



MANUALE D'USO  
GELATIERA

IT

USER MANUAL  
ICE CREAM MAKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR  
SORBETIÈRE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG  
EISMASCHINE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING  
IJSMAKER

NL

MANUAL DE USO  
MÁQUINA DE HELADOS

ES

MANUAL DE USO  
SORVETEIRO

PT

BRUKSANVISNING  
GLASSMASKIN

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МОРОЖЕНИЦА

RU

BRUGSANVISNING  
ISMASKINE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
MASZYNA DO LODÓW

PL

KÄYTTÖOHJE  
JÄÄTELÖKONE

FI

BRUKSANVISNING  
ISMASKIN

NO

كتيب الاستخدام  
ماكينة صنع الآيس كريم

AR

smeg

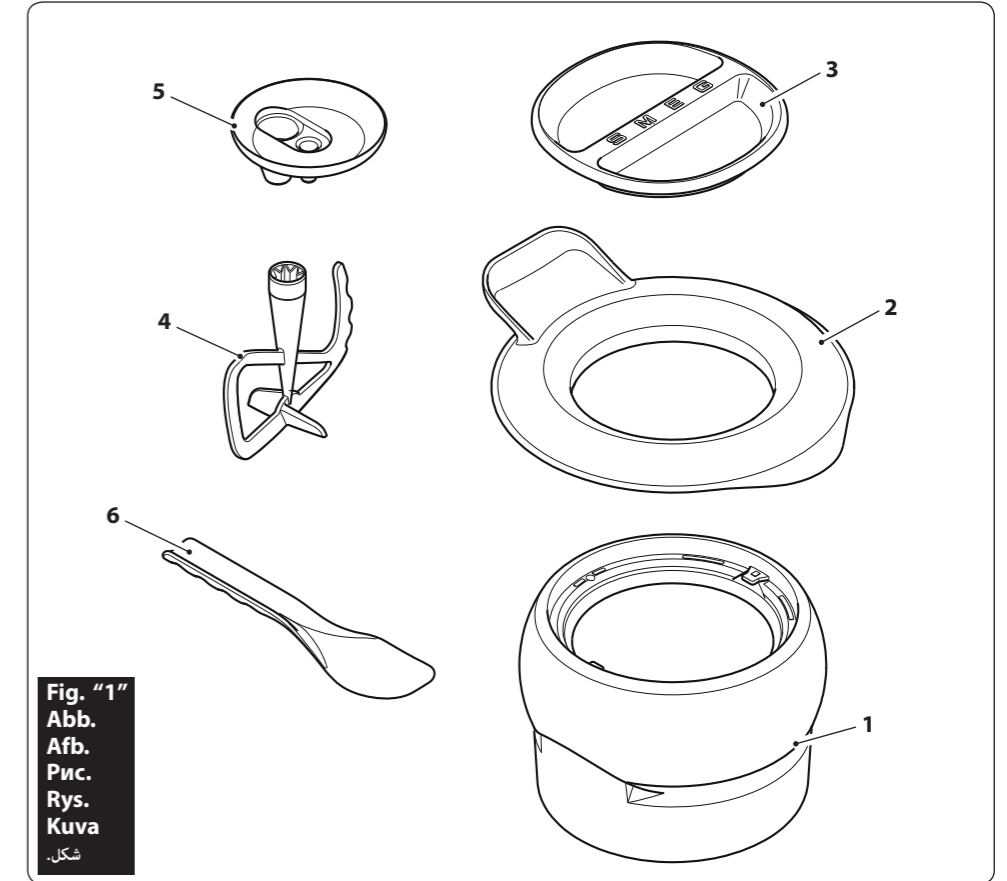


Fig. "1"  
Abb.  
Afb.  
Рис.  
Rys.  
Kuva  
شكل.

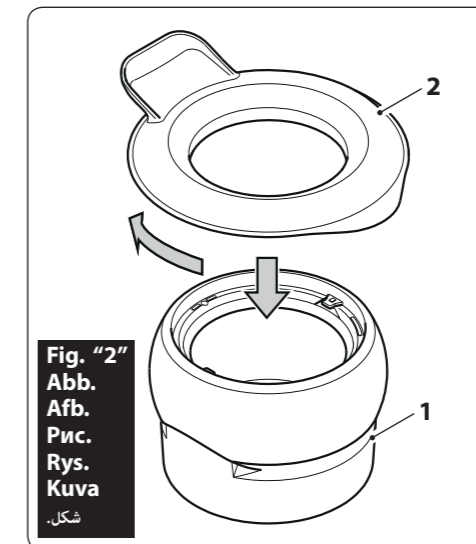


Fig. "2"  
Abb.  
Afb.  
Рис.  
Rys.  
Kuva  
شكل.

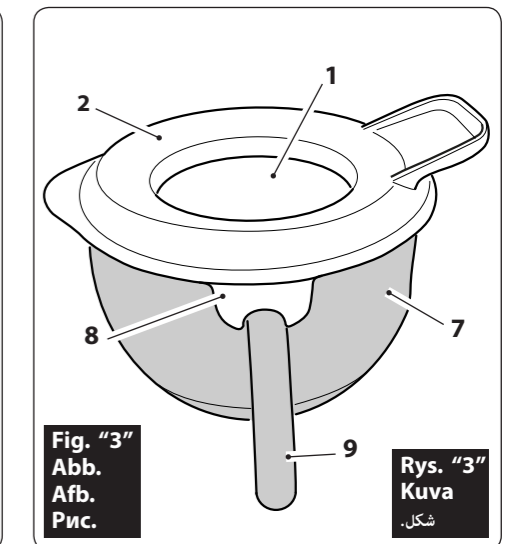
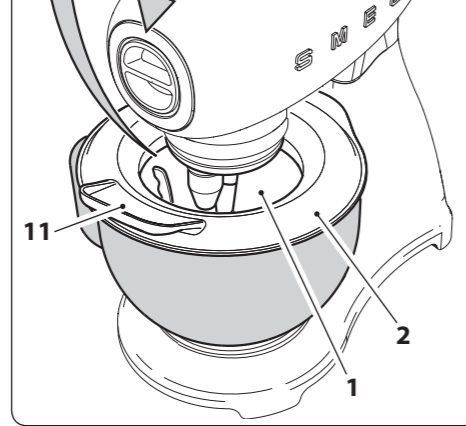
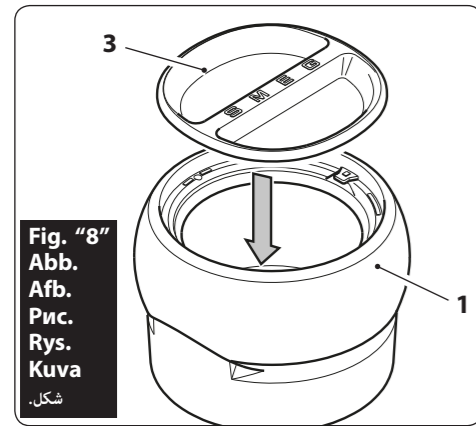
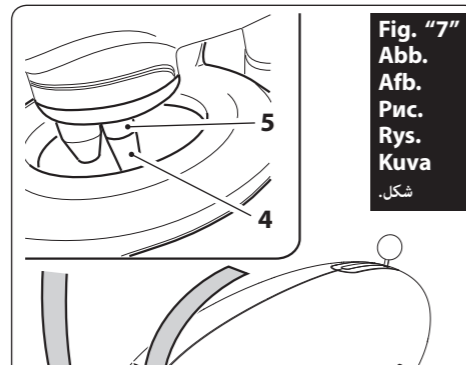
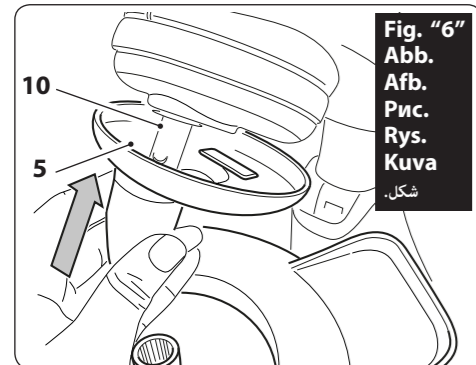
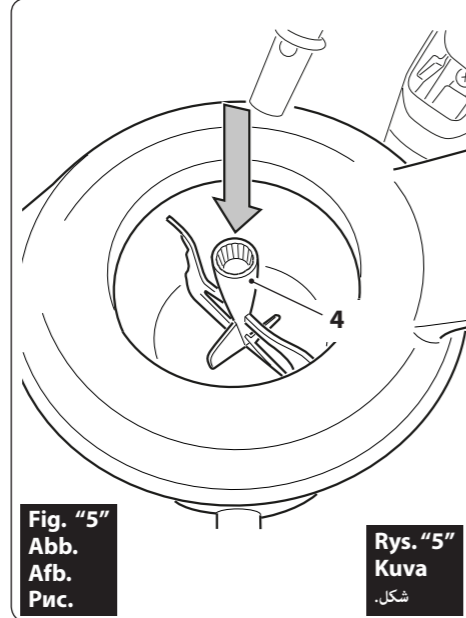


Fig. "3"  
Abb.  
Afb.  
Рис.

Rys. "3"  
Kuva  
شكل.





Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые почитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

"تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إنذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط"





Gentile Cliente,

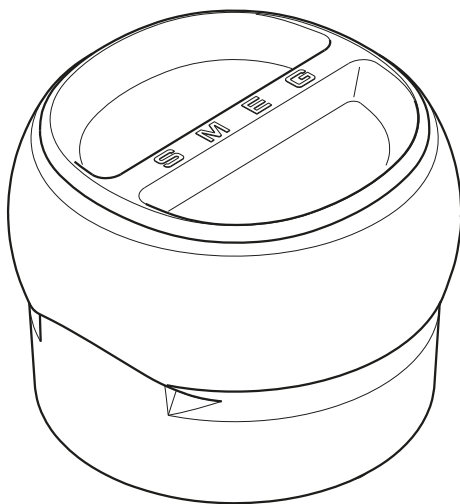
La ringraziamo vivamente per aver acquistato un prodotto SMEG.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica e una progettazione tecnica innovativa offrono oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Un elettrodomestico Smeg, infatti, si coordina sempre perfettamente con altri prodotti in gamma e, nel contempo, può costituire un oggetto di design per la cucina.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

SMEG S.p.A.



Modello SMIC01  
Gelateria





## Avvertenze

### SICUREZZA

#### Avvertenze fondamentali per la sicurezza

Utilizzare l'accessorio gelatiera solo in combinazione con i modelli di impastatrice della linea SMF del produttore.

Per informazioni complete riguardo all'uso dell'impastatrice fare riferimento al manuale di istruzioni fornito con l'elettrodomestico.

- Montare/smontare la gelatiera sull'impastatrice solo con la spina di alimentazione di quest'ultima disinserita.
- Non utilizzare spatole metalliche o oggetti a spigolo vivo all'interno delle gelatiera.
- Non utilizzare il contenitore in forno o nel forno a microonde.
- Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas.



Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.



Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

- Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas, o in un forno riscaldato.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non ci siano oggetti estranei.



**Attenzione!** Non versare all'interno della gelatiera sostanze/liquidi caldi.



**Attenzione!** Il gelato è sensibile ai batteri. È quindi importante che la gelatiera e gli utensili siano sempre puliti accuratamente ed asciutti.

#### Solo per mercati europei:

- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni se supervisionati o istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi connessi.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini a partire dagli 8 anni purché supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

#### Uso conforme alla destinazione

Questo accessorio è destinato per la produzione di gelato / sorbetto in abbinamento con le impastatrici SMEG della linea SMF.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico; non è adatto per uso commerciale di nessun tipo.





## Avvertenze / Descrizione / Uso



### Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

### DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig.1)

- 1 Contenitore refrigerante
- 2 Anello adattatore
- 3 Coperchio
- 4 Frusta
- 5 Adattatore per frusta
- 6 Spatola

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e eventuali etichette o adesivi.
- Lavare con cura tutti i componenti ed asciugare accuratamente (vedi Par. Pulizia e Manutenzione)



Prima dell'utilizzo verificare che tutti i componenti siano integri.

- Durante la lavorazione rispettare tutte le norme igieniche di normale buon senso.

### PREPARAZIONE (Fig. 1)

#### Raffreddamento della gelatiera

- Posizionare il contenitore refrigerante (1), in posizione verticale, nel congelatore a una temperatura di minimo  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) o inferiore per almeno 18 ore.

#### Preparazione della miscela gelato

- Preparare la miscela gelato come indicato nel paragrafo "Ricettario miscela" lavorando tutti componenti a freddo facendo attenzione che siano mescolati accuratamente.
- Rispettare le quantità e le istruzioni della ricetta.



Una volta preparata la miscela del gelato, si consiglia di mantenerla in frigo fino a quando non si è pronti alla preparazione del gelato.

### USO (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Estrarre il contenitore (1) dal congelatore.
- Ruotare in senso orario l'anello adattatore (2) sul contenitore fino al bloccaggio.
- Inserire il contenitore (1) nella ciotola (7) in dotazione all'impastatrice facendo corrispondere la parte sagomata (8) dell'anello adattatore (2) con il manico (9) della ciotola (7).
- Montare la ciotola (7) sull'impastatrice bloccandola "Vedi manuale impastatrice".
- Posizionare all'interno del contenitore la frusta (4).
- Applicare l'adattatore della frusta (5) all'orbitale (10) dell'impastatrice; il giunto rimane in posizione trattenuto da una calamita.





## Usò / Pulizia



- Abbassare la testa dell'impastatrice " Vedi manuale impastatrice" in modo che l'adattatore (5) si incastri correttamente sulla frusta (4).
- Avviare l'impastatrice alla velocità "uno".
- Versare la miscela del gelato preparata in precedenza, all'interno del contenitore (1), mediante la slitta (1 1) dell'anello adattatore (2).
- Lasciare funzionare l'impastatrice per circa 20-30 minuti fino a che il gelato sia pronto.
- Sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere l'adattatore (5) e la frusta (4).
- Sganciare la ciotola (7) e rimuoverla dall'impastatrice.
- Rimuovere il contenitore (1) dalla ciotola (7).
- Sganciare l'anello adattatore (2).
- Montare il coperchio (3), sul contenitore (1).



Il gelato rimane a temperatura costante per circa 2 ore all'interno del contenitore refrigerante precedentemente posto in freezer per il tempo indicato in precedenza.



Per prelevare il gelato dal contenitore utilizzare esclusivamente la spatola (6).



Per preparare un secondo gusto di gelato, pulire il contenitore refrigerante, asciugarlo ed inserirlo nel congelatore seguendo le modalità indicate in precedenza affinché raggiunga la temperatura corretta.

### PULIZIA

#### (Fig. 1)

- Attendere che il contenitore (1) raggiunga la temperatura ambiente.
- Pulire tutti i componenti con acqua tiepida e detersivo per piatti.  
Il contenitore refrigerante può essere lavato in lavastoviglie ad una temperatura massima di 50°C (122°F).
- Asciugare bene tutti i componenti.



Non pulire l'interno del contenitore (1) con oggetti appuntiti o abrasivi.

### CONSIGLI PER UN GELATO PERFETTO

- Il contenitore refrigerante contiene 1,1 Litri di prodotto finito. Non superare i 700 gr. (1.54 lb. / 24.69 oz.) di ingredienti iniziali;
- Per ottenere gelato o altri dessert freddi è necessario che la ciotola sia completamente congelata;
- Per ricette per le quali occorre una prelavazione, attendere il completo raffreddamento del composto nel frigorifero;
- Il gelato o altri dessert freddi sono migliori appena preparati;
- Per risultati ottimali, prima di servire il gelato, si consiglia di tenere le coppe o ciotole in frigorifero, per evitare che si sciolga troppo velocemente;
- Liquori e bevande a base d'alcool hanno un elevato potere anti-congelante. Si consiglia pertanto di aggiungerli solo quando il gelato o sorbetto sono quasi pronti e non durante la preparazione, in quanto potrebbero non congelarsi.



Non ricongelate mai del gelato scongelato o semi congelato.





# Ricettario miscela



## RICETTARIO MISCELA

### GELATO ALLO YOGURT

Ingredienti

- Latte intero fresco g. 105  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Zucchero g. 105  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Latte intero in polvere g. 35  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Yogurt intero, naturale g. 355  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Totale g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Disciogliere lo zucchero nel latte e scaldare a fuoco lento per qualche minuto.
- Versare il latte zuccherato in una ciotola, preferibilmente in acciaio.
- Mescolando con una frusta incorporare poco a poco il latte in polvere.
- Aggiungere lo yogurt continuando a mescolare.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

### **Suggerimenti:**

quando il gelato allo yogurt è quasi pronto, potete aggiungere, per esempio, del cioccolato in scaglie, oppure noci/noccioline tritate, frutta fresca a pezzettini.

### GELATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- Latte intero g. 380  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Zucchero g. 60  
lb. 0.13 / oz. 2.12

- Latte condensato zuccherato g. 110  
lb. 0.24 / oz. 3.88
- Cacao amaro g. 48  
lb. 0.11 / oz. 1.69
- Sale g. 2  
oz. 0.07

**Totale g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Disciogliere lo zucchero nel latte e scaldare a fuoco lento spegnendo prima dell'ebollizione.
- In una ciotola mescolare il latte condensato con il cacao, amalgamare bene e aggiungere un pizzico di sale.
- Unire il latte zuccherato e continuare a mescolare con una spatola, dal basso verso l'alto.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

### GELATO ALLA FRAGOLA

Ingredienti

- Latte intero g. 180  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Zucchero g. 100  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Latte magro in polvere g. 30  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Panna g. 80  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Fragole (purè di polpa) g. 210  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Totale g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Mettere a scaldare a fuoco lento il latte, lo zucchero e la panna e scaldare a fuoco dolce per qualche minuto.

IT - 5





## Ricettario miscela

- Versare il latte zuccherato in una ciotola, preferibilmente in acciaio.
- Mescolando con una frusta incorporare poco a poco il latte in polvere.
- Aggiungere la purea di fragole continuando a mescolare.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

### **SORBETTO AL LIMONE**

Ingredienti

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| - Succo di limone | g. 135              |
|                   | lb. 0.3 / oz. 4.76  |
| - Succo d'arancia | g. 20               |
|                   | lb. 0.04 / oz. 0.71 |
| - Zucchero        | g. 180              |
|                   | lb. 0.4 / oz. 6.35  |
| - Acqua           | g. 265              |
|                   | lb. 0.58 / oz. 9.35 |

**Totale** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo.
- Non lasciare bollire troppo a lungo per evitare che caramellizzi.
- Fare raffreddare.
- Spremere e versare il succo di limone e arancia in una ciotola, preferibilmente in acciaio.
- Incorporare lo sciroppo raffreddato mescolando bene.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

### **SORBETTO ALL'ARANCIA**

Ingredienti

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| - Acqua                       | g 145                |
|                               | lb. 0.32 / oz. 5.11  |
| - Zucchero                    | g 145                |
|                               | lb. 0.32 / oz. 5.11  |
| - Succo d'arancia             | g 300                |
|                               | lb. 0.66 / oz. 10.58 |
| - Grand Marnier*              | g 10                 |
|                               | lb. 0.02 / oz. 0.35  |
| - Strisce di buccia d'arancia | qb                   |

**Totale** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo.
  - Non lasciare bollire troppo a lungo per evitare che caramellizzi.
  - Far raffreddare.
  - Spremere e versare il succo d'arancia in una ciotola, preferibilmente in acciaio.
  - Incorporare lo sciroppo raffreddato mescolando bene.
  - Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.
- \* aggiungere il Grand Marnier solo quando il sorbetto è quasi pronto.
- Tutti i liquori hanno un elevato potere anti-congelante per cui, se aggiunti in fase di formazione del sorbetto o del gelato, la preparazione potrebbe non congelarsi.







## Ricettario miscela / Cosa fare se...



### **GRANITA AL CAFFÈ**

Ingredienti

- Caffè forte g. 480  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Zucchero g. 120  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Totale g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Procedimento**

- Portare a ebollizione 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) di caffè e 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) di zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo. Versare in una ciotola preferibilmente in acciaio e far raffreddare.
- Aggiungere il caffè rimanente e mescolare.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

### **GRANITA AL POMPELMO**

Ingredienti

- Succo di pompelmo g. 320  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Zucchero g. 95  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Acqua g. 185  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Totale g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Procedimento**

- Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo. Versare in una ciotola preferibilmente in acciaio e far raffreddare.
- Aggiungere il succo di pompelmo e mescolare.
- Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero.

## Cosa Fare se.....

Problema	Possibili cause	Soluzione
La consistenza del gelato è troppo morbida o parzialmente liquida	Il contenitore refrigerato non è stato congelato a sufficienza	Prolungare la conservazione dello stesso in freezer seguendo le modalità indicate nel libretto
	Ingredienti a temperatura non corretta	Lasciare in frigorifero gli ingredienti per un tempo adeguato
	Ingredienti miscelati in proporzione errata	Verificare la ricetta
	Temperatura freezer non adatta	Verificare la temperatura del freezer

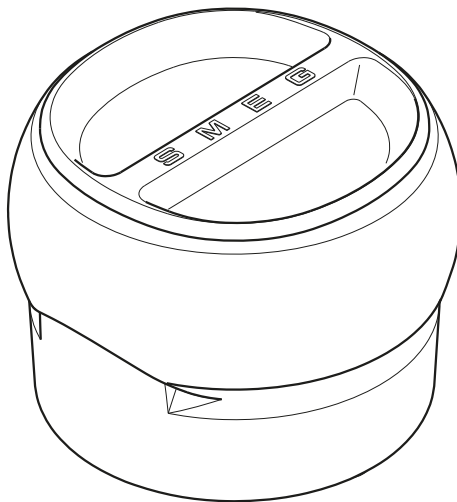






Dear Customer,  
Thank you very much for purchasing a SMEG product.  
By choosing our product, you have opted for a solution in which aesthetics and innovative technical design offer unique objects, which become part of the furnishings.  
In fact, a Smeg household appliance always co-ordinates perfectly with other products in the range and, at the same time, can become a design object for the kitchen.  
We hope you fully appreciate the functionalities of your appliance.  
Best regards.

**SMEG S.p.A.**



**Model SMIC01**  
**Ice cream maker**





## Important instructions

# Important instructions



### READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages throughout this manual and on the appliance.

Read all the instructions before using the appliance and always obey all safety messages.



### RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is a safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in severe personal injury or death.

### UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word - DANGER, WARNING or CAUTION - is used with the safety alert symbol. DANGER denotes the most serious hazards. It means you could be killed or seriously injured if you do not immediately follow the instructions.

WARNING means you could be killed or seriously injured if the instructions are not followed. CAUTION indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor to moderate injury.

### ATTENTION



- **This appliance is intended for use in the home only.**
- **Use this appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper use of this appliance.**
- **This appliance complies with current safety regulations. Improper use of this appliance can result in personal injury and material damage.**
- **Read all the instructions before installing or using the appliance for the first time.**
- **Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.**

The safety messages will inform you of potential hazards, on how to avoid the risk of injury and what can occur if the instructions are not followed.

### **IMPORTANT: Observe all codes and ordinances in force.**

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials near this or any other appliance.





# Important Safeguards



Follow all safety precautions to ensure safe use of the appliance.

- Before using the appliance, read this user manual carefully.
- Do not use the appliance outdoors.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for other than its intended use.



Do not allow use of the appliance by persons (including children) with reduced physical and sensory conditions or lack of experience and knowledge, unless they are carefully supervised or instructed by a person responsible for their safety. Control children, making sure they do not play with the appliance.

- Do not place the appliance on or near switched-on gas or electric burners, inside an oven / microwave oven, or near heat sources.
- Never attempt to repair the appliance yourself or without the help of a qualified technician. Failing to do this will void the warranty.
- In case of malfunction, have the appliance repaired by a qualified technician.
- Do not make any changes to the appliance.

Note that non-polluting and recyclable materials are used for packaging the appliance.

- Dispose of the packaging materials at appropriate differentiated waste collection centers.



## Plastic packaging Risk of suffocation

- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not allow children to play with the plastic packaging bags.

EN

## For European markets only:

- This appliance can be used by children aged 8 and upwards if supervised or instructed regarding safe use of the appliance and they understand the risks connected.
- Cleaning and maintenance can be carried out by children of 8 years and upwards as long as they are supervised.
- Children must not play with the appliance.

## For this appliance

- Use only original spare parts from the manufacturer.
- Place the appliance on a flat, dry surface.
- Do not use abrasive cleaners or sharp objects to clean the appliance.
- The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- Verify that there are no foreign objects inside the appliance.
- Use the ice cream maker accessory only in combination with the manufacturer's SMF line mixer models.  
For complete information regarding mixer use, refer to the instruction manual supplied with the appliance.
- Assemble/remove the ice cream maker on the

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN - 3





# Important Instructions

mixer only when unplugged.

- Do not use metal spatulas or sharp objects inside the ice cream maker.
- Do not use the container in the oven or in the microwave oven.



**Warning!** Do not pour hot substances/liquids inside the ice cream maker.



**Warning!** Ice cream is sensitive to bacteria. It is therefore important that the ice cream maker and the utensils are always clean and dry.

## This user's manual

This user's manual is an integral part of the appliance and must be kept intact and available to the user throughout its life cycle.

## Use compliant with destination

This accessory is intended for the production of ice cream/sorbet in combination with SMEG SMF line mixers.

This appliance is intended for domestic use only; It is not suitable for commercial use of any kind.

## Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for damage undergone by persons and objects due to:

- use of the appliance different from that envisioned;
- user manual has not been read;
- tampering of individual parts of the appliance;
- use of non-original spare parts;
- failure to comply with safety recommendations.



