

DAVO PRO

מכשור להכנת גלידה

דגם: **DIC 1280**

הוראות הפעלה

נא לשמר לשימוש עתידי



OIG

BRANDS FOR LIFE

לקוחות יקרים

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה מבית DAVO.
אנו ממליצים לכם לקרוא בעין את הוראות הפעלה שבחברת זו כדי שתוכלו להפיק
את מרבית התועלת מהמיכשי. אנחנו הקפידו במיוחד במיוחד לקרוא את הוראות הבטיחות
לשימרת בטחונכם וכדי שתוכלו להנות מהמיכשי למשך זמן.
אנו שימרו על חוברת זו לשימוש עתידי.
לשירותכם

חברת או.אי.ג'. שיווק והפצה בע"מ רח' האגן 8, מרכז עינב, מודיעין |
טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il
מידע שימושי נוספת תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



פינוי



מכשיר זה בני מוחמים הנדרנים לשימוש חוזר. הסימן המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלוויים מצין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי 96/EC/WEET לסלילוק 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 לרשויות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלחת המיכשי, 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	נקודות.....
11	מحتconi אלידה.....
16	רשימת תחנות שירות.....
17	תעודת אחריות.....

מפורט טכני

קיבולת	1.2 ליטר
מתוח זינה	220-240 וולט / 50 הרץ
הספק נצרך	135 וואט
מידות המכשיר	אורך: 250, רוחב: 275, גובה: 350 מ"מ
מידות הארץזה	אורך: 338, רוחב: 308, גובה: 425 מ"מ

הוראות בטיחות

כללי

1. יש לקרוא את כל ההוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. היצרן / או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
2. השתמשו במכשיר ארוך ורק למטרתו המקורי כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
3. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
4. יש להציגו היטב על המכשיר כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים. למען בטיחות הילדים, אנא שמרו את כל חומרי הארזיה (שקיות פלסטייק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על הארזיה לצורך אחסון עתידי.
5. המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים אופני או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים.
6. אין להפעיל לפניו שויידתם שכל החלקים מורכבים נכוון במקום - סכנת פציעה, שריפה או התחלמות!
7. אין להשתמש באביזרים נלוויים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחלמות!
8. אין לפתח 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 רעלים.
12. הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאורר היטב. השאירו מרוחץ אוורור של לפחות 8 ס"מ מכל צד שלו.
13. סכנת התלקחות - אין לנסת לכבות שריפה עם מים. יש לחנוק את הלוחות באמצעות שמיכת אש או אמצעי מתאים אחר.
14. אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או שען או התחלמות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חידרת נזולים), הכבול או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שירות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמת.



הוראות בטיחות

شمאל

- 15.** וודאו שמתוך החשמל המגיא לשקע שבקיור הוא 230V 50Hz עם הארקה תקנית ונתיר הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקורי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את התאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.
- 16.** יש לאפשר גישה נוחה לחברו וניתוק פטיל הזינה (cabl החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הcabl. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.
- 17.** אם על גופו המכשיר יש מפסק לניתוק מהחשמל, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה במצב כבוי.
- 18.** אם כבל הזינה (cabl החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילת לאחר המכשיר וرك אחר כר לשקע החשמל.
- 19.** אם כבל החשמל מגולגל בתא אחסון בטור גופו המכשיר, יש לשחרר אותו עד הסוף לפני החיבור לחשמל.
- 20.** יש להתקין את פטיל הזינה (cabl החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתחום אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
- 21.** זהירות! סכנת התחלימות בעת מגע cabl או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לטור מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקן אותו מידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
- 22.** אם פטיל הזינה (cabl החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחלימות.
- 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 קצוב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרוחק נפרדת.
- 25.** יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל מיד לאחר השימוש אבל יש להמתין לפחות 5 דקות לפני הדלקה מחדש כדי שלא להזיק למヂוס.

הוראות בטיחות

26. יש לכבות את המכשיר ולנטקן מהחשמל לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפניהם ניקוי.

מכשיר להכנת גלידה

27. אין להפעיל לפני שויידתם שכל החלקים מורכבים נכון במקום - סכנת פציעה, שריפה או התחלמות!

28. יש להפעיל רק כשהמכשיר עומד זקופה על משטח נקי ויציב.

29. יש לוודא מרוחה של 5 דקotas לפחות בין הפעלה להפעלה כדי שלא יגרם נזק למדחס.

30. אין להשתמש באביזרים נלוויים שלא הומלכו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחלמות!

