





Мороженица с компрессором IC 150

Общие положения

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации.


Указания по безопасности

- Извлеките прибор из упаковки вертикально вверх, чтобы не повредить компрессор.
- Подключайте прибор к заземленной розетке и эксплуатируйте его только в соответствии с информацией на заводской табличке.
- Запрещается удалять заводскую табличку с паспортными данными из соображений безопасности.
- Допускается использование только в случае отсутствия повреждений шнура электропитания и прибора. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Для отключения прибора от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не дергайте за шнур электропитания. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Шнур электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Детям запрещается играть с прибором и упаковкой. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Храните прибор и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- При использовании удлинителя следите за тем, чтобы дети не тянули за него или не запутались в нем. Шнур должен быть полностью размотан с катушки.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.
-  **Запрещается погружать прибор в воду.**
- Вентиляционные отверстия должны всегда оставаться открытыми. Не вставляйте в вентиляционные отверстия острые предметы.
- Запрещается использование прибора после возникновения неисправности, например, если он упал или поврежден каким-либо иным образом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт прибора, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы. Используйте только оригинальные запчасти.


Рабочее место

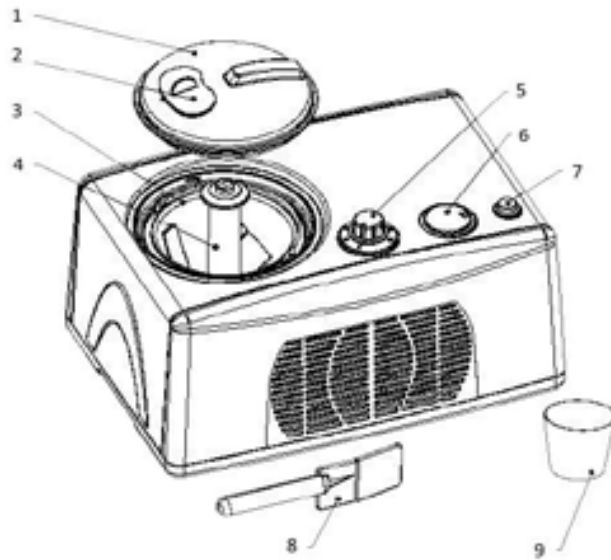
Важно: не следует устанавливать прибор на или вблизи горячей поверхности (например, жарочной поверхности плиты). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и стойкой к воздействиям повышенных температур, сухой поверхности. Во избежание падения прибора запрещается его установка у края рабочей поверхности.

Очистка

- По гигиеническим соображениям следует очищать прибор после каждого использования.
-  Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- **Не погружайте прибор в воду и не лейте воду на него!**
- Следите за тем, чтобы во время очистки в вентиляционные отверстия не попала жидкость, так как это приведет к повреждениям электрики.
- Вымойте все съемные детали в промывочном растворе и высушите.
- Не используйте абразивные материалы.
- Следите за тем, чтобы на контейнере для замораживания не появились вмятины, так как в этом случае возможна блокировка мешалки.

Общие указания

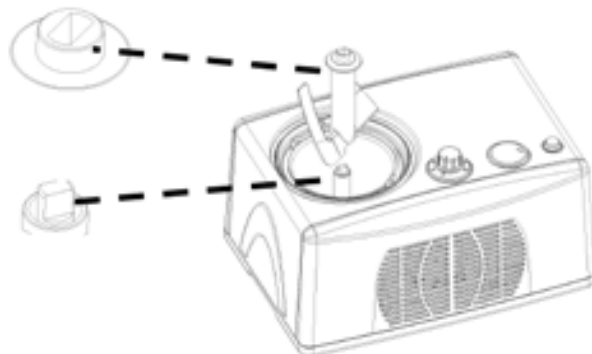
- Хладагент R600a отвечает требованиям Постановления ЕС об охране окружающей среды. Несмотря на это, контур хладагента не должен прерываться! Не допускайте утечки хладагента! В конце срока службы прибора утилизировать его можно только через специальные пункты приема.
- Экологическая информация: Данный прибор содержит фторированные топливные газы, указанные в Киотском протоколе. Работы по техническому обслуживанию и утилизации должны выполняться только квалифицированными специалистами.
-  **Хладагент R600a является легковоспламеняющимся! Опасность возгорания!**
- При повреждении контура хладагента уберите прибор подальше от открытого огня и обеспечьте достаточное проветривание помещения, в котором находится прибор.



