

# MIO★STAR



## ICE CREAM 100

Glacémaschine

Sorbetière

Gelateria

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	13
Auspacken	3	– Grundgerät / Motoreinheit	13
Auf einen Blick	4	– Gefrierbehälter / Kühlelement	13
Hinweise zu dieser Anleitung	6	– Zubehörteile	13
Inbetriebnahme	6	Aufbewahrung	14
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Wartung	14
– Verwendungszweck	6	Störungen	15
– Aufstellen	7	Entsorgung / Recycling	15
– Vorbereitung	7	Technische Daten	16
– Anwendung	9	Konformität	16
– Nach der Anwendung	11		
Rezepte	12		

Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

## Sicherheitshinweise



**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen.**

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benützen. Netzkabel nicht herunterhängen lassen, damit Kinder nicht daran ziehen können
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- **⚠️ WARNUNG! Motoreinheit/Grundgerät, Kabel und Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Gerät unbedingt ausschalten (Pos. «O») und den Netzstecker ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - **vor jedem Abnehmen oder Einsetzen des Rührwerkes**
  - nach jedem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung
- ACHTUNG! Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- ACHTUNG! Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel oder -stecker
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (z.B. Herdplatten etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten

## Sicherheitshinweise

- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Vor der Anwendung sicherstellen, dass alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile tadellos sauber sind
- Niemals Glacé/Sorbet, welche ganz oder teilweise geschmolzen ist, wieder einfrieren
- Glacé/Sorbet mit frischen Zutaten innert wochenfrist konsumieren
- Glacé/Sorbet, welche rohe oder teilweise gekochte Eier enthält, nicht an Babys, Kleinkinder, Schwangere, ältere oder Personen mit Beschwerden geben
- Obwohl das Gefriermittel ungiftig ist, darf der Gefrierbehälter nicht mehr verwendet werden, falls er lecken und Gefrierflüssigkeit austreten sollte
- **⚠️ VORSICHT!** Der Gefrierbehälter ist kalt! Nicht mit den Fingern die Innenwände berühren. Gefrierbrand-Gefahr!
- **ACHTUNG! Erst nachdem das Gerät in Betrieb ist, darf der Gefrierbehälter befüllt werden**
- ACHTUNG! Behälter nie überfüllen. Überlastungsgefahr! Die max. Füllmenge nicht überschreiten!
- **⚠️ VORSICHT!** Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Öffnung greifen. Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden!
- ACHTUNG! Gerät niemals ohne Rührwerk betreiben
- Glacé-Maschine nur im korrekt zusammengesetzten Zustand betreiben
- ACHTUNG! Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- **⚠️ VORSICHT!** Abdeckhaube samt Rührwerk nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Falls die Glacémischung auch nach ca. 40 Minuten nicht fest geworden ist oder an der Oberfläche wieder angetaut ist, Gerät sofort ausschalten
- Nach der Zubereitung Gerät sofort ausschalten (Ein-/Aus-Schalter auf Pos. «O» stellen) und den Netzstecker ziehen
- Glacémischung nur mit einem nicht kratzenden Kunststoffspachtel dem Behälter entnehmen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

## Auspacken

- **Gerät aus der Verpackung nehmen**
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **⚠️ WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!
- **Tipp:** Verpackung für einfacheres Versorgen oder spätere Transporte aufbewahren (z.B. für Umzüge, Service usw.)

## Auf einen Blick

### Schnellstart

1. Sicherer, stabilen Standort wählen
2. Kühlbehälter vorgängig 8-12 Stunden in Gefrierfach stellen
3. Motoreinheit auf Abdeckhaube stecken (rastet ein)
4. Rührwerk auf Motorachse stecken (rastet ein)
5. Motoreinheit mit Abdeckhaube und Rührwerk auf gekühlten Gefrierbehälter setzen («Schlosssymbol») und einrasten lassen (= Bajonettverschluss)
6. Netzstecker einstecken
7. Mit «Ein-/Aus»-Schalter Rührvorgang starten
8. Gekühlte Glacémischung durch Einfüllöffnung geben
9. Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Motor ausschalten und Motoreinheit mit Rührwerk abnehmen
10. Sofort servieren (oder Glacé in Gefrierdose füllen und in Gefrierschrank stellen)

#### Motoreinheit mit Ein-/Aus-Schalter

- O: ausgeschaltet
- I: eingeschaltet



#### Abdeckhaube mit Einfüllöffnung

#### Verriegelungsnasen (3x)



#### Verriegelungen (2x)

- Fixieren Abdeckhaube
- Zum Öffnen beide leicht zusammen-drücken

#### Motorachse



#### Rührwerk

- Auf Motorachse stecken



#### Öffnungen

- Für Verriegelungsnasen

#### Gefrierbehälter / Kühlelement

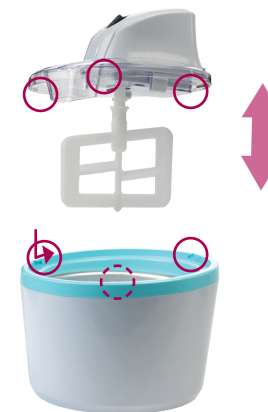
- Vor Anwendung 8-12 Stunden in Gefrierfach stellen
- ⚠ VORSICHT! Nicht auf Innenseite berühren. Sehr kalt!



## Auf einen Blick

### Motoreinheit mit Abdeckhaube/Rührwerk entnehmen/einsetzen

- Teile zusammen stecken
- Auf Gefrierbehälter setzen und im Uhrzeigersinn zudrehen (auf «Schlosssymbol» achten; siehe rote Kreise). (= Bajonettverschluss)



#### Einschalten



#### Einfüllen

- Gekühlte Glacémischung durch Einfüllöffnung geben
- Bis höchstens zur «MAX»-Markierung (450 ml) einfüllen



«MAX»-Markierung



#### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen



## Hinweise zu dieser Anleitung



Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

## Inbetriebnahme



### Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- **VORSICHT!** Der Gefrierbehälter ist kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren! Gefrierbrand-Gefahr!
- Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Öffnung greifen
- Gerät niemals ohne Rührwerk und ohne Arbeitsgut betreiben
- Wichtig: Erst nachdem das Gerät in Betrieb ist, darf der Gefrierbehälter befüllt werden

**Vor dem ersten Gebrauch** den Gefrierbehälter und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Die Motoreinheit nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 13).

### Verwendungszweck

Mit der «Mio Star ICE CREAM 100» lassen sich auf einfache Art und Weise köstliche Glacen und Sorbets zubereiten.

Überraschen Sie Ihre Familie und Gäste mit feinen und raffinierten Glacékreationen (z.B. mit Rahm, Joghurt, Mascarpone etc.) oder kühlen und erfrischenden Sorbets (z.B. aus Früchten, Beeren etc.).

– En Guete!

### Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



## Inbetriebnahme



### 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Glacé- und Sorbet-Maschine auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

### 2. Vorbereitung

#### 2.1 Gefrierbehälter/Kühlelement

Das Kühlelement muss vor der Anwendung 8 bis 12 Stunden im Gefrierschrank oder Tiefkühlfach abgekühlt werden. Für ein optimales Resultat, unbedingt die empfohlenen Lagerzeiten einhalten (Sternsymbole \*\*\*\* beachten):

Temperaturbereich:	Lagerzeit (in Stunden):
-18 °C	8-12

- Kühlelement vor dem Lagern in einen Plastikbeutel wickeln, um das Element vor Gefrierbrand zu schützen. **Wichtig: vor dem Lagern muss das Element komplett sauber und trocken sein**
- Kühlelement nicht «durchstechen» oder erhitzen
- Kühlelement aufrecht mit dem Boden nach unten platzieren. Keine anderen Gefriergüter oder -behälter darauf/hinein legen

- Das Kühlelement hat die richtige Betriebstemperatur erreicht, sobald die Flüssigkeit zwischen den Behälterwänden nicht mehr plätschert.

