



220 – 240 V~; 50 Hz; 7,3 – 9,5 W


Eismaschine IC 30

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	17
Gebruiksaanwijzing	25
Brugsanvisning	33
Руководство по эксплуатации	41

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).


Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß gerendete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät oder den Kühlbehälter nicht auf oder in einem Wärmergerät (z.B. Ofen oder Mikrowelle) betreiben.
- Während des Gebrauchs nicht in die Einfüllöffnung fassen oder Gegenstände in die Öffnung stecken.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung!**
Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Das Elektroteil aus dem Deckel nehmen, indem man Rührarm und Antriebsachse herauszieht.
- Außer dem Motor können alle Teile mit warmen Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden! Danach gut trocknen.
- Den Gefrierbehälter nicht im Geschirrspüler reinigen!
- Den Motor mit einem feuchten Lappen abwischen.

Hygiene:

Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeits-Geräte. Verwenden Sie immer frische Eier. Die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank geben und nicht länger als 24 Stunden aufbewahren. Angetautes Eis auf keinen Fall nochmals einfrieren. (Salmonellengefahr)

Arbeitsplatz

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Gefrierbehälter

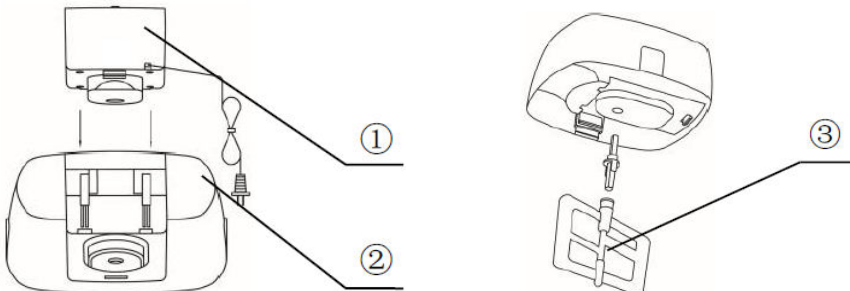
Den doppelwandigen Gefrierbehälter für ca. 12 Stunden aufrechtstehend in den Gefrierschrank geben. Die Salzlösung im Behälter muss durchgefroren sein. Man erkennt dies, indem man den Behälter schüttelt. Schwappt keine Flüssigkeit mehr, ist diese durchgefroren. Um zu vermeiden, dass der Behälter festfriert, packen Sie diesen in einen Gefrierbeutel.

Den tiefgefrorenen Behälter nicht mit nassen Händen anfassen!

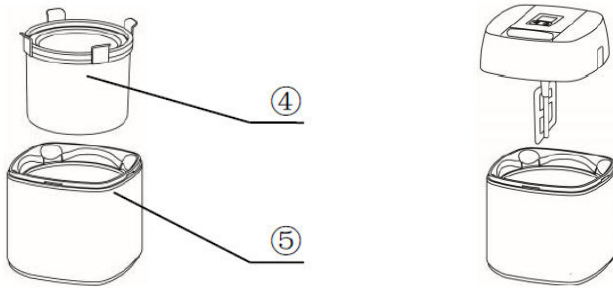
Zusammenbau und Betrieb

- 1) Motor
- 2) Deckel
- 3) Rührarm
- 4) Gefrierbehälter
- 5) Gehäuse
- 6) Einstelltaste
- 7) Start/Stopptaste

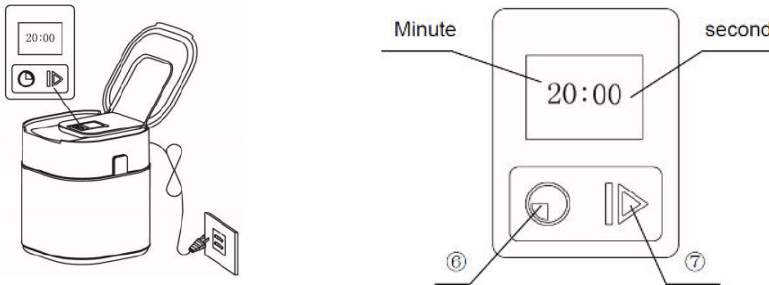
Den Motorblock im Deckel einrasten und den Rührarm in den Motorblock stecken.



Den tiefgefrorenen Kühlbehälter in den Außenbehälter setzen. Anschließend den Deckel samt Motor auf dem Außenbehälter setzen und arretieren.



Das Gerät anschließen. Im Display leuchtet „20:00“. Wählen Sie mit der Einstelltaste die Zeit. Diese kann zwischen 20 und 40 Minuten eingestellt werden.



Nachdem die Zeit eingestellt wurde, die Start/Stopptaste drücken. Füllen Sie nun die Eismischung in das Gerät.

Der Behälter darf nur bis 5cm unter den Rand befüllt werden, da sich die Eismasse während des Gefrierens im Volumen vergrößert.

Achtung! Das Gerät muss eingeschaltet sein wenn die Eismischung eingefüllt wird, da diese sonst an der Behälterwand festfriert. Während des Betriebs das Gerät nicht stoppen, da sonst der Rührarm am Behälter festfrieren kann.

- Je nach Menge und Temperatur der Eisflüssigkeit beträgt die Zubereitungszeit 30 bis 40 Minuten.
- Durch die klappbare Deckelöffnung können weitere Zutaten in die Eismaschine gegeben werden.
- Hat das Eis die richtige Konsistenz erreicht, das Gerät über die Uhr ausstellen, den Stecker ziehen und das Rührwerk aus dem Eis nehmen.
- Ist die Konsistenz erreicht, ratscht die Rutschkupplung und der Motor schaltet sich ab. Es liegt kein Defekt vor.
- Mit dem Entnahmering den Eisbehälter herausheben und das Eis sofort verspeisen.
- Sollte das Eis nicht fest genug sein, kann man den Eisbehälter im Gefrierschrank etwas nachkühlen.
- Die Eismaschine mit Elektroteil nicht im Gefrierschrank oder Ähnlichem laufen lassen.
- Die Eismasse nur mit einem Holz- oder Kunststoffschaber entnehmen, damit der Behälter nicht beschädigt wird.

