



דוכני מזון וציוד לאירוע מושלם

הוראות בטיחות והפעלה למכונת גלידה / יוגרט – ג'למטיק EXCEL-3

בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. מכונת הגלידה דורשת ג'ק הרמה לכל שינוע! לא להרימה לבד! ולא להניח עליה כלום! **אסור להפוך או להשכיב את המכונה!**
2. מכונת הגלידה כבדה מאד! (150 ק"ג) חובה להניח אותה על עגלה ייעודית ולוודא שהיא ישרה ויציבה.
3. אסור בשום אופן להכניס ידיים או מקלות לתוך המכונה, אסור להזיז את המכונה כשהיא מלאה - היא 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! בין המכונות 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 צורכת 16 אמפר. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות.
9. חובה לוודא כי כל חיבורי החשמל למכונת הגלידה / יוגרט תקינים ולא פגומים, לא לחבר יותר ממכונה אחת לנקודת חשמל!
10. לא לחבר עם המכונה כלום לאותו שקע חשמל, **אסור** להשתמש בכבל במארץ עם גיד דק (עובי גיד 1.5 מ"מ לא מתאים).

הוראות כלליות למילוי המכונה:

1. **חובה להשתמש באבקה / בלילה המיועדת להכנת גלידה / יוגרט!**
2. **חובה לשמור על יחס מדויק בין הרכיבים - אחרת לא ייצא גלידה / יוגרט והמכונה יכולה לקפוא ולהישבר!**
3. את תערובת הגלידה / יוגרט מכינים **בקערה חיצונית** ורק שהיא מוכנה שופכים אותה למכונת הגלידה / יוגרט.
4. אם ברשותך גלידה / יוגרט נזלי יש להקפיד על הפשרתו בעוד מועד עד לקבלת מרקם נזלי 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%.
2. לערבב היטב, לוודא שאין גושים, להמתין כ-10 דקות, לערבב בשנית ולשפוך למכונת הגלידה / יוגרט - בזהירות.

מילוי המכונה ביוגורט: (הנ"ל חייב להתאים להוראות היצרן הכתובות על אבקת היוגורט)

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. כשכפתור ההפעלה על עצור, חבר את מכונת הגלידה לשקע החשמל.
2. העבר את כפתור ההפעלה למצב שטיפה (שתי חיצים) עכשיו מלא את מכונת הגלידה במיקס גלידה והמתן כ-5 דקות.
3. **הפעלת המכונה:** העבר את כפתור ההפעלה למצב הקפאה (נראה כמו ציור גלידה) - **זה מצב הקפאה!**
4. מזוג מעט ממיקס גלידה החוצה להוצאת האוויר ממכונת הגלידה / יוגרט, מעט מכל ראש בנפרד.
5. **חובה לוודא כי תמיד יש מיקס גלידה במיכל** (במידה וחסר תידלק מנורת LOW MIX שבחזית המכשיר מעל הכפתורים).
6. **חוסר במיקס / תערובת גלידה עלול לגרום למכונת הגלידה לקפוא ובכך להפסיק להוציא גלידה וכן לגרום נזק למכונה!**
7. לאחר כ-10 דקות הגלידה מוכנה למזיגה, הספק המכונה עד 350 מנות של 60 גרם בשעה לכל צד.
8. הורד את ידית המזיגה בעדינות, מזוג גלידה לגביע / כוס והחזר את ידית המזיגה למקומה (למעלה).

הפסקת המכונה וניקוי

1. לכיבוי מכונת הגלידה – העבר את כפתור ההפעלה למצב עצור, מכונת הגלידה כבויה.
2. לשטיפת המכונה – העבר את כפתור המכונה למצב שטיפה – נראה כמו שני חיצים מנוגדים (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. העבר את כפתור ההפעלה למצב עצור - 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 / יוגרט התקשרו 24/7 לטל' 03-9448080