**Hinweis:** Die Kühlflüssigkeit ist ungiftig

**Tipp:** Kühlelement ständig im Gefrierschrank lagern, so steht es jederzeit für die nächste Glacé- oder Sorbetzubereitung zur Verfügung!

## Inbetriebnahme

### 2.2 Rezept

- Zutaten für die Glacé- oder Sorbetmischung nach Rezept in einem separaten Arbeitsbehälter zubereiten (Rezepthinweise auf Seite 12).

**Wichtig:** die Zutaten für die Mischung sollten Kühlschranktemperatur aufweisen und nicht warm oder gefroren sein

### 2.3 Zusammensetzen

- Abdeckhaube (1.) auf Unterseite der Motoreinheit stecken (schnappt ein)

- Motorachse (2.) auf Unterseite der Motoreinheit stecken (schnappt ein)

- Rührwerk (3.) auf Motorachse stecken (schnappt ein)

- Kühlelement sorgfältig aus dem Plastikbeutel nehmen und auf Arbeitsfläche stellen.

**⚠ VORSICHT kalt! Innenwände nicht mit den Fingern berühren!**

- Die Innenwände sollten frei sein von Eis (Eiskristalle evtl. mit einem Kunststoffspachtel entfernen)

- Zusammengesetzte Einheit (4.) auf Gefrierbehälter setzen.

**Hinweis:** im Uhrzeigersinn auf «Schlosssymbol» drehen und schließen (siehe rote Kreise). (= Bajonettverschluss)

## Inbetriebnahme

### 3. Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Gefrierbehälter, die Abdeckhaube und das Rührwerk korrekt und sicher befestigt sind
- Ein-/Aus-Schalter auf «0» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (220-240 V / 50 Hz) betriebsbereit



Ein-/Aus-Schalter

- Durch Drücken des Ein-/Aus-Schalters Gerät einschalten

#### 3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **Wichtig:** Gefrierbehälter erst nach dem Einschalten befüllen (die Glacémischung würde sonst sofort festfrieren und das Rührwerk blockieren)

- **Mischung** sorgfältig durch die Einfüllöffnung in den rotierenden Behälter geben. **Wichtig:** um ein Antauen des Behälters zu vermeiden, diesen Vorgang rasch ausführen

- Glacémischung nur bis zur «MAX»-Markierung auffüllen (450 ml).

**ACHTUNG! Behälter nie überfüllen. Überlastungsgefahr!**

- **ACHTUNG! Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**

- Arbeitsvorgang gut überwachen

Einfüllöffnung

«MAX»-Markierung (450 ml)

#### 3.2 Zutaten nachfüllen

- Erst nachdem die Masse gut durchgerührt und etwas angefroren ist, weitere Zutaten während des Betriebs durch die Einfüllöffnung beifügen (z.B. Fruchtstücke, Schoko- und kandierte Früchtewürfeli, gehackte Mandeln und Nüsse, Aromen etc.)

Fortsetzung ...

## Inbetriebnahme

### WICHTIG!

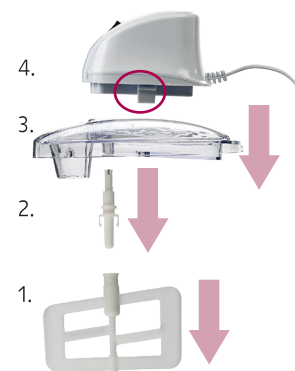
- **⚠ VORSICHT! Niemals während des Betriebs mit der Hand in die Einfüllöffnung greifen. Verletzungsgefahr!**
- **⚠ VORSICHT! Während des Betriebs keine festen Gegenstände wie Löffel, Spachtel etc. durch die Öffnung schieben. Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden!**
- **Behälter nie überfüllen:** nur bis zur «MAX»-Markierung auffüllen. (Die Masse nimmt während des Betriebs an Umfang zu und tritt sonst aus der Öffnung aus)
- **⚠ VORSICHT! Abdeckhaube samt Rührwerk nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- **ACHTUNG! Gerät während des Betriebs nie unterbrechen und ausschalten.** Die Masse würde an den Innenwänden sonst anfrieren und das Rührwerk blockieren
- **Falls die Glacémischung auch nach ca. 40-60 Minuten nicht fest geworden ist oder an der Oberfläche wieder angetaut ist:**
  - Gerät ausschalten und Motor mit Abdeckhaube und Rührwerk sofort abnehmen. Masse in eine Gefrierdose füllen, diese schließen und in Gefrierschrank geben
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten
- Keine Eiswürfel oder gefrorene Flüssigkeiten verwenden
- Die Zugabe von Alkohol hindert den Gefrierprozess
- Je nach Zubereitungsart (Glacé oder Sorbet) und nach Temperatur der Zutaten sowie der Temperatur des Kühlelements, variiert die Zubereitungszeit

### Tipps:

- Für ein gutes Gelingen müssen die Zutaten Kühlschranktemperatur aufweisen. Aufgekochte Sirups z.B., komplett abkühlen lassen
- Die Zutaten sollten möglichst flüssig und fein sein (Früchte und Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen)
- Je nach Reife der Früchte und Säuregehalt der Beeren, das Püree evtl. noch mit Puderzucker, wenig Vanille oder Zimt verfeinern.
- **Hinweis:** die Kälte vermindert das Süssempfinden. Das gefrorene Sorbet schmeckt demnach weniger süß als das ungefrorene Püree
- Rohe Zutaten (z.B. Eier mit Zucker) mit einem Handmixer gut schwingen
- Für Rahmgelaten den Rahm (oder Halbrahm) **nur halb steif** schlagen
- **Nur leicht geschlagenes** Eiweiss verwenden
- Sind leichtere Glacen bevorzugt, anstelle von Rahm Joghurt wählen
- Für schöne Farbeffekte etwas Lebensmittelfarbe beimischen
- Falls die Glacémischung nicht richtig gefroren ist:
  - Gefrierbehälter war vor der Verwendung nicht genügend kalt (siehe «Lagerzeiten» auf Seite 7)
  - Zutaten waren vor der Inbetriebnahme nicht im Kühlschrank vorgekühlt
  - Rezeptmengen wurden nicht eingehalten



## Inbetriebnahme



## 4. Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses (nach ca. 40 bis 60 Minuten), Maschine ausschalten (Schalter auf Pos. «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Nach Zubereitung die Abdeckhaube (samt Rührwerk) sofort abnehmen
- Glacémasse mit einem **Kunststoffspachtel (nicht kratzend) lösen** und in Tiefkühl Dosen (z.B. «M-Top-Line» aus Ihrer MIGROS) einfüllen
- Glacémasse evtl. in eine Cakeform, kleine Glacéförmli oder gefrorene Fruchthälften füllen und bis zum Servieren zugedeckt in den Gefrierschrank stellen
- Restliche Glacémasse, die noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Kunststoffspachtel ausschaben (**ACHTUNG!** Beschichtung dabei nicht beschädigen!)
- Rührwerk abziehen (1.)
- Motorachse abziehen (2.)
- Abdeckung (3.) von Motoreinheit abnehmen: Dazu die beiden grauen Verriegelungen (4.) leicht zusammendrücken

### Wichtig!

- Gerät, Gefrierbehälter sowie die Zubehörteile aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 13)
- Glacé/Sorbet kann auch in eine Gefrierdose umgefüllt und im Gefrierschrank aufbewahrt werden (Deckel aufsetzen; verhindert das Bilden von Eiskristallen).
- **Hinweis:** Glacé/Sorbet nicht zu lange lagern und innerhalb von wenigen Tagen geniessen
- **Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) bestellen**

