

Glacier

מכשיר להכנת גלידה

magimix

פינוי



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

הוראות שימוש

הוראות בטיחות חשובות 2
חלקי המכשיר 3
שימוש במכשיר 4
עצות חשובות 6
כללי הזהב 7

מתכונים

גלידת וניל 8
גלידת שוקולד מריר 8
גלידת קפה 9
גלידת רום וצימוקים 9
סורבה תות 10
סורבה מנגו 10
סורבה תפוח ירוק 11
סורבה לימון 11
גלידת יוגורט ופטל 12
גלידת יוגורט בטעם וניל 12

MdE Glacier HEB.indd 1 14-Jul-16 12:30:06

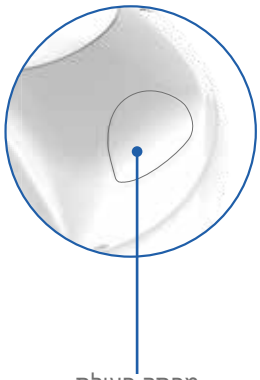
הוראות בטיחות חשובות

1. מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות רק תחת השגחה.
2. יש להרחיק מכשיר זה מהישג יד של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
3. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד - אין להשתמש בו מחוץ לבית. שימוש לצרכים מסחריים כגון בעסק, או במלון אינו מכוסה במסגרת תנאי האחריות.
4. לעולם אין לטבול את יחידת המנוע במים.
5. אין להשתמש במכשיר זה מחוץ לבית.
6. יש לוודא שהמתח הרשום על לוחית הזיהוי של המכשיר תואם למתח אספקת החשמל בבית.
7. יש לחבר את המכשיר לשקע חשמל עם הארקה.
8. אין לאפשר לכבל החשמל להשתלשל מעבר לקצה משטח העבודה.
9. יש לנתק תמיד את המכשיר לאחר השימוש בו ולפני ניקויו. אין להוציא את תקע החשמל מהשקע במשיכת הכבל.
10. יש לוודא שהמכשיר וכבל החשמל שלו לא יהיו במגע עם משטחים חמים או רטובים.
11. אם כבל החשמל ניזוק או אם המכשיר אינו מתפקד כרגיל, יש להחליף או לתקן אותו במעבדת שרות מוסמכת של היבואן, על מנת למנוע את כל הסיכונים.
12. אין להניח את המכשיר ליד מקור חום.
13. אין להשתמש במכשיר אם הוא נפל או הופל. יש לבדוק אותו קודם במעבדת שרות מוסמכת של היבואן.
14. במהלך הכנת הגלידה, נפח התערובת גדל משמעותית ולכן אין למלא את הקערה יותר משני שלישים מקיבולתה.
15. אין להכניס כלי חד לתוך הקערה.

- אזהרה: סכינים חדים! נהגו בזהירות בלהבים החדים של המכשיר בעת שימוש, תיקון וניקוי המכשיר.
- הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן, עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.
- היזהר בעת מזיגת נוזל חם לתוך המעבד או ממחה, שכן הוא עלול היפלט אל מחוץ למכשיר עקב התפרצות אדים פתאומית.
- כבה את המכשיר ונתק את אספקת החשמל לפני שתחליף אביזרים או תתקרב לחלקים נעים בשימוש.

MdE Glacier HEB.indd 2 14-Jul-16 12:30:07

חלקי המכשיר



מפסק פעולת
המנוע



יחידת המנוע



מכסה



ציר



דוושה





MdE Glacier HEB.indd 3 14-Jul-16 12:30:07

שימוש במכשיר

לפני שימוש ראשון, יש לרחוץ את כל החלקים הבאים במגע עם המזון. אין להרטיב את הבסיס!



העמידו את המכל במקפיא במצב מאוזן למשך 12 שעות בטמפרטורה בת -18°C.



נערו את המכל לוודא שנוזל הקרור קפא.



שחררו את כבל החשמל וחברו לחשמל.







בדגם Glacier 1.1, הכניסו את הציר לחור וחברו את המכסה לבסיס ולדוושה.





בדגם Glacier 1.5, חברו את המכסה לבסיס והכניסו את הדוושה לחור.



וודאו שחור פין הבטחון אינו סתום וחברו למכל את הבסיס עם המכסה.



נעלו באמצעות סיבוב, את הבסיס עם המכסה אל המכל.



הדליקו את המכשיר.



