

הוראות בטיחות והפעלה

מכשיר ביתי להכנת גלידה ומשקאות צוננים

WKIMX-1001



לשימוש ביתי בלבד

Rev. 05/25

תוכן עניינים

2.....	ייעוד המכשיר
3.....	הוראות בטיחות כלליות
4.....	חלקי המכשיר
5.....	הוראות שימוש והפעלה
6	הרכבת המכשיר
8.....	ניקוי גוף המכשיר
8.....	ניקוי עצמי של הלהב והמיכל הפנימי
9.....	בעיות ופיתרון
10.....	מתכונים

ייעוד המכשיר

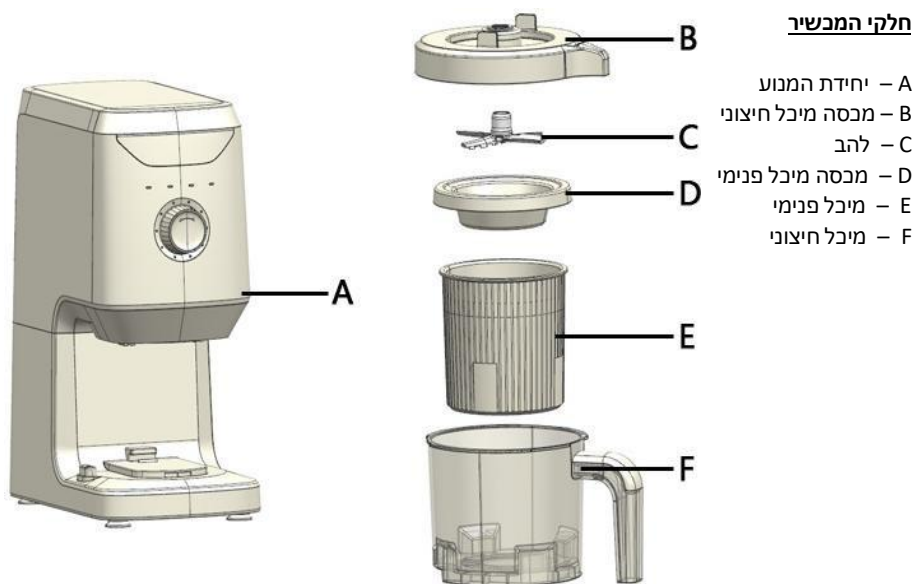
מכשיר זה נועד לשימוש ביתי בלבד, שאיננו מסחרי.
מכונת להכנת גלידה ומשקאות צוננים במרקמים שונים, כמתואר בהמשך.

