

MIO★STAR



ICE CREAM PRO

Glacémaschine | Sorbetière
Gelatiera

Mio Star Glacemaschine ICE CREAM PRO

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 das Gerät nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	16
Auspacken	5	– Grundgerät / Motoreinheit	16
Auf einen Blick	6	– Gefrierbehälter	16
Hinweise zu dieser Anleitung	7	– Rührwerk, Abdeckhaube	16
Inbetriebnahme	7	Aufbewahrung	17
– Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Wartung	17
– Verwendungszweck	7	Störungen	18
– Aufstellen	8	Entsorgung / Recycling	18
– Vorbereitung	9	Technische Daten	19
– Anwendung	10	Konformität	19
– Nach der Anwendung	13		
Rezepte	14		

Wussten Sie schon?

Unter **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. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠️ **WARNUNG!** Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise 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
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!

Sicherheitshinweise

- 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
- 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
- ⚠ VORSICHT! Der Gefrierbehälter ist kalt! Nicht mit den Fingern die Innenwände berühren. Gefrierbrand-Gefahr!
- 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 ange-taut 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

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und in geschlossenen, trockenen Räumen bestimmt
- ⚠️ WARNUNG! Keine Metallgegenstände oder elektrische Gegenstände in das Gerät einsetzen. Feuer- und Kurzschlussgefahr!
- Gerät darf nicht schräg stehen (max. 45 ° Neigung)
- Gerät nicht mehrmals hintereinander ein-/ausschalten, da sonst der eingebaute Kompressor Schaden nimmt. Nach jedem Ausschalten 5 Minuten warten, bis das Gerät wieder eingeschaltet wird
- ⚠️ WARNUNG! Nicht im Freien verwenden. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!
- Gerät nicht vor Mehrfachsteckdosen verwenden. Die Steckdose muss jederzeit zugänglich sein
- Das Kühlmittel und das Gas in der Isolation sind entzündlich. Daher Gerät nur an offiziellen Sammelstellen zur fachgerechten Entsorgung abgeben. Keinen Flammen aussetzen
- ACHTUNG! Geräteöffnungen freihalten und nicht abdecken
- ACHTUNG! Nicht mit mechanischen Gegenständen wie Kratzern etc. Eis von der Gefrierbehälterhalterung kratzen, da dies den Kühlkreislauf beschädigen kann. Feuergefahr!
- ⚠️ VORSICHT! Die Oberflächen am Gefrierbehälter sind während des Betriebs und danach sehr kalt! Diese nicht berühren. Gefrierbrand-Gefahr!
- ⚠️ VORSICHT! Im Innern des Gerätes entstehen am Kompressor hohe Temperaturen von 70-90 °C. Nicht berühren. Gefahr von Brandverletzungen!
- ACHTUNG! Gefrierkreislauf nicht beschädigen
- Keine elektrischen Apparate in Gefrierbehälter benutzen

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. Sicheren, stabilen Standort wählen
2. Rührwerk in Gefrierbehälter ganz auf Motorachse stecken
3. Glacé-Mischung in Gefrierbehälter geben (max. 500-600 ml). Glacé dehnt sich aus; nicht überfüllen
4. Gefrierbehälter ganz in die Maschine stellen
5. Abdeckhaube aufsetzen und im Gegenuhrzeigersinn verriegeln
6. Netzstecker einstecken
7. Mit «Ein-/Aus»-Schalter **Kühlen und Mischen** ☞ wählen
8. Solange die Masse noch nicht fest ist (oder wenn der Motor gestoppt wird) auf **Kühlen** ❄️ umschalten. Rührwerk entnehmen, damit es nicht einfriert
9. Sobald die Masse auch in der Mitte gefroren ist, Gerät ausschalten (= Pos. «O»)
10. Sofort servieren (oder Glacé in Gefrierdose füllen und in Gefrierschrank stellen)

Abdeckhaube mit Einfüllöffnung



Rührwerk

- Auf Motorachse stecken



Gefrierbehälter / Kühlelement

- ⚠️ VORSICHT! Nicht auf Innenseite berühren. Sehr kalt!

Motorachse

- Im Behälter (Innenseite)



Traggriff

- schwenkbar

MAX

- Maximale Füllmenge

Motor- und Kühleinheit mit Ein-/Aus-Schalter

- O: ausgeschaltet
- ☞: Mischen
- ❄️: Kühlen
- ☞❄️: Kühlen und Mischen



Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter 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: Gefrierbehälter nie befüllen, wenn er im Gerät eingesetzt ist**

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 16).