### Servier-Tipp für Sorbet:

- Masse etwas antauen lassen, im Mixbecher rühren, bis Masse geschmeidig ist
- Kurz gefrieren, bis das Sorbet formbar ist. Kugeln formen und sofort servieren

## Rezepte

### Beerensorbet (für Erdbeeren oder Himbeeren)

- Zutaten:**
- 1.5 dl Wasser
  - 75 g Zucker
  - 250 g frische oder aufgetaute Beeren (pürieren und durch ein Sieb streichen)
  - 1/2 Esslöffel Zitronensaft
- Zuckersirup zubereiten:**
- Wasser mit Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen
  - Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten köcheln lassen
  - Sirup ganz auskühlen lassen
- Sorbet zubereiten:**
- Sirup mit Beerenpüree und Zitronensaft mischen
  - In den Gefrierbehälter geben und zu Sorbet verarbeiten

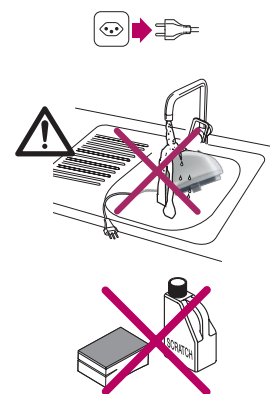
### Vanilleglace

- Zutaten:**
- 3 Vanilleschoten
  - 2.5 dl Milch
  - 2.5 dl Rahm
  - 3 Eigelb
  - 80 g Zucker
- Zubereitung:**
- Vanilleschoten aufschneiden und Mark herauskratzen
  - Rahm mit einer Hälfte der Milch (= 1.25 dl), den Vanilleschoten und -mark aufkochen
  - Eigelb, Zucker und restliche Milch verrühren
  - Kochende Flüssigkeit unter Rühren dazugießen
  - Alles zurück in Pfanne geben und unter ständigem Rühren, bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen (85 °C)
  - Durch Sieb in Chromstahlschüssel giessen und unter gelegentlichem Rühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschliessend im Kühlschrank abkühlen lassen
  - Kühle Masse in Gefrierbehälter geben und verarbeiten (ca. 45-60 Minuten). Sollte die Masse für Ihren Geschmack zu wenig fest sein, diese in einen Gefrierbehälter füllen und in Gefrierschrank geben
- Servieren:**
- Mit einem Glacéöffel Kugeln formen und sofort servieren

**Hinweis:** Die Rezeptmenge bezieht sich auf 2 Portionen / 2 Durchgänge

**Wichtig:** Zwischen den Durchgängen Motor komplett abkühlen lassen, da er sonst Schaden nimmt. Das Kühlelement nochmals komplett sauber und trocken im Kühlfach abkühlen lassen (die Kälteleistung des Elements reicht nicht für zwei Durchgänge).

## Reinigung



### Grundgerät / Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung den Ein-/Aus-Schalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen
- **⚠ WARNUNG! Grundgerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- ACHTUNG! Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

### Gefrierbehälter / Kühlelement



- Innenseite mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen. Behälter nichts ins Wasser tauchen

#### Hinweise:

- Vor der Reinigung den Behälter wieder auf Zimmertemperatur erwärmen (ansonsten gefriert heisses Wasser)
- **Gefrierbehälter nicht in den Geschirrspüler geben**
- **ACHTUNG! Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden**

### Zubehörteile



- Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen

#### Hinweis:

- **Zubehörteile nicht in den Geschirrspüler geben**

## Aufbewahrung



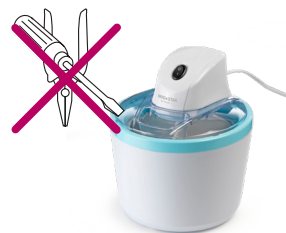
- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Bewahren Sie die Glacé- und Sorbet-Maschine an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

## Wartung



- Die Glacé- und Sorbet-Maschine ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen
- **Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?**  
Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen

## Störungen



- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch



**WICHTIG!** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

## Entsorgung / Recycling



- Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen
- Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts



## Technische Daten

Nennspannung	220-240 Volt / 50 Hz
Nennleistung	12 Watt
Masse	ca. 205 x 185 mm (H x Ø)
Länge Netzkabel	ca. 1.4 m
Gewicht	– mit Einzelteilen ca. 1950 g
Materialien	– Motoreinheit (Gehäuse) Kunststoff – Gefrierbehälter/Kühlelement Kunststoff/Aluminium – Abdeckhaube und Rührwerk Kunststoff
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	3 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

## Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

<b>2014/35/EU</b>	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
<b>2014/30/EU</b>	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
<b>2011/65/EU</b>	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
<b>(EG) Nr. 1275/2008</b>	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
<b>LVD</b>	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
<b>EMC</b>	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

# MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

## Mio Star Sorbetière ICE CREAM 100

### Félicitations!

En achetant cette sorbetière, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

**Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.**

## Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	18	Nettoyage	29
Déballage	19	– Base / bloc moteur	29
En un coup d'oeil	20	– Récipient / élément réfrigérant	29
		– Accessoires	29
A propos de ce mode d'emploi	22	Rangement	30
Fonctionnement	22	Entretien	30
– Avant la 1ère mise en marche	22	Problèmes	31
– Utilisation	22	Élimination / Recyclage	31
– Mise en place	23		
– Préparation	23	Données techniques	32
– Utilisation de l'appareil	25	Conformité	32
– Après utilisation	27		
Recettes	28		

### Saviez-vous?

À l'adresse [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) vous trouvez un grand nombre d'accessoires et de pièces de rechange. Ainsi Vous pouvez nettement prolonger la durée de vie de votre machine.

Pour commander, insérez simplement le nom du produit ou le numéro d'article dans le champ de recherche.

## Consignes de sécurité



**Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.**

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf sous la surveillance d'un adulte. Ne jamais laisser traîner le cordon d'alimentation, car les enfants pourraient tirer dessus et faire tomber l'appareil
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil de base/bloc moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220-240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Eteindre (sur position «O») et débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - **avant de mettre ou enlever l'agitateur**
  - après chaque utilisation
  - avant chaque nettoyage
- ATTENTION! Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne touchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- ATTENTION! Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon ou la fiche sont endommagés
  - s'il est tombé ou s'il est endommagéDans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm

## Consignes de sécurité

- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- Avant tout usage, s'assurer que les parties de l'appareil destinées à être en contact avec les aliments sont parfaitement propres
- Ne jamais recongeler une glace ni un sorbet partiellement ou entièrement fondu
- Les glaces/sobrets préparés à l'aide d'aliments frais doivent être consommés au plus tard au bout d'une semaine
- Les nouveaux-nés, enfants, femmes enceintes, personnes âgées ou personnes vulnérables ne doivent pas consommer de glace ni de sorbet préparé avec des oeufs crus ou peu cuits
- Même si le liquide de refroidissement n'est pas toxique, le récipient réfrigérant ne doit plus être utilisé s'il fuit ou si le liquide de refroidissement s'échappe
- **⚠ PRÉCAUTION! Le récipient réfrigérant est froid. Ne pas toucher la paroi interne avec les mains. Risque de brûlure par le froid!**
- **ATTENTION! Ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne**
- ATTENTION! Ne pas trop remplir le récipient. Risque de surcharge! Ne pas dépasser la quantité max.!
- **⚠ PRÉCAUTION! N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans l'orifice lorsque l'appareil fonctionne. Risque de blessures et risque d'endommager l'appareil!**
- ATTENTION! Ne jamais utiliser l'appareil sans l'agitateur
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est correctement assemblé
- ATTENTION! Ne jamais utiliser l'appareil à vide
- **⚠ PRÉCAUTION! Ne jamais retirer le couvercle ni l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne**
- Si la glace n'est toujours pas prise après 40 minutes ou si la surface se reliquéfie, éteindre immédiatement l'appareil
- Eteindre l'appareil dès que la préparation est prête (interrupteur marche/arrêt sur position «O») et le débrancher
- Retirer la glace du récipient à l'aide d'une spatule en plastique qui ne raye pas
- Il est interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil ni dans les ouvertures de celui-ci
- N'utiliser que des pièces d'origine

## Déballage

- **Sortir l'appareil de son emballage**
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- **⚠ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!
- **Conseil:** conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil ou pour tout transport éventuel (par ex. déménagement, réparation, etc.)

