



# MIO★STAR



**ICE CREAM**  
**100**

Glacémaschine  
Sorbetière  
Gelatiera





# Glacemaschine ICE CREAM 100

1

## 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.

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

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





## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

**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 benutzen. 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
- Motoreinheit/Grundgerät, Kabel und Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240V / 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
- 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
- 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 vorliegenIn 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
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden





## Sicherheitshinweise

- 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!)**
- **Wichtig: Erst nachdem das Gerät in Betrieb ist, darf der Gefrierbehälter befüllt werden**
- **Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr (die max. Füllmenge nicht überschreiten)**
- Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Öffnung greifen (Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden)
- **Gerät niemals ohne Rührwerk betreiben**
- Glacé-Maschine nur im korrekt zusammengesetzten Zustand betreiben
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- **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**
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel** und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!
- **Tipp:** Verpackung für einfacheres Versorgen oder spätere Transporte aufbewahren (z.B. für Umzüge, Service usw.)





## 4 Auf einen Blick

Deutsch

### Schnellstart

1. Sicherem, 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 (Schalter und Mio Star-Logo nach vorne gerichtet) und einrasten lassen
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



#### Motorachse

#### Abdeckhaube mit Einfüllöffnung

#### Verriegelungsnasen (3x)

#### Rührwerk

- Auf Motorachse stecken

#### Öffnungen

- Für Verriegelungsnasen

#### Gefrierbehälter

- Vor Anwendung 8-12 Stunden in Gefrierfach stellen
- Nicht auf Innenseite berühren (*sehr kalt!*)

#### Verriegelungen (2x)

- Fixieren Abdeckhaube
- Zum Öffnen beide leicht zusammendrücken





## Auf einen Blick

5

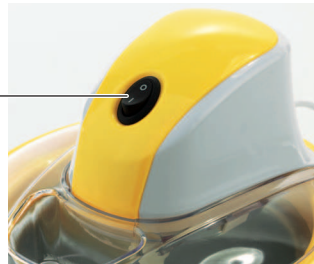
### Motoreinheit mit Abdeckhaube/Rührwerk entnehmen/einsetzen

- Teile zusammenstecken
- Auf Gefrierbehälter setzen (Schalter und Mio Star-Logo nach vorne gerichtet; siehe rote Kreise)



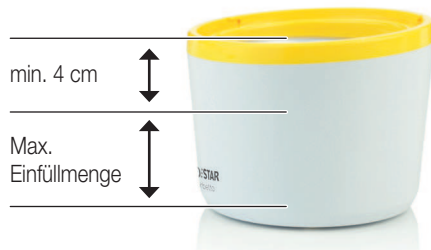
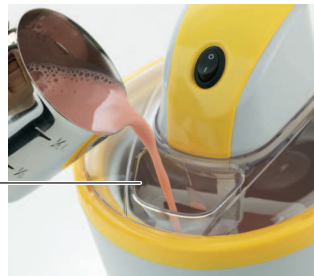
Deutsch

### Einschalten



### Einfüllen

- Gekühlte Glacémischung durch Einfüllöffnung geben
- Bis höchstens 4 cm unter Oberkante einfüllen





## 6 Hinweise zu dieser Anleitung

Deutsch



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 14).

### Verwendungszweck

Mit der «Sorbetto» lassen sich auf einfache Art und Weise köstliche Glaces und Sorbets zubereiten.

Überraschen Sie Ihre Familie und Gäste mit feinen und raffinierten Glacé-creations (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







## 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
- 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 aufrecht mit dem Boden nach unten platzieren. Keine anderen Gefrierüter 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!





## 8 Inbetriebnahme

Deutsch

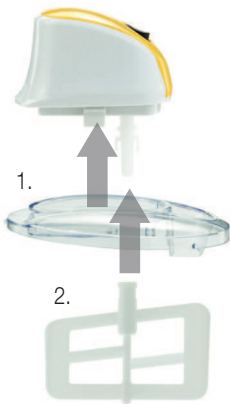
### 2.2 Rezept

- 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)
- Rührwerk (2.) 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 (3.) auf Kühlelement setzen.