## Description/Use



### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig.1)

- 1 Cooling container
- 2 Adapter ring
- 3 Lid
- 4 Whisk
- 5 Whisk adapter
- 6 Spatula

### BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials and any promotional labels or adhesives.
- Wash all components with care and dry thoroughly (see paragraph Cleaning and Maintenance)



Before use check that all components are intact.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS





## Description/Use



- During use, comply with all common sanitary rules.

### PREPARATION (Fig. 1)

#### Ice cream maker cooling

- Place the cooling container (1), in a vertical position, in the freezer at a temperature of at least - 18°C (- 64.4°F) or lower for at least 18 hours.

#### Ice cream mixture preparation

- Prepare the ice-cream mixture as indicated in the "Mixture recipe book" paragraph, using all cold components, making sure that they are mixed thoroughly.
- Follow the recipe instructions and quantities.



Once the ice-cream mixture has been prepared, it is best to keep it in the fridge until ready to prepare the ice cream.

### USE (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Remove the container (1) from the freezer.
- Turn the adapter ring (2) clockwise onto the container until it locks.
- Place the container (1) in the bowl (7) supplied with the mixer, matching the shaped part (8) of the adapter ring (2) with the handle (9) of the bowl (7).
- Fit the bowl (7) on the mixer by blocking it "See mixer manual".
- Place the whisk (4) inside the container.
- Fit the whisk adapter (5) in the mixer slot (10); the coupling remains in position held by a magnet.
- Lower the head of the mixer "See the mixer manual" so that the adapter (5) fits correctly on the whisk (4).

- Start the mixer at speed "one".
- Pour the previously prepared ice cream mixture into the container (1) using the chute (11) on the adapter ring (2).
- Let the mixer run for about 20-30 minutes until the ice cream is ready.
- Lift the mixer head and remove the adapter (5) and the whisk (4).
- Release the bowl (7) and remove it from the mixer.
- Remove the container (1) from the bowl (7).
- Release the adapter ring (2).
- Place the cover (3) on the container (1).



The ice cream remains at a constant temperature for about 2 hours inside the cooling container previously placed in the freezer for the time indicated above.



To take the ice cream out of the container, only use the spatula (6).



To prepare a second flavour of ice-cream, clean the cooling container, dry it and place it in the freezer following the methods indicated above so that it reaches the correct temperature.

EN





## Cleaning / Mixture recipe book



### CLEANING

#### (Fig. 1)

- Wait until the container (1) reaches room temperature.
- Clean all components with lukewarm water and dish washing detergent.  
The cooling container can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 50°C (122°F).
- Dry all components thoroughly.



Do not clean the inside of the container (1) with sharp or abrasive objects.

### TIPS FOR PERFECT ICE CREAM

- The cooling container contains 1.1 litres of finished product. Do not exceed 700 gr. (1.54 lb. / 24.69 oz.) of initial ingredients;
- The bowl must be completely frozen to make ice cream or other cold desserts;
- For recipes that require pre-processing, wait for the mixture to completely cool in the refrigerator;
- Ice cream or other cold desserts are best freshly made;
- For best results, before serving ice cream, we recommend keeping the cups or bowls in the refrigerator, to prevent it from melting too quickly;
- Liquors and alcohol-based beverages have high resistance to freezing. It is therefore advisable to add them only when the ice cream or sorbet are almost ready and not during preparation, as they may not freeze.



Never re-freeze melted or semi-melted ice cream.

### MIXTURE RECIPE BOOK

#### YOGURT ICE CREAM

##### Ingredients

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| - Fresh whole milk    | g. 105               |
|                       | lb. 0.23 / oz. 3.7   |
| - Sugar               | g. 105               |
|                       | lb. 0.23 / oz. 3.7   |
| - Powdered whole milk | g. 35                |
|                       | lb. 0.08 / oz. 1.23  |
| - Plain, whole yogurt | g. 355               |
|                       | lb. 0.78 / oz. 12.52 |

##### Total

**g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Preparation

- Dissolve the sugar in the milk and heat over low heat for a few minutes.
- Pour the sugared milk into a bowl, preferably made of steel.
- Gradually mix in the powdered milk with a whisk.
- Add yogurt continuing to mix.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

#### Tips:

you can add, for example, chocolate chips or chopped nuts or fruit when yogurt ice cream is almost ready.

#### CHOCOLATE ICE CREAM

##### Ingredients

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| - Whole milk               | g. 380              |
|                            | lb. 0.84 / oz. 13.4 |
| - Sugar                    | g. 60               |
|                            | lb. 0.13 / oz. 2.12 |
| - Sweetened condensed milk | g. 110              |
|                            | lb. 0.24 / oz. 3.88 |
| - Unsweetened cocoa        | g. 48               |
|                            | lb. 0.11 / oz. 1.69 |







# Mixture recipe book



- Salt g. 2  
oz. 0.07

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Preparation

- Dissolve the sugar in the milk and heat over low heat and turn off before it boils.
- In a bowl, mix the condensed milk with the cocoa, mix well and add a pinch of salt.
- Fold in the condensed milk using a spatula.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

## STRAWBERRY ICE CREAM

Ingredients

- Whole milk g. 180  
lb. 0.4 / oz. 3.65

- Sugar g. 100  
lb. 0.22 / oz. 3.53

- Powdered skimmed milk g. 30  
lb. 0.07 / oz. 1.06

- Cream g. 80  
lb. 0.18 / oz. 2.82

- Strawberries (pulp) g. 210  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Preparation

- Heat the milk, sugar and cream over low heat for a few minutes.
- Pour the sugared milk into a bowl, preferably made of steel.
- Gradually mix in the powdered milk with a whisk.
- Add the strawberry pulp, mixing continuously.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

## LEMON SHERBET

Ingredients

- Lemon juice g. 135  
lb. 0.3 / oz. 4.76

- Orange juice g. 20  
lb. 0.04 / oz. 0.71

- Sugar g. 180  
lb. 0.4 / oz. 6.35

- Water g. 265  
lb. 0.58 / oz. 9.35

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Preparation

- Bring the water and sugar to a boil, turning the heat off after about 3 minutes to obtain a syrup.
- Do not let the mix boil for too long to avoid caramelizing.
- Let cool.
- Squeeze and pour the lemon and orange juice into a bowl, preferably made of steel.
- Add the cooled syrup, mixing well.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

## ORANGE SHERBET

Ingredients

- Water g. 145  
lb. 0.32 / oz. 5.11

- Sugar g. 145  
lb. 0.32 / oz. 5.11

- Orange juice g. 300  
lb. 0.66 / oz. 10.58

- Grand Marnier\* g. 10  
lb. 0.02 / oz. 0.35

- Candied orange peels as needed

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Preparation

- Bring the water and sugar to a boil, turning the heat off after about 3 minutes to obtain a syrup.





## Recipe book / What to do it...

- Do not let the mix boil for too long to avoid caramelizing.
  - Let cool.
  - Squeeze and pour the orange juice into a bowl, preferably made of steel.
  - Add the cooled syrup, mixing well.
  - Place the bowl in the fridge until the mixture cools.
- \* only add Grand Marnier when the sherbet is almost ready.  
All liquors are highly resistant to freezing. The preparation may not freeze if added when preparing the sherbet or ice cream.

### **COFFEE SLUSH**

Ingredients

- Strong coffee g. 480  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Sugar g. 120  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Total**

**g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Preparation**

- Bring 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) of coffee and 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) of sugar

to a boil, turning the heat off after about 3 minutes to obtain a syrup. Pour into a bowl, preferably made of steel, and let cool.

- Add the remaining coffee and mix.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

### **GRAPEFRUIT SLUSH**

Ingredients

- Grapefruit juice g. 320  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Sugar g. 95  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Water g. 185  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Total**

**g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Preparation**

- Bring the water and sugar to a boil, turning the heat off after about 3 minutes to obtain a syrup. Pour into a bowl, preferably made of steel, and let cool.
- Add the grapefruit juice and mix.
- Place the bowl in the fridge until the mixture cools.

## What to do it.....

Problem	Possible causes	Solution
The consistency of the ice cream is too soft or partially liquid	The cooling container was not sufficiently frozen	Keep it in the freezer longer following the procedures indicated in the booklet
	Ingredients at incorrect temperature	Leave the ingredients in the fridge for a suitable amount of time
	Incorrect mixture ingredient proportions	Check the recipe
	Incorrect freezer temperature	Check the freezer temperature





FR

Cher Client,

Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un produit SMEG.

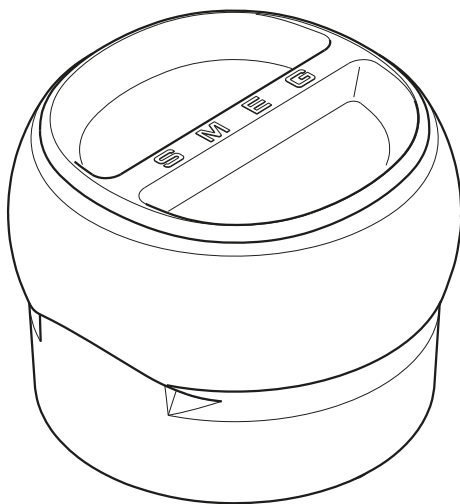
En choisissant un de nos produits, vous avez opté pour une solution dont la recherche esthétique et l'innovante conception technique permettent d'obtenir des objets uniques, capables de devenir des éléments d'ameublement.

En effet, un appareil ménager Smeg se coordonne toujours parfaitement avec les autres produits de la gamme et peut, dans le même temps, constituer un objet de design pour la cuisine.

Nous vous souhaitons d'apprécier pleinement les fonctions offertes par votre appareil.

Bien cordialement.

**SMEG S.p.A.**



**Modèle SMIC01**  
**Sorbetière**

FR - 1





# Instructions importantes

## Instructions importantes



### LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants tout au long de ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et toujours respecter tous les messages de sécurité.



### RECONNAÎTRE LES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit de la présence de dangers potentiels susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

### COMPRENDRE LES MOTS DE SIGNALLEMENT

Un mot de signallement - DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION - est utilisé en association avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER désigne les dangers les plus importants. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions fournies.

AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les instructions ne sont pas suivies. ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

### ATTENTION



- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant ne saura être tenu responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de cet appareil.**
- **Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.**
- **Lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.**
- **Conserver ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr et les transmettre à tout futur utilisateur.**

Les messages de sécurité vous informeront sur les dangers potentiels, sur la manière d'éviter le risque de blessure et sur ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

**IMPORTANT : Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.**

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.





# Avertissements importants

Suivre toutes les indications de sécurité fournies afin de garantir une utilisation de l'appareil en toute sécurité.

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.



Ne pas confier l'utilisation de la machine à toute personnes (enfants compris) ayant des capacités psycho-physiques-sensorielles réduites, ou avec une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elle ne soit correctement supervisée et instruite par une personne responsable de sa sécurité. Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié. Le non-respect de cette prescription impliquera l'annulation de la garantie.
- En cas de dysfonctionnement, faire réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne pas apporter de modifications à l'appareil.

Noter que des matériaux non polluants et recyclables sont utilisés pour emballer l'appareil.

- Jeter les matériaux d'emballage en les

consignant à des centres de tri sélectif appropriés.



## Emballage plastique Risque d'étouffement

- Ne pas laisser l'emballage ou partie de celui-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets d'emballage en plastique.

FR

## Pour les marchés européens uniquement :

- L'utilisation de cet appareil est autorisée aux enfants à partir de 8 ans, uniquement sous supervision ou s'ils sont informés sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants à partir de 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

## Pour cet appareil

- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales fournies par le fabricant.
- Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil.
- L'utilisation d'un accessoire non évalué pour cet appareil peut être source de blessures
- Vérifier l'absence d'objets étrangers à l'intérieur de l'appareil.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

FR - 3





# Instructions importantes

- Utiliser l'accessoire sorbetière uniquement en combinaison avec les modèles de machine à pétrir de la gamme SMF du fabricant. Pour des informations complètes sur l'utilisation de la machine à pétrir, consulter le mode d'emploi fourni avec l'appareil.
- Monter/retirer la sorbetière de la machine à pétrir uniquement avec la fiche d'alimentation de celle-ci débranchée.
- Ne pas utiliser de spatules en métal ni d'objets tranchants à l'intérieur de la sorbetière.
- Ne pas mettre le récipient au four ou four à micro-ondes.



**Attention !** Ne pas verser de substances/liquides chauds dans la sorbetière.



**Attention !** La crème glacée est sensible aux bactéries. Il est donc important que la sorbetière et les ustensiles soient toujours propres et secs.

## Manuel de l'utilisateur

Ce manuel de l'utilisateur fait partie intégrante de l'appareil et doit rester intact et à la disposition de l'utilisateur tout au long du cycle de vie de l'appareil.

## Utilisation conforme à la destination

Cet accessoire est destiné à la production de glace/sorbet en combinaison avec les machines à pétrir SMEG de la gamme SMF.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à un usage commercial d'aucune sorte.

## Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux objets en raison de :

- utilisation de l'appareil différente de celle prévue,
- le manuel d'utilisation n'a pas été lu,
- altération des pièces de l'appareil,
- utilisation de pièces de rechange non originales,
- non-respect des recommandations de sécurité.



## Description / Utilisation



### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig.1)

- 1 Conteneur réfrigérant
- 2 Anneau d'adaptation
- 3 Couvercle
- 4 Fouet
- 5 Adaptateur pour fouet
- 6 Spatule

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage, ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Laver tous les composants et les sécher soigneusement (cf § Nettoyage et entretien)



Avant utilisation, vérifiez que tous les composants sont intacts.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS





## Description / Utilisation



- Durant le fonctionnement, respecter toutes les normes hygiéniques communes.

### PRÉPARATION (Fig. 1)

#### Refroidissement de la sorbetière

- Placer le conteneur à réfrigérant (1) en position verticale dans le congélateur, à une température d'au moins - 18°C (- 64.4°F) ou inférieure, pendant au moins 18 heures.

#### Préparation du mélange à glace

- Préparer le mélange à glace comme indiqué au paragraphe « Livre de recettes de mélanges à glace », en travaillant tous les composants à froid et en veillant à ce qu'ils soient bien mélangés.
- Respecter les quantités et les instructions de la recette.



Une fois le mélange à glace prêt, il est recommandé de le conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de préparer la glace.

### UTILISATION (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Retirer le conteneur (1) du congélateur.
- Tourner l'anneau d'adaptation (2) vers la droite sur le conteneur jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- Placer le conteneur (1) dans le bol (7) fourni avec la machine à pétrir, en faisant correspondre la partie profilée (8) de l'anneau d'adaptation (2) avec la poignée (9) du bol (7).
- Monter le bol (7) sur la machine à pétrir en le bloquant « Voir le manuel de la machine à pétrir ».

- Placer le fouet (4) à l'intérieur du conteneur.
- Appliquer l'adaptateur de fouet (5) sur l'élément orbital (10) de la machine à pétrir. Le joint reste en position, tenu par un aimant.
- Abaisser la tête de la machine à pétrir « Voir le manuel de la machine à pétrir » pour que l'adaptateur (5) s'encastre correctement dans le fouet (4).
- Démarrer la machine à pétrir à la vitesse « un ».
- Verser le mélange à glace préalablement préparé dans le conteneur (1) à en utilisant la coulisse (11) de l'anneau d'adaptation (2).
- Laisser la machine à pétrir travailler pendant environ 20-30 minutes, jusqu'à ce que la glace soit prête.
- Soulever la tête de la machine à pétrir et retirer l'adaptateur (5) et le fouet (4).
- Décrocher le bol (7) et le sortir de la machine à pétrir.
- Retirer le récipient (1) du bol (7).
- Décrocher l'anneau d'adaptation (2).
- Monter le couvercle (3) sur le conteneur (1).



La glace reste à température constante pendant environ 2 heures à l'intérieur du conteneur réfrigérant précédemment placé au congélateur pendant le temps indiqué ci-dessus.



Pour retirer la glace du conteneur, utiliser uniquement la spatule (6).



Pour préparer une seconde saveur de glace, nettoyer le récipient, le sécher et le placer au congélateur en suivant les méthodes indiquées ci-dessus, de manière à ce qu'il atteigne la bonne température.

FR





## Nettoyage / Livre de recettes de mélange à glace



### NETTOYAGE

#### (Fig. 1)

- Attendre que le conteneur (1) arrive à température ambiante.
- Nettoyer tous les composants à l'eau tiède, avec du produit à vaisselle.  
Le conteneur réfrigérant peut être lavé au lave-vaisselle à une température non supérieure à 50 °C (122 °F).
- Bien sécher tous les composants.



Ne pas nettoyer l'intérieur du conteneur (1) avec des objets pointus ou abrasifs.

### CONSEILS POUR UNE GLACE PARFAITE

- Le conteneur réfrigérant contient 1,1 litre de produit fini. Ne pas dépasser les 700 g (1.54 lb. / 24.69 oz.) d'ingrédients de base.
- Pour obtenir de la glace ou d'autres desserts froids, il est nécessaire que le bol soit complètement congelé.
- Pour les recettes nécessitant un pré-traitement, attendre jusqu'au complet refroidissement du mélange au réfrigérateur.
- La glace ou autres desserts froids sont meilleurs s'ils sont préparés à la minute.
- Pour de résultats optimaux, avant de servir la glace, il est recommandé de conserver les coupes ou les bols au réfrigérateur afin d'éviter qu'elle ne fonde trop rapidement.
- Les liqueurs et les boissons à base d'alcool ont un pouvoir antigel élevé. Il est donc recommandé de ne les ajouter que lorsque la glace ou le sorbet sont presque prêts et non durant la préparation, sachant qu'ils pourraient ne pas geler.



Ne jamais recongeler de la glace décongelée ou semi-congelée.

### RECETTE DE MÉLANGES À GLACE

#### GLACE AU YAOURT

##### Ingrédients

- Lait frais entier	105 g
	lb. 0.23 / oz. 3.7
- Sucre	105 g
	lb. 0.23 / oz. 3.7
- Lait entier en poudre	35 g
	lb. 0.08 / oz. 1.23
- Yaourt entier, naturel	355 g
	lb. 0.78 / oz. 12.52

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

##### Procédure

- Faire fondre le sucre dans le lait et faire chauffer à feu doux pendant quelques minutes.
- Verser le lait sucré dans un bol, de préférence en acier.
- Incorporer le lait en poudre en mélangeant avec un fouet.
- Ajouter le yaourt tout en continuant à mélanger.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

##### Conseils :

Lorsque la glace au yaourt est presque prête, vous pouvez ajouter, par exemple, des flocons de chocolat, des noix/noisettes hachées, des fruits frais en petits morceaux.

#### GLACE AU CHOCOLAT

##### Ingrédients

- Lait entier	380 g
	lb. 0.84 / oz. 13.4
- Sucre	60 g
	lb. 0.13 / oz. 2.12
- lait concentré sucré	110 g
	lb. 0.24 / oz. 3.88
- Cacao amer	48 g
	lb. 0.11 / oz. 1.69
- Sel	2 g
	oz. 0.07

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**







# Livre de recettes de mélanges à glace



## Procédure

- Faire fondre le sucre dans le lait et faire chauffer à feu doux. Éteindre le feu avant ébullition.
- Dans un bol, mélanger le lait concentré avec le cacao. Bien mélanger et ajouter une pincée de sel.
- Ajouter le lait sucré et continuer à mélanger avec une spatule, de bas en haut.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

## GLACE À LA FRAISE

### Ingrédients

- Lait entier 180 g  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Sucre 100 g  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Lait maigre en poudre 30 g  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Crème fraîche 80 g  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Fraises (purée de pulpe) 210 g  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Procédure

- Faire chauffer le lait, le sucre et la crème à feu doux pendant quelques minutes.
- Verser le lait sucré dans un bol, de préférence en acier.
- Incorporer le lait en poudre en mélangeant avec un fouet.
- Ajouter la purée de fraises en continuant de mélanger.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

## SORBET AU CITRON

### Ingrédients

- Jus de citron 135 g  
lb. 0.3 / oz. 4.76

- Jus d'orange 20 g  
lb. 0.04 / oz. 0.71
- Sucre 180 g  
lb. 0.4 / oz. 6.35
- Eau 265 g  
lb. 0.58 / oz. 9.35

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Procédure

- Faire bouillir l'eau et le sucre. Éteindre le feu au bout de 3 minutes environ pour obtenir un sirop.
- Ne pas laisser bouillir trop longtemps pour l'empêcher de caraméliser.
- Laisser refroidir.
- Presser et verser le jus de citron et d'orange dans un bol, de préférence en acier.
- Incorporer le sirop refroidi en mélangeant bien.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

## SORBET À L'ORANGE

### Ingrédients

- Eau 145 g  
lb. 0.32 / oz. 5.11
- Sucre 145 g  
lb. 0.32 / oz. 5.11
- Jus d'orange 300 g  
lb. 0.66 / oz. 10.58
- Grand Marnier\* 10 g  
lb. 0.02 / oz. 0.35
- Pelures d'orange selon les préférences

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

## Procédure

- Faire bouillir l'eau et le sucre. Éteindre le feu au bout de 3 minutes environ pour obtenir un sirop.
- Ne pas laisser bouillir trop longtemps pour l'empêcher de caraméliser.
- Laisser refroidir.

FR

FR - 7





## Livre de recettes / Que faire si...

- Presser et verser le jus d'orange dans un bol, de préférence en acier.
- Incorporer le sirop refroidi en mélangeant bien.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

\* ajouter le Grand Marnier uniquement lorsque le sorbet est presque prêt.  
Toutes les liqueurs ont un pouvoir antigél élevé, par conséquent, si elles sont ajoutées durant la formation de sorbet ou de la glace, le mélange pourrait ne pas geler.

### **GRANITÉ AU CAFÉ**

Ingrédients

- Café fort 480 g  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Sucre 120 g  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procédure**

- Faire bouillir 120 g (0.26 lb. / 4.23 oz.) de café et 120 g (0.26 lb. / 4.23 oz.) de sucre. Éteindre le feu au bout de 3 minutes environ pour obtenir un sirop. Verser

le mélange dans un bol de préférence en acier et laisser refroidir.

- Ajouter le café restant et mélanger.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

### **GRANITÉ AU PAMPLEMOUSSE**

Ingrédients

- Jus de pamplemousse 320 g  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Sucre 95 g  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Eau 185 g  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Total** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procédure**

- Faire bouillir l'eau et le sucre. Éteindre le feu au bout de 3 minutes environ pour obtenir un sirop. Verser le mélange dans un bol de préférence en acier et laisser refroidir.
- Ajouter le jus de pamplemousse et mélanger.
- Placer le bol au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange atteigne la température du réfrigérateur.

## Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
La consistance de la glace est trop molle ou partiellement liquide	Le conteneur réfrigéré n'a pas été suffisamment congelé	Le laisser au congélateur pendant le temps nécessaire à sa congélation en suivant les procédures indiquées dans le livre
	Ingrédients à température incorrecte	Laisser les ingrédients au réfrigérateur pendant le temps nécessaire
	Ingrédients mélangés en proportion incorrecte	Vérifier la recette
	La température du congélateur ne convient pas	Vérifier la température du congélateur

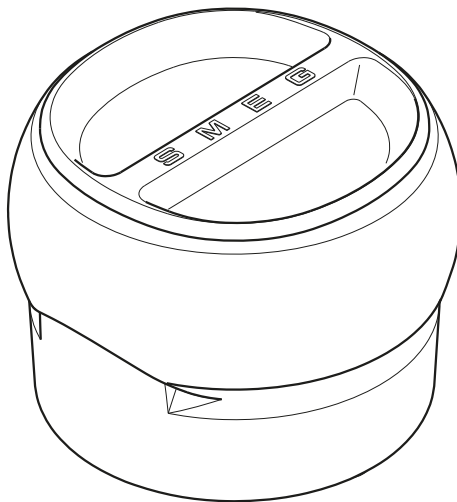




Sehr geehrter Kunde,  
wir danken Ihnen herzlichst für den Erwerb eines Erzeugnisses von SMEG.  
Durch die Wahl unseres Produkts haben Sie sich für Lösungen entschieden,  
die für eine ansprechende optische Gestaltung, vereint mit innovativer Technik,  
stehen und somit zu einmaligen Einrichtungselementen werden.  
So lassen sich Smeg Haushaltsgeräte stets ideal mit anderen Produkten der Serie  
kombinieren und stellen darüber hinaus Designer-Objekte für die Küche dar.  
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Haushaltsgerät und verbleiben mit  
freundlichen Grüßen

DE

SMEG S.p.A.



Modell SMIC01  
Eismaschine

DE - 1





## Hinweise

### SICHERHEIT

#### Wesentliche Sicherheitshinweise

Das Zubehör Eismaschine nur in Verbindung mit den Rührmaschinen-Modellen der Baureihe SMF des Herstellers verwenden.

Für vollständige Informationen über den Gebrauch der Rührmaschine wird auf die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanleitung verwiesen.

- Die Eismaschine auf der Rührmaschine nur bei gezogenem Netzkabel derselben an- bzw. abbauen.
- Im Inneren der Eismaschine keine Spachteln aus Metall oder Gegenstände mit scharfen Kanten verwenden.
- Den Behälter nicht im Backofen oder im Mikrowellenherd benutzen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Elektro- oder Gas-Kochplatten stellen.



Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Dieser Apparat ist nicht dazu bestimmt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten (Kinder inbegriffen) oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Einführung benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von Personen beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind. Kinder beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Elektro- oder Gas-Kochplatten oder in einen aufgeheizten Backofen stellen.
- Sicherstellen, dass sich in dem Gerät keine Fremdkörper befinden.



**Achtung!** In das Innere der Eismaschine keine warmen Zutaten bzw. Flüssigkeiten gießen.



**Achtung!** Speiseeis ist empfindlich auf Bakterien. Es ist daher wichtig, dass die Eismaschine und die Werkzeuge stets sorgfältig gereinigt und trocken sind.

