



Gelatissimo Exclusive "ג'לטיסימו אקסקלוסיב"

הוראות שימוש

הוראות מיועדות לגברים ונשים כאחד

קירוסקאי פלבם- מוקד שירות לקוחות

כתובת: משה שרת 74, אזור

טלפון 03-6533344, פקס: 03-6533345

מייל: service@service-kp.co.il

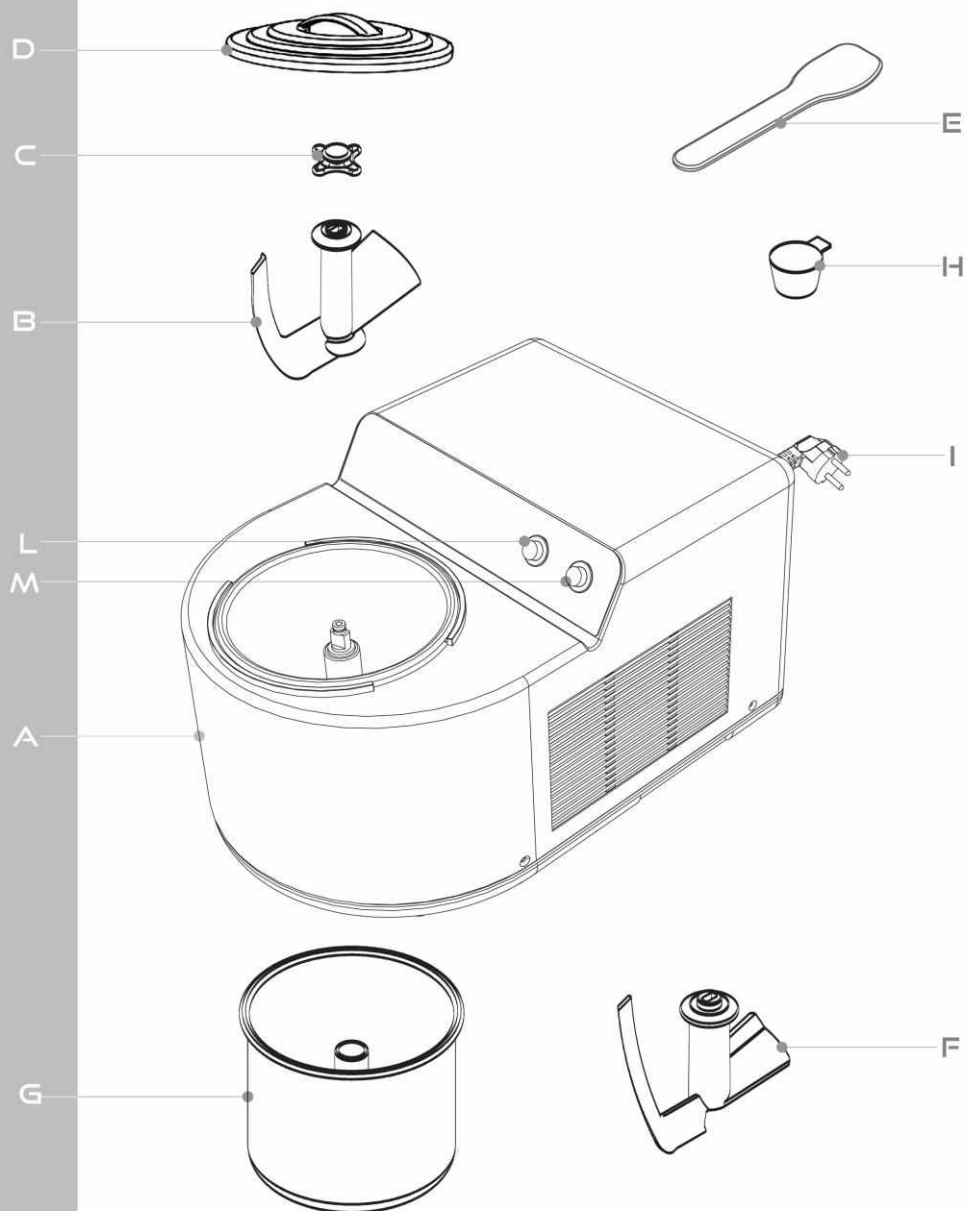


FEINCOOK

לבשל כמו שחלמתם



gelatissimo exclusive



מיוצר באיטליה ע"י נמוקס



- א. הבסיס הראשי, כולל קערה מקובעת.
- ב. מבחש הערבול עבור הקערה המקובעת.
- ג. ידית ההידוק של מבחש הערבול.
- ד. מכסה שקוף.
- ה. מרית לגלידה.
- ו. מבחש ערבול לקערה נשלפת.
- ז. הקערה הנשלפת.
- ח. כוס מדידה.
- ט. כבל חשמלי.
- י. מתג הקירור.
- יא. המתג למבחש הערבול.

אמצעי זהירות חשובים

בעת השימוש במוצרים חשמליים, יש תמיד למלא אחר אמצעי הזהירות, כולל הדברים הבאים :

- יש לקרוא את חוברת ההוראות הזו בקפידה לפני ההתקנה והשימוש במכונה.
- כדי למנוע התחשמלות, אין לטבול את יחידת המנוע החשמלי במים או בכל נוזל אחר.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש אנשים (כולל ילדים) בעלי מוגבלויות פיזיות, תחושתיות או שכליות שהם חסרי ניסיון או ידע, אלא אם כן הם נמצאים תחת ההשגחה הנדרשת וקיבלו הוראות מקדימות על האופן שבו יש להשתמש במוצר מאדם האחראי על בטיחותם. יש להשגיח על ילדים קטנים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.
- יש לנתק את המוצר מהחשמל כשהוא אינו נמצא בשימוש, לפני פירוק או הרכבת חלקים ולפני ניקיון.
