



FROZEN DRINK & ICE CREAM MAKER

Scoopi

לפני שימוש ראשון:

הוציאו מהארזיה את כל חלקי המכשיר ובדקו את תקינותם. במקרה ונתקלתם בבעיה פנו בהקדם האפשרי למוכר. למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי הארזיה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרפון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על הארזיה לצורך אחסון עתידי.

סכנה - מתח גבוה!

יש לבדוק מדי פעם את תקינות כבל החשמל. אין להשתמש במכשיר במקרה שנכבל החשמל ניזוק. תיקון או החלפת כבל החשמל יבוצע אך ורק במעבדת שירות מוסמכת ע"י היבואן!

אמצעי הגנה חשובים

יש לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה לפני הפעלת המכשיר ולשמור את ההוראות לעיון עתידי

1. תשומת לב: מציין אמצעי בטיחות שעלולים לגרום לפציעות קלות או לנזק לרכוש.
2. אין להציב את המוצר קרוב מדי לכריים, כדי למנוע נזק או גרימת שריפה ופגיעה אישית.
3. יש לאסור על ילדים להפעיל את המכשיר.
4. יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים במכשיר זה, ושלא קיים סיכון לחנק עקב בליעת קרח או גרגירים. יש להרחיק מהישג ידם של תינוקות.
5. הצידוד אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או מנטליות, או כאלה החסרים ניסיון וידע בשימוש בו, אלא אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הדרכה מאדם האחראי לבטיחותם בנוגע לשימוש בצידוד;
6. אין לבצע שינויים במוצר באופן עצמאי.
7. אם התקע או חלקים אחרים ניזוקו, יש להפסיק את השימוש במוצר זה ולפנות לנקודת תיקון ייעודית לצורך החלפה או תיקון מקצועיים, כדי למנוע פגיעה. אין להשתמש במוצר זה על משטחים משופעים או לא יציבים.
8. אסור לשימוש מסחר, מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
9. אם כבל החשמל ניזוק, כדי למנוע סכנה, יש להחליפו על ידי אנשי מקצוע מסעם היצרן, מחלקת התיקונים שלו או מחלקות דומות.
10. ממפרטות פני השטח של המדחס והמעבה עשויה להגיע ל-70 מעלות במהלך הפעולה, וייתכן גם חום גבוה מסוים סביבם, וזהו תופעה תקינה.
11. אין לחבר את החשמל לפני התקנה נכונה של להבי הערבול ומיכל הערבוב. בעת הוצאת גלדה וסמוזי, אין להכות במיכל הערבוב כדי למנוע נזק למוצר.
12. אזהרה: אין מכשולים סביב המכשיר או במבנה המובנה, יש לשמור על אזור חופשי וללא חסימות.
13. אזהרה: אין להציב מפצל חשמלי נייד או ספק כוח נייד בחלק האחורי של המכשיר.
14. אזהרה: אין לפגוע במעגל הקירור. אזהרה: אין להשתמש בצידוד מכני או בשיטות אחרות כדי להאיץ את תהליך ההפשרה, למעט כפי שמומלץ על ידי היצרן.
15. אזהרה: אין להשתמש במכשיר חשמלי בתוך תא אחסון המזון של מכשירים אחרים, אלא אם כן הדבר מומלץ על ידי היצרן.
16. אזהרה: לפני הזזת המוצר, אנא נתקו את אספקת החשמל, הוציאו את התקע מהשקע, ולאחר מכן רוקנו את הנוזל ממכל הערבוב ומיכל המים כדי למנוע גלישת נוזלים בשוגג במהלך ההזזה, שעלולה לגרום לסיכון להתחשמלות.
17. אזהרה: בעת הצבת המכשיר, ודאו שכבל החשמל אינו תקוע או פגום.
18. אין לאחסן חומרים נפיצים, כגון תרסיסים תומכי בעירה, בתוך המכשיר.
19. מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: --אזורי מטבח בחנויות, משרדים או מקומות עבודה אחרים; --שימוש על ידי לקוחות בחוות, בתי מלון, מוסלים וסביבות מגורים; --סביבה בסגנון בית מלון משפחתי; --ענף ההסעדה ויישומים דומים שאינם קמעונאיים.