הוראות בטיחות כלליות

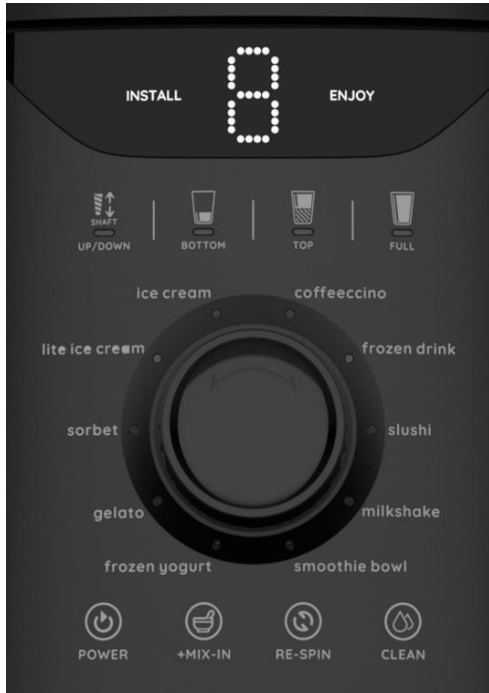
- 1) יש לקרוא היטב את ההוראות טרם השימוש ולשמרן לעיון חוזר.
- 2) לפני שימוש ראשון, יש לוודא שהמתח הרשום בתווית הנתונים שעל המכשיר זהה למתח הביתי (230 וולט).
- 3) חובה לחבר את המכשיר לשקע מוארק.
- 4) אין להשאיר מכשיר זה ללא השגחה.
- 5) אין להשאיר את המכשיר פועל ללא השגחה בקרבת ילדים.
- 6) מכשיר זה אינו מיועד לשימוש בידי אנשים עם נכות פיזית, תחושתית או שכלית, או על ידי אנשים ללא ניסיון וידע (כולל ילדים), אלא אם כן יש עליהם השגחה או ניתנו להם הוראות בכל הנוגע לשימוש במכשיר מצד אדם אחראי לבטיחותם.
- 7) בעת שימוש במכשיר, על ילדים להימנע תחת השגחה על מנת למנוע פגיעה.
- 8) אין לאפשר לכבל החשמל לבוא במגע עם גורם חם או לח, להגנה מפני אש, הלם חשמלי ופציעה אחרת, אסור לטבול את חוט החשמל או את גוף המכשיר במים או בנוזל אחר.
- 9) במקרה של נזק לכבל החשמל ו/או למכשיר, יש להחליפו על ידי היצרן או על ידי אחד ממרכזי השירות או על ידי כל אדם מיומן אחר דומה וזאת על מנת למנוע סכנה.
- 10) יש לנתק את המכשיר מהחשמל תמיד לאחר שימוש, בטרם הרכבת או הסרת אביזרים וטרם ניקוי המכשיר.
- 11) במידה ומגלים תקלה במכשיר או בכבל החשמל אין להשתמש בו ויש לפנות למעבדת שירות של היבואן.
- 12) שימוש בחלקי חילוף שאינם מאושרים על ידי היצרן עלולים לגרום לפגיעה או להתחשמלות.
- 13) בגמר השימוש יש לנקות את המכשיר על מנת לשמר את תקינותו לאורך זמן.
- 14) אין לעשות במכשיר שימוש שאינו ביתי. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- 15) אם מבחינים כי קיים נזק למכשיר, לכבל החשמל או לתקע, אין להשתמש בו ויש לפנות לחתנת שירות של היבואן.
- 16) כדי למנוע סכנת שריפה, אין לחשוף את המוצר לגשם או מים ישירים.
- 17) אם פתיל היזנה ניזוק יש להחליפו רק במעבדת שירות המוסמכת על ידי היבואן.
- 18) אין להשאיר את המכשיר פועל ללא השגחה.
- 19) לניתוק המכשיר מזרם החשמל, אחזו את התקע בגוף ומשכו מהשקע. לעולם אין לנתק את החשמל על ידי אחיזה ומשיכת הכבל הגמיש.
- 20) לפני השימוש יש לשטוף את כל החלקים שעלולים ליצור קשר עם מזון. עקבו אחר ההוראות הניקיון במדריך זה.
- 21) לפני כל שימוש, בדקו את הסכין לאיתור נזק. אם הלהב כפוף או שיש חשד לנזק, יש ליצור קשר עם תחנת השירות.
- 22) אין להשתמש בכבלי הארבה עם מכשיר זה.
- 23) אין לאפשר לכבל לתלות מעל קצוות שולחנות או דלפקים. הכבל עלול להיתקע ולמשוך את המכשיר ממשטח העבודה.
- 24) אין לאפשר ליחידה או לכבל לגעת במשטחים חמים, כולל תנורים ומכשירי חימום אחרים.
- 25) השתמשו תמיד במכשיר על משטח יבש וישר.
- 26) השתמשו רק באביזרים מצורפים ובאביזרים המסופקים עם המוצר או המומלצים על ידי היבואן.
- 27) השימוש באביזרים שאינם מומלצים או נמכרים על ידי היבואן עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה. לעולם אל להניח את הסכין על בסיס המנוע מבלי שהיא תהיה מחוברת תחילה למכסה הקערה החיצונית והמכסה יחובר לקערה החיצונית.
- 28) הרחיקו ידיים, שיער ובגדים מהמיכל בעת הטעינה וההפעלה.
- 29) במהלך ההפעלה והטיפול במכשיר, הימנע ממגע עם חלקים נעים.
- 30) אין למלא מיכלים מעבר לקווי MAX FILL וכן אין להפעיל את המכשיר עם מיכל ריק.
- 31) אין לחמם במיקרוגל את המיכלים או האביזרים המסופקים עם המכשיר, מלבד הכוס. ניתן לחמם את הכוס במיקרוגל. אין לחמם את הכוס במיקרוגל במשך יותר מ-8 דקות בכל פעם. המתינו עד להתקררות לפני שמכניסים שוב למיקרוגל.

- (32) אין לערבב נוזלים חמים. פעולה זו עלולה לגרום להצטברות לחץ וחשיפה לאדים שעלולים להוות סיכון לצריבה של המשתמש.
- (33) אין לעבד חומרים יבשים מבלי להוסיף נוזלים לכוס. המכשיר לא מיועד למזון יבש.
- (34) אין להפעיל את המכשיר ללא מכסה. וודאו שהמיכל והמכסה מותקנים כהלכה לפני ההפעלה.
- (35) לפני ההפעלה, ודאו שכל הכלים הוצאו מהמיכלים. אי הסרת כלים עלולה לגרום לניפוח מיכלים ועלול לגרום לפציעה אישית ולנזק לרכוש.
- (36) הרחיקו ידיים וכלים מהמיכלים בזמן הערבוב כדי להפחית את הסיכון לפציעה חמורה או נזק ליחידה.
- (37) אין לשאת את היחידה בידיה הקערה החיצונית. החזק את היחידה על ידי אחיזת שני צידי היחידה מתחת לראש.
- (38) אין לעבד מרכיבים קשים, רופפים או קרח. מכשיר זה אינו מיועד לעיבוד פירות קפואים, גוש קרח מוצק או קוביות קרח.
- (39) אין להקפיא את המזון בזווית אלא כשהוא אופקי בלבד. יש להניח את הכוס על משטח ישר במקפיא.
- (40) לאחר הפעלת המכשיר, הוא נכנס למצב המתנה לאחר 5 דקות ללא כל פעולה וכל נוריות החיווי נכבות.

חלקי המכשיר



הוראות שימוש והפעלה



POWER

– הפעלת/כיבוי המכשיר

INSTALL – יאיר כאשר היחידה אינה מורכבת במלואה לשימוש.

אם האור מהבהב,

ודאו שהקערה מותקנת כהלכה.

אם האור קבוע, בדקו שהסכין במקומו.

TIMER – ספירה לאחור לזמן שנותר בתוכנית.

ENJOY – בסיום הפעולה, האור יידלק.

UP/DOWN – שליטה בהרמה והורדה של ציר הערבוט לטובת ניקוי ידני נוח.

