ICE CREAM MAKER · מכונת גלידה עם מדחס

מכונת גלידה עם מדחס מובנה

דגם **UNOLD 48872 · EISMASCHINE Exclusiv**

קערה נשלפת 2 ליטר · עד 1,500 מ"ל תערובת · 3 תוכניות · טיימר 5–60 דקות



יבואן רשמי בישראל
הנקודה החמה בע"מ
א.ת. אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	WELCOME	ברוכים הבאים
3	SAFETY INSTRUCTIONS	הוראות בטיחות
5	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
10	TROUBLESHOOTING	פתרון תקלות
11	RECIPES: GENERAL INFORMATION	מתכונים – הנחיות כלליות
11	RECIPES	מתכונים
13	STEVIA RECIPES	מתכונים עם סטיביה
15	DISPOSAL & ENVIRONMENT	סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה
16	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכונת הגלידה UNOLD Exclusiv (דגם 48872). זוהי מכונת גלידה עם מדחס קירור מובנה הפועל באופן רציף, ולכן אין צורך להקפיא מראש את הקערה: מכניסים תערובת מקוררת, בוחרים תוכנית – והמכונה מקררת ובוחשת עד לקבלת גלידה קרמית וחלקה.

גוף המכונה עשוי נירוסטה, הקערה נשלפת, ולוח הבקרה כולל צג המציג את הזמן הנותר, לחצן Menu לבחירת אחת משלוש תוכניות – ערבול והקפאה, הקפאה או ערבול בלבד – וכפתור סיבובי לכוונון הזמן. המנוע החזק מתאים לעבודה רציפה, כך שאפשר להכין כמה מנות ברצף.

UNOLD היא חברה גרמנית ותיקה למכשירי חשמל למטבח. בישראל המכונה מיובאת, משווקת ומקבלת שירות מהנקודה החמה בע"מ, היבואן הרשמי של UNOLD.

לפני השימוש הראשון קראו את המדריך במלואו, ובמיוחד את הוראות הבטיחות. שמרו את המדריך לעיון בעתיד, והעבירו אותו יחד עם המכשיר אם הוא עובר לבעלים אחרים.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

הסמלים במדריך

	סמל זה מציין סכנה אפשרית העלולה לגרום לפציעה או לנזק למכשיר.
	זהירות – סכנת שריפה. סמל זה מציין סכנה אפשרית של שריפה.

כללי בטיחות

קראו את ההוראות הבאות ושמרו אותן לעיון בעתיד.

1. מכשיר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה, וכן אנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או חסרי ניסיון וידע – בתנאי שהם נמצאים בהשגחה או שהודרכו בשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסכנות הכרוכות בו.
2. אסור לילדים לשחק במכשיר.
3. ניקוי ותחזוקה שוטפת לא יבוצעו בידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל 8 ונמצאים בהשגחה.
4. הרחיקו את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
5. חברו את המכשיר לזרם חילופין בלבד, בהתאם לנתונים שעל לוחית הדירוג.
6. המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות שעון שבת/טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
7. לאחר השימוש, לפני הניקוי ובכל מקרה של תקלה – נתקו תמיד את התקע מהשקע.
8. אין לטבול את גוף המכשיר (בית המנוע והמדחס), את הכבל או את התקע במים – סכנת קצר חשמלי.
9. אין לנקות את גוף המכשיר במדיח כלים.
10. הציבו את המכשיר על משטח ישר ופנוי.
11. אין להניח את המכשיר או את הכבל על משטחים חמים, ואין להפעילו בקרבת להבת גז גלויה.

