ICE CREAM MAKER · מכונת גלידה עם מדחס

מכונת גלידה ביתית עם מדחס מובנה

דגם UNOLD Profi Plus 48880

קערה נשלפת 2.5 ליטר · עד 1,875 מ"ל תערובת · 3 תוכניות · טיימר 5–60 דקות



יבואן רשמי בישראל: **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	6
לפני השימוש הראשון	BEFORE FIRST USE	6
לוח הבקרה	CONTROL PANEL	7
הכנת גלידה	MAKING ICE CREAM	7
ניקוי ותחזוקה	CLEANING & CARE	9
פתרון תקלות	TROUBLESHOOTING	9
טיפים להכנת גלידה	ICE CREAM TIPS	10
מתכונים	RECIPES	10
מתכונים עם סטיביה	STEVIA RECIPES	13
סילוק המוצר ושמירה על הסביבה	DISPOSAL & ENVIRONMENT	14
אחריות ושירות לקוחות	WARRANTY & SERVICE	14

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכונת הגלידה UNOLD Profi Plus 48880. המכונה מצוידת במדחס מובנה המקרר ברציפות תוך כדי בחישה – אין צורך להקפיא את הקערה מראש, וניתן להכין כמה מחזורי גלידה ברצף.

בקערה הנשלפת, בנפח 2.5 ליטר, מכינים גלידת שמנת, גלידת פירות, יוגורט קפוא, סורבה ופרפה. שלוש תוכניות עבודה – ערבוב והקפאה, הקפאה בלבד וערבוב בלבד – וטיימר מתכוונן מאפשרים לשלוט בתהליך ובמרקם.

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

ייעוד המכשיר

המכשיר מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: מטבחוני עובדים בחנויות, במשרדים ובמקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; שימוש אורחים בבתי מלון, במוטלים ובמקומות לינה אחרים; בתי הארחה (B&B) ובתי נופש.

SAFETY INSTRUCTIONS

הוראות בטיחות

הסבר הסמלים

סמל אזהרה	סמל זה מציין סכנה אפשרית העלולה לגרום לפציעה או לנזק למכשיר.
סמל סכנת שריפה	סמל זה מציין סכנת שריפה אפשרית.

הוראות בטיחות כלליות

1. ילדים מגיל 8 ומעלה, וכן אנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או חסרי ניסיון וידע, רשאים להשתמש במכשיר רק בהשגחה, או לאחר שהודרכו בשימוש בטוח בו והבינו את הסכנות הכרוכות בו.
2. אסור לילדים לשחק במכשיר.
3. ניקוי ותחזוקה שוטפת בידי ילדים – רק מגיל 8 ומעלה ובהשגחה.
4. שמרו את המכשיר ואת כבל החשמל מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
5. חברו את המכשיר לזרם חילופין בלבד, בהתאם לנתונים שעל תווית הדגם.
6. המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
7. לאחר השימוש, לפני הניקוי ובכל מקרה של תקלה – נתקו את התקע מהשקע.
8. אין לטבול את גוף המכשיר (המנוע והמדחס), את כבל החשמל או את התקע במים – סכנת קצר חשמלי.
9. אין להכניס את גוף המכשיר למדיח 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. פרסו את כבל החשמל במלואו לפני השימוש.
13. הקפידו שכבל החשמל לא יתלה מעבר לשולי משטח העבודה.

