

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

MASZYŃKA DO LODÓW

PL

KÄYTTÖOHJE

JÄÄTELÖKONE

FI

BRUKSANVISNING

ISMASKIN

NO

كتيب الاستخدام

ماكينة صنع الآيس كريم

AR

 smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.
Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.
For further information on the product: www.smeg.com

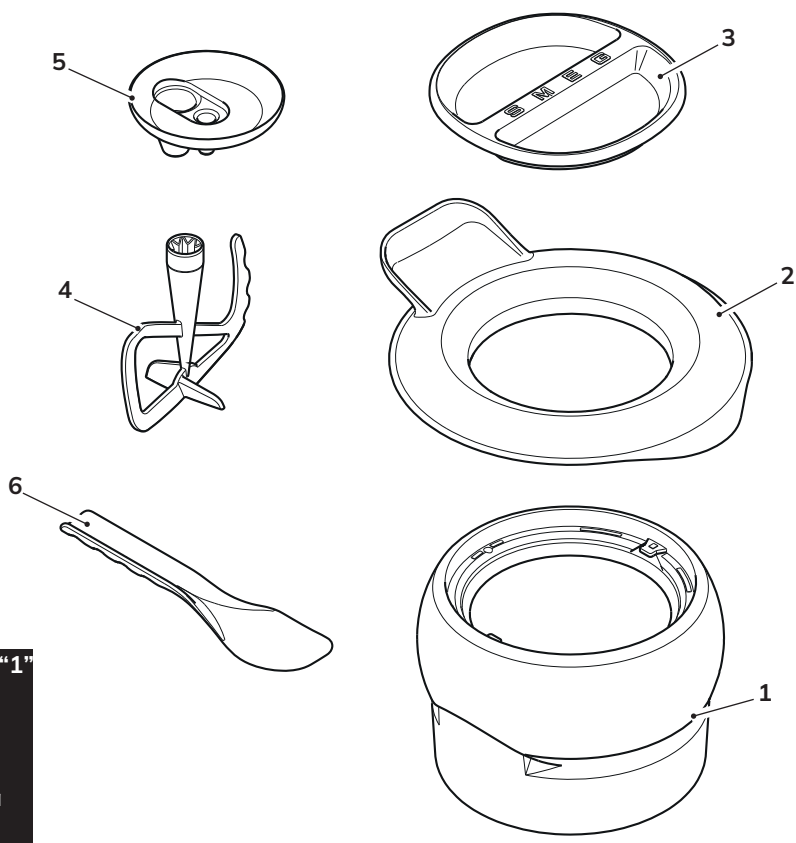


Fig. "1"
 Abb.
 Afb.
 Рис.
 Rys.
 Kuva
 شکل.

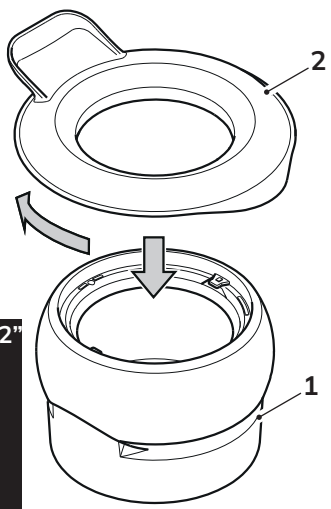


Fig. "2"
 Abb.
 Afb.
 Рис.
 Rys.
 Kuva
 شکل.

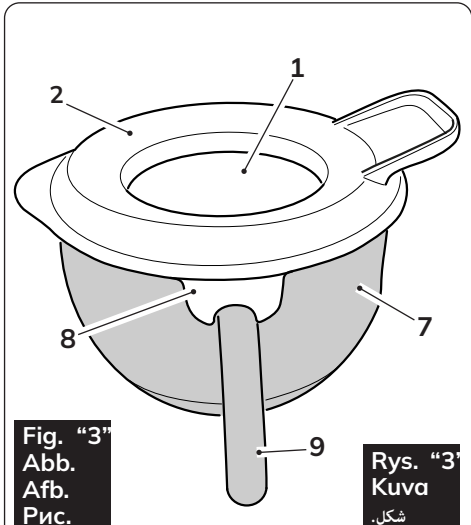


Fig. "3"
 Abb.
 Afb.
 Рис.

Rys. "3"
 Kuva
 شکل.

