



220-240V~, 50Hz, 7.3-9.5W

Eismaschine IC20

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	9
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	23
Brugsanvisning	30
Instruktionsbok	37
Руководство по эксплуатации	44

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.

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 installierte 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- 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 falschem 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 autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

Reinigung

- Die Anschlussleitung ziehen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen.
- Das Elektroteil aus dem Deckel nehmen, indem man Rührarm und Antriebsachse herauszieht. Dann kann man den Motor entnehmen.
- Außer dem Motor können alle Teile mit warmen Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden! Danach gut trocknen.
- 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)

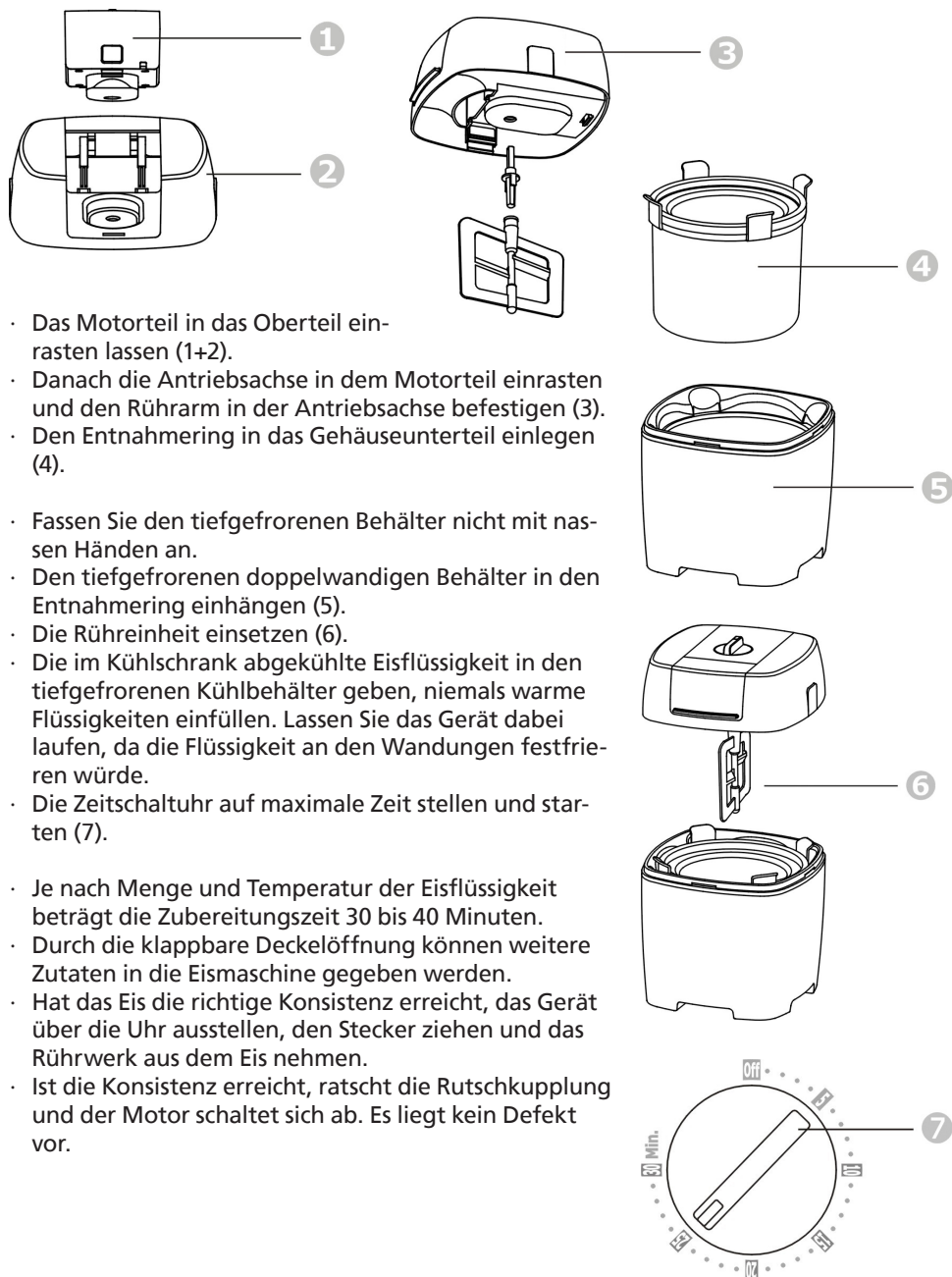
Vor dem ersten Gebrauch

- Um Fabrikationsrückstände zu entfernen, muss das Gerät vor der Erstbenutzung gereinigt werden.
- Achtung: Das Motorteil niemals in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Alle anderen Teile können mit warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Anschließend trocknen.

