



מדריך למשתמש למכונת גלידה ביתית מקצועית

# *FROSTLINE*



יבוא ושירות : קופי-טים סוכנויות בע"מ  
נציגה בלעדית בישראל

Frost line manual

עמודים	סעיף	תיאור
2	1	הקדמה
2	2	מידע כללי
3	3	כללי בטיחות ואזהרות
4	4	תרשים היכרות
5	5	התקנה והפעלה ראשונית
6	6	הכנת גלידה ושימוש בממשק פיקוד משתמש
7	7	ביקיון ותחזוקה
8-22	8	מתכונים
23	9	תעודת אחריות

## 1 . הקדמה

### לקוחות נכבדים.

חברת קופי-טים סוכנויות בע"מ מודה לכם על שרכשתם מכונת גלידה ביתית Frostline בעזרת מכונת Frostline בעלת מערכת קירור עצמאית תוכלו להינות מגלידות, סורבה, שרביטים ומשקאות קפואים מעולים בביתכם.  
מכונה זו תסייע בידכם להכין גלידה איטלקית (Gelato) אמיתית.  
אנא קיראו בעיון את הוראות הפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה מהמכונה, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.  
במידה שתתקלו בבעיות בהפעלה או שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת החברה.  
המדריך נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות אך פונה לגברים ונשים כאחד.

**\*\* אנא קרא בעיון את חוברת ההפעלה בעיון רב לפני הפעלת המכונה \*\***

**\*\* שמור את חוברת ההפעלה לשימוש עתידי \*\***

## 2 . מידע כללי

### אזהרות חשובות.

א. החברה איננה אחראית לכל נזק או פגם שיגרם למכונה ע"י הגורמים הבאים :

- שימוש לא נכון שלא במסגרת הוראות הפעלה של המכונה.
- תיקון שלא יתבצע במעבדות היבואן או מעבדה מורשית.
- פירוק כבל ההזנה של המכונה.
- שימוש שאינו ביתי (עסקי או מסחרי)
- שימוש במכונה בתנאי סביבה קיצוניים (מחוץ לבית)

בכל אחד מהמקרים המצויינים לא תחול האחריות על המכונה.

אין להניח את חלקי המכונה החשמליים בתוך מים מחשש לסכנת התחשמלות.

#### שימוש כללי

מכונת הגלידה מתוכננת לשימוש ביתי ועסקי.  
אין לבצע כל שינוי טכני במכונה או להשתמש בחלקים לא מקוריים של המכונה.

⚠ יש למנוע מילדים את השימוש במכונה. ילדים אינם מודעים לסכנה משימוש לא נכון או זהיר.  
יש להרחיק את המכונה מהישג ידם של ילדים .

#### מתח הזנה

חיבור כבל הזנת החשמל יהיה לשקע עם תקן ישראלי בלבד.

#### כבל הזנה

- אין להשתמש במכונה אם כבל ההזנה לא תקין מסיבה כלשהי (נתק / קרע / קצר )
- אין להניח לכבל לגעת בחלקים חמים של המכונה.
- יש להחליף / לתקן מיידית את כבל ההזנה פגום במעבדה מוסמכת.
- אין להניח את הכבל מסביב לפינות חדות או מעל חלקים שונים ואין להניח אותו בסביבה רטובה ממים או כל נוזל אחר.
- אין להשתמש בכבל כמנשא או כגורר למכונה .
- אין לגעת בכבל בידיים רטובות.
- אם כבל החשמל ניזוק , יש לפנות למעבדת שירות מוסמכת על מנת להחליפו.

#### משטח הנחה

יש להעמיד את המכונה על משטח ישר ובטוח ( מומלץ על השיש – רחוק מהכיריים / תנור).  
מומלץ לא להעביר את המכונה ממקום למקום או מבית לבית למנוע טלטלות מיותרות.

⚠ יש להקפיד להימנע מכיסוי פתחי האוורור של מערכת הקירור הנמצאים בצד המכונה , יש להשאיר לפחות מרווח של 30 ס"מ מסביב למכונת הגלידה על מנת לאפשר אוורור מתאים.

ניקיון כללי – נקה באמצעות סמרטוט לח את חלקי המכונה החיצוניים

⚠ חל איסור להשתמש בחפצים חדים או בכימיקלים העלולים לגרום נזק למכונה.

#### נקיון

לפני נקיון המכונה יש להעביר את מתג ההפעלה למצב OFF ולנתק את כבל הזנה מהשקע.  
כמו כן יש להמתין שהמכונה תתקרר במידה והיתה לאחר שימוש.  
אין לשטוף את המכונה במים ואין לנקות חלקים פנימיים.  
יש לנקות את המכונה, כמובן לאחר ניתוקה מהחשמל ולאחר שחלקי המתכת התקררו, באמצעות מטלית רכה שהורטבה במעט מים וסבון ניטרלי (אין להשתמש בממיסים העלולים לפגוע בפלסטיק).  
אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.

