



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

הוראות שימוש – עמ' 3 (תוכן עניינים)

אמצעי זהירות חשובים

בעת השימוש במוצרים חשמליים, יש תמיד למלא אחר אמצעי הזהירות, כולל את 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, חושיות או שכליות שהם חסרי ניסיון או ידע, אלא אם כן הם תחת ההשגחה הנדרשת וקיבלו הוראות מקדימות על האופן שבו יש להשתמש במוצר מאדם האחראי על בטיחותם. יש להשיח על ילדים קטנים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.
- יש לנתק את המוצר מהחשמל כשהוא אינו נמצא בשימוש, לפני פירוק או הרכבת חלקים ולפני ניקויו.
- יש להימנע ממוגע 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 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!

- המוצר מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש לטפל במכשיר במרכז שירות מורשה מלבד ניקוי ותחזוקת המשתמש.
- אין להשתמש בחפצים חדים או בכלים בתוך קערת הגליל (צילינדר).** חפצים חדים עלולים לשרוט ולגרום נזק לקערה. ניתן להשתמש במרית מגומי או כף מעץ כשהמוצר במצב כבוי ("off").
- אף פעם לא לחמם את מיכל הגלידה. מיכל הגלידה הוא כלי אטום. חימום עלול לשבור את המיכל ואף לגרום לפגיעה גופנית.
- יש לבדוק שהמתח המופיע על צלוחית הדירוג תואם למתח הכבל הראשי.
- אין להכניס כל חלק שהוא למדיח כלים.
- אין לנתק את המכשיר באמצעות משיכת הכבל.

חומרים ופריטים שנועדו לשימוש עם מוצרי מזון תואמים לתקנה מס' 1935/2005 של הנציבות האירופית (EC). מכשיר זה עונה על הדרישות של ההנחיה 2006/95/EC למתח נמוך וההנחיה לתאימות אלקטרומגנטית 2004/108/EC.

תיאור

1. מיכל קירור.
2. מבחש ערבוב.
3. פיר הנעה.
4. מכסה.
5. לחצן "הפעלה/כיבוי" (on/off).
6. יחידת מנוע חשמלי.

הפעלה

- הגלידה נוצרת כששופכים את תערובת הרכיבים לתוך מיכל הקירור, שקורר מראש, ובאמצעות ערבובם עם המבחש למשך 20 עד 40 דקות.
- הזמן הנדרש לקבלת גלידה תלוי בגורמים שונים, כגון סוג וטיב החומרים שנעשה בהם שימוש וטמפרטורת קערת ההקפאה.

הקפאת הקערה

- לפני השימוש במכשיר, יש לשטוף באופן יסודי את כל החלקים הבאים במגע עם הגלידה.
 - יש להסיר את המבחש והמכסה [ראו תמונה מס' 1].
 - יש לוודא שהגליל (צילינדר) נקי באופן מוחלט. במידת הצורך, יש לנגב את חלקו הפנימי בעזרת מטלית לחה ויש לייבש בזהירות לאחר הניקוי.
 - יש להניח את הגליל במקפיא קרוב ככל שניתן למקור הקור [ראו תמונה מס' 2]. אין להניח שום דבר בגליל ואין לכסות אותו. יש להשאיר מרווח מתאים סביב הגליל.
- ### מידע חשוב!
- יש להביא את הגליל לטמפרטורה הרצויה ע"י הנחתו במקפיא או יחידת ההקפאה של מקרר בעל דירוג של שלושה או ארבעה כוכבים.
- יש להשאיר את המקפיא בטמפרטורה של -18°C .** אם הטמפרטורה הזו לא הושגה, לא ניתן יהיה להשתמש בגליל להכנת גלידה. יש להשאיר את הגליל במקפיא למשך הזמן המפורט בטבלה הבאה.
- | זמן ההקפאה המינימלי לגליל | טמפרטורת ההקפאה |
|---------------------------|---|
| 9-10 שעות | $-30^{\circ}\text{C}/-22^{\circ}\text{F}$ |
| 12-14 שעות | $-25^{\circ}\text{C}/-13^{\circ}\text{F}$ |
| 20-22 שעות | $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ |

טיפים שימושיים

- עדיף להשתמש ברכיבים שבטמפרטורת המקרר.
- במהלך ההפעלה, באפשרותכם להוסיף פפוצי שוקולד, צימוקים או רכיבים נוספים באמצעות פתח המכסה.
- אין להוסיף רכיבים המכילים אלכוהול עד לסוף ההכנה כיוון שהם עלולים להאט באופן ניכר את תהליך ההקפאה.
- הנפח של הגלידה יעלה עד שימלא את הגליל בדקות האחרונות של ההכנה.
- במידה ועיכוב מתמשך מידי לפני פעולת הערבול גורם להופעת שכבת קרח עבה במיוחד שחוסמת את פעולת המבחש, יש לנקוט בפעולות הבאות:
- יש לכבות את המנוע.
- יש להסיר את המכסה.
- יש להשתמש במרית או כלי מטבח כדי להוציא את המבחש ומשטחי הגליל מהקרח.
- יש להחליף את המכסה והמנוע באופן הנכון ולהפעיל את המכשיר באופן מידי.
- ברגע שהגלידה תיווצר היא תהפוך להיות מוצקה יותר במידה והיא נשארת במיכל למספר דקות (לא יותר משלושים דקות).

אזהרות

- אין להשאיר את מכונת הגלידה פועלת מעבר לזמן הדרוש. אם לא נוצרת גלידה לאחר 40 עד 45 דקות, אין טעם להתחיל עם הפעולה מחדש.
- יש לכבות את המנוע רק לאחר שהגלידה נוצרה באופן מלא. אחרת, הגלידה תהפוך לקרח ויהיה קשה להשתמש במבחש.
- זכרו לנתק את הכבל החשמלי במהלך כיבוי מכונת הגלידה.

אחסון הגלידה

- **במיכל הקירור**
כשהגלידה מוכנה, באפשרותכם להשאיר אותה במיכל הקירור למשך זמן קצר (לא יותר מ-30 דקות). בנוסף, באפשרותכם להשאיר את המיכל במקרר (ולא במקפיא) למשך 30 דקות.

כדי לוודא שהמכשיר תמיד מוכן לשימוש, ניתן להשאיר את הגליל במקפיא באופן קבוע.

הכנת גלידה

- יש להכין את אחד מהמתכונים המוצעים או אחד מהמתכונים האהובים עליכם. יש לערבב את הרכיבים בקערה נפרדת. לאחר מכן:
- יש להוציא את מיכל הקירור מהמקפיא.
 - הרכבת המכסה, המנוע ופיר ההנעה: יש להדק את יחידת המנוע לקערה [ראו תמונות מס' 1 ו-6]. יש לוודא שהמכסה קובע היטב למיכל.
 - יש לחבר את התקע החשמלי לשקע החשמלי. יש להעביר את המתג "הפעלה/כיבוי" למצב "הפעלה" [ראו תמונה מס' 3].

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 מכילה 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 כשמתמשים ביותר בחלב מאשר בשמנת או כשמסירים השמנת לחלוטין. תוכלו בנוסף להשתמש בחלב דל-שומן אם המרקם של הגלידה יהיה מאוד שונה.
- ניתן לאחסן את תערובת הגלידה במקרר למשך מספר ימים. יש לנער אותה היטב לפני ששופכים אותה לתוך הגליל.
- 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 והמתקות של הפרי והמיץ בשימוש. אם הוא חומצתי מידי, יש להוסיף סוכר. אם הוא מאוד בשל, יש להוסיף פחות סוכר או שלא להוסיף אותו כלל. זכרו שקור מפחית את רמת המתקות.
- ניתן להשתמש בממתקים במקום בסוכר. במקרה הזה, יש להוסיף את הממתק לתערובת ולערבב עד שהיא התמוססה לגמרי.
- אין לשפוך תערובות הדורשות חימום לתוך הגליל עד שהתקררו לגמרי.
- אם תרצו להפוך את התערובת למתוקה יותר במהלך ההכנה, אל תוסיפו סוכר ישירות לתוך הגליל (הוא לא יתמוסס). מומלץ למוסס את הסוכר במעט מים או בחלב דל-שומן ולשפוך את הסירופ שהתקבל (והמקורר) לתוך הגליל.

