



**Компоненты машины льда**

- 1 крышка устройства
- 2 Мешалка
- 3 Морозильник контейнер
- 4 Держатель для морозильного контейнера
- 5 Дисплей с таймером
- 6 Вкл / выкл
- 7 Крышка для контейнера морозильника
- 8 Мороженое ложка

## Важная информация по технике безопасности

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным агентом или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
- После использования прибора и вложения, очистите все поверхности / части, которые вступают в контакт с пищей. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Чистка и уход».
- Всегда используйте прибор в соответствии с этими инструкциями. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и других опасностей.
- Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и для подобных применений, например:
  - кухня персонала площади в магазинах, офисах и других рабочих сред;
  - Ферма домов;
  - По гостям в гостиницах, отелях или других жилых помещениях;
  - Кровать и завтрак учреждений.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или очистки.
- Выключить прибор и отключить от электросети перед заменой принадлежностей или приближающейся части, которые перемещаются во время использования.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с прибором.
- Техника может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и / или знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции о том, как использовать прибор безопасным образом и понимают опасности, связанные.

## Перед использованием

Прибор может быть использован только по назначению в соответствии с этими инструкциями ными для использования. Поэтому, рекомендуется прочитать инструкцию по эксплуатации перед началом работы прибора. Они содержат инструкции по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы принимаем никакой ответственности за любой ущерб не нанесен, если инструкции в данном руководстве, не последовало.

Храните данное руководство в надежном месте и передать его любому последующему пользователю вместе с прибором. Обратите внимание, информацию о гарантии в конце. Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании прибора.

### Технические данные

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	12 Вт
Класс защиты:	II

### Дополнительная информация по технике безопасности

- Подключайте прибор только к розеткам, которые были установлены в соответствии с правилами. Кабель питания и вилка должна быть сухой.
- Не тяните и не зажимать кабель поверх острых кромок. Не оставляйте его болтаться. Защитите его от жары и масла.
- Используйте только удлинитель, который находится в отличном состоянии.
- Никогда не тяните за сетевой шнур из розетки с помощью кабеля или влажными руками.
- Не переносите прибор с помощью кабеля.
- Не ставьте прибор на горячих поверхностях, таких как конфорками или вблизи открытого пламени, так как это может расплавить корпус.
- Когда прибор не используется, отсоедините сетевой шнур из розетки.
- Прекратить использование прибора и / или вытащить сетевую вилку из розетки сразу, если:
  - Прибор или сетевой шнур поврежден.
  - **Вы подозреваете, что есть дефект после того, как прибор упал или после Аналогичный случай.** В таких случаях, организовать прибор для ремонта.
- Прибор должен находиться под наблюдением при использовании.
- Всегда используйте прибор при закрытой крышке.
- Устройство не должно эксплуатироваться в холодильнике / морозильнике.
- Не погружать устройство привода в воду.
- Мы принимаем никакой ответственности за ущерб, не причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации, неправильного ремонта или несоблюдения инструкции по удалению накипи. Претензии по гарантии также исключаются в таких случаях.

### использование

Зв1 машина для льда WMF KITCHENminis это компактный кухонный прибор. Устройство позволяет производить различные виды замороженного десерта, включая замороженный йогурт, мороженое и шербет. Если вы хотите сделать различные виды мороженого в то же время, или вам нужно больше части, есть дополнительный морозильник чаша с крышкой доступна как аксессуар.

## Начало работы и подготовка

- Очистка устройства перед использованием, как описано в главе «Чистка и уход».
- Перед использованием в первый раз, чистить прибор, как описано в разделе «Очистка и уход».
- Охлаждают пустой и полностью сухой морозильную камеру контейнер (3) в морозилка при температуре -18 ° C в течение, по крайней мере 12 часов. Для использования в будущем, мы рекомендуем вообще хранить морозильный контейнер (3) в морозильной камере или морозильной камере. Убедитесь, что морозильник контейнер (3) находится в вертикальном положении, так что охлаждающая жидкость распределяется равномерно.
- Теперь подготовим соответствующий объем смеси мороженого в отдельном контейнере (вы можете найти рецепт идеи в разделе «Рецепты»). Максимальная громкость 300мл. Заметка: Если мороженое смесь нагревается во время приготовления, вы должны оставить его остыть в холодильнике, прежде чем сделать мороженое.
- Теперь запустите льдогенератор, поместив сначала морозильный контейнер (3) в соответствующий держатель (4) в ледяной машине. Убедитесь, что вырез на ручке сидит на соответствующем пазу.
- Присоединить мешалку (2) к крышке (1), нажав на него в специальный держатель на внутренней стороне крышки. Мешалка (2) затем прочно прикреплены, но гибкий. Теперь поместите крышку (1) и мешалки (2) на прибор. Убедитесь, что крышка встанет на место. Включите прибор в розетку и включите его с помощью переключатель Вкл / Выкл.
- Выберите желаемое время приготовления (1-30 минут), используя «+» и «-» кнопку и запустить льдогенератор повторного нажатия включения / выключения.
- Теперь добавьте мороженое смеси (максимум 300 мл) на лед машины через заливное отверстие в крышке. Морозильная камера контейнер (3) необходимо включить, чтобы предотвратить жидкость от замерзания твердого вещества на крае.
- Звуковой сигнал после того, как установленное время подготовки прошло.
- Отсоедините сетевой шнур от розетки, снять крышку (1) и возьмите морозильник контейнер (3) из машины со льдом, используя держатель (4). Для простоты использования, мешалка (2) может быть отделена от якоря в крышке и остается застряли в замороженной смеси мороженого.
- Мороженое теперь может быть съеден или храниться в морозильной камере контейнера с крышкой при условии.

