

Paradiso

Glacé- und Sorbet-Maschine

Bedienungsanleitung; Seite 1

Sorbetière

Mode d'emploi; page 17

Gelatiera-sorbettiera

Istruzioni per l'uso; pagina 33



Gratulation!

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	14
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Grundgerät/Motoreinheit	14
Auspacken	3	– Gefrierbehälter/Kühlelement	14
		– Zubehörteile	14
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Aufbewahrung / Wartung	15
Kurzanleitung	5	Störungen	15
Inbetriebnahme	6	Entsorgung	16
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Technische Daten	16
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Vorbereitung	7		
– Anwendung	9		
– Nach der Anwendung	11		
Rezepte	12		



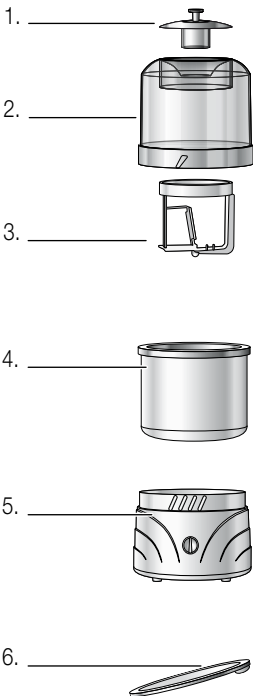
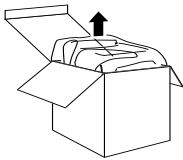
Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschließen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- 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**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- 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 und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt 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
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Vorsicht, der Gefrierbehälter ist kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren!**
- **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 (Drehknopf auf Pos. «Off» 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

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.

Auspacken



– Gerät mit Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Deckel für Einfüllöffnung
2. Abdeckhaube mit Einfüllöffnung
3. Rührwerk
4. Gefrierbehälter/Kühlelement
5. Motoreinheit
6. Deckel für Gefrierbehälter

– **Sämtliche Teile, ausser Motoreinheit, sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

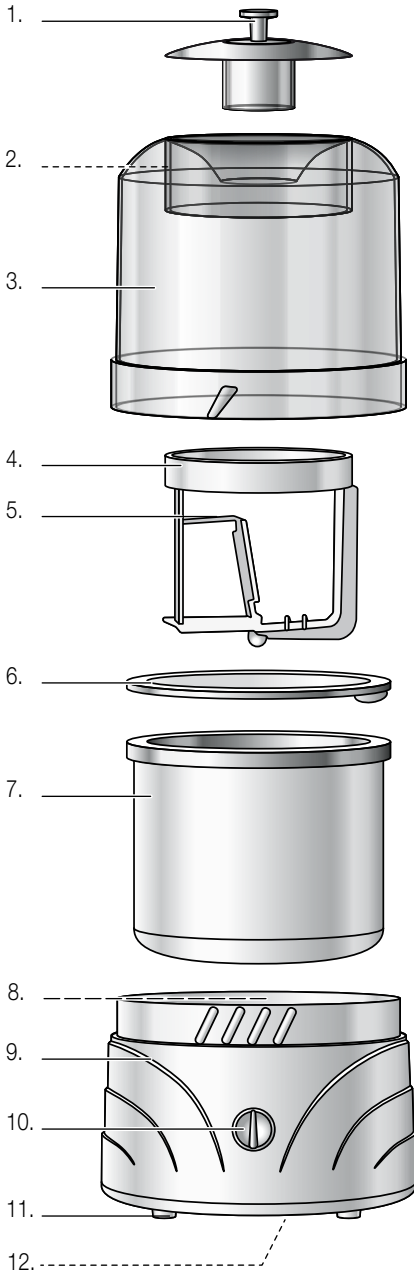
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)**

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!**

Tip:

Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Glacé- und Sorbet-Maschine:

1. Deckel für Einfüllöffnung
2. Aussparung zum Einsetzen und Fixieren des Rührwerks
3. Abdeckhaube mit Einfüllöffnung
4. Rührwerk
5. Markierung «MAX FILL»
6. Kunststoffdeckel für Gefrierbehälter
7. Gefrierbehälter/Kühlelement mit Aluminiumoberfläche
(zusätzliche Gefrierbehälter über den MIGROS-Service erhältlich Art.-Nr. 9071.130.018)
8. Antrieb für Gefrierbehälter
9. Motoreinheit
10. Ein-/Aus-Drehknopf mit 2 Geschwindigkeitsstufen («Low» und «High»)
11. Gummifüße für gute Standfestigkeit
12. Kabelfach für Netzkabel-/stecker (Unterseite)

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Glacé- und Sorbet-Maschine auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Vorbereitung

2.1 Gefrierbehälter/Kühlelement

- Das Kühlelement muss vor der Anwendung für mehrere Stunden im Tiefkühlschrank abgekühlt werden (Lagerzeiten siehe Seite 7)