- יש להימנע ממגע עם חלקים נעים. יש להרחיק את הידיים, השיער, הביגוד, כולל מריות וכלים נוספים במהלך ההפעלה כדי להפחית את הסכנה לפגיעות גופניות ו/או נזק למכשיר.
- אין להפעיל כל מכשיר שהכבל שלו או התקע שלו ניזוק או לאחר שהמכשיר מתקלקל או שהמכשיר הופל או נפגם באופן כלשהו. יש להחזיר את המכשיר למרכז השירות המורשה הקרוב ביותר לבדיקה, תיקון או התאמה.
- השימוש במוצרים נלווים שאינם מומלצים או נמכרים ע"י יצרן המכשיר עלול לגרום לשריפה, התחשמלות או פגיעה גופנית.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- אין להשאיר כבל תלוי מעל לקצה השולחן או דוכן או לאפשר לו לבוא במגע עם משטחים חמים.

הוראות שיש לשמור

אזהרה!

- רק נציג שירות מורשה רשאי לבצע עבודות שירות מלבד ניקוי ותחזוקת הלקוח. צוות השירות המורשה בלבד אמור לבצע עבודות תיקון.
- לאחר הסרת המכשיר מאריותו, בצעו בדיקה לנזקים. במידת הספק, אין להשתמש במכשיר ועליכם ליצור קשר עם מרכז שירות מורשה.
- אין להשאיר שקיות פלסטיק, פוליסטירן, מסמרים וכו' בהישג ידם של ילדים כיוון שהם עלולים להוות סכנה.
- היצרן והמשווק של המכשיר מסירים כל אחריות לחוסר מילוי אחר כל ההוראות המסופקות במדריך למשתמש זה.
- יש לבדוק שהמתח המופיע על לוחית הדירוג תואמת למתח של הכבל הראשי.
- **אין להשתמש בחפצים חדים או בכלים בתוך הקערה.** חפצים חדים עלולים לשרוט ולגרום נזק לקערה. ניתן להשתמש במרית מגומי או בכף מעץ כשהמוצר במצב כבוי ("off") או במצב "0".
- לעולם אין לנקות עם אבקות קרצוף או כלים חדים.
- אין להניח או להשתמש במוצר על משטחים חמים כגון תנורים, פלטות לחימום חמות או בסמוך ללהבות גז.

