

DAVO PRO

# מכשיר להכנת גלידה

דגם: DIC 1210

## הוראות הפעלה

נא לשמור לשימוש עתידי



**OIG**  
BRANDS FOR LIFE

## לקוחות יקרים

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה מבית DAVO.

אנו ממליצים לכם לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו כדי שתוכלו להפיק את מרב התועלת מהמכשיר. אנא הקפידו במיוחד לקרוא את הוראות הבטיחות לשמירת בטחונכם וכדי שתוכלו ליהנות מהמכשיר לאורך זמן.

אנא שימרו על חוברת זו לשימוש עתידי.

לשרותכם



חברת או.אי.ג'י. שיווק והפצה בע"מ רח' הגן 8, מרכז עינב, מודיעין |

טלפון: 08-9327050, פקס: 08-9327049, מייל: info@oig.co.il

מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il

## פינוי



מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

## תוכן עניינים

4	הוראות בטיחות.....
6	לפני שימוש ראשון.....
7	חלקים.....
7	לוח הבקרה.....
8	תפעול.....
10	נקיון.....
11	מתכוני גלידה.....
16	רשימת תחנות שרות.....
17	תעודת אחריות.....

## מפרט טכני

קיבולת	1.2 ליטר
מתח זינה	220-240 וולט / 50 הרץ
הספק נצרך	135 וואט
מידות המכשיר	רוחב: 400, עומק: 260, גובה: 223 מ"מ
מידות האריזה	רוחב: 462, עומק: 322, גובה: 275 מ"מ

## הוראות בטיחות

### כללי

1. יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
2. השתמשו במכשיר אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
3. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
4. יש להשגיח היטב על המכשיר כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים. למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
5. המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים גופנית או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים.
6. אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
7. אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
8. אין לפתוח או לפרק את המכשיר מעבר למפורט בהוראות ההפעלה לצורך תפעול או ניקוי.
9. השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
10. אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
11. אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
12. הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור של לפחות 8 ס"מ מכל צד שלו.
13. סכנת התלקחות - אין לנסות לכבות שריפה עם מים. יש לחנוק את הלהבות באמצעות שמיכת אש או אמצעי מתאים אחר.
14. אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או עשן או התחממות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חדירת נוזלים), הכבל או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.



## הוראות בטיחות

### חשמל

15. וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 230V 50Hz עם הארקה תקנית ונתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.
16. יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.
17. אם על גוף המכשיר יש מפסק לניתוק מהחשמל, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה במצב כבוי.
18. אם כבל הזינה (כבל החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילה לגוף המכשיר ורק אחר כך לשקע החשמל.
19. אם כבל החשמל מגולגל בתא אחסון בתוך גוף המכשיר, יש לשחרר אותו עד הסוף לפני החיבור לחשמל.
20. יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
21. זehירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
22. אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
23. אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.
24. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
25. יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל מיד לאחר השימוש אבל יש להמתין לפחות 5 דקות לפני הדלקה מחדש כדי שלא להזיק למדחס.

## הוראות בטיחות

**26.** יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפני ניקוי.

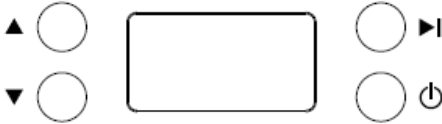
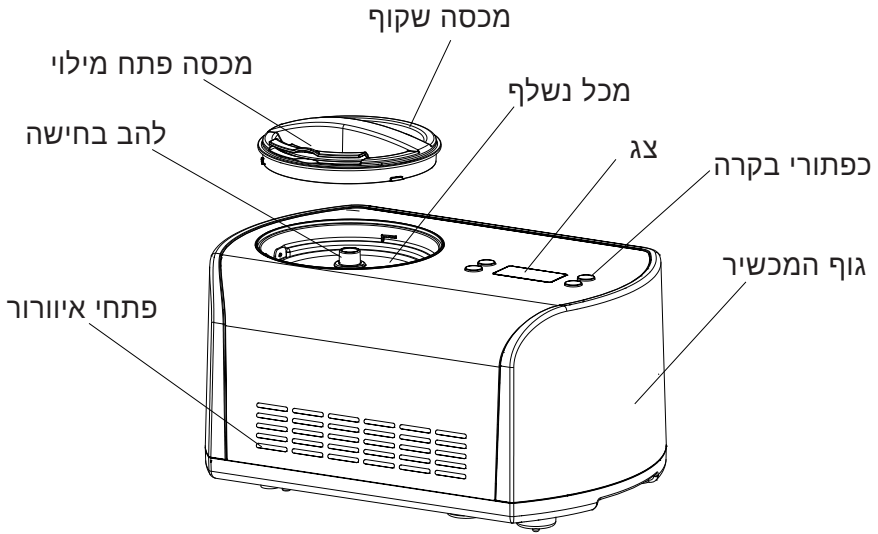
## מכשיר להכנת גלידה