#### אחסנה

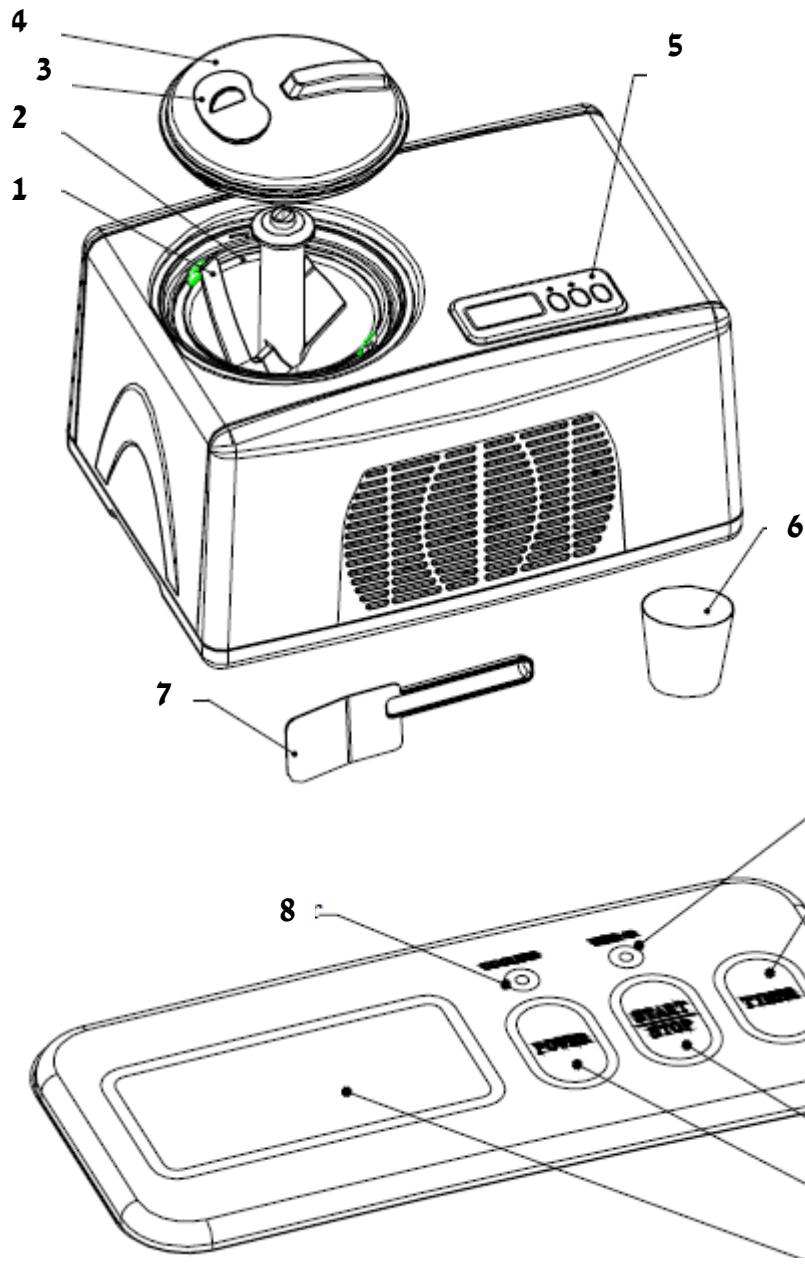
במידה והמכונה לא בשימוש מומלץ לאחסן אותה בקופסא המקורית ובמקום יבש , נקי ורחוק מילדים.

#### אריזה

הקרטון המקורי של המכונה עוצב במיוחד לשמור את המכונה מטלטלות ושברים. מומלץ לשמור עליו לצורך העברה בעתיד.

Frost line manual

תרשים כללי



ממשק פיקוד  
משתמש

1. להב הבוחשן	8. נורית חיווי מערכת הקירור
2. מיכל הקפאה נשלף	9. נורית חיווי מערכת הבחישה
3. מכסה פתח מילוי	10. מתג כיוון זמן הפעלה (טיימר)
4. מכסה מיכל ההקפאה	11. מתג הפעלה/כיבוי , STOP/START
5. מערכת הפעלה ממשק משתמש	12. מתג הפעלה ראשי
6. כוס מדידת כמות	13. תצוגת LCD
7. כף מזיגה	

Frost line manual

שלוף את המכונה בזהירות מהאריזה והנח אותה במקום מתאים שהוכן לה מבעוד מועד.

מכונת הגלידה בעלת מערכת קירור עצמאית, המחייבת זמן המתנה להתייצבות לאחר הובלה.

**⚠ אין להשתמש במכונת הגלידה ב 12 השעות הראשונות מרכישה או הצבתה לאחר הובלה (יש להובילה במצב מאוזן תוך הקפדה על כיוון החיצים שעל האריזה) .**

יש להעמיד את המכונה על משטח ישר ובטוח ( מומלץ על השיש – רחוק מהכיריים / תנור), בקירבת שקע חשמלי תקני ובמרווח של 30 ס"מ לפחות מפתחי האוורור.