BOTTOM/TOP/FULL – בחירת מצב עיבוד.

בכדי לעבד את כל המיכל בחרו FULL.

בכדי לעבד את חציו העליון של המיכל בחרו UP.

בכדי לעבד את חציו התחתון של המיכל בחרו

BOTTOM.

ICE CREAM – מיועד למתכונים מפנקים של

גלידה במרקם מסורתי.

נהדר להפיכת מתכונים חלבי וחלופיים-חלביים לגלילות עבות וקרמיות.

LIGHT ICE CREAM – מיועד לצרכנים שמעוניינים להכין

גלילות דלות סוכר או שומן או להשתמש בתחליף סוכר.

מתאים לשימוש גם עבור גלילות מבוססות תזונת KETO

או PALEO.

SORBET – למתכונים מבוססי פירות עם תכולת מים וסוכר גבוהה ולתוצאה קרמית.

GELTAO – יוצר מרקם רפרפת לגלידה בסגנון איטלקי.

FROZEN YOGURT – להפוך בקלות את היוגורטים האהובים לפינוקים קפואים וקרמיים.

בעת הכנת יוגורט קפוא, ודאו שמשמשים ביוגורט מלא שומן עם תוספת סוכר.

אין לעבד ביחידה יוגורט נטול שומן או יוגורט ללא תוספת סוכר.

COFFECCINO – יצירת משקה במרקם אייס קפה.

עם הקפה והסוכר המועדפים עליך, יחד עם כל שמנת, חלב או תחליף חלב.

FROZEN DRINK – להכנת משקאות קפואים עבים יותר, חלקים יותר, נמסים לאט יותר.

SLUSHI – הכנת ברד בטעמים. פינוק ילדות אהוב על ידי הפיכת מים או סירופים לשתיה מתוקה למרקם גבישי.

MILKSHAKE – ליצירת מרקם מילקשייק מהיר וסמיך על ידי שילוב של הגלידה האהובה עליך (מהחנות או תוצרת בית), חלב ושילובים.

SMOOTHIE BOWL –

תוכנית ליצירת מרקם של גושי קרח רעננים בטעמים.

+MIX-IN – תוכנית לעירבוב חתיכות של סוכריות, עוגיות, אגוזים, דגני בוקר, פירות קפואים

וכו' בתוך התערובת כדי להגיע לתוצאה מעורבלת ומדהימה עם תוספות.

RE-SPIN – פעולה חוזרת של התוכנית כדי להגיע למרקם טוב יותר במקרה ויש חלקים שנותרו שלא במרקם הרצוי או נותרו קפואים.

לעתים קרובות יש צורך ב RE-SPIN-כאשר הבסיס קר מאוד (מתחת ל-7 מעלות צלזיוס) והמרקם הוא פירורי ולא קרמי.

הערה: לפני סיבוב נוסף יש לבצע תוכנית לעירבוב.

CLEAN – רק כאשר בחרנו בתוכנית BOTTOM יש להפעיל את תוכנית הניקוי.

מלאו חצי מיכל במים, אחרת הוא יעלה על גדותיו.

לא ניתן להפעיל את פונקציית הניקוי במצבי UP ו-FULL.

הרכבת המכשיר

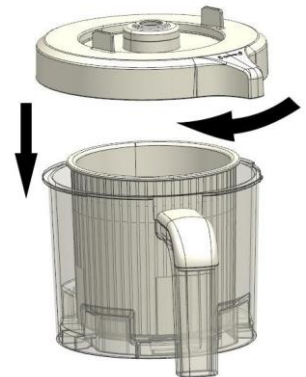
1. מוסיפים מרכיבים למיכל. אין להוסיף מרכיבים מעבר לקו MAX FILL.
2. אם המתכון דורש את הקפאת החומרים, סגרו את המכסה הפנימי על המיכל הפנימי והקפואו ל-24 שעות.
הערה: יש לחבר את יחידה המנוע לחשמל לפני הרכבת המיכל החיצוני.
3. היחידה לא תפעל אם המיכל החיצוני מותקן לפני שהיחידה מחוברת לחשמל.
3. חברו את היחידה לחשמל והניחו על משטח נקי, יבש וישר כגון משטח או שולחן.



4. כשהמיכל הפנימי קפא כנדרש, הסירו את המכסה ומקמו אותו בתוך המיכל החיצוני.
הערה: אל תעבדו את המיכלים אם המרכיבים הוקפאו בזווית או ששטח הפנים העליון שלהם אינו שלם וישר.
(למשל נלקחו מהם כפות ואז הוקפאו מחדש בצורה בה המשטח העליון לא אחיד).
תמיד החליקו את פני השטח לפני הקפאה מחדש. אם שטח הפנים קפא בצורה לא אחידה, הכניסו את הכוס למקרר כדי לאפשר למרכיבים להינמס. לאחר מכן הקפואו פעם נוספת, תוך הקפדה על הנחת הכוס על משטח ישר במקפיא.

5. אחזו במכסה המיכל (B) וחברו למגרעת שבו את הלהב (C).

6. עתה, שהמיכל הפנימי (E) ממוקם בתוך המיכל החיצוני (F), והלהב (C) יושב בצירו בקערת המיכל החיצוני (B) הניחו את המיכל החיצוני על המיכל הפנימי וסובבו עם כיוון השעון עד נעילה.