- 27.** אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- 28.** אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- 29.** חלקים נעים! הזהרו שלא לדחוף פנימה אצבעות או עצמים תוך כדי פעולה. אין לגעת בהם או לפרק עד לעצירה מוחלטת וניתוק מהחשמל - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- 30.** אין להכניס למכשיר מרכיבי מזון קפואים שכן הם עלולים להזיק ללהבי הבחישה.
- 31.** אין להשתמש בכלים חדים (למניעת שריטות) או מתכתיים (למניעת קצר חשמלי) להוצאת גלידה מתוך המכל! יש להשתמש במרית גומי או בכף עץ.
- 32.** אין להפעיל כח על המכל ולא לחבוט בו כדי להוציא את הגלידה.
- 33.** אין להפעיל במצב ריק.
- 34.** אין למלא מעבר לקיבולת המירבית.
- 35.** אין להכניס את המכשיר למקרר או למקפיא.

## לפני שימוש ראשון

- יש להסיר את כל חומרי האריזה ולהרחיק אותם מילדים קטנים - סכנת חנק!
- יש לנקות את כל החלקים המצורפים באמצעות מטלית לחה.
- בעת השימוש הראשון עלול להיות מעט ריח- הריח לא מזיק ונעלם לאחר זמן קצר.

# חלקים

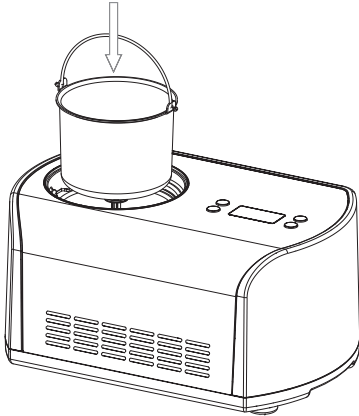


## לוח הבקרה

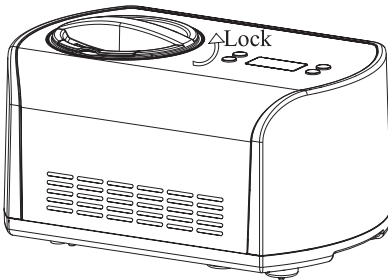
הדלקת המכשיר ממצב המתנה וכיבוי חזרה למצב המתנה.	
התחלת פעולה או עצירת פעולה/המשכתה מהנקודה בה הופסקה.	
הארכת משך זמן הפעולה (לחיצה קצרה להארכה בדקה וארוכה להארכת זמן במהירות עד למקסימום של 60 דקות)	
קיצור משך זמן הפעולה (לחיצה קצרה להפחתת דקה וארוכה לקיצור זמן במהירות עד למינימום של 5 דקות)	

## תפעול

**3.** הכניסו למכשיר את מכל הגלידה.



**4.** הרכיבו את להב הבחישה לתוך מכל הגלידה על ציר המנוע ואז סגרו את המכסה השקוף בסיבוב נגד כיוון השעון.



לפני השימוש במכונה, רחצו היטב את כל החלקים שבאים במגע עם הגלידה.

ודאו שהמכשיר עומד מאוזן ויציב.

**1.** הכינו את מרכיבי המזון הדרושים להגנת הגלידה לפי המתכון (יש להפשיר מרכיבי מזון קפואים).


- הקפידו שהמרכיבים לא יהיו סמיכים מדי וכבידו על פעולת להב הבחישה.