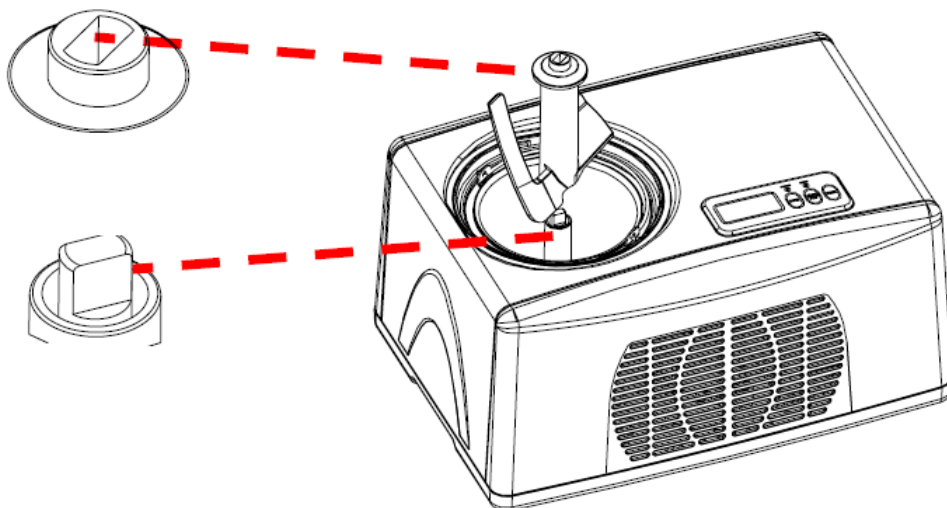
מומלץ לא להעביר את המכונה ממקום למקום או מבית לבית למנוע טלטלות מיותרות.

נקיון והגיינה הכרחיים בהכנת גלידה , לפני שימוש במכונה, שטוף בהקפדה את כל החלקים אשר באים במגע עם הגלידה (בוחשנים, כפות, מיכלים , מכסים וכד').

**⚠ בדוק כי הינך משתמש במתח החשמלי כפי שמצוין על תוית המכונה ושהיא מחוברת לשקע תקני ומוארק.**

**⚠ לעולם אין לחבר את המכונה למתח ישר (D.C).**

1. הרכב את מיכל ההקפאה הנשלף ( 2 ) למקומו.
2. התאם את להב הבוחשן (1) בתוך מיכל הכנת הגלידה (2), וודא שבסיס להבה הבוחשן מתאים לציר מנוע הבחישה כפי שמתואר ברישום הבא :



3. התקן את מכסה מיכל ההקפאה (4) ונעל אותו במקומו.
4. התקן את מכסה פתח המילוי (3) במקומו וודא שהוא סגור היטב
5. המכונה מוכנה להכנת גלידה

## 6. הכנת גלידה

1. חברת את כבל הזנת החשמל לתקע ישראלי תקני מתאים.
2. לחץ על מתג ההפעלה הראשי, מתג הפעלה/כיבוי, **START/STOP** (11), המכונה תידלק וצג המכונה יראה "60:00", ברירת המחדל של זמן הקירור שעה.
3. זמן הקירור ניתן לתכנות לפרקי זמן של 10,20,30,40,50,60 דקות הפעלה. תכנות זמן ההפעלה יתבצע באמצעות לחיצה על מתג כיוון זמן הפעלה (טיימר) (10), ברירת המחדל היא שעה אחת (60 דקות).
4. לאחר כיוון הזמן הנדרש להכנה לחץ על מתג הפעלת תהליך קירור ובחישה (7), הבוחשן יחל להסתובב, נורית חיווי מערכת הבחישה (9) תדלק בצבע ירוק.
5. לאחר שתי דקות מערכת הקירור תתחיל לעבוד בצורה אוטומטית ו נורית חיווי מערכת הקירור (8) תידלק בצבע אדום.
6. במהלך תהליך ההכנה ניתן בכל שלב להפסיק ולהפעיל את הבחישה באמצעות לחיצה נוספת על מתג הפעלה/כיבוי, **START/STOP** (11), מערכת הקירור תמשיך לעבוד כרגיל.
7. בתום הזמן המתוכנת, המכונה תפסיק את הבחישה והקירור בצורה אוטומטית 10 צפצופים קצרים יישמעו, על הצג יופיע הזמן הבא "00:00". הגלידה בשלב זה מוכנה.
8. במידה ואף אחד לא יוציא את המוצר מהמכונה ת המכונה תיכנס אוטומטית ל מנגנון הארכת זמן של 10 דקות על מנת לשמור על קיפאון המוצר הסופי.
9. מנגנון הארכת הזמן האוטומטי תפעל כדלקמן: בפרקי זמן של 10 דקות המכונה לסירוגין תקרר את המוצר או תבצע השהיה עד לזמן של שעה. לאחר מכן תיכבה סופית.
10. הוצא את הגלידה מתוך מיכל הקירור באמצעות כף המזיגה (7) המסופקת עם המכונה. על מנת להוציא בקלות את הגלידה, יש להוציא תחילה את להב הבוחשן (1).

הגלידה תחשב כמוכנה בזמן שאחד התנאים הבאים יתקיימו:

- המכונה תפסיק אוטומטית את פעולת הבוחשן בתום משך הזמן שתוכנת בטיימר.
- במידה והגלידה עדיין נוזלית גם בתום הזמן המתוכנת, יש לתכנת מספר דקות נוסף בתכנית הזמן *כפי שמתואר בהמשך*.
- המכונה תפסיק אוטומטית את פעולת הבוחשן, כשהגלידה תגיע ליציבות גבוהה והתקשות.

