FR EN NL DE

Gelato EXPERT



FR

Consignes de sécurité 1
Présentation et utilisation 2
Conseils et astuces.....8
Règles d'or 10

NL

Veiligheidsvoorschriften 12
Beschrijving en Gebruik.....13
Adviezen en tips 19
Gulden regels 21

EN

Safety instructions.....23
Description & Using your machine.....24
Advice and tips.....30
Golden rules.....32

DE

Sicherheitshinweise 34
Beschreibung und Betrieb.....35
Tipps und tricks 41
Goldene regeln 43



Download on the App Store

GET IT ON Google Play

www.magimix.com

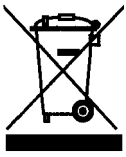
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
3. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans les coins de cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; dans les fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; dans les environnements de types chambres d'hôtes; dans la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.
4. Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. Laisser les orifices d'aérations de l'enveloppe de l'appareil dégagés.
6. Pour accélérer le processus de dégivrage, ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux conseillés par le fabricant.
7. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
8. Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil destinés à la conservation des aliments, à moins qu'ils ne soient du type conseillé par le fabricant.
9. La quantité maximale d'ingrédients est de 1Kg par cycle de production.
10. Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Cet appareil est de classe climatique «N», il doit être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C.
13. S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
14. L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
15. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
16. Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
17. Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
18. Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
19. Ne jamais pencher sur le côté ou renverser votre turbine, vous risqueriez d'endommager le groupe froid. Si une telle manipulation a été faite, laisser reposer la turbine pendant une journée entière sans la mettre en marche.
20. Pour transporter et déplacer la turbine, utiliser uniquement les poignées situées sous l'appareil.



ATTENTION
RISQUE
D'INCENDIE

R290



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil.

Couvercle



Écrou



Pale
bol amovible





Verre doseur
= 35 ml



Spatule

Bol
amovible 2L



La turbine est équipée de :
2 bols (1 bol fixe + 1 bol amovible) et
2 pales (les diamètres sont adaptés à ceux des bols).
Le bol fixe vous permet d'enchainer une 2ème préparation.

Pale bol fixe



Bol fixe 2L

Tableau
de commande





Poignées
sous la machine

Zoom arrière



Branchement
cordon

Votre turbine permet plusieurs modes de mise en marche et d'arrêt de son groupe froid et de sa pale : un mode expert (manuel) et 3 modes automatiques pour réaliser 3 textures de glace différentes.



MODE EXPERT

CYCLES AUTOMATIQUES
20 à 60 min selon les préparations

Mode Expert
Ce mode vous permet de contrôler la mise en marche et l'arrêt du groupe froid et de la pale.
Il permet d'adapter le temps de turbinage en fonction de la fermeté souhaitée.

Groupe froid : 1 pression pour la mise en marche et 1 pression pour l'arrêt.

Pale : 1 pression pour la mise en marche et 1 pression pour l'arrêt.

Cycles Automatiques (20 à 60 minutes selon les préparations)
Chaque touche dispose d'un cycle pré-défini selon la préparation et la texture désirée.
Votre préparation doit de préférence être préalablement refroidie au réfrigérateur à une température d'environ 10°C avant de l'introduire dans le bol.
La touche est allumée pendant toute la durée du cycle de préparation.
La touche clignote lentement, lorsque la glace est prête (cycle de conservation).

Glace italienne : glace légère et foisonnante

Glace artisanale : glace, sorbet onctueux et yaourt glacé

Granité : sorbet rafraîchissant

Conservation
Lorsque le cycle automatique est achevé ou lorsque votre glace est prête en mode expert, la machine bascule automatiquement en mode conservation pendant 2h.
Quand le mode conservation est actif, la touche clignote lentement.
Cette fonction permet de maintenir votre préparation à la bonne température et à la bonne texture.
Il permet d'ajouter des ingrédients (pépites de chocolat, fruits secs concassés...) 5 minutes avant de servir votre glace : laissez un cycle automatique de turbinage se dérouler pour optimiser le mélange.

Pause
Vous pouvez, à tout moment, mettre en pause la pale et le groupe froid pour vérifier la texture de votre préparation ou pour servir une portion de glace.
Pour cela, appuyez 1 seconde (appui long) sur la touche du cycle en cours.
Quand le mode pause est actif, la touche clignote rapidement.
Pour sortir du mode pause et relancer le cycle, appuyez 1 seconde (appui long) sur la touche du cycle en cours.
Sans nouvelle intervention de votre part, la machine s'arrête automatiquement après 4 minutes.

Arrêt
Appuyez sur la touche du cycle sélectionné (ou sur /OFF pendant 1 seconde).

DÉMARRAGE

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement tous les éléments amovibles de l'appareil (voir nettoyage p 7).



Posez votre produit sur une surface stable.



Déroulez le fil, emboitez-le et branchez l'appareil.



Enlevez le couvercle, dévissez l'écrou.



Retirez la pale.



Retirez le bol amovible.



Versez une dose d'alcool (cf p 8).



Replacez le bol amovible.



Replacez la pale.



Revissez.



Mettez en marche le groupe froid pendant 5 minutes.



Appuyez sur la fonction désirée (cf p 5 et 6). Le voyant s'allume.



Versez votre préparation (cf règles d'or p 10). Posez le couvercle.

Votre préparation doit de préférence être refroidie au réfrigérateur à une température d'environ 10°C avant de l'introduire dans le bol.
Il est conseillé de mettre le groupe froid en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-réfrigérer le bol.
Utilisez votre appareil avec le couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid.
Le turbinage crée un foisonnement de la préparation qui varie selon les recettes.
Pour les glaces italiennes et artisanales, veillez à ne pas remplir votre bol à plus de 50%.
Les sorbets gagnent moins de volume, vous pouvez remplir le bol jusqu'aux 2/3.

⚠ **Ne jamais renverser ni incliner votre machine pendant son fonctionnement.**
A la première utilisation, vous pouvez sentir une légère odeur de moteur.
Cette odeur est normale. Elle disparaîtra rapidement après quelques utilisations.

Mise en marche / Arrêt



Mise en marche : appuyez sur la touche de la fonction souhaitée. La touche s'allume.



Versez la préparation. La pale et le groupe froid fonctionnent.



Pendant toute la durée du cycle automatique (20 à 60 min) la touche est allumée.



Arrêt manuel : appuyez sur la touche sélectionnée (ou sur ❄ pendant 1seconde).

Selon les modalités propres à chaque cycle, la pale ou le groupe froid s'arrête par intermittence.
Lorsque la glace est prête, la touche sélectionnée se met à clignoter lentement.
Le cycle automatique est passé en mode conservation.

Changement de cycle
Si vous vous êtes trompé de cycle, vous pouvez à tout moment changer en appuyant sur la touche du nouveau cycle souhaité.

Pause
Vous pouvez à tout moment, arrêter la pale pour vérifier la texture de votre préparation ou servir une portion de glace.
Pour cela, appuyez 1 seconde (appui long) sur la touche du cycle sélectionné.
La touche clignote rapidement.
Pour sortir de la pause et relancer le cycle, appuyez sur la touche 1 seconde (appui long).
Sans action de votre part pendant 4 minutes, la machine s'arrête et s'éteint.

Conservation
Lorsque le cycle que vous avez sélectionné est terminé (après 20 à 60 min selon le type de glace et les ingrédients choisis), la machine passe automatiquement en mode conservation.
La touche du cycle sélectionné se met à clignoter lentement.
Le cycle de conservation fonctionne au maximum 2 heures.
Sans action de votre part pendant les 2 heures, la machine s'arrête automatiquement et les voyants s'éteignent.
Appuyez sur la touche du cycle précédemment sélectionné pour relancer un cycle de conservation.

Arrêt
Appuyez sur la touche sélectionnée (ou sur ❄/OFF pendant 1 seconde).

⚠ **Ne jamais renverser ni incliner votre machine pendant son fonctionnement.**

MODE EXPERT

Mise en marche / Arrêt



Mise en marche : appuyez sur la touche groupe froid.



Appuyez sur la touche pale.



Versez la préparation. et sont allumés. La pale et le groupe froid fonctionnent.



Arrêt manuel : appuyez sur les touches (ou sur pendant 1 seconde).

Changement de mode

Vous pouvez arrêter le mode expert et basculer en cycle automatique à tout moment, en appuyant sur la touche du nouveau cycle souhaité.

Pause

- **Pendant le turbinage**
  Pour mettre en pause, appuyez sur la touche pale.
  Pour redémarrer la pale, appuyez de nouveau sur la touche pale.

- **Pendant le cycle de conservation**
  Vous pouvez, à tout moment, arrêter la pale pour vérifier la texture de votre préparation ou servir une portion de votre glace. Dans ce cas, appuyez 1 seconde (appui long) sur la touche glace artisanale.
  La touche clignote rapidement.
  Pour sortir de la pause et relancer le cycle, appuyez 1 seconde sur la touche glace artisanale.
  Sans action de votre part pendant 4 minutes, la machine s'arrête et s'éteint.

Conservation

Lorsque la pale s'arrête, la machine passe en mode conservation : les touches du groupe froid et de la pale s'éteignent et la touche glace artisanale clignote lentement.
Le cycle de conservation fonctionne au maximum 2 heures.
Sans action de votre part pendant les 2 heures, la machine s'arrête automatiquement et les voyants s'éteignent.
Appuyez sur la touche glace artisanale pour relancer un cycle de conservation.

Arrêt

Si vous souhaitez arrêter la machine, il suffit d'appuyer sur le(s) voyant(s) allumé(s) (ou sur /OFF pendant 1 seconde).

Ne jamais renverser ni incliner votre machine pendant son fonctionnement.

Pour le nettoyage, débranchez l'appareil.
Pour le bol fixe, attendez que le bol soit complètement dégivré.



