

## 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.