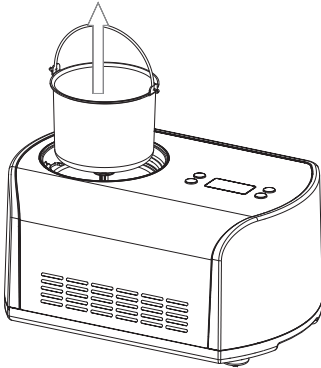
הקפידו לא למלא את המכל מעל 60% מהקיבולת המקסימלית שלו כי נפח המרכיבים גדל תוך כדי הפיכתם לגלידה.


**2.** מלאו את המכל במרכיבים יחד עם מים חמים.



## תפעול

9. לאחר הכנת הגלידה, כבו את המכשיר בלחיצה על  והוציאו ממנו החוצה את מכל הגלידה (עד אז המכשיר ימשיך לפעול עד עוד שעה לשמירת הטמפרטורה כדי שהגלידה לא תימס).

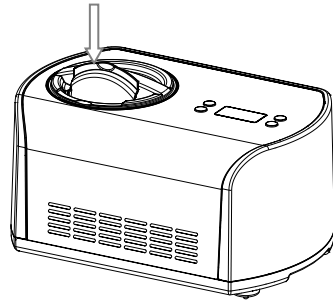


5. הדליקו את המכשיר בלחיצה על .

6. כווננו את משך זמן הפעולה בלחיצות על  או .

7. התחילו את פעולת המכשיר בלחיצה על .

8. ניתן להוסיף מרכיבי מזון דרך פתח המילוי לאחר פתיחת המכסה שלו.



## נקיון

### אזהרה

- הקפידו לשלוף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי.

### זהירות

- אין להשתמש במברשת גסה או במטליות/ספוגיות ניקוי שוחקות.
  - אין להשתמש בחומרי ניקוי חומציים או שוחקים.
  - אסור לטבול את המכשיר במים לצורך ניקוי.
  - אין להכניס למדיח כלים.
1. פרקו את להב הבחישה מהמכל ונגבו אותו במטלית לחה.
  2. הוציאו את המכל ונגבו אותו במטלית לחה.
  3. נגבו את המכסה השקוף ומכסה פתח המילוי במטלית לחה.
  4. ניקוי בית המנוע וכבל החשמל יתבצע (לאחר ניתוק מהחשמל!) באמצעות מטלית רכה, יבשה או לחה קלות בתנאי שאחר כך עוברים שוב עם מטלית יבשה.
  5. יש לאחסן את המכשיר במקום בטוח ויבש ושאינו נגיש לילדים.

## מתכוני גלידה

### גלידת וניל

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).  
כל מנה כוללת 239 קלוריות (68% משומנים).

- 1 כוס חלב מלא.
- $\frac{1}{2}$  כוס סוכר.
- $1\frac{1}{2}$  כוס שמנת מתוקה, מקוררת היטב.
- 1 - 2 כפיות תמצית וניל, לפי הטעם.

הקציפו בקערה בינונית את החלב והסוכר כ- 1 עד 2 דקות במהירות נמוכה עד שהסוכר ימס. הוסיפו את השמנת והווייל. הפעילו את המכשיר, וצקו את התערובת לקערת ההקפאה דרך פתח הכנסת הרכיבים. ערבלו את התערובת 30-40 דקות עד שמתעבה.

### אפשרויות גיוון:

- שבבי מנטה: החליפו את הוניל ב-1 עד  $1\frac{1}{2}$  כפיות תמצית מנטה (לפי הטעם). קצצו 100 גרם שוקולד לשבבים והוסיפו במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.
- חמאת פקאן: המיסו 50 גרם חמאה ללא מלח במחבת קטנה, והוסיפו כוס פקאנים קצוצים גס וכפית מלח. בשלו בחום בינוני - נמוך, ובחשו לעיתים קרובות עד שהאגוזים מושחמים מעט. סננו את האגוזים, וצננו אותם. הוסיפו את האגוזים הקלויים ב- 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה
- עוגיות קרם: קחו  $\frac{3}{4}$  כוס עוגיות קצוצות גס, או ממתקים אחרים האהובים עליכם והוסיפו אותם במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.

