

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จาก SMEG

เครื่องใช้ในครัว Smeg ได้รับการออกแบบให้มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม มีเอกลักษณ์พร้อมเทคโนโลยีที่ทันสมัย และความใส่ใจในทุกรายละเอียดของการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์จาก Smeg มีรูปแบบสอดคล้องกับเครื่องใช้อื่น ๆ ของ Smeg ที่ออกแบบให้สวยเข้าชุดกัน เพื่อเพิ่มความโดดเด่น น่าสนใจให้กับครัวของคุณ

บริษัทฯ หวังว่าท่านจะเพลิดเพลินกับการใช้ผลิตภัณฑ์จาก Smeg

หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถเข้าชมเว็บไซต์ www.smeg.co.th หรือ โทร 02-7140785-6

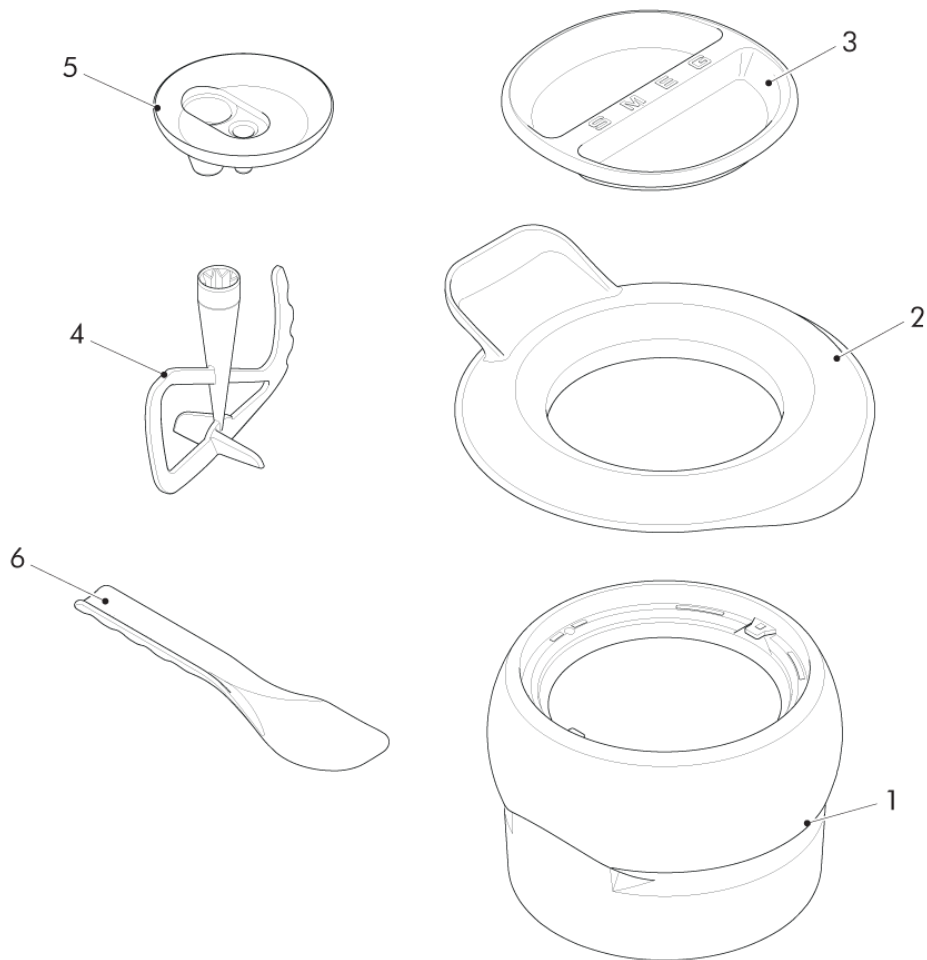


Model SMIC01

Ice cream maker



Fig.1



อุปกรณ์

1. โถสำหรับทำความสะอาด
2. ฝาครอบวงแหวน
3. ฝาปิด
4. หัวผสม
5. อะแดปเตอร์สำหรับต่อหัวผสม
6. ไม้พวย

ก่อนการใช้งาน

- นำอุปกรณ์ทุกชิ้นออกจากกล่องอย่างระมัดระวัง จากนั้นนำบรรจุภัณฑ์และฉลากต่าง ๆ ออกจากอุปกรณ์
- ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นอย่างระมัดระวัง และทำให้แห้งก่อนนำไปใช้งาน (ดูหัวข้อการทำ ความสะอาดและการดูแลรักษา)



