

ISTRUZIONI PER L'USO

Gelato

EXPERT



Gelato
EXPERT
magimix



1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenza, se correttamente sorvegliate o qualora gli siano state date delle istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in totale sicurezza e se i rischi a cui si va incontro siano stati annullati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Il lavaggio e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini non sorvegliati.
2. Questo apparecchio è destinato al solo utilizzo domestico.
3. Gli utilizzi nei casi che seguono non sono coperti dalla garanzia: nelle cucine riservate al personale di negozi, uffici ed altri ambienti professionali ; in aziende agricole, da clienti di hotel, motel ed altri ambienti a carattere residenziale ; in ambienti come le camere di hotel; nella ristorazione ed altre applicazioni simili, compresa la vendita al dettaglio.
4. Non immergere mai la turbina nell'acqua.
5. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
6. Questo apparecchio è di classe climatica « N », deve essere usato ad una temperatura ambiente compresa tra 16°C e 32 °C.
7. Assicurarsi che il voltaggio del vostro impianto corrisponda a quello dell'apparecchio indicato sulla placca segnaletica.
8. L'apparecchio deve essere sempre collegato ad una presa di corrente.
9. Non lasciar pendere il filo dal piano di lavoro.
10. Staccare l'apparecchio dopo ogni utilizzo e prima del lavaggio. Non tirare mai il filo per staccarlo dalla presa.
11. Mai mettere l'apparecchio o il filo in contatto con una superficie calda o umida.
12. Se il cavo è danneggiato o se il vostro apparecchio è guasto, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da una persona altrettanto qualificata per evitare pericoli.
13. Non immettere in questo apparecchio sostanze esplosive come bombolette contenenti gas propulsori infiammabili.
14. Evitare di mettere la turbina vicino ad una fonte di calore e di porla contro un muro per evitare di ostruire fori di areazione.
15. Non utilizzare mai l'apparecchio dopo una caduta. Lasciare l'apparecchio in un servizio post-vendita autorizzato dal produttore per farlo esaminare.
16. Mai inclinare o capovolgere la vostra macchina, si rischierebbe di danneggiare il gruppo refrigerante. In caso sia capitato, lasciar riposare la turbina per una giornata intera senza metterla in azione.
17. Nel corso della centrifugazione, il gelato raddoppia di volume. Non riempire mai più della metà della bacinella. I sorbetti acquisiscono meno volume, quindi è possibile riempire la bacinella fino a $\frac{2}{3}$.
18. Per trasportare e spostare la turbina, utilizzare esclusivamente i manici posizionati sotto l'apparecchio.



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere trattato come i rifiuti domestici. Deve essere portato in un punto di raccolta adatto al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Per conoscere la posizione dei punti di raccolta, è possibile contattare il proprio comune o la discarica.

PRESENTAZIONE GENERALE

 Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il vostro apparecchio.



Bullone



Pala bacinella
amovibile



Bicchiere
dosatore



Spatola

Bacinella
amovibile
2 L



In dotazione con la turbina:
2 bacinelle (1 bacinella fissa + 1 amovibile) e
2 pale (diametri adattati a quelli delle bacinelle).
La bacinella fissa permette di fare una seconda
preparazione.

Pala bacinella
fissa



Bacinella fissa 2 L

Quadro di
comando



Maniglie sotto la
macchina

Zoom posteriore



Attacco presa

La vostra turbina permette diverse modalità di attivazione e arresto del suo gruppo refrigerante e della sua pala : una modalità Expert (manuale) e 3 modalità automatiche per realizzare 3 consistenze di gelato differenti.



Mod. Expert

Da 20 a 60 min secondo le preparazioni

Questa modalità vi consente di controllare l'attivazione e l'arresto del gruppo refrigerante e della pala. Permette di adattare il tempo di centrifugazione, in funzione della consistenza desiderata.

 Gruppo refrigerante: 1 pressione per l'accensione e 1 per l'arresto.

