MUSSO

SORBETIERES

TYPE STELLA *406.001 - TYPE CLASSICA 406.002
TYPE PROFESSIONAL *406.003
TYPE MOBILE PROFESSIONAL *406.006 - TYPE CONSUL *406.010



HANDLEIDING & RECEPTEN

Lees deze instucties zorgvuldig voor u de sorbetieres in gebruik neemt

EMGA

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL	**CONSUL** 406.010	**CLUB** 406.006	**GIARDINO** 406.003	**STELLA** 406.001	**MINI** 406.002
MAX INGREDIENTEN CAPACITEIT (L)	3.5	2.5	2.5	1.5	0.75
ROERKOM CAPACITEIT (L)	15	6	6	3	2
BEREIDINGSTIJD TIME (min)	30/40	30/40	30/40	30/40	30/40
AFMETINGEN HOOGTE - BREEDTE - DIEPTE (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
NETTO GEWICHT (kg.)	105	65	62	31	18
VERMOGEN (W)	1200	570	570	250	200
ROERWERK INDUCTIE MOTOR (RPM)	76	72	72	76	80
MECHANISCHE TIMER (min.)	60	60	60	60	60
STANDAARD VOLTAGE	230/50 230/60	110/60 230/50	110/60 230/50	110/60 230/50	110/60 230/50
KOELMIDDEL	R404A	R134A	R134A	R134A	R134A
BEHUIZING	RVS	RVS	RVS	RVS	RVS

AANWIJZINGEN
VOOR HET GEBRUIK VAN DE SORBETIÈRES

1. Stel het apparaat zoveel mogelijk vrijstaand op, d.w.z. laat om het apparaat heen enige ruimte vrij. Niet in de directe omgeving van een warmtebron plaatsen,
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact (220 V. lichtstroom).
3. Giet het mengsel, dat niet warm mag zijn en nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid (1 à 1¼ liter in de roerkom van het apparaat.
4. Stel achtereenvolgens de schakelaars "FREDDO" (koeling) en "SPATULA" (roerwerk) in werking en stel de tijdschakelaar in op ca. 15 minuten. Na afloop hiervan schakelt hef apparaat zichzelf automatisch uit. Ter vermijding van koelingverlies dient het apparaat gedurende de hele bezettingstijd gesloten te blijven d.m.v. het deksel.

OPGELET: Het is mogelijk dat u bij het. beëindigen van de bereidingstijd met iets anders bezig bent. U komt enige minuten later bij het apparaat, en wilt hem om de één of andere reden nog even in werking stellen. Als nu het ijs om het roerwerk bevroren is, komt dit niet op gang en bestaat bij inschakeling het gevaar dat het nylon tandwiel stuk gaat met als gevolg dat de motor kan doorbranden.
U zet dan gewoon de koeling (FREDDO) uit en wacht enige minuten alvorens U de tijdschakelaar weer in werking stelt. Het verdient in het algemeen aanbeveling de koeling (FREDDO) ongeveer vier minuten voor het eind uit te schakelen en gedurende die tijd alleen het roerwerk (SPATULA) te laten functioneren.
Het ijs wordt dan gelijkmatiger gemengd en U haalt het er zonder moeite uit.

VOOR DE MODELLEN MET EEN DEKSEL MET MAGNEETBEVEILIGING
Zodra de deksel wordt geopend zal het magnetisch veiligheidssysteem het roerwerk (motor) tot stilstand brengen.
Let op: het veiligheidsmechanisme schakelt de compressor niet uit, dus houd het deksel niet te lang open.
Wanneer het deksel wordt gesloten, start het roerwerk niet automatisch opnieuw: het moet opnieuw worden gestart met de schakelaar (uitschakelen en vervolgens inschakelen).

5. SCHOONHOUDEN VAN HET APPARAAT.
Haal het roerwerk eruit, nadat U de vastzetschroef hebt verwijderd.
Was de kom terdege uit met een opgeloste, smaak- en reukloze desinfectans, bv. Halamid.
Dit doet U met alles wat met ijs in aanraking is geweest, zoals lepels, bekers, etc.
Boven- en zijkanten van het apparaat neemt U af met een doek, die U in de desinfectansoplossing vochtig heeft gemaakt. Het bovenste deel van de middenas nooit natmaken.
Als U het roerwerk in de sorbetière terugplaatst, zorgt U er dan wel voor dat het weer precies in de juiste positie komt.

6. ONDERHOUD.
Het apparaat vereist verder geen enkel speciaal onderhoud en ook geen smering.
Als U het maar volgens bovenstaande aanwijzingen behandelt, kunt U erop rekenen dat het jarenlang goed functioneert.

RECEPTEN

SUIKEROPLOSSINGEN:

voor 18': 1 liter water + 540 gram suiker
voor 20': 1 liter water + 750 gram suiker
voor 25': 1 liter water + 860 gram suiker
voor 27': 1 liter water + 950 gram suiker
voor 29': 1 liter water + 1000 gram suiker

het suikergehalte wordt aangegeven met het symbool ',
Voor het meten van het suikergehalte is het nodig te beschikken over een z,g. sacharimeter. (suikerweger naar Beaumé).