Nettoyez ces éléments à l'eau + produit vaisselle. Ils passent également au lave-vaisselle.



Si besoin, utilisez un goupillon.



Nettoyez le bol fixe à l'aide d'une éponge essorée.



Essuyez le corps avec un chiffon doux humide, puis séchez.

N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergent agressif.
Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
Ne pas incliner ni renverser votre machine pour le nettoyage.

Conseil
Après utilisation, veillez à retirer le liquide entre les deux bols à l'aide d'un papier ou d'une éponge absorbante.

CONSEILS ET ASTUCES

LES BOLS

- Nous vous conseillons de préparer votre glace dans le bol amovible, il est plus pratique à l'utilisation comme au nettoyage.
- Le bol fixe vous permet d'enchaîner une 2ème préparation plus rapidement.

LA CONDUCTION DU FROID POUR LE BOL AMOVIBLE

- Versez une dose d'alcool fort (minimum 60°).
- Vous pouvez également utiliser de la saumure. La saumure est composée d'eau et de sel (pour 35 ml d'eau, 8 g de sel ou 2 cc).
- Pour éviter des marques d'oxydation, après utilisation, veillez à retirer le liquide, à l'aide d'un papier ou d'une éponge absorbante.
- Le verre doseur permet d'avoir la quantité requise. Il correspond à 35 ml ou 5 cuillères à soupe.
- Pour vérifier la quantité d'alcool requise, après avoir installé votre bol amovible, ressortez-le : les parois extérieures du bol doivent être recouvertes de liquide.

LA CAPACITÉ

- Les bols ont une capacité totale de 2 L chacun.
- Les glaces doublent de volume lors du turbinage : ne remplissez pas le bol au-delà de la moitié (c'est-à-dire 1 L de préparation).
  Nous recommandons pour un résultat optimal de verser entre 0,6 L et 0,9 L.
- Les sorbets gagnent moins de volume : vous pouvez remplir le bol jusqu'aux 2/3 (soit 1,3 L).
  Nous recommandons plutôt de verser entre 0,8 L et 1 L.

LA PRÉPARATION

- Votre préparation doit être préalablement refroidie à une température de 10°C environ.
- Si votre recette nécessite de la cuisson (type crème anglaise pour la glace à la vanille), nous vous conseillons de la préparer la veille ou de la mettre au minimum 4 heures au réfrigérateur.
  Cela développera également les arômes de vos ingrédients.
- Si vous n'avez pas le temps de laisser refroidir votre préparation, choisissez le mode expert.
  Vous pourrez adapter le temps de turbinage en fonction de la fermeté souhaitée.
- Le temps de turbinage peut varier selon la recette, la quantité et la température de la préparation ainsi que la température ambiante. Plus les ingrédients sont froids, plus le processus est rapide.
- Pour les glaces et sorbets à base d'alcool (type glace rhum raisins...) le temps de turbinage est plus long. L'alcool retarde la prise de la glace.

L'AJOUT DES INGRÉDIENTS

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients (pépites, fruits secs concassés…), incorporez-les de préférence, quelques minutes avant de servir.
  Laissez se dérouler un cycle de turbinage d'environ 5 minutes pour optimiser le mélange.

QUEL CYCLE AUTOMATIQUE POUR QUELLE RECETTE ?

Les 3 cycles automatiques de votre Gelato Expert vous permettent de réaliser toutes les recettes Magimix.

- **Le cycle glace italienne** vous le préférerez sans doute pour réaliser des glaces en versions plus aérées ou plus foisonnées qui se prennent facilement à la cuillère ou à la spatule. Ce cycle est plus particulièrement recommandé pour réaliser les glaces à base de crème anglaise, les glaces à la vanille, au chocolat ou encore des glaces parfumées (caramel, noisette…)
- **Le cycle glace artisanale** vous le préférerez pour préparer des sorbets, des glaces aux fruits et des yaourts glacés. Ce cycle permet de réaliser des glaces plus « fermes ».
- **Le cycle granité** est réservé aux multiples recettes de granités aux fruits, boissons aromatiques… qui peuvent être réalisées à partir des recettes de granitése. Ces recettes sont exclusivement réalisées à base d'eau, de fruits, de sirop de fruits etc… à l'exclusion de toute préparation à base de lait, de crème ou de beurre.
  Pour un granité à base de sirop de fruits, la proportion des ingrédients est ¼ de sirop de votre choix et ¾ d'eau. Par exemple, pour 1 L de granité, il faut 250 ml de sirop et 750 ml d'eau.

La plupart des recettes pourront aussi bien être réalisées en version glace italienne qu'en version glace artisanale selon vos préférences pour le foisonnement, l'aération ou la fermeté.

L'onctuosité de votre glace est également étroitement liée aux ingrédients utilisés : la matière grasse (la crème, le lait), ainsi que les œufs que vous y introduisez (cf règles d'or p. 10).

LA TEXTURE

- Les glaces maison de qualité professionnelle que vous pouvez préparer avec votre Gelato Expert ont une consistance plus souple et plus onctueuse que les glaces industrielles du commerce.
  Si vous souhaitez une texture plus ferme, nous vous conseillons de mettre votre glace 1 à 2 heures au congélateur avant de la servir.

LA CONSERVATION

- Vous pouvez congeler votre glace ou votre sorbet. Les durées de conservation diffèrent selon qu'il s'agit d'une glace ou d'un sorbet. Pour éviter la formation de cristaux, il est préférable de consommer les sorbets et granités dans les 8 jours et 15 jours pour les glaces.
- Nous vous conseillons l'utilisation de petits récipients afin de congeler facilement la quantité nécessaire (1,5 L de glace en 3 contenants de 0,5 L par exemple).
- Ne contenant ni produits chimiques, ni conservateurs, les glaces maison peuvent durcir après quelques jours au congélateur. Pour obtenir une texture idéale pour réaliser des boules de glace, sortez simplement votre récipient du congélateur 10 à 20 minutes avant le service, en laissant le couvercle fermé.
- Ne recongelez jamais une glace même partiellement décongelée.

LES INGRÉDIENTS UTILISÉS

Posséder une turbine à glace vous permet d'inventer au fil de vos envies et selon les ingrédients, vos glaces, sorbets ou granités.
Ces règles d'or assureront le succès de vos créations :

- **Principe 1 : Une recette de glace doit être équilibrée**
  Une glace de qualité repose sur une juste proportion des différents ingrédients : liquide (lait, crème, eau…), matière sèche (sucre, lait en poudre…) et matière grasse (lait, crème, beurre).
  Toutes les recettes Magimix ont été élaborées en respectant l'équilibre parfait de tous les ingrédients. Si vous remplacez le lait entier par du lait écrémé par exemple, cela modifie sensiblement la texture de votre glace. L'équilibre de la recette est essentiel pour permettre à votre glace d'atteindre la fermeté ou la légèreté désirée.

- **Principe 2 : Le rôle des ingrédients**

Le lait



Utilisez du lait entier pour un résultat plus onctueux.
L'ajout de lait en poudre augmente la proportion de matière sèche dans la préparation ce qui renforce l'onctuosité.
Utilisez de la crème entière avec un minimum 30% de matière grasse. Le type de crème utilisé détermine la richesse du goût et la texture crémeuse de la glace. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus votre glace sera onctueuse et savoureuse.
Plus votre préparation est lactée, plus votre glace sera onctueuse.
Plus votre préparation est à base d'eau, plus elle sera granitée.

Le sucre

La teneur en sucre renforce le goût, la texture de la glace et réduit sa fermeté.
Choisissez des fruits de saison bien mûrs pour une saveur plus prononcée.
Pour un sorbet : la quantité de sucre peut varier en fonction de la maturité de vos fruits. Goûtez-les avant.
S'ils sont acides, ajoutez du sucre à votre préparation.
En revanche s'ils sont mûrs, réduisez la quantité de sucre recommandée.
Une recette contenant une forte proportion de sucre, de matière grasse ou d'alcool augmente le temps de prise de la glace.



- **Principe 3 : Soyez précis**
  Une glace réussie exige beaucoup de précision.
  Un **thermomètre** est utile pour les préparations à base d'oeufs. En effet, au-delà de 85°C, les oeufs risquent de coaguler. Une **balance** est indispensable. Peser les ingrédients de manière très précise est fondamental pour réussir une glace de qualité (cf principe 1).

- **Principe 4 : Laissez reposer votre préparation**
  Afin de bien affiner la texture et les arômes des glaces, il est recommandé de laisser refroidir votre préparation avant de la mettre à turbiner. L'idéal est de la laisser au réfrigérateur **12 h** afin d'atteindre une température des ingrédients d'environ 10°C.
  La préparation sera ainsi à une température idéale pour assurer un foisonnement optimal et une prise plus rapide de la glace.

- **Principe 5 : Maximiser le froid**
  Allumer le groupe froid 5 minutes avant de verser votre préparation, optimise la réussite de vos glaces. Pensez également à réfrigérer votre récipient de présentation finale.



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis en ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden gedaan.

2. Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

3. Het gebruik in de volgende gevallen valt niet onder de garantie: in de personeelskeukens van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen; in boerderijen, door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een verblijfsbestemming; in omgevingen als bed & breakfasts; in de horeca en andere vergelijkbare situaties inclusief de detailhandel.

4. Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.

5. Laat de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat open.

6. Gebruik geen mechanische apparatuur of andere middelen dan aanbevolen door de fabrikant om het ontdooien te versnellen.

7. Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met brandbare drijfgassen in het apparaat.

8. Gebruik geen elektrische apparaten in de delen van het apparaat die bestemd zijn voor het bewaren van voedsel, tenzij ze door de fabrikant worden aangeraden.