12. המכשיר מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: מטבחוני צוות בחנויות, במשרדים ובמקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; שימוש אורחים בבתי מלון, במוטלים ובמקומות לינה אחרים; צימרים ובתי נופש.
13. פרסו את כבל החשמל במלואו לפני השימוש.
14. ודאו שהכבל אינו משתלשל מעבר לשפת משטח העבודה.
15. אין לחרוג מכמות המילוי המרבית – עד ¾ מנפח הקערה – משום שהגלידה מתפשטת בזמן ההקפאה.
16. מלאו את המרכיבים תמיד לתוך הקערה הנשלפת, ולעולם לא ישירות לתוך השקע שבגוף המדחס.
17. אין להכניס כלים, סכו"ם או אצבעות לתוך הקערה בזמן פעולה – סכנת פציעה.
18. הפעילו את המכשיר רק כשהוא מורכב כהלכה.
19. בזמן הפעולה, פתחי האוורור בגוף המדחס ובבית המנוע חייבים להיות פנויים ובלתי מכוסים.
20. לעולם אין להפעיל את המכשיר ללא הקערה.
21. אין להשתמש במכשיר עם אביזרים של מכשירים או מותגים אחרים.
22. אין להוציא את הגלידה בעזרת חפצים חדים. השתמשו רק בכף או במרית מפלסטיק או מעץ.
23. בדקו באופן קבוע את התקע ואת הכבל לאיתור בלאי או נזק. במקרה של תקלה – העבירו את המכשיר לבדיקה ולתיקון במעבדת השירות של היבואן.
24. תיקון שאינו מקצועי עלול לסכן את המשתמש ולגרום לביטול האחריות.
25. אזהרה: מלאו את הקערה במזון בלבד.

אזהרה

לעולם אין להכניס יד למכונה בזמן פעולה – סכנת פציעה!

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

אין להטות את המכשיר ביותר מ-45 מעלות, אחרת עלול להיגרם נזק למדחס.

מערכת הקירור ונוזל הקירור R600a

- אין לאחסן במכשיר חומרים נפיצים, כגון מכלי תרסיס (ספריי) עם גז הנעה דליק.
- שמרו על פתחי האוורור שבמעטפת המכשיר פנויים מכל חסימה.
- אין להשתמש באמצעים מכניים או באמצעים אחרים להאצת הפשרה, מלבד אלה שהומלצו על ידי היצרן.
- אין לפגוע במעגל הקירור.
- אין להשתמש במכשירי חשמל בתוך תא המזון של המכשיר, אלא אם הם מסוג שהומלץ על ידי היצרן.

סכנת שריפה – נוזל קירור דליק

מעגל הקירור של המכשיר מכיל את נוזל הקירור איזובוטאן (R600a) – גז טבעי ידידותי לסביבה, אך דליק. בזמן הובלה והתקנה הקפידו שאף רכיב במעגל הקירור לא ייפגע.

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

היצרן אינו אחראי לנזק שנגרם עקב הרכבה שגויה, שימוש לא נכון או בלתי תקין, או תיקון בידי גורם שאינו מורשה.

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה

חלקי המכונה



המכונה עם הקערה הנשלפת והמכסה השקוף

מס׳	חלק
1	מכסה שקוף – ננעל על הקערה ומאפשר מעקב אחר הגלידה בזמן ההכנה.
2	בוחשן (זרוע ערבול) – מורכב על הציר שבמרכז הקערה.
3	קערת גלידה נשלפת – נפח 2.0 ליטר.
4	גוף המדחס – כולל את המדחס, המנוע, לוח הבקרה ופתחי האוורור.

לוח הבקרה



לוח הבקרה: שלושת הלחצנים והכפתור הסיבובי

לחצן	תפקוד
Power (הפעלה/כיבוי)	כשהתקע מחובר לשקע, המכשיר במצב המתנה והצג מציג ״00״. לחיצה מפעילה את המכשיר – הצג נדלק ומציג ״60:00״. לחיצה נוספת בזמן פעולה מכבה את המכשיר.
Menu (תפריט)	בחירה בין שלוש תוכניות ההכנה: ערבול והקפאה, הקפאה או ערבול בלבד. לחיצה של כ-3 שניות בזמן פעולה מחזירה את המכשיר להגדרות ההתחלתיות.

