



220 – 240V~; 50Hz; 280W

Peltier-Eismaschine IC 110

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Brugsanvisning	42

Dieses Gerät arbeiten mit dem Peltiereffekt und benötigt keinen Kompressor und Kühlmittel.

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete 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 da-

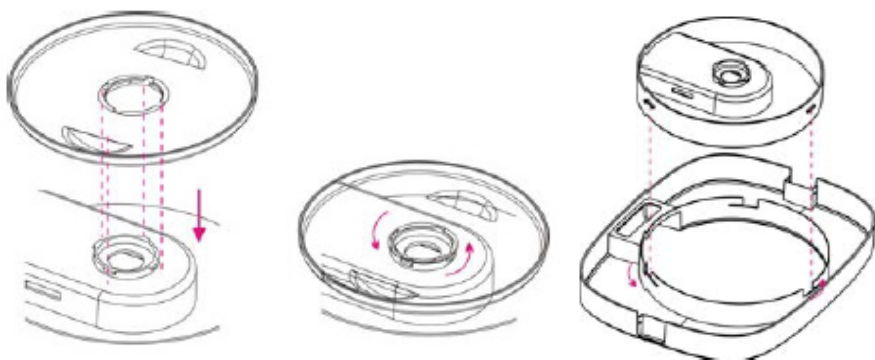
- raus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.

- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät oder den Kühlbehälter nicht auf oder in einem Wärmergerät (z.B. Ofen oder Mikrowelle) betreiben.
- Während des Gebrauchs nicht in die Einfüllöffnung fassen oder Gegenstände in die Öffnung stecken.
- Um Erfrierungen zu vermeiden den Eisbehälter immer am Bügel entnehmen. Niemals mit nassen Händen den Eisbehälter oder den inneren Kühlbehälter anfassen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen entfernt werden.
- Das Elektroteil aus dem Deckel nehmen und den Rührarm herausziehen.
- Außer dem Motor und dem Gehäuse können alle Teile im warmen Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden! Danach gut trocknen.

- Den Gefrierbehälter nicht im Geschirrspüler reinigen! Achten Sie darauf, dass er nicht verbeult wird.
- Den Motor und das Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Zur Reinigung kann der transparente Deckel zerlegt werden:
 - o Die kleinere transparente Abdeckung (Nr. 8) mit den 2 Griffmulden mit einer Drehbewegung aus der größeren transparenten Deckelabdeckung nehmen.
 - o Die größere transparente Deckelabdeckung für den Motor mit einer Drehbewegung am Motor aus dem Deckel nehmen.
 - o Zur Montage umgekehrt verfahren.

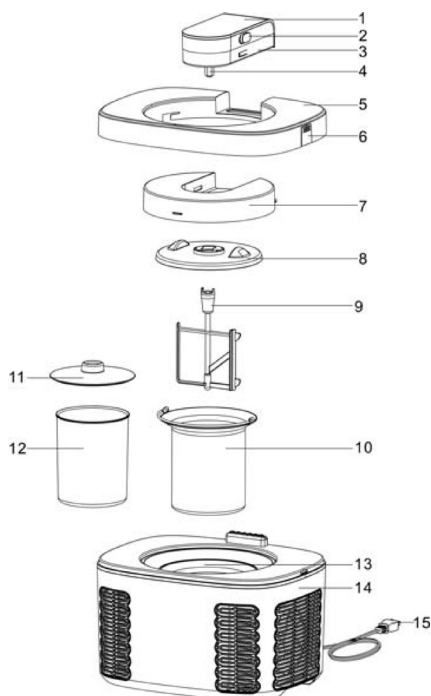


Arbeitsplatz

Wichtig:

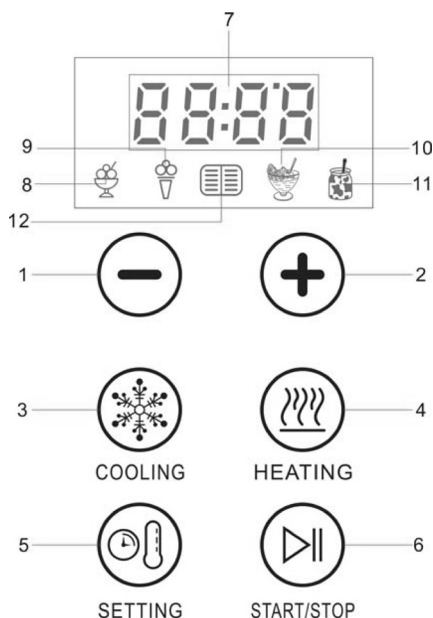
Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

- 1) Control Panel
- 2) Motor-Entriegelung
- 3) Motor
- 4) Antriebsachse
- 5) Deckel
- 6) Deckel-Entriegelung
- 7) Kleinerer Deckel
- 8) Spritzschutz
- 9) Rührarm
- 10) Eisbehälter
- 11) Deckel
- 12) Joghurtbehälter
- 13) Thermobehälter
- 14) Gehäuse
- 15) Anschlusskabel



Bedienpanel

- 1) Minus
- 2) Plus
- 3) Kühlen
- 4) Wärmen
- 5) Setting
- 6) Start/Stop
- 7) Display
- 8) Softeis (100 Min)
- 9) Eis (120 Min)
- 10) Sorbet (90 Min)
- 11) Joghurt (8 Std)
- 12) DIY



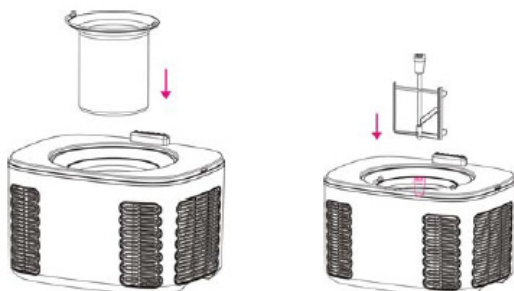
Zubereitung von Eis

- Die vorbereitete Eisflüssigkeit in den entnehmbaren Eisbehälter füllen. Da sich die Eismasse ausdehnt, nur bis 5cm unter den Rand befüllen!

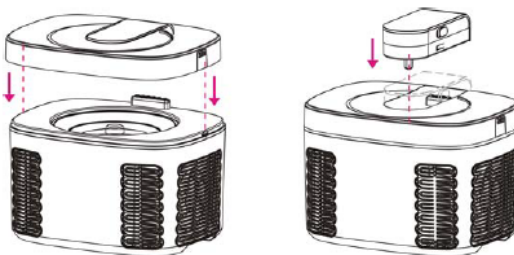


- Die äußere Wand des Eisbehälters muss trocken sein, sonst friert der Behälter am Thermobehälter fest.

- Den Eisbehälter in den Thermobehälter geben und den Rührarm einsetzen.



- Den Deckel auflegen und einrasten, sowie das Motor-teil im Deckel einrasten.



- Die Netzleitung anschließen. Im Display leuchtet - - - - und die Symbole blinken. Mit der Cooling Taste wählt man zwischen:

- o  Softeis 100 Minuten
- o  Eis 120 Minuten
- o  Sorbet 90 Minuten
- o  DIY 100 Minuten

- Durch Drücken der +/- Taste kann die Zeit auf 3 Stunden verlängert, oder auf 10 Minuten verkürzt werden.
 - Wird nicht innerhalb von 1 Minute der gewünschte Wert mit Start/Stop bestätigt, geht das Gerät wieder in den Stand-By Modus.
- Die Start/Stop Taste drücken. Das festeingestellte, oder das mit DIY gewählte Eisprogramm läuft ab. Nach Ablauf der Zeit piept das Gerät 5-mal.
- Wird das Gerät nicht ausgeschaltet bleibt es für 1 Stunde in der Kühlfunktion ohne Rührwerk. Im Display blinkt 0:00. Nach einer Stunde schaltet sich das Gerät in den Stand-By Modus.

Eis-Rezepte

Vanille-Eis:

150 ml kalte Milch, 150 ml kalte süße Sahne, 3 Eigelb, 50 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 Eisbehälter geben und mindestens 30 bis 40 Minuten in der Eismaschine rühren lassen.

Schokoladen-Eis:

Man nehme das Grundrezept für Vanille-Eis und gibt in die Milch/Sahnemischung beim Erhitzen 40 gr. Kakaopulver hinzu.

Mokka-Eis:

Man gibt zum Rezept Schokoladeneis 1 TL lösliches Espressopulver in die zu erhitzende Schokoladenmischung hinzu.

Joghurt-Eis:

150 gr. kalter Naturjoghurt, 200 gr. kalte Sahne, 75 gr. Puderzucker, 1 EL Zitronensaft.

