MUSSO

MACCHINE PER GELATI
ICE-CREAM MACHINES

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

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 capacita' fisiche sensoriali o mentali sono ridotte. E' 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 rateo 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 0,750 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 soucre 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 devronts 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 rührelement 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 Kühlbe-trieb-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 Rührelement-Baugruppe herausnehmen.
Den Behälter ausspülen.
Das Rührelement 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 Zucher 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 wichting von einer Cremegrundlage auszugehen, die con 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 anormalidades 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	**Ejecución**
1 lt leche **7** yemas de huevo **350 gr** azúcar **1** cáscara de limón	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 imaginatión 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 СПОСОБНОСТЬЯМИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДЕТЯМ ИГРАТЬ С МОРОЖНИЦЕЙ.

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.

ВЫБРОС

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 : 2,5 Л
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, так как 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 окончанию приготовления, выключить выключатель охлаждения, причем лопатка должна работать еще несколько минут. Таким образом получается более однобразная 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 ОСТАВАЛОСЬ 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.

CE

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 CEE 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

White Coffee Gelato

Ingredients for 750 g

200 g coffee beans
250 ml cream
150 ml water
150 g sugar

Preparation method

Pour the coffee beans and water into a pan. Bring to the boil, take off the heat and add sugar. Stir occasionally until the sugar has dissolved, cover and leave the mixture to cool.
After pouring the syrup through a colander to remove the coffee beans, add the cream and pour into your Musso ice cream machine.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Parmigiano-Reggiano Gelato

Ingredients for 750 g

400 ml milk
150 ml cream
60 g grated Parmigiano-Reggiano (genuine Italian Parmesan)
2 egg yolks
125 g sugar

Preparation method

Stir cream and milk together in a pan and heat until bubbles form around the edge. Beat eggs and sugar together in a bowl until the mixture is soft and frothy. Add to the milk and cream, put back on the heat, and stir continuously until the mixture reaches 85°C. Take off the heat and add grated Parmigiano-Reggiano. Leave to cool, then place in the refrigerator for four hours. Pour into your Musso ice-cream machine.

Tips

- For best results, use Parmigiano-Reggiano that has been aged for at least eighteen months.
- Parmigiano-Reggiano gelato goes well with crispy prosciutto (dried in the oven). It may be served on a Parmigiano-Reggiano wafer or simply eaten with a few grapes.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Safran-Walnuss-Eis

Zutaten
Mengenangaben
für 750 g Speiseeis

430 ml Milch
60 g Puderzucker
60 ml Kondensmilch
200 ml frische Sahne
1 Esslöffel Süßkleehonig
1 Prise Salz
1 Prise Safran
Walnüsse
4 Löffelbiskuits

Zubereitung

Milch und Zucker in einem Topf erwärmen, bis die Milch gerade zu blubbern anfängt; dann vom Feuer nehmen und die Kondensmilch sowie die anderen Zutaten, bis auf die Sahne, hinzugeben; die Sahne erst zum Schluss hinzugeben, wenn der Topfinhalt nur noch lauwarm ist. Den Topf zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Das Gemisch in den MUSSO Speiseeisbereiter geben; kurz bevor das Eis die endgültige Festigkeit erreicht hat, die Walnüsse hinzufügen, nachdem man sie zu (nicht zu kleinen!) Stückchen zerrieben hat.
Die Löffelbiskuits in der Mitte durchbrechen und damit ein „Eisspießchen-Sandwich" (siehe Foto) zubereiten.

Tipps

• Safran-Walnuss-Eis sollte in kleinen Portionen serviert werden, damit sich die ungewohnte Geschmackskombination besser würdigen lässt.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Haselnuss-Eis

Zutaten
Mengenangaben
für 470 g Speiseeis

200 ml Vollmilch
100 ml Sahne
1 Eidotter
80 g Zucker
90 g Haselnussmasse

Zubereitung

In einem flachen Topf auf niedriger Flamme (oder im Dampfbad) den Zucker in der Milch lösen und sie auf 70° C erwärmen.
Die Sahne und die Haselnussmasse hinzugeben, alles mit einem Mixer vermengen und abkühlen lassen.
Das abgekühlte Gemisch in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

• Sie können auf das Ei verzichten, wenn Sie stattdessen mehr Sahne hinzugeben.
• Das gleiche Rezept eignet sich auch für Pistazien-Eis: Verwenden Sie einfach Pistazien- statt Haselnussmasse.
• Wenn Sie im Handel keine Haselnussmasse finden, können Sie auch Haselnüsse im Küchenmixer zerkleinern, bis sie dank ihres Ölgehalts zu einer breiigen Paste werden.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Joghurt-Eis

