



"ג'לטו שף 2200"

CHEF 2200



"ג'לטו אוקסיריה"

OXIRIA

חברת הוראות

הוראות מיועדות לגברים ונשים כאחד
קירוסקאי פלבם- מוקד שירות לקוחות

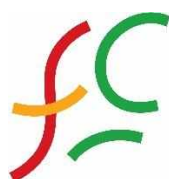
כתובת: משה שרת 74, אזור

טלפון 03-6533344, פקס: 03-6533345

מייל: service@service-kp.co.il



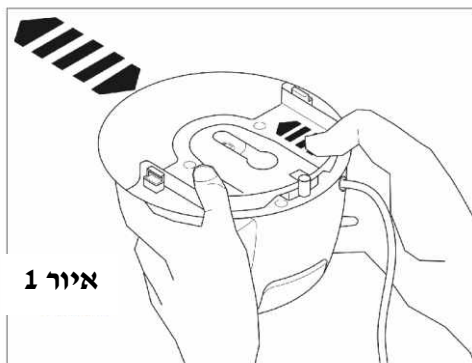
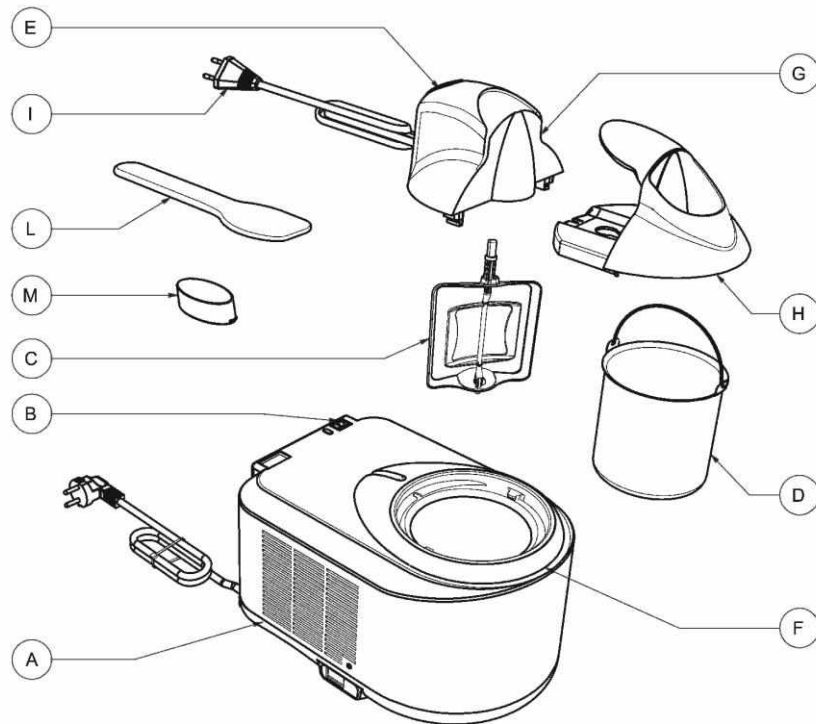
NEMOX
PROFESSIONAL CLASS



FEINCOOK
לבשל כמו שחלמתם

חוברת הוראות – עמוד 4

ג'לטו שף 2200 \ אוקסיריה



CE EAC

מיוצר באיטליה ע"י

NEMOX®

ברמה מקצועית

אמצעי זהירות חשובים

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

- יש לקרוא את חוברת ההוראות הזו בקפידה.
- 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.
- אם כבל האספק נפגם, על היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים בעלי הסמכה דומה להחליפו כדי למנוע סכנה.
- יש לנתק את המוצר מהחשמל כשהוא אינו נמצא בשימוש, לפני פירוק או הרכבת חלקים ולפני ניקויו.
- יש להימנע ממגע עם חלקים נעים.
- אין להפעיל כל מכשיר שהכבל שלו או התקע שלו ניזוקו 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 מארזתו, 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 לאי מילוי אחר כל ההוראות המסופקות במדריך למשתמש זה.
- יש לבדוק שהמתח המופיע על לוחית הדירוג תואם 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 לשתף את המכשיר באמצעות סילוני מים או לטבול אותו במים!
- הציוד נבדק להפעלה חשמלית בטווחה 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.