 Pale : 1 pressione per l'attivazione e 1 per lo spegnimento.

Cicli Automatici (da 20 a 60 minuti secondo le preparazioni)

Ogni tasto dispone di un ciclo predefinito secondo la preparazione e la consistenza desiderata. Il vostro preparato deve preferibilmente essere raffreddato in frigorifero ad una temperatura di circa 10°C prima di essere inserito nella bacinella.

Il tasto resta illuminato durante tutta la durata del ciclo di preparazione.

Il tasto lampeggia lentamente quando il gelato è pronto (ciclo di conservazione).

 Gelato italiano: gelato leggero e abbondante

 Gelato artigianale: gelato, sorbetto cremoso e yogurt gelato

 Granita: sorbetto rinfrescante

Conservazione

Quando il ciclo automatico è concluso o quando il vostro gelato è pronto in modalità expert, la macchina passa automaticamente in modalità conservazione per 2 ore. Quando è attiva la modalità conservazione, il pulsante lampeggia lentamente. Questa funzione permette di mantenere la vostra preparazione alla giusta temperatura e della giusta consistenza.

Consente di aggiungere ingredienti (gocce di cioccolato, frutta secca...) 5 minuti prima di servire il vostro gelato: lasciate che si svolga un ciclo automatico di centrifugazione per ottimizzare il mescolamento.

Pausa

Potete, in qualsiasi momento, mettere in pausa la pala ed il gruppo refrigerante per verificare la consistenza della vostra preparazione o per servire una porzione di gelato. Per fare ciò, tenere premuto per 1 secondo il pulsante del ciclo in corso. Quando è attivata la modalità pausa, il pulsante lampeggia rapidamente. Per uscire dalla modalità pausa e rilanciare il ciclo, tenere premuto per 1 secondo il pulsante del ciclo in corso.

Senza altri interventi da parte vostra, la macchina si fermerà automaticamente dopo 4 minuti.

Spegnimento

Premere sul tasto del ciclo selezionato (o su  per un secondo).

AVVIAMENTO

Prima del primo utilizzo, lavare con cura tutte le componenti amovibili dell'apparecchio (vedere lavaggio p 7).



Posare il prodotto su una superficie stabile.



Srotolare il filo e collegare l'apparecchio.



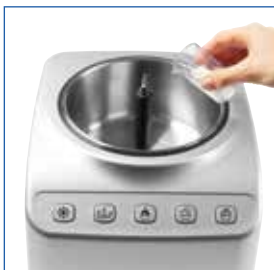
Rimuovere il coperchio, svitare il tappo.



Rimuovere la pala.



Rimuovere la bacinella amovibile.



Versare una dose di alcol o di aceto (cf p 8).



Riposizionare la bacinella.



Riposizionare la pala.



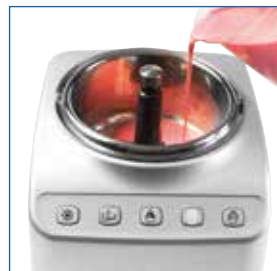
Riavvitare. L'apparecchio è pronto per l'uso.



Accendere il gruppo refrigerante per 5 minuti.



Premere sulla funzione desiderata (cf p 5 et 6). La spia si accende.



Versate il preparato (cf regole d'oro p 10) Posare il coperchio

Si consiglia di mettere il gruppo refrigerante in azione 5 minuti prima di versare il vostro preparato, in modo da pre-raffreddare la bacinella.

Utilizzare l'apparecchio munito di coperchio per evitare che il freddo venga disperso.

La centrifugazione crea un'espansione del preparato che varia da ricetta a ricetta.

Per i gelati italiani e artigianali, fare attenzione a non riempire la bacinella più del 50%.

I sorbetti acquisiscono meno volume, si può riempire la bacinella fino a $2/3$.



Mai inclinare né ribaltare la vostra macchina durante il funzionamento.