14. אין לחרוג מכמות המילוי המרבית (עד 3/4 מנפח הקערה) – הגלידה מתרחבת בזמן ההקפאה.
15. יוצקים את המרכיבים תמיד לתוך הקערה הנשלפת, לעולם לא ישירות לתוך השקע שבגוף המדחס.
16. אין להכניס כלים, סכו"ם או אצבעות לתוך הקערה בזמן פעולה – סכנת פציעה.
17. השתמשו במכשיר רק כשהוא מורכב כהלכה.
18. בזמן הפעולה, פתחי האוורור של גוף המדחס ושל המנוע חייבים להישאר פנויים ובלתי מכוסים.
19. לעולם אין להפעיל את המכשיר ללא הקערה.
20. אין להשתמש במכשיר עם אביזרים של מכשירים או מותגים אחרים.
21. אין להשתמש בחפצים חדים להוצאת הגלידה – רק בכף או מרית מפלסטיק או מעץ.
22. בדקו באופן קבוע את התקע ואת כבל החשמל לאיתור בלאי או נזק. במקרה של תקלה – פנו לשירות הלקוחות של היבואן לבדיקה ולתיקון.
23. תיקון שאינו מקצועי עלול לסכן את המשתמש ולגרום לביטול האחריות.
24. יש למלא את המכשיר במזון בלבד.

אזהרה

לעולם אין להכניס יד למכשיר בזמן פעולה – סכנת פציעה.

המדחס ונוזל הקירור

חשוב – לאחר הוצאה מהאריזה

בעת פריקת המכשיר והוצאת חומרי האריזה – אין להטות אותו ביותר מ-45°, כדי לא לפגוע במדחס.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, הניחו לו לעמוד לפחות שעתיים במקומו הקבוע לפני ההפעלה הראשונה – נוזל הקירור צריך לשקוע, אחרת עלול להיגרם נזק למדחס.

- אין לאחסן במכשיר חומרים נפיצים, כגון מכלי תרסיס עם גז הנעה דליק.
- הקפידו שפתחי האוורור במעטפת המכשיר יישארו פנויים מכל חסימה.
- אין להשתמש באמצעים מכניים או באמצעים אחרים להאצת הפשרה, מלבד אלה שהומלצו על ידי היצרן.
- אין לפגוע במעגל הקירור.
- אין להפעיל מכשירי חשמל בתוך תא המזון של המכשיר, אלא אם הם מסוג שהומלץ על ידי היצרן.

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

אם מעגל הקירור נפגע

הרחיקו להבות גלויות ומקורות הצתה.

אווררו היטב את החדר שבו נמצא המכשיר.

היצרן והיבואן אינם אחראים לנזק שנגרם עקב הרכבה שגויה, שימוש לא נאות או לא נכון, או תיקון בידי גורם לא מורשה.

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה



חלקי המכונה

מס'	חלק	מק"ט חלק חילוף
1	מכסה שקוף	–
2	בוחשן (זרוע ערבול)	4888044
3	קערת גלידה נשלפת (נירוסטה)	4888040
4	גוף המדחס	–

לבירור זמינות חלקי חילוף מקוריים (קערה, בוחשן, כף מנות מק"ט 887509) – פנו לשירות הלקוחות של הנקודה החמה.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	UNOLD Profi Plus 48880
מתח והספק	250W · 220–240V~ · 50Hz
נפח הקערה	2.5 ליטר
כמות מילוי מרבית	1,875 מ"ל
מידות (רוחב × עומק × גובה)	כ-27.2 × 31.5 × 39.9 ס"מ
משקל	כ-14.6 ק"ג
אורך כבל החשמל	כ-150 ס"מ
נוזל קירור	R600a (איזובוטאן)
תוכניות	ערבוב והקפאה · הקפאה · ערבוב
טיימר	5–60 דקות, בצעדים של דקה
שמירת קור אוטומטית	120 דקות (מופעלת 10 דקות לאחר סיום התוכנית)
מאפיינים	מדחס מובנה אוטומטי לחלוטין לקירור רציף · גוף נירוסטה · קערה נשלפת · מנוע חזק · מתאים לפעולה רציפה
באריזה	מדריך הפעלה עם מתכונים

מאפייני הציוד, הטכנולוגיה, הצבעים והעיצוב עשויים להשתנות 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! סלקו אותם בהתאם להנחיות המקומיות.
2. בדקו שהמכשיר תקין. אם נראה נזק – אל תפעילו אותו ופנו לשירות הלקוחות.
3. ודאו שכל החלקים המפורטים נמצאים באריזה.
4. הניחו למכשיר לעמוד לפחות שעתיים במקומו הקבוע לפני ההפעלה הראשונה (ראו "המדחס ונוזל הקירור").
5. שטפו במים חמימים את כל החלקים הנשלפים – למעט גוף המדחס (4).
6. נגבו את הגוף ואת השקע של הקערה במטלית לחה וסחוטה היטב.
7. הציבו את המכשיר על משטח עבודה יבש וישר.

