



Gelateria

Glacé-Maschine

Bedienungsanleitung Seite 1

Machine à glace

Mode d'emploi page 19

Macchina per gelato

Istruzioni per l'uso pagina 37



Art.-Nr. 7173.327





Glacé-Maschine Gelateria

1

Gratulation!

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

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

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	16
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Motoreinheit	16
Auspacken	3	– Gefrierbehälter	16
		– Deckel und Rührwerk	16
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Aufbewahrung / Wartung	17
Kurzanleitung	5	Störungen	17
Inbetriebnahme	6	Entsorgung	18
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Technische Daten	18
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Vorbereitung	7		
– Anwendung	10		
– Nach der Anwendung	13		
Rezepte	14		



2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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 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 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 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
- Glacé-Maschine nur im korrekt zusammengesetzten Zustand betreiben
- **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 Arbeitsgut und ohne Rührwerk betreiben**
- **Deckel samt Motoreinheit und 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 (Schalter auf Pos. «Off» kippen) und den Netzstecker ziehen
- Glacémischung nur mit einem **nicht kratzenden Kunststoffspachtel** dem Behälter entnehmen
- Eindringen in das Gehäuse der Motoreinheit mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

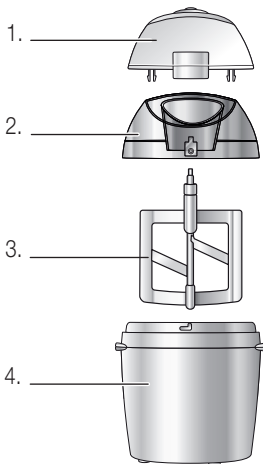
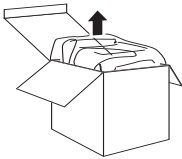


Hinweise zu dieser Anleitung

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.

Auspacken



– Gerät mit Teilen aus der Verpackung nehmen

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

1. Motoreinheit
2. Deckel mit Einfüllöffnung
3. Rührwerk
4. Gefrierbehälter/Kühlelement

– **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!**

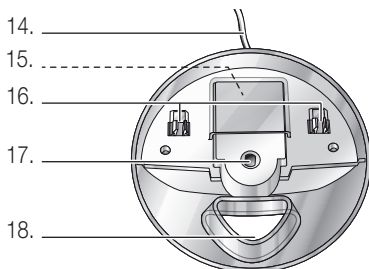
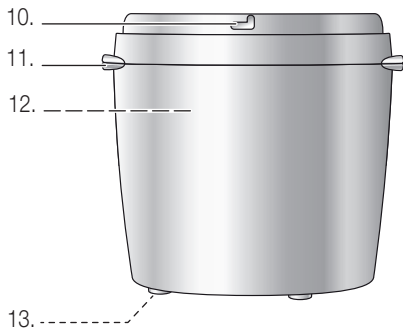
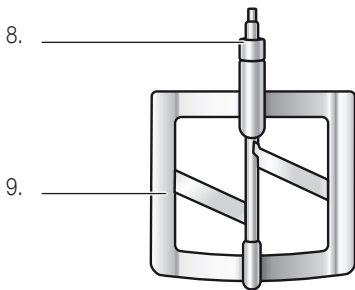
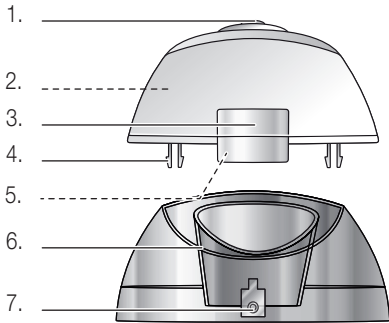
Tip:

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



4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Glacé-Maschine:

1. Ein-/Aus-Kippschalter mit Kontrollanzeige («On» = Ein und «Off» = Aus)
2. Netzkabel-/stecker (Rückseite Motoreinheit)
3. Motoreinheit
4. Befestigungsklammern für Deckel
5. Antrieb für Rührwerk
6. Transparenter Deckel mit Einfüllöffnung
7. Verschlusszapfen (4x)
8. Achse für Rührwerk (aufsteckbar)
9. Rührwerk
10. Aussparung für Verschlusszapfen (7.) («Bajonettsverschluss»)
11. Griff
12. Gefrierbehälter/Kühlelement
13. Gummifüße für gute Standfestigkeit

Motoreinheit und Deckel zusammengesetzt (Unterseite):

14. Netzkabel-/stecker
15. Motorblock (in Aussparung)
16. Befestigungsklammern für Deckel
17. Antrieb für Rührwerk
18. Einfüllöffnung



Kurzanleitung

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
- Gerät 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 mind. 24 Stunden im Tiefkühlschrank abgekühlt werden (s. «Vorbereitung» Seite 7)

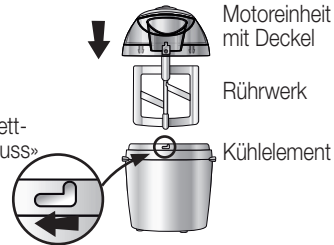
2.2 Rezept

- 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

- **Wichtig:** Vor dem Entnehmen des Behälters aus dem Tiefkühler, zuerst Motoreinheit und Deckel zusammensetzen
- Motoreinheit in Deckel setzen und dabei Befestigungsklammern in entsprechenden Öffnungen einschnappen lassen
- Achse in Rührwerköffnung stecken und Rührwerk von unten bis zum Anschlag in den Antrieb einschieben (Achse voraus)
- Behälter sorgfältig aus dem Plastikbeutel nehmen und auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche stellen
- Vorsicht kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren!**
- Die Innenwände sollten frei sein von Eis
- Motoreinheit mit Deckel und Rührwerk auf den Behälter setzen (vier Verschlusszapfen müssen auf Aussparungen des Behälters passen)

- Der untere Teil des Rührwerks muss in die Aussparung am Behälterboden passen
- Deckel leicht im Uhrzeigersinn eindrehen, bis er einrastet («Bajonettverschluss»)



3. Inbetriebnahme

- Ein-/Aus-Schalter auf «Off» (=Aus) kippen
- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V / 50 Hz) stecken
- Maschine einschalten (Pos. «On»). Die Kontrolllampe beginnt zu leuchten

3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **Wichtig: Erst nachdem das Rührwerk rotiert, darf der Gefrierbehälter befüllt werden**
- **Mischung** durch die Einfüllöffnung geben
- Glacémischung **nur bis zur unteren Kante des Querstegs** auffüllen (s. Seite 10)
- Wichtig: Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut und ohne Rührwerk betreiben**
- Nach Beendigung Maschine ausschalten (Schalter auf Pos. «Off» kippen)
- **Netzstecker ziehen**

Wichtig!

- Niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in die Einfüllöffnung greifen (Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden)
- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen

4. Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen**
- Deckel mit Rührwerk sofort abnehmen
- Glacémischung mit einem Kunststoffpachtel (nicht kratzend) lösen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16)





6 Inbetriebnahme

Deutsch

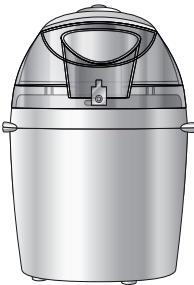


Vor der ersten Inbetriebnahme

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 Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Die Motoreinheit nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 16).



Verwendungszweck

Mit der Glacé-Maschine «Gelateria» 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:

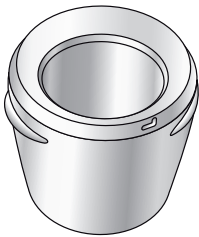


- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass Netzkabel und Motoreinheit 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 min. 24 Stunden im Gefrierschrank oder Tiefkühlfach abgekühlt werden. Für ein optimales Resultat unbedingt die empfohlene Lagerzeit einhalten (Sternsymbole ******* beachten):



Temperaturbereich:

-18 °C oder kälter

Lagerzeit:

24 Stunden 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



- **Hinweise:**

- **Behälter niemals erhitzen**

- Die Kühlflüssigkeit im Innern der Behälterwänden ist ungiftig

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



8 Inbetriebnahme

Deutsch



2.2 Rezept

- Zutaten für die Glacé- oder Sorbetmischung nach Rezept in einem separaten Arbeitsbehälter zubereiten (Rezepthinweise auf Seite 14)

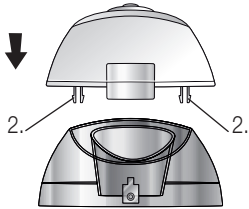
Wichtig: die Zutaten für die Mischung sollten Kühlschranktemperatur aufweisen und nicht warm oder gefroren sein!