Tipps

- Bereiten Sie die Eismasse, die vorher gekocht sein muss, am Vortag zu und kühlen Sie die Masse im Kühlschrank ab bevor Sie diese weiter verarbeiten.
- Kleine Mengen an Alkohol (Achtung! Kinder) erst am Schluss zugeben.
- Niemals die Finger oder Gegenstände in die Öffnung stecken.
- Je höher der Fettgehalt der Zutaten, desto cremiger wird das Eis.
- Bei den Rezepten berücksichtigen: kalte Eiscreme schmeckt weniger süß als die warme Grundmasse!!!
- Füllen Sie den Behälter nur bis zur Hälfte, da sich das Volumen der Masse vergrößert, wenn es gefriert, so dass die Eismasse überlaufen würde.
- Selbstgemachte Eiscremes werden nicht so fest wie Industrieeis.
- Es empfiehlt sich, einen zweiten Kühlbehälter für eine weitere Sorte Eis im Gefrierschrank vorzufrosten. Diese Behälter erhalten Sie beim Steba-Service oder im Fachhandel. (Art.Nr. 99-40-00 Kühlbehälter, EAN: 4011833400772)

Vanille-Eis:

300 ml kalte Milch, 300 ml kalte süße Sahne, 6 Eigelb, 100 gr. Zucker, Vanilleschote.

Grundrezept:

Die Milch, Sahne und die ausgekratzte Vanille aus der Schote kurz erhitzen. Eigelb mit Zucker verrühren, die heiße Flüssigkeit aufgießen und schaumig schlagen. Diese Masse im Kühlschrank abkühlen lassen. Die nun abgekühlte Masse in den durchgefrorenen Eisbehälter geben und mindestens 30 bis 40 Minuten in der Eismaschine rühren lassen.

Malaga-Eis:

Man nehme das Grundrezept für Vanille-Eis und gibt während dem Rühren in der Eismaschine 50 gr. Rosinen, welche 12 Stunden vorher mit 4 Esslöffel Rum eingeweicht wurden, löffelweise durch die Deckelöffnung zu der Eismasse.

Schokoladen-Eis:

Man nehme das Grundrezept für Vanille-Eis und gibt in die Milch/Sahnemischung beim Erhitzen 80 gr. Kakaopulver hinzu.

Mokka-Eis:

Man gibt zum Rezept Schokoladeneis 2 TL lösliches Espressopulver in die zu erhitzende Schokoladenmischung hinzu.

Joghurt-Eis:

300 gr. kalter Naturjoghurt, 400 gr. kalte Sahne, 150 gr. Puderzucker, 2 EL Zitronensaft.

Den Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne cremig schlagen und mit unterheben. In den durchgefrorenen Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen.

Beeren-Eis:

300 gr. kalter Naturjoghurt, 300 gr. kalte gemischte Beeren, 150 gr. Puderzucker. Die gewaschenen Beeren mit einem Stabmixer pürieren. Den Puderzucker mit dem Joghurt mit dem Beerenmus vermischen, in den durchgefrorenen Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen.

Himbeer-Sorbet:

500 gr. kalte Himbeeren, 125 gr. Puderzucker, 150 ml Weißwein, 2 EL Erdbeersorbet-Likör.

Die kalten Beeren mit dem Puderzucker und dem Weißwein mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Masse in den durchgefrorenen Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen. Den Likör oder Wodka am Schluss zugeben und kurz durchmischen.

Apfel-Sorbet:

500 ml Apfelsaft, 150 gr. Zucker, 100ml Wasser, 1 EL Zitronensaft.

Den Zucker mit Wasser aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Apfelsaft und Zitronensaft hinzugeben und im Kühlschrank abkühlen lassen. In den durchgefrorenen Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen.

Ananas-Eis:

150 ml Milch, 200 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 3 Eigelb, 120 gr Zucker, 1 Dose Ananas (600gr)

Milch und Sahne mit Mark der Vanille kurz aufkochen, 10 Min. ziehen lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Eischaum zur Milchmischung geben. In einem Topf auf 85°C erwärmen und ständig rühren – darf nicht kochen! Die pürierte Ananas mit etwas Saft zur Eismasse geben und verrühren. Fertige Masse mind. 5 Std im Kühlschrank kühlen. In den durchgefrorenen Eisbehälter geben und 20 bis 40 Minuten rühren lassen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19


E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information

- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play

- with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
 - **Never immerse the unit in water.**
 - Leave a space of about 10cm around the device.
 - Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
 - The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
 - To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
 - Only use the device as described in this manual.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
 - **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
 - If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
 - If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
 - Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
 - The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
 - Do not operate the appliance or the frozen container onto or in a heating device (such as an oven or microwave).

- Do not reach into the refill opening or insert any objects into it during operation.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Pull the rabble arm and the drive axle out of the motor part to take the motor out of the lid.
- All parts, except the motor can be cleaned with water and normal detergent. Do not use abrasive detergent! Leave to dry.
- Do not clean the freeze container into the dishwasher!
- Clean the motor part with a damp cloth.

