

MUSSO



**MACCHINE PER GELATI
ICE-CREAM MACHINES**



**Manuale d'Istruzioni
Instruction Manual**

SPECIFICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
pag. 6



ISTRUZIONI & PRECAUZIONI PER L'USO
pag. 7



INSTRUCTIONS & PRECAUTION FOR USE
pag. 10



INSTRUCTIONS & PRÉCAUTIONS POUR L'EMPLOI
pag. 13



ANWENDUNG & WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN
pag. 16



MODO DE EMPLEO & PRECAUCIONES IMPORTANTES
pag. 19



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
pag. 22



MINI
GELATIERA DA CASA
HOME ICE CREAM MACHINE



STELLA
GELATIERA PROFESSIONALE E DA CASA
PROFESSIONAL AND HOME ICE CREAM MACHINE



GIARDINO

GELATIERA PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ICE CREAM MACHINE



CLUB

GELATIERA PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ICE CREAM MACHINE

CONSUL

GELATIERA PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ICE CREAM MACHINE

Specifiche Tecniche

Technical Specifications

MODEL	CONSUL	CLUB	GIARDINO	STELLA	MINI
MAX INGREDIENTS CAPACITY (L)	3.5	2.5	2.5	1.5	0.75
BOWL CAPACITY (L)	15	6	6	3	2
PREPARATION TIME (min)	30/40	30/40	30/40	30/40	30/40
DIMENSION HEIGHT - WIDTH - DEPTH (cm.)	85 x 44 x 60	83 x 42 x 45	43 x 62 x 42	31 x 51 x 35	27 x 45 x 30
NET WEIGHT (kg.)	105	65	62	31	18
POWER (w)	1200	570	570	250	200
PADDLE INDUCTION MOTOR (RPM)	76	72	72	76	80
MECHANIC TIMER (min.)	60	60	60	60	60
STANDARD CURRENT SINGLE PHASE	230/50 230/60	110/60 230/50	110/60 230/50	110/60 230/50	110/60 230/50
REFRIGERANT	R404A	R134A	R134A	R134A	R134A
BODY	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche sensoriali o mentali sono ridotte. È opportuno sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.



CONDIZIONI DI UTILIZZO

Non utilizzare un apparecchio che presenti un cavo difettoso o danneggiato, che sia caduto e presenti danni visibili e anomalie di funzionamento.

Non immergete mai l'apparecchio il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua.

Scollegate l'apparecchio quando non l'utilizzate o durante le operazioni di pulizia. Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vs. apparecchio.

La spatola ha parti taglienti, prestare attenzione durante la pulizia.

Tenere mani e utensili lontano dal contenitore mentre la gelatiera è in funzione per prevenire lesioni personali o danni all'apparecchio.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.

Non ostruite le griglie di areazione. Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vs. apparecchio corrisponda a quella del vs. Impianto elettrico. Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.

Utilizzate sempre l'apparecchio con il coperchio al suo posto.



Il vs. apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati, lasciatelo in un punto di raccolta autorizzato.

Non superare la quantità prescritta:

Gelatiera Mini - Lussino l. 0,750

Gelatiera Stella l. 1,5

Gelatiera Fiume - Giardino l. 2,5

Gelatiera Zara - Club l. 2,5

Gelatiera Consul - Ragusa l.3,5

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa di corrente monofase 220v o della tensione indicata sull'apparecchio.
2. Ruotare in senso orario la manopola del TIMER a giro completo.
3. Provare A VUOTO il funzionamento dell'apparecchio azionando i due interruttori.
"SPATOLA" e "FREDDO".
4. Dopo essersi accertati del perfetto funzionamento, versare la miscela da gelare a macchina ferma, e sempre con la spatola e la vite di fermo inserite nelle loro sedi.

E' IMPORTANTE CHE LA MISCELA NON SIA CALDA E NON SUPERI LA QUANTITA' PRESCRITTA

5. Per iniziare il ciclo di lavoro, il timer deve essere azionato ; poiché quando si ferma il ciclo del freddo si interrompe, si consiglia di azionare il timer sui 50 minuti per impedire di interrompersi a gelato non ancora pronto.
In caso di interruzione attendere qualche minuto prima di riprendere il lavoro. Per controllare se il gelato è pronto (dopo circa 20/30 min.), agire solo con l'interruttore della spatola. A lavorazione ultimata, per ottenere una migliore estrazione del gelato, spegnere il freddo agendo sull'interruttore e lasciare funzionare la sola spatola per qualche minuto. Si otterrà una migliore amalgama della crema e l'estrazione ne sarà facilitata.
6. **PULIZIA DELLA MACCHINA**
Togliere la vite di fermo ed estrarre il blocco spatola.
Procedere con il lavaggio della vaschetta.
Rimettere la spatola facendo attenzione all'esatta posizione.