מזגו פנימה את תערובת המצרכים.

- ודאו שהמצרכים אותם ברצונכם למזוג לתוך הקערה, היו קודם בקרור בטמפרטורה בת כ- 10°C.
- אם הבסיס עם המכסה אינו מחובר טוב למכל, המנוע לא יפעל.
- שימו לב שנפח התערובת גדל תוך כדי הקפאה ולכן אין למלא יותר מ-⅔ הקיבולת המקסימלית.

MdE Glacier HEB.indd 4 14-Jul-16 12:30:07

שימוש במכשיר

לפני שימוש ראשון, יש לרחוץ את כל החלקים הבאים במגע עם המזון. אין להרטיב את הבסיס!



כבו את המכשיר כאשר הגלידה או הסורבה מתייצבים.

שחררו את הבסיס והמכסה והרימו את המכל.

נתקו את המכשיר מהחשמל והגישו מיד.

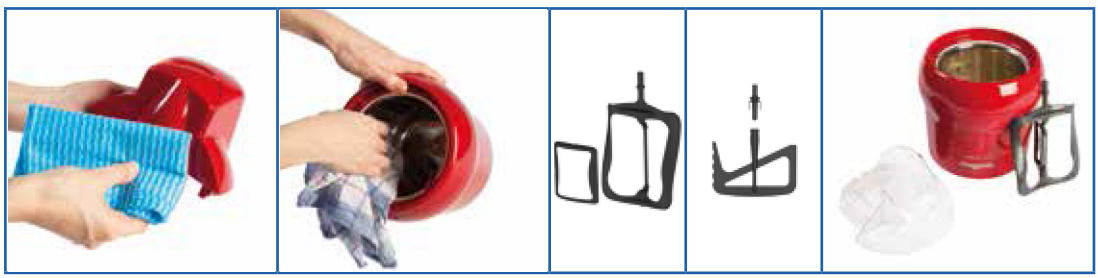
או שמרו במקרר במכל מתאים.

- משך הכנת גלידות, סורבטים או קינוחים קפואים הוא כ-20-30 דקות בהתאם לסוג המצרכים, לכמותם ולטמפרטורת החדר.
- הדוושה משנה כיוון כאשר התערובת מתחילה להתעבות והמנוע חש בהִתנַגְדוּת. כאשר הדבר קורה בהתמדה, הגלידה מוכנה.
- להכנת מנה נוספת, יש להכניס את הקערה בחזרה למקפיא למשך 9 שעות.

אין להשתמש בכלי מתכת לריקון המכל.

ניקיון

לפני שימוש ראשון, יש לרחוץ את כל החלקים הבאים במגע עם המזון. אין להרטיב את הבסיס!



למעט הבסיס ניתן להדיח את כל החלקים ידנית או במדיח כלים.

הסירו את הציר או הדוושה (בהתאם לדגם) ושמרו עליהם.

יבשו טוב את המכל לפני הכנסתו למקרר מחדש.

נגבו את הבסיס במטלית לחה ויבשו טוב.

לשמירת החלקים יש להדיחם במדיח בטמפרטורה נמוכה מ-40°C וללא שלב ייבוש.

אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שורטים ואין לטבול את הבסיס במים.

MdE Glacier HEB.indd 5 14-Jul-16 12:30:07

עצות חשובות

- אנו ממליצים לשמור תמיד על מכל המכשיר במקפיא, מוכן לכל עת.

קיבולת

- לדגם Glacier 1.5, מכל בקיבולת 1.5 ליטר ולדגם Glacier 1.1 מכל בקיבולת 1.1 ליטר.
- נפח התערובת גדל תוך כדי הקפאה ולכן אין למלא יותר מ-⅔ הקיבולת המקסימלית.

הכנה

- יש לקרר תחילה את המצרכים לטמפרטורה בת כ-10°C.
- אם המצרכים לגלידה מצריכים בישול מוקדם (כמו למשל: פודינג עבור גלידת וניל), מומלץ לבשל יום קודם, או לצנן במקרר למשך 4 שעות לפחות. הדבר גם יאפשר לטעמים להתפתח.
- משך החביצה (העירבול למיצוק הגלידה) משתנה על פי סוג המצרכים, כמותם והטמפרטורה הראשונית שלהם. ככל שהטמפרטורה נמוכה יותר, זמן ההכנה מתקצר.
- משך ההכנה של גלידה וסורבה המכילים אלכוהול (כמו למשל: גלידת רום וצימוקים), מתארך בגלל האלכוהול.
- אין להכניס למכל נוזלים שכבר התחילו לקפוא.
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל לפני הכנסת המצרכים למכל שלו.