Gefrierbehälter

Den doppelwandigen Gefrierbehälter für ca. 12 Stunden aufrecht stehend 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.

Zusammenbau und Betrieb



- 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 Erdbeer-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

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.

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power 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 plaything. 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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Don't keep the appliance outside or in a humid environment.
- Never immerse the appliance in water.
- Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
- To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchange of the cord, must only be done by an authorised repair service.
- The appliance must be used on a stable and even surface.
- The appliance is only for the intended use described in the instruction manual.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

Cleaning

- Unplug the device.
- Never immerse the motor part 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.
- 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)

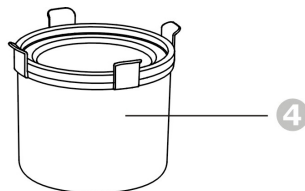
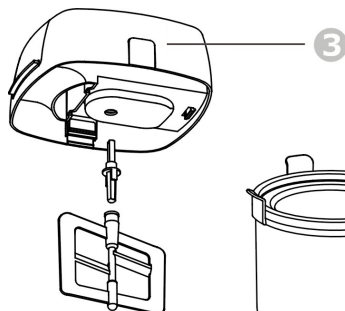
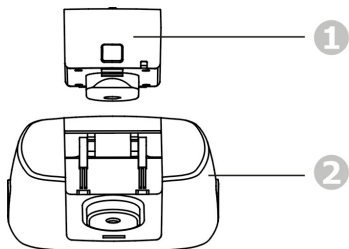
Before the first use:

- To remove production residues, the device must be cleaned before first use.
- Attention: Never immerse the motor part into water, but clean it with a damp cloth.
- All other parts can be cleaned with warm water and some detergent. Then leave to dry.

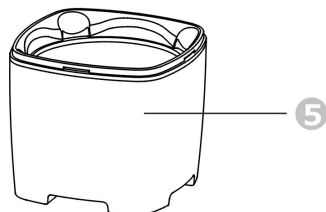
Freeze container

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.

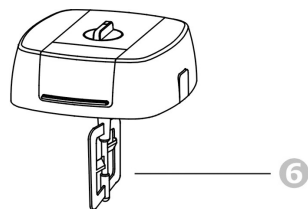
Assembling and operation



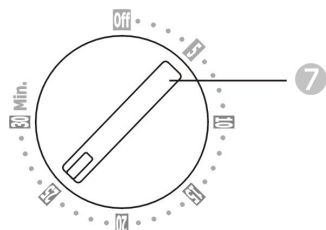
- Fit the motor part into the lid. It will click into place (1+2).
- Then, click the drive axle into the motor part and fit the rabble arm on the drive axle (3).
- Place the ring for removal on the housing (4).



- Do not touch the frozen container with wet hands.
- Fit the frozen container into the ring for removal (5).
- Insert the lid with motor part and rabble arm (6).
- Fill refrigerated ice cream raw mixture into the frozen container only, never use warm mixtures! Keep the ice cream maker running while adding the mixture.
- Put the timer on maximal time and start the device (7).



- 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 he 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.Nr. 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.

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. 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.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne conserver pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce très humide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas garant des dommages provoqués lors d'une mauvaise ou d'une fausse manipulation de l'appareil, survenus par le non-respect des consignes indiquées dans le mode d'emploi.
- Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.
- Utiliser l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages décrits dans le mode d'emploi.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

Nettoyage

- Tirer la fiche
- Ne plongez jamais les parties électriques 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.
- Nettoyez le moteur avec un chiffon humide.