31. חלקים נעימים הוזהרו שלא לדוחוף פנימה אצבעות או עצמים תוך כדי פעולה. אין לאגעת בהם או לפרק עד לעצירה מוחלטת וניתוק מהחשמל - סכנת פציעה, שריפה או התחלמות!

32. אין להכניס למכשיר מרכיבי מזון קפואים שכן הם עלולים להזיק להבי הבכיישה. הטמפרטורה המומלצת היא 20°C - 10°C .

33. אין להשתמש בכלים חדים (למניעת שריטות) או מתקנים (למניעת קצר חשמלי) להוצאה גלידה מתוך המכלי יש להשתמש במרית גומי או בcup עץ.

34. אין להפעיל כח על המכלי ולא לחבות בו כדי להוציא את האגדה.

35. אין להפעיל במצב ריק.

36. אין למלא מעבר לקיבולת המירבית.

37. אין להכניס את המכשיר למקרר או למקפיא.

לפני שימוש ראשון

- יש להסיר את כל חומרי האזזה ולהרחק אוטם מילדים קטנים - סכנת חנק!

- יש לנוקות את כל החלקים המצורפים באמצעות מטלית להחה.

- בעת השימוש הראשון עלול להיות מעט ריח- הריח לא מזיק ונעלם לאחר זמן קצר.

חלקים

מכסה פתוח מילוי

מכסה שקופה

להב בחישה

מכל נשלף

צג

כפטור בקרה

אוף המכשיר

פתח איזור

בסיס המכשיר

לוח ה>k\r\rה

קירור בלבד

ערבול בלבד

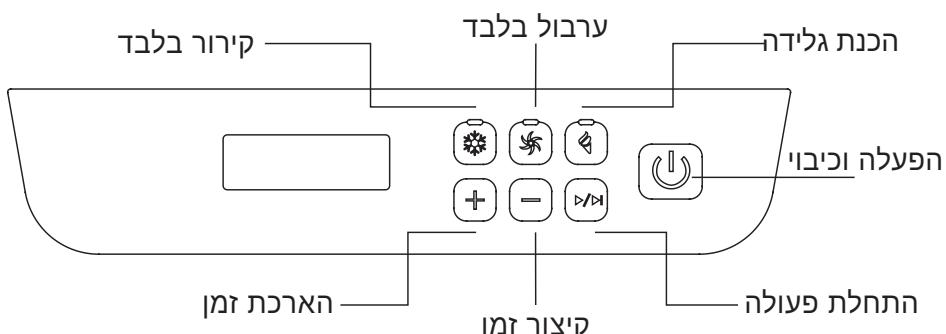
הכנות גלילה

הפעלה וכיבוי

הארכת זמן

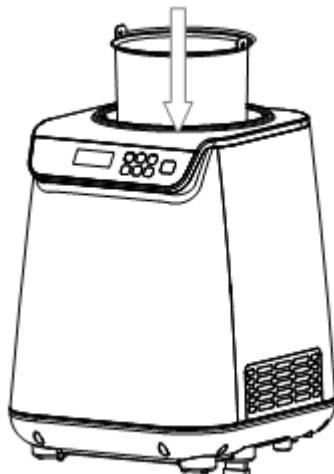
קייזר זמן

התחלת פעולה

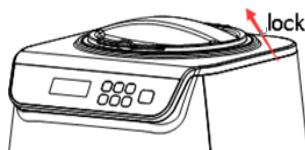


תפועל

3. הכניסו למיכסир את מכל הגלידה.



4. הרכיבו את להב הבדיקה לתוך מכל הגלידה על ציר המנוע או סגורו את המכסה השקוף בסיבוב נגד כיוון השעון.



לפני השימוש במכונה, רחצו היטב את כל החלקים שבאים במגע עם הגלידה. ודאו שהמיכסיר עומד מואzon ויציב.

1. הכינו את מרכיבי המזון הדרושים להagation הגלידה לפי המתכון (יש להאפשר מרכיבי מזון קופאים).

- הקפידו שהמרכיבים לא יהיו סמייכים מדי ויכבידו על פעולת להב הבדיקה.

- הקפידו לא למלא את המכל מעל 60% מהקיבולת המקסימלית שלו כי נפח המרכיבים אDEL תור כדי הפיכתם לגלידה.

2. מלאו את המכל במרכיבים יחד עם מים חמים.



תפועל

- .9.** לאחר הכנת הגלידה, כבו את המכשיר בלחיצה על **POWER** והוציאו ממנה החוצה את מכל הגלידה (עד הוצאת המכל, המכשיר ימשיך לפעול עד 20 דקות לשמרית הטמפרטורה כדי שהגלידה לא תימס).