**EVITARE CHE I LIQUIDI BAGNINO IL PERNO CENTRALE.
SI RACCOMANDA DI NON LASCIARE INDURIRE TROPPO IL GELATO, PER
EVITARE LA ROTTURA DELL'INGRANAGGIO DI TRASMISSIONE.**



MANUTENZIONE

L'apparecchio non necessita di alcuna speciale manutenzione.
L'uso corretto ne garantisce l'efficienza per molti anni.

Gelato alla crema

Ingredienti

1 lt latte
7 tuorli d'uovo
350 gr zucchero
1 buccia di limone

Esecuzione

Mettere in un recipiente assolutamente inodore i tuorli d'uovo. Sbatterli aggiungendo gradatamente lo zucchero, fino a quando non saranno ben montati. Aggiungere a poco a poco e sempre mescolando il latte tiepido con la buccia di limone. Mettere a fuoco lento per 8/10 minuti mescolando finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Suggerimenti

Con questa crema base e un po' di fantasia si potranno preparare moltissime qualità di gelati.

IMPORTANT PRECAUTIONS

This appliance must not be used by persons (including children) with physical, sensorial or mental Impairment. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



CONDITIONS OF USE

Do not use the appliance if the power cable is damaged, if it has been dropped, if there is any visible damage to it or if it is not working correctly.

Never place the appliance, the power cable or the plug in water or in any other liquid.

Use the appliance on a stable work surface away from water.

Disconnect the appliance when not in use and before cleaning.

For your safety, only use accessories and spare parts suitable for the appliance.

The paddle has sharp parts: use caution when cleaning.

Keep hands and utensils away from the bowl while the ice cream machine is running to prevent personal injury or damage to the appliance.

Do not let the power cable hang within reach of children.

Do not obstruct ventilation grills.

Check that the rated voltage of your appliance matches your mains voltage.

Always connect the appliance to an earthed socket.

Do not pull the power cable in order to unplug the appliance.

Always use the appliance with its cover in place.



Your appliance consists of various materials that can be recycled. Leave it at an authorized collection point.

Do not exceed the amounts shown:

Mini - Lussino l. 0,750

Stella l. 1,5

Fiume - Giardino l. 2,5

Zara- Club l. 2,5

Consul - Ragusa l. 3,5

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the appliance into a single-phase 220V wall socket, or a socket with the voltage shown on the appliance itself.
2. Turn the TIMER knob through one complete clockwise turn.
3. Make sure the appliance is working correctly by testing the two switches ("PADDLE" and "COLD") while the appliance is EMPTY.
4. After testing, pour in the mixture you wish to churn with the machine turned off and the paddle and locking screw in their places.



DO NOT POUR HOT MIXTURES INTO THE APPLIANCE AND DO NOT EXCEED THE AMOUNT INDICATED

5. Use the timer to start the working cycle. Since the refrigerator turns off when the machine stops, it is best to set the timer to 50 minutes to prevent the machine stopping before the ice cream is ready.
If the machine is turned off, wait a few minutes before starting it again.
To see if the ice cream is ready (after about 20-30 minutes), only switch the paddle off.
To remove the ice cream more easily once churning is complete, turn off the refrigerator ("COLD") and let the paddle work on its own for a few minutes. The ice cream will blend better and this makes it easier to remove.
6. **MACHINE CLEANING**
Remove the locking screw and lift out the paddle block.
Wash the bowl.
Put the paddle back making sure it is locked into exactly the right place.

**DO NOT GET THE CENTRAL PIN WET.
TO AVOID BREAKING THE DRIVE GEAR, DO NOT LET THE ICE CREAM
HARDEN EXCESSIVELY.**



MAINTENANCE

The appliance needs no special maintenance. Proper use ensures many years of service.