- | | | |
|----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 1) Крышка | 2) Наливное отверстие | 3) Контейнер для замораживания |
| 4) Мешалка | 5) Таймер | 6) ЛЕД-дисплей |
| 7) Кнопка Вкл./Выкл. | 8) Скребок | 9) Мерный стакан |

Подготовка

- Извлеките прибор вертикально вверх из упаковки.
- Выполните очистку всех съемных деталей, чтобы удалить возможные производственные остатки.
- Перед первым использованием оставьте прибор на 2 часа, чтобы мог осесть хладагент (R600a).
- Установите контейнер для замораживания, мешалку установите на ось в контейнере для замораживания.

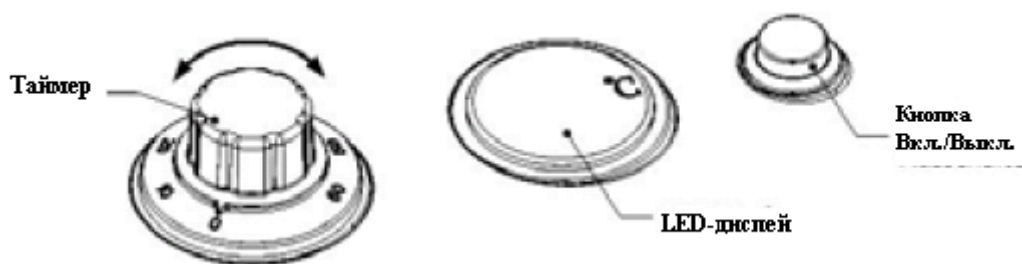


Гигиена

При приготовлении мороженого следите за тем, чтобы все рабочие приборы были абсолютно чистыми. Всегда используйте только свежие яйца. Приготовленную массу сразу же помещайте в холодильник и не храните дольше 24 часов. Ни в коем случае не замораживайте растаявшее мороженое повторно. Опасность сальмонеллеза!

Приготовление мороженого

- Приготовьте массу для мороженого согласно основному рецепту.
- Если по рецепту жидкость необходимо нагреть, впоследствии ее следует охладить в холодильнике.
- Наполните извлекаемый контейнер для замораживания охлажденной массой для приготовления мороженого.
- Ни в коем случае не замораживайте контейнер для замораживания предварительно в приборе. Вследствие добавления массы для приготовления мороженого на стенке контейнера образуется ледяная пленка, которая может заблокировать мешалку.
- Вставьте контейнер для замораживания и мешалку в прибор и закройте крышку.
- Ни в коем случае не наливайте жидкость в прибор!
- Так как во время процесса замораживания мороженое увеличивается в объеме, контейнер для замораживания разрешается заполнять только до 60 %, чтобы мороженое не вытекло из прибора.



- Подключите прибор к сети и нажмите кнопку Вкл./Выкл.
- Во избежание повреждений компрессора не нажимайте кнопку Вкл./Выкл. несколько раз подряд.
- Установите таймер (макс. 60 минут).
- Заданное время (10, 20, 30, 40, 50, 60 минут) определяет консистенцию мороженого. Добавление алкоголя в массу для приготовления мороженого увеличивает время замораживания.
- На дисплее отобразится температура в контейнере для замораживания.
- В соответствии с желаемой консистенцией таймер можно выключить до окончания программы или включить еще раз по прошествии 60 минут.
- Через наливное отверстие в крышке во время работы прибора можно добавлять дополнительные ингредиенты, например, изюм и т.п.
- Если мороженое будет слишком твердым, это приведет к блокировке мешалки. В этом случае выключите прибор.

- Во избежание повреждений извлекаемого контейнера для замораживания мороженое накладывайте деревянной или пластмассовой лопаткой.
- Если вы не съели мороженое сразу после приготовления, поставьте контейнер для замораживания в холодильник.

Советы

- При приготовлении фруктового мороженого используйте только спелые фрукты. Кусочки фруктов или ягоды можно добавить в конце приготовления через отверстие в крышке.
- Небольшие количества алкоголя (внимание! дети) добавляйте только в конце приготовления.
- Ни в коем случае не вставляйте в отверстия пальцы или предметы.
- Чем выше жирность ингредиентов, тем более кремообразным получится мороженое.
- В рецептах учитывайте: холодное мороженое на вкус будет менее сладким, чем теплая масса для его приготовления!!!
- Домашнее мороженое не будет таким твердым, как мороженое промышленного изготовления.
- Рекомендуется приобрести еще один контейнер для замораживания для приготовления другого сорта мороженого. Этот контейнер можно приобрести в сервисной службе Steba или в специализированном магазине.

Рецепты

Ванильное мороженое:

300 мл холодного молока, 300 мл холодных сладких сливок, 6 яичных желтков, 100 г стручок ванили.

Основной рецепт:

Молоко, сливки и ваниль из стручка ненадолго нагреть. Смешать яичные желтки с сахаром, влить горячую жидкость и взбить. Полученную массу охладить в холодильнике. Охлажденную массу поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице не менее 30 - 40 минут.

Мороженое Малага:

Приготовьте массу по основному рецепту для ванильного мороженого, во время перемешивания добавьте в мороженицу через отверстие в крышке 50 г изюма, предварительно замоченного на 12 часов в 4 столовых ложках рома.

Шоколадное мороженое:

Приготовьте массу по основному рецепту для ванильного мороженого, во время нагревания добавьте в смесь из молока и сливок 80 г какао-порошка.

Мороженое Мокка:

В нагретую массу для шоколадного мороженого добавьте 2 чайные ложки порошка для эспрессо.

Йогуртовое мороженое:

300 г холодного натурального йогурта, 400 г холодных сливок, 150 г сахарной пудры, 2 ст.л. лимонного сока.

Перемешать йогурт с сахарной пудрой и лимонным соком. Взбить сливки и ввести их в полученную смесь, аккуратно подмешивая снизу вверх. Поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице 30 - 40 минут.

Ягодное мороженое:

300 г холодного натурального йогурта, 300 г холодной ягодной смеси, 150 г сахарной пудры. Пюрировать вымытые ягоды с помощью погружного блендера. Смешать сахарную пудру с йогуртом и ягодное пюре, поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице не менее 30 - 40 минут.

Малиновый сорбет:

500 г холодных ягод малины, 125 г сахарной пудры, 150 мл белого вина, 2 ст.л. клубничного ликера. Пюрировать охлажденные ягоды с сахарной пудрой и белым вином с помощью погружного блендера. Охлажденную массу поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице не менее 30 - 40 минут. Ликер или водку добавить в конце приготовления, смешивать еще несколько минут.

Яблочный сорбет:

500 мл яблочного сока, 150 г сахара, 100 мл воды, 1 ст.л. лимонного сока.

Сахар с водой нагревать, пока не растворится сахар. Добавить яблочный сок и лимонный сок, охладить в холодильнике. Поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице 30 - 40 минут.

Ананасовое мороженое:

150 мл молока, 200 мл сливок, 1 стручок ванили, 3 яичных желтка, 120 г сахара, 1 банка ананасов (600 г)

Молоко, сливки и ваниль из стручка ненадолго нагреть, дать настояться в течение 10 минут. Взбить яичные желтки с сахаром, добавить в молочную смесь. Нагреть в кастрюле до температуры 85°C, постоянно помешивая, - не доводить до кипения! Пюрированные ананасы с небольшим количеством сока добавить в массу для приготовления мороженого и перемешать. Готовую массу поставить в холодильник охлаждаться не менее чем на 5 часов. Поместить в замороженный контейнер для замораживания и смешивать в мороженице не менее 20 - 40 минут.

Правильная утилизация данного изделия:



В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через подходящие системы сбора или отправьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора



В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для полистирола.

Внимание! Ремонт электрооборудования должен осуществляться только квалифицированным специалистом, так как в результате неправильного ремонта возможны значительные сопутствующие повреждения.

Условия гарантии

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю, мы обязуемся устранять в соответствии с нижеприведенными условиями.

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

В область действия гарантии не входят:

- естественный износ,
- повреждения покрытия вследствие эксплуатации,
- излом стекла,
- ненадлежащее использование, например, перегрузка прибора или использование неразрешенных принадлежностей,
- повреждение вследствие постороннего воздействия, применения силы или повреждение инородным телом,
- повреждение вследствие несоблюдения инструкции по использованию, например, неправильное сетевое напряжение.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф
Elektro@steba.com

www.steba.com

Центральный
офис:
Отдел сбыта:

Тел.: 09543-449-0
Факс: 09543-449-19
Тел.: 09543-449-17
Тел.: 09543-449-18