

ES

# Gelato

EXPERT



Instrucciones de seguridad .....	1
Presentación y utilización .....	2
Consejos y trucos .....	8
Reglas de oro .....	10



[www.magimix.com](http://www.magimix.com)

Descargue la aplicación Magimix o visite nuestra página internet  
Descargue la aplicación Magimix o visite nuestra página internet

Nos reservamos el derecho a modificar en cualquier momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.

La información incluida en este documento no es contractual y puede ser objeto de modificación en cualquier momento.

© Todos los derechos reservados por Magimix en todos los países



1. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si éstas han podido obtener dicha experiencia o conocimientos por medio de una persona responsable de su seguridad, o si están bajo supervisión, o si se les ha suministrado instrucciones sobre el aparato previamente a su utilización. Es recomendable vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
2. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
3. Su utilización en los casos definidos a continuación no está cubierta por la garantía: en las cocinas reservadas al personal de las tiendas, oficinas y demás entornos profesionales y en las granjas, igualmente si lo utilizan clientes de hoteles, moteles u otros entornos de carácter residencial o en casas de huéspedes; en restaurantes y otras aplicaciones similares incluyendo la venta al por menor.
4. Nunca sumergir la heladera en el agua
5. Nunca utilizar el aparato al aire libre.
6. Este aparato es de clase climática «N», debe ser utilizado a una temperatura ambiente comprendida entre 16° C y 32 °C.
7. Cerciorarse de que el voltaje de su instalación corresponda al del aparato, indicado en la placa de características.
8. El aparato siempre debe estar enchufado con una toma con tierra.
9. No dejar colgar el cable de la mesa de trabajo.
10. Desenchufar el aparato después de cada utilización y antes de limpiarlo. Nunca tirar del cordón para desenchufarlo.
11. Nunca poner el aparato o su cable en contacto con una superficie caliente o mojada.
12. Si el cable está dañado o si el aparato está averiado, éste debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar peligros.
13. No almacenar dentro del aparato sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables.
14. Evitar colocar la heladera cerca de una fuente de calor o contra una pared para evitar obstruir los orificios de aireación.
15. Nunca utilizar el aparato después de que haya sufrido una caída. Llevar el aparato a un taller de posventa autorizado por el fabricante para ser examinado.
16. Nunca inclinar la heladera sobre el costado o volcarla ya que el enfriador puede dañarse. En caso de que una manipulación de este tipo haya ocurrido, dejar reposar la heladera durante un día entero sin ponerla en marcha.
17. Durante la producción del helado, éste duplica su volumen. Por lo tanto, nunca llenar más de la mitad del cestillo. El sorbete no aumenta tanto de volumen, por tanto, se puede llenar el cestillo hasta 2/3.
18. Para transportar y desplazar la heladera, utilizar únicamente las asas situadas debajo del aparato.



Este símbolo indica que este producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Debe llevarse a un punto de recogida adaptado al reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Para conocer la ubicación de los puntos de recogida, contactar con el ayuntamiento de su ciudad o punto limpio.

# PRESENTACIÓN GENERAL



Leer atentamente las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.

tapa



tuerca



Pala del  
cestillo extraíble



Vaso dosificador  
= 35 ml



Espátula

Cestillo  
extraíble 2 L



La heladera está equipada de:  
2 cestillos (1 cestillo fijo + 1 cestillo extraíble) y  
2 palas (los diámetros están adaptados a los de los cestillos).  
El cestillo fijo permite realizar una 2ª preparación

Pala de  
cestillo fijo



Cestillo fijo 2 L

Panel de  
mandos



Asas bajo  
el aparato

Alejar el zoom



Enchufe del cable

La heladera permite varios modos de puesta en marcha y de parada del enfriador y la pala: un modo experto (manual) y 3 modos automáticos para realizar 3 texturas de helados diferentes.



## Modo experto

Este modo permite controlar la puesta en marcha y la parada del enfriador y la pala. Permite adaptar el tiempo de producción del helado en función de la firmeza deseada.

 Enfriador: pulsar 1 vez la tecla para la puesta en marcha y 1 vez para pararlo.