Italian Ice Cream Base Preparation

Ingredients

1 L milk
7 egg yolks
350 g. sugar
1 lemon peel

Execution

Put the egg yolks into a completely odourless bowl. Whisk, while gradually adding the sugar, until well whipped. Add the warm milk and lemon zest a little at time while stirring continuously. Place over a low heat and stir for 8-10 minutes until the ingredients are well blended.

Tips

To make all the various different kinds of italian ice cream, you need to start with an ice cream base preparation, which is finished off in different ways according to the desired variety or flavour.

With the italian ice cream base preparation and a little imagination, you can prepare lots of different kinds of ice cream.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONDITIONS D'UTILISATION

N'utilisez pas l'appareil s'il a un cordon défectueux ou endommagé, s'il est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Ne plongez jamais l'appareil, le fil électrique ou la prise de courant dans l'eau ou dans un autre liquide. Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Pour votre sécurité, utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires appropriés.

La spatule a des parties coupantes ; faites attention lorsque vous la lavez.

Afin d'éviter tout risque de dommages physiques ou matériels, ne mettez pas les mains ou des ustensiles à proximité du récipient lorsque la sorbetière est en marche. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation à portée de main des enfants. N'obstruez pas les grilles d'aération.

Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.

Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

Lorsque vous utilisez l'appareil, vérifiez que le couvercle est bien en place.



Cet appareil comprend des matériaux pouvant être recyclés.
Laissez-le dans un centre de récolte autorisé.

Ne dépassez pas la quantité indiquée :

Sorbetière Mini - Lussino 0,75 l

Sorbetière Stella 1,5 l

Sorbetière Fiume - Giardino 2,5 l

Sorbetière Zara - Club 2,5 l

Sorbetière Consul - Ragusa 3,5 l

MODE D'EMPLOI

1. Introduisez la fiche d'alimentation de l'appareil dans une prise secteur monophasée de 220 volts ou de la tension indiquée sur l'appareil.
2. Faites faire un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre au MINUTEUR.
3. Faites un essai À VIDE de l'appareil en manipulant les deux interrupteurs « SPATULE » et « FROID ».
4. Après vous être assuré que l'appareil fonctionne bien, versez le mélange à glacer dans l'appareil à l'arrêt. La spatule et la vis d'arrêt doivent toujours être en place.

IL EST IMPORTANT QUE LE MÉLANGE NE SOIT PAS CHAUD ET QU'IL NE DÉPASSE PAS LA QUANTITÉ INDIQUÉE

5. Pour démarrer le cycle de préparation, réglez le minuteur ; lorsqu'il s'arrête, le cycle du froid s'interrompt. Nous vous conseillons donc de le régler sur 50 minutes pour éviter qu'il ne s'interrompe avant que la glace ne soit prête.
En cas d'interruption, attendez quelques minutes avant de reprendre le cycle.
Pour contrôler si la glace est prête (après 20 à 30 minutes), coupez uniquement l'interrupteur de la spatule.
Une fois la préparation achevée, pour qu'il soit plus facile d'extraire la glace, coupez l'interrupteur du froid et laissez tourner uniquement la spatule pendant quelques minutes. La crème sera mieux amalgamée et l'extraction plus aisée.
6. **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**
Retirez la vis d'arrêt et ôtez le bloc spatule.
Lavez le bac.
Remettez la spatule en faisant attention à ce qu'elle soit bien en place.

FAITES ATTENTION À NE PAS VERSER DE LIQUIDE SUR L'AXE CENTRAL.

NOUS VOUS CONSEILLONS DE NE PAS TROP LAISSER DURCIR LA GLACE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER L'ENGRENAGE DE TRANSMISSION.

ENTRETIEN

Aucun entretien spécial n'est nécessaire. Si vous l'utilisez correctement, votre appareil fonctionnera pendant de nombreuses années.



Préparation de la crème de base

Ingrédients

1 lt de lait
7 jaune d'œuf
350 gr de sucre en poudre
1 écorce de citron

Exécution

Mettre les jaune d'œuf dan un récipient bien propre. Battre les jaune d'œuf en ajoutant, petit à petit, le sucre en poudre. Lorsque les jaune d'œuf seront montés ajouter lentement le lait tiède et l'écorce de citron. Mettre le récipient sur un feu doux pendant 8-10 minutes et continuer à mélanger les ingrédients qui devront former une pâte lisse.


