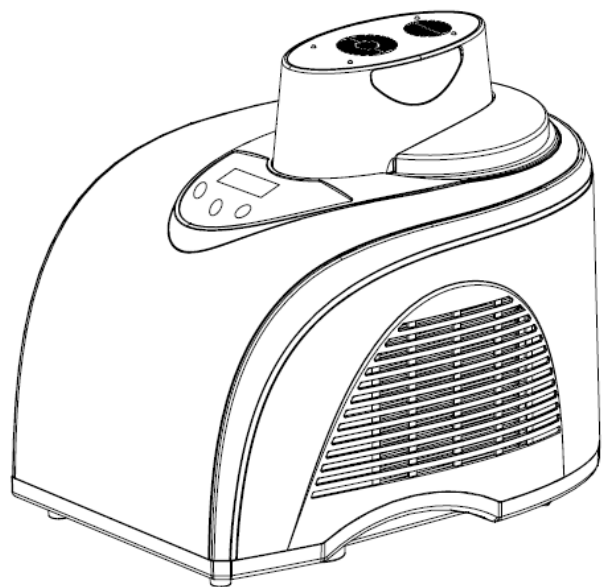




מכונת גלידה (קומפרסור)

דגם: ICE 3000

- הוראות הפעלה -



**מוקד שירות, תמיכה
ורכישת חלפים ארצי**

טלפון: 074-7222621

או

*2620 מכל טלפון

רח' הצורף 3 חולון 58856



הוראות שימוש

זו מכונה להכנת גלידה וסורבה עם הקפאה עצמית אוטומטית. לבטיחותכם ולהנאה מתמשכת ממוצר זה, תמיד קראו את חוברת ההוראות בעיון לפני השימוש.

מפרט

מספר דגם: ICE-3000
 קיבולת: 1 ליטר
 צריכת חשמל: 135 וואט
 טמפרטורת קירור: -18°C ~ -35°C
 מידות המכשיר: 385x285x320 (מ"מ)
 מידות אריזה: 446x344x378 (מ"מ)
 משקל נטו: 11.0 ק"ג
 משקל ברוטו: 12.4 ק"ג

הודעות חשובות

- בעת שימוש במכשיר חשמלי, יש לנקוט תמיד באמצעי זהירות בסיסיים כדי להפחית את הסיכון לשריפה, התחשמלות, ו/או פציעה, הכוללים את הפעולות הבאות:
1. קראו את כל ההוראות לפני השימוש.
 2. וודאו שהמתח תואם לטווח המתחים המצוין על תווית הדירוג, וודאו שההארקה של השקע במצב טוב.
 3. אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן או סוכן השירות שלו או אדם מוסמך באופן דומה כדי למנוע סכנה.
 4. אין להפוך או להעמיד מוצר זה בשיפוע מעל זווית של 45°C .
 5. כדי להגן מפני סכנת התחשמלות, אין לשפוך מים על הכבל, התקע ופתחי האוורור, לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר.
 6. נתקו את המכשיר לאחר שימוש או לפני הניקוי.
 7. שמרו את המכשיר במרחק של 8 ס"מ מאובייקטים אחרים כדי להבטיח שחרור חום טוב.
 8. אין להשתמש באביזרים שאינם מומלצים על ידי היצרן.
 9. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות מופחתות פיזיות, חושיות או נפשיות, או חוסר הניסיון והידע, אלא אם כן הם קבלו הדרכה או הוראה הנוגעת לשימוש במכשיר על ידי אדם אחראי לבטיחותם. יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שהם אינם משחקים עם המכשיר.
 10. אל תשתמשו במכשיר קרוב ללהבות, פלטות חמות או תנורים.
 11. אל תפעילו את מתג ההפעלה בתדירות גבוהה (הקפידו על מרווח של 5 דקות לפחות), כדי למנוע נזק למדחס.
 12. אין לאפשר לחפצי מתכת או אובייקטים חשמליים אחרים להיכנס לתוך המכשיר כדי להימנע מאש וקצר.
 13. כאשר מוציאים את הגלידה, אין לדפוק על המיכל או קצה המיכל כדי להגן על המיכל מנזק.
 14. אל תפעילו את החשמל לפני התקנת המיכל או להב הערבול היטב.