ก่อนการใช้งาน ควรตรวจสอบว่ามีอุปกรณ์ครบทุกชิ้น

วิธีการใช้งาน



Fig. 2

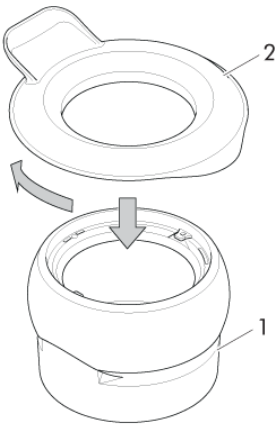


Fig. 3

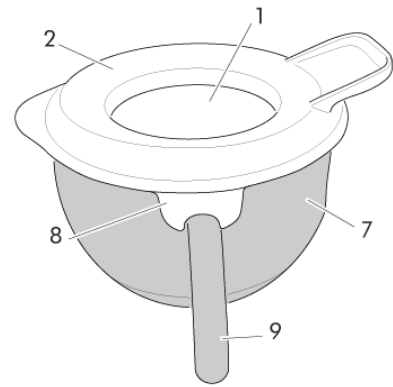


Fig. 4



Fig. 5

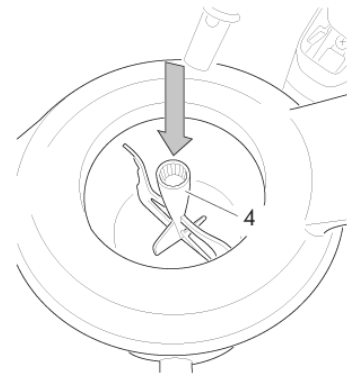


Fig. 6

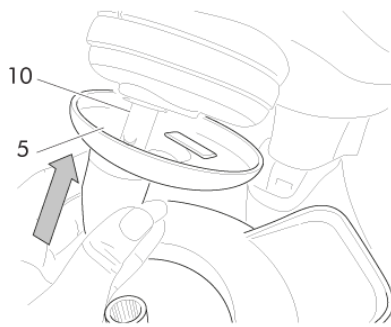


Fig. 7

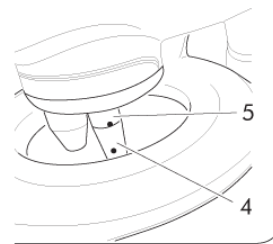
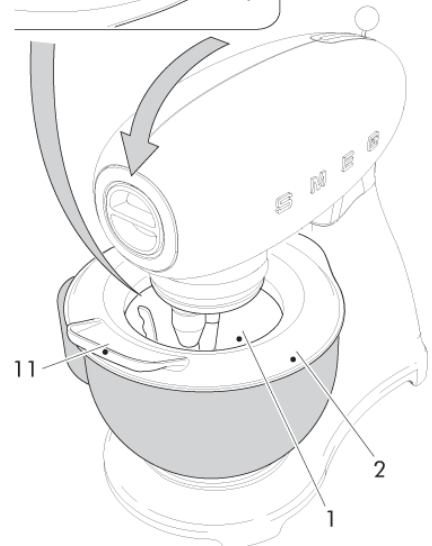
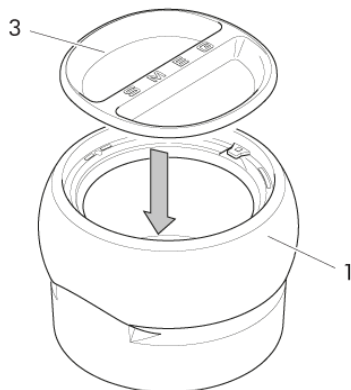


Fig. 8





- ระหว่างการใช้งาน ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบในคู่มือ

การเตรียมความพร้อม

เครื่องทำไอศกรีม

- นำโถทำความเย็น (1) เข้าช่องแช่แข็งที่อุณหภูมิ - 18°C (-64.4°F) หรือที่อุณหภูมิต่ำกว่า อย่างน้อย 18 ชั่วโมง

ส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีม

- เตรียมส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีมตามหัวข้อสูตรส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีม ส่วนผสมจะต้องอยู่ในอุณหภูมิที่เย็น และพร้อมสำหรับการผสม
- ทำตามคำแนะนำจากสูตร



เมื่อเตรียมส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีมเรียบร้อยแล้ว สามารถนำไปแช่เย็นเพื่อรอจนกระทั่งโถทำความเย็น (1) พร้อมที่จะทำไอศกรีม

การใช้งาน (Fig. 1-2-3-4-5-6-7-8)