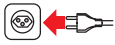
**Hinweis:** Die Einheit lässt sich nur einsetzen, wenn Schalter und MioStar-Logo nach vorne gerichtet sind





### 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 «O» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (220-240V/ 50 Hz) betriebsbereit



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

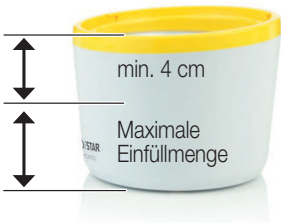
#### 3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **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 ca. 4 cm unterhalb des oberen Randes** auffüllen.  
**Wichtig: Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**

- Arbeitsvorgang gut überwachen



#### 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, wenig Likör etc.)

Fortsetzung ...





## 10 Inbetriebnahme

Deutsch



### Wichtig!

- **Niemals während des Betriebs mit der Hand in die Einfüllöffnung greifen (Verletzungsgefahr!)**
- **Während des Betriebs keine festen Gegenstände wie Löffel, Spachtel etc. durch die Öffnung schieben (Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden!)**
- **Behälter nie überfüllen: nur bis ca. 4 cm unterhalb des oberen Randes auffüllen.** (Die Masse nimmt während des Betriebs an Umfang zu und tritt sonst aus der Öffnung aus)
- Abdeckhaube samt Rührwerk nie bei laufendem Gerät abnehmen
- 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
- 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 Süßigkeitempfinden. Das gefrorene Sorbet schmeckt demnach weniger süß als das ungefrorene Püree

- Rohe Zutaten (z.B. Eier mit Zucker) mit einem Handmixer gut schwingen
- Für Rahmglicen den Rahm (oder Halbrahm) **nur halb steif** schlagen
- **Nur leicht geschlagenes** Eiweiss verwenden
- Sind leichtere Glicen 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



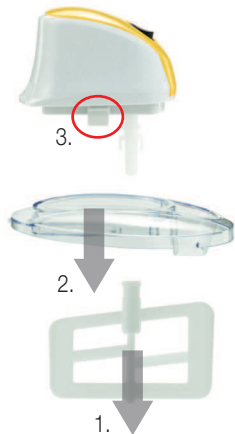


## 4. Nach der Anwendung

- 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 (s. Rezept «SAISON-KÜCHE» Seite 12) füllen und bis zum Servieren zugedeckt in den Gefrierschrank stellen
- Restliche Glacémasse, die noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Kunststoffspachtel ausschaben (**Wichtig:** Beschichtung dabei nicht beschädigen!)



- Rührwerk abziehen (1.)
- Abdeckung (2.) von Motoreinheit abnehmen: Dazu die beiden grauen Verriegelungen (3.) 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 14)
- 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

### 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





## 12 Rezepte

Deutsch

### Beerensorbet (für Erdbeeren oder Himbeeren)

- Zutaten:**
- 3 dl Wasser
  - 150 g Zucker
  - 500–700 g frische oder aufgetaute Beeren (pürieren und durch ein Sieb streichen)
  - 1 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

### saisonné

Die nachfolgenden Rezepte wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

### Passionsfrucht-Erdbeer-Gefrorenes

- Zutaten:**
- 6 Passionsfrüchte
  - 2 EL Puderzucker
  - 250 g reife Erdbeeren
  - 200 g Doppelrahm
- Zubereitung:**
- Passionsfrüchte halbieren. Fruchtmarm herauskratzen und in ein Sieb geben. Saft auffangen und mit Puderzucker verrühren
  - Ausgehölte Fruchthälften 1 bis 2 Stunden tiefkühlen
  - Erdbeeren mit Passionsfruchtsaft pürieren
  - Doppelrahm beifügen und glatt rühren
  - In den Gefrierbehälter geben und verarbeiten, bis Masse Softice-Konsistenz hat
- Servieren:**
- Glacé mit einem Glacélöffel in die gefrorenen Passionsfruchthälften füllen