רשימת תחנות שירות אמקור למוצרים קטנים

שם תחנת השירות	כתובת	עיר	טלפון
שרות ששון	הבנאי 56	אילת	08-6335311
שירות קריסטל	הבורסקאי 1	באר שבע	*2620
חשמל קמי	מרכז מסחרי ב' חנות 24	אשדוד	08-8525104
מעבדת ישראל	דיזרעאלי 14	לוד	08-9250430
שירות קריסטל	הצורף 3	חולון	*2620
איסידיסי	דב הוז 19	חולון	03-5048402
המאיר	פרנקפורטר 2 (פינת רוטשילד)	פתח תקוה	03-9225123
אלקטרו מור	לה גרדיה 22	תל אביב	03-6878203
חשמל אדיר	עמק האלה 80 (מרכז לב העמק)	מודיעין	08-9465678
גל החשמל	כנפי נשרים 24 גבעת שאול	ירושלים	02-6513383
שירות קריסטל	פייר קינג 33	ירושלים	*2620
א.ב. שירותי חשמל	רוטשילד 69	כפר סבא	09-7674410
מכנו מיקס	סוקולוב 99	הרצליה	09-9582149
מרכז האלקטרוניקה	רמב"ם 6	רעננה	09-7454850
מעבדת השרון	ויצמן 1	רמת השרון	03-5477745
בר מנחם נחום	רמז 15	נתניה	09-8337733
אחים איטח	הנשיא 53	חדרה	04-6326088
תיקון כל טיבי	יוחנן בן זכאי 5	טבריה	04-6790469
שירות קריסטל	ההסתדרות 88	חיפה	*2620
אלקטרופיקס	קניון לב הצפון	קריית שמונה	04-6959430

הוראות בטיחות כלליות למכשירי חשמל

מיקום:

- אין להשתמש במכשיר זה בקרבת מים.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, ע"י סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- מקמו את המוצר במקום יבש הרחק ממקורות מים או מקום לח.
- יש למקם את המכשיר הרחק ממקורות חום (תנורים, רדיאטורים וכו').
- יש להניח את המכשיר על משטח מאוזן.
- יש לאפשר מרווח מספיק לצורך אוורור המכשיר - אין לכסות את פתחי האוורור.

מתח החשמל:

- ודאו שמתח הרשת (230 וולט) מתאים למתח ההפעלה שמצוין על גבי המכשיר.

זהירות:

- כאשר מחברים את המכשיר לרשת החשמל יש לאחוז בראש התקע.
- אין למשוך את התקע מהשקע ע"י משיכה בחוט החשמל.
- יש לוודא שכבל החשמל והתקע שלמים ותקינים. לתיקון פגמים יש לפנות לחשמלאי מוסמך.
- כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן ארוך יש לנתקו מרשת החשמל.
- אין לפתוח את מכסה המכשיר, אם ישנה בעיה בפעולתו התקינה של המכשיר יש לפנות למעבדת השירות.
- אל תניחו על המכשיר כל כלי שמכיל מים או נוזלים אחרים. במקרה של חדירת מים למכשיר יש להפסיק את זרם החשמל לשקע (הורדת הנתוך מארון החשמל), לנתקו מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.
- אין להחדיר למכשיר חפצים כלשהם, כניסה של חפצים זרים עלולה לגרום להתחשמלות.
- במקרה של חדירת חפץ כלשהו יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תופעות חריגות:

במקרה של ריח חריג או רעשים שמגיעים מהמכשיר, יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולפנות למחלקת השירות.

ניקוי:

לפני ניקוי המכשיר יש לנתקו מרשת החשמל. אל תשתמשו בחומרים נדיפים כמו אלוהול או בנזין. ניקוי המכשיר על ידי מטלית יבשה בלבד.

תיקונים ושירות:

יתבצעו על ידי מעבדת שירות מוסמכת.

15. הטמפרטורה ההתחלתית של המרכיבים היא $25+5^{\circ}\text{C}$. אין לשים את המצרכים במקפיא להקפאה מראש, כיוון שזה בקלות לחסום את להב הערבול לפני שהגלידה במצב טוב.

16. אין להסיר את מנוע הערבול בעת הכנת גלידה.

17. אם אתם רוצים להאריך את פונקציית הקירור לאחר סיום תוכנית הכנת הגלידה, יש להסיר קודם את מנוע הערבול, אחרת זה יקצר את חייו של מנוע הערבול.

18. אין להשתמש מחוץ לבית.

19. לעולם אין לנקות עם אבקות מירוק או כלים קשים.

20. נא לשמור על הוראות השימוש.