אמצעי זהירות לשימוש נכון

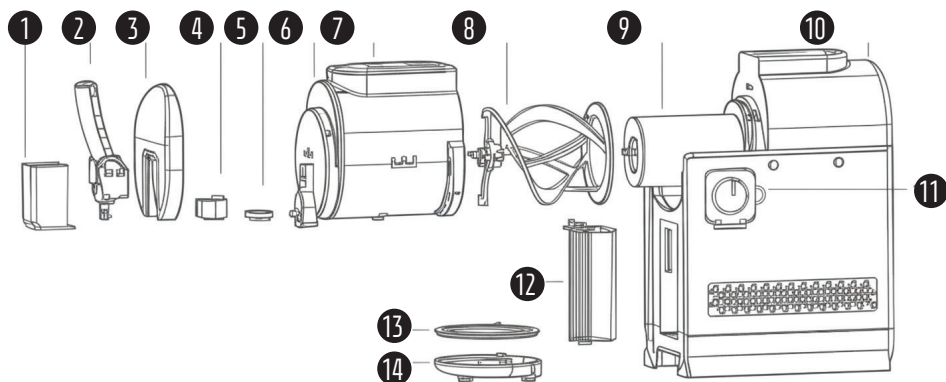
1. מערכת הקירור מכילה חומר קירור בלחץ גבוה ואסור לפגוע בה. תחזוקת מערכת הקירור צריכה להתבצע על ידי אנשי מקצוע.
2. אזהרה: חומר הקירור של מוצר זה דליק. במהלך תחזוקה יש לשים לב למקורות אש ולשמור על אזור פנימי נאות אלא שתשתמשו בחומרים דליקים בקרבת המכונה כדי למנוע שריפה.
3. לפני השימוש, אנא אשור כי המתח תואם למפרטי מוצר זה (230V/50Hz) כדי למנוע סיכוני במיוחד נזק למוצר.
4. כאשר המוצר נמצא בפעולה, יש לשמור על מרחק מסוים מחפצים המחוברים לחשמל כגון שקעים, להחזיק את התקע בהישג יד, ולהרחיק את המוצר מחומרים דליקים ונפיצים. במקביל, חום ההארקה של שקע החשמל חייב להיות מוארך כראוי.
5. אנא אל תשתמשו במתאמי שקעים נחותים כדי להפחית את הסיכון לשריפה.
6. המפרטורה ההתחלתית של מרכיבי המזון היא 15-25 מעלות אינ' להכניס את המרכיבים למקרר לצורך הקפאה מוקדמת, כדי למנוע היתקעות של להבי הערבוב או תקלה במכונה עקב שמירת מנוחה של המרכיבים.
7. בעת ניקוי המוצר, חל איסור מוחלט למבול את המוצר במים לצורך ניקוי, ואין לשטוף את גוף המכשיר במים. יש לנגב את המוצר ולייבש אותו לפני השימוש.
8. במהלך ההובלה, אין להטות את המכונה בזווית העולה על 45 מעלות, ואין להפוך את המכונה, שכן הדבר עלול לגרום לנזק למדחם ולמערכת האיטום.
9. הסיור חומרי האריזה, בדקו בקפידה את המכונה, ואשרו שהמכונה, ככל החשמל והתקע פועלים כראוי יש להציב את המכונה על משטח אופקי כדי להבטיח אורזר תקין של המכונה יש לשמור על מרחק של 20 ס"מ בחלק העליון, בצדדים ובחלק האחורי אין להציב את המכונה בקרבת תנור, רדיאטור או מקור חום אחר.
10. לפני השימוש הראשון במכונה, אנא המתין 2 שעות לאחר הצבת המכונה ושמרו את המכסה השקוף הקדמי פתוח למשך לפחות שעהיים.
11. שימו לב שכמות הנזל המורדקת לא תעלה על קו מפלס המים "MAX".
12. אין להשתמש בכימיקלים או בנוזלים חומציים או אלקליים להכנת קרח.

