

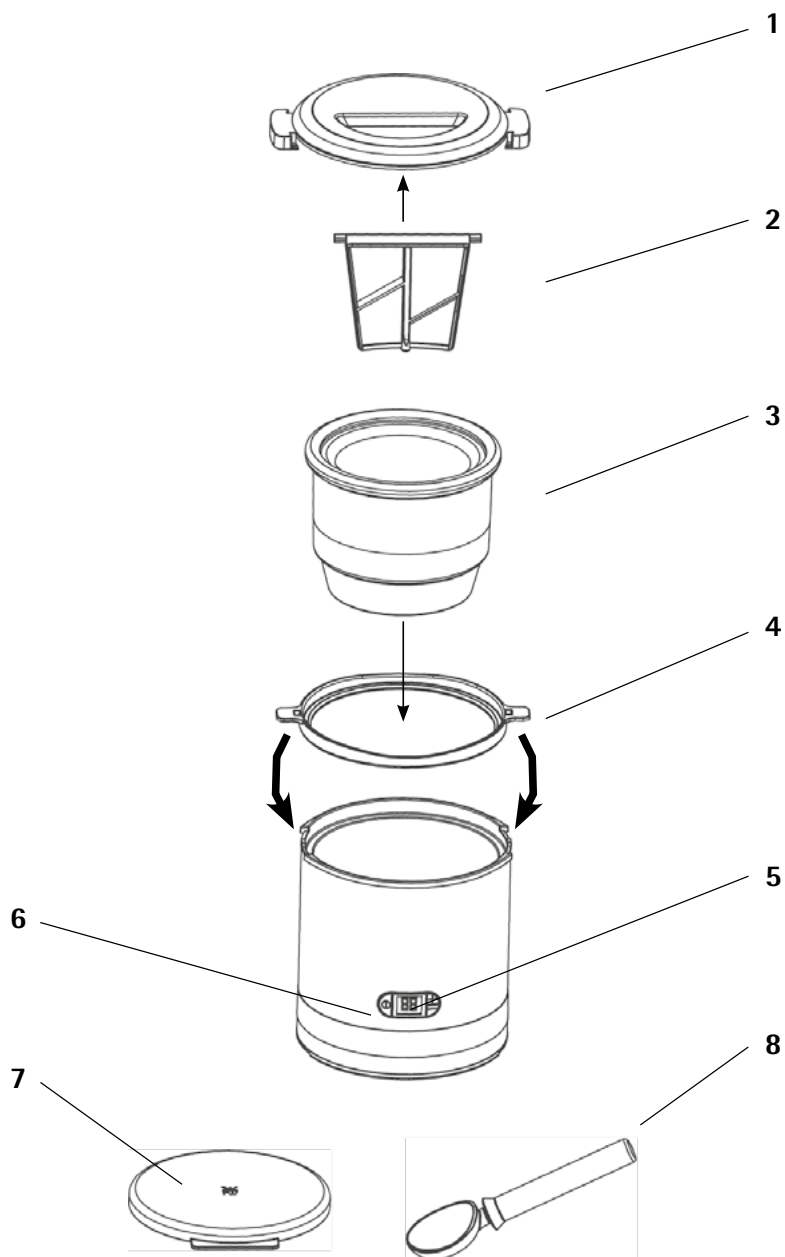
# WMF KITCHENminis




<b>LT</b>	Naudojimo vadovas Saldējuma pagatavošanas ierīce TRĪS VIENĀ	2
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija Saldējuma pagatavošanas ierīce TRĪS VIENĀ	10
<b>ET</b>	Kasutusjuhend Kolm ühes jäätisemasin	18



**Naudojimo vadovas**  
**Saldējuma pagatavošanas ierīce TRĪS VIENĀ**



LITHUANIA  
contact-lt@wmf.com

 5 214 0057

Groupe SEB Polska Sp. z  
o.o.Gdański Business Center II Dul.  
Inflancka 4C00-189  
Warsawa



## Saldējuma pagatavošanas ierīces sastāvdaļas

1. Ierīces vāks
2. Maisītājs
3. Saldēšanas trauks
4. Turētājs saldēšanas traukam
5. Displejs ar taimeru
6. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
7. Vāks saldēšanas traukam
8. Saldējuma karote

## Svarbios saugos instrukcijos

- Tam, kad sugedus prietaiso maitinimo laidui būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros darbuotojas ar atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Pasinaudoję prietaisu ir priedais, nuvalykite visus paviršius / dalis, besiliečiančius su maistu. Vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Visada naudokite prietaisą pagal šias instrukcijas. Netinkamai naudojamas prietaisas kelia elektros smūgio ir kitus sveikatos pavojus.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose aplinkose, pavyzdžiui:
  - personalo kambariuose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
  - gyvenamuosiuose ūkių namuose;
  - klientų viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo įstaigose;
  - nakvynės ir pusryčių namuose.
- Visada atjunkite prietaisą iš elektros lizdo, jei paliecate jį be priežiūros, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami jį.
- Prieš keisdami priedus ar liedsdami judančias dalis, išjunkite prietaisą iš atjunkite jį nuo elektros lizdo.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laiką toliau nuo vaikų.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Asmenys, turintys fizinę, jutiminę ar protinę negalią, taip pat asmenys, neturintys patirties ir/ar žinių, gali naudotis šiuo prietaisu, tik jei yra prižiūrimi kitų asmenų ar jiems buvo nurodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir jie supranta galinčias kilti grėsmes.

## Prieš naudodamiesi prietaisu

Prietaisą galima naudoti tik pagal paskirtį vadovaujantis šiuo eksploatavimo vadovu. Dėl to prieš naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite vadovą. Jame pateikta svarbi informacija, susijusi su prietaiso naudojimu ir priežiūra. Mes neprisiimame jokios atsakomybės, jei nebuvo laikomasi šiame vadove pateiktų instrukcijų. Laikykite jį saugioje vietoje ir, jei reikia, perduokite kitiems vartotojams. Atkreipkite dėmesį į gale pateiktą garantijos informaciją. Naudodamiesi prietaisu paisykite saugos įspėjimų.

## Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa:	220-240 V~ 50-60 Hz
Suvartojama galia:	12 W
Apsaugos klasė:	II

## Papildoma saugos informacija

- Junkite prietaisą tik į įžemintus sieninius elektros lizdus, sumontuotus pagal reikalavimus. Laidas ir kištukas turi būti sausi.
- Nesuspaukite laido ir netraukite per aštirus kraštus. Neleiskite jam karoti. Apsaugokite jį nuo karščio ir aliejaus.
- Naudokite tik nepriekaištingos būklės ilginamąjį laidą.
- Niekada neatjunkite kištuko iš lizdo traukdami už laido ar laikydami jį drėgnomis rankomis.
- Neneškite prietaiso už laido.
- Nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių, pavyzdžiui, kaitvietės ar šalia atviros liepsnos šaltinių, nes gali pradėti lydėtis jo korpusas.
- Kai nesinaudojate prietaisu, ištraukite jo kištuką iš elektros lizdo.
- Nedelsdami nustokite naudotis prietaisu ir/ar ištraukite kištuką iš elektros lizdo jei: - prietaisas ar laidas yra pažeisti; - įtariate, kad prietaisas gali neveikti, nes buvo nukritęs ar pan. Tokiais atvejais atiduokite prietaisą taisyti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Naudokitės tik uždengtu prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso šaldytuve / šaldiklyje.
- Nenardinkite pavaros mazgo į vandenį.
- Mes neprisiimame jokios atsakomybės už gedimus, atsiradusius netinkamai ar ne pagal paskirtį naudojamis prietaisu, bandant netinkamai jį pataisyti ar nukalkinti nesivadovaujant instrukcijomis. Dažniausiai tokiais atvejais garantija nėra taikoma.

## Naudojimas

Prietaisas ledams gaminti „WMF KITCHENminis 3in1“ yra kompaktiškas virtuvės butinis prietaisas. Juo galite pasigaminti įvairių šaldytų desertų, tokių kaip šaldytas jogurtas, ledai ir šerbetas. Jei vienu metu norite pasigaminti įvairių rūšių ar didesnio kiekio ledų, galite pasinaudoti papildomu šaldymo indu su dangčiu.

## Pasiruošimas

- Prieš naudodamiesi prietaisu, nuvalykite jį taip, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmą kartą, nuvalykite jį taip, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Atvėsinkite tuščią ir visiškai sausą šaldymo indą (3) šaldiklyje esant -18 °C temperatūrai bent 12 val. Ateityje rekomenduojame saugoti šaldymo indą (3) šaldymo kameroje ar šaldiklyje. Statykite šaldymo indą vertikaliai (3), kad šaldomas skystis tolygiai pasiskirstytų.
- Dabar paruoškite norimą ledų mišinio kiekį atskirame inde (receptų idėjas rasite skyriuje „Receptai“). Didžiausias kiekis yra 300 ml. Pastaba: Jei ruošiamas ledų mišinys ima šilti, prieš gamindami ledus, leiskite jam atvėsti šaldiklyje.
- Dabar įstatykite šaldymo indą (3) į atitinkamą prietaiso laikiklį (4) ir paleiskite ledų gaminimo prietaisą. Išdroža ant rankenos turi sutapti su atitinkamu grioveliu.
- Įstatykite maišiklį (2) į specialų dangtyje (1) numatytą laikiklį. Turi pasigirsti spragtelėjimas. Maišiklis (2) turi būti tvirtai įstatytas, bet išlikti lankstus. Dabar uždėkite dangtį (1) ir maišiklį (2) ant prietaisą. Dangtis turi užsidaryti taip, kad išgirstumėte spragtelėjimą. Įkiškite prietaiso kištuką į

elektros lizdą ir įjunkite jį jungikliu „On“ / „Off“.

- Pasirinkite norimą gaminimo laiką (1–30 min.) mygtukais „+“ ir „-“ ir įjunkite ledų gaminimo prietaisą dar kartą nuspausdami mygtuką „On“ / „Off“.
- Dabar supilkite į prietaisą ledų mišinį (ne daugiau kaip 300 ml) per dangtyje esančią angą. Šaldymo indas (3) turi sukintis, kad skystis neprišaltų prie kraštų.
- Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas.
- Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo, nuimkite dangtį (1) ir išimkite šaldymo indą (3) iš ledų gaminimo prietaiso laikiklio (4). Kad būtų paprasčiau, maišiklį (2) galite atskirti nuo dangčio ir palikti sušaldytame ledų mišinyje.
- Dabar ledus galite valgyti ar saugoti šaldymo inde, uždengtame dangčiu.

## Valymas ir priežiūra

### Prietaisas:

Ištraukite kištuką ir leiskite prietaisui atvėsti.

Nenardinkite prietaiso į vandenį.

Valykite jį drėgnu skudurėliu imedideliu plovimo skysčio kiekiu.

Nenaudokite stiprių ar abrazyvinių valiklių.

### Priedai:

Šaldymo indo dangtį, maišiklį ir šaldymo indo laikiklį galite plauti indaplovėje.

Pastaba: Prieš šaldydami šaldymo indą šaldiklyje, kruopščiai jį nusauskite.

