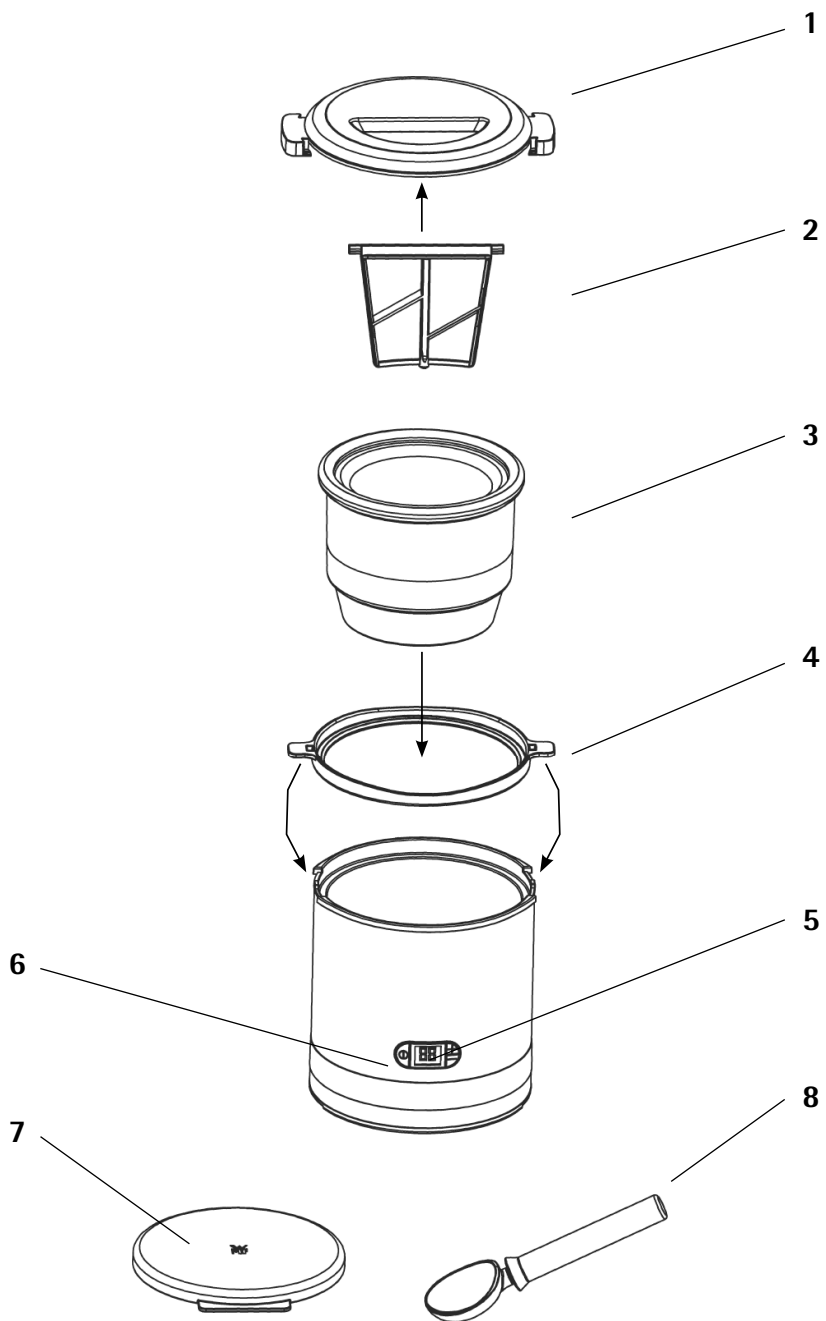


**W  
MF** KÜCHENminis®  
Мороженица «3 в 1»





### Устройство прибора

- 1 Крышка корпуса
- 2 Перемешивающий элемент
- 3 Морозильная емкость
- 4 Крепление для морозильной емкости
- 5 Дисплей с индикатором времени
- 6 Кнопка включения/выключения
- 7 Крышка для морозильной емкости
- 8 Ложка для мороженого

## Важные указания по безопасности

- Если поврежден шнур питания прибора, для его замены обратитесь к изготовителю или в сервисную службу изготовителя, либо к другому квалифицированному специалисту во избежание возможного ущерба.
- После использования принадлежностей и прибора очистите все поверхности и детали, которые контактировали с пищевыми продуктами. Следуйте указаниям в главе «Чистка и уход».
- Используйте прибор только в соответствии с данным руководством. Ненадлежащее использование может привести к электрическому удару или другим опасным последствиям.
- Этот прибор предназначен для бытового и другого подобного использования, например:
  - на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих учреждений;
  - в сельских подворьях;
  - для гостей отелей, мотелей и других заведений для временного проживания;
  - в пансионатах с завтраком.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете прибор без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой прибора.
- Всегда выключайте прибор и извлекайте штепсельную вилку из розетки перед заменой принадлежностей или в случае приближения к движущимся во время работы деталям.
- Детям запрещено использовать данный прибор. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данные приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или

умственными способностями, а также не имеющими необходимых опыта и/или знаний, только под присмотром других лиц или после получения от них инструкций по безопасному использованию и о потенциальных опасностях данного прибора.