### 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
- Mit einem Glacéöffel Kugeln formen und sofort servieren

**Servieren:**

## Blütensorbet

**Zutaten Sirup:**

- 3 dl Wasser
- 300 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Esslöffel Malvenblüten, frisch
- 1 Esslöffel Veilchenblüten, frisch
- ½ Esslöffel Lavendelblüten, frisch

**Zutaten Sorbet:**

- 500-700 g Beeren (z.B. Himbeeren, rote Johannisbeeren)
- 2 dl Blütensirup (s.o.), eiskalt
- 2 Eiweiss
- Blüten für die Garnitur

**Zuckersirup zubereiten:**

- Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen
- 15 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Zitronenschale fein dazu reiben
- Saft auspressen. Saft und Blüten beifügen. 5 Min. weiterkochen. Komplett auskühlen lassen. Nach Belieben absieben

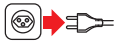
**Sorbet zubereiten:**

- Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 2 dl Sirup mischen
- Eiweiss leicht schlagen, locker darunter ziehen
- In den Gefrierbehälter geben und zu Sorbet verarbeiten
- Zum Anrichten das Sorbet in dünne Scheiben schneiden und diese aufeinandergeschichtet anrichten. Nach Belieben mit restlichem Sirup beträufeln. Mit Blüten garnieren

**Tipp:**

- Kann auch mit anderen reifen Früchten zubereitet werden, z.B. mit Aprikosen oder Kirschen





### Grundgerät / Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung den Ein-/Aus-Schalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen
- **Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**
- 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



- Behälter mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen
- Hinweise:**
- Vor der Reinigung den Behälter wieder auf Raumtemperatur erwärmen (ansonsten gefriert heisses Wasser)
- **Gefrierbehälter nicht in den Geschirrspüler geben**
- **Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden**



### Zubehörteile

- Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen
- Hinweise:**
- **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 benützt, 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

## 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





## 16 Entsorgung

Deutsch



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. 1050 g
Materialien	– Motoreinheit (Gehäuse)	Kunststoff
	– Gefrierbehälter/Kühlelement	Kunststoff/Aluminium
	– Abdeckhaube und Rührwerk	Kunststoff
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	CE	
M-Garantie	2 Jahre	

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





# Sorbetière ICE CREAM 100

17

## 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

Français

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





## 18 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
- 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)
- 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
- 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
- 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
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge





## Consignes de sécurité

- 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
- **Attention le récipient réfrigérant est froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains (risque de brûlure par le froid!)**
- **Important: ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne**
- **Ne pas trop remplir le récipient: risque de surcharge (ne pas dépasser la quantité max.)**
- **N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans l'orifice lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil)**
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans l'agitateur**
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est correctement assemblé
- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide**
- **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**
- **Éliminer tous les sacs plastique** et les emballages, qui pourraient s'avérer dangereux pour les enfants!
- **Conseil:** conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil ou pour tout transport éventuel (par ex. déménagement, réparation, etc.)





## 20 En un coup d'œil

Français

### 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 (interrupteur et logo Mio Star vers l'avant), jusqu'à ce qu'il s'encastre
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



#### Axe moteur

#### Couvercle avec orifice de remplissage

#### Clips de verrouillage (3x)

#### Agitateur

- Insérer sur l'axe moteur

#### Ouvertures

- Pour les clips de verrouillage

#### Récipient réfrigérant

- Mettre au congélateur 8-12 heures avant la préparation
- 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

21

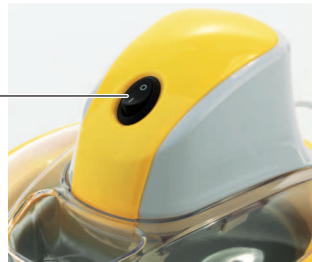
### Ôter/insérer le bloc moteur avec son couvercle et agitateur

- Encastrer ensemble les différents éléments
- Placer le tout sur le récipient réfrigérant (interrupteur et logo Mio Star vers l'avant; cf. les cercles rouges)



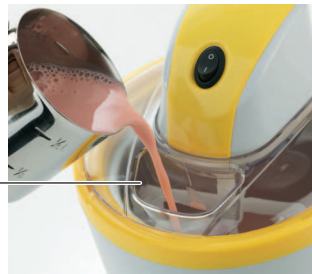
Français

### Allumer



### Remplir l'appareil

- Verser les ingrédients par l'orifice de remplissage
- Remplir au maximum jusqu'à 4 cm du rebord supérieur





## 22 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.**

Français

### 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
- **Attention 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 30).