"ג'לטו שף 2200 – אוקסיריה"

"ג'לטו שף 2200/אוקסיריה" נמכרת באופן מלא עם כל האביזרים לשימוש בקערה נשלפת. באריזתה 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 (B) כשהמכונה פועלת. במידה והנכם מכבים אותה בטעות או במהלך הפסקת חשמל, יש להמתין לפחות 10 דקות לפני הפעלתה מחדש. למדחם מצורף התקן בטיחות למנוע כל נזק אפשרי ליחידת המנוע. במידה ותצטרכו להפעיל את המכונה באופן מידי לאחר שכובתה, יחידת המדחם לא תקפא.
- תנועת המבחש ויחידת ההקפאה פועלים באופן נפרד: הלחצן (L) מבצע "הפעלה" ו-"כיבוי" של הקירור והלחצן (M) מבצע "הפעלה" או "כיבוי" של ערבול המבחש. 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.
- צפוי שיהיו הבדלים במהירות ובעוצמת הרעש במהלך הכנת הגלידה והם בשום אופן אינם משפיעים על הפעלתו התקין של המכשיר.
- 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.

הכנת הגלידה

1. יש לנקות באופן יסודי את כל החלקים הבאים במגע ישיר עם הרכיבים. **אזהרה:** יש לוודא שהמכשיר אינו מחובר לפני ניקויו.
2. יש לחבר את המבחש (C) ליחידת המנוע (H+G).
3. יש להדק את יחידת המנוע במקומה בהתאם לטבעת הנעילה (F). החלק הבולט שבתחתית המבחש אמור להיות מיושר לאזור המורם שבתחתית הקערה המקובעת.
4. יש לחבר את הכבל למנוע המבחש (I) לשקע שבגוף המכשיר. **אזהרה:** אין לחבר את הכבל לתוך אספקת המתח הראשי. פעולה כזו עלולה לפגום במכשיר!
5. יש ללחוץ על הלחצן (B) כדי להפעיל את המקפא. יש לאפשר לו לפעול לפני שימוש.
6. יש ללחוץ על הלחצן (E) כדי להתחיל בפעולת ערבול המבחש. **אזהרה:** יש לוודא שמנוע המבחש מהודק באופן מלא לטבעת (F). אחרת, לא יתאפשר להפעיל מחדש את המנוע.
7. 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.

- המכשיר פועל באופן תקין: יש להשאיר מרווח מספק בדפנות המכשיר כדי לאפשר לזרימת אוויר חופשית. האוויר נחוץ כדי לקרר את המדחס.
- יש להשתמש ברכיבים איכותיים וטריים.
- מתכון מוצלח: שילוב מושלם בין רכיבים ותהליך עיבוד מושלם.

ניקוי המכשיר

- יש לוודא שהמכשיר כבוי ולא מחובר לחשמל לפני ביצוע כל פעולות ניקוי.
- יש להסיר את המבחש מיחידת המנוע על ידי משיכתו כלפי חוץ; ניתן להפריד את המכסה השקוף מיחידת המנוע באמצעות לחיצתו פנימה, כפי שמופיע באיור מס' 1. יש לשטוף את המבחש (C), המכסה השקוף (H) והקערה הנשלפת (D) במים חמים עם סבון.
- יש להשתמש במטלית רטובה כדי לנקות את גוף המכשיר (A) ואת יחידת מנוע המבחש (G). **לעולם אין לטבול את הגוף הראשי של מכונת הגלידה או את מנוע המבחש במים!**
- כאשר הקערה הנשלפת מאלומיניום 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 להפעיל מחדש את מנוע הערבול למספר דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם אחיד ורמת הקצפה רצויה.

במקפיא

- באפשרותכם לאחסן את הגלידה במקפיא למשך שבוע עד שבועיים בהתאם לרכיבים שבשימוש. לא מומלץ להקפיא למשך זמן ממושך, ובכל מקרה לא יותר משבועיים כיוון שהטעם ואיכות הגלידה ישתבשו. אם עדיין תרצו לאחסן את הגלידה במקפיא, שימו לב לדברים הבאים:
- הניחו את הגלידה במכל נקי, אטום וסגור היטב המיועד להקפאה.
- טמפרטורת האחסון צריכה להיות לפחות -14°C .
- יש לציין על גבי המיכל את תאריך הכנת הגלידה וסוג הגלידה.

אזהרה!

- הגלידה רגישה לבקטריה. לכן מאוד חשוב לנקות היטב ולייבש את מכונת הגלידה ואת כלי השימוש שלה.
- **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.