NOTE: Koud of warm suikerwater: koud gemeten geeft altijd een 10% hogere uitslag.

VRUCHTENIJS

IJs van Citroenen, Sinaasappelen, Mandarijnen, enz

1 liter water,
425 gram zeer fijne kristalsuiker,
het sap van 6 citroenen,
de geraspte schillen van 2 citroenen.

Laat de suiker, koud, smelten in het water en voeg het sap en de geraspte schillen erbij.
Dompel in dit mengsel Uw sacharimeter, die nu het 1,1425 gehalte moet aanwijzen, oftewel 18'.
Is het gehalte te hoog, water toevoegen. Is het gehalte te laag suiker toevoegen.
Giet het mengsel in Uw sorbetière MUSSO. Stel de tijdschakelaar in op 20 minuten.
Druk de twee schakelaars in en U kunt nu rustig iets anders gaan doen.
Als de tijd is verstreken, haalt U het ijs eruit, doe het in een kom of bakje en zet het in de vriezer.
(Tenzij u het onmiddellijk opdient, waardoor het veel smeuïger op tafel komt.)

IJs van Abrikozen, Aardbeien, Frambozen, Aalbessen, Meloenen, Perziken, Ananas, Bananen, Peren, Kersen, enz.

½ ltr. fijngemaakte en door een zeef gepasseerde vruchten,
½ ltr. suikerwater
350 gram suiker in 3 dl. water 2 min. opgekookt en daarna afgekoeld.

De sacharimeter moet nu aanwijzen 18', d.w.z. een gehalte van 1,1425.
N. B. De fijngemaakte vruchten en het suikerwater moeten altijd koud worden gemengd.
Men mag natuurlijk verschillende vruchten door elkaar mengen en ze aromatiseren met likeuren.
U kunt het aroma van de vruchten opvoeren door het sap van een citroen per liter mengsel toe te voegen. Nooit meer dan 1¼ liter in de sorbetière doen.
Met Uw sorbetière kunt U eveneens maken: crèmes glaceés, gratinés en spooms.

Aalbessen IJs

Benodigdheden:

50 gram volrijpe rode aalbessen
250 gram witte (geeft in totaal ongeveer 6 dl. sap)
½ liter suikerwater van 32', koud.

Bereidingswijze:

Verwijder door middel van een doek het sap uit de bessen.
Meng suikerwater en vruchtensap waardoor het mengsel zakt tot 20'.
Controleer dit met Uw sacharimeter. Is de uitslag meer dan 20' dan moet in kleine hoeveelheden water worden toegevoegd en na ieder scheutje opnieuw, gecontroleerd.
Ligt het gehalte onder de 20' dan moet suiker in beetjes worden toegevoegd onder voortdurend nameten. Glaceren, in een kom doen, opkloppen.

Aardbeien IJs

Benodigdheden:

500 gram aardbeien van een zo geurig mogelijke variëteit
½ liter suikerwater van 32', koud
het sap van een sinaasappel en van een citroen.

Bereidingswijze:

vluchten fijnmaken en zeven door een paardenharen zeef.
Meng gelijke delen van het suikerwater en de fijngemaakte vruchten (½ liter van elk),
voeg er het sap van een sinaasappel en citroen bij en breng het mengsel op 18' door op dezelfde wijze te werk te gaan als bij het recept: "aalbessenijs".

Sinaasappel of Mandarijnen IJs

Benodigdheden:

4 liter water
500 gram suiker
het sap van 4 sinaasappelen of een gelijke hoeveelheid sap uit mandarijnen
het sap van een citroen

Bereidingswijze:

Suiker oplossen in het water door koken.
Geraspte sinaasappel en citroenschil er door doen en laten afkoelen.
Nu het sap van de sinaasappelen of mandarijnen erbij voegen en het suikergehalte op 21' vaststellen. Glaceren, in een kom doen, opkloppen.

Citroen Roomijs

Benodigdheden:

1 liter melk
400 gram suiker
10 eierdooiers
de geraspte schil van 3 citroenen
een stokje vanille.

Bereidingswijze: *1e recept*

Te werk gaan volgens de aanwijzingen, verstrekt voor geglaceerde composities en de compositie voor roomijs.

Bereidingswijze: *2e recept*

Zie het recept voor sinaasappeltjes (pagina 4) en vervang het sap van 4 sinaasappelen door dat van 4 citroenen.

DE VERSCHILLENDE SORBETS

1 liter is voldoende voor 12 personen
Er zijn 4 verschillende sorbets die veel weg hebben van de lichtere ijssoorten.
Ze dragen de benamingen gratiné, marquise, punch en spoom. Deze zijn afgeleid van verschillende, met drank bereide, geglaceerde composities. Ze worden gemaakt door 1 dl. drank te mengen met 1 liter suikerwater van 18', waardoor U een compositie krijgt die 15' moet "wegen".