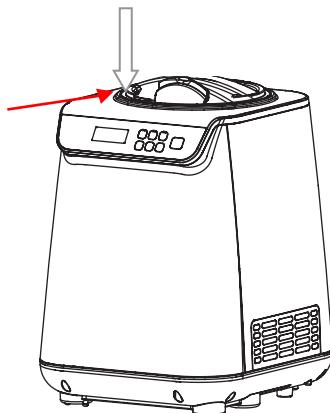


- .5.** הדילקו את המכשיר בלחיצה על **POWER**.

כוונו את משך זמן הפעולה בלחיצות על כפתורי הפלוס או המינוס.

- .7.** התחילהו את פעולת המכשיר בלחיצה על **START/PAUSE**.

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



נקיו

ازהרה

- ה Kapoorו לשלוּף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי.

זהירות

- אין להשתמש בمبرשת אסה או במטליות/ספוגיות ניקוי שוחקות.
- אין להשתמש בחומר ניקוי חומצאים או שוחקים.
- אסור לטבול את המכשיר במים לצורך ניקוי.
- אין להכניס למדיח כלים.

1. פרקו את היבב הבהיר מהמכל ונגבו אותו במטלית לחה.
2. הוציאו את המכלי ונגבו אותו במטלית לחה.
3. נגבו את המכסה השקוף ומכסה פתח המילוי במטלית לחה.
4. ניקוי בית המנווע וכבל החשמל יתבצע (לאחר ניתוק מהחשמל!) באמצעות מטלית רכה, יבשה או לחה קלות בתנאי שאחר כך עובריםשוב עם מטלית יבשה.
5. יש לאחסן את המכשיר במקום בטוח יבש ושאינו נגיש לילדים.

מתכונים גליידה

גליידת ונייל

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

- 1 כוס חלב מלא.
- ½ כוס סוכר.
- ¼ כוס שמנת מתוקה, מקוררת היטב.
- 1 - 2 כפיפות תמצית ונייל, לפי הטעם.

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

אפשרויות ייון:

- שבבי מנותה: החליפו את הונייל ב-1 עד ¼ כפיפות תמצית מנותה (לפי הטעם). קצצו 100 גרם שוקולד לשבבים והוסיפו במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנה גליידה.
- חמאת פקאן: המיסו 50 גרם חמאה ללא מלח במחבת קטנה, והוסיפו כוס פקאים קטנים גם וכפיה מליח. בשלו בחום ביןוני - נמוך, ובחשו לעיתים קרובות עד שהאגוזים מושחמים מעט. סנוו את האגוזים, ואכנו אותם. הוסיפו את האגוזים הקלויים ב- 5 הדקות האחרונות של הכנה הגליידה.
- עוגיות קרם: קחו ¼ כוס עוגיות קצוצות אס, או ממתקים אחרים האהובים עליכם והוסיפו אותם במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנה הגליידה.

ניתוח תזונתי למנה:

- 239 קלוריות (68% משומן)
- 17 גרם פחמימות
- 2 גרם חלבוניים
- 18 גרם שומן (11 גרם שומן רווי)
- 69 מ"ג כולסטרול

מתכוני גלידה

גלאידת שוקולד

הכמות מספיקה ל-8 מנות (חצאי כוסות).
כל מנת 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.

הרתויחו את החלב עד שהקצוצות מתחילהים לבועב. ערבו בבלנדר במצב פולס את השוקולד והסוכר, הוסיפו את החלב החם וערבו עד לקבלת טערובת אחידה. העבירו לקערה בינונית והניחו לטערובת להתקrho. הוסיפו את השמנת והוניל. הפעילו את המכשיר וצקו לתוך את הטערובת דרך 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 קלייים קטנים, או שקדים עם ציפוי שוקולד קטנים, במהלך 5-10 הדקות האחרונות של הכנת האגידה.
- עוגיות שוקולד: הוסיפו $\frac{1}{2}$ - 1 כוס עוגיות קטנים במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת האגידה.
- שוקולד פאדג' בראוני: הוסיפו $\frac{1}{2}$ - 1 כוס עוגיות בראוני קטנים במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת האגידה.
- מרשלות מרשלו שוקולד: בעת הוצאה האגידה המוכנה להקפה, ערבו אותה עם רוטב שוקולד וקרם מרשלו.