Hygiene

Pay attention to an absolute cleanliness of all equipment. Always use fresh eggs. Place the prepared raw mixture in the refrigerator immediately and do not store longer than 24 hours. If the ice begun to thaw, don not freeze again in any case! (Salmonella risk)

Workplace

Important: Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

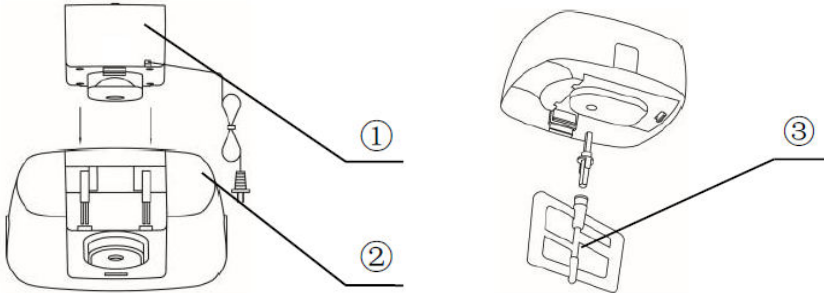
Freeze container

Place the double-walled freeze container for about 12 hours in advance in an upright position into the freezer. The salt solution in the container must be frozen. This can be found out by shaking the container. If no sound is hearable the liquid is frozen. To avoid the container to freeze up, pack it into a freezer bag. Do not touch the frozen container with wet hands!

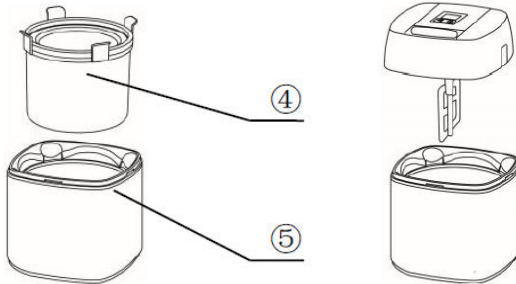
Assembling and operation

- 1) Motor
- 2) Lid
- 3) Rabble arm
- 4) Freeze container
- 5) Housing
- 6) Setting button
- 7) Start/Stop button

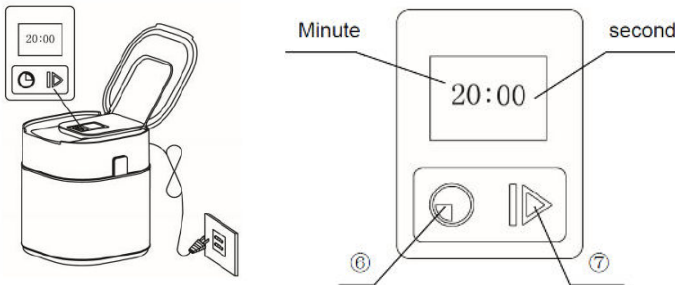
Click the motor part into place to the lid and insert the rabble arm.



Place the frozen container into the housing. Then, place the lid with motor onto the housing and click into place.



Plug in the device. The display shows "20:00". Using the setting button, select the desired time. The timer can be set from 20 to 40 minutes.



Press the Start/Stop button after the timer has been set. Now, you can fill in the mixture.

The container may only be filled up to 5cm below the edge as the ice cream increases its volume during freezing.

Attention! The device must be switched on when the mixture is filled in. Otherwise it will freeze to the container wall. Do not stop the device during operation as the rabble arm may freeze to the container.

- Depending on the quantity and temperature of the raw mixture the preparation time is between 30 and 40 minutes.
- You can add additional ingredients through the refill opening in the lid.
- If the ice cream reached the correct consistency, turn off the device by the use of the timer, unplug and pull the rabble out of the ice cream.
- If the ice cream is ready the friction safety clutch is slipping and the motor turns off. This is no malfunction!
- Take out the freeze container with the ring for removal and eat the ice cream immediately.
- If the consistency is not tight enough, you can place the freeze container in the freezer again.
- Do not run the ice cream maker in the freezer!
- Only use a wooden or plastic scraper to take out the ice cream to avoid damages on the container.

Hints

- Prepare raw mixtures which need to be cooked already a day before and keep them refrigerated.
- Add little amounts of alcohol at the end (Attention! Children)
- Never insert fingers or other objects into the opening.
- The higher the fat content of the ingredients, the creamier the ice.
- Keep in mind while preparing: cold ice cream tastes less sweet than the warm raw mixture!
- Fill the freeze container only by half because the volume of the mixture gets bigger while freezing.
- Homemade ice cream is not that firm as machine-made.
- It is recommended to freeze a second freeze container for another variety of ice cream. This container can be gained at Steba-Service or in a specialist shop. (Art. No. 99-40-00, EAN: 4011833400772)

Recipes

Vanilla ice cream

300ml cold milk, 300ml cold cream, 3 egg yolk, 100gr sugar, vanilla bean.

Basic recipe

Heat milk, cream and the scratched vanilla bean. Mix the egg yolks with sugar, stir in the hot liquid and beat until fluffy. Leave the mixture to cool in the refrigerator. Now, put the cooled mixture into the frozen container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Malaga ice cream

Use the basic recipe for vanilla ice cream and add through the refill opening, while stirring, 50gr raisins which have been soaked with 4 tbsp. rum for 12 hours.

Chocolate ice cream

Use the basic recipe for vanilla ice cream and add 80gr cocoa while heating the milk with the cream.

Mocha ice cream

Use the recipe for chocolate ice cream and add 2 tsp espresso powder to the milk-cream mixture.

Yoghurt ice cream

300gr cold plain yoghurt, 400gr cold cream, 150gr icing sugar, 2 tbsp. lemon juice. Mix yoghurt with icing sugar and lemon juice. Beat the cream and fold in. Fill into the frozen container and let the ice cream maker run work 30 to 40 minutes.

Berry ice cream

300gr cold plain yoghurt, 300gr cold mixed berries, 150gr icing sugar. Purée the washed berries and add icing sugar, yoghurt. Fill into the frozen container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Raspberry sorbet

500gr cold raspberries, 125gr icing sugar, 150ml white wine, 2 tbsp. strawberry liqueur. Purée the cold berries with icing sugar and white wine. Fill the mixture into the frozen container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes. Add the liqueur at the end.