Hygiène:

S'il vous plaît soyez prudent lorsque la confiserie glacée propreté 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)

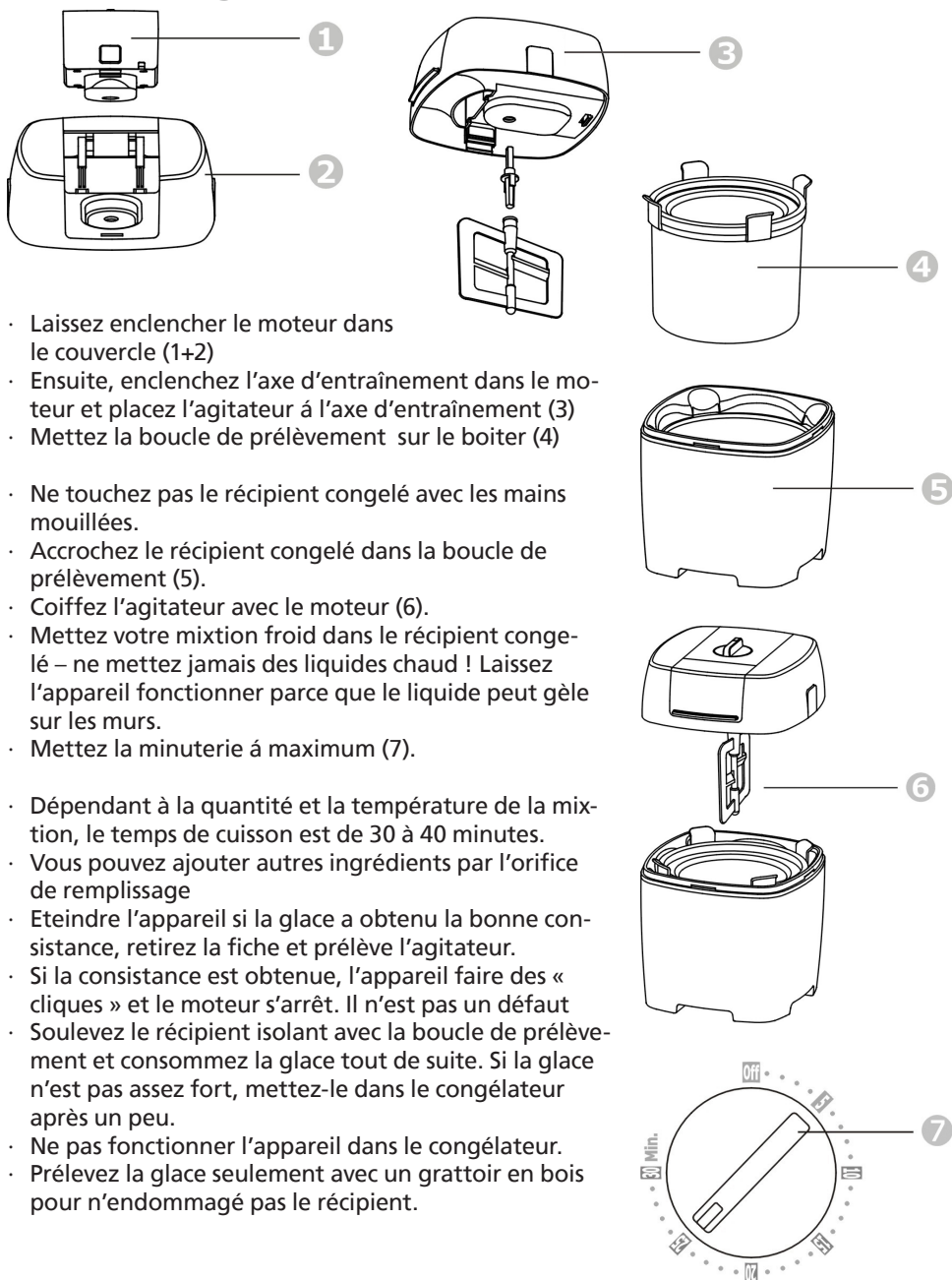
Avant la première utilisation

- L'appareil doit être nettoyé avant le première utilisation pour éliminer des résidus de fabrication.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, mais nettoyé avec un chiffon humide.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude additionnée de détergent. puis séchez.

Récipient isolante

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

Assemblage et service



Tuyau

- Préparer la mixtion de glace, qui doit être préalablement cuite 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 mulsion maintenant refroidi dans récipient congelé et laissez remuer 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 froides, 125 gr de sucre en poudre, 150 ml de vin blanc, 2 CS de liqueur de fraise. Purer les baies froides, 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.