הבוחשן אינו מסתובב?

עקב אחסון והובלה, חומר הסיכה של מנגנון ההנעה עלול להסמיך במקרים בודדים. אם הבוחשן אינו מסתובב מעצמו בהפעלה הראשונה או אחרי הפסקה ארוכה – לחצו אותו היטב לתוך הקערה וסובבו אותו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. בדרך כלל הפעולה חוזרת להיות חלקה; אם לא – פנו לשירות הלקוחות.

CONTROL PANEL

לוח הבקרה



לוח הבקרה

מקש	תפקוד
1 · 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.
2 · MENU	בחירת תוכנית: ערבוב והקפאה, הקפאה בלבד או ערבוב בלבד. לחיצה של כ-3 שניות בזמן פעולה מחזירה את המכשיר להגדרות ההתחלה.
3 · START/PAUSE	התחלת התוכנית שנבחרה, או השהיה שלה. בהשהיה גם ספירת הזמן נעצרת; לחיצה נוספת ממשיכה את הפעולה. אם הפעולה לא חודשה תוך 10 דקות – המכשיר נכבה, ויש להפעילו שוב ב-POWER ולהגדיר הכול מחדש.
4 · כפתור סיבובי	כוונון הזמן: סיבוב שמאלה (נגד כיוון השעון) מקצר בצעדים של דקה, סיבוב ימינה מאריך בצעדים של דקה. זמן ההכנה המזערי – 5 דקות.

הגנה על המדחס

אין ללחוץ על המקשים שוב ושוב. לפני הפעלה מחודשת יש להמתין לפחות 5 דקות, כדי למנוע נזק למדחס.

MAKING ICE CREAM

הכנת גלידה

הכנת התערובת

1. הכינו את המרכיבים לפי המתכון. תערובת שיש לבשל – בשלו יום מראש, כדי שתספיק להתקרר היטב.
2. קררו את התערובת או את המרכיבים לטמפרטורת מקרר – 6–8°C.
3. פירות – רסקו ממש לפני הערבוב; חתיכות פירות – הוסיפו בסוף.
4. אלכוהול – במידה, ורק לקראת סוף זמן ההקפאה: אלכוהול מאריך את זמן ההקפאה.

הרכבה ומילוי

5. הכניסו את הקערה הנשלפת (3) לשקע שבגוף המדחס (4). ודאו שהקערה ננעלה במקומה – רק כך ניתן יהיה להפעיל את המכשיר.
6. הניחו את הבוחשן (2) בדיוק על הציר הזקוף שבמרכז תחתית הקערה.
7. יצקו את התערובת המקוררת לקערה. אל תחרגו מכ-3/4 מנפח הקערה (עד 1,875 מ"ל) – הגלידה מתרחבת בהקפאה. לקבלת הקפאה אחידה מומלץ למלא את הקערה לפחות עד מחציתה.
8. הניחו את המכסה (1) על הקערה וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שיינעל.

בחירת תוכנית והפעלה

9. חברו את התקע לשקע חשמל (220–240V~ / 50Hz) והפעילו את המכשיר במקש POWER. הצג נדלק לרגע בתאורה כחולה ומציג "60:00"; סמל תוכנית ברירת המחדל – ערבוב והקפאה – מהבהב.
10. המכשיר מוכן לפעולה. בחרו את התוכנית הרצויה במקש MENU – התוכנית שנבחרה מסומנת בסמל המתאים:

סמל	תוכנית	שימוש וזמנים
	**ערבוב והקפאה**	הכנת גלידה רגילה. ברירת מחדל: 60:00 דקות; ניתן לכוון בין 5 ל-60 דקות בצעדים של דקה.
	**הקפאה**	כשהגלידה לא הגיעה למרקם הרצוי – הקפאה נוספת של עד 60 דקות. ברירת מחדל: 30 דקות; טווח 5–60 דקות. במידת הצורך ניתן להוציא את הבוחשן כבר בשלב זה.
	**ערבוב**	ערבוב אחיד של המרכיבים לפני תחילת ההכנה. ברירת מחדל: 10 דקות; טווח 5–60 דקות.