## En un coup d'œil

### Démarrage rapide

1. Choisir un emplacement sûr et stable
2. Avant de démarrer la préparation, mettre le récipient réfrigérant au congélateur pendant 8-12 heures
3. Placer le bloc moteur sur le couvercle (il s'encastre)
4. Placer l'agitateur sur l'axe du moteur (il s'encastre)
5. Insérer le bloc moteur avec son couvercle et son agitateur sur le récipient pré-réfrigéré («symbole du verrou fermé»), jusqu'à ce qu'il s'encastre (= fermeture à baïonnette)
6. Brancher l'appareil à une prise de courant
7. Démarrer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur «marche/arrêt»
8. Verser les ingrédients refroidis à travers l'orifice de remplissage
9. Une fois atteint le résultat souhaité, éteindre l'appareil et désinsérer le bloc moteur et son agitateur
10. Servir immédiatement (ou bien mettre la glace dans un récipient adapté et la conserver au congélateur)

#### Bloc moteur avec interrupteur marche/arrêt

- O: éteint
- I: allumé

#### Couvercle avec orifice de remplissage

#### Clips de verrouillage (3x)

#### Axe moteur

#### Agitateur

- Insérer sur l'axe moteur

#### Ouvertures

- Pour les clips de verrouillage

#### Récipient réfrigérant

- Mettre au congélateur 8-12 heures avant la préparation
- ⚠ PRÉCAUTION! Ne pas toucher la paroi interne. Très froide!

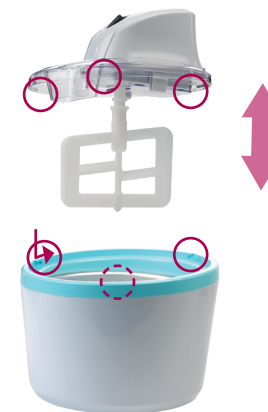
#### Clips de verrouillage (2x)

- Pour fixer le couvercle
- Pour ouvrir, appuyer légèrement sur les deux clips

## En un coup d'œil

### Ôter/insérer le bloc moteur avec son couvercle et agitateur

- Encastrer ensemble les différents éléments
- Placer le tout sur le récipient réfrigérant et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (voir «symbole du verrou fermé»; cf. les cercles rouges). (= fermeture à baïonnette)



#### Allumer



#### Remplir l'appareil

- Verser les ingrédients par l'orifice de remplissage
- Remplir au maximum jusqu'à la marque «MAX» (450 ml)



marque «MAX»



- Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

## A propos de ce mode d'emploi



Le présent mode d'emploi ne peut tenir compte de toutes les possibilités d'utilisation. Pour plus d'informations, ou en cas de problèmes qui n'auraient pas été suffisamment traités par le mode d'emploi, adressez-vous à la ligne M-Infoline (numéro de téléphone au verso du présent mode d'emploi).

**Conservez soigneusement ce mode d'emploi et n'omettez pas de le remettre aux éventuels utilisateurs suivants.**

## Fonctionnement



### Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- **PRÉCAUTION!** Le récipient est froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains. Risque de brûlure par le froid!
- Ne jamais introduire la main ou un ustensile dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans l'agitateur et à vide
- **Important:** ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne

**Avant la 1ère mise en marche,** lavez soigneusement le récipient et les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez la base/bloc moteur qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer (voir «Nettoyage» page 29).

### Utilisation

La sorbetière «Mio Star ICE CREAM 100» vous permet de préparer très facilement de délicieuses glaces et d'excellents sorbets.

Surprenez votre famille et vos amis avec des coupes glacées exquises et raffinées (ex. à la crème, au yaourt, mascarpone, etc.), ou de rafraîchissants sorbets (ex. aux fruits, aux baies). Bon appétit!

#### Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



## Fonctionnement



### 1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- **⚠ PRÉCAUTION!** Ne laissez pas pendre le cordon électrique. Risque de trébucher!
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

### 2. Préparation

#### 2.1. Récipient/élément réfrigérant

L'élément réfrigérant doit rester de 8 à 12 heures dans la case congélation ou dans le congélateur avant d'être utilisé. Pour un résultat optimal, respecter le temps de réfrigération nécessaire (voir le symbole des quatre étoiles **❄❄❄❄**):

Plage de température:	Temps (en heure):
-18 °C	8-12

- Enfermer l'élément réfrigérant dans un sac plastique pour le protéger du givre. **Important: avant de placer l'élément réfrigérant à geler, veillez à ce qu'il soit parfaitement propre et sec**
- Ne pas «percer» ou chauffer le récipient réfrigérant
- Placer l'élément réfrigérant à plat, avec le fond en dessous. Ne pas placer d'aliments ni d'autres récipients dessus ou dessous
- L'élément a atteint la bonne température dès que le liquide situé entre les deux parois ne clapote plus.

**Recommandation:** le liquide est non toxique

**Conseil:** entreposer l'élément réfrigérant dans le congélateur, ainsi il est toujours prêt pour la prochaine préparation de glace ou de sorbet!





## 2.2. Recette

- Préparer la glace ou le sorbet selon la recette dans un récipient de cuisine (voir recettes page 28).

**Important:** les ingrédients nécessaires à la préparation doivent être à la température du réfrigérateur, ils ne doivent pas être chauds ni congelés

## 2.3. Assemblage

- Placer le couvercle (1.) sur la partie inférieure du bloc moteur (jusqu'au déclic)
- Placer l'axe moteur (2.) sur la partie inférieure du bloc moteur (jusqu'au déclic)
- Placer l'agitateur (3.) sur l'axe moteur (jusqu'au déclic)

- Ôter délicatement l'élément réfrigérant de son sac plastique et le poser sur le plan de travail.
- Les parois internes doivent être dépourvues de glace (enlever les éventuels résidus de glace à l'aide d'une spatule en plastique)

- Placer les éléments assemblés (4.) sur l'élément réfrigérant.
- Remarque:** tourner dans le sens des aiguilles d'une montre sur «symbole du verrou fermé» jusqu'à ce qu'ils s'encastrent (cf. les cercles rouges). (= fermeture à baïonnette)



## 3. Utilisation de l'appareil

- **Avant de démarrer l'appareil**, contrôler que le récipient réfrigérant, le couvercle et l'agitateur sont correctement mis en place
- Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt sur «O» (=arrêt)
- **Brancher l'appareil en insérant la fiche dans la prise de courant** (220-240 V / 50 Hz). L'appareil est alors prêt à l'emploi



- Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt

### 3.1 Remplissage du récipient réfrigérant

- **IMPORTANT! Ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne!** Sinon à cause du froid, le mélange gèlerait immédiatement et collerait au fond ou sur la paroi du récipient et bloquerait l'agitateur

- Verser avec précaution le **mélange** à travers l'orifice de remplissage dès que le récipient tourne. **Important:** pour éviter que le récipient ne commence à se dégeler, effectuer cette opération avec rapidité
- Remplir la glace ou le sorbet au maximum jusqu'à la marque «MAX» (450 ml).

- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le récipient. Risque de surcharge!**
- **ATTENTION! Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**

- Surveiller le processus



### 3.2 Rajouter des ingrédients

- Lorsque la masse est bien mélangée et commence à prendre, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'orifice de remplissage (ex. morceaux de fruits, pépites de chocolat, fruits candis, amandes ou noix hachées, arômes, etc.)

Suite ...