Zutaten
Mengenangaben
für 700 g Speiseeis

300 g weißes Vollmilch-Joghurt
250 ml Sahne
150 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Gemisch mit einem Mixer aufschäumen und dann in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

- Joghurt-Eis ist besonders leicht zuzubereiten und erfreut sich immer großer Beliebtheit. Wenn Sie „weiße Joghurt-Creme" (im Handel erhältlich) statt Joghurt verwenden, wird das Eis noch luftiger und leckerer.
- Joghurt-Eis passt gut zum Obst der Saison oder zu leicht zerreibbaren Feinbackwaren wie z. B. Streuselkuchen, bzw. weichen Feinbackwaren, wie etwa Sandkuchen.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Creme-Speiseeis

Mengenangaben
für 700 g Speiseeis

250 ml Vollmilch
250 ml Sahne
4 Eidotter
125 g Zucker
Ein kleines Stück
Zitronenschale oder
eine Vanilleschote

Zubereitung

Die Eidotter mit dem Zucker zu einer schaumigen Creme verrühren. In einem flachen Topf die Milch und die Sahne erwärmen und die Zitronenschale (oder die Vanilleschote) zur Aromasteigerung hinzugeben.
Die Eidotter-Creme in die erwärmte Milch geben und auf ca. 82° C erhitzen. Abkühlen lassen (am besten auch ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen), dann die Zitronenschale bzw. Vanilleschote herausnehmen und das Gemisch in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

Diese einfache Creme-Grundlage lässt sich auf vielerlei Arten variieren.
- Man kann beispielsweise, kurz bevor die Speiseeismasse ihre endgültige Festigkeit erreicht, grob zerriebene Kekse direkt in den MUSSO Eisbereiter geben.
- Oder auch Rosinen und Rum, geschmolzene Schokolade, Torrone (Türkischer Honig)-Stückchen und noch vieles mehr, ganz nach Ihren Vorlieben.
- Noch cremiger wird das Eis, wenn sie 2,5 g Johannisbrotkernmehl hinzugeben.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it
info@gelatieremusso.it

Raspberry sorbet

Ingredients for 675 g

500 g draspberries
175 g sugar
juice of half a lemon

Preparation method

Blend all ingredients together and pour the mixture into your Musso ice cream machine.

Tips

- The same quantities and method can be used to make sorbets with other berries.
- The mixture must not be left to stand. Consequently berry sorbets are the quickest to make.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Weintrauben-Sorbet

Zutaten
Mengenangaben
für 675 g Sorbet

500 g Weintrauben
(möglichst von der
Rebsorte Moscatello)
175 g Zucker
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale und Kerne der Weintrauben. Sie können auch ein paar Traubenschalen mit hinzugeben, damit das Sorbet ein leichtes Streifenmuster erhält. Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren und das Gemisch dann in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

- Sie können statt normalen ebenso Clinton-Trauben (auch Fragolino genannt) verwenden.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Parmesankäse-Eis

Mengenangaben für 750 g Speiseeis

400 ml Milch
150 ml Sahne
60 g geriebener Parmesankäse
2 Eidotter
125 g Zucker

Zubereitung

Die Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf erwärmen, bis sie am Topfrand zu blubbern anfängt. In einer Schüssel Eier und Zucker zu einer weichen, schaumigen Menge verrühren. Den Schüsselinhalt zur Milch hinzugeben, den Topf wieder auf die Flamme stellen und das Gemisch unter Rühren auf 85° C erhitzen. Den Topf vom Feuer nehmen und den geriebenen Parmesankäse hinzugeben. Abkühlen lassen und dann vier Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Gemisch in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

- Das Eis wird noch leckerer, wenn man mindestens 18 Monate lang gereiften Parmesankäse verwendet.
- Parmesankäse-Eis passt gut zu knusprigen Schinkenstreifen (dörren Sie frischen Schinken im Backofen), kann auf einer Parmesankäse-Waffel serviert oder schlicht zusammen mit Weintrauben gereicht werden.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Schneeweiß-Kaffee-Eis