7. כאשר היחידה כבר מחוברת לחשמל הניחו את הקערה בבסיס יחידת המנוע הכניסו את המיכל החיצוני לבסיס עד לקבל קול נקישה.
כך תדעו שהמיכל הונח כהלכה.

8. לחצו על לחצן POWER כדי להפעיל את המכשיר.
אם הקערה החיצונית מותקנת כהלכה, לוח הבקרה יאיר והיחידה תהיה מוכנה לשימוש.
ראשית בחרו מצב עיבוד **BOTTOM/TOP/FULL** ולאחר מכן השתמשו בחוגה כדי לבחור את התוכנית המתאימה למרקם הרצוי. התוכנית תיפסק אוטומטית עם השלמתה.
הערה: אם נורית ה-INSTALL דולקת, היחידה אינה מורכבת במלואה לשימוש.
אם הנורית מהבהבת, ודאו שהקערה מותקנת כהלכה.
הקפידו לחבר את יחידת המנוע לפני התקנת המיכל.
9. לאחר השלמת הפעולה, לחצו את לחצן השחרור בצד שמאל של הבסיס, אחזו בידיה ומשוכו את המיכל ישירות אליכם בכדי להסיר אותו.
10. כדי להסיר את המכסה החיצוני, אנא סובבו אותו נגד כיוון השעון.
11. אם מוסיפים תערובות, השתמשו בכפית כדי ליצור חור ברוחב כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית החלק המעובד של הכוס. הוסיפו את הרכיבים קצוצים או שבורים לחור בכוס וחזרו על שלבים 6-10 כדי לעבד שוב באמצעות אותו אזור עיבוד ותוכנית ה-MIX-IN.
12. אם לא מוסיפים רכיבים, ניתן להשתמש ב-RE-SPIN במידה והמרקם פירורי או אבקתי כדי להפוך אותו למרקם קרמי יותר. לעתים קרובות יש צורך ב-RE-SPIN עבור בסיסים קרים מאוד. אם המרקם חלק וניתן לגרוף, עברו לשלב 13. אם הבסיס הוא פירורי או אבקתי חזרו על שלבים 6-10 כדי לעבד שוב באמצעות תוכנית RE-SPIN.
13. מרימים את הספל מהקערה החיצונית ונהנים!
14. שטפו את מכסה הכוס החיצונית כדי להסיר שאריות שנדבקו או שנתקעו על הלהב. לניקוי קל, ניתן לשלוף את הסכין ולהניח ישירות בכיור.
15. כבו את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן POWER. נתקו את המכשיר מזרם החשמל בסיום.
16. לא סיימת את חצי הליטר שלך? שטחו את החלק העליון של התוצר עם כף או מרית לפני ההקפאה מחדש. אם הרכיבים במיכל לאחר הקפאה החוזרת עדיין לא במרקם הרצוי, עבדו אותו שוב בתוכנית ששימשה להכנתו. לפני עיבוד מחדש של שארית שתייה, הוסף כ-120 מ"ל של הנוזל ב-FROZEN DRINK או כ-180 מ"ל. נוזל עבור ה-SLUSHI או ה-COFFEECCINO.
כמובן שאין לעבור את קו המקסימום.

ניקוי גוף המכשיר

1. לפני כל פעולת ניקוי יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל.
 2. לאחר הוצאה מזרם החשמל יש להוציא את המיכלים והלהב.
 3. את יחידת המנוע יש לנקות בעזרת מטלית לחה יבשה או ספוגה במעט מים וסבון או בספוג.
 4. אין להשרות את יחידת המנוע במים או בכל נוזל אחר.
 5. אסור להשתמש בספריי לניקוי או בחומרים אגרסיביים או במיסיים כמו נפט, בנזין וכו'.
 6. את המיכלים, המכסים והסכין ניתן לנקות בצורה עדינה תחת מים חמימים, בשימוש במטליות/ספוגים רכים וסבון כלים.
- את המיכלים והמכסים ניתן לנקות גם במדיח הכלים אך אנו ממליצים לנקות ידנית לשמירה על אורך חיים ארוך יותר.

- דגש לניקוי המיכל החיצוני, הסירו את הסכין לפני ניקוי מכסה הקערה החיצונית זאת מכיוון שרכיבים עלולים להתקע מתחת לסכין.
- לאחר מכן העבירו מים חמים דרך ידית שחרור הלהב והוציאו את חורי הניקוז משני הצדדים. הניחו את המכסה עם הידית כלפי מטה כדי לנקות את המכסה במלואו.
- שלפו את האטם בגומי האפור כהה שנמצא באמצע הצד התחתון של מכסה המיכל החיצוני. לאחר מכן שטפו ביד את המכסה ואטמו במי סבון חמימים או הכנסו למדיח הכלים.
7. כאשר המכשיר אינו בשימוש, יש לנקות אותו תחילה, ואז להכניסו לשקית פלסטיק ולאחסנו במקום יבש ומוצל.

ניקוי עצמי של הלהב והמיכל הפנימי

- CLEAN** - רק כאשר בחרנו בתוכנית BOTTOM יש להפעיל את תוכנית הניקוי. מלאו חצי מיכל במים, אחרת הוא יעלה על גדותיו. לא ניתן להפעיל את פונקציית הניקוי במצבי FULL-UP.

בעיות ופתרון

מדוע המכשיר לא עובד?