תוספות

- מומלץ להוסיף תוספות (כמו למשל: שוקולד צ'יפס, פירות יבשים כתושים וכו') רק 5 דקות לפני סיום ההכנה.

אחידות

- גלידות מסחריות הן רכות וקרמיות בצורה אחידה. למרקם מוצק יותר מומלץ לצנן את הגלידה במקרר במשך שעתיים.

אִחסון

- ניתן להקפיא כל גלידה וסורבה. סורבה ניתן לשמור עד שבוע וגלידה ממצרכים שעברו בישול ניתן לשמור עד שבועיים במקפיא.
- מומלץ לחלק את הגלידה או הסורבה למנות קטנות לפני האחסון.
- גלידות פרוזן יוגורט תוצרת בית ללא חומרים תעשייתיים עלולות להתקשות במקפיא וכדאי להוציאן 10-20 דקות לפני ההגשה.
- אין להקפיא מחדש גלידה או סורבה שהופשרו.

MdE Glacier HEB.indd 6 14-Jul-16 12:30:07

כללי הזהב

מצרכים

עולם חדש של אפשרויות נפתח בהכנה ביתית של גלידה, סורבה או פרוזן יוגורט.

• כלל 1: מתכון לגלידה צריך להיות מאוזן

גלידה באיכות טובה מכילה מצרכים ביחס הנכון: נוזל (חלב, שמנת מתוקה, מים וכו'), חומרים יבשים (סוכר, אבקת חלב וכו') ושומן (חלב, חמאה, שמנת מתוקה).

כל המתכונים בספר עוצבו להשגת איזון מושלם בין כל המצרכים.

אם למשל החלטתם להחליף חלב מלא בחלב דל שומן, שיניתם את מרקם הגלידה ולכן יש להקפיד על דיוק כדי לקבל את המרקם הרצוי.

• כלל 2: לכל מצרך יש תפקיד



חלב

חלב מלא תורם לתוצאה יותר קרמית. אבקת חלב מגדילה אפילו עוד יותר את אפקט הקרמיות. יש להשתמש בשמנת מתוקה עם 30% תכולת שומן לפחות. יותר שומן = יותר רכות ויותר מים = יותר פריכות.



סוכר

סוכר מספק טעם ויציבות. יותר סוכר = יותר רכות. מומלץ לבחור בפירות בשלים עשירים בסוכר ובטעם. בהכנת סורבה, כמות הסוכר תלויה בבשלות הפירות. יש להוסיף סוכר, גם במקרה שהפרי חמוץ מדי.

יש לשים לב שתכולת סוכר גבוהה, תכולת שומן גבוהה או תכולת אלכוהול גבוהה, מאריכה את משך ההכנה.

• כלל 3: הדיוק חשוב

הכנת גלידה היא מדע מדוייק. לא כדאי לוותר על מד חום למטבח ועל מאזני מטבח מדוייקים.

• כלל 4: יש לתת למצרכים לנוח

לקבלת תוצאות אופטימליות, יש לאפשר לבסיס הגלידה לנוח, במיוחד אם הגלידה מבוססת פודינג. עדיף להשאיר בקרור במשך 12 שעות לפחות.

MdE Glacier HEB.indd 7 14-Jul-16 12:30:07

גלידת וניל

זמן הכנה: 20 דק' • זמן מנוחה: 4-6 שעות במקרר



עד 15 כפות גלידה

- **300 מ"ל חלב**
- **150 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה**
- **תרמיל וניל**
- **4 חלמונים**
- **100 גרם אבקת סוכר**

1. יוצקים את החלב והשמנת לסיר. חוצים את תרמיל הוניל לאורכו ומגרדים את הזרעים לתערובת בעזרת קצה סכין. מוסיפים את התרמיל ומביאים לרתיחה.
2. בינתיים מקציפים את הסוכר והחלמונים עד לקבלת קצף בהיר ויציב.
3. יוצקים את החלב החם והשמנת על תערובת הביצים תוך כדי ערבוב.
4. מחזירים את התערובת לסיר ומבשלים תוך המשך ערבוב עד שהתערובת ממש קשה לערבוב ונדבקת לכף.
5. מורידים מהאש, יוצקים לקערה גדולה, מוציאים את תרמיל הוניל ומעבירים למקרר לצינון ארוך בן 4-6 שעות.
6. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
7. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