Emballage de l'appareil

- 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 toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Gebruik dit apparaat niet buiten of in een vochtige omgeving
- Dompel het apparaat nooit in water
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld wanneer deze is gevallen of op een andere manier beschadigd is.
- De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
- Om eventuele gevaren te voorkomen, dienen eventuele reparaties aan het apparaat, bijvoorbeeld vervanging van het snoer, alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateurs.
- Het apparaat dient te worden gebruikt op een stabiele en vlakke ondergrond
- Het apparaat is alleen voor het beoogde gebruik bedoeld zoals beschreven in de handleiding.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorgedeelte 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!
- 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).

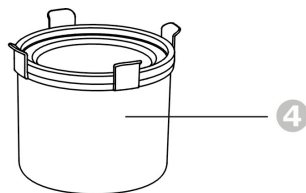
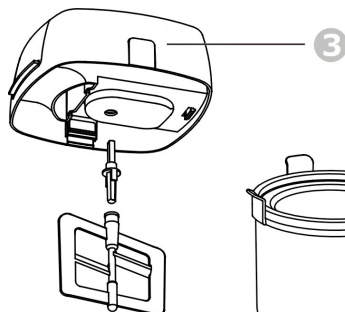
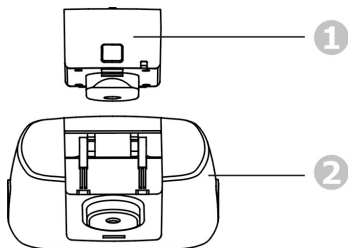
Voor het eerste gebruik:

- Om productieafval te verwijderen, moet het apparaat worden gereinigd voor het eerste gebruik.
- Waarschuwing: Dompel het motorblok nooit onder in water, maar gebruik een vochtige doek om deze schoon te vegen.
- Alle andere onderdelen kunnen worden schoongemaakt met warm water en wat afwasmiddel. Vervolgens laten drogen.

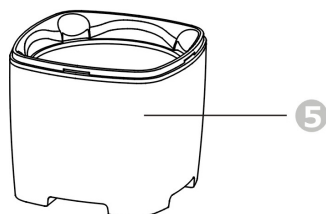
Vriescontainer

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 bevriest, kunt u een diepvrieszak gebruiken.

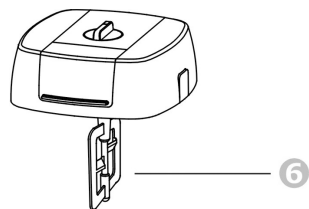
Montage en gebruik



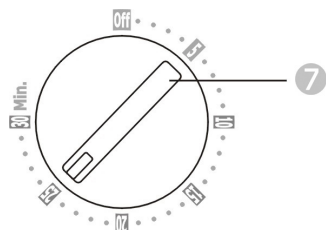
- Plaats het motorgedeelte in de deksel. Deze zal op zijn plaats klikken (1+2).
- Klik vervolgens de aandrijfas in het motorgedeelte en plaats de mixer op de aandrijfas (3).
- Plaats de ring voor het verwijderen van de behuizing (4).



- Gebruik de bevroren container niet met natte handen.
- Plaats de bevroren container in de ring voor verwijdering (5).
- Plaats de deksel met het motorgedeelte en mixer op het apparaat (6).
- Vul de bevroren container met een mengsel van gekoeld en ruw ijs. Nooit warme mengsels gebruiken! Houd de ijsmachine draaiend tijdens het toevoegen van het mengsel!
- Zet de timer op de maximale tijd en start het apparaat (7).



- 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 bevroren 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.

Frambozensorbet

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

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt maskinen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
-  Maskinen 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 maskinen, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af maskinen og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med maskinen eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Maskinen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.

- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig Apparatet i vand.
- 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 Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Das Gerät nicht auf oder neben einem Wärmegerät (z.B. Ofen) betreiben.

Rengøring

- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Den elektriske del må ikke dyppes 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.
- 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).

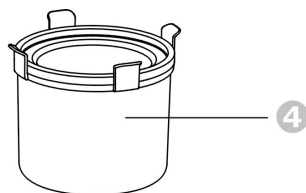
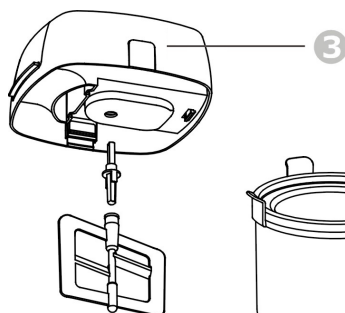
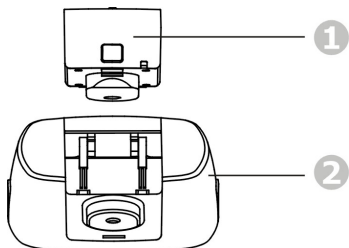
Inden ismaskinen tages i brug for første gang

- Inden ismaskinen tages i brug for første gang, skal eventuelle rester fra fabrikationsprocessen fjernes.
- OBS! Motordelen må aldrig dyppes i vand. Hvis den skal gøres ren, skal det gøres ved at tørre den af med en fugtig klud.
- Alle andre dele gøres rene med varmt vand med opvaskemiddel og stilles derefter til tørre.