### ניתוח תזונתי למנה:

239 קלוריות (68% משומן)

- 17 גרם פחמימות
- 2 גרם חלבונים
- 18 גרם שומן (11 גרם שומן רווי)
- 69 מ"ג כולסטרול

## מתכוני גלידה

### גלידת שוקולד

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).  
כל מנה כוללת 370 קלוריות (60% משומנים).

- 1 כוס חלב מלא.

- $\frac{1}{2}$  כוס סוכר.

- 240 גרם שוקולד שבור לחתיכות קטנות.

- 1 כוס שמנת מתוקה, מקוררת היטב.

- 1 כפית תמצית וניל.

הרתיחו את החלב עד שהקצוות מתחילים לבעבע. ערבבו בבלנדר במצב פולס את השוקולד והסוכר, הוסיפו את החלב החם וערבבו עד לקבלת תערובת אחידה. העבירו לקערה בינונית והניחו לתערובת להתקרר. הוסיפו את השמנת והווייל. הפעילו את המכשיר וצקו לתוכו את התערובת דרך פתח המילוי. זמן הכנה מומלץ כ- 30 עד 40 דקות.

### אפשרויות גיוון:

- שוקולד שקדים: הוסיפו לוניל  $\frac{1}{2}$  כפית תמצית שקדים וכן  $\frac{1}{2}$  עד  $\frac{3}{4}$  כוס שקדים קלויים קצוצים, או שקדים עם ציפוי שוקולד קצוצים, במהלך 5-10 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.

- עוגיות שוקולד: הוסיפו  $\frac{1}{2}$  - 1 כוס עוגיות קצוצות במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.

- שוקולד פאדג' בראוני: הוסיפו  $\frac{1}{2}$  - 1 כוס עוגיות בראוני קצוצות במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.

- מערבולת מרשמלו שוקולד: בעת הוצאת הגלידה המוכנה להקפאה, ערבבו אותה עם רוטב שוקולד וקרם מרשמלו.

### ניתוח תזונתי למנה:

370 קלוריות (60% משומן)

- פחמימות 34 גרם

- חלבונים 3 גרם

- שומן 25 גרם

- כולסטרול 6 מ"ג

## מתכוני גלידה

### גלידת תות שדה

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).  
כל מנה כוללת 222 קלוריות (60% משומנים).

- 250 גרם תות שדה מאודה ומעוך.
- 1½ כף מיץ לימון סחוט טרי.
- ½ כוס סוכר.
- 1 כוס חלב מלא.
- 1 כוס שמנת מתוקה, מקוררת היטב.
- 1 כפית תמצית וניל.

ערבבו בקערה קטנה את התותים החתוכים עם מיץ הלימון והסוכר והניחו להפרשת מיץ במשך כשעתיים.

בקערה בינונית, הקציפו את החלב והסוכר כ- 1 עד 2 דקות במהירות נמוכה עד שהסוכר ימס. הוסיפו את השמנת, הוניל והמיץ שניגר מהתותים. הפעילו את המכשיר, וערבבו 30-40 דקות עד שהתערובת מתעבה. הוסיפו את התותים המעוכים במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת הגלידה.

### ניתוח תזונתי למנה:

222 קלוריות (61% משומן)

- פחמימות 17 גרם
  - חלבונים 3 גרם.
  - שומן 15 גרם
- כולסטרול 57 מ"ג כולסטרול

## מתכוני גלידה

### סורבט לימון

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).  
כל מנה כוללת 204 קלוריות (0% משומנים).

- 1½ כוס סוכר.
- 1½ כוס מים.
- 1 כוס מיץ לימון סחוט טרי.
- 1 כף גרידת קליפת לימון.

ערבבו את הסוכר והמים בסיר בינוני והרתיחו בחום בינוני-גבוה. הנמיכו את החום ובשלו 3 - 5 דקות ללא ערבוב עד שהסוכר יתמוסס. הניחו להתקרר. סירופ זה ניתן להכין גם בכמויות גדולות יותר ולשמור בקירור לשימוש עתידי.