### אפשרויות נוספות:

1. **כיבוי חירום/הפסקת פעילות המכונה** – ניתן לעצור את המכונה בכל שלב באמצעות לחיצה על מתג ההפעלה הראשי (12)
2. **הוספת זמן תוך כדי עבודה** – בזמן עבודת המכונה ניתן להוסיף זמן לתכנות באמצעות לחיצה על מתג כיוון זמן ההפעלה (10), כל לחיצה תוסיף 5 דקות לתכנות עד הגעה למקסימום של 60 דקות. **ניתן להוסיף זמן לא ניתן להפחית זמן הפעלה.**
3. הוספת זמן לאחר סיום ההכנה – זמן הקירור הנוסף ניתן לתכנות לפרקי זמן של 10,20,30,40,50,60 דקות הפעלה. תכנות זמן ההפעלה יתבצע באמצעות לחיצה על מתג כיוון זמן הפעלה (טיימר) (10), לאחר מכן יש ללחוץ על מתג הפעלה/כיבוי, **START/STOP** (11).

▲ אין להפסיק את פעולת ההקפאה בזמן שהמכונה עובדת. במקרה שפעולת ההקפאה הופסקה בטעות או במקרה של הפסקת חשמל, המתן לפחות 5 דקות לפני הדלקת מערכת הקירור שוב.

▲ מדחס הקירור של המכונה מצויד במנגנון הגנה למניעת נזק למנוע היחידה. במקרה של הדלקה מחדש של מערכת הקירור מיד לאחר כיבוי, מדחס הקירור לא יפעל למשך כ 5 דקות.

▲ במקרה והגלידה מתקשה מדי , מנוע המדחס יפסיק אוטומטית את פעולתו. מערכת ההגנה על המדחס מנזק אפשרי מחייבת זמן המתנה של כ 5 דקות לפני ההפעלה המחודשת .

▲ בהוצאת הגלידה מהמיכל הנשלף יש להשתמש בכף המסופקת עם המכונה או עם כף מעץ ומעולם לא בכף ממתכת על מנת למנוע שריטות במיכל.

## 7. ניקיון ותחזוקה

לפני נקיון המכונה יש לנתק את כבל ההזנה הראשי מהשקע.

- הסר את מוט הבוחשן ואת מיכל הקירור הנשלף, המכסה ושטוף אותם במי סבון חמים.
- נקה את מיכל הקירור הקבוע באמצעות ספוג ויבש אותו לאחר שנוקה באמצעות מטלית בד.
- נקה את גוף המכונה באמצעות בד לח.

▲ אין להשרות את המכונה או את חלקיה החשמליים , במים או בנוזלים אחרים קיימת סכנת התחשמלות.



8. מתכונים למכונת גלידה ביתית FROSTLINE



למידע נוסף ומתכונים נוספים ניתן לפנות למייל:  
[coffeeteam@coffeeteam.co.il](mailto:coffeeteam@coffeeteam.co.il)

Frost line manual

מתכונים נוספים באתר [www.gicecream.co.il](http://www.gicecream.co.il)



לקוחות נכבדים.

בעזרת מכונת Frostline בעלת מערכת קירור עצמאית תוכלו להינות מגלידות, סורבה, שרבטים ומשקאות קפואים מעולים בביתכם. חוברת מתכונים זו תסייע בידיכם בהכנת המוצרים למידע נוסף ומתכונים נוספים ניתן לפנות למייל: [coffeeteam@coffeeteam.co.il](mailto:coffeeteam@coffeeteam.co.il) או באתר החברה : [www.gicecream.co.il](http://www.gicecream.co.il) המדריך נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות אך פונה לגברים ונשים כאחד.

**\*\* שמור את חוברת ההפעלה לשימוש עתידי \*\***

## גלידת שוקולד – מתכון בסיסי

### מצרכים

150 גר' שוקולד מריר  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
90 גר' סוכר  
אבקת קקאו לקישוט

### אופן ההכנה

שבור את השוקולד בתוך סיר קטן עם 2-3 כפיות חלב. חמם את הסיר מעל אש נמוכה או בתוך סיר כפול תוך כדי בחישה מתמדת. דאג שהשוקולד לא ירתח ויבעבע (על מנת שלא ייווצרו בועות), עד שהשוקולד יימס למרקם חלק וקרמי. הוסף את שארית החלב, מעט בכל פעם תוך כדי בחישה. הסר את הסיר מעל האש וערבב א השמנת המתוקה והסוכר. קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל. פזר קקאו לקישוט בהגשה.

