



Steba[®]
GERMANY



Мороженица

IC 110

Руководство пользователя

Принцип работы данного прибора основан на эффекте Пельтье и не требует наличия компрессора и охлаждающей жидкости.

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности

- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



-  Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.

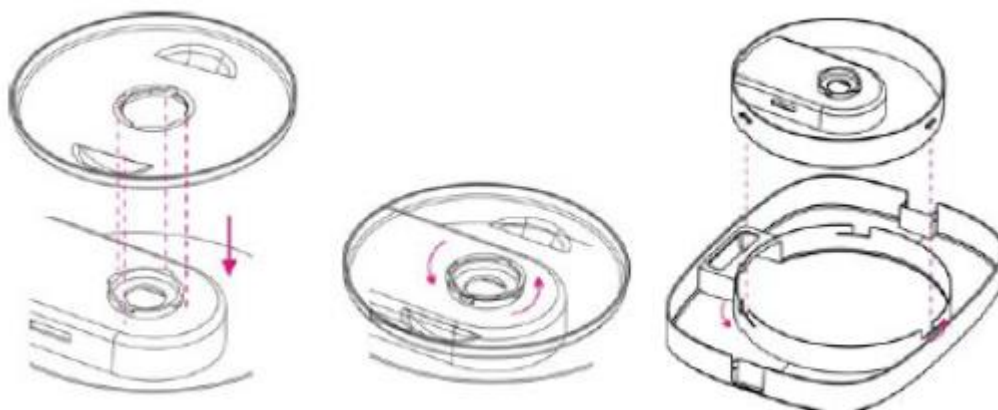
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:
 - для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
 - для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
 - в отелях типа Bed&Breakfast.
- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он соответствует стандартам противопожарной безопасности.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- Не используйте прибор или контейнер для заморозки на нагреваемых устройствах или в них (например, в духовке или микроволновой печи).
- Не пытайтесь достать до отверстия для добавления продуктов и не вставляйте в него какие-либо предметы во время работы.
- Во избежание обморожения всегда снимайте контейнер для льда, используя ручку. Никогда не прикасайтесь к контейнеру для льда или внутреннему охлаждающему контейнеру мокрыми руками.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- По гигиеническим соображениям следует всегда очищать остатки пищи с прибора.

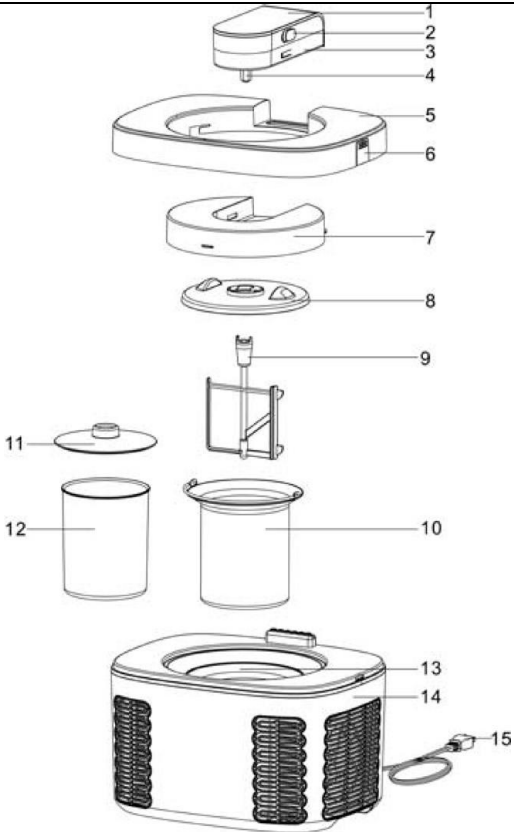
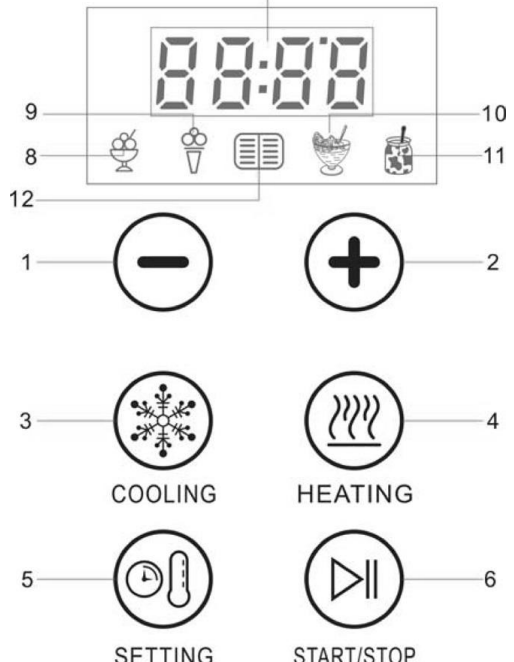
- Для того, чтобы вынуть мотор из крышки, потяните откидной рычаг и ведущую ось из моторного блока.
- Все детали прибора, кроме мотора и корпуса могут промываться водой с обычным моющим средством. Не используйте абразивные моющие средства. Просушите все детали после мытья.
- Не следует мыть контейнер для заморозки в посудомоечной машине. Убедитесь, что он не деформирован.
- Очищайте моторный отсек прибора и его корпус влажной тканью.
- Прозрачную крышку следует разобрать для очистки:
 - возьмите маленькую прозрачную крышку (#8) с двумя утопленными ручками и вращательным движением снимите ее с большой прозрачной крышки.
 - снимите с моторного отсека большую прозрачную крышку моторного отсека вращательным движением.
 - для установки повторите данные действия в обратном порядке.



Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

1) Панель управления 2) Выпускное отверстие мотора 3) Мотор 4) Ведущая ось 5) Крышка 6) Выпускное отверстие крышки 7) Маленькая крышка 8) Защита от брызг 9) Венчик 10) Контейнер для замораживания 11) Крышка контейнера для йогурта 12) Контейнер для йогурта 13) Термоконтейнер 14) Корпус 15) Кабель питания	
Панель 1) Минус 2) Плюс 3) Охлаждение (Cooling) 4) Нагрев (Heating) 5) Настройка (Setting) 6) Старт/Стоп (Start/Stop) 7) Дисплей 8) Мягкое мороженое (100 мин) 9) Мороженое (120 мин) 10) Сорбет (90 мин) 11) Йогурт (8 час) 12) Своя программа (DIY)	

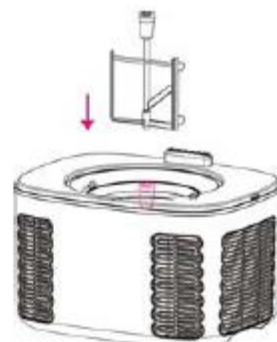
Приготовление мороженого

- Поместите подготовленную смесь в съемный контейнер для замораживания. Следует заполнять контейнер таким образом, чтобы до края оставалось как минимум 5 сантиметров, поскольку во время приготовления мороженое увеличивается в объеме.

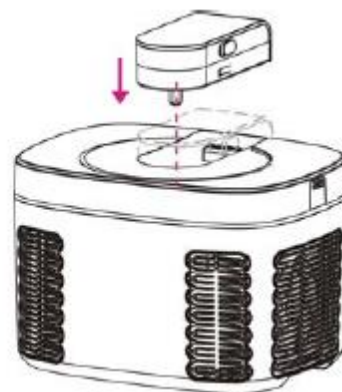


- Внешняя стенка контейнера для замораживания должна быть сухой, иначе он замерзнет до помещения в термоконтейнер.

- Поместите контейнер для замораживания в термоконтейнер и вставьте венчик.



- Установите крышку на место и зафиксируйте, прикрепите к крышке моторный отсек.



- Подключите прибор к сети. На дисплее отобразится и мигает значок . Нажимая кнопку Охлаждение (Cooling), Вы можете выбрать следующие установки:

-  - мягкое мороженое (100 минут)
-  - мороженое (120 минут)
-  - сорбет (90 минут)
-  - своя программа (100 минут)

- Нажимая на кнопки +/-, Вы можете увеличивать время в диапазоне до 3 часов и уменьшать время до 10 минут.
- Если в течение 1 минуты установленное значение не подтверждается нажатием кнопки Старт/Стоп (Start/Stop), прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop). Запустится предустановленная или Своя программа (DIY). По окончании выполнения программы Вы услышите 5 звуковых сигналов.