Fig. "4"
Abb.
Afb.
Рис.
Rys.
Kuva
شکل.

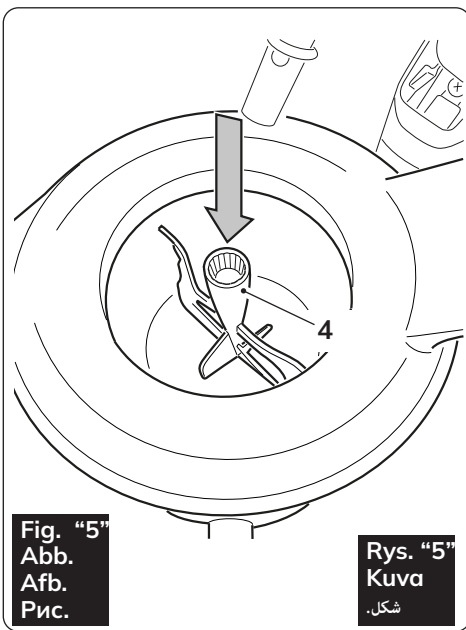


Fig. "5"
Abb.
Afb.
Рис.

Rys. "5"
Kuva
شکل.

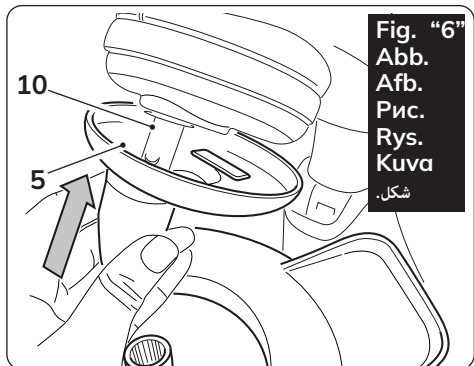


Fig. "6"
Abb.
Afb.
Рис.
Rys.
Kuva
شکل.

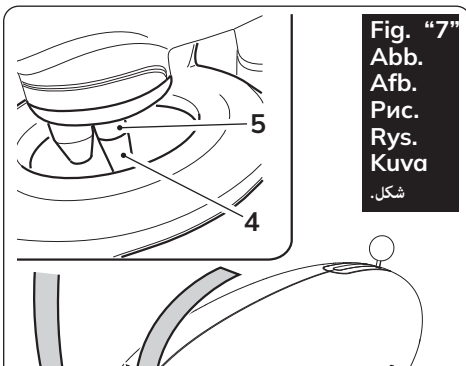


Fig. "7"
Abb.
Afb.
Рис.
Rys.
Kuva
شکل.

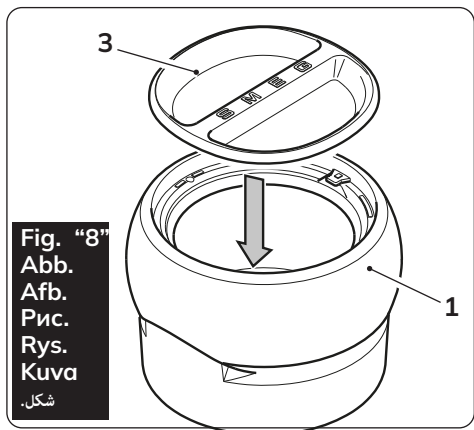
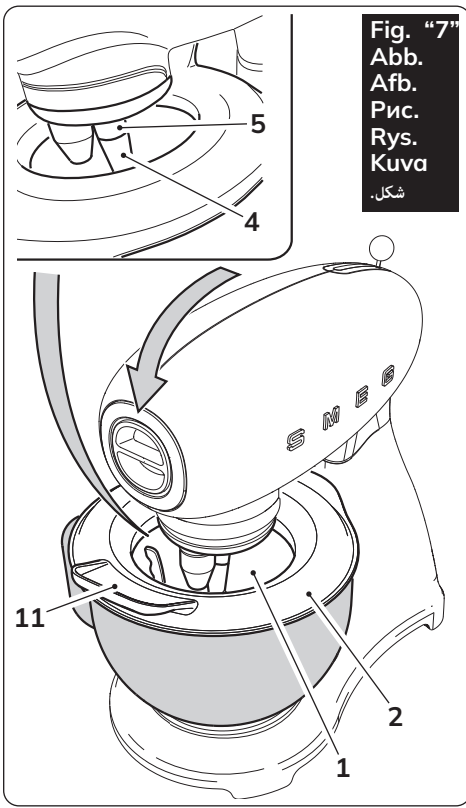


Fig. "8"
Abb.
Afb.
Рис.
Rys.
Kuva
شکل.