• 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 במיכל 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.
- הקפידו אף פעם לא להקפיא מחדש גלידה לאחר שנמסה.
- יש להוציא את הגלידה מהמקפיא חצי שעה לפני הגשתה. לבסוף יש להשאיר אותה למשך 10-15 דקות בטמפרטורת החדר כדי שתגיע לטמפרטורת ההגשה הרצוי.

זמן אחסון

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

ניקוי

- במהלך הכנת הגלידה, חשוב מאוד להקפיד על היגיינה.
- לפני ניקוי מכונת הגלידה, יש לבדוק שניתקתם אותה מהחשמל.
- ניתן לנקות את מיכל הקירור במים חמים ובחומר ניקוי עדין.
- יש לנקות כל רכיב מפלסטיק בעזרת מים וחומר ניקוי.
- אין להשתמש לעולם בחומר ממיס.
- אין להשתמש לעולם בחפצים חדים או בכלים בתוך מיכל הקירור.
- לעולם אין לטבול את המנוע במים.
- לעולם אין להכניס כל חלק שהוא במדיח כלים.
- יש לייבש את כל החלקים באופן יסודי ולהניח את הגליל במקפיא כשהוא עדיין לח. אין להניח את המבחש במקפיא.

שימו לב: יש לשמור על האריזה המקורית של המכונה. ייתכן ויידרשו 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 נמצאת במסגרת אחריות. אם לא נדרש לתקן את המכונה והאריזה לא תהיה מתאימה, המכונה בנוסף תישלח לשולח.

מידע חשוב להשלכה נכונה של המוצר בהתאם להנחיה 2002/96EC של הנציבות האירופית (EC).

בסוף חיי המכשיר, אין להשליכו באתרי הפסולת העירוניים. יש לקחת את המכשיר למרכז מיון פסולת ברשות מקומית מיוחדת או למשווק המעניק את השירות הזה. השלכת מוצר חשמלי ביתי באופן נפרד מונע השפעות שליליות על הסביבה ועל הבריאות, שעלול לנבוע מהשלכה לא נכונה ומאפשר את מחזור רכיביו כדי לחסוך בעלויות רבות באנרגיה ובמשאבים. כתזכורת להשלכת מוצרי חשמל ביתיים באופן נפרד, המוצר מסומן בסמל של פח אשפה מחוק.

- 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, וודאו שהן טריות תוך שבירתם אחת אחרי השנייה לתוך המיכל וודאו ש-:
 1. אין להם ריח רע.
 2. החלבון אינו נוזלי אך סמיך ונדבק לחלמון.
 3. החלמון עגול ותפוח.

מה עלול להשתבש

- המקפיא שלכם לא קר מספיק (אינו מגיע לטמפרטורה של -18°C).
- התרמוסטט של המקפיא שלכם אינו מוגדר לטמפרטורה הנמוכה ביותר.
- מיכל הקירור קרוב מידי לדלת המקפיא שלכם.
- דלת המקפיא שלכם נפתחה ונסגרה לעיתים יותר תכופות בזמן ההקפאה.
- תא המקפיא שלכם מלא מידי.
- המיכל הונח הפוך או שכוסה בתוך המקפיא.
- נוצרה שכבת קרח עבה בדפנות בתא ההקפאה.
- מיכל הקירור נשאר למשך יותר מחמש דקות בטמפרטורת החדר לפני שימוש.
- הרכיבים חמים.
- כמות גדולה מידי של תערובת הוכנסה למיכל הקירור.

מומלץ מאוד לאמת את כל הנקודות לעיל לפני שתצרו קשר עם מרכז שירות מורשה. אם השירות אינו מאתר הפעלה לקויה, תצטרכו לשאת בעלויות האימות.



AI 46



CERTIFIED
ISO 9001:2008



NEMOX International S.r.l.
Via E. Mattei, N° 14
25026 Ponteviso
Brescia - ITALY

www.nemox.com

Cod. 509951R05