2.2 Rezept

- Zutaten für die Glacé- oder Sorbetmischung nach Rezept in einem separaten Arbeitsbehälter zubereiten

Wichtig: die Zutaten für die Mischung sollten Kühlschranktemperatur aufweisen

2.3 Zusammensetzen

- Gefrierbehälter sorgfältig mittig auf den Antriebssockel setzen (auf Motoreinheit)
Vorsicht kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren!
- Die Innenwände sollten frei sein von Eis (Eiskristalle evtl. mit einem Kunststoffspachtel entfernen)
- Rührwerk in die Abdeckhaube stecken (Ring voraus)
- Durch Einfüllöffnung das Rührwerk mit Finger festhalten und die Abdeckhaube ganz aufsetzen
- Abdeckhaube leicht im Uhrzeigersinn eindrehen, bis sie einrastet

3. Inbetriebnahme

- Ein-/Aus-Drehknopf auf «Off» (=Aus) stellen
- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V / 50 Hz) stecken
- Mit dem **Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen. Die Einstellungen:
 - «Off» Aus
 - «Low» Für feste, kompakte Glacen (zu Glacékugeln formbar)
 - «High» Für cremige, weiche und lockere Glacen

Hinweis: Ist die Stufe «Low» eingestellt und die Glacémischung bereits angefroren, darf nicht mehr auf Stufe «High» gewechselt werden

3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **Wichtig: Erst nachdem der Gefrierbehälter rotiert, darf er befüllt werden!**
- **Mischung sofort** durch die Einfüllöffnung in den rotierenden Behälter geben
- Glacé- oder Sorbetmischung nur bis zur Markierung «MAX FILL» (auf Rührwerk) auffüllen



- **Wichtig: Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Maschine niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- **Deckel** für die Einfüllöffnung aufsetzen (Vermeidung von Kälteverlust)
- Nach Beendigung Maschine ausschalten (Drehknopf auf Pos. «Off» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
Wichtig!
- Niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in die Einfüllöffnung greifen (Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden)
- Abdeckhaube nie bei laufendem Gerät abnehmen

4. Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen**
- Abdeckhaube und Rührwerk sofort abnehmen
- Glacémischung mit einem Kunststoffspachtel (nicht kratzend) lösen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)



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!*
- 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 «Paradiso» lassen sich auf einfache Art und Weise köstliche Glacés 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

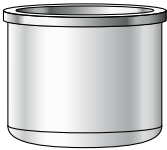
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



- **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
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Vorbereitung

2.1 Gefrierbehälter/Kühlelement



Das Kühlelement muss vor der Anwendung für mehrere Stunden im Gefrierschrank oder Tiefkühlfach abgekühlt werden. Für ein optimales Resultat, unbedingt die empfohlenen Lagerzeiten einhalten (Sternsymbole **★☆☆** beachten):

Temperaturbereich:	Lagerzeit (in Stunden):
-30 °C	8–9
-25 °C	12–13
-18 °C	20–22
-15 °C	24 oder länger



- 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 legen
- Das Kühlelement hat die richtige Betriebstemperatur erreicht, sobald die Flüssigkeit zwischen den Behälterwänden nicht mehr plätschert
Hinweis: Die Kühflüssigkeit ist ungiftig

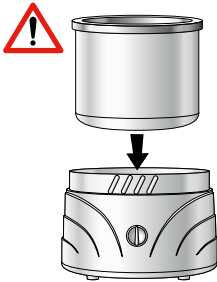
Tipp: Kühlelement ständig im Gefrierschrank lagern, so steht es jederzeit für die nächste Glacé- oder Sorbetzubereitung zur Verfügung!

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

1. Behälter auf Antrieb setzen



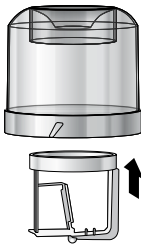
2.3 Zusammensetzen

- Behälter sorgfältig aus dem Plastikbeutel nehmen und mittig auf den Antriebssockel setzen (auf Motoreinheit) (1.)

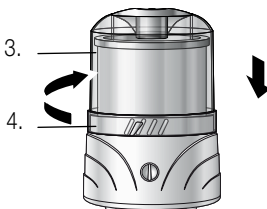
Vorsicht kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren!

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

2. Rührwerk ganz einschieben

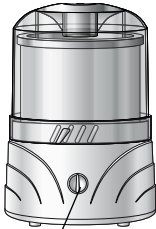


- Rührwerk in die Abdeckhaube stecken (Ring voraus)
- Durch Einfüllöffnung das Rührwerk mit Finger festhalten (2.) und die Abdeckhaube ganz aufsetzen (3.)



- Abdeckhaube leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet (4.)