Verwendungszweck

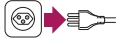
Mit der «Mio Star ICE CREAM PRO» lassen sich auf einfache Art und Weise köstliche Glacen und Sorbets zubereiten.

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!

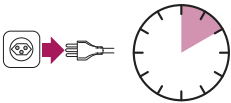
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



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!
- ⚠ VORSICHT! Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!



Wichtig:

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach jedem Transport das Gerät mindestens 2 Stunden aufrecht stehen lassen, damit sich die Kühlflüssigkeit im Kompressor verteilen kann
- Nicht an den Strom anschliessen (Gerät nimmt sonst Schaden)

2. Vorbereitung

2.1 Rezept

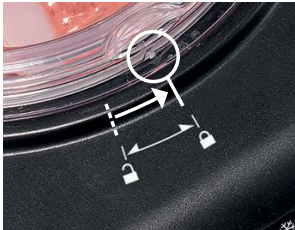
- Zutaten für die Glacé- oder Sorbetmischung nach Rezept in einem separaten Arbeitsbehälter zubereiten (Rezepthinweise auf Seite 11).

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

2.2 Gefrierbehälter

- Vor der Anwendung Gefrierbehälter reinigen und gründlich trocknen (friert sonst an und lässt sich nicht lösen)
- Rührwerk einsetzen
- Gefrierbehälter ausserhalb der Maschine mit der Glacémischung befüllen (max. 500-600 ml). Menge nicht überschreiten, da sich das Glacé beim Gefrieren ausdehnt und überläuft
- **ACHTUNG! Behälter nie überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **ACHTUNG! Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**

maximale Füllmenge



- Gefüllter Gefrierbehälter vorsichtig in Maschine einsetzen. Die beiden Haltebügel-Aufhängungen sollen dabei links und rechts in den Vertiefungen liegen. Haltebügel nach hinten klappen
- Der Gefrierbehälter muss ganz eingesetzt sein, da sich sonst nachher die Abdeckhaube nicht schliessen lässt. Dazu Gefrierbehälter im eingesetzten Zustand ganz leicht drehen, bis er einrastet
- Abdeckhaube auf Gerät legen (Öffnungsklappe nach vorne)
- Darauf achten dass die kleine Nase (s. Ring) auf dem geöffneten Schloss liegt. Dann mit einer leichten Drehung im Gegenuhrzeigersinn Abdeckhaube fixieren
- **ACHTUNG! Die Glacémaschine darf nie ohne Abdeckhaube betrieben werden**
- **⚠ VORSICHT! Die Innenwände des Gefrierbehälters werden während des Betriebs sehr kalt! Nicht mit den Fingern berühren! Gefrierbrand-Gefahr!**



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** (220-240 V / 50 Hz) betriebsbereit

- Durch Drehen des Ein-/Aus-Schalters Gerät einschalten. Die Schalterfunktionen:

- **O**: ausgeschaltet
- : Mischen
- : Kühlen
- : Kühlen und Mischen

Wichtig:

Um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden, muss nach dem Ausschalten mindestens 5 Minuten gewartet werden, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird

- Zuerst mit **Mischen** starten
- Nach ca. 2-3 Minuten auf **Kühlen und Mischen** schalten. Sie hören zusätzlich zum Motor den Kompressor starten, der den Gefrierbehälter runterkühlt
- Die Glacémischung gefriert von der Unter- und Aussenseite nach innen
- Nach einigen Minuten ist die Glacémischung an der Unter- und Aussenseite des Gefrierbehälters so hart, dass das Rührwerk blockiert und ein lauterer Motorengeräusch vernehmbar ist
- Jetzt sofort auf **Kühlen** umschalten
- Abdeckhaube öffnen (= ca. 2 cm im Uhrzeigersinn drehen) und abnehmen
- Rührwerk vorsichtig entnehmen. Glacéreste in Gefrierbehälter geben und mit einer Holzgabel verteilen. Abdeckhaube wieder anbringen



Zutaten beimischen

- **Solange die Mischung noch nicht fest ist, lassen sich die Zutaten durch die Klappe/Einfüllöffnung in der Abdeckung beimischen**
- Glacémischung nur bis zur «**MAX**»-Markierung auffüllen (500 - 600 ml). **ACHTUNG! Behälter nie überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **ACHTUNG! Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- Arbeitsvorgang gut überwachen

Hinweise und Tipps

- 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.)
- **⚠ 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!**
- **⚠ VORSICHT! kalt! Die Innenwände des Gefrierbehälters werden während des Betriebs sehr kalt. Nicht mit den Fingern berühren!**
- **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 Abdeckhaube mit 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 Raumtemperatur, variiert die Zubereitungszeit