לאחר הקירור, ערבבו פנימה גם את מיץ הלימון והגרידה שלו. הפעילו את המכשיר וצקו לתוכו את התערובת דרך פתח המילוי. ערבבו 30-40 דקות עד שהתערובת מתעבה.

### אפשרות גיוון:

סורבט אשכולית אדומה: החליפו את מיץ הלימון ב- 1½ - 1 כוס מיץ אשכוליות אדומות ואת גרידת הלימון בגרידת אשכולית. הוסיפו ¼ כוס סירופ שקדים (אורז'ה).

### ניתוח תזונתי למנה:

- קלוריות - 204 (0% משומן)
- פחמימות - 52 גרם
- חלבונים - 19 גרם
- שומן - 0 גרם
- כולסטרול - 0 מ"ג

## מתכוני גלידה פרוזן

### יוגורט שוקולד

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).  
כל מנה כוללת 222 קלוריות (30% משומנים).

- 1 כוס חלב מלא.
- 180 גרם שוקולד שבור לחתיכות קטנות.
- 2 כוסות יוגורט וניל דל שומן.
- $\frac{1}{4}$  כוס סוכר.

ערבבו את החלב והשוקולד בבלנדר, וטחנו היטב עד למרקם חלק 20-30 שניות.  
הוסיפו את היוגורט והסוכר, והמשיכו לטחון כ- 15 שניות נוספות.  
הפעילו את המכשיר וצקו לתוכו את התערובת, ערבבו 50-60 דקות עד שהתערובת מתעבה.

### ניתוח תזונתי למנה:

- קלוריות - 222 (31% משומן)
- פחמימות 36 גרם
  - חלבונים 3 גרם
  - שומן 8 גרם
  - כולסטרול 4 מ"ג.

## רשימת תחנות שרות

טלפון	כתובת	שם החנות	עיר
08-9327050	הגנן 8 מרכז עינב	מעבדה ראשית	מודיעין
04-8404428	האיצטדיון 21, קרית חיים	ש.א אוראל	חיפה (מפרץ)
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	חשמל קמי	אשדוד
02-5808282	רובין 21, רמות ד'	יריד בית"ר	ירושלים
02-6231891	הגידם 1 כיכר מנורה	שירות כל	ירושלים
02-5807870	אלעזר המודעי 7	יריד בית"ר	ביתר עילית
09-8336145	ויצמן 7	כל אלקטריק	נתניה
03-9225123	פרנקפורט 2	חשמל המאיר	פתח תקווה
03-5477745	אושיסקין 31	מעבדת השרון	רמת השרון
03-6872161	יהודה לייב פינסקר 4	אלקטרו בוגדרי	ראשון לציון
053-2212768	סחרוב 19	א.ב. אביזרים	ראשון לציון
03-6878203	לה גרדיה 22	אלקטרו מור	תל אביב
04-6790469	יוחנן בן זכאי 18	תיקון כל טיבי	טבריה

## תעודת אחריות למכשיר להכנת גלידה

תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש מפעולה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה.
2. האחריות אינה כוללת חלקי פלסטיק, אביזרים וכלי עזר, או סוללות.
3. אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך שנה מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד, ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
4. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
  - א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש, או
  - ב. נעשה בו שינוי כלשהוא או טופל שלא על ידי נציג מוסמך שלנו, או
  - ג. הוזנח או נפגע בתאונה, או
  - ד. לא טופל כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתדירות האמורה בהם.
5. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתירתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
6. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.
7. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 יום מיום הקניה.

## פרטי רישום אחריות

## לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת לכם את השרות הטוב ביותר, אנא מלאו את פרטיכם ופרטי המוצר ושלחו אלינו בדואר תוך שבועיים מיום הקנייה בצרוף העתק החשבונית.

חברת או.אי.ג.י. שיווק והפצה בע"מ, הירמוך 1, ת.ד. 13058 יבנה 81220

טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il

מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



מס' טלפון		שם פרטי	שם משפחה
רחוב	שכונה	מיקוד	עיר
דירה	קומה	כניסה	בית
מס' סידורי	צבע	דגם	מכשיר
דואר אלקטרוני		תאריך רכישה	מקום הרכישה