טיפ: ניתן להשתמש בבסיס גלידה זה עם טעמים רבים אחרים מלבד וניל (שקדים, פיסטוקים וכו')

גלידת שוקולד מריר

זמן הכנה: 20 דק' • זמן מנוחה: 4-6 שעות במקרר



עד 15 כפות גלידה

- **250 מ"ל חלב**
- **150 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה**
- **תרמיל וניל**
- **2 חלמונים**
- **50 גרם אבקת סוכר**
- **100 גרם שוקולד מריר**

1. יוצקים את החלב לסיר. חוצים את תרמיל הוניל לאורכו ומגרדים את הזרעים לתערובת בעזרת קצה סכין. מוסיפים את התרמיל ומביאים לרתיחה.
2. בינתיים מקציפים את הסוכר והחלמונים עד לקבלת קצף בהיר ויציב.
3. יוצקים את החלב החם מעל תערובת הביצים והסוכר תוך המשך ערבוב.
4. מחזירים את התערובת לסיר ומבשלים תוך ערבוב מתמיד עד שהתערובת קשה לערבוב ונדבקת לכף
5. שוברים את השוקולד לחתיכות, שמים בקערה גדולה ויוצקים על התערובת החמה.
6. מערבבים עד שהשוקולד נמס והתערובת חלקה לחלוטין.
7. מוסיפים את השמנת ומערבבים.
8. מעבירים למקרר לצינון ארוך בן 4-6 שעות.
9. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
10. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

MdE Glacier HEB.indd 8 14-Jul-16 12:30:08

גלידת קפה



זמן הכנה: 20 דק' • זמן מנוחה: 4-6 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- **600 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה**
- **4 חלמונים**
- **100 גרם אבקת סוכר**
- **3 כפות אבקת קפה**

1. יוצקים את השמנת לתוך סיר ומביאים לרתיחה .
2. מקציפים ביחד סוכר וחלמונים עד שמתקבל קצף בהיר ויציב.
3. יוצקים את השמנת החמה על תערובת הביצים תוך כדי ערבוב.
4. מחזירים את התערובת לסיר ומבשלים תוך ערבוב מתמיד עד שהתערובת ממש קשה לערבוב ונדבקת לכף.
5. ממיסים את אבקת הקפה ב- 3 כפות מים חמים ומערבבים יחד עם התערובת.
6. מעבירים למקרר לצינון ארוך בן 4-6 שעות.
7. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
8. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

גלידת רום וצימוקים



זמן הכנה: 20 דק' • זמן מנוחה: 4-6 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- **3 כפות רום**
- **75 גרם צימוקים**
- **600 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה**
- **4 חלמונים**
- **100 גרם אבקת סוכר**

1. משרים את הצימוקים ברום במשך שעות אחדות, רצוי ללילה.
2. יוצקים את השמנת לתוך סיר ומביאים לרתיחה.
3. מקציפים ביחד סוכר וחלמונים עד לקבלת קצף בהיר ויציב.
4. יוצקים את השמנת החמה על תערובת הביצים תוך כדי ערבוב.
5. מחזירים את התערובת לסיר ומבשלים תוך ערבוב מתמיד, עד שהתערובת ממש קשה לערבוב ונדבקת לכף.
6. מעבירים למקרר לצינון ארוך בן 4-6 שעות .
7. מערבבים את הצימוקים והרום לתוך התערובת.
8. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
9. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

MdE Glacier HEB.indd 9 14-Jul-16 12:30:08



סורבה תות

זמן הכנה: 15 דק' • זמן מנוחה: 2-3 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- **300 מ"ל מים**
- **100 גרם אבקת סוכר**
- **500 גרם תותים**
- **מיץ מ- ½ לימון**

1. יוצקים את הסוכר והמים לסיר ומרתיחים במשך 2 דקות להכנת סירופ. מניחים להתקרר. לחילופין, ניתן להשתמש ב- 200 מ"ל סירופ מוכן.
2. שוטפים את התותים, מרסקים אותם ומסננים את הזרעים. לחילופין, ניתן לסחוט אותם במסחטה חשמלית.
3. מוסיפים את מיץ הלימון.
4. מערבבים את מיץ התותים לתוך הסירופ.
5. מצננים במקרר במשך 2-3 שעות.
6. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהסורבה מגיע למרקם הרצוי.
7. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

טיפ: ניתן להשתמש בפירות אחרים (פטל, דובדבנים וכו') במקום התותים.