3. Anwendung



Drehknopf

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Gefrierbehälter, die Abdeckhaube und das Rührwerk korrekt und sicher befestigt sind
- Ein-/Aus-Drehknopf auf «**Off**» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit

- Mit dem **Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen und die Maschine in Betrieb setzen. Die Einstellungen:
 - «**Off**» Aus
 - «**Low**» Für feste, kompakte Glacen (zu Glacékugeln formbar)
 - «**High**» Für cremige, weiche und lockere Glacen (Sorbet)

Hinweis: Ist die Stufe «**Low**» eingestellt und die Glacémischung bereits angefroren, darf nicht mehr auf Stufe «**High**» gewechselt werden (die höhere Geschwindigkeitsstufe vermag sonst nicht mehr die angefrorene Masse geschmeidig rühren)

Markierung «MAX FILL»



3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **Wichtig:** Erst nachdem der Gefrierbehälter rotiert, darf er befüllt werden. Die Glacémischung würde sonst sofort am Boden und an den Innenwänden festfrieren und das Rührwerk blockieren
- **Mischung** sorgfältig durch die Einfüllöffnung in den rotierenden Behälter geben. **Wichtig:** um ein Antauen des Behälters zu vermeiden, diesen Vorgang rasch ausführen
- Glacémischung **nur bis zur Markierung «MAX FILL»** (auf Rührwerk) auffüllen (ist durch Einfüllöffnung sichtbar).
- **Wichtig: Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- **Deckel** für die Einfüllöffnung aufsetzen

Einfüllöffnung



- 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 ...



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 zur Markierung «MAX FILL» (auf Rührwerk) auffüllen.** (Die Masse nimmt während des Betriebs an Umfang zu)
- Abdeckhaube samt Rührwerk nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Deckel für die Einfüllöffnung stets aufgesetzt lassen (Vermeidung von Kälteverlust)
- 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 Minuten nicht fest geworden ist oder an der Oberfläche wieder angetaut ist, Gerät sofort ausschalten**
- 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, 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 Süßigkeitsempfinden. 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

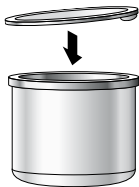
- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses (nach ca. 30 bis 45 Minuten auf Stufen «Low» und «High») Maschine ausschalten (Drehknopf auf Pos. «Off» stellen)



- **Netzstecker ziehen**



- Nach Zubereitung die Abdeckhaube (samt Rührwerk und Deckel) sofort abnehmen (durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn)
- Glacémasse mit einem **Kunststoffspachtel (nicht kratzend) lösen** und in Tiefkühlboxen (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 Tiefkühler stellen
- Restliche Glacémasse, die noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Kunststoffspachtel ausschaben (**Wichtig:** 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 14)
- Glacé/Sorbet kann auch im Gefrierbehälter aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Behälter in den Gefrierschrank oder in das Tiefkühlfach stellen (Deckel 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

Beerensorbet (für Erdbeeren oder Himbeeren)

Zutaten:

- 3 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 500–700 g frische oder aufgetaute Beeren (püriert und durch ein Sieb gestrichen)
- 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

saisonküche

Dieses Rezept 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. Fruchtmark 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

saisonküche

Dieses Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

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

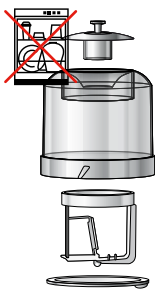
Sorbet zubereiten:

- 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 des Gerätes den Drehknopf auf «Off» 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 Zimmertemperatur erwärmen (ansonsten gefriert heisses Wasser)

– **Gefrierbehälter nicht in den Geschirrspüler geben**

– **Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden**

Zubehörteile

– Alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen

Hinweise:

– **Zubehörteile nicht in den Geschirrspüler geben**



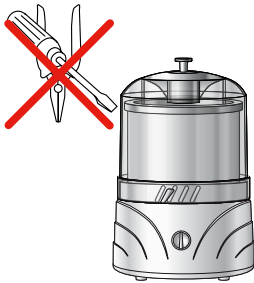
Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Netzkabel/-stecker im Kabelfach aufbewahren
- 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 Garantianspruch.



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		40 Watt
Schaltung		2 Stufen
Masse		ca. 330 x 220 mm (H x Ø)
Länge Netzkabel		ca. 1.10 m
Gewicht	(mit Einzelteilen)	ca. 4.5 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Motoreinheit (Gehäuse) - Gefrierbehälter/Kühlelement - Abdeckhaube, Deckel für Einfüllöffnung, Rührwerk und Kunststoffdeckel 	<p>Kunststoff Kunststoff/Aluminium Kunststoff</p>
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
Produkte-Garantie		2 Jahre
Service-Garantie		5 Jahre

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

Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

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 (Kasabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantianspruch 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.



5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. 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

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch