



**Мороженица IC 30**  
Руководство по эксплуатации

## Общая информация

Этот прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях, не для использования в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите это 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. Удалите с прибора все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все части прибора (см. раздел «Чистка»).

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к электросети и использовать только в соответствии с указаниями на фирменной табличке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений электропровода и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Никогда не трогайте штекер мокрыми руками.
- Включайте штекер только в правильно установленную розетку, расположенную в легкодоступном месте.
- Вынимая штекер из розетки, всегда беритесь за штекер, не тяните за кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за электропровод. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Электропровод не должен соприкасаться с горячими предметами.



-  Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, имеющими недостаточно опыта и/или знаний только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Очистку и операции по техническому обслуживанию прибора, выполняемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и выполняют указанные работы под контролем.
- Держите прибор и электропровод в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами (например, пластиковыми пакетами).
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без присмотра.

- Не храните прибор вне помещения или в помещении с высокой влажностью.
- **Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.**
- Оставляйте с каждой стороны от прибора не менее 10 см свободного места.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственности за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтом, например, заменой поврежденного провода должна заниматься только сервисная служба. Разрешается применять только оригинальные запчасти.
- Используйте прибор только для целей, указанных в руководстве по эксплуатации.
- Данный прибор предоставлен для использования в домашнем хозяйстве и подобных сферах использования, например:
  - на кухне для сотрудников в магазинах, офисах и других производственных областях;
  - в сельскохозяйственных усадьбах, а также клиентами в отелях, мотелях и других заведениях для проживания;
  - в пансионатах для завтрака.
- **Перед первым использованием:** Все детали тщательно очистить и высушить.
- Если Вы хотите использовать удлинительный кабель, он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм<sup>2</sup>.
- При использовании многоконтактной колодки штекерного разъема 16 А, имеющей знак GS (подтвержденная техника безопасности), во избежание опасности пожара ее нельзя нагружать больше 3680 ватт.
- При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы за него не потянули дети, или чтобы об него нельзя было споткнуться.
- Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем оставить его без присмотра, перед сборкой, разборкой или чисткой прибора.
- Не используйте прибор или контейнер для замораживания на или в нагреваемых приборах (например, плите или микроволновой печи).
- Во время использования прибора не прикасайтесь к загрузочному отверстию и не вставляйте в него никакие предметы.
- **Гигиена:** Следите за тем, чтобы прибор очищался после каждого использования. Это поможет избежать загрязнения бактериями и плесенью.

## Очистка

-  **Внимание!**
- **Перед каждой очисткой отсоединяйте прибор от сети.**
- **Не погружайте прибор в воду.**
- Извлеките электрический блок из крышки путем извлечения мешалки и приводной оси.

- Все детали, кроме мотора, можно очищать теплой водой с моющим средством. Не используйте абразивные средства! После очистки хорошо вытирайте все детали.
- Не мойте контейнер для замораживания в посудомоечной машине!
- Мотор очищайте влажной салфеткой.

## **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 (риск сальмонеллеза).

## **Рабочее место**

### **Важно:**

Никогда не используйте прибор на или рядом с горячей поверхностью (например, жарочной поверхностью плиты), а только на ровной, стабильной и стойкой к воздействиям температур подставке. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легковоспламеняющихся предметов.

Не ставьте прибор на край стола, чтобы к нему не могли прикасаться дети и он не мог упасть вниз при прикосновении.

## **Контейнер для замораживания**

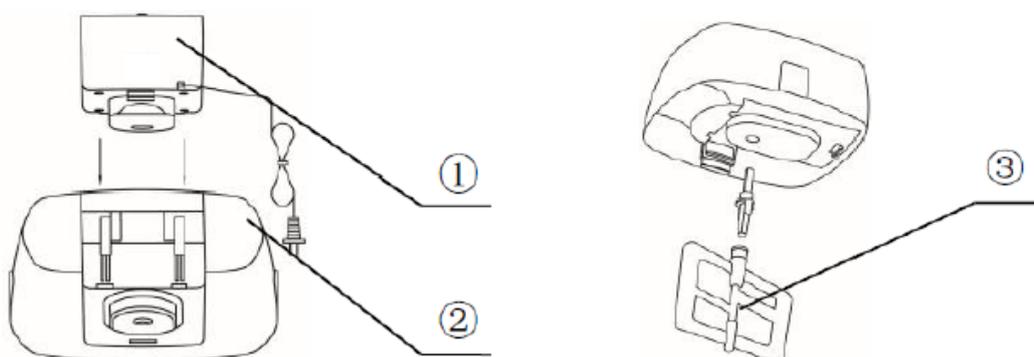
Контейнер для замораживания с двойными стенками поместите в холодильник в прямом положении примерно на 12 часов. Солевой раствор в контейнере должен хорошо замерзнуть. Это можно понять, если потрясти контейнер. Если не слышно плеска жидкости, значит, она замерзла. Чтобы избежать примерзания контейнера для замораживания, упакуйте его в пакет для замороженных продуктов.

Не трогайте замерзший контейнер мокрыми руками!