8. כאשר הגלידה הגיעה למרקם אחיד, המבחש ישנה את כיוון פעולתו. פעולה זו לא תפגע במנוע או במבחש בשום אופן, אך עדיין מומלץ לכבות את המנוע ברגע שזה קורה. זמן ההכנה משתנה לפי האיכות, טמפרטורת התערובת, סוג הגלידה (קרמית או סורבה) וטמפרטורת החדר. אם נדרש מרקם יותר קשה לגלידה, יש להשאיר את מוטג ההקפאה דולק למשך 5 עד 10 דקות נוספות.
9. יש לכבות את מנוע המבחש ולהסיר את יחידת המנוע על ידי סיבובה כנגד כיוון השעון. יש לנתק את המכשיר.
10. להסרת הגלידה לצורכי הגשה או אחסון, יש להשתמש במרית (L) המסופקת. **אין להשתמש בכלים מתכתיים!**
11. יש לאפשר למנוע להתקרר (למשך 10 דקות לערך); לאחר מכן, ניתן יהיה להכין מנה נוספת של גלידה תוך חזרה על השלבים לעיל.
12. יש לנתק את המכשיר בסיום.

השימוש בקערה הנשלפת

- השימוש בקערה הנשלפת מאפשר הכנה קלה יותר של מנות גלידה ברצף. במהלך השימוש בקערה הנשלפת:
1. יש לשפוך את כוס המדידה (M) (25 מ"ל) המלאה בברנדי או בליקר אחר לתוך הקערה המקובעת. לחלופין, באפשרותכם להשתמש בתמהיל של מלח ומים (20 מ"ל מים ו-50 מ"ל מלח). **הדפנה של הקערה הנשלפת אמורה להיות רטובה לגמרי:** פעולה זו חשובה ביותר כדי לאפשר העברה קרה טובה מהקערה המקובעת לקערה הנשלפת.
 2. יש להכניס את הקערה הנשלפת (D) באופן בטוח; יש לוודא שקיים מגע טוב בין הקערה המקובעת לקערה הנשלפת.
 3. יש למלא אחר השלב המפורט בסעיף "השימוש בקערה מקובעת" – מנקודה מס' 2 עד לנקודה מס' 10.
 4. הסירו את הקערה (D). אם תרצו. תוכלו להשאיר את הגלידה בקערה ולהשתמש בה כדי לאחסן את התוצר במקפיא (-12°C). יש לנתק את המכשיר בסיום.

טיפים שימושיים

- יש לערבב ולערבל את רכיבי הגלידה בקערה נפרדת.
- יש להשתמש ברכיבים שקוררו מראש.
- **אין למלא את הקערה ביותר ממחצית מקיבולה.** הדבר יאפשר לנפח לעלות במהלך פעולת הערבול לקיבולת קערה מקסימלית.
- 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.

כיצד להכין גלידה מעולה

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

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 במקפיא למשך מספר ימים. יש לנער אותה היטב לפני ששופכים אותה לתוך הקערה.
- יש להוסיף את התערובת לקערה עד ללא יותר מחצי הקיבולת שלה. נפח התערובת יתפח 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. יש לטעום את הפרי לפני הוספתו למתכון. 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 שהתמוסס לחלוטין.
- אין לשפוך תערובות הדורשות חימום לתוך הקערה עד שהתקררו לגמרי.
- אם תרצו להפוך את התערובת 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 הסיירופ שהתקבל (והמקורר) לתוך הגליל.
- 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 בכמויות 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.

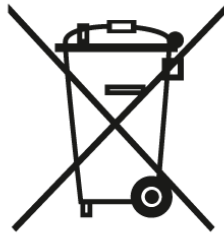
מה עלול להשתבש?

- במצבים רגילים, הכנת הגלידה אינה נמשכת מעל 40 דקות. אם הגלידה עדיין לא נוצרה לאחר 40 דקות, יש לבדוק את הנושאים הבאים לפני שאתם יוצרים קשר עם סוכן שירות מורשה.
 - יש לשפוך את הרכיבים לתוך מכונת הגלידה בטמפרטורת החדר או עדיף בטמפרטורת הקירור. לא ניתן להכין גלידה מרכיבים חמים.
 - אין למלא את הקערה עד ליותר מחצי מקיבולתה. 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 והופעל שוב מכל סיבה שהיא, יהיו הפרעות במערכת 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 האריזות המקוריות של המכונה. ייתכן והם יידרשו במידה ותצטרכו להחזיר את המכונה לתיקון או שתצטרכו להחזירה מכל סיבה שהיא. אם המכונה לא תוחזר באריזתה 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 תואמת למכונה, המכונה בנוסף תישלח לשולח.

החומרים והסעיפים שנועדו לשימוש בנוגע למוצרי מזון תואמים לתקנות האיחוד האירופי EC1935/2004. מכשיר זה עומד בדרישות הנחיית המתח הנמוך 2014/35/EC ולהנחיית התאימות האלקטרוטכנית 2014/30/EC.

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 שהשימוש 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.



COD.: 509968R07



CERTIFIED
ISO 9001:2008



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