2.3 Zusammensetzen

- **Wichtig:** Vor dem Entnehmen des Behälters aus dem Tiefkühler, zuerst Motoreinheit und Deckel zusammensetzen

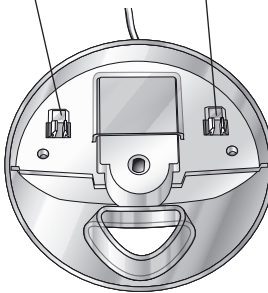
1. Motoreinheit in Deckel setzen



- Motoreinheit in Deckel setzen (Motorblock in Aussparung senken. Der Antrieb zeigt zur Einfüllöffnung) (1.) und leicht drücken

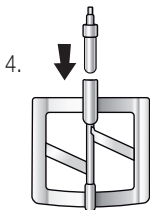
- Dabei Befestigungsklammern (2.) in entsprechenden Öffnungen einschnappen lassen

3. Befestigungsklammern



- **Wichtig!**

Kontrollieren, ob die Befestigungsklammern (3.) auf der Unterseite richtig eingeschnappt sind



- Achse in Öffnung des Rührwerks bis zum Anschlag stecken (4.)

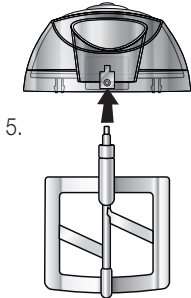
Fortsetzung ...



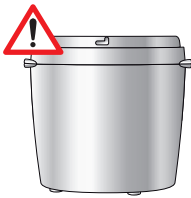
Inbetriebnahme

9

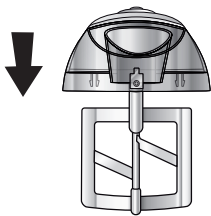
Deutsch



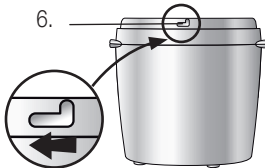
- Rührwerk von unten bis zum Anschlag in den Antrieb einschieben (Achse voraus) (5.)



- Behälter sorgfältig aus dem Plastikbeutel nehmen und auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche stellen
Vorsicht kalt: nicht mit den Fingern die Innenwände berühren (Behälter nur an Griffen halten)!
- Die Innenwände sollten frei sein von Eis (Eiskristalle evtl. mit einem Kunststoffspachtel entfernen)



- Motoreinheit mit Deckel und Rührelement auf den Behälter setzen (vier Verschlusszapfen müssen auf Aussparungen des Behälters passen) (6.)
Wichtig: Darauf achten, dass das Rührwerk gerade und aufrecht im Behälter steht. (Der untere Teil des Rührwerks muss in die Aussparung am Behälterboden passen)

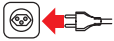


- Deckel leicht im Uhrzeigersinn eindrehen, bis er einrastet (6.) («Bajonetverschluss»)

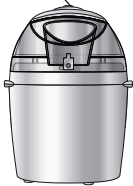


Wichtig!

- Gefrierbehälter darf erst befüllt werden, wenn das Gerät komplett zusammengesetzt ist und das Rührwerk rotiert. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass sich die Masse an der Wand festsetzt und sich das Rührelement nicht mehr richtig einsetzen lässt



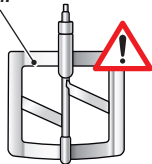
Ein-/Aus-Schalter



Einfüllöffnung



nur bis zur unteren Kante auffüllen!



3. Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Deckel (samt Motoreinheit und Rührwerk) korrekt und sicher befestigt ist
- Ein-/Aus-Schalter auf «**Off**» (=Aus) kippen
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Maschine in Betrieb setzen (**Ein-/Aus-Schalter** auf «**On**» kippen. Die Kontrolllampe beginnt zu leuchten)

3.1 Gefrierbehälter auffüllen

- **Wichtig: Erst nachdem das Rührwerk rotiert, darf der Gefrierbehälter befüllt werden.** Die Glacémischung würde sonst sofort am Boden und an den Innenwänden festfrieren und das Rührwerk blockieren
- **Mischung** sorgfältig durch die Einfüllöffnung auf das rotierende Rührwerk geben

- Glacémischung **nur bis zur unteren Kante des Querstegs** auffüllen (s. Abbildung)

Wichtig: Behälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!

- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut und ohne Rührwerk betreiben**

- Arbeitsvorgang überwachen

3.2 Für Ihre Sicherheit

- Die Glacé-Maschine ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet. Bei Überhitzung des Motors (**bei zu schwerer und fester Glacémasse**) spricht die elektrische Sicherung an und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet
- Ein-/Aus-Schalter auf Pos. «**Off**» kippen
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett auskühlen lassen

Fortsetzung ...



3.3 Zutaten nachfüllen

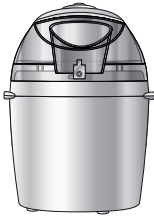
- Erst nachdem die Masse gut durchgerührt und etwas angefroren ist, weitere Zutaten während des Betriebs durch die Einfüllöffnung beifügen (z.B. Fruchtstücke, Schoko- und kandierte Früchtewürfeli, gehackte Mandeln und Nüsse, Aromen, wenig Likör etc.)



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 (siehe nebenstehende Seite);** die Masse nimmt während des Betriebs an Umfang zu
- Deckel samt Motoreinheit und Rührwerk nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Gerät während des Betriebs nie unterbrechen und ausschalten. Die Masse würde an den Innenwänden sonst anfrieren und das Rührwerk blockieren
- **Ist die Glacémasse zu fest, wechselt das Rührwerk automatisch die Rotationsrichtung (Verhindern von Überhitzung des Motors).** Falls die Rotationsrichtung des Rührwerks nochmals wechselt, Gerät sofort ausschalten. Die Glacémischung ist jetzt richtig gefroren
- **Falls die Glacémischung auch nach ca. 40 Minuten nicht fest geworden ist oder an der Oberfläche wieder angetaut ist, Gerät sofort ausschalten:**
 - Glacémasse mit einem Kunststoffspachtel lösen und in eine Tiefkühlbox einfüllen
 - Die gefrorene Glacémasse im Tiefkühler fertiggefrieren lassen
- **Wichtig:** Die Glacémasse darf nicht mehr mit der Maschine weiter bearbeitet werden
- 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

Fortsetzung ...



Tipps:

- Für ein gutes Gelingen müssen die Zutaten Kühlschranktemperatur aufweisen. Aufgekochte Sirups komplett abkühlen lassen
- Die Zutaten sollten möglichst flüssig und fein sein (Früchte und Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen)
- Je nach Reife der Früchte und Säuregehalt der Beeren, das Püree evtl. noch mit Puderzucker, wenig Vanille oder Zimt verfeinern.