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

Beeren-Eis:

150 gr. kalter Naturjoghurt, 150 gr. kalte gemischte Beeren, 75 gr. Puderzucker. Die gewaschenen Beeren mit einem Stabmixer pürieren. Den Puderzucker mit dem Joghurt mit dem Beerenmus vermischen, in den Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen.

Himbeer-Sorbet:

250 gr. kalte Himbeeren, 60 gr. Puderzucker, 75 ml Weißwein, 1 EL Erdbeer-Likör. Die kalten Beeren mit dem Puderzucker und dem Weißwein mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Masse in den Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen. Den Likör oder Wodka am Schluss zugeben und kurz durchmischen.

Apfel-Sorbet:

250 ml Apfelsaft, 75 gr. Zucker, 50 ml Wasser, 1 Spritzer Zitronensaft. Den Zucker mit Wasser aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Apfelsaft und Zitronensaft hinzugeben und im Kühlschrank abkühlen lassen. In den Eisbehälter geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen.

Ananas-Eis:

75 ml Milch, 100 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 2 Eigelb, 60 gr Zucker, 1/2 Dose Ananas (300gr). 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 Eisbehälter geben und 20 bis 40 Minuten rühren lassen.

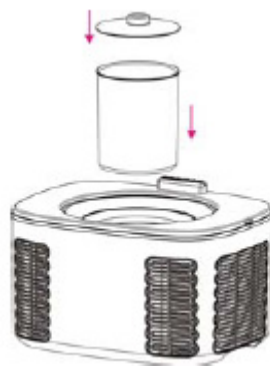
Tipps

- Bereiten Sie die Eismasse, die vorher gekocht sein muss, am Vortag zu und kühlen Sie die Masse im Kühlschrank ab bevor Sie diese weiterverarbeiten.
- 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.

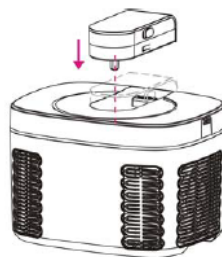
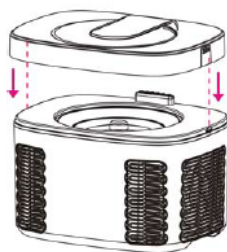
Zubereitung von Joghurt

- Verwenden Sie dafür nur den weißen Joghurtbehälter!

- Die Zutaten für Joghurt in den Behälter geben, den Joghurt-Deckel auflegen und in den Thermobehälter stellen.



Den Deckel auflegen und einrasten, sowie das Motorteil im Deckel einrasten. Bei der Joghurtherstellung wird der Rührarm nicht verwendet.



- Die Netzleitung anschließen. Im Display leuchtet - - - und die Symbole blinken.
- Die Wärmen-Taste drücken.  blinkt und 42°C leuchten im Display.
- Die Start/Stop Taste drücken, das Standard-Joghurtprogramm 42 °C / 8 Stunden läuft ab.

- Soll die Temperatur oder Zeit verändert werden, drückt man die Wärmen-Taste einmal. Es blinkt das Joghurtsymbol und 42°C leuchten. Wird ein zweites Mal gedrückt, blinkt DIY und 42°C leuchten. Mit der + Taste kann die Temperatur in 1°C Schritten bis 50°C, bzw. mit der – Taste bis 25°C verändert werden.
- Wird die Setting-Taste gedrückt, leuchtet 8:00 Stunden und DIY blinkt. Mit der + Taste kann die Zeit in 10 Minuten Schritten bis 99 Stunden, bzw. mit der – Taste bis 1 Stunde verändert werden.
- Die Start/Stop Taste drücken um das selbst gewählte Programm zu starten.
- Nach Ablauf der Zeit leuchtet 0:00 im Display.
- Wird das Joghurtprogramm nicht mit Start/Stop abgebrochen, stellt sich das Gerät für 8 Stunden auf kühlen. Im Display leuchtet - - - , danach schaltet es sich auf Stand-By.

Natur-Joghurt...

...ist ein sauermilchartiges Erzeugnis, das unter Einwirkung von Bakterien aus H-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 – 3,5% gewonnen wird. Die Milch wird mit Joghurt Kulturen oder frischem Natur-Joghurt geimpft. Bei einer Durchschnittstemperatur von 42°C vermehren sich die Milchsäurebakterien. Sobald ausreichend Milchsäure produziert wurde, wird Eiweiß ausgefällt und die Milch wird dick.

Es gibt rechts- und linksdrehende Milchsäurebakterien. Rechtsdrehende Milchsäurebakterien spielen für den Kohlenhydratstoffwechsel eine wichtige Rolle, da sie der Körper besser verwertet. Hatten Sie nach dem Genuss einiger Joghurtsorten Verdauungsprobleme, dann war vielleicht zu viel linksdrehende Milchsäure der Grund, da diese langsamer abgebaut werden.

Die Festigkeit des Joghurts ist auch vom Fettgehalt der verwendeten Milch abhängig. Bei einem Fettgehalt von 3,5% wird der Joghurt etwas fester, bei 1,5% weicher. Jede andere Milch sollte auf 80 – 90°C erhitzt und auf 40°C abgekühlt werden. Den Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung:

Sie können sowohl H-Milch als auch pasteurisierte Frischmilch verwenden. Bei Ab-Hof-Milch (Milchautomat/ Milchtankstelle/o.ä.) muss die Milch zwingend erst abgekocht und auf mindestens 35°C abgekühlt werden.

Rühren Sie im Joghurtbehälter einen Becher Joghurt (125g) in 0,75 Liter Milch ein. Dann in das Gerät stellen und die Joghurtbereitung starten.

Reifezeit:

Die Milchemischung mind. 8 Stunden in dem Gerät reifen lassen. Je länger der Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack. Je kälter die Mischung ist, umso länger muss die Zeit eingestellt werden. Mit einem Löffel die Konsistenz prüfen und gegebenenfalls die Zeit verlängern. Bewegen Sie das Gerät während der Reifezeit nicht, da sonst der Joghurt nicht fest wird. Einen Becher des fertigen Joghurts kann man

wieder als Startkultur benutzen, aber nicht mehr als ca. 20-mal, da mit der Zeit die Wirkung nachlässt. Fertigen Joghurt immer im Kühlschrank aufbewahren. Zutaten wie Zucker, Früchte oder Aromen werden erst nachträglich dem Joghurt hinzugefügt.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

This device works with the Peltier effect and does not require a compressor and coolant.

Generally

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

Safety information

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

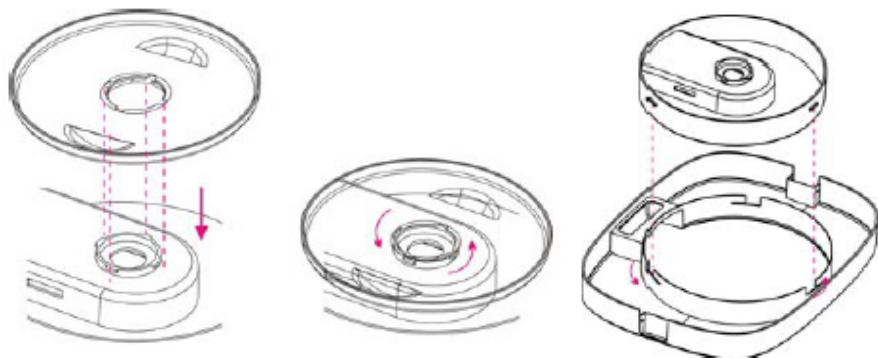
- are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
 - The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
 - **Never immerse the unit in water.**
 - Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
 - The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
 - To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
 - Only use the device as described in this manual.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
 - **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
 - If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
 - If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
 - Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
 - The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or

cleaning.

- Do not operate the appliance or the frozen container onto or in a heating device (such as an oven or microwave).
- Do not reach into the refill opening or insert any objects into it during operation.
- To avoid frostbite always remove the ice container with the handle. Never touch the ice container or the inner cooling container with wet hands.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- 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 and the housing can be cleaned with water and normal detergent. Do not use abrasive detergent! Leave to dry.
- Do not clean the freeze container into the dishwasher! Make sure that it is not dented.
- Clean the motor part and the housing with a damp cloth.
- For cleaning, the transparent lid can be disassembled:
 - o Take the smaller transparent cover (# 8) with the 2 recessed grips with a twisting motion from the larger transparent cover.
 - o Remove the larger transparent cover for the motor with a twisting motion on the motor.
 - o Proceed in the opposite direction for installation.