Suggestion

Avec cette Creme de base et un peu de fantaisie, on pourra préparer de nombreuses qualités de glace.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Dieses gerät darf nicht von personen verwendet werden, deren körperliche, geistige oder sinnes-wahrnehmungs-fähigkeiten eingeschränkt sind, wozu auch kinder zu zählen sind. Es ist Sorge dafür zu tragen, dass kinder nicht mit dem gerät spielen.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN



Das gerät nicht betreiben, wenn sein stromkabel beschädigt ist, wenn es heruntergefallen ist, oder wenn es funktionsstörungen bzw. Offensichtliche beschädigungen aufweist. Das gerät, sein stromkabel oder die stromsteckdose niemals in wasser oder eine andere flüssigkeit tauchen. Gerät auf eine stabile, spritzwassergeschützte arbeitsfläche stellen. Nach dem gebrauch und bei reinigungsarbeiten den netzstecker ziehen. Benutzen sie zu ihrer sicherheit nur zubehör und ersatzteile, die für ihr gerät geeignet sind. Das röhrelement weist scharfe kanten auf, weshalb bei der reinigung vorsicht geboten ist. Um verletzungen und schäden am gerät zu verhüten, hände und utensilien vom eisbehälter fernhal-ten, wenn der speiseeisbereiter in betrieb ist. Das stromspeisekabel nicht auf die greifhöhe von kindern herabhängen lassen. Die belüftungsöffnungen niemals abdecken. Vergewissern sie sich, dass die versorgungsspannung ihres gerätes dem stromnetz entspricht. Das gerät nur an eine steckdose mit erdung anschliessen. Zum entfernen des netzsteckers stets am stecker selbst und nicht am kabel ziehen. Das gerät nur mit korrekt aufgesetztem deckel betreiben.



Ihr gerät besteht aus diversen recyclefähigen bauteilen. Sorgen sie für seine korrekte entsor-gung, wenn sie es nicht mehr betreiben.

Die vorgeschriebenen höchstmengen nicht überschreiten:

Speiseeisbereiter Mini - Lussino 0,750 l

Speiseeisbereiter Stella 1,5 l

Speiseeisbereiter Fiume - Giardino 2,5 l

Speiseeisbereiter Zara - Club 2,5 l

Speiseeisbereiter Consul - Ragusa 3,5 l

ANWENDUNG

1. Den Netzstecker des Gerätes an eine 220 V-Einphasen-Stromsteckdose bzw. mit dem am Gerät angegebenen Spannungswert anschließen.
2. Den Timer-Drehknopf um eine vollständige Umdrehung im Uhrzeigersinn verstellen.
3. Das Gerät UNBEFÜLLT probeweise betreiben, indem man die beiden Schalter „Rührbetrieb“ [„SPATOLA“] und „Kühlbetrieb“ [„FREDDO“] betätigt.
4. Wenn sichergestellt ist, dass das Gerät einwandfrei funktioniert und das Rührelement sowie die Feststellschraube korrekt eingesetzt sind, die Eiszutaten bei stillstehendem Gerät in den Behälter geben.



DIE ZUTATENMISCHUNG DARF NICHT WARM SEIN UND DIE VORGESCHRIEBENE HÖCHST-MENGE NICHT ÜBERSCHREITEN.

5. Um die Eisbereitung zu starten, muss der Timer betätigt werden; es wird eine Timer-Einstellung von 50 Minuten empfohlen, um eine Unterbrechung der Kühlungsphase vor dem Ende der Eisbereitung zu vermeiden.
Falls die Kühlung unterbrochen wird, empfiehlt es sich, vor Neuaufnahme der Eisbereitung mehrere Minuten abzuwarten.
Zur Überprüfung, ob das Speiseeis fertig ist (nach etwa 20-30 Min.), nur den Rührbetriebs-Schalter betätigen.
Zur leichteren Entnahme des fertigen Speiseeises aus dem Behälter empfiehlt es sich, den Kühlbetrieb-Schalter abzustellen, das Rührelement jedoch noch mehrere Minuten weiterlaufen zu lassen. Dadurch vermischt sich die Creme besser und lässt sich leichter aus dem Behälter entnehmen.