Hinweis: die Kälte vermindert das Süßigkeitempfinden. Das gefrorene Sorbet schmeckt demnach weniger süß als das ungefrorene Püree

- Rohe Zutaten (z.B. Eier mit Zucker) mit einem Handmixer gut schwingen
- Für Rahmglicen den Rahm (oder Halbrahm) **nur halb steif** schlagen
- **Nur leicht geschlagenes** Eiweiss verwenden
- Sind leichtere Glicen bevorzugt, anstelle von Rahm Joghurt wählen
- Für schöne Farbeffekte etwas Lebensmittelfarbe beimischen
- Falls die Glacémischung nicht richtig gefroren ist:
 - Gefrierbehälter war vor der Verwendung nicht genügend kalt (siehe «Vorbereitung» auf Seite 7)
 - Zutaten waren vor der Inbetriebnahme nicht im Kühlschrank vorgekühlt
 - Rezeptmengen wurden nicht eingehalten

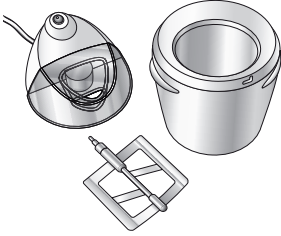


4. Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses (nach ca. 30 bis 40 Minuten) Maschine ausschalten (Ein-/Aus-Schalter auf Pos. «Off» kippen). Die Kontrolllampe erlischt



- **Netzstecker ziehen**



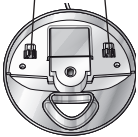
- Nach Zubereitung den Deckel (samt Motoreinheit und Rührwerk) sofort lösen und abnehmen (drehen im Gegenuhrzeigersinn «Bajonettverschluss»)

- Glacémasse mit einem **Kunststoffspachtel (nicht kratzend) lösen** und in Tiefkühlboxen (z.B. «M-Top-Line» aus Ihrer MIGROS) einfüllen

Hinweis: Glacé/Sorbet nicht zu lange lagern und innerhalb von wenigen Tagen genießen

- Glacémasse evtl. in eine Cakeform, kleine Glacéförmli oder gefrorene Fruchthälften (s. Rezept «SAISON-KÜCHE» Seite 14) füllen und bis zum Servieren zugedeckt in den Tiefkühler stellen

Befestigungsklammern
zusammendrücken



- Restliche Glacémasse, die noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Kunststoffspachtel ausschaben (**Wichtig:** Beschichtung dabei nicht beschädigen!)

- Motoreinheit durch Zusammendrücken der Befestigungsklammern aus dem Deckel lösen



Wichtig!

- Gefrierbehälter, Deckel und Rührwerk aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 16)

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. Fruchtmarm herauskratzen und in ein Sieb geben. Saft auffangen und mit Puderzucker verrühren
- Ausgehölte Fruchthälften 1 bis 2 Stunden tiefkühlen
- Erdbeeren mit Passionsfruchtsaft pürieren
- Doppelrahm beifügen und glatt rühren
- In den Gefrierbehälter geben und verarbeiten, bis Masse Softice-Konsistenz hat

Servieren:

- Glacé mit einem Glacéöffel in die gefrorenen Passionsfruchthälften füllen



saisonnküche

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:

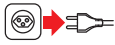
- Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 2 dl Sirup mischen
- Eiweiss leicht schlagen, locker darunter ziehen
- In den Gefrierbehälter geben und zu Sorbet verarbeiten

- 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





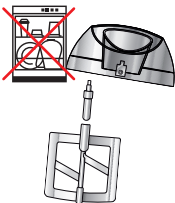
Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Ein-/Aus-Schalter auf «Off» kippen und den Netzstecker ziehen
- **Motoreinheit 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

- 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)
- **Behälter nicht im Wasser einweichen lassen**
- **Gefrierbehälter nicht in den Geschirrspüler geben**
- **Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden**



Deckel und Rührwerk

- Achse aus Rührwerk ziehen
- Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen
- Hinweis:**
- **Teile nicht in den Geschirrspüler geben**



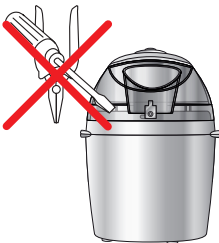
Aufbewahrung

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

Wartung

Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



18 Entsorgung

Deutsch



- 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		8 Watt
Masse		ca. 190 x 200 mm (H x Ø)
Länge Netzkabel		ca. 1.80 m
Gewicht	(mit Einzelteilen)	ca. 3.4 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Motoreinheit (Gehäuse) - Gefrierbehälter/Kühlelement - Deckel und Rührwerk 	Kunststoff Kunststoff/Aluminium Kunststoff
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
Produkte-Garantie		2 Jahre

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Machine à glace Gelateria

19

Félicitations!

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

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

Sommaire

Français

	Page		Page
Consignes de sécurité	20	Nettoyage	34
A propos de ce mode d'emploi	21	– Bloc moteur	34
Déballage	21	– Récipient avec élément réfrigérant	34
		– Couvercle et agitateur	34
Éléments de l'appareil et de commande	22	Rangement / Entretien	35
Bref mode d'emploi	23	Problèmes	35
Fonctionnement	24	Élimination	36
– Avant la 1 ^{ère} mise en marche	24	Données techniques	36
– Utilisation	24		
– Mise en place	25		
– Préparation	25		
– Utilisation de l'appareil	28		
– Après utilisation	31		
Recettes	32		



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne jamais plonger le bloc moteur ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - **avant de mettre ou enlever l'agitateur**
 - après chaque utilisation
 - avant chaque nettoyage
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne touchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste

- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - 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
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est correctement assemblé
- **Attention le récipient réfrigérant est froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!**
- **Important: ne remplir le récipient que lorsque l'appareil est en marche**
- **Ne pas trop remplir le récipient: risque de surcharge (ne pas dépasser la quantité max.)**
- N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans l'orifice lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil)
- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide ni sans l'agitateur**
- **Ne jamais retirer le couvercle avec bloc moteur 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 sur position «Off») et le débrancher
- Retirer la glace du récipient à l'aide **d'une spatule en plastique qui ne raye pas**
- Il est interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil ni dans les ouvertures de celui-ci
- N'utiliser que des pièces d'origine



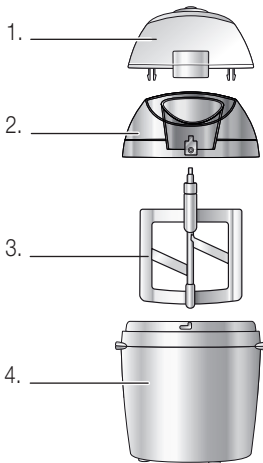
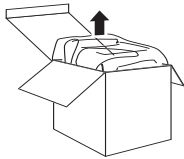
A propos de ce mode d'emploi

21

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Sortir l'appareil et ses différents éléments de l'emballage

– Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

1. Bloc moteur
2. Couvercle avec orifice de remplissage
3. Agitateur
4. Récipient avec élément réfrigérant

– Nettoyer soigneusement avec un produit courant tous les éléments, sauf le bloc moteur. Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide puis l'essuyer

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

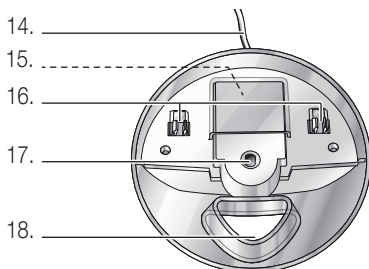
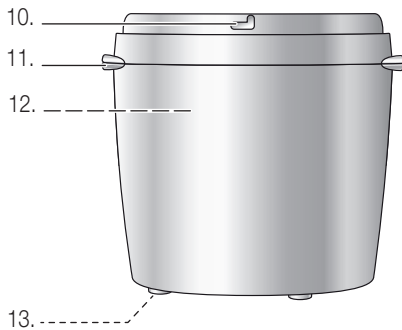
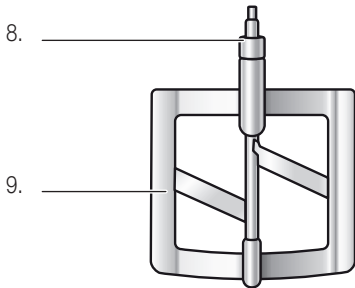
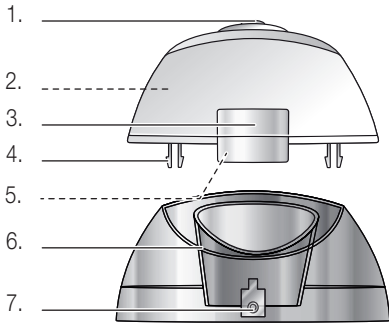
– Détruire tous les sacs plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

22 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Machine à glace:

1. Interrupteur à bascule marche/arrêt avec témoin lumineux («On» = allumé et «Off» = éteint)
2. Cordon d'alimentation et fiche (à l'arrière du bloc moteur)
3. Bloc moteur
4. Clips de fixation pour couvercle
5. Entraînement de l'agitateur
6. Couvercle transparent avec orifice de remplissage
7. Ergots de fermeture (4x)
8. Axe agitateur
9. Agitateur
10. Encoche pour ergots de fermeture (7) (fermeture à baïonnette)
11. Poignée
12. Récipient avec élément réfrigérant
13. Pieds caoutchouc pour une bonne stabilité