#### Utilisation

La sorbetière «Sorbetto» 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!**

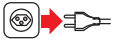
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique







## 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
- 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**
- 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!



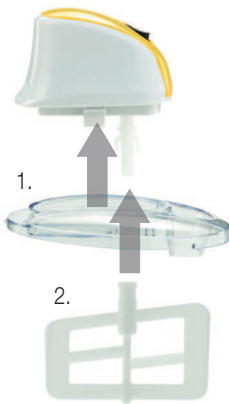
**2.2. Recette**

- 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'agitateur (2.) sur l'axe moteur (jusqu'au déclic)



- Ôter délicatement l'élément réfrigérant de son sac plastique et le poser sur le plan de travail.

**Attention, froid: ne pas toucher les parois internes!**

- 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 (3.) sur l'élément réfrigérant.

**Remarque:** il n'est possible d'insérer le bloc moteur que si l'interrupteur et le logo **Mio Star** sont tournés vers l'avant



## 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 (220-240V / 50 Hz). L'appareil est alors prêt à l'emploi



Interrupteur marche/arrêt



- 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



Orifice de remplissage



- 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 4 cm du rebord supérieur.
- Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!**
- 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, liqueur, etc.)

Suite ...





## 26 Fonctionnement

Français



### Important!

- **Ne jamais introduire la main dans l'orifice de remplissage (risque de blessures!)**
- **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 environ 4 cm du rebord supérieur du récipient réfrigérant** (car la masse augmente de volume au cours du brassage et déborderait par les ouvertures)
- Ne jamais ôter le couvercle ni l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne
- 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.

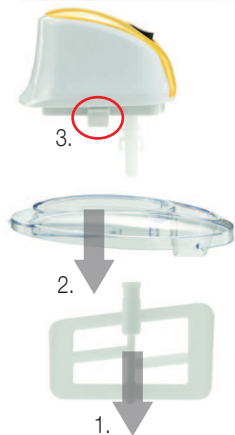
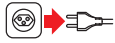
**Recommandation:** le froid diminue le goût sucré. Le sorbet sera donc moins sucré que la purée de fruits servant à sa préparation

- 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





## 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 (voir recettes «CUISINE de SAISON» page 28) 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 (**Important:** pour ne pas risquer d'endommager le revêtement du récipient)
- Ôter l'agitateur (1.)
- Détacher le couvercle (2.) du bloc moteur en appuyant légèrement sur les deux clips de verrouillage gris (3.)

### 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 30)
  - 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)

### 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





## 28 Recettes

### Sorbet aux baies (fraises ou framboises)

- Ingrédients:**
- 3 dl d'eau
  - 150 g de sucre
  - 500–700 g de fruits frais ou surgelés (réduire en purée et passer au tamis)
  - 1 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 bien refroidir** le sirop de sucre
- Préparation du sorbet:**
- Mélanger le sirop de sucre, avec les fruits et le jus de citron
  - Verser la préparation dans le récipient de la sorbetière

Français

### cuisine de **saison**

Les recettes suivantes proviennent de la revue de cuisine CUISINE DE SAISON.

