



Eismaschine IC20

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	20
Brugsanvisning	26
Instruktionsbok	32
Руководство по эксплуатации	38

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, 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

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте перед прибором на наличие повреждений перед каждым использованием!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.

- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

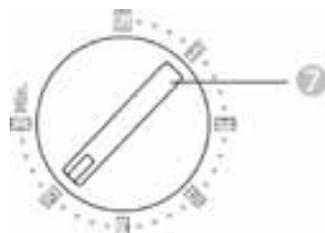
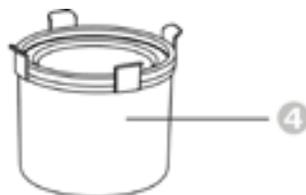
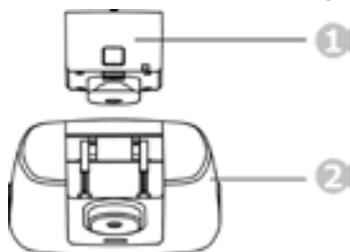
Перед первым использованием:

- Перед первым использованием необходимо почистить прибор и удалить отходы производства.
- Внимание: Никогда не окунайте моторный блок в воду, чистите его с помощью влажной ткани.
- Все остальные части можно чистить с помощью теплой воды и некоторого количества моющего средства. Затем оставьте высохнуть.

Морозильный контейнер

Заранее поставьте двустенный морозильный контейнер на 12 часов в вертикальном положении в морозильную камеру. Соляной раствор в контейнере должен быть заморожен. Это можно определить, встряхнув контейнер. Если не слышно никакого звука, значит жидкость замерзла. Чтобы не допустить замерзания контейнера, поместите его в пакет для заморозки.

Сборка и эксплуатация



- Прикрепите моторный блок к крышке. Вы услышите щелчок (1+2).
- Затем вставьте ведущий мост в моторный блок и установите мешальную лопасть на ведущий мост (3).
- Вставьте кольцо для съема в разъем (4).
- Не трогайте замороженный контейнер влажными руками.
- Поместите морозильный контейнер в кольцо для съема (5).
- Заполняйте морозильный контейнер только охлажденной сырьевой смесью мороженого, никогда не используйте теплые смеси! Когда добавляете смесь, оставляйте мороженицу включенной.
- Вставьте крышку с моторным блоком и мешальной лопастью (6).
- Установите максимальное время на таймере и запустите прибор (7).
- Время приготовления составляет от 30 до 40 минут в зависимости от количества и температуры сырьевой смеси.
- Вы можете добавить дополнительные ингредиенты через отверстие для пополнения в крышке.
- Когда мороженое достигнет нужной плотности, выключите прибор с помощью таймера, отключите его от сети и вытащите мешальную лопасть из мороженого.

- Когда мороженое готово, фрикционный предохранительный стопор пробуксовывает и двигатель отключается. Это не является неисправностью!
- Вытащите морозильный контейнер с помощью кольца для съема и немедленно съешьте мороженое. Если плотность мороженого недостаточная, вы можете снова положить морозильный контейнер в морозильную камеру.
- Не включайте мороженицу, когда она находится в морозильной камере!
- Используйте только деревянные или пластиковые скребки для вынимания мороженого во избежание повреждения контейнера.

Советы

- Готовьте сырьевые смеси за день до приготовления мороженого и держите их охлажденными.
- В конце добавляйте небольшое количество алкоголя (Внимание! Дети)
- Никогда не вставляйте пальцы или другие объекты в отверстия.
- Чем большее количество жира содержится в ингредиентах, тем более густым будет мороженое.
- Помните во время приготовления: холодное мороженое на вкус менее сладкое, чем теплая сырая смесь!
- Заполняйте морозильный контейнер только наполовину, так как объем смеси становится больше во время заморозки.
- Мороженое, приготовленное в домашних условиях, не такое твердое, как мороженое машинного производства.
- Рекомендуется замораживать второй морозильный контейнер для другого вида мороженого. Контейнер можно приобрести в Стеба-Сервисе (Steba-Service) или в специальном магазине. (Артикул: 99-40-00, ЕТК: 4011833400772)

Чистка

- Отключите прибор от сети.
- Никогда не опускайте моторный блок в воду.
- Вытащите мешальную лопасть и ведущий мост из моторного блока для того, чтобы снять мотор с крышки.
- Все части, за исключением мотора, можно чистить с помощью воды и обычного моющего средства. Не используйте абразивные моющие средства! Оставьте высыхать.
- Чистите моторный блок с помощью влажной ткани.

Гигиена

Следите за тем, чтобы все оборудование было абсолютно чистым. Всегда используйте свежие яйца. Немедленно кладите приготовленную сырьевую смесь в холодильник и не храните её более 24 часов. Если мороженое начало таять, ни в коем случае не замораживайте его снова! (Угроза сальмонеллы)

Рецепты

Ванильное мороженое

300мл холодного молока, 300мл холодных сливок, 3 яичных желтка, 100гр сахара, стручок ванили.

Основные рецепты

Смешайте и подогрейте молоко, сливки и тертый стручок ванили. Смешайте яичный желток с сахаром, перемешайте в горячей жидкости и взбейте до образования пены. Поставьте смесь в холодильник для охлаждения. Затем положите охлажденную смесь в морозильный контейнер и дайте мороженице поработать от 30 до 40 минут.

Мороженое Малага

Используйте основной рецепт для приготовления ванильного мороженого и добавьте в отверстие для пополнения, помешивая, 50гр изюма, вымоченного в роме (4 столовые ложки) в течение 12 часов.

Шоколадное мороженое

Используйте основной рецепт для приготовления ванильного мороженого и добавьте 80гр какао во время подогрева молока со сливками.

Мороженое Мокко

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

Йогуртовое мороженое

300гр холодного йогурта без добавок, 400гр холодных сливок, 150гр сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока. Смешайте йогурт с сахарной пудрой и лимонным соком. Добавьте взбитые сливки. Заполните морозильный контейнер и дайте мороженице поработать от 30 до 40 минут.

Ягодное мороженое

300гр холодного йогурта без добавок, 300гр холодной смеси ягод, 150гр сахарной пудры. Приготовьте пюре из вымытых ягод, сахарной пудры и йогурта. Заполните морозильный контейнер и дайте мороженице поработать от 30 до 40 минут.

Малиновый щербет

500гр холодной малины, 125гр сахарной пудры, 150мл белого вина, 2 ст.л. клубничного ликера. Сделайте пюре из холодных ягод, сахарной пудры и белого вина. Заполните смесью морозильный контейнер и дайте мороженице поработать от 30 до 40 минут. В конце добавьте ликер.

Яблочный щербет

600мл яблочного сока, 200гр сахара, 1 ст.л. лимонного сока. Вскипятите яблочный сок, сахар и лимонный сок. Охладите в холодильнике. Заполните смесью морозильный контейнер и дайте мороженице поработать от 30 до 40 минут.

Ананасовое мороженое

150мл холодного молока, 200мл сливок, 1 стручок ванили, 3 яичных желтка, 120гр сахара, 1 банка ананасов (600гр). Вскипятите молоко, сливки и тертый стручок ванили. Варите в течение 10 минут. Взбейте яичный желток и сахар до образования пены. Добавьте яичную смесь в молочно-сливочную смесь. Нагрейте все до температуры 85°C, постоянно помешивая. Не давайте смеси закипеть! Сделайте пюре из ананаса, добавьте немного соли и добавьте это в молочную смесь. Дайте смеси охладиться в холодильнике в течение 5 часов. Заполните мороженицу и дайте ей поработать от 20 до 40 минут.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



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



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18