טיפים ומכניקות

1. כמות מינימלית להכנת סמוז', גלידה רכה, משקאות קרים ומילקשייקים: 650 מ"ל (גרם)
2. כמות הזנה מרבית של סמוז': 1200 מ"ל
3. כמות הזנה מרבית של גלידה רכה: כמות הזנה מרבית של משקה קר: 750 גרם. 1600 מ"ל
4. שימו לב שכמות הנזל המורדקת לא תעלה על קו מפלס המים "MAX".
5. אין להשתמש בכימיקלים או בנוזלים חומציים או אלקליים להכנת קרח. לפני השימוש הראשון במכונה זו, יש לוודא שהיא נותרת במצב זקוק למשך לפחות שעהיים.
6. למיכל הערבוב יש פונקציית הגנה, וחל איסור להסיר את מיכל הערבוב במהלך הפעולה.
7. בתנאי עבודה, אין להסיר את המכסה, ואין להוסיף מרכיבים מבושלים, קוביות קרח או מרכיבים מוצקים כגון פירות, גלידה או פירות קפואים, שכן הדבר עלול לגרום לנזק למכונה.
8. בעת שימוש בפתח ההזנה להוספת מרכיבים נוזליים, יש לשפוך באיטיות כדי למנוע התזת נוזלים אין להכניס לפתח ההזנה חפצים חדים כגון סכינים, מזלוגות, מקלות אכילה וכדומה.
9. בעת הוספת מרכיבים נוזליים, יש לוודא שהידית וראש ההוצאה סגורים, אחרת הנזל ידלוף במהירות מפתח ההוצאה.
10. כל המרכיבים חייבים להכיל לפחות 6% סוכר. אם תכולת הסוכר נמוכה מ-6%, ניתן להגדיל את כמות הסיפוף את רמת העוצמה. אם תשתמשו במרכיבים ללא סוכר או עם תכולת סוכר נמוכה מ-6%, הדבר יגרום לנזק למכונה.
11. בעת שימוש בתוכנית "סמוז' עם אלכוהול", כל המרכיבים חייבים להכיל אלכוהול בשיעור של 2.8% עד 16%.
12. לפני השימוש במכונה, ניתן להכניס את המרכיבים הנוזליים למקרר לצורך קירור (אין להכניס למקפיא, המפרטורה לא צריכה להיות נמוכה מ-5 מעלות), ולאחר מכן להוסיף אותם למיכל הערבוב קירור מוקדם של המרכיבים יכול לחסוך זמן ייצור.
13. כדי להשיג את הטעם הרצי, אנא התאימו את רמת העוצמה.
14. אם משיכת הידית אינה מאפשרת הוצאה של המוצר המוכן, ניתן להוסיף במידה מתאימה חלק מהתמיסה המקורית.
15. אם המסך מציג "Eee", ניתן לעצור את המכונה למשך 5-10 דקות, להפעיל אותה מחדש, לבחור בפונקציית ההוצאה, ולהוציא את המוצר המוכן.
16. כדי להבטיח את הטעם הטוב ביותר של המזון, המכונה מוגדרת כנרית מחלל לשמירת קור למשך שעהיים. אם לא צורכים את המוצר במלואו בתוך שעהיים, מומלץ להוציא אותו מהמיכל ולאחסן אותו במקרר.
17. מוצרי גלידה ומילקשייק עלולים לחוות כפיגה בטעם לאחר קירור ממושך, מה שעלול להוביל להצטברות מוגברת ושאריות מומלץ לצרוך או לסחוט אותם בתוך חצי שעה מרגע הקירור כדי להבטיח את הטעם הטוב ביותר.
18. למעט פונקציית הגלידה, אין להשתמש במכסה זילוף הפריחים עבור פונקציית אחרות, כדי להימנע מהשפעה על תהליך הסחיטה.
19. בעת סחימת גלידה, שימוש בפונקציית ההוצאה מאפשר סחימה מהירה ונקייה יותר.
20. בעת שימוש במדף אחסון הסוכים, אין להשתמש בכוח הכבידה לנחיצה כלפי מטה, שכן הדבר עלול לגרום לנזק לאביזרים.
21. כיבוי הציוד יפסיק גם את פעולת להבי הערבוב ואת פעולת הקירור. לצורך הוצאת המוצר המוגמר, יש להשאיר את הציוד פועל.
22. לנחיצה ארוכה על כפתור "Start/Stop" חוציא מהתוכנית הנוכחית ותעביר למצב כיבוי מסך.
23. בהתאם למרכיבים, לנחץ ולשמירת ההתחלתית, הנחת משקה עשוי להימשך בין 15 ל-60 דקות.

תיאור חלקי המוצר:

1. כיסוי דקורטיבי קטן
2. מכלול הידית
3. כיסוי דקורטיבי גדול
4. מכלול פקק גומי
5. כיסוי מובלם
6. מיכל ערבוב
7. מכסה הזנה
8. להב ערבוב
9. מאיד
10. המכונה הראשית
11. מדף אחסון לקליפות ביצים
12. מיכל מים
13. מכסה מגש טימפוף
14. מגש טימפוף



לתשומת ליבכם:

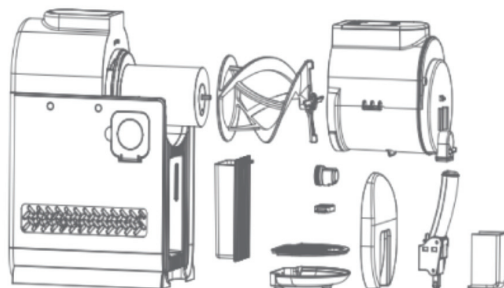
- למיכל הערבוב יש מנגנון הגנה כאשר הוא מוצא ממקומו. במהלך פעולת המכונה, אם מיכל הערבוב מסתובב, זז או מוצא ממקומו, המכונה תפסיק לפעול, הזמזם ישמיע שני צפצופים, מסך התצוגה יבהב, והמכונה תיכנס למצב הגנה. לאחר 3 דקות תבוסל פעולת ההגנה, ולאחר 30 שניות, אם אין כל פעולה, המכונה תיכנס למצב צל (מצב המתנה). יש להציב את מיכל הערבוב במקומו כראוי לפני הפעלת המכונה.
- מכסה הסחיטה מיועד לשימוש בפונקציית גלידה רכה בלבד. אין להשתמש במכסה הסחיטה בעת שימוש בפונקציות אחרות, כדי להימנע מהשפעה על אפקט הסחיטה.