6. REINIGUNG DER MASCHINE

Die Feststellschraube entfernen und die Röhrelement-Baugruppe herausnehmen.

Den Behälter ausspülen.

Das Röhrelement wieder einsetzen und seine korrekte Position überprüfen.

VERMEIDEN SIE, DEN ZENTRALEN STIFT ZU BENETZEN.

ES WIRD EMPFOHLEN, DAS SPEISEEIS NICHT ÜBERMÄSSIG HART WERDEN ZU LASSEN, DAMIT DAS GETRIEBE KEINEN SCHADEN NIMMT.



PFLEGE

Das Gerät bedarf keiner speziellen Wartungsarbeiten. Bei sachgemäßem Gebrauch wird es seine volle Leistungsfähigkeit über viele Jahre bewahren.

Herstellung der Grundcreme

Zutaten

1 lt milch
7 eilgeb
350 gr zucker
1 zitronenschale

Ausführung

Geben Sie das Eigelb in eine geruchlose Schüssel, nach und nach den Zucker hinzugeben, bis alles gut verrührt ist. Fügen Sie die warme Milch schluckweise mit der Zitronenschale unter Rühren hinzu. Setzen Sie alles unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze 8-10 Minuten auf, bis die Zutaten gut vermischt sind.

Vorschläge

Um vielseitige Geschmacksrichtungen von Eiscremes zu erhalten, ist es wichtig von einer Cremegrundlage auszugehen, die von Zeit zu Zeit je nach Qualität oder bevorzugter Geschmacksnote verändert wird.

Mit dieser Cremegrundlage und ein wenig Phantasie können Sie viele Eiscremes mit verschiedenen Geschmacksrichtungen zubereiten.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Esta máquina no debe ser utilizada por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas sensoriales o mentales reducidas. Es necesario vigilar a los niños para evitar que jueguen con la máquina.

CONDICIONES DE EMPLEO

No utilice la máquina con el cable defectuoso o dañado, o si después de una caída presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

No sumerja jamás el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

Utilice una mesa de trabajo estable lejos de salpicaduras de agua.

Desconecte la máquina cuando no la utilice o durante la limpieza.

Para su seguridad utilice solo accesorios y piezas de recambio aptos para su aparato.

La espátula tiene partes cortantes, tenga cuidado durante la limpieza.

Mantenga las manos y utensilios lejos del contenedor mientras la máquina está funcionando para prevenir lesiones personales o daños de la máquina.

No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.

No obstruya las parrillas de ventilación.

Asegúrese de que la tensión de alimentación de su máquina corresponda a la de su instalación eléctrica.

Conecte siempre la máquina a una toma con puesta a tierra.

No desconecte la máquina tirando el cable.

Utilice siempre la máquina con la tapa o cubierta en su lugar.



Si su máquina está compuesta por varios materiales que puedan reciclarse, al eliminarla déjela en el sitio autorizado de recogida.

No supere la cantidad indicada:

Máquina para hacer helados Mini - Lussino 0,750 litros

Máquina para hacer helados Stella 1,5 litros

Máquina para hacer helados Fiume - Giardino 2,5 litros

Máquina para hacer helados Zara - Club 2,5 litros

Máquina para hacer helados Consul - Ragusa 3,5 litros



MODO DE EMPLEO

1. Enchufe la máquina en una toma de corriente monofásica 220 V o con la tensión indicada en el aparato.
2. Gire una vuelta completa, en el sentido de las agujas del reloj, la manivela del TIMER.
3. Pruebe el funcionamiento con la máquina VACÍA accionando los dos interruptores “ESPÁTULA” y “FRÍO”.
4. Después de haberse asegurado de que funciona perfectamente, vierta la mezcla para hacer el helado con la máquina parada y siempre con la espátula y el tornillo de parada alojados en sus asientos.