- אין לנתק את המכשיר על ידי משיכת הכבל שלו.
- יש לחבר את המכשיר לרשת חשמלית ולשקע חשמלי עם קיבולת מינימלית של 10A, וכשהוא מסופק עם הארקה יעילה. היצרן לא אחראי לנזקים הנגרמים לחפצים או לאנשים במקרה שהנחיות הבטיחות המומלצות לא כובדו.
- לפני ביצוע כל פעולות תחזוקה או ניקוי, יש לוודא שהמכשיר נותק מהשקע החשמלי על ידי הוצאות התקע מהשקע החשמלי.
- לעולם אין לשטוף את המכשיר באמצעות סילוני מים או לטבול אותו במים!
- הצידוד נבדק להפעלה חשמלית בטוחה בטמפרטורת סביבה של 43°C (קטגוריית אקלים "T"). כדי לשמור על פעולתה התקינה של המערכת, יש להימנע מלהשתמש במכונת הגלידה בטמפרטורת סביבה העולה על 33°C . טמפרטורות סביבה גבוהות יותר, בעוד שאינן משפיעות על הרכיבים המכניים של מכונת הגלידה, עלולות לפגוע בתוצר הגלידה המוצלח.

מידע חשוב:

מכונת הגלידה מכילה את יחידת הקירור שלה, שיש לאפשר לה להיות במצב עמידה לאחר הובלתה. יש למקם את מכונת הגלידה על גבי משטח אופקי למשך 12 שעות לפחות לאחר רכישתה או לאחר כל העברה שייתכן ואוחסנה על הצד הלא נכון.
יש להשאיר מרווח של לפחות 20 ס"מ בכל צד של המכונה כדי לאפשר אוורור. יש לוודא שאין דבר שחוסם את חריצי האוורור.

מכונת הגלידה Gelatissimo Exclusive ("ג'לטסימו אקסלוסיב")

מכשיר זה נמכר באופן מלא עם כל האביזרים לשימוש בקערה מקובעת או בקערה נשלפת. באריזה המקורית, הקערה הנשלפת מאוחסנת בתוך הקערה המקובעת.

מידע חשוב על השימוש

- ההיגיינה הנה ההיבט הכי חשוב בעשיית גלידה. יש לוודא שכל החלקים, במיוחד אלה הבאים במגע ישיר עם הגלידה, נקיים באופן יסודי.
- לעולם אין לכבות את מתג ההקפאה (L) כשהמכונה פועלת. במידה והנכם מכבים אותה בטעות או במהלך הפסקת חשמל, יש להמתין לפחות 10 דקות לפני הפעלתה מחדש. למדחס מצורפות הנחיות בטיחות כדי למנוע כל נזק אפשרי ליחידת המנוע. במידה ותצטרכו להפעיל את המכונה באופן מיידי לאחר שכובתה, יחידת המדחס לא תקפא.
- תנועת המבחש ויחידת ההקפאה פועלים באופן נפרד: הלחצן (L) מבצע "הפעלה" ו-"כיבוי" של הקירור והלחצן (M) מבצע "הפעלה" או "כיבוי" של מבחש הערבול. כדי להפסיק את המכונה, יש ללחוץ על הלחצנים (M) ו-(L) בו זמנית. לאחר שהמכונה כובתה, יש להמתין 10 דקות לערך לפני הכנה נוספת של גלידה.

7. יש להניח את המכסה השקוף (D) על הקערה. זמן ההכנה עלול להשתנות לפי האיכות, טמפרטורת התערובת, סוג הגלידה (קרמית או סורבה) וטמפרטורת החדר.
8. כשהגלידה הגיעה למרקם העקבי שלה, יש לכבות את המתגים (L) ו-(M).
9. יש לשחרר את הידית (C) נגד כיוון השעון ולמשוך את המבחש כלפי חוץ.