הוראות הרכבה לכלל המכונה

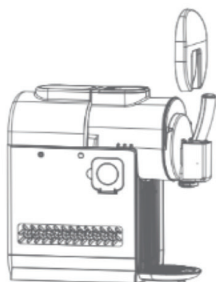
לפני השימוש הראשון, יש לוודא שהמכשיר נותר במצב זקוף למשך לפחות שעותיים.



2. להב הערבול מותקן על המאייד.



1. לפני השימוש, ודאו שכל הרכיבים נוקו ביסודיות ושהבסיס של המכונה הראשית מונח על משטח שולחן שטוח ויציב, תוך שמירה על יישור המכשיר.



6. הכניסו את מכלול הידית לשקע של מיכל הערבוב והרכיבו עליו את המכסה הדקורטיבי יש למקם אותו במקומו.

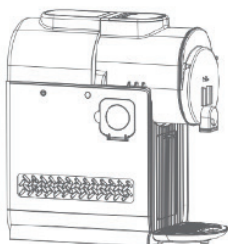


5. נעלו את מיכל הערבוב על גוף המכשיר. סובבו בכיוון השעון כדי לנעול

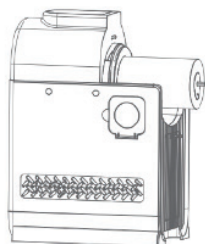


4. הניחו את מיכל המים ואת מגש הניקוז בחרץ של היחידה הראשית.

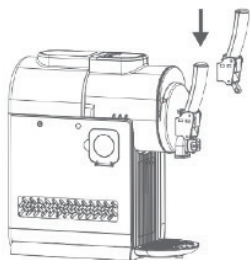
הוראות הרכבה לראש ההוצאה
יש להניח את המכונה במצב אנכי למשך לפחות שעתיים לפני השימוש הראשון.



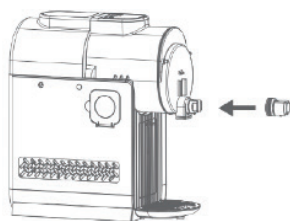
התקינו את להב הערבול, מיכל המים ותיבת האיסוף על היחידה הראשית.



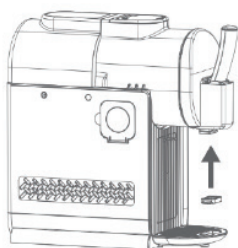
הניחו את המכונה הראשית על משטח שטוח ויציב, תוך שמירה על יישור.



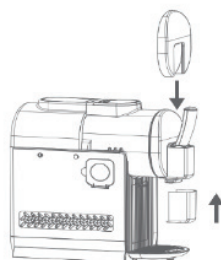
התאימו את מיקום מכלול פקק הגומי והכניסו את מכלול הידית להריץ המתאים בתוף הערבול.



הכניסו את מכלול פקק הגומי לחור המתאים של מיכל הערבוב.



כסו באמצעות מכסה מובלט



כיסוי באמצעות מכסים דקורטיביים בגדלים שונים.

הוראות תהליך ניקוי

במצב זה, רק להבי הערבול יסתובב, אך המאייד לא יקרר, לצורך ניקוי פנים תוף הערבול לאחר כל שימוש במכונה או בתוכנית הניקוי, אנא נקו את כל הרכיבים ידנית או במדיח כלים כדי להבטיח ניקוי יסודי של הציוד.

1. הוציאו את המשקה הקפוא שנותר.
2. לחיצה ארוכה על כפתור "Start/Stop" תוציא מהתוכנית הנוכחית, ולחיצה על "Extrude/clean" תעביר לתוכנית "Extrude/clean".

3. הוסיפו מים חמים למיכל הערבוב עד לקו הקיבולת המרבי.

4. בשלב זה, להבי הערבול יסתובב כדי לנקות את הדופן הפנימית של מיכל הערבוב.

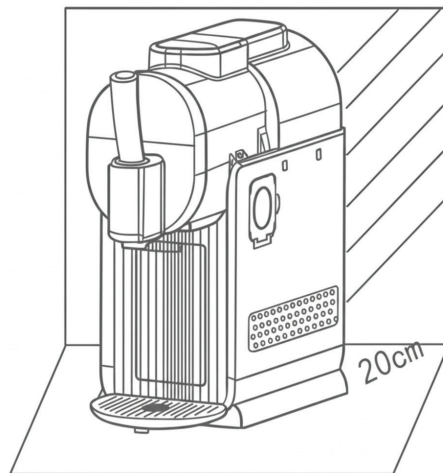
5. תוכנית "Extrude/clean" פועלת כברירת מחדל במשך 5 דקות. לאחר סיום תוכנית "Extrude/clean", ניתן למשוך את מוט הדחיפה כדי לרוקן את כל המים ממכל הערבוב. במהלך תקופת העבודה, ניתן להוסיף שוב ושוב מים נקיים ולרוקן אותם לצורך ניקוי חוזר.