לחצן	תפקוד
כפתור סיבובי (כוונון זמן)	סיבוב שמאלה (נגד כיוון השעון) מקצר את הזמן בצעדים של דקה; סיבוב ימינה מאריך אותו בצעדים של דקה. זמן ההכנה המזערי הוא 5 דקות – לא ניתן לכוון זמן קצר יותר.
Start/Pause (התחלה/השהיה)	מפעיל את התוכנית שנבחרה. לחיצה נוספת משהה את התוכנית, וספירת הזמן נעצרת; לחיצה חוזרת ממשיכה את הפעולה. אם ההכנה לא חודשה תוך 10 דקות – המכשיר נכבה אוטומטית, ויש ללחוץ שוב על Power ולהגדיר הכול מחדש.

הגנה על המדחס

אין ללחוץ על הלחצנים שוב ושוב ברצף. כדי למנוע נזק למדחס, המתינו לפחות 5 דקות לפני לחיצה חוזרת.

תוכניות ההכנה

סמל	תוכנית	מתי משתמשים · זמן
	**Mix & Freeze** ערבול והקפאה	התוכנית הרגילה להכנת גלידה. זמן מוגדר מראש: 60:00 דקות; ניתן לכוון בין 60 ל-5 דקות בצעדים של דקה.
	**Freeze** הקפאה	להקפאה נוספת כשהגלידה טרם הגיעה למרקם הרצוי – עד 60 דקות נוספות. זמן מוגדר מראש: 30 דקות; ניתן לכוון בין 60 ל-5 דקות.
	**Mix** ערבול בלבד	לערבול אחיד של המרכיבים לפני תחילת הכנת הגלידה. זמן מוגדר מראש: 10 דקות; ניתן לכוון בין 60 ל-5 דקות.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	UNOLD 48872 · EISMASCHINE Exclusiv
הספק	180W
מתח ותדר	220–240V ~ 50Hz
נפח הקערה	2.0 ליטר
כמות מילוי מרבית	1,500 מ״ל
תוכניות	שלוש: ערבול והקפאה · הקפאה · ערבול בלבד
טיימר	5–60 דקות, בצעדים של דקה
קירור	מדחס מובנה לקירור רציף
נוזל קירור	R600a (איזובוטאן)
מידות (רוחב × עומק × גובה)	כ-27.2 × 31.5 × 35.7 ס״מ
משקל	כ-13 ק״ג
אורך כבל החשמל	כ-120 ס״מ
באריזה	המכשיר, קערה נשלפת, בוחשן, מכסה שקוף, מדריך עם מתכונים

מאפיינים

- מדחס אוטומטי לחלוטין עם קירור עצמי, לקירור רציף.
- גוף נירוסטה אלגנטי.
- לחצן Menu לבחירה בין שלוש תוכניות: ערבול והקפאה, הקפאה, ערבול בלבד.
- קערת גלידה נשלפת.
- מנוע חזק, מתאים לעבודה רציפה.

המכשיר מתאים לרשת החשמל בישראל (230V / 50Hz). היצרן רשאי לשנות מאפייני ציוד, טכנולוגיה, צבעים ועיצוב ללא הודעה מוקדמת.

BEFORE FIRST USE

לפני השימוש הראשון

1. הסירו את כל חומרי האריזה ואמצעי ההגנה להובלה. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים – סכנת חנק! השליכו את חומרי האריזה בהתאם להנחיות המקומיות.
2. בדקו שהמכשיר לא ניזוק. אם ניכר נזק – אל תפעילו את המכשיר, ופנו לשירות הלקוחות של היבואן.
3. ודאו שכל החלקים המפורטים נמצאים באריזה.
4. **הניחו למכשיר לעמוד לפחות שעתיים במקומו הקבוע לפני ההפעלה הראשונה,** כדי שנוזל הקירור יתייצב. הפעלה מוקדמת עלולה לגרום נזק למדחס.
5. לפני השימוש הראשון שטפו במים חמימים את כל החלקים הנשלפים – למעט גוף המדחס.

6. נגבו את גוף המכשיר ואת השקע של קערת הגלידה במטלית לחה וסחוטה היטב.
7. הציבו את המכשיר על משטח עבודה יבש וישר.