Tipps:

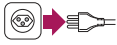
- Für ein gutes Gelingen müssen die Zutaten Kühlschranktemperatur aufweisen. Aufgekochte Sirups z.B., komplett abkühlen lassen
 - Die Zutaten sollten möglichst flüssig und fein sein (Früchte und Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen)
 - Bei pürierten Himbeeren, Masse durch ein Sieb geben, um die Kernen zu entfernen
 - 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 Süßigkeitsempfinden. Das gefrorene Sorbet schmeckt demnach weniger süß als das ungefrorene Püree

Inbetriebnahme



- Rohe Zutaten (z.B. Eier mit Zucker) vorgängig 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 Glicemischung nicht richtig gefroren ist:
 - 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 und das 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
- Gefrierbrand lässt sich vermeiden, indem direkt auf die Glacémischung eine Haushaltsfolie gelegt und angedrückt wird (= keine Luft zwischen Mischung und Folie)
- Restliche Glacémasse, die noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Kunststoffspachtel ausschaben (**ACHTUNG!** Beschichtung dabei nicht beschädigen!)



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 16)
- 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 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 Glacélöffel Kugeln formen und sofort servieren

Rezepte

Himbeerglacé

Zutaten:

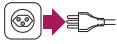
- 300 g Himbeeren
- 50 ml Milch
- 2.5 dl Rahm
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

- Himbeeren reinigen, verlesen und pürieren. Masse durch ein Sieb streichen, um die Kernen zu entfernen
- Himbeermasse mit den übrigen Zutaten mischen und gut verrühren. Darauf achten, dass der Puderzucker keine Klumpen bildet
- Masse in Gefrierbehälter geben

Servieren:

- Mit einem Glacélöffel Kugeln formen und sofort servieren



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



- Innenseite mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen. Behälter nicht 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**

Rührwerk, Abdeckhaube



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

Hinweis:

- **Zubehörteile nicht in den Geschirrspüler geben**

Aufbewahrung



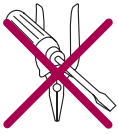
- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- Bewahren Sie die Glacé- und Sorbet-Maschine an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt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

Wartung

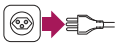


- Die Glacé- und Sorbet-Maschine ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen
- **Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?**
Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil 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		135 Watt
Masse (B x T x H)		ca. 250 x 270 x 350 mm
Länge Netzkabel		ca. 1.15 m
Gewicht	- mit Einzelteilen	ca. 9 kg
Materialien	- Motoreinheit (Gehäuse)	Kunststoff
	- Gefrierbehälter	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.

2014/35/EU

Niederspannungsrichtlinie (LVD)

2014/30/EU

Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)

2015/863/EU

Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008

Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand

LVD

EN 60335-1
EN 60335-2-24
EN 62233

EMC

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 PRO

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	22	Nettoyage	36
Déballage	25	- Base / bloc moteur	36
En un coup d'oeil	26	- Récipient réfrigérant	36
A propos de ce mode d'emploi	27	- Agitateur, couvercle	36
Fonctionnement	27	Rangement	37
- Avant la 1ère mise en marche	27	Entretien	37
- Utilisation	27	Problèmes	38
- Mise en place	28	Élimination / Recyclage	38
- Préparation	29	Données techniques	39
- Utilisation de l'appareil	30	Conformité	39
- Après utilisation	33		
Recettes	34		

Saviez-vous?

À l'adresse 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.

Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veuillez lui fournir également le présent mode d'emploi.

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Le non respect des consignes peut entraîner des décharges électriques, incendies et/ou lésions!
- Bien conserver toutes les consignes de sécurité et l'intégralité du mode d'emploi
- 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 coinciez 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
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser cet appareil avec un programmateur (timer), un bloc multiprise allumé, une ral-

Consignes de sécurité

- longe ou une multiprise. Risque d'incendie!
- 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 endommagé
- Dans 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
- 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
- ⚠ PRÉCAUTION! Le récipient réfrigérant est froid. Ne pas toucher la paroi interne avec les mains. Risque de brûlure par le froid!
- 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