- בדקו שנק' החשמל תקינה.
- בדקו שהמכשיר מחובר היטב לזרם החשמל.
- בדקו כי המכשיר נמצא במצב פעולה.
- נקו שארים ולכלוך.

מופיעה הודעת שגיאה E2 או E1?

- המנוע מצוי במצב של עומס יתר על המידה ויש לאפס אותו.
- נתקו את יחידת המנוע מהחשמל, הסירו את הקערה ואפשרו לבסיס המנוע להתקרר כ-15 דקות לפני שהוא פועל שוב.
- (1) הסירו את מכסה הקערה החיצונית ואת הלהב. ודאו שאין מרכיבים שתוקעים את מכלול המכסה.
- (2) המרכיבים שאתם מנסים לעבד עשויים להיות צפופים מדי.
- דאגו שאתם משתמשים במרכיבים עם מספיק סוכר או שומן.
- (3) ייתכן שהקפאתם את הרכיבים יתר על המידה. הרכיבים מיועדים לעיבוד בתהליך שבין 9°C ל- (-7°C) .
- בדקו את הגדרות המקפוא והתאימו במידה הצורך.
- (4) אין לעבד רכיבי קרח בלבד (ללא שמנת/סוכר) זה עלול לפגוע בפעולה ולקצר את אורך חיי הסבין ופעילות המכשיר.

מופיעה הודעת שגיאה E3?

- הייתה שגיאה והתוכנית לא הצליחה לסיים כהלכה.
- ראשית, נתקו את יחידת המנוע מהחשמל. בדקו כי מכלול הכוסות מותקן כהלכה, לאחר מכן חברו את היחידה חזרה ונסו להפעיל את התוכנית פעם נוספת.

חשוב!

הקפידו כי המיכל לא יחרוג מהמקסימום.

הקפידו כי ברכיבים יש סוכרים כלשהם ולא מדובר בנוזלים ניטרליים – הדבר יפגע בלהב ובמנוע.

הקפידו ששטח הפנים במיכל ישר ומאוזן טרם הפעלת הלהב – ולא, הדבר יפגע בלהב ובמנוע.

מתכונים טעימים לדוגמה

תוכנית Ice Cream

גלית וניל עם שוקולד צ'יפס

מרכיבים:

- 1½ כפיות גבינת שמנת
- ½ כוס סוכר לבן
- 1 ½ כפיות תמצית וניל
- 1 כוס + 2 כפות שמנת 38%
- 1 ½ כוסות חלב מלא
- ½ כוס שוקולד צ'יפס (לערבוב)

שלבי הפעולה:

- בקערה גדולה ומתאימה למיקרוגל מחממים את גבינת השמנת למשך 10 שניות. מוסיפים את הסוכר ותמצית הווניל ובעזרת מיקסר יד מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
 - מערבבים לאט את השמנת, החלב בשילוב הסוכר המומס עד לקבלת תערובת אחידה.
 - צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
 - הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
 - בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
 - בעזרת כפית, צור חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית המיכל. הוסיפו את שבבי השוקולד לחור במיכל ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
 - בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!
- רעיונות נוספים לערבוב: סוכריות גומי/ שבבי כרמל מלוח/ שבבי שוקולד לבן/ שיערות חלווה/ פירות יער וכו' הכל לפי טעמכם! 😊

גלית שמנת ווניל

מרכיבים:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- ½ כוס סוכר לבן
- ½ כפית תמצית ווניל
- 10 גרם סוכר ווניל

שלבי הפעולה:

- מערבבים לאט את השמנת, הסוכר, תמצית הווניל וסוכר הווניל עד לקבלת תערובת אחידה.
- צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
- הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
- בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
- בעזרת כפית, צור חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית המיכל. הוסיפו את שבבי השוקולד לחור במיכל ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
- בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

גלית וניל ללא חלב

מרכיבים:

390 גרם חלב קוקוס (לא ממותק)

85 גרם סוכר לבן

1 כפית תמצית וניל

שלבי הפעולה:

1. צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
 2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
 3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
 4. בעזרת כפית, צור חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית המיכל.
 5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!
- רעיונות נוספים לערבוב: סוכריות גומי/ שבבי כרמל מלוח/ שבבי שוקולד לבן/ שיערות חלווה/ פירות יער וכו' הכל לפי טעמכם! 😊

גלית שוקולד עם שבבי שוקולד לבן

מרכיבים:

כ-20 גרם גבינת שמנת

כ-20 גרם אבקת קקאו

כ-40 גרם סוכר

1 כפית תמצית וניל

כ-140 מ"ל שמנת 38%

כ-230 מ"ל חלב

כ-20 גרם שבבי שוקולד לבם (תוספת).