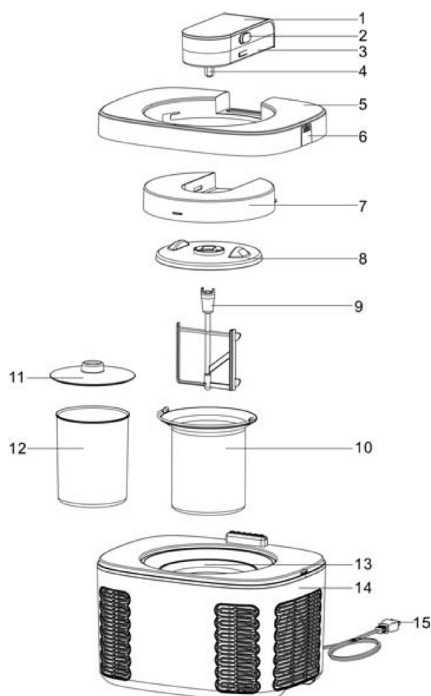


Workplace

Important:

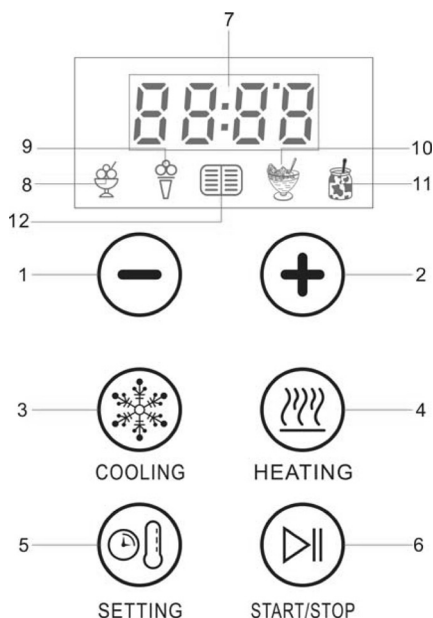
Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when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

- 1) Control panel
- 2) Motor release
- 3) Motor
- 4) Drive axle
- 5) Lid
- 6) Lid release
- 7) Small lid
- 8) Splash guard
- 9) Rabble arm
- 10) Freeze container
- 11) Lid for yoghurt container
- 12) Yoghurt container
- 13) Thermal container
- 14) Housing
- 15) Power cord



Panel

- 1) Minus
- 2) Plus
- 3) Cooling
- 4) Heating
- 5) Setting
- 6) Start/Stop
- 7) Display
- 8) Soft ice cream (100 min)
- 9) Ice cream (120 min)
- 10) Sorbet (90 min)
- 11) Yoghurt (8 hours)
- 12) DIY



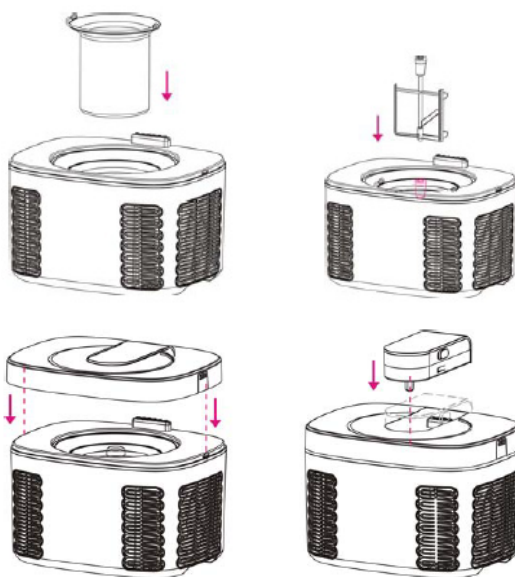
Making Ice Cream

- Fill the prepared mixture into the detachable ice container. The container may only be filled up to 5cm below the edge as the ice cream increases its volume during freezing.



The outer wall of the ice container must be dry, otherwise the container will freeze to the thermal container.

Place the ice container in the thermal container and insert the rabble arm.



- Place the lid on and engage, also engage the motor part to the lid.

- Plug in the device. The display shows - - - and the symbols are flashing. By pressing the cooling button, you choose between:

- o  Soft ice cream 100 minutes
- o  Ice cream 120 minutes
- o  Sorbet 90 minutes
- o  DIY 100 minutes

- By pressing the +/- button the time can be extended up to 3 hours, or reduced up to 10 minutes.
- If the desired value is not confirmed with Start / Stop within 1 minute, the device returns to stand-by mode.
- Press the Start/Stop button. The fixed, or the self-selected DIY program will start. After the time run out, the device beeps 5 times.
- If the device is not switched off, it will remain in the cooling function without stirring for 1 hour. 0:00 flashes in the display. After one hour, the device switches to stand-by mode.

Ice cream recipes

Vanilla ice cream

150ml cold milk, 150ml cold cream, 3 egg yolk, 50gr 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 container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Chocolate ice cream

Use the basic recipe for vanilla ice cream and add 40gr cocoa while heating the milk with the cream.

Mocha ice cream

Use the recipe for chocolate ice cream and add 1 tsp espresso powder to the milk-cream mixture.

Yoghurt ice cream

150gr cold plain yoghurt, 200gr cold cream, 75gr icing sugar, 1 tbsp. lemon juice. Mix yoghurt with icing sugar and lemon juice. Beat the cream and fold in. Fill into the container and let the ice cream maker run work 30 to 40 minutes.

Berry ice cream

150gr cold plain yoghurt, 150gr cold mixed berries, 75gr icing sugar. Purée the washed berries and add icing sugar, yoghurt. Fill into the container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Raspberry sorbet

250gr cold raspberries, 60gr icing sugar, 75ml white wine, 1 tbsp. strawberry liqueur. Purée the cold berries with icing sugar and white wine. Fill the mixture into the container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes. Add the liqueur at the end.

Apple sorbet

250ml apple juice, 75gr sugar, 50l water, 1 tbsp. lemon juice. Boil up the water with sugar. Add the apple juice and lemon juice. Leave to cool in the refrigerator. Fill the mixture into the container and let the ice cream maker work for 30 to 40 minutes.

Pineapple ice cream

75ml cold milk, 100ml cream, 1 vanilla bean, 2 egg yolk, 60gr sugar, 1/2 can pineapple (300gr). 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.

Hints

- Only use fully ripe fruits for making fruit ice cream. Pieces of fruits or berries can be added through the refill opening in the lid near the end of the freezing process.
- 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!
- Homemade ice cream is not that firm as machine-made

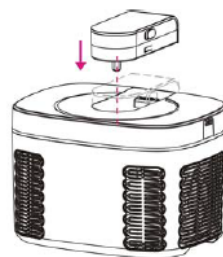
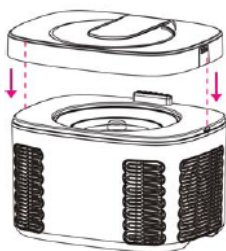
Making Yoghurt

- Only use the white yoghurt container!

- Put the ingredients for yoghurt in the container, place the yoghurt lid and put it into the thermal container.



- Place the lid and engage, also engage the motor part in the lid. For yoghurt production the rabble arm is not needed.



- Plug in the device. The display shows - - - and the symbols are flashing.
- Press the heating button.  flashes and 42°C light up in the display.
- Press the Start/Stop button, the standard yoghurt program 42°C / 8 hours starts working.
- If the temperature or time should be changed, press the heating button once. The yoghurt symbol flashes and 42°C light up. If you press a second time, DIY flashes and 42°C light up. By using the + button, the temperature can be changed in steps of 1°C up to 50°C, or with the – button up to 25°C.

- If the setting button is pressed, 8:00 hours will light up and DIY will flash. By using the + button, the time can be changed in steps of 10 minutes up to 99 hours, or with the – button up to 1 hour.
- Press the Start/Stop button to start the self-selected program.
- Once the time run out, 0:00 lights up in the display.
- If the yoghurt program is not stopped with the Start/Stop button, it will cool down for 8 hours. The display shows - - - , then it turn into stand-by.

Plain yoghurt...

... is a sour milk-type product obtained from UHT-milk with a fat content of 1,5 – 3,5% and the influence of bacteria. The milk is inoculated with yoghurt cultures or fresh plain yoghurt. At an average temperature of 42°C, the lactic acid bacteria multiply. Once enough lactic acid is produced, protein is precipitated and the milk thickens.

There are clockwise and anti-clockwise lactic acid bacteria. Clockwise lactic acid bacteria play an important role in carbohydrate metabolism as the body make better use of it. If you had digestive problems after eating some yoghurt, then maybe too much anti-clockwise lactic acid was the cause, as they are broken down more slowly.

The consistency of the yoghurt is dependent on the fat content of the milk used. At a fat content of 3,5% the yoghurt gets a little firmer, with 1,5% softer. Any other milk should be heated up to 80 – 90°C and cooled down to 40°C. Do not refrigerate yoghurt for more than 10 days.