- นำโถทำความเย็น (1) ออกจากช่องแช่แข็ง
- นำฝาครอบวงแหวน (2) มาครอบบนโถทำความเย็น จากนั้นหมุนตามเข็มนาฬิกาให้ล็อก
- นำโถทำความเย็น (1) มาใส่ในโถผสม (7) วางให้จุดยึด (8) ของฝาครอบวงแหวน (2) อยู่ตรงด้ามจับของโถผสม (9)
- นำโถผสม (7) วางลงไปที่แท่นวางโถผสมของเครื่องผสมอาหาร (ดูเพิ่มเติมที่คู่มือเครื่องผสมอาหาร)
- นำหัวผสม (4) วางลงไปในโถทำความเย็น (1)
- นำอะแดปเตอร์สำหรับต่อหัวผสม (5) ต่อเข้ากับแท่นต่อหัวตีของเครื่องผสมอาหาร (10) จัดวางตำแหน่งให้ถูกต้อง อะแดปเตอร์จะถูกต่อเข้าด้วยกันโดยแม่เหล็ก

- ปรับหัวเครื่องผสมอาหารลง (ดูเพิ่มเติมที่คู่มือเครื่องผสมอาหาร) ซึ่งอะแดปเตอร์สำหรับต่อหัวผสม (5) จะลงมาอยู่ในตำแหน่งที่พอดีกับหัวผสมพอดี (4)
- เริ่มการทำงานด้วยการเร่งความเร็วของเครื่องผสมไปที่ความเร็วระดับ 1
- นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ ใสลงไปในโถทำความเย็น (1) ผ่านฝาครอบวงแหวน (2)
- ปล่อยให้เครื่องผสมทำงานประมาณ 20 – 30 นาที จนกระทั่งไอศกรีมเริ่มแข็งตัว
- เมื่อได้ไอศกรีมที่ต้องการแล้ว ให้หยุดการทำงาน จากนั้นปรับหัวเครื่องผสมอาหารขึ้น และนำอะแดปเตอร์ต่อหัวผสม (5) และหัวผสม (4) ออกจากเครื่องผสมอาหาร
- นำโถทำความเย็น (1) ออกจากโถผสม (7)
- ถอดฝาครอบวงแหวน (2) ออก
- หากไม่รับประทานทันทีให้นำฝาปิด (3) มาวางบนโถทำความเย็น (1) และนำไปแช่ช่องแช่แข็ง



ไอศกรีม สามารถอยู่ได้โดยไม่ละลายประมาณ 2 ชั่วโมง หากบรรจุอยู่ในโถทำความเย็น (1) ที่อยู่ในช่องแช่แข็งตามเวลาที่ระบุไว้ข้างต้นก่อนหน้านี้



ควรใช้ไม้พาย (6) ตักไอศกรีมออกจากโถทำความเย็น (1)



สำหรับการทำไอศกรีมรสชาติต่อไป ควรล้างทำความสะอาดโถทำความเย็น และเช็ดให้แห้ง จากนั้นนำไปแช่ในช่องแช่แข็ง ตามวิธีการเตรียมความพร้อมที่กล่าวไปข้างต้น แล้วจึงนำมาทำไอศกรีมรสชาติใหม่



การทำความสะดวก

- รอกจนกระทั่งโถทำความเย็น (1) มีอุณหภูมิอยู่ที่อุณหภูมิห้อง
- ทำความสะดวกอุปกรณ์ทุกชิ้นด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน
- โถทำความเย็น (1) สามารถทำความสะดวกโดยเครื่องล้างจานได้ที่อุณหภูมิสูงสุด 50°C (122 °F)
- เช็ดอุปกรณ์ทุกชิ้นให้แห้ง



ห้ามทำความสะดวกโถทำความเย็น (1) ด้วยวัตถุที่มีคม

เคล็ดลับสำหรับการทำไอศกรีม

- โถทำความเย็นสามารถบรรจุได้ 1.1 ลิตร แต่ไม่ควรใส่ส่วนผสมทั้งหมดเกิน 700 กรัม (1.54 ปอนด์ / 24.69 ออนซ์)
- โถทำความเย็นต้องมีความเย็นระดับแช่แข็งเพื่อนำมาทำไอศกรีม
- สำหรับสูตรส่วนผสมที่ต้องเตรียม ควรแช่พักไว้ในตู้เย็นก่อนนำมาทำไอศกรีม
- สำหรับผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ก่อนเสิร์ฟไอศกรีม ควรนำภาชนะไปแช่เย็น เพื่อไม่ทำให้ไอศกรีมละลายอย่างรวดเร็ว
- สำหรับส่วนผสมที่มีแอลกอฮอล์ ควรใส่หลังจากที่ไอศกรีมเริ่มได้ที่ ไม่ควรใส่ทันทีที่ตอนเริ่มต้น เนื่องจากแอลกอฮอล์มีคุณสมบัติในการต้านทานต่อความเย็นและอาจทำให้ไอศกรีมหรือเชอร์เบทไม่แข็งตัวได้