### Fruits givrés fruits de la passion et fraises

- Ingrédients:**
- 6 fruits de la passion
  - 2 cuillère à soupe de sucre en poudre
  - 250 g de fraises mûres
  - 200 g de double crème
- Préparation:**
- Couper les fruits de la passion en deux. Enlever la pulpe des fruits et la passer au tamis. Récupérer le jus et y ajouter le sucre en poudre
  - Mettre les demis fruits au congélateur pendant 1 à 2 heures
  - Faire une purée de fruits avec le jus des fruits de la passion et les fraises
  - Ajouter la double crème et bien mélanger
  - Verser dans le récipient réfrigérant et laisser tourner jusqu'à ce que la préparation ait une consistance moelleuse
- Servir:**
- Les demis fruits de la passion remplis du sorbet accompagnés d'une cuillère à glace

### 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
- Former des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace, puis servir immédiatement

**Servir:**

## Sorbet fleuri

**Ingrédients du sirop:**

- 3 dl d'eau
- 300 g de sucre
- 1 citron biologique
- 1 cuillère à soupe de fleurs de mauve fraîches
- 1 cuillère à soupe de fleurs de violettes fraîches
- ½ cuillère à soupe de fleurs de lavande fraîches

**Ingrédients du sorbet:**

- 500-700 g baies (ex. framboises, groseilles rouges)
- 2 dl sirop de fleurs (voir ci-dessus), froid
- 2 blancs d'oeuf
- Fleurs pour décorer

**Préparation du sirop de sucre:**

- Chauffer eau et sucre en remuant
- Laisser cuire à température moyenne pendant 15 minutes. Râper finement le zeste de citron et l'ajouter
- Presser le citron. Mélanger jus et fleurs. Laisser cuire encore 5 minutes. Laisser refroidir complètement. Et ensuite filtrer

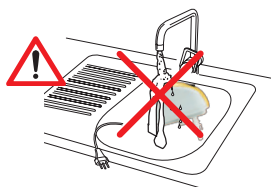
**Préparation du sorbet:**

- Réduire les baies en purée, les passer au tamis et les mélanger avec 2 dl de sirop
- Battre les blancs d'oeuf légèrement, et les ajouter délicatement
- Verser dans la sorbetière pour faire prendre le sorbet
  
- Couper le sorbet en tranches fines et les disposer en éventail. Ajouter un peu de sirop et décorer avec des fleurs

**Conseil:**

- Il est possible de préparer ce sorbet avec d'autres fruits mûrs, ex. abricots ou cerises





### Base / bloc moteur

- Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'interrupteur sur «O» et débrancher l'appareil
- **Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le nettoyer sous l'eau courante**
- 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

#### **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**
- **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

## 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





Ces produits ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers. En tant que consommatrice ou consommateur, vous êtes tenu de retourner tous les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux puissent être éliminés dans les règles de l'art. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

## 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. 1050 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		2 ans

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

# MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



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



**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
  - Non immergere mai il blocco motore/apparecchio di base, né cavo, né la spina in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
  - Allacciare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente con messa a terra (220-240V/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
  - 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
  - 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 danneggiamenti
- In 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
    - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe



## Avvertenze di sicurezza

- 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
- **Attenzione, il recipiente refrigerante è freddo: non toccare le pareti interne (pericolo di ustioni da congelamento)!**
- **Importante: il recipiente può essere riempito unicamente quando l'apparecchio è in funzione**
- ***Mai riempire troppo il recipiente; pericolo di sovraccarico (non superare il limite massimo)***
- 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!)
- ***Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza pala mescolatrice***
- Utilizzare l'apparecchio unicamente se assemblato correttamente
- ***Non mettere mai in funzione l'apparecchio con il recipiente vuoto***
- ***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
- Eliminare tutti i **sacchetti di plastica** e i materiali da imballaggio, che potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!
- **Suggerimento:** conservare l'imballaggio per mettere via l'apparecchio o per eventuali trasporti (ad es. traslochi, assistenza tecnica ecc.)



**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 (interruttore e logo Mio Star orientati in avanti) e far scattare in posizione
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