Preparation:

You can use both UHT milk and pasteurized fresh milk. For off-farm milk (milk dispenser / milk refuelling station), the milk must be boiled first and cooled to at least 35 ° C. Stir one cup of yoghurt (125gr) into 0,75 litre of milk and fill into the yoghurt container. Then, place into the device and start the yoghurt program.

Mature Time:

The milk mixture should be left in the appliance for at least 8h. The longer the yoghurt matures, the tastier it becomes. The colder the mixture, the longer the timer has to be set. Use a spoon to check the consistency and, if necessary, increase the timer. Do not move the device during the mature time, otherwise the yoghurt might not thicken.

One cup of the finished Yoghurt can be used as the starter culture, but not more than approx. 20 times, as the effect is not so good any more. Keep the ready yoghurt always in the refrigerator. Ingredients such as sugar, fruits or flavours can be added later to the plain yoghurt.

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>

Cet appareil fonctionne avec l'effet Peltier et ne nécessite ni compresseur ni liquide de refroidissement.

Généralement

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

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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 ins-

truites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

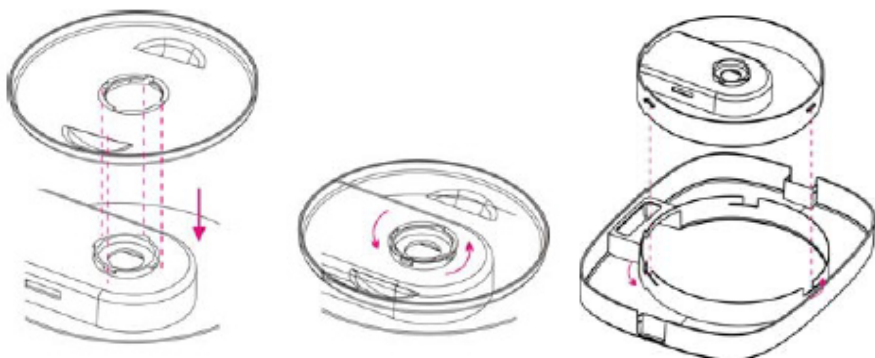
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais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

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

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus des aliments doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- Arrachez l'agitateur de l'axe d'entraînement et décrochez le moteur du couvercle.
- Sauf le moteur et le boîtier, toutes les pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et de détergent. Ne pas utiliser de produits abrasifs ! Puis sécher bien.
- Ne nettoyez pas le récipient pour glace au lave-vaisselle ! Assurez-vous qu'il n'est pas bosselé.

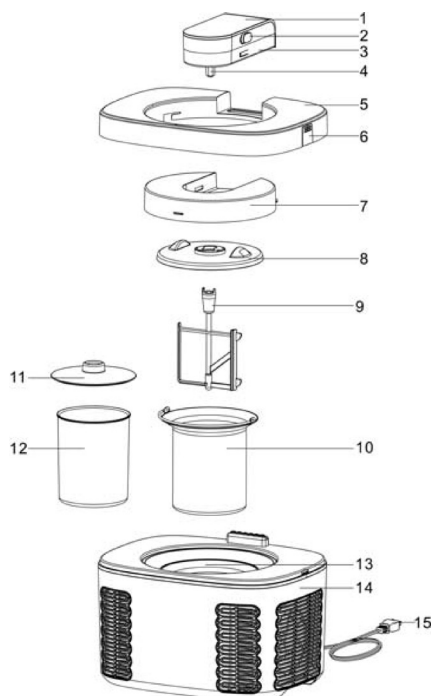
- Essuyez le moteur et le boîtier avec un chiffon humide.
- Pour le nettoyage, le couvercle transparent peut être démonté :
 - o Prenez le petit couvercle transparent (n ° 8) avec les 2 poignées encastrées avec un mouvement de torsion depuis le grand couvercle transparent.
 - o Retirez le plus grand couvercle transparent du moteur avec un mouvement de rotation du moteur à partir du couvercle.
 - o Procédez dans le sens opposé pour l'installation.



Plan de travail

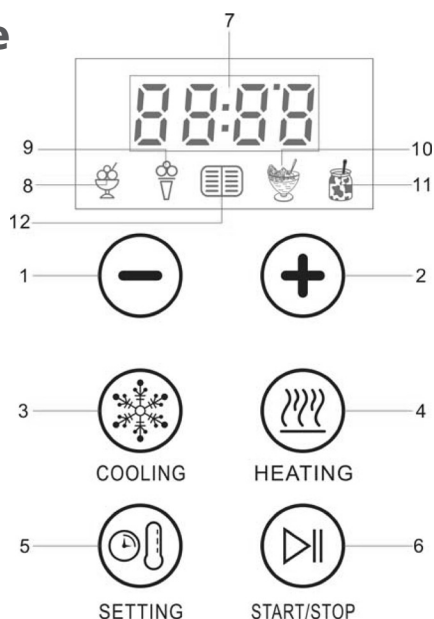
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur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

- 1) Panneau de commande
- 2) Déverrouillage du moteur
- 3) Moteur
- 4) Axe d'entraînement
- 5) Couvercle
- 6) Déverrouillage du couvercle
- 7) Petit couvercle
- 8) Protection d'éclaboussure
- 9) Agitateur
- 10) Récipient de la glace
- 11) Couvercle pour yaourt
- 12) Récipient pour yaourt
- 13) Récipient isotherme
- 14) Boîtier
- 15) Câble



Panneau de commande

- 1) Minus
- 2) Plus
- 3) Refroidir
- 4) Chauffer
- 5) Régler
- 6) Marche / arrêt
- 7) Affichage
- 8) Crème glacée (100 min)
- 9) Glace (120 min)
- 10) Sorbet (90 min)
- 11) Yaourt (8heures)
- 12) DIY

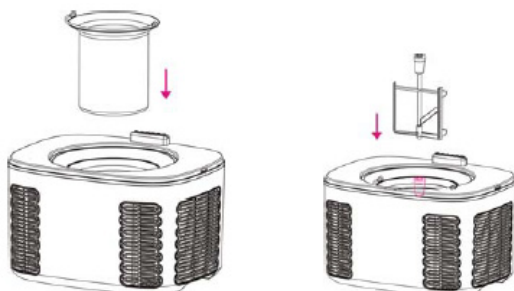


Préparation de la glace

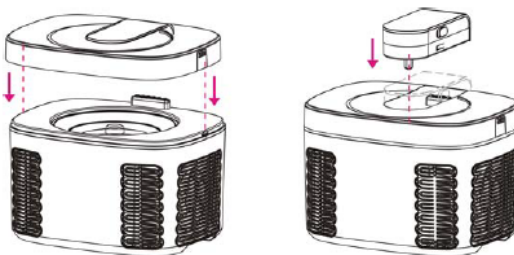
- Remplissez le mélange préparé dans le récipient pour glace amovible. Lorsque la glace se dilate, ne remplissez que 5 cm sous le bord !

-  La paroi extérieure du récipient pour glace doit être sèche, sinon le récipient gèlera dans le récipient isotherme.

- Placez le récipient pour glace dans le récipient isotherme et insérez l'agitateur.



- Placez le couvercle et engagez, après engagez la partie moteur dans le couvercle.



- Branchez l'appareil. Affichage s'allume avec - - - - et les symboles clignotent. Avec le bouton « refroidir » vous choisissez entre :

- ☐  Crème glacée 100 minutes
- ☐  Glace 120 minutes
- ☐  Sorbet 90 minutes
- ☐  DIY 100 minutes

- En appuyant sur le bouton +/-, le temps peut être prolongé à 3 heures ou réduit à 10 minutes.
 - Si la valeur souhaitée n'est pas confirmée avec Start / Stop en 1 minute qui suit, l'appareil repasse en mode veille.
- Appuyez sur le bouton Start / Stop. Le programme fixe ou le programme de crème glacée sélectionné avec DIY expirera. Une fois le temps écoulé, l'appareil sonne 5 fois.
- Si l'appareil n'est pas éteint, il reste en mode de refroidissement sans agitateur pendant 1 heure. 0:00 clignote à l'écran. Au bout d'une heure, l'appareil passe en mode veille.

Recettes pour Glace

Glace à la vanille:

150 ml de lait froid, 150 ml de crème douce froide, 3 jaunes d'œuf, 50 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 moussieux. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Verser la mixtion maintenant refroidi dans récipient et laissez remuer au moins 30 à 40 minutes dans la machine à glace.

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 40 gr de poudre de cacao.

Glace Moka :

Prenez la recette de la glace de chocolat et ajouter 1 CC d'expresso dans la mixtion du chocolat.

Yaourt crème glacée :

150 gr de yaourt nature froid, 200 g crème froide, 75 gr de sucre en poudre, 1 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 et laissez agiter pendant 30 à 40 minutes.