6. לחיצה ארוכה על כפתור "Start/Stop" תוציא מהפונקציה.

שימו לב

בעת שימוש במוט הדחיפה לריקון מים, המים יזרמו החוצה במהירות. הקפידו להשתמש בכוס או בקערה גדולה כדי לאסוף את המוצר.

אנא הקפידו להשתמש בפונקציית הניקוי לצורך ניקוי, שכן שימוש בפונקציות אחרות לניקוי עלול לגרום לנזק למכונה. כדי להבטיח פיזור חום תקין, יש לשמור במהלך הפעולה על מרחק של כ-20 ס"מ בין המכונה הראשית לבין כל חסימה.



תיאור תוכניות מוגדרות מראש
פירוט פונקציות בלוח הבקרה



הגדרה מראש	הגדרת ברירת מחד	מהירות עבודה המוגדרת כברירת מחדל / סטוח דרגה מתכוון
ברד	LE:04	מהירות 9-1: אם אתם מעדיפים לשתות ברד באמצעות קש, בחרו במהירות נמוכה. אם אתם מעדיפים ללעוס את הברד, בחרו במהירות גבוהה.
גלידה רכה	LE:04	מהירות 8-1: לגלידה רכה יותר, בחרו במהירות נמוכה. לגלידה קשה יותר, בחרו במהירות גבוהה.
ברד אלכוהולי	LE:04	מהירות 1: לשתיה באמצעות קש - מהירות נמוכה. ללעיסה - מהירות גבוהה.
משקה קר	LE:02	מהירות זמינות: 6-1.
שייק	LE:03	מהירות זמינות: 4-1.
- חצאית / ניקוי	-	ברירת מחדל: 5 דקות.

כל תוכנית תתחיל בדרגת הפעלת ברירת מחדל / אופטימלית להשגת מרקם אידיאלי. ניתן להתאים את הדרגה לפי ההעדפה האישית למרקם משקה קפוא מושלם.

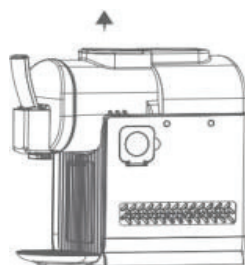
הנחיות לשימוש בתוכניות מוגדרות מראש
לפריטי שימוש מדויקים בחומרי גלם, ראו את פרק המתכונים בעמודים הבאים.

תכנית מוגדרת מראש	חומרי גלם (מרכיבים)	650 מ"ל	1000 מ"ל	1200 מ"ל	1600 מ"ל
ברד	ברד קולה	LE:02	LE:04-05	LE:06-07	—
	ברד עשיר סוכר (תכולת סוכר 11%)	LE:01	LE:02	LE:03	—
גלידה רכה	גלידה רגילה	650 גרם LE:01-04	750 גרם LE:04-06	—	—
ברד אלכוהולי	משקה אלכוהולי רגיל	LE:03-04	LE:05-06	LE:07-08	—
משקה קר	משקאות קרים רגילים	LE:01-02	LE:03	LE:04	LE:05
שייק	שייק רגיל	LE:02	LE:03	LE:04	—

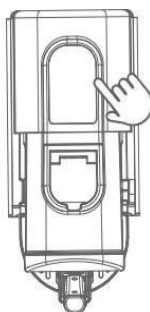
- מכסה הסחיטה מיועד לשימוש בפונקציית גלידה רכה בלבד. אין להשתמש במכסה הסחיטה בעת שימוש בפונקציות אחרות, כדי להימנע מהשפעה על תהליך הסחיטה.
- המכונה אינה מתאימה להכנת משקאות קרים ללא סוכר או מופחת סוכר. שימוש ברכיבים נטולי סוכר או עם תכולת סוכר של פחות מ-6% עלול להזיק למכונה.
- יש ללחוץ ולהחזיק את כפתור הסיבוב "Start/Stop Level" כדי לצאת מהתוכנית הנוכחית ולעבור למצב חיבוי מסך.

מדריך הפעלה

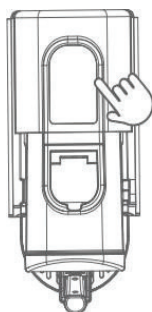
יש להניח את המכונה במצב אנכי למשך לפחות שעותיים לפני השימוש הראשון.