- צפוי שיהיו הבדלים במהירות ובעוצמת הרעש במהלך הכנת הגלידה והם בשום אופן אינם משפיעים על ההפעלה התקינה של המכשיר. במידה והגלידה הופכת לקשה מידי, המנוע יופסק מעצמו. התקן בטיחותי מונע מגרימת נזקים אפשריים למנוע. במידה והמנוע לא פועל מחדש, יש לחכות עד שהמנוע יתקרר.
- יש להרחיק את המכשיר מקירות ומריהוט שעלולים להגביל את זרימת האוויר הנחוצה לקירור המכשיר. זרימת אוויר חם או חמים מפתחי האוורור הצדדים הנה תקינה. הדבר חיוני לתהליך הקירור.

השימוש בקערה המקובעת

1. יש לנקות ביסודיות את כל החלקים הבאים במגע ישיר עם הרכיבים. **אזהרה:** יש לוודא שהיחידה מנותקת מהחשמל לפני פעולת הניקוי שלה.
2. יש לחבר את מבחש הערבול (B) באופן בטוח לפיר ההנעה שבקערה המקובעת.
3. יש לקבוע את המבחש במקומו באמצעות הברגת (עם כיוון השעון) הידית (C) מעל הפיר.
4. יש ללחוץ על הלחצן (L) כדי להחיל את פעולת הקירור. יש לקרר מראש את המכונה למשך 5 דקות.
5. יש ללחוץ על הלחצן (M) כדי להפעיל את מבחש הערבול.
6. יש לשפוך את התערובת לתוך הקערה. לתוצאות הטובות ביותר, מומלץ לערבב מראש את הרכיבים בקערה נפרדת עד לקבלת תערובת חלקה ונטולת גושים. יש תמיד להשתמש ברכיבים בטמפרטורות הקירור כדי להפחית את הבדלי הטמפרטורות ולחסוך בזמן ההכנה.

- כדי למנוע היווצרות קרח או כפור, אין להשאיר את הגלידה בקערה לזמן ממושך מידי כשהקירור פועל. יש לכבות את המכשיר ברגע שהגלידה הגיעה למרקם האחיד שלה. יש להגיש א הגלידה בכלים שקוררו מראש.

כיצד להכין גלידה מעולה

10. בהוצאת הגלידה להגשה או לאחסון, השתמשו במרית (E). **אין להשתמש בכל כלי מתכתי!**
11. יש לאפשר למנוע להתקרר (במשך 10 דקות לערך); לאחר מכן ניתן יהיה להכין מנת גלידה נוספת תוך חזרה על כל הפעולות לעיל.
12. יש לנתק את המכשיר מהחשמל בסיום הפעלתו.

השימוש בקערה הנשלפת

- השימוש בקערה הנשלפת מאפשר הכנה קלה יותר של מנות גלידה ברצף. בנוסף, קל יותר לנקות את הקערה הנשלפת. במהלך השימוש בקערה הנשלפת:
1. הסירו את המכסה (D), שחררו את הידית (C) והוציאו את מבחש הערבול (B).
 2. שפכו שתי כוסות מדידה (H) (50 מ"ל) מלאות בברנדי או בליקר אחר לתוך הקערה המקובעת. לחלופין, באפשרותכם להשתמש בתמיסת מלח ומים (40 מ"ל מים ו-10 גרם מלח). **הדפנה של הקערה הנשלפת צריכה להיות רטובה לגמרי:** פעולה זו חשובה ביותר כדי לאפשר את ההעברה מהקערה המקובעת לקערה הנשלפת.
 3. יש להכניס את הקערה הנשלפת (G) באופן בטוח; יש לוודא שהקערה וחלקו העליון של המכשיר באותו מישור.
 4. יש להכניס את מבחש הערבול עבור הקערה הנשלפת (F) ולקבע את המבחש במקומו על ידי הידוק הידית (C) עם כיוון השעון. המכשיר כעת מוכן לשימוש.
 5. יש למלא אחר השלבים המופיעים בסעיף "השימוש בקערה המקובעת" מפריט 4 עד פריט 10.
 6. כדי להסיר את הקערה, יש לשחרר את הידית (C) נגד כיוון השעון. יש לשלוף את הקערה (G). אם תרצו, תוכלו להשאיר את הגלידה בתוך הקערה ולהשתמש בה כדי לאחסן את המוצר ביחידת ההקפאה (-12°C). יש לנתק את המכשיר בסיום.