## גלידת שוקולד קוקוס –

### מצרכים

100 גר' שוקולד מריר  
50 גר' קוקוס מגורד  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
90 גר' סוכר  
פלחי קוקוס לקישוט

### אופן ההכנה

חמם את החלב מעט והוסף את הקוקוס המגורד, תן לתערובת להתקרר לפחות חצי שעה. שבור את השוקולד בתוך סיר קטן עם 2-3 כפיות חלב. חמם את הסיר מעל אש נמוכה או בתוך סיר כפול תוך כדי בחישה מתמדת. דאג שהשוקולד לא ירתח ויבעבע (על מנת שלא ייווצרו בועות), עד שהשוקולד יימס למרקם חלק וקרמי. הוסף את שארית החלב, מעט בכל פעם תוך כדי בחישה. הסר את הסיר מעל האש וערבב את השמנת המתוקה והסוכר. קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל. פזר פלחי קוקוס לקישוט בהגשה.

Frost line manual

**מצרכים**

60-80 גר' שוקולד מריר  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) קפה מוכן (מומלץ להשתמש בתמצית אספרסו)  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר

**בנוסף מצרכים לרוטב למזיגה בהגשה**

120 גר' שוקולד מריר  
60 מיליליטר ( 2 ozs ) שמנת מתוקה

**אופן ההכנה**

שבור את השוקולד בתוך סיר קטן עם 2-3 כפיות קפה.  
חמם את הסיר מעל אש נמוכה או בתוך סיר כפול תוך כדי בחישה מתמדת. דאג שהשוקולד לא ירתח ויבעבע (על מנת שלא ייווצרו בועות), עד שהשוקולד יימס למרקם חלק וקרמי.  
הוסף את שארית הקפה, מעט בכל פעם תוך כדי בחישה. הסר את הסיר מעל האש וערבב את השמנת המתוקה והסוכר.  
קדר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל.  
להכנת רוטב ההגשה:  
ממש לפני ההגשה שבור את השוקולד (120 גר') בתוך סיר קטן עם 2 כפיות מים. חמם את הסיר מעל אש נמוכה או בתוך סיר כפול תוך כדי בחישה מתמדת, עד שהשוקולד יימס, תוך כדי בחישה על אש נמוכה הוסף את השמנת המתוקה (60 מיליליטר) מעט בכל פעם עד שיתקבל מרקם חלק וקרמי. מזוג את התערובת על הגלידה בהגשה.

גלידה ללא ביצים מתכון בסיסי.

**מצרכים**

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר

קורטוב מלח

**אופן ההכנה**

ערבב היטב את השמנת החלב והסוכר, הוסף קורטוב מלח.  
מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.  
הצעת הגשה – הוסף קצפת מתוקה

## גלידת מוקה ללא ביצים

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) קפה מוכן (מומלץ להשתמש בתמצית אספרסו)  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר  
לקישוט : פולי קפה או אבקת קקאו.

### אופן ההכנה

ערבב היטב את השמנת הסוכר ותמצית הקפה (השתמש בקפה חזק וארומאטי ככל ניתן כדוגמת אספרסו .  
מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה  
תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.  
הצעת הגשה – הוסף פולי קפה שלמים לקישוט או אבקת קקאו.

## גלידת וניל ללא ביצים

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
150 גר' סוכר  
1/2 מקל וניל  
קורטוב מלח

### אופן ההכנה

שפוך את החלב לתוך סיר קטן, גרד את 1/2 מקל הוויניל לתוך הסיר, הוסף קורטוב מלח וערבב היטב,  
חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה . הוצא את הסיר לפני הרתיחה ותן לתערובת להתקרר.  
מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד  
שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת זביונה - מתכון בסיסי

### מצרכים

250 מיליליטר ( 9 ozs ) חלב  
100 מיליליטר ( 4 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר  
2 כפיות תמצית זביונה

### אופן ההכנה

ערבב היטב את השמנת החלב והסוכר, הכן בנפרד זביונה בהתאם לטעמך האישי או השתמש בתמצית  
זביונה מוכנה ותן לתערובת להתקרר.  
מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד  
שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת זביונה ועוגיות -

### מצרכים

250 מיליליטר ( 9 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר  
2 כפיות תמצית זביונה  
50 גר' עוגיות פתי –בר כתושות

### אופן ההכנה

ערבב היטב את השמנת החלב והסוכר, הכן בנפרד זביונה בהתאם לטעמך האישי או השתמש בתמצית זביונה מוכנה ותן לתערובת להתקרר.

מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 30 דקות, הוסף את רוב כמות העוגיות כשהם כתושות, כוון את שעון העצר ל 20 דקות נוספות והמשך עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש. פזר את יתרת העוגיות מעל כלי ההגשה והגש.