Al primo utilizzo, si potrebbe sentire un leggero "odore di motore".

Questo odore è normale. Sparirà dopo i primi utilizzi.

Accensione/spegnimento



Accensione : premere sul pulsante della funzione desiderata. Il pulsante si illumina.



Versare la preparazione. La pala e il gruppo refrigerante funzionano.



Durante la durata del ciclo automatico (20-60 min) il pulsante è illuminato.



Spegnimento manuale : premere il pulsante selezionato (o su * per 1 secondo).

Secondo le modalità proprie di ogni programma, la pala o il gruppo refrigerante si spegne ad intermittenza. Quando il gelato è pronto, il pulsante selezionato comincia a lampeggiare lentamente. Il programma automatico è passato in modalità conservazione.

Cambio programma

Qualora si sbaglia la scelta del programma, sarà possibile cambiarla in qualsiasi momento, premendo il pulsante del nuovo programma desiderato.

Pausa

Sarà possibile fermare la pala in qualsiasi momento per verificare la consistenza del vostro preparato o servirne una porzione.

Per fare ciò, premere per 1 secondo il pulsante del programma selezionato. Il pulsante lampeggerà rapidamente.

Per terminare la pausa e rilanciare il programma, premere nuovamente il pulsante per un secondo (tenere premuto). Senza interventi da parte vostra per 4 minuti, la macchina si ferma e si spegne.

Conservazione

Quando il programma selezionato è terminato (dopo 20-60 minuti a seconda del tipo di gelato e degli ingredienti scelti), la macchina passa automaticamente in modalità conservazione.

Il pulsante del programma selezionato si mette a lampeggiare lentamente. Il programma di conservazione funziona al massimo per due ore.

Senza interventi per due ore, la macchina si ferma automaticamente e le spie si spengono.

Premere sul pulsante del programma precedentemente selezionato per rilanciare un programma di conservazione.

Spegnimento

Premere il pulsante selezionato (o su * per 1 secondo).

 **Mai capovolgere, né inclinare la macchina durante il funzionamento.**

Avviamento / Arresto



Avviamento : premere il tasto gelato freddo ❄️.



Premere il tasto pala 🍷.



Versare il preparato. ❄️ 🍷 sono illuminati.



Spegnimento manuale : premere sui tasti (o su ❄️ per 1 secondo).

Cambio modalità

Potete fermare la modalità expert e passare al ciclo automatico in qualsiasi momento, premendo il pulsante della nuova modalità desiderata.

Pausa

• Durante la centrifugazione

Per mettere in pausa, premere il pulsante pala 🍷.
Per riavviare premere nuovamente il pulsante pala 🍷.

• Durante la modalità di conservazione

E' possibile, in qualsiasi momento, fermare la pala per verificare la consistenza del vostro preparato o servire una porzione di gelato. In questo caso, premere per 1 secondo il pulsante gelato artigianale 🍷.

Il pulsante lampeggerà rapidamente.

Per uscire dalla pausa e rilanciare la modalità, premere 1 secondo il pulsante gelato artigianale 🍷. Senza interventi da parte vostra per 4 minuti, la macchina si ferma e si spegne.

Conservazione

Quando la pala si ferma, la macchina passa in modalità conservazione : i pulsanti del gruppo refrigerante e della pala si spengono e il tasto gelato artigianale 🍷 lampeggia lentamente.

La modalità conservazione funziona al massimo per due ore.

Senza interventi da parte vostra per due ore, la macchina si ferma automaticamente e le spie si spengono.

Premere sul pulsante gelato artigianale 🍷 per riavviare una modalità di conservazione.

Spegnimento

Se si desidera fermare la macchina, è sufficiente premere su/sulle spia/e illuminata/e (o su ❄️ per 1 secondo).

 **Mai capovolgere né inclinare la macchina durante il funzionamento.**

Per il lavaggio, smontare l'apparecchio.