ไม่ควรนำไอศกรีมที่ละลายแล้วมาทำให้แข็งใหม่

สูตรส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีม

ไอศกรีมโยเกิร์ต

ส่วนผสม

- นมสด	105	กรัม (0.23 ปอนด์ / 3.7 ออนซ์)
- น้ำตาล	105	กรัม (0.23 ปอนด์ / 3.7 ออนซ์)
- นมผง	35	กรัม (0.08 ปอนด์ / 1.23 ออนซ์)
- โยเกิร์ตธรรมชาติ	355	กรัม (0.78 ปอนด์ / 12.52 ออนซ์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์ / 21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- ตั้งหม้อละลายน้ำตาลในนมสดโดยใช้ไฟอ่อนเพียงไม่กี่นาทีพอให้น้ำตาลละลาย
- เทนมสดที่ละลายน้ำตาลแล้วลงในภาชนะ (แนะนำให้เป็นสเตนเลส)
- ผสมนมผงและตีให้เข้ากัน
- จากนั้นใส่โยเกิร์ตและผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่ตีเข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็นจนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็นสำหรับนำมาทำไอศกรีม

Tips :

สามารถเพิ่มส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ช็อกโกแลตชิพ, ถั่วบด หรือผลไม้ เมื่อไอศกรีมโยเกิร์ตเริ่มแข็งตัว

ไอศกรีมช็อกโกแลต

ส่วนผสม

- นมสด	380	กรัม (0.84 ปอนด์ / 13.4 ออนซ์)
- น้ำตาล	60	กรัม (0.13 ปอนด์ / 2.12 ออนซ์)
- นมข้นหวาน	110	กรัม (0.24 ปอนด์ / 3.88 ออนซ์)



- ผงโกโก้ 110 กรัม (0.11 ปอนด์ /1.69 ออนซ์)

- เกลือ 2 กรัม (0.07 ออนซ์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์/21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- ต้มหม้อละลายน้ำตาลในนมสดโดยใช้ไฟอ่อนปิดไฟเมื่อนมเดือด
- นำผงโกโก้ผสมลงในนมชั้นหวานในภาชนะ จากนั้นใส่เกลือลงไป 1 หยิบมือ
- เทนมที่ละลายน้ำตาลลงในภาชนะที่ผสมนมชั้นหวานและผงโกโก้ ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็นจนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็นสำหรับนำมาทำไอศกรีม

ไอศกรีมสตอร์วเบอร์รี่

ส่วนผสม

- นมสด 180 กรัม (0.4 ปอนด์ /3.65 ออนซ์)

- น้ำตาล 100 กรัม (0.22 ปอนด์/3.53ออนซ์)

- นมผงขาดมันเนย 30 กรัม (0.07 ปอนด์/1.06 ออนซ์)

- ครีม 80 กรัม (0.18 ปอนด์/2.82 ออนซ์)

- สตอร์วเบอร์รี่ 210 กรัม (0.46 ปอนด์/7.41 ออนซ์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์/21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- ต้มหม้อด้วยไฟอ่อนผสมนม น้ำตาล และครีมเข้าด้วยกัน
- เมื่อน้ำตาลละลายและส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว ให้เทลงภาชนะสเตนเลส
- ผสมนมผงลงไปและคนให้เข้ากัน

● ใส่เนื้อสตอร์วเบอร์รี่ที่หั่นเตรียมไว้ลงไป และผสมให้เข้ากัน

● นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็นจนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็นสำหรับนำมาทำไอศกรีม

เชอร์เบทเลมอน

ส่วนผสม

- น้ำเลมอน 135 กรัม (0.3 ปอนด์ /4.76 ออนซ์)

- น้ำส้ม 20 กรัม (0.04 ปอนด์ /0.71ออนซ์)

- น้ำตาล 180 กรัม (0.4 ปอนด์ / 6.35ออนซ์)