## Ledų receptai

### Pistacijų ledai

#### Ingredientai:

75 g	nesūdytų pistacijų riešutų (valytų)
50 g	marcipano
60 g	cukraus
160 ml	pieno
140 ml	grietinėlės
1	kiaušinis

#### Paruošimas:

- Sumaišykite pistacijų riešutus su pienu ir plakite iki švelnios masės. Tada pakaitinkite prikaistuvyje ir greitai užvirinkite.
- Vėsinkite pistacijų pieną šaldytuve 12 val.
- Supjaustykite marcipaną tešlą mažais gabaliukais ir sumaišykite su atvėsintu pistacijų pienu ir kitais ingredientais. Suplakite.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

## Braškių ledai (tinka veganams, be laktozės)

### Ingredientai:

75 g braškių  
 30 g cukraus  
 80 ml sojų grietinėlės  
 65 ml sojų pieno  
 žiupsnelio druskos

### Paruošimas:

- Braškes nuplaukite ir supjaustykite ketvirčiais. Dubenyje sumaišykite braškes su cukrumi ir leiskite pastovėti 1–2 valandas.
- Braškes suplakite ir sumaišykite su kitais ingredientais.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

## Mangų ledai

### Ingredientai:

1 mango  
 30 g cukraus  
 1 valg. š. kokosų pieno  
 5 lapelių mėtų  
 vienos žaliosios citrinos sulčių

### Paruošimas:

- Nulupkite mangą, išimkite kauliuką ir supjaustykite mažais gabaliukais.
- Sudėkite visus ingredientus ir suplakite.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

## Šerbetų receptai

### Bazilikų šerbetas

#### Ingredientai:

100 g cukraus  
 100 ml vandens  
 ½ žaliosios citrinos  
 10 g bazilikų lapų  
 150 g jogurto (1,8 ar 3,5 % riebumo)

#### Paruošimas:

- Dubenyje sumaišykite žaliosios citrinos žievelės su vandeniu ir cukrumi ir virkite, kol tūris sumažės per pusę.
- Vėsinkite sirupą šaldytuve apie 12 val.
- Sudėkite į sirupą baziliko lapelius ir suplakite.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

## Mangų šerbetas

### Ingredientai:

1	nedidelio mango
1	citrinos
50 ml	mineralinio vandens
50 ml	šeivamedžių uogų sirupo

### Paruošimas:

- Nulupkite mangą, išimkite kauliuką ir supjaustykite mažais gabaliukais.
- Išspauskite citrinos sultis.
- Sumaišykite visus ingredientus maišytuve ir gautą masę perkoškite.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

## Šaldyto jogurto receptai

### Paprastas šaldyto jogurto receptas

#### Ingredientai:

100 g	jogurto (ne liesesnio nei 1,8 %)
16 g	cukraus ar vanilinio cukraus
1 valg.	š. liesos varškės
20 ml	grietinėlių
20 ml	pieno

#### Variantai:

- Citrininis: vienos citrinos žievelės ir sultis sumaišykite su likusiais paprasto recepto ingredientais. Naudokite vanilinį cukrų.
- Braškėnis: Suplakite 100 g braškių. Vietoje cukraus ar vanilinio cukraus naudokite 1 valg. šaukštą medaus.
- Su sausainiais: sutrupinkite mėgstamus sausainius ir sumaišykite su likusiais ingredientais.

#### Paruošimas:

- Kruopščiai išmaišykite visus ingredientus dubenyje.
- Nustatykite ledų gaminimo mašinoje paruošimo laiką (apie 20 minučių\*) ir paleiskite mašiną.
- Supilkite į ledų gaminimo mašiną paruoštą ledų mišinį. Po 20 min. išgirsite pyptelėjimą. Dabar galite išimti ledus. Jei ledai dar neužšalo, nustatykite laikmatį iš naujo.

\*The preparation time depends on the quantity and the cooling of the freezer container.





Prietaisas atitinka Europos direktyvas 2014/35/EB, 2014/30/EB ir 2009/125/EB.

Pasibaigus naudojimo laikui šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, jį reikia pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą, kad būtų perdirbtas.

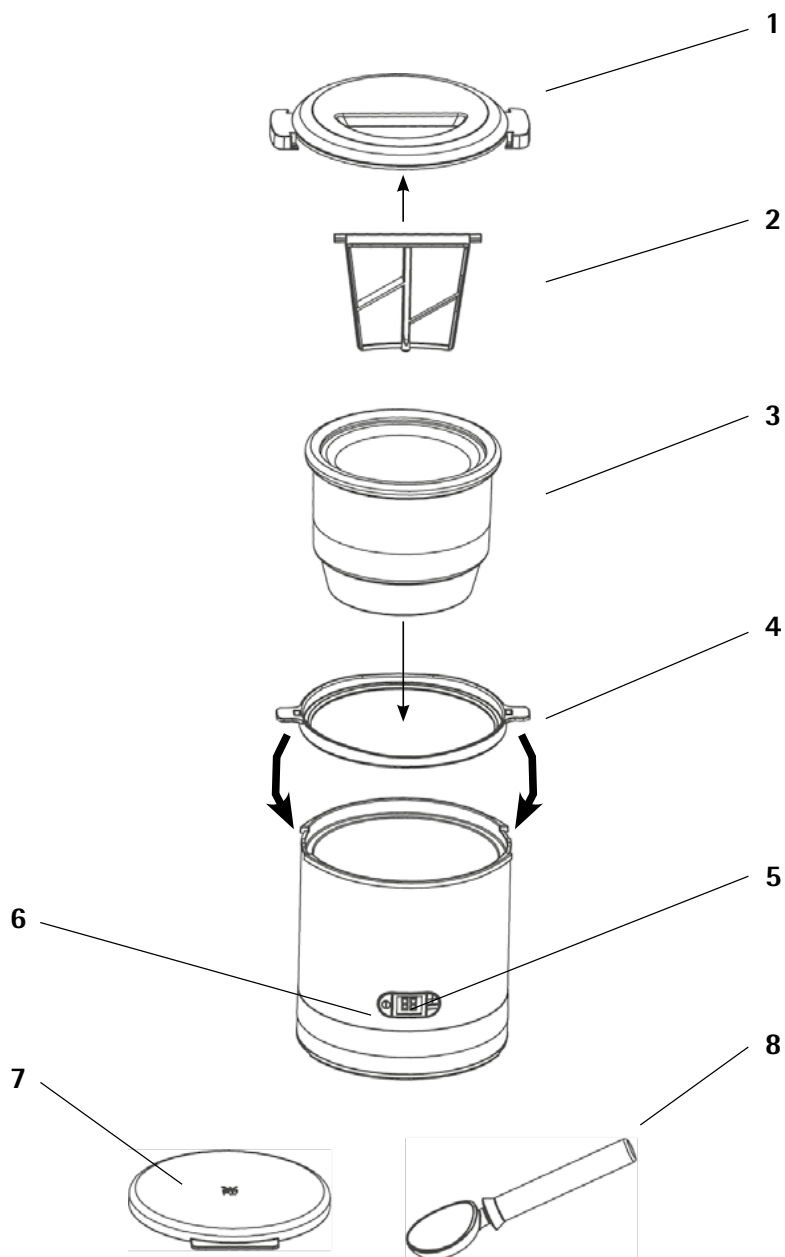
Medžiagos yra perdirbamos pagal etiketėse nurodytą informaciją. Pakartotinai naudojant, perdirbant ir (arba) kitaip naudojant senus prietaisus galima labai prisidėti prie aplinkos apsaugos.

Kaip rasti tinkamą utilizavimo punktą, teiraukitės vietos administracijos.

Galimi pakeitimai.

# Lietošanas instrukcija

## Saldējuma pagatavošanas ierīce TRĪS VIENĀ



## Saldējuma pagatavošanas ierīces sastāvdaļas

1. Ierīces vāks
2. Maisītājs
3. Saldēšanas trauks
4. Turētājs saldēšanas traukam
5. Displejs ar taimerī
6. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
7. Vāks saldēšanas traukam
8. Saldējuma karote

## Svarīgas instrukcijas par drošību

- Ja ir bojāts ierīces elektrības kabelis, vēršieties pie ražotāja, klientu apkalpošanas centrā vai pie citiem kvalificētiem meistariem, lai novērstu potenciālos draudus. Nepareiza ierīces remontēšana var radīt lietotājam nopietnu apdraudējumu.
- Pēc ierīces un to piederumu lietošanas notīriet visas virsmas / daļas, kurām bijusi saskare ar pārtikas produktiem. Sekojiet instrukcijām sadaļā "Tīrīšana un apkope".
- Vienmēr lietojiet ierīci atbilstoši šīm instrukcijām. Neatbilstoša ierīces lietošana var radīt elektrošoku un citus draudus.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai mājās un līdzīgās vietās:
  - biroju un veikalu virtuvēs (personāla telpās);
  - lauksaimniecības uzņēmumu personāla telpās;
  - viesnīcu un moteļu istabās;
  - dzīvojamo telpu virtuvēs.
- Atvienojiet kontaktdakšu no elektrības rozetes, ja ierīce tiek atstāta bez uzraudzības un pirms ierīces tīrīšanas, komplektēšanas un tās izjaukšanas.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktdakšu no elektrības rozetes, nomainot piederumus vai pieskaroties detaļām, kas lietošanas laikā kustās.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Nodrošiniet, ka ierīce un tās vadi atrodas bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci rotaļām.
- Šo ierīci drīkst lietot cilvēki ar samazinātām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām un cilvēki bez atbilstošām zināšanām un/vai pieredzes tad, ja tiek uzraudzīti vai apmācīti, kā droši lietot ierīci. Viņiem ir jāsaprot ar to saistītos riskus.

## Pirms lietošanas

Šo ierīci drīkst lietot tikai šajās instrukcijās paredzētajiem mērķiem. Pirms ierīces darbināšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas par tās lietošanu. Tās ietver svarīgu informāciju par ierīces lietošanu, drošību un apkopi. Mēs neuzņemamies atbildību par ierīces bojājumiem, kas radušies šo instrukciju neievērošanas rezultātā. Uzglabājiet instrukcijas drošā vietā un, ja ierīce tiek nodota trešajām personām, tās ir jāatdod komplektā ar ierīci. Nemiet vērā lietošanas rokasgrāmatas beigās esošo informāciju par ierīces garantiju. Ierīces lietošanas laikā ievērojiet drošības instrukcijas.

### Tehniskie dati

Spriegums	220-240 V~ 50-60 Hz
Jauda	12 W
Aizsardzības klase	I

### Papildus drošības instrukcijas

- Iespraudiet ierīces kontaktdakšu tikai pareizi uzstādītā un iezemētā sienas kontaktlīdždā. Strāvas vadam un kontaktdakšai ir jābūt sausai.
- Nesaspiediet vai nevelciet elektrības kabeli pāri asām malām. Neļaujiet tam nokarāties pāri galda vai letes malai. Sargājiet to no karstuma un eļļas.
- Izmantojiet tikai nebojātu pagarinātāju.
- Neizņemiet kontaktdakšu no rozetes, velkot aiz vada vai ar mitrām rokām.
- Nenesiet ierīci, turot to aiz strāvas vada.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, karsta plīts, kā arī nelietojiet to pie atklātas uguns, jo tas var izkausēt ierīces korpusu.
- Kad ierīce netiek lietota, atvienojiet kontaktdakšu no rozetes.
- Pārtrauciet lietot ierīci un atvienojiet to no elektrības rozetes, ja:
  - ir bojāta ierīce vai tās barošanas vads;
  - pastāv aizdomas, ka ierīce ir bojāta pēc tās nomešanas uz grīdas vai pēc citiem negadījumiem.Šādos gadījumos nododiet ierīci remontā.
- Ierīces lietošanas laikā tā ir jāuzrauga.
- Lietojot ierīci, vienmēr aizveriet tās vāku.
- Ierīci nedrīkst lietot ledusskapī/saldētavā.
- Nemērciet piedziņas bloku ūdenī.

Netiek paredzēta atbildība un garantija par bojājumiem, kurus radījusi ierīces lietošana ārpus noteiktajiem mērķiem un neatbilstošs ierīces remonts.