ES IMPORTANTE QUE LA MEZCLA NO ESTÉ CALIENTE Y NO SUPERE LA CANTIDAD INDICADA

5. Para iniciar el ciclo de trabajo, el timer tiene que estar accionado, puesto que cuando se para el ciclo del frío se interrumpe, se aconseja poner el timer en 50 minutos aproximadamente para impedir que se interrumpa cuando el helado aún no está listo.
En caso de interrupción espere algunos minutos antes recomenzar el proceso.
Para controlar si el helado está listo (después de 20/30 minutos aproximadamente), actúe solo con el interruptor de la espátula.
Al terminar el proceso de elaboración, para obtener una mejor extracción del helado, apague el frío accionando el interruptor y deje funcionar solo la espátula algunos minutos. Conseguirá una mezcla mejor de la crema y esto facilitará la extracción.
6. **LIMPIEZA DE LA MÁQUINA**
Quite el tornillo de parada y extraiga el bloqueo de la espátula.
Lave el contenedor.
Coloque la espátula prestando atención a la posición exacta.

**EVITE QUE LOS LÍQUIDOS MOJEN EL PERNO CENTRAL.
NO DEJE ENDURECER DEMASIADO EL HELADO PARA EVITAR QUE SE
ROMPA EL ENGRANAJE DE TRANSMISIÓN.**

MANTENIMIENTO

La máquina no necesita ningún mantenimiento especial. El uso correcto garantiza su eficiencia durante muchos años

Preparación de la crema base



Ingredientes

1 lt leche
7 yemas de huevo
350 gr azúcar
1 cáscara de limón

Ejecución

Colocar en un recipiente totalmente inodoro las yemas de huevo, batirlas añadiendo gradualmente el azúcar hasta que estén bien montadas. Añadir poco a poco, mezclando siempre, la leche tibia con la cáscara de limón. Poner a fuego lento durante 8-10 minutos mezclando hasta que los ingredientes estén bien amalgamados.

Sugerencias

Con esta crema base y un poco de imaginación se podrán preparar muchísimas variedades de helodos.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

МОРОЖНИЦУ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮДИ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ДЕТИ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ ПСИХИЧЕСКИМИ СПОСОБНОСТЯМИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДЕТЯМ ИГРАТЬ С МАРОЖНИЦЕЙ.

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИ ДЕФЕКТНОМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕННОМ КАБЕЛЕ НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МОРОЖНИЦЕЙ, А ТАКЖЕ ЕСЛИ МОРОЖНИЦА УПАЛА И ПРИ ЭТОМ ИМЕЮТСЯ ВИДИМЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЛИ ЖЕ ОНА НЕ НАДЕЖНО РАБОТАЕТ.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ МОРОЖНИЦУ, КАБЕЛЬ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ В ВОДУ ИЛИ В ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ

УСТАНОВИТЬ МОРОЖНИЦУ НА СТАБИЛЬНУЮ РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, ДАЛЕКО ОТ БРЫЗГ ВОДЫ

КОГДА МОРОЖНИЦА НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИЛИ ПОДВЕРГАЕТСЯ ОПЕРАЦИЯМ ПО ЧИСТКЕ ОТСОЕДИНИТЬ ЕЕ.

ДЛЯ НАДЕЖНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ЗАПЧАСТИ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ВАШЕЙ МОДЕЛИ.

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫМИ С РЕЖУЩИМИ ЧАСТЯМИ ЛОПАТКИ.

ПРИ РАБОТЕ МОРОЖНИЦЫ, ДЕРЖАТЬ РУКИ И ИНСТРУМЕНТЫ ДАЛЕКО ОТ ЕМКОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ И ПОВРЕЖДЕНИЯ МОРОЖНИЦЫ

ПРОВЕРИТЬ, ЧТОБЫ ПИТАЮЩИЙ КАБЕЛЬ БЫЛ ДАЛЕКО ОТ РУК ДЕТЕЙ
НЕ ЗАКУПОРИВАТЬ ВОЗДУШНЫЕ РЕШЕТКИ

ПРОВЕРИТЬ, ЧТОБЫ НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ ВАШЕЙ МОРОЖНИЦЫ СООТВЕТСТВОВАЛО НАПРЯЖЕНИЮ ВАШЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
ВСЕГДА ПОДКЛЮЧАТЬ МОРОЖНИЦУ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ.

ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ НЕ НАТЯГИВАТЬ КАБЕЛЬ.

ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МОРОЖНИЦЕЙ ВСЕГДА ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.

СБРОС

ВАША МОРОЖНИЦА ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ РАЗНЫХ МАТЕРИАЛОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ПОВТОРНО ИСПОЛЬЗОВАНЫ. ПО ЭТОМУ НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ

ЕЕ, А СДАЙТЕ В АВТОРИЗОВАННЫЙ ЦЕНТР СБОРА.