השהיה (PAUSE) – רק לזמן קצר

בתוכנית ערבוב והקפאה: עקב אופן פעולת המכשיר, הבוחשן קופא תוך זמן קצר כשההכנה מופסקת. המדחס נכבה כ-3 דקות לאחר ההשהיה – לכן אין להשהות יותר מכ-2 דקות, כדי למנוע נזק למדחס.

בתוכנית הקפאה: בהשהיה המדחס נכבה מיד. המתינו כ-5–6 דקות לפני חידוש הפעולה, כדי למנוע נזק למדחס.

בכל התוכניות: אם הפעולה לא חודשה תוך 10 דקות – המכשיר נכבה לגמרי.

11. **שינוי תוכנית:** לאחר שהתוכנית התחילה לא ניתן לעבור ישירות לתוכנית אחרת. לחצו כ-3 שניות על MENU כדי לחזור להגדרות ההתחלה (או כבו והפעילו מחדש במקש POWER), ובחרו תוכנית חדשה.
12. לחצו על START/PAUSE – המכשיר מתחיל לערבב ולקרר את המרכיבים. הצג מציג את הזמן הנותר.
13. בזמן הפעולה ניתן לשנות את משך הזמן בכפתור הסיבובי: שמאלה – קיצור, ימינה – הארכה, בצעדים של דקה (מזערי – 5 דקות).
14. בתום הזמן המכשיר נעצר מעצמו, נשמע צפצוף (עשרה צלילים) והצג מציג "00".
15. **שמירת קור אוטומטית:** אם הגלידה לא הוצאה מיד בתום התוכנית, לאחר 10 דקות מופעל שלב שמירת הקור, השומר על הגלידה קרה במשך 120 דקות. בתום 120 הדקות שלב שמירת הקור נכבה והמכשיר חוזר למצב המתנה.

המנוע נעצר מעצמו?

המכונה בנויה כך שהמנוע נעצר כשהגלידה מגיעה לסמיכות מסוימת – כדי להגן עליו מנזק. זו אינה תקלה; במידת הצורך אפשר להמשיך ולהקפיא את הגלידה בתוכנית ההקפאה.

הוצאת הגלידה

16. לפני הוצאת הגלידה – כבו את המכשיר במקש 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 – רק בכף מפלסטיק או מעץ, כדי לא לפגוע בקערה. מומלץ להשתמש במרית סיליקון.
20. רוצים להכין עוד גלידה? אפשר מיד – התחילו שוב מהשלב הראשון.
21. אם לא תכינו עוד גלידה – כבו את המכשיר במקש POWER ונתקו אותו מהשקע.

טיפ לגלידת פירות וסורבה

בתום התוכנית הוציאו מיד את הקערה, העבירו את הגלידה לכלי המתאים להקפאה והכניסו אותו למקפיא לזמן קצר (עד כ-15 דקות), כדי שתקפא עד הסוף. אחרת הגלידה עלולה להיות קשה מבחוץ ורכה מעט בפנים.

שימו לב: אם מטים מעט את המכשיר לאחר ההכנה, עלולה לצאת מעט מים מעיבוי מהגוף.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי

כבו תמיד את המכשיר ונתקו את התקע מהשקע.