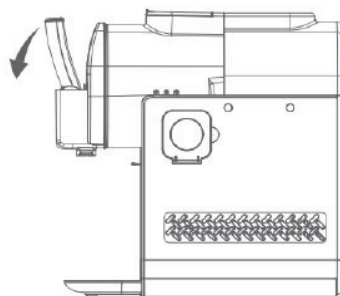
1. ודאו שכל הרכיבים נקיים
2. לחלוטין, וכי בסיס המנוע מונח
3. באופן יציב על משטח שטוח ומוצק



4. לחצו על כל כפתור כדי להעיר את המכונה.



5. לחצו על כפתור התפריט כדי לבחור את התוכנית שממנה תרצו להכין משקה קר, והתוכנית המוגדרת מראש תתחיל מהגדרת ברירת המחדל.



6. כאשר המשקה הקר מגיע לרמה שנקבעה מראש, המסך מציג אוטומטית את "COOL", המכונה משמיעה שלושה צפצופי ביץ, ולאחר מכן נכנסת למצב קירור.



7. לאחר הכנת המשקה הקר, משכו את הידית, הוציאו את המשקה הקר ותייהנו ממנו מיד.

שים לב:

1. כיבוי הצידוד יפסיק גם את פעולת להבי הערבול ואת פעולת הקירור. לצורך הוצאת המוצר המוגמר, יש להשאיר את הצידוד פועל.
2. כאשר המשקה הקפוא מגיע לרמת העוצמה שנקבעה, מסך התצוגה מציג "COOL", המכונה הראשית משמיעה שלושה צפצופים ונכנסת למצב קירור. המכשיר ימשיך לפעול כדי לשמור על המשקה הקפוא שלכם במפרמורה האידאית ולהיות מוכן להגשה בכל עת.
3. בהתאם למרכיבים, לנפח ולטמפרטורה ההתחלתית, הכנת משקה עשויה להימשך בין 15 ל-60 דקות.

מדריך הפעלה

1. הפעלה:

התצוגה הדיגיטלית ונורות ה-LED כולן נדלקות, ולאחר שנייה אחת נדלקות נורית חיווי של פונקציית הסמוזי ונורית החיווי של הכפתור. ברירת המחדל היא רמת עוצמה 4 (מוצג 04: L.E);

2. מצב מסך כבוי (מצב המתנה):

במצב הפעלה, אם אין כל הפעלת כפתור במשך 30 שניות, המכונה תיכנס למצב מסך כבוי, וכל התצוגות לא יידלקו; במצב הפעלה, לחיצה ארוכה על כפתור "Start/Stop" למשך 1.5 שניות תעביר את המכונה למצב מסך כבוי, וכל התצוגות לא יידלקו; כאשר המסך כבוי, לחיצה על כל כפתור תעביר למצב הפעלה, אשר מוגדר כברירת מחדל לברד ברמת עוצמה 4 (מוצג 04: L.E);

3. בחירת תפריט:

במצב הפעלה, לחצו על כפתור התפריט כדי להגדיר את התפריט, ונורית החיווי של התפריט המתאים תידלק; כפתור התפריט אינו פעיל במהלך מצב עבודה.

4. בחירת רמה:

ברד / ברד אלכוהולי / מילקשייק / גלידה רכה / משקה קר / הוצאה / יקוי / לתפריט יש בחירת רמות עוצמה, וניתן לבחור רמות שונות באמצעות מקשי "למעלה" ו"למטה"; במהלך פעולת המכונה ניתן גם לבצע הגדרות של רמת העוצמה;

5. התחלה/עצירה:

לאחר הגדרת התפריט ורמת העוצמה, לחצו פעם אחת על כפתור "Start/Stop" כדי להפעיל את המכונה; במהלך תהליך העבודה, לחיצה ארוכה על כפתור "Start/Stop" למשך 1.5 שניות תעצור את פעולת המכונה ותעביר אותה למצב מסך כבוי

6. מצב קר:

לאחר השלמת פעולת התפריטים 1-5, המכונה נכנסת אוטומטית למצב שמירת קור; זמן הקירור הוא 2 שעות, והצגת COOL ורמת העוצמה מתחלפות לסירוגין (COOL מוצג למשך 3 שניות, ורמת העוצמה מוצגת למשך שנייה אחת);

7. זיהוי חריגה בחיישן הטמפרטורה:

אם מזהה חריגה בחיישן הטמפרטורה, יוצג "Err" וכל הכפתורים יהיו לא פעילים;

8. הגנת עומס יתר למנוע:

אם מזהה עומס יתר במנוע, המכונה תפסיק לפעול ותציג "EEE" מהבהב, לחיצה על כל כפתור תבטל את תצוגת "EEE",

9. בדיקת גליל החומר:

אם גליל החומר אינו מותקן כראוי, או אם גליל החומר מוצא במהלך העבודה, הזמזום ישמיע שני צפצופים, המכונה תעבור למצב השויה, והתצוגה הדיגיטלית תהבהב; נלא כל הפעלת כפתור במשך 3 דקות, המכונה תיכנס למצב מסך כבוי לאחר 30 שניות, וכל התצוגות לא יידלקו.