Per la bacinella fissa, attendere che sia completamente scongelata.



Lavare questi elementi con acqua+prodotto per piatti.



Se necessario, utilizzare uno scovolino.



Bacinella fissa: lavarla con una spugna pulita.



Base dell'apparecchio: pulire con un panno umido, poi asciugare.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.



Non immergere mai la macchina in acqua.

Non inclinare né capovolgere la macchina per la pulizia.

Consiglio

Dopo l'utilizzo, eliminare il liquido tra le due bacinelle con carta assorbente o una spugna assorbente.



LE BACINELLE

- Consigliamo di preparare il gelato nella bacinella amovibile, più comoda sia nell'utilizzo che nella pulizia.
- La bacinella fissa permette di preparare un secondo composto più velocemente.

LA CONDUZIONE DEL FREDDO PER LA BACINELLA AMOVIBILE

- Versare una dose d'alcol (minimo 60°) o di salamoia
- La salamoia è composta da acqua e sale (per 35 ml d'acqua, 8 g di sale o 2 cc).
- Il dosatore consente di ottenere la quantità richiesta che corrisponde a 35 ml o 5 cucchiaini.
- Per verificare che la quantità d'alcol o salamoia sia corretta, dopo aver installato la bacinella amovibile, rimuoverla: le pareti esterne della bacinella devono essere ricoperte di liquido.
- Per evitare segni di ossidazione, dopo l'utilizzo, rimuovere i liquidi, con carta assorbente o con una spugna.

LA CAPIENZA

- Le bacinelle hanno una capacità totale di 2 L ciascuna.
- I gelati raddoppiano di volume durante la miscelazione : non riempire la bacinella oltre la metà (ossia 1 L di preparato).
Si raccomanda per un risultato ottimale di versare una quantità tra 0,6 L e 0,9 L.
- I sorbetti aumentano meno di volume : si potrà riempire la bacinella fino a $\frac{2}{3}$ (ossia 1,3 L).
Si raccomanda però di versare una quantità tra 0,8 L e 1 L.




IL PREPARATO

- Il vostro preparato deve essere precedentemente raffreddato ad una temperatura di circa 10°C.
- Se la vostra ricetta necessita di una cottura (es: crema inglese per il gelato alla vaniglia), si consiglia di preparare la sera prima o di metterla in frigorifero per almeno 4 ore.
Ciò svilupperà inoltre gli aromi degli ingredienti.
- Se non si avesse il tempo di lasciar raffreddare il vostro preparato, utilizzare la modalità expert. Si potrà adattare il tempo di miscelazione in funzione della compattezza desiderata.
- Il tempo di miscelazione può variare a seconda della ricetta, quantità e temperatura del preparato e della temperatura dell'ambiente circostante. Più gli ingredienti sono freddi, più il processo sarà rapido.
- Per le ricette del nostro libro, la durata della miscelazione è compresa tra 20 e 45 minuti.
- Per gelati e sorbetti a base d'alcol (tipo gelato al rum) i tempi di miscelazione sono più lunghi. Il gelato si addensa più lentamente in presenza d'alcol.

L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI

- Se si desidera aggiungere ingredienti (gocce di cioccolato, frutta secca...), incorporarli qualche minuto prima di servire.
Lasciar svolgere un ciclo di miscelazione di circa 5 minuti per ottimizzare il mescolamento.

QUALE CICLO AUTOMATICO PER QUALE RICETTA ?