Als U wijnen gebruikt (Champagne, Port, Madeira, Samos, Sauternes zoals b.v. Chateau-Yquem), mengt U ½ liter wijn, ½ liter suikerwater van 22' (koud gewogen) en voegt daaraan toe het sap van 2 citroenen en een sinaasappel. Andere vruchten kunt U ook gebruiken, maar dan moet U zich beperken tot; aalbessen, frambozen, aardbeien, ananas, meloenen en kersen.
Hiervan neemt U één deel sap op 1 liter suikerwater van 18' of 22', al naar gelang van de soort vrucht die U gebruikt. Als de compositie klaar is, koelt U deze, enige tijd voor het serveren in de sorbetière waarbij U er goed op moet letten dat ze door bevriezing niet te stijf wordt.

NOTE: Men moet ze kunnen drinken. Sorbets serveert U in coupes of kleine glazen.

Sorbet "Champagne"

Maak een suikeroplossing tussen 38' en 40' Baumé en voeg zoveel champagne toe tot het mengsel (suikeroplossing en champagne) zakt tussen een minimum van 16' Baumé en een maximum van 18' Baumé.
U kunt van dit zelfde recept uitgaan bij het maken van sorbets "whisky", "port", "calvados", etc.

Sorbet "Peche"

1 liter perzikensap — *250 gram suiker*
het sap van een citroen — *100 gram verse room*

Sorbet "Orange"

1 liter sinaasappelsap — *300 gram suiker*
100 gram verse room

Sorbet "Fraise"

1 liter aardbeiensap — *200 gram suiker*
het sap van een citroen — *100 gram verse room*

Parfait "Fraise"

1 ½ liter gesuikerde Chantilly — *1 liter aardbeiensap*
200 gram suiker — *het sap van een citroen*

Glacé à La Crème

Benodigdheden: (voor 8-10 personen)
¾ liter melk
300 gram suiker
8 eierdooiers
een vanillestokje.
Bereidingswijze:
Breng de melk aan de kook met een stukje van ongeveer 5 mm van het vanillestokje.
Onderwijl doet U de suiker en de eierdooiers samen in een terrine en klopt ze flink met een spatel.
Hierdoor moet de compositie gaan blancheren en geleidelijk een lint vormen om de spatel.
Nu giet U voorzichtig de melk op het mengsel en doet. het geheel weer terug in de casserole.
Vervolgens, terwijl U voortdurend roert met een spatel, verwarmt U het langzaam.
Vermijdt vooral dat het aan de kook raakt! Zodra de compositie nu zo dik wordt als een lichte crème (de compositie vormt een laagje op de spatel) onmiddellijk van het vuur nemen.
In een terrine gieten en door een fijne puntzeef passeren.
Schudden om een volledige afkoeling te versnellen.
Het verwarmen is het moeilijkste onderdeel van de compositie/bereiding.
Bij onvoldoende ervarenheid is bijzondere oplettendheid geboden.
De nodige smeuïgheid van het mengsel moet van de eierdooiers komen.
Als deze te sterk worden verhit, verharden ze tot heel kleine korreltjes en verliezen zo hun malse, vettige en bindende eigenschappen.
Het aantal eierdooiers kan worden opgevoerd tot 16 op 1 liter melk en de suiker tot 400 gram om nog fijnere en smeuïgere composities te krijgen.
De melk kan worden vervangen door fris afgeschepte room, de z.g. "fleuretter".

Glacé au Café

Zelfde verhoudingen als voor "glacé à la crème". voor het aromatiseren 50 gram pas gebrande en gemalen koffie, bij gesloten deksel, in de kokende melk te laten intrekken.

Glacé au Chocolat

Vervang de koffie door een chocoladecrème, die u verkrijgt door 250 gram chocolade te laten smelten met een half glas water. Verminder de hoeveelheid suiker met 100 gram. zachtjes 10 minuten laten koken. Van bittere chocolade gebruikt U 150 gram, terwijl U de dosis suiker hetzelfde laat.

Notenijs en Praline IJs

Voeg bij 1 liter vanille-ijs compositie 125 gram praline, amandelen of hazelnoten, fijn gestampt in een vijzel en gepasseerd door een zeef.
Praline verkrijgt u door één deel suiker te mengen met één deelamandelen.
De suiker moet vooraf tot karamel zijn gebrand en de amandelen doet u erbij als de karamel nog gloeiend heet is.
Als het geheel is afgekoeld stampt U het in een vijzel.

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

MUSSO

SORBETIERES

TYPE STELLA *406.001 - TYPE CLASSICA 406.002
TYPE PROFESSIONAL *406.003
TYPE MOBILE PROFESSIONAL *406.006 - TYPE CONSUL *406.010



MANUAL & RECIPE

Please read these instructions carefully before installing and operating the sorbetieres.

EMGA

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

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.

THE LID

Lifting the lid triggers a safety device that causes the paddle (motor) to stop turning.

Caution: the safety device does not turn the compressor off, so do not keep the lid open very long.

When the lid is replaced, the paddle does not start turning again automatically: it must be started again using the switch (turn off then turn on).

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