



דוכני מזון וציוד לאירוע מושלם

הוראות בטיחות והפעלה למכונת גלידה / יוגורט דלפקית דיגיטלית

בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. מכונת הגלידה דורשת 2-3 אנשים לכל שינוע! לא להרימה לבד! ולא להניח עליה כלום! **אסור להפוך או להשכיב את המכונה!**
2. מכונת הגלידה כבדה מאד! (כ-60 ק"ג) חובה להניח אותה על שולחן / משטח מאסיבי מאד, ישר ויציב (לא מפלסטיק).
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 כ-1,200 וואט. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות.
9. חובה לוודא כי כל חיבורי החשמל למכונת הגלידה תקינים ולא פגומים (חשופים), לא לחבר יותר ממכונה אחת לנקודת חשמל!.
10. לא לחבר עם המכונה כלום לאותו שקע חשמל, אסור להשתמש בכבל במארץ דק (עובי גיד 1.5 מ"מ) מעל ל- 3 מטר.

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 למכונה ומכסים את המכל עם המכסה.
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) 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 / יוגורט - 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 למכונה - בזהירות.

הפעלה: חובה לוודא כי תמיד יש תערובת גלידה במיכל העליון (לוודא ע"י הרמת המכסה ולהסתכל!)

1. חבר את המכונה לשקע החשמל, בחזית מעל ידית המזיגה כפתורי ההפעלה, למכונה פאנל כפתורים דיגיטלי.
2. לחץ על כפתור שטיפה (WASH) ותן למכונה לעבוד כך כ-2 דקות, המכונה תמלא את הצילינדר הפנימי במיקס גלידה / יוגורט.
3. מזוג מעט חומר מידית המזיגה בכדי לוודא כי יוצאת גלידה (עדיין נוזלית, לא לדאוג).
4. לחץ על כפתור כיבוי (OFF) ולאחר מכן על כפתור אוטומט (AUTO), זהו המכונה מופעלת, כ-25 דקות ויש גלידה / יוגורט.
5. נא לשים לב כי בצג מופיע המספר 7 לגליה ו-6 ליוגורט (זה רמת הקושי), אם נדרש כיוון, ללחוץ לחיצה ארוכה (10 שניות) על כפתור האוטומט (AUTO) המספרים יתחילו להבהב, ללחוץ על כפתור האוטומט (AUTO) עד שיגיע למספר הרלוונטי, לעזוב את הכפתור, המכונה תתקבע לבד על המספר האחרון שקבענו.
6. **חוסר בתערובת גלידה עלול לגרום למכונה לקפוא ובכך להפסיק להוציא גלידה וכן נזק למכונה!**
7. לאחר כ-25 דקות הגלידה מוכנה למזיגה, הספק המכונה כ-60 מנות של 60 גרם בשעה.
8. הורד את ידית המזיגה בעדינות, מזוג גלידה לגביע / כוס והחזר את ידית המזיגה למקומה (למעלה).

הפסקת המכונה וניקוי

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

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