Glace à baie :

150 gr froid yogourt nature, 150 gr baies froides, 75 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 et laissez agiter pendant 30 à 40 minutes.

Sorbet à la framboise :

250 gr de framboises froides, 60 gr de sucre en poudre, 75 ml de vin blanc, 1 CS de liqueur de fraise. Purer les baies froides, le sucre glace et le vin blanc. Verser dans le récipient et laissez agiter pendant 30 à 40 minutes. Ajouter la liqueur et vodka à la fin et mélanger brièvement.

Sorbet pomme :

250 ml de jus de pomme, 75 g de sucre, 50 ml d'eau, 1 CS de jus de citron. Faire bouillir brièvement le jus de pomme, le sucre et le jus de citron et laissez refroidir au réfrigérateur. Verser dans le récipient et laissez agiter pendant 30 à 40 minutes.

Glace Ananas :

75 ml de lait, 100 ml de crème, 1 gousse de vanille, 2 jaunes d'œuf, 60 g de sucre, 1/2 boîte d'ananas (300gr). Faire bouillir brièvement le lait, la crème et la vanille. Laissez 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 et laissez agiter pendant 20 à 40 minutes.

Tuyau

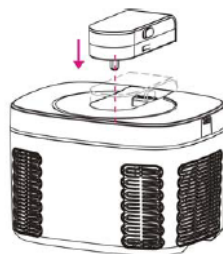
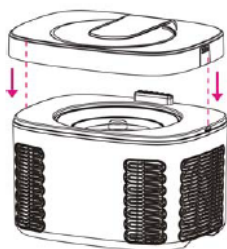
- Préparez le mixtion cuit et laissez refroidir au réfrigérateur avant de faire la crème glacée.
- Ajouter de petites quantités d'alcool (attention : enfants !) seulement à la fin.
- Ne jamais introduire les doigts ou des objets dans l'ouverture.
- De plus la teneur en matières grasses des ingrédients, de plus crémeux la glace.
- Attention avec les recettes : crème glacée goût moins sucré que la composition de base chaud !
- Ne remplissez le récipient qu'à moitié, car le volume de la masse augmente lorsqu'il gèle, provoquant un débordement de la glace.
- Glace fait maison n'est pas ainsi dur comme glace industrie.

Préparation du yaourt

- Utilisez uniquement le récipient à yaourt blanc !
- Mettez les ingrédients du yaourt dans le récipient, placez le couvercle du yaourt et placez-le dans le récipient d'isotherme.



- Placez le couvercle sur le boîtier et engagez la partie moteur dans le couvercle. Pour la production de yaourt, l'agitateur n'est pas utilisé.



- Branchez l'appareil. L'écran s'allume - - - et les symboles clignotent.
- Appuyez le bouton « chauffer ».  clignote et 42°C s'allume sur écran.
- Appuyez le bouton marche/arrêt, le programme de yaourt standard avec 42°C / 8 heures va expirer.
- Si la température ou la minuterie doit être changée, appuyez une fois sur le bouton de chauffage. Le symbole du yaourt clignote et 42 ° C s'allument. Si vous appuyez une seconde fois, DIY clignote et 42 ° C s'allument. Avec le bouton +, la tempéra-

ture peut être modifiée en niveau de 1°C jusqu'à 50°C ou avec le bouton – jusqu'à 25°C.

- Si vous appuyez sur le bouton de réglage, 8:00 heures s'allument et DIY clignote. Avec le bouton +, la minuterie peut être modifiée par incréments de 10 minutes jusqu'à 99 heures ou avec le bouton – jusqu'à 1 heure.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour lancer le programme que vous avez sélectionné vous-même.
- Après écoulement de la minuterie 0:00 s'allume sur écran.
- Si le programme yaourt n'est pas arrêté avec marche / arrêt, l'appareil refroidira pendant 8 heures. L'écran s'allume - - -, puis il se met en veille.

Le yaourt nature...

...est un genre de lait caillé, qui est obtenu sous l'effet des bactéries de lait pasteurisé avec un teneur en matières grasses entre 1,5 – 3,5%. Des cultures de yaourt ou yaourt frais sont injectées dans le lait. Les bactéries d'acide lactique exposées à une température moyenne de 42°C. Dès qu'un nombre suffisant de bactéries sont produites, les protéines se répandent et le lait devient épais.

Il existe des bactéries d'acide lactique dextrogyre ou lévogyre. Les bactéries d'acide lactique dextrogyre jouent un rôle important dans le métabolisme des hydrates de carbone, car elles profitent mieux au corps. Si vous avez eu des problèmes de digestion après avoir goûté de yaourt, c'est peut-être en raison d'une haute teneur en bactéries d'acide lactique lévogyre, ces dernières sont en effet éliminées plus lentement et donc moins digeste.

La solidité du yaourt dépend de la teneur en matière grasse du lait utilisé. Avec une teneur en matière grasse de 3,5%, le yaourt devient un peu plus ferme, avec 1,5% plus doux. Tout autre lait doit être chauffé à 80 – 90°C et refroidi à 40°C. Ne pas réfrigérer le yaourt plus de 10 jours.

Préparation :

Vous pouvez utiliser à la fois du lait UHT et du lait frais pasteurisé. Pour le lait hors ferme (distributeur de lait / poste de ravitaillement en lait / similaire), le lait doit être bouilli d'abord et refroidi à au moins 35 ° C. Dans le récipient de yaourt, mélangez pot de yaourt (125 gr) avec 0,75 litre de lait. Ensuite, placez le récipient dans l'appareil et commencez le programme yaourt.

Temps de maturation :

Laisser mûrir la mixture au moins 8 heures dans l'appareil. De plus le yaourt mûri, de plus le goût sera intense. De plus froide la mixture est, de plus longue la minuterie doit être régler. Utilisez une cuillère pour vérifier la consistance et, si nécessaire, augmentez la minuterie. Ne déplacez pas l'appareil pendant la période de maturité, sinon le yaourt ne pourrait pas épaissir. Une tasse de yaourt fini peut être utilisée comme culture de départ, mais pas plus d'environ 20 fois. Gardez le yaourt prêt toujours dans le réfrigérateur. Des ingrédients tels que le sucre, les fruits ou les saveurs peuvent être ajoutés après coup au yaourt nature.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

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



Exemples d'identification des plastiques :

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

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

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

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

Dit apparaat werkt met het Peltier-effect en vereist geen compressor en koelvloeistof.

Algemeen

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

Veiligheidsinformatie

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

structies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

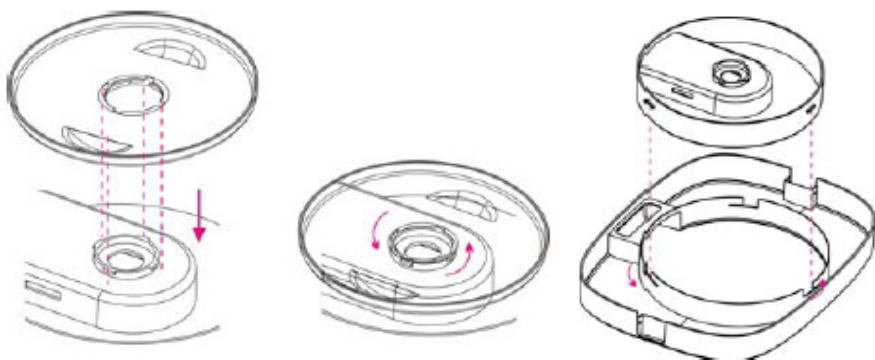
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg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

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Voedselresten moeten worden verwijderd om hygiënische redenen.
- Trek de schroef en de aandrijfjas uit het motorgedeelte om de motor eruit te halen.
- Alle onderdelen, behalve de motor en de behuizing, kunnen worden gereinigd met water en normaal reinigsmiddel. Gebruik geen schurend schoonmaakmiddel. Laat het na het reinigen goed drogen!
- Doe de vriescontainer nooit in de vaatwasser! Zorg ervoor dat

het nooit is ingedeukt..

- Maak de motor en de behuizing schoon met een vochtige doek.
- Voor het reinigen, de transparante deksel kan worden gedemonteerd:
 - o Doe de kleinere transparante afdekking (#8) met de 2 verzonden handgrepen met een draaiende beweging van de grote tandspiraal afdekking.
 - o Verwijder de grotere transparante deksel van de motor met een draaiende beweging.
 - o Ga in de tegengestelde richting te werk voor het installeren.