Consignes de sécurité

- 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
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, et généralement pour des usages domestiques tels que:
 - cuisines à disposition des employés de magasins, bureaux et commerces divers
 - exploitations agricoles
 - pour la clientèle des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement
 - pensions avec petit-déjeuner
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, dans des lieux fermés et secs
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais insérer d'objets métalliques ou électriques dans cet appareil. Risque d'incendie et de court-circuit!
- L'appareil ne doit pas être penché (inclinaison maximale: 45°)
- Ne pas allumer/éteindre l'appareil plusieurs fois de suite: cela endommagerait le compresseur intégré. Attendre 5 minutes après chaque extinction avant de rallumer l'appareil
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser l'appareil en extérieur. Risque de court-circuit et de décharges électriques!
- Ne pas utiliser l'appareil sur une prise multiple. La fiche de l'appareil doit toujours être facilement accessible
- Le liquide et le gaz réfrigérants contenus dans l'appareil sont inflammables. C'est pourquoi l'appareil doit obligatoirement être remis à un point de collecte officiel, pour être éliminé comme il se doit. Ne pas exposer l'appareil aux flammes
- **ATTENTION!** Les ouvertures de l'appareil doivent toujours être libres. Ne jamais les obstruer/couvrir.
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'objets mécaniques tels que racloir, etc., pour gratter le gel sur le support du récipient: cela endommagerait le circuit de refroidissement. Risque d'incendie!
- ⚠ **PRÉCAUTION!** Les surfaces du récipient réfrigérant sont très froides durant et après le fonctionnement. Ne pas les toucher. Risque de brûlures!
- ⚠ **PRÉCAUTION!** à l'intérieur de l'appareil, le compresseur atteint de très hautes températures, entre 70 et 90°C. Ne pas toucher. Risque de brûlures!
- **ATTENTION!** Ne pas endommager le circuit de refroidissement
- Ne pas utiliser d'appareil électrique à l'intérieur du récipient réfrigérant

Déballage

- **Sortir l'appareil de l'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:** Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)

Démarrage rapide

1. Choisir un emplacement sûr et stable
2. Insérer entièrement l'agitateur (bras mélangeur) du récipient réfrigérant sur l'axe moteur
3. Verser le mélange à turbiner dans le récipient réfrigérant (max. 500-600 ml). La glace prend du volume; ne pas trop remplir le récipient
4. Insérer entièrement le récipient réfrigérant dans la sorbetière
5. Placer le couvercle et le bloquer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
6. Brancher l'appareil à une prise de courant
7. A l'aide de l'interrupteur marche/arrêt, sélectionner **Refroidir et Mélanger** ☞
8. Tant que la masse n'est pas solide (ou si le moteur s'est arrêté), passer en mode **refroidissement** ❄️. Ôter l'agitateur (bras mélangeur) afin qu'il ne gèle pas
9. Éteindre l'appareil dès que la masse est complètement solide, même au centre (= pos. «O»)
10. Servir immédiatement (ou bien mettre la glace dans un récipient adapté et la conserver au congélateur)

Couvercle avec orifice de remplissage



Agitateur (bras mélangeur)

- Insérer sur l'axe moteur



Récipient réfrigérant / élément réfrigérant

- ⚠️ PRÉCAUTION! Ne pas toucher la paroi interne. Très froide!



Poignée

- Orientable
- Marque «MAX»
- quantité max. de remplissage

Axe moteur

- À l'intérieur du récipient

Bloc moteur et unité réfrigérante avec interrupteur marche/arrêt

- O: éteint
- ☞: mélanger
- ❄️: refroidir
- ☞❄️: refroidir et mélanger

- **Les accessoires et pièces de rechange** peuvent être commandés facilement sur le site:
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 22 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 jamais remplir le récipient réfrigérant quand il est déjà dans la sorbetière**

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 36).

Utilisation

La sorbetière «Mio Star ICE CREAM PRO» 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

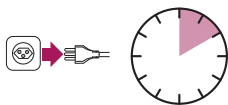




1. Mise en place

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
- ⚠ PRÉCAUTION! Ne laissez pas pendre le cordon électrique. Risque de trébucher!
- ⚠ PRÉCAUTION! Utiliser l'appareil loin de la portée des enfants. Ils ne connaissent pas bien les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques!

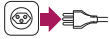


Important:

- Avant la première mise en route ou après un transport, laisser l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures, pour permettre au liquide réfrigérant de se répandre à l'intérieur du compresseur
- Ne pas brancher l'appareil au courant électrique durant ce temps d'attente (cela endommagerait l'appareil)

2. Préparation

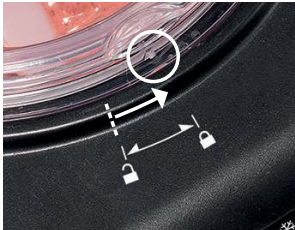
2.1. Recette



- Préparer la glace ou le sorbet selon la recette dans un récipient de cuisine (voir recettes page 31).