#### Nur für europäische Märkte:

- Der Gebrauch dieses Geräts ist Kindern ab 8 Jahren gestattet, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingeführt wurden und sofern sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Die Reinigung und die Wartung dieses Geräts ist Kindern ab 8 Jahren gestattet, sofern sie beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

#### Sach- und zweckgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Erzeugung von Speiseeis bzw. Sorbets in Verbindung mit den Rührmaschinen SMEG der Baureihe SMF bestimmt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt; es ist für eine gewerbliche Nutzung keiner Art geeignet.





## Hinweise / Beschreibung / Gebrauch



### Herstellerhaftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;
- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe an andere Personen muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

### BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- 1 Kühlbehälter
- 2 Adapterring
- 3 Deckel
- 4 Rührbesen
- 5 Adapter für Rührbesen
- 6 Schaber

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alles Verpackungsmaterial sowie etwaige Etiketten und Aufkleber.
- Alle Komponenten sorgfältig reinigen und trocknen (siehe Abs. Reinigung und Wartung)



Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Teile unversehrt sind.

- Während der Bearbeitung alle vom gesunden Menschenverstand diktieren Regeln beachten.

### VORBEREITUNG

#### (Abb. 1)

#### Kühlung der Eismaschine

- Den Kühlbehälter (1) in senkrechter Stellung in den Gefrierschrank bei einer Temperatur von mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) oder weniger für mindestens 18 Stunden stellen.

#### Zubereitung der Eismischung

- Die Eismischung entsprechend der Angaben im Absatz „Eisgemisch-Rezepte“ zubereiten, indem darauf geachtet wird, die Zutaten gut zu vermischen.
- Die Mengen und die Anweisungen des Rezepts befolgen.



Sobald die Eismischung zubereitet ist, wird empfohlen, diese im Kühlschranks aufzubewahren, bis man für die Zubereitung des Eises bereit ist.

### GEBRAUCH

#### (Abb. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Den Behälter (1) aus dem Gefrierschrank nehmen.
- Den Adapterring (2) auf dem Behälter im Uhrzeigersinn drehen, bis er blockiert.
- Den Behälter (1) in die zur Rührmaschine gehörende Schüssel (7) einführen, wobei der entsprechend geformte Teil (8) des Adapterrings (2) mit dem Griff (9) der Schüssel (7) übereinstimmen soll.
- Die Schüssel (7) auf der Rührmaschine montieren und blockieren (siehe Gebrauchsanleitung Rührmaschine).
- Im Inneren des Behälters den Rührbesen (4) platzieren.
- Den Rührbesenadapter (5) an der Welle (10) der Rührmaschine anbringen; die

DE





## Gebrauch / Reinigung




Verbindung bleibt, von einem Magneten gehalten, in seiner Stellung.

- Den Kopf der Rührmaschine (siehe Gebrauchsanleitung Rührmaschine) derart absenken, dass der Adapter (5) sich ordnungsgemäß mit dem Rührbesen (4) verbindet.
- Die Rührmaschine bei Geschwindigkeit „eins“ starten.
- Die zuvor zubereitete Eismischung mittels der Rutsche (11) des Adapterrings (2) in das Innere des Behälters (1) gießen.
- Die Rührmaschine etwa 20-30 Minuten laufen lassen, bis das Eis fertig ist.
- Den Kopf der Rührmaschine anheben und den Adapter (5) und den Rührbesen (4) entfernen.
- Die Schüssel (7) enthaken und aus der Rührmaschine nehmen.
- Den Behälter (1) aus der Schüssel (7) nehmen,
- Den Adapterring (2) abnehmen.
- Den Deckel (3) auf dem Behälter (1) anbringen.

**i** Das Eis bleibt für etwa 2 Stunden im Inneren des zuvor für die angegebene Zeit in den Gefrierschrank gestellten Kühlbehälters bei einer konstanten Temperatur.

**i** Um das Eis aus dem Behälter zu nehmen, ausschließlich den Schaber (6) verwenden.

 Um ein zweites Eis mit einer anderen Geschmacksrichtung zuzubereiten, den Kühlbehälter reinigen, trocknen und unter Beachtung der zuvor angegebenen Vorgehensweisen, damit er die ordnungsgemäße Temperatur erreicht, in den Gefrierschrank stellen.


### REINIGUNG (Abb. 1)

- Warten, dass der Behälter (1) die Zimmertemperatur erreicht.
- Alle Teile mit lauwarmem Wasser und Spülmittel reinigen.  
Der Kühlbehälter kann im Geschirrspüler bei einer Höchsttemperatur von 50°C (122°F) gespült werden.
- Sämtliche Teile gut abtrocknen.

**i** Das Innere des Behälters (1) nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen reinigen.

### RATSCHLÄGE FÜR EIN PERFEKTES EIS

- Der Kühlbehälter enthält 1,1 Liter Fertigprodukt. 700 g (1.54 lb. / 24.69 oz.) anfängliche Zutaten nicht überschreiten;
- Um Eis oder andere kalte Desserts zu erhalten, muss die Schüssel vollständig gefroren sein;
- Für Rezepte, für die eine vorherige Bearbeitung erforderlich ist, das vollständige Erkalten im Kühlschrank abwarten;
- Das Eis oder andere kalte Desserts sind soeben zubereitet am besten;
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird geraten, vor dem Servieren des Eises, die Becher oder Schalen im Kühlschrank aufzubewahren, um zu vermeiden, dass dieses zu schnell schmilzt;
- Liköre und alkoholhaltige Getränke weisen ein sehr niedriges Gefriervermögen auf. Es wird daher empfohlen, diese erst hinzuzufügen, wenn das Eis oder das Sorbet fast fertig sind und nicht während der Zubereitung, da es sein könnte, dass sie nicht einfrieren.

 Niemals aufgetautes oder halb gefrorenes Eis erneut einfrieren.





# Eisgemisch-Rezepte



## EISGEMISCH-REZEPTE

### JOGHURT-EIS

Zutaten

- Frische Vollmilch 105 g  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Zucker 105 g  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Vollmilchpulver 35 g  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Naturjoghurt 355 g  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Insgesamt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Den Zucker in der Milch auflösen und auf kleiner Flamme einige Minuten erwärmen.
- Die gezuckerte Milch in eine Schüssel gießen, möglichst aus Edelstahl.
- Mittels eines Schneebesens nach und nach das Milchpulver unterrühren.
- Unter Weiterrühren den Joghurt hinzugeben.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

### **Empfehlungen:**

Wenn das Joghurt-Eis fast fertig ist, können Sie zum Beispiel Schokoladenflocken oder gehackte Nüsse bzw. Haselnüsse, frisches Obst in Stücken hinzufügen.

### SCHOKOLADENEIS

Zutaten

- Frische Vollmilch 380 g  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Zucker 60 g  
lb. 0.13 / oz. 2.12
- Gezuckerte Kondensmilch 110 g  
lb. 0.24 / oz. 3.88

- Bitterer Kakao g. 48  
lb. 0.11 / oz. 1.69
- Salz 2 g  
oz. 0.07

**Insgesamt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Den Zucker in der Milch auflösen und auf kleiner Flamme erwärmen und vor dem Aufkochen ausschalten.
- In einer Schüssel die Kondensmilch mit dem Kakao vermischen, gut vermengen und ein Prise Salz hinzugeben.
- Die gezuckerte Milch hinzugeben und weiter mit einem Spachtel von unten nach oben vermischen.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

DE

### ERDBEEREIS

Zutaten

- Frische Vollmilch 180 g  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Zucker 100 g  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Magermilchpulver 30 g  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Sahne 80 g  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Erdbeeren (püriertes Fruchtfleisch) 210 g  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Insgesamt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Auf kleiner Flamme die Milch, den Zucker und die Sahne für einige Minuten erwärmen.
- Die gezuckerte Milch in eine Schüssel gießen, möglichst aus Edelstahl.

DE - 5





## Eisgemisch-Rezepte

- Mittels eines Schneebesens nach und nach das Milchpulver unterrühren.
- Unter Weiterrühren das Erdbeerpüree hinzugeben.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

### ZITRONENSORBET

Zutaten

- |                |                     |
|----------------|---------------------|
| - Zitronensaft | 135 g               |
|                | lb. 0.3 / oz. 4.76  |
| - Orangensaft  | 20 g                |
|                | lb. 0.04 / oz. 0.71 |
| - Zucker       | 180 g               |
|                | lb. 0.4 / oz. 6.35  |
| - Wasser       | 265 g               |
|                | lb. 0.58 / oz. 9.35 |

**Insgesamt** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen; nach etwa 3 Minuten ausschalten, um einen Sirup zu erhalten.
- Nicht zu lange kochen lassen, um zu vermeiden, dass es karamellisiert.
- Erkalten lassen.
- Zitronen und Orangen ausdrücken und in eine Schüssel gießen, möglichst aus Edelstahl.
- Den erkalteten Sirup daruntermischen und gut vermengen.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

### ORANGENSORBET

Zutaten

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| - Wasser                 | 145 g                |
|                          | lb. 0.32 / oz. 5.11  |
| - Zucker                 | 145 g                |
|                          | lb. 0.32 / oz. 5.11  |
| - Orangensaft            | 300 g                |
|                          | lb. 0.66 / oz. 10.58 |
| - Grand Marnier*         | 10 g                 |
|                          | lb. 0.02 / oz. 0.35  |
| - Orangenschalenstreifen | n a c h              |
| Belieben                 |                      |

**Insgesamt** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen; nach etwa 3 Minuten ausschalten, um einen Sirup zu erhalten.
- Nicht zu lange kochen lassen, um zu vermeiden, dass es karamellisiert.
- Erkalten lassen.
- Orangen ausdrücken und in eine Schüssel gießen, möglichst aus Edelstahl.
- Den erkalteten Sirup daruntermischen und gut vermengen.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.
- \* Den Grand Marnier erst hinzugeben, wenn das Sorbet fast fertig ist.  
Alle Liköre weisen ein sehr niedriges Gefriervermögen auf, werden sie daher in der Zubereitungsphase des Sorbets oder des Eises hinzugefügt, könnte die Zubereitung nicht gefrieren.







## Eisgemisch-Rezepte / Was tun, wenn ...

### **KAFFEEGRANITA**

Zutaten

- Starker Kaffee 480 g  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Zucker 120 g  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Insgesamt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) Kaffee und 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) Zucker zum Kochen bringen und nach etwa 3 Minuten ausschalten, um einen Sirup zu erhalten. In eine Schüssel, möglichst aus Edelstahl, gießen und erkalten lassen.
- Den restlichen Kaffee hinzufügen und vermischen.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

### **GRAPEFRUITGRANITA**

Zutaten

- Grapefruitsaft 320 g  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Zucker 95 g  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Wasser 185 g  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Insgesamt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Zubereitung**

- Das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen; nach etwa 3 Minuten ausschalten, um einen Sirup zu erhalten. In eine Schüssel, möglichst aus Edelstahl, gießen und erkalten lassen.
- Den Grapefruitsaft hinzugeben und vermischen.
- Die Schüssel solange in den Kühlschrank stellen, bis die Eismischung die Kühlschranktemperatur erreicht hat.

DE

## Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Beschaffenheit des Eises ist zu weich und teilweise flüssig	Der Kühlbehälter wurde nicht ausreichend eingefroren	Die Aufbewahrung desselben im Gefrierschrank verlängern und die in der Anleitung angegebenen Vorgehensweisen befolgen
	Zutaten mit nicht richtiger Temperatur	Die Zutaten für eine angemessene Zeit im Kühlschrank lassen
	Zutaten im falschen Verhältnis vermischt	Das Rezept überprüfen
	Ungeeignete Temperatur des Gefrierschranks	Die Temperatur des Gefrierschranks überprüfen

DE - 7

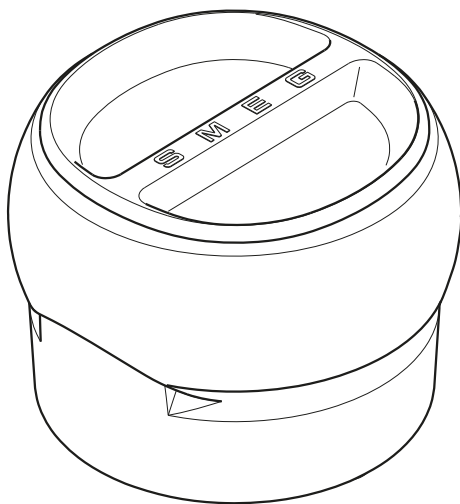






Beste klant,  
we danken u dat u een product van SMEG heeft gekocht.  
Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een oplossing waarbij esthetiek en innovatief technisch design worden gecombineerd die resulteren in unieke voorwerpen die onderdeel van uw interieur zullen worden. Een huishoudelijk apparaat van Smeg kan altijd perfect worden gecombineerd met andere producten uit het assortiment; tegelijkertijd is het een designvoorwerp voor de keuken.  
We hopen dat u volop de functies van uw huishoudelijke apparaat zult waarderen.  
Met vriendelijke groet,

**SMEG S.p.A.**



**Model SMIC01**  
Ijsmaker

NL - 1





## Waarschuwingen

### VEILIGHEID

#### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de ijsmaker uitsluitend in combinatie met de keukenmachine uit het assortiment SMF van de fabrikant.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die samen met het huishoudelijke apparaat is geleverd voor alle informatie over het gebruik van de keukenmachine.

- Monteer/demonteer de ijsmaker uitsluitend op de keukenmachine als de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact is gehaald.
- Gebruik geen metalen spatels of scherpe voorwerpen in de ijsmaker.
- Plaats de kom van de ijsmaker niet in de oven of de magnetron.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een elektrische kookplaat of een gasfornuis.



Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim) buiten bereik van kinderen.



Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan. Houd kinderen in de gaten en laat ze niet met het apparaat spelen.

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een elektrische kookplaat, of een gasfornuis of in een hete oven.
- Controleer of in het apparaat geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn.



**Opgelet!** Giet geen hete stoffen/vloeistoffen in de ijsmaker.



**Opgelet!** Ijs is gevoelig voor bacteriën. Daarom is het belangrijk dat de ijsmaker en het keukengerei altijd schoon en droog zijn.

#### Uitsluitend voor de Europese markt:

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits ze de betreffende risico's begrijpen.
- Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder gereinigd en onderhouden worden, mits ze daarbij worden bijgestaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

#### Voorzien gebruik

Dit accessoires is bestemd voor de productie van ijs/sorbets in combinatie met de keukenmachines uit het assortiment SMF van SMEG.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor een willekeurige vorm van commercieel gebruik.





## Waarschuwingen / Beschrijving / Gebruik



### Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig tevens deze gebruiksaanwijzing als het apparaat wordt doorverkocht.

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig.1)

- 1 Koelkom
- 2 Adapterring
- 3 Deksel
- 4 Garde
- 5 Adapter voor garde
- 6 Spatel

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele labels of stickers.
- Was de onderdelen zorgvuldig en maak ze goed droog (zie Par. Reiniging en onderhoud)



Controleer of alle onderdelen intact zijn alvorens ze te gebruiken.

- Leef tijdens het gebruik alle logische hygiënische normen na.

### VOORBEREIDING

#### (Afb. 1)

#### Koelen van de ijsmaker

- Plaats de koelkom (1) verticaal minstens 18 uur in de vriezer bij een temperatuur van minimaal  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ).

#### Voorbereiding van het ijsmengsel

- Bereid het ijsmengsel voor zoals is beschreven in de paragraaf "Recept mengsel" en zorg er daarbij voor dat alle ingrediënten zorgvuldig worden gemengd.
- Houd u aan de hoeveelheden en aanwijzingen van het recept.



Bewaar het bereide ijsmengsel in de koelkast tot u het voor de bereiding van het ijs zult gebruiken.

### GEBRUIK (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Haal de koelkom (1) uit de vriezer.
- Blokkeer de adapterring (2) op de koelkom door deze rechtsom te draaien.
- Breng de koelkom (1) aan in de kom (7) van de keukenmachine. Zorg er daarbij voor dat het geprofileerde deel (8) van de adapterring (2) en de handgreep (9) van de kom (7) zijn uitgelijnd.
- Monteer de kom (7) van de keukenmachine en zet deze vast "Zie de handleiding van de keukenmachine".
- Breng de garde (4) aan in de koelkom.
- Breng de adapter van de garde (5) aan in het draaimechanisme (10) van de keukenmachine. De koppeling wordt door een magneet op diens plaats gehouden.
- Breng de kop van de keukenmachine omlaag "Zie de handleiding van de keukenmachine" zodat de adapter (5) perfect op de garde (4) vastklemt.






## Gebruik / Reiniging



- Start de keukenmachine op de eerste snelheid op.
- Giet het eerder bereide ijsmengsel in de koelkom (1) via de geul (11) van de adapterring (2).
- Laat de keukenmachine ongeveer 20-30 minuten werken tot het ijs klaar is.
- Haal de kop van de keukenmachine omhoog en verwijder de adapter (5) en de garde (4).
- Haak de kom (7) los en verwijder hem van de keukenmachine.
- Verwijder de koelkom (1) uit de kom (7).
- Koppel de adapterring (2) los.
- Breng het deksel (3) aan op de koelkom (1).

**i** Het ijs behoudt ongeveer 2 uur lang de temperatuur in de koelkom, mits de koelkom gedurende de eerder aangegeven tijd in de vriezer is gehouden.

**i** Gebruik uitsluitend de spatel (6) om het ijs uit de koelkom te halen.

 Maak de koelkom schoon en plaats hem weer in de vriezer zoals eerder is beschreven, tot de koelkom te juiste temperatuur heeft bereikt, om een tweede smaak te kunnen bereiden.


### REINIGING (Afb. 1)

- Laat de koelkom (1) tot kamertemperatuur opwarmen.
- Maak alle onderdelen schoon met lauwwarm water en een neutraal afwasmiddel. De koelkom kan bij een maximumtemperatuur van 50°C (122°F) in de vaatwasser worden gewassen.
- Maak alle onderdelen goed droog.

**i** Maak de binnenkant van de koelkom (1) niet schoon met scherpe of schurende voorwerpen.

### ADVIES VOOR PERFECT IJS

- De koelkom kan 1,1 liter afgewerkt product bevatten. Gebruik daarom niet meer dan 700 g. (1.54 lb. / 24.69 oz.) van de originele ingrediënten;
- Om ijs of andere koude nagerechten te kunnen maken moet de koelkom volledig bevroren zijn;
- Laat het mengsel volledig in de koelkast afkoelen voor recepten die een voorafgaande bereiding vereisen;
- Ijs en andere koude desserts zijn het lekkerst zodra ze bereid zijn;
- Voor optimale resultaten wordt geadviseerd om de coupes of kommetjes in de koelkast te plaatsen, alvorens het ijs te serveren, zodat het ijs niet te snel smelt;
- Likeuren en alcoholische dranken hebben een hoog antivriesvermogen. Daarom wordt geadviseerd om ze pas toe te voegen wanneer het ijs of de sorbet bijna klaar zijn en dus niet tijdens de bereiding, om te vermijden dat het ijs of de sorbet niet kan bevriezen.

 Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag nooit opnieuw worden ingevroren.





# Recept mengsel



## RECEPT MENGSEL

### YOGHURTIJS

#### Ingrediënten

- Verse volle melk 105 g.  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Suiker 105 g.  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Volle melkpoeder 35 g.  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Volle yoghurt, naturel 355 g.  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Totaal 600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Los de suiker in de melk op en laat het mengsel een enkele minuut op een zacht vuurtje opwarmen.
- Giet de melk waar de suiker in is opgelost in een kom, het liefst van staal.
- Roer de melkpoeder er voorzichtig met een garde doorheen.
- Blijf doorroeren en voeg de yoghurt toe.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

### **Advies:**

wanneer het yoghurtijs bijna klaar is kunt u, bijvoorbeeld, stukjes chocolade, hazel- of walnoten of vers fruit toevoegen.

### CHOCOLADE-IJS

#### Ingrediënten

- Volle melk 380 g.  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Suiker 60 g.  
lb. 0.13 / oz. 2.12
- Zoete gecondenseerde melk 110 g.  
lb. 0.24 / oz. 3.88

- Bittere cacao g. 48  
lb. 0.11 / oz. 1.69
- Zout 2 g.  
oz. 0.07

**Totaal 600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Los de suiker in de melk op en laat het mengsel op een zacht vuurtje opwarmen zonder het aan de kook te brengen.
- Meng in een kom de cacao en de gecondenseerde melk, roer goed door en voeg een snufje zout toe.
- Voeg de melk waar de suiker in is opgelost toe en blijf met een spatel van onder naar boven doorroeren.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

### AARDBEINIJS

#### Ingrediënten

- Volle melk 180 g.  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Suiker 100 g.  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Magere melkpoeder 30 g.  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Slagroom 80 g.  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Aardbeien (puree) 210 g.  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Totaal 600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Warm de melk, de suiker en de slagroom een enkele minuut op een zacht vuurtje op.
- Giet de melk waar de suiker in is opgelost in een kom, het liefst van staal.
- Roer de melkpoeder er voorzichtig met een

NL - 5





## Recept mengsel

garde doorheen.

- Blijf doorroeren en voeg de aardbeienpuree toe.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

### **CITROENSORBET**

Ingrediënten

- Citroensap	135 g.
	lb. 0.3 / oz. 4.76
- Sinaasappelsap	20 g.
	lb. 0.04 / oz. 0.71
- Suiker	180 g.
	lb. 0.4 / oz. 6.35
- Water	265 g.
	lb. 0.58 / oz. 9.35

**Totaal**

**600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Breng het water en de suiker aan de kook. Laat het mengsel ongeveer 3 minuten koken tot u een siroop heeft gekregen.
- Laat het mengsel niet te lang koken om te vermijden dat het gaat karamelliseren.
- Laat het mengsel afkoelen.
- Pers de citroen en sinaasappel uit en vang het sap op in een kom, het liefst van staal.
- Roer de afgekoelde siroop goed door het sap.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

### **SINAASAPPELSORBET**

Ingrediënten

- Water	145 g.
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Suiker	145 g.
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Sinaasappelsap	300 g.
	lb. 0.66 / oz. 10.58
- Grand Marnier*	10 g.
	lb. 0.02 / oz. 0.35
- Sinaasappelschil in reepjes	naar wens

**Totaal**

**600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Breng het water en de suiker aan de kook. Laat het mengsel ongeveer 3 minuten koken tot u een siroop heeft gekregen.
  - Laat het mengsel niet te lang koken om te vermijden dat het gaat karamelliseren.
  - Laat het mengsel afkoelen.
  - Pers de sinaasappel uit en vang het sap op in een kom, het liefst van staal.
  - Roer de afgekoelde siroop goed door het sap.
  - Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.
- \* Voeg de Grand Marnier pas toe als de sorbet bijna klaar is. Likeuren hebben een groot antivriesvermogen. Als ze tijdens de bereiding van de sorbet of het ijs toegevoegd worden, kunnen ze ervoor zorgen dat de bereiding niet kan bevriezen.







## Recept mengsel / Wat te doen als...

### **KOFFIE GRANITA**

Ingrediënten

- Sterke zwarte koffie 480 g.  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Suiker 120 g.  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Totaal 600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Breng 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) zwarte koffie en 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) suiker aan de kook. Laat het mengsel ongeveer 3 minuten koken tot u een siroop heeft gekregen. Giet het mengsel in een kom, het liefst van staal, en laat het afkoelen.
- Voeg de resterende zwarte koffie toe en roer goed door.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

### **GRAPEFRUIT GRANITA**

Ingrediënten

- Grapefruitsap 320 g.  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Suiker 95 g.  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Water 185 g.  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Totaal 600 g.**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Bereiding**

- Breng het water en de suiker aan de kook. Laat het mengsel ongeveer 3 minuten koken tot u een siroop heeft gekregen. Giet het mengsel in een kom, het liefst van staal, en laat het afkoelen.
- Voeg het grapefruitsap toe en roer goed door.
- Plaats de kom in de koelkast tot het mengsel tot de temperatuur van de koelkast is afgekoeld.

Z

## Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het ijs is te zacht of deels vloeibaar	De koelkom is niet voldoende bevroren	Houd de koelkom langer in de vriezer zoals in de gebruiksaanwijzing is beschreven
	De ingrediënten hebben een verkeerde temperatuur	Houd de ingrediënten voldoende lang in de koelkast
	Het mengsel bevat verkeerde proporties van de ingrediënten	Lees het recept door
	Verkeerde temperatuur van de vriezer	Controleer de temperatuur van de vriezer

NL - 7







Estimado Cliente

Le agradecemos por adquirir un producto SMEG.

Al elegir nuestro producto ha optado por una solución en la cual la estética y el diseño técnico innovador ofrecen objetos únicos, que se convierten en elementos de decoración.

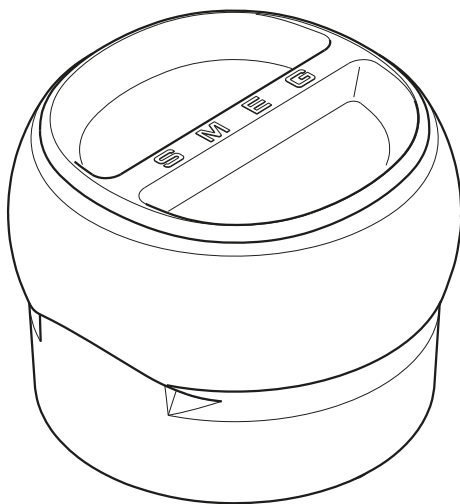
De hecho, un electrodoméstico Smeg combina siempre a la perfección con otros productos de la gama y, al mismo tiempo, se convierte en un objeto decorativo en la cocina.

Esperamos que pueda disfrutar plenamente de las funciones de su electrodoméstico.

Cordiales saludos.

**SMEG S.p.A.**

ES



**Modelo SMIC01**  
**Máquina de Helados**

ES - 1





## Instrucciones importantes

# Instrucciones importantes



### LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Hemos incluido numerosos mensajes de seguridad en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y respete siempre todos los mensajes de seguridad.



### IDENTIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre la presencia de potenciales peligros que podrían generar lesiones graves o mortales a las personas.

#### COMPRENDER LAS PALABRAS DE INDICACIÓN

Una palabra de indicación - PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN - se utiliza con el símbolo de advertencia de seguridad. PELIGRO indica el riesgo más grave. Significa que puede morir o resultar gravemente herido si no sigue inmediatamente las instrucciones.

ADVERTENCIA significa que puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

PRECAUCIÓN indica una situación de potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede ocasionar lesiones de moderadas a menores.

### ATENCIÓN



- **Este aparato debe utilizarse exclusivamente en ámbito doméstico.**
- **Utilice este aparato solamente para los usos previstos. El fabricante no se responsabiliza por daños causados por el uso impropio de este aparato.**
- **Este aparato cumple con las normativas vigentes en materia de seguridad. El uso impropio de este aparato puede causar lesiones personales y daños materiales.**
- **Leer todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato por primera vez.**
- **Conservar estas instrucciones operativas en un lugar seguro y entregarlas al siguiente usuario.**

Los mensajes de seguridad le informarán sobre los peligros potenciales o sobre cómo evitar el riesgo de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

### **IMPORTANTE: Respete todos los códigos y reglamentos obligatorios.**

No guardar ni utilizar gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.





# Advertencias importantes



Cumplir con todas las precauciones de seguridad para garantizar el uso seguro del aparato.

- Antes de usar el aparato leer este atentamente este manual del usuario.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.
- No utilizar el aparato para usos diferentes de los previstos.



No permitir el uso del aparato a personas (incluidos niños) con condiciones sensoriales y físicas reducidas o sin experiencia ni conocimiento, a menos que sean cuidadosamente supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad. Asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.

- No colocar el aparato en o cerca de quemadores eléctricos o a gas encendidos, dentro de un horno/horno de microondas o cerca de fuentes de calor.
- No intentar reparar el aparato Ud. mismo sin la ayuda de un técnico cualificado. Si estas indicaciones no se respetan caduca la garantía.
- En caso de malfuncionamiento, hacer reparar el aparato a un técnico cualificado.
- No realizar ningún cambio en el aparato.

Tener en cuenta que se han utilizado materiales no contaminantes y reciclables para embalar el aparato.

- Enviar los materiales del embalaje a los centros de recolección diferenciada apropiados.



## Embalajes de plástico Riesgo de asfixia

- No dejar el embalaje o parte del mismo abandonado.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

## Solamente para los mercados europeos:

- Este aparato puede ser utilizado por niños desde 8 años en adelante si son supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y si han comprendido los riesgos relacionados.
- La limpieza y el mantenimiento pueden ser realizados por niños desde 8 años en adelante si son supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

## Para este aparato

- Utilizar solamente piezas de repuesto originales del fabricante.
  - Colocar el aparato sobre una superficie plana y seca.
  - No utilizar sustancias limpiadoras abrasivas u objetos cortantes para limpiar el aparato.
  - El empleo de un accesorio no probado para usar este aparato puede causar lesiones.
  - Verificar que no haya objetos extraños dentro del aparato.
  - Utilizar el accesorio máquina de helados solo en combinación con los modelos máquinas amasadoras del fabricante SMF.
- La información completa respecto al uso de la amasadora se encuentra en el manual de instrucciones en dotación con el aparato.

ES

# GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

ES - 3





# Instrucciones importantes

- Montar/desmontar la máquina de helados en la amasadora solamente cuando está desenchufada.
- No utilizar espátulas de metal u objetos cortantes dentro de la máquina de helados.
- No utilizar el contenedor en el horno o en el horno de microondas.



**¡Atención!** No verter sustancias calientes/líquidos dentro de la máquina de helados.



**¡Atención!** El helado es sensible a las bacterias. Es por lo tanto importante que la máquina de helados y los utensilios estén siempre limpios y secos.

## Manual del usuario

Este manual del usuario es parte integrante del aparato y debe mantenerse íntegro y disponible para el usuario durante toda su vida útil.

## Uso conforme a lo previsto

Este accesorio ha sido proyectado para producir helados/sorbetes combinado con la línea de amasadoras SMEG de la línea SMF.

Este aparato es exclusivamente para uso doméstico; no se adapta para un uso comercial de ningún tipo.

## Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas u objetos debido a:

- Uso del aparato diferente del previsto;
- Si no se ha leído el manual de uso;
- Alteración de cualquier pieza del aparato;
- Uso de piezas de repuesto no originales;
- Incumplimiento de las advertencias de seguridad.



## Descripción/Us



### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig.1)

- 1 Recipiente refrigerante
- 2 Anillo adaptador
- 3 Tapa
- 4 Batidor
- 5 Adaptador del batidor
- 6 Espátula

### ANTES DEL PRIMER USO

- Desembalar el aparato con cuidado y quitar todo el material de embalaje y cualquier etiqueta o adhesivo publicitario.
- Lavar todos los componentes con cuidado y secarlos minuciosamente (véase párrafo Limpieza y Mantenimiento)



Antes del uso controlar que los componentes estén intactos.

# GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES





## Descripción/Usos



- Durante el uso respetar todas las normas sanitarias comunes.

### PREPARACIÓN (Fig. 1)

#### Enfriamiento de la máquina de helados

- Colocar el recipiente refrigerante (1) en posición vertical, en el congelador a temperaturas como mínimo de -18°C (-64,4°F) o inferiores por lo menos durante 18 horas.

#### Preparación de la mezcla del helado

- Preparar la mezcla del helado como se indica en el párrafo "Recetario de helados", asegurándose que queden bien mezclados.
- Seguir las instrucciones y respetar las cantidades de la receta.



Una vez que la mezcla se ha preparado, es mejor mantenerla en la nevera hasta el momento de preparar el helado.

### USO (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Sacar el recipiente (1) del congelador.
- Girar el anillo adaptador (2) en sentido horario en el recipiente hasta que quede fijo.
- Colocar el recipiente (1) en el contenedor (7) suministrado con la amasadora, haciendo corresponder la parte moldeada (8) del anillo adaptador (2) con la manija (9) del contenedor (7).
- Colocar el contenedor (7) en la amasadora bloqueándolo "Véase el manual de la amasadora".

- Colocar el batidor (4) dentro del recipiente.
- Fijar el adaptador del batidor (5) en el orbital de la amasadora (10); la junta queda sujeta gracias a un imán.
- Bajar el cabezal de la amasadora "Véase el manual de la amasadora" de modo que el adaptador (5) encaje correctamente en el batidor (4).
- Encender la amasadora a la velocidad "uno".
- Verter en el recipiente la mezcla de helado preparada (1) usando el pico vertedor (11) del anillo adaptador (2).
- Hacer funcionar la amasadora durante 20-30 minutos hasta que el helado esté listo.
- Levantar el cabezal de la amasadora y quitar el adaptador (5) y el batidor (4).
- Desenganchar el contenedor (7) y extraerlo de la amasadora.
- Extraer el recipiente (1) del contenedor (7).
- Desenganchar el anillo adaptador (2).
- Colocar la tapa (3) dentro del recipiente (1).

ES



El helado queda a temperatura constante alrededor de 2 horas dentro del recipiente refrigerado que previamente se colocó en el congelador por el tiempo indicado arriba.



Para sacar el helado del recipiente usar solo la espátula (6).



Para preparar otro gusto de helado, limpiar el recipiente refrigerado, secarlo y colocarlo en el congelador siguiendo el método indicado arriba de modo que alcance la temperatura correcta.





## Limpieza / Recetario de mezclas



### LIMPIEZA

#### (Fig. 1)

- Esperar que el recipiente (1) alcance la temperatura ambiente.
- Lavar todos los componentes con agua tibia y detergente para la vajilla.  
El contenedor refrigerado puede lavarse en lavavajillas a una temperatura máxima de 50°C (122°F).
- Secar bien todos los componentes.



No limpiar el interior del contenedor (1) con objetos cortantes o abrasivos.

### CONSEJOS PARA PREPARAR UN HELADO PERFECTO

- El recipiente refrigerado tiene una capacidad de 1,1 litros de producto final. No superar los 700 gr. (1,54 lb. / 24,69 oz.) de ingredientes;
- El contenedor debe estar completamente helado para hacer el helado y otros postres fríos;
- Para las recetas que requieren un pre-procesado, esperar que la mezcla se enfríe completamente en la nevera;
- El helado y otros postres fríos son más buenos apenas preparados;
- Para lograr el mejor resultado, antes de servir el helado, recomendamos mantener las copas o cuencos en la nevera para evitar que se derrita demasiado rápido;
- Los licores y las bebidas a base de alcohol poseen una elevada resistencia a la congelación. Por lo tanto, se aconseja agregarlos solamente cuando el helado o el sorbete estén casi listos y no durante la preparación, ya que podrían no congelarse.



Nunca volver a congelar el helado derretido o semiderretido.

### RECETARIO DE MEZCLAS

#### HELADO DE YOGUR

Ingredientes

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| - Leche entera fresca   | g. 105               |
|                         | lb. 0,23 / oz. 3,7   |
| - Azúcar                | g. 105               |
|                         | lb. 0,23 / oz. 3,7   |
| - Leche entera en polvo | g. 35                |
|                         | lb. 0,08 / oz. 1,23  |
| - Yogur entero natural  | g. 355               |
|                         | lb. 0,78 / oz. 12,52 |

**Total**

**g. 600**

**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### Preparación

- Disolver el azúcar en la leche y calentar a baja temperatura durante unos minutos.
- Verter la leche azucarada en un bol preferiblemente de acero.
- Mezclar gradualmente la leche en polvo empleando un batidor.
- Agregar el yogur mientras se sigue mezclando.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

#### Consejos:

Se pueden agregar, por ejemplo, escamas de chocolate, avellanas/nueces molidas o fruta cuando el helado de yogur esté casi listo.

#### HELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| - Leche entera     | g. 380              |
|                    | lb. 0,84 / oz. 13,4 |
| - Azúcar           | g. 60               |
|                    | lb. 0,13 / oz. 2,12 |
| - Leche condensada | g. 110              |
|                    | lb. 0,24 / oz. 3,88 |
| - Cacao amargo     | g. 48               |
|                    | lb. 0,11 / oz. 1,69 |







## Recetario de mezclas



- Sal	g. 2
	oz. 0,07
<b>Total</b>	<b>g. 600</b>
	<b>lb. 1,32 / oz. 21,16</b>

### Preparación

- Disolver el azúcar en la leche y calentar a baja temperatura y apagar antes de la ebullición.
- En un bol mezclar bien la leche condensada con el cacao y agregar una pizca de sal.
- Añadir la leche condensada usando una espátula.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

### HELADO DE FRESAS

Ingredientes	
- Leche entera	g. 180
	lb. 0,4 / oz. 3,65
- Azúcar	g. 100
	lb. 0,22 / oz. 3,53
- Leche desnatada en polvo	g. 30
	lb. 0,07 / oz. 1,06
- Nata	g. 80
	lb. 0,18 / oz. 2,82
- Fresas (pulpa)	g. 210
	lb. 0,46 / oz. 7,41
<b>Total</b>	<b>g. 600</b>
	<b>lb. 1,32 / oz. 21,16</b>

### Preparación

- Calentar la leche con el azúcar y la nata y calentar a baja temperatura por unos minutos.
- Verter la leche azucarada en un bol preferiblemente de acero.
- Mezclar gradualmente la leche en polvo empleando un batidor.
- Agregar la pulpa de las fresas, mezclando constantemente.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

### SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes	
- Zumo de limón	g. 135
	lb. 0,3 / oz. 4,76
- Zumo de naranja	g. 20
	lb. 0,04 / oz. 0,71
- Azúcar	g. 180
	lb. 0,4 / oz. 6,35
- Agua	g. 265
	lb. 0,58 / oz. 9,35
<b>Total</b>	<b>g. 600</b>
	<b>lb. 1,32 / oz. 21,16</b>

### Preparación

- Llevar a ebullición el agua con azúcar, apagar el fuego después de 3 minutos para obtener un jarabe.
- No dejar demasiado tiempo la mezcla en ebullición para evitar que caramelize.
- Dejar enfriar.
- Exprimir y verter el zumo de limón y de naranja en un bol, es preferible que sea de acero.
- Agregar el jarabe enfriado y mezclar bien.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

### SORBETE DE NARANJA

Ingredientes	
- Agua	g. 145
	lb. 0,32 / oz. 5,11
- Azúcar	g. 145
	lb. 0,32 / oz. 5,11
- Zumo de naranja	g. 300
	lb. 0,66 / oz. 10,58
- Grand Marnier*	g. 10
	lb. 0,02 / oz. 0,35
- corteza de naranja confitada	a gusto
<b>Total</b>	<b>g. 600</b>
	<b>lb. 1,32 / oz. 21,16</b>

### Preparación

- Llevar a ebullición el agua con azúcar, apagar el fuego después de 3 minutos para obtener un jarabe.

ES

ES - 7





## Recetario / Qué hacer si...

- No dejar demasiado tiempo la mezcla en ebullición para evitar que caramelicé.
- Dejar enfriar.
- Exprimir y verter el zumo de naranja en un bol, es preferible que sea de acero.
- Agregar el jarabe enfriado y mezclar bien.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

\* Agregar el licor Grand Marnier solo cuando el sorbete esté casi listo.

Los licores son altamente resistentes a la congelación. La preparación podría no congelarse si se agrega mientras se está preparando el helado o el sorbete.

### **GRANIZADO DE CAFÉ**

Ingredientes

- Café fuerte g. 480  
lb. 1,06 / oz. 16,93
- Azúcar g. 120  
lb. 0,26 / oz. 4,23

**Total g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Preparación**

- Llevar 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) de café y 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) de azúcar a

ebullición, apagar el fuego después de 3 minutos para obtener un jarabe. Verter en un bol, preferiblemente de acero y dejar enfriar.

- Agregar el café restante y mezclar.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

### **GRANIZADO DE POMELO**

Ingredientes

- Zumo de pomelo g. 320  
lb. 0,71 / oz. 11,29
- Azúcar g. 95  
lb. 0,21 / oz. 3,35
- Agua g. 185  
lb. 0,41 / oz. 6,53

**Total g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Preparación**

- Llevar a ebullición el agua con azúcar, apagar el fuego después de 3 minutos para obtener un jarabe. Verter en un bol, preferiblemente de acero y dejar enfriar.
- Agregar el zumo de pomelo y mezclar.
- Colocar el bol en la nevera hasta que la mezcla se enfríe.

## Qué hacer si...

Problema	Causas posibles	Solución
La consistencia del helado es demasiado liviana o parcialmente líquida	El recipiente refrigerante no está suficientemente congelado	Mantenerlo más tiempo en el congelador siguiendo el procedimiento indicado en el manual
	Ingredientes a una temperatura incorrecta	Dejar los ingredientes en la nevera por el tiempo necesario
	Ingredientes mezclados en proporciones incorrectas	Controlar la receta
	Temperatura del congelador incorrecta	Controlar la temperatura del congelador





Estimado Cliente,

Agradecemos-lhe vivamente por ter adquirido um produto GPME.

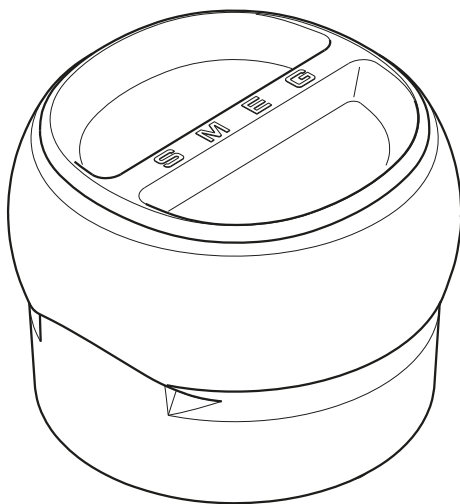
Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a pesquisa estética e uma conceção técnica inovadora oferecem objetos únicos que se tornam elementos de decoração.

Um aparelho Gpme, na verdade, combina-se sempre perfeitamente com outros produtos da gama e, simultaneamente, pode constituir um objeto de design para a cozinha.

Desejamos-lhe que aprecie plenamente as funcionalidades do seu aparelho, Com os nossos melhores cumprimentos.

**SMEG S.p.A.**

PT



**Modelo SMIC01**  
**Sorveteiro**

PT - 1





## Advertências

### SEGURANÇA

#### Advertências fundamentais para a segurança

Utilizar o acessório sorveteiro somente em combinação com os modelos de amassadeira da linha SMF do produtor.

Para informações completas sobre a utilização da amassadeira consultar o manual de instruções fornecido com o aparelho.

- Montar/desmontar o sorveteiro sobre a amassadeira apenas com a ficha de alimentação desta última desinserida.
- Não utilizar espátulas metálicas ou objetos com arestas vivas dentro do sorveteiro.
- Não utilizar o recipiente em fornos ou no forno de micro-ondas.
- Não colocar o aparelho acima ou perto de fogões elétricos ou a gás.



Guardar o material da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Não consentir a utilização do aparelho por parte de pessoas (também crianças) com reduzidas capacidade psico-físico-sensoriais, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que não sejam atentamente controladas e formadas por um responsável da segurança dos mesmos. Vigiar as crianças, assegurando-se que não brinquem com o aparelho.

- Não colocar o aparelho acima ou perto de fornos elétricos ou a gás, ou num forno aquecido.
- Verificar que no interior do aparelho não existam objetos estranhos.



**Atenção!** Não deitar dentro do sorveteiro substâncias/líquidos quentes.



**Atenção!** O gelado é sensível às bactérias. Por conseguinte, é importante que o sorveteiro e as ferramentas estejam sempre limpos cuidadosamente e secos.

#### Somente para mercados europeus:

- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos se supervisionados ou instruídos sobre a utilização em segurança do aparelho e se compreendem os riscos relacionados.
- A limpeza e a manutenção podem ser efetuadas por crianças a partir dos 8 anos desde que vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

#### Utilização em conformidade com a destinação

Este acessório é destinado para a produção de gelado / sorvete em conjunto com as amassadeiras GPME da linha SMF.

Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico; não é adequado para uso comercial de nenhum tipo.





## Advertências / Descrição / Uso



### Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquele prevista;
- falta de leitura do manual do utilizador;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- uso de peças sobresselentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.



Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

### DESCRIÇÃO APARELHO (Fig.1)

- 1 Recipiente refrigerante
- 2 Anel adaptador
- 3 Tampa
- 4 Misturador
- 5 Adaptador para misturador
- 6 Espátula

### ANTES DO PRIMEIRO USO

- Desembalar com cuidado o aparelho e remover todos os materiais de embalagem e eventuais rótulos ou adesivos.
- Lavar com cuidado todos os componentes e secar cuidadosamente (ver Par. Limpeza e Manutenção)



Antes da utilização verificar que todos os componentes estejam íntegros.

- Durante a operação respeitar todas as normas de higiene de normal bom senso.

### PREPARAÇÃO (Fig. 1)

#### Arrefecimento do sorveteiro

- Colocar o recipiente refrigerante (1), em posição vertical, no congelador a uma temperatura de mínima  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) ou inferior por pelo menos 18 horas.

#### Preparação da mistura de gelado

- Preparar a mistura de gelado como indicado no parágrafo "Livro de receitas mistura" prestando atenção que sejam misturados cuidadosamente.
- Respeitar as quantidade e as instruções da receita.



Uma vez preparada a mistura do gelado, é aconselhável mantê-la em frigorífico até quando não esteja pronto para a preparação do gelado.

PT

### USO (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Retirar o recipiente (1) do congelador.
- Rodar no sentido horário o anel adaptador (2) no recipiente até ao bloqueio.
- Inserir o recipiente (1) na tija (7) em dotação na amassadeira fazendo corresponder a peça moldada (8) do anel adaptador (2) com a manga (9) da tija (7).
- Montar a tija (7) na amassadeira bloqueando-a "Ver manual amassadeira".
- Colocar o misturador no interior do recipiente (4).
- Aplicar o adaptador do misturador (5) à orbital (10) da amassadeira; a junta permanece em posição retido por um íman.
- Abaixar a cabeça da amassadeira "Ver

PT - 3





## Uso / Limpeza




manual amassadeira" de forma que o adaptador (5) se encaixe corretamente no misturador (4).

- Ligar o amassador à velocidade "um".
- Verter a mistura do gelado preparada anteriormente, no interior do recipiente (1), através da corredeira (11) do anel adaptador (2).
- Deixar funcionar a amassadeira por cerca de 20-30 minutos até que o gelado esteja pronto.
- Levantar a cabeça da amassadeira e remover o adaptador (5) e o misturador (4).
- Desengatar a tijela (7) e removê-la da amassadeira.
- Remover o recipiente (1) da tijela (7).
- Desengatar o anel adaptador (2).
- Montar a tampa (3), no recipiente (1).

**i** O gelado permanece a temperatura constante por cerca de 2 horas no interior do recipiente refrigerante anteriormente colocado no congelador pelo tempo indicado anteriormente.

**i** Para retirar o gelado do recipiente utilizar exclusivamente a espátula (6).

 Para preparar um segundo sabor de gelado, limpar o recipiente refrigerante, secá-lo e inseri-lo no congelador seguindo as modalidades indicadas anteriormente para que atinja a temperatura correta.

### LIMPEZA (Fig. 1)

- Aguardar que o recipiente (1) atinja a temperatura ambiente.
- Limpar todos os componentes com água morna e detergente para pratos. O contentor refrigerante pode ser lavado em máquinas de lavar louça a uma temperatura máxima de 50 °C (122 °F).
- Secar bem todos os componentes.

**i** Não limpar o interior do recipiente (1) com objetos pontiagudos ou abrasivos.

### CONSELHOS PARA UM GELADO PERFEITO

- O recipiente refrigerante contém 1,1 Litros de produto acabado. Não exceder 700 gr. (1.54 lb. /24.69 oz.) de ingredientes iniciais;
- Para obter gelado ou outras sobremesas frias é necessário que a tijela esteja completamente congelada;
- Para receitas para quais é necessário um pré-processamento, aguardar o completo arrefecimento do composto no frigorífico;
- O gelado ou outras sobremesas frias são melhores quando são apenas preparadas;
- Para resultados ideais, antes de servir o gelado, é aconselhável ter as copas ou tijelas no frigorífico, para evitar que se derreta muito rapidamente;
- Os licores e bebidas alcoólicas têm um elevado poder anticongelante. Recomenda-se portanto de adicioná-los somente quando o sorvete ou gelado estão quase prontos e não durante a preparação, pois pode não congelar.

 Não recongelar nunca o gelado descongelado ou semi-congelado.





# Livro de receitas mistura



## LIVRO DE RECEITAS MISTURA

### GELADO DE IOGURTE

Ingredientes

- Leite gordo fresco g. 105  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Açúcar g. 105  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Leite gordo em pó g. 35  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Iogurte gordo, natural g. 355  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Total** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Dissolver o açúcar no leite e aquecer a fogo lento por alguns minutos.
- Verter o leite açucarado numa tigel, de preferência em aço.
- Misturando com um misturador incorporar pouco a pouco o leite em pó.
- Adicionar o iogurte continuando a misturar.
- Colocar a tigel no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

### **Dicas:**

quando o gelado de iogurte está quase pronto, pode adicionar, por exemplo, raspas de chocolate, ou nozes/avelãs trituradas, fruta fresca em pedacinhos.

### GELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- Leite gordo g. 380  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Açúcar g. 60  
lb. 0.13 / oz. 2.12
- Leite condensado açucarado g. 110  
lb. 0.24 / oz. 3.88

- Cacau amargo g. 48  
lb. 0.11 / oz. 1.69
- Sal g. 2  
oz. 0.07

**Total** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Dissolver o açúcar no leite e aquecer a fogo lento desligando antes da ebulição.
- Numa tigel misturar o leite condensado com o cacau, amalgamar bem e adicionar uma pitada de sal.
- Unir o leite açucarado e continuar a misturar com uma espátula, de baixo para cima.
- Colocar a tigel no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

PT

### GELADO DE MORANGO

Ingredientes

- Leite gordo g. 180  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Açúcar g. 100  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Leite magro em pó g. 30  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Natas g. 80  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Morangos (puré de polpa) g. 210  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Total** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Colocar a aquecer em fogo lento o leite, o açúcar e a nata e aquecer a fogo lento por alguns minutos.
- Deitar o leite açucarado numa tigel, de preferência em aço.
- Misturando com um misturador incorporar

PT - 5





## Livro de receitas mistura

pouco a pouco o leite em pó.

- Adicionar o puré de morangos continuando a misturar.
- Colocar a tigelá no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

### **SORVETE DE LIMÃO**

Ingredientes

- Sumo de limão g. 135  
lb. 0.3 / oz. 4.76
- Sumo de laranja g. 20  
lb. 0.04 / oz. 0.71
- Açúcar g. 180  
lb. 0.4 / oz. 6.35
- Água g. 265  
lb. 0.58 / oz. 9.35

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Levar à ebulição a água e o açúcar, desligando após cerca de 3 minutos para obter um xarope.
- Não deixar ferver por muito tempo para evitar que caramelize.
- Deixar arrefecer.
- Espremer e verter o sumo de limão e laranja numa tigelá, de preferência em aço.
- Incorporar o xarope arrefecido misturando bem.
- Colocar a tigelá no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

### **SORVETE DE LARANJA**

Ingredientes

- Água g. 145  
lb. 0.32 / oz. 5.11
- Açúcar g. 145  
lb. 0.32 / oz. 5.11
- Sumo de laranja g. 300  
lb. 0.66 / oz. 10.58
- Grand Marnier\* g. 10  
lb. 0.02 / oz. 0.35
- Tiras de casca de laranja qb

**Total g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Procedimento**

- Levar à ebulição a água e o açúcar, desligando após cerca de 3 minutos para obter um xarope.
  - Não deixar ferver por muito tempo para evitar que caramelize.
  - Deixar arrefecer.
  - Espremer e verter o sumo de laranja numa tigelá, de preferência em aço.
  - Incorporar o xarope arrefecido misturando bem.
  - Colocar a tigelá no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.
- \* adicionar o Grand Marnier somente quando o gelado está quase pronto. Todos os liquores têm um elevado poder anticongelante pelo que, se adicionados em fase de formação do sorvete ou do gelado, a preparação pode não congelar.