-  **Ciclo gelato italiano** sarà il prescelto per realizzare gelati in versioni più leggere da degustare facilmente con il cucchiaino. Questo ciclo è raccomandato per realizzare gelati a base di crema inglese, gelati alla vaniglia, cioccolato, caramello, nocciola...)
-  **Ciclo gelato artigianale** sarà il preferito per preparare sorbetti, gelati alla frutta e yogurt gelato. Questo ciclo permette di realizzare gelati più « duri ».
-  **Ciclo granita** riservato alle multiple ricette di granite alla frutta e bevande aromatiche che possono essere realizzate prendendo spunto dalle ricette di granite proposte nel libro. Queste ricette sono realizzate esclusivamente con basi di acqua, frutta, sciroppi di frutta, ecc... ad esclusione di tutti i preparati a base di latte, crema o burro.
Per una granita a base di sciroppo di frutta, la proporzione degli ingredienti è $\frac{1}{4}$ di sciroppo a scelta e $\frac{3}{4}$ d'acqua. Ad esempio, per 1 L di granita, sono necessari 250 ml di sciroppo e 750 ml d'acqua.

La maggior parte delle ricette potranno anche essere realizzate sia in versione gelato italiano che gelato artigianale a seconda delle preferenze di quantità e consistenza.

La cremosità del gelato è anch'essa legata agli ingredienti usati : materie grasse (panna, latte), e le uova utilizzate (cf regole d'oro p. 10).

LA CONSISTENZA

- I gelati fatti in casa di qualità professionale che possono essere preparati con Gelato Expert hanno una consistenza più morbida e cremosa dei gelati industriali in commercio. Se si desidera una consistenza più dura, si consiglia di porre il gelato in frigo una o due ore prima di servirlo.

LA CONSERVAZIONE

- È possibile congelare il gelato o sorbetto. La durata di conservazione varia a seconda che sia un gelato o un sorbetto. Si può calcolare una settimana per il sorbetto e due per un gelato a base di prodotti cotti (ad esempio crema inglese).
- Si consiglia l'utilizzo di piccoli recipienti per congelare facilmente la quantità necessaria (1,5 L di gelato se diviso in 3 contenitori da 0,5 L per esempio).
- Non contenendo prodotti chimici né conservanti, i gelati fatti in casa possono indurirsi dopo qualche giorno in frigorifero. Per ottenere una consistenza ideale per realizzare palline di gelato, tirar fuori dal frigo il vostro recipiente circa 10-20 minuti prima di servirlo, lasciando il coperchio chiuso.
- **Non ricongelare mai un gelato anche solo parzialmente scongelato.**

REGOLE D'ORO PER UN GELATO PERFETTO

GLI INGREDIENTI UTILIZZATI

Possedere una gelatiera vi consente d'inventare, a seconda dei gusti e degli ingredienti, gelati, sorbetti o granite.

Queste regole d'oro garantiranno il successo delle vostre creazioni:

• Principio 1 : Una ricetta di gelato deve essere equilibrata

Un gelato di qualità si basa sulla giusta proporzione dei vari ingredienti : liquidi (latte, panna, acqua...), asciutti (zucchero, latte in polvere...) e materie grasse (latte, panna, burro). Tutte le ricette del libro fornito con il prodotto sono state elaborate rispettando l'equilibrio perfetto di tutti gli ingredienti. Se il latte intero viene sostituito con latte scremato, ad esempio, si andrà a modificare significativamente la consistenza del gelato. L'equilibrio della ricetta è fondamentale per consentire al vostro gelato di acquisire la durezza o morbidezza desiderata.

• Principio 2 : Il ruolo degli ingredienti



Latte

Utilizzare latte intero per un risultato più morbido.

L'aggiunta di latte in polvere aumenta la proporzione di materia secca nel preparato, il che porta ad una consistenza più cremosa.

Utilizzare panna intera con un minimo di 30% di materia grassa. Il tipo di panna usato determinerà la ricchezza del gusto e la consistenza cremosa del gelato. Più la concentrazione di materia grassa è elevata, più il vostro gelato sarà cremoso e saporito.

Più il vostro preparato è latteo, più il gelato sarà cremoso. Più il vostro preparato è a base acquosa, più sarà simile ad una granite.