9. Per productiecyclus kan er maximaal 1 kg ingrediënten verwerkt worden.

10. Dompel het motorblok nooit onder in water.

11. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

12. Dit apparaat heeft klimaatklasse N, en is geschikt voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32°C.

13. Controleer of de spanning van het lichtnet overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.

14. Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten.

15. Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen.

16. Trek altijd de stekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

17. Plaats het apparaat of het snoer nooit op een heet of nat oppervlak.

18. Gebruik het apparaat nooit nadat het gevallen is. Breng het in dat geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.

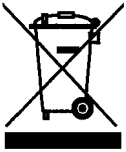
19. Leg de machine nooit op zijn kant en houd de machine niet ondersteboven. De koelgroep kan hierdoor beschadigen. Als dit toch gebeurt, laat de machine dan een hele dag rechtop staan zonder deze in te schakelen.

20. Gebruik voor transport en verplaatsing uitsluitend de handgrepen aan de onderkant van het apparaat.



LET OP:
BRANDGEVAAR

R290



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Deksel



Moer



Schoep losse kom





Doseerglas
= 35 ml



Spatel

Losse kom 2 l



De turbine is voorzien van 2 kommen (1 vaste kom + 1 losse kom) en 2 schoepen (de as van de schoep van de vaste kom is dunner).
Dankzij de vaste kom kan er meteen een tweede bereiding gemaakt worden.

Schoep vaste kom



Vaste kom 2 l

Bedieningspaneel





Voorgevormde
grepen
onder de machine

De achterkant



Aansluiting voor het snoer

BEDIENINGSPANEEL

Uw zelfvriezende ijsmachine kan handmatig bediend worden «handbediening» middels de toetsen voor de koelunit en de schoep. Daarnaast zijn er 3 automatische programma's voor 3 soorten ijs.



HANDBEDIENING AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
20 tot 60 minuten, afhankelijk van de bereiding

Handbediening

Met deze modus kunt u het aan- en uitzetten van de koelunit en de schoep besturen.
Hiermee kunt u de draaitijd aanpassen afhankelijk van de gewenste stevigheid van het ijs.

Koelunit: 1 druk op de toets om de machine in werking te stellen en 1 druk op de toets om te stoppen.

Schoep: 1 druk op de toets om de machine in werking te stellen en 1 druk op de toets om te stoppen.

Automatische programma's (20 tot 60 minuten, afhankelijk van de bereiding)

Iedere toets bedient een vooraf ingesteld programma afhankelijk van de bereiding en de gewenste textuur.
Uw bereiding moet van te voren in de koelkast zijn afgekoeld tot een temperatuur van ca. 10°C.
De toets blijft gedurende de hele bereidingscyclus verlicht.
De toetsverlichting knippert langzaam wanneer het ijs klaar is (conserveringscyclus).

Softijs: luchtig, opgeklopt ijs

Schepijs: roomijs, romig vruchtenijs en yoghurtijs

Granité: verfrissend vruchtenijs

Conserveren

Met deze functie kunt u uw ijs op de juiste temperatuur houden, met de goede textuur.
Wanneer uw ijs klaar is schakelt de machine automatisch over op het programma «conserveren» gedurende 2 uur.
De conserveringsmodus is actief wanneer de toetsverlichting langzaam knippert.
In deze modus kunt u 5 minuten voordat u het ijs serveert ingrediënten toevoegen (stukjes chocolade, stukjes gedroogde vruchten etc.): laat de machine en 30 seconden draaien om een optimaal mengsel te krijgen.

Pauze

U kunt de werking van de schoep op elk moment onderbreken om de textuur van uw bereiding te controleren of om een portie ijs te serveren.
Druk in dit geval 1 seconde op de gekozen toets.
De pauze functie is actief wanneer de toetsverlichting snel knippert.
Om de pauzemodus te verlaten en het programma opnieuw te starten drukt u (minstens) 1 seconde op de toets van het programma die aan de gang is. Zonder nieuwe tussenkomst stopt de machine automatisch na 4 minuten. Voor de modus handbediening, zie p. 17.

Uitschakelen

Druk op de geselecteerde toets (of gedurende 1 seconde op /OFF).

Was voor het eerste gebruik alle losse onderdelen zorgvuldig af (zie reiniging p.18).



Plaats het apparaat op een stabiel oppervlak.



Rol het snoer uit, steek de connector in de aansluiting en steek de stekker in het stopcontact.



Verwijder de deksel, Draai de moer los.



Verwijder de schoep.



Verwijder de losse kom.



Giet een kleine hoeveelheid alcohol in de kom (zie p.19).



Breng de losse kom weer op zijn plaats.



Breng de schoep weer op zijn plaats.



Draai de moer weer vast. Het apparaat is klaar voor gebruik.



Stel de koelunit 5 minuten van tevoren in werking.



Druk op de gewenste functietoets (zie p. 16 en 17). De toetsverlichting gaat branden.



Schenk uw bereiding in de kom (zie de gulden regels op p. 21). Leg de deksel op de kom.

Uw bereiding moet van tevoren in de koelkast zijn afgekoeld tot een temperatuur van ca. 10°C.
Wij raden aan de koelunit in werking te stellen 5 minuten voordat u de bereiding in het apparaat schenkt, om de kom voor te koelen.
Laat uw apparaat niet zonder deksel werken om te voorkomen dat er kou verloren gaat.

De volumevermeerdering varieert naar gelang van de recepten, vul daarom de kom voor schepijs en softijs maar voor de helft. Bij sorbetijs neemt het volume minder toe, u kunt de kom in dat geval voor tweederde vullen. Houd het apparaat nooit schuin of op zijn kop terwijl het in werking is.

De machine nooit omkeren of schuin houden terwijl deze in werking is. Bij het eerste gebruik kunt u een lichte motorlucht ruiken. Dit is normaal en deze geur zal na enkele keren gebruik al snel verdwijnen.

Inschakelen / Uitschakelen



Druk op de toets van het gewenste programma
De toetsverlichting gaat branden.



Schenk de bereiding in de kom.
De schoep en de koelunit zijn in werking.



Tijdens de hele duur van de automatische programma's (20 tot 60 min.) blijft de toets verlicht.



Uitschakelen: druk 1 seconde op de geselecteerde toets of op ❄.

Tijdens de programma's kan de schoep en koelunit tijdelijk stoppen, dit hoort binnen het gekozen programma. Er is dan niets mis met de machine. Het ijs is klaar zodra de toets van het gekozen programma knippert.

Van programma veranderen

Als u zich in het programma heeft vergist, kunt u dit op elk moment veranderen door op de toets van de gewenste programma te drukken.

Pauze

U kunt de schoep op elk moment stilzetten om de textuur van uw bereiding te controleren of om een portie ijs te serveren. Om dit te doen drukt u 1 seconde (ingedrukt houden) op de toets van het gekozen ijs.
De toetsverlichting knippert sneller.
Om de pauze functie weer op te heffen, drukt u 1 seconde op de toets die knippert.
Als u de machine langer dan 4 minuten in pauze laat staan schakelt de machine uit en dooft de verlichting van alle toetsen.

Conservering in de automatische programma's

Wanneer de schoep blokkeert of na 60 minuten bij softijs en schepijs en 40 minuten bij granité, schakelt de machine over op de conserveringsmodus. De toetsverlichting van het geselecteerde programma knippert langzaam.
De conserveringsmodus werkt maximaal 2 uur.
Als u gedurende 2 uur de machine niet gebruikt, schakelt zij automatisch uit en gaat de verlichting van alle toetsen uit.

Uitschakelen

Druk op de verlichte toets(en) (of gedurende 1 seconde op ❄ /OFF).

⚠ **Houd de machine nooit schuin of op zijn kop terwijl deze in werking is.**

Inschakelen / Uitschakelen



Druk op de toets van de koelunit.



Druk op de toets van de schoep.



Schenk de bereiding in de kom. De 2 toetsen zijn verlicht. De schoep en de koelunit zijn in werking.



Uitschakelen: druk gedurende 1 seconde op de toetsen of op

Van programma veranderen

Als u zich in het programma heeft vergist, kunt u dit op elk moment veranderen door op de toets van het gewenste programma te drukken.

Pauze

- **Tijdens het draaien**
  Om de machine op pauze te zetten drukt u op de schoep-toets.
- **Tijdens de conserveringscyclus**
  U kunt de schoep op elk moment stilzetten om de textuur van uw bereiding te controleren of om een portie ijs te serveren. Om dit te doen drukt u 1 seconde (lange druk) op de toets voor schepijs.
  De toetsverlichting knippert sneller.
  Om de pauze functie weer op te heffen, drukt u 1 seconde op de toets voor schepijs.
  Als u de machine langer dan 4 minuten in pauze laat staan schakelt de machine uit en gaat de verlichting van alle toetsen uit.

Conservering in het programma handbediening

Als de schoep blokkeert, schakelt de machine over op de conserveringsmodus. De verlichting van de toetsen van de koelunit en de schoep gaat uit. De verlichting van de toets voor schepijs knippert langzaam.
De conserveringsmodus werkt maximaal 2 uur.
Als u gedurende de 2 uur de machine niet gebruikt, schakelt zij automatisch uit en gaat de verlichting van alle toetsen uit.
Druk op de toets voor schepijs om een nieuwe conserveringscyclus te starten.

Uitschakelen

Druk op de verlichte toets(en) (of gedurende 1 seconde op /OFF).

Houd de machine nooit schuin of op zijn kop terwijl deze in werking is.

REINIGING

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, voor het schoonmaken.
Wacht tot de vaste kom volledig ontdooid is voordat u hem schoonmaakt.



Was ze af met water + een vaatwasproduct.

Deze onderdelen kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.



Gebruik zo nodig een flessenborstel.



Vaste kom: maak deze schoon met een goed uitgeknepen spons.



