ICE CREAM MAKER · מכונת גלידה עם מדחס

מכונת גלידה UNOLD Gusto

דגם 48845

מדריך למשתמש בעברית

מדחס מובנה · קערת נירוסטה נשלפת 2 ליטר · עד 1,500 מ״ל תערובת · 3 תוכניות



יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע״מ**
אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il

HOTPOINT

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

ברוכים הבאים	WELCOME	3
הוראות בטיחות	SAFETY INSTRUCTIONS	3
היכרות עם המכונה	GETTING TO KNOW YOUR MACHINE	5
מפרט טכני	TECHNICAL SPECIFICATIONS	7
לפני השימוש הראשון	BEFORE FIRST USE	7
הכנת גלידה	MAKING ICE CREAM	8
ניקוי ותחזוקה	CLEANING & CARE	10
שאלות נפוצות ופתרון בעיות	FAQ & TROUBLESHOOTING	10
עקרונות להכנת גלידה	RECIPES: GENERAL INFORMATION	11
מתכונים	RECIPES	11
סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה	DISPOSAL & ENVIRONMENT	15
אחריות ושירות לקוחות	WARRANTY & SERVICE	15

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכונת הגלידה UNOLD Gusto. זוהי מכונה אוטומטית לחלוטין עם מדחס קירור מובנה, המייצר קור באופן רציף – כך שאין צורך להקפיא את הקערה מראש, ואפשר להכין מנה אחר מנה באותו יום.

שלוש תוכניות עבודה – ערבול והקפאה, הקפאה בלבד וערבול בלבד – ושעון זמן מתכוונן בין 5 ל-60 דקות מאפשרים להכין גלידות שמנת, גלידות פירות, פרפה, סורבה וגלידות עם סטיביה, בהתאם למתכונים שבסוף המדריך.

קראו את המדריך במלואו לפני השימוש הראשון ושמרו אותו לעיון בהמשך. מוצר זה מיובא לישראל ומשווק על ידי היבואן הרשמי – הנקודה החמה בע"מ, המעניקה את האחריות והשירות למכונה.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

סמלים במדריך

- **סמל אזהרה –** מציין סכנה אפשרית העלולה לגרום לפציעה או לנזק למכשיר.
- **סמל סכנת אש –** מציין סכנת שריפה אפשרית.

שימוש בטוח

- המכשיר יכול לשמש 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 מגיל 8 ומעלה ונמצאים בהשגחה.
- שמרו את המכשיר ואת כבל החשמל מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- חברו את המכשיר לזרם חילופין בלבד, בהתאם לנתונים שעל לוחית הדגם.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- לאחר השימוש, לפני הניקוי ובכל תקלה – נתקו תמיד את התקע מהשקע.
- אין לטבול את גוף המנוע, את כבל החשמל או את התקע במים – סכנת קצר חשמלי.
- אין לנקות את גוף המכשיר במדיח כלים, אלא במים חמימים וסבון בלבד (לניקוי החלקים הנשלפים – ראו "ניקוי ותחזוקה").
- הציבו את המכשיר על משטח ישר ופנוי.
- אין להניח את המכשיר או את הכבל על משטח חם, ואין להפעילו בקרבת להבת גז גלויה.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: מטבחוני צוות בחנויות, במשרדים ובמקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; שימוש אורחים בבתי מלון, במוטלים ובמקומות לינה אחרים; ובתי הארחה ודירות נופש.
- פרסו את כבל החשמל במלואו לפני השימוש, וודאו שאינו משתלשל מעבר לשפת משטח העבודה.
- אין לחרוג מכמות המילוי המרבית (עד ¾ מנפח קערת הגלידה) – הגלידה מתרחבת בזמן ההקפאה.
- מלאו את המרכיבים תמיד בקערת הגלידה הנשלפת – לעולם לא ישירות לתוך השקע שבגוף המדחס.
- 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 יש להשאיר את פתחי האוורור בגוף המדחס ובגוף המנוע פנויים ולא מכוסים.
- אין להשתמש במכשיר עם אביזרים של מכשירים או מותגים אחרים.
- אין להוציא את הגלידה בעזרת חפצים חדים – השתמשו בכף או במרית מפלסטיק או מעץ בלבד.
- בדקו מעת לעת את התקע ואת כבל החשמל לאיתור בלאי או נזק. בכל תקלה – פנו למחלקת השירות של היבואן לבדיקה ולתיקון. תיקון לא מקצועי עלול לסכן את המשתמש ולגרום לביטול האחריות.
- יש למלא בקערה מזון בלבד.

אזהרה

לעולם אין להכניס יד למכשיר בזמן פעולה – סכנת פציעה.

מדחס ונוזל קירור

חשוב לפני ההפעלה

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה אין להפעילו במשך שעתיים לפחות – נוזל הקירור צריך לשקוע, אחרת עלול להיגרם נזק למדחס.

אין להטות את המכשיר ביותר מ-45° – הדבר עלול לגרום נזק למדחס.

- אין לאחסן במכשיר חומרים נפיצים, כגון מכלי תרסיס (ספריי) עם גז הנעה דליק.
- יש להשאיר את פתחי האוורור במעטפת המכשיר, או במבנה שבו הוא מוצב, פנויים מכל חסימה.
- אין להשתמש באמצעים מכניים או אחרים להאצת הפשרה, מלבד אלה שהומלצו על ידי היצרן.
- אין לפגוע במעגל הקירור.
- אין להפעיל מכשירי חשמל בתוך תאי המזון של המכשיר, אלא אם הם מסוג שהומלץ על ידי היצרן.

סכנת אש – נוזל קירור דליק

במעגל הקירור של המכשיר נמצא נוזל הקירור איזובוטן (R600a) – גז טבעי בעל תאימות סביבתית גבוהה, אך דליק.

בעת הובלה והתקנה הקפידו שאף רכיב במעגל 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 שאינו בהתאם לייעוד, או תיקון שבוצע בידי גורם שאינו מורשה.

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה

חלקי המכונה



חלקי המכונה – המספרים מתאימים לטבלה שלהלן

מס'	חלק
1	מכסה שקוף
2	בוחשן (זרוע ערבול)
3	קערת גלידה נשלפת
4	גוף המדחס (בסיס המכונה)

לוח הבקרה



לוח הבקרה – צג ומקשי הפעלה (שמות המקשים כפי שהם מודפסים על המכונה)

מקש	תפקוד
POWER	הפעלה/כיבוי. כשהתקע מחובר לשקע, המכונה במצב המתנה והצג מציג "00". לחיצה מפעילה את המכונה – הצג נדלק ומציג "00:00". לחיצה נוספת בזמן פעולה מכבה את המכונה.
MENU	בחירת תוכנית: ערבול והקפאה, הקפאה בלבד או ערבול בלבד. לחיצה בזמן פעולה מחזירה את המכונה 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 הקצר ביותר הוא 5 דקות – לא ניתן לכוונן פחות מכך.
START/PAUSE	הפעלת התוכנית שנבחרה, או השהיה שלה. בזמן ההשהיה גם הספירה לאחור נעצרת; לחיצה נוספת ממשיכה את הפעולה. אם הפעולה לא חודשה תוך 20 דקות – המכונה נכבית אוטומטית, ויש ללחוץ שוב POWER ולהגדיר הכול מחדש.

הגנה על המדחס

אל תלחצו על המקשים שוב ושוב ברצף. כדי למנוע נזק למדחס, המתינו לפחות 5 דקות לפני לחיצה חוזרת (למשל בין כיבוי להפעלה מחדש).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	UNOLD Gusto 48845
מתח והספק	180W · 220–240V~ · 50Hz
נפח קערת הגלידה	2.0 ליטר
כמות מילוי מרבית	1,500 מ״ל
רוחב	כ-42.5 ס״מ
עומק	כ-28.5 ס״מ
גובה	כ-26.2 ס״מ
משקל	כ-12.0 ק״ג
אורך כבל חשמל	כ-150 ס״מ
נוזל קירור	R600a (איזובוטן)
תוכניות	ערבול והקפאה · הקפאה בלבד · ערבול בלבד
טווח שעון הזמן	5–60 דקות, בצעדים של דקה

מאפיינים

- מדחס מובנה אוטומטי לחלוטין, המייצר קור ברציפות – אין צורך בהקפאה מוקדמת של הקערה.
- מקש תפריט לשלוש תוכניות: ערבול, הקפאה, ערבול והקפאה.
- קערת גלידה נשלפת מנירוסטה.
- גוף בעיצוב נירוסטה.
- באריזה: מדריך הפעלה עם מתכונים.

נתוני החשמל לפי מפרט היצרן – מתאימים לרשת החשמל בישראל (230V / 50Hz). היצרן רשאי לשנות מאפיינים, טכנולוגיה, צבעים ועיצוב ללא הודעה מוקדמת.

BEFORE FIRST USE

לפני השימוש הראשון

1. הסירו את כל חומרי האריזה ואמצעי ההגנה להובלה, כולל רדיד המגן שעל החלק העליון של המכונה. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים – סכנת חנק! סלקו אותם בהתאם להנחיות המקומיות.
2. בדקו שהמכשיר לא ניזוק. אם ניכרים סימני נזק – אל תפעילו אותו, ופנו למחלקת השירות של היבואן.
3. ודאו שכל החלקים המפורטים בפרק "היכרות עם המכונה" נמצאים באריזה.
4. הציבו את המכשיר במקומו הקבוע והמתינו לפחות שעתיים לפני ההפעלה הראשונה – כדי שנוזל הקירור ישקע.
5. שטפו את כל החלקים הנשלפים במים חמימים – למעט גוף המדחס (4).
6. נגבו את גוף המכונה ואת השקע של קערת הגלידה במטלית לחה וסחוטה היטב.

7. הציבו את המכשיר על משטח עבודה יבש וישר.

אם הבוחשן אינו מסתובב

בעקבות אחסון והובלה, חומר הסיכה של מנגנון הנעת הבוחשן עלול להסמיך במקרים בודדים. אם הבוחשן אינו מסתובב מעצמו בתחילת הפעולה או לאחר הפסקה ארוכה – לחצו אותו בחוזקה לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים עם כיוון השעון. בדרך כלל הפעולה תהיה חלקה לאחר מכן; אם לא – פנו למחלקת השירות.

MAKING ICE CREAM

הכנת גלידה

הכנת התערובת

1. הכינו את המרכיבים לפי המתכון. אם יש לבשל את התערובת – עשו זאת יום מראש, כדי שתספיק להתקרר היטב.
2. קררו את התערובת המוכנה או את המרכיבים לטמפרטורה של 6–8°C (טמפרטורת מקרר).
3. ריסוק פירות – רק ממש לפני ערבוב המרכיבים; חתיכות פרי מוסיפים בסוף.
4. אלכוהול – במשורה, ורק לקראת סוף זמן ההקפאה: אלכוהול מאריך את זמן ההקפאה.

הרכבה והפעלה

5. הניחו את קערת הגלידה הנשלפת (3) בשקע המיועד לה בגוף המדחס (4). קפלו את ידית הקערה וודאו שהקערה ננעלה במקומה – רק כך ניתן יהיה להפעיל את המכונה.
6. הניחו את הבוחשן (2) בדיוק על הציר הזקוף שבמרכז תחתית הקערה.
7. מלאו את המרכיבים המקוררים בקערה. אל תחרגו מכמות המילוי המרבית – כ-¾ מנפח הקערה (עד 1,500 מ"ל), כי הגלידה מתרחבת בהקפאה. מומלץ למלא לפחות עד מחצית הקערה, לקבלת הקפאה אחידה.
8. הניחו את המכסה (1) על הקערה וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שיינעל. דרך הפתח שבמכסה אפשר להוסיף מרכיבים בהמשך.
9. חברו את התקע לשקע חשמל והפעילו את המכונה במקש POWER. הצג יואר לרגע ויציג "60:00", וסמל תוכנית ברירת המחדל – ערבול והקפאה – יהבהב. המכונה מוכנה לפעולה.
10. בחרו את התוכנית הרצויה במקש MENU. התוכנית שנבחרה מסומנת בצג בסמל ובכיתוב המתאים.



מילוי המרכיבים דרך הפתח שבמכסה

תוכניות העבודה

תוכנית	כיתוב בצג	טווח / ברירת מחדל	שימוש
ערבול והקפאה	ICE CREAM	5–60 דק' · 60:00	הכנת גלידה רגילה – ערבול וקירור יחד.
הקפאה בלבד	COOLING ONLY	5–60 דק' · 30 דק'	הקפאה נוספת כשהגלידה עדיין אינה במרקם הרצוי – עד 60 דקות נוספות.
ערבול בלבד	MIXING ONLY	5–60 דק' · 10 דק'	ערבול אחיד של המרכיבים לפני הכנת הגלידה; בחרו בתוכנית זו לפני תוכנית ההקפאה.

את הזמן של כל תוכנית מאריכים במקש ▪ TIME ומקצרים במקש - TIME, בצעדים של דקה, בין 5 ל-60 דקות.

שימו לב

לאחר שתוכנית החלה לפעול, לא ניתן להחליף אותה תוך כדי פעולה. כדי לבחור תוכנית אחרת – כבו את המכונה במקש POWER והפעילו אותה מחדש.

מסיבות טכניות, הבוחשן קופא זמן קצר לאחר שההכנה נעצרת. לכן השתמשו בהשהיה (PAUSE) לזמן קצר מאוד בלבד.

במהלך ההכנה

11. לחצו START/PAUSE. המכונה מתחילה לערבל את המרכיבים.
12. הצג מציג את הזמן שנותר.
13. במהלך הפעולה אפשר להאריך את זמן הפעולה במקש ▪ TIME, בצעדים של דקה, עד 60 דקות לכל היותר.
14. בתום הזמן שנקבע המכונה נעצרת אוטומטית, נשמע צפצוף עשר פעמים, והצג מציג 0:00.
15. אם הגלידה לא הוצאה תוך 10 דקות מהצפצוף, מופעלת אוטומטית פונקציית שמירת הקור, המונעת את הפשרת הגלידה.
16. פונקציית שמירת הקור שומרת על הגלידה קרה עד שעה לכל היותר.

טוב לדעת

המכונה בנויה כך שהמנוע נעצר כשתערובת הגלידה מגיעה למרקם סמיך מסוים – כדי להגן על המנוע. אין זו תקלה; במידת הצורך אפשר להמשיך בהקפאה בתוכנית "הקפאה בלבד".

אם מטים מעט את המכונה לאחר ההכנה, עלולה לצאת ממנה מעט מי עיבוי.

הוצאת הגלידה

17. לפני הוצאת הגלידה כבו את המכונה במקש POWER ונתקו את התקע מהשקע.
18. הסירו את המכסה השקוף.
19. הוציאו את קערת הגלידה מהמכונה, ומשכו בזהירות את הבוחשן מתוך הקערה.
20. העבירו את הגלידה לכלי מתאים. אין להשתמש בחפצים חדים או מחודדים – השתמשו בכף מפלסטיק או מעץ כדי לא לפגוע בקערה. מומלצת מרית בצק מסיליקון.
21. אם רוצים, אפשר להכין מיד מנה נוספת – התחילו שוב מסעיף 1.
22. אם אינכם מכינים מנה נוספת – כבו את המכונה במקש POWER ונתקו אותה מהשקע.

טיפ לגלידות פירות וסורבה

בסיום התוכנית הוציאו מיד את הקערה, העבירו את הגלידה לכלי המתאים להקפאה והכניסו אותו למקפיא, כדי שתקפא עד הסוף. אחרת הגלידה עלולה להיות רכה מעט במרכזה, גם אם מבחוץ היא קפואה היטב.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי

כבו תמיד את המכונה ונתקו את התקע מהשקע.

1. לעולם אין לנקות את המכונה במים, תחת מים זורמים או בכל נוזל אחר. חשוב במיוחד שהמנוע והמדחס לא יבואו במגע עם מים.
2. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים.
3. את החלקים הנשלפים אפשר לנקות במים חמימים עם נוזל כלים עדין. את קערת הגלידה אפשר לנקות גם בסל העליון של מדיח הכלים.
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.

FAQ & TROUBLESHOOTING

שאלות נפוצות ופתרון בעיות

הטבלה מרכזת את ההנחיות שבמדריך היצרן למצבים נפוצים. אם הבעיה נמשכת – פנו למחלקת השירות של היבואן.

מצב	מה לעשות
המכונה אינה נדלקת	ודאו שהתקע מחובר לשקע ולחצו POWER. ודאו שקערת הגלידה מונחת וננעלה במקומה. אם המכונה כובתה זה עתה – המתינו לפחות 5 דקות לפני הפעלה חוזרת.
הבוחשן אינו מסתובב	לחצו את הבוחשן בחוזקה לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים עם כיוון השעון (חומר הסיכה עלול להסמיך לאחר אחסון/הובלה). אם לא עוזר – פנו לשירות.
המנוע נעצר לפני סוף הזמן	התערובת הגיעה למרקם סמיך – המנוע נעצר כדי להגן על עצמו. אין זו תקלה.
המכונה נכבתה בזמן השהיה	אם לא מחדשים פעולה תוך 20 דקות מההשהיה, המכונה נכבית. לחצו POWER והגדירו הכול מחדש. השתמשו בהשהיה לזמן קצר בלבד – הבוחשן קופא.
רוצים להחליף תוכנית באמצע	לא ניתן להחליף תוכנית תוך כדי פעולה: כבו במקש POWER והפעילו מחדש (המתינו 5 דקות בין לחיצות).
הגלידה רכה מדי	הפעילו את תוכנית "הקפאה בלבד" (עד 60 דקות). לגלידה מוצקה יותר – קררו את התערובת 15–30 דקות במקפיא לפני המילוי, או בחרו זמן הקפאה ארוך יותר.
גלידת פירות/סורבה רכה במרכז	בסיום העבירו מיד לכלי הקפאה ולמקפיא כדי שתקפא עד הסוף.
ההכנה נמשכת זמן רב	קררו היטב את המרכיבים (6–8°C) לפני המילוי – ככל שהתערובת קרה יותר, ההכנה קצרה יותר (כ-30 דקות). אלכוהול מוסיפים רק בסוף – הוא מאריך את ההקפאה.

מצב	מה לעשות
מעט מים מתחת למכונה לאחר ההכנה	מי עיבוי עלולים לצאת אם מטים את המכונה. נגבו במטלית.
המכשיר או הכבל פגומים	אל תפעילו את המכשיר. פנו למחלקת השירות של היבואן.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

עקרונות להכנת גלידה

- התאימו תמיד את כמויות המתכון לכמות המילוי המרבית של הקערה (עד 1,500 מ״ל).
- גלידה טעימה ביותר כשהיא טרייה. גלידה ביתית אינה מכילה חומרים משמרים ומיועדת לאכילה מיידית. אם רוצים לשמור אותה זמן מה, מומלץ להוסיף לתערובת 20 גרם בסיס גלידה (Ice cream base), שמונע היווצרות גבישי קרח גדולים.
- לגלידת פירות השתמשו בפירות בשלים בלבד. חתיכות פרי או פירות יער מוסיפים בסוף תהליך ההקפאה, דרך הפתח שבמכסה.
- אפשר להחליף חלב בשמנת מתוקה ולהפך. ככל שיש יותר שמנת – הגלידה רכה וקרמית יותר.
- אפשר להחליף סוכר בדבש, בסירופ או בממתיק (לא בגלידה רכה). אפשר להחליף חלב במשקה סויה.
- לגלידה מוצקה יותר – הכניסו את התערובת למקפיא ל-15–30 דקות לפני המילוי בקערה, או בחרו זמן הקפאה ארוך יותר.
- יש לקרר היטב את המרכיבים לפני המילוי. ככל שהם קרים יותר – זמן ההכנה קצר יותר (כ-30 דקות).
- גלידה מאבדת מטעמה ומאיכותה באחסון ממושך. לשמירה – אל תשאירו אותה בקערת המכונה; העבירו אותה לקופסת הקפאה עם מכסה ושמרו במקפיא לזמן קצר.
- צרכו גלידה ביתית בתוך שבוע.
- השתמשו בביצים טריות מאוד בלבד. גלידה שהפשירה יש לצרוך מיד – אין להקפיא אותה שוב.

יחידות במתכונים: כף = כף מדידה, כפית = כפית מדידה. ״שמנת״ = שמנת מתוקה (להקצפה), אלא אם צוין אחרת.

RECIPES

מתכונים

גלידה רכה (Soft Ice)

מתכון בסיס לגלידה רכה

מרכיבים: 700 מ״ל שמנת, 120 גרם דבש, 4 חלמונים, 2 ביצים, קמצוץ מלח.

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

גלידה רכה וניל

מרכיבים: 700 מ״ל שמנת, מקל וניל אחד חצוי לאורכו, 120 גרם דבש, 2 חלמונים, 2 ביצים, קמצוץ מלח.

יום לפני ההכנה מבשלים את השמנת, מקל הוניל והדבש ומניחים להתקרר. מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידה רכה פטל

מרכיבים: 500 מ״ל שמנת, כפית סוכר וניל, 120 גרם דבש, 2 חלמונים, 2 ביצים, קמצוץ מלח, 250 מ״ל פטל מרוסק.

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

גלידה רכה שוקולד

מרכיבים: 700 מ״ל שמנת, 80 גרם שוקולד חלב, 80 גרם שוקולד מריר, 2 חלמונים, 2 ביצים, קמצוץ מלח.

יום לפני ההכנה מחממים את השמנת עם השוקולד ומצננים במקרר. את הביצים והמלח מוסיפים ממש לפני הכנת הגלידה.

גלידת שמנת

גלידת שמנת מוכנה מחלב, שמנת, חלמונים, סוכר ומרכיבים נוספים. הערבול הרציף בזמן ההקפאה הוא שמעניק לה את המרקם החלק והרך.

מתכון בסיס – גלידת וניל

מרכיבים: 350 מ״ל חלב, 550 מ״ל שמנת, מקל וניל אחד, קמצוץ מלח, 4 חלמונים, 6 כפות סוכר.

מחממים את החלב והשמנת. חוצים את מקל הוניל לאורכו, מגרדים את הזרעים ומוסיפים לחלב יחד עם המלח. טורפים את החלמונים עם הסוכר ומוסיפים בהדרגה את החלב החם. מצננים את התערובת כ-24 שעות במקרר, ואז מכינים גלידה במכונה.

טיפ: לילדים – מוסיפים בסוף ההקפאה מעט שבבי שוקולד או סוכריות גומי.

גלידת וניל מהירה

מרכיבים: 250 מ״ל חלב, 700 מ״ל שמנת, ביצה אחת, 8 כפות סוכר, 1–2 כפיות סוכר וניל.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

מתכון בסיס – גלידת שוקולד

מרכיבים: חפיסה אחת שוקולד מריר וחפיסה אחת שוקולד חלב, 600 מ״ל שמנת, 140 מ״ל חלב, 2 ביצים.

מחממים את השוקולד עם החלב והשמנת ומצננים כ-24 שעות במקרר. מוסיפים את הביצים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת שוקולד מהירה

מרכיבים: 300 מ״ל סירופ שוקולד, 2 ביצים, 300 מ״ל שמנת, 300 מ״ל חלב.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת מוקה

מרכיבים: מתכון הבסיס לגלידת וניל, 2–3 כפות אבקת מוקה או אספרסו נמסה, 1–2 כפות ליקר קפה.

מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס, ומוסיפים את אבקת המוקה או האספרסו לחלב החם. בסוף ההקפאה מוסיפים את ליקר הקפה.

גלידת אגוזי מלך

מרכיבים: 75 גרם סוכר, 75 גרם אגוזי מלך קצוצים, מתכון הבסיס לגלידת וניל.

מקרמלים את הסוכר במחבת, מוסיפים את האגוזים הקצוצים ומערבבים עם הקרמל. מצננים את הקרמל על צלחת משומנת וקוצצים.

מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס ומוסיפים את האגוזים המקורמלים בסוף ההקפאה.

טיפ: אפשר להחליף את האגוזים בגרעיני דלעת ולתבל את הגלידה בכפית שמן גרעיני דלעת.

גלידת אמרטו

מרכיבים: מתכון הבסיס לגלידת וניל, 250 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.

גלידת פירות

גלידת פירות מבוססת בעיקר על פירות מרוסקים עם סוכר, שמנת או יוגורט, ולעתים מעט חלבון ביצה. כדי לקבל מרקם חלק יש לערבל אותה בזמן ההקפאה – ומכונת גלידה עושה זאת בצורה הטובה ביותר.

מתכון בסיס

מרכיבים: 550 גרם פירות מרוסקים, 2 כפות מיץ לימון, 125–150 גרם סוכר, 2 כפות חלבון ביצה, 250 מ״ל שמנת.

מערבבים את הפירות המרוסקים עם הסוכר ומיץ הלימון. מקציפים את החלבון ואת השמנת ומוסיפים לפירות. מערבבים הכול ומכינים גלידה במכונה. בפירות משומרים ייתכן שאין צורך בסוכר נוסף.

מתכון בסיס – גלידת תותים

מרכיבים: 500 גרם תותים, 3–4 כפות סוכר, 350 מ״ל שמנת מתוקה, 50 מ״ל חלב.

מערבבים את התותים המרוסקים עם כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת יוגורט ופירות

מרכיבים: 500 גרם פירות מרוסקים (תותים, פטל, דובדבנים וכו׳), מעט ממתיק, 500 מ״ל יוגורט טבעי, 6 כפות שמנת.

מכינים כמתואר במתכון הבסיס.

גלידת יוגורט פירות מהירה

מרכיבים: 750 מ״ל יוגורט פירות (4.5% שומן).

מכינים גלידה ישירות מהיוגורט.

גלידת מנגו וקוקוס

מרכיבים: 2 מנגו בשלים, 350 גרם יוגורט טבעי, 200 מ״ל חלב קוקוס, 2–3 כפות סוכר, 2–3 כפות קוקוס טחון.

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

פרפה

בסיס הפרפה הוא חלמונים וסוכר המוקצפים באמבט מים (בן-מארי), ואז מעורבבים ומוקפאים עם שמנת ומרכיבים נוספים – לגלידה קרמית במיוחד.

פרפה תפוחים וקלבדוס

מרכיבים: 375 גרם תפוחים, לימון אחד, 2–3 כפות קלבדוס או ברנדי תפוחים, ביצה אחת, חלמון אחד, 75 גרם סוכר, 250 מ״ל שמנת.

מקלפים את התפוחים, חותכים לקוביות ומערבבים עם מיץ הלימון. מפרישים כפית קוביות לסוף, ואת השאר מבשלים במעט מים ומרסקים.

מקציפים את הביצים והסוכר באמבט מים. מוסיפים את מחית התפוחים לתערובת הביצים המצוננת, מקציפים את השמנת ומוסיפים גם אותה. מכינים גלידה במכונה. בסוף ההקפאה מוסיפים את קוביות התפוח ואת הברנדי. מגישים עם רוטב דומדמניות שחורות או פטל שחור.

פרפה פרלינה

מרכיבים: 50 גרם סוכר, 80 מ״ל מים, 2 חלמונים, כפית סוכר וניל, קמצוץ קליפת תפוז מגוררת, 75 גרם שוקולד מריר, 60 גרם נוגט, כף ליקר קקאו או רום, 250 מ״ל שמנת.

מרתיחים את הסוכר עם המים ומצננים. מקציפים את החלמונים עם מי הסוכר, סוכר הווניל וקליפת התפוז. ממיסים את השוקולד והנוגט, מוסיפים לתערובת החלמונים יחד עם הליקר או הרום. מוסיפים את השמנת המוקצפת, מערבבים ומכינים גלידה במכונה.

מתכונים עם סטיביה

אפשר להחליף סוכר בסטיביה: החליפו כל פעם כעשירית ממשקל הסוכר שבמתכון בסטיביה (למשל, במקום 100 גרם סוכר – 10 גרם סטיביה). שימו לב: לא ניתן להכין כך גלידת שוקולד, שבה השומן והסוכר מגיעים מהחפיסה, וגם לא גלידת וניל, שבה הסוכר הוא נושא טעם הכרחי.

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

גלידת קיווי

מרכיבים: 10 קיווי בשלים, 20 גרם סטיביה, 4 כפות רסק תפוחים, 500 מ״ל מיץ תפוחים, 4 חלבונים, 2 כפות 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 לקצף קרמי ומערבבים עם תערובת הקיווי. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

סורבה דובדבנים חמוצים

מרכיבים: 500 גרם דובדבנים חמוצים (מצנצנת, מסוננים), 2 כפות מיץ לימון, 10 גרם סטיביה, 500 מ״ל מיץ תפוחים, 2 שקיות ג׳לטין המתמוסס בנוזלים קרים.

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

קרם עגבניות קפוא (מנה ראשונה או מנת ביניים לימים חמים)

מרכיבים: 250 מ״ל מיץ עגבניות, 250 מ״ל מחית עגבניות מוכנה, 400 גרם שמנת חמוצה, 200 גרם שמנת מתוקה, כף מלח, 4 קמצוצים סטיביה, 4 כפות מיץ לימון, כף פטרוזיליה קצוצה דק, כף עירית קצוצה, 2 שקיות 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 המוכנה) ועלי בזיליקום קצוצים דק – ובמקרה זה לוותר על הטבסקו, הפטרוזיליה והעירית.

גלידת מלפפונים

מרכיבים: 2 מלפפונים, 4 כפות מיץ לימון, 2 כפות שמן חמניות, 2 כפות שמן זית, 2 שקיות תערובת תבלינים ״שמיר״ לסלט מלפפונים (או 4 כפות שמיר קצוץ דק), 6 גרם סטיביה, 2 שקיות ג׳לטין המתמוסס בנוזלים קרים, 4 חלבונים, מלח ופלפל לפי הטעם.

מקלפים את המלפפונים, חוצים לאורכם, מגרדים את הזרעים, חותכים לחתיכות גדולות ומעבירים לכלי גבוה. מרסקים בבלנדר מוט. מוסיפים את כל שאר המרכיבים מלבד החלבונים ומערבבים. מקציפים את החלבונים עם קמצוץ מלח לקצף קרמי ומקפלים לתוך מחית המלפפונים בעזרת מטרפה. יוצקים למכונה ומקפיאים 30–40 דקות.

גלידת חלב חמוץ (באטרמילק)

מרכיבים: 400 מ״ל באטרמילק (חלב חמוץ), 200 מ״ל חלב, 200 מ״ל שמנת, 4 חלמונים, 20 גרם סטיביה, כף גרידת קליפת לימון.

אפשרות הכנה 1 – רק אם אתם בטוחים שהביצים טריות מאוד: מכניסים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים בבלנדר מוט. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

אפשרות הכנה 2: מקציפים את החלמונים והסטיביה באמבט מים לקרם. מרתיחים את החלב והשמנת, מערבבים לתוך קרם החלמונים ומצננים – רצוי יום מראש. כשהתערובת התקררה לגמרי, מערבבים פנימה את הבאטרמילק (לא קודם לכן – אחרת הוא יחמיץ ויתגבן). יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

גלידת תותים עם סטיביה

מרכיבים: 500 גרם תותים, 20 גרם סטיביה, 200 מ״ל חלב, 200 מ״ל שמנת, 2 כפות מיץ לימון.

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

טיפ: הוסיפו 1–2 כפות חומץ בלסמי, או 1–2 כפות עלי נענע או בזיליקום קצוצים דק. אפשר להחליף את התותים באוכמניות או בפטל.

המתכונים נבחנו בקפידה על ידי מחבריהם, אך התוצאה עשויה להשתנות בהתאם למרכיבים ולתנאי ההכנה, ולא ניתן להבטיח אותה.

DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה

המכשיר מיוצר ברמת איכות גבוהה לשנים ארוכות של שימוש; תחזוקה סדירה ותיקונים מקצועיים במחלקת השירות של היבואן יכולים להאריך את חייו. כשמכשיר תקול ואינו ניתן לתיקון:

- אין להשליך את המכשיר לפסולת הביתית הרגילה.
- פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני מסומנת בסמל פח אשפה מחוק, ויש למסור אותה בנפרד מהפסולת הביתית – בנקודת איסוף מאושרת למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני.
- איסוף ומיחזור נפרדים מסייעים לשמור על משאבי הטבע ומבטיחים סילוק שאינו פוגע בבריאות ובסביבה.
- המכשיר מכיל נוזל קירור דליק (R600a) – הקפידו שלא לפגוע במעגל הקירור במהלך ההובלה לסילוק.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ (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.

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.

פרטי היבואן והשירות

יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע"מ** אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il	HOTPOINT

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
מוצר	מכונת גלידה UNOLD Gusto · דגם 48845
תקופת אחריות	12 חודשים ממועד הרכישה

בתיאבון – ותיהנו מגלידה ביתית!

UNOLD®

מכונת גלידה Gusto · דגם 48845

יבואן רשמי בישראל

HOTPOINT

הנקודה החמה בע"מ

אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il