Apple sorbet

600ml apple juice, 200gr sugar, 1 tbsp. lemon juice. Boil up the apple juice, sugar and lemon juice. Leave to cool in the refrigerator. Fill the mixture into the frozen container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Pineapple ice cream

150ml cold milk, 200ml cream, 1 vanilla bean, 3 egg yolk, 120gr sugar, 1 can pineapple (600gr). Boil up milk, cream and the scratched vanilla bean. Brew for 10 minutes. Beat egg yolk and sugar until fluffy. Fold the egg mixture into the milk-cream mix. Heat everything to 85°C while stirring constantly. Do not let the mixture boil! Purée the pineapple with some salt and add to the milk-mix. Let the mixture cool down in the refrigerator for about 5 hours. Fill into the ice cream maker and let it work for 20 to 40 minutes.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en

ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans les chambres d'hôtes

- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil ou le récipient réfrigéré sur ou dans un appareil de chauffage (tel qu'un four ou un four à micro-ondes).
- Ne touchez jamais dans l'ouverture de remplissage pendant l'utilisation ou insérez des objets dans l'ouverture.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage



- **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Arrachez l'agitateur de l'axe d'entraînement et décrochez le moteur du couvercle.
- Sauf le moteur, toutes les pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et de détergent. Ne pas utiliser de produits abrasifs ! Puis sécher bien.
- Ne nettoyez jamais le récipient isolant dans le lave-vaisselle !
- Nettoyez le moteur avec un chiffon humide.

Hygiène :

S'il vous plaît soyez prudent lorsque la confiserie glacée propriété absolue de tous les travaux dispositifs. Utiliser toujours des œufs frais. La mixtion préparée entrer immédiatement dans le réfrigérateur mais non plus de 24 heures. Ne congelez plus la glace encore décongèle. (Risque de Salmonella)

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Réceptif isolant

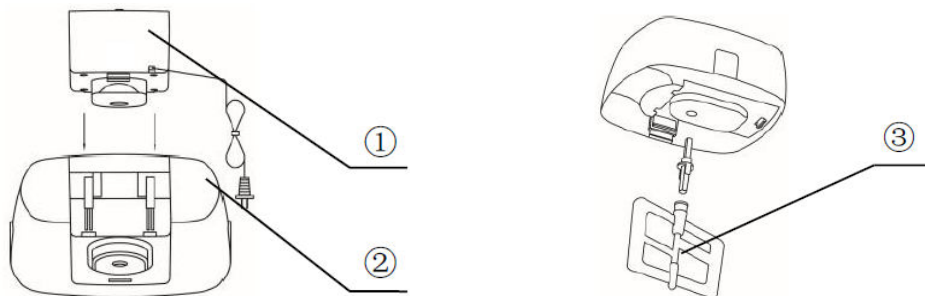
Mettez le réceptif isolant à une position debout pour 12 heures dans le congélateur. La solution de sel dans le réceptif doit être congelée. Vous pouvez le voir en agitant le réceptif. Pour éviter que le réceptif se fige dans le congélateur, emballez-ils dans un sac de congélation.

Ne touchez pas le réceptif congelé avec les mains mouillées !

Assemblage et service

- 1) Moteur
- 2) Couvercle
- 3) Axe d'entraînement
- 4) Réceptif congelé
- 5) Boîtier
- 6) Bouton
- 7) Bouton marche/arrêt

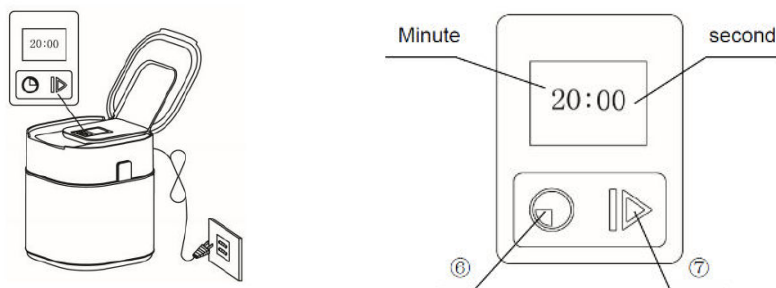
Laissez enclencher le moteur dans le couvercle et ensuite, enclenchez l'axe d'entraînement dans le moteur.



Accrochez le réceptif congelé dans le boîtier. Ensuite, mettez le couvercle avec le moteur sur le boîtier.



Branchez l'appareil. L'écran affiche « 20:00 ». Sélectionnez avec le bouton la minuterie. La minuterie peut être régler de 20 à 40 minutes.



Une fois la minuterie est définée, appuyez le bouton marche/arrêt. Maintenant, remplissez la mixtion de glace dans le récipient.

Le récipient ne peut pas rempli avec plus de 5cm au-dessous du bord lorsque le volume de la glace augmente pendant la congélation.

Attention ! L'appareil doit être allumé lorsque le mélange de glace est rempli, sinon il gèlera sur la paroi du récipient. Ne pas arrêter l'appareil pendant le fonctionnement, sinon le bras de mélange risque de geler dans le récipient.

- Dépendant à la quantité et la température de la mixtion, le temps de cuisson est de 30 à 40 minutes.
- Vous pouvez ajouter autres ingrédients par l'orifice de remplissage.
- Eteindre l'appareil si la glace a obtenu la bonne consistance, retirez la fiche et prélevez l'agitateur.
- Si la consistance est obtenue, l'appareil faire des « cliques » et le moteur s'arrête. Il n'est pas un défaut.
- Soulevez le récipient isolant avec la boucle de prélèvement et consommez la glace tout de suite.
- Si la glace n'est pas assez fort, mettez-le dans le congélateur après un peu.
- Ne pas fonctionner l'appareil dans le congélateur.
- Prélevez la glace seulement avec un grattoir en bois pour n'endommagé pas le récipient.