1. לעולם אין לנקות את גוף המכשיר במים או בנוזל אחר, או תחת ברז. חשוב במיוחד שהמנוע והמדחס לא יבואו במגע עם מים.
2. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים.
3. החלקים הנשלפים – הקערה, הבוחשן והמכסה – נשטפים במים חמימים עם סבון 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.
6. מטעמי היגיינה – לפני כל שימוש חוזר ודאו שכל החלקים נקיים ויבשים.

TROUBLESHOOTING

פתרון תקלות

הטבלה מרכזת את המצבים המתוארים בהוראות היצרן. אם התקלה נמשכת – נתקו את המכשיר מהחשמל ופנו לשירות הלקוחות.

תופעה	סיבה אפשרית / פתרון
המכשיר אינו מופעל	ודאו שהקערה הוכנסה עד הסוף וננעלה בשקע – בלי זה לא ניתן להפעיל את המכשיר. בדקו את חיבור התקע לשקע.
הבוחשן אינו מסתובב (בהפעלה ראשונה או אחרי הפסקה ארוכה)	חומר הסיכה הסמיך. לחצו את הבוחשן לתוך הקערה וסובבו ביד כמה פעמים בכיוון השעון. אם לא עוזר – פנו לשירות.

תופעה	סיבה אפשרית / פתרון
המנוע נעצר במהלך ההכנה	הגנה מובנית: הגלידה הגיעה לסמיכות שבה המנוע נעצר כדי לא להינזק. אין זו תקלה; אפשר להמשיך בתוכנית ההקפאה.
המכשיר נכבה לאחר השהיה	אם הפעולה לא חודשה תוך 10 דקות המכשיר נכבה. הפעילו ב-POWER והגדירו מחדש – לאחר המתנה של 5 דקות לפחות.
הבוחשן קפא בקערה	ההשהיה בתוכנית ערבוב והקפאה נמשכה זמן רב מדי. השהו לזמן קצר בלבד (עד כ-2 דקות).
לא ניתן לבחור תוכנית אחרת	בזמן ריצה לחצו כ-3 שניות על MENU (או כבו והפעילו ב-POWER), ובחרו מחדש.
הגלידה רכה מדי	הפעילו את תוכנית ההקפאה לזמן נוסף (עד 60 דקות). קררו את התערובת היטב (6–8°C) לפני ההכנה.
גלידת פירות/סורבה קשה מבחוץ ורכה בפנים	בתום התוכנית העבירו מיד לכלי והכניסו למקפיא לזמן קצר.
טיפות מים מתחת למכשיר	מים מעיבוי עלולים לצאת כשהמכשיר מוטה לאחר ההכנה – הציבו אותו ישר.

ICE CREAM TIPS

טיפים להכנת גלידה

- התאימו תמיד את הכמויות במתכונים לכמות המילוי המרבית של הקערה (1,875 מ"ל).
- גלידה טעימה ביותר כשהיא טרייה. גלידה ביתית אינה מכילה חומרים משמרים ומיועדת לצריכה מיידית. לאחסון ממושך יותר אפשר להוסיף לתערובת כ-20 גרם בסיס גלידה (מייצב), שמונע היווצרות גבישי קרח גדולים.
- לגלידת פירות – רק פירות בשלים. חתיכות פירות או פירות יער מוסיפים בסוף ההקפאה.
- אפשר להחליף חלב בשמנת ולהפך: ככל שיש יותר שמנת – הגלידה רכה וקרמית יותר.
- את הסוכר אפשר להחליף בדבש, בסירופ או בממתיק (לא בגלידה רכה מסוג סופט). את החלב אפשר להחליף במשקה סויה.
- לגלידה קשה יותר – הכניסו את התערובת למקפיא ל-15–30 דקות לפני היציקה לקערה, או בחרו זמן הקפאה ארוך יותר.
- התערובת חייבת להיות מקוררת היטב לפני היציקה. ככל שהיא קרה יותר – זמן ההכנה קצר יותר (כ-30 דקות).
- גלידה מאבדת מטעמה ומאיכותה באחסון ממושך. אין לאחסן אותה בקערת המכונה – העבירו לקופסה סגורה המתאימה להקפאה. במקפיא אפשר לשמור לזמן קצר; צרכו גלידה ביתית תוך שבוע.
- השתמשו רק בביצים טריות מאוד. גלידה שהפשירה – צרכו מיד ואל תקפיאו שוב.