> **אם הבוחשן אינו מסתובב**
>
> עקב אחסון והובלה, חומר הסיכה של מנגנון הבוחשן עלול להסמיך במקרים בודדים. אם הבוחשן אינו מסתובב מעצמו בתחילת הפעולה או לאחר הפסקה ארוכה – לחצו אותו היטב לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. בדרך כלל לאחר מכן הפעולה חלקה; אם לא – פנו לשירות הלקוחות.

MAKING ICE CREAM

הכנת גלידה

הכנת התערובת

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

הרכבה ומילוי

5. הכניסו את הקערה הנשלפת למקומה בגוף המדחס, וודאו שהיא ננעלה במקומה – רק כך ניתן יהיה להפעיל את המכשיר.
6. הרכיבו את הבוחשן בדיוק על הציר הזקוף שבמרכז תחתית הקערה.
7. מזגו את המרכיבים המקוררים לתוך הקערה. אל תחרגו מכמות המילוי המרבית – כ-¾ מנפח הקערה (1,500 מ"ל) – משום שהגלידה מתפשטת בזמן ההקפאה. להקפאה אחידה מומלץ למלא את הקערה לפחות עד מחציתה.
8. הניחו את המכסה על הקערה וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שיינעל.



סימוני הנעילה על המכסה – סובבו עד למצב נעול

בחירת תוכנית והפעלה

9. חברו את התקע לשקע חשמל (220–240V ~ 50Hz) והפעילו את המכשיר בלחצן POWER. הצג נדלק לרגע בכחול ומציג "60:00", וסמל תוכנית ברירת המחדל Mix & Freeze מהבהב. המכשיר מוכן לפעולה.
10. בחרו את התוכנית הרצויה בלחצן Menu. התוכנית שנבחרה מסומנת בסמל המתאים (ראו טבלת התוכניות בפרק "היכרות עם המכונה").

11. כוונו את זמן ההכנה בכפתור הסיבובי – בין 5 ל-60 דקות.
12. לחצו על START/PAUSE. המכשיר מתחיל לערבל ולקרר את המרכיבים, והצג מציג את הזמן הנותר.
13. במהלך הפעולה ניתן לשנות את משך הפעולה בכפתור הסיבובי: שמאלה – קיצור בצעדים של דקה; ימינה – הארכה בצעדים של דקה (מינימום 5 דקות).
14. בתום הזמן שנקבע המכשיר נעצר אוטומטית, נשמע צפצוף עשר פעמים, והצג מציג "00:00".
15. אם הגלידה לא הוצאה מיד בסיום התוכנית, אחרי עשר דקות מופעל אוטומטית שלב שמירת הקור (למשך עד שעתיים). לאחר כמה דקות יישמע המדחס פועל לזמן קצר – זו פעולה תקינה.

חשוב

לא ניתן להחליף תוכנית בזמן שהיא פועלת. כדי לבחור תוכנית אחרת – לחצו כ-3 שניות על Menu להחזרת המכשיר להגדרות ההתחלתיות, או כבו והפעילו מחדש בלחצן POWER, ובחרו את התוכנית החדשה.

השתמשו בהשהיה (Pause) לזמן קצר מאוד בלבד: מסיבות טכניות הבוחשן קופא זמן קצר לאחר הפסקת ההכנה. בתוכנית Mix & Freeze המדחס נכבה כ-3 דקות לאחר ההשהיה – לכן אין להשהות יותר מ-2 דקות. בתוכנית Freeze המדחס נכבה מיד עם ההשהיה – המתינו כ-5–6 דקות לפני ההמשך, כדי למנוע נזק למדחס.

עצירת המנוע – אינה תקלה

המכונה בנויה כך שהמנוע נעצר כשהתערובת מגיעה לסמיכות מסוימת, כדי להגן עליו מפני נזק. אין זו תקלה; במידת הצורך ניתן להמשיך להקפיא את הגלידה בתוכנית Freeze.