### Lietošana

WMF KÜCHENminis® Saldējuma pagatavošanas ierīce TRĪS VIENĀ ir vietu taupoša virtuves ierīce. Ar šo ierīci Jūs variet pagatavot dažāda veida saldētos desertus, piemēram, saldēts jogurts, saldējums un sorbets. Ja Jūs vēlaties vienlaicīgi pagatavot dažāda veida saldējumus vai ja Jums ir nepieciešams pagatavot lielāku porciju, ir pieejams papildus saldēšanas trauks ar vāku.

## Ierīces darbināšana un sagatavošanās

- Pirms lietošanas notīriet ierīci, kā aprakstīts sadaļā „Tīrīšana un apkope”.
- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet ierīci, kā aprakstīts sadaļā „Tīrīšana un apkope”.
- Tukšu un pilnībā sausu saldēšanas trauku (3) atdzesējiet saldētavā pie  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūras vismaz 12 stundas. Mēs rekomējam saldēšanas trauku (3) pastāvīgi uzglabāt saldētavā. Pārlicinieties, ka saldēšanas trauks (3) atrodas vertikālā pozīcijā, lai dzesēšanas šķidrums izplatās vienmērīgi.
- Atsevišķā traukā sagatavojiet atbilstošu saldējuma maisījuma tilpumu (Jūs varat atrast receptes sadaļā „Receptes”). Maksimālais tilpums ir 300 ml.  
**Piezīme:** Ja gatavošanas laikā saldējuma maisījums sasilst, ielieciet to atdzesēties saldētavā.
- Tagad ielieciet saldēšanas trauku (3) atbilstošā turētājā (4) un pēc tam ievietojiet to saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pārlicinieties, ka turētājs precīzi ieiet attiecīgajā gropē.
- Pievienojiet maisītāju (2) vākam (1), ieliekot to speciālā turētājā, kas atrodas vāka iekšpusē. Maisītājs (2) ir stingri nostiprināts savā vietā, bet tajā pašā laikā tas ir elastīgs. Tagad uzlieciet vāku (1) un maisītāju (2) uz ierīces. Pārlicinieties, ka vāks nofiksējas savā pozīcijā. Pievienojiet ierīci elektrības rozetei un ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/Izslēgšanas pogu.
- Uzlieciet vēlamo gatavošanas laiku (1-30 minūtes), izmantojot „+” un „-” pogas un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci, atkārtoti nospiežot ieslēgšanas/Izslēgšanas pogu.
- Tagad ielejiet saldējuma maisījumu (maksimāli 300 ml) saldējuma pagatavošanas ierīcē caur snīpi, kas atrodas vākā. Saldēšanas trauku (3) ir nepieciešams pagriezt, lai nepieļautu pārmērīgu šķidrumsa sasalšanu pie malām.
- Paejot uzstādītajam gatavošanās laikam, atskanēs skaņas signāls.
- Atvienojiet kontaktdakšu no elektrības rozetes, noņemiet vāku (1) un izņemiet saldēšanas trauku (3) no saldējuma pagatavošanas ierīces, izmantojot turētāju. Ērtākai lietošanai maisītāju (2) var atdalīt no stiprinājuma, kas atrodas vākā.
- Tagad Jūs variet baudīt saldējumu vai arī to uzglabāt saldēšanas traukā ar vāku.

## Tīrīšana un apkope

### Ierīce:

Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist. Nemērciet ierīci ūdenī, noslaukiet tā ārpusi ar mitru sūkli. Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas šķidrumus.

### Piederumi:

Saldēšanas trauka vāku, maisītāju un saldēšanas trauka turētāju var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Piezīme: Saldēšanas traukam vienmēr ir jābūt pilnīgi sausam, pirms tas atkārtoti tiek izmantots dzesēšanai saldētavā.

## Saldējuma receptes

### Pistāciju saldējums

#### Sastāvdaļas:

75 g	nesālītas pistācijas (lobītas)
50 g	marcipāns
60 g	cukurs
160 ml	piens
140 ml	krēms
1	ola

#### Pagatavošana:

- Sajauciet pistācijas ar pienu, veidojot biezeni. Traukā uzkarsējiet to līdz vārīšanās temperatūrai.
- Atdzesējiet pistāciju pienu 12 stundas.
- Sagrieziet marcipānu mazos gabaliņos un iejauciet tos atdzesētā pistāciju pienā kopā ar citām sastāvdaļām, veidojot biezeni.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiat gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopikstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiat no jauna taimerī.

### Zemeņu saldējums (vegānu & bez laktozes)

#### Sastāvdaļas:

75 g	zemenes
30 g	cukurs
80 ml	sojas krēms
65 ml	sojas piens
1	šķipsna sāls

#### Pagatavošana:

- Nomazgājiet un sagrieziet ceturtdaļās zemenes. Traukā sajauciet zemenes ar cukuru un atstājiet tās uz 1-2 stundām.
- Zemenes saspiediet biezenī un sajauciet to ar citām sastāvdaļām.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiat gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopikstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiat no jauna taimerī.

### Mango saldējums

#### Sastāvdaļas:

1	mango
30 g	cukurs
1 ēdk.	kokosriekstu piens
5 lapiņas	piparmētras
Sula no viena laima	

### **Pagatavošana:**

- Nomizojiet mango, izņemiet kauliņu un sagrieziet to mazos gabaliņos.
- Sajauciet visas sastāvdaļas, veidojot biezeni.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiet gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopīkstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiet no jauna taimerī.

## **Sorbeta receptes**

### **Bazilika sorbets**

#### **Sastāvdaļas:**

100 g	cukurs
100 ml	ūdens
1/2	2laims
10 g	bazilika lapiņas
150 g	jogurta (1.8 % vai 3.5% tauki)

#### **Pagatavošana:**

- Traukā sajauciet laima miziņu ar ūdeni un cukuru un pēc tam uzvāriet to.
- Atdzesējiet sīrupu saldētavā aptuveni 12 stundas.
- Sīrupam pievienojiet bazilika lapiņas, veidojot biezeni.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiet gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopīkstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiet no jauna taimerī.