**Perno motore****Coperchio con apertura di riempimento****Clip di bloccaggio (3x)****Pala mescolatrice**

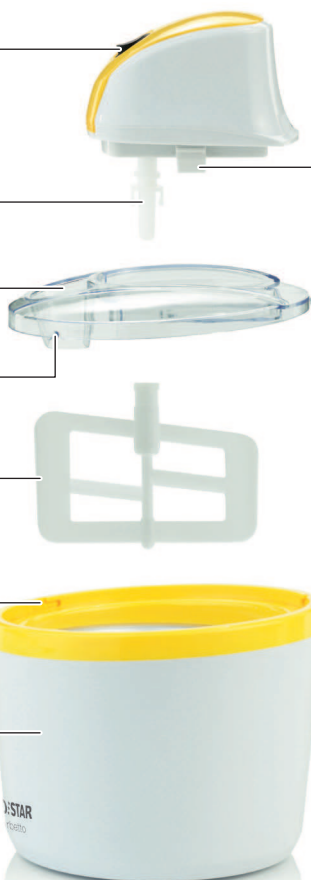
- Inserire sul perno del motore

**Aperture**

- Per le clip di bloccaggio

**Recipiente refrigerante**

- Mettere in congelatore per 8-12 ore prima della preparazione
- Non toccare la parte interna (*molto fredda!*)

**Clip di bloccaggio (2x)**

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

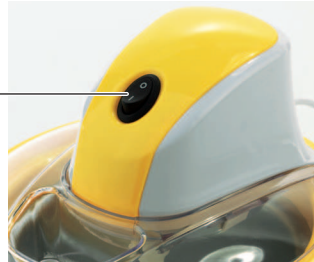


### Togliere/mettere il coperchio con la pala mescolatrice

- Bloccare insieme gli elementi
- Collocare sul recipiente refrigerante (interruttore e logo Mio Star orientati in avanti; vedi cerchi rossi)

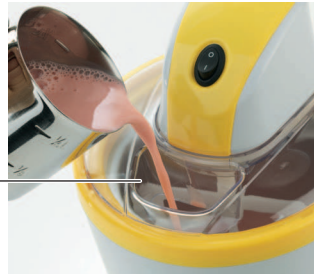


### Accendere



### Riempire

- Versare gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento
- Riempire fino al massimo 4 cm dal bordo superiore





## 38 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
- **Attenzione, 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 46).

### Impiego

Con la gelatiera-sorbettiera «Sorbetto» 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







### 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
- 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**
- 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!

Italiano



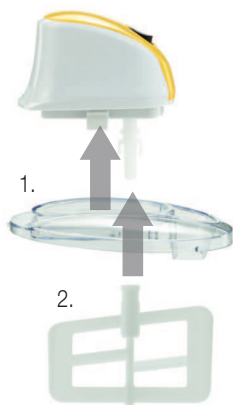
**2.2 Ricette**

- Preparare gli ingredienti per il gelato o il sorbetto secondo ricetta in un contenitore separato (indicazioni per la ricetta 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 la pala mescolatrice (2.) sul perno del motore (scatta in posizione)



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

**Attenzione 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 (3.) sull'elemento refrigerante.

**Nota:** è possibile inserire l'unità unicamente se l'interruttore e il logo **Mio Star** sono orientati in avanti



### 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** (220-240V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso



- 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 a ca. 4 cm dal bordo superiore del recipiente.**  
**Importante: non riempire mai troppo il recipiente; pericolo di sovraccarico!**
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto**

- Tenere sotto controllo l'apparecchio in funzione



#### 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, un po' di liquore, ecc.)

Continua ...





## 42 Messa in funzione



Italiano

### Importante!

- **Non introdurre mai la mano nell'apertura di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione (pericolo di lesioni!)**
- **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 a ca. 4 cm dal bordo superiore** (altrimenti durante il funzionamento la massa aumenta e fuoriesce dalle aperture)
- Non togliere mai il coperchio e la pala mescolatrice quando l'apparecchio è in funzione
- 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



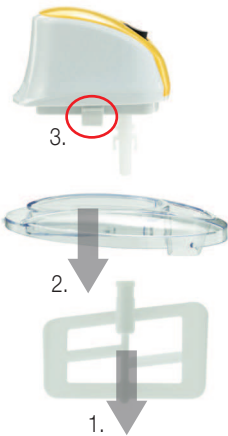


#### 4. Dopo l'utilizzo

- 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 (vedi ricette «CUCINA DI STAGIONE» a pagina 44) 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.)
- Staccare il coperchio (2.) dal blocco motore premendo leggermente le due clip di bloccaggio grigie (3.)

