

Steba 
GERMANY



Аппарат для приготовления мороженого

STEBA IC 150

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных 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.

Указания по безопасности

- Извлеките устройство вертикально из упаковки, чтобы избежать любых повреждений компрессора.
- Устройство должно быть подключено только в соответствии с данными, указанными на этикетке.
- Из соображений безопасности табличку с данными нельзя снимать.
- Используйте прибор только в том случае, если шнур не поврежден. Проверьте это перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.
- Чтобы отсоединить вилку сетевого шнура, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте устройство после каждого использования и во время хранения.
- 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.

· Прибор нельзя эксплуатировать с помощью таймера или отдельной дистанционной системы!

· При использовании сетевого удлинителя важно, чтобы дети не тянули за него.

· Никогда не храните прибор на улице или во влажном помещении.

· Никогда не погружайте прибор в воду.

· Вентиляционные отверстия всегда должны оставаться свободными. Не кладите острые предметы в вентиляционные отверстия!

· Не используйте прибор, если он поврежден, например после падения, или он был поврежден каким-либо 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.

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.

Очистка:

- .. По гигиеническим соображениям прибор следует очищать после каждого использования.
- .. Отключите устройство от сети и дайте прибору остыть.
- .. Не погружайте прибор в воду или не лейте на него воду.
- .. Убедитесь, что во время очистки жидкость не попадает в вентиляционные отверстия, так как это повредит электрическую систему.
- .. Вымойте все съемные детали в посудомоечной машине и дайте им высохнуть.
- .. Не используйте абразивные моющие средства.
- .. Убедитесь, что контейнер для мороженого не помят, иначе смешивающий рычаг может заблокироваться.

Главная Информация

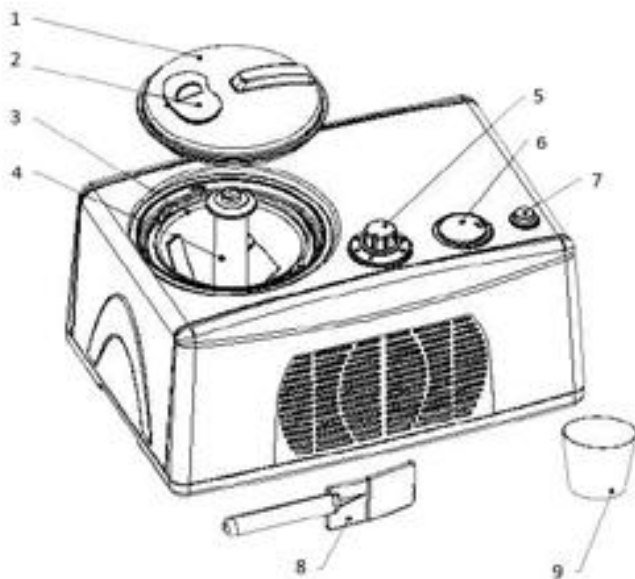
- .. Хладагент R600a соответствует требованиям ЕС по охране окружающей среды.

Тем не менее, контур хладагента устройства никогда не должен быть поврежден для того, чтобы не происходило утечка хладагента. По истечении срока службы устройство должно быть сдано в специально установленные точки сбора.

· Экологическая информация. Данное устройство содержит вещества, содержащие фтор, которые перечисленные в Киотском протоколе. Работы по техническому обслуживанию и утилизации должны выполняться только специалистами.

· Хладагент R600a легко воспламеняется! Опасность пожара!

· Если контур хладагента поврежден, держите прибор подальше от открытого огня и обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.



1) Крышка

2) Отверстие для заполнения

3) Контейнер для мороженого

4) Смешивающий рычаг

5) Таймер

6) Светодиодный дисплей

7) Кнопка включения /
выключения

8) Скребок

9) Мерная чашка

Подготовка прибора

- .. Выньте прибор вертикально.
- .. Очистите все съемные детали.
- .. Оставьте прибор постоять в течение 2 часов перед первым использованием, чтобы хладагент (R 600a) равномерно распределился по контуру.
- .. Вставьте контейнер для мороженого и поместите смешивающий рычаг на ось в него.

Гигиена

Обратите внимание на абсолютную чистоту всего оборудования. Всегда используйте свежие яйца.

Поместите приготовленную смесь в холодильник немедленно и не храните более 24 часов. Если смесь начала оттаивать, не замораживайте снова в любом случае! (Риск сальмонеллы)

Приготовление мороженого

- .. Подготовьте смесь мороженого по основному рецепту.
- .. Если жидкость нагревается в соответствии с рецептом, то она должна быть охлаждена в холодильнике.
- .. Поместите охлажденную смесь в контейнер для мороженого.
- .. Никогда не замораживайте контейнер для мороженого в приборе. При добавлении смеси образуется ледяная пленка на стенках контейнера и может блокировать смешивающий рычаг.
- .. Поместите контейнер для мороженого и смешивающий рычаг в прибор и закройте крышку.
- .. Никогда не помещайте смесь в прибор!
- .. Поскольку мороженое увеличивает свой объем во время процесса замораживания, контейнер для мороженого должен быть заполнен только до $\frac{3}{4}$, чтобы он не переполнился.
- .. Подключите устройство и нажмите кнопку включения / выключения.
- .. Не нажимайте кнопку включения / выключения несколько раз подряд, чтобы избежать повреждений компрессора.

- .. Установите таймер (максимум 60 минут).
 - .. Консистенция мороженого определяется установленным временем (10, 20, 30, 40, 50, 60 мин).
- Алкоголь в смеси продлевает время замерзания.
- .. На дисплее отображается температура в контейнере для мороженого.
 - .. В зависимости от желаемой консистенции таймер может быть отключен преждевременно или снова установлен через 60 минут.
 - .. Дополнительные ингредиенты, такие как изюм, могут быть добавлены через отверстие для заполнения в крышке во время работы.
 - .. Если мороженое становится слишком твердым, срабатывает блокировка. Выключите устройство.
 - .. Удалите мороженое деревянным или пластиковым шпателем, чтобы избежать царапины на съемном контейнере для мороженого.
 - .. Если мороженое не будет немедленно съедено, поместите его в холодильник.

Советы

- .. Используйте только спелые фрукты для приготовления фруктового мороженого. Кусочки фруктов или ягод могут быть добавлены через отверстие для заполнения в крышке в конце процесса замораживания.
 - .. Добавьте небольшое количество алкоголя в конце (Внимание! Дети)
 - .. Никогда не погружайте пальцы или другие предметы в отверстие.
 - .. Чем выше содержание жира в ингредиентах, тем жирнее будет мороженое.
 - .. При приготовлении имейте в виду, что холодное мороженое будет менее сладкое, чем теплая сырая смесь!
 - .. Домашнее мороженое не такое твердое, как приготовленное на производстве.
 - .. Рекомендуется использовать второй контейнер для мороженого для другого сорта мороженого.
- Этот контейнер можно приобрести в Steba-Service или в специализированном магазине.

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

300г холодного простого йогурта, 400г холодных сливок, 150г 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

300г холодного простого йогурта, 300г 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

500г холодной малины, 125г 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 ° С 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>