10. פונקציית תזכורת באמצעות זמזום:

בהפעלה, הזמזום משמיע צפצוף אחד (שנייה אחת);

לחצו על הכפתור ונשמע צליל אחד (0.1 שניות);

שלושה צפצופים עם סיום הפעולה (צפצוף למשך 0.5 שניות / הפסקה למשך 0.5 שניות);

שלושה צפצופים (צפצוף למשך 0.5 שניות / הפסקה של 0.5 שניות) לאחר השלמת תהליך הקירור.

במהלך העבודה, כאשר גליל החומר מוצא, נשמעים שני צלילים (0.5 שניות צליל / 0.5 שניות הפסקה);

עומס יתר במנוע גורם לשלושה צפצופים (צליל למשך 0.5 שניות / הפסקה למשך 0.5 שניות).

מפרטים טכניים

מתח: ~220-240V	דרגת אקלים: SN/N/ST	סוג: S05
תדירות: 50 הרץ	קטגוריית הגנה מפני התחשמלות: I class	סוג: SU-S05
הספק נקוב: 150w	חומר בידוד תרמי: C/H ₂ O / ציקלופנאן	N.W/G.W.: 11.2kg/12.8kg
זרם נקוב: 2.3A	חומר קירור / משקל: R290 / 20 גרם.	קיבולת: 2 ליטר

טיפים וטריקים

נפחים/משקלים מינימליים ומקסימליים:

הנפח/המשקל המינימלי להכנת ברד, גלידה רכה, משקאות קרים ושייקים הוא 650 מ"ל.

הנפח המרבי להכנת ברד: 1200 מ"ל. המשקל המרבי לגלידה רכה: 750 גרם.

הנפח המרבי למשקאות קרים: 1600 מ"ל.

אין להוסיף מרכיבים חמים, קרח, או רכיבים מוצקים כגון פירות, גלידה או פירות קפואים.



כל חומרי הגלם חייבים להכיל לפחות 6% סוכר. אם תכולת הסוכר נמוכה מ-6%, ניתן להוסיף סירופ או להויריד את המהירות. שימוש ברכיבים ללא סוכר או עם תכולת סוכר הנמוכה מ-6% עלול להזיק למכונה.



בעת השימוש בתוכנית ברד אלכוהולי, יש לוודא שכל המרכיבים המוכנים מראש מכילים בין 2.8% ל-16% אלכוהול.



לקבלת תוצאות מיטביות, יש לקרר את הנוזלים לטמפרטורה 15-20 מעלות לפני השימוש, ואז להכניסם למכונה.



לשם השגת מרקם אידיאלי, השתמשו בבקרת רמת הטמפרטורה כדי לבצע התאמה.



אם המוצר המוגמר אינו יוצא באמצעות משיכת הידית, ניתן להוסיף מעט תמיסה מרוכזת. אם המסך מציג "EEE", נבא את המכונה למשך 5-10 דקות, הפעילו מחדש, בחרו בפונקציית ההוצאה, ואז הוציאו את המוצר.



משך שמירה על קור הוא שעתיים כבירת מחדל. אם לא סיימתם לצרוך את המוצר בתוך פרק זמן זה, מומלץ להוציא את כולו לכלי נפרד ולשמור אותו בקירור.



אין להשתמש בכיסוי ההוצאה מלבד כאשר עובדים במצב גלידה, כיוון שהוא עלול לפגוע בפעולת ההוצאה.



בעת הוצאת גלידה, השימוש בפונקציית ההוצאה מייעל את התהליך והופך אותו למהיר ויסודי יותר.



לאחר אחסון ממושך בקור, המרקם של הגלידה והשייק עלול להיפגע, ויתכנו שאריות והצטברויות. מומלץ לצרוך או להוציא את שאריות המוצר בתוך חצי שעה מתחילת אחסון הקור, כדי לשמור על הטעם האופטימלי.





רכיבים:

2 מנות:	650 מ"ל קולה מהירות: LE:02
3 מנות:	1000 מ"ל קולה מהירות: LE:04-05
4 מנות:	1200 מ"ל קולה מהירות: LE:06-07

הוראות הכנה:

- מזגו את הקולה לתוך מיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, והמסך יציג "LE:04". אם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
- כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכנו את הידיט כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.