שלבי הפעולה:

1. חממו במיקרוגל לכ-10 שניות את גבינת השמנת, ערבבו בעדינות עם אבקת הקקאו, הסוכר ותמצית הווניל.
2. צקו את התערובת למיכל. הוסיפו את ההחלב והשמנת, ערבבו עד למרקם אחיד ואטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
5. בעזרת כפית, צור חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית המיכל. הוסיפו את שבבי השוקולד הלבן לחור במיכל ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
6. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

גלידה קוקוס (טבעוני)

מרכיבים:

כ-400 מ"ל קרם קוקוס

כ-80 גרם סוכר לבן

1 כפית תמצית וניל

שלבי הפעולה:

1. צקו את התערובת למיכל ערבבו עד למרקם אחיד ואטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

גלידת פיסטוק

מרכיבים:

כ-100 מ"ל חלב

כ-250 מ"ל שמנת מתוקה

כ-100 גרם סוכר לבן

1 כפית תמצית וניל

1 כף מחית פיסטוק

שלבי הפעולה:

1. מערבבים לאט את השמנת, החלב, הסוכר, תמצית הווניל וסוכר הווניל והמחית עד לקבלת תערובת אחידה.
2. צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **ICE CREAM**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

תוכנית Lite Ice Cream

גלילדת שמנת עוגיות ונענע

מרכיבים:

- 1 כוס + 2 כפות קרם קוקוס (לא ממותק)
- 1/2 כוס ממתיק
- 3 כפות נקטר אגבה גולמי
- 7-8 טיפות צבע מאכל ירוק (עבור הצבע)
- 3% כפית תמצית נענע
- 1 1/2 כוסות חלב שיבולת שועל (לא ממותק)
- 4-5 עוגיות סנדוויץ שוקולד מרוסקות (לערבוב).

שלבי הפעולה:

1. בקערה גדולה מקציפים את קרם הקוקוס עם הממתיק, הנקטר, צבעי המאכל ותמצית הנענע עד שחלק. הוסיפו חלב שיבולת שועל והקציפו באמצעות מיקסר יד עד לאיחוד.
2. צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **LITE ICE CREAM**.
5. בעזרת כפית, צרו חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית המיכל. הוסיפו את עוגיות הסנדוויץ שוקולד לחור במיכל ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
6. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

גלידה שוקולד לייט

מרכיבים:

- 125 גרם מעדן חלב שוקולד 1.7-3% שומן
- בננה (חתוכה לפרוסות)
- 1 1/2 כוסות חלב

שלבי הפעולה:

1. צקו את התערובת לכוס ריקה. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **LITE ICE CREAM**.
4. בעזרת כפית, צרו חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית הכוס. הוסיפו את עוגיות הסנדוויץ שוקולד לחור בכוס ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

תוכנית SORBET

סורבה קוקטייל פירות

מרכיבים:

קופסת שימורי קוקטייל פירות טרופיים.

שלבי הפעולה:

1. מלאו מיכל עד לקו מקסימום בכ-3 כוסות פירות חתוכים. הוסיפו כוס מנוזל הפירות שבקופסא. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SORBET**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

סורבה מנגו

מרכיבים:

מנגו טרי.

$\frac{1}{2}$ לימון טרי.

כוס מים.

10 גרם סוכר ווניל.

שלבי הפעולה:

1. מלאו מיכל עד לקו מקסימום במנגו חתוך. הוסיפו כוס מים עד קו המקסימום, מיץ לימון סחוט וסוכר ווניל. ערבבו ואטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SORBET**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

סורבה תות

מרכיבים:

תותי שדה טרי פרוסים לחצי.

$\frac{1}{2}$ לימון טרי.

כוס מים.

10 גרם סוכר ווניל.

שלבי הפעולה:

1. מלאו מיכל עד לקו מקסימום בתות שדה חתוך. הוסיפו כוס מים עד קו המקסימום, מיץ לימון סחוט וסוכר ווניל. ערבבו ואטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SORBET**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

תוכנית GELATO

ג'לטו וניל ללא בייצים

מרכיבים:

- 250 גרם שמנת לבישול 10% שומן
- 150 גרם חלב מרוכז
- כפית תמצית ווניל (מבוססת אלוהול)
- 10 גרם סוכר ווניל.
- 15 גרם סירופ תירס (סירופ גלוקוז)

שלבי הפעולה:

1. בקערה גדולה חממו על אש נמוכה וערבבו את השמנת, הוסיפו את החלב המרוכז, סוכר הווייל וסירופ התירס עד שחלק. בסיום הוסיפו את צמצית הווייל. המתינו שיתקרר.
2. צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **GELATO**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

ג'לאטו וניל

מרכיבים:

- 6 חלמונים גדולים
- 1 ½ כפיות סירופ תירס
- 1 ½ כוס + 1 כף סוכר לבן
- 1 ½ כוסות שמנת 38%
- 1 כוס חלב
- 1 ½ מקלות ווניל (חצויים לשניים לאורך, מגורדים)

שלבי הפעולה:

1. הכניסו לסיר את החלמונים, סירופ התירס והסוכר והקציפו עד ליצירת תערובת.
2. הוסיפו לסיר שמנת, חלב ואת פולי הווייל וערבבו לאיחוד.
3. הניחו סיר על הכיריים על אש בינונית, וערבבו ברציפות עם מטרפה או מרית גומי. בשלו עד לחימום של כ-75 מעלות.
4. הסירו את הסיר מהאש וצקו דרך רשת סינון לתוך כוס ריקה. הניחו את הכוס בתוך אמבט קרח עד להתקררות.
2. צקו את התערובת למיכל. וודאו שאין בועות אוויר בתערובת. אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **GELATO**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

ג'לטו עוגת גבינה

מרכיבים:

- 250 גרם גרם גבינה במרקם שמנת 5% שומן
- 150 גרם חלב מרוכז
- כפית תמצית וניל (מבוססת אלכוהול)
- 10 גרם סוכר וניל.
- ½ כפית תמצית לימון
- ½ כפית תמצית שקדים