הוצאת הגלידה

16. לפני הוצאת הגלידה כבו את המכשיר בלחצן POWER ונתקו את התקע מהשקע.
17. הסירו את המכסה השקוף.
18. הוציאו את הקערה מהמכשיר ושלפו בזהירות את הבוחשן מתוכה.
19. העבירו את הגלידה לכלי מתאים. אל תשתמשו בחפצים חדים או מחודדים – השתמשו בכף מפלסטיק או מעץ, כדי לא לפגוע בקערה. מומלץ להשתמש במרית סיליקון.
20. אפשר להכין מיד מנה נוספת – התחילו שוב משלב 1 (הכנת התערובת).
21. אם אינכם מכינים מנה נוספת – כבו את המכשיר בלחצן POWER ונתקו אותו מהשקע.

טיפ – גלידת פירות וסורבה

בהכנת גלידת פירות או סורבה, הוציאו את הקערה מיד בסיום התוכנית, העבירו את הגלידה לכלי המתאים להקפאה והכניסו אותו למקפיא (לכ-15 דקות לכל היותר), כדי שהגלידה תקפא היטב גם בפנים. אחרת היא עלולה להישאר מעט רכה במרכזה, גם אם היא קפואה היטב מבחוץ.

אם מטים מעט את המכשיר לאחר ההכנה, עלולים לצאת מגופו מעט מי עיבוי – תופעה תקינה.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

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

1. לעולם אין לנקות את המכשיר במים או מתחת לברז, או בנוזל אחר. 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 ובסבון כלים עדין. הקערה והבוחשן מתאימים גם למדיח כלים (בסל העליון).
4. נגבו את גוף המדחס במטלית לחה.
5. ייבשו היטב את כל החלקים במטלית רכה לפני ההרכבה מחדש.
6. לפני שימוש חוזר – מטעמי היגיינה ודאו שכל החלקים נקיים ויבשים לגמרי.

זכרו

גוף המכשיר אינו מתאים למדיח כלים ואין לטבול אותו במים.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

הטבלה מרכזת מצבים שעשויים להופיע בשימוש, ואת הפתרון לכל אחד מהם. אם התקלה נמשכת – נתקו את המכשיר מהחשמל ופנו לשירות הלקוחות של היבואן.

תופעה	סיבה / פתרון
המכשיר אינו נדלק	ודאו שהתקע מחובר לשקע תקין ושהקערה הוכנסה למקומה וננעלה – רק כך ניתן להפעיל את המכשיר. לאחר חיבור לחשמל הצג מציג "00"; לחצו על POWER.
הבוחשן אינו מסתובב בתחילת הפעולה או אחרי הפסקה ארוכה	חומר הסיכה של מנגנון הבוחשן הסמיך. לחצו את הבוחשן היטב לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. אם הבעיה נמשכת – פנו לשירות.
המנוע נעצר במהלך ההכנה	מנגנון הגנה: המנוע נעצר כשהגלידה מגיעה לסמיכות מסוימת. אין זו תקלה. ניתן להמשיך להקפיא בתוכנית Freeze.
המכשיר כבה לאחר השהיה	אם ההכנה לא חודשה תוך 10 דקות מההשהיה, המכשיר נכבה אוטומטית. לחצו על POWER והגדירו את התוכנית והזמן מחדש.
הגלידה רכה מדי בסיום	הפעילו את תוכנית Freeze להקפאה נוספת (עד 60 דקות). בפעם הבאה: ודאו שהתערובת מקוררת היטב, בחרו זמן הקפאה ארוך יותר, או הכניסו את התערובת למקפיא ל-15–30 דקות לפני המזיגה לקערה. זכרו שאלכוהול מאריך את זמן ההקפאה.
גלידת פירות/סורבה קפואה מבחוץ ורכה בפנים	העבירו את הגלידה מיד בסיום לכלי מתאים להקפאה והכניסו למקפיא לזמן קצר.
לא ניתן להחליף תוכנית	בזמן פעולה לא ניתן להחליף תוכנית. לחצו כ-3 שניות על Menu או כבו והפעילו מחדש ב-POWER, ובחרו תוכנית.
המדחס נשמע פועל לאחר סיום התוכנית	שלב שמירת הקור האוטומטי – פעולה תקינה. הוציאו את הגלידה או כבו את המכשיר.
מעט מים יוצאים מגוף המכשיר	מי עיבוי עלולים לצאת כשהמכשיר מוטה לאחר ההכנה – תופעה תקינה. אין להטות את המכשיר ביותר מ-45 מעלות.
תאורת הצג כבתה	תאורת הצג נכבית אוטומטית לאחר כמה שניות – תופעה תקינה.
נזק גלוי במכשיר, בכבל או בתקע	אין להפעיל את המכשיר. נתקו מהחשמל ופנו לשירות הלקוחות של היבואן.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

