

MODE D'EMPLOI

Gelato

EXPERT





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 ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si 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'utilisateur 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.
4. Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. Cet appareil est de classe climatique «N», il doit être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C.
7. S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
8. L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
9. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
10. Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
11. Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
12. 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.
13. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
14. Éviter de placer la turbine près d'une source de chaleur et de la placer contre un mur afin d'éviter d'obstruer les trous d'aération.
15. Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
16. 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.
17. Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne jamais remplir plus de la moitié de la cuve. Le sorbet gagne moins de volume, vous pouvez remplir la cuve jusqu'aux 2/3.
18. Pour transporter et déplacer la turbine, utiliser uniquement les poignées situées sous l'appareil.



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
cuve amovible



Verre doseur



Spatule

Cuve
amovible 2L



La turbine est équipée de :
2 cuves (1 cuve fixe + 1 cuve amovible) et
2 pales (les diamètres sont adaptés à ceux des cuves).
La cuve fixe vous permet d'enchaîner une 2^{ème} préparation.

Pale cuve fixe



Cuve 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

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 (15 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 la cuve.

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 en cycle de conservation

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 (au moins) 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 (au moins) 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  pendant 1 seconde).

DÉMARRAGE

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



Posez votre produit sur une surface stable.



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



Enlevez le couvercle, dévissez l'écrou.



Retirez la pale.



Retirez la cuve amovible.



Versez une dose d'alcool ou de saumure (cf p8).



Remplacez la cuve amovible.



Remplacez la pale.



Revissez. L'appareil est prêt à fonctionner.



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 la cuve.

Il est conseillé de mettre le groupe froid en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-refrigerer la cuve.

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, veuillez à ne pas remplir votre cuve à plus de 50%.

Les sorbets gagnent moins de volume, vous pouvez remplir la cuve 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
1 seconde).

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. 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 * pendant 1 seconde).

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

Mise en marche / Arrêt



Mise en marche :
appuyez sur la touche
groupe froid ❄️.



Appuyez sur la touche
pale 🍷.



Versez la préparation.
❄️ 🍷 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 le 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 ❄️ pendant 1 seconde).

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

Pour le nettoyage, débranchez l'appareil.
 Pour la cuve fixe, attendez que la cuve soit complètement dégivrée.



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



Si besoin, utilisez un goupillon.



Cuve fixe : nettoyez la à l'aide d'une éponge bien essorée.



Corps de l'appareil : essuyez le 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

Veillez à retirer le liquide, à l'aide d'un papier ou d'une éponge absorbante, après utilisation.



LES CUVES

- Nous vous conseillons de préparer votre glace dans la cuve amovible, elle est plus pratique à l'utilisation comme pour le nettoyage.
- La cuve fixe vous permet d'enchaîner une 2^{ème} préparation plus rapidement.

LA CONDUCTION DU FROID POUR LA CUVE AMOVIBLE

- Versez une dose d'alcool fort (minimum 60°) ou de la saumure.
- La saumure est composée d'eau et de sel (pour 35 ml d'eau, 8 g de sel ou 2 cc).
- 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 ou de saumure requise, après avoir installé votre cuve amovible, ressortez-la : les parois extérieures de la cuve doivent être recouvertes de liquide.
- Pour éviter des marques d'oxydation, après utilisation, veillez à retirer le liquide, à l'aide d'un papier ou d'une éponge absorbante.

LA CAPACITÉ

- Les cuves ont une capacité totale de 2 L chacune.
- Les glaces doublent de volume lors du turbinage : ne remplissez pas la cuve au-delà de la moitié (c'est-à-dire 1 litre 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 la cuve 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 recettes de notre livre, la durée de turbinage est d'environ 15 à 45 minutes.
- 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 proposées dans le livre « Mes glaces, un bonheur ».

-  **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 granités proposées dans le livre. 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.

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 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. Comptez 1 semaine pour un sorbet et 2 semaines pour une glace à base de produits cuits (crème anglaise par exemple).
- 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, placez votre glace au congélateur au moins 2 heures. Sortez simplement votre récipient 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 du livre de recettes fourni avec le produit 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-le 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.



- **Principe 3 : Soyez précis**

Une glace réussie exige beaucoup de précision.

Un **thermomètre** est utile pour les préparations à base d'œufs. En effet, au-delà de 85°C, les œufs 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 intéressant 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.



Gelato

EXPERT



magimix®