## Чистка и уход

### Прибор:

Отключите вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Прибор не должен быть помещен в воду, только протирать снаружи влажной тканью

с небольшим количеством жидкости для мытья посуды на нем. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

### Вспомогательное оборудование:

Крышку морозильной камеры контейнера, мешалка и держатель контейнера морозильной камеры можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: Контейнер морозильной камеры всегда должен быть полностью высохнуть, прежде чем она используется для повторного охлаждения в морозильной камере.

## Мороженое рецепты

### мороженое Авокадо (веганский и лактозы) Ингредиенты:

1 маленький	авокадо	40
мл	агавы сироп	85
мл	миндальное	
молоко	1 щепотка морской соли	¼
	лайм	

### Приготовление:

- Разрезать авокадо, де-камень и удалить мякоть плода. Смешать с сиропом агавы и пюре до нежной консистенцией с помощью блендера.
- Выдавить сок лайма и смешать в протертых авокадо вместе с миндальным молоком и солью.
- Установите время приготовления на льду машине (прибл. 20 минут \*) и нажать старт.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

### Клубничное мороженое (веганский и лактозы) Ингредиенты:

75 г	клубника	30 г
	сахара	
80 мл	соевые сливки	
65 мл	соевое	
молоко	1 щепотка соли	

### Приготовление:

- Промыть и четверть клубники. Затем смешать клубнику с сахаром в миску и дайте постоять в течение 1-2 часов.
- Затем пюре клубники и смешать с другими ингредиентами.
- Установите время приготовления на лед машине (прибл. 20 минут \*) и запустить льдогенератор.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

### Манго мороженое

#### Ингредиенты:

1 манго 1  
 СТ. кокосовое молоко 5  
 листьев мяты сок из одного  
 извести

#### Приготовление:

- Кожица манго, удалить камень и нарезать на мелкие кусочки.
- Добавьте все ингредиенты в миксер и пюре.
- Установите время приготовления на лед машине (прибл. 20 минут \*) и запустить льдогенератор.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

## Sorbet рецепты

### Василий сорсет:

#### Ингредиенты:

100 г сахара  
 100 мл воды  
 ½ 10 г  
 извести листьев  
 базилика 150 г Йогурт (1,8 или 3,5% жира)

#### Приготовление:

- Смешайте цедру извести с водой и сахаром в миске и варить до половины объема.
- Дайте Полученный сироп охлаждают в холодильнике в течение около 12 часов.
- Добавьте листья базилика в сиропе и пюре.
- Установите время приготовления на лед машине (прибл. 20 минут \*) и запустить льдогенератор.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

### Сорбе из манго

#### Ингредиенты:

1 небольшое манго 1  
 лимон  
 50 мл минеральная вода  
 50 мл бузины сироп

#### Приготовление:

- Кожица манго, удалить камень и нарезать на мелкие кусочки.
- Сок лимона.
- Смешайте все ингредиенты с помощью миксера, а затем нажмите полученную смесь через сито.
- Установите время приготовления на лед машине (прибл. 20 минут \*) и запустить льдогенератор.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

## Замороженные рецепты йогуртов

### Основная замороженный йогурт

#### рецепт Ингредиенты:

100 г Йогурт (мин. 1,8% жира) 16 г  
 сахар или ванильный сахар 1  
 СТ. кварк  
 20 мл крем  
 20 мл молоку

#### Варианты:

- Лимон: использовать цедру и сок органического лимона и смешивать ингредиенты с основной смесью. Используйте ванильный сахар.
- Клубника: Пюре 100 г клубники и использовать 1 столовую ложку меда вместо сахара или ванильного сахара.
- Печенье: раздавить ваши любимые печенья и смешать с основной смесью.

#### Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты вместе хорошо в шаре.
- Установите время приготовления на лед машине (прибл. 20 минут \*) и запустить льдогенератор.
- Налейте готовую смесь мороженого в льдогенератор. Через 20 минут, устройство подаст звуковой сигнал и мороженое могут быть удалены. Если консистенция еще не по желанию, таймер может быть сброшен.

\*Время приготовления зависит от количества и охлаждения контейнера морозильной камеры.