חלקים ומאפיינים



לפני הכנת גלידה

ניקוי

לפני השימוש, שטפו ביסודיות את כל החלקים שבאים במגע עם הגלידה (כולל הקערה הקבועה, הקערה הנשלפת, להב ערבול, המכסה השקוף, מכסה המילוי, כוס המדידה וכף). הכנת מרכיבי המתכון:

הכינו את מרכיבי המתכון ממתכון שלכם או מחוברת המתכונים כאן, ושפכו את מרכיבי המתכון המוכנים היטב לתוך הקערה הנשלפת. הערה: אתם לא צריכים להקפיא מראש את הקערה למשך שעות במקפיא, כיוון שלמכונה זאת יש מדחס מובנה שמקפיא את מרכיבי המתכון בהפעלה ובכך מבטיח תוצר של הגלידה.

הרכבה

אזהרה: וודאו שכבל החשמל מחובר לחשמל.

חשוב: תמיד מקמו את מכשיר הגלידה זקוף על משטח שטוח כדי שהמדחס המובנה יוכל לספק את הביצועים הטובים ביותר.

(1) שימו את הקערה הנשלפת בתוך הקערה הקבועה בגוף המכונה.

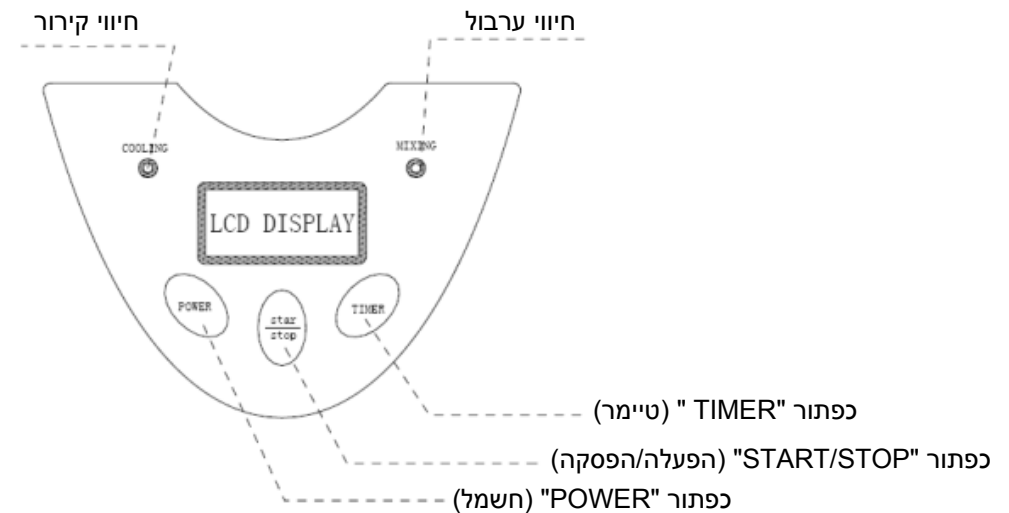
(2) הניחו את להב הערבול בתוך הקערה הנשלפת.

(3) התקינו את המכסה השקוף על גבי הקערות ושמרו את להב הערבול במרכז המכסה השקופה.

(4) הניחו את מכסה המילוי על המכסה השקוף.

(5) הרכיבו את מנוע הערבול על המכסה השקוף וודאו שציר המנוע מורכב בתוך החור בחלק העליון של להב הערבול.

התחילו להכין גלידה



איור 2 – לוח בקרה

חיבור לחשמל

בדקו את המתח כדי לוודא שהמתח המצוין בתוויית הדירוג המתח תואם למתח בבית שלכם, ולאחר מכן חברו לשקע הנכון.

וריאציה:

סורבה אשכוליות אדומות טריות: החליפו את 1-1/2 כוסות מיץ הלימון במיץ אשכולית אדומה סחוטה טרייה, ו-1 כף קליפת אשכולית קצוצה דק במקום גרידת הלימון. הוסיפו 1/4 כוס סירופ Orgeat לתערובת (סירופ Orgeat משמש לקוקטיילים כגון מאי-תאי או סקורפיון וניתן למצוא עם תערובות למשקה ברוב חנויות מכולת).

פרוזן יוגורט שוקולד

הכנת 10 מנות 1/2-כוס.