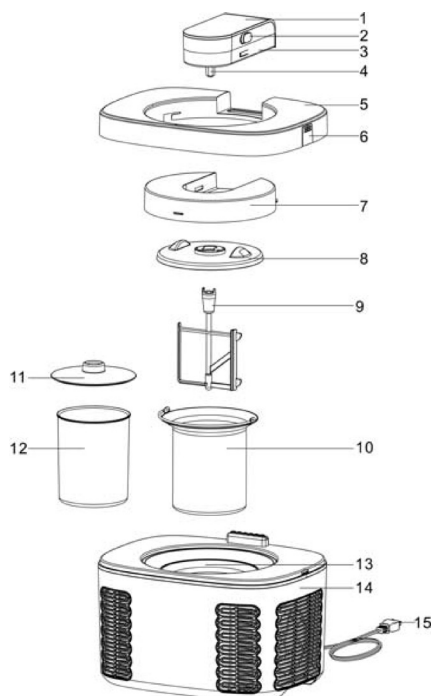


Plaatsing

Belangrijk:

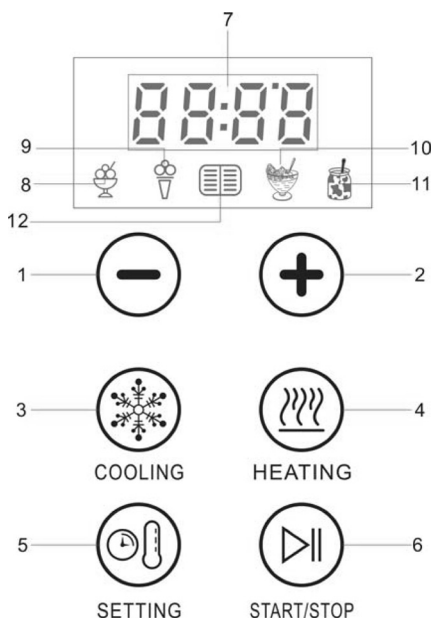
Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad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

- 1) Control panel
- 2) Motorontgrendeling
- 3) Motor
- 4) Aandrijfas
- 5) Deksel
- 6) Deksel ontgrendeling
- 7) Kleine deksel
- 8) Spatbescherming
- 9) Draaischroef
- 10) Ijsbak
- 11) Deksel voor de yoghurt bak
- 12) Yoghurtbak
- 13) Thermische container
- 14) Behuizing
- 15) Snoer



Panel

- 1) Minus
- 2) Plus
- 3) Koelen
- 4) Verwarmen
- 5) Instellingen
- 6) Start/Stop
- 7) Display
- 8) Zacht ijs (100 min)
- 9) Ijs (120 min)
- 10) Sorbet (90 min)
- 11) Yoghurt (8 hours)
- 12) DIY



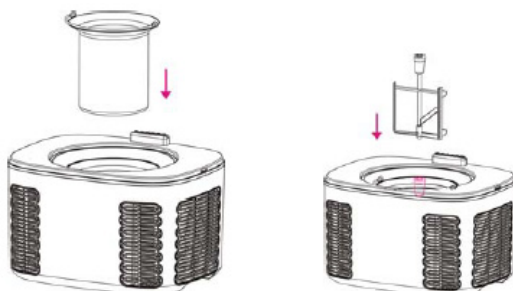
Maken van ijs

- Vul het voorbereide mengsel in de afneembare ijscontainer. De container mag gevuld worden tot 5 cm onder de rand.

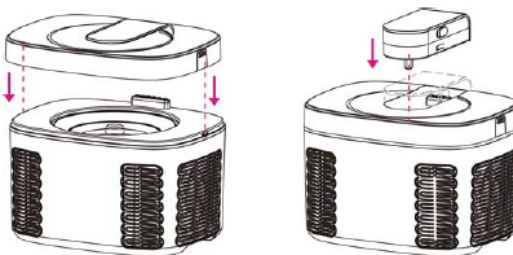


De buitenkant van de ijscontainer moet droog zijn, anders gaat dit vastvriezen aan de thermische container.

- Plaats de ijscontainer in de thermische container en zet de draaischroef erin.



- Plaats de deksel erop, koppel het motorgedeelte aan de deksel.



- Doe de stekker in het stopcontact. Het display laat - - - zien en de symbolen knippen. Door op de koelingknop te drukken, je kiest dan tussen:

- o  Zacht ijs 100 minuten
- o  IJs 120 minuten
- o  Sorbet 90 minuten
- o  DIY 100 minuten

- Door op de +/- knop te klikken, kan de tijd verlengt worden tot 3 uur of verlaagd worden tot 10 minuten.
- Als de gewenste waarde niet is bevestigd in 1 minuut met Start/Stop knop, gaat het apparaat in de stand-by modus.
- Druk op de Start/Stop knop. De vooringestelde of de DIY programma zal gaan starten. Als de tijd verstreken is, piept het apparaat 5 maal.
- Als het apparaat niet uit wordt gezet, zal het in de koeling functie (voor 1 uur) gaan zonder te roeren. Na dit uur zal het apparaat in stand-by modus gaan.

IJs Recepten

Vanille-ijs

150ml koude melk, 150 ml koude room, 3 eierdooiers, 50gr 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 container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Chocolade ijs

Gebruik het basisrecept voor vanille-ijs en voeg 40gr cacao toe terwijl u de melk verwarmt met de room.

Mokka ijs

Gebruik het recept voor chocolade ijs en voeg 1 theelepels espressopoeder toe aan het melk-roommengsel.

Yoghurt ijs

150gr koude yoghurt, 200gr koude room, 75gr poedersuiker en 1 eetlepel citroensap. Meng de yoghurt met de poedersuiker en citroensap. Klop vervolgens de room op. Vul de container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Bessen ijs

150gr koude yoghurt, 150gr koude, gemengde bessen en 75gr poedersuiker. Pureer de gewassen bessen en voeg de poedersuiker en yoghurt toe. Vul de container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Frambozensorbet

250gr koude frambozen, 60 poedersuiker, 75ml witte wijn en 1 eetlepel aardbeienlikeur.

Pureer de koude bessen met de poedersuiker en witte wijn. Vul de container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Appel sorbet

250ml appelsap, 75gr suiker, 50ml water en 1 eetlepel citroensap. Kook de suiker en water met appelsap en citroensap. Laat deze vervolgens afkoelen in de koelkast. Vul de container en laat de ijsmachine voor 30 tot 40 minuten draaien.

Ananas ijs

75ml koude melk, 100ml room, 1 vanillestokje, 2 eierdooiers, 60gr suiker en 1/2 blikje ananas (300gr). 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 container en laat de ijsmachine voor 20 tot 40 minuten draaien.

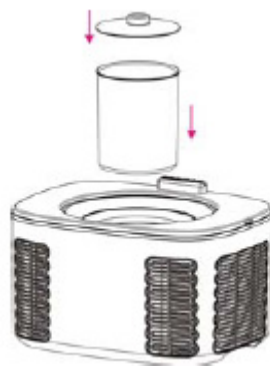
Tips

- 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 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.

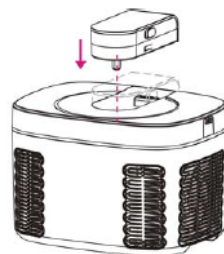
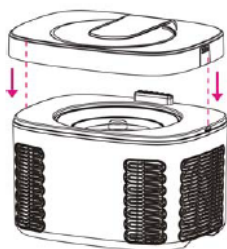
Maken van Yoghurt

- Maak hierbij alleen gebruik van de yoghurt container.

- Doe de ingrediënten voor yoghurt in de container. Plaats de yoghurt deksel en doe het geheel in de thermische container.



- Plaats en maak het vast, plaats ook het motorgedeelte in de deksel. Voor het maken van yoghurt is de draaischroef niet van belang.



- Doe de stekker in het stopcontact. Het display laat - - - zien en de symbolen knipperen.
- Druk op de verwarmingsknop. Het symbool  knippert en er staat 42°C op het display.
- Druk op de Start/Stop knop, het standaard programma 42°C / 8 uur start.

- Als de temperatuur of tijd veranderd moet worden, druk eenmaal op de knop verwarmen. De yoghurt symbool knippert en er staat 42°C op het display. Als je voor de tweede keer drukt op de verwarmingsknop, DIY knippert en 42°C op het display. Door gebruik te maken van de +/- knop, de temperatuur van aangepast worden in stappen van 1°C en tot 50°C, of met de – knop tot 25°C.
- Als de instellingsknop is ingedrukt, komt er 8:00 op het display te staan en knippert DIY. Door de +/- knop te gebruiken, kan de tijd aangepast worden in stappen van 10 minuten tot 99 uur, of met de – knop tot 1 uur.
- Druk op de Start/Stop knop om het geselecteerde programma te starten.
- Als de tijd verstreken is, staat er 0:00 op het display.
- Als het yoghurt programma niet is gestopt met de Start/Stop knop, zal het apparaat afkoelen voor 8 uur. Het display laat - - - zien, daarna gaat het apparaat in stand-by modus.