- Если прибор не будет отключен, он будет оставаться в режиме охлаждения без перемешивания в течение 1 часа. На дисплее будет мигать значение 0:00. Через 1 час прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

Рецепты мороженого

Ванильное мороженое

150 мл холодного молока, 150 мл холодных сливок, 3 яичных желтка, 50 г сахара, ваниль.

Базовый рецепт

Нагрейте молоко, сливки и ваниль. Яичные желтки смешайте с сахаром, вмешайте в горячую жидкость и взбивайте до образования пышной массы. Оставьте смесь в холодильнике для охлаждения. Затем поместите охлажденную смесь в контейнер и готовьте в мороженице 30-40 минут.

Шоколадное мороженое

Используйте для приготовления базовый рецепт ванильного мороженого и, нагревая молоко со сливками, добавьте 40 г какао.

Малиновый сорбет

250 г холодной малины, 60 г сахарной пудры, 75 мл белого вина, 1 ст. ложка клубничного ликера.

Разомните ягоды с сахарной пудрой и белым вином. Заполните контейнер и готовьте в мороженице 30-40 минут.

По окончании приготовления добавьте ликер.

Яблочный сорбет

250 мл яблочного сока, 75г сахара, 50 мл воды, 1 ст. ложка лимонного сока.

Вскипятите воду с сахаром. Добавьте яблочный сок и лимонный сок. Дайте остыть в холодильнике. Заполните контейнер и готовьте в мороженице 30-40 минут.

Ананасовое мороженое

75 мл холодного молока, 100 мл сливок, ваниль, 2 яичных желтка, 60 г сахара, 1/2 банки консервированных ананасов (300 г).

Вскипятите молоко, сливки и ваниль. Варите 10 минут. Взбейте до пышности яичный желток и сахар. Смешайте яйца с сахаром и молочную смесь. Нагрейте полученную смесь до 85°C, постоянно помешивая. Не позволяйте смеси кипеть! Разомните ананас с небольшим количеством соли и добавьте в молочную смесь. Дайте полученной смеси остыть в холодильнике около 5 часов. Заполните контейнер и готовьте в мороженице 20-40 минут.

Мороженное Мокка

Используйте для приготовления рецепт шоколадного мороженого и добавьте в смесь молока со сливками 1 чайную ложку эспresso.

Йогуртовое мороженое

150 г холодного простого йогурта, 200 г холодных сливок, 75 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока.
Смешайте йогурт с сахарной пудрой и лимонным соком. Взбейте сливки и добавьте в смесь. Заполните контейнер и готовьте в мороженице 30-40 минут.

Ягодное мороженое

150 г холодного простого йогурта, 150 г холодных ягод, 75 г сахарной пудры.
Разомните вымытые ягоды и добавьте сахарную пудру и йогурт. Заполните контейнер и готовьте в мороженице 30-40 минут.

Советы

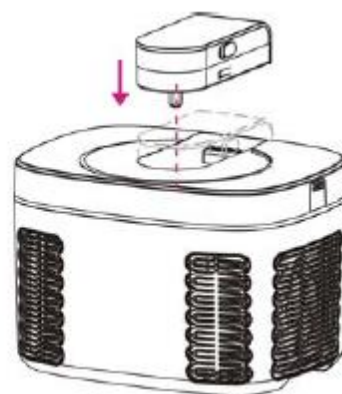
- Для приготовления фруктового мороженого используйте только спелые фрукты. Кусочки фруктов или ягод можно добавлять через специальное отверстие для пополнения в крышке в конце процесса замораживания.
- В конце приготовления в мороженое можно добавить немного алкоголя (Внимание! Дети.)
- Никогда не вставляйте пальцы или другие предметы в отверстия прибора.
- Чем выше содержание жира в ингредиентах, тем более кремовой структуры получится мороженое.
- Имейте в виду: холодное мороженое на вкус менее сладкое, чем теплая сырая смесь!
- Домашнее мороженое не такое крепкое по структуре, как приготовленное промышленным способом.