Zutaten
Mengenangaben für 750 g Speiseeis

200 g Kaffeebohnen
250 ml Sahne
150 ml Wasser
150 g Zucker

Zubereitung

Die Kaffeebohnen mit 150 ml Wasser in einen flachen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann vom Feuer nehmen und den Zucker hinzugeben.
Ab und zu umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann das Gemisch bedeckt abkühlen lassen.
Anschließend den Kaffeesirup ohne die Bohnen abgießen, ihn mit der Sahne vermengen und das Gemisch in den MUSSO Speiseeisbereiter geben. Das Eis erhält so das Aroma, nicht aber den Farbton der Kaffeebohnen.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Hazelnut Gelato

Ingredients for 470 g

200 ml whole milk
100 ml cream
1 egg yolk
80 g sugar
90 g hazelnut paste

Preparation method

Dissolve the sugar into the milk in a pan over a low heat or in a double boiler, and bring the mixture up to 70°C. Add cream, egg yolk and hazelnut paste, blend with an immersion blender and leave to cool. Pour the cold mixture into your Musso ice cream machine.

Tips

- You can avoid adding the egg yolk by increasing the amount of cream.
- Pistachio gelato is made in the same way. Just use pistachio paste instead of hazelnut paste.
- If you cannot find hazelnut paste, you can make it by grinding hazelnuts in a food processor until they release their oil.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Saffron and walnut gelato

Ingredients for 750 g

430 ml of milk
60 g icing sugar
60 ml condensed milk
200 ml fresh cream
1 tbsp sulla honey
1 pinch salt
1 pinch saffron
4 ladyfingers
walnuts

Preparation method

Heat milk and sugar in a pan until you see the first bubbles appear around the edge. Take off the heat and add condensed milk and all other ingredients, except the walnuts, leaving the cream to last when the mixture is luke warm. Leave to stand in the refrigerator for a couple of hours. Pour the mixture into your Musso ice cream machine. Crumble and add walnuts only when the gelato has almost reached its final consistency so that the walnuts remain chunky.
Break ladyfingers in half and serve with gelato like shish kebabs.

Tips

- Saffron and walnut gelato should be served in small portions so that you can appreciate the unusual combination of flavours.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Custard Gelato

Ingredients for 700 g

250 ml whole milk
250 ml cream
4 egg yolks
125 g sugar
some lemon zest or
a vanilla pod

Preparation method

Beat egg yolks and sugar together until frothy. Heat milk and cream in a saucepan and add some lemon zest or a vanilla pod to flavour it. Pour the egg yolks and sugar into the hot milk pan and bring the mixture up to about 82°C. Leave to cool (if you have time, leave it in the fridge for a few hours), remove the lemon zest or vanilla pod and pour the mixture into your Musso ice cream machine.

Tips

This custard base lends itself to several variations on the theme.
• You can add coarsely crumbled cornmeal biscuits or cookies directly to the machine when the gelato is almost ready.
• Alternatively you can even add rum and raisins, melted chocolate, small chunks of nougat, or anything else your imagination suggests!
• To get a more creamy gelato, add a little locust bean gum.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Yogurt Gelato

Ingredients for 700 g

300 g full-fat yogurt
250 ml cream
150 g sugar

Preparation method

Put all the ingredients into a bowl and mix together well. Blend the mixture with an immersion blender and pour into your Musso ice cream machine.

Tips

• The recipe for yogurt gelato is one of the simplest and gives a sure result. If you use one of the cream top yogurts you find in the shops, your gelato will be even softer and tastier.
• Yogurt gelato goes well with fresh fruit, crumbly desserts and soft cakes, like sponge cake.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Grape sorbet

Ingredients for 675 g

500 g moscatel grapes
175 g sugar
juice of half a lemon

Preparation mothod

Peel the grapes and remove the seeds. You can leave the skin on some of the grapes to give the sorbet a streaky effect. Blend all ingredients together and pour the mixture into your Musso ice cream machine.

Tips

- You can also use fragola grapes

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

Himbeer-Sorbet

Zutaten
Mengenangaben
für 675 g Sorbet

500 g Himbeeren
175 g Zucker
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren und das Gemisch dann in den MUSSO Speiseeisbereiter geben.

Tipps

- Sie können dieses Rezept auch für Waldbeeren- oder Erdbeer-Sorbet verwenden, indem Sie einfach diese Beeren an Stelle der Himbeeren nehmen.
- Das Gemisch braucht nicht zu ruhen, weshalb dieses Sorbet das Rezept mit der kürzesten Zubereitungszeit ist.

Musso Srl
Via Luigi Goia, 100
Mortara, Pavia

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it