1 כוס חלב

180 גרם או 6 חבילות שוקולד מריר או חלב קצוץ

2 כוסות יוגורט וניל דל שומן

1/4 כוס סוכר

ערבבו את החלב והשוקולד במעבד מזון או במערבל המצויד בלהב המתכת ועבדו שיהיה חלק, 20-30 שניות. הוסיפו את היוגורט והסוכר; עבדו עד שחלק, כ-15 שניות. הפעילו את המכונה, שפכו את התערובת לתוך קערת ההקפאה בעזרת זרבובית המרכיבים ואפשרו ערבוב עד שמתעבה, כ-50-60 דקות.

ניתוח תזונתי למנה:

222 קלוריות (31% משומן). פחמימות 36 גרם, חלבונים 3 גרם, שומן 8 גרם, שומן רווי 64 גרם, כולסטרול 4 מ"ג, sod. 46 מ"ג

גלידת תות טרייה

הכנת 10 מנות 1/2-כוס.
250 גרם או 1/2 ליטר תותים בשלים טריים, ללא גבעול ופרוסים
3/2 כפות מיץ לימון סחוט
1 כוס סוכר, מחולק
1 כוס חלב
2 כוסות שמנת
1 כפית תמצית וניל טהורה
בקערה קטנה, ערבבו את התותים עם מיץ הלימון ו-1/3 כוס סוכר; ערבבו בעדינות ואפשרו לתותים להפריש מיץ במשך 2 שעות.
בקערה בינונית, השתמשו במיקסר יד או מטרף לערבב את החלב והסוכר עד שהסוכר נמס, כ-1 - 2 דקות במהירות נמוכה.

הוסיפו את השמנת המתוקה בתוספת כל המיצים שהצטברו מהתותים והווייל. הפעילו את המכונה, שפכו את התערובת לתוך קערת ההקפאה בעזרת זרבובית המרכיבים ואפשרו ערבוב עד שמתעבה, כ-60-50 דקות.
הערה: לגלידה זו יהיה מראה "טבעי" של ורוד חיוור מאוד, ואם אתם רוצים ורוד עמוק יותר, הוסיפו במשורה טיפת צבע מאכל אדום עד שהצבע הרצוי מושג.

ניתוח תזונתי למנה:

222 קלוריות (61% משומן). פחמימות 20 גרם, חלבונים 2 גרם, שומן 15 גרם, שומן רווי 10 גרם, כולסטרול 57 מ"ג, sod, 26 מ"ג

סורבה לימון טרי

הכנת 10 מנות 1/2-כוס.
2 כוסות סוכר
2 כוסות מיים
1 כוס מיץ לימון סחוט
1 כף גרידת לימון קצוץ דק*

ערבבו את הסוכר והמיים בסיר בינוני והביאו לרתיחה על אש בינונית גבוהה. הנמיכו את האש לנמוכה ובשלו ללא ערבוב עד שהסוכר נמס, כ-3 - 5 דקות. קררו לחלוטין. זה נקרא סירופ פשוט, וניתן להכין אותו מראש בכמויות גדולות יותר כדי שיהיה בהישג יד להכנת סורבה לימון טרי. שמרו בקירור עד שמוכן לשימוש.

כאשר התקרר, הוסיפו את המיץ וגרידת הלימון, ערבבו. הפעילו את המכונה, שפכו את התערובת לתוך קערת ההקפאה בעזרת זרבובית המרכיבים ואפשרו ערבוב עד שמתעבה, כ-60-50 דקות.

בעת הוספת לימון או ליים, השתמשו בקולפן ירקות כדי להסיר את החלק הצבעוני של קליפת ההדרים.

ניתוח תזונתי למנה:

204 קלוריות (0% משומן). פחמימות 52 גרם, חלבונים 19 גרם, שומן 0 גרם, שומן רווי 0 גרם, כולסטרול 0 מ"ג, sod, 2 מ"ג

פעולות של כפתורי הפונקציה

כפתור [POWER]: לאחר החיבור לחשמל, לחצו על כפתור [POWER] כדי להפעיל את המכשיר וצג LCD יציג "60:00" מה שאומר שזמן ההפעלה בברירת המחדל הוא 60 דקות.
כפתור [TIMER]: 10, 20, 30, 40, 50 ו-60 דקות של זמן הפעלה הם אפשריים וניתנים להגדרה מראש על ידי לחיצה על כפתור [TIMER] שוב ושוב. באפשרותכם לבחור זמן הפעלה שונה לטעמכם. (זמן הפעלה בברירת מחדל הוא 60 דקות).