Behuizing: veeg deze schoon met een vochtige zachte doek en wrijf daarna droog.

Gebruik geen schuursponsjes of bijtende reinigingsmiddelen.
Dompel de ijsmachine nooit onder in water.
Houd uw apparaat nooit schuin of op zijn kom om hem schoon te maken

Advies
Verwijder na ieder gebruik zorgvuldig alle vloeistof met keukenpapier of een absorberend sponsje.

DE KOMMEN

- Wij raden u aan bij voorkeur de losse kom te gebruiken, deze is niet alleen praktischer in het gebruik maar ook gemakkelijker schoon te maken.
- Dankzij de vaste kom kunt u sneller doorgaan met een tweede bereiding.

DE KOUDEGELEIDING TUSSEN DE 2 KOMMEN

- U moet ofwel een dosis alcohol van minimaal 60% of zoutoplossing in de vaste kom doen.
- De zoutoplossing is samengesteld uit water en zout (35 ml water, 8 g zout / 2 tl).
- Let erop dat u de vloeistof na gebruik verwijdert met keukenpapier of een sponsje om oxidatievlekken te voorkomen.
- Met het doseerglas kunt u de benodigde hoeveelheid afmeten. Deze komt overeen met 35 ml of 5 eetlepels.
- Om de hoeveelheid alcohol of zoutoplossing te controleren, nadat u de losse kom op zijn plaats hebt gebracht, neemt u hem weer uit het apparaat: de buitenwanden van de kom moeten nu met vloeistof bevochtigd zijn.
- Om tekenen van oxidatie te voorkomen, dient u na elk gebruik alle vloeistof te verwijderen met keukenpapier of een absorberend sponsje.

DE INHOUD

- Tijdens het draaien verdubbelt het ijs in volume: vul de kom daarom voor niet meer dan de helft (dat wil zeggen 1 l bereiding).
- Voor een optimaal resultaat raden wij u aan 0,6 l à 0,9 l bereiding in de kom te doen.
- Sorbetijs neemt minder in volume toe: u kunt de kom voor tweederde vullen (ofwel 1,3 l). Wij raden u echter aan er 0,8 l à 1 l bereiding in te doen.

DE BEREIDING

- Uw bereiding moet van tevoren in de koelkast zijn afgekoeld tot een temperatuur van 10°C.
- Als de bereiding voor uw ijsrecept gekookt moet worden (bijvoorbeeld banketbakkersroom voor vanille-ijs), raden wij u aan dit de avond van tevoren te doen of om de bereiding anders minimaal 4 uur in de koelkast te zetten. Dit zorgt ook dat de aroma's zich sterker ontwikkelen.
- Als u geen tijd hebt om uw bereiding te laten afkoelen, kies dan het programma handbediening. De draaitijd zal dan langer zijn.
- De draaitijd kan variëren afhankelijk van het recept, de hoeveelheid bereiding, de temperatuur hiervan evenals de omgevingstemperatuur. Hoe kouder de ingrediënten zijn, hoe sneller het proces zal zijn.
- Voor roomijs en vruchtenijs op alcoholbasis (bijvoorbeeld rum-rozijnen) is een langere draaitijd nodig. De alcohol vertraagt namelijk het bevriezen van het ijs.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Als u ingrediënten wilt toevoegen (stukjes chocolade, stukjes gedroogd fruit etc.), voeg deze dan bij voorkeur toe enkele minuten voordat u het ijs serveert.
  Laat de machine een draaicyclus van ca. 5 minuten uitvoeren om een optimaal mengsel te krijgen.

WELK AUTOMATISCHE PROGRAMMA VOOR WELK RECEPT?

Met de 3 programma's van uw Gelato Expert, kun je alle Magimix recepten maken.

- **Het programma voor softijs** gebruikt u bij voorkeur voor het maken van luchtiger ijs of ijs met meer volume, dat zich gemakkelijk met een lepeltje of spateltje laat eten. Dit programma wordt vooral aanbevolen voor het maken van ijs op basis van banketbakkersroom, vanille-ijs, chocolade-ijs of andere smaken roomijs (karamel, hazelnoten etc.).
- **Het programma voor schepijs** gebruikt u bij voorkeur voor het maken van sorbetijs, vruchtenijs en yoghurtijs. Met dit programma kunt u «steviger» ijs maken.
- **Het programma voor granité** is bestemd voor de vele recepten voor fruitgranita's, aromadranken, enz. die gemaakt kunnen worden met de Magimix granita-recepten. Deze recepten worden uitsluitend bereid op basis van water, vruchten, vruchtensiroop etc. met uitsluiting van bereidingen op basis van melk, room of boter. Voor een granita fruit siroop is het aandeel van de ingrediënten ¼ siroop naar keuze en ¾ water.

De meeste recepten kunnen zowel in de versie softijs als in de versie schepijs worden gemaakt, afhankelijk van uw voorkeuren in termen van volume, luchtigheid of stevigheid.

De romigheid van uw ijs hangt eveneens nauw samen met de gebruikte ingrediënten: het type vet (room, melk etc.) en de eieren die u erin verwerkt (zie Gulden regels p. 21)

DE TEXTUUR

- Professioneel ijs heeft een soepele en romige consistentie. Wilt u een stevigere textuur, dan raden wij u aan uw bereiding 2 uur in de vriezer te zetten.

BEWAREN

- U kunt uw roomijs of sorbetijs invriezen. De bewaartijd van roomijs of sorbetijs verschilt. Reken 1 week voor sorbetijs en 2 weken voor ijs op basis van gekookte producten (banketbakkersroom).
- Wij raden u kleine bakken te gebruiken om gemakkelijk de nodige hoeveelheid in te vriezen (1,5 l ijs in 3 bakjes van 0,5 l).
- Eigengemaakt ijs, dat noch chemische producten noch conserveringsmiddelen bevat, kan hard worden na enkele dagen in de vriezer. Om een acceptabele textuur te krijgen en mooie bolletjes te kunnen maken, volstaat het om het ijs 10 à 20 minuten voor het opdienen uit de vriezer te nemen, waarbij u de deksel op het bakje houdt.
- Ontdooid of half ontdooid ijs mag u nooit meer opnieuw invriezen.

DE GEBRUIKTE INGREDIËNTEN

Dankzij het bezit van deze ijsmachine kunt u naar wens en afhankelijk van de ingrediënten uw eigen roomijs, sorbetijs of granité creëren of bedenken.

Neem echter wel de volgende regels in acht:

- **Regel 1: Een ijsrecept moet harmonieus zijn**

  Kwaliteitsijs berust op de juiste verhouding van de verschillende ingrediënten: vloeistof (melk, room, water etc.), droge stof (suiker, melkpoeder etc.) en vet (melk, room, boter).

  Alle Magimix recepten zijn ontwikkeld met inachtneming van het perfecte evenwicht tussen alle ingrediënten. Als u bijvoorbeeld zin heeft om de volle melk te vervangen door magere melk, zal de textuur van uw ijs anders worden.

  De evenwichtigheid van het recept is essentieel om te zorgen dat uw ijs de gewenste stevigheid of luchtigheid krijgt.

- **Regel 2: De rol van de ingrediënten**



Melk

Gebruik volle melk voor een romiger resultaat.

De toevoeging van melkpoeder verhoogt de verhouding van droge stof in de bereiding waardoor deze romiger wordt.

Koop volle room met een minimum vetgehalte van 30%. De gebruikte soort room bepaalt de volheid van de smaak en de romige textuur van het eindproduct. Hoe hoger het vetgehalte van uw room, des te romiger en smakelijker uw ijs zal zijn.

Hoe meer melk uw bereiding bevat, des te romiger het resultaat zal zijn. Hoe meer water uw bereiding bevat, des te meer u een granité resultaat zult krijgen.

Suiker

Suiker zorgt voor smaak en textuur. Hoe meer suiker, des te minder hard het ijs zal zijn. Kies goed rijpe vruchten van het seizoen voor een uitgesproken smaak.



Voor sorbetijs: de hoeveelheid suiker kan verschillen afhankelijk van de rijpheid van het fruit. Proef het fruit eerst. Als het zuur is, voeg dan wat extra suiker toe aan uw bereiding. Is het daarentegen heel rijp, verminder dan de hoeveelheid suiker.

Een recept met een hoge verhouding suiker, vet of alcohol heeft meer tijd nodig om op te stijven

- **Regel 3: Wees nauwkeurig**

  IJs vereist nauwkeurigheid.

  Een thermometer is nuttig voor bereidingen op eierbasis. Boven 85°C lopen eieren namelijk het gevaar te stollen.

  Een weegschaal is onmisbaar. De ingrediënten heel nauwkeurig afwegen is essentieel voor het krijgen van kwaliteitsijs (zie Regel 1).

- **Regel 4: Laat uw bereiding rusten**

  Om de textuur en de aroma's van het ijs optimaal te verfijnen is het een goed idee om uw bereiding te laten rusten, voordat u hem in de ijsmachine verwerkt. Ideaal is om de bereiding minimaal 12 uur te laten rusten.

  Een ander voordeel is dat de bereiding op de juiste temperatuur zal zijn (goed gekoeld). Dit garandeert het perfect opstijven ervan.

- **Regel 5: Optimale voorbereiding**

  Door de koelunit aan te zetten 5 minuten voordat u uw bereiding in het apparaat doet, vergroot u het slagen van uw ijs.

  Het koelen van de kom waarin u het ijs uiteindelijk in over doet is een belangrijk pluspunt.



SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children over 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those lacking experience and knowledge, as long as they are properly supervised or instructed in the safe use of the appliance and provided that the risks involved have been taken into account. Children should not be allowed to play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by unsupervised children.
2. This appliance is only intended for home use.
3. The following uses are not covered by the warranty: in staff kitchen areas of shops, offices and other professional environments; on farms, by guests in hotels, motels and other types of accommodation; in bed and breakfast type establishments; in restaurants and other similar uses including retail.
4. If the cable becomes damaged or if your appliance is broken, it must be replaced by the manufacturer, its service center or a similar qualified specialist in order to avoid a hazard.
5. Do not obstruct the vents on the appliance casing.
6. To speed up the defrosting process, do not use mechanical devices or other means than those recommended by the manufacturer.
7. Do not store explosive substances such as aerosols containing inflammable propellants in this appliance.
8. Do not place electronic devices in the food storage compartments of the appliance unless they are of the type recommended by the manufacturer.
9. The maximum quantity of ingredients is 1 Kg per production cycle.
10. Never submerge the ice cream maker in water.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. This appliance is of climatic class "N" and must be used at room temperature between 16°C and 32°C.
13. Make sure that the voltage of your electrical outlet corresponds to that of the appliance indicated on the nameplate.
14. The appliance must always be plugged into an earthed socket.
15. Do not let the cable hang off the edge of the counter.
16. Unplug the appliance after each use and before cleaning. Never pull on the cable to unplug the appliance.
17. Never place the appliance or cable in contact with a hot or damp surface.
18. Never use the appliance if it has fallen or been dropped. Take the appliance to a service center authorized by the manufacturer for inspection.
19. Never lean to one side or tip over the ice cream maker, as this could damage the cooling unit. If you have positioned it in such a way, leave the motor to rest for a day before using it again.
20. To transport and move the ice cream maker, use only the handles on the underside of the appliance.



WARNING
FIRE
HAZARD

R290



This symbol indicates that this product should not be treated as household waste. It must be taken to a collection point suitable for the recycling of electrical and electronic equipment.

DESCRIPTION

Read through the safety instructions carefully before using your appliance.

Lid



Cap



Removable bowl paddle





Measuring cup = 35ml



Spatula

2 Litre removable bowl



Your appliance is equipped with 2 bowls (1 fixed bowl & 1 removable bowl) and 2 paddles (the spindle of the fixed bowl paddle is narrower). The fixed bowl allows you to make two batches in a row.

Fixed bowl paddle



2 Litre fixed bowl

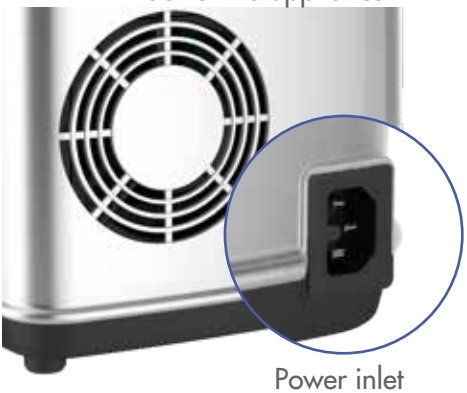
Control panel



Handles underneath machine



Back of the appliance



Power inlet

The Gelato Expert has a manual & automatic mode, the manual mode allows you to have more control whereas the automatic mode has 3 pre-programmed cycles for different consistencies of ice-cream.



MANUAL MODE

AUTOMATIC CYCLES
20 to 60 min according to ingredients

Manual Mode

With this mode, you are the one who decides when to switch the paddle and freezer unit on and off. This means you can adjust the churning time to achieve exactly the consistency you want.

Freezer unit: press to switch it on and press again to switch it off.

Paddle: press to switch it on and press again to switch it off.

Automatic cycles (20 to 60 min according to ingredients)

Each button relates to a predefined cycle for preparing ice cream of a particular consistency. For best results your ingredients must be pre-chilled in the refrigerator to a temperature of around 10°C.
The indicator light remains on throughout the preparation cycle.
The indicator light flashes slowly when the ice cream is ready (storage cycle).

Gelato: light and airy ice cream

Ice cream: traditional ice cream, creamy sorbet and frozen yoghurt

Granita: ultra-refreshing type of sorbet

Storage

Your ice cream or sorbet remains at the right temperature and holds its consistency.
Once your ice cream or sorbet is ready, the machine automatically switches to storage mode for 2 hours.
You will know when your appliance is in storage mode as the button flashes slowly.
It allows you to add ingredients (chocolate chips, crushed dried fruit, etc.) just before serving your ice cream. Add them about 5 minutes before the end, then resume the remaining churning cycle to ensure the ingredients are mixed in properly.

Pause

You can halt the paddle at any time to check the consistency of your ice-cream or take out a few scoops.
Simply press the selected cycle for 1 second.
When the machine is on pause, the button flashes quickly.
To end the pause and resume the automatic cycle, simply press the button corresponding to that cycle for at least 1 second. Without any further action from you, the machine will automatically switch itself off after 4 minutes. For the manual mode, turn to page 28.

Stopping the machine

Press the selected cycle button (or /OFF for 1 second).

USING YOUR MACHINE

Thoroughly wash all the removable parts (see Cleaning p.29) before using the machine for the first time.



Place your appliance on a stable worktop.



Unwind the power cord, plug it in the inlet and connect the appliance to the mains.



Remove the lid and undo the cap.



Remove the paddle.



Lift the removable bowl out.



Pour in a dose of alcohol (see p.30).



Replace the removable bowl.



Replace the paddle.



Secure with the cap.



Switch the freezer unit on 5 minutes before use.



Select the function you want p.27 and 28. The light will come on.



Pour your ingredients in (see Golden Rules p.32). Put the lid on.

You must pre-chill your ingredients in the refrigerator to a temperature of around 10°C.

We recommend switching the freezer unit on 5 minutes before pouring the ingredients in, to pre-chill the bowl.

Never operate the machine without the lid, to avoid unnecessary rises in temperature.

As the volume of ice cream can increase dramatically, depending on the recipe, only fill the bowl half full for Gelato ice cream at the start. As sorbets do not increase so much in volume, the bowl can be two-thirds full to begin with.

Never tilt your machine or turn it upside down while it is running.

When you run your appliance for the first time, you may notice a slight smell coming from the motor. This is quite normal and will disappear after a few uses.

Switching on/off



Press the button corresponding to the cycle you wish to use. The light will come on.



The paddle and the freezer unit will already be running. Pour in the chilled ingredients. Replace the lid.



The indicator button will remain on throughout the automatic cycle (20-60 min).



Stop: hold the selected button (or the ❄ button for 1 second).

During the cycles, the paddle or the freezer unit stops intermittently. This is usual. Your ice cream is ready once the button flashes.

Changing the mode

If you have selected the wrong mode or cycle, you can change to the one you want at any time, simply by pressing the corresponding button.

Pause

You can stop the paddle at any time to check the consistency of your ice cream or serve a few scoops.
To do this, hold the selected cycle button for 1 second.
The button will start to flash more quickly.
To end the pause, simply hold the flashing button for 1 second.
Without any action from you for 4 minutes, the machine will switch itself off and the lights will go out.

Storage in automatic mode

When the paddle stops turning or after 60 minutes in the case of Gelato and ice cream (40 minutes for granita), the machine goes into storage mode. The selected cycle button will flash slowly.
The storage cycle has a maximum time limit of 2 hours.
Without any action from you during this time, the machine will turn itself off at the end of the 2 hours and all the lights will go out.

Stopping the machine

Press the selected cycle button (or ❄ /OFF for 1 second).

⚠ **Never move your appliance while it is running.**

MANUAL MODE

Switching on/off



Press the freezer unit button.
Leave to chill for 5 minutes.



Press the paddle button. Both indicator lights will be on. The paddle & the freezer unit are now switched on & running.



Remove the lid. Pour in ingredients. Leave to churn until desired consistency is reached.



Stop: press both buttons (or hold the button for 1 second).

Changing the mode

If you have selected the wrong mode or cycle, you can change to the one you want at any time, simply by pressing the corresponding button.

Pause

- **During the churning**
  To put the machine on pause, press the paddle button.
- **During the storage cycle**
  You can stop the paddle at any time to check the consistency of your ice cream or serve a few scoops.
  To do this, hold the ice cream button for 1 second. The button will start to flash quickly.
  To end the pause, simply press the ice cream button for 1 second.
  When in pause mode without any action from you for 4 minutes, the machine will switch itself off and the lights will go out.

Storage in manual mode

As soon as the paddle stops turning, the machine will go into storage mode. The freezer unit and paddle buttons will go out. The ice cream button will flash slowly.
The storage cycle has a maximum time limit of 2 hours.
Without any action from you during this time, the machine will turn itself off at the end of the 2 hours and all the lights will go out.
Press the ice cream button to resume a storage cycle.

Stopping the machine

Press the indicator button(s) that is/are on (or /OFF for 1 second).

Never move your machine while it is running.

Always disconnect your appliance from the mains before cleaning it.
Wait until the fixed bowl has completely defrosted before cleaning it.



All removable parts are dishwasher safe. We recommend washing up using hand hot water & washing up liquid.



If necessary, use a bottle brush to clean the inside of the paddle.



Once defrosted remove all remaining mixture & clean with a damp sponge. Ensure no liquid is left in the bowl.



Wipe the exterior with a soft damp cloth, then dry.

Never use an abrasive sponge or aggressive detergent.
Never immerse the machine in water.
Never tilt your appliance or turn it upside down for cleaning.

Advice
After using your machine, remove the liquid by soaking it up with a sponge or kitchen paper.

ADVICE AND TIPS

BOWLS

- We recommend you use the removable bowl, as it is easier to clean.
- The fixed bowl allows you to start on a second batch straightaway.

