



## SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern vorgenommen werden.
2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
3. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind; in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie in privat vermieteten Gästezimmern; in der Gastronomie und bei ähnlichen Anwendungen, einschließlich des Einzelhandels.
4. Die Eismaschine niemals in Wasser tauchen.
5. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
6. Das Gerät gehört zur Klimaklasse N und muss in einer Umgebungstemperatur zwischen + 16 °C und + 32 °C verwendet werden.
7. Darauf achten, dass die Spannung Ihres Stromnetzes der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Gerätespannung entspricht.
8. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
9. Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
10. Den Stecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen aus der Steckdose ziehen. Dabei niemals am Stromkabel ziehen.
11. Das Gerät oder sein Stromkabel nie mit einer heißen oder feuchten Fläche in Kontakt kommen lassen.
12. Wenn das Stromkabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Keine Explosivstoffe wie Spraydosen, die brennbare Gase enthalten können, in dem Gerät aufbewahren.
14. Die Eismaschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle und nicht direkt an der Wand aufstellen, um die Lüftungsgitter nicht zu verdecken.
15. Das Gerät auf keinen Fall benutzen, wenn es heruntergefallen ist. Das Gerät von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle überprüfen lassen.
16. Die Eismaschine nie kippen oder umkippen, sonst könnte die Kühlanlage beschädigt werden. Wenn sie trotzdem einmal gekippt oder umgekippt wurde, das Gerät einen ganzen Tag lang stehen lassen, ohne es in Betrieb zu nehmen.
17. Bei der Zubereitung von Eiscreme verdoppelt sich das Volumen der Eismasse. Die Schüssel höchstens bis zur Hälfte füllen. Bei der Zubereitung von Sorbet kann die Schüssel zu zwei Dritteln gefüllt werden.
18. Zum Transportieren oder für einen Ortswechsel der Eismaschine ausschließlich die Griffe an der Unterseite des Gerätes verwenden.



Dieses Symbol gibt an, dass der Artikel nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Er ist an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Um den Standort solcher Sammelstellen zu erfahren, wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder an Ihre Abfallwirtschaft.



Vor dem Gebrauch des Gerätes bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise lesen.

Deckel



Mutter



Rührarm für  
herausnehmbaren  
Behälter



Messbecher



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



Vergrößerte Rückansicht



Anschluss für Stromkabel



Griffe an der  
Unterseite

## 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

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.

 Kühlaggregat: 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 ) 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.



Einen Messbecher Alkohol oder Sole hineingießen (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.

## AUTOMATISCHE PROGRAMME

### 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 \* ) 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 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 ❄️ ) 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).
- 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.

## TIPPS UND TRICKS

### 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** lassen sich ausgehend von den im Rezeptbuch aufgeführten Rezepten zahlreiche Frucht-Granitas und aromatische Getränke 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 Mischverhältnisse der Zutaten wie folgt:  $\frac{1}{4}$  des Sirups Ihrer Wahl und  $\frac{3}{4}$  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 Rezepts 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).

## GOLDENE REGELN

- **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.





# Gelato

E X P E R T



**magimix**