#### 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 46)
- 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

#### 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





## 44 Ricette

### Sorbetto di bacche (fragole o lamponi)

- Ingredienti:**
- 3 dl acqua
  - 150 g zucchero
  - 500–700 g bacche fresche o scongelate (ridotte in purea e passate al setaccio)
  - 1 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 lo sciroppo con la purea di bacche ed il succo di limone
- Versare nel recipiente refrigerante per l'elaborazione

### cucina di **stagione**

La seguente ricetta è stata creata dalla rivista di cucina CUCINA DI STAGIONE.

Italiano

### Semifreddo fragola e frutto della passione

- Ingredienti:**
- 6 frutti della passione
  - 2 cucchiaini zucchero a velo
  - 250 g fragole mature
  - 200 g doppia panna

**Preparazione:**

- Tagliare a metà i frutti della passione. Grattare la polpa e metterla in un setaccio. Raccogliere il succo e mescolarlo con lo zucchero
- Congelare per una o due ore i frutti svuotati
- Ridurre in purea le fragole con il succo dei frutti della passione
- Aggiungere la doppia panna e amalgamare bene
- Versare nel recipiente refrigerante per l'elaborazione fino ad ottenere la consistenza del softice

**Servire:**

- Servire il semifreddo nei frutti della passione precedentemente svuotati e congelati

### Gelato allo 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

## Sorbetto fiorito

**Ingredienti sciroppo:**

- 3 dl acqua
- 300 g zucchero
- 1 limone Bio
- 1 cucchiaino fiori di malva freschi
- 1 cucchiaino fiori di violetta freschi
- ½ cucchiaino fiori di lavanda freschi

**Ingredienti sorbetto:**

- 500-700 g bacche (per es. lamponi, ribes rossi)
- 2 dl sciroppo di fiori (vedi sopra), freddo
- 2 albumi
- Fiori per la guarnizione

**Preparazione dello sciroppo:**

- Far bollire l'acqua con lo zucchero continuando a rimestare
- Lasciar cuocere a calore medio per ca. 15 minuti. Aggiungere la scorza di limone finemente grattugiata
- Spremere il limone. Aggiungerne il succo e i fiori. Cuocere per altri 5 minuti. Lasciar raffreddare completamente. Passare al setaccio

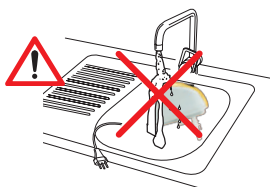
**Preparazione del sorbetto:**

- Ridurre in purea le bacche, passare al setaccio e mescolare con 2 dl di sciroppo
- Montare leggermente gli albumi e aggiungerli delicatamente
- Versare nel recipiente refrigerante per l'elaborazione a sorbetto
  
- Per servire il sorbetto tagliarlo in fettine sottili e accatastarle. Guarnire a piacimento con un po' di sciroppo e con i fiori

**Suggerimento:**

- Può essere preparato anche con altri frutti maturi, per es. con albicocche o ciliegie





### 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
- **Non immergere mai il blocco motore in acqua né lavare sotto l'acqua corrente**
- 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

Italiano



### Recipiente/elemento refrigerante

- Lavare il recipiente con acqua calda e un detersivo per stoviglie, quindi asciugarlo con cura
- 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**
- **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

## 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





Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici di cui intendono disfarsi per 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 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 riciclo di questi apparecchi o di parte di essi, 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. 1050 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 plastica/alluminio</li> <li>materia plastica</li> </ul>
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		CE
M-garanzia		2 anni

Italiano

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

# MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



# Garantie | Garantie | Garanzia



**M-Garantie 2 Jahre**  
**M-garantie 2 ans**  
**M-garanzia 2 anni**

Die MIGROS übernimmt während zwei 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.

MIGROS garantit, pour la durée de deux 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.

La MIGROS si assume per due 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.

© mifoliner.ch

## MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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



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

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 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: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h 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: 0848 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/contatto](http://www.migros.ch/contatto)

Art. 7174.419 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V02/02/15