RECIPES

מתכונים

קיצורים: כף = כף מדידה, כפית = כפית מדידה. המתכונים הם הצעה בלבד; התוצאה תלויה במרכיבים ובתנאי ההכנה.

גלידה רכה (סופט)

מתכון בסיס

מצרכים: 875 מ"ל שמנת מתוקה, 150 גרם דבש, 5 חלמונים, 2 ביצים, 2 קורטובי מלח.

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

גלידה רכה – שוקולד

מצרכים: 875 מ"ל שמנת מתוקה, 100 גרם שוקולד חלב, 100 גרם שוקולד מריר, 3 חלמונים, 2 ביצים, 2 קורטובי מלח.

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

גלידה רכה – פטל

מצרכים: 625 מ"ל שמנת מתוקה, 2 כפיות סוכר וניל, 150 גרם דבש, 3 חלמונים, 2 ביצים, 2 קורטובי מלח, 315 מ"ל פטל מרוסק.

מערבבים שמנת, סוכר וניל ודבש. את הפטל המרוסק, הביצים והמלח מוסיפים ממש לפני הכנת הגלידה.

גלידה רכה – וניל

מצרכים: 875 מ"ל שמנת מתוקה, מקל וניל אחד חצוי לאורכו, 150 גרם דבש, 3 חלמונים, 2 ביצים, 2 קורטובי מלח.

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

גלידת שמנת

גלידת שמנת עשויה מחלב, שמנת, חלמונים, סוכר ומרכיבים נוספים. הבחישה הרציפה בזמן ההקפאה היא שמעניקה לה מרקם חלק ורך.

מתכון בסיס – גלידת וניל

מצרכים: 450 מ"ל חלב, 680 מ"ל שמנת מתוקה, מקל וניל אחד, 2 קורטובי מלח, 5 חלמונים, 7 כפות סוכר.

מחממים חלב ושמנת. חוצים את מקל הוניל, מגרדים את הזרעים לתוך החלב ומוסיפים את המלח. מקציפים את החלמונים עם הסוכר ומוסיפים בהדרגה את החלב החם. מצננים את התערובת כ-24 שעות במקרר ומכינים גלידה במכונה.

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

גלידת וניל מהירה

מצרכים: 300 מ"ל חלב, 850 מ"ל שמנת מתוקה, ביצה אחת, 10 כפות סוכר, 1–2 כפיות סוכר וניל.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

מתכון בסיס – גלידת שוקולד

מצרכים: טבלה אחת שוקולד מריר וטבלה אחת שוקולד חלב, 750 מ"ל שמנת מתוקה, 175 מ"ל חלב, ביצה אחת.

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

גלידת שוקולד מהירה

מצרכים: 375 מ"ל סירופ שוקולד, 2 ביצים, 375 מ"ל שמנת מתוקה, 375 מ"ל חלב.

מערבבים את כל המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת מוקה

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

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

גלידת אגוזי מלך

מצרכים: 150 גרם סוכר, 150 גרם אגוזי מלך קצוצים, מתכון הבסיס לגלידת 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: מחליפים את אגוזי המלך בגרעיני דלעת ומתבלים בכפית שמן גרעיני דלעת.

גלידת אמרטו

מצרכים: מתכון הבסיס לגלידת וניל, 300 גרם עוגיות אמרטי מפוררות, 2–3 כפות ליקר אמרטו.

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

גלידת פירות

גלידת פירות עשויה בעיקר מפירות מרוסקים עם סוכר, שמנת או יוגורט, ולעיתים מעט חלבון ביצה. כדי שתהיה חלקה יש לבחוש אותה בזמן ההקפאה – ולשם כך מכונת גלידה היא הכלי המתאים ביותר.