## Перед первым использованием

Используйте прибор только по назначению, указанному в данном руководстве. По этим причинам до начала использования прибора внимательно читайте настоящее руководство. Оно содержит указания по использованию, чистке и уходу за прибором. При несоблюдении указаний мы не несем никакой ответственности за возможный ущерб.

Сохраните руководство по эксплуатации в надежном месте и при необходимости передайте его следующему пользователю вместе с прибором. Обратите внимание на информацию о гарантийных обязательствах, изложенную в конце руководства. При использовании следуйте указаниям по безопасности.

### Технические характеристики

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

### Дополнительные указания по безопасности

- Подключайте прибор только к установленной надлежащим образом розетке. Шнур питания и штепсельная вилка должны быть сухими.
- Не кладите шнур питания на острые кромки предметов, следите, чтобы он не был защемлен, не свисал и был защищен от воздействия высоких температур и попадания масел.
- Если используете удлинитель, то убедитесь в его безупречном состоянии.
- При извлечении штепсельной вилки из розетки не тяните за шнур питания, не прикасайтесь к вилке влажными руками.
- Не переносите прибор, удерживая его за шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на конфорки плит и т. п., а также вблизи источников открытого огня — это может привести к расплавлению корпуса прибора.
- Если в ближайшее время не предполагается использовать прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки.
- Не приступайте к использованию прибора или, если он уже используется, незамедлительно извлеките штепсельную вилку из розетки в следующих случаях:
  - при повреждении прибора или шнура питания;
  - при подозрении на неисправность прибора вследствие его падения и т. п.
 Во всех вышеуказанных случаях сдайте прибор в ремонтную мастерскую.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Включайте прибор только с закрытой крышкой.
- Не используйте прибор внутри холодильника или морозильника.
- Не погружайте моторный блок в воду.

- В случае использования прибора не по назначению, его неправильного применения, несоблюдения указаний по удалению накипи и неквалифицированного ремонта изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб. Также в указанных случаях он освобождается от гарантийных обязательств.

### Применение

Мороженица WMF KÜCHENminis® «3 в 1» — это компактный кухонный прибор. Прибор позволяет готовить различные сорта мороженого, такие как замороженный йогурт, сливочное мороженое и сорбет. При необходимости приготовления сразу нескольких сортов мороженого или больших объемов одного сорта в качестве принадлежности доступна дополнительная морозильная емкость с крышкой.

## Подготовка к работе и процесс приготовления

- Перед первым использованием очистите прибор, как описано в главе «Чистка и уход».
- Охладите пустую и абсолютно сухую морозильную емкость (3) на протяжении не менее **12 часов в морозильном шкафу** при температуре  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . В дальнейшем рекомендуем постоянно хранить морозильную емкость (3) в морозильном отделении холодильника или в морозильном шкафу. Следите за тем, чтобы морозильная емкость (3) располагалась строго вертикально — это необходимо для правильного распределения охлаждающей жидкости.
- Готовьте массу для мороженого в отдельной емкости (варианты рецептов см. в главе «Рецепты»). Максимальный разовый объем массы — **около 300 мл**.  
Указание: В случае нагрева массы для мороженого в процессе ее приготовления далее перед приготовлением мороженого ее следует охладить в холодильнике.
- Для подготовки мороженицы к работе вставьте в нее морозильную емкость (3) с соответствующим креплением (4). Выемка в рукоятке должна попасть на предусмотренное для этого ребро.
- Закрепите перемешивающий элемент (2) на крышке (1), вставив его до щелчка в предусмотренное крепление на внутренней стороне крышки. Соединение перемешивающего элемента (2) должно быть гибким, но прочным. Установите крышку (1) с перемешивающим элементом (2) на прибор. Проследите, чтобы крышка зафиксировалась со щелчком.
- Подключите прибор к розетке и включите его с помощью кнопки включения/выключения.
- С помощью кнопок «-» и «+» установите необходимое время приготовления (от 1 до 30 минут) и запустите мороженицу повторным нажатием кнопки включения/выключения.
- Только после этого начинайте вливать в мороженицу через заливное отверстие в крышке массу для мороженого — в объеме не более 300 мл. Морозильная емкость (3) должна вращаться, чтобы жидкость на замерзала по краю.
- По истечении заданного времени приготовления раздастся звуковой сигнал.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки, снимите крышку (1) и достаньте морозильную емкость (3) вместе с креплением (4) из мороженицы. Перемешивающий элемент (2) для удобства дальнейших действий высвобождается из крепления в крышке и остается в замерзшей массе продукта.
- Мороженое готово к употреблению или для хранения в морозильной емкости, накрытой соответствующей крышкой.