Tuyau

- Préparer la mixtion de glace, qui doit être préalablement cuit la veille et réfrigérer à la masse dans le réfrigérateur.
- Ajouter de petite quantités d'alcool (attention : enfants !) seulement à la fin.
- Ne jamais introduire les doigts ou des objets dans l'ouverture.
- De plus la teneur en matières grasses des ingrédients, de plus crémeux la glace.
- Attention avec les recettes : crème glacée goût moins sucré que la composition de base chaud!
- Remplir le récipient seulement jusqu'à la moitié, comme étant le volume de la masse augmentée quand il gèle.
- Glace fait maison n'est pas ainsi dur comme glace industrie.
- Il est recommandé que vous congèle un second récipient isolant pour préparer une autre variété da glace. Vous pouvez obtenue ce récipient auprès de STEBA service ou magasins spécialisés. (No.art. 99.40.00, récipient isolant, EAN : 4011833400772)

Recettes

Glace à la vanille:

300 ml de lait froid, 300 ml de crème douce froide, 3 jaunes d'œuf, 100 g de sucre, gousse de vanille.

Recette de base :

Faire chauffer le lait, le crème et la vanille. Mélanger les jaunes d'œuf avec sucre, verser dans le liquide chaud et mousseux. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Verser la mixtion maintenant refroidi dans récipient congelé et laissez remué au moins 30 à 40 minutes dans la machine à glace.

Glace Malaga :

Prenez la recette de base pour la crème glacée à la vanille et ajouter tout en agitant, 50 g de raisins secs, qui étaient de 12 heures auparavant imbibés avec 4 CS de rhum, sur orifice de remplissage.

Glace de chocolat:

Prenez la recette de base pour la crème glacée à la vanille et ajouter dans le mélange lait / crème lorsqu'il est chauffé 80 gr de poudre de cacao.

Glace Moka :

Prenez la recette du glace de chocolat et ajouter 2 CC d'expresso dans le mixtion du chocolat.

Yaourt crème glacée:

300 gr de yaourt nature froid, 400 g crème froide, 150 gr de sucre en poudre, 2 CS de jus de citron.

Mixer le yaourt, sucre en poudre et le jus de citron. Fouetter la crème jusqu'à consistance crémeuse et mélanger. Verser dans le récipient congelé et laisser agiter pendant 30 à 40 minutes.

Glace à baie :

300 gr froid yogourt nature, 300 gr baies froides, 150 gr de sucre en poudre.

Lavez les baies et purée. Mélanger le sucre en poudre avec le yaourt et des baies. Verser dans le récipient congelé et laisser agiter pendant 30 à 40 minutes.

Sorbet à la framboise:

500 gr de framboises froid, 125 gr de sucre en poudre, 150 ml de vin blanc, 2 CS de liqueur de fraise.

Purer les baies froid, le sucre glace et le vin blanc. Verser dans le récipient congelé et laisser agiter pendant 30 à 40 minutes. Ajouter la liqueur et vodka à la fin et mélanger brièvement.

Sorbet pomme:

600 ml de jus de pomme, 200 g de sucre, 1 CS de jus de citron.

Faire bouillir brièvement le jus de pomme, le sucre et le jus de citron et laisser refroidir au réfrigérateur. Verser dans le récipient congelé et laisser agiter pendant 30 à 40 minutes.

Glace Ananas :

150 ml de lait, 200 ml de crème, 1 gousse de vanille, 3 jaunes d'œuf, 120 g de sucre, 1 boîte d'ananas (600gr)

Faire bouillir brièvement le lait, la crème et la vanille. Laisser reposer pendant 10 minutes. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à mousseuse. Ajouter l'œuf battu au mélange de lait. Mettre dans une casserole et faire chauffer à 85 ° C, en remuant constamment - Ne pas faire bouillir! Ajouter l'ananas en purée avec un peu de jus. Froidi la masse au moins 5 heures dans le réfrigérateur. Verser dans le récipient congelé et laisser agiter pendant 20 à 40 minutes.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kin-

deren mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.

- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- Gebruik het apparaat of vriescontainer niet op of in een verwarmingsapparaat (zoals een oven of microwave).
- Doe je hand niet in de vulopening en steek er geen voorwerpen in tijdens het gebruik.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Verwijder de mixer en het motorgedeelte uit de deksel.
- Alle onderdelen kunnen gereinigd worden met water en normaal schoonmaakmiddel, met uitzondering van de motor. Gebruik hierbij geen schurende schoonmaakmiddelen!
- De vriescontainer is niet vaatwasserbestendig!
- Reinig het motordeel met een vochtige doek

Hygiëne

Controleer altijd de absolute reinheid van alle apparatuur. Gebruik altijd verse eieren. Plaats het rauwe mengsel wat u voorbereid heeft in de koelkast en bewaar deze niet langer dan 24 uur. Als het ijs begonnen is met ontdooien, vries dit dan niet opnieuw in (risico op Salmonella).

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Vriescontainer

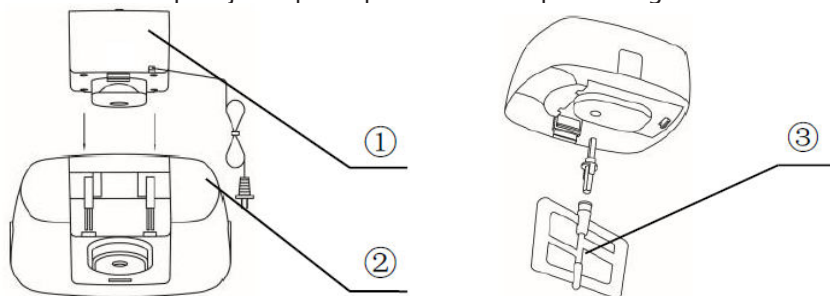
Plaats de dubbelwandige vriescontainer ongeveer 12 uur van tevoren in een rechtopstaande positie in de vriezer. De zoutoplossing in de houder moet bevroren zijn. Dit kan gecontroleerd worden door de container te schudden. Als er geen geluid hoorbaar is tijdens het schudden, is de vloeistof bevroren. Om te voorkomen dat de container zelf befrist, kunt u een diepvrieszak gebruiken.