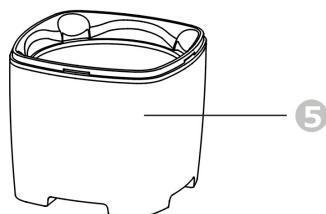
Frysebeholderen

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 skvulper, er den frosset helt igennem. For at undgå, at beholderen fryser fast, kan den pakkes ind i en frysepose.

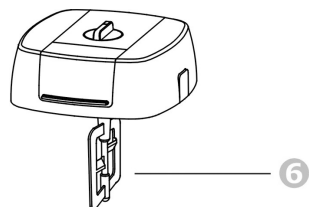
Samling og brug af ismaskinen



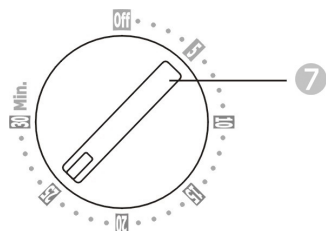
- Klik motordelen sammen med overdelen (1+2).
- Klik derefter drivakslen fast til motordelen og fastgør rørearmen til drivakslen (3).
- Læg tømmeringen ned i underdelen af hylsteret (4).



- Rør ikke ved den dybtfrosne beholder med våde hænder.
- Hæng den dybtfrosne beholder med de dobbelte vægge ind i tømmeringen (5).
- Stik røreenheden ned i kølebeholderen (6).
- Når isvæsken er kølet af i køleskabet, skal den hældes i den dybtfrosne kølebeholder. Der må aldrig hældes varme væsker i kølebeholderen. Lad apparatet være tændt, mens isvæsken hældes i, for at undgå, at væsken fryser fast til væggene.
- Indstil tænd- og slukuret på den maksimale tid og start ismaskinen (7).



- 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.

Ananas:

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 vaniljemarven 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 maskinenes 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.
- Forpackningsdele 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 maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen skal pakkes ind til transport.

Ufrankererede 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.

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas och användas i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Får endast användas, om nätkabel och apparat inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Rör inte nätkontakten med våta händer.
- Anslut endast nätkontakten till ett korrekt installerat och lättillgängligt uttag.
- Dra alltid ur nätkontakten från uttag genom att hålla i kontakten - dra aldrig i kabeln.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter varje användning eller om fel uppstår.
- Dra inte i nätkabeln. Skava den inte på kanter och kläm inte in den.
- Håll nätkabeln borta från varma delar.
- Förvara aldrig apparaten i det fria eller i ett fuktigt rum.
- Doppa aldrig ned apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter en felfunktion, t.ex. om den fallit ned eller skadats på annat sätt.
- Tillverkaren ansvarar ej vid felaktig eller icke fackmässig användning, som förorsakas på grund av att bruksanvisningen inte beaktas.

- För att undvika risker får reparationer, som t.ex. byte av skadad nätkabel, endast utföras av auktoriserad kundtjänst.
- Apparaten får endast användas om den står på en stabil och plan yta.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ut stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra inte i nätanslutningsledningen. Nöt den inte mot vassa kanter och kläm den inte.
- Håll till-ledningen borta från varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt då den används.
- Förvara inte apparaten ute i det fria eller i ett fuktigt rum.
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter ett fel t.ex. om den har trillat ner eller på andra sätt skadats.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig eller icke fackmässig användning, vilket har uppkommit genom att bruksanvisningen ignoreras.
- För att undvika faror får reparationer på apparaten, t.ex. byta ut en skadad till-ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst.

Rengöring

- Dra ut anslutningsledningen.
- Dopa inte ned den elektriska delen i vatten.
- Ta ut den elektriska delen ur locket, så att man kan dra ut omrörningsarm och drivaxel. Sedan kan man ta ut motorn.
- Med undantag för motorn kan man rengöra alla delar med varmt vatten och diskmedel. Använd inga putsmedel! Torka sedan ordentligt.
- Torka av motorn med en fuktad duk.