## Чистка и уход

### Прибор:

Извлеките штепсельную вилку из розетки и дайте прибору остыть. Не погружайте прибор в воду. Протирайте его поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества моющего средства. Не используйте едких и абразивных чистящих средств.

### Принадлежности:

Крышку морозильной емкости, перемешивающий элемент и крепление для морозильной емкости можно мыть в посудомоечной машине.  
Указание: морозильная емкость перед помещением для охлаждения в морозильный шкаф должна быть абсолютно сухой.

## Рецепты сливочного мороженого

### Мороженое из авокадо (веганское, без лактозы)

#### Ингредиенты:

1	небольшое авокадо
40 мл	сиропа агавы
85 мл	миндального молока
1	щепотка морской соли
1/4	лайма

#### Приготовление:

- Разрезать авокадо пополам, удалить косточку и отделить мякоть. Добавить в нее сироп агавы и пюрировать массу в миксере.
- Выжать сок из лайма и вмешать его вместе с миндальным молоком и солью в пюре авокадо.
- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

### Клубничное мороженое (веганское, без лактозы)

#### Ингредиенты:

75 г	клубники
30 г	сахара
80 мл	соевых сливок
65 мл	соевого молока
1	щепотка соли

#### Приготовление:

- Помыть клубнику и разрезать на четвертинки. В отдельной миске перемешать клубнику с сахаром и оставить на 1-2 часа.
- После этого пюрировать клубнику в миксере и перемешать с остальными ингредиентами.

- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

### Мороженое из манго

#### Ингредиенты:

- 1 манго
- 1 ст. ложка кокосового молока
- 5 листьев мяты
- Сок одного лайма

#### Приготовление:

- Очистить манго, удалить косточку и порезать на мелкие кусочки.
- Поместить все ингредиенты в миксер и пюрировать.
- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

## Рецепты сорбета

### Сорбет с базиликом:

#### Ингредиенты:

- 100 г сахара
- 100 мл воды
- 1/2 лайма
- 10 г листьев базилика
- 150 г йогурта (1,8 или 3,5 % жирности)

#### Приготовление:

- Кожуру лайма перемешать в миске с водой и сахаром и уварить эту смесь наполовину.
- Получившийся сироп охладить в холодильнике в течение прибл. 12 часов.
- Добавить в сироп листья базилика и пюрировать смесь.
- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

### Сорбет из манго

#### Ингредиенты:

- 1 небольшое манго
- 1 лимон
- 50 мл минеральной воды
- 50 мл сиропа из цветов бузины

#### Приготовление:

- Очистить манго, удалить косточку и порезать на мелкие кусочки.
- Выжать сок из лимона.
- Смешать все ингредиенты в миксере и протереть готовую массу через сито.
- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

## Рецепты замороженного йогурта

### Основной рецепт замороженного йогурта

#### Ингредиенты:

- 100 г йогурта (жирностью не менее 1,8 %)
- 16 г обычного или ванильного сахара
- 1 ст. ложка творога
- 20 мл сливок
- 20 мл молока

#### Варианты:

- Лимонный: добавить сок и кожуру био-лимона, ингредиенты вмешать в основную массу. Использовать ванильный сахар.
- Клубничный: пюрировать 100 г клубники и вместо обычного/ванильного сахара использовать 1 ст. ложку меда.
- С печеньем: измельчить печенье и смешать с ингредиентами основного рецепта.

#### Приготовление:

- Все ингредиенты смешать в миске и тщательно вымесить получившуюся массу.
- Установить время приготовления (около 20 мин\*) и запустить мороженицу.
- Залить готовую смесь для мороженого в мороженицу. Через 20 минут раздастся звуковой сигнал, сообщающий о готовности мороженого. Если желаемая консистенция продукта не достигнута, можно установить таймер еще раз.

\*Время приготовления зависит от количества продукта и степени охлаждения морозильной емкости.

Русский / Russian

## WMF МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

WMF гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки. Более подробную информацию Вы найдете в разделе обслуживания покупателей на сайте [www.wmf.com](http://www.wmf.com) или обратившись в службу поддержки из приведенного списка стран.

Данная Международная гарантия WMF не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено.

Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом «О защите прав потребителей», составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату продажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели производства, две последние цифры – последним цифрам года производства изделия.



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов. Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Компания оставляет за собой право на внесение изменений

**Адрес сервисной службы:**

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany (Нюрнберг, Германия)  
Тел.: +49 (0) 7331 256 256  
Эл. почта: service-wmf@wmf-ce.de

---

**Изготовитель:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,  
125171, Москва,  
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3  
8(495) 213-32-31  
contact-ru@wmf.com