

## הוראות בטיחות והפעלה למכונת גלידה אמריקאית tr-c707

### בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. מכונת הגלידה דורשת ג'ק ייעודי לכל שינוע!, לא להרימה לבד! ולא להניח עליה כלום!, אסור להפוך או להשכיב את המכונה!.
2. מכונת הגלידה כבדה מאד! (180 ק"ג) אסור להוריד אותה מהעגלה הייעודית לה אסור להניח אותה על שולחן.
3. אסור בשום אופן להכניס ידיים או מקלות לתוך המכונה, אסור להזיז את המכונה כשהיא מלאה - היא תיפול, תישבר ותתפרק.
4. אסור להצמיד את המכונה לקיר ואסור לכסות או לעטוף את המכונה, כל פתחי האוורור חייבים להיות פתוחים.
5. במידה ולקחתם שתי מכונות, אסור להצמיד את המכונות אחת לשנייה אלא לשמור על מרווח של מטר! אחת מהשנייה ומהקיר.
6. יש להרחיק את מכונת הגלידה ממקור מים / רטיבות / חומר דליק / אש, חשוב לא להפעילה בשמש ישירה.
7. יש להרחיק ילדים מסביבת המכונה, אסור למי שטרם מלאו לו 18 שנים להפעיל את מכונת הגלידה.
8. המכונה, תלת פאזית, צורכת כ-KW2 חשמל. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות.
9. חובה לוודא כי כל חיבורי החשמל למכונת הגלידה / יוגורט תקינים ולא פגומים.

### הוראות כלליות למילוי המכונה:

1. חובה להשתמש באבקה / תרכיז המיועד להכנת גלידה / יוגורט!.
2. חובה לשמור על יחס מדויק בין הרכיבים - אחרת לא ייצא גלידה / יוגורט והמכונה יכולה לקפוא ולהישבר!.
3. את תערובת הגלידה / יוגורט מכינים בקערה חיצונית ורק שהיא מוכנה שופכים אותה למכונת הגלידה / יוגורט.
4. אם ברשותך גלידה / יוגורט נוזלי יש להקפיד על הפשרתו בעוד מועד עד לקבלת מרקם נוזלי אחיד ללא גושי קרח.

### מילוי המכונה בגלידה: (הנ"ל חייב להתאים להוראות היצרן הכתובות על אבקת הגלידה)

1. שפכו את תכולת שקית אבקת גלידה (1 ק"ג) לקערה חיצונית, הוסיפו 3.5 ליטר חלב, ניתן להוסיף 250 מ"ל שמנת מתוקה (38%) וכן תמצית וניל ורום,
2. לערבב היטב, לוודא שאין גושים, להמתין כ-10 דקות, לערבב בשנית ולשפוך למכונת הגלידה.  
**מילוי המכונה ביוגורט:** (הנ"ל חייב להתאים להוראות היצרן הכתובות על אבקת יוגורט)
1. שפכו את תכולת שקית אבקת יוגורט (1 ק"ג) לקערה חיצונית, הוסיפו 2 ליטר יוגורט 4% שומן ו-2 ליטר חלב 3%.
2. לערבב היטב, לוודא שאין גושים, להמתין כ-10 דקות, לערבב בשנית ולשפוך למכונת הגלידה - בזהירות.

### הפעלה:

1. הכנס לתא העליון מיקס גלידה / יוגורט מוכן במינון הנכון והמדויק (לא לדלל במים וחלב). חובה לוודא כי תמיד יש תערובת גלידה במיכל העליון (לוודא ע"י הרמת המכסה ולהסתכל!)
2. חבר את מכונת הגלידה לשקע החשמל, בחזית מעל ידית המזיגה כפתורי ההפעלה ומתחת לידית המזיגה בצד שמאל כפתור המתח הראשי.
3. הדלק את המכונה בכפתור המתח הראשי, לחץ על WASH, המתן כ-2 דקות, לחץ על AUTO והמתן כ-5 דקות.
4. כעט נסה למזוג גלידה, אם לא יצאת גלידה, כבה את המכונה בכפתור ההפעלה הראשי, נתק אותה מהחשמל.
5. חבר כבל "הופך פאזות" בין המכונה לשקע החשמל.
6. הדלק את המכונה בכפתור המתח הראשי, לחץ על WASH, המתן כ-2 דקות, לחץ על AUTO והמתן כ-5 דקות.
7. כעט נסה למזוג גלידה.
8. חובה לוודא כי תמיד יש מיקס גלידה במיכל (במידה וחסר תידלק מנורת LOW MIX הממוקמת בחזית המכשיר).
9. חוסר במיקס / תערובת גלידה עלול לגרום למכונת הגלידה לקפוא ובכך להפסיק להוציא גלידה וכן לגרום נזק למכונה!.
10. לאחר כ- 10 דקות הגלידה מוכנה למזיגה, הספק המכונה כ-450 מנות של 60 גרם בשעה.
11. הורד את ידית המזיגה בעדינות, מזוג גלידה לגביע / כוס והחזר את ידית המזיגה למקומה (למעלה).

### הפסקת המכונה וניקוי:

1. לכיבוי מכונת הגלידה - כבה את כפתור המתח הראשי - מכונת הגלידה כבויה.
2. לשטיפת המכונה - לחץ על כפתור WASH (מצב שטיפה).
3. הורד את ידית המזיגה ורוקן את כל מיקס הגלידה שנשארה במכונה לכלי גדול.
4. שטוף את המכלים העליונים ע"י הכנסת מים וסבון לתוכם שפשף בסקוטש עדין (לא ברזלית/צמר פלדה).
5. שטוף / מלא את המכונה מחדש במים ורוקן אותם דרך ידית המזיגה, חזור על כך עד שהמים יצאו נקיים (בלי גלידה).
6. כבה את כפתור המתח הראשי - המכונה כבויה, הוצא את כבל החשמל משקע החשמל.
7. נקה במטלית שאריות גלידה שנדבקו למכונה, אסור לטבול את המכונה במים, חובה לייבש באמצעות מטלית יבשה.

בכל בעיה ו/או תקלה במכונת גלידה / יוגורט טיילור c707 tr  
 התקשרו לצוות התמיכה 24/7 לטל' **03-9448080** פקס 03-9448082 | מחסן ומשרדים הרימונים 37, ת.ד. 93 רינתיה 7316500