Bloc moteur et couvercle assemblés (vu de dessous):

14. Fiche et cordon d'alimentation
15. Bloc moteur (dans l'encoche)
16. Clips de fixation pour couvercle
17. Entraînement de l'agitateur
18. Orifice de remplissage



Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 20 et 24.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser la sorbetière sur une surface sèche, stable et plane; pas juste sous une prise de courant
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Préparation

2.1 Récipient avec élément réfrigérant

- Le récipient réfrigérant doit rester au moins 24 heures dans le congélateur avant d'être utilisé (voir «Préparation» page 25)

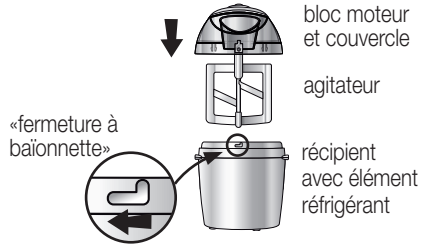
2.2 Recette

- Travailler les ingrédients selon la recette de la glace ou du sorbet dans un récipient de cuisine
- Important: les ingrédients du mélange doivent être à la température du réfrigérateur!**

2.3 Assemblage

- **Important:** assemblez couvercle et bloc moteur avant de sortir le récipient du congélateur
- Mettre le bloc moteur dans le couvercle de façon à ce que les clips de fixation s'encastrent dans les orifices
- Insérer l'axe dans l'agitateur et l'enfoncer à fond de par en dessous, dans l'orifice d'entraînement
- Sortir délicatement le récipient de son sac plastique et le poser sur une surface plane et stable
- Attention froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!**
- La paroi interne doit être dépourvue de glace
- Placer le bloc moteur avec le couvercle et l'agitateur sur le récipient (les 4 ergots doivent se placer dans leur encoche)
- La partie inférieure de l'agitateur doit se trouver dans l'encoche située sur le fond du récipient

- Tourner légèrement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre (fermeture à baïonnette)



3. Fonctionnement

- Mettre l'interrupteur sur «Off» (=éteint)
- **Brancher l'appareil** (230 V /50 Hz)
- Allumer l'appareil (position «On»). Le témoin lumineux s'allume

3.1 Remplissage du récipient réfrigérant

- **Important: ne remplir le récipient que lorsque l'agitateur tourne!**
- Verser le mélange à travers l'orifice de remplissage
- **Ne pas dépasser le bord inférieur de la barre transversale** (du haut) de l'agitateur (voir p. 28)
- Important: ne pas trop remplir; risque de surcharge!**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ni sans agitateur**
- Lorsque c'est prêt éteindre l'appareil (interrupteur sur «Off»)
- **Débrancher l'appareil**
- Important!**
- Ne jamais introduire la main ou un ustensile dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne (risque de se blesser et d'endommager l'appareil)
- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne

4. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil**
- Retirer couvercle et agitateur
- Retirer la glace du récipient avec une spatule plastique (qui ne raye pas)
- Nettoyer l'appareil et les éléments immédiatement après utilisation (voir «Nettoyage» page 34)





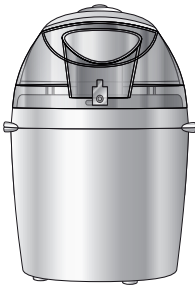
Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et respecter les règles de sécurité suivantes:

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

Français

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le récipient et les éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer (voir «Nettoyage» page 34).



Utilisation

La machine à glace «Gelateria» 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!

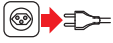


Important!

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



1. Mise en place

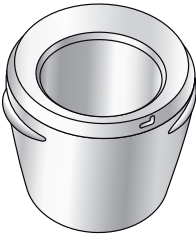


Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **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 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 le bloc moteur ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

2. Préparation

2.1. Récipient avec élément réfrigérant



Le récipient réfrigérant doit rester au moins 24 heures dans la case congélation ou dans le congélateur avant d'être utilisé. Pour un résultat optimal, respecter le temps de réfrigération nécessaire (selon les symboles étoiles ❄️❄️❄️):

Plage de température:

-18 °C ou plus froid

Temps:

24 heures ou plus

- Enfermer le récipient réfrigérant dans un sac plastique pour le protéger du givre. **Important: avant de placer le récipient réfrigérant à geler, veillez à ce qu'il soit parfaitement propre et sec**
- Placer le récipient réfrigérant bien droit, il doit reposer sur son fond. Ne pas placer d'aliments ou autres récipients dessus



- **Recommandations:**

- **Ne jamais chauffer le récipient**

- Le liquide de refroidissement à l'intérieur des parois du récipient est non toxique

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



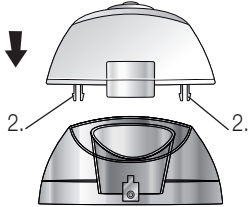
2.2. Recette

- Préparer la glace ou le sorbet selon la recette dans un récipient de cuisine (voir recettes page 32)

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



1. placer bloc moteur dans couvercle



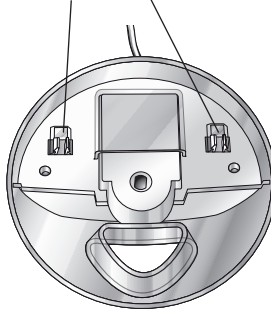
2.3. Assemblage

- **Important:** avant de sortir le récipient réfrigérant du congélateur, assemblez couvercle et bloc moteur

- Mettre le bloc moteur dans le couvercle (placer le bloc moteur dans l'encoche. Entraînement de l'agitateur vers l'orifice de remplissage) (1) et appuyer légèrement

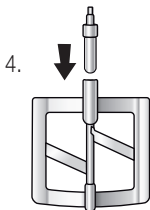
- Ainsi les clips de fixation (2) s'encastrent dans les orifices

3. clips de fixation



- **Important!**

Contrôler par en dessous que les clips de fixation (3) sont bien insérés



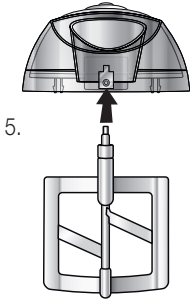
- Insérer l'axe dans l'agitateur et bien l'enfoncer (4)

suite ...

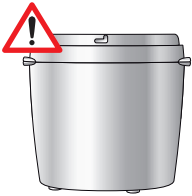


Fonctionnement

27



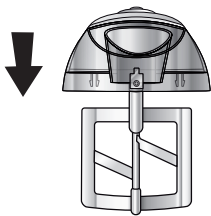
- Enfoncer l'agitateur, de par en dessous, dans l'orifice d'entraînement, jusqu'à la butée (embout de l'axe vers le haut) (5)



- Sortir le récipient de son sac plastique et le poser sur une surface plane et stable

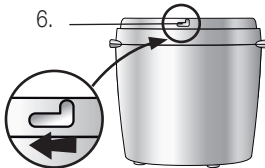
Attention froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!

- La paroi interne doit être dépourvue de glace (éliminer le givre s'il y en a avec une spatule en plastique)



- Placer le bloc moteur avec le couvercle et l'agitateur sur le récipient (les 4 ergots de fermeture doivent se placer dans les encoches situées sur le récipient) (6)

Important: vérifier que l'agitateur est bien droit dans le récipient (la partie inférieure de l'agitateur doit se trouver dans l'encoche située sur le fond du récipient)



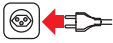
- Tourner légèrement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre (6) (fermeture à baionnette)



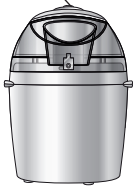
Important!

- Le récipient réfrigérant ne peut être rempli que lorsque l'appareil est bien assemblé et que l'agitateur tourne, sinon la préparation risque de coller à la paroi et l'agitateur risque de ne plus être dans la bonne position





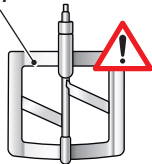
interrupteur marche/arrêt



orifice de remplissage



ne pas dépasser le bord inférieur!