כפתור [START / STOP]: לאחר שהזמן הוגדר, לחצו על כפתור [START / STOP] כדי להתחיל. המכשיר מתחיל ערבוב וקירור באופן מידי ושני המחזונים נדלקים. כשמסתיימת הספירה לאחור, ההפעלה מפסיקה באופן אוטומטי ונשמע צליל "די די די" 10 פעמים. צג LCD מציג "00:00".

אם אף אחד לא מגיש את הגלידה או מכבה את המכשיר תוך 10 דקות, הוא נכנס באופן אוטומטי ל"פונקציית קירור מורחבת" כדי לשמור שהגלידה לא תימס.

פונקציית הגנת מדחס עצמית:

1) אם כפתור POWER נלחץ במהלך תהליך הכנת הגלידה, המכונה באופן אוטומטי מתחילה לספור לאחור למשך 3 דקות. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, המכונה מתחילה שוב, פונקציית הערבוב ופונקציית הקירור יתחילו בו זמנית. אם במהלך הספירה לאחור, כפתור POWER נלחץ שוב, פונקציית הערבוב מתחילה מיד, פונקציית הקירור תתחיל רק לאחר סיומה של הספירה לאחור.

אם המכשיר סובל מהפסקת חשמל או מנותק פתאום במהלך עשיית גלידה, לא תהיה פונקציית הספירה לאחור האוטומטית. מומלץ להפעיל את המכונה לאחר 3 דקות, אחרת היא תיכנס למצב הגנת מדחס עצמית.

פונקציית קירור מורחבת

המכונה מפעילה את פונקציית הקירור (ללא ערבוב) במשך 10 דקות בכל 10 דקות אחרות, סך הכל 1 שעה, ואז חוזרת למצב ברירת המחדל הראשונית (בחשמל אך ללא פעולה).

[זהירות]: זכרו תמיד לנתק מהשקע כשאתם מגישים את הגלידה המוגמרת, כדי למנוע התחשמלות.

כיוון הפעלה

הפסקת הפעלה: אתם יכולים לעצור את המכונה על ידי לחיצה על כפתור [START / STOP] במשך 3 שניות, או לחיצה על כפתור [POWER] פעם אחת בכל פעם שהמכשיר פועל.

כוונן זמן הפעלה (בפעולה): בכל פעם שהמכשיר פועל, אתם יכולים להוסיף לזמן ההפעלה על ידי לחיצה על כפתור [TIMER] שוב ושוב, 5 דקות נוספות בכל לחיצה עד שהוא מגיע למקסימום 60 דקות המוצגות על גבי המסך. הזמן ניתן רק להגדלה, אבל לא ניתן להפחתה.

הוספת זמן הפעלה (לאחר סיום זמן ההפעלה)

כאשר הזמן שנקבע מראש (60 דקות וכו') מסתיים והמכונה עצרה וחזרה למצב ברירת המחדל הראשונית, אם אתם רוצים מרקם קשה יותר, תוכלו שוב לבחור זמן הפעלה [START / STOP] להפעלה, המכונה תמשיך לפעול לאורך הזמן שבחרתם ולאחר מכן תפסיק ושוב תיכנס ל"פונקציה הקירור המורחבת" כדי לשמור על שהגלידה לא תימס.

שליטה על הנפח של המצרכים

חשוב ביותר! כדי למנוע הצפה ובזבז, יש לוודא שהמרכיבים לא יעלו על 80% מקיבולת הקערה הנשלפת (גלידה מתרחבת בעת ההיווצרות)

אחסון של גלידה

הוציאו את הגלידה המוגמרת למיכל אחר באמצעות כף פלסטיק או כף עץ, אין להשתמש בכף מתכת כדי להימנע מלשרוט את החלק הפנימי של הקערה הנשלפת.

הערות



סימון זה מצייין שמוצר זה אינו צריך להיות מסולק עם פסולת ביתית אחרת ברחבי האיחוד האירופי. כדי למנוע נזק אפשרי לסביבה או לבריאות בני אדם מהשלכת פסולת לא מבוקרת, יש למחזר אותו באופן אחראי כדי לקדם שימוש חוזר במשאבים או חומרים. כדי להחזיר המכשיר המשומש שלכם, נא השתמשו במערכות ההחזרה והאיסוף או פנו למשווק שממנו נרכש המוצר. הם יכולים לקחת מוצר זה למחזור בטוח לסביבה.