## גלידת וניל – על בסיס ביצים מתכון בסיסי

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
100 גר' סוכר  
4 חלמוני ביצים  
מקל וניל  
קורט מלח

### אופן ההכנה

שפוך את החלב לתוך סיר קטן, עם מקל הווייל לתוך הסיר, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה, הסר את הסיר מהלהבה, כסה ותן לסיר להתקרר כ 15 דקות, הוצא את מקל הווייל ותן לחלב להתקרר. ערבב את חלמוני הביצים עם הסוכר והמלח עד לקבלת תערובת אחידה לאחר מכן הוסף את החלב והשמנת מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות, עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת וניל – תמרים

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
60 גר' סוכר  
4 חלמוני ביצים  
מקל וניל  
70 גר' ממרח תמרים  
קורט מלח

### אופן ההכנה

שפוך את החלב לתוך סיר קטן, עם מקל הווייל לתוך הסיר, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה, הסר את הסיר מהלהבה, כסה ותן לסיר להתקרר כ 15 דקות, הוצא את מקל הווייל ותן לחלב להתקרר. ערבב את חלמוני הביצים עם הסוכר והמלח עד לקבלת תערובת אחידה לאחר מכן הוסף את החלב והשמנת מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות, עד שהגלידה תתקשה כראוי. במהלך 5 דקות ההכנה האחרונות הוסף את ממרח התמרים הוצא את הגלידה מהמיכל והגש הצעת הגשה – קשט עם תמרים שלמים מגולענים ממולאים בשקדים, דבש ותה מנטה קר.

## גלידת זנגביל – ג'ינג'ר

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
150 גר' סוכר  
4 חלמוני ביצים  
שורש זנגביל (ג'ינג'ר)  
קורט מלח

### אופן ההכנה

שפוך את החלב לתוך סיר קטן, עם שורש הזנגביל חתוך לתוך הסיר, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה, הסר את הסיר מהלהבה, כסה ותן לסיר להתקרר כ 15 דקות, הוצא את חתיכות שורש הזנגביל ותן לחלב להתקרר. ערבב את חלמוני הביצים עם הסוכר והמלח עד לקבלת תערובת אחידה לאחר מכן הוסף את החלב והשמנת, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות, עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל.

**הצעת הגשה** – הגש בכוסות מעל מעט זנגביל מגורד, הזלף מעט סירופ מנטה.

## גלידת קרמל

### מצרכים

200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה  
150 גר' סוכר  
4 חלמוני ביצים  
קורט מלח

### אופן ההכנה

שפוך מחצית מכמות הסוכר לתוך סיר קטן, חמם על להבה נמוכה תוך כדי בחישה עם כף עץ, עד להמסתו והשחמתו לקרמל, קרר מעט והוסף את החלב המשך לחמם כמעט עד למצב רתיחה, הסר את הסיר מהלהבה, ותן לתערובת להתקרר. ערבב את חלמוני הביצים עם הסוכר והמלח עד לקבלת תערובת אחידה לאחר מכן הוסף את החלב והשמנת, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות, עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל.

**הצעת הגשה** – הגש בכוסות וקשט עם צימוקים.

**מצרכים**

- 200 מיליליטר ( 7 ozs ) חלב
- 200 מיליליטר ( 7 ozs ) שמנת מתוקה
- 150 גר' סוכר
- 4 חלמוני ביצים
- 150 גר' ממרח שוקולד בטעם אגוזים - רצוי נוטלה

**אופן ההכנה**

הבא לרתיחה את השמנת והחלב. הוסף את ממרח השוקולד וערבב עד להמסה .  
הקצף חלמונים וסוכר עד שהם תפוחים ובהירים .  
אחד את שתי התערובות בהדרגה תוך בחישה מתמדת והשוואת טמפרטורות .  
החזר את התערובת המאוחדת לאש הכי קטנה וערבב כ- 5 דקות , יש לשמור לא להגיע לרתיחה .  
צנן את התערובת היטב , מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות , עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל.

## שרבטים

שרבט יין לבן - אלכוהולי

**מצרכים**

- 200 מיליליטר ( 7 ozs ) יין לבן מתוק (יין לקינוח)
- 200 מיליליטר ( 7 ozs ) מים
- 150 גר' סוכר
- מיץ סחוט מלימון אחד
- חלבון מביצה אחת בחוש היטב (לא חובה)

**אופן ההכנה**

ערבב את כל המרכיבים,קרר את מכונת הגלידה כ 5 דקות ולאחר מכן מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## שרבט רום ג'מייקה - אלכוהולי

### מצרכים

4 כפיות של רום כהה.  
300 מיליליטר ( 11 ozs ) מים  
150 גר' סוכר  
חלמון מביצה אחת בחוש היטב (לא חובה)

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, קרר את מכונת הגלידה כ 5 דקות ולאחר מכן מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## שרבט פירות טרופיים

### מצרכים

1 פפאיה נקייה שטופה וחתוכה .  
1 מנגו נקי שטוף וחתוך  
חצי אננס קטן נקי שטוף וחתוך  
150 גר' סוכר  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) מים

### אופן ההכנה

שמור מעט חתיכות פרי לקישוט, הכנס את שאר המרכיבים לבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות . וקשט בחתיכות פרי.

## שרבט בקרדי לבן - אלכוהולי

### מצרכים

4 כפיות בקרדי בהיר  
300 מיליליטר ( 11 ozs ) מים  
120 גר' סוכר  
חלבון מביצה אחת בחוש היטב (לא חובה)

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, מכן מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## שרבט לימון

### מצרכים

מיץ מ 3 לימונים  
קליפת לימון מגורדת מחצי לימון.  
180 גר' סוכר  
250 מיליליטר ( 9 ozs ) מים

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## שרבט תות

### מצרכים

200 גר' תותים טריים שטופים היטב.  
100 גר' סוכר  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) מים  
מיץ מחצי לימון או מיץ מחצי תפוז (לא חובה)

### אופן ההכנה

הכנס את כל המרכיבים לבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## שרבט מילון

### מצרכים

200 גר' חתיכות מילון נקי ושטוף היטב .  
110 גר' סוכר  
200 מיליליטר ( 7 ozs ) מים

### אופן ההכנה

הכנס את כל המרכיבים לבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה וקרר אותה, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .



## שרבט אגסים

### מצרכים

- 2 אגסים מגולענים חתוכים ושטופים .
- 150 גר' סוכר
- 200 מיליליטר ( 7 ozs ) מים

### אופן ההכנה

הכנס את כל המרכיבים לבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 50 דקות עד לקבלת השרבט, הגש בכוסות זכוכית גבוהות .

## משקאות

### שיקאגו

### מצרכים

- כפית אנגוסטורה ביטר
- ברנדי, 3 מנות
- סודה, 6 מנות
- גרנדין 1 מנה
- 2-3 קוביות קרח

### אופן ההכנה

הכנס את כל המרכיבים (למעט הקרח), וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 10 דקות, הגש בכוסות זכוכית גבוהות . הוסף קרח בהגשה.

## קפה בולטימור

### מצרכים

2 כפיות סוכר  
ליקר דובדבנים, 2 מנות  
חלב, 4 מנות  
קפה חזק (אספרסו), 4 מנות  
2-3 קוביות קרח

### אופן ההכנה

הכנס את כל המרכיבים (למעט הקרח), וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 10 דקות, הגש בכוסות זכוכית גבוהות. הוסף קרח בהגשה

## גרניטה

### גרניטה לימון

### מצרכים

מיץ משני לימונים  
80 גר' סוכר  
250 מיליליטר ( 8 ozs ) מים

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 20-30 דקות עד לקבלת גרניטה, הגש בכוסות זכוכית גבוהות.

## גרניטה אשכולית אדומה וקמפארי

### מצרכים

כוס סירופ סוכר  
כוס מיץ מאשכולית אדומה  
מיץ מחצי לימון  
1/5 כוס קמפארי  
פלחי תפוז לקישוט

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 20-30 דקות עד לקבלת גרניטה, הגש בכוסות זכוכית גבוהות. הצעת הגשה – קשט באמצעות פלחי תפוז

## גרניטה קפה (אייס קפה)

### מצרכים

250 מיליליטר ( 9 ozs ) קפה קר על בסיס אספרסו.  
50 גר' סוכר  
100 מיליליטר ( 3.5 ozs ) חלב

### אופן ההכנה

ערבב את כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 20-30 דקות עד לקבלת גרניטה, הגש בכוסות זכוכית גבוהות.

## גרניטה תפוזים והל

### מצרכים

1 כוס סירופ סוכר  
1 כוס מיץ תפוזים טבעי  
מיץ מ- 1/2 לימון  
1/4 כוס קירסאו שקוף  
1 1/2 כפיות תבלין הל  
1/2 כוס מים

### אופן ההכנה

הוסף את ההל לסירופ סוכר הם ערבב מעט, כשמתקרר הוסף שאר כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 20-30 דקות עד לקבלת גרניטה, הגש בכוסות זכוכית גבוהות.

Frost line manual

**מצרכים**

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס מים

כוס מחית קיווי (מחית של כ- 4 קיווי)

מיץ מלימון וחצי

1/4 כוס ליקר פרפה אמור

**אופן ההכנה**

ערבב את כל המרכיבים, מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 20-30 דקות עד לקבלת סורבה, הגש בכוסות זכוכית גבוהות.



# גלידות להכנה פשוטה יותר עם בסיס FABBRİ NEVEPANN 50 C/F לגלידה

## גלידת וניל עם בסיס NEVEPANN 50 C/F

### מצרכים

400 מיליליטר חלב  
80 מיליליטר שמנת מתוקה  
70 גר' סוכר  
50 גר' חלמונים  
מקל וניל או משחת וניל על פי הטעם  
20 גר' נבפאן

### אופן ההכנה

שפוך את כל המרכיבים מלבד החלמונים לתוך סיר קטן, גרד את מקל הונויל לתוך הסיר וערבב היטב, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה. הוצא את הסיר לפני הרתיחה הוסף את החלמונים בהדרגה תוך כדי השוואת טמפרטורות. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת חלבה עם בסיס NEVEPANN 50 C/F

### מצרכים

400 מיליליטר חלב  
80 מיליליטר שמנת מתוקה  
80 גר' סוכר  
50 גר' טחינה גולמית  
50 גר' חלבה  
20 גר' נבפאן

### אופן ההכנה

שפוך את כל המרכיבים מלבד החלבה לתוך סיר קטן וערבב היטב, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה. הוצא את הסיר לפני הרתיחה קרר את התערובת והוסף את החלבה המפוררת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת שוקולד עם בסיס NEVEPANN 50 C/F