## Livro de receitas mistura/o que fazer se....

### GRANIZADO DE CAFÉ

Ingredientes

- Café forte g. 480
- lb. 1.06 / oz. 16.93
- Açúcar g. 120
- lb. 0.26 / oz. 4.23

**Total** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Procedimento**

- Levar à ebulição 120 g (0.26 lbs./ 4.23 oz.) de café e 120 g (0.26 lbs./ 4.23 oz.) de açúcar, desligando após cerca de 3 minutos para obter um xarope. Deitar numa tijela de preferência em aço e deixar arrefecer.
- Adicionar o café restante e misturar.
- Colocar a tijela no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

### GRANIZADO DE TORANJA

Ingredientes

- Sumo de toranja g. 320
- lb. 0.71 / oz. 11.29
- Açúcar g. 95
- lb. 0.21 / oz. 3.35
- Água g. 185
- lb. 0.41 / oz. 6.53

**Total** **g. 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Procedimento**

- Levar à ebulição a água e o açúcar, desligando após cerca de 3 minutos para obter um xarope. Deitar numa tijela de preferência em aço e deixar arrefecer.
- Adicionar o sumo de toranja e misturar.
- Colocar a tijela no frigorífico o tempo necessário para que a mistura atinja a temperatura de frigorífico.

PT

## O que fazer se ...

Problema	Causas possíveis	Solução
A consistência do gelado é muito macia ou parcialmente líquida	○ recipiente refrigerado não foi congelado o suficiente	Prolongar a conservação do mesmo em congelador seguindo as modalidades indicadas no libreto
	Ingredientes à temperatura não correta	Deixar no frigorífico os ingredientes por um tempo adequado
	Ingredientes misturados em proporção errada	Verificar a receita
	Temperatura congelador não adequada	Verificar a temperatura do congelador

PT - 7

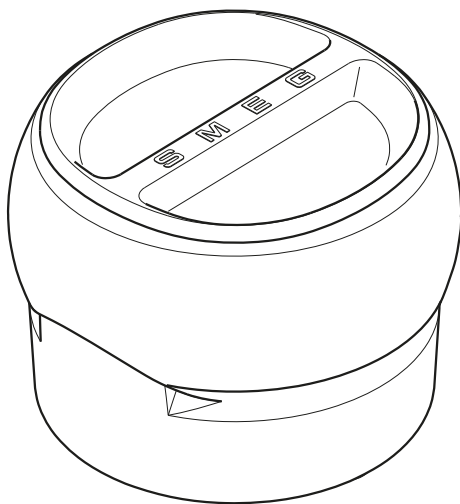






Bästa kund,  
Tack för att ha inhandlat en SMEG-produkt.  
Genom att välja vår produkt har du bestämt dig för en lösning där estetisk forskning och en innovativ teknisk konstruktion ger unika objekt som förvandlas till inredningsföremål.  
En hushållsapparat av märket Smeg passar alltid in perfekt med andra liknande produkter och kan på samma gång bidra till kökets design.  
Vi hoppas att du kommer att uppskatta glassmaskinens funktioner.  
Vänliga hälsningar,

**SMEG S.p.A.**



**Modell SMIC01**  
**Glassmaskin**

SV

SV - 1





## Varningar

### SÄKERHET

#### Viktiga säkerhetsvarningar

Använd endast glassmaskintillbehöret i kombination med bakmaskinen i SMF-linjen från samma tillverkare.

För mer information om hur bakmaskinen ska användas, se bruksanvisningen som medföljer hushållsapparaten.

- Montera/montera ned glassberedaren från bakmaskinen först när kontakten kopplats ur från eluttaget.
- Använd inte metallspatlar eller spetsiga objekt inuti glassberedaren.
- Använd inte behållaren i ugn eller mikrovågsugn.
- Ställ inte apparaten ovanpå eller i närheten av elektriska spisplattor eller gasbrännare.



Förvara förpackningsmaterialet (plastpåsar, expansiv polystyren) utom räckhåll för barn.



- Låt inte personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga, eller med otillräcklig erfarenhet och kunskap, använda apparaten, utan tillsyn och instruktioner av en säkerhetsansvarig. Ha tillsyn över barn och se till att de inte leker med apparaten.
- Ställ inte apparaten ovanpå eller i närheten av elektriska spisplattor eller gasbrännare, eller i en varm ugn.
  - Kontrollera att det inte finns några främmande föremål inuti apparaten.



**Observera!** Håll inte varma ämnen eller vätskor inuti glassberedaren.



**Observera!** Glasen är känslig för bakterier. Det är därför viktigt att glassberedaren och redskapen alltid har rengjorts och torkats torra noggrant.

#### Endast för den europeiska marknaden:

- Det är tillåtet för barn över 8 års ålder att använda denna apparat under uppsikt eller efter att de instruerats om säker användning av apparaten och förstått de risker som finns i samband med dess användning.
- Rengöring och underhåll kan utföras av barn över 8 års ålder under uppsikt.
- Barn får inte leka med apparaten.

#### Avsedd användning

Detta tillbehör är avsett för beredning av glass/sorbet på bakmaskiner från SMEG i SMF-sortimentet.

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte lämplig för någon typ av kommersiellt bruk.





## Varningar/Beskrivning/Användning



### Tillverkarens ansvar

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iakttä säkerhetsvarningar.



Spara dessa instruktioner. Om apparaten överläts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

### BESKRIVNING AV APPARATEN (Fig.1)

- 1 Kylbehållare
- 2 Adapterring
- 3 Lock
- 4 Visp
- 5 Adapter för visp
- 6 Spatel

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Packa upp apparaten försiktigt och avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter eller vidhäftande etiketter.
- Tvätta alla komponenterna noggrant och torka dem torra (se avsnittet Rengöring och underhåll)



Kontrollera före användning att alla delarna är hela.

- Iaktta alla hygieniska bestämmelser och använd sunt förnuft under beredningen.

### BEREDNING

#### (Fig. 1)

#### Kylning av glassberedaren

- Ställ kylbehållaren (1) i upprätt läge i frysen på en temperatur av  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) eller lägre i minst 18 timmar.

#### Förberedelse av glassblandningen

- Förbered mixberedningen enligt vad som anges i avsnittet "Receptbok för mixberedning" och kallbearbeta alla komponenter genom att se till att de blandas ordentligt.
- Följ de doseringar och instruktioner som ges i receptet.



När mixberedningen är färdig rekommenderar vi att den förvaras i kylskåpet till dess att ni är klara att göra glassen.

SV

### ANVÄNDNING

#### (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Ta ut behållaren (1) från frysen.
- Vrid adapterringen (2) medurs på behållaren så att den låses fast.
- Sätt in behållaren (1) i bakmaskinens skål (7) och se till att adapterringens (2) profil (8) är i jämnhöjd med handtaget (9) på skålen (7).
- Montera skålen (7) på bakmaskinen och lås fast den "Se bakmaskinens bruksanvisning".
- Placera vispen (4) inuti behållaren.
- Applicera vispens (5) adapter i bakmaskinens (10) spår; kopplingen förblir i läge och hålls fast av en magnet.
- Sänk ner bakmaskinens huvud "Se bakmaskinens bruksanvisning" så att

SV - 3





## Användning/Rengöring



- adaptern (5) infogas korrekt på vispen (4).
- Starta bakmaskinen på hastighet "ett".
  - Häll den tidigare förberedda glassblandningen i behållaren (1) via O-ringens (2) slid (11).
  - Låt bakmaskinen gå i cirka 20-30 minuter till dess att glassen är klar.
  - Lyft upp bakmaskinens huvud och ta bort adaptern (5) och vispen (4).
  - Haka av skålen (7) och ta bort den från bakmaskinen.
  - Ta bort behållaren (1) från skålen (7).
  - Haka av O-ringens (2).
  - Sätt på locket (3) på behållaren (1).



Glassen håller en konstant temperatur i cirka 2 timmar inuti kylbehållaren som tidigare ställts i frysen under den tid som tidigare indikerats.



Använd endast spateln för att lyfta ut glassen ur behållaren (6).



För att tillreda en andra glassmak ska kylbehållaren rengöras, torkas och sättas in i frysen på det sätt som tidigare indikerats för nå korrekt temperatur.

### RENGÖRING

#### (Fig. 1)

- Vänta tills behållaren (1) når rumstemperatur.
- Rengör alla delarna med ljummet vatten och diskmedel.  
Kylbehållaren kan diskas i diskmaskin på en maximal temperatur på 50°C (122°F).
- Torka alla delarna ordentligt.



Rengör inte behållaren (1) invändigt med spetsiga eller slipande objekt.

### RÅD FÖR EN PERFEKT GLASS

- Kylbehållaren innehåller 1,1 liter färdig produkt. Tillsätt inte mer än 700 g (1.54 lb. / 24.69 oz.) av startingredienser.
- För att göra glass eller andra kylda efterrätter måste skålen vara helt fryst.
- För recept där det krävs en förbearbetning ska ni vänta till dess att blandningen är helt kyld i kylskåpet.
- Glass och andra kalla efterrätter är godast precis efter att de tillretts.
- För optimalt resultat rekommenderar vi att ni ställer bägarna eller skålarna i kylskåpet innan ni serverar glassen, för att undvika att den smälter alltför snabbt.
- Alkoholhaltiga drycker eller likörer har en hög kylbeständig effekt. Vi rekommenderar därför att endast tillsätta dem när glassen eller sorbeten nästan är klar och inte under tillredningen eftersom det kan förhindra att den fryser.



Frys aldrig om tinad eller halvtinad glass.





# Receptbok för blandning



## RECEPTBOK FÖR BLANDNING

### YOGHURTSGLASS

#### Ingredienser

- Färsk helmjölk 105 g  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Socker 105 g  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Helmjölk i pulverform 35 g  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Naturell youghurt 355 g  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Totalt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Tillagning

- Lös upp sockret i mjölken och värm upp på låg värme i ett par minuter.
- Häll mjölken med socker i en skål, helst i stål.
- Vispa med en visp och blanda ner pulvermjölken lite åt gången.
- Tillsätt youghurten och fortsätt att blanda.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.

#### Rekommendationer:

När youghurtglassen nästan är klar kan ni, till exempel, tillsätta riven choklad eller hackad nötter eller hasselnötter, färsk frukt i bitar.

### CHOKLADGLASS

#### Ingredienser

- Helmjölk 380 g  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Socker 60 g  
lb. 0.13 / oz. 2.12
- Sockrad kondenserad mjölk 110 g  
lb. 0.24 / oz. 3.88
- Sockerfri kakao 48 g  
lb. 0.11 / oz. 1.69

- Salt 2 g  
oz. 0.07

**Totalt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Tillagning

- Lös upp sockret i mjölken och värm upp på låg värme. Stäng av plattan innan mjölken börjar koka.
- Blanda den kondenserade mjölken med kakaon i en skål, blanda väl och tillsätt en nypa salt.
- Tillsätt den sockrade mjölken och fortsätt att blanda med en spatel, nerifrån och upp.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.

### JORDGUBBSGLASS

#### Ingredienser

- Helmjölk 180 g  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Socker 100 g  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Lättmjölk i pulverform 30 g  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Grädd 80 g  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Jordgubbar (fruktköttspuré) 210 g  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Totalt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Tillagning

- Värm upp mjölken, sockret och grädden på låg värme i ett par minuter.
- Häll mjölken med socker i en skål, helst i stål.
- Vispa med en visp och blanda ner pulvermjölken lite åt gången.
- Tillsätt jordgubbssyften och fortsätt att blanda.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.

SV

SV - 5





## Receptbok för blandning

### SORBET MED CITRONSMAK

Ingredienser

- Citronjuice	135 g
	lb. 0.3 / oz. 4.76
- Apelsinjuice	20 g
	lb. 0.04 / oz. 0.71
- Socker	180 g
	lb. 0.4 / oz. 6.35
- Vatten	265 g
	lb. 0.58 / oz. 9.35

**Totalt** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Tillagning

- Koka upp vattnet och sockret, stäng av plattan efter cirka 3 minuter för att få en sockerlag.
- Låt det inte koka för länge för att undvika att det blir till bränt socker.
- Låt svalna.
- Pressa och häll citron- och apelsinsaften i en skål, helst i stål.
- Tillsätt den kylda saften och blanda väl.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.

### SORBET MED APELSINSMAK

Ingredienser

- Vatten	145 g
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Socker	145 g
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Apelsinjuice	300 g
	lb. 0.66 / oz. 10.58
- Grand Marnier*	10 g
	lb. 0.02 / oz. 0.35
- Rivet apelsinskal	qb

**Totalt** **600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Tillagning

- Koka upp vattnet och sockret, stäng av plattan efter cirka 3 minuter för att få en sockerlag.
- Låt det inte koka för länge för att undvika att det blir till bränt socker.
- Låt svalna.
- Pressa och häll apelsinsaften i en skål, helst i stål.
- Tillsätt den kylda saften och blanda väl.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.
- \* Tillsätt endast Grand Marnier när sorbeten nästan är klar.

Alla alkoholhaltiga drycker har en hög kylbeständig effekt, om de därför tillsätts under sorbetens eller glassens tillredning kan det hända att de inte stelnar.







## Receptbok för blandning/Vad man ska göra om...

### **GRANITA MED KAFFESMAK**

Ingredienser

- Starkt kaffe 480 g  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Socker 120g  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Totalt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Tillagning**

- Koka upp 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) kaffe och 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) socker, stäng av plattan efter cirka 3 minuter att få en sockerlag. Häll i en skål helst av stål och låt svalna.
- Tillsätt det återstående kaffet och blanda.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.

### **GRANITA MED GRAPEFRUKTSMAK**

Ingredienser

- Grapefruktsaft 320 g  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Socker 95 g  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Vatten 185 g  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Totalt 600 g**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### **Tillagning**

- Koka upp vattnet och sockret, stäng av plattan efter cirka 3 minuter för att få en sockerlag. Häll i en skål helst av stål och låt svalna.
- Tillsätt grapefruktjuice och blanda.
- Ställ skålen i kylskåpet den tid som krävs för att blandningen ska nå kylskåpstemperatur.



SV



## Vad man ska göra om...

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Glassens konsistens är för mjuk eller delvis flytande.	Kylbehållaren är inte tillräckligt fryst.	Förvara den längre i frysen och följ anvisningarna i bruksanvisningen.
	Ingredienser på felaktig temperatur	Lämna ingredienserna i kylskåpet under en lämplig tidsperiod
	Ingredienserna har blandats i felaktig proportion	Kontrollera receptet
	Olämplig frystemperatur	Kontrollera frysens temperatur.





A series of horizontal lines forming a ruled page for text entry. The lines are evenly spaced and extend across most of the page width.





Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку изделия SMEG.

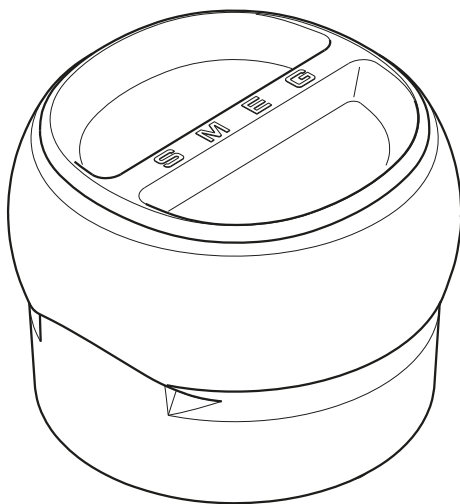
Выбрав наш прибор, Вы отдали предпочтение одному из уникальных изделий, сочетающих в себе современный дизайн с инновационными техническими решениями и украшающих Ваш интерьер.

Каждый бытовой прибор Smeg не только великолепно сочетается со всеми остальными устройствами из ассортимента, но и становится стильным элементом дизайна Вашей кухни.

Желаем Вам в полной мере оценить функциональные возможности Вашего нового электроприбора.

С уважением,

**Компания SMEG S.p.A.**



RU

**Модель SMIC01  
Мороженица**

RU - 1





## Меры предосторожности

### БЕЗОПАСНОСТЬ

#### Основные правила безопасности

Аксессуар для приготовления мороженого следует использовать только в комбинации с моделями миксеров линии SMF компании-производителя.

Полную информацию по эксплуатации миксера смотреть в руководстве, предоставленном вместе с электробытовым прибором.

- Устанавливать мороженицу на миксер / снимать ее с миксера можно только после того, как вилка прибора будет вынута из розетки.
- Не использовать металлические лопатки или острые предметы внутри мороженицы.
- Не использовать емкость в духовке или в микроволновой печи.
- Не размещать прибор над электрическими или газовыми плитами или рядом с ними.



Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол) должны храниться в недоступном для детей месте.



Не допускать к пользованию прибором людей (в том числе детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или не имеющих достаточного опыта и знаний без строгого надзора и руководства со стороны лица, ответственного за их безопасность. Не позволять детям играть с прибором.

- Не размещать прибор над электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри нагретой печи или духовки.
- Проверять, чтобы внутри прибора не было посторонних предметов.



**Внимание!** Не заливать внутрь мороженицы горячие жидкости / вещества.



**Внимание!** Мороженое подвержено воздействию бактерий. Поэтому очень важно, чтобы мороженица и различные приспособления всегда были чистыми и сухими.

#### Только для европейских рынков:

- Дети в возрасте от 8 лет и старше допускаются к пользованию данным прибором, только если они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим риски.
- Очистка и уход могут выполняться детьми в возрасте от 8 лет под надзором взрослых.
- Детям запрещается играть с прибором.

#### Использование по назначению

Данный аксессуар предназначен для производства мороженого / сорбета в комбинации с миксерами SMEG линии SMF.

Прибор предназначен только для домашнего применения. Он не подходит ни для каких видов использования в коммерческих целях.





## Меры предосторожности / Описание / Использование



### Ответственность производителя

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора для целей, отличных от предусмотренных;
- неознакомления с руководством по эксплуатации;
- нарушения целостности даже только одной из частей прибора;
- использования неоригинальных запасных частей;
- несоблюдения правил безопасности.



Следует бережно хранить данное руководство. Если прибор будет передаваться другим лицам, необходимо передать им также эти инструкции.

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### (Рис.1)

- 1 Охлаждающая емкость
- 2 Переходное кольцо
- 3 Крышка
- 4 Венчик
- 5 Держатель для венчика
- 6 Лопатка

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Аккуратно снять с мороженицы упаковку и удалить все упаковочные материалы и остатки этикеток и наклеек.
- Тщательно помыть и высушить все компоненты (см. пункт по очистке и техническому обслуживанию).



Перед использованием проверить целостность всех компонентов.

- Во время приготовления следует соблюдать все стандартные, обычно применяемые правила гигиены.

### ПОДГОТОВКА (Рис. 1)

#### Охлаждение мороженицы

- Поместить охлаждающую емкость (1) в вертикальном положении в морозилку для замораживания в течение хотя бы 18 часов при температуре не менее  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) или ниже.

#### Приготовление смеси для мороженого

- Приготовить смесь для мороженого, как указано в пункте «Рецепты смесей», смешав все ингредиенты и следя за тщательностью перемешивания
- Следует соблюдать количества и инструкции, приведенные в рецепте.



Приготовленную смесь рекомендуется хранить в холодильнике до момента изготовления мороженого.

RU

### ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

#### (Рис. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Вынуть емкость (1) из морозильной камеры.
- Повернуть по часовой стрелке переходное кольцо (2) на емкости до его блокировки.
- Поместить емкость (1) в чашу (7), входящую в комплект миксера, так, чтобы фигурная часть (8) переходного кольца (2) совпала с ручкой (9) чаши (7).
- Установить чашу (7) на миксер и закрепить ее – см. руководство по эксплуатации миксера.

RU - 3






## Использование / Очистка



- Поместить венчик (4) внутрь емкости.
- Прикрепить держатель венчика (5) к вращательному валу (10) миксера. Муфта удерживается в положении магнитом.
- Опустить головку миксера – см. руководство по эксплуатации миксера – так, чтобы держатель (5) правильно соединился с венчиком (4).
- Запустить миксер на скорости «один».
- Залить ранее приготовленную смесь для мороженого в емкость (1) через желоб (11) на переходном кольце (2).
- Запустить миксер в работу примерно на 20-30 минут, до полной готовности мороженого.
- Поднять головку миксера и снять держатель венчика (5) и венчик (4).
- Расцепить чашу (7) и снять ее с миксера.
- Вынуть емкость (1) из чаши (7).
- Разблокировать переходное кольцо (2).
- Установить крышку (3) на емкость (1).

**i** Находясь внутри охлаждающей емкости, предварительно выдержанной в морозильнике в течение вышеуказанного времени, мороженое сохраняет постоянную температуру в течение примерно 2 часов.

**i** Брать мороженое из контейнера следует только лопаткой (6).

 Для приготовления мороженого другого вкуса необходимо очистить охлаждающую емкость, высушить ее и поместить в морозильник, как описано выше, для достижения требуемой температуры.


### ОЧИСТКА (Рис. 1)

- Дождаться, чтобы емкость (1) достигла комнатной температуры.
- Помыть все компоненты теплой водой с моющим средством для посуды. Охлаждающую емкость можно мыть в посудомоечной машине при максимальной температуре 50°C (122°F).
- Хорошо высушить все компоненты.

**i** Не чистить внутреннюю поверхность емкости (1) острыми или абразивными предметами.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИДЕАЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

- Охлаждающая емкость вмещает 1,1 литра готового продукта. Вес исходных ингредиентов не должен превышать 700 г (1.54 lb. / 24.69 oz.).
- Для приготовления мороженого или других холодных десертов необходимо, чтобы емкость была полностью заморожена.
- Если для рецепта требуется предварительная обработка смеси, следует дождаться ее полного охлаждения в холодильнике.
- Мороженое или другие холодные десерты вкуснее, если они свежеприготовленные.
- Для получения оптимального результата, перед сервировкой мороженого желательно подержать вазочки или миски в холодильнике, чтобы мороженое не растаяло слишком быстро.
- Ликеры и спиртные напитки обладают высокой антифризной активностью. Поэтому рекомендуется добавлять их только тогда, когда мороженое или сорбет почти готовы, а не в процессе приготовления, так как продукт может не заморзнуть.

 Никогда не следует повторно замораживать растаявшее или полурастаявшее мороженое.





## Рецепты смесей



### РЕЦЕПТЫ СМЕСЕЙ

#### МОРОЖЕНОЕ С ЙОГУРТОМ

Ингредиенты

- Свежее цельное молоко 105 г  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Сахар 105 г  
lb. 0.23 / oz. 3.7
- Сухое цельное молоко 35 г  
lb. 0.08 / oz. 1.23
- Йогурт из цельного молока,  
натуральный 355 г  
lb. 0.78 / oz. 12.52

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Приготовление

- Растворить сахар в молоке и подогреть на медленном огне в течение нескольких минут.
- Вылить подслащенное молоко в миску, желательна стальную.
- Перемешивая венчиком, постепенно растворить сухое молоко.
- Продолжая мешать, добавить йогурт.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

#### Полезные подсказки:

когда мороженое с йогуртом почти готово, можно добавить шоколадную стружку или измельченные орехи / фундук, или мелкие кусочки свежих фруктов.

#### ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Ингредиенты

- Цельное молоко 380 г  
lb. 0.84 / oz. 13.4
- Сахар 60 г  
lb. 0.13 / oz. 2.12
- Сгущенное молоко с сахаром 110 г  
lb. 0.24 / oz. 3.88

- Какао-порошок без сахара 48 г  
lb. 0.11 / oz. 1.69

- Соль 2 г  
oz. 0.07

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Приготовление

- Растворить сахар в молоке, нагреть на медленном огне, не доводя до кипения.
- Смешать в миске сгущенное молоко с какао, хорошо перемешать и добавьте щепотку соли.
- Влить подслащенное молоко, продолжая перемешивать при помощи лопатки снизу вверх.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

#### КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Ингредиенты

- Цельное молоко 180 г  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Сахар 100 г  
lb. 0.22 / oz. 3.53
- Сухое обезжиренное молоко 30 г  
lb. 0.07 / oz. 1.06
- Сливки 80 г  
lb. 0.18 / oz. 2.82
- Клубника (пюре из мякоти) 210 г  
lb. 0.46 / oz. 7.41

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

#### Приготовление

- На медленном огне разогреть в течение нескольких минут молоко с сахаром и сливками.
- Вылить подслащенное молоко в миску, желательна стальную.
- Перемешивая венчиком, постепенно

RU

RU - 5





## Рецепты смесей

растворить сухое молоко.