Приготовление йогурта

- Используйте только контейнер для йогурта.
- Положите ингредиенты для приготовления йогурта в контейнер, закройте крышкой и поместите в термоконтейнер.



- Установите крышку на место и зафиксируйте, а также зафиксируйте моторный блок. Для производства йогурта не требуется ручка.



- Подключите прибор к сети. На дисплее отобразится и замигает значок .
- Нажмите кнопку Нагрев (Heating). Замигает значок  и на дисплее загорится значение температуры 42°C.
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop), начнется выполнение стандартной предустановленной программы для приготовления йогурта (42°C, 8 часов).
- Если Вы хотите изменить температуру приготовления, однократно нажмите кнопку Нагрев (Heating). Загорится значок йогурта и значение температуры 42°C. Если Вы нажмете на эту кнопку второй раз, на дисплее загорится значок DIY и значение температуры 42°C. Используя кнопку +, Вы можете изменить температуру до 50°C с шагом в 1 градус. Используя кнопку -, Вы можете изменить температуру до 25°C.
- Если нажать кнопку Настройка (Setting), загорится значение времени 8 часов и начнет мигать значок DIY. Используя кнопку +, Вы можете изменять время до 99 часов с шагом от 10 минут или, используя кнопку -, до 1 часа.
- Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) для начала запуска Вашей собственной программы.
- Когда установленное время закончится, на дисплее загорится значение 0:00.
- Если программа приготовления йогурта не будет остановлена с помощью кнопки Старт/Стоп (Start/Stop), она будет выполняться в течение 8 часов. Затем на дисплее отобразится значок  и прибор перейдет в режим ожидания.

Простой йогурт...

... это кисломолочный продукт, полученный под влиянием бактерий из ультрапастеризованного молока с содержанием жира 1,5 - 3,5%. В молоко вводят йогуртовые культуры или свежий йогурт. Молочнокислые бактерии размножаются при средней температуре 42°C. Как только вырабатывается достаточное количество молочной кислоты, белок осаждается и молоко сгущается.

Существуют молочнокислые бактерии,двигающиеся по часовой и против часовой стрелки. Двигающиеся по часовой стрелке молочнокислые бактерии играют важную роль в углеводном обмене, поскольку организм лучше их использует. Если у вас появились проблемы с пищеварением после употребления йогурта, возможно, причиной этого стало слишком большое количество бактерий, движущихся против часовой стрелки, поскольку они расщепляются медленнее.

Консистенция йогурта напрямую зависит от содержания жира в используемом молоке. При содержании жира 3,5% йогурт получится менее мягким, чем при содержании жира 1,5%.

Молоко должно быть нагрето до 80-90°C и затем охлаждено до 40°C. Не храните йогурт в холодильнике более 10 дней.

Приготовление

Вы можете использовать как ультрапастеризованное, так и пастеризованное свежее молоко. Нефермерское молоко следует сперва вскипятить и затем охладить до температуры не ниже 35°C.

Размешайте одну баночку йогурта (125г) в 0,75 литра молока и наполните контейнер для йогурта полученной смесью. Поместите контейнер в прибор и запустите программу для приготовления йогурта.

Время созревания

Молочную смесь следует готовить в приборе не менее 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем вкуснее он становится. Чем холоднее смесь, тем на более длительное время следует установить таймер.

Используйте ложку, чтобы проверить консистенцию йогурта и, при необходимости, увеличить время приготовления. Не перемещайте прибор во время созревания йогурта, в противном случае йогурт может не загустеть.

Одну чашку готового йогурта можно использовать в качестве закваски, но не более 20 раз, поскольку далее эффект будет уже не так хорош. Всегда храните готовый йогурт в холодильнике. К приготовленному йогурту потом можно добавить сахар, фрукты или ароматизаторы.

Правильная утилизация прибора



■ Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: <http://www.steba.com>