מתכון בסיס

מצרכים: 650 גרם פירות מרוסקים, 2 כפות מיץ לימון, 150 גרם סוכר, 3 כפות חלבון ביצה, 300 מ״ל שמנת מתוקה.

מערבבים את הפירות המרוסקים עם הסוכר ומיץ הלימון. מקציפים את החלבון ואת השמנת ומקפלים לתוך הפירות. מערבבים ומכינים גלידה במכונה. בפירות משימורים ייתכן שאין צורך בסוכר נוסף.

מתכון בסיס – גלידת תותים

מצרכים: 625 גרם תותים, 3–4 כפות סוכר, 450 מ״ל שמנת מתוקה, 65 מ״ל חלב.

מערבבים את התותים המרוסקים עם שאר המרכיבים ומכינים גלידה במכונה.

גלידת יוגורט ופירות

מצרכים: 625 גרם פירות מרוסקים (תותים, פטל, דובדבנים וכדומה), 2 טיפות ממתיק, 625 מ״ל יוגורט טבעי, 7 כפות שמנת מתוקה.

מכינים כמתואר במתכון הבסיס.

גלידת יוגורט פירות מהירה

מצרכים: 1,000 מ״ל יוגורט פירות (4.5% שומן).

מכינים גלידה במכונה מהיוגורט בלבד.

גלידת מנגו וקוקוס

מצרכים: 2–3 מנגו בשלים, 450 גרם יוגורט טבעי, 250 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-מרי), ולאחר מכן מעורבבים עם שמנת ומרכיבים נוספים ומוקפאים לגלידה קרמית במיוחד.

פרפה תפוחים וקלבדוס

מצרכים: 500 גרם תפוחים, לימון אחד, 4 כפות קלבדוס או ברנדי תפוחים, ביצה אחת, 2 חלמונים, 125 גרם סוכר, 375 מ״ל שמנת מתוקה.

מקלפים את התפוחים, חותכים לקוביות ומערבבים עם מיץ הלימון. שומרים בצד כפית קוביות; את השאר מבשלים במעט מים ומרסקים. מקציפים את הביצים עם הסוכר באמבט מים, ומוסיפים את רסק התפוחים לתערובת שהתקררה. מקציפים את השמנת ומקפלים פנימה. מכינים גלידה במכונה; בסוף ההקפאה מוסיפים את קוביות התפוח והברנדי. מגישים עם רוטב דומדמניות שחורות או אוכמניות.

פרפה פרלינה

מצרכים: 100 גרם סוכר, 125 מ״ל מים, 3 חלמונים, כפית סוכר וניל, 2 קורטובי קליפת תפוז מגוררת, 125 גרם שוקולד מריר, 100 גרם נוגט, 3 כפות ליקר קקאו או רום, 415 מ״ל שמנת מתוקה.

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

STEVIA RECIPES

מתכונים עם סטיביה

אפשר להחליף סוכר בסטיביה: מחליפים תמיד כעשירית ממשקל הסוכר שבמתכון (למשל, במקום 100 גרם סוכר – 10 גרם סטיביה). לפניכם כמה הצעות.

שימו לב

גלידת שוקולד לא ניתן להכין עם סטיביה, כי השומן והסוכר מגיעים מטבלת השוקולד. גם גלידת וניל לא ניתן להכין, כי הסוכר משמש בה נשא טעם הכרחי.

השתמשו רק בביצים טריות מאוד, צרכו את הגלידה תוך שבוע, וגלידה שהפשירה – צרכו מיד ואל תקפיאו שוב.

גלידת קיווי

מצרכים: 12 קיווי בשלים, 25 גרם סטיביה, 5 כפות רסק תפוחים, 625 מ״ל מיץ תפוחים, 5 חלבונים, 3 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

מצרכים: 625 גרם דובדבנים חמוצים (מצנצנת, מסוננים), 3 כפות מיץ לימון, 12 גרם סטיביה, 625 מ״ל מיץ תפוחים, 2 שקיות ג׳לטין המתמוסס בנוזל קר.