Raak de vriescontainer niet aan met natte handen!

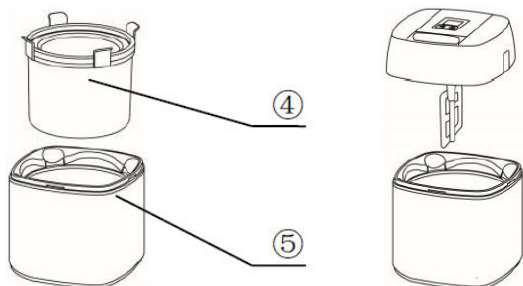
Monteren en bediening

- 1) Motor
- 2) Deksel
- 3) Garde
- 4) Vriescontainer
- 5) Behuizing
- 6) Instelknop
- 7) Start/Stop knop

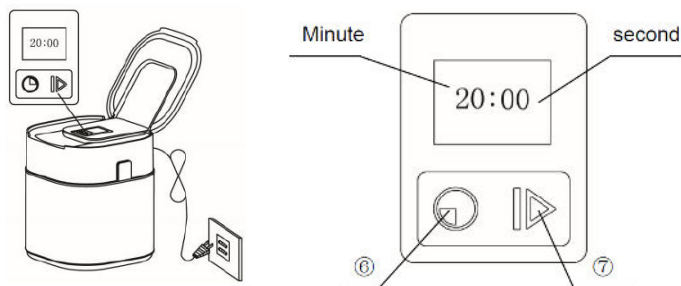
Klik de motor op de juiste plek op het deksel en plaats de garde.



Plaats het vriescontainer in de behuizing. Vervolgens de deksel met de motor plaatsen op de behuizing en klik op zijn plaats.



Doe de stekker in het stopcontact. Het display laat "20:00" zien. Gebruik de instelknop voor de gewenste tijd. De timer kan gezet worden van 20 tot 40 minuten.



Druk op de Start/Stop knop nadat de timer is ingesteld. Nu kan de container gevuld worden met de mix. De container mag alleen tot 5cm onder de rand gevuld worden, aangezien het volume groter wordt tijdens het vriezen.

Attentie! Het apparaat moet worden ingeschakeld als het gevuld is met de mix. Anders zal het bevriezen tot de wand van de container. Stop het apparaat niet tijdens het vriezen, anders zal de garde vastvriezen aan de container.

- Afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van het ruwe mengsel kan de bereidingstijd variëren tussen de 30 en 40 minuten.
- U kunt extra ingrediënten toevoegen via de vulopening in de deksel.
- Als het ijs de juiste consistentie heeft bereikt, schakel het apparaat dan uit door het gebruik van de timer en haal de mixer uit het ijs.
- Wanneer het ijs klaar is, wordt de motor uitgeschakeld door een veiligheidssysteem, zodat het ijs niet verder verwerkt wordt. Dit is dus geen storing!
- Haal de bevroren container met de ring uit het apparaat en eet het ijs op.
- Als de consistentie niet koud genoeg is, kunt u de bevroren container weer in de vriezer plaatsen.
- Gebruik de ijsmachine niet in een vriezer!
- Gebruik een houten of plastic spatel om het ijs uit de container te halen, om zo beschadigingen te voorkomen.

Tips

- Bereid ruwe mengsels die gekookt moeten worden een dag van te voren en bewaar deze koel.
- Voeg kleine hoeveelheden alcohol aan het eind toe (Let op! Niet voor kinderen!)
- Geen vingers of andere voorwerpen in de opening stoppen.
- Hoe hoger het vetgehalte van de ingrediënten, hoe romiger het ijs.
- Houd tijdens het voorbereiden in gedachten: koud ijs smaakt minder zoet dan het warme, ruwe mengsel!
- Vul de bevroren container slechts voor de helft, omdat het volume van het mengsel toe zal nemen bij het invriezen.
- Zelfgemaakt ijs is niet zo stevig als machinaal vervaardigd ijs.
- Het wordt aanbevolen om een tweede bevroren container te gebruiken voor het bevriezen van een ander soort ijs.
- Deze container kan worden verkregen bij de Steba-Service of in een speciaalzaak. (Art. Nr. 99-40-00, EAN: 4011833400772)

Recepten

Vanille-ijs

300ml koude melk, 300 ml koude room, 3 eierdooiers, 100gr suiker en vanillestokjes.

Basis recept

Verhit de melk, room en gebroken vanillestokjes. Meng de eidooiers met de suiker. Roer in de hete vloeistof en klop deze op tot een schuimige massa. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Stop het afgekoelde mengsel vervolgens in de bevroren container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Malaga ijs

Gebruik het basisrecept voor vanille-ijs en voeg, al roerend, via de vulopening 50gr rozijnen (gedrenkt in 4 eetlepels rum voor 12 uur) toe.

Chocolade ijs

Gebruik het basisrecept voor vanille-ijs en voeg 80gr cacao toe terwijl u de melk verwarmt met de room.

Mokka ijs

Gebruik het recept voor chocolade ijs en voeg 2 theelepels espressopoeder toe aan het melk-roommengsel.