3. Utilisation de l'appareil

- Avant de démarrer l'appareil, contrôler que le couvercle (avec bloc moteur et agitateur) est correctement mis en place
- Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur «Off» (=arrêt)
- Brancher l'appareil en insérant la fiche dans la prise de courant (230 V / 50 Hz). L'appareil est alors prêt à l'emploi

- Mettre la machine à glace en marche (placer l'interrupteur sur «On», le témoin lumineux s'allume)

3.1 Remplissage du récipient avec élément réfrigérant

- Important: ne remplir le récipient que lorsque l'agitateur commence à tourner! Sinon à cause du froid, le mélange gèlerait immédiatement et collerait au fond ou sur la paroi du récipient et bloquerait l'agitateur
- Verser la préparation avec précaution sur l'agitateur en rotation à travers l'orifice de remplissage

- *Ne pas dépasser le bord inférieur de la barre transversale* (du haut) de l'agitateur (voir dessin)
- Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ni sans agitateur

- Surveiller le processus

3.2 Pour votre sécurité

- La machine à glace est dotée d'un dispositif anti-surchauffe. En cas de surchauffe du moteur (si la glace est trop dense ou trop compacte) la sécurité électrique se déclenche et l'appareil s'éteint complètement
- Mettre l'interrupteur marche /arrêt sur «Off»
- Débrancher l'appareil
- Le laisser refroidir complètement



3.3 Rajouter des ingrédients

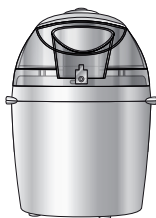
- Lorsque la masse est bien mélangée et commence à prendre, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'orifice de remplissage (ex. morceaux de fruits, pépites de chocolat, fruits candis, amandes ou noix hachées, arômes, liqueur, etc.)



Important!

- **Ne jamais introduire la main dans l'orifice de remplissage (risque de blessures!)**
- **Ne jamais introduire un ustensile tel que cuillère, spatule, etc. dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil!)**
- **Ne pas trop remplir le récipient (voir page ci-contre)** (la masse augmente de volume au cours du brassage)
- Ne pas retirer le couvercle avec le bloc moteur et l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne
- Ne pas interrompre ni éteindre le processus en cours. La masse à cause du froid, collerait au fond et à la paroi du récipient et bloquerait l'agitateur
- **Si la glace est trop dure, l'agitateur change automatiquement de direction de rotation (évite surchauffe du moteur).** Si l'agitateur change à nouveau de direction, éteindre immédiatement l'appareil. La glace est donc prête et à point
- **Si la glace n'est toujours pas prise après 40 minutes ou si la surface se reliquéfie, éteindre immédiatement l'appareil**
 - Retirer la glace à l'aide d'une spatule en plastique et la verser dans une boîte congélation
 - Laisser durcir la glace au congélateur
- **Important:** la glace ne doit plus être retravaillée dans la machine
- Ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes
- Ne pas utiliser de glaçons ni de liquides congelés
- Les temps de préparation varient en fonction de la température des ingrédients et selon la préparation (glace ou sorbet)

suite ...

**Conseils!**

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

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

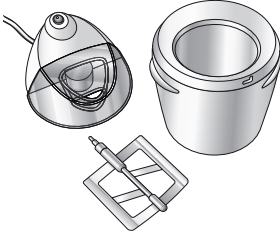
- Bien mélanger au batteur les aliments crus (par ex. sucre avec oeufs)
- Pour les glaces à base de crème fouettée (avec crème ou demi-crème) **ne monter la crème qu'à demi**
- **Ne monter les blancs d'oeuf que légèrement**
- Si vous désirez des glaces plus légères, utilisez le yaourt à la place de la crème
- Pour obtenir de beaux effets de couleur, ajoutez un peu de colorant alimentaire
- Si la glace n'est pas bien prise, c'est peut-être parce que:
 - le récipient réfrigérant n'était pas assez froid (voir «Préparation» page 25)
 - les ingrédients n'avaient pas été mis au réfrigérateur avant
 - les quantités de la recette n'ont pas été respectées

4. Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu (environ après 30 à 40 minutes) éteindre l'appareil (mettre l'interrupteur sur «Off»). Le témoin lumineux s'éteint



- **Débrancher l'appareil**

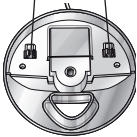


- Dès que la glace est prête, libérer et enlever le couvercle (avec bloc moteur et agitateur) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre («fermeture à baïonnette»)
- Vider le récipient, retirer la glace à l'aide **d'une spatule en plastique (qui ne raye pas)** et la mettre dans un récipient à congélation (ex. «M-Top-Line» de votre MIGROS)

Recommandation: ne pas conserver la glace/le sorbet trop longtemps et les déguster assez rapidement (quelques jours après leur préparation)

- Verser la glace par ex. dans un moule à cake, dans des petites formes à glace ou dans des demi-fruits surgelés (voir recettes «CUISINE de SAISON» page 32) à l'aide d'une spatule, et la conserver couverte dans le congélateur jusqu'au moment de la servir

pincer clips de fixation



- Décoller les restes de glace sur le fond et la paroi à l'aide d'une spatule en plastique (**pour ne pas risquer d'endommager le revêtement du récipient**)

- Libérer et retirer le bloc moteur du couvercle en pinçant les clips de fixation



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le récipient, le couvercle et l'agitateur immédiatement **après chaque utilisation**. Cela évite que des résidus d'aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 34)

Conseil pour servir le sorbet:

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

Sorbet aux baies (fraises ou framboises)

Ingrédients:

- 3 dl d'eau
- 150 g de sucre
- 500-700 g de fruits frais ou surgelés (réduire en purée et passer au tamis)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation du sirop de sucre:

- Chauffer eau et sucre dans une petite casserole
- Réduire le feu et laisser cuire 2 minutes env. Laisser **bien refroidir** le sirop de sucre

Préparation du sorbet:

- Mélanger le sirop de sucre, avec les fruits et le jus de citron
- Verser la préparation dans le récipient de la sorbetière

cuisine de **saison**

Cette recette provient de la revue CUISINE DE SAISON.

Fruits givrés fruits de la passion et fraises

Ingrédients:

- 6 fruits de la passion
- 2 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 250 g de fraises mûres
- 200 g de double crème

Préparation:

- Couper les fruits de la passion en deux. Enlever la pulpe des fruits et la passer au tamis. Récupérer le jus et y ajouter le sucre en poudre
- Mettre les demis fruits au congélateur pendant 1 à 2 heures
- Faire une purée de fruits avec le jus des fruits de la passion et les fraises
- Ajouter la double crème et bien mélanger
- Verser dans le récipient réfrigérant et laisser tourner jusqu'à ce que la préparation ait une consistance moelleuse

Servir:

- Les demis fruits de la passion remplis du sorbet accompagnés d'une cuillère à glace



cuisine de **saison**

Cette recette provient de la revue CUISINE DE SAISON.

Sorbet fleuri

Ingrédients du sirop:

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

Ingrédients du sorbet:

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

Fleurs pour décorer

Préparation du sirop de sucre:

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

Préparation du sorbet:

- Réduire les baies en purée, les passer au tamis et les mélanger avec 2 dl de sirop
- Battre les blancs d'oeuf légèrement, et les ajouter délicatement
- Verser dans la sorbetière pour faire prendre le sorbet

- Couper le sorbet en tranches fines et les disposer en éventail. Ajouter un peu de sirop et décorer avec des fleurs

Conseil:

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





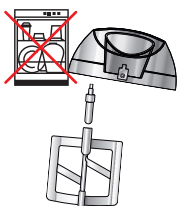
Bloc moteur

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



Récipient avec élément réfrigérant

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



Couvercle et agitateur

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



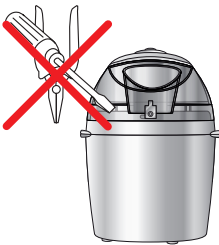
Rangement

- 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

Cet appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.