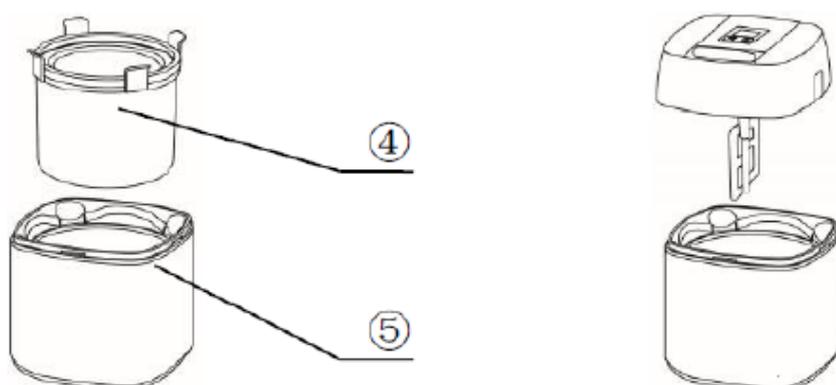
## Сборка и эксплуатация

- 1) Мотор
- 2) Крышка
- 3) Мешалка
- 4) Контейнер для замораживания
- 5) Корпус
- 6) Регулировочная кнопка
- 7) Кнопка «Пуск/останов»

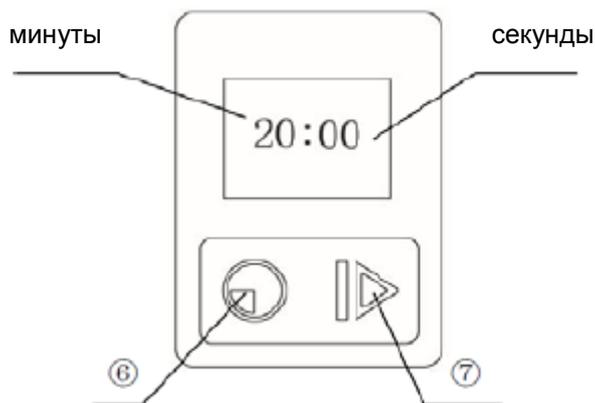
Вставьте моторный блок в крышку до щелчка, затем вставьте мешалку в моторный блок.



Вставьте замороженный контейнер для замораживания во внешний корпус. После этого установите крышку с мотором на внешний корпус и зафиксируйте на нем.



Включите прибор в сеть. На дисплее загорится «20:00». С помощью регулировочной кнопки установите время. Время устанавливается в диапазоне от 20 до 40 минут.



После того, как Вы установили время, нажмите кнопку «Пуск/останов». Загрузите смесь в прибор.

Контейнер можно наполнять не более чем до отметки 5 см ниже верхнего края, так как масса во время замораживания увеличивается в объеме.

**Внимание! Во время загрузки массы для мороженого прибор должен быть включен, иначе она примерзнет к стенке контейнера. Не останавливайте прибор во время работы, иначе мешалка может примерзнуть к контейнеру.**

- В зависимости от количества и температуры жидкости для мороженого время приготовления составляет от 30 до 40 минут.
- Через откидывающийся люк в крышке в мороженицу можно добавить дополнительные ингредиенты.
- Если мороженое достигло желаемой консистенции, выключите прибор с помощью часов, отсоедините его от сети и извлеките мешалку из мороженого.
- При достижении необходимой консистенции сработает предохранительная фрикционная муфта и мотор выключится. Это не является неисправностью.
- Извлеките контейнер для замораживания с помощью специального кольца, мороженое используйте в пищу сразу же.
- Если мороженое не достаточно замерзло, контейнер для замораживания можно ненадолго поставить в холодильник.
- Не используйте мороженицу с электрическим блоком в морозильном шкафу и подобных местах.
- Во избежание повреждений контейнера накладывайте мороженое только деревянной или пластиковой лопаткой.

## Советы

- Массу для приготовления мороженого, которую нужно предварительно кипятить, готовьте накануне и охлаждайте в холодильнике, прежде чем использовать.
- Небольшое количество алкоголя (внимание! дети) добавляйте только в конце приготовления.
- Ни в коем случае не вставляйте пальцы или предметы в отверстие.
- 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!!!
- Наполняйте контейнер только наполовину, так как масса при замерзании увеличивается в объеме и может перелиться через край.
- Домашнее мороженое не будет таким твердым, как мороженое промышленного изготовления.
- Для приготовления другого сорта мороженого рекомендуется предварительно заморозить в морозильнике еще один контейнер. Контейнеры можно заказать у Steba или купить в специализированных магазинах (№ арт. 99-40-00 Kühlbehälter, европейский товарный код: 4011833400772)

## Рецепты

### **Ванильное мороженое:**

300 мл холодного молока, 300 мл холодных сладких сливок, 6 яичных желтков, 100 г сахара, 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 люк в крышке по ложке 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.

### **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 не менее 30 - 40 минут.

### **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.

### **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 этого изделия:**

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный 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 бесконтрольного 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**

По возможности сохраняйте упаковку прибора, чтобы Вы могли его отправить производителю в случае гарантийной неисправности. Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры. Пластиковые 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.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия  
Тел. отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18  
Тел. сервисной службы: 09543 / 449-44, факс: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Интернет: <http://www.steba.com>

Внимание! Электроприборы разрешено ремонтировать только специалистам в области электрики, так как неквалифицированный ремонт может привести к значительным повторным повреждениям.