Yoghurt..

.. is een zuur melkachtig product dat wordt verkregen uit UHT-melk met een vetgehalte van 1,5 – 3,5% en de invloed van bacteriën. De melk wordt geënt met yoghurt bacteriën of verse yoghurt. Bij een gemiddelde temperatuur van 42°C vermenigvuldigen de melkzuurbacteriën zich. Zodra er voldoende melkzuur is geproduceerd, wordt het eiwit geprecipiteerd en de melk verdikt.

Er zijn met de klok mee en tegen de klok in melkzuurbacteriën. Met de klok mee melkzuurbacteriën spelen een belangrijke rol bij het metabolisme van koolhydraten naarmate het lichaam er beter gebruik van maakt. Als je spijsverteringsproblemen hebt na het eten van yoghurt, dan was er misschien te veel tegen de klok in melkzuur de oorzaak, omdat ze langzamer afgebroken worden.

De consistentie van de yoghurt is afhankelijk van het vetgehalte van de gebruikte melk. Bij een vetgehalte van 3,5% krijgt de yoghurt meer stevigheid en met 1,5% minder. Elke andere melk moet worden verwarmd tot 80 - 90 ° C en afgekoeld tot 40 ° C. Vries yoghurt niet langer dan 10 dagen in.

Voorbereiding:

Je kan zowel UHT-melk als gepasteuriseerde verse melk gebruiken. Voor melk vanuit de boerderij; de melk moet eerst gekookt worden en vervolgens tot minimaal 35 ° C laten koelen.

Roer een kopje yoghurt (125gr) in 0,75 liter melk en vul deze in de yoghurtcontainer. Plaats het dan in het apparaat en start het yoghurt programma.

Bereidingstijd:

Laat het melkmengsel tenminste 8 uur in het apparaat. Hoe langer de yoghurt wordt bereid, hoe meer smaak. Hoe kouder het mengsel, hoe langer de timer moet worden ingesteld. Gebruik een lepel om de consistentie te controleren en, indien nodig, de

timer te verhogen. Een beker bereide yoghurt kan worden gebruikt als zuursel maar niet meer dan 20 keer, omdat het effect dan niet meer zo goed is. Bewaar de bereide yoghurt altijd in de koelkast. Ingrediënten zoals suiker, fruit of smaakstoffen kunnen later aan de yoghurt worden toegevoegd.

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 gedeponerd 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.

Apparatet arbejder med termoelektrisk effekt og har derfor ikke brug for en kompressor og kølemiddel.

Generelt

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

Sikkerhedsinstruktioner

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

ratet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

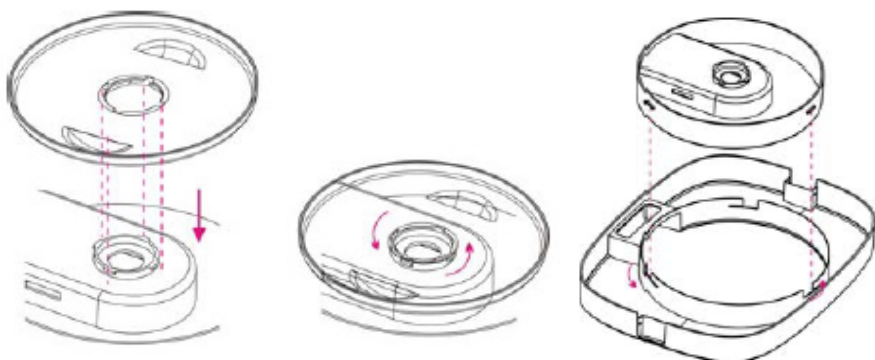
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes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

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

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten.**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Madrester skal, af hygiejniske årsager og grundet faren.
- Udtag elektrodelen du fra låget og træk rørrarmen ud.
- Bortset fra motoren og kabinettet kan alle dele rengøres med varmt vand og opvaskemiddel. Anvend ingen skuremidler! Af-tør efterfølgende alle dele grundigt.
- Frysebeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen! Vær opmærksom på, at den ikke får buler.

- Motoren og kabinettet kan aftørres med en fugtig klud. Ved rengøring kan det transparente låg deles i mindre stykker:
 - o Tag det mindre gennemsigtige dæksel (nr. 8) med de 2 forsænkede greb af med en drejebevægelse fra det større gennemsigtige dæksel.
 - o Den større transparente dæksel til motoren aftages med en drejebevægelse.
 - o Ved monteringen er fremgangsmåden modsat.

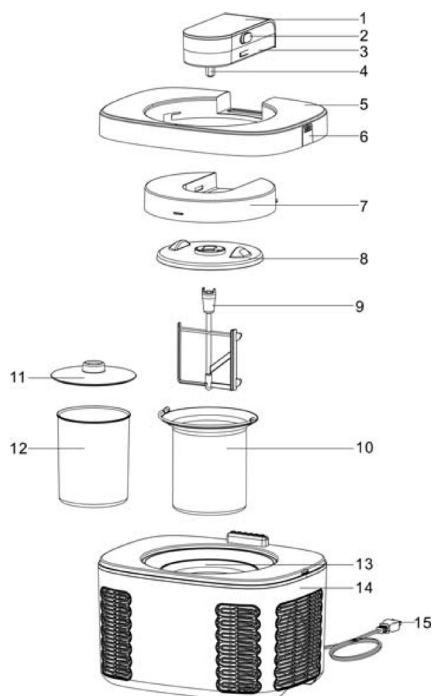


Arbejdspladsen

Vigtig

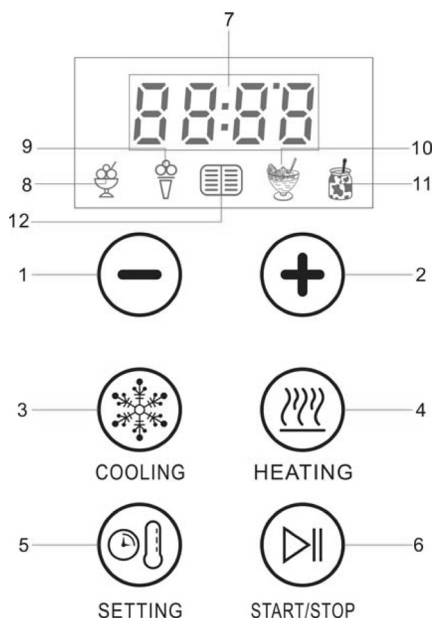
Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at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

- 1) Control Panel
- 2) Motor-knap
- 3) Motor
- 4) Drivaksel
- 5) Låg
- 6) Låg-knap
- 7) Mindre låg
- 8) Sprøjtebeskyttelse
- 9) Rørarm
- 10) Isbeholder
- 11) Låg yoghurtbeholder
- 12) Yoghurtbeholder
- 13) Termobeholder
- 14) Kabinet
- 15) Kabel



Betjeningspanel

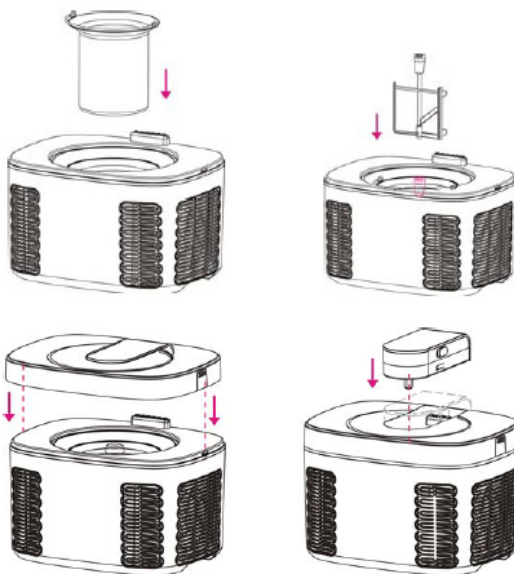
- 1) Minus
- 2) Plus
- 3) Køle
- 4) Varme
- 5) Indstillinger
- 6) Start/stop
- 7) Display
- 8) Softice (100 Min)
- 9) Is (120 Min)
- 10) Sorbet (90 Min)
- 11) Yoghurt (8 timer)
- 12) DIY



Tilberedning af is

- Den tilberede isvæske fyldes i den udtagelige isbeholder. Ismassens volumen bliver større, og derfor bør der ikke påfyldes mere end til 5 cm under kanten!
-  Den ydre væg fra isbeholderen skal være tør, ellers fryser beholderen fast på termobeholderen.

- Isbeholderen placeres i termobeholderen og rørrarmen sættes.



- Placer låget og sæt det på plads, ligesom motordelen i låget sættes på plads.