### מצרכים

500 מיליליטר חלב  
40 מיליליטר שמנת מתוקה  
120 גר' סוכר  
150 גר' שוקולד מריר  
80 מיליליטר מים  
45 גר' נבפאן  
30 גר' קקאו

### אופן ההכנה

שפוך את כל המרכיבים לתוך סיר קטן, ערבב היטב, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה. הוצא את הסיר לפני הרתיחה קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת קוקוס עם בסיס NEVEPANN 50 C/F

### מצרכים

400 מיליליטר חלב  
80 מיליליטר שמנת מתוקה  
70 גר' סוכר  
60 גר' משחת קוקוס  
80 מיליליטר מים  
20 גר' נבפאן

### אופן ההכנה

שפוך את כל המרכיבים לתוך סיר קטן, ערבב היטב, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה. הוצא את הסיר לפני הרתיחה קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

## גלידת יוגורט עם בסיס NEVEPANN 50 C/F

### מצרכים

300 גר' יוגורט  
40 מיליליטר שמנת מתוקה  
70 גר' סוכר  
כפית תמצית וניל  
250 מיליליטר חלב  
20 גר' נבפאן

### אופן ההכנה

שפוך את כל המרכיבים לתוך סיר קטן, ערבב היטב, חמם על להבה נמוכה כמעט עד למצב רתיחה. הוצא את הסיר לפני הרתיחה קרר את התערובת. מזוג את התערובת המקוררת לתוך מכונת הגלידה וכוון את שעון העצר (טיימר) ל 60 דקות עד שהגלידה תתקשה כראוי. הוצא את הגלידה מהמיכל והגש.

Frost line manual



## 9. תעודת אחריות למוצרי

לקוח/ה נכבד/ה  
הננו מברכים אותך על קנייתך ומקווים שהמכשיר שרכשת יהווה מקור הנאה לשנים רבות.

לתשומת לבך :

1. תוקף תעודה זו מותנה בהצגת חשבונית רכישה.
2. תעודה שבוצעו בה שינויים בנתונים המקוריים תהיה משוללת כל תוקף.

שם הלקוח: \_\_\_\_\_ טלפון/פקס: \_\_\_\_\_

כתובת: \_\_\_\_\_ E mail: \_\_\_\_\_

דגם מכשיר: FROST LINE מס' המכשיר: \_\_\_\_\_

תאריך רכישה: \_\_\_\_\_ מקום רכישה: \_\_\_\_\_

חברת קופי טים סוכנויות בע"מ, הירמוך 1 יבנה 81220 אחראית בזאת לפעילות תקינה של המכשיר האמור בהתאם לתנאים דלהלן:

1. האחריות תקפה למשך 12 חודשים מיום הרכישה, בכפוף למפרט היצרן המקורי.
2. על הלקוח להביא את המכשיר למעבדת השירות או לסניף השירות על אחריותו וחשבונו.
3. אנו מתחייבים למתן שירות תיקונים ולהחליף ללא תשלום כל חלק אשר יראה לנו פגום ואשר לפי שיקול דעתינו הבלעדי נפגם בתנאי שימוש נכונים בהתאם למדריך למשתמש המצורף למכשיר. **הגדרת חלק אינו כולל חלקי גומי, פלסטיק וזכוכית**
4. האחריות לא תחול במקרה של נזק הנובע כתוצאה משבר, רשלנות, הזנחה, קצר חשמלי, נפילה או כל תאונה שהיא, כולל נזקי טבע ונזקי כח עליון. תיקוני שבר מכל סוג שהוא כרוכים בתשלום.
5. האחריות לא תחול במקרה של קלקול עקב הפעלה שלא עפ"י הוראות השימוש המוזכרות במדריך למשתמש.
6. האחריות לא תחול על קלקול הנובע כתוצאה מאספקת חשמל לא סדירה (נפילת מתח).
7. אחריות זו בתוקף רק כשהיא חתומה על ידי החברה או מפיץ מורשה של החברה.
8. האחריות לא תחול כתוצאה מהזנחה באחזקת הציוד
9. אחריות זו לא תחול באם יתקן או ינסה לתקן את המכשיר כל אדם פרט לטכנאי מורשה של החברה או מעבדת שירות מוסמכת.
10. אחריות זו אינה מקנה זכויות או דרישות שאינן מופיעות בכתב אחריות זה.
11. אחריות זו אינה מכסה כל נזק שנגרם כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי אסורים לשימוש ראה סעיף ניקוי במדריך למשתמש.
12. אחריות זו אינה מכסה כל נזק שנגרם כתוצאה מתחזוק בניגוד להוראות ההפעלה.
13. אחריות זו אינה תבוטל במקרים הבאים:
  - שימוש שאינו לצרכים ביתיים (עסקי או מסחרי)
  - שימוש בחלקי חילוף לא מקוריים
  - פירוק כבל ההזנה של המכונה
  - השריית המכונה במים או בנוזלים אחרים.

מרכז שירות ארצי – קופי טים סוכנויות בע"מ הירמוך 1 יבנה טל': 08-9331099

ניתן לקבל מידע לגבי סניפי שירות בפריסה ארצית באתר: [www.gicecream.co.il](http://www.gicecream.co.il)

Frost line manual