אזהרה!

- יש לערבול ולערבב את הרכיבים בקערה נפרדת.
- יש להשתמש ברכיבים שקוררו מראש.
- **אין למלא את הקערה ביותר מחצי תכולתה.** הפעולה תאפשר לנפח לעלות במהלך הערבול לקיבולת המקסימלית של הקערה.

הכנת גלידה איכותית, בריאה וטבעית ובמרקם אחיד תלויה בגורמים הבאים:

- המכשיר פועל באופן תקין: יש להשאיר מרווח מספק בדפנות המכשיר כדי לאפשר לזרימת אוויר חופשית. האוויר נחוץ כדי לקרר את המדחס.
- השתמשו ברכיבים איכותיים.
- מתכון מוצלח: שילוב מושלם של רכיבים ועיבוד מושלם.

ניקוי המכשיר

- יש לוודא שהמכשיר כובה ולא מחובר לחשמל לפני ביצוע כל פעולות ניקוי.
- יש לנקות את המבחש, המכסה השקוף, ידית ההידוק והקערה הנשלפת במים חמים עם סבון.
- יש להשתמש במטלית רטובה כדי לנקות את גוף המכשיר. **לעולם אין לטבול את הגוף הראשי של מכונת הגלידה במים!**
- **כאשר הקערה הנשלפת נמצאת בשימוש, חיוני להעלים כל עקבות של תמיסת מלח או מים מהחלקים הבאים איתה במגע, לצורך מניעת קורוזיה.**

אחסון הגלידה

- **במכונת הגלידה**
כשהגלידה מוכנה, ניתן להשאיר אותה מכוסה במכונת הגלידה למשך 10 עד 20 דקות לערך כשהמנוע כבוי. לפני ההגשה, יש להפעילה מחדש למשך מספר דקות עד שהיא מגיעה למרקם אחיד ורמת הקצפה רצויה.

במקפיא

באפשרותכם לאחסן את הגלידה במיכל אטום בתוך המקפיא. לא מומלץ להקפיא למשך זמן ממושך. לאחר שבוע או שבועיים הטעם של הגלידה משתבש. לגלידה טרייה יש טעם טוב יותר והיא באיכות טובה יותר. אם עדיין תרצו לאחסן את הגלידה במקפיא, בצעו את הפעולות הבאות:

- הניחו את הגלידה במכל נקי, אטום וסגור היטב.
- הטמפרטורה צריכה להיות לפחות -18°C .
- יש לציין על גבי המיכל את תאריך הכנת הגלידה.

אזהרה!

- הגלידה רגישה לבקטריה. לכן מאוד חשוב לנקות היטב ולייבש את מכונת הגלידה ואת כלי השימוש שלה.
- אין לשפוך תערובות הדורשות חימום לתוך הגליל עד שהתקררו לגמרי.
- אם תרצו להפוך את התערובות למתוקה יותר במהלך ההכנה, אין להוסיף סוכר ישירות לתוך הגליל (הוא לא יתמוסס). מומלץ למוסס את הסוכר במעט מים או בחלב דל-שומן ולשפוך את הסירופ שהתקבל (והמקורר) לתוך הגליל.

הקפידו לעולם לא להקפיא מחדש גלידה לאחר שנמסה.

- יש להוציא את הגלידה מהמקפיא חצי שעה לפני הגשתה. לבסוף תוכלו להשאיר אותה למשך 10-15 דקות בטמפרטורת החדר כדי שתגיע לטמפרטורת ההגשה הרצויה.