סורבה מנגו

זמן הכנה: 15 דק' • זמן מנוחה: 2-3 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- **300 מ"ל מים**
- **100 גרם אבקת סוכר**
- **500 גרם מנגו**
- **מיץ מ- ½ לימון**

1. יוצקים את הסוכר והמים לסיר ומרתיחים במשך 2 דקות להכנת סירופ. מניחים להתקרר. לחילופין, ניתן להשתמש ב- 200 מ"ל סירופ מוכן.
2. מרסקים את בשר המנגו עם מיץ הלימון.
3. מערבבים את מחית המנגו לתוך הסירופ.
4. מצננים במקרר במשך 2-3 שעות.
5. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהסורבה מגיע למרקם הרצוי.
6. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.



MdE Glacier HEB.indd 10 14-Jul-16 12:30:08

סורבה תפוח ירוק



זמן הכנה: 10 דק' • זמן מנוחה: 2-3 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- 150 מ"ל מים
- 180 גרם אבקת סוכר
- 250 גרם מיץ תפוחי עץ
- מיץ מ- ½ לימון

1. יוצקים את הסוכר והמים לסיר ומרתיחים במשך 2 דקות להכנת סירופ. מניחים להתקרר. לחילופין, ניתן להשתמש ב- 150 מ"ל סירופ מוכן.
2. מערבבים את מיץ התפוח והלימון לתוך הסירופ.
3. מצננים במקרר במשך 2-3 שעות.
4. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהסורבה מגיע למרקם הרצוי.
5. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

סורבה לימון



זמן הכנה: 15 דק' • זמן מנוחה: 2-3 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- 450 מ"ל מים
- 250 גרם אבקת סוכר
- גרידת לימון אורגני
- 200 מ"ל מיץ לימון

1. יוצקים את הסוכר, המים וגרידת הלימון לסיר ומרתיחים במשך 2 דקות להכנת סירופ. מניחים להתקרר. לחילופין, ניתן להשתמש ב- 300 מ"ל סירופ מוכן.
2. מערבבים את מיץ הלימון לתוך הסירופ.
3. מצננים במקרר במשך 2-3 שעות.
4. לאחר שהתערובת התקררה לגמרי, מעבירים אותה למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהסורבה מגיע למרקם הרצוי.
5. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

MdE Glacier HEB.indd 11 14-Jul-16 12:30:09



גלידת יוגורט ופטל

זמן הכנה: 15 דק'

כ-15 כפות גלידה

- **250 גרם פטל**
- **300 מ"ל יוגורט רגיל**
- **100 גרם אבקת סוכר**

1. מרסקים את הפטל ידנית, במעבד מזון או במסחטה חשמלית ומסננים את הזרעים.
2. מערבבים את הסוכר והיוגורט עם מחית הפטל.
3. מעבירים את התערובת למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
4. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

טיפ: ניתן להשתמש בפירות אחרים (תותים, דובדבנים, אפרסקים וכו') במקום הפטל.



גלידת יוגורט בטעם וניל

זמן הכנה: 15 דק' • זמן מנוחה: 2-3 שעות במקרר

כ-15 כפות גלידה

- **300 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה**
- **100 גרם אבקת סוכר**
- **תרמיל וניל**
- **300 מ"ל יוגורט רגיל**

1. יוצקים את השמנת המתוקה והסוכר לסיר. חוצים את תרמיל הוניל לאורכו ומגרדים את הזרעים לתערובת בעזרת קצה סכין. מוסיפים את התרמיל ומחממים תוך בחישה מתמדת עד להמסת הסוכר.
2. מסירים את תרמיל הוניל ומקררים במשך 2-3 שעות במקרר.
3. מוסיפים את היוגורט תוך בחישה.
4. מעבירים את התערובת למכשיר ומפעילים במשך כ- 20 עד 30 דקות עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.
5. מגישים מיד או מאחסנים בכלי סגור במקפיא.

MdE Glacier HEB.indd 12 14-Jul-16 12:30:09







MdE Glacier HEB.indd 13 14-Jul-16 12:30:09







magimix®