ICE CREAM MAKER · מכונת גלידה ביתית

מכונת גלידה עם מדחס מובנה

דגם UNOLD Uno 48825

קערה נשלפת 1.2 ליטר · עד 750 מ"ל תערובת · 3 תוכניות · טיימר 5–60 דקות



מדריך למשתמש בעברית – יבואן רשמי: הנקודה החמה בע"מ

א.ת. אלון תבור, עמק יזרעאל · www.chefpoint.co.il · 04-6401100

HOTPOINT

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	WELCOME	ברוכים הבאים
3	SAFETY INSTRUCTIONS	הוראות בטיחות
4	GETTING TO KNOW YOUR MACHINE	היכרות עם המכונה
7	TECHNICAL SPECIFICATIONS	מפרט טכני
7	BEFORE FIRST USE	לפני השימוש הראשון
8	MAKING ICE CREAM	הכנת גלידה
9	CLEANING & CARE	ניקוי ותחזוקה
9	TROUBLESHOOTING	פתרון תקלות
10	RECIPES: GENERAL INFORMATION	מתכונים – הנחיות כלליות
10	RECIPES	מתכונים
14	STEVIA RECIPES	מתכונים עם סטיביה
15	DISPOSAL & ENVIRONMENT	סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה
15	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות לקוחות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכונת הגלידה UNOLD Uno, דגם 48825. המכונה מצוידת במדחס מובנה, אוטומטי לחלוטין, שמייצר קור ברציפות – כך שאין צורך להקפיא קערה מראש: מכינים תערובת קרה, יוצקים לקערה, בוחרים תוכנית ומתחילים.

שלוש תוכניות עבודה – ערבוב והקפאה, הקפאה בלבד וערבוב בלבד – טיימר מתכוונן בין 5 ל-60 דקות, וקערה נשלפת בנפח 1.2 ליטר. המכונה מתאימה לעבודה רציפה, ובסוף המדריך תמצאו הנחיות הכנה ומבחר מתכונים לגלידות שמנת, גלידות רכות, גלידות פירות, סורבה ופרפה.

קראו את המדריך במלואו לפני השימוש הראשון ושמרו אותו לעיון בעתיד. אם תעבירו את המכשיר לאחר – צרפו אליו גם את המדריך.

מקרא סמלים

אזהרה – מציין סכנה אפשרית שעלולה לגרום לפציעה או לנזק למכשיר.

סכנת שריפה – מציין סכנת שריפה אפשרית (נוזל הקירור במכשיר דליק).

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

קראו את ההוראות הבאות ושמרו אותן בהישג יד לעיון בעתיד.

ילדים ומשתמשים

- מכשיר זה מיועד לשימוש ילדים מגיל 8 ומעלה, ואנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או חסרי ניסיון וידע – רק בהשגחה, או לאחר שהודרכו בשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסכנות הכרוכות בו.
- אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר.
- ניקוי ותחזוקה שוטפת לא יבוצעו בידי ילדים, אלא אם הם בני 8 ומעלה ונמצאים בהשגחה.
- שמרו את המכשיר ואת כבל החשמל מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.

חשמל

- חברו את המכשיר לזרם חילופין בלבד, בהתאם לנתונים שעל תווית הדגם.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות שעון שבת/טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- לאחר השימוש, לפני הניקוי ובכל מקרה של תקלה – נתקו תמיד את התקע מהשקע.
- אין לטבול את גוף המנוע, את כבל החשמל או את התקע במים – סכנת קצר חשמלי.
- פרשו את כבל החשמל במלואו לפני השימוש, ודאגו שאינו משתלשל משולי משטח העבודה.
- לעולם אין להניח את המכשיר או את הכבל על משטחים חמים, ואין להפעילו בקרבת להבת גז גלויה.
- בדקו את התקע ואת כבל החשמל באופן קבוע לאיתור בלאי ונזק. במקרה של תקלה – העבירו את המכשיר לבדיקה ולתיקון במעבדת השירות של היבואן. תיקון לא מקצועי עלול לסכן את המשתמש ולגרום לביטול האחריות.

שימוש ותפעול

- הציבו את המכשיר על משטח פנוי ומפולס.

- המכשיר מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: מטבחוני עובדים בחנויות, במשרדים ובמקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; שימוש אורחים בבתי מלון, במוטלים ובמקומות אירוח אחרים; צימרים ובתי נופש.
- אין לחרוג מכמות המילוי המרבית (עד ¾ מנפח קערת הגלידה) – הגלידה מתרחבת בזמן ההקפאה.
- יש למלא את המרכיבים תמיד בקערת הגלידה הנשלפת, ולעולם לא ישירות לתוך השקע שבגוף המדחס.
- לעולם אין להפעיל את המכשיר ללא קערת הגלידה.
- אין להכניס כלים, סכו"ם או אצבעות לקערה בזמן פעולה – סכנת פציעה.
- הפעילו את המכשיר רק כשהוא מורכב כהלכה.
- בזמן הפעולה, פתחי האוורור של גוף המדחס ושל יחידת המנוע חייבים להישאר פנויים ולא מכוסים.
- אין להשתמש במכשיר עם אביזרים של מכשירים או מותגים אחרים.
- אין להשתמש בחפצים חדים להוצאת הגלידה – השתמשו רק בכפות או במריות מפלסטיק או מעץ.
- יש למלא את המכשיר במזון בלבד.