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

Quantité maximale de remplissage



2.2 Récipient réfrigérant

- Avant utilisation, nettoyer le récipient réfrigérant et l'essuyer soigneusement (sinon, du givre se formera et le récipient restera collé à l'appareil)
- Insérer l'agitateur (bras mélangeur)
- A l'extérieur de la sorbetière, remplir le récipient réfrigérant avec le mélange (max. 500-600 ml). Ne pas dépasser la quantité autorisée, car la glace prend du volume et risquerait de déborder au cours de la congélation
- **ATTENTION! Ne jamais trop remplir le récipient. Risque de surcharge!**
- **ATTENTION! Ne jamais mettre l'appareil en route si le récipient est vide**
- Mettre délicatement le récipient réfrigérant dans l'appareil. Les deux brides de fixation doivent se trouver dans les encoches à gauche et à droite. Replier la bride de fixation vers l'arrière
- Le récipient réfrigérant doit être complètement inséré, sinon le couvercle ne pourra pas être correctement fermé. Pour cela, tourner légèrement le récipient une fois qu'il est inséré, jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Placer le couvercle sur l'appareil (clip d'ouverture vers l'avant)
- S'assurer que le petit ergot (voir cercle) est positionné sur le cadenas ouvert. Verrouiller ensuite le couvercle en lui faisant faire une légère rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- **ATTENTION! L'appareil ne doit jamais fonctionner sans son couvercle**
- **⚠ PRÉCAUTION! froid! Les parois internes du récipient réfrigérant deviennent très froides durant le fonctionnement de l'appareil, ne pas les toucher avec les doigts!**



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
- Tourner 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

- Allumer l'appareil en tournant l'interrupteur marche/arrêt. Voici les fonctions de l'interrupteur:
 - **O**: éteint
 - ℳ: mélanger
 - ❄: refroidir
 - ❄ℳ: refroidir et mélanger

Important:

Pour éviter d'endommager le compresseur, attendre au moins 5 minutes après extinction de l'appareil avant de le remettre en route

- Commencer par **Mélanger** ℳ

- Au bout d'environ 2-3 minutes, passer sur **Refroidir et Mélanger** ❄ℳ. Outre le moteur, vous entendez également le démarrage du compresseur, qui va refroidir le récipient réfrigérant
- La glace se congèle depuis le bas, et de l'extérieur vers l'intérieur
- Au bout de quelques minutes, la glace est si dure au fond et sur les bords du récipient réfrigérant que l'agitateur (bras mélangeur) se bloque et le bruit du moteur s'accroît
- Passer immédiatement au mode **Refroidissement** ❄
- Ouvrir le couvercle (= le faire pivoter d'environ 2 cm dans le sens des aiguilles d'une montre) et l'ôter
- Ôter délicatement l'agitateur (bras mélangeur). Bien répartir la glace dans le récipient réfrigérant à l'aide d'une spatule en bois, puis remettre le couvercle

orifice de remplissage



Ajouter des ingrédients

- **Tant que la masse n'est pas encore totalement solide, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'ouverture prévue à cet effet**
- Remplir la glace ou le sorbet au maximum jusqu'à la marque «**MAX**» (500-600 ml). **ATTENTION! Ne pas trop remplir le récipient. Risque de surcharge!**
- **ATTENTION! Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
- Surveiller le processus

Conseils et astuces

- 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.)
- **⚠ 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!**
- **⚠ PRÉCAUTION! froid! Les parois internes du récipient réfrigérant deviennent très froides durant le fonctionnement de l'appareil, ne pas les toucher avec les doigts!**
- **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 reliquéfie:**
 - éteindre immédiatement l'appareil et ôter le couvercle ainsi que 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 du type de préparation (glace ou sorbet), de la température des ingrédients et de la température ambiante



Conseils:

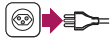
- Pour un bon résultat, les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur. Les sirops préparés doivent être complètement froids
 - Les préparations doivent être fluides et liquides (réduire les fruits et les baies en purée et les passer au tamis)
 - Pour la purée de framboises, passer le mélange à travers un tamis afin de se débarrasser des graines
 - 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

Fonctionnement



- Les ingrédients crus (par ex. oeufs et sucre) doivent être bien mixés au préalable à l'aide d'un fouet manuel
- 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:
 - 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 et 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

- Pour éviter la formation de givre, mettre une couche de film fraîcheur directement sur la masse de glace en appuyant dessus (= pas d'air entre la masse et le film)

- 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)



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 36)