Problèmes



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



- Déposer gratuitement tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour permettre son élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale		8 W
Dimensions		env 190 x 200 mm (H x Ø)
Longueur du cordon		env. 1.80 m
Poids de l'appareil	(avec les éléments)	env. 3.4 kg
Matériaux	- bloc moteur (corps) - récipient réfrigérant - agitateur et couvercle	plastique plastique/aluminium plastique
Antiparasité		conforme aux normes UE
Homologation		CE / S+
Garantie produit		2 ans

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



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	38	Pulizia	52
A proposito delle istruzioni d'uso	39	– Blocco motore	52
Disimballaggio	39	– Recipiente con elemento refrigerante	52
		– Coperchio e pala mescolatrice	52
Elenco delle parti e degli elementi di comando	40	Custodia / Manutenzione	53
Istruzioni brevi	41	Guasti	53
Messa in funzione	42	Smaltimento	54
– Prima della messa in funzione iniziale	42	Dati tecnici	54
– Impiego	42		
– Collocazione	43		
– Preparativi	43		
– Uso dell'apparecchio	46		
– Dopo l'utilizzo	49		
Ricette	50		



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni d'uso, che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere per intero le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a ogni eventuale altro utente
- **Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; conservare l'apparecchio fuori dalla loro portata**
- Coloro che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, i bambini e le persone sotto l'effetto di alcol, farmaci o sostanze stupefacenti non possono utilizzare questo apparecchio, o solo sotto stretta sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- Non immergere mai il blocco motore né il cavo in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) dotate di protezione di 6 A
- Estrarre assolutamente la spina:
 - prima di ogni spostamento dell'apparecchio
 - **prima di mettere o togliere la pala mescolatrice**
 - dopo ogni utilizzo
 - prima di qualsiasi pulizia
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non collocare né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con le mani umide o bagnate; per estrarre la spina non tirare mai per il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere a un tecnico

- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - 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 o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto a uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Utilizzare l'apparecchio unicamente se assemblato correttamente
- **Attenzione, il recipiente refrigerante è freddo: non toccare le pareti interne!**
- **Importante: il recipiente può essere riempito unicamente quando l'apparecchio è in funzione**
- **Mai riempire troppo il recipiente; pericolo di sovraccarico (non superare il limite massimo)**
- **Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre le mani o delle posate nel foro di riempimento; pericolo di lesioni o di danni all'apparecchio!**
- **Mai mettere in funzione l'apparecchio senza pala mescolatrice**
- **Non mettere in funzione l'apparecchio con il recipiente vuoto**
- **Mai togliere il coperchio, il blocco motore e la pala mescolatrice quando l'apparecchio è in funzione**
- **Se anche dopo 40 minuti il gelato non fosse denso o si sciogliesse nuovamente in superficie, spegnere immediatamente l'apparecchio**
- Terminata la preparazione spegnere immediatamente l'apparecchio (interruttore su «Off») ed estrarre la spina
- Togliere la miscela di gelato unicamente con **una spatola di gomma che non graffia**
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio o cercare di aprirlo
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali



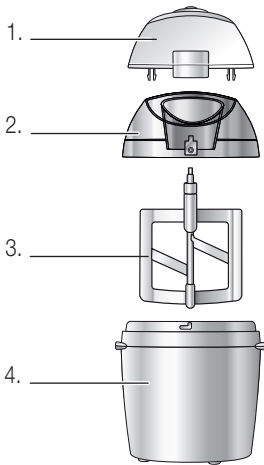
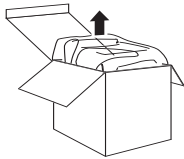
A proposito delle istruzioni d'uso

39

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, contattare M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

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

Disimballaggio



– Togliere dall'imballaggio l'apparecchio e i suoi elementi

– Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:

1. Blocco motore
2. Coperchio con foro di riempimento
3. Pala mescolatrice
4. Recipiente con elemento refrigerante

– Lavare tutte le parti, escluso il blocco motore, con un detersivo per stoviglie. Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugare

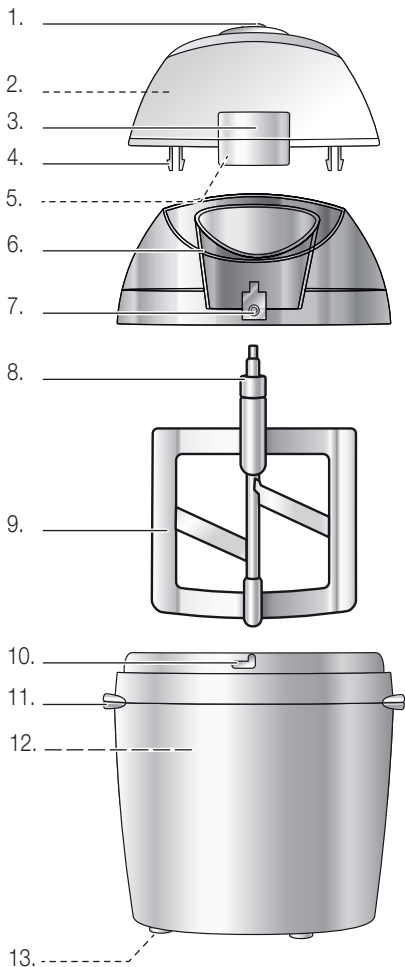
– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– Distruggere eventuali sacchetti di plastica. Questi potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Suggerimento:

Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

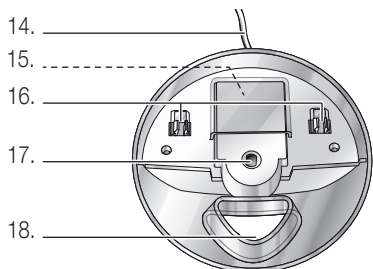
40 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Macchina per gelato:

1. Interruttore a levetta acceso/spento con spia di controllo («On» = acceso e «Off» = spento)
2. Spina e cavo di alimentazione (sul retro del blocco motore)
3. Blocco motore
4. Clip di fissaggio per coperchio
5. Elemento propulsore per pala mescolatrice
6. Coperchio trasparente con foro di riempimento
7. Perni di chiusura (4x)
8. Perno per pala mescolatrice
9. Pala mescolatrice
10. Incavo per perni di chiusura (7.) («chiusura a baionetta»)
11. Maniglia
12. Recipiente con elemento refrigerante
13. Piedini in gomma per una buona tenuta

Italiano



Blocco motore e coperchio assemblati (visti da sotto):

14. Spina e cavo di alimentazione
15. Blocco motore (nell'incavo)
16. Clip di fissaggio per coperchio
17. Elemento propulsore per pala mescolatrice
18. Foro di riempimento



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 38 e 42.

1. Collocazione

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo né posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Preparativi

2.1 Recipiente con elemento refrigerante

- Prima dell'utilizzo l'elemento refrigerante deve essere refrigerato nel congelatore per almeno 24 ore (vedi preparativi pag. 43)

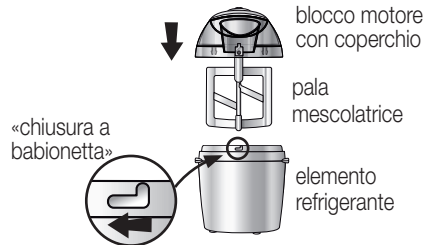
2.2 Ricette

- In un recipiente separato preparare gli ingredienti per il gelato o il sorbetto secondo ricetta **Importante: gli ingredienti per la miscela devono avere la temperatura da frigorifero!**

2.3 Assemblaggio

- **Importante:** prima di togliere il recipiente dal congelatore, assemblare il blocco motore con il coperchio
- Mettere il blocco motore nel coperchio e far scattare in posizione nelle apposite aperture le clip di fissaggio
- Infilare il perno nel foro della pala mescolatrice e inserire la stessa nel motore da sotto, finché scatta in posizione (perno in avanti)
- Togliere con cura il recipiente dal sacchetto di plastica e metterlo su una superficie piana e stabile **Attenzione al freddo: non toccare con le dita le pareti interne del recipiente!**
- Le pareti interne non dovrebbero presentare ghiaccio
- Mettere il blocco motore con il coperchio e la pala mescolatrice sul recipiente (i 4 perni di chiusura devono adattarsi agli incavi del recipiente)