מתכונים – הנחיות כלליות

בפרקים הבאים תמצאו הנחיות כלליות להכנת גלידה וכמה מתכוני בסיס. התאימו תמיד את הכמויות לכמות המילוי המרבית של הקערה (1,500 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/מייצב לגלידה, המונע היווצרות גבישי קרח גדולים. מייצב לגלידה נמכר בחנויות לאביזרי אפייה וקונדיטוריה.
- לגלידת פירות השתמשו בפירות בשלים בלבד. הוסיפו חתיכות פרי או פירות יער בסוף ההקפאה.
- ניתן להחליף חלב בשמנת ושמנת בחלב. ככל שתשתמשו ביותר שמנת – הגלידה תהיה רכה וקרמית יותר.
- ניתן להחליף סוכר בדבש, בסירופ או בממתיק (ממתיק – לא בגלידה רכה). ניתן להחליף חלב במשקה סויה.
- לגלידה קשה יותר – הכניסו את התערובת למקפיא ל-15–30 דקות לפני המזיגה לקערה, או בחרו זמן הקפאה ארוך יותר.
- המרכיבים חייבים להיות מקוררים היטב לפני המזיגה לקערה. ככל שהמרכיבים קרים יותר, זמן ההכנה קצר יותר (כ-30 דקות).
- גלידה מאבדת מטעמה ומאיכותה באחסון ממושך. לשמירה לזמן מה – אל תשאירו אותה בקערה של המכונה; העבירו אותה לקופסת הקפאה מתאימה עם מכסה. ניתן לשמור גלידה במקפיא לזמן קצר. צרכו גלידה ביתית בתוך שבוע.

בטיחות מזון

השתמשו בביצים טריות מאוד בלבד.

גלידה שהפשירה יש לצרוך מיד – אין להקפיא אותה שוב.

במתכונים: כף – כ-15 מ״ל · כפית – כ-5 מ״ל · ״שמנת״ – שמנת מתוקה, אלא אם צוין אחרת.

RECIPES

מתכונים

גלידה רכה

מתכון בסיס לגלידה רכה

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

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

גלידה רכה בטעם שוקולד

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

יום מראש מחממים את השמנת עם השוקולד ומצננים במקרר. ממש לפני הכנת הגלידה מוסיפים את הביצים ואת המלח.

גלידה רכה בטעם פטל

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

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

גלידה רכה בטעם וניל

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

יום מראש מבשלים את השמנת עם מקל הוניל והדבש ומצננים. מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת שמנת

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

מתכון בסיס לגלידת וניל

מצרכים: 350 מ"ל חלב, 550 מ"ל שמנת, מקל וניל אחד, קורט מלח, 4 חלמונים, 6 כפות סוכר.

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

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

גלידת וניל מהירה

מצרכים: 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 לגלידת שוקולד

מצרכים: חפיסה אחת של שוקולד מריר וחפיסה אחת של שוקולד חלב, 600 מ"ל שמנת, 140 מ"ל חלב, ביצה אחת.

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

גלידת שוקולד מהירה

מצרכים: 300 מ"ל סירופ שוקולד, 2 ביצים, 300 מ"ל שמנת, 300 מ"ל חלב.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת מוקה

מצרכים: מתכון בסיס לגלידת וניל, 2–3 כפות אבקת מוקה או אספרסו, 1–2 כפות ליקר קפה.

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

גלידת אגוזי מלך

מצרכים: 75 גרם סוכר, 75 גרם אגוזי מלך קצוצים, מתכון בסיס לגלידת וניל.