 Pala: pulsar 1 vez la tecla para la puesta en marcha y 1 vez para pararla.


## Ciclos automáticos (20 a 60 minutos según las preparaciones)

Cada tecla dispone de un ciclo predefinido según la preparación deseada.

De preferencia, su preparación debe ser refrigerada previamente en el frigorífico a una temperatura de 10°C aproximadamente antes de introducirla en el cestillo.

La tecla queda encendida durante toda la duración del ciclo de preparación.

La tecla se enciende de manera intermitente y lenta cuando el helado está listo (ciclo de conservación)

 Helado italiano: helado ligero y copioso

 Helado artesanal: helado, sorbete untuoso y yogur helado

 Granizado: sorbete refrescante

## Conservación

Cuando termina el ciclo automático o cuando el helado está listo en modo experto, el aparato se pone automáticamente en modo conservación durante 2 horas.

Cuando el modo conservación está activado, la tecla se enciende de manera intermitente y lenta.

Esta función permite mantener su preparación con la temperatura y textura adecuadas.

Permite añadir ingredientes (pepitas de chocolate, frutos secos troceados, etc.). 5 minutos antes de servir el helado dejar que se desarrolle un ciclo automático de producción de helado para optimizar la mezcla.

## Pausa

En cualquier momento, se puede poner en pausa la pala y el enfriador para verificar la textura de la preparación o para servir una porción de helado.

Para ello, pulsar durante 1 segundo (largo) en la tecla del ciclo en curso.

Cuando el modo pausa está activado, la tecla se enciende de manera intermitente y rápida.

Para salir del modo pausa y reactivar el ciclo, pulsar durante 1 segundo (largo) en la tecla del ciclo en curso.

Sin ninguna intervención de su parte, el aparato se para automáticamente al cabo de 4 minutos.

## Parada

Pulsar la tecla del ciclo seleccionado (o en  durante un segundo)

Antes de la 1ª utilización, lavar cuidadosamente todos los elementos amovibles del aparato (ver limpieza pág 7)



Colocar el aparato sobre una superficie estable.



Conectar el cable de alimentación eléctrica desde el aparato al enchufe.



Quitar la tapa, desenroscar la tuerca.



Retirar la pala.



Retirar el cestillo extraíble.



Verter una dosis de alcohol (ver pág 8).



Volver a colocar el cestillo extraíble.



Volver a colocar la pala.



Enroskar.



Poner en marcha el enfriador durante 5 minutos.



Pulsar la tecla de la función deseada (ver pág 5 y 6). El testigo se enciende.



Verter la preparación (ver las reglas de oro pág 10). Colocar la tapa.

De preferencia, la preparación debe ser enfriada previamente en el frigorífico a una temperatura de aproximadamente 10°C antes de introducirla en el cestillo.

Se recomienda poner el enfriador en marcha 5 minutos antes de verter la preparación para pre-refrigerar el cestillo. Utilizar el aparato con la tapa para evitar la pérdida de frío.

**La producción del helado crea un volumen que varía según la receta.**

En los helados italianos y artesanales, velar por no llenar el cestillo a más del 50 % de su capacidad. Los sorbetes no adquieren tanto volumen y se puede llenar el cestillo hasta 2/3.



**Nunca volcar ni inclinar el aparato durante su funcionamiento.**

En la primera utilización se puede oler un ligero olor de motor.

Este olor es normal y desaparecerá rápidamente al cabo de algunas utilizaciones.


## Puesta en marcha / Parada



**Puesta en marcha:** pulsar la tecla de la función deseada. La tecla se enciende.

Verter la preparación. La pala y el enfriador funcionan.

Durante toda la duración del ciclo automático (20 a 60 min), la tecla está encendida.

**Parada manual:** pulsar la tecla seleccionada (o  durante 1 segundo).

Según las modalidades propias de cada ciclo, la pala o el enfriador se para de manera intermitente. Cuando el helado está listo, la tecla seleccionada se enciende de manera intermitente y lenta. El ciclo automático pasa entonces en modo conservación.

### Cambio de ciclo

Si se equivoca de ciclo, en todo momento se puede cambiar pulsando la tecla del nuevo ciclo deseado.

### Pausa

En todo momento, se puede detener la pala para verificar la textura de la preparación o servir una porción de helado.

Para ello, pulsar durante 1 segundo (largo) en la tecla del ciclo seleccionado.

La tecla se enciende de manera intermitente y rápida.

Para salir de la pausa y reactivar el ciclo, pulsar la tecla durante 1 segundo (largo). Sin ninguna acción de su parte durante 4 minutos, el aparato se para y se apaga.

### Conservación

Cuando el ciclo seleccionado ha terminado (después de 20 a 60 min según el tipo de helado y los ingredientes seleccionados) la heladera se pone automáticamente en modo conservación. La tecla del ciclo seleccionado se enciende de manera intermitente y lenta.

El ciclo de conservación funciona un máximo de 2 horas.

Sin ninguna acción de su parte durante las 2 horas, el aparato se para automáticamente y los testigos luminosos se apagan.

Pulsar la tecla del ciclo seleccionado anteriormente para reactivar un ciclo de conservación.

### Parada

Pulsar la tecla seleccionada (o  durante 1 segundo).



**Nunca volcar ni inclinar el aparato durante su funcionamiento.**

## Puesta en marcha / Parada



**Puesta en marcha:** pulsar la tecla enfriador ❄️.



Pulsar la tecla pala 🍷.



Verter la preparación. ❄️ 🍷 se encienden. La pala y el enfriador funcionan.



**Parada manual:** pulsar las teclas (o en ❄️ durante 1 segundo).

## Cambio de modo

Se puede parar el modo experto y pasar al ciclo automático en todo momento pulsando la tecla del nuevo ciclo deseado.

## Pausa

### • Durante la producción del helado

Para poner el aparato en pausa, pulsar la tecla pala 🍷.  
Para reactivar la pala, pulsar de nuevo la tecla pala 🍷.

### • Durante el ciclo de conservación

En todo momento se puede parar la pala para verificar la textura de la preparación o servir una porción de helado. En este caso, pulsar durante 1 segundo (largo) la tecla helado artesanal 🍷.  
La tecla se enciende de manera intermitente y rápida.

Para salir de la pausa y reactivar el ciclo, pulsar durante 1 segundo la tecla helado artesanal 🍷.  
Sin acción de su parte durante 4 minutos, el aparato se para y se apaga.

## Conservación

Cuando se para la pala, el aparato pasa al modo conservación: las teclas del enfriador y de la pala se apagan y la tecla del helado artesanal 🍷 se enciende de manera intermitente y lenta.

El ciclo de conservación funciona un máximo de 2 horas.

Sin acción de su parte durante 2 horas, el aparato se para automáticamente y los testigos luminosos se apagan.

Pulsar la tecla helado artesanal 🍷 para reactivar un ciclo de conservación.

## Parada

Si desea parar el aparato, basta con pulsar el(los) testigo(s) luminoso(s) encendido(s) (o en ❄️ durante 1 segundo).

 **Nunca volcar ni inclinar el aparato durante su funcionamiento.**



Para limpiar el aparato, desenchufarlo.

Para limpiar el cestillo fijo, esperar a que el cestillo esté completamente sin escarcha.



Limpia estos elementos con agua + producto para lavar la vajilla. También se pueden introducir en el lavavajillas.



Si es necesario, utilizar un escobillón.



Limpia el cestillo fijo con una esponja previamente escurrida.



Limpia el cuerpo de la heladera con un trapo suave y húmedo, luego, secar.

**No utilizar esponjas abrasivas ni detergente agresivo.**



**Nunca sumergir la heladera en el agua.**

**No inclinar ni volcar el aparato para limpiarlo**

### Consejo

Después de la utilización, retirar el líquido entre los dos cestillos con un papel o esponja absorbentes.

## LOS CESTILLOS

- Recomendamos preparar el helado en el cestillo extraíble, es más práctico, tanto en la utilización como en la limpieza.
- El cestillo fijo permite realizar consecutivamente una 2ª preparación más rápidamente.