- La parte inferiore della pala mescolatrice deve adattarsi perfettamente all'incavo esistente sul fondo del recipiente
- Avvitare leggermente il coperchio in senso orario finché scatta in posizione («chiusura a baionetta»)



3. Uso dell'apparecchio

- Schiacciare l'interruttore acceso/spento su «Off» (=spento)
- **Inserire la spina** nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Accendere l'apparecchio (pos. «On»). La spia di controllo si accende

3.1 Riempire il recipiente refrigerante

- **Importante: non appena la pala mescolatrice inizia a girare riempire subito con la miscela il recipiente refrigerante**
 - Versare la **miscela** attraverso il foro di riempimento
 - Versare la miscela **soltanto fino al bordo inferiore della stanghetta trasversale** (v. pagina 46) **Importante: non riempire eccessivamente il recipiente; pericolo di sovraccarico!**
 - **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto né senza pala mescolatrice**
 - Alla fine del processo di lavoro spegnere la macchina (interruttore sulla pos. «Off»)
 - **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Importante!**
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mani o oggetti nel foro di riempimento (pericolo di lesioni e di danni all'apparecchio!)
 - Mai togliere il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione

4. Dopo l'uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Togliere immediatamente il coperchio e la pala mescolatrice
- Togliere il gelato con una spatola di plastica (che non graffia)
- Dopo l'uso pulire apparecchio e i suoi elementi (vedi «Pulizia» a pagina 52)





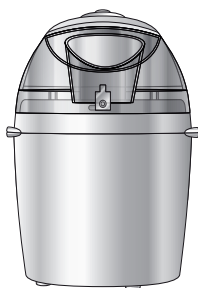
Prima della messa in funzione iniziale

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 38 e le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- *Attenzione, il recipiente refrigerante è freddo: non toccare le pareti interne!*
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre le mani o le posate nel foro di riempimento
- Mai mettere in funzione l'apparecchio a vuoto o senza pala mescolatrice
- **Importante:** il recipiente può essere riempito unicamente quando l'apparecchio è in funzione

Prima della messa in funzione iniziale lavare il recipiente e gli elementi con acqua calda e detersivo per stoviglie. Pulire il blocco motore unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» pagina 52).

Italiano



Impiego

Con la macchina per gelato «Gelateria» 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!

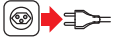


Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato



1. Collocazione

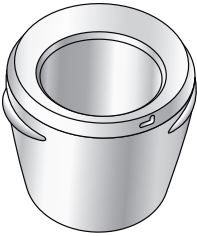


Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **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 il blocco motore non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

2. Preparativi

2.1. Recipiente con elemento refrigerante



Prima dell'utilizzo l'elemento refrigerante deve essere refrigerato almeno 24 ore in congelatore o nel comparto congelatore. Per un risultato ottimale osservare i tempi di refrigerazione consigliati (osservare le stelline *** ** ***):

Temperatura:

-18 °C o più freddo

Tempi di refrigerazione:

24 ore o più a lungo

- Prima della refrigerazione avvolgere il recipiente in un sacchetto di plastica per proteggere l'elemento dalla formazione di brina. **Importante: l'elemento deve essere completamente pulito e asciutto**
- Appoggiare l'elemento diritto con il fondo verso il basso. Non appoggiarvi sopra altri surgelati o altri contenitori



- **Note:**

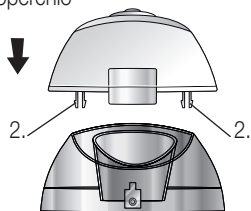
- **non riscaldare mai il recipiente**

- il liquido refrigerante all'interno delle pareti del recipiente non è tossico

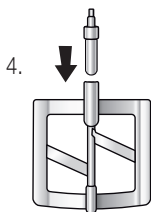
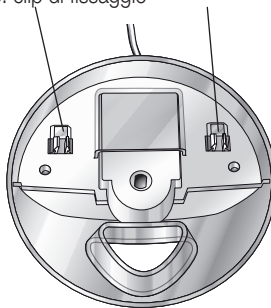
- **Suggerimento:** tenere l'elemento costantemente in congelatore, perché sia sempre pronto per la preparazione di gelati o sorbetti!



1. inserire il blocco motore nel coperchio



3. clip di fissaggio



2.2 Ricette

- Preparare gli ingredienti per il gelato o il sorbetto secondo ricetta in un recipiente separato (ricette a pagina 50)

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

2.3 Assemblaggio

- **Importante:** prima di togliere il recipiente dal congelatore, assemblare il blocco motore con il coperchio

- Inserire il blocco motore nel coperchio (abbassare il blocco motore nell'incavo, col elemento propulsore verso il foro di riempimento) (1) e premere leggermente

- Far scattare in posizione le clip di fissaggio (2) nelle apposite aperture

- **Importante!**

Controllare bene sulla parte inferiore dell'apparecchio che le clip di fissaggio (3) siano scattate in posizione in modo corretto

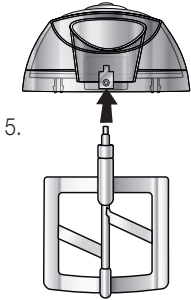
- Infilare il perso nell'apertura della pala mescolatrice finché scatta in posizione (4)

segue ...

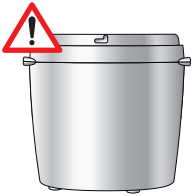


Messa in funzione

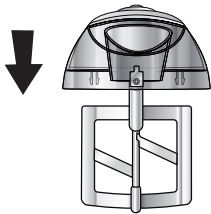
45



- Inserire da sotto la pala mescolatrice nel motore finché scatta in posizione (perno in avanti) (5)

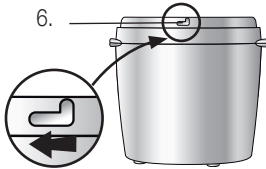


- Estrarre con cura il recipiente dal sacchetto di plastica e appoggiarlo su una superficie stabile e piana
Attenzione al freddo: non toccare con le dita le pareti interne (prendere il recipiente soltanto per le apposite maniglie)!
- Le pareti interne non dovrebbero mostrare del ghiaccio (ev. eliminare i cristalli di ghiaccio con una spatola di plastica)



- Mettere il blocco motore con il coperchio e la pala mescolatrice sul recipiente (i quattro perni di chiusura devono combaciare con gli incavi del recipiente) (6)

Importante: badare che la pala mescolatrice sia ben dritta nel recipiente (la parte inferiore della pala mescolatrice deve combaciare con l'incavo presente sul fondo del recipiente)



- Girare leggermente il coperchio in senso orario finché scatta in posizione (6) («chiusura a baionetta»)



Importante!

- *Il recipiente refrigerante può essere riempito soltanto quando l'apparecchio è completamente assemblato e la pala mescolatrice è entrata in funzione. In caso di mancata osservanza di queste regole c'è il pericolo che la massa si attacchi alla parete dell'apparecchio, impedendo così il giusto posizionamento della pala mescolatrice*



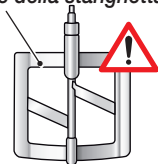
interruttore acceso/spento



foro di riempimento



riempire soltanto fino al bordo inferiore della stanghetta!



3. Uso dell'apparecchio

- Prima di avviare l'apparecchio badare che il coperchio, il blocco motore e la pala mescolatrice siano fissati correttamente
- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «Off» (=spento)
- Una volta **inserita la spina nella presa** (230 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso

- Mettere in funzione la macchina (**interruttore acceso/spento** su «On». La spia di controllo si accende)

3.1 Riempire il recipiente refrigerante

- **Importante: il recipiente può essere riempito solo quando la pala mescolatrice inizia a ruotare.** In caso contrario la miscela congelerebbe immediatamente attaccandosi sul fondo e alle pareti bloccando la pala mescolatrice
- Versare con cautela la **miscela** attraverso il foro di riempimento sulla pala mescolatrice rotante

- Versare la miscela **solo fino al bordo inferiore della stanghetta** (vedi illustrazione)

Importante: mai riempire troppo il recipiente; pericolo di sovraccarico!