- 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**

Conseil pour servir le sorbet:

- le laisser dégelé 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

Recettes

Glace à la framboise

Ingrédients:

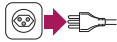
- 300 g de framboises
- 50 ml de lait
- 2.5 dl de crème
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 100 g sucre en poudre

Préparation:

- Laver et sélectionner les framboises, puis les écraser en purée
- Passer le mélange à travers un tamis pour éliminer les graines
- Incorporer la purée de framboises aux autres ingrédients et bien mélanger le tout. Veiller à ce que le sucre en poudre ne forme pas de grumeaux
- Mettre le mélange dans le récipient réfrigérant

Servir:

- Former des boules de glace à l'aide de l'ustensile prévu à cet effet et servir immédiatement



Base / bloc moteur

- Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'interrupteur sur «O» 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

Réceptif réfrigérant

- Nettoyer le réceptif à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, puis bien l'essuyer. Ne pas plonger le réceptif dans l'eau

Recommandations:

- Avant de nettoyer le réceptif le laisser revenir à la température ambiante (sinon l'eau chaude pourrait geler)
- **Ne pas laver le réceptif en lave-vaisselle**
- **ATTENTION! Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour le nettoyer**

Agitateur, couvercle

- 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



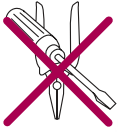
- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et **le débrancher**
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage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

Entretien

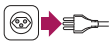


- Cette sorbetière ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissée, ni huilée. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche
- **Les accessoires et pièces de rechange** peuvent être commandés facilement sur le site: **www.migros-service.ch**

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		135 W
Dimensions (L x P x H)		env. 250 x 270 x 350 mm
Longueur du cordon		env. 1.15 m
Poids de l'appareil	- avec les accessoires	env. 9 kg
Matériaux	- bloc moteur (corps) - récipient réfrigérant - couvercle et agitateur	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 CE

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

2014/35/UE

Directive «Basse tension» (LVD)

2014/30/UE

Compatibilité électromagnétique (EMC)

2015/863/UE

Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

(CE) n° 1275/2008

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.

LVD

EN 60335-1
EN 60335-2-24
EN 62233

EMC

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 PRO

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	42	Pulizia	56
Disimballaggio	45	- Apparecchio di base / blocco motore	56
In breve	46	- Recipiente / elemento refrigerante	56
A proposito delle presenti istruzioni	47	- Pala mescolatrice, coperchio	56
Messa in funzione	47	Custodia	57
- Prima della messa in funzione iniziale	47	Manutenzione	57
- Impiego	47	Guasti	58
- Collocazione	48	Smaltimento / Riciclaggio	58
- Preparativi	49	Dati tecnici	59
- Uso dell'apparecchio	50	Conformità	59
- Dopo l'utilizzo	53		
Ricette	54		

Lo sapevate già?

All'indirizzo **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, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

Nel caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.

- **⚠ AVVERTENZA!** La non osservanza potrebbe causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni!
- Conservare tutte le istruzioni e le avvertenze.
- 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
- Spegnerne (sulla pos. «0») 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
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc.. Pericolo d'incendio!
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto

Avvertenze di sicurezza

- 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
- 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
- **⚠ PRECAUZIONE!** Il recipiente refrigerante è freddo. Non toccare le pareti interne. Pericolo di ustioni da congelamento!
- **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

Avvertenze di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori, in negozi, uffici, e altri ambienti commerciali
 - in tenute agricole, agriturismi
 - per ospiti di alberghi, motel e altre attrezzature abitative
 - in pensioni tipo bed & breakfast
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e in locali chiusi e asciutti
- **⚠ AVVERTENZA!** Non inserire oggetti metallici o elettrici nel dispositivo. Pericolo di incendio e cortocircuito!
- L'apparecchio non deve essere inclinato (inclinazione massima 45°)
- Non accendere/spegnere l'apparecchio più volte di seguito, altrimenti il compressore incorporato si danneggia. Attendere 5 minuti dopo ogni spegnimento finché l'apparecchio non viene riacceso
- **⚠ AVVERTENZA!** Non utilizzare all'aperto. Pericolo di corto circuito e scosse elettriche!
- Non utilizzare l'apparecchio davanti a prese multiple. La presa deve essere sempre accessibile
- Il refrigerante e il gas nell'isolamento sono infiammabili. Pertanto, riconsegnare l'apparecchio solo ai punti di raccolta ufficiali per un corretto smaltimento. Non esporre alle fiamme
- **ATTENZIONE!** Tenere libere le aperture dell'apparecchio. Non coprirle
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare oggetti meccanici come raschietto, ecc. per grattare il ghiaccio dal porta recipiente refrigerante in quanto ciò potrebbe danneggiare il circuito di raffreddamento. Pericolo d'incendio!
- **⚠ PRECAUZIONE!** Le superfici del recipiente refrigerante sono molto fredde durante e dopo il funzionamento. Non toccarle. Pericolo di ustioni!
- **⚠ PRECAUZIONE!** All'interno dell'apparecchio, il compressore raggiunge temperature molto alte da 70 a 90 °C. Non toccare. Pericolo di ustioni!
- **ATTENZIONE!** Non danneggiare il circuito di congelamento
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno del recipiente refrigerante

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.)

Avvio rapido

1. Scegliere una collocazione sicura e stabile
2. Inserire completamente la pala mescolatrice del recipiente refrigerante sull'asse del motore
3. Versare il composto da mantecare nel recipiente refrigerante (max. 500-600 ml). Il gelato si espande; non riempire eccessivamente
4. Inserire completamente il recipiente refrigerante nella gelatiera
5. Collocare il coperchio e bloccare girando in senso antiorario
6. Inserire la spina
7. Con l'interruttore acceso/spento selezionare **raffreddamento e miscelazione** ☞
8. Finché il composto non risulta indurito (o se il motore è stato arrestato) commutare su **raffreddamento** ❄️. Rimuovere la pala mescolatrice in modo che non congeli
9. Non appena il composto risulta indurito anche al centro, spegnere l'apparecchio (= pos. «O»)
10. Servire immediatamente (o versare il gelato in un contenitore adatto e conservarlo in congelatore)

Coperchio con apertura di riempimento



Pala mescolatrice

- Inserire sull'asse del motore



Recipiente refrigerante / elemento refrigerante

- ⚠️ PRECAUZIONE! Non toccare la parte interna. Molto fredda!



Maniglia per il trasporto

- basculante

MAX

- Quantità massima di riempimento

Asse motore

- All'interno del recipiente

Motore e unità di raffreddamento con interruttore acceso/spento

- O: spento
- ☞: miscelazione
- ❄️: raffreddamento
- ☞❄️: raffreddamento e miscelazione

- **Gli accessori e i pezzi di ricambio** possono essere facilmente ordinati su: 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 42 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: Non riempire mai il recipiente refrigerante quando è inserito nella gelatiera**

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 56).

Impiego

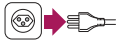
Con la gelatiera-sorbettiera «Mio Star ICE CREAM PRO» è possibile preparare in maniera semplice squisiti gelati e sorbetti.

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

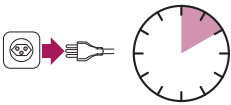




1. Collocazione

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
- ⚠ PRECAUZIONE! Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione. Rischio d'inciampare!
- ⚠ PRECAUZIONE! Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!



Importante:

- Prima della messa in funzione iniziale o dopo ogni trasporto, lasciare l'apparecchio in posizione eretta per almeno 2 ore per consentire al liquido refrigerante di diffondersi all'interno del compressore
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica (in caso contrario il dispositivo si danneggia)

2. Preparazione

2.1 Ricette

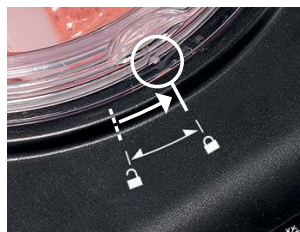
- Preparare gli ingredienti per il gelato o il sorbetto secondo ricetta in un contenitore separato (indicazioni per la ricetta a pagina 51).

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

2.2 Recipiente refrigerante

- Prima dell'uso, pulire il recipiente refrigerante e asciugarlo accuratamente (altrimenti si forma la brina e il recipiente non si stacca)
- Inserire la pala mescolatrice
- Riempire con il composto il recipiente refrigerante all'esterno della gelatiera (max 500-600 ml). Non superare la quantità, poiché il gelato si espande e tracima durante il congelamento
- **ATTENZIONE! Non riempire mai troppo il recipiente. Pericolo di sovraccarico!**
- **ATTENZIONE! Non mettere mai in funzione l'apparecchio con il recipiente vuoto**

Quantità massima di riempimento



- Inserire con cautela il recipiente refrigerante nella macchina. Le due staffe di fissaggio devono trovarsi negli incavi a sinistra e a destra. Ripiegare all'indietro la staffa di fissaggio
- Il recipiente refrigerante deve essere completamente inserito, altrimenti il coperchio non può essere chiuso in seguito. Nel fare ciò, girare leggermente il recipiente refrigerante quando è inserito fino a quando non scatta in posizione
- Posizionare il coperchio sull'apparecchio (aletta di apertura in avanti)
- Assicurarsi che il piccolo nasello (vedi cerchio) si trovi sul lucchetto aperto. Quindi fissare il coperchio con una leggera rotazione in senso antiorario
- **ATTENZIONE! L'apparecchio non deve mai funzionare senza coperchio**
- **⚠ PRECAUZIONE freddo! Le pareti interne del recipiente refrigerante diventano molto fredde durante il funzionamento, non toccarle con le dita!**

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 «0» (=spento)
- **Una volta inserita la spina nella presa** (220-240 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso



- Accendere l'apparecchio girando l'interruttore acceso/spento. Le funzioni dell'interruttore:
 - **0**: spento
 - **S**: miscelazione
 - **M**: raffreddamento
 - **SM**: raffreddamento e miscelazione

Importante:

Per evitare danni al compressore, attendere almeno 5 minuti dopo lo spegnimento prima di riaccendere l'unità

- Iniziare con la **miscelazione S**
- Trascorsi 2-3 minuti circa, commutare su **SM raffreddamento e miscelazione**. Oltre al motore, sentirete anche l'avvio del compressore, che raffredda il recipiente refrigerante
- Il gelato si congela dal basso e dall'esterno verso l'interno
- Dopo qualche minuto, il ghiaccio sul fondo e all'esterno del freezer è così duro che la pala mescolatrice si blocca e si sente un rumore più forte del motore
- Passare immediatamente a **M raffreddamento**
- Aprire il coperchio (= ruotarlo di circa 2 cm in senso orario) e rimuoverlo
- Rimuovere con cautela la pala mescolatrice. Collocare i resti di gelato nel recipiente refrigerante e distribuire con una spatola di legno. Rimettere il coperchio

Apertura di riempimento



Aggiungere ingredienti

- **Finché il composto non è ancora indurito, si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apposita apertura**
- Versare il composto fino alla demarcazione «MAX» (500 - 600 ml). **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

Suggerimenti

- 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.)
- **⚠ 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!**
- **⚠ PRECAUZIONE! Le pareti interne del recipiente refrigerante diventano molto fredde durante il funzionamento, non toccarle con le dita!**
- **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 ambiente



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)
- Per i lamponi in purea, passare il composto attraverso un setaccio per eliminare i semi
- 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

Messa in funzione



- Frullare bene precedentemente gli ingredienti crudi (per es. uova con zucchero) con un frullatore manuale
- 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:
 - 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 e la pala mescolatrice
- 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
- La formazione di brina può essere evitata mettendo una pellicola domestica direttamente sul composto di gelato e premendo su di essa (= nessuna aria tra il composto e la pellicola)
- Con una spatola di plastica raccogliere il gelato rimasto incollato sul fondo e sulle pareti del recipiente (**ATTENZIONE!** Non danneggiare il rivestimento!)



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 56)
- 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**

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

Servire:

Ricette

Gelato ai lamponi

Ingredienti:

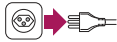
- 300 g di lamponi
- 50 ml di latte
- 2.5 dl di panna
- 1 EL cucchiaino di succo di limone
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione:

- Pulire, selezionare e ridurre in purea i lamponi. Passare il composto attraverso un setaccio per rimuovere i semi
- Mescolare il composto di lamponi con gli altri ingredienti e amalgamare bene. Fare attenzione che lo zucchero a velo non formi grumi
- Mettere il composto nel recipiente refrigerante.

Servire:

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



Apparecchio di base / blocco motore

- Prima di ogni pulizia dell'apparecchio posizionare l'interruttore acceso/spento su «0» 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 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**

Pala mescolatrice, coperchio

- 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**

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		135 watt
Dimensioni (L x P x A)		ca. 250 x 270 x 350 mm
Lunghezza cavo		ca. 1,15 m
Peso	- accessori compresi	ca. 9 kg
Materiali	- Blocco motore (corpo) - Recipiente refrigerante - Coperchio e pala mescolatrice	materia plastica alluminio materia plastica
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)

2015/863/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 60335-2-24
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.

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

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
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 – 18.00 Uhr;
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr
www.migros.ch/kontakt

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.

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

Vous avez des questions?
M-Infoline est là pour vous aider: **0800 84 0848**
du lundi au vendredi de 8h à 18h,
samedi de 8h30 à 16h30
www.migros.ch/contact

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.

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.

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 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30
www.migros.ch/contacto