwili zatrzymać, aby sprawdzić konsystencję lodów lub nabrać kilka porcji. Wystarczy nacisnąć wybrany cykl na 1 sekundę.

Gdy urządzenie jest w trybie pauzy, przycisk szybko miga.

Aby zakończyć pauzę i wznowić automatyczny cykl, wystarczy nacisnąć przycisk odpowiadający temu cyklowi i przytrzymać go przez co najmniej 1 sekundę.

Zatrzymanie urządzenia

Naciśnij przycisk wybranego cyklu (lub ❄️ /OFF na 1 sekundę).

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie wymiowane części (patrz Czyszczenie).



Umieść urządzenie na stabilnym blacie roboczym.



Rozwiń przewód zasilający, podłącz go do gniazdka i podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.



Zdejmij pokrywę i odblokuj zamknięcie.



Usuń łopatkę.



Wymyj wymiowaną miskę.



Wlej porcję alkoholu (patrz str. 9).



Włóż z powrotem wymiowaną miskę.



Włóż łopatkę.



Zabezpiecz zamknięciem.



Włącz jednostkę chłodzącą na 5 minut przed użyciem.



Wybierz żądaną funkcję. Kontrolka się zapali.



Wlej składniki (patrz Złote zasady)
• Zamknij pokrywę.

Surowiny Składniki należy wcześniej schłodzić w lodówce do temperatury około 10°C. Zalecamy włączenie jednostki chłodzącej na 5 minut przed dodaniem składników, aby misa mogła się wstępnie schłodzić. Nigdy nie używaj urządzenia bez pokrywy, aby uniknąć niepotrzebnego wzrostu temperatury.

Ponieważ objętość lodów może znacznie wzrosnąć w zależności od przepisu, na początku napełnij miskę do lodów Gelato tylko do połowy. Ponieważ sorbety nie zwiększają swojej objętości tak bardzo, misę można początkowo napełnić do dwóch trzecich.



Nigdy nie przechylaj ani nie obracaj urządzenia, gdy jest włączone.

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia możesz zauważyć delikatny zapach wydobywający się z silnika. Jest to całkowicie normalne i zniknie po kilku użyciach.

AUTOMATYCZNE CYKLE



Przełączanie on/off



Naciśnij przycisk odpowiadający cyklowi, którego chcesz użyć. Kontrolka się zapali.



Łopatka i jednostka chłodząca już pracują. Wlej schłodzone składniki.



Przycisk wskaźnika pozostanie włączony przez cały automatyczny cykl (20–60 minut).



Stop: Przytrzymaj wybrany przycisk (lub *symbol) 1 sekundę.

Podczas cykli łopatka lub jednostka chłodząca mogą okresowo się zatrzymywać. Jest to normalne. Po miganiu przycisku lody są gotowe.

Zmiana trybu

Jeśli wybrałeś niewłaściwy tryb lub cykl, możesz w każdej chwili zmienić go na właściwy, naciskając odpowiedni przycisk.

Pauza

Łopatkę można w każdej chwili zatrzymać, aby sprawdzić konsystencję lodów lub nałożyć kilka gałek. Aby to zrobić, przytrzymaj przycisk wybranego cyklu przez 1 sekundę. Przycisk zacznie migać szybciej. Aby zakończyć pauzę, wystarczy przytrzymać migający przycisk przez 1 sekundę.

Jeśli nie zostanie podjęta żadna interakcja przez 4 minuty, urządzenie wyłączy się automatycznie, a kontrolki zgasną.

Przechowywanie w trybie automatycznym

Gdy łopatka przestanie się obracać lub po 60 minutach w przypadku trybu Gelato  i lodów  (40 minut dla granity) , urządzenie przejdzie w tryb przechowywania. Wybrany przycisk cyklu zacznie powoli migać.

Cykl przechowywania ma maksymalny czas trwania 2 godziny.

Bez jakiegokolwiek interwencji z Twojej strony, po upływie 2 godzin urządzenie automatycznie się wyłączy, a wszystkie kontrolki zgasną.

Zatrzymanie urządzenia

Naciśnij przycisk cyklu (lub symbol* /OFF na 1 sekundę)



Nigdy nie przenoś urządzenia, gdy jest w trakcie pracy.

TRYB MANUALNY ❄️ 🍵

Przełączanie on/off



Naciśnij przycisk jednostki chłodzącej. ❄️ Pozostaw do schłodzenia na 5 minut.