מדריך מתכונים לגלידה

גלידת וניל

הכנת 10 מנות 1/2-כוס.

1 כוס חלב מלאה

3/4 כוס סוכר

2 כוסות שמנת

1/2 כפית תמצית וניל טהור, לטעם

בקערה בינונית, השתמשו במיקסר יד או מטרף כדי לשלב את החלב והסוכר עד שהסוכר נמס, כ-1-2 דקות במהירות נמוכה. הוסיפו את השמנת והווייל לטעם. הפעילו את המכונה שפכו את התערובת לתוך קערת ההקפאה בעזרת זרבובית המרכיבים ואפשרו ערבוב עד שמתעבה, כ-50-60 דקות.

ניתוח תזונתי למנה:

239 קלוריות (68% משומן). פחמימות 17 גרם, חלבונים 2 גרם, שומן 11 גרם, שומן רווי 11 גרם, כולסטרול 69 מ"ג, sod, 30 מ"ג.

וריאציות:

שבבי מנטה, הורידו את הווייל והחליפו עם 1 עד 1-1/2 כפיות תמצית מנטה טהורה (לפי טעם). קצצו 4 חבילות שוקולד מריר או חלב לחתיכות לא אחידות זעירות. הוסיפו את השוקולד הקצוץ במהלך 5 הדקות האחרונות של הערבוב. פקאן-חמאה: המיסו מקל חמאה במחבת 10 אינץ'. הוסיפו 1 כוס אגוזי פקאן קצוצים גס ו-1 כפית מלח ים. ובשלו בחום בינוני נמוך, תוך ערבוב לעתים קרובות, עד שאגוזי הפקאן משחימים מעט. הסירו מהאש, סננו (החמאה תהיה בטעם פקאן וניתנת לשימוש אחר). אפשרו לפקאנים להתקרר לחלוטין. הוסיפו את האגוזים הקלויים בחמאה במשך 5 הדקות האחרונות של הערבוב. עוגיות וקרם: הוסיפו 3/4 כוס עוגיות קצוצות גס או הממתק אהוב (שוקולד, עוגיות, עוגיות מנטה וכו') במהלך 5 הדקות האחרונות של הערבוב.

גלידת שוקולד בסיסית

הכנת 10 מנות 1/2-כוס.

1 כוס חלב

1/2 כוס סוכר

240 גרם או 8 חבילות שוקולד מריר או חלב (האהוב עליכם), שבור לחתיכות 1/2 אינץ'

3/2 כוסות שמנת

1 כפית תמצית וניל טהורה

חממו את כל החלב עד שהוא רק מבעבע בקצוות (זה יכול להיעשות על הכיריים או במיקרוגל). במקצף או מעבד מזון המצויד בלהב המתכת, עבד את הסוכר עם השוקולד עד שהשוקולד קצוץ דק מאד. הוסיפו את החלב, עבדו עד שיהיה מעורבב היטב וחלק. העבירו לקערה בינונית ותנו לתערובת השוקולד להתקרר לחלוטין. הוסיפו את השמנת והווייל לטעם.

הפעילו את המכונה, שפכו את התערובת לתוך קערת ההקפאה בעזרת זרבובית המרכיבים ואפשרו ערבוב עד שמתעבה, כ-50-60 דקות.

ניתוח תזונתי למנה:

370 קלוריות (60% משומן). פחמימות 34 גרם, חלבונים 3 גרם, שומן 25 גרם, שומן רווי

11 גרם, כולסטרול 65 מ"ג, sod, 31 מ"ג

וריאציות:

שוקולד שקדים: הוסיפו 1/2 כפית תמצית שקדים טהורים יחד עם הווייל. הוסיפו 1/2 - 3/4 כוס שקדים קלויים קצוצים או שקדים מצופים שוקולד קצוצים במהלך 5-10 הדקות האחרונות של ההקפאה.

עוגיות שוקולד: הוסיפו 1/2 - 1 כוס עוגיות קצוצות במהלך 5 הדקות האחרונות של ההקפאה.

פאדג' בראוניס שוקולד:

הוסיפו 1/2 - 1 כוס בראוניס ישן קצוץ במהלך 5 הדקות האחרונות של ההקפאה. תוספת מרשמלו שוקולד: כאשר מוציאים את הגלידה ממכל ההקפאה, כסו ברוטב השוקולד האהוב עליכם וחופן של קרם מרשמלו (שכבה דקה).