- Продолжая мешать, добавить клубничное пюре.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

### **ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ**

Ингредиенты

- Сок лимона	135 г
	lb. 0.3 / oz. 4.76
- Сок апельсина	20 г
	lb. 0.04 / oz. 0.71
- Сахар	180 г
	lb. 0.4 / oz. 6.35
- Вода	265 г
	lb. 0.58 / oz. 9.35

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Приготовление**

- Довести до кипения воду с сахаром, выключить примерно через 3 минуты, чтобы получился сироп.
- Не кипятить слишком долго во избежание карамелизации.
- Дать остыть.
- Выжать и вылить сок лимона и апельсина в миску, желательно стальную.
- Хорошо перемешивая, ввести охлажденный сироп.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

### **АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРБЕТ**

Ингредиенты

- Вода	145 г
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Сахар	145 г
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Сок апельсина	300 г
	lb. 0.66 / oz. 10.58
- Ликер Grand Marnier*	10 г
	lb. 0.02 / oz. 0.35
- Полоски апельсиновой цедры	по вкусу

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Приготовление**

- Довести до кипения воду с сахаром, выключить примерно через 3 минуты, чтобы получился сироп.
  - Не кипятить слишком долго во избежание карамелизации.
  - Дать остыть.
  - Выжать и вылить сок апельсина в миску, желательно стальную.
  - Хорошо перемешивая, ввести охлажденный сироп.
  - Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.
- \* ликер Grand Marnier следует добавлять только тогда, когда сорбет почти готов. Все ликеры обладают высокой антифризной активностью, поэтому при добавлении их во время приготовления сорбет или мороженое могут не замерзнуть.







## Рецепты смесей / Что делать, если....

### КОФЕЙНАЯ ГРАНИТА

Ингредиенты

- Крепкий кофе 480 г  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Сахар 120 г  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Приготовление

- Довести до кипения 120 г (0.26 lb./ 4.23 oz.) кофе и 120 г (0.26 lb./ 4.23 oz.) сахара, выключить примерно через 3 минуты, чтобы получился сироп. Вылить в миску, желательна стальную, и дать остыть.
- Добавить оставшийся кофе и перемешать.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

### ГРЕЙПФРУТОВАЯ ГРАНИТА

Ингредиенты

- Сок грейпфрута 320 г  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Сахар 95 г  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Вода 185 г  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Всего 600 г**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Приготовление

- Довести до кипения воду с сахаром, выключить примерно через 3 минуты, чтобы получился сироп. Вылить в миску, желательна стальную, и дать остыть.
- Добавить сок грейпфрута и перемешать.
- Поставить миску в холодильник и оставить до тех пор, пока смесь не остынет до температуры холодильника.

## Что делать, если.....

Проблема	Возможные причины	Решение
Консистенция мороженого слишком мягкая или частично жидкая	Охлаждающая емкость не была достаточно заморожена	Продлить время нахождения в морозильной камере, придерживаясь указанного в инструкциях порядка
	Ненадлежащая температура ингредиентов	Оставить ингредиенты в холодильнике в течение требуемого времени
	Ингредиенты смешаны в неправильной пропорции	Свериться с рецептом
	Ненадлежащая температура в морозильнике	Проверить температуру морозильника

RU

RU - 7







Kære kunde

Tak for dit køb af et SMEG-produkt.

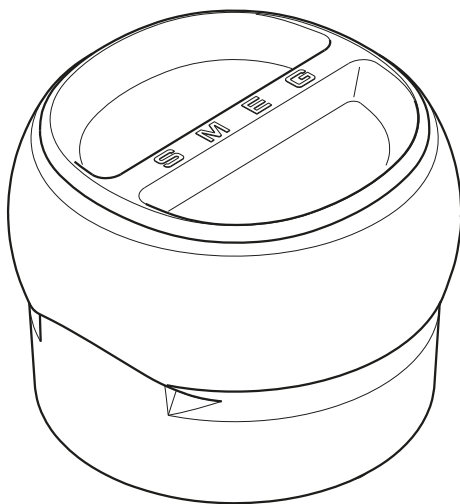
Ved at vælge et af vores produkter har du valgt en løsning, hvor raffineret æstetik og innovativt teknisk design tilsammen tilbyder unikke genstande, der også er indretningslementer.

Et husholdningsapparat fra SMEG indgår altid perfekt i kombination med andre produkter i omgivelserne og er samtidig et designobjekt i køkkenet.

Vi håber, at du vil få fuld glæde af alle dit SMEG-apparats funktioner.

Med venlig hilsen

**SMEG S.p.A.**



DA

Model SMIC01  
Ismaskine

DA - 1





## Advarsler

### SIKKERHED

#### Generelle sikkerhedsadvarsler

Brug kun ismaskinens tilbehør i kombination producentens miksermodeller i serien SMF.

For fuldstændig information om brugen af mikseren henvises til brugsanvisningen, der følger med apparatet.

- Montér/afmontér kun ismaskinen fra mikseren, efter mikserens strømstik er fjernet fra stikkontakten.
- Brug aldrig metalbørsten eller spidse genstande indvendigt i ismaskinen.
- Sæt aldrig holderen i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Anbring aldrig apparatet eller i nærheden af et el- eller gaskomfur.



Opbevar emballagematerialet (plastikposer, polystyrenskum) utilgængeligt for børn.



Brug ikke apparatet til personer (heller ikke børn) med nedsatte psykiske, fysiske eller sensoriske evner eller utilstrækkelig erfaring og viden, medmindre de omhyggeligt overvåges og instrueres af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Overvåg børn og sørg for, at de ikke leger med apparatet.

- Anbring aldrig apparatet eller i nærheden af et tændt el- eller gaskomfur eller en varm ovn.
- Kontrollér, at der ikke er fremmedlegemer inde i apparatet.



**Advarsel!** Hæld ikke varme væsker eller andre varme masser i ismaskinen.



**Advarsel!** Is er følsom over for bakterier. Derfor er det vigtigt, at ismaskinen og redskaberne altid er rene og tørre.

2 - DA

#### Kun for det europæiske marked:

- Brug af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og op, hvis de overvåges eller instrueres om sikker brug af apparatet og forstår de involverede risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må udføres af børn fra 8 år og op, så længe de overvåges.
- Børn må ikke lege med apparatet.

#### Tilsigtet brug

Dette tilbehør er beregnet til fremstilling af is/sorbet i kombination med SMEG-miksere i SMF-linjen.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug; det er ikke egnet til kommerciel brug af nogen art.





## Advarsler / Beskrivelse / Brug



### Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede
- manglende læsning af brugervejledningen
- manipulering med apparatets enkelte dele
- anvendelse af ikke-originale reservedele
- manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne



Opbevar omhyggeligt denne brugsanvisning. Hvis apparatet videresælges til andre personer, skal denne brugsanvisning følge med apparatet.

### BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

- 1 Kølemiddelbeholder
- 2 Adapterring
- 3 Låg
- 4 Piskeris
- 5 Adapter til piskeris
- 6 Spatel

### INDEN FØRSTE BRUG

- Pak forsigtigt apparatet ud, og fjern alt emballagemateriale og eventuelle etiketter eller klistermærker.
- Vask alle komponenter forsigtigt og tør grundigt (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse)



Før brug skal det kontrolleres, at alle komponenter er intakte.

- Under tilberedning af isen skal alle almindelige hygiejnebestemmelser overholdes.

### FORBEREDELSE

#### (Fig. 1)

#### Afkøling af ismaskinen

- Placer kølebeholderen (1) lodret i fryseren ved en temperatur på mindst -18 °C (-64,4 °F) eller lavere i mindst 18 timer.

#### Forberedelse af isblandingen

- Forbered isblandingen som angivet i afsnittet "Isopskrifter". Alle ingredienser skal blandes grundigt.
- Overhold mængderne og anvisningerne i opskriften.



Når isblandingen er klar, tilrådes det at stille den i køleskabet, indtil du er klar til at fryse isen.

### BRUG (fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Fjern beholderen (1) fra fryseren.
- Drej adapterringen (2) med uret på beholderen, indtil den låses.
- Placer beholderen (1) i skålen (7), der følger med mikseren, så den passer til den formede del (8) på adapterringen (2) med skålens (7) håndtag (9).
- Montér skålen (7) på mikseren, og blokér den (se mikserens brugsanvisning).
- Placer piskeriset (4) i beholderen.
- Anbring piskerisadapteren (5) på mikserens orbital (10); sammenkoblingen holdes i position af en magnet.
- Sænk mikserens hoved (se mikserens brugsanvisning), på adapteren (5) griber korrekt ind i piskeriset (4).
- Start mikseren på hastigheden "1".
- Hæld den forberedte isblanding i beholderen (1) ved hjælp af påfyldningsanordningen (11) på adapterringen (2).
- Lad mikseren køre i ca. 20-30 minutter, indtil

DA

DA - 3





## Brug / Rengøring



isen er klar.

- Løft mikserens hoved, og fjern adapteren (5) og piskeriset (4).
- Frigør skålen (7), og fjern den fra mikseren.
- Fjern beholderen (1) fra skålen (7).
- Frigør adapterringen (2).
- Sæt låget (3) på beholderen (1).

**i**

Isen holder en konstant temperatur i ca. 2 timer i kølebeholderen, som forinden har været anbragt i fryseren i den tid, som er angivet herover.

**i**

Brug spatelen til at fjerne isen fra beholderen (6).



For at tilberede en anden iscreme skal du rengøre kølebeholderen, tørre den og placere den i fryseren. Følg den ovennævnte fremgangsmåde, så den når den rigtige temperatur.

## RENGØRING

### (Fig. 1)

- Vent, til beholderen (1) når stuetemperatur.
- Gør alle komponenter rent med lunkent vand og opvaskemiddel.  
Kølebeholderen kan vaskes i opvaskemaskinen ved en maksimal temperatur på 50 °C (122 °F).
- Tør alle komponenter godt.

**i**

Gør ikke indersiden af beholderen (1) rent med skarpe eller slibende genstande.

## TIPS TIL EN PERFEKT IS

- Kølemiddelbeholderen indeholder 1,1 liter færdigt produkt. Overstig aldrig 700 g (1,54 lb. / 24,69 oz.) ingredienser
- For at tilberede is eller andre kolde desserter er det nødvendigt, at skålen er helt frosset
- Ved opskrifter, som kræver en forudgående tilberedning, skal du vente, til blandingen er helt afkølet i køleskabet.
- Is eller andre kolde desserter er bedst, når de er frisklavede
- For at opnå de bedste resultater er det tilrådeligt at stille kopper eller skåle i køleskabet, så isen ikke smelter for hurtigt inden servering
- Spiritus og alkoholbaserede drikkevarer er svære at fryse. Vi anbefaler derfor, at de først tilsættes, når isen eller sorbeten er næsten klar, og ikke under tilberedningen, da blandingen ellers ikke vil fryse.



Frys aldrig halvfrosset is eller is, der har været smeltet.



# Opskrifter på isblandinger



## OPSKRIFTER PÅ ISBLANDINGER

### YOGHURTIS

Ingredienser

- Frisk sødmælk g 105  
lb. 0,23/oz. 3,7
- Sukker g 105  
lb. 0,23/oz. 3,7
- Sødmælkspulver g 35  
lb. 0,08/oz. 1,23
- Yoghurt, naturlig g 355  
lb. 0,78/oz. 12,52

**I alt g 600  
lb. 1,32/oz. 21,16**

### Fremgangsmåde

- Opløs sukkeret i mælken, og varm den over lav varme i nogle få minutter.
- Hæld den søde mælk i en skål, bedst i rustfrit stål.
- Tilsæt mælkepulveret lidt ad gangen under piskning.
- Tilsæt yoghurt, og fortsæt med at blande.
- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

### Forslag:

Når yoghurtisen er næsten klar, kan du f.eks. tilsætte chokoladeflager eller hakkede hasselnødder/valnødder eller frist frugt i små stykker.

### CHOKOLADEIS

Ingredienser

- Sødmælk g 380  
lb. 0,84/oz. 13,4
- Sukker g 60  
lb. 0,13/oz. 2,12
- Kondenseret, sødet mælk g 110  
lb. 0,24/oz. 3,88
- Bitter kakao g 48  
lb. 0,11/oz. 1,69

- Salt g 2  
oz. 0,07

**I alt g 600  
lb. 1,32/oz. 21,16**

### Fremgangsmåde

- Opløs sukkeret i mælken, og varm den op til kogepunktet. Sluk for varmen, før blandingen koger.
- I en skål blandes den kondenserede mælk med kakaopulveret. Rør grundigt, og tilsæt en knivspids salt.
- Tilsæt den søde mælk, og fortsæt med at blande med en spatel ved at vende massen fra bunden til toppen.
- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

### JORDBÆRIS

Ingredienser

- Sødmælk g 180  
lb. 0,4/oz. 3,65
- Sukker g 100  
lb. 0,22/oz. 3,53
- Skummetmælkspulver g 30  
lb. 0,07/oz. 1,06
- Fløde g 80  
lb. 0,18/oz. 2,82
- Jordbær (jordbærpuré) g 210  
lb. 0,46/oz. 7,41

**I alt g 600  
lb. 1,32/oz. 21,16**

### Fremgangsmåde

- Varm mælken op ved lav varme. Tilsæt sukker og fløde, og fortsæt med at blande ved lav varme i nogle få minutter.
- Hæld den søde mælk i en skål, bedst i rustfrit stål.
- Tilsæt mælkepulveret lidt ad gangen under piskning.
- Tilsæt jordbærpuréen, mens du fortsætter med at blande.

DA

DA - 5





## Opskrifter på isblandinger

- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

### **CITRONSORBET**

Ingredienser

- Citronsaft g 135  
lb. 0,3/oz. 4,76
- Appelsinsaft g 20  
lb. 0,04/oz. 0,71
- Sukker g 180  
lb. 0,4/oz. 6,35
- Vand g 265  
lb. 0,58/oz. 9,35

**I alt g 600  
lb. 1,32/oz. 21,16**

### **Fremgangsmåde**

- Bring vand og sukker i kog. Sluk efter ca. 3 minutter, når du har opnået en sirup.
- Lad ikke blandingen koge for længe, så den ikke karamelliserer.
- Lad siruppen afkøle.
- Pres citron og appelsin, og hæld saften i en skål, bedst i rustfrit stål.
- Bland siruppen i saften, og rør godt rundt.
- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

### **APPELSINSORBET**

Ingredienser

- Vand g 145  
lb. 0,32/oz. 5,11
- Sukker g 145  
lb. 0,32/oz. 5,11
- Appelsinsaft g 300  
lb. 0,66/oz. 10,58
- Grand Marnier\* g 10  
lb. 0,02/oz. 0,35
- Strimler af appelsinskal efter smag

**I alt g 600  
lb. 1,32/oz. 21,16**

### **Fremgangsmåde**

- Bring vand og sukker i kog. Sluk efter ca. 3 minutter, når du har opnået en sirup.
  - Lad ikke blandingen koge for længe, så den ikke karamelliserer.
  - Lad blandingen afkøle.
  - Pres appelsinerne, og hæld saften i en skål, bedst i rustfrit stål.
  - Bland siruppen i saften, og rør godt rundt.
  - Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.
- \* tilsæt først Grand Marnier-likøren, når sorbetten er næsten klar.
- Alle alkoholbaserede væsker er meget svære at fryse. Hvis de tilsættes under forberedelsen af sorbetten eller isen, kan det ske, at isen ikke fryser.







## Opskrifter på isblandinger / Hvad gør jeg, hvis ...

### **KAFFEGRANITA**

Ingredienser

- Stærk kaffe g 480  
lb. 1,06/oz. 16,93
- Sukker g 120  
lb. 0,26/oz. 4,23

**I alt g 600**  
**lb. 1,32/oz. 21,16**

### **Fremgangsmåde**

- Bring 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) kaffe og 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) sukker i kog. Sluk efter ca. 3 minutter, når du har opnået en sirup. Hæld siruppen i en skål, bedst i rustfrit stål, og lad den afkøle.
- Tilsæt resten af kaffen, og rør rundt.
- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

### **GRAPEFUGTGRANITA**

Ingredienser

- Grapefrugtsaft g 320  
lb. 0,71/oz. 11,29
- Sukker g 95  
lb. 0,21/oz. 3,35
- Vand g 185  
lb. 0,41/oz. 6,53

**I alt g 600**  
**lb. 1,32/oz. 21,16**

### **Fremgangsmåde**

- Bring vand og sukker i kog. Sluk efter ca. 3 minutter, når du har opnået en sirup. Hæld siruppen i en skål, bedst i rustfrit stål, og lad den afkøle.
- Tilsæt grapefrugtsaften, og rør rundt.
- Sæt skålen i køleskabet, indtil blandingen når køleskabstemperaturen.

## Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulige årsager	Løsning
Isens konsistens er for blød eller delvist flydende	Den afkølede beholder er ikke tilstrækkeligt frosset	Lad den stå længere i fryseren, og følg anvisningerne i brugsanvisningen
	Ingredienser med forkert temperatur	Lad ingredienserne stå i køleskabet i et passende tidsrum
	Forholdet mellem ingredienserne er forkert	Kontrollér opskriften
	Fryserens temperatur er ikke passende	Kontrollér fryserens temperatur

DA







Szanowny Kliencie,

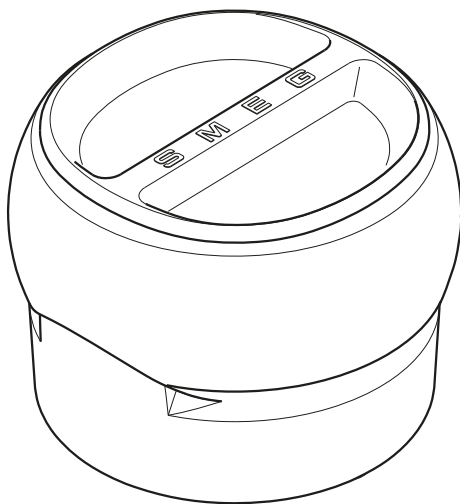
Dziękujemy za zakup produktu firmy SMEG.

Zakupując nasz produkt zdecydował/a się Pan/i na wybór unikalnego przedmiotu, który dzięki swej wyjątkowej estetyce i innowacyjnej technologii, staje się częścią wyposażenia wnętrza.

Artykuł gospodarstwa domowego Smeg zawsze idealnie koordynuje się z innymi produktami z gamy, stając się jednocześnie designerskim elementem w kuchni.

Życzymy Pani/u owocnego korzystania z zakupionego artykułu gospodarstwa domowego, z wyrazami szacunku.

**SMEG S.p.A.**



PL

Model **SMIC01**  
Maszynka do lodów

PL - 1





## Ostrzeżenia

### BEZPIECZEŃSTWO

#### Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Używać maszynki do lodów tylko w połączeniu z modelami miksera linii SMF producenta.

Pełne informacje dotyczące używania miksera znajdują się w instrukcji obsługi, dostarczonej wraz z artykułem gospodarstwa domowego.

- Montować/demontować maszynkę na mikserze z wyciągniętą z gniazdka wtyczką zasilającą.
- Nie dotykać wnętrza misy metalowymi łypatkami lub przedmiotami z ostrymi krawędziami.
- Nie używać misy w piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
- Nie ustawiać urządzenia nad lub w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.



Przechowywać opakowanie (plastykowe woreczki, styropian) z dala od zasięgu dzieci.



Nie zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i czuciowych lub z niewystarczającym doświadczeniem, chyba że są one nadzorowane i poinformowane przez osobę za nie odpowiedzialną. Nadzorować dzieci, by nie bawiły się one urządzeniem.

- Nie ustawiać urządzenia nad lub w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych, czy też przy nagrzanym piekarniku.
- Sprawdzić czy we wnętrzu urządzenia nie ma obcych przedmiotów.



**Uwaga!** Nie wlewać do misy gorących substancji/płynów.



**Uwaga!** Lody są wrażliwe na bakterie. Dlatego też bardzo ważne jest dokładne mycie i suszenie maszynki do lodów i narzędzi.

#### Tylko na rynki europejskie:

- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub poinformowane o bezpiecznym użytkowaniu i znają ryzyko z nim związane.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą wykonywać czyszczenie i konserwację urządzenia, pod warunkiem, że są nadzorowane.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

#### Użycie zgodne z przeznaczeniem

Akcesorium to przeznaczone jest do robienia lodów / sorbetów w połączeniu z mikserami SMEG linii SMF.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego; nie nadaje się do użytkowania komercyjnego.





## Ostrzeżenia / Opis / Użytkowanie



### Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za wypadki osób lub uszkodzenia rzeczy spowodowane przez:

- użytkowanie urządzenia różniące się od przewidzianego;
- niezapoznanie się z instrukcją obsługi;
- modyfikację, również pojedynczej części urządzenia;
- stosowanie nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Przechowywać starannie niniejszą instrukcję obsługi. Jeśli urządzenie zostaje przekazane innym osobom, należy do niego dołączyć również instrukcję obsługi.

### OPIS URZĄDZENIA (Rys.1)

- 1 Misa mrożąca
- 2 Pierścień pośredni
- 3 Pokrywa
- 4 Mieszadło
- 5 Adapter mieszadła
- 6 Łopatką

### PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Rozpakować ostrożnie urządzenie i ściągnąć wszystkie etykiety i naklejki.
- Dokładnie wymyć i wysuszyć wszystkie komponenty (zobacz Par. Czyszczenie i Konserwacja)



Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić czy wszystkie komponenty są w dobrym stanie.

- Podczas pracy przestrzegać wszystkich norm higienicznych.

### PRZYGOTOWANIE (Rys. 1)

#### Chłodzenie misy

- Umieścić misę mrozącą (1), w pozycji pionowej, w zamrażarce o temperaturze minimum  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) lub niższej, przez przynajmniej 18 godzin.

#### Przygotowanie masy lodowej

- Przygotować masę lodową według jednego z przepisów z paragrafu "Przepisy", pamiętając, że wszystkie składniki muszą być zimne i uważając, by dobrze się one połączyły.
- Przestrzegać ilości i instrukcji przepisu.



Gotową masę lodową zaleca się trzymać w lodówce do momentu rozpoczęcia przygotowywania lodów.

### UŻYTKOWANIE (Rys. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Wyciągnąć misę (1) z zamrażarki.
- Przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara pierścień pośredni (2) na misie, do momentu jego zablokowania.
- Włożyć misę (1) do pojemnika (7) na wyposażeniu miksera, tak, by profilowana część (8) pierścienia pośredniego (2) znalazła się w linii z uchwytem (9) pojemnika (7).
- Zamocować pojemnik (7) na mikserze, blokując go „Zobacz instrukcję miksera”.
- Umieścić w misie mieszadło (4).
- Nałożyć adapter mieszadła (5) na głowicę roboczą (10) miksera; łącznik pozostaje w pozycji dzięki działaniu magnesu.
- Obniżyć głowicę miksera „Zobacz instrukcję miksera”, tak by adapter (5) zaczepił się prawidłowo o mieszadło (4).

PL

PL - 3





## Użytkowanie / Czyszczenie



- Uruchomić mikser na prędkości „jeden”.
- Włączyć przygotowaną masę lodową do miski (1), przy pomocy lejka (11) na pierścieniu pośrednim (2).
- Lody będą gotowe po około 20-30 minutach do momentu włączenia miksera.
- Podnieść głowicę miksera, ściągnąć adapter (5) i wyjąć mieszałdo (4).
- Odczepić pojemnik (7) i wyciągnąć go z miksera.
- Wyciągnąć misę (1) z pojemnika (7).
- Odczepić pierścień pośredni (2).
- Założyć pokrywę (3) na misę (1).



W misie mrozącej, umieszczonej uprzednio w zamrażalce, przez czas podany powyżej, lody utrzymują stałą temperaturę przez około 2 godziny.



Do wybierania lodów z miski należy używać wyłącznie łopatkki (6).



W celu przygotowania drugiego smaku lodów, wmyć misę mrozącą, wysuszyć ją i włożyć do zamrażarki, śledząc instrukcje podane powyżej dla osiągnięcia prawidłowej temperatury miski.

### CZYSZCZENIE

#### (Rys. 1)

- Odczekać aż miska mroząca (1) osiągnie temperaturę pokojową.
- Wymyć wszystkie komponenty letnią wodą i płynem do mycia naczyń. Miska mroząca może być myta w zmywarce w maksymalnej temperaturze 50°C (122°F).
- Wysuszyć dokładnie wszystkie komponenty.



Nie czyścić wnętrza miski mrozącej (1) ostrymi lub ściernymi przedmiotami.

### PORADY DLA PRZYGOTOWANIA IDEALNYCH LODÓW

- Miska mroząca zawiera 1,1 litra gotowego produktu. Nie przekraczać 700 g (1,54 lb. / 24.69 oz.) składników początkowych;
- Aby uzyskać lody lub inne mrożone desery, miska musi być całkowicie zmrożona;
- Dla przepisów, w których konieczne jest wstępne podgrzewanie, odczekać na całkowite schłodzenie masy w lodówce;
- Lody i inne desery mrożone są najlepsze tuż po przygotowaniu;
- Dla uzyskania idealnego rezultatu, przed podaniem lodów zaleca się trzymanie miseczek w lodówce, by uniknąć szybkiego rozpuszczenia lodów;
- Likiery i napoje alkoholowe utrudniają zamrażanie. Zaleca się dlatego ich dodanie dopiero gdy lody lub sorbety są prawie gotowe, a nie podczas przygotowania, gdyż mogłoby to zahamować proces zamrażania.



Nigdy nie zamrażać ponownie lodów.