НЕ ПРЕВЫШАТЬ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО СМЕСИ :

МОРОЖНИЦА MINI-LUSSINO: 0,750 л

МОРОЖНИЦА STELLA : 1,5 л

МОРОЖНИЦА FIUME-GIARDINO

МОРОЖНИЦА ZARA- CLUB : 2,5 л

МОРОЖНИЦА CONSUL RAGUSA: 3,5 л

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Вставить вилку морожницы в розетку однофазного тока 220в или напряжения, указанного на табличке самой морожницы.
2. Повернуть ручку ТАЙМЕРА по часовой стрелке до полного оборота.
3. Чтобы проверить работу морожницы ПРИ ПУСТЫХ УСЛОВИЯХ, включить два выключателя ЛОПАТКА и ОХЛАЖДЕНИЕ.
4. После проверки ее надежной работы, при остановленной машине, налить в емкость замораживаемую смесь. При этом лопатка и стопорный винт должны находиться на своих местах.

ВНИМАНИЕ! СМЕСЬ НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ГОРЯЧЕЙ И НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО

5. Для запуска цикла работы, необходимо включить таймер, по тому, что при остановке таймера цикл охлаждения прерывается. Для исключения возможного прекращения цикла до готовности мороженого рекомендуется поставить таймер на 50 мин.



При прерывании цикла, подождать несколько минут до нового запуска.

Чтобы проверить степень готовности мороженого (прибл. через 20 – 30 мин) выключить только выключатель лопатки.

По окончании приготовления, выключить выключатель охлаждения, причем лопатка должна работать еще несколько минут. Таким образом получается более однородная смесь, которая легко вынимается из емкости.

6. ЧИСТКА МОРОЖНИЦЫ

Снять стопорный винт и вынуть блок лопатки

Тщательно промыть емкость

Установить лопатку опять на свое место, проверяя при этом ее точное положение.

ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТОБЫ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ШТИФТ НЕ БЫЛ МОКРЫМ.

УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ МОРОЖЕНОЕ ОСТАНОВАЛОСЬ МЯГКИМ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ВЕДУЩЕГО МЕХАНИЗМА.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Морожнице не нуждается в спецобслуживании.

Правильное использование обеспечивает ее надежную работу в течение многих лет.

МОРОЖЕНОЕ КРЕМОВОЕ

Ингредиенты

300 мл молока
200 мл сливок
125 г сахара
3 желтка

Выполнение

Разогрейте в кастрюле молоко и сливки, не доводя до кипения.
Взбивайте яйца с сахаром (с особой тщательностью, так как этот момент очень важен) до получения пенистого крема.
Добавьте молоко (теперь уже тёплое) во взбитые яйца и доведите до температуры 82°, когда смесь остынет поставьте её на несколько часов в холодильник.

Советы

Вышеописанный основной яичный крем можно варьировать, добавляя на пример:

кукурузные печенья, грубо раскрошенные прямо в морожнице, когда мороженое является почти готово

изюм и ром, залитый шоколад, кусочки торроне и все, что вкус вам советует!

Для получения более « бархатистого» эффекта добавить 2,5 г муки из семян плодов рожкового дерева.





DECLARATION OF CONFORMITY

WE THE MANUFACTURERS, MUSSO SRL VIA LUIGI GOIA 100 – MORTARA-(PV)-ITALY DECLARE UNDER OUR RESPONSIBILITY THAT THE ICE CREAM MACHINES

MODEL **ALL MODELS**
SERIAL N. **ON THE BACK OF THE MACHINES**

ARE IN COMPLIANCE WITH THE CURRENT CE DIRECTIVES AND MORE PRECISELY WITH

THE MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/CE., STANDARD 60335-1/2,

REACH REGULATION (EC) 1907/2006

RoHS DIRECTIVE 2002/95/EC

THE MACHINES ARE MANUFACTURED IN ACCORDING TO THE SPECIFICATIONS OF OUR TECHNICAL BOOKLET.

SIGNATURE

Maria Paola Musso

CEO



Via Luigi Goia, 100
27036 MORTARA (PV) ITALY
Tel. +39 0384 99093 - Fax +39 0384 92633
info@gelatieremusso.it - www.gelatieremusso.it