ניתוח תזונתי למנה:

- 370 קלוריות (60% משומן)

- חומימות 34 גרם

- חלבונים 3 גרם

- שומן 25 גרם

- כולסטרול 6 מ"ג

מתכוני גלידה

גלאידת תות שדה

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

- 250 גרם תות שדה מאוד ומעון.
- $\frac{1}{2}$ כף מיץ לימון סחוט טרי.
- $\frac{1}{2}$ 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 דקotas ב מהירות נמוכה עד שהסוכר ימס. הוסיפו את השמנת, הוויל והמיץ שניאר מהתותים. הפעילו את המכשיר, וערבבו 40-30 דקות עד שהתערובת מתעבה. הוסיפו את התותים המועכבים במהלך 5 הדקות האחרונות של הכנת האגלה.

ניתוח תזוני למנה:

- 222 קלוריות (61% משומן)
- פחמימות 17 גרם
- חלבונים 3 גרם.
- שומן 15 גרם
- קולסטרול 57 מ"ג קולסטרול

מתכונים גלידה

סורbet לימון

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

- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.

- $\frac{1}{2}$ כוס מים.

- 1 כוס מיץ לימון סחוט טרי.

- 1 כף גרידת קליפת לימון.

ערבבו את הסוכר והמים בסיר ביןוני והרטיחו בחום ביןוני-גבואה. 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 לתוךו את התערובת דרך פתח המילוי. ערבבו 40-30 דקות עד שהתערובת מתעבה.

אפשרות גיוון:

סורbet אשכליית אדומה: החליפו את מיץ הלימון ב- $\frac{1}{2}$ 1 כוס מיץ אשכליות אדומות ואת גרידת הלימון בagridת אשכליות. הוסיפו $\frac{1}{4}$ כוס סירופ שקדים (אורוז'ח).

ניתוח תזונתי למנה:

- קלוריות - 204 (0% משומן)
- חומציות - 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 מנת 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, ותחנו היטב עד למרקם חלק 30-20 דקות.
הוסיפו את היוגורט והסוכר, ומשיכו לטחון כ- 15 דקות נוספות.
הפעלו את המכשיר וצקו לתוכו את התערובת, ערבבו 60-50 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 שירות

טלפון	כתובת	שם החנות	עיר
08-9327050	הירמור 1 (בניין "מול הצומת") מעבדה ראשית, מחסני יבנה		יבנה
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	חסמל קמי	אשדוד
09-9540475	סוקולוב 70	marshki	הרצליה
04-8404428	הaicטדיון 21, קריית חיים	ש.א אוראל	חיפה (מפרץ)
04-8620162	בייליק 9	שירות רם	חיפה
02-6241741	הגידם 1	שירות כל	ירושלים
02-5812793	עדרא 12 פ. יצחקאל	חסמל לבית	ירושלים
02-5808282	רוביון 21, רמות ד'	יריד בית"ר	ירושלים
02-5807870	אלעזר המודעי 7	יריד בית"ר	ביתר
09-8822755	הרצל 31	חסמל בלומנפולד	נתניה
03-9225123	פרנקפורט 2	חסמל המאייר	פתח תקווה
03-5477745	אושיסקון 31	מעבדת השרוון	רמת השרון
03-6872161	יסוד המעלה 6 (ת.מ. ישנה)	ר. רובי	תל אביב

תעודת אחריות למכשיר להכנת גלידה

תעודה זו ניתנת כבוחן לאחריות טכנית מלאה לפועלתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליפם ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפוגם ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש מפעולה רגילים ונכונים ובاسפקת חשמל סדרה.
2. האחריות אינה כוללת חלק פלסטי, אביזרים וכיוצא, או סוללות.
3. אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך שנה מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד, שמו וכותבו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
4. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לבני כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
 - א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש, או
 - ב. נעשה בו שינוי קלשהוא או טיפול שלא על ידי נציג מוסמך שלנו, או
 - ג. הוזנח או נפגע בתאונה, או
 - ד. לא טיפול כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתקידות האמורה בהםם.
5. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתימתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
6. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא תיקון.
7. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 ימים מיום הקניה.

פרט רישום אחריות

לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת לכם את השירות הטוב ביותר ביותר, אני מלאו את פרטייכם ופרט המוצר ושלחו אלינו בדואר תוך שבועיים מיום הקניה בצווף העתק החשבונית.

חברת א.א.ג. שיווק והפצה בע"מ רח' האגן 8, מודיעין |
טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il,
מידע שימושי נוספת תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



שם משפחה	שם פרטי	מספר טלפון	רחוב
עיר	כינויה	שכונה	דירה
בית	כינויה	כתובת	מספר סידורי
מכשור	דגם	צבע	מספר סידורי
מקום הרכישה	תאריך רכישה	דואר אלקטרוני	כתובת רכישה

חתימה וחותמת המוכר