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

קרם עגבניות קפוא (מנת פתיחה או ביניים לימים חמים)

מצרכים: 300 מ״ל מיץ עגבניות, 300 מ״ל רסק עגבניות (מוכן), 500 גרם שמנת חמוצה, 250 גרם שמנת מתוקה, 2 כפות מלח, 5 קורטובי סטיביה, 5 כפות מיץ לימון, 2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק, 2 כפות עירית קצוצה, 2 שקיות ג׳לטין המתמוסס בנוזל קר, פלפל שחור וטבסקו לפי הטעם.

מעבירים 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 מלפפונים

מצרכים: 2.5 מלפפונים, 5 כפות מיץ לימון, 3 כפות שמן חמניות, 3 כפות שמן זית, 2 שקיות תערובת תבלינים ״שמיר״ לסלט מלפפונים (או 5 כפות שמיר קצוץ דק), 7 גרם סטיביה, 2 שקיות ג׳לטין המתמוסס בנוזל קר, 4 חלבונים, מלח ופלפל לפי הטעם.

מקלפים את המלפפונים, חוצים לאורכם, מגרדים את הזרעים, חותכים לחתיכות גדולות ומרסקים בבלנדר מוט בכלי גבוה. מוסיפים את כל שאר המרכיבים מלבד החלבונים ומערבבים. מקציפים את החלבונים עם קורטוב מלח לקצף קרמי ומקפלים לתוך רסק המלפפונים במטרפה. יוצקים למכונה ומקפיאים 30–40 דקות.

גלידת חלב חמוץ (בטרמילק)

מצרכים: 500 מ״ל חלב חמוץ (בטרמילק), 250 מ״ל חלב, 250 מ״ל שמנת מתוקה, 5 חלמונים, 25 גרם סטיביה, 2 כפות גרידת לימון.

דרך הכנה 1 (רק אם אתם בטוחים שהביצים טריות מאוד): מעבירים את כל המרכיבים לכלי גבוה, מרסקים בבלנדר מוט, יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות. דרך הכנה 2: מקציפים את החלמונים עם הסטיביה באמבט מים לקרם. מביאים את החלב והשמנת לרתיחה, מערבבים לתוך קרם החלמונים ומצננים – רצוי יום קודם. רק כשהתערובת התקררה לגמרי מערבבים פנימה את החלב החמוץ (לפני כן הוא עלול להתגבן). יוצקים למכונה ומקפיאים כ-40 דקות.

גלידת תותים

מצרכים: 625 גרם תותים, 25 גרם סטיביה, 250 מ"ל חלב, 250 מ"ל שמנת מתוקה, 3 כפות מיץ לימון.

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

טיפ: מוסיפים 1–2 כפות בלסמי, או 1–2 כפות עלי נענע או בזיליקום טריים קצוצים דק. במקום תותים אפשר להשתמש באוכמניות או בפטל.

DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המוצר ושמירה על הסביבה

המכשיר מיוצר ברמת איכות גבוהה לשנים רבות של שימוש. תחזוקה סדירה ותיקונים מקצועיים בידי שירות הלקוחות מאריכים את חייו.

כאשר המכשיר יוצא משימוש ואינו ניתן לתיקון – אין להשליכו לפסולת הביתית הרגילה. יש למסור אותו לנקודת איסוף מורשית למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. איסוף ומיחזור נפרדים חוסכים במשאבי טבע ומבטיחים סילוק בדרך השומרת על הבריאות ועל הסביבה. שימו לב: במעגל הקירור נמצא נוזל קירור דליק (R600a).

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ, ח.פ. 511680779 (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית 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.

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
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
דגם	UNOLD Profi Plus 48880

תודה שבחרתם ב-UNOLD – בתיאבון!

UNOLD®

Profi Plus 48880 · מכונת גלידה

יבואן רשמי בישראל

HOTPOINT

הנקודה החמה בע"מ

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