### **Mango sorbets**

#### **Sastāvdaļas:**

1	mazs mango
1	citrons
50 ml	minerālūdens
50 ml	plūškoka sīrups

#### **Pagatavošana:**

- Nomizojiet mango, izņemiet kauliņu un sagrieziet to mazos gabaliņos.
- Citronam izspiediet sulu.
- Ar mikseri sajauciet visas sastāvdaļas un tad iegūto maisījumu izspiediet caur sietu.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiet gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopīkstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiet no jauna taimerī.



## Saldēta jogurta receptes

### Pamata saldēta jogurta recepte

#### Sastāvdaļas:

100 g	jogurts (min.1.8% tauku)
16 g	cukurs vai vaniļas cukurs
1 ēdk.	kvarks
20 ml	krēms
20 ml	piens

#### Varianti:

- Citrons: izmantojiet citrona miziņu un sulu un sajauciet to ar pamata maisījumu. Izmantojiet vaniļas cukuru.
- Zemenes: 100 g zemeņu biezeņa un 1 ēdk. medus (cukura vai vaniļas cukura vietā).
- Cepumi: sasmalciniet savus iecienītākos cepumus un sajauciet tos ar pamata maisījumu.

#### Pagatavošana:

- Traukā kārtīgi sajauciet visas sastāvdaļas.
- Saldējuma pagatavošanas ierīcei uzstādiet gatavošanas laiku (aptuveni 20 minūtes) un iedarbiniet saldējuma pagatavošanas ierīci.
- Ielejiet gatavo saldējuma maisījumu saldējuma pagatavošanas ierīcē. Pēc 20 minūtēm ierīce nopīkstēs. Izņemiet saldējumu. Ja saldējuma konsistence nav tāda, kādu Jūs vēlējaties, uzstādiet no jauna taimerī.

\*The preparation time depends on the quantity and the cooling of the freezer container.



Šī ierīce atbilst ES direktīvām 2014/35/EK, 2014/30/EK un 2009/125/EK.



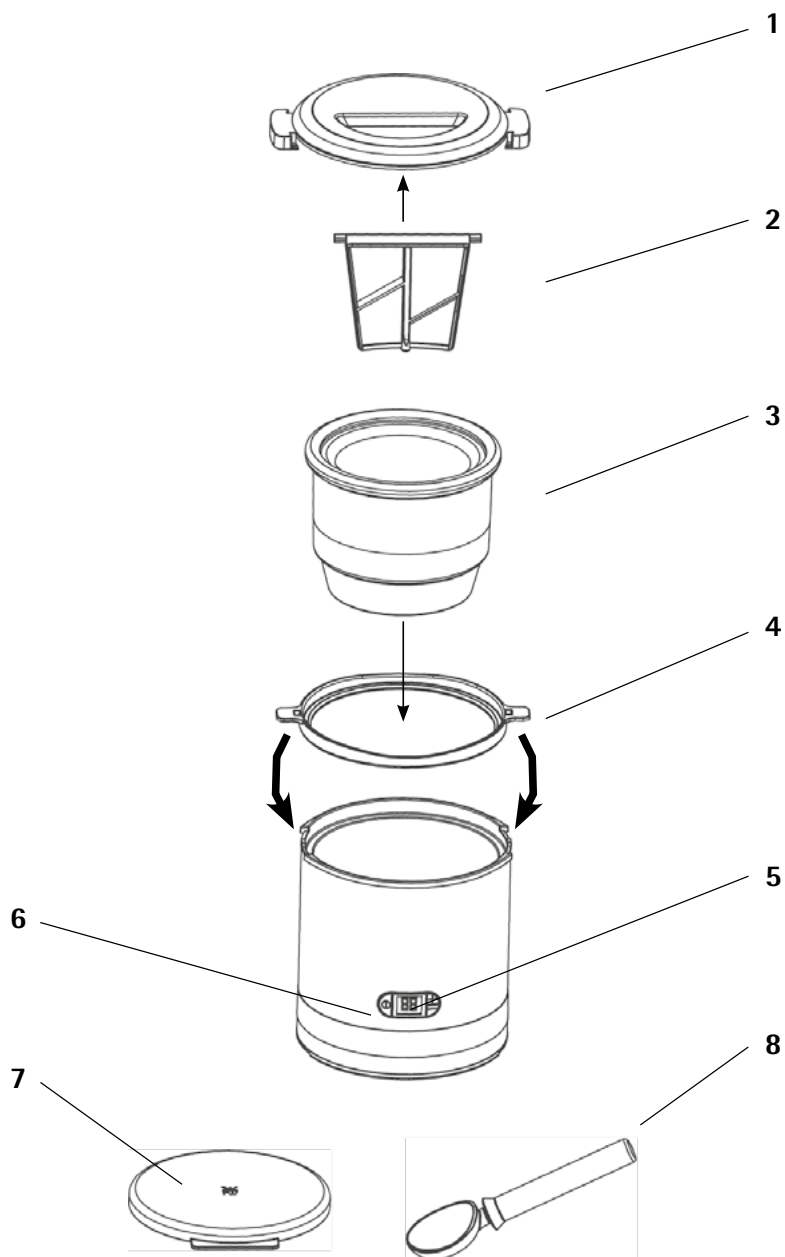
Beidzoties ierīces darbības mūžam, to nedrīkst izmest parastajos sadzīves atkritumos, bet jānodod elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

Saskaņā ar materiālu marķējumu tos var izmantot kā otrreizējās izejvielas. Atkārtoti izmantojot, nododot otrreizējai pārstrādei vai kā citādi utilizējot nolietotās ierīces, jūs sniežat nozīmīgu ieguldījumu apkārtējās vides aizsardzībā.

Ar jautājumu par attiecīgā savākšanas punkta atrašanās vietu vērsieties savā pašvaldībā.

Saturs var tikt mainīts.

Kasutusjuhend  
Kolm ühes jäätisemasin



**ESTONIA**  
contact-et@wmf.com

 668 1286

Groupe SEB Polska Sp. z  
o.o.Gdański Business Center II  
Dul. Inflancka 4C00-189  
Warsawa



## **Jäätisemasina osad**

1. Seadme kaas
2. Segur
3. Külmutusanum
4. Külmutusanuma hoidik
5. Taimeriga ekraan
6. Toitelüliti
7. Külmutusanuma kaas
8. Jäätiselusikas

## Oluline ohutusteave

- Ohu vältimiseks peab katkise toitejuhtme välja vahetama tootja, teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Puhastage pärast seadme ja tarvikute kasutamist kõik toiduga kokku puutunud pinnad/osad. Järgige jaotises „Puhastamine ja hooldus“ esitatud juhiseid.
- Kasutage alati seadet käesolevate juhiste kohaselt. Ebaõige kasutamine võib põhjustada elektrilööki ja muid ohte.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, näiteks:
  - poodides, kontorites ja muudes äriruumides asuvates töötajate köökides;
  - talumajapidamistes;
  - hotellide, motellide ja muude majutushoonete klientidele;
  - kodumajutustes.
- Ühendage seade alati vooluvõrgust lahti, kui see on järelevalveta, ning enne selle kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja ühendage vooluvõrgust lahti.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ning selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja/või teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.

## Enne kasutamist

Seadet tohib kasutada ainult selleks ettenähtud eesmärgil käesoleva kasutusjuhendi kohaselt. Seetõttu lugege kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi. Kasutusjuhend sisaldab juhiseid seadme kasutamiseks, puhastamiseks ja hooldamiseks. Me ei võta vastutust kasutusjuhendis olevate juhiste täitmata jätmisest põhjustatud kahjustuste eest.

Hoidke kasutusjuhendit kindlas kohas ja andke see koos seadmega järgmisele kasutajale edasi. Pöörake tähelepanu ka juhendi lõpus olevale garantiiteabele.

Järgige seadme kasutamise ajal ohutusteavet.

## Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Energiatarve:	12 W
Kaitseklass:	II

## Täiendav ohutusteave

- Ühendage seade ainult maandatud seinakontaktidesse, mis on paigaldatud määruste kohaselt. Toitejuhe ja pistik peavad olema kuivad.
- Ärge tõmmake ega kinnitage toitejuhet üle teravate servade. Ärge jätke seda rippuma. Kaitske seda kuumuse ja õli eest.
- Kasutage üksnes ideaalses seisukorras pikendusjuhet.
- Ärge kunagi tõmmake toitepistikut seinakontaktist välja juhtmest ega märgade kätega.
- Ärge kandke seadet toitejuhtmest.
- Ärge asetage seadet kuumale pinnale, nagu kuumutusplaadile, või lahtise leegi lähedusse, sest need võivad korpust sulatada.
- Kui seadet ei kasutatata, tõmmake toitepistik seinakontaktist välja.
- Lõpetage kohe seadme kasutamine ja/või tõmmake toitepistik seinakontaktist välja, kui:
  - seade või toitejuhe on kahjustatud,
  - kahtlustate, et pärast seadme mahakukkumist või sarnast juhtumit võib esineda rike.Sellistel juhtudel saatke seade remonti.
- Seadet tuleb kasutada järelevalve all.
- Kasutage alati seadet suletud kaanega.
- Seadet ei tohi kasutada külmikus/sügavkülmikus.
- Ärge kastke ajamit vette.
- Me ei võta vastutust väärkasutamise, sobimatu remondi või katlakivi eemaldamise juhiste eiramise tulemusena tekkinud kahjustuste eest. Sellistel juhtudel välistatakse ka garantiinõuded.

## Kasutamine

WMF KITCHENminis kolm ühes jäätisemasin on ruumisäästlik köögitarvik. Sellega saate valmistada erinevaid külmutatud magustoite, sealhulgas külmutatud jogurtit, jäätist ja sorbetti. Kui soovite valmistada korraga erinevat sorti jäätist või vajate suuremat kogust, on lisatarvikuna saadaval kaanega külmutusanum.

## Alustamine ja ettevalmistus

- Puhastage seade enne kasutamist, nagu on kirjeldatud jaotises „Puhastamine ja hooldus“.
- Jahutage tühi ja täiesti kuiva külmutusanumat (3) **sügavkülmikus** –18 °C juures vähemalt **12 tundi**. Soovitame hoida külmutusanumat (3) edaspidiseks kasutamiseks sügavkülmikus. Et jahutusvedelik jaotuks ühtlaselt, jälgige, et külmutusanum (3) oleks püstises asendis.
- Nüüd valmistage eraldi anumas soovitud kogus jäätisesegu (ideid retseptide jaoks leiate jaotisest „Jäätiseretseptid“). Suurim võimalik kogus on **300 ml**.  
**Märkus.** Kui jäätisesegu valmistamise käigus soojeneb, tuleks see enne jäätise valmistamist külmikusse jahtuma jätta.
- Nüüd valmistage ette jäätisemasin. Kõigepealt asetage külmutusanum (3) jäätisemasina hoidikusse (4). Veenduge, et käepideme väljalõige sobib selleks ette nähtud soonde.
- Kinnitage segur (2) kaane (1) külge, vajutades selle klõpsuga kaane siseküljel olevasse spetsiaalsesse hoidikusse. Segur (2) on seejärel kindlalt kinnitatud, kuid samal ajal paindlik. Nüüd kinnitage kaas (1) ja segur (2) seadmele. Veenduge, et kaas klõpsab oma kohale. Ühendage seadme toitepistik seinakontakti ja lülitage seade toitelülitist sisse.