שלבי הפעולה:

1. בקערה גדולה הקציפו וערבבו את הרכיבים עד שחלק. בסיום הוסיפו את התמציות. המתינו שיתקרר.
2. צקו את התערובת למיכל. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **GELATO**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

ג'לטו אגוזי לוז

מרכיבים:

3 חלמונים

כ-65 מ"ל ממרח אגוזי לוז

2 כפיות אבקת קקאו

1 כף סירופ תירס

כ-50 מ"ל סוכר לבן

כ-100 מ"ל שמנת מתוקה 38%

כ-200 מ"ל חלב

1 כפית תמצית וניל

שלבי הפעולה:

1. שמנים בסיר קטן חלמונים, ממרח אגוזי לוז, אבקת קקאו, סירופ תירס וסוכר וטורפים עד לאיחוד מלא.
2. מוסיפים לסיר שמנת מתוקה, חלב ותמצית וניל ומערבבים לאיחוד.
3. מניחים את הסיר על הכיריים על אש בינונית, תוך ערבוב מתמיד עם מטרפה או מרית גומי. מבשלים עד שהטמפרטורה מגיעה לכ-80 °C.
4. מסירים את הסיר מהאש ומוזגים דרך מסננת דקיקה לתוך המיכל עד לקו המקסימום. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות והניחו את המיכל ליטר לתוך אמבט קרח לקירור.
5. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
6. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **GELATO**.
7. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון

תוכנית FROZEN YOGURT

פרוז'ן יוגורט תות

מרכיבים:

3 כוסות יוגורט תות

שלבי הפעולה:

1. מלאו מיכל עד לקו מקסימום ביוגורט. ערבבו לצמצום בועות אוויר, אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZEN YOGURT**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון!

פרוז'ן יוגורט אוכמניות

מרכיבים:

כוס יוגורט וניל

3% כוס חלב

40 גרם ממתיק

1/2 כפית ג'לטין ללא סוכר

כוס אוכמניות.

שלבי הפעולה:

1. הוסיפו למיכל את היוגורט, החלב, הממתיק והג'לטין ערבבו והוסיפו את האוכמניות. ערבבו פעם נוספת לצמצום בועות אוויר, אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZEN YOGURT**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון! ומידה והמרקם פירורי נמליץ להוסיף מעט חלב ולבצע עיבוד חוזר (**RE-SPIN**).

פרוז'ן יוגורט אוכמניות

מרכיבים:

כ-180 מ"ל שמנת 38%

כ-30 מ"ל דבש

כ-30 גרם סוכר לבן

קורט מלח

כ-180 מ"ל יוגורט וניל

1/2 כפיות תמצית שקדים

כ-50 מ"ל שקדים קליים פרוסים

שלבי הפעולה:

1. הוסיפו למיכל את הרכיבים ערבבו, אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZEN YOGURT**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ובתיאבון! ומידה והמרקם פירורי נמליץ להוסיף מעט חלב ולבצע עיבוד חוזר (**RE-SPIN**).

תוכנית COFFEECCINO

קופיצי'נו על בסיס אספרסו

מרכיבים:

כ-120 גרם סוכר

2 כוסות אספרסו חם

250 גרם שמנת מתוקה 38%

כפית תמצית וניל

שלבי הפעולה:

1. הוסיפו סוכר למיכל, אח"כ הוסיפו אספרסו, שמנת וערבבו עד שהסוכר נמס לחלוטין. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.

2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.

3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **COFFEECCINO**.

4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את התערובת מהמיכל ולרווייה!

לקפה וניל: מוסיפים לחלב מעט תמצית וניל להוספת טעם וניל.

לקפה קרמל: מפזרים שכבה של רוטב קרמל על פני השטח להגברת המתיקות והטעם.

לקפה מוקה: מוסיפים 1 או 2 כפיות רוטב שוקולד לאספרסו להכנת קפה מוקה.

נמליץ להוסיף אח"כ קצפת/סירופ קרמל/סירופ שוקולד/אבקת קקאו להעשיר את הטעם.

תוכנית FROZR DRINKS

מרגריטה קפואה

מרכיבים:

כ-240 מ"ל מים

כ-240 מ"ל תערובת מרגריטה (טקילה, ליקר תפוזים ומיץ ליים)

שלבי הפעולה:

1. מזגו את המים והמרגריטה. אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZR DRINKS**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את המרגריטה מהמיכל ולרוויה!

שוקו קפוא

מרכיבים:

כ-55 גרם אבקת קקאו (שוקו)

כ-420 מ"ל חלב (למרקם עשיר יותר, אפשר להתשמש גם בשמנת 10-38%).

שלבי הפעולה:

1. ערבבו את אבקת הקקאו עם החלב והביאו לחימום עד לערבוב הרכיבים.
2. מזגו למיכל. אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
3. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
4. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZR DRINKS**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את המשקה מהמיכל ולרוויה!

פינה קולדה

מרכיבים:

כ-130 מ"ל רום לבן

כ-140 מ"ל חלב קוקוס

כ-140 מ"ל מיץ אננס

כ-50 מ"ל מיץ לימון

שלבי הפעולה:

1. ערבבו את הרכיבים ומזגו למיכל. אטמו במכסה והקפואו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **FROZR DRINKS**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את המשקה מהמיכל ולרוויה!