## Fonctionnement

### IMPORTANT!

- **△ PRÉCAUTION! Ne jamais introduire la main dans l'orifice de remplissage. Risque de blessures!**
- **△ PRÉCAUTION! Ne jamais introduire un ustensile tel que cuillère, spatule, etc. dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne. Risque de blessures et risque d'endommager l'appareil!**
- **Ne pas trop remplir le récipient:** au max. jusqu'à la marque «MAX» du récipient réfrigérant (car la masse augmente de volume au cours du brassage et déborderait par les ouvertures)
- **△ PRÉCAUTION! Ne jamais ôter le couvercle ni l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne**
- **ATTENTION! Ne pas interrompre ni éteindre le processus en cours.** La masse pourrait congeler et coller au fond et à la paroi du récipient, bloquant ainsi l'agitateur
- **Si la glace n'est toujours pas prise après 40-60 minutes environ, ou si la surface se reliquifie:**
  - éteindre immédiatement l'appareil et ôter le moteur avec couvercle et l'agitateur. Verser le mélange dans un récipient hermétique et le placer au congélateur
  - Ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes
  - Ne pas utiliser de glaçons ni de liquides congelés
  - Le temps de préparation varie en fonction de la préparation (glace ou sorbet), de la température des ingrédients et de l'élément réfrigérant

### Conseils!

- Pour un bon résultat, les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur. Les sirops préparés doivent être complètement froids
- Les préparations doivent être fluides et liquides (réduire les fruits et les baies en purée et les passer au tamis)
- Selon la maturité des fruits et l'acidité des baies, ajouter un peu de sucre glace, de la vanille ou de la cannelle.

**Recommandation:** le froid diminue le goût sucré. Le sorbet sera donc moins sucré que la purée de fruits servant à sa préparation

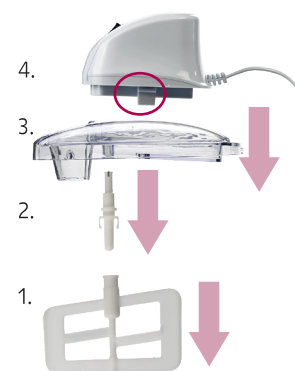
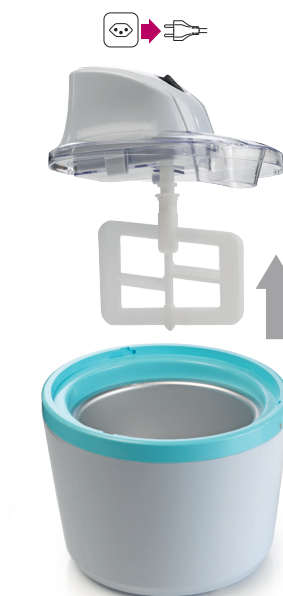
- Bien mélanger au batteur les aliments crus (par ex. sucre avec oeufs)
- Pour les glaces à base de crème fouettée (avec crème ou demi-crème) **ne monter la crème qu'à demi**
- Ne monter les blancs d'oeuf **que légèrement**
- Si vous désirez des glaces plus légères, utilisez le yaourt à la place de la crème
- Pour obtenir de beaux effets de couleur, ajoutez un peu de colorant alimentaire
- Si la glace n'est pas bien prise, c'est peut-être parce que:
  - le récipient réfrigérant n'était pas assez froid (voir le temps de réfrigération à la page 23)
  - les ingrédients n'avaient pas été placés au réfrigérateur avant
  - les quantités de la recette n'ont pas été respectées



## Fonctionnement

### 4. Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu (au bout de 40 à 60 minutes environ), éteindre l'appareil (placer l'interrupteur sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer immédiatement le couvercle (avec l'agitateur) dès que la glace est prête
- **Retirer la glace à l'aide d'une spatule en plastique (qui ne raye pas)** et la mettre dans des récipients adaptés au congélateur (par ex. «M-Top-Line», dans vos magasins MIGROS)
- Verser la glace par ex. dans un moule à cake, dans des petites formes à glace ou dans des moitiés de fruits surgelés l'aide d'une spatule, et la conserver couverte dans le congélateur jusqu'au moment de la servir
- Décoller les restes de glace sur le fond et la paroi à l'aide d'une spatule en plastique (**ATTENTION!** Pour ne pas risquer d'endommager le revêtement du récipient)
- Ôter l'agitateur (1.)
- Ôter l'axe moteur (2.)
- Détacher le couvercle (3.) du bloc moteur en appuyant légèrement sur les deux clips de verrouillage gris (4.)



### Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil, le récipient et les accessoires **après chaque utilisation**. Cela évite que des résidus d'aliments ne restent collés (voir Nettoyage page 29)
- La glace ou le sorbet peuvent également être conservés au congélateur dans un récipient adapté (mettre le couvercle, car il prévient la formation de cristaux de glace).
- **Recommandation:** ne pas conserver la glace/le sorbet trop longtemps et les déguster assez rapidement (quelques jours après leur préparation)
- **Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)**

### Conseil pour servir le sorbet:

- le laisser dégeler un peu, puis le fouetter dans le bol mixeur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux
- le remettre au congélateur un instant pour qu'il se resolidifie, puis former des boules et servir

## Recettes

### Sorbet aux baies (fraises ou framboises)

- Ingrédients:**
- 1.5 dl d'eau
  - 75 g de sucre
  - 250 g de fruits frais ou surgelés (réduire en purée et passer au tamis)
  - 1/2 cuillère à soupe de jus de citron
- Préparation du sirop de sucre:**
- Chauffer eau et sucre dans une petite casserole
  - Réduire le feu et laisser cuire 2 minutes env.
  - Laisser refroidir complètement le sirop
- Préparation du sorbet:**
- Mélanger la purée de fruits avec le jus de citron
  - Mettre ce mélange dans la cuve réfrigérante

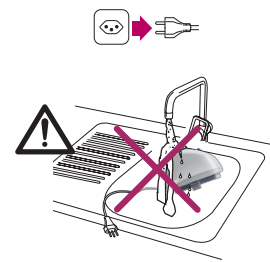
### Glace à la vanille

- Ingrédients:**
- 3 gousses de vanille
  - 2.5 dl de lait
  - 2.5 dl de crème
  - 3 jaunes d'oeuf
  - 80 g de sucre
- Préparation:**
- Couper les gousses de vanille dans le sens de la longueur et en extraire les graines
  - Faire bouillir la crème avec la moitié du lait (= 1.25 dl), les gousses de vanille et les graines de la vanille
  - Battre les jaunes, le sucre et le reste du lait
  - Y ajouter la crème et le lait préalablement bouillis, tout en continuant à mélanger
  - Verser le tout dans la casserole et laisser cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à atteindre les 85 °C (ne pas faire bouillir le mélange)
  - Verser à travers une passoire dans un récipient en acier chromé, puis laisser refroidir à température ambiante. Mettre ensuite la préparation au réfrigérateur
  - Enfin, verser le mélange dans le récipient réfrigérant et brasser le tout (env. 45-60 minutes). Si la masse ne devient pas assez dense, la placer au congélateur dans un récipient adapté
- Servir:**
- Former des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace, puis servir immédiatement

**Remarque:** les quantités indiquées dans la recette correspondent à 2 portions / 2 préparations.

**Important:** entre les deux préparations, laisser entièrement refroidir le moteur afin de ne pas l'endommager. Remettre l'élément réfrigérant au congélateur, après l'avoir bien lavé et séché (sa capacité de refroidissement n'étant pas suffisante pour les deux préparations).