HEAT REMOVAL BY CONDUCTION BETWEEN THE TWO BOWLS

- Pour a measure of food-grade alcohol (60 proof or higher for example brandy) in the fixed bowl.
- To prevent oxidation, remove the liquid after use using a paper towel or absorbent sponge.
- The measuring cup enables you to put in exactly the right amount. It holds 35ml about 5 tablespoons.
- To check that you have added the right amount of food-grade alcohol, lower your removable bowl into position, then lift it out again. The whole of the outer surface should be wet.
- To avoid oxidation spots, make sure you remove all the liquid with a sponge or a wad of kitchen paper after use.

CAPACITY

- Your ice cream will double in volume during the churning process, so the bowl should never be more than half full to begin with (i.e. 1 litre of mixture).
- To achieve the very best result, we recommend processing between 0.6 and 0.9 litres of mixture.
- As sorbets do not increase so much in volume, the bowl can be two-thirds full at the start (i.e. 1.3 litres), though we recommend you keep to between 0.8 and 1 litre of mixture.

PREPARATION

- You must pre-chill your ingredients to a temperature of around 10°C.
- If you need to cook your ice cream base (e.g. custard base for vanilla ice cream), we recommend that you make it the day before, or chill it in the refrigerator for at least 4 hours. This will also allow the flavours to develop.
- If you do not have time to chill your preparation, select the manual mode. Your ice cream will take longer to churn.
- Churning times vary according to the recipe, the quantity and temperature of the ingredients, and the room temperature. The colder the ingredients, the sooner the ice cream will be ready. If you follow our recommendations, churning should take between 20 and 45 minutes.
- It takes longer to churn ice cream and sorbets that contain alcohol (e.g. rum-and-raisin ice cream), as alcohol delays freezing.

ADDING EXTRA INGREDIENTS

- If you wish to add extra ingredients (chocolate chips, crushed dried fruit, etc.) it is best to do so 5 minutes before the end of churning.
  Resume the remaining churning cycle to ensure that the ingredients are mixed in properly.

WHICH AUTOMATIC CYCLE FOR WHICH RECIPE?

With your Gelato Expert's three automatic cycles, you can make all Magimix recipes.

-  You will probably opt for **the gelato cycle** if you want light and airy ice creams that are easy to serve with a spatula or spoon. We particularly recommend this cycle for making custard-based ice creams, vanilla ice cream, chocolate ice cream, and ice creams in other flavours (caramel, hazelnut, etc.).
-  **The ice cream cycle** is ideal for making sorbets, fruit ice creams and yoghurt ice creams. With this cycle, you get a "firmer" consistency.
-  **The granita cycle** is specifically intended for the myriad fruit granitas and flavoured drinks that can be made using the granita recipes provided. All these recipes are based exclusively on water, fruit and fruit syrups, with no milk, butter or cream. For a granita fruit syrup, use 1 part syrup to 3 parts water.

For most of the recipes, you can therefore choose between the Italian and homemade ice cream cycles, depending on whether you prefer a light and airy consistency or a firmer texture.

The silkiness of your ice cream also depends on the fat content of your ingredients (milk, cream) and the number of eggs you use (see Golden Rules p. 32)

CONSISTENCY

- Commercial ice creams have a soft and creamy consistency. If you prefer a firmer texture, we recommend pre-chilling your ingredients in the refrigerator for 2 hours.

STORAGE

- You can freeze all your ice creams and sorbets. Sorbets should be eaten within 1 week, but ice cream made from cooked ingredients (custard base) will keep for 2 weeks in the freezer.
- To make it easier to freeze your ice cream or sorbet, we recommend dividing it between several small containers (e.g. 1.5 litres in three 0.5 litre containers).
- Homemade ice creams and frozen yoghurt do not contain any chemicals or preservatives, so they may harden after a few days in the freezer. To achieve the ideal scooping consistency, simply take your container out of the freezer 10-20 minutes before serving, leaving the lid on.
- **Never put a defrosted or semi-defrosted ice cream back in the freezer.**

INGREDIENTS

Now that you have your very own Gelato Expert, you can make any ice cream, sorbet or granita you like, according to the ingredients you have to hand.

- **Rule 1: An ice cream recipe should always be well balanced**

  Good quality ice cream depends on having the right ingredients in the right proportions: liquid (milk, cream, water, etc.), dry ingredients (sugar, powdered milk, etc.) and fat (milk, butter, cream).

  All the Magimix recipes have been designed to achieve a perfect balance between all the ingredients. If, for example, you decided to replace whole milk with skimmed milk, you would modify the ice cream's consistency. The ingredients in the recipe must be carefully balanced if your ice cream is to have the desired consistency.

- **Rule 2: The role of the ingredients**



Milk

Use whole milk for a creamier end result.

Adding powdered milk increases the proportion of dry matter, making your ice cream even creamier.

Purchase full-fat cream with at least 30% fat content. The type of cream you use will determine the richness of the taste and the creaminess of the consistency. The higher the fat content, the silkier and more flavoursome your ice cream will be.

The more milk you have in your ice cream, the creamier it will be. The more water you have in your ice cream, the crunchier it will be.

Sugar

Sugar provides taste and consistency. The more you add, the softer the ice cream will be. Choose fully ripened seasonal fruit for a deeper flavour.

When you are making sorbets, the amount of sugar you need will depend on the ripeness of your fruit, so taste it first. If it is too sour, use more sugar. If it is very ripe, use less sugar.

A preparation with a high sugar, fat or alcohol content will take longer to freeze.



- **Rule 3: Be accurate**

  Ice cream making is all about precision.

  A **thermometer** is useful for monitoring egg-based preparations. Above 85°C, eggs will curdle.

  Kitchen scales are an essential piece of equipment, as you need to weigh out all your ingredients carefully if you want good quality ice cream (see also Rule 1).

- **Rule 4: Let your ingredients rest**
  For the best results, allow your ice cream base to rest, particularly for a custard based ice-cream.
  If possible leave it for **at least 12 hours.**
  All the ingredients will be at the ideal temperature (chilled throughout), guaranteeing optimum results.

- **Rule 5: Maximize the cold temperatures**
  If you switch the freezer unit on 5 minutes before adding your ingredients, churning times will be shorter.
  If you are storing your ice-cream it is important to chill the storage container.



SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen verwendet werden, die eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder keine Erfahrungen und Kenntnisse besitzen, wenn sie angemessen überwacht werden und die Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben sowie in die möglichen Gefahren eingewiesen wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung durch den Benutzer dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern ausgeführt werden.

2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

3. Das Verwenden des Geräts ist in den folgenden Fällen nicht von der Garantie gedeckt: in kleinen Personalküchen in Geschäften, in Büroräumen oder anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen, bei Verwendung durch Hotel-, Motelgäste und in anderen Wohnumgebungen sowie in Umgebungen des Typs Gästezimmer. In der Gastronomie und ähnlichen Einrichtungen wie z. B. dem Einzelhandel.

4. Bei Schäden am Kabel oder einem Defekt des Geräts muss dieses vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

5. Die Lüftungsöffnungen des Gerätegehäuses müssen freigehalten werden.

6. Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs dürfen keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel als die vom Hersteller empfohlenen verwendet werden.

7. In diesem Gerät dürfen keine Explosivstoffe wie z. B. Aerosole aufbewahrt werden, die entflammbare Treibgase enthalten.

8. Es dürfen keine elektrischen Werkzeuge in den Fächern des Geräts verwendet werden, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, sofern dies nicht vom Hersteller empfohlen wird.

9. Die maximale Anzahl an Zutaten liegt bei 1 kg je Produktionszyklus.

10. Die Turbine darf niemals in Wasser getaucht werden.

11. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.

12. Das Gerät gehört zur Klimaklasse „N" und muss bei einer Umgebungstemperatur zwischen 16 °C und 32 °C betrieben werden.

13. Die Netzspannung muss dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Wert entsprechen.

14. Das Gerät muss stets mit einer geerdeten Steckdose verbunden sein.

15. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen.

16. Unterbrechen Sie nach jeder Nutzung und vor jeder Reinigung die Stromversorgung. Ziehen Sie zum Ausstecken niemals am Kabel.

17. Bringen Sie niemals das Gerät oder sein Kabel in Kontakt mit einer heißen oder feuchten Oberfläche.

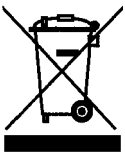
18. Nutzen Sie niemals das Gerät nach einem Sturz. Bringen Sie das Gerät zu einer mit dem Hersteller vereinbarten Kundendienststelle, um es untersuchen zu lassen.

19. Die Turbine niemals zur Seite neigen oder umdrehen, weil sonst die Kältebaugruppe beschädigt werden kann. Wenn eine solche Maßnahme getroffen wurde, lassen Sie die Turbine einen ganzen Tag ruhen, ohne sie einzuschalten.



ACHTUNG
BRANDGEFAHR

R290



Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer Sammelstelle abgeben, die auf das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ausgerichtet ist.

Vor dem Gebrauch des Gerätes bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise lesen.

Deckel



Mutter



Rührarm für herausnehmbaren Behälter





Messbecher = 35 ml



Schaber

Herausnehmbarer Behälter (2 Liter)



Die Eismaschine verfügt über 2 Behälter (1 fest eingebauten + 1 herausnehmbaren) und 2 Rührarme (das Mittelteil des Rührarms für den eingebauten Behälter ist dünner).
Das ermöglicht die Zubereitung von 2 Sorten Eis nacheinander.

Rührarm für eingebauten Behälter



Eingebauter Behälter (2 Liter)

Bedienfeld





Griffe an der Unterseite

Vergrößerte Rückansicht



Anschluss für Stromkabel

BEDIENFELD

Ihre Eismaschine funktioniert sowohl im manuellen Betrieb mit Einschalten des Kühlaggregats und des Rührwerks als auch mit 3 voreingestellten Programmen für unterschiedliche Konsistenzen der Zubereitung.