Yoghurt ijs

300gr koude yoghurt, 400gr koude room, 150gr poedersuiker en 2 eetlepels citroensap. Meng de yoghurt met de poedersuiker en citroensap. Klop vervolgens de room op. Vul de bevroren container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Bessen ijs

300gr koude yoghurt, 300gr koude, gemengde bessen en 150gr poedersuiker. Pureer de gewassen bessen en voeg de poedersuiker en yoghurt toe. Vul de bevroren container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Frambozenorbet

500gr koude frambozen, 125 poedersuiker, 150ml witte wijn en 2 eetlepels aardbeienlikeur. Pureer de koude bessen met de poedersuiker en witte wijn. Vul de bevroren container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Appel sorbet

600ml appelsap, 200gr suiker en 1 eetlepel citroensap. Kook de appelsap, suiker en citroensap. Laat deze vervolgens afkoelen in de koelkast. Vul de bevroren container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Ananas ijs

150ml koude melk, 200ml room, 1 vanillestokje, 3 eierdooiers, 120gr suiker en 1 blikje ananas (600gr). Kook de melk, room en gebroken vanillestokjes. Brouw dit gedurende 10 minuten. Eigeel en suiker luchtig opkloppen. Vouw het eimengsel in de melk-room mix. Verhit alles tot 85°C, terwijl u het mengsel voortdurend roert. Laat het mengsel niet koken! Pureer de ananas met wat zout en voeg dit toe aan de melk-mix. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast voor ongeveer 5 uur. Vul de bevroren container en laat de ijsmachine voor 20 tot 40 minuten draaien.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).


Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad ald-

- rig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
 - Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
 - Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
 - Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
 - **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
 - Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
 - Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
 - Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
 - For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
 - Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
 - Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
 - **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter.
 - Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.

- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- Apparatet og kølebeholderen må ikke anvendes på eller i et varmeapparat (f.eks. ovn eller mikroovn).
- Når apparatet er i drift, må du ikke tage hånden eller andre genstande ned i åbningen.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Den elektriske del fjernes fra låget ved at trække rørearmen og drivakslen ud. Derpå kan motoren afmonteres.
- Bortset fra motoren kan alle dele gøres rene med varmt vand og opvaskemiddel. Der må ikke anvendes skurepulver. Tør delene godt efter rengøringen.
- Frysebeholderen er ikke opvaskemaskine egnet!
- Motor skal tørres af med en fugtig klud.

Hygiejne:

Det er vigtigt, at alt service holdes omhyggeligt rent, når der laves is. Der må kun anvendes friske æg. Når ismassen er blandet, skal den omgående stilles i køleskabet. Den må ikke opbevares længere end 24 timer. Optøet is må under ingen omstændigheder fryses ned igen (risiko for udvikling af salmonella).

Arbejdspladsen

Vigtig: Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Frysebeholderen

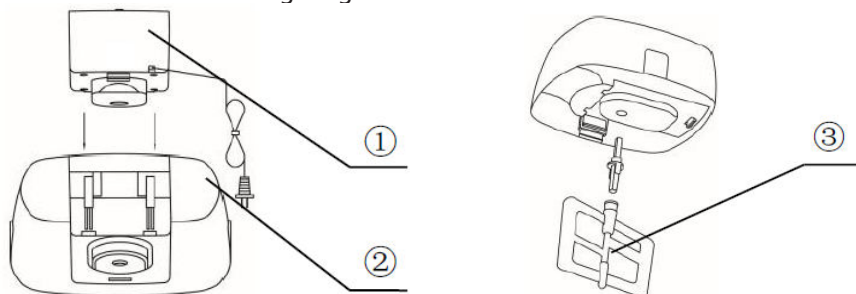
Stil frysebeholderen med de dobbelte vægge ind i fryseskabet i ca. 12 timer. Åbningen skal vende opad. Saltopløsningen i beholderen skal være frosset helt igennem. Det kan kontrolleres ved at ryste beholderen. Når saltopløsningen ikke mere skulper, er den frosset helt igennem. For at undgå, at beholderen fryser fast, kan den pakkes ind i en frysepose.

Den frosne beholder må ikke røres med våde hænder!

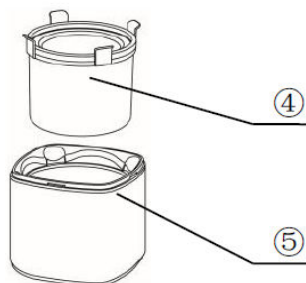
Montering og drift

- 1) Motor
- 2) Låg
- 3) Rørearm
- 4) Frysebeholder
- 5) Kabinet
- 6) Indstillingsknap
- 7) Start/Stop knap

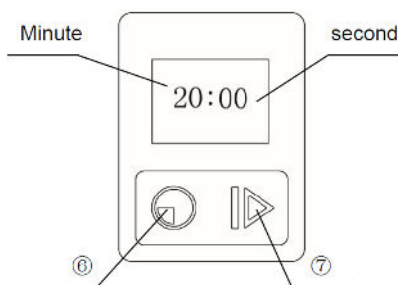
Motorblokken sættes i låget og sæt rørearmen i motorblokken.



Den frosne kølebeholder placeres i den ydre beholder. Dernæst sættes låget og motoren på den ydre beholder og luk.



Tilslut apparatet. I displayet lyser „20:00“. Vælg tiden med indstillingsknappen. Tiden kan indstilles til mellem 20 og 40 minutter.



Efter indstilling af tiden, tryk på start / stop knappen. Påfyld isblandingen i maskinen. Fordi is mængdens volumen forstørres under frysningen, må beholderen må kun fyldes op til 5 cm under kanten

OBS! Apparatet skal være tændt når isblandingen påfyldes. Ellers vil isblandingen fryse fast til beholderens side. Apparatet må ikke stoppes når det er i drift, der er fare for at rørearmen fryser fast til beholderen.

- Alt efter hvor stort et kvantum isvæske der hældes i, og isvæskens temperatur er tilberedningstiden på mellem 30 og 40 minutter.
- Der kan hældes flere ingredienser i ismaskinen, når låget klappes op.
- Når isen har fået den rigtige konsistens, slukkes der for ismaskinen ved at stille tænd- og slukuret på nul, trække stikket ud af stikkontakten og løfte røreværket op af isen.
- Når isen har fået den rigtige konsistens, udløser glidekoblingen, og motoren kobler fra. Det skyldes ikke, at der er opstået en fejl.
- Løft isbeholderen op med tømmeringen og spis isen omgående. Hvis isen ikke er fast nok, kan man køle isbeholderen lidt længere i fryseskabet.
- Motoren til ismaskinen må ikke være startet, når den befinder sig i fryseskabet eller lignende steder.
- For ikke at beskadige beholderen må ismassen kun skrubes ud med en ske eller skraber af træ eller plastic.