## LA CONDUCCIÓN DEL FRÍO PARA EL CESTILLO EXTRAÍBLE

- Verter una dosis de alcohol fuerte (mínimo 60 °).
- También puede utilizar una solución salina.
- La solución salina está compuesta de agua y sal (por 35 ml de agua, 8 g de sal o 2 cc).
- Para evitar marcas de oxidación después de la utilización, retirar el líquido con un papel o esponja absorbentes.
- El vaso dosificador permite obtener la cantidad requerida. Corresponde a 35 ml o 5 cucharas soperas.
- Para verificar la cantidad de alcohol requerida, tras haber instalado el cestillo extraíble, volver a sacarlo: las paredes exteriores del cestillo deben estar recubiertas de líquido.

## LA CAPACIDAD

- Los cestillos tienen una capacidad total de 2 L cada uno.
- Los helados pueden duplicar de volumen durante la producción de helado y por lo tanto no hay que llenar el cestillo más allá de la mitad (es decir, 1 L de preparación).
- Para un resultado óptimo, recomendamos verter entre 0,6 L y 0,9 L.
- Los sorbetes no adquieren tanto volumen y por lo tanto se puede llenar el cestillo hasta 2/3 (es decir 1,3 L). Recomendamos verter más bien entre 0,8 y 1 L.

## LA PREPARACIÓN




- La preparación debe enfriarse previamente a una temperatura de 10°C aproximadamente.
- Si su receta requiere cocción (como la crema inglesa para el helado de vainilla), recomendamos prepararla el día anterior o dejarla en el frigorífico por lo menos durante 4 horas. Esto permitirá desarrollar los aromas de los ingredientes.
- Si no tiene tiempo de dejar enfriar la preparación, seleccionar el modo experto.
- Se puede adaptar el tiempo de producción del helado en función de la firmeza deseada.
- El tiempo de producción del helado puede variar según la receta, la cantidad y la temperatura de la preparación así como la temperatura ambiente, Cuanto más fríos estén los ingredientes, más rápido será el proceso.
- Para los helados y sorbetes a base de alcohol (como ron con pasas por ejemplo) el tiempo de producción es más largo. El alcohol retrasa el espesamiento del helado.

## AÑADIR INGREDIENTES

- Si desea añadir ingredientes (pepitas, frutos secos troceados, etc.) incorporarlos de preferencia algunos minutos antes de servir.
- Dejar que se desarrolle el ciclo de producción durante 5 min aproximadamente para optimizar la mezcla.

## ¿CUÁL CICLO AUTOMÁTICO PARA CUÁL RECETA?

Los 3 ciclos automáticos del Gelato Expert permiten realizar todas las recetas.

-  Es preferible utilizar el ciclo de helado italiano para realizar helados en una versión más aérea o más copiosa y que se coge fácilmente con la cuchara o la espátula. Se recomienda este ciclo más particularmente para realizar helados a base de crema inglesa, helados de vainilla, de chocolate o helados de sabores (caramelo, avellana, etc.).
-  El ciclo helado artesanal es preferible para preparar sorbetes, helados de frutas y yogures helados. Este ciclo permite realizar helados más «firmes».
-  El ciclo de granizados se reserva a las múltiples recetas de granizados de frutas, bebidas aromáticas, etc. que pueden realizarse a partir de recetas de granizados que se proponen en el libro. Estas recetas son exclusivamente realizadas a base de agua, de frutas, de jarabe de frutas, etc. excluyendo toda preparación a base de leche, nata o mantequilla. Para un granizado a base de jarabe de frutas, la proporción de los ingredientes es de 1/4 de jarabe de su elección y 3/4 de agua. Por ejemplo, para 1 L de granizado, se necesitan 250 ml de jarabe y 750 ml de agua.

Además, la mayoría de las recetas podrán realizarse en versión helado italiano o en versión helado artesanal según sus preferencias de copiosidad, esponjosidad o firmeza.

La untuosidad del helado también está estrechamente asociada a los ingredientes utilizados: la materia grasa (la nata, la leche), así como los huevos que se utilizan (ver las reglas de oro en la pág 10).