זמן אחסון

הכנת גלידה מחומרי גלם	שבוע אחד לערך
גלידות סורבה	משבוע עד שבועיים
גלידה המופקת מרכיבים שבושלו	שבועיים לערך

טיפים שימושיים

- חלק מהמתכונים מצריכים בישול. יש להכין אותם לפחות יממה לפני כדי לוודא שהם התקררו באופן מוחלט ושתפחו. תמיד מומלץ לקרר את התערובת הבסיסית.
- במקרה של תערובות קרות, התוצאות הטובות ביותר מתקבלות באמצעות בחישה הביצים והסוכר בעזרת מקציף חשמלי. הפעולה מסייעת להגברת נפח התערובת.
- מרבית התערובות מכילות שמנת, חלב, ביצים וסוכר. תוכלו להשתמש בכל שמנת שתמצאו, אך הטעם והמרקם ישתנו באופן ניכר בהתאם לאיכות השמנת שבחרתם. הגלידה תהיה עשירה יותר ככל שאחוזי השומן בשמנת גבוהים יותר. לדוגמה, שמנת מלאה מכילה לפחות 36% שומן, קצפת מכילה 30% שומן, חלב שמנת לקפה או שמנת דל-שומן מכילים 18% שומן, וחצי שמנת בשילוב עם חצי חלב מכילים 10% שומן. בכל המקרים, הדבר החשוב הוא תמיד לשמור על אותה כמות של נוזל. לדוגמה, ניתן להכין את הגלידה בעלת אחוזי השומן הנמוכים ביותר כשמשתמשים ביותר בחלב מאשר בשמנת או כשמסירים את השמנת לחלוטין. תוכלו בנוסף להשתמש בחלב דל-שומן אך המרקם של הגלידה יהיה מאוד שונה.
- ניתן לאחסן את תערובת הגלידה במקרר למשך מספר ימים. יש לנער אותה היטב לפני ששופכים אותה לתוך הקערה.
- יש להוסיף את התערובת עד ללא יותר מחצי קיבולת הגליל. נפח התערובת יפתח במהלך ההכנה.
- רכיבים המכילים אלכוהול מאיטים את תהליך הקירור. לכן יש להוסיף ליקרים בדקות האחרונות של ההכנה.
- הטעם של גלידות הסורבה ברובו תלוי ברמת הבשלות והמתיקות של הפרי והמיץ בשימוש. אם הוא חומצתי מידי, יש להוסיף סוכר. אם הוא מאוד בשל, יש להוסיף פחות סוכר או שלא להוסיף סוכר בכלל. זכרו שקור מפחית את רמת המתיקות.
- ניתן להשתמש בממתיקים במקום בסוכר. במקרה הזה, יש להוסיף את הממתיק לתערובת ולערבב עד שהיא התמוססה לגמרי.

- יש תמיד לשטוף ולייבש את הפירות שבמתכונים לפני השימוש. גם כאשר לא צוין, יש תמיד לקלף ולגלען פירות וכו'.
- כדי להפחית את כמות הגלידה, ניתן להפחית או להשתמש במחצית מהכמויות המצוינות.
- במהלך השימוש בביצים לא מבושלות, יש לוודא שהן טריות תוך שבירתם אחת אחרי השנייה לתוך המיכל ולוודא ש-:
 1. אין להם ריח רע.
 2. החלבון אינו נוזלי אך סמיך ונדבק לחלמון.
 3. החלמון עגול ותפוח.

מה עלול להשתבש?

במצבים רגילים, הכנת הגלידה אינה נמשכת מעל 40 עד 50 דקות. אם הגלידה עדיין לא נוצרה לאחר 40 עד 50 דקות, יש לבדוק את הנושאים הבאים לפני שאתם יוצרים קשר עם מרכז השירות.