Hygien:

lakta absolut renhet vid glasstillverkningen för arbets-apparater. Använd alltid färska ägg. Sätt direkt in den förberedda glassmassan i kylskåpet och förvara inte längre än 24 timmar. Frys under inga omständigheter åter in tinad glass. (salmonellafara)

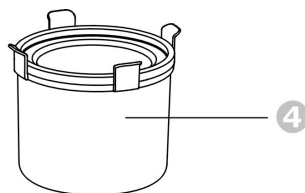
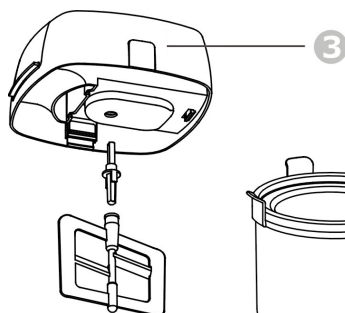
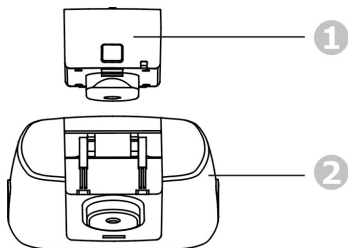
Före första användning

- För att ta bort rester från tillverkningen, måste apparaten rengöras före första användning.
- Observera: Motordelen får aldrig doppas ned i vatten, utan den skall torkas av med en fuktad duk.
- Alla andra delar kan rengöras med varmt vatten med diskmedel. Torka därefter.

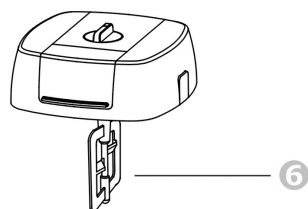
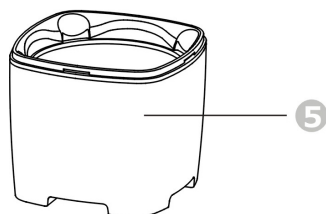
Frysbehållare

Låt den dubbelväggiga frysbehållaren stå upprätt under ca 12 timmar i frysskåpet. Saltlösningen i behållaren måste vara genomfrost. Man märker detta när man skakar på behållaren. Skvalpar det inte ut någon mer vätska, är denna genomfrost. För att undvika att behållaren fryser fast, packa denna i en fryspåse.

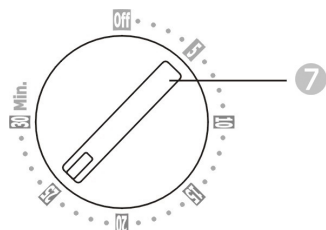
Montering och drift



- Låt motordelen haka in i överdelen (1+2).
- Haka därefter i drivaxeln i motordelen och sätt fast omrörningsarmen i drivaxeln (3).
- Lägg in uttagningsringen i husunderdelen (4).
- Grip aldrig tag i en djupfrost behållare med våta händer.
- Häng in den djupfrysade dubbelväggiga behållaren i uttagningsringen (5).
- Använd omrörningsenheten (6).
- Häll i den avkylda glassvätskan från kylskåpet in i den djupfrysade kylbehållaren, fyll aldrig på med varm vätska. Låt apparaten köra, annars skulle vätskan frysa fast på väggarna.
- Ställ in tidsuret på maximal tid och starta (7).



- Allt efter mängd och temperatur på glassvätskan är tillberedningstiden 30 till 40 minuter.
- Genom den fällbara locköppningen kan man fylla på med ytterligare ingredienser i glassmaskinen.
- Har glassen nått den riktiga konsistensen, stäng av apparaten via klockan, dra ut kontakten och ta ur omröraren från glassen.
- Har konsistensen nåtts, spärras spärrkopplingen och motorn stängs av. Det finns ingen defekt.
- Ta ut glassbehållaren med uttagningsringen och åt glassen direkt. Skulle glassen inte vara tillräckligt fast, kan man efterkyla glassbehållaren något i frysskåpet.
- Låt inte glassmaskinen med elektrisk del köra i frysskåpet eller liknande
- Ta bara ut glassmassan med en trä- eller plastskrapa, så att behållaren inte skadas.