Zucchero

La concentrazione di zucchero rafforza il gusto, la consistenza del gelato e riduce la compattezza. Scegliere frutta di stagione matura per un sapore più pronunciato. Per un sorbetto: la quantità di zucchero può variare in funzione della maturazione della frutta. Si consiglia di assaggiarla prima. Se la frutta risulta acida, aggiungere zucchero al preparato, se invece risulta matura, ridurre la quantità di zucchero consigliato. Il gelato si addensa più lentamente in una ricetta che contiene un'alta quantità di zucchero, materia grassa o alcol.



- **Principio 3 : Precisione.**

Un gelato perfetto richiede molta precisione.

Un **termometro** è utile per le preparazioni a base d'uovo. Infatti, oltre gli 85°C, le uova rischiano di coagularsi. Una **bilancia** è indispensabile. Pesare gli ingredienti in modo molto preciso è fondamentale per ottenere un gelato di qualità. (cf principio 1).

- **Principio 4 : Lasciar riposare il preparato**

Per perfezionare la consistenza e gli aromi dei gelati, lasciar raffreddare il preparato prima di metterlo nella gelatiera. L'ideale è lasciarlo in frigorifero **12 ore** per raggiungere una temperatura degli ingredienti di circa 10°C.

Il preparato raggiungerà così una temperatura ideale per garantire una quantità ottimale e una presa più rapida del gelato.

- **Principio 5 : Massimizzare il freddo**

Accendere il gruppo refrigerante 5 minuti prima di versare il preparato, ottimizza la riuscita dei vostri gelati. Sarà utile raffreddare anche il recipiente di presentazione finale del gelato.



GELATO ALLA VANIGLIA

PREPARAZIONE: 20 min RIPOSO: da 4 a 6 ore in frigorifero PER 6-8 PERSONE

6 tuorli d'uovo 500 ml di latte intero
1 baccello di vaniglia 125 g di zucchero in polvere

- 1 Versare il latte intero in una pentola. Dividere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e, aiutandosi con la punta di un coltello, grattare via i semi nel latte. Aggiungere il baccello e portare ad ebollizione.
- 2 In una ciotola sbattere i tuorli e lo zucchero. Versare lentamente il latte vanigliato caldo nella ciotola e mescolare.
- 3 Versare il preparato nella pentola e far cuocere a fuoco lento senza smettere di mescolare fino a quando non si addensa la crema (a 83°C, nel caso si utilizzi un termometro da cucina).
- 4 Versare in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciate raffreddare. Conservare in frigorifero fino a quando il preparato non sarà molto freddo.
- 5 Rimuovere il baccello di vaniglia. Premere il pulsante del ciclo Gelato italiano o Gelato artigianale. Versare il preparato nella turbina. Quando la spia lampeggia, il vostro gelato è pronto.
- 6 Servire subito il gelato, o conservare nel congelatore.

SUGGERIMENTO

Con la stessa base, scatenate la vostra fantasia, sostituendo il baccello di vaniglia con mandorle, pistacchi, nocciole...

SORBETTO ALLA FRAGOLA

PREPARAZIONE: 25 min RIPOSO: da 2 a 3 ore in frigorifero PER 6-8 PERSONE

420 g di fragole
succo di ½ limone
250 ml di sciroppo di zucchero di canna

- 1 Lavate velocemente le fragole, eliminate il picciolo e centrifugatele (o frullare con un mixer e filtrarle con un colino). Incorporate il succo di limone.
- 2 Mescolate il concentrato di fragole con lo sciroppo di zucchero di canna con l'aiuto di una frusta.
- 3 Versare il preparato in una ciotola. Coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per 2 o 3 ore.
- 4 Premere il pulsante del ciclo Gelato artigianale. Versare il preparato nella turbina. Quando la spia lampeggia, il vostro gelato è pronto.
- 5 Servire subito il gelato, o conservare nel congelatore.

SUGGERIMENTI

Per cambiare sapore, potete sostituire le fragole con dei lamponi, mango, pesche...

Gelato

EXPERT



magimix®