



דוכני מזון וציוד לאירוע מושלם

הוראות בטיחות והפעלה למכונת ברד / אייס קפה - SPM

בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. צריכת חשמל 1200 וואט, אסור לחבר יותר מ-2 מכונות לאותה נקודת חשמל, לא לפצל עם מפצל חשמל.
2. מכונת הברד / אייס קפה כבדה מאד! חובה להניח את המכונה על שולחן / משטח מאסיבי, ישר ויציב (לא מפלסטיק).
3. במידה ולקחתם שתי מכונות ברד, אסור להצמיד את המכונות אחת לשנייה אלא לשמור על מרווח של מטר! לפחות בין המכונות.
4. **אסור להפוך או להשכיב את מכונת הברד!** אסור להשתמש בכבל במאריך דק (עובי גיד 1.5 מ"מ) מעל ל-3 מטר.
5. אסור בשום אופן להכניס ידיים או מקלות לתוך מכונת הברד, אסור להזיז את המכונה כשהיא מלאה - היא תישר ותתפרק.
6. אסור להצמיד את מכונת הברד לקיר ואסור לכסות או לעטוף את המכונה, כל פתחי האוורור חייבים להיות פתוחים.
7. מכונת הברד דורשת 2 אנשים לשינוע! (שוקלת ריקה כ-60 ק"ג), לא להרימה לבד! ולא להניח עליה כלום!
8. יש להרחיק את מכונת הברד ממקור מים / רטיבות / חומר דליק / אש, חשוב **לא להפעילה בשמש ישירה**.
9. יש להרחיק ילדים מסביבת מכונת הברד, אסור למי שטרם מלאו לו 18 שנים להפעיל את המכונה.
10. חובה לוודא כי כל חיבורי החשמל למכונת הברד / אייס קפה תקינים ולא פגומים (חשופים).
11. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות. מידות מכונת הברד 40*90*52.

מילוי המכונה לברד:

1. חובה להשתמש בתרכיז המיועד למכונות ברד / אייס קפה (בעל ריכוז סוכר מינימלי של 65 ברינקס) **ולא מיץ פטל רגיל**.
2. **חובה לשמור יחס מדויק של 1:5** בין תרכיז למים (על כל ליטר תרכיז לברד להוסיף 5 ליטר מים).
3. לא למלא את מכונת הברד / אייס קפה מעל לקו המקסימום (סה"כ 12 ליטר תרכיז בכל מיכל - לא יותר).
4. לכסות את המכלים של מכונת הברד עם המכסה (במידה וקיים, לחבר את תקע התאורה לשקע על המכסה).

מילוי המכונה לאייס קפה:

1. **חובה לשמור על יחס מדויק של 1:5 בין אבקת אייס לנוזל** - אחרת לא ייצא אייס קפה והמכונה יכולה לקפוא ולהישבר!
2. את תערובת האייס קפה מכינים בקערה חיצונית וכשהיא מוכנה שופכים אותה למכונה.
3. שפכו את תכולת שקית אבקת האייס קפה (1 ק"ג) לקערה, הוסיפו בדיוק! 2 ליטר חלב, 3 ליטר מים.
4. לערבב היטב, לאחר שאין גושים לשפוך בזרירות את התערובת למכונה.
5. להגברת הארומה, ניתן להוסיף, לכל מיכל, 3-5 שוטים של אספרסו וכן קופסת שמנת מתוקה להקצפה.

הפעלה:

1. חבר את מכונת הברד / אייס קפה לשקע החשמל.
2. למכונת הברד כפתור הפעלה ראשי ו-3 כפתורים, לכל מיכל: 1- סיבוב הבחשן, 2- הקפאה, 3- קירור.
3. הפעל את המפסק הראשי, הפעל את מתג 1 - סיבוב הבחשן, הפעל את מתג 2 - הקפאה, (מתג 3 - הקירור מיועד לקירור בלבד ונועד לשמור על תערובת האייס קפה/ברד שלא תתקלקל - הוא לא מקפיא!).
4. תלוי במזג האוויר, **בין שלוש לחמש שעות הברד יהיה מוכן** (לא להפעיל את המכונה בשמש ישירה! במצב כזה לא יהיה ברד).

הפסקת המכונה

1. שכמות הברד / אייס קפה יורדת מתחת לקו המינימום (המסומן על גבי המיכל) - לכבות את מתג ההקפאה (מתג - 2).
2. שנגמר הברד / אייס קפה לכבות את כפתור סיבוב הבחשן - במיכל הרלוונטי.
3. שמסיימים לעבוד עם המכונת הברד / אייס קפה לכבות את מתג ההפעלה הראשי.

הוראות ניקוי:

1. וודא שמכונת הברד / אייס קפה מנותקת מהחשמל, אסור לטבול את המכונה במים.
2. הוצא את שאריות התערובת ממכונת הברד, שטוף את המכלים ע"י הכנסת מים וסבון לתוכם.
3. לנקות בסקוטש עדין או במטלית לחה ובמעט סבון - לא לשפשף בברזלית! או צמר פלדה.
4. חובה לייבש את מכונת הברד / אייס קפה באמצעות מטלית יבשה.

בכל בעיה ו/או תקלה במכונת הברד / אייס קפה התקשרו 24/7 לטל' 03-9448080