- יש לשפוך את הרכיבים לתוך מכונת הגלידה בטמפרטורת החדר או עדיף בטמפרטורת הקירור. לא ניתן להכין גלידה מרכיבים חמים.
- אין למלא את הגליל עד ליותר מחצי קיבולו. במידה וכמות הרכיבים עודפת, הכנת הגלידה תיארך הרבה יותר זמן והתוצאה לא תהיה משביעת רצון.
- למדחס מצורף רכיב בטיחותי. במקרה של הפסקת חשמל או במידה והמכשיר כובה והודלק שוב מכל סיבה שהיא, יהיו הפרעות בפעולת ההקפאה. אם המכשיר נפל, אין להפעילו אלא רק לאחר 10 דקות. אם המכשיר לא הופסק למשך 10 דקות, המכשיר לא יופעל גם אם הלחצן "הקפאה" נמצא במצב "הפעלה" (On) ונורית החיווי הרלוונטית פועלת.

שימו לב: יש לשמור על האריזה המקורית של המכונה. ייתכן היא ותידרש במידה ותצטרכו להחזיר את המכונה לתיקון או שתצטרכו להחזירה מכל סיבה שהיא. אם המכונה לא תוחזר באריזה המקורית ובאריזה שאינה מתאימה לתובלה, השולח יאלץ לשאת בכל עלויות התיקון גם אם המכונה עדיין במסגרת אחריות. אם לא נדרש לתקן את המכונה והאריזה לא תהיה מתאימה, המכונה בנוסף תישלח לשולח.

מידע חשוב בנוגע להשלכה נכונה של המוצר בהתאם להנחיה 2012/19/EC של הנציבות האירופית (EC).

מוצר זה עלול להכיל חומרים העלולים להוות סכנה לסביבה או לבריאות הציבור אם הם אינם מושלכים באופן הנכון. לכן, אנו מספקים לכם את המידע הבא כדי שחומרים אלו לא ישתחררו וכדי לשפר את השימוש במשאבים טבעיים. לעולם אין להשליך ציוד חשמלי ואלקטרוני באתר הפסולת העירוני הרגיל ויש לאסוף אותו בנפרד לטיפול המתאים. סמל פח האשפה המחוק, המופיע על המוצר ובעמוד זה, מזכיר לכם את הצורך להשליך את המוצר באופן הנכון בסוף חייו. באופן הזה, ניתן למנוע את הטיפול הלא מסוים של החומרים שבמוצרים אלה, השימוש הלא נכון שלהם, או השימוש הלא נכון בחלקים שלהם העלולים לסכן את הסביבה או את בריאות הציבור. בנוסף, הדבר מסייע בהשבה, מחזור והשימוש מחדש במרבית מהחומרים שבמכשיר. לצורך זה, יצרני ומפיצי הציוד החשמלי והאלקטרוני הגדירו הסדרים למערכות איסוף וטיפול נכונות. בעת רכישת המוצר, המפיץ שלכם בנוסף יידע אתכם על האפשרות להחזיר, ללא תשלום נוסף, ציוד בסוף חייו כל עוד הוא מאותו הסוג או מסוג דומה לו, וכל עוד הוא ממלא את אותן הפונקציות שהציוד מספק. השלכת מוצר ששונה מזה המתואר לעיל יגרור עונשים המפורטים בתנאים הארציים במדינה שבה המוצר הושלך. אנו בנוסף ממליצים לכם לנקוט באמצעים נוספים להגנת הסביבה: מחזור האריזות הפנימיות והחיצוניות של המוצר והשלכת הסוללות באופן הנכון (במידה והן כלולות במוצר). בעזרתכם ניתן יהיה להפחית את כמות המשאבים הטבעיים המנוצלים לייצור ציוד אלקטרוני וחשמלי, למזער את השימוש באתרי פסולת לצורך השלכת המוצרים ולשפר את איכות החיים על ידי מניעת שחרורם של החומרים הללו העלולים להיות מסוכנים לסביבה.



הערות

COD.: 510003R02



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Pontevico
Brescia - ITALY
www.nemox.com