



# Мороженица Steba IC 30

руководство пользователя





### **Общая информация**

Данный прибор предназначен только для бытового использования и не должен использоваться в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности. Удалить всю упаковку и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. Очистка).

### **Указания по безопасности**

- Подключайте и эксплуатируйте прибор в соответствии с техническими характеристиками указанными на табличке с данными.
- Не пользуйтесь прибором, если вилка повреждена. Проверьте это перед каждым использованием!
- Не включайте прибор мокрыми руками.
- Подключайте шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отсоединить вилку сетевого шнура, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте устройство после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните за шнур. Не тяните его за края и не сгибайте его слишком.
- Держите шнур вдали от горячих деталей.

Прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными



способностями или отсутствием опыта / знаний при условии, что они контролируются или им были предоставлены инструкции по безопасному использованию прибора и поняли возникающие в результате опасности.

Дети не должны использовать упаковку в качестве игрушки. Очистка и использование прибора может производиться детьми, если только они старше 8 лет и контролируются.

- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора и соединительного кабеля.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочным материалом (например, полиэтиленовые пакеты).
- Прибор нельзя эксплуатировать с помощью таймера или отдельной дистанционной системы!
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажной зоне.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Оставьте пространство около 10 см вокруг устройства.
- Никогда не используйте устройство после неисправности, например, оно падало или было повреждено любым другим способом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования устройства, которое происходит из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации
- Ремонт прибора, например замена поврежденного шнура питания, должны выполняться только уполномоченными сервисными лицами, чтобы избежать любые опасности. Используйте только оригинальные запасные части.



- Прибор предназначен только для предполагаемого использования, описанного в инструкции.
- Предназначен для бытового использования и использования в аналогичных помещениях, таких как
  - служебные кухни в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
  - номера в гостиницах, мотелях и других средствах размещения.
  - для использования в гостиницах типа «постель и завтрак».
- Перед первым использованием: тщательно очистите все детали и дайте им высохнуть.
- Если используется сетевой удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 1,5mm<sup>2</sup>. Кабельный барабан всегда должен быть размотан.
- Если используется 16 А многоконтактный удлинитель проверенный GS, он должен выдерживать напряжение более 3680 Вт из-за опасности пожара.
- Убедитесь, что дети не задевают кабель или что нет опасности его случайного сдвига.
- Устройство всегда должно быть отключено от источника питания, если оно не контролируется, перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Не используйте прибор или замороженный контейнер на или в нагревательном устройстве (например, духовка или микроволновая печь).
- Не касайтесь отверстия для заправки и не вставляйте в него какие-либо предметы во время работы прибора.
- Гигиена: пожалуйста, всегда чистите устройство, чтобы избежать бактерий и формирование плесени.

**Очистка:**

! Внимание! Вытащите вилку перед чисткой.

- · Никогда не погружайте прибор в воду.
- · Потяните откидной рычаг и ведущий мост моторной части, чтобы вынуть мотор из крышки.
- · Все детали, кроме мотора, можно чистить водой и обычным моющим средством. Не используйте абразивное моющее средство! Оставьте высохнуть.
- · Не мойте морозильный контейнер в посудомоечной машине!
- · Очистите моторную часть влажной тканью.

**Гигиена:**

Обратите внимание на абсолютную чистоту всего оборудования. Всегда используйте свежие яйца. Поместите приготовленную сырьевую смесь сразу после приготовления в холодильник и не храните дольше 24 часов. Если мороженное начало оттаивать, не замораживайте его снова ни в коем случае! (Риск сальмонеллы)

**Рабочее место:**

Важно: Никогда не размещайте прибор сверху или рядом с горячей поверхностью (например, варочной панели). Всегда размещайте прибор на устойчивой, плоской и термостойкой поверхности. Никогда не размещайте его на краю стола.

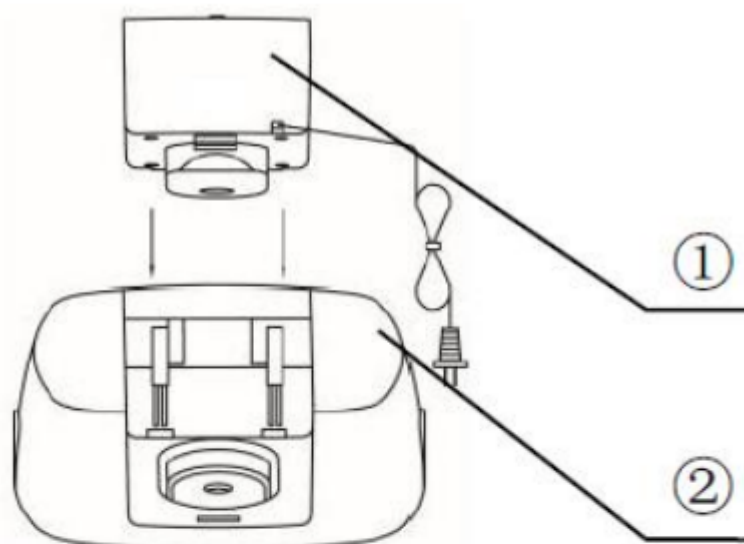
**Морозильный контейнер:**

Поставьте двухстенный морозильный контейнер примерно на 12 часов в вертикальном положении в морозильник. Жидкость в контейнере должна замерзнуть. Это можно определить встряхивая контейнер. Если нет характерного звука - это значит, что жидкость еще замерзает

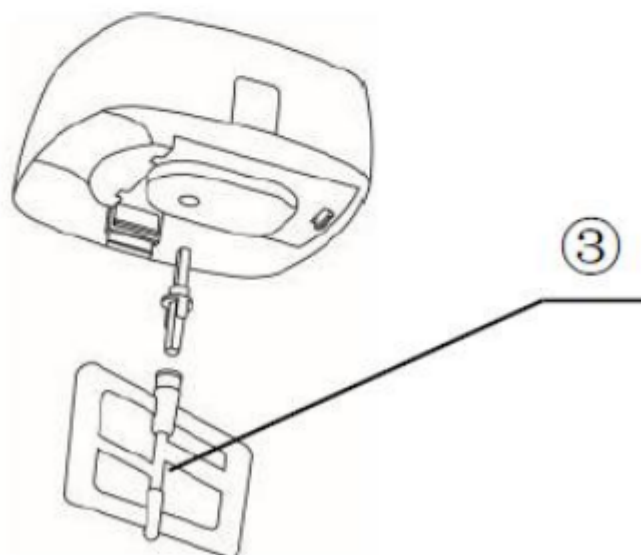
Чтобы избежать замерзания контейнера, поместите его в морозильную сумку.



### Сборка и эксплуатация

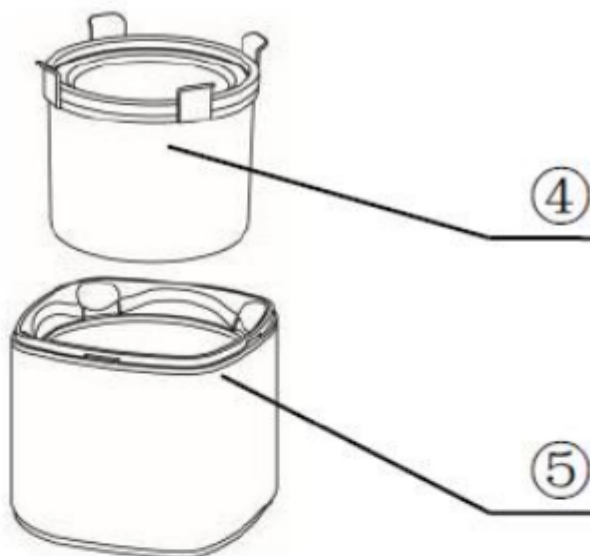


1) Мотор 2) Крышка

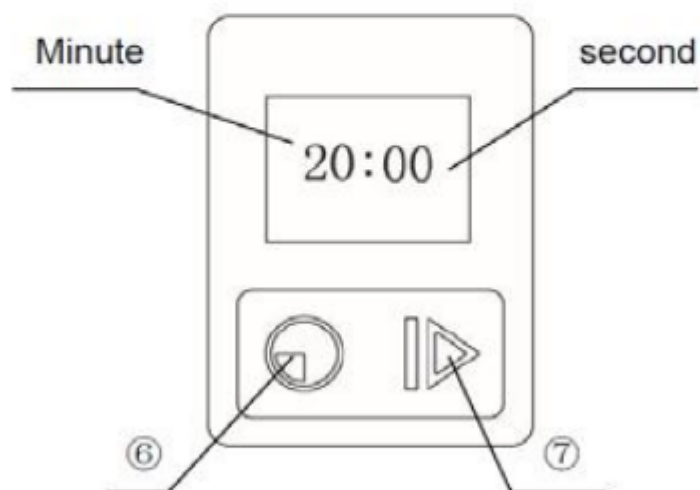


3) съемный рычаг





4) морозильный контейнер 5) Корпус



6) Кнопка настройки

7) Кнопка Пуск / Стоп

Нажмите на моторную часть на крышку и вставьте съемный рычаг.

Поместите замороженный контейнер в корпус. Затем установите крышку с двигателем на корпус и защелкните.





Подключите устройство. На дисплее отображается «20:00». Используя кнопку настройки, выберите желаемое время. Таймер может быть установлен от 20 до 40 минут.

Нажмите кнопку Start/Stop после того, как таймер был установлен. Теперь вы можете заполнить смесь.

Контейнер может быть заполнен только до уровня 5 см ниже края, так как при замораживании объем мороженого увеличивается.

Внимание! Устройство должно быть включено при заполнении смеси.

В противном случае оно примерзнет к стенке контейнера. Не останавливайте устройство во время операции, поскольку съемный рычаг может примерзнуть к контейнеру.

· В зависимости от количества и температуры сырьевой смеси время приготовления составляет от 30 до 40 минут.

· Вы можете добавить дополнительные ингредиенты через заправочное отверстие в крышке.

· Если мороженое достигло правильной консистенции, выключите устройство с помощью таймера, отключите и вытащите рычаг из мороженого.

· Если мороженое готово, фрикционная предохранительная муфта проскальзывает и двигатель отключается.

Это не неисправность!

· Извлеките контейнер для замораживания с кольцом для удаления и кушайте мороженое.

· Если консистенция недостаточно плотная, вы можете поместить контейнер для замораживания снова морозильник.



· Используйте только деревянный или пластиковый скребок, чтобы вынуть мороженое, чтобы избежать повреждений контейнера.

### Советы

- Готовьте смеси, которые нужно приготовить за день до этого, и храните их в холодильнике.
- В конце приготовления добавьте небольшое количество алкоголя (Внимание! Дети)
- Никогда не вставляйте пальцы или другие предметы в отверстие.
- Чем выше содержание жира в ингредиентах, тем кремообразнее мороженное.
- Имейте в виду при приготовлении: холодное мороженое на вкус менее сладкое, чем сырая теплая смесь!
- Заполняйте контейнер для замораживания только наполовину, потому что объем смеси становится больше во время замерзания.
- Домашнее мороженое не такое твердое, как машинное.
- Рекомендуется заморозить второй морозильный контейнер для другого варианта мороженого. Этот контейнер можно приобрести в Steba-Service или в специализированном магазине. (Арт. № 99-40-00, EAN: 4011833400772)

### Рецепты

#### Ванильное мороженное

300 мл холодного молока, 300 мл охлажденных сливок, 3 яичных желтка, 100 г сахара, ваниль.

#### Основной рецепт

Нагрейте молоко, сливки и щепотку ванили. Смешайте яичные желтки с сахаром, перемешайте с горячей подготовленной жидкостью и взбейте. Оставьте смесь охладить в холодильнике.

Теперь поместите охлажденную смесь в контейнер и готовьте мороженое от 30 до 40 минут.

**Мороженое Малага**

Используйте основной рецепт ванильного мороженого и добавьте через отверстие для заполнения при перемешивании 50 г изюма, предварительно пропитанные 4 ст.л. рома 12 часов.

**Шоколадное мороженое**

Используйте основной рецепт ванильного мороженого и добавьте 80 г какао при нагревании молока со сливками.

**Мороженое Мокко**

Используйте рецепт шоколадного мороженого и добавьте 2 ч.л. эспрессо-порошка в молочно-сливочную смесь.

**Йогуртное мороженое**

300g холодного простого йогурта, 400g холодных сливок, 150g сахарной пудры, 2 ст.л. лимонного сока. Смешайте йогурт с сахарной пудрой и лимонным соком. Взбейте сливки и смешайте с йогуртом. Заполните в контейнер и готовьте от 30 до 40 минут.

**Мороженое ягодное**

300g холодного простого йогурта, 300g холодной ягодной смеси, 150 грамм тростникового сахара. Приготовьте пюре из промытых ягод и добавьте сахарную глазурь и йогурт. Заполните контейнер и готовьте от 30 до 40 минут.

**Малиновый сорбет**

500g холодной малины, 125g сахар сахара, 150 мл белого вина, 2 ст. л. клубничного ликера. Приготовьте пюре из холодных ягод с охлажденным сахаром и белым вином. Заполните контейнер и готовьте от 30 до 40 минут. Добавьте ликер в конце.

**Яблочный сорбет**

600 мл яблочного сока, 200 г сахара, 1 ст.л. лимонного сока. Вскипятите яблочный сок, сахар и лимонный сок. Поставьте охлаждать в холодильник. Заполните контейнер и готовьте в течение 30-40 минут.

**Ананасовое мороженое**

150 мл холодного молока, 200 мл сливок, 1 зерно ванили, 3 яичных желтка, 120 г сахар, 1 консервированный ананас (600гр). Вскипятите молоко, сливки и щепотку ванили. Варите в течение 10 минут. Взбейте яичный желток и сахар. Смешайте желтки с молочно-сливочной смесью. Нагрейте все до 85 ° C при постоянном перемешивании. Не позволяйте смеси кипеть! Приготовьте пюре из ананаса и немного соли и добавьте в молочную смесь. Охлаждайте смесь в холодильнике около 5 часов. Заполните контейнер и готовьте от 20 до 40 минут.

**Правильная утилизация изделия:**

На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

**Утилизация упаковочных материалов**

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Упаковка прибора: Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры. Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора

**Обслуживание и ремонт:**

Если устройство необходимо отремонтировать, свяжитесь с вашим продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Страллендорф / Германия  
Распространение-Тел.: 09543 / 449-17 / -18,  
Сервис-Тел.: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19  
e-Mail: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>