Tips

- Förbered glassmassan som måste vara tillagad dagen innan, och kyl ned massan i kylskåpet innan du arbetar vidare med den.
- Tillsätt små mängder alkohol (observera! barn) först vid slutet.
- Stick aldrig in fingrar eller föremål i öppningen.
- Ju högre fetthinnehåll på tillsatserna, desto krämigare bli glassen.
- Ta hänsyn till vid recepten: kall glass smakar mindre sött än varm grundmassa!!!
- Fyll på behållaren bara upp till hälften, då volymen på massan förstoras, när den fryser, annars skulle glassmassan flöda över.
- Självgjord glass blir inte så fast som industriglass.
- Det lönar sig, att förfrysa en andra kylbehållare för en ytterligare sort glass i frysskåpet. Denna behållare får du hos Steba-Service eller i fackhandeln. (Art.Nr. 99-40-00 Kylbehållare, EAN: 4011833400772)

Recept

Vaniljglass:

300 ml kall mjölk, 300 ml kall söt grädde, 3 äggulor, 100 gr socker, vaniljstång.

Grundrecept:

Värm kort upp mjölken, grädden och den urskrapade vaniljen ur stången. Rör om äggula med socker, häll på med den varma vätskan och vispa till skum. Låt denna massa kylas av i kylskåpet. Häll nu in den kylda massan i den genomfrysta glassbehållaren och rör om med glassmaskinen under minst 30 till 40 minuter.

Malagaglass:

Man tar grundreceptet för vaniljglass och tillsätter under omrörning med glassmaskinen 50 gr russin, som tidigare har blivit blötlagda under 12 timmar med 4 matskedar rom. Tillsätt till glassmassan med en matsked i taget genom locköppningen.

Chokladglass:

Man tar grundreceptet för vaniljglass och tillsätter under uppvärmning 80 gr kaopulver till mjölk/gräddblandningen.

Mockaglass:

Man tillsätter till receptet för chokladglass 2 TS lösligt espressopulver i chokladblandningen som skall värmas upp.

Yoghurtglass:

300 gr kall naturyoghurt, 400 gr kall grädde, 150 gr pudersocker, 2 MS citronsaft.

Rör om yoghurten med pudersocker och citronsaft. Vispa grädden krämig och med underlyft. Häll i den genomfrysta glassbehållaren och rör om under 30 till 40 minuter.

Bärglass:

300 gr kall naturyoghurt, 300 gr kalla blandade bär, 150 gr pudersocker. Purera de tvättade bären med en stavmixer. Blanda pudersockret med yoghurt och med bärmoset, häll i den genomfrysta glassbehållaren och rör om under 30 till 40 minuter.

Hallonsorbet:

500 gr kalla hallon, 125 gr pudersocker, 150 ml vitt vin, 2 MS jordgubbslikör. Purera fint med en stavmixer de kalla bären med pudersocker och vitt vin. Häll massan i den genomfrysta glassbehållaren och rör om under 30 till 40 minuter. Tillsätt likör eller vodka vid slutet och blanda kort.

Äppelsorbet:

600 ml äppelsaft, 200 gr socker, 1 MS citronsaft.

Koka kort upp äppelsaften med socker och citron och låt kyla av i kylskåpet. Häll i den genomfrysta glassbehållaren och rör om under 30 till 40 minuter.

Ananasglass:

150 ml mjölk, 200 ml grädde, 1 vaniljstång, 3 äggulor, 120 gr socker, 1 burk ananas (600gr)

Koka kort upp mjölk och grädde med vaniljkärnorna, låt dra under 10 min. Vispa äggulor och socker till skum. Häll i äggskummet till mjölkblandningen. Värm upp i en kastrull till 85°C och rör om hela tiden – det får inte koka! Häll i den purerade ananasen med lite saft till glassmassan och rör ned. Kyl ned den färdiga massan under minst 5 tim i kylskåp. Häll i den genomfrysta glassbehållaren och rör om under 20 till 40 minuter.

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper

Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:

PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

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

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

Чистка

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

Гигиена

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

Перед первым использованием:

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

Морозильный контейнер

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

Сборка и эксплуатация



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

Советы

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

Рецепты

Ванильное мороженое

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

Основные рецепты

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

Мороженое Малага

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

Шоколадное мороженое

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

Мороженое Мокко

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

Йогуртовое мороженое

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

Ягодное мороженое

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

Малиновый щербет

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

Яблочный щербет

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

Ананасовое мороженое

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

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за 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

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



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

Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18