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 the 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 считает 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 مُلزِمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط"

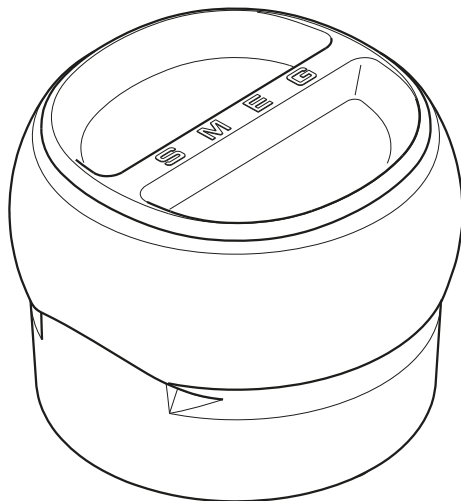
Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen herzlichst für den Erwerb eines Erzeugnisses von SMEG.

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

SMEG S.p.A.



Modell SMIC01
Eismaschine



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.



Herstelleraftung

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



Das Zubehör ist nur mit der Schüssel aus Edelstahl (SMB401) vereinbar.

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 diktierten Regeln beachten.

VORBEREITUNG (Abb. 1)

Kühlung der Eismaschine

- Den Kühlbehälter (1) in senkrechter Stellung in den Gefrierschrank bei einer Temperatur von mindestens -18°C (-64,4°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; der Adapter bleibt von einem Magneten gehalten in 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.

i In dieser Phase ist es möglich, dass sich eine leichte Eisschicht auf den Wänden der Eismaschine bildet. Dies ist als normal zu betrachten.

- 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.
- 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 (0.29 gal.) 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 (8-10 °C / 46,4-50 °F);
- Das Eis oder andere kalte Desserts sind soeben zubereitet am besten;
- 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

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

nach 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 (8-10 °C / 46,4-50 °F).

* 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.

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 (8-10 °C / 46,4-50 °F).

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 (8-10 °C / 46,4-50 °F).



Was tun, wenn ...

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
Die Beschaffenheit des Eises ist zu hart	Ungeeignete Temperatur des Gefrierschranks	Die Temperatur des Gefrierschranks überprüfen
	Die Verarbeitungszeit war zu lang	Die Verarbeitungszeit verringern

Umweltschutz



Bedeutung des Symbols

Elektro- und Elektronikgeräte mit diesem Symbol in der Gebrauchsanweisung weisen darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer nur getrennt vom Hausmüll entsorgt werden darf.

Getrennte Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Die zu entsorgenden Elektro- und Elektronikgeräte werden als Altgeräte bezeichnet und müssen ordnungsgemäß vom unsortiertem Hausmüll getrennt und in die dafür vorgesehene Sammel- und Rückgabesysteme zurückgeführt werden.

Mit der getrennten Entsorgung eines Altgerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Zudem ermöglichen Sie die Wiederverwertung der wertvollen Rohstoffe. Enthalten die Produkte Batterien, Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie oder Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Batterien

Besitzer von Altgeräten und Batterien aus privaten Haushalten können diese bei den öffentlich-rechtlichen Sammel- und Rücknahmestellen oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Fachhändler.

Datenschutz

Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Elektro- und Elektronikaltgerät sind Sie gesetzmäßig selbst verantwortlich.

Umwelt



Bedeutung des Symbols

- ① Ihr Gerät enthält vielfach wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Altgerät bei einer lokalen städtischen Sammelstelle Ihrer Gemeinde zur unentgeltlichen und fachgerechten Entsorgung ab.



Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät bei der Handhabung vor Transportschäden.

Das verwendete Verpackungsmaterial ist sorgfältig nach umweltverträglichen Kriterien ausgewählt, recycelbar oder auch biologisch abbaubar.

Die Rückführung der Verpackungen in den Materialkreislauf ermöglicht die Wiederverwertung der Rohstoffe.

Nutzen Sie die Wertstoffsammlungen und Rückführungsmöglichkeiten der Verpackungen der Sammel- und Rücknahmestellen Ihrer Gemeinde

Änderungen unter Vorbehalt.

