



דוכני מזון וציוד לאירוע מושלם

הוראות בטיחות והפעלה למכונת מיני גלידה / יגורט sencotel

בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. אסור להפוך או להשכיב את המכונה!, מידות המכונה: 41*90*30, צריכת חשמל במקסימום 1000 וואט.
2. מכונת הגלידה כבדה מאד! חובה להניח את המכונה על שולחן / משטח מאסיבי, ישר ויציב (לא מפלסטיק).
3. אסור להצמיד את המכונה לקיר ואסור לכסות או לעטוף את המכונה, פתחי האוורור חייבים להיות פתוחים.
4. במידה ולקחתם שתי מכונות, אסור להצמיד את המכונות אחת לשנייה אלא לשמור על מרווח של חצי מטר!.
5. יש להרחיק את מכונת הגלידה ממקור מים / רטיבות / חומר דליק / אש, חשוב לא להפעילה בשמש ישירה.
6. יש להרחיק ילדים מסביבת המכונה, אסור למי שטרם מלאו לו 18 שנים להפעיל את מכונת המיני גלידה / יגורט.
7. אסור בשום אופן להכניס ידיים או מקלות לתוך המכונה, אסור להזיז את המכונה כשהיא מלאה - היא תישבר ותתפרק.
8. לוודא כי כל חיבורי החשמל תקינים (לא חשופים). אסור להשתמש בכבל במאריך דק (עובי גיד 1.5 מ"מ מעל ל- 3 מטר).
9. מכונת הגלידה דורשת 2 אנשים לשינוע! לא להרימה לבד! ולא להניח עליה כלום!.
10. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות.

הוראות כלליות למילוי המכונה:

1. חובה להשתמש באבקה / תרכיז המיועד להכנת גלידה / יגורט!
2. חובה לשמור על יחס מדויק בין הרכיבים - אחרת לא ייצא גלידה / יגורט והמכונה יכולה לקפוא ולהישבר!.
3. את תערובת הגלידה / יגורט מכינים בקערה חיצונית ורק שהיא מוכנה שופכים אותה למכונה.
4. לא למלא את מכונת הגלידה מעל לקו המקסימום (סה"כ 3 ליטר תרכיז בכל מיכל - לא יותר!).
5. לכסות את המכל מכונת הגלידה עם המכסה (המכונה לא עובדת אם המכסה לא סגור).

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

1. שפכו את תכולת שקית אבקת גלידה (1 ק"ג) לקערה חיצונית, הוסיפו 3.5 ליטר חלב, להגברת הארומה, ניתן להפחית חצי ליטר חלב ולהוסיף במקומו קופסת שמנת מתוקה להקצפה 38% שומן וכן מעט תמצית וניל ורום.
2. לערבב היטב, לוודא שאין גושים, להמתין כ- 10 דקות, לערבב בשנית ולשפוך למכונת הגלידה / יגורט - בזהירות.

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

1. שפכו את תכולת שקית אבקת יגורט (1 ק"ג) לקערה חיצונית, הוסיפו 2 ליטר יגורט 4% שומן ו- 2 ליטר חלב 3%.
2. לערבב היטב, לוודא שאין גושים, להמתין כ- 10 דקות, לערבב בשנית ולשפוך למכונה - בזהירות.

הפעלה:

1. חבר את מכונת הגלידה לשקע החשמל.
2. למכונת הגלידה כפתורי טמפרטורה עליונים, כפתור הפעלה ראשי ו- 2 כפתורי מצב.
3. הפעל את כפתור ההפעלה הראשי (כפתור ירוק, העבר לכיוון למעלה) וודא כי כפתור הטמפ' בצג מכוון למס' 18.
4. את שני כפתורי המצב העבר: 1- הקפאה, 2- גלידה (כפתורים שחורים, העבר את שניהם לכיוון למעלה).
5. תלוי במזג האוויר, לאחר 2-3 שעות היוגורט / גלידה יהיו מוכנים (לא להפעיל את המכונה בשמש ישירה! במצב כזה אין גלידה).
6. כפתור טורבו - בחזית המכונה, מאפשר מזיגה מהירה יותר של גלידה, לחצו עליו בכל פעם שתמצו למזוג גלידה.

הפסקת המכונה

1. שנגמרת הגלידה / יגורט לכבות את כפתור ההפעלה הראשי.

הוראות ניקוי:

1. הוצא את שאריות התערובת מהמכונה ע"י מזיגתו מהידית, לאחר מכן כבה את המכונה.
2. וודא מכונת הגלידה מנותקת מהחשמל, אסור לטבול את המכונה במים.
3. שטוף את המכלים ע"י הכנסת מים וסבון לתוכם שפשף בסקוטש עדין (לא ברזלית/צמר פלדה).
4. חובה לייבש באמצעות מטלית יבשה את מכונת הגלידה.

בכל בעיה ו/או תקלה במכונת המיני גלידה / יגורט התקשרו 24/7 לטל' 03-9448080