MANUELLER BETRIEB AUTOMATISCHE PROGRAMME

20 -60 Minuten abhängig von den Vorbereitungen

Manueller Betrieb

Bei diesem Betrieb entscheiden Sie über das Ein- und Ausschalten von Kühlaggregat und Rührwerk.

Dadurch lässt sich die Dauer der Zubereitung der gewünschten Konsistenz anpassen.

Kühlagreat: 1 x drücken zum Einschalten und 1 x drücken zum Ausschalten.

Rührwerk: 1 x drücken zum Einschalten und 1 x drücken zum Ausschalten.

Automatische Programme (20 -60 Minuten abhängig von den Vorbereitungen)

Jede Taste entspricht einem voreingestellten Programm je nach gewünschter Zubereitung und Konsistenz.
Ihre Eismasse muss vorher im Kühlschrank auf eine Temperatur von etwa + 10 °C gekühlt werden.
Die Taste leuchtet während der gesamten Dauer des Programmablaufs.
Die Taste blinkt langsam, sobald das Eis fertig ist (Kühlhalte-Betrieb).

Italienisches Eis: lockeres und schaumiges Eis

Hausgemachtes Eis: Eiscreme, cremiges Sorbet und Frozen Yogurt

Granita: erfrischendes Sorbet

Kühlhalte-Betrieb

Diese Funktion ermöglicht das Aufbewahren Ihrer Zubereitung bei der richtigen Temperatur und mit der richtigen Konsistenz.
Sobald Ihr Eis fertig ist, begibt sich das Gerät automatisch für 2 Stunden in den Kühlhalte-Betrieb.
Das Gerät befindet sich im Kühlhalte-Betrieb, wenn die Taste langsam blinkt.
Sie ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten (Schokotropfen, zerkleinertes Trockenobst usw.) 5 Minuten vor dem Servieren des Eises. Wählen Sie für eine optimale Durchmischung ein automatisches Programm.

Pause

Sie können das Rührwerk jederzeit anhalten, um die Konsistenz Ihrer Zubereitung zu überprüfen oder um eine Portion Eis zu servieren.
Dazu 1 Sekunde lang die Taste des gewählten Programms drücken.
Das Gerät befindet sich im Pausenmodus, wenn die Taste schnell blinkt.
Um den Pausenmodus zu beenden und den Programmablauf fortzusetzen, (mindestens) 1 Sekunde lang die Taste des gewählten Programms drücken. Wenn Sie keine Taste betätigen, schaltet sich das Gerät nach 4 Minuten automatisch aus. Mehr zum manuellen Betrieb finden Sie auf Seite 39.

Ausschalten

Die Taste des gewählten Programms (oder 1 Sekunde lang /OFF) drücken.

Vor dem ersten Gebrauch alle herausnehmbaren Teile sorgfältig waschen (s. Reinigung S. 40).



Gerät auf eine stabile Unterlage stellen.



Kabel entrollen und an das Gerät und an die Steckdose anschließen.



Deckel abnehmen und Mutter abschrauben.



Rührarm herausnehmen.



Herausnehmbaren Behälter herausnehmen.



Geben Sie einen Schuss Alkohol hinein. (s. S. 41).



Herausnehmbaren Behälter wieder einsetzen.



Rührarm wieder einsetzen.



Mutter festschrauben. Das Gerät ist betriebsbereit.



Kühlaggregat 5 Minuten vor dem Einfüllen der Eismasse einschalten.



Gewünschtes Programm auswählen (s. S. 38 und 39). Die Taste leuchtet.



Eismasse hineingießen (s. Goldene Regeln S. 43). Deckel aufsetzen.

Die Mischung sollte zuvor im Kühlschrank gekühlt werden, damit sie eine Temperatur von etwa + 10 °C hat. Wir empfehlen, das Kühlaggregat 5 Minuten vor dem Einfüllen der Eismasse einzuschalten, um den Behälter vorzukühlen.

Das Gerät nur bei geschlossenem Deckel betreiben, um Kälteverlust zu vermeiden.

Die Volumenzunahme ist je nach Rezept unterschiedlich. Bei hausgemachtem und italienischem Eis den Behälter höchstens bis zur Hälfte füllen. Bei Sorbet ist die Volumenzunahme geringer und der Behälter kann zu zwei Dritteln gefüllt werden. Das Gerät während des Betriebs nie kippen oder umkippen.

Das Gerät während des Betriebs nie kippen oder umkippen.

⚠ **Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Motorgeruch auftreten. Das ist normal. Der Geruch wird nach mehrmaligem Gebrauch schnell verschwinden.**

Einschalten / Ausschalten



Die Taste für das gewünschte Programm drücken.
Die Taste leuchtet.



Die Eismasse einfüllen. Rührwerk und Kühlaggregat sind in Betrieb.



Die Taste leuchtet während der gesamten Dauer des automatischen Programms (20 bis 60 Minuten).



Ausschalten: die Taste des gewählten Programms (oder ❄ 1 Sekunde lang drücken).

Je nach Programm schalten sich das Rührwerk und/oder das Kühlaggregat ab und zu aus. Das ist völlig normal. Solange die Taste des gewählten Programms nicht blinkt, ist das Eis nicht fertig.

Programm wechseln

Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es jederzeit wechseln, indem Sie die Taste des gewünschten Programms betätigen.

Pause

Sie können den Betrieb des Rührwerks jederzeit unterbrechen, um die Konsistenz Ihrer Zubereitung zu überprüfen oder eine Portion Eis zu servieren. Dazu 1 Sekunde lang (langer Druck) die Taste für das gewählte Programm drücken.
Die Taste blinkt schnell.
Zur Wiederinbetriebnahme die blinkende Taste 1 Sekunde lang drücken.
Wenn innerhalb von 4 Minuten keine Taste betätigt wird, kommt das Gerät zum Stillstand und schaltet sich aus.

Kühlhalten im Automatik-Betrieb

Sobald das Rührwerk blockiert oder nach 60 Minuten bei italienischem und hausgemachtem Eis bzw. 40 Minuten bei Granita schaltet das Gerät in den Kühlhalte-Betrieb. Die Taste für das gewählte Programm blinkt langsam.
Das Gerät bleibt anschließend 2 Stunden lang im Kühlhalte-Betrieb.

Wird während dieser 2 Stunden keine Taste betätigt, schaltet sich das Gerät anschließend aus und alle Tasten erlöschen.

Ausschalten

Die leuchtende(n) Taste(n) (oder 1 Sekunde lang ❄ /OFF) drücken.

Einschalten / Ausschalten



Die Taste für das Kühlaggregat drücken.



Die Taste für das Rührwerk drücken.



Eismasse einfüllen. Beide Tasten leuchten. Rührwerk und Kühlaggregat sind in Betrieb.



Ausschalten: die Tasten (oder 1 Sekunde lang drücken).

Programm wechseln

Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es jederzeit wechseln, indem Sie die Taste des gewünschten Programms betätigen.

Pause

- **Während der Eiszubereitung**
  Zur Unterbrechung des Betriebs die Taste für das Rührwerk drücken.
- **Während des Kühlhalte-Betriebs**
  Sie können den Betrieb des Rührwerks jederzeit unterbrechen, um die Konsistenz Ihrer Zubereitung zu überprüfen oder eine Portion Eis zu servieren. Dazu 1 Sekunde lang (langer Druck) die Taste für hausgemachtes Eis drücken.
  Die Taste blinkt schnell.
  Zur Wiederinbetriebnahme die Taste für hausgemachtes Eis.
  1 Sekunde lang drücken.
  Wenn innerhalb von 4 Minuten keine Taste betätigt wird, kommt das das Gerät zum Stillstand und schaltet sich aus.

Kühlhalten im manuellen Betrieb

Sobald das Rührwerk blockiert, schaltet das Gerät in den Kühlhalte-Betrieb. Die Tasten für das Rührwerk und für das Kühlaggregat erlöschen. Die Taste für hausgemachtes Eis blinkt langsam.
Das Gerät bleibt anschließend 2 Stunden lang im Kühlhalte-Betrieb.
Wird während dieser 2 Stunden keine Taste betätigt, kommt das Gerät anschließend zum Stillstand und schaltet sich aus.
Die Taste für hausgemachtes Eis drücken, um erneut den Kühlhalte-Betrieb zu aktivieren.

Ausschalten

Die leuchtende(n) Taste(n) (oder 1 Sekunde lang /OFF) drücken.

Das Gerät während des Betriebs nie kippen oder umkippen.

REINIGUNG

Zum Reinigen das Gerät vom Stromnetz trennen.
Beim eingebauten Behälter warten, bis dieser vollständig abgetaut ist.



Mit Wasser und Spülmittel reinigen.
Diese Teile sind spülmaschinenfest.



Gegebenenfalls eine Flaschenbürste verwenden.



Eingebauter Behälter: mit einem gut ausgewrungenen Schwamm reinigen.



Gehäuse: mit einem feuchten weichen Tuch abwischen und abtrocknen.

Weder kratzende Schwämme noch ätzende Reinigungsmittel verwenden.
Die Eismaschine nie in Wasser tauchen.
Das Gerät zum Reinigen nicht kippen oder umkippen.

Tipp

Die Flüssigkeit nach dem Gebrauch mit einem Schwamm oder einem Haushaltstuch entfernen.

DIE BEHÄLTER

- Wir empfehlen die Verwendung des herausnehmbaren Behälters, er ist praktischer zu verwenden und zu reinigen.
- Der eingebaute Behälter ermöglicht eine schnelle zusätzliche Eiszubereitung.