מקרמלים את הסוכר במחבת, מוסיפים את האגוזים הקצוצים ומערבבים עם הקרמל. מצננים את הקרמל על צלחת משומנת. מכינים גלידת וניל לפי מתכון הבסיס, ומוסיפים את האגוזים המקורמלים, קצוצים, בסוף ההקפאה.

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

גלידת אמרטו

מצרכים: מתכון בסיס לגלידת וניל, 250 גרם עוגיות אמרטי (מקרוני שקדים) מפוררות, 2–3 כפות ליקר אמרטו.

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

גלידת פירות

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

מתכון בסיס לגלידת פירות

מצרכים: 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 את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה. בשימוש בפירות משימורים ייתכן שאין צורך בסוכר נוסף.

מתכון בסיס לגלידת תותים

מצרכים: 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

מצרכים: 500 גרם פירות מרוסקים (תותים, פטל, דובדבנים וכדומה), מעט ממתיק, 500 מ"ל יוגורט טבעי, 6 כפות שמנת.

מכינים גלידה כמתואר לעיל.

גלידת יוגורט פירות מהירה

מצרכים: 750 מ"ל יוגורט פירות (4.5% שומן).

פשוט מכינים גלידה מהיוגורט במכונה.

גלידת מנגו וקוקוס

מצרכים: 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

הבסיס של פרפה הוא חלמונים וסוכר המוקצפים על באן-מרי (סיר כפול), ולאחר מכן מעורבבים ומוקפאים עם מרכיבים נוספים ושמנת – לקבלת גלידה קרמית במיוחד.

פרפה תפוחים וקלבדוס

מצרכים: 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 מהקוביות, ואת היתר מבשלים במעט מים ומרסקים. מקציפים את הביצים והסוכר על באן-מרי. 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 אוכמניות.

פרפה פרלינה

מצרכים: 50 גרם סוכר, 80 מ"ל מים, 2 חלמונים, כפית סוכר וניל, קורט גרידת קליפת תפוז, 75 גרם שוקולד מריר, 60 גרם נוגט, כף ליקר קקאו או רום, 250 מ"ל שמנת.

מרתיחים את הסוכר עם המים. טורפים את הביצים עם סירופ הסוכר המצונן, סוכר הוניל וגרידת התפוז. ממיסים את השוקולד והנוגט ומוסיפים לביצים, ואחריהם את הליקר או הרום. מוסיפים את השמנת המוקצפת, מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

STEVIA RECIPES

מתכונים עם סטיביה

ניתן להחליף סוכר בסטיביה. במקרה כזה החליפו תמיד כעשירית ממשקל הסוכר שבמתכון בסטיביה (לדוגמה: במקום 100 גרם סוכר – 10 גרם סטיביה). לפניכם כמה הצעות.

שימו לב: לא ניתן להכין כך גלידת שוקולד, משום שהשומן והסוכר מגיעים מחפיסת השוקולד; וגם לא גלידת וניל, שבה הסוכר משמש נשא טעם הכרחי.

בטיחות מזון

השתמשו בביצים טריות מאוד בלבד. צרכו את הגלידה בתוך שבוע. גלידה שהפשירה יש לצרוך מיד – אין להקפיא אותה שוב.

גלידת קיווי

מצרכים: 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 במוט בלנדר. מקציפים את החלבונים עם מיץ הלימון לקצף קרמי ומקפלים לתוך תערובת הקיווי. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

סורבה דובדבנים חמוצים

מצרכים: 500 גרם דובדבנים חמוצים (מצנצנת, מסוננים), 2 כפות מיץ לימון, 10 גרם סטיביה, 500 מ"ל מיץ תפוחים, 2 שקיקי ג'לטין המתמוסס בנוזל קר.