## TEXTURA

- Los helados hechos en casa de calidad profesional que usted puede preparar con el Gelato Expert tienen una consistencia más flexible y más untuosa que los helados industriales o los que se compran en los comercios. Si se desea una textura más firme, recomendamos introducir el helado en el congelador de 1 a 2 horas antes de servirlo.

## CONSERVACIÓN

- Puede congelar su helado o su sorbete. La duración de conservación difiere según si se trata de un helado o un sorbete. Para evitar la formación de cristales, es preferible consumir los sorbetes o granizados en los 8 días desde su producción o 15 días en el caso de los helados.
- Aconsejamos utilizar recipientes pequeños para congelar fácilmente la cantidad necesaria (1,5 L de helado en 3 botes de 0,5 L, por ejemplo).
- Al no contener ni productos químicos ni conservadores, los helados hechos en casa pueden endurecerse al cabo de algunos días en el congelador. Para obtener una textura ideal para servir bolas de helado, sacar simplemente el recipiente del congelador de 10 a 20 minutos antes de servirlo, dejando la tapa cerrada.
- Nunca volver a congelar un helado incluso si sólo está parcialmente descongelado.

## LOS INGREDIENTES UTILIZADOS

Tener una heladera permite inventar según su creatividad e ingredientes helados, sorbetes o granizados. Las reglas de oro a continuación garantizarán el éxito de sus creaciones:

- **Principio 1: una receta de helado debe ser equilibrada**

Un helado de calidad requiere proporciones adecuadas de los diferentes ingredientes: líquidos (leche, nata, agua, etc.) materia seca (azúcar, leche en polvo, etc.) y materia grasa (leche, nata, mantequilla). Si se sustituye la leche entera con leche desnatada por ejemplo, esto modifica sensiblemente la textura del helado.

El equilibrio de la receta es esencial para que su helado alcance la firmeza o ligereza deseada.

- **Principio 2: el papel de los ingredientes**

### La leche

Utilizar leche entera para un resultado más untuoso.



Añadir leche en polvo aumenta la proporción de materia seca en la preparación lo que le da más untuosidad.

Utilizar nata entera con un mínimo de 30 % de materia grasa.

El tipo de nata utilizado determina la intensidad del sabor y la textura cremosa del helado. Cuanto mayor es el contenido de materia grasa más sabroso y untuoso será su helado.

Cuanto más láctea sea su preparación, más untuoso será el helado.

Cuanto más agua tenga su preparación, más será granizada.

### El azúcar

El contenido en azúcar refuerza el sabor, la textura del helado y reduce su firmeza. Seleccionar fruta de temporada bien madura para un sabor más pronunciado. Para un sorbete: la cantidad de azúcar puede variar en función de la madurez de sus frutas. Probarlas antes. Si son ácidas, añadir azúcar en la preparación. En cambio, si las frutas están maduras, reducir la cantidad de azúcar recomendada. Una receta con una alta proporción de azúcar, materia grasa o alcohol, necesita más tiempo para que el helado pueda espesar.



- **Principio 3: hay que ser preciso**

Un helado perfecto exige mucha precisión. Un termómetro es útil para las preparaciones a base de huevo. Efectivamente, más allá de 85° C, los huevos pueden coagular. Una balanza es indispensable. Pesar precisamente los ingredientes es fundamental para obtener un helado de calidad perfecta (ver el principio 1).

- **Principio 4: dejar reposar su preparación**

Para afinar la textura y los aromas de los helados, recomendamos dejar enfriar su preparación antes de introducirla en la heladera. Lo ideal es dejarla en el frigorífico durante 12 horas para alcanzar una temperatura de los ingredientes de aproximadamente unos 10 ° C.

De esta manera, la preparación estará a una temperatura ideal para garantizar una copiosidad óptima y una mayor rapidez para que el helado espese.

- **Principio 5: Maximizar el frío**

Encender el enfriador 5 minutos antes de verter su preparación contribuye a obtener helados perfectos. No olvidar refrigerar también el recipiente de presentación final.



# Gelato

EXPERT



magimix®