אזהרה – הובלה והצבה

בעת הוצאת המכשיר מהאריזה והסרת חומרי האריזה – אין להטות אותו ביותר מ-45°, כדי לא לפגוע במדחס.

לאחר הוצאה מהאריזה, אין להפעיל את המכשיר במשך שעתיים לפחות: נוזל הקירור צריך לשקוע תחילה, אחרת עלול להיגרם נזק למדחס.

אזהרה – מערכת הקירור

אין לאחסן במכשיר חומרים נפיצים, כגון מכלי תרסיס עם גז הנעה דליק.

שמרו על פתחי האוורור במעטפת המכשיר פנויים מכל חסימה.

אין להשתמש באמצעים מכניים או אחרים להאצת הפשרה, מלבד אלה שהמליץ עליהם היצרן.

אין לפגוע במעגל הקירור.

אין להפעיל מכשירי חשמל בתוך תא המזון של המכשיר, אלא אם הם מסוג שהמליץ עליו היצרן.

סכנת שריפה – נוזל קירור R600a

במעגל הקירור של המכשיר נמצא נוזל הקירור איזובוטאן (R600a) – גז טבעי ידידותי לסביבה, אך דליק. בעת ההובלה וההתקנה הקפידו שאף רכיב של מעגל הקירור לא ייפגע.

אם מעגל הקירור נפגע: הרחיקו להבות גלויות ומקורות הצתה, ואוררו היטב את החדר שבו נמצא המכשיר.

היצרן והיבואן אינם אחראים לנזק שנגרם עקב הרכבה שגויה, שימוש לא נכון או שלא בהתאם לייעוד, או תיקונים בידי גורם לא מורשה.

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה

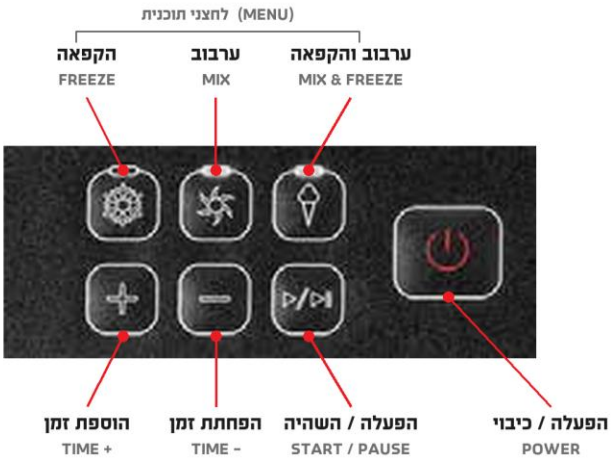
המכונה בנויה מארבעה חלקים עיקריים. קערת הגלידה, הבוחשן והמכסה נשלפים לצורך מילוי, הוצאת הגלידה וניקוי; גוף המדחס כולל את מערכת הקירור, המנוע ולוח הבקרה.



חלקי המכונה

מס׳	חלק	הערות
1	**מכסה שקוף**	ננעל על הקערה; בפתח שבמכסה ניתן להוסיף מרכיבים בזמן הפעולה.
2	**בוחשן (Mixing arm)**	מורכב על הציר הניצב שבתחתית הקערה. מק״ט חלק חילוף: 4886544.
3	**קערת גלידה נשלפת**	נפח 1.2 ליטר; ידית מתקפלת. מק״ט חלק חילוף: 4886540.
4	**גוף המדחס**	מערכת הקירור, המנוע ולוח הבקרה. אין לטבול במים.

לוח הבקרה



לוח הבקרה – לחצני התוכנית, הזמן וההפעלה

לחצן	תפקוד
Power	כשהתקע מחובר לשקע, המכשיר במצב המתנה (Stand-by) והצג מראה "00". לחיצה מפעילה את המכשיר – הצג נדלק ומראה "60:00". לחיצה נוספת במהלך הפעולה מכבה את המכשיר.
Menu	לחצני התוכנית: בחירה בין שלוש תוכניות ההכנה: ערבוב והקפאה, הקפאה, או ערבוב בלבד. לחיצה על הלחצן במהלך הפעולה (לחיצה של 3 שניות לפחות) מחזירה את המכשיר למצב ההתחלתי.
Time +	הארכת הזמן בצעדים של דקה. בלחיצה ממושכת – הזמן משתנה ברציפות.
Time -	קיצור הזמן בצעדים של דקה. בלחיצה ממושכת – הזמן משתנה ברציפות. זמן ההכנה המזערי הוא 5 דקות; לא ניתן לכוון זמן קצר יותר.
Start/Pause	הפעלת התוכנית שנבחרה, או השהייתה. בזמן ההשהיה הזמן שנבחר נעצר; לחיצה נוספת מחדשת את הפעולה. אם ההכנה לא תחודש בתוך 10 דקות – המכשיר ייכבה, ויש ללחוץ שוב על Power ולבצע את כל ההגדרות מחדש.