- Valige nuppude + ja – abil soovitud valmistusaeg (1–30 minutit) ning käivitage jäätisemasin, vajutades uuesti toitelülilit.
- Nüüd lisage kaane täiteava kaudu masinasse jäätisesegu (kõige rohkem 300 ml). Külmutusanumat (3) tuleb pöörata, et vedelik selle äärel kõvaks ei külmuks.
- Kui määratud valmistusaeg on lõppenud, kõlab helisignaal.
- Tõmmake toitepistik seinakontaktist välja, eemaldage kaas (1) ja võtke külmutusanum (3) hoidikust (4) tõstes jäätisemasinast välja. Lihtsamaks kasutamiseks võib seguri (2) kaane küljest eemaldada, nii et see jääb külmutatud jäätisesegusse.
- Nüüd võib jäätist sööma asuda või säilitada seda kaasasolevas kaanega külmutusanumas.

## Puhastamine ja hooldus

### Seade

Tõmmake toitepistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.

Seadet ei tohi kunagi panna vette, vaid seda tuleb väljast pühkida niiske lapiga, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.

Ärge kasutage tugevatoimelisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

### Tarvikud

Külmutusanuma kaant, segurit ja külmutusanuma hoidikut tohib pesta nõudepesumasinas.

Märkus. Külmutusanum peab alati olema täiesti kuiv, enne kui seda tohib uuesti sügavkülmutikus jahutamiseks kasutada.

## Jäätiseretseptid

### Avokaadojäätis (taimne ja laktoosivaba)

#### Koostisained:

1 väike	avokaado
40 ml	agaavisiirupit
85 ml	mandlipiima
näpuotsatäis	meresoola
¼	laimi

#### Valmistamine:

- Poolitage avokaado, eemaldage kivi ja viljaliha. Segage viljaliha agaavisiirupiga ja püreestage saumikseriga ühtlaseks.
- Pigistage laimist mahl ja segage koos mandlipiima ja soolaga püreestatud avokaado hulka.
- Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülilit.
- Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitudle, võib taimeri uuesti seada.

### Maasikajäätis (taimne ja laktoosivaba)

#### Koostisained:

75 g	maasikaid
30 g	suhkrut
80 ml	sojakoort
65 ml	sojapiima
näpuotsatäis	soola

**Valmistamine:**

- Peske maasikad ja lõigake neljaks. Segage maasikad kausis suhkruga ja laske 1–2 tundi seista.
- Seejärel püreestage maasikad ja segage teiste koostisainetega.
- Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülilit.
- Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitul, võib taimeri uuesti seada.

**Mangojäätis**
**Koostisained:**

1 mango  
 1 spl kookospiima  
 5 piparmündilehte  
 Ühe laimi mahl

**Valmistamine:**

- Koorige mango, eemaldage kivi ja lõigake mango väikesteks tükkideks.
- Pange kõik koostisained blenderisse ja püreestage.
- Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülilit.
- Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitul, võib taimeri uuesti seada.

## Sorbetiretseptid

**Basiilikusorbett**
**Koostisained:**

100 g suhkrut  
 100 ml vett  
 ½ laimi  
 10 g basiilikulehti  
 150 g jogurtit (1,8 või 3,5% rasvasisaldusega)

**Valmistamine:**

- Segage riivitud laimikoor kausis vee ja suhkruga ning keetke, kuni kogus on poole võrra vähenenud.
- Laske saadud siirupil külmikus umbes 12 tundi jahtuda.
- Lisage siirupile basiilikulehed ja püreestage.
- Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülilit.
- Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitul, võib taimeri uuesti seada.

## Mangosorbett

### Koostisained:

1	väike mango
1	sidrun
50 ml	mineraalvett
50 ml	leedrimarjasiirupit

### Valmistamine:

- Koorige mango, eemaldage kivi ja lõigake mango väikesteks tükkideks.
- Pigistage sidrunist mahl.
- Püreestage kõik koostisained blenderiga ja suruge saadud segu läbi sõela.
- Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülitit.
- Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitudle, võib taimeri uuesti seada.

## Külmutatud jogurti retseptid

### Külmutatud jogurti põhiresept

#### Koostisained:

100 g	jogurtit (vähemalt 1,8% rasvasisaldusega)
16 g	suhkrut või vanillisuhkrut
1 spl	kohupiima
20 ml	koort
20 ml	piima

#### Variandid:

- Sidrunimaitseline: segage mahesidruni riivitud koor ja mahl põhiseguga. Kasutage vanillisuhkrut.
- Maasikamaitseline: Püreestage 100 g maasikaid ja kasutage suhkrut või vanillisuhkrut asemel 1 spl mett.
- Küpsisemaitseline: purustage lemmikküpsised ja segage põhiseguga.

#### Valmistamine:

- Segage kausis kõik koostisained.
  - Valige jäätisemasinal valmistusaeg (u 20 minutit\*) ja vajutage toitelülitit.
  - Valage valmis jäätisesegu jäätisemasinasse. 20 minuti möödudes annab masin helisignaali ja jäätise võib välja võtta. Kui selle konsistents ei vasta veel soovitudle, võib taimeri uuesti seada.
- \*Valmistusaeg sõltub kogusest ja külmutusanuma jahutusastmest.





Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EÜ.

Toodet ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada koos tavapäraste olmejäätmetega, vaid see tuleb ringlussevõtuks viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Materjalid on märgistuse kohaselt ringlussevõetavad. Kasutatud seadmete korduskasutamine, ringlussevõtt või muul viisil kasutamine aitab suurel määral keskkonda kaitsta.

Küsi kohalikust omavalitsusest, kus asub teile lähim sobiv kogumispunkt.

Võib muutuda.





Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

---

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf.com](http://www.wmf.com)

Änderungen vorbehalten

04\_1645\_0011\_IFU\_01-2105