- Tilslut kablet. I displayet lyser - - - og symbolerne blinker. Med cooling knappen vælges imellem:

- o  Softice 100 Minutter
- o  Is 120 Minutter
- o  Sorbet 90 Minutter
- o  DIY 100 Minutter

- Ved at trykke på +/- knappen, kan tiden forlænges op til 3 timer eller minimeres ned til 10 minutter.
- Hvis der ikke vælges en værdi med start/stop knappen indenfor 1 minut, så går apparatet automatisk i Standby modus.
- Tryk på Start/Stop knappen. Det indstillede program starter. Efter udløb af tiden, afgiver apparatet 5 gange en lyd.
- Hvis apparatet ikke slukkes, forbliver det den næste time i kølefunktion uden rørværk. I displayet blinker 0:00. Efter en time går apparatet i standby modus.

Is Opskrifter

Vanilje-is:

150 ml kold mælk, 150 ml kold piskefløde, 3 æggeblommer, 50 g. sukker, vaniljestang

Grundopskrift:

Opvarm kort mælk, fløde og udkradsede vanilje fra vaniljestangen. Rør æggeblommer og sukker sammen, pisk det sammen med den opvarmede væske til en let og luftig masse. Stil massen til afkøling i køleskabet. Hæld den nu afkølede masse i isbeholderen og lad den blive rørt i mindst 30-40 minutter.

Chokolade-is:

Tag grundopskriften til vaniljeis. Under opvarmning af mælke- og flødeblandingen tilsættes 40 g. kakaopulver.

Mokka-is:

Tag opskriften til chokoladeis og tilsæt under opvarmningen af chokoladeblandingen 1 tsk. opløseligt espressopulver.

Joghurt-is:

150 g. kold naturjoghurt, 200 g. Kold piskefløde, 75 g. flormelis, 1 spsk. Citronsaft. Rør yogurten og flormelisen sammen med citronsaften. Pisk fløden til en cremet masse og vend den i yogurtblandingen. Hæld massen i isbeholderen og lad det røre 30-40 minutter.

Bær-is:

150 g. kold naturjoghurt, 150 g. Kold blandede bær, 75 g. flormelis. Pisk de afvaskede bær til pure med en stavblender. Bland flormelis og yoghurt med bærmosen, hæld det hele i isbeholderen og lad det røre 30-40 minutter.

Hindbær-sorbet:

250 g. kolde hindbær, 60 g. flormelis, 75 ml hvidvin, 1 spsk. jordbærdlikør. De kolde bær, flormelis og hvidvin piskes med en stavblender til en fin pure. Hæld massen i isbeholderen og lad det røre i 30-40 minutter. Tilsæt til slut likør eller vodka og bland kortvarigt massen under omrøring.

Æble-sorbet:

250 ml æblesaft, 75 g. sukker, 50ml vand, 1 spsk. citronsaft. Kog vand og sukker, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt æblesaft og citronsaft og lad det afkøle i køleskabet. Hæld massen i isbeholderen og lad det røre i 30-40 minutter.

Ananas-is:

75 ml mælk, 100 ml fløde, 1 vaniljestang, 2 æggeblommer, 60 g. sukker, 1/2 dåse ananas (300 g.) Lad vaniljestangen kort afkoge i mælken og fløden og herefter trække i 10 minutter. Pisk æggeblommer og sukker til en skummet masse, som herefter tilsættes i mælkeblandingen. Det hele opvarmes i en gryde på 85 °C under omrøring – må ikke koge! Tilsæt under omrøring de purerede ananas med lidt saft i ismassen. Lad den færdige masse afkøle mindst 5 timer i køleskabet. Hæld det herefter i isbeholderen og lad det røre 20-40 minutter.

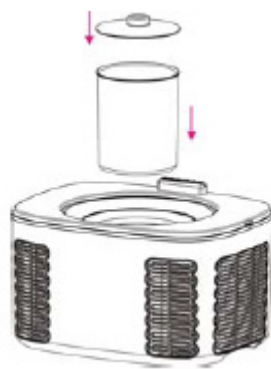
Tips

- Brug kun fuldmoden frugt til frugtis. Bær og frugstykker kan tilsættes gennem låget.
- Små mængder alkohol (vær opmærksom på børn!) kan tilsættes til sidst.
- Stik aldrig finger eller genstande i isbeholderen ved åbning af låget.
- Jo højere fedtindholdet er i ingredienserne, des mere cremet bliver isen.
- Vær ved opskrifterne opmærksom på at den kolde is ikke smager så sødt som den varme grundmasse!
- Hjemmelavet is bliver ikke så fast som fabrikslavet is.

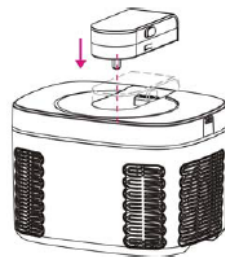
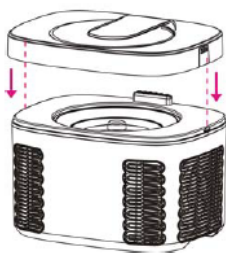
Tilberedning af yoghurt

- Anvend dertil kun den hvide yoghurtbeholder!

- Ingredienserne hældes i beholderen, yoghurtlåget sættes på og placeres i termobeholderen.



- Placer låget og sæt det på på plads, ligesom motordelen sættes på plads i låget. Ved fremstillingen af yoghurt anvendes røarmen ikke.



- Tilslut kablet. I displayet lyser - - - og symbolerne blinker.
- Tryk på varmeknappen.  blinker og 42°C lyser i displayet.
- Start/ stop knappen trykkes, standardprogrammet 42 °C / 8 timer starter.
- Hvis temperaturen eller tiden skal ændres, trykkes der en gang på varmeknappen. Yoghurtsymbolet og 42°C lyser. Hvis der trykkes en anden gang, lyser DIY og 42°C. Med + knappen kan temperaturen i 1°C intervaller indstilles op til 50°C, dvs. med – knappen ned til 25°C.

- Når setting knappen (indstillinger) trykkes, lyser 8:00 timer og DIY blinker. Med + knappen kan tiden indstilles i 10 minutters intervaller op til 99 timer, dvs. med – knappen kan tiden ændres ned til 1 time.
- Tryk på Start/Stop knappen for at starte det selvvalgte program.
- Efter udgang af tiden lyser 0:00 i displayet.
- Hvis yoghurtprogrammet ikke afbrydes med start/ stop knappen, køler apparatet i 8 timer. I displayet lyser - - - , derefter går det i standby modus.

Naturlig yoghurt...

... er et surt mælkeprodukt fremstillet under påvirkning af bakterier og af H-mælk med et fedtindhold på 1,5 - 3,5%. Mælken vaccineres med yoghurtkulturer eller frisk naturlig yoghurt. Ved en gennemsnitstemperatur på 42 ° C multipliceres mælkesyrebakterierne. Når der er produceret tilstrækkelig mælkesyre, bliver proteinet udfældet, og mælken bliver tyk.

Der findes højre- og venstredrejende mælkesyrebakterier. Højredrejende mælkesyrebakterier spiller en vigtig rolle for kulhydratstofskiftet, da kroppen udnytter disse bedre. Havde De efter nydelsen af nogle jogurter fordøjelsesproblemer, så var måske for meget venstredrejende mælkesyre grunden hertil, da den bliver nedbrudt langsommere.

Yoghurtens styrke er også afhængig af fedtindholdet i den anvendte mælk. Med et fedtindhold på 3,5% bliver yoghurten lidt fastere og 1,5% blødere. Enhver anden mælk bør opvarmes til 80 - 90 ° C og afkøles til 40 ° C. Opbevar ikke yoghurt i køleskabet i mere end 10 dage.

Tilberedning:

Du kan både anvende H-mælk- men også pasteuriseret frisk mælk. Ved mælk fra gården er det dog vigtigt, at mælken kommer op at koge og dernæst afkøles til minimum 35°C.

Rør en yoghurt (125 g) i 0,75 liter mælk i yoghurtbeholderen. Placer den dernæst i apparatet og start tilberedningen af yoghurt.

Modningstid:

Lad mælkeblandingens modnes i ca. 8 timer i apparatet. Jo længere jogurten modnes, desto kraftigere bliver smagen. Jo koldere blandingen, jo længere tid skal der indstilles. Tjek konsistensen med en ske og om nødvendigt øge tiden. Flyt ikke apparatet under modningstiden, ellers kan yoghurten ikke blive fast. Et bæger af den færdige jogurt kan man igen bruge som startkultur, men ikke mere end ca. 20 gange, da virkningen aftager med tiden. Opbevar altid færdig jogurt i køleskabet.

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.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



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

Kundeservice:

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

Ufrankerete 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.

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 garantiepflichtig 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