## Przepisy



### PRZEPISY

#### LODY JOGURTOWE

Składniki

- Mleko pełnotłuste świeże g 105  
lb. 0,23 / oz. 3.7
- Cukier g 105  
lb. 0,23 / oz. 3.7
- Mleko pełnotłuste w proszku g 35  
lb. 0,08 / oz. 1,23
- Jogurt pełnotłusty, naturalny g 355  
lb. 0.78 / oz. 12,52

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### Przygotowanie

- Rozpuścić cukier w mleku i podgrzewać na wolnym ogniu przez kilka minut.
- Wlać mleko skondensowane do miski, najlepiej stalowej.
- Mieszając mikserem, dodawać powoli mleko w proszku.
- Dodać jogurt kontynuując mieszanie.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

#### Zalecenia:

kiedy lody jogurtowe są prawie gotowe, można dodać na przykład płatki czekoladowe, posiekane orzechy czy kawałki świeżych owoców

#### LODY CZEKOLADOWE

Składniki

- Mleko pełnotłuste g 380  
lb. 0,84 / oz. 13,4
- Cukier g 60  
lb. 0,13 / oz. 2,12

- Skondensowane mleko słodzone g 110  
lb. 0,13 / oz. 3.88
- Gorzkie kakao g 48  
lb. 0,11 / oz. 1.69
- Sól g 2  
oz. 0,07

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### Przygotowanie

- Rozpuścić cukier w mleku i podgrzewać na wolnym ogniu do momentu tuż przed zagotowaniem.
- W misce wymieszać dokładnie mleko skondensowane z kakao i dodać szczyptę soli.
- Połączyć mleko skondensowane i kontynuować mieszanie łypatką od dołu do góry.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

#### LODY TRUSKAWKOWE

Składniki

- Mleko pełnotłuste g 180  
lb. 0.4 / oz. 3.65
- Cukier g 100  
lb. 0,22 / oz. 3,53
- Mleko odtłuszczone w proszku g 30  
lb. 0,07 / oz. 1,06
- Śmietanka g 80  
lb. 0,18 / oz. 2.82
- Truskawki (przetarte) g. 210  
lb. 0,46 / oz. 7,41

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### Przygotowanie

- Podgrzewać na małym ogniu przez kilka minut mleko z cukrem i śmietanką.

PL

PL - 5





## Przepisy

- Wlać mleko skondensowane do miski, najlepiej stalowej.
- Mieszając mikserem, dodawać powoli mleko w proszku.
- Dodać przecier truskawkowy, cały czas mieszając.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

### **SORBET CYTRYNOWY**

#### Składniki

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| - Sok cytrynowy    | g 135               |
|                    | lb. 0.3 / oz. 4.76  |
| - Sok pomarańczowy | g 20                |
|                    | lb. 0,04 / oz. 0.71 |
| - Cukier           | g 180               |
|                    | lb. 0.4 / oz. 6,35  |
| - Woda             | g 265               |
|                    | lb. 0,58 / oz. 9,35 |

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### **Przygotowanie**

- Zagotować wodę z cukrem i gotować przez około 3 minuty w celu uzyskania syropu.
- Nie gotować przez długi czas, by uniknąć karmelizowania.
- Schłodzić.
- Wycisnąć i wlać sok cytrynowy i pomarańczowy do miski, najlepiej stalowej.
- Dodać schłodzony syrop i dobrze wymieszać.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

### **SORBET POMARAŃCZOWY**

#### Składniki

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| - Woda                          | g 145                |
|                                 | lb. 0,32 / oz. 5.11  |
| - Cukier                        | g 145                |
|                                 | lb. 0,32 / oz. 5.11  |
| - Sok pomarańczowy              | g 300                |
|                                 | lb. 0.66 / oz. 10,58 |
| - Grand Marnier*                | g 10                 |
|                                 | lb. 0,02 / oz. 0,35  |
| - Paseczki skórki pomarańczowej | do smaku             |

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

#### **Przygotowanie**

- Zagotować wodę z cukrem i gotować przez około 3 minuty w celu uzyskania syropu.
  - Nie gotować przez długi czas, by uniknąć karmelizowania.
  - Schłodzić.
  - Wycisnąć i wlać sok pomarańczowy do miski, najlepiej stalowej.
  - Dodać schłodzony syrop i dobrze wymieszać.
  - Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.
- \* dodać Grand Marnier dopiero gdy sorbet będzie prawie gotowy. Wszystkie likiery hamują proces zamrażania, dlatego nie można dodawać ich wcześniej, gdyż masa lodowa mogłaby się nie zamrozić.







## Przepisy / Co zrobić gdy....

### **GRANITA KAWOWA**

Składniki

- Mocna kawa g 480  
lb. 1,06 / oz. 16,93
- Cukier g 120  
lb. 0,26 / oz. 4,23

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Przygotowanie**

- Zagotować 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) kawy i 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) cukru, gotując przez około 3 minuty w celu uzyskania syropu. Wlać do miski, najlepiej stalowej, i schłodzić.
- Dodać pozostałą kawę i wymieszać.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

### **GRANITA GREJPFROTOWA**

Składniki

- Sok grejpfrotowy g 320  
lb. 0,71 / oz. 11,29
- Cukier g 95  
lb. 0,21 / oz. 3,35
- Woda g 185  
lb. 0,41 / oz. 6,53

**Ogółem g 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Przygotowanie**

- Zagotować wodę z cukrem i gotować przez około 3 minuty w celu uzyskania syropu. Wlać do miski, najlepiej stalowej, i schłodzić.
- Dodać sok grejpfrotowy i wymieszać.
- Włożyć miskę do lodówki na czas niezbędny dla osiągnięcia przez zawartość miski temperatury panującej w lodówce.

## Co zrobić gdy...

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Konsystencja lodów jest za miękka lub częściowo płynna	Misa mrożąca nie została odpowiednio zmrożona	Włożyć ponownie do zamrażarki, śledząc wskazania podane w instrukcji
	Składniki w nieprawidłowej temperaturze	Pozostawić w lodówce składniki na odpowiednią ilość czasu
	Składniki wymieszane w złej proporcji	Sprawdzić przepis
	Nieprawidłowa temperatura zamrażarki	Sprawdzić temperaturę zamrażarki

PL

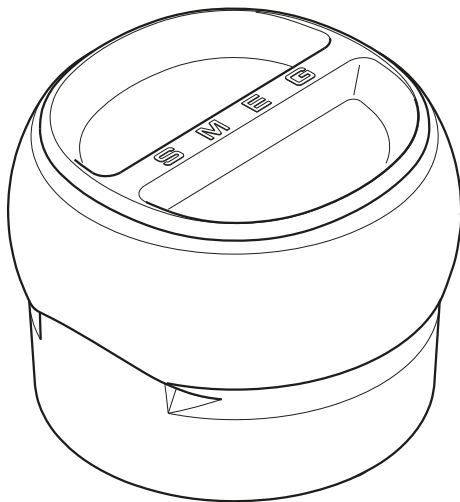






Arvoisa Asiakas,  
Kiitämme sinua SMEG-tuotteen hankinnan johdosta.  
Valitsemalla tuotteemme valitset ratkaisun, jossa muotoilu yhdistettynä innovatiiviseen tekniseen suunnitteluun saa aikaan yksilöllisiä esineitä, jotka muuttuvat sisustuselementeiksi.  
Smeg-kodinkone sopii aina täydellisesti yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samanaikaisesti design-tuotteena keittiössä.  
Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista.  
Sydämellisin terveisin.

**SMEG S.p.A.**



FI

**Malli SMIC01**  
**Jäätelökone**

FI - 1





## Varoitukset

### TURVALLISUUS

#### Tärkeitä turvaohjeita

Käytä jäätelökoneita vain yhdessä valmistajan linjan SMF yleiskoneen mallien kanssa.

Yleiskoneen käyttöön liittyviä täydellisiä tietoja varten, viittaa kodinkoneen ohella toimitettuun ohjekirjaan.

- Asenna/irrota kodinkoneessa oleva jäätelökone vain virtapistoke irti kytkettynä.
- Älä käytä metallilastoja tai teräväreunaisia esineitä jäätelökoneiden sisällä.
- Älä käytä astiaa uunissa tai mikroaaltouunissa.
- Älä sijoita konetta sähkö- tai kaasuliesien tai lämmitetyn uunin päälle tai läheisyyteen.



Säilytä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipehmusteet) lasten ulottumattomissa.



Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten) käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

- Älä sijoita konetta sähkö- tai kaasuliesien päälle tai lämmitettyyn uuniin.
- Tarkista, ettei koneen sisällä ole vieraita esineitä.



**Varoitus!** Älä kaada jäätelökoneen sisälle aineita/kuumia nesteitä.



**Varoitus!** Jäätelö on bakteerialtis. Näin ollen on tärkeää, että jäätelökone ja työkalut puhdistetaan ja kuivataan aina huolella.

2 - FI

#### Vain Euroopan markkinoille:

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta ellei heidän toimintaansa valvota tai laitteen turvallista käyttöä opeteta ja käyttöön liittyviä riskejä ymmärretä.
- 8-vuotiaat lapset voivat suorittaa laitteen puhdistuksen ja huollon jos heidän toimintaansa valvotaan.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

#### Oikea käyttö

Tämä lisävaruste on tarkoitettu jäätelön / sorbetin valmistukseen linjan SMF SMEG-yleiskoneen mallien kanssa.

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön; se ei sovellu ammattikäyttöön.





## Varoituksia / Kuvaus / Käyttö



### Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaan lukematta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- ei alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Säilytä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

### LAITTEEN KUVAUS (Kuva 1)

- 1 Jäähdytysastia
- 2 Sovitinrenkas
- 3 Kanssi
- 4 Vispilä
- 5 Vispilän sovitin
- 6 Sekoituslasta

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Pura laite huolella pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat tai etiketit.
- Pese ja kuivaa kaikki komponentit huolella (ks. kappale Puhdistus ja hoito)



Ennen käyttöä tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä.

- Työstön aikana noudata kaikkia hyvän käytännön hygieniasääntöjä.

### VALMISTUS (Kuva 1)

#### Jäätelökoneen jäähdytys

- Aseta jäähdytysastia (1), pystysuoraan asentoon pakastimeen vähintään -18 °C (-64,4°F) minimilämpötilaan tai alle vähintään 18 tunniksi.

#### Jäätelöseoksen valmistus

- Valmistele jäätelöseos kappaleessa "Seoksen reseptit" osoitetulla tavalla huolehtimalla, että ne sekoittuvat kunnolla.
- Noudata reseptin määriä ja ohjeita.



Kun jäätelöseos on valmistettu, säilytä sitä jääkaapissa, kunnes olet valmis jäätelön valmistukseen.

### KÄYTTÖ (Kuva 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Ota astia pois (1) pakastimesta.
- Käännä sovitinrenkasta (2) myötäpäivään, kunnes se lukittuu.
- Aseta astia (1) yleiskoneen varusteena annettuun kulhoon (7) asettamalla sovitinrenkaan (2) muotoiltu kohta (8) kohdakkain kulhon (7) kahvan (9) kanssa.
- Aseta kulho (7) yleiskoneeseen lukitsemalla "Ks. yleiskoneen ohjekirja".
- Aseta astian sisälle vispilä (4).
- Kiinnitä vispilän sovitin (5) yleiskoneen (10) kiertopäähän; liitos jää paikoilleen magneetin ansiosta.
- Laske yleiskoneen pää alas "Ks. yleiskoneen ohjekirja" siten, että sovitin (5) kiinnittyy oikein vispilään (4).
- Käynnistä yleiskone nopeudelle "yksi".
- Kaada edellä valmistettu jäätelö astiaan (1), sovitinrenkaan (2) liukukappaletta (11)

11

FI - 3





## Käyttö / Puhdistus




käyttämällä.

- Anna yleiskoneen toimia noin 20-30 minuuttia, kunnes jäätelö on valmis.
- Nosta yleiskoneen pää ylös ja ota pois sovitin (5) ja vispilä (4).
- Irrota kulho (7) ja ota se pois yleiskoneesta.
- Ota astia (1) pois kulhosta (7).
- Irrota sovitin renkas (2).
- Asenna kansi (3) astian päälle (1).

**i** Jäätelö jää vakaaseen lämpötilaan jäähdytysastian sisälle noin 2 tunniksi, joka asetettiin edellä pakastimeen osoitetuksi ajaksi.

**i** Ota jäätelöä astiasta yksinomaan sekoituslastaa käyttämällä (6).

 Toisen jäätelömaun valmistamiseksi, puhdista jäähdytysastia, kuivaa ja aseta se takaisin pakastimeen noudattamalla edellä osoitettuja tapoja, kunnes oikea lämpötila saavutetaan.

### PUHDISTUS (Kuva 1)

- Odota, että astia (1) saavuttaa huonelämpötilan.
- Puhdista kaikki osat haalealla vedellä ja astianpesuaineella.  
Jäähdytysastia voidaan pestä astianpesukoneessa korkeintaan 50 °C (122°F) lämpötilassa
- Kuivaa kaikki osat huolella.

**i** Älä puhdista astian (1) sisäosaa terävillä tai hankaavilla esineillä.

### VINKKEJÄ TÄYDELLISEN JÄÄTELÖN VALMISTUKSEEN

- Jäähdytysastia sisältää 1,1 litraa valmista tuotetta. Älä ylitä 700 g (1.54 lb. / 24.69 oz.) alkuperäisiä ainesosia.
- Jäätelön tai muiden kylmien jälkiruokien valmistamiseksi kulhon on oltava täysin jäässä
- Reseptejä varten, jotka vaativat esivalmistusta, odota valmisteen jäähtymistä kokonaan jääkaapissa
- Jäätelö tai muut kylmät jälkiruoat ovat parhaimmillaan juuri valmistettuina
- Ihanteellisia tuloksia varten, ennen jäätelön annostelua on suositeltavaa pitää kuppeja tai kulhoja jääkaapissa, jotta sen liian nopeaa sulamista voitaisiin välttää
- Liköörit ja alkoholipohjaisilla juomilla on korkea jäähtymistä estävä vaikutus. Näin ollen niiden lisäämistä suositellaan vasta sitten kun jäätelö tai sorbetti on melkein valmista eikä valmistuksen aikana, sillä se voi estää sitä jäähtymästä.

 Älä koskaan jäädytä uudelleen sulanutta tai puolijäätynyttä jäätelöä.





# Seoksen reseptit



## SEKOIKSEN RESEPTIT

### JOGURTTIJÄÄTELÖ

Valmistusaineet

- |  |                      |
|--|----------------------|
| - Tuore täysmaito                        | g 105                |
|  | lb. 0.23 / oz. 3.7   |
| - Sokeri                                 | g 105                |
|  | lb. 0.23 / oz. 3.7   |
| - Täysmaitojauho                         | g 35                 |
|  | lb. 0.08 / oz. 1.23  |
| - Täysrasvainen jogurtti,<br>maustamaton | g 355                |
|  | lb. 0.78 / oz. 12.52 |

**Yhteensä g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Valmistus

- Liuota sokeri maitoon ja lämmitä pienellä liekillä muutaman minuutin ajan.
- Kaada sokeroitu maito kulhoon, mieluummin teräskulhoon.
- Vispilällä sekoittamalla lisää vähitellen maitojauhe.
- Lisää jogurtti jatkamalla sekoittamista.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

### Neuvoja:

kun jogurttijäätelö on melkein valmista, voit lisätä esimerkiksi suklaahiutaleita tai murskattuja pähkinöitä sekä tuoreita hedelmäpaloja.

### SUKLAAJÄÄTELÖ

Valmistusaineet

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| - Tuore täysmaito          | g 380               |
|                            | lb. 0.84 / oz. 13.4 |
| - Sokeri                   | g 60                |
|                            | lb. 0.13 / oz. 2.12 |
| - Sokeroitu maitotiiviste  | g 110               |
|                            | lb. 0.24 / oz. 3.88 |
| - Sokeroimaton kaakaojauhe | g 48                |
|                            | lb. 0.11 / oz. 1.69 |

- |         |          |
|---------|----------|
| - Suola | g 2      |
|         | oz. 0.07 |

**Yhteensä g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Valmistus

- Liuota sokeri maitoon ja lämmitä pienellä liekillä sammuttamalla ennen kuin kiehumispiste saavutetaan.
- Sekoita kulhossa maitotiiviste ja kaakao kunnolla ja lisää hyppysellinen suolaa.
- Kaada joukkoon sokeroitu maito ja jatka sekoittamista sekoituslastalla alhaalta ylöspäin.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

### MANSIKKAJÄÄTELÖ

Valmistusaineet

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| - Tuore täysmaito  | g 180               |
|                    | lb. 0.4 / oz. 3.65  |
| - Sokeri           | g 100               |
|                    | lb. 0.22 / oz. 3.53 |
| - Kevyt maitojauho | g 30                |
|                    | lb. 0.07 / oz. 1.06 |
| - Kerma            | g 80                |
|                    | lb. 0.18 / oz. 2.82 |
| - Mansikka (sose)  | g 210               |
|                    | lb. 0.46 / oz. 7.41 |

**Yhteensä g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### Valmistus

- Lämmitä maitoa, sokeria ja kermaa pienellä liekillä muutama minuutti.
- Kaada sokeroitu maito kulhoon, mieluummin teräskulhoon.
- Vispilällä sekoittamalla lisää vähitellen maitojauhe.
- Lisää mansikkasose jatkamalla sekoittamista.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

UL

FI - 5





## Seoksen reseptit

### SITRUUNASORBETTI

Valmistusaineet

- Sitruunamehu	g 135
	lb. 0.3 / oz. 4.76
- Appelsiinimehu	g 20
	lb. 0.04 / oz. 0.71
- Sokeri	g 180
	lb. 0.4 / oz. 6.35
- Vesi	g 265
	lb. 0.58 / oz. 9.35

**Yhteensä** **g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Valmistus**

- Kiehauta vesi ja sokeri sammuttamalla liekin noin 3 minuutin kuluttua siirapin saamiseksi.
- Älä anna kiehua liian pitkään estääksesi sen karamellisoitumista.
- Anna jäähtyä.
- Purista ja kaada sitruuna- ja appelsiinimehu kulhoon, mieluummin teräskulhoon.
- Lisää siihen jäähtynyt siirappi sekoittamalla kunnolla.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

### APPELSIINISORBETTI

Valmistusaineet

- Vesi	g 145
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Sokeri	g 145
	lb. 0.32 / oz. 5.11
- Appelsiinimehu	g 300
	lb. 0.66 / oz. 10.58
- Grand Marnier*	g 10
	lb. 0.02 / oz. 0.35

- Appelsiini kuoren viipaleita maun mukaan

**Yhteensä** **g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Valmistus**

- Kiehauta vesi ja sokeri sammuttamalla liekki noin 3 minuutin kuluttua siirapin saamiseksi.
- Älä anna kiehua liian pitkään estääksesi sen karamellisoitumista.
- Anna jäähtyä.
- Purista ja kaada appelsiinimehu kulhoon, mieluummin teräskulhoon.
- Lisää siihen jäähtynyt siirappi sekoittamalla kunnolla.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.
- \* lisää Grand Marnier likööri vasta sitten kun sorbetti on melkein valmis.

Kaikkien liköörien ominaisuuteen kuuluu korkea jäätymisenesto-ominaisuus, jonka vuoksi, jos sitä lisätään sorbetin tai jäätelön muodostumisvaiheessa se ei välttämättä jäädy.







## Seoksen reseptit / Mitä tehdä, jos...

### **KAHVIJÄÄ**

Valmistusaineet

- Vahvaa kahvia g 480  
lb. 1.06 / oz. 16.93
- Sokeri g 120  
lb. 0.26 / oz. 4.23

**Yhteensä g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Valmistus**

- Kiehauta 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) kahvia ja 120 g (0.26 lb./ 4.23 oz.) sokeria sammuttamalla liekin noin 3 minuutin kuluttua siirapin saamiseksi. Kaada kulhoon, mieluummin teräskulhoon, ja anna jäähtyä.
- Lisää jäljelle jäävä kahvi ja sekoita.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

### **GREIPPJÄÄ**

Valmistusaineet

- Greippimehu g 320  
lb. 0.71 / oz. 11.29
- Sokeri g 95  
lb. 0.21 / oz. 3.35
- Vesi g 185  
lb. 0.41 / oz. 6.53

**Yhteensä g 600**  
**lb. 1.32 / oz. 21.16**

### **Valmistus**

- Kiehauta vesi ja sokeri sammuttamalla liekin noin 3 minuutin kuluttua siirapin saamiseksi. Kaada kulhoon, mieluummin teräskulhoon, ja anna jäähtyä.
- Lisää greippimehu ja sekoita.
- Laita astia jääkaappiin tarvittavaksi ajaksi, jotta seos saavuttaa jääkaappilämpötilan.

## Mitä tehdä, jos...

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Jos jäätelö on liian pehmeää tai osittain nestemäistä	Jäähdytettyä astiaa ei ole pakastettu riittävästi	Pidennä sen säilytysaikaa pakastimessa noudattamalla ohjekirjassa annettuja ohjeita
	Ainesosat väärässä lämpötilassa	Jätä ainesosat jääkaappiin sopivaksi ajaksi
	Ainesosat sekoitettu väärässä suhteessa	Tarkista resepti
	Pakastimen lämpötila sopimaton	Tarkista pakastimen lämpötila

11

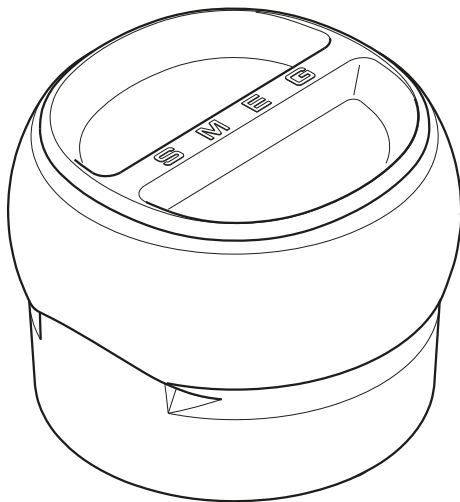






Kjære kunde,  
Takk for at du har valgt et SMEG-produkt.  
Ved å velge et av våre produkter har du valgt en løsning der den gjennomtenkte estetikken og en nyskapende teknisk planløsning har skapt unike produkter som blir innredningselementer.  
Et husholdningsapparat fra Smeg koordineres nemlig alltid perfekt med andre produkter i denne samme serien og kan samtidig utgjøre et designelement på kjøkkenet.  
Vi håper at du vil sette pris på alle funksjonene til husholdningsapparatet ditt.  
Med vennlig hilsen

**SMEG S.p.A.**



**Modell SMIC01**  
Ismaskin

NO - 1





## Advarsler

### SIKKERHET

#### Grunnleggende sikkerhetsadvarsler

Du må kun bruke ismaskintilbehøret sammen med kjøkkenmaskinmodeller i produsentens SMF-serie. For komplett informasjon om bruken av kjøkkenmaskinen henviser vi til bruksanvisningen som følger med det husholdningsapparatet.

- Monter/demonter ismaskinen på kjøkkenmaskinen bare med støpselet på kjøkkenmaskinen frakoblet.
- Ikke bruk metallspatler eller andre gjenstander med skarpe kanter inne i ismaskinen.
- Ikke bruk beholderen i ovnen eller i mikrobølgeovnen.
- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av elektriske ovner eller gassovner.



Hold alt emballasjematerialet (plastposer, ekspandert polystyren) borte fra barns rekkevidde.



Ikke la noen personer (også barn) med reduserte fysiske, mentale eller sansemessige evner, eller som har utilstrekkelig kunnskap og erfaring bruke apparatet, men mindre de overvåkes av og får opplæring av noen som er ansvarlige for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av elektriske ovner eller gassovner, eller inne i en varm ovn.
- Kontroller at det ikke er fremmedlegemer inne i apparatet.



**Obs!** Ikke hell varme stoffer/væsker inn i ismaskinen.



**Obs!** Is er følsom for bakterier. Det er derfor viktig at du bare bruker godt rengjorte og tørre redskaper sammen med ismaskinen.

#### Kun for det europeiske markedet:

- Bruk av dette apparatet er tillatt for barn eldre enn 8 år hvis de overvåkes av eller får opplæring i sikker bruk av apparatet og er klar over risikoen som er forbundet med bruk av apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold kan utføres av barn på 8 år eller eldre, så fremt de overvåkes.
- Barn må ikke leke med apparatet.

#### Bruk i samsvar med formålet

Dette tilbehøret er laget for produksjon av is/sorbet i kombinasjon med kjøkkenmaskinene fra SMEG i serien SMF.

Dette apparatet er laget utelukkende for bruk i hjemmet. Det er ikke egnet til noen form for kommersiell bruk.





## Advarsler / Beskrivelse / Bruk



### Produsentens ansvar

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer og gjenstander som skyldes:

- bruk av apparatet til andre formål enn det er laget for
- manglende lesning av bruksanvisningen
- tukling også med en enkelt del av apparatet
- bruk av ikke originale reservedeler
- manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene.



Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis apparatet overlates til andre må du alltid også gi dem denne bruksanvisningen.

### BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig.1)

- 1 Isbeholder
- 2 Adapterring
- 3 Deksel
- 4 Visp
- 5 Adapter for visp
- 6 Spatel

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Pakk forsiktig ut hele apparatet og fjern alt emballasjematerialer og eventuelle etiketter eller klistremerker.
- Vask alle komponentene grundig og tørk dem godt (se avsn. Rengjøring og vedlikehold)



Før bruk må du kontrollere at alle delene er hele og uskadet.

- Når du lager isen må du alltid overholde alle hygieniske standarder og følge sunn fornuft.

### FORBEREDELSE

#### (Fig. 1)

#### Avkjøling av ismaskinen

- Sett isbeholderen (1) i vertikal posisjon i fryseren ved en minimumstemperatur på  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-64,4^{\circ}\text{F}$ ) eller kaldere i minst 18 timer.

#### Tilberedning av isblandingen

- Gjør klar blandingen som angitt i avsnittet "Oppskriftssamling". Pass på at alle ingrediensene blandes skikkelig.
- Overhold mengdangivelsene og instruksjonene gitt i oppskriften.



Når du har gjort klar isblandingen anbefaler vi at du oppbevarer denne i kjøleskapet til du er klar til å tilberede isen.

### BRUK (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- Ta beholderen (1) ut av fryseren.
- Drei adapterringen (2) i klokkeretningen på beholderen, helt til den låses på plass.
- Sett isbeholderen (1) inn i bollen (7) på kjøkkenmaskinen og plasser den formede delen (8) av adapterringen (2) overens med håndtaket (9) på bollen (7).
- Monter bollen (7) på kjøkkenmaskinen og lås den fast, se bruksanvisningen for kjøkken maskinen.
- Plasser vispen (4) inne i beholderen.
- Sett vispadapteren (5) på festet (10) på kjøkkenmaskinen. Koblingen holdes på plass av en magnet
- Senk hodet på kjøkkenmaskinen, se bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen, slik at adapteren (5) fester seg korrekt på vispen (4).