- น้ำเปล่า 265 กรัม (0.58 ปอนด์ /9.35ปอนด์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์/21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- ต้มหม้อต้มน้ำเปล่าและน้ำตาล หลังจาก 3 นาที เมื่อได้เป็นน้ำเชื่อมแล้วให้ปิดไฟ
- ห้ามใช้เวลานานเกินไปในการต้มเพราะจะทำให้น้ำตาลไหม้แล้วกลายเป็นคาราเมล
- พักทิ้งไว้ให้น้ำเชื่อมเย็น
- นำน้ำเลมอนและน้ำส้มลงในภาชนะสเตนเลส
- นำน้ำเชื่อมที่พักทิ้งไว้เทลงภาชนะ จากนั้นผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็นจนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็นสำหรับนำมาทำไอศกรีม

เชอร์เบทส้ม

ส่วนผสม

- น้ำเปล่า 145 กรัม (0.32 ปอนด์ /5.11 ออนซ์)



- น้ำตาล 145 กรัม (0.32 ปอนด์ / 5.11 ออนซ์)
- น้ำส้ม 300 กรัม (0.66 ปอนด์ / 10.58 ออนซ์)
- เหล้า Grand Marnier* 10 กรัม (0.02 ปอนด์ / 0.35 ออนซ์)
- เปลือกส้มเชื่อม ตามความต้องการ

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์ / 21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- ต้มหม้อต้มน้ำเปล่าและน้ำตาล หลังจาก 3 นาทีเมื่อได้เป็นน้ำเชื่อมแล้วให้ปิดไฟ
- ห้ามใช้เวลานานเกินไปในการต้มเพราะจะทำให้น้ำตาลไหม้แล้วกลายเป็นคาราเมล
- พักทิ้งไว้ให้น้ำเชื่อมเย็น
- นำน้ำส้มลงในภาชนะสเตนเลส
- นำน้ำเชื่อมที่พักทิ้งไว้เทลงภาชนะ จากนั้นผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็น จนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็นสำหรับนำมาทำไอศกรีม

* ใส่เหล้า Grand Marnier* เมื่อเซอร์เบทเริ่มได้ที่ เนื่องจากแอลกอฮอล์มีคุณสมบัติในการต้านทานต่อความเย็นและอาจทำให้ไอศกรีมหรือเซอร์เบทไม่แข็งตัวได้

Coffee Slush

ส่วนผสม

- กาแฟเข้มข้น 480 กรัม (1.06 ปอนด์ / 16.93 ออนซ์)
- น้ำตาล 120 กรัม (0.26 ปอนด์ / 4.23 ออนซ์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์ / 21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- นำกาแฟปริมาณ 120 กรัม และ น้ำตาล 120 กรัม ไปละลายโดยใช้ไฟอ่อนเป็นเวลา 3 นาที หรือจนกว่าน้ำตาลจะละลาย หลังจากนั้นให้ปิดไฟ นำมาใส่ภาชนะสเตนเลส และพักไว้ให้เย็น
- จากนั้นนำกาแฟที่แบ่งไว้มาใส่ และผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็น จนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็น

Grapefruit Slush

ส่วนผสม

- น้ำเกรปฟรุต 320 กรัม (0.71 ปอนด์ / 11.29 ออนซ์)
- น้ำตาล 95 กรัม (0.21 ปอนด์ / 3.35 ออนซ์)
- น้ำเปล่า 185 กรัม (0.41 ปอนด์ / 6.53 ออนซ์)

น้ำหนักทั้งหมด 600 กรัม (1.32 ปอนด์ / 21.16 ออนซ์)

การเตรียมส่วนผสม

- นำน้ำและน้ำตาลต้มด้วยไฟอ่อน เป็นเวลา 3 นาที หรือจนกว่าน้ำตาลจะละลาย หลังจากนั้นให้ปิดไฟ นำมาใส่ภาชนะสเตนเลส และพักไว้ให้เย็น
- จากนั้นใส่น้ำเกรปฟรุตและผสมให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เข้ากันแล้ว ไปแช่เย็นในตู้เย็น จนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิที่เย็น

หากเกิดปัญหาไอศกรีมไม่แข็งตัว ควรแก้ไขดังนี้

สาเหตุ	การแก้ไข
โถทำความเย็นยังไม่ได้รับการแช่แข็งอย่างเพียงพอ	นำโถทำความเย็นไปแช่ในช่องแช่แข็งให้นานตามเวลาที่ระบุ
ส่วนผสมไม่อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม	นำส่วนผสมไปแช่เย็นเพื่อให้ได้อุณหภูมิที่เหมาะสม
สัดส่วนของส่วนผสมไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบกับสูตรส่วนผสม
อุณหภูมิช่องแช่แข็งไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบอุณหภูมิช่องแช่แข็ง