ברד קולה

מרכיבים:

כ- 480 מ"ל קולה

שלבי הפעולה:

1. מזוג כ-360 מ"ל קולה למיכל. אטמו במכסה והקפוא למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SLUSHI**.
4. הוציאו את המיכל הוסיפו כ-120 מ"ל קולה, בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן בצעו **RE-SPIN**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הברד מהמיכל ולחוויה!

פעולה דומה ניתן לעשות עם טעמי תות, ענבים, לימודה וכו' – לפי טעמכם!

להגעה למקרים מתאים ייתכן ויהיה צורך בתוכנית **RE-SPIN**

ברד פטל-תפוזים

מרכיבים:

כ- 210 מ"ל מיץ תפוזים

כ-220 גרם פטל טרי

כ-50 גרם סוכר לבן

שלבי הפעולה:

1. הוסיפו את הרכיבים למיכל. אטמו במכסה והקפוא למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SLUSHI**.
4. הוציאו את המיכל הוסיפו כ-120 מ"ל קולה, בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן בצעו **RE-SPIN**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הברד מהמיכל ולחוויה!

ברד לימודה-אוכמניות

מרכיבים:

כ- 200 מ"ל לימודה

כ-230 גרם אוכמניות טריות

כ-50 גרם סוכר לבן

שלבי הפעולה:

1. הוסיפו את הרכיבים למיכל. אטמו במכסה והקפוא למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **SLUSHI**.
4. הוציאו את המיכל הוסיפו כ-120 מ"ל קולה, בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן בצעו **RE-SPIN**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הברד מהמיכל ולחוויה!

תוכנית MILKSHAKE

מילקשייק שוקולד

מרכיבים:

כ-330 גרם גלידת שוקולד

כ-140 מ"ל חלב

שלבי הפעולה:

1. מזגו את החלב והוסיפו את הגלידה. ערבבו. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **MILKSHAKE**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ולחוויה!

מילקשייק תות

מרכיבים:

כ-245 גרם גלידת וניל

כ-105 מ"ל חלב

כ-120 גרם תותים טריים חצויים.

שלבי הפעולה:

1. מזגו כלל המרכיבים. ערבבו. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **MILKSHAKE**.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ולחוויה!

מילקשייק אוריא

מרכיבים:

כ-330 גרם גלידת וניל

כ-130 מ"ל חלב

5 עוגיות אוריא (מרוסקות).

שלבי הפעולה:

1. מזגו את החלב והוסיפו את הגלידה. ערבבו. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב **FULL**, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית **MILKSHAKE**.
4. בעזרת כפית, צרו חור ברוחב של כ-4 ס"מ שמגיע לתחתית הכוס. הוסיפו את עוגיות האוריא לחור בכוס ועבדו שוב באמצעות תוכנית **MIX-IN**.
5. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (**RE-SPIN**) הוציאו את הגלידה מהמיכל ולחוויה!

תוכנית SMOOTHIE BOWL

קצרת שייק מנגו-קוקוס

מרכיבים:

כ-400 מ"ל חלב קוקוס.

כ-100 גרם קוביות מנגו טרי (קוביה בגודל כ-2.5 ס"מ)

תמר

בננה

שלבי הפעולה:

1. מזגו את חלב הקוקוס והוסיפו את קוביות המנגו שהנזל יגיע עד קו ה-MAX. ערבבו ואטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב FULL, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית SMOOTHIE BOWL.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (RE-SPIN) הוציאו את הגלידה מהמיכל.
5. עתה, חתכו מהמנגו, התמר והבננה והוסיפו מעל. בתיאבון!

קצרת SMOOTHIE BOWL דובדבנים ופירות יער

מרכיבים:

כ-200 גרם תערובת דובדבנים קפואים.

כ-50 מ"ל נקטר אגבה.

כ-220 מ"ל מיץ חמוציות.

שלבי הפעולה:

1. מלאו את המיכל בדובדבנים שגיע עד קו ה-MAX. ערבבו את האגבה והאוכמניות למרקם אחיד והוסיפו למיכל עד קו ה-MAX. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב FULL, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית SMOOTHIE BOWL.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (RE-SPIN) הוציאו את הגלידה מהמיכל. בתיאבון!

קצרת SMOOTHIE BOWL תות-בננה

מרכיבים:

כ-200 גרם תערובת בננה ותותים.

2 כפות אבקת חשבון בטעם וניל.

כ-50 מ"ל נקטר אגבה.

כ-50 מ"ל נקטר מיץ אננס.

כ-150 מ"ל חלב.

שלבי הפעולה:

1. מלאו את המיכל בתערובת עד שגיע עד קו ה-MAX. ערבבו את האגבה, מיץ האננס והחלב למרקם אחיד והוסיפו למיכל עד קו ה-MAX. אטמו במכסה והקפיאו למשך 24 שעות.
2. הוציאו את המיכל מהמקפיא והסירו את המכסה מהמיכל.
3. בחרו מצב FULL, ולאחר מכן השתמש בחוגה כדי לבחור בתוכנית SMOOTHIE BOWL.
4. בסיום העיבוד, במידה ואין צורך בעיבוד חוזר (RE-SPIN) הוציאו את הגלידה מהמיכל. בתיאבון!



○ and Westinghouse are trademarks of Westinghouse Electric Corporation.
Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co. All Rights Reserved.