OZ

NO - 3





## Bruk / Rengjøring



- Sett kjøkkenmaskinen på hastighet "en".
- Hell den klargjorte isblandingen inn i beholderen (1), ved hjelp av trekten (11) på adapterringen (2).
- La kjøkkenmaskinen fungere i cirka 20-30 minutter, til isen er klar.
- Løft hodet på kjøkkenmaskinen og fjern adapteren (5) og vispen (4).
- Løsne bollen (7) og fjern den fra kjøkkenmaskinen.
- Fjern beholderen (1) fra bollen (7).
- Løsne adapterringen (2).
- Sett lokket (3), på beholderen (1).



Isen holder konstant temperatur i cirka 2 timer inne i kjølebeholderen, når denne har vært plassert i fryseren i så lang tid som tidligere angitt.



Bruk utelukkende spatelen (6) til å ta isen ut av beholderen.



For å tilberede en annen is må du rengjøre isbeholderen, tørke den og sette den inn i fryseren igjen i henhold til anvisningene som er gitt tidligere, til beholderen har riktig temperatur.

## RENGJØRING

### (Fig. 1)

- Vent til beholderen (1) når romtemperatur.
- Rengjør alle delene i lunkent vann og oppvaskmiddel. Isbeholderen kan vaskes i oppvaskmaskin ved en maks. temperatur på 50°C (122°F).
- Tørk alle komponentene godt.



Ikke rengjør inne i beholderen (1) med skarpe eller slipende gjenstander.

## RÅD FOR PERFEKT IS

- Kjølebeholderen rommer 1,1 liter ferdig produkt. Ikke overstig 700 gr. (1,54 lb. / 24,69 oz.) startingredienser
- For å lage is eller andre kalde desserter er det nødvendig at beholderen er helt fryst.
- For oppskrifter som krever forhåndstilberedning må du vente til blandingen er helt avkjølt i kjøleskapet
- Is eller andre kalde desserter er best nylagede.
- For optimalt resultat anbefaler vi at du oppbevarer skålene i kjøleskapet før du serverer isen, slik at du unngår at den smelter for raskt.
- Likører og alkoholbaserte drikker har en kraftig antifrysende virkning. Vi anbefaler derfor at du først tilsetter slike produkter når isen eller sorbeten er nesten klar, og ikke under selve tilberedningen, da det vil kunne føre til at isen ikke fryser.



Frys aldri inn igjen tint eller halvtint is.





# Oppskriftsamling



## OPPSKRIFTSSAMLING

### YOGHURTIS

Ingredienser

- Fersk helmelk g. 105  
lb. 0,23 / oz. 3,7
- Sukker g. 105  
lb. 0,23 / oz. 3,7
- Helmelk i pulver g. 35  
lb. 0,08 / oz. 1,23
- Hel yoghurt uten smak, g. 355  
lb. 0,78 / oz. 12,52

**Totalt** **g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### Framgangsmåte

- Løs opp sukkeret i melken og varm opp noen minutter ved svak varme.
- Hell melken og sukkeret i en bolle, helst av stål.
- Bruk en visp til å gradvis blande inn pulvermelken.
- Tilsett yoghurt og fortsett og blande.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

### Forslag:

Når yoghurtisen er nesten ferdig kan du om ønskelig tilsette sjokoladebiter eller hakkede nøtter eller valnøtter, eller biter av frisk frukt.

### SJOKOLADEIS

Ingredienser

- Helmelk g. 380  
lb. 0,84 / oz. 13,4
- Sukker g. 60  
lb. 0,13 / oz. 2,12
- Kondensert sukret melk g. 110  
lb. 0,24 / oz. 3,88

- Kakao g. 48  
lb. 0,11 / oz. 1,69
- Salt g. 2  
oz. 0,07

**Totalt** **g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### Framgangsmåte

- Løs opp sukkeret i melken og varm opp ved smak varme, slå av før kokepunktet.
- Bland den kondenserte melken med kakaopulveret i en bolle. Bland skikkelig og tilsett litt salt.
- Tilsett den sukrede melken og fortsett å blande med en spatel, nedenfra og oppover.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

### JORDBÆRIS

Ingredienser

- Helmelk g. 180  
lb. 0,4 / oz. 3,65
- Sukker g. 100  
lb. 0,22 / oz. 3,53
- Skummetmelk i pulver g. 30  
lb. 0,07 / oz. 1,06
- Fløte g. 80  
lb. 0,18 / oz. 2,82
- Jorbær (moste) g. 210  
lb. 0,46 / oz. 7,41

**Totalt** **g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### Framgangsmåte

- Varm opp melken, sukkeret og fløten over lav varm varme i et par minutter.
- Hell melken og sukkeret i en bolle, helst av stål.
- Bruk en visp til å gradvis blande inn pulvermelken.

ON

NO - 5





## Oppskriftsamling

- Tilsett de fleste jordbærene og fortsett og blande.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

### **SITRONSORBET**

Ingredienser

- Sitronsaft g. 135  
lb. 0,3 / oz. 4,76
- Appelsinsaft g. 20  
lb. 0,04 / oz. 0,71
- Sukker g. 180  
lb. 0,4 / oz. 6,35
- Vann g. 265  
lb. 0,58 / oz. 9,35

**Totalt g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Framgangsmåte**

- Kok opp vann og sukker. Slå av etter cirka 3 minutter for å få en passende sirup.
- Ikke la blandingen koke for lenge, for å unngå at den karamelliserer seg.
- Avkjøl.
- Press sitronen og appelsinen og hell saften i en bolle, helst av stål.
- Tilsett den avkjølte sirupen og bland skikkelig.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

### **APPELSINSORBET**

Ingredienser

- Vann g. 145  
lb. 0,32 / oz. 5,11
- Sukker g. 145  
lb. 0,32 / oz. 5,11
- Appelsinsaft g. 300  
lb. 0,66 / oz. 10,58
- Grand Marnier\* g. 10  
lb. 0,02 / oz. 0,35
- Strimler av appelsinskall qb

**Totalt g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### **Framgangsmåte**

- Kok opp vann og sukker. Slå av etter cirka 3 minutter for å få en passende sirup.
  - Ikke la blandingen koke for lenge, for å unngå at den karamelliserer seg.
  - Avkjøl.
  - Press appelsinen og hell saften i en bolle, helst av stål.
  - Tilsett den avkjølte sirupen og bland skikkelig.
  - Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.
- \* tilsett Grand Marnier først når sorbeten er nesten klar.  
Alle likører har en sterk antifrysende virkning, så hvis de tilsettes mens sorbeten eller isen lages er det en fare for at blandingen ikke fryser.







## Oppskriftsamling / Hva skal jeg gjøre hvis...

### KAFFEGRANITÈ

Ingredienser

- Sterk kaffe g. 480
- lb. 1,06 / oz. 16,93
- Sukker g. 120
- lb. 0,26 / oz. 4,23

**Totalt** **g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### Framgangsmåte

- Kok opp 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) kaffe og 120 g (0,26 lb./ 4,23 oz.) sukker, slå av etter cirka 3 minutter for å få en sirup. Hell i en bolle, helst av stål, og la avkjøles.
- Tilsett den resterende kaffen og bland.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

### POMPELMUSGRANITÈ

Ingredienser

- Pompelmussaft g. 320
- lb. 0,71 / oz. 11,29
- Sukker g. 95
- lb. 0,21 / oz. 3,35
- Vann g. 185
- lb. 0,41 / oz. 6,53

**Totalt** **g. 600**  
**lb. 1,32 / oz. 21,16**

### Framgangsmåte

- Kok opp vann og sukker. Slå av etter cirka 3 minutter for å få en passende sirup. Hell i en bolle, helst av stål, og la avkjøles.
- Tilsett pompelmussaft og bland.
- Sett bollen i kjøleskapet så lenge det er nødvendig for at blandingen skal få kjøleskapstemperatur.

## Hva skal jeg gjøre hvis...

Problem	Mulige årsaker	Løsningen
Konsistensen på isen er for myk eller den er delvis flytende.	Isbeholderen har ikke blitt tilstrekkelig avkjølt.	La beholderen stå i fryseren lenge nok, følg anvisningene i gitt i bruksanvisningen.
	Ingrediensene hadde ikke riktig temperatur.	La ingrediensene stå lenge nok i kjøleskapet
	Ingrediensene er blandet i feil proporsjoner	Sjekk oppskriften.
	Uegnet frysertemperatur.	Sjekk temperaturen i fryseren.









## وصفات الخلط / ما العمل إذا.....



<b>جرانيتا الجريب فروت</b>	<b>جرانيتا القهوة</b>
المكونات	المكونات
- عصير جريب فروت	- قهوة قوية
320 جم .	480 جم .
0,71 رطل. / 11,29 أوقية.	1,06 رطل. / 16,93 أوقية.
95 جم .	120 جم .
0,21 رطل. / 3,35 أوقية.	0,26 رطل. / 4,23 أوقية.
185 جم .	600 جم .
0,41 رطل. / 6,53 أوقية.	1,32 رطل. / 21,16 أوقية.
600 جم .	
<b>الإجمالي</b>	<b>الإجمالي</b>
1,32 رطل. / 21,16 أوقية.	
<b>التحضير</b>	<b>التحضير</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اترك الماء والسكر ليغلي، ثم أطفئ بعد حوالي 3 دقائق للحصول على شراب. صب المحتوى في إناء يفضل أن يكون الفولاذ ثم اتركه ليبرد.</li> <li>• أضف عصير الجريب فروت وقرم بالتقليب.</li> <li>• ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل إلى درجة حرارة المبرد.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قمر بغلي 120 جم (0,26 رطل. / 4,23 أوقية.) من القهوة و 120 جم (0,26 رطل. / 4,23 أوقية.) مع الإطفاء بعد 3 دقائق تقريبًا للحصول على شراب. صب المحتوى في إناء يفضل أن يكون الفولاذ ثم اتركه ليبرد.</li> <li>• أضف القهوة المتبقية واستمر بالتقليب.</li> <li>• ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.</li> </ul>

## ما العمل إذا.....

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
قمر بإطالة وقت حفظ الحاوية في المجمد باتباع الإجراءات المبينة في الكتيب	لم يتم تجميد حاوية التبريد بشكل كاف	كان قوام الآيس كريم لينًا جدًا أو سائلًا
اترك المكونات في المبرد لوقت مناسب	كانت المكونات على درجة حرارة غير صحيحة	بشكل جزئي
تحقق من الوصفة	تم خلط المكونات بنسب غير صحيحة	
تحقق من درجة حرارة الفريزر	كانت درجة حرارة التجميد غير مناسبة	





## وصفات الخلط



- من الفولاذ.
- قمر بمزج الشراب المبرد مع تقلبيه جيداً.
- ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.

### مخفوق البرتقال

- المكونات
- ماء 145 جم .
- 0,32 رطل . / 5,11 أوقية.
- سكر 145 جم .
- 0,32 رطل . / 5,11 أوقية.
- عصير برتقال 300 جم .
- 0,66 رطل . / 10,58 أوقية.
- جران مارنييه\* 10 جم .
- 0,02 رطل . / 0,35 أوقية.
- شرائح قشر البرتقال كمية كافية
- الإجمالي** 600 جم .
- 1,32 رطل . / 21,16 أوقية.**

### التحضير

- اترك الماء والسكر ليغلي، ثم أطفئ بعد حوالي 3 دقائق للحصول على شراب.
- لا تدع الخليط يغلي لفترة طويلة لمنعه من الكرملة.
- اتركه ليبرد.
- قمر بعصر البرتقال وصب العصير في إناء من الفولاذ.
- قمر بمزج الشراب المبرد مع تقلبيه جيداً.
- ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.
- \* أضف Grand Marnier فقط عندما يكون المخفوق جاهزاً.
- جميع المشروبات الروحية تتمتع بقوة عالية مضادة للتجمد، ولذلك فقد لا يتجمد المنتج إذا تم إضافتها في مرحلة إعداد المخفوق أو الآيس كريم.

- الإجمالي** 600 جم .
- 1,32 رطل . / 21,16 أوقية.**

### التحضير

- قمر بتسخين الحليب مع السكر والقشدة على نار هادئة، واستمر بالتسخين على نار خفيفة لبضع دقائق.
- صب الحليب المُحلّى في إناء يفضل أن يكون من الفولاذ.
- قمر بإضافة مسحوق الحليب شيئاً فشيئاً أثناء تقليب الخليط بالمضرب.
- أضف مهروس الفراولة مع الاستمرار بالتقليب.
- ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.

### مخفوق الليمون

- المكونات
- عصير ليمون 135 جم .
- 0,3 رطل . / 4,76 أوقية.
- عصير برتقال 20 جم .
- 0,04 رطل . / 0,71 أوقية.
- سكر 180 جم .
- 0,4 رطل . / 6,35 أوقية.
- ماء 265 جم .
- 0,58 رطل . / 9,35 أوقية.
- الإجمالي** 600 جم .
- 1,32 رطل . / 21,16 أوقية.**

### التحضير

- اترك الماء والسكر ليغلي، ثم أطفئ بعد حوالي 3 دقائق للحصول على شراب.
- لا تدع الخليط يغلي لفترة طويلة لمنعه من الكرملة.
- اتركه ليبرد.
- قمر بعصر الليمون والبرتقال وصب العصير في إناء

AR





## وصفات الخلط

### آيس كريم الشيكولاتة

#### المكونات

- حليب كامل الدسم 80 جم .
- 0,84 رطل . / 13,4 أوقية.
- سكر 60 جم .
- 0,13 رطل . / 2,12 أوقية.
- حليب مكثف كامل الدسم 110 جم .
- 0,24 رطل . / 3,88 أوقية.
- كاكاو مُر 48 جم .
- 0,11 رطل . / 1,69 أوقية.
- ملح 2 جم .
- 0,07 أوقية.
- **600 جم**
- **1,32 رطل . / 21,16 أوقية.**

#### الإجمالي

### التحضير

- قمر بجل السكر في الحليب والتسخين على نار هادئة والإطفاء قبل الغليان.
- قمر بمزج الحليب المكثف مع الكاكاو في إناء واخبط جيدا ثم أضف قليلاً من الملح.
- أضف الحليب المُحلى واستمر بالتقليب باستخدام ملعقة المزج من الأسفل للأعلى.
- ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.

### آيس كريم الفراولة

#### المكونات

- حليب كامل الدسم 180 جم .
- 0,4 رطل . / 3,65 أوقية.
- سكر 100 جم .
- 0,22 رطل . / 3,53 أوقية.
- مسحوق حليب منزوع الدسم 30 جم .
- 0,7 رطل . / 1,06 أوقية.
- قشدة 80 جم .
- 0,18 رطل . / 2,82 أوقية.
- فراولة (مهروس اللَّب) 210 جم .
- 0,46 رطل . / 7,41 أوقية.

### وصفات الخلط

### آيس كريم الزبادي

#### المكونات

- حليب طازج كامل الدسم 105 جم .
- 0,23 رطل . / 3,7 أوقية.
- سكر 105 جم .
- 0,23 رطل . / 3,7 أوقية.
- مسحوق حليب كامل الدسم 35 جم .
- 0,08 رطل . / 1,23 أوقية.
- زبادي طبيعي كامل الدسم 355 جم .
- 0,78 رطل . / 12,52 أوقية.
- **600 جم**
- **1,32 رطل . / 21,16 أوقية.**

#### الإجمالي

### التحضير

- قمر بجل السكر في الحليب والتسخين على نار هادئة لبضع دقائق.
- صب الحليب المُحلى في إناء يفضل أن يكون من الفولاذ.
- قمر بإضافة مسحوق الحليب شيئاً فشيئاً أثناء تقليب الخليط بالمضرب.
- أضف الزبادي مع الاستمرار في التقليب.
- ضع الإناء في المجمد للوقت المحدد حتى يصل الخليط إلى درجة حرارة المبرد.

### مقترحات:

عندما يكون آيس كريم الزبادي جاهزاً تقريباً، يمكنك إضافة، على سبيل المثال، رقائق الشيكولاتة، أو الجوز / البندق، أو قطع الفاكهة الطازجة.





## الاستخدام / التنظيف



### التنظيف

#### (شكل 1)

- انتظر حتى يصل الوعاء (1) إلى درجة حرارة الغرفة.
- قم بتنظيف جميع المكونات بالماء الفاتر ومنظف الصحن.
- يمكن غسل حاوية التبريد في غسالة الأطباق على درجة حرارة لا تزيد عن 50 درجة مئوية (122 فهرنهايت).
- جف جميع المكونات جيدًا.

لا تغسل الوعاء من الداخل (1) باستخدام أدوات مديبة أو كاشطة.



### نصائح للحصول على آيس كريم مثالي

- يحتوي وعاء التبريد على 1,1 لترًا من المنتج النهائي. لا تتخطى حاجز الـ 700 جرام. (1,54 رطلًا / 24,69 أونصة). من المكونات الأولية;
- للحصول على الآيس كريم أو الحلويات الباردة الأخرى، من الضروري تجميد الإناء بالكامل؛ بالنسبة للوصفات التي تتطلب التحضير المسبق، انتظر التبريد الكامل للخليط في الثلاجة؛
- يكون الآيس كريم أو غيره من الحلويات الباردة الأخرى أفضل عندما يكون طازجًا.
- للحصول على أفضل النتائج، وقبل تقديم الآيس كريم، يوصى بالاحتفاظ بالأكواب أو الكؤوس في الثلاجة لمنعه من الذوبان بسرعة كبيرة.
- المشروبات الروحية والمشروبات القائمة على الكحول تتمتع بقوة عالية مضادة للتجمد. لذلك، يُنصح بإضافتها فقط عندما يكون الآيس كريم أو المخفوق جاهزًا تقريبًا وليس أثناء التحضير، حيث قد لا تتجمد.

لا تقم أبدًا بإعادة تجميد الآيس كريم المذاب أو شبه المجمد.



المضرب (4) بشكل صحيح.

- قم بتشغيل العجان على السرعة "واحد".
- قم بصب خليط الآيس كريم الذي تم إعداده مسبقًا في الوعاء (1)، بواسطة الأداة (11) الخاصة بحلقة الضبط (2).
- اترك العجان يعمل لمدة 20-30 دقيقة تقريبًا حتى يصبح الآيس كريم جاهزًا.
- ارفع رأس العجان (5) والمضرب (4).
- انزع الإناء (7) وافصله عن العجان.
- انزع الوعاء (1) من الإناء (7).
- انزع حلقة الضبط (2).
- ركب الغطاء (3) على الوعاء (1).

يظل الآيس كريم على درجة حرارة ثابتة لمدة حوالي ساعتين داخل وعاء التبريد التي سبق وضعه في الفريزر للوقت المحدد أعلاه.



لاستخراج الآيس كريم من الوعاء، استخدم فقط ملعقة الفرد (6).



لإعداد نكهة ثانية للآيس كريم، قم بتنظيف حاوية التبريد وتجفيفها، ثم ضعها في المُجمد باتباع الطرق المبينة أعلاه حتى تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة.



AR



## تحذيرات / الوصف / الاستخدام



### التحضير

(شكل 1)

### تبريد الماكينة

- ضع وعاء التبريد (1) في المُجمد في وضعية رأسية على درجة حرارة لا تقل عن 18°-مئوية (-64,4° فهرنهايت) أو أقل لمدة 18 ساعة على الأقل.

### إعداد خليط الآيس كريم

- قم بإعداد خليط الآيس كريم كما هو موضح في فقرة "وصفات الخلط"، والتأكد من خلطها جيداً.
- التزم بالكميات والتعليمات الواردة في الوصفة.

بمجرد إعداد خليط الآيس كريم، يوصى بالاحتفاظ به في الثلاجة حتى تستعد تمامًا لتحضير الآيس كريم.



### الاستخدام (شكل 1-2-3-4-5-6-7-8)

- أخرج الوعاء (1) من المُجمد.
- قم بلف حلقة الضبط (2) على الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيتها.
- أدخل الوعاء (1) في الإناء (7) المرفق بالعجان مع مراعاة مقابلة الجانب المُشكّل (8) لحلقة الضبط (2) للمقبض (9) الخاص بالإناء (7).
- ركب الإناء (7) على العجان مع التثبيت "راجع دليل استخدام العجان".
- ثبت المضرب (4) داخل الإناء.
- ركب أداة تثبيت المضرب (5) على محور تثبيت العجان; يبقى المفصل في مكانه بفعل جذب المغناطيس.
- قم بخفض رأس العجان " راجع دليل استخدام العجان" بحيث يتم إدخال أداة التثبيت (5) على

### مسؤولية جهة التصنيع

تعفي الشركة المصنعة نفسها من أي مسؤولية ناجمة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات بسبب:

- استخدام الجهاز في غير الغرض المخصص له;
- عدم قراءة كتيب الاستخدام;
- العبث بالجهاز ولو حتى بجزء واحد منه;
- استعمال قطع غيار غير أصلية;
- عدم الامتثال بتحذيرات السلامة.

احتفظ بهذه التعليمات بعناية. إذا تم بيع الجهاز لأشخاص آخرين، فقم بتسليمهم أيضاً إرشادات



الاستخدام هذه

### وصف الجهاز

(شكل 1)

- 1 وعاء التبريد
- 2 حلقة الضبط
- 3 الغطاء
- 4 المضرب
- 5 أداة ضبط المضرب
- 6 أداة الفرد

### قبل أول استخدام

- انزع الأغلفة عن الجهاز بحرص وأزل جميع مواد التعبئة والتغليف وأية بطاقات أو ملصقات.
- اغسل جميع المكونات بعناية وجففها تمامًا (راجع الفقرة: النظافة والصيانة)

تحقق من سلامة جميع المكونات قبل البدء باستخدام الجهاز.



- أثناء التشغيل، التزم بجميع قواعد النظافة العامة.





## تحذيرات



### للأسواق الأوروبية فقط:

- يسمح للأطفال من عمر 8 سنوات فما فوق باستخدام هذا الجهاز إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم حول الاستخدام الآمن للجهاز واستيعاب المخاطر المرتبطة به.
- يمكن إجراء عمليات التنظيف والصيانة من قِبَل الأطفال من سن 8 سنوات طالما يتم الإشراف عليهم.
- لا يجب أن يعبث الأطفال بالجهاز.

### الاستخدام المطابق للغرض من الجهاز

- الجهاز مخصص لصنع الآيس كريم / المخفوق بالاقتران بماكينات العجان SMEG من فئة SMF.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط؛ لا يتناسب مع الاستخدامات التجارية من أي نوع.

### السلامة

#### تحذيرات أساسية تتعلق بالسلامة

- استخدم ملحق "ماكينة صنع الآيس كريم" فقط مع موديلات العجان من فئة SMF الخاصة بجهة التصنيع.
- للحصول على معلومات كاملة عن استخدام العجان، راجع دليل التعليمات المرفق بالجهاز.
- قم بتكيب/فك ماكينة الآيس كريم على العجان فقط بعد انقراض القابس من مأخذ التيار.
  - لا تستعمل ملاعق فرد معدنية أو أدوات ذات حواف حادة داخل الماكينة.
  - لا تستعمل الوعاء داخل فرن الطهي أو فرن الميكروويف.
  - لا تضع الماكينة أعلى الأفران الكهربائية أو أفران الغاز، أو بالقرب منها.



- احتفظ بمواد التغليف (أكياس بلاستيكية، بوليستيرين ممتدد) بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.



- لا تسمح باستخدام الماكينة من جانب الأشخاص (حتى الأطفال) ذوي القدرات النفسية أو الحسية المحدودة، أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم وإرشادهم بعناية من قِبَل شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. احرص على مراقبة الأطفال، وتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تضع الماكينة أعلى الأفران الكهربائية أو أفران الغاز أو بالقرب منها، أو داخل فرن ساخن.
  - تأكد من عدم وجود أجسام غريبة داخل الماكينة.



**انتبه!** لا تصب أي مواد/سوائل ساخنة داخل الماكينة.



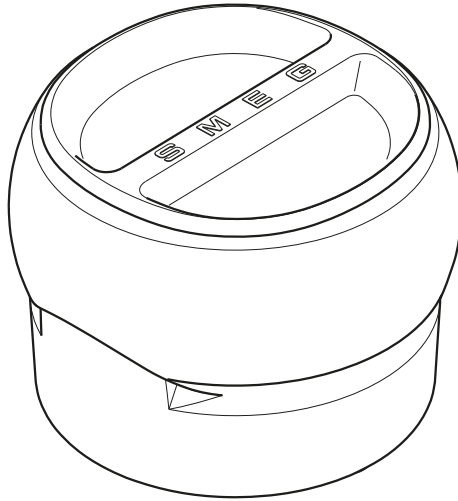
- انتبه!** الآيس كريم حساس جداً للبكتريا. لذلك، فإنه من الهام الحفاظ على نظافة وجفاف الماكينة وأدواتها بعناية.





عملينا العزيز،  
نشركك لشرايك أحد منتجات SMEG.  
بشرايك لمنتجنا، فقد اخترت الحلول التي يقدم فيها البحث الجمالي والتصميم الفني المبتكر عناصر فريدة تصح جزءاً من الأثاث.  
في الواقع، يتناسق جهاز SMEG المنزلي دائماً مع المنتجات الأخرى التي تنتمي لنفس الفئة بشكل مثالي، وفي الوقت نفسه، يمكن أن يشكل عنصر تصميم جديد للمطبخ.  
مع تمنياتنا لك بالاستمتاع التام بمجموعة الوظائف التي يوفرها لك الجهاز،  
تقبل أطيب تحياتنا.

SMEG S.p.A



طراز SMIC01  
ماكينة صنع الآيس كريم

العربية - 1