- **Mai mettere in funzione l'apparecchio a vuoto e senza pala mescolatrice**

- Sorvegliare l'apparecchio mentre è in funzione

3.2 Per la sua sicurezza

- La macchina per gelato è dotata di un **dispositivo antisurriscaldamento**. In caso di surriscaldamento del motore (**in caso di miscela troppo densa e compatta**) interviene il dispositivo di sicurezza elettrico che spegne completamente l'apparecchio
- Mettere l'interruttore acceso/spento sulla pos. «Off»
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio

segue ...



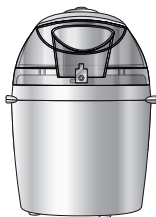
3.3 Aggiungere ingredienti

- Quando la massa è ben miscelata e inizia a congelare, si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apposito foro (per es. pezzetti di frutta, cioccolato, frutta candita, mandorle, nocciole, aromi, un po' di liquore, ecc.)

Importante!



- *Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre la mano nel foro di riempimento (pericolo di lesioni!)*
 - *Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre oggetti come cucchiai, spatole, ecc. nel foro di riempimento (pericolo di lesioni e di danni all'apparecchio!)*
 - **Mai riempire troppo il recipiente (vedi pagina a lato);** la massa aumenta di volume durante il processo di lavoro
 - Mai togliere il coperchio con la pala mescolatrice e il blocco motore quando l'apparecchio è in funzione
 - Non interrompere il funzionamento dell'apparecchio durante il procedimento; la massa si potrebbe attaccare alle pareti e congelare, bloccando la pala mescolatrice
 - **Se la massa lavorata è troppo densa, la pala mescolatrice inverte automaticamente la direzione rotatoria (impedendo così il surriscaldamento del motore).** Nel caso in cui la direzione rotatoria della pala mescolatrice dovesse nuovamente cambiare, spegnere immediatamente l'apparecchio. La miscela è ora gelata al punto giusto
 - **Se anche dopo 40 minuti il gelato non fosse denso o si sciogliesse nuovamente in superficie, spegnere immediatamente l'apparecchio**
 - Con una spatola di plastica togliere il gelato dalla gelatiera e riempire un recipiente per la congelazione
 - Lasciar indurire la massa di gelato nel congelatore
- Importante:** il gelato non può più essere lavorato nella macchina
- Attenersi alle quantità indicate nelle ricette
 - Non utilizzare cubetti di ghiaccio o liquidi congelati
 - Il tempo di preparazione dipende dal tipo di preparazione (gelato o sorbetto) e dalla temperatura degli ingredienti



Italiano

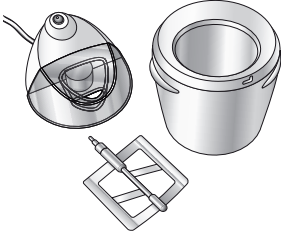
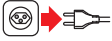
Suggerimenti:

- Per una buona riuscita gli ingredienti devono avere la temperatura da frigorifero. Lasciar raffreddare per esempio sciroppi di zucchero preparati sul momento
- La miscela deve essere liquida e fine (ridurre in purea frutta e bacche e passarle al setaccio)
- A dipendenza del grado di maturità dei frutti e di acidità delle bacche, aggiungere un po' di zucchero al velo, vaniglia o cannella
- **Nota:** il freddo diminuisce il gusto dolce. Il sorbetto congelato sarà dunque meno dolce della purea prima della preparazione
- Frullare bene gli ingredienti crudi (ad es. uova con zucchero) con un frullatore
- 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 la miscela non è ben congelata:
 - il recipiente refrigerante non era sufficientemente freddo prima del ciclo di lavoro (vedi «Preparativi» a pagina 43)
 - gli ingredienti non erano stati fatti raffreddare in frigorifero
 - le quantità indicate nella ricetta non sono state rispettate



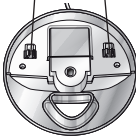
4. Dopo l'utilizzo

- Ottenuti i risultati desiderati (dopo ca. 30, 40 minuti), spegnere l'apparecchio (interruttore sulla pos. «Off»). La spia di controllo si spegne
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



- Dopo la preparazione togliere immediatamente il coperchio (compreso il blocco motore e la pala mescolatrice) (girare in senso antiorario «chiusura a baionetta»)
- Togliere il gelato con una **spatola di plastica (che non graffia)** e metterlo in un recipiente per congelatori (ad es. «M-Top-Line» MIGROS)
Nota: non conservare troppo a lungo il gelato/sorbetto, ma consumarlo nel giro di pochi giorni
- Ev. riempire di gelato una forma per cake, formine per gelati o mezzi frutti svuotati e congelati (vedi ricette «CUCINA DI STAGIONE» a pagina 50) e metterli nel congelatore coperti prima di servire in tavola

premere i clip di fissaggio



- Con una spatola di plastica raccogliere il gelato rimasto incollato sul fondo e sulle pareti del recipiente (**Importante:** non danneggiare il rivestimento!)
- Liberare il blocco motore dal coperchio premendo i clip di fissaggio



Importante!

- Per ragioni d'igiene e onde evitare che i residui alimentari vi rimangano incollati, lavare il recipiente, il coperchio e la pala mescolatrice subito **dopo l'uso** (vedi «Pulizia» pagina 52)

Come servire il sorbetto:

- fare ammorbidire leggermente la massa, frullare fino a che la stessa diventi liscia e morbida
- rimettere in congelatore affinché ritrovi la giusta consistenza e servire subito

Sorbetto di bacche (fragole o lamponi)

Ingredienti:

- 3 dl acqua
- 150 g zucchero
- 500-700 g bacche fresche o scongelate (ridotte in purea e passate al setaccio)
- 1 cucchiaino succo di limone

Preparazione dello sciroppo di zucchero:

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

Preparazione del sorbetto:

- Mescolare lo sciroppo con la purea di bacche ed il succo di limone
- Versare nel recipiente refrigerante per l'elaborazione

Italiano

cucina di **stagione**

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

Semifreddo fragola e frutto della passione

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

Servire:

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



cucina di **stagione**

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

Sorbetto fiorito

Ingredienti sciroppo:

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

Ingredienti sorbetto:

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

Preparazione dello sciroppo:

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

Preparazione del sorbetto:

- Ridurre in purea le bacche, passare al setaccio e mescolare con 2 dl di sciroppo
- Montare leggermente gli albumi e aggiungerli delicatamente
- Versare nel recipiente refrigerante per l'elaborazione a sorbetto

- Per servire il sorbetto tagliarlo in fettine sottili e accatastarle. Guarnire a piacimento con un po' di sciroppo e con i fiori

Suggerimento:

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



Blocco motore

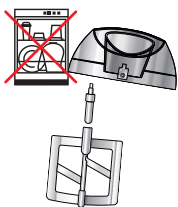
- Prima di ogni pulizia dell'apparecchio girare l'interruttore acceso/spento su «Off» ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- **Mai immergere nell'acqua né lavare sotto l'acqua corrente il blocco motore**
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina

Italiano



Recipiente con elemento refrigerante

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



Coperchio e pala mescolatrice

- Estrarre il perno dalla pala mescolatrice
 - Lavare tutti gli elementi con l'acqua calda e un comune detersivo, quindi asciugare bene
- Nota:**
- **Non lavare gli elementi della macchina per gelato in lavastoviglie**



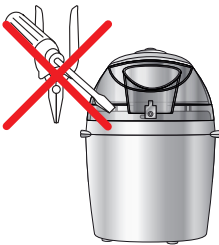
Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare la macchina per gelato 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

L'apparecchio non necessita di manutenzione, non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz	
Potenza nominale	8 watt	
Dimensioni	ca. 190 x 200 mm (H x Ø)	
Lunghezza cavo	ca. 1.80 m	
Peso	(elementi compresi)	ca. 3.4 kg
Materiali	- blocco motore (corpo) - recipiente/elemento refrigerante - coperchio e pala mescolatrice	plastica plastica/alluminio plastica
Schermato contro i radio-disturbi	secondo le norme UE	
Approvato da	CE / S+	
Garanzia del prodotto	2 anni	

Italiano

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

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Notizen

Notes

Annotazioni



Notizen

Notes

Annotazioni





Garantie



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 (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

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