מעבירים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים במוט בלנדר. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

קרם עגבניות קפוא (כמנה ראשונה או ביניים בימים חמים)

מצרכים: 250 מ"ל מיץ עגבניות, 250 מ"ל רסק עגבניות (מוכן), 400 גרם שמנת חמוצה, 200 גרם שמנת מתוקה, כף מלח, 4 קורטי סטיביה, 4 כפות מיץ לימון, כף פטרוזיליה קצוצה דק, כף עירית קצוצה, 2 שקיקי ג'לטין המתמוסס בנוזל קר, פלפל שחור ורוטב טבסקו לפי הטעם.

מעבירים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים במוט בלנדר. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

טיפ: אפשר להוסיף 1–2 כפות חומץ בלסמי (לפי הכמות המוכנה) ועלי בזיליקום קצוצים דק – ובמקרה כזה לוותר על הטבסקו, הפטרוזיליה והעירית.

גלידת מלפפונים

מצרכים: 2 מלפפונים, 4 כפות מיץ לימון, 2 כפות שמן חמניות, 2 כפות שמן זית, 2 שקיקי תערובת תבלין שמיר לסלט מלפפונים (או 4 כפות שמיר קצוץ דק), 6 גרם סטיביה, 2 שקיקי ג'לטין המתמוסס בנוזל קר, 4 חלבונים, מלח ופלפל לפי הטעם.

מקלפים את המלפפונים, חוצים לאורכם, מוציאים את הזרעים, חותכים לחתיכות גדולות ומעבירים לכלי גבוה. מרסקים במוט בלנדר. מוסיפים את כל שאר המרכיבים, למעט החלבונים, ומערבבים. מוסיפים קורט מלח לחלבונים, מקציפים לקצף קרמי ומקפלים לתוך מחית המלפפונים בעזרת מטרפה. יוצקים למכונה ומקפיאים 30–40 דקות.

גלידת חלב חמוץ (באטרמילק)

מצרכים: 400 מ"ל חלב חמוץ (באטרמילק), 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: מעבירים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים במוט בלנדר. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

אפשרות הכנה 2: מקציפים את החלמונים והסטיביה על באן-מרי לקרם. מביאים את החלב והשמנת לרתיחה, מערבבים לתוך תערובת החלמונים ומצננים – רצוי להכין יום מראש. כשהתערובת התקררה לחלוטין, מערבבים פנימה את החלב החמוץ (לא לפני כן, אחרת הוא עלול להיחמץ ולהיפרד). יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

גלידת תותים

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

מעבירים את כל המרכיבים לכלי גבוה ומרסקים במוט בלנדר. יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

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

המתכונים במדריך נבחנו ונוסו בקפידה על ידי מחבריהם, אך לא ניתן לתת לגביהם אחריות. המחברים, UNOLD AG והבאים מכוחם אינם אחראים לנזקי גוף, לנזקי רכוש או להפסד כספי.

DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה

מכשירי UNOLD מיוצרים ברמת איכות גבוהה לשנים ארוכות של שימוש. תחזוקה סדירה ותיקונים מקצועיים במעבדת השירות של היבואן מאריכים את חיי המכשיר.

- אם המכשיר אינו תקין ולא ניתן לתקנו – אין להשליכו לפסולת הביתית הרגילה.
- מסרו את המכשיר לנקודת איסוף מורשית למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני, בהתאם להוראות הדין בישראל.
- מעגל הקירור מכיל נוזל קירור דליק (R600a). בזמן ההובלה לסילוק הקפידו שלא לפגוע בצנרת הקירור.
- השליכו את חומרי האריזה למחזור לפי ההנחיות המקומיות.

איסוף והפרדה של פסולת אלקטרונית תורמים לשמירה על משאבי הטבע ומבטיחים טיפול במוצר באופן המגן על הבריאות ועל הסביבה.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות

חברת הנקודה החמה בע"מ, ח.פ. 511680779 (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית והמשווקת של 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 (כגון קערה ובוחשן) ניתן להזמין דרך 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

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ (HOTPOINT)
מותג · דגם	UNOLD 48872 · EISMASCHINE Exclusiv
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il

תודה שבחרתם ב-UNOLD – בתיאבון!



הנקודה החמה בע"מ

היבואן הרשמי של UNOLD בישראל

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