Naciśnij przycisk łopatki 🍵. Obie kontrolki będą świecić. Łopatka i jednostka chłodząca są teraz włączone i działają.



Zdejmij pokrywę. Wlej składniki. Mieszaj, aż osiągniesz pożądaną konsystencję.



Stop: naciśnij oba przyciski (lub przytrzymaj ❄️ przycisk przez 1 sekundę)

Zmiana trybu

Jeśli wybrałeś niewłaściwy tryb lub cykl, możesz w każdej chwili zmienić go na właściwy, naciskając odpowiedni przycisk.

Pauza

• Podczas mieszania

Aby przerwać pracę urządzenia, naciśnij przycisk łopatki 🍵

• Podczas cyklu przechowywania

Łopatkę można w każdej chwili zatrzymać, aby sprawdzić konsystencję lodów lub nałożyć kilka gałek 🍷. Aby to zrobić, przytrzymaj przycisk lodów przez 1 sekundę. Przycisk 🍷 zacznie szybko migać. Aby zakończyć pauzę, wystarczy nacisnąć przycisk lodów na 1 sekundę.

• Gdy urządzenie jest w trybie pauzy i nie zostanie podjęta żadna akcja przez 4 minuty, wyłączy się automatycznie, a kontrolki zgasną.

Przechowywanie w trybie manualnym

Gdy tylko łopatka przestanie się obracać, urządzenie przejdzie w tryb przechowywania.

• Jednostka chłodząca i przyciski łopatki zgasną. Przycisk lodów 🍷 będzie powoli migać.

Cykl przechowywania ma maksymalny czas trwania 2 godziny.

Jeśli w tym czasie nie zostanie podjęta żadna akcja, urządzenie automatycznie wyłączy się po 2 godzinach, a wszystkie kontrolki zgasną.

Naciśnij przycisk lodów 🍷 przywrócisz cykl przechowywania.

Zatrzymanie urządzenia

Naciśnij przycisk cyklu (lub symbol ❄️ /OFF na 1 sekundę)



Nigdy nie przenoś urządzenia, gdy jest w trakcie pracy.

Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Przed czyszczeniem poczekaj, aż stała misa całkowicie się rozmrozi.



Wszystkie wyjmowane części nadają się do mycia w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ręczne w gorącej wodzie z użyciem detergentu do naczyń.



W razie potrzeby wyczyść wnętrze łopatką szczotką do butelek.



Po rozmrożeniu usuń wszelkie pozostałości mieszanki i wyczyść miskę wilgotną gąbką. Upewnij się, że nie pozostała w niej żadna ciecz.



Przetrzyj zewnętrzne części miękką, wilgotną ściereczką, a następnie osusz.



Nigdy nie używaj szorstkiej gąbki ani agresywnych środków czyszczących.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Podczas czyszczenia nigdy nie przechylaj ani nie odwracaj urządzenia do góry nogami.

Ordynacyjny

Po użyciu urządzenia usuń płyn, wchłaniając go gąbką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.

MISKI

- Zalecamy używanie wymowanej miski, ponieważ jest łatwiejsza do czyszczenia.
- Stała misa pozwala od razu rozpocząć przygotowanie drugiej porcji.

USUWANIE CIEPŁA PRZENOSZONEGO MIĘDZY DWOMA MISKAMI

- Wlej miarkę alkoholu spożywczego (60% lub więcej, np. brandy) do stałej misy.
- Aby zapobiec utlenianiu, po użyciu usuń płyn za pomocą ręcznika papierowego lub chłonnej gąbki.
- Miarka pozwala na precyzyjne odmierzenie odpowiedniej ilości. Mieści 35 ml, czyli około 5 łyżek stołowych.
- Aby sprawdzić, czy dodałeś odpowiednią ilość alkoholu spożywczego, umieść wymowaną miskę na miejscu, a następnie ją wyjmij. Cała jej zewnętrzna powierzchnia powinna być wilgotna.
- Aby uniknąć plam oksydacyjnych, upewnij się, że po użyciu usunąłeś całą ciecz za pomocą gąbki lub papierowego ręcznika kuchennego.

POJEMNOŚĆ

- Podczas procesu mieszania objętość lodów podwoi się, dlatego misa nigdy nie powinna być wypełniona więcej niż do połowy (tj. 1 litr mieszanki).
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy użycie od 0,6 do 0,9 litra mieszanki.
- Ponieważ objętość sorbetów nie zwiększa się tak bardzo, misę można na początku napełnić do dwóch trzecich (tj. 1,3 litra), choć zalecamy utrzymanie ilości mieszanki w przedziale 0,8–1 litra.

PRZYGOTOWANIE

- Składniki należy wcześniej schłodzić do temperatury około 10°C.
- Jeśli musisz ugotować bazę do lodów (np. budyniową bazę do lodów waniliowych), zalecamy przygotowanie jej dzień wcześniej lub schłodzenie w lodówce przez co najmniej 4 godziny.
- Jeśli nie masz czasu na schłodzenie mieszanki, wybierz tryb manualny.
- Czas przygotowania zależy od przepisu, ilości i temperatury składników oraz temperatury otoczenia. Im chłodniejsze składniki, tym szybciej lody będą gotowe. Jeśli zastosujesz się do naszych zaleceń, proces mieszania powinien trwać od 20 do 45 minut.
- Mrożenie lodów i sorbetów zawierających alkohol (np. lody rumowe z rodzynkami) trwa dłużej, ponieważ alkohol spowalnia proces zamrażania.

DODAWANIE EKSTRA SKŁADNIKÓW

- Jeśli chcesz dodać dodatkowe składniki (np. kawałki czekolady, posiekane suszone owoce itp.), najlepiej zrobić to 5 minut przed zakończeniem mieszania.
- Kontynuuj pozostały cykl mieszania, aby upewnić się, że składniki zostały równomiernie rozprowadzone.

AKÝ JAKI AUTOMATYCZNY CYKL DLA JAKIEGO PRZEPISU?

Dzięki trzem automatycznym cyklom urządzenia Gelato Expert możesz przygotować wszystkie przepisy Magimix.

-  Prawdopodobnie wybierzesz **cykl Gelato**, jeśli chcesz uzyskać lekkie i puszyste lody, które można łatwo nakładać szpatułką lub łyżką. Ten cykl szczególnie polecamy do przygotowywania kremowych lodów, lodów waniliowych, czekoladowych oraz o innych smakach (np. karmel, orzech laskowy itp.).
-  **Cykl lodowy** jest idealny do przygotowywania sorbetów, lodów owocowych i lodów jogurtowych. Ten cykl pozwala uzyskać „bardziej zwartą” konsystencję.
-  **Cykl granita** jest specjalnie przeznaczony do przygotowywania różnorodnych owocowych granit i aromatyzowanych napojów, które można przygotować według dołączonych przepisów na granitę. Wszystkie te przepisy opierają się wyłącznie na wodzie, owocach i syropach owocowych, bez dodatku mleka, masła czy śmietany. Zaleca się stosowanie proporcji 1 część syropu na 3 części wody

W większości przepisów możesz wybrać między cyklem Gelato a cyklem lodów domowych, w zależności od tego, czy preferujesz lekką i puszystą konsystencję, czy bardziej zwartą teksturę. Jedwabistość lodów zależy również od zawartości tłuszczu w użytych składnikach (mleko, śmietana) oraz od liczby dodanych jajek (patrz Złote zasady).

KONSYSTENCJA

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

PRZECHOWYWANIE

- Wszystkie lody i sorbety można zamrozić. • Sorbety należy spożyć w ciągu 1 tygodnia, natomiast lody przygotowane z gotowanych składników (np. baza budyniowa) mogą być przechowywane w zamrażarce do 2 tygodni.
- 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 chemicznych dodatków ani konserwantów, dlatego po kilku dniach w zamrażarce mogą stwardnieć. Aby uzyskać idealną konsystencję do nakładania, wyjmij pojemnik z zamrażarki na 10–20 minut przed podaniem i pozostaw pokrywkę na miejscu.
- **Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonych lub częściowo rozmrożonych lodów.**

SKŁADNIKI

Teraz, Teraz, gdy masz własnego Gelato Experta, możesz przygotować dowolne lody, sorbet lub granitę, używając wybranych przez siebie składników.

• 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.

Ked' 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.

Wysoka zawartość cukru, tłuszczu lub alkoholu wydłuża czas mrożenia.



• 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, pozostaw do odpoczynku na co najmniej 12 godzin.

- Wszystkie składniki osiągną idealną temperaturę (jeśli zostaną schłodzone), co zapewni optymalne rezultaty.

- **Zasada 5: Maksymalizuj niskie temperatury**

Ak Jeśli włączysz jednostkę chłodzącą 5 minut przed dodaniem składników, czas mieszania zostanie skrócony.

- Jeśli przechowujesz lody, ważne jest, aby schłodzić pojemnik do przechowywania.