Tips

- Det tilrådes at tilberede ismassen, som skal være kogt, dagen før den skal spises, og køle den af i køleskabet, inden den bliver hældt i ismaskinen.
- Små mængder spiritus må først blandes i til sidst (Pas på, hvis isen er til børn).
- Der må aldrig stikkes fingre eller genstande ind i åbningen.
- Jo højere fedtindhold ingredienserne har, desto blødere bliver isen.
- Med hensyn til opskrifterne skal der tages højde for, at kold iscreme smager mindre sødt end den varme grundmasse.
- Fyld kun beholderen halvt op, fordi massen udvider sig, når den bliver frosset, og ismassen kan løbe over.
- Hjemmelavet iscreme bliver ikke så fast som industrifremstillet is.
- Det anbefales at fryse en kølebeholder mere til en anden slags is i forvejen og holde den parat i fryseskabet. Disse beholdere kan bestilles fra Stebas serviceafdeling eller købes i butikkerne, der forhandler ismaskinen (Art.Nr. 99-40-00 Kølebeholder, EAN: 4011833400772)

Opskrifter

Vaniljeis:

3 dl kold mælk, 3 dl kold piskefløde, 3 æggeblommer, 100 g sukker, 1 stang vanilje.

Grundopskrift:

Krads vaniljen ud af skrællen, bland den med mælken og fløden og varm blandingen kort op. Rør æggeblommen sammen med sukkeret, hæld den varme blanding i og pisk det hele til skum. Lad massen køle af i køleskabet. Når massen er kølet af, hældes den i den gennemfrosne isbeholder og røres i ismaskinen i mindst 30 - 40 minutter.

Malagais:

Gå frem efter grundopskriften for vaniljeis og hæld under sammenrøringen af ismassen i ismaskinen 50 g rosiner igennem åbningen i låget. Rosinerne skal forinden have trukket i 4 spsk. rom i 12 timer.

Chokoladeis:

Gå frem efter grundopskriften for vaniljeis og hæld under opvarmningen af mælken og fløden 80 g kakao igennem åbningen i låget.

Mokkais:

Gå frem efter opskriften for chokoladeis og rør 2 tskf. espressopulver i chokoladeblandingen, mens den opvarmes.

Jogurtis:

300 g kold naturjogurt, 400 g kold fløde, 150 g flormelis, 2 spsk. citronsaft. Rør jogurten sammen med flormelisen og citronsaften. Pisk fløden til skum og vend den i jogurtblandingen. Hæld ismassen i den gennemfrosne isbeholder og rør blandingen i 30 - 40 minutter.

Is med bær:

300 g kold naturjogurt, 300 g kolde blandede bær, 150 g flormelis. Skyl bærrene og purer dem med en mikser. Bland flormelisen med jogurten sammen med bærmosen, hæld blandingen i den gennemfrosne isbeholder og lad blandingen røre i 30 - 40 minutter.

Hindbærsorbet:

500 g kolde hindbær, 125 g flormelis, 1,5 dl hvidvin, 2 spsk. jordbærlikør. Purer de kolde bær fint sammen med flormelisen og hvidvinen med en mikser. Hæld massen i den gennemfrosne isbeholder og rør blandingen i 30 - 40 minutter. Hæld likøren eller vodkaen i til sidst og bland blandingen med ismassen.

Æblesorbet:

6 dl æblejuice, 200 g sukker, 1 spskf. citronsaft. Kog æblejuicen kort op sammen med sukkeret og citronsaften og lad blandingen køle af i køleskabet. Hæld massen i den gennemfrosne isbeholder og rør blandingen i 30 - 40 minutter.

Ananasis:

1,5 dl mælk, 2 dl fløde, 1 stang vanilje, 3 æggeblommer, 120 g sukker, 1 dåse ananas (600 g). Kog mælken og fløden kort op sammen med vaniljemarken og lad blandingen trække i 10 min. Pisk æggeblommen og sukkeret til skum. Vend æggeskummet i mælke- og flødeblandingen. Varm blandingen op til 85°C i en gryde og rør massen godt. Den må ikke koge. Mos ananasen og hæld mosen i ismassen sammen med lidt af saften. Rør det hele igennem. Køl den færdige masse af i køleskabet i mindst 5 timer. Fyld massen i den i den gennemfrosne isbeholder og rør blandingen i 30 - 40 minutter.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

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 зажатым.
- 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 мм².
- 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 мощным 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.

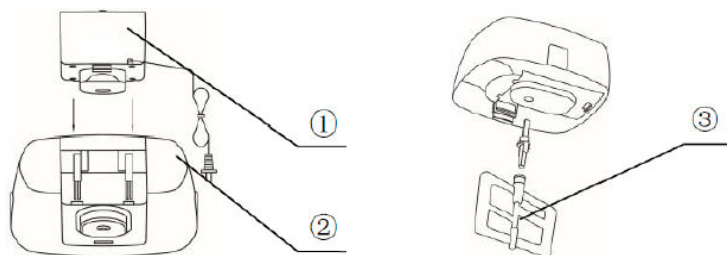
Контейнер для замораживания

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»

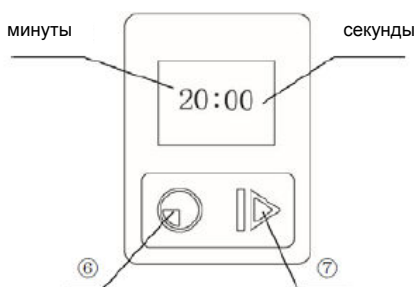
Вставьте моторный бок в крышку до щелчка, затем вставьте мешалку в моторный блок.



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.
- Небольшие количества 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 Интернет: <http://www.steba.com>

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

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