ברד שייק קרמל



רכיבים:

2 מנות:	3 מנות:	4 מנות:
325 מ"ל חלב מלא	500 מ"ל חלב מלא	600 מ"ל חלב מלא
160 מ"ל שמנת מתוקה	240 מ"ל שמנת מתוקה	300 מ"ל שמנת מתוקה
3 מ"ל תמצית וניל	4 מ"ל תמצית וניל	5 מ"ל תמצית וניל
20 גרם סוכר לבן	30 גרם סוכר לבן	35 גרם סוכר לבן
50 גרם סירופ קרמל	80 גרם סירופ קרמל	100 גרם סירופ קרמל
מהירות: LE:03	מהירות: LE:04-05	מהירות: LE:06-07

הוראות הכנה:

- מזגו את הקולה לתוך מיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, והמסך יציג "LE:04". אם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
- כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכנו את הידיט כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.



רכיבים:

4 מנות:

1200 מ"ל מיץ תפוזים.

מהירות: 06-07: LE

3 מנות:

1000 מ"ל מיץ תפוזים.

מהירות: 04-05: LE

2 מנות:

650 מ"ל מיץ תפוזים.

מהירות: 03: LE

הוראות הכנה:

1. מזגו את מיץ התפוזים לתוך מיכל הערבוב.
2. לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, והמסך יציג "LE:04". אם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
3. כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפצף עליוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידיית כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.

ברד מיץ ענבים



רכיבים:

4 מנות:

1200 מ"ל מיץ ענבים.

מהירות: 06-07: LE

3 מנות:

1000 מ"ל מיץ ענבים.

מהירות: 04-05: LE04

2 מנות:

650 מ"ל מיץ ענבים.

מהירות: 03: LE

הוראות הכנה:

1. מזגו את מיץ הענבים לתוך מיכל הערבוב.
2. לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, והמסך יציג "LE:04". אם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
3. כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפצף עליוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידיית כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.



רכיבים:

4 מנות:

300 גרם מחית מנגו
375 מ"ל חלב
375 מ"ל מים לשתייה
90 גרם סוכר לבן
מהירות: 06-07: LE

3 מנות:

250 גרם מחית מנגו
310 מ"ל חלב
310 מ"ל מים לשתייה
75 גרם סוכר לבן
מהירות: 04-05: LE

2 מנות:

גרם מחית מנגו
220 מ"ל חלב
220 מ"ל מים לשתייה
50 גרם סוכר לבן
מהירות: 03: LE

הוראות הכנה:

- ערבבו את מחית המנגו, החלב, המים והסוכר הלבן, ושפכו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, ואם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
- כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפץ עלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידיית כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.

ברד אבטיח



רכיבים:

4 מנות:

600 מ"ל מיץ אבטיח טרי
480 מ"ל מים לשתייה
95 גרם סוכר לבן
מהירות: 06-07: LE

3 מנות:

500 מ"ל מיץ אבטיח טרי
400 מ"ל מים לשתייה
80 גרם סוכר לבן
מהירות: 04-05: LE

2 מנות:

325 מ"ל מיץ אבטיח טרי
260 מ"ל מים לשתייה
50 גרם סוכר לבן
מהירות: 03: LE

הוראות הכנה:

- ערבבו את מיץ האבטיח, המים והסוכר הלבן, ומזגו את התערובת לתוך מיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בתוכנית "SLUSHIE" (ברד). התוכנית תתחיל במהירות ברירת המחדל, ואם ברצונכם לשנות את הטעם או את המרקם, בחרו במהירות הרצויה.
- כאשר המשקה הקר יגיע למהירות שנקבעה מראש, המסך יציג באופן אוטומטי "COOL", המכונה תצפץ עלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידיית כדי למזוג את המשקה המוכן ושתו בהקדם.



רכיבים:

3 מנות:

325 מ"ל חלב מלא
325 מ"ל שמנת מתוקה
100 גרם סוכר לבן
מהירות: 07-06:LE

2 מנות:

280 מ"ל חלב מלא
280 מ"ל שמנת מתוקה
90 גרם סוכר לבן
מהירות: 04-01:LE

הוראות הכנה:

- ערבבו חלב מלא, שמנת וסוכר לבן, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו ב"SOFT ICE CREAM" (גלידה רכה).
- התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר התערובת תגיע לדרגה שהוגדרה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ולאחר מכן תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והוציאו את הגלידה הרכה - יש לצרוך אותה סמוך להכנה.

גלידת וניל

רכיבים:

3 מנות:

600 מ"ל חלב מלא
120 מ"ל שמנת מתוקה
100 גרם סוכר לבן
15 מ"ל תמצית וניל
מהירות: 06-04:LE

2 מנות:

520 מ"ל חלב מלא
105 מ"ל שמנת מתוקה
90 גרם סוכר לבן
10 מ"ל תמצית וניל
מהירות: 04-01:LE

הוראות הכנה:

- ערבבו חלב מלא, שמנת וסוכר לבן, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו ב"SOFT ICE CREAM" (גלידה רכה).
- התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר התערובת תגיע