## Nettoyage



### Base / bloc moteur

- Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'interrupteur sur «0» et débrancher l'appareil
- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le nettoyer sous l'eau courante. Risque de court-circuit et de décharge électrique!**
- ATTENTION! Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs
- Ne nettoyer l'appareil qu'avec un chiffon doux légèrement humide, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche. Bien laisser sécher

### Récipient / élément réfrigérant

- Nettoyer le récipient à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, puis bien l'essuyer. Ne pas plonger le récipient dans l'eau
- **Recommandations:**
- Avant de nettoyer le récipient le laisser revenir à la température ambiante (sinon l'eau chaude pourrait geler)
- **Ne pas laver le récipient en lave-vaisselle**
- **ATTENTION! Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour le nettoyer**

### Accessoires

- Nettoyer les accessoires à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et ensuite bien les essuyer
- **Important:**
- **ne pas laver les accessoires en lave-vaisselle**

## Rangement



- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine

## Entretien



- Cette sorbetière ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissée, ni huilée. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche
- **Les accessoires et pièces de rechange** peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

## Problèmes



- L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête



**IMPORTANT!** Débrancher impérativement l'appareil en cas de problème, s'il est endommagé ou tombé.

## Elimination / Recyclage



- Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants
- Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question

## Données techniques

Tension de réseau	220-240 Volt / 50 Hz
Puissance nominale	12 W
Dimensions	env. 205 x 185 mm (H x Ø)
Longueur du cordon	env. 1.4 m
Poids de l'appareil	– avec les accessoires env. 1950 g
Matériaux	– bloc moteur (corps) – récipient réfrigérant – couvercle avec orifice de remplissage et agitateur plastique plastique/aluminium plastique
Antiparasité	conforme aux normes UE
Homologation	CE
M-garantie	3 ans

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

## Conformité C€

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives mentionnées ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

<b>2014/35/UE</b>	Directive «Basse tension» (DBT)
<b>2014/30/UE</b>	Compatibilité électromagnétique (CEM)
<b>2011/65/UE</b>	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
<b>(CE) n° 1275/2008</b>	Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt.
<b>LVD</b>	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
<b>EMC</b>	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

# MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

## Mio Star Gelatiera ICE CREAM 100

### Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

**Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.**

## Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	34	Pulizia	45
Disimballaggio	35	– Apparecchio di base / blocco motore	45
In breve	36	– Recipiente / elemento refrigerante	45
		– Accessori	45
A proposito delle presenti istruzioni	38	Custodia	46
Messa in funzione	38	Manutenzione	46
– Prima della messa in funzione iniziale	38	Guasti	47
– Impiego	38	Smaltimento / Riciclaggio	47
– Collocazione	39	Dati tecnici	48
– Preparativi	39	Conformità	48
– Uso dell'apparecchio	41		
– Dopo l'utilizzo	43		
Ricette	44		

### Lo sapevate già?

All'indirizzo [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) trova un grande numero dei accessori e pezzi di ricambio. Quindi così si può prolungare evidentemente la durata della vita della sua macchina.

Per comandare si mette facilmente il nome del prodotto oppure il numero d'articolo nel campo di ricerca.

## Avvertenze di sicurezza



**Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni d'uso.**

- Leggere per intero le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a ogni eventuale altro utente
- Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; conservare l'apparecchio in un luogo fuori dalla loro portata
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio, se non sotto la sorveglianza di adulti. Non lasciar mai penzolare il cavo in quanto i bambini potrebbero tirarlo e far cadere l'apparecchio
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- **⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai il blocco motore/apparecchio di base, né cavo, né la spina in acqua o in altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!**
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente con messa a terra (220-240 V / 50 Hz) dotate di protezione di 6 A
- Spegner (sulla pos. «O») e estrarre assolutamente la spina:
  - prima di ogni spostamento dell'apparecchio
  - **prima di mettere o togliere la pala mescolatrice**
  - dopo ogni utilizzo
  - prima di qualsiasi pulizia
- ATTENZIONE! Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non collocare né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con le mani umide o bagnate; per estrarre la spina non tirare mai per il cavo
- ATTENZIONE! Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere a un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo o spina danneggiati
  - in caso di caduta o di altri danneggiamentiIn questi casi far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
  - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici calde (ad es. piani di cottura) o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm

## Avvertenze di sicurezza

- utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- L'apparecchio è destinato soltanto a uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Prima dell'uso controllare che tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti siano perfettamente pulite
- Non congelare nuovamente il gelato/sorbetto parzialmente o completamente sciolto
- Consumare il gelato/sorbetto preparato con alimenti freschi entro una settimana
- Non far consumare il gelato/sorbetto preparato con uova crude o poco cotte a neonati, bambini, donne incinte, anziani o persone con disturbi
- Benché il liquido refrigerante non sia tossico, il recipiente refrigerante non può più essere utilizzato nel caso in cui quest'ultimo presenti delle perdite o in caso di fuoriuscita di liquido refrigerante
- **⚠ PRECAUZIONE!** Il recipiente refrigerante è freddo. Non toccare le pareti interne. Pericolo di ustioni da congelamento!
- **ATTENZIONE! Il recipiente può essere riempito unicamente quando l'apparecchio è in funzione**
- ATTENZIONE! Mai riempire troppo il recipiente. Pericolo di sovraccarico! Non superare il limite massimo!
- **⚠ PRECAUZIONE!** Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre le mani o delle posate nell'apertura di riempimento. Pericolo di lesioni o di danni all'apparecchio!
- ATTENZIONE! Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza pala mescolatrice
- Utilizzare l'apparecchio unicamente se assemblato correttamente
- ATTENZIONE! Non mettere mai in funzione l'apparecchio con il recipiente vuoto
- **⚠ PRECAUZIONE!** Mai togliere il coperchio e la pala mescolatrice quando l'apparecchio è in funzione
- Se anche dopo ca. 40 minuti il gelato non fosse denso o si sciogliesse nuovamente in superficie, spegnere immediatamente l'apparecchio
- Terminata la preparazione spegnere immediatamente l'apparecchio (posizionare l'interruttore acceso/spento sulla posizione «O») ed estrarre la spina
- Togliere il composto di gelato unicamente con una spatola di gomma che non graffia
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o cercare di aprirlo
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali

## Disimballaggio

- **Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio**
- **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- **⚠ AVVERTENZA! Eliminare tutti i sacchetti di plastica e i materiali da imballaggio**, che potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini! Pericolo di soffocamento!
- **Suggerimento:** conservare l'imballaggio per mettere via l'apparecchio o per eventuali trasporti (ad es. traslochi, assistenza tecnica ecc.)



## In breve

### Avvio rapido

1. Scegliere una collocazione sicura e stabile
2. Prima della preparazione il recipiente refrigerante deve essere tenuto in congelatore per 8-12 ore
3. Inserire l'unità motore sul coperchio (scatta in posizione)
4. Inserire la pala mescolatrice sul perno del motore (scatta in posizione)
5. Posizionare l'unità motore con il coperchio e la pala mescolatrice sul recipiente pre-refrigerato («simbolo del lucchetto chiuso») e far scattare in posizione (= chiusura a baionetta)
6. Inserire la spina
7. Con l'interruttore acceso/spento iniziare a mescolare
8. Versare gli ingredienti raffreddati attraverso l'apposita apertura
9. Una volta raggiunto il risultato desiderato spegnere l'apparecchio e estrarre il blocco motore con la pala mescolatrice
10. Servire immediatamente (o versare il gelato in un contenitore adatto e conservarlo in congelatore)

### Unità motore e interruttore acceso/spento

- **O**: spento
- **I**: acceso



### Coperchio con apertura di riempimento

### Clip di bloccaggio (3x)



### Perno motore



### Pala mescolatrice

- Inserire sul perno del motore



### Aperture

- Per le clip di bloccaggio

### Recipiente refrigerante

- Mettere in congelatore per 8-12 ore prima della preparazione
- **⚠ PRECAUZIONE!** Non toccare la parte interna. Molto fredda!