הגנה על המדחס

אין ללחוץ על לחצני ההפעלה (Power, Start/Pause) שוב ושוב ברצף. כדי למנוע נזק למדחס, המתינו לפחות 5 דקות לפני לחיצה חוזרת.

תוכניות ההכנה

סמל	תוכנית	זמן ברירת מחדל	טווח	שימוש
	ערבוב והקפאה	60:00	5–60 דק׳	הכנת גלידה רגילה – זו התוכנית שנבחרת אוטומטית בהדלקה.
	הקפאה	30 דקות	5–60 דק׳	הקפאה נוספת כשהגלידה עדיין לא הגיעה למרקם הרצוי – עד 60 דקות.
	ערבוב	10 דקות	5–60 דק׳	ערבוב אחיד של המרכיבים לפני תחילת ההכנה – עד 60 דקות.

בכל התוכניות ניתן לשנות את הזמן בלחצני **TIME + / TIME -**, בצעדים של דקה, בין 5 ל-60 דקות.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

מתח והספק	135W · 220–240V~ · 50Hz
נפח קערת הגלידה	1.2 ליטר
כמות מילוי מרבית	750 מ״ל (עד ¾ מנפח הקערה)
מידות (בקירוב)	רוחב 24.8 · עומק 27.5 · גובה 35.9 ס״מ
משקל (בקירוב)	9.0 ק״ג
אורך כבל החשמל (בקירוב)	140 ס״מ
נוזל קירור	R600a (איזובוטאן)
מערכת קירור	מדחס מובנה, אוטומטי לחלוטין, לייצור קור רציף
תוכניות	ערבוב והקפאה · הקפאה · ערבוב
טיימר	5–60 דקות, בצעדים של דקה
מבנה	קערת גלידה נשלפת, מנוע חזק, מתאים לעבודה רציפה
באריזה	המכשיר ומדריך הפעלה עם מתכונים

היצרן שומר לעצמו את הזכות לשנות מאפייני ציוד, טכנולוגיה, צבעים ועיצוב ללא הודעה מוקדמת.

BEFORE FIRST USE

לפני השימוש הראשון

1. הסירו את כל חומרי האריזה ואמצעי האבטחה להובלה. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים – סכנת חנק! סלקו את חומרי האריזה בהתאם לתקנות המקומיות.
2. בדקו שהמכשיר לא ניזוק. אם ניכרים במכשיר סימני נזק – אל תפעילו אותו, ופנו לשירות הלקוחות של היבואן.
3. ודאו שכל החלקים המפורטים קיימים.
4. לפני ההפעלה הראשונה מומלץ לשטוף במים חמימים את כל החלקים הנשלפים – למעט גוף המדחס (4).
5. נגבו את גוף המכשיר ואת השקע של קערת הגלידה במטלית לחה וסחוטה היטב.
6. הציבו את המכשיר על משטח עבודה יבש ומפולס.
7. עקב אחסון והובלה, חומר הסיכה של מנגנון הנעת הבוחשן עלול במקרים מסוימים להסמיך. אם הבוחשן אינו מסתובב מעצמו בזמן הפעולה או לאחר הפסקה ארוכה – לחצו את הבוחשן בחוזקה לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. בדרך כלל לאחר מכן הפעולה חלקה; אם לא – פנו לשירות הלקוחות.

חשוב – לפני ההפעלה הראשונה

אחרי ההוצאה מהאריזה, השאירו את המכשיר במקומו הקבוע שעתיים לפחות לפני ההפעלה, כדי שנוזל הקירור ישקע. אל תטו אותו ביותר מ-45°.

MAKING ICE CREAM

הכנת גלידה

הכנת התערובת

1. הכינו את המרכיבים לפי המתכון. אם יש לבשל את התערובת – עשו זאת יום מראש, כדי שתצטנן היטב.
2. קררו את התערובת המוכנה או את המרכיבים לטמפרטורה של 6–8°C.
3. רסקו פירות רק ממש לפני ערבוב המרכיבים; חתיכות פרי מוסיפים בסוף.
4. השתמשו באלכוהול במשורה והוסיפו אותו רק בסוף זמן ההקפאה – אלכוהול מאריך את זמן ההקפאה.

הרכבה ומילוי

5. הניחו את קערת הגלידה הנשלפת (3) בשקע המיועד לה בגוף המדחס (4). קפלו את ידית הקערה כלפי מטה – אחרת לא ניתן יהיה להניח את המכסה.
6. הרכיבו את הבוחשן (2) בדיוק על הציר הניצב שבמרכז תחתית הקערה.
7. מלאו את המרכיבים המקוררים לתוך הקערה הנשלפת. אל תחרגו מהקיבולת המרבית – כ-¾ מהקערה (750 מ"ל), כי הגלידה מתרחבת בהקפאה. עם זאת, מומלץ למלא את הקערה לפחות עד מחציתה, להקפאה אחידה.
8. הניחו את המכסה (1) על הקערה וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שיינעל. דרך הפתח שבמכסה ניתן להוסיף מרכיבים בהמשך.

הפעלה

9. חברו את התקע לשקע (220–240V~, 50Hz) והדליקו את המכשיר בלחצן POWER. הצג נדלק ומראה "60:00", וסמל תוכנית ברירת המחדל – ערבוב והקפאה – מהבהב. המכשיר מוכן לפעולה.
10. בחרו את התוכנית הרצויה בלחצני התוכנית (Menu). נורית החיווי של התוכנית שנבחרה תידלק.
11. במידת הצורך שנו את הזמן בלחצני הזמן (**TIME + / TIME –**), בצעדים של דקה, בין 5 ל-60 דקות.
12. לחצו על START/PAUSE. המכשיר מתחיל לערבב ולקרר את המרכיבים, והצג מראה את הזמן שנותר.
13. במהלך הפעולה ניתן להאריך את זמן הפעולה בלחצן **TIME +**, בצעדים של דקה, עד 60 דקות לכל היותר.

השהיה ושינוי תוכנית

לחיצה על START/PAUSE משהה את התוכנית, והזמן נעצר; לחיצה נוספת מחדשת את הפעולה. אם הפעולה לא חודשה בתוך 10 דקות, המכשיר ייכבה – יש ללחוץ על POWER ולהגדיר הכול מחדש.

אל תשאירו את המכשיר זמן רב במצב השהיה: התערובת ממשיכה לקפוא, והבוחשן עלול שלא להצליח להניע את המסה הקפואה.

להחלפת תוכנית או לביטולה במהלך הפעולה – לחצו על לחצן התוכנית 3 שניות לפחות. המכשיר יחזור למצב ההתחלתי, ותוכלו לבחור תוכנית חדשה.

סיום התוכנית

14. בתום הזמן שנקבע המכשיר נעצר אוטומטית, נשמע צפצוף (עשר פעמים) והצג מראה "00".
15. אם הגלידה לא הוצאה לאחר צפצוף הסיום, פונקציית הקירור האוטומטי מופעלת כדי למנוע את הפשרת הגלידה, ושומרת אותה קרה לכל היותר שעה אחת (60 דקות) – בתוכנית ערבוב והקפאה, כל עוד לא נלחץ לחצן אחר. בסיומה נשמע צפצוף והמכשיר חוזר למצב המתנה.

לידיעתכם

המכונה תוכננה כך שהמנוע נעצר כשהגלידה מגיעה לסמיכות מסוימת, כדי למנוע נזק למנוע. אין זו תקלה; במידת הצורך ניתן להמשיך ולהקפיא את הגלידה בתוכנית הקפאה.

הוצאת הגלידה

16. לפני הוצאת הגלידה כבו את המכשיר בלחצן POWER ונתקו את התקע מהשקע.
17. הסירו את המכסה השקוף.
18. הוציאו את קערת הגלידה מהמכשיר, ומשכו בזהירות את הבוחשן מתוך הקערה.
19. העבירו את הגלידה לכלי מתאים. אל תשתמשו בחפצים חדים או מחודדים – השתמשו בכף פלסטיק או עץ כדי לא לפגוע בקערה. מומלצת מרית (מגרדת בצק) מסיליקון.
20. להכנת מנה נוספת מיד – התחילו שוב מהשלב הראשון (הכנת התערובת).
21. אם אינכם מכינים מנה נוספת – כבו את המכשיר בלחצן POWER ונתקו אותו מהשקע.

טיפ – גלידת פירות וסורבה

בגלידת פירות או בסורבה, הוציאו את הקערה מיד בתום התוכנית, העבירו את הגלידה לכלי המתאים להקפאה והכניסו למקפיא לזמן קצר (עד כ-15 דקות) להקפאה מלאה. אחרת הגלידה עלולה להיות רכה מעט בפנים, גם אם היא קפואה היטב מבחוץ.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי – כבו תמיד את המכשיר ונתקו את התקע מהשקע.

1. לעולם אין לנקות את המכשיר באמצעות מים או נוזל אחר, או תחת מים זורמים. חשוב במיוחד שהמנוע והמדחס לא יבואו במגע עם מים.
2. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים.
3. את החלקים הנשלפים ניתן לנקות במים חמימים עם נוזל כלים עדין. החלקים אינם מתאימים למדיח כלים. אין לטבול את קערת הגלידה במים – את פנים הקערה מנגבים במטלית לחה.
4. נגבו את גוף המדחס במטלית לחה.
5. ייבשו היטב את כל החלקים במטלית רכה לפני ההרכבה.
6. לפני שימוש חוזר, ודאו מטעמי היגיינה שכל החלקים נקיים ויבשים לחלוטין.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

לפני פנייה לשירות, בדקו את המצבים הנפוצים הבאים:

תופעה	סיבה / פתרון
הצג מראה "00" לאחר חיבור לחשמל	המכשיר במצב המתנה. לחצו על POWER להדלקה.

תופעה	סיבה / פתרון
הבוחשן אינו מסתובב (בהפעלה ראשונה או אחרי הפסקה ארוכה)	חומר הסיכה של המנגנון הסמיך. לחצו את הבוחשן בחוזקה לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. אם הבעיה נמשכת – פנו לשירות.
המכשיר נכבה בזמן השהיה	ההכנה לא חודשה בתוך 10 דקות. לחצו על POWER והגדירו מחדש את התוכנית והזמן.
הבוחשן נעצר לפני תום הזמן	הגלידה הגיעה לסמיכות שבה המנוע נעצר להגנה עליו – אין זו תקלה. אפשר להמשיך להקפיא בתוכנית הקפאה.
הגלידה לא הגיעה למרקם הרצוי	הפעילו את תוכנית ההקפאה להקפאה נוספת (עד 60 דקות). הקפידו שהתערובת קרה היטב (6–8°C) לפני המילוי.
ההכנה נמשכת זמן רב	התערובת לא קוררה מספיק, או שנוסף אלכוהול מוקדם מדי. ככל שהתערובת קרה יותר – זמן ההכנה קצר יותר (כ-30 דקות).
גלידת פירות/סורבה רכה בפנים	בתום התוכנית העבירו לכלי מתאים והקפיאו לזמן קצר במקפיא.
הגלידה עולה על גדות הקערה	חריגה מכמות המילוי המרבית. מלאו עד ¾ מהקערה (750 מ״ל) לכל היותר.
כבל או תקע פגומים	אין להפעיל את המכשיר. פנו לשירות של היבואן לבדיקה ולתיקון.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

מתכונים – הנחיות כלליות

בפרק זה תמצאו הנחיות כלליות להכנת גלידה ומבחר מתכוני בסיס. התאימו תמיד את הכמויות לכמות המילוי המרבית של הקערה (750 מ״ל).

- גלידה טעימה ביותר כשהיא טרייה. גלידה ביתית אינה מכילה חומרים משמרים ולכן מיועדת לצריכה מיידית.
- לאחסון ממושך יותר מומלץ להוסיף לתערובת 20 גרם בסיס לגלידה (Ice cream base), המונע היווצרות גבישי קרח גדולים.
- לגלידת פירות השתמשו רק בפירות בשלים. חתיכות פרי או פירות יער מוסיפים בסוף ההקפאה.
- ניתן להחליף חלב בשמנת או שמנת בחלב. ככל שיש יותר שמנת – הגלידה רכה וקרמית יותר.
- ניתן להחליף סוכר בדבש, בסירופ או בממתיק (לא בגלידה רכה). ניתן להחליף חלב במשקה סויה.
- לגלידה מוצקה יותר: הכניסו את התערובת למקפיא ל-15–30 דקות לפני המילוי לקערה, או בחרו זמן הקפאה ארוך יותר.
- המרכיבים חייבים להיות מקוררים היטב לפני המילוי. ככל שהם קרים יותר – זמן ההכנה קצר יותר (כ-30 דקות).
- לשמירה לזמן מה, אל תשאירו את הגלידה בקערה הנשלפת – העבירו אותה לקופסת הקפאה מתאימה עם מכסה. במקפיא ניתן לשמור את הגלידה לזמן קצר; גלידה שנשמרת זמן רב מדי מאבדת מטעמה ומאיכותה.

בטיחות מזון

השתמשו רק בביצים טריות מאוד.

צרכו גלידה ביתית בתוך שבוע.

גלידה שהפשירה – יש לצרוך מיד; אין להקפיא אותה שוב.

RECIPES

מתכונים

כף = כף אוכל · כפית = כפית קטנה. בכל המתכונים – מכינים את הגלידה במכונה בתוכנית ערבוב והקפאה, אלא אם צוין אחרת.

גלידת שמנת

גלידת שמנת מוכנה מחלב, שמנת, חלמונים, סוכר ומרכיבים נוספים. הבחישה הרציפה בזמן ההקפאה מעניקה לה מרקם חלק ורך.

גלידת וניל – מתכון בסיס

מרכיבים: 200 מ"ל חלב, 250 מ"ל שמנת, 1 מקל וניל, קורט מלח, 3 חלמונים, 3 כפות סוכר.

מחממים את החלב והשמנת. חוצים את מקל הוניל לאורכו ומוסיפים את הזרעים לחלב, יחד עם המלח. טורפים את החלמונים עם הסוכר ומוסיפים בהדרגה את החלב החם. מקררים את התערובת כ-24 שעות במקרר, ואז מכינים את הגלידה במכונה. טיפ לילדים: בסוף ההקפאה הוסיפו שבבי שוקולד או סוכריות גומי.

גלידת וניל מהירה

מרכיבים: 100 מ"ל חלב, 300 מ"ל שמנת, 1 ביצה, 3 כפות סוכר, 1–2 כפיות סוכר וניל.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

גלידת שוקולד – מתכון בסיס

מרכיבים: חצי טבלה שוקולד מריר וחצי טבלה שוקולד חלב, 250 מ"ל שמנת, 50 מ"ל חלב, 1 ביצה.

מחממים את השוקולד עם החלב והשמנת ומקררים כ-24 שעות במקרר. מוסיפים את הביצה ומכינים את הגלידה במכונה.

גלידת שוקולד מהירה

מרכיבים: 150 מ"ל סירופ שוקולד, 1 ביצה, 150 מ"ל שמנת, 150 מ"ל חלב.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

גלידת מוקה

מרכיבים: מתכון הבסיס של גלידת וניל, 2–3 כפות אבקת מוקה או אספרסו גרגירית, 1–2 כפות ליקר קפה.

מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס, אך ממיסים את אבקת המוקה/האספרסו בחלב החם. בסוף ההקפאה מוסיפים את ליקר הקפה.

גלידת אגוזי מלך

מרכיבים: 50 גרם סוכר, 50 גרם אגוזי מלך קצוצים, ומתכון הבסיס של גלידת וניל.

מקרמלים את הסוכר במחבת, מוסיפים את האגוזים ומערבבים עם הקרמל. מצננים על צלחת משומנת וקוצצים. מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס ומוסיפים את האגוזים המקורמלים בסוף ההקפאה. טיפ: אפשר להחליף את האגוזים בגרעיני דלעת ולתבל בכפית שמן גרעיני דלעת.

גלידת אמרטו

מרכיבים: מתכון הבסיס של גלידת וניל, 100 גרם עוגיות אמרטי (מקרוני שקדים), 2–3 כפות ליקר אמרטו.

מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס. בסוף ההקפאה מוסיפים את פירורי האמרטי עם ליקר האמרטו.

גלידה רכה

גלידה רכה – מתכון בסיס

מרכיבים: 300 מ"ל שמנת, 65 גרם דבש, 2 חלמונים, 1 ביצה, קורט מלח.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה. מתבלים לפי הטעם בליקר, בשבבי שוקולד וכדומה.

גלידה רכה בטעם וניל

מרכיבים: 300 מ"ל שמנת, חצי מקל וניל חצוי, 65 גרם דבש, 1 חלמון, 1 ביצה, קורט מלח.

מבשלים יום קודם את השמנת, מקל הוניל והדבש, ומצננים. מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

גלידה רכה בטעם שוקולד

מרכיבים: 300 מ"ל שמנת, 30 גרם שוקולד חלב, 30 גרם שוקולד מריר, 1 חלמון, 1 ביצה, קורט מלח.

מחממים יום קודם את השמנת והשוקולד ומצננים במקרר. מוסיפים את הביצים והמלח ממש לפני הכנת הגלידה.

גלידה רכה בטעם פטל

מרכיבים: 300 מ"ל שמנת, חצי כפית סוכר וניל, 65 גרם דבש, 1 חלמון, 1 ביצה, קורט מלח, 150 מ"ל פטל מרוסק.

מערבבים את השמנת, סוכר הוניל והדבש. ממש לפני הכנת הגלידה מוסיפים את הפטל המרוסק, הביצים והמלח.

גלידת פירות

גלידת פירות מורכבת בעיקר מפירות מרוסקים עם סוכר, שמנת או יוגורט, ולעתים מעט חלבון. כדי שתהיה חלקה יש לבחוש אותה בזמן ההקפאה – ומכונת גלידה עושה זאת בצורה הטובה ביותר.

גלידת פירות – מתכון בסיס

מרכיבים: 250 גרם פירות מרוסקים, 1 כף מיץ לימון, 75 גרם סוכר, 1 כף חלבון ביצה, 125 מ"ל שמנת.

מערבבים את הפירות המרוסקים עם הסוכר ומיץ הלימון. מקציפים את החלבון ואת השמנת ומוסיפים לפירות. מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה. בפירות משימורים ייתכן שאין צורך בסוכר נוסף.

גלידת תותים – מתכון בסיס

מרכיבים: 300 גרם תותים, 2 כפות סוכר, 250 מ"ל שמנת מתוקה, 30 מ"ל חלב.

מערבבים את התותים המרוסקים עם כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

סורבה

סורבה אפשר להכין כמעט מכל סוג פרי או מיץ פירות – פטל, משמש, אפרסק, מלון, קיווי ועוד. יש לבחוש אותה ברציפות בזמן ההקפאה כדי למנוע היווצרות גבישי קרח גדולים. סורבה לא חייבת להיות מתוקה: נסו סורבה עגבניות או קמפרי-תפוזים כמנת פתיחה. פינוק מיוחד – כדור סורבה בכוס שמפניה.

סורבה – מתכון בסיס

מרכיבים: 500–600 מ"ל פירות מרוסקים / מיץ פירות, 50–100 גרם סוכר (לפי סוג הפרי), 1–2 כפות חלבון ביצה.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים במכונה. אפשר לתבל בכף ליקר, ברנדי וכדומה. בפירות משימורים אין צורך להוסיף סוכר.

סורבה תותים

מרכיבים: 375 גרם תותים, 1 כפית מיץ לימון, 1 כף חלבון ביצה, 3–4 כפות סוכר, 100 מ"ל מיץ תפוחים.

מרסקים את המרכיבים ומכינים סורבה במכונה.

סורבה קמפרי-תפוזים

מרכיבים: 500 מ"ל מיץ תפוזים, 100 מ"ל קמפרי, 1–2 כפות חלבון ביצה, סוכר לפי הטעם.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים סורבה במכונה.

סורבה דומדמניות שחורות (קסיס)

מרכיבים: 500 מ"ל דומדמניות שחורות מרוסקות, מיץ מלימון אחד, 50 גרם סוכר, 2 ס"ל (20 מ"ל) ליקר קרם דה קסיס, 1 חלבון ביצה.

מעבירים את הדומדמניות המרוסקות דרך מסננת, מערבבים עם כל המרכיבים ומכינים סורבה במכונה.

גלידת יוגורט ופירות

מרכיבים: 250 גרם פירות מרוסקים (תותים, פטל, דובדבנים וכו'), מעט ממתיק, 250 מ"ל יוגורט טבעי, 2 כפות שמנת.

מכינים כמתואר לעיל.

גלידת יוגורט פירות מהירה

מרכיבים: 600 מ"ל יוגורט פירות (4.5% שומן).

מכינים גלידה ישירות מהיוגורט.

גלידת מנגו-קוקוס

מרכיבים: 1 מנגו בשל, 1 גביע יוגורט טבעי, 150 מ"ל חלב קוקוס, 2 כפות סוכר, 2 כפות קוקוס מגורר.

מקלפים ומרסקים את המנגו, מערבבים עם שאר המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

סורבה פרחי סמבוק

מרכיבים: 500 מ"ל מים, 200 גרם אבקת סוכר, 8–10 תפרחות סמבוק, 1 לימון, 1 חלבון ביצה.

מרתיחים את הסוכר עם המים ומורידים מהאש. מוסיפים את פרחי הסמבוק השטופים ומשרים לפחות 30 דקות. מסננים ומצננים את הסירופ. מערבבים את הסירופ הקר עם החלבון ומכינים סורבה במכונה. מגישים עם פירות העונה (דומדמניות אדומות, תותים) ופרחי סמבוק מטוגנים.

סורבה שמפניה ובזיליקום

מרכיבים: צרור עלי בזיליקום, 100 גרם סוכר, 200 מ"ל יין לבן יבש, 100 מ"ל שמפניה, מיץ מלימון אחד, 1 חלבון ביצה.

מרסקים את עלי הבזיליקום השטופים עם 100 מ"ל מהיין ומשרים לפחות 30 דקות. מרתיחים את הסוכר עם יתרת היין. מסננים את הבזיליקום המרוסק דרך מסננת דקה ומוסיפים לסירופ המצונן. מערבבים את כל המרכיבים ומכינים סורבה במכונה. טיפ: גם ללא בזיליקום זהו קינוח טעים.

פרפה

בסיס הפרפה הוא חלמונים וסוכר המוקצפים על בן-מארי (אמבט מים חמים), ולאחר מכן מעורבבים ומוקפאים עם מרכיבים נוספים ושמנת – לגלידה קרמית במיוחד.

פרפה תפוחים וקלבדוס

מרכיבים: 300 גרם תפוחים, 1 לימון, 2 כפות קלבדוס או ברנדי תפוחים, 1 ביצה, 1 חלמון, 60 גרם סוכר, 200 מ"ל שמנת.

מקלפים את התפוחים, חותכים לקוביות ומערבבים עם מיץ הלימון. שומרים בצד כפית קוביות, ואת היתר מבשלים במעט מים ומרסקים. מקציפים את הביצים והסוכר על בן-מארי. מוסיפים את מחית התפוחים לתערובת הביצים המצוננת, מקציפים את השמנת ומוסיפים גם אותה. מכינים את הגלידה במכונה; בסוף ההקפאה מוסיפים את קוביות התפוח והברנדי. מגישים עם רוטב דומדמניות שחורות או פטל שחור.

פרפה פרלינה

מרכיבים: 40 גרם סוכר, 60 מ״ל מים, 2 חלמונים, 1 כפית סוכר וניל, קורט קליפת תפוז מגוררת, 60 גרם שוקולד מריר, 50 גרם נוגט, 1 כף ליקר קקאו או רום, 200 מ״ל שמנת.

מרתיחים את הסוכר עם המים. מקציפים את הביצים עם מי הסוכר המצוננים, סוכר הווניל וקליפת התפוז. ממיסים את השוקולד והנוגט ומוסיפים לביצים, יחד עם הליקר או הרום. מוסיפים את השמנת המוקצפת, מערבבים את כל המרכיבים ומכינים את הגלידה במכונה.

STEVIA RECIPES

מתכונים עם סטיביה

אפשר להחליף סוכר בסטיביה. במקרה זה החליפו תמיד כעשירית ממשקל הסוכר שבמתכון בסטיביה (למשל: במקום 100 גרם סוכר – 10 גרם סטיביה).

שימו לב: לא ניתן להכין כך גלידת שוקולד, משום שהשומן והסוכר מגיעים מטבלת השוקולד; ובאופן דומה גם לא גלידת וניל, שבה הסוכר הוא נשא טעם הכרחי.

בטיחות מזון

השתמשו רק בביצים טריות מאוד. צרכו את הגלידה בתוך שבוע. גלידה שהפשירה – צרכו מיד ואל תקפיאו שוב.

גלידת קיווי

מרכיבים: 5 קיווי בשלים, 10 גרם סטיביה, 2 כפות רסק תפוחים, 250 מ״ל מיץ תפוחים, 2 חלבוני ביצה, 1 כף מיץ לימון.

מקלפים את הקיווי, חותכים לחתיכות ומעבירים לכלי גבוה. מוסיפים סטיביה, רסק תפוחים ומיץ תפוחים, ומרסקים בבלנדר מוט. מקציפים את החלבונים עם מיץ הלימון לקרם ומערבבים עם תערובת הקיווי. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

סורבה דובדבנים חמוצים

מרכיבים: 250 גרם דובדבנים חמוצים (מצנצנת, מסוננים), 1 כף מיץ לימון, 5 גרם סטיביה, 250 מ״ל מיץ תפוחים, 1 שקית ג׳לטין המתמוסס בנוזלים קרים.

מכניסים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים בבלנדר מוט. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

קרם עגבניות קפוא (מנת פתיחה לימים חמים)

מרכיבים: 125 מ״ל מיץ עגבניות, 125 מ״ל רסק עגבניות (מוכן), 200 גרם שמנת חמוצה, 100 גרם שמנת מתוקה, חצי כף מלח, 2 קורטי סטיביה, 2 כפות מיץ לימון, חצי כף פטרוזיליה קצוצה דק, חצי כף עירית קצוצה, 1 שקית ג׳לטין המתמוסס בנוזלים קרים, פלפל שחור וטבסקו לפי הטעם.

מכניסים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים בבלנדר מוט. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות. טיפ: אפשר להוסיף 1-2 כפות חומץ בלסמי (לפי הכמות) ועלי בזיליקום קצוצים דק – ואז מוותרים על הטבסקו, הפטרוזיליה והעירית.

גלידת מלפפון

מרכיבים: 1 מלפפון, 2 כפות מיץ לימון, 1 כף שמן חמניות, 1 כף שמן זית, 1 שקית תערובת תבלינים ״שמיר״ לסלט מלפפונים (או 2 כפות שמיר קצוץ דק), 3 גרם סטיביה, 1 שקית ג׳לטין המתמוסס בנוזלים קרים, 2 חלבוני ביצה, מלח ופלפל לפי הטעם.

מקלפים את המלפפון, חוצים לאורכו, מוציאים את הזרעים, חותכים לחתיכות גדולות ומעבירים לכלי גבוה. מרסקים בבלנדר מוט. מוסיפים את כל המרכיבים מלבד החלבונים ומערבבים. מוסיפים קורט מלח לחלבונים, מקציפים לקרם ומקפלים לתוך מחית המלפפון בעזרת מטרפה. יוצקים למכונה ומקפיאים 30-40 דקות.

גלידת חלב חמוץ (באטרמילק)

מרכיבים: 200 מ"ל באטרמילק, 100 מ"ל חלב, 100 מ"ל שמנת, 2 חלמונים, 10 גרם סטיביה, חצי כף גרידת לימון.

אפשרות 1 (רק אם אתם בטוחים שהביצים טריות מאוד): מכניסים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים בבלנדר מוט, יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות. אפשרות 2: מקציפים את החלמונים והסטיביה על בן-מארי לקרם. מרתיחים את החלב והשמנת, מערבבים לתוך תערובת החלמונים ומצננים – רצוי להכין יום קודם. כשהתערובת התקררה לגמרי מערבבים פנימה את הבאטרמילק (לא קודם, אחרת הוא יתגבן). יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

גלידת תותים

מרכיבים: 250 גרם תותים, 10 גרם סטיביה, 100 מ"ל חלב, 100 מ"ל שמנת, 1 כף מיץ לימון.

מכניסים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים בבלנדר מוט. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות. טיפ: הוסיפו 1–2 כפות בלסמי, או 1–2 כפות עלי נענע או בזיליקום טריים קצוצים דק. במקום תותים אפשר להשתמש באוכמניות או בפטל.

המתכונים נבחנו ונבדקו בקפידה; עם זאת, לא ניתן להעניק לגביהם אחריות. היצרן והיבואן אינם אחראים לנזקי גוף, רכוש או ממון הנובעים מהכנתם.

DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה

המכשיר מיוצר ברמת איכות גבוהה לחיים ארוכים. תחזוקה סדירה ותיקונים מקצועיים בידי מעבדת השירות של היבואן יכולים להאריך את חיי המכשיר.

אם המכשיר תקול ולא ניתן לתקנו – אין להשליכו לפסולת הביתית הרגילה. יש למסור אותו לנקודת איסוף מאושרת למיחזור מוצרי חשמל ואלקטרוניקה. איסוף ומיחזור נפרדים חוסכים במשאבי טבע ומבטיחים סילוק שאינו פוגע בבריאות ובסביבה.

שימו לב: המכשיר מכיל נוזל קירור דליק (R600a). הקפידו שמעגל הקירור לא ייפגע גם בעת הסילוק.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ, ח.פ. 511680779 (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית ומשווקת מוצרי UNOLD בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 12 חודשים ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההפעלה והשימוש.
- רשלנות, הזנחה, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.

- בלאי סביר של חלקים מתכלים ורכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל.
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות למחלקת השירות של היבואן בטלפון 04-6401100 ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן. חלקי חילוף מקוריים (קערת גלידה, בוחשן, מכסה) ניתן להזמין דרך היבואן.

פרטי היבואן

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ · ח.פ. 511680779
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
טלפון שירות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
דגם	UNOLD Uno 48825

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין.

אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.

בתיאבון – ותיהנו מגלידה ביתית!

UNOLD®

מכונת גלידה UNOLD Uno 48825

יבואן רשמי בישראל

HOTPOINT

הנקודה החמה בע"מ

א.ת. אלון תבור, עמק יזרעאל · www.chefpoint.co.il · 04-6401100