KÄLTEÜBERTRAGUNG ZWISCHEN DEN BEIDEN BEHÄLTERN

- Sie müssen einen Messbecher Alkohol (mindestens 60 Vol.-%) oder Sole in den eingebauten Behälter gießen.
- Sole ist eine Salzwasserlösung (35 ml Wasser, 8 g Salz oder 2cc).
- Zum Vermeiden von Oxidationsspuren sollten Sie die Flüssigkeit nach der Anwendung mit einem Papiertuch oder einem saugfähigen Schwamm entfernen.
- Der Messbecher zeigt Ihnen die notwendige Menge an. Er fasst 35 ml bzw. 5 Esslöffel.
- Zur Überprüfung der erforderlichen Menge Alkohol oder Sole nach dem Einsetzen der herausnehmbaren Behälter diesen wieder herausnehmen: Die Außenseite des Behälters muss mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Zum Vermeiden von Oxidationsspuren die Flüssigkeit nach dem Gebrauch mit einem Schwamm oder einem Haushaltstuch entfernen.

FASSUNGSVERMÖGEN

- Die Behälter haben ein Fassungsvermögen von jeweils 2 Liter.
- Bei der Eiszubereitung verdoppelt sich das Volumen der Eismasse: Füllen Sie den Behälter deshalb nur bis zur Hälfte (d. h. 1 Liter Eismasse).
  Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir zwischen 0,6 und 0,9 Liter.
- Bei der Zubereitung von Sorbet nimmt das Volumen weniger zu und Sie können den Behälter zu zwei Dritteln füllen (d. h. 1,3 Liter). Wir empfehlen zwischen 0,8 und 1,0 Liter.

EISMASSE

- Ihre Eismasse muss zuvor auf + 10 °C gekühlt werden.
- Wenn Ihr Rezept Erhitzen erfordert (z. B. bei Englischer Creme für Vanilleeis), empfehlen wir, die Eismasse am Vortag zuzubereiten oder sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank zu stellen. Dabei bekommt sie auch ein intensiveres Aroma.
- Wenn Sie keine Zeit haben, Ihre Eismasse zu kühlen, wählen Sie den manuellen Betrieb. Die Eiszubereitung wird dann länger dauern.
- Die Dauer der Eiszubereitung hängt vom jeweiligen Rezept, der Menge der Eismasse, ihrer Temperatur und der Umgebungstemperatur ab. Je kälter die Zutaten sind, umso kürzer dauert die Eiszubereitung. Bei optimalen Bedingungen dauert die Zubereitung 15 bis 30 Minuten.
- Bei Eiscreme oder Sorbet mit alkoholischen Getränken (z. B. Rum-Rosinen-Eis) dauert die Zubereitung länger. Alkohol verzögert die Eisbildung.

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN

- Wenn Sie Zutaten hinzufügen möchten (Schokotropfen, zerkleinertes Trockenobst usw.), diese vorzugsweise ein paar Minuten vor dem Servieren hinzufügen.
  Für eine optimale Durchmischung etwa 5 Minuten lang das Rührwerk laufen lassen.

WELCHES AUTOMATISCHE PROGRAMM FÜR WELCHES REZEPT?

Die 3 automatischen Programme Ihres Gelato Expert ermöglichen Ihnen die Zubereitung aller Eisspeisen.

- Mit dem Programm **Italienisches Eis** lässt sich besonders lockeres und schaumiges Eis zubereiten, das sich leicht mit dem Schaber oder einem Löffel aus dem Behälter nehmen lässt. Dieses Programm eignet sich besonders für Eis mit Englischer Creme (dickflüssiger Vanillesauce) als Grundmasse, für Vanilleeis, Schokoladeneis oder Eis mit anderen Aromen (Karamell, Haselnuss u. a.)
- Mit dem Programm **Hausgemachtes Eis** lassen sich besonders gut Sorbet, Fruchteis und Frozen Yogurt zubereiten. Mit diesem Programm lässt sich „festeres" Eis zubereiten.
- Mit dem Programm Granita können Sie zahlreiche Fruchtgranitas und aromatische Getränke nach Magimix-Rezepten zubereiten. Für diese Rezepte werden ausschließlich Wasser, Obst, Fruchtsirup usw. verwendet und weder Milchprodukte, noch Sahne oder Butter. Für einen Granita Frucht Sirup sind die Mischverhälnisse der Zutaten wie folgt: ¼ des Sirups Ihrer Wahl und ¾ Wasser.

Die meisten Rezepte können sowohl als italienisches als auch als hausgemachtes Eis zubereitet werden, je nach Ihrem Geschmack für Volumenzunahme, Luftigkeit und Festigkeit.
Von den verwendeten Zutaten – Fett (Sahne oder Milch) oder Eier, die Sie hinzufügen – hängt außerdem ab, wie cremig Ihr Eis wird (siehe Goldene Regeln S. 43).

DIE KONSISTENZ

- Professionell zubereitetes Eis hat eine weiche und cremige Konsistenz. Wenn Sie ein festere Konsistenz wünschen, empfehlen wir Ihnen, Ihre Eismasse für 2 Stunden in den Gefrierschrank zu stellen.

AUFBEWAHRUNG

- Eiscreme und Sorbet lassen sich einfrieren und unterschiedlich lange aufbewahren.
  Sorbet lässt sich eine Woche, Eiscreme mit einer Grundmasse aus erhitzten Zutaten (Englische Creme) 2 Wochen lang aufbewahren.
- Wir empfehlen die Verwendung kleiner Behälter, um die entsprechenden Mengen (1,5 l Eis in 3 Behältern zu je 0,5 l) leicht einfrieren zu können.
- Selbst hergestelltes Eis ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe kann nach einigen Tagen im Gefrierschrank hart werden. Um eine angenehme Konsistenz und wohlgeformte Eiskugeln zu erhalten, den Behälter 10 bis 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel geschlossen lassen.
- Zum Teil oder ganz aufgetautes Eis niemals wieder einfrieren.

VERWENDETE ZUTATEN

Der Besitz einer Eismaschine ermöglicht Ihnen, nach Belieben und mit den unterschiedlichsten Zutaten Ihre eigene Sorte von Eiscreme, Sorbet oder Granita zu erfinden.

Beachten Sie folgende Regeln:

- **Regel 1: Ein Eisrezept muss ausgeglichen sein**

  Ein qualitativ hochwertiges Eis beruht auf einem ausgeglichenen Verhältnis der unterschiedlichen Zutaten : Flüssigkeit (Milch, Sahne, Wasser usw.), trockene Zutaten (Zucker, Milchpulver usw.) und Fett (Milch, Sahne, Butter).

  Wenn Sie z. B. Vollmilch durch fettarme Milch ersetzen, erhält Ihre Eiscreme eine andere Konsistenz. Bei je Änderung müssen Sie die ursprünglichen Mengen anpassen.

  Die Ausgewogenheit des Rezeptes ist der Schlüssel dafür, dass Ihr Eis die gewünschte Festig- bzw. Leichtigkeit erreicht.

- **Regel 2: Die Bedeutung der Zutaten**



Milch

Für ein besonders cremiges Eis Vollmilch verwenden.

Durch das Hinzufügen von Milchpulver wird der Anteil trockener Zutaten höher, was zu einer cremigeren Konsistenz führt.

Verwenden Sie Sahne mit einem Fettanteil von mindestens 30 %. Die Schmackhaftigkeit und die cremige Konsistenz Ihres Eises hängt von der Art der verwendeten Sahne ab. Je fetthaltiger Ihre Sahne ist, umso cremiger und schmackhafter ist Ihr Eis.

Je mehr Milch ihre Eismasse enthält, umso cremiger wird Ihr Eis. Je mehr Wasser Ihre Eismasse enthält, umso körniger wird Ihr Eis.

Zucker

Zucker verfeinert den Geschmack und die Konsistenz. Je mehr Zucker das Eis enthält, umso weicher ist es. Verwenden Sie reifes Saisonobst für besonders schmackhaftes Eis.



Beim Sorbet kann die Zuckermenge je nach Reife des Obstes variieren. Kosten Sie das Obst vorher. Wenn es sauer ist, sollten Sie mehr Zucker hinzufügen. Wenn es sehr reif ist, sollten Sie weniger Zucker hinzufügen.

Bei einem Rezept mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol ist mehr Zeit für die Zubereitung erforderlich.

- **Regel 3: Seien Sie präzise**

  Das Zubereiten von Eis erfordert Präzision.

  Ein **Thermometer** ist nützlich, wenn die Eismasse Eier enthält. Denn bei 85 °C gerinnen Eier.

  Eine **Waage** ist unerlässlich. Die Zutaten sehr genau abzuwiegen ist die Grundlage für qualitativ hochwertiges Eis (s. Regel 1).

- **Regel 4: Lassen Sie Ihre Eismasse ruhen**

  Zur Verfeinerung der Konsistenz und des Aromas Ihres Eises ist es ratsam, die Eismasse im Kühlschrank ruhen zu lassen, bevor Sie das Eis zubereiten. Ideal ist eine Ruhezeit von mindestens **12 Stunden.**

  Außerdem hat die Eismasse dann die richtige Temperatur (vollständig gekühlt), was eine optimale Eisbildung gewährleistet.

- **Regel 5: Möglichst gut kühlen**

  Wenn Sie das Kühlaggregat 5 Minuten vor dem Einfüllen der Eismasse einschalten, erzielen Sie optimale Ergebnisse bei der Eiszubereitung.

  Denken Sie auch daran, den Behälter, in den Sie das fertige Eis füllen, zuvor zu kühlen.





Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Téléchargez l'application Magimix
ou visitez notre site internet

Download the Magimix app
or visit our website

Download de Magimix-app
of ga naar onze website

Laden Sie die Magimix-App herunter
oder besuchen Sie unsere Website

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

We reserve the right to change the technical features of this appliance at any time and without notice.
The information contained in this document is not contractual and can be changed at any time.
© All rights reserved for all countries by Magimix.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle landen voorbehouden aan Magimix.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieses Gerätes zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Magimix.

Gelato
EXPERT



magimix®

Ref. : 460117 - 01/2022