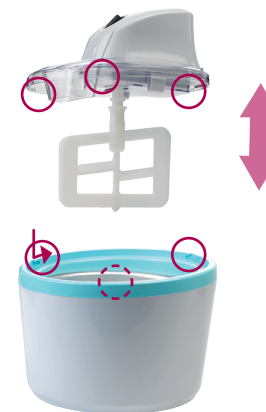
### Clip di bloccaggio (2x)

- Fissare il coperchio
- Per aprire premere leggermente le due clip

## In breve

### Togliere/mettere il coperchio con la pala mescolatrice

- Bloccare insieme gli elementi
- Collocare sul recipiente refrigerante e girare in senso orario finché non scatta in posizione (vedi «simbolo del lucchetto chiuso» e cerchi rossi). (= chiusura a baionetta)



### Accendere



### Riempire

- Versare gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento
- Riempire fino alla demarcazione «MAX» (450 ml)



riempimento  
quantità max.  
(«MAX»)



- **Gli accessori e i pezzi di ricambio** possono essere facilmente ordinati su:  
[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).

## A proposito delle istruzioni d'uso



Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.**

## Messa in funzione



### Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- **PRECAUZIONE! Il recipiente refrigerante è freddo: non toccare le pareti interne. Pericolo di ustioni da congelazione!**
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre le mani o le posate nell'apertura di riempimento
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto o senza pala mescolatrice
- **Importante:** riempire il recipiente unicamente quando l'apparecchio è in funzione

**Prima della messa in funzione iniziale** lavare il recipiente e gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Pulire il blocco motore unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» pagina 45).

### Impiego

Con la gelatiera-sorbettiera «Mio Star ICE CREAM 100» è possibile preparare in maniera semplice squisiti gelati e sorbetti.

Sorprendete la vostra famiglia ed i vostri ospiti con creazioni raffinate di gelati (per es. con panna, yogurt, mascarpone, ecc.) oppure rinfrescanti sorbetti (per es. di frutta, bacche, ecc.). Buon appetito!

#### Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato



## Messa in funzione



### 1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre da cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- **⚠ PRECAUZIONE!** Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione. Rischio d'inciampare!
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

### 2. Preparativi

#### 2.1. Recipiente/elemento refrigerante

Prima della preparazione del gelato mettere l'elemento refrigerante nel congelatore o nel comparto freezer del frigorifero per 8-12 ore. Per un risultato ottimale osservare i tempi di refrigerazione consigliati (osservare il simbolo delle quattro stelle **❄❄❄❄**):

Temperatura:	Tempi di refrigerazione (in ore):
-18 °C	8-12

- Prima della refrigerazione avvolgere il recipiente refrigerante in un sacchetto di plastica per proteggere l'elemento dalla formazione di brina. **Importante: l'elemento deve essere completamente pulito e asciutto**
- Non forare o non riscaldare il recipiente
- Appoggiare l'elemento diritto con il fondo verso il basso. Non appoggiarvi sopra/dentro altri surgelati
- L'elemento refrigerante ha raggiunto la temperatura adatta quando muovendolo non si sente più il liquido all'interno.  
**Nota:** il liquido refrigerante non è tossico

**Suggerimento:** tenere l'elemento costantemente in congelatore, perché sia sempre pronto per la preparazione di gelati o sorbetti!

## Messa in funzione

### 2.2 Ricette

- Preparare gli ingredienti per il gelato o il sorbetto secondo ricetta in un contenitore separato (indicazioni per la ricette a pagina 44).

**Importante:** gli ingredienti per il composto devono avere la temperatura da frigorifero, non devono essere né caldi né congelati

### 2.3 Assemblaggio

- Inserire il coperchio (1.) sul lato inferiore del blocco motore (scatta in posizione)

- Inserire il perno del motore (2.) sul lato inferiore del blocco motore (scatta in posizione)

- Inserire la pala mescolatrice (3.) sul perno del motore (scatta in posizione)

- Togliere con cautela l'elemento refrigerante dal sacchetto di plastica e appoggiarlo sul piano di lavoro.

⚠ **PRECAUZIONE freddo! Non toccare le pareti interne!**

- Le pareti interne devono essere prive di ghiaccio (allontanare eventuali residui di ghiaccio con una spatola di plastica)

- Posizionare l'elemento assemblato (4.) sull'elemento refrigerante.  
**Nota:** Girare in senso orario finché il «simbolo del lucchetto chiuso» e chiudere (vedi cerchi rossi). (= chiusura a baionetta)



## Messa in funzione

### 3. Uso dell'apparecchio

- **Prima di avviare l'apparecchio** verificare che il recipiente refrigerante, la copertura e la pala mescolatrice siano fissati correttamente
- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «O» (=spento)
- **Una volta inserita la spina nella presa** (220-240 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso



Interruttore  
acceso/spento



- Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento

### 3.1 Riempire il recipiente refrigerante

- **Importante: versare il composto solo dopo l'accensione** (evita che il composto congeli immediatamente e blocchi la pala mescolatrice)

- Versare con cautela il **composto** attraverso l'apertura di riempimento nel recipiente rotante. **Importante:** eseguire velocemente quest'operazione per evitare che il recipiente inizi a scongelare
- Versare il composto fino alla demarcazione «MAX» (450 ml) del recipiente.

**ATTENZIONE! Non riempire mai troppo il recipiente. Pericolo di sovraccarico!**

- **ATTENZIONE! Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto**

- Tenere sotto controllo l'apparecchio in funzione

Apertura di  
riempimento



Riempimento  
quantità «MAX»  
(450 ml)



### 3.2 Aggiungere ingredienti

- Quando il composto è ben miscelato e inizia a congelare, si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apposita apertura (per es. pezzetti di frutta, cioccolato, frutta candita, mandorle, nocciole, aromi, ecc.)

Continua ...

### IMPORTANTE!

- **⚠ PRECAUZIONE! Non introdurre mai la mano nell'apertura di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Pericolo di lesioni!**
- **⚠ PRECAUZIONE! Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre oggetti come cucchiaini, spatole, ecc. nell'apertura di riempimento. Pericolo di lesioni e di danni all'apparecchio!**
- **Non riempire mai troppo il recipiente:** solo fino alla demarcazione «MAX» (altrimenti durante il funzionamento la massa aumenta e fuoriesce dalle aperture)
- **⚠ PRECAUZIONE! Non togliere mai il coperchio e la pala mescolatrice quando l'apparecchio è in funzione**
- **ATTENZIONE! Non interrompere o spegnere mai l'apparecchio durante il procedimento;** la massa si potrebbe attaccare alle pareti e congelare, bloccando la pala mescolatrice
- **Se dopo 40-60 minuti il gelato non si fosse indurito o cominciasse nuovamente a sciogliersi in superficie:**
  - spegnere immediatamente l'apparecchio e togliere il coperchio con la pala mescolatrice. Versare il composto in un contenitore ermetico e riporlo nel congelatore
- Attenersi alle quantità indicate nelle ricette
- Non utilizzare cubetti di ghiaccio o liquidi congelati
- Il tempo di preparazione varia in base al tipo di preparazione (gelato o sorbetto), alla temperatura degli ingredienti e alla temperatura dell'elemento refrigerante

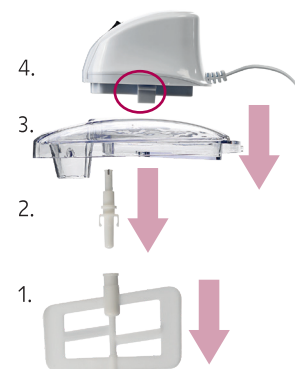
### Suggerimenti:

- Per una buona riuscita gli ingredienti devono avere la temperatura da frigorifero. Lasciar raffreddare per esempio sciroppi di zucchero preparati sul momento
- Il composto deve essere liquido e fine (ridurre in purea frutta e bacche e passarle al setaccio)
- A dipendenza del grado di maturità dei frutti e di acidità delle bacche, aggiungere un po' di zucchero al velo, vaniglia o cannella.  
**Nota:** il freddo diminuisce il gusto dolce. Il sorbetto congelato sarà dunque meno dolce della purea prima della preparazione
- Frullare bene gli ingredienti crudi (per es. uova con zucchero)
- Per gelati alla panna montare la panna (o la mezza-panna) **solo a metà**
- Utilizzare solo **albumi leggermente montati**
- Se si preferiscono gelati più leggeri, usare yogurt invece della panna
- Per interessanti effetti di colore aggiungere un po' di colorante alimentare
- Se il composto non è ben congelato:
  - il recipiente refrigerante non era sufficientemente freddo (vedi «tempi di refrigerazione» a pagina 39)
  - gli ingredienti non avevano la temperatura da frigorifero
  - le quantità indicate nella ricetta non sono state rispettate



### 4. Dopo l'utilizzo

- Ottenuti i risultati desiderati (dopo ca. 40 - 60 minuti), spegnere l'apparecchio (girare l'interruttore su «O»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Dopo la preparazione togliere immediatamente il coperchio (compresa la pala)
- Togliere il gelato con **una spatola di plastica (che non graffia)** e metterlo in contenitori per congelatore (per es. «M-Top-Line» presso la vostra MIGROS)
- Eventualmente, riempire di gelato una forma per cake, formine per gelati o mezzi frutti svuotati e congelati e riporli nel congelatore (coperti) prima di servirli in tavola
- Con una spatola di plastica raccogliere il gelato rimasto incollato sul fondo e sulle pareti del recipiente (**ATTENZIONE!** Non danneggiare il rivestimento!)
- Togliere la pala mescolatrice (1.)
- Togliere il perno del motore (2.)
- Staccare il coperchio (3.) dal blocco motore premendo leggermente le due clip di bloccaggio grigie (4.)



### Importante!

- Per ragioni d'igiene e onde evitare che residui di alimenti vi rimangano incollati, lavare il recipiente e gli accessori sempre subito **dopo ogni uso** (vedi «Pulizia» pagina 45)
- Il gelato/sorbetto può anche essere conservato in un recipiente refrigerante (applicare il coperchio; previene la formazione di ghiaccio).  
**Nota:** il gelato/sorbetto non deve essere conservato troppo a lungo. E' consigliabile consumarlo entro pochi giorni
- **Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)**

### Come servire il sorbetto:

- lasciare che la massa diventi leggermente molle, frullare fino ad ottenere una massa liscia e morbida
- rimettere in congelatore affinché ritrovi la giusta consistenza, formare quindi delle palline e servire



## Ricette

### Sorbetto di bacche (fragole o lamponi)

- Ingredienti:**
- 1.5 dl acqua
  - 75 g zucchero
  - 250 g bacche fresche o scongelate (ridotte in purea e passate al setaccio)
  - 1/2 cucchiaino succo di limone

**Preparazione dello sciroppo di zucchero:**

- In un pentolino far bollire l'acqua con lo zucchero
- Ridurre il calore e lasciar cuocere per ca. 2 minuti
- Lasciar raffreddare completamente lo sciroppo

**Preparazione del sorbetto:**

- Mescolare la purea di bacche con il succo di limone
- Mettere la miscela nella vaschetta refrigerante

### Gelato alla vaniglia

- Ingredienti:**
- 3 stecche di vaniglia
  - 2.5 dl latte
  - 2.5 dl panna
  - 3 tuorli
  - 80 g zucchero

**Preparazione:**

- Tagliare le stecche di vaniglia in senso longitudinale e togliere il midollo
- Far bollire la panna con la metà del latte (= 1.25 dl), le stecche di vaniglia e il midollo di vaniglia
- Sbattere i tuorli, lo zucchero e il resto del latte
- Versarvi il latte e la panna precedentemente fatti bollire continuando a mescolare
- Rimettere il tutto nella pentola e cuocere continuando a mescolare fino a raggiungere gli 85 °C (non far bollire il composto)
- Versare in una ciotola in acciaio attraverso un colino e fare raffreddare a temperatura ambiente. In seguito fare raffreddare in frigorifero
- Versare quindi la massa nel recipiente refrigerante e lavorare il composto (ca. 45-60 minuti). Se la massa non fosse abbastanza densa, versarla in un recipiente refrigerante e metterla in congelatore

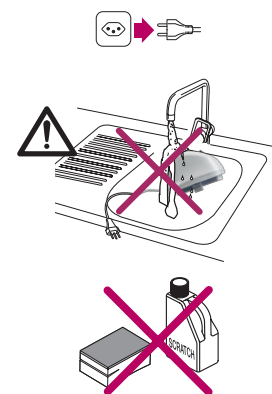
**Servire:**

- Formare delle palline di gelato con l'aiuto dell'apposito utensile e servire subito

**Nota:** le quantità della ricetta sono indicate per 2 porzioni / 2 fasi di lavorazione

**Importante:** tra le due fasi di lavorazione lasciar raffreddare completamente il motore, altrimenti potrebbe subire dei danni. Far raffreddare di nuovo nel congelatore l'elemento refrigerante ben pulito e asciutto (la capacità di raffreddamento dell'elemento non basta per le due fasi di lavorazione).

## Pulizia



### Apparecchio di base / blocco motore

- Prima di ogni pulizia dell'apparecchio posizionare l'interruttore acceso/spento su «O» e estrarre la spina dalla presa di corrente
- **⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai il blocco motore in acqua né lavare sotto l'acqua corrente. Pericolo di corto circuito e di scossa elettrica!**
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina



### Recipiente / elemento refrigerante

- Lavare il recipiente con acqua calda e un detersivo per stoviglie, quindi asciugarlo con cura. Non immergere il recipiente nell'acqua
- **Note:**
- Prima della pulizia far tornare il recipiente alla temperatura ambiente (in caso contrario l'acqua calda potrebbe congelare)
- **Non lavare il recipiente in lavastoviglie**
- **ATTENZIONE! Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi**



### Accessori

- Lavare gli utensili con acqua calda e un detersivo lavapiatti, quindi asciugarli con cura
- **Nota:**
- **Non lavare gli accessori in lavastoviglie**



## Custodia



- In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare la gelatiera-sorbettiera in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale

## Manutenzione



- La gelatiera-sorbettiera non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificata né oliata. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati
- **Gli accessori e i pezzi di ricambio** possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

## Guasti



- Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia



- **IMPORTANTE!** In caso di guasto, di caduta o di altri danneggiamenti estrarre assolutamente la spina.

## Smaltimento / Riciclaggio



- Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere – senza costi aggiuntivi – gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali
- Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso

## Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 Volt / 50 Hz	
Potenza nominale	12 watt	
Dimensioni	ca. 205 x 185 mm (A x Ø)	
Lunghezza cavo	ca. 1.4 m	
Peso	(accessori compresi)	ca. 1950 g
Materiali	<ul style="list-style-type: none"><li>– Blocco motore (corpo)</li><li>– Recipiente/elemento refrigerante</li><li>– Coperchio con apertura di riempimento e pala mescolatrice</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>materia plastica</li><li>materia platisca/alluminio</li><li>materia plastica</li></ul>
Deparassitato	secondo le norme UE	
Approvato da	CE	
M-garanzia	3 anni	

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

## Conformità CE

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

**2014/35/UE**

Direttiva bassa tensione (LVD)

**2014/30/UE**

Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)

**2011/65/UE**

Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

**(CE) n° 1275/2008**

Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

**LVD**

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 62233

**EMC**

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

# MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

## Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

## Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

## Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa. Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati. Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).

 **M-INFOLINE**  
CH-0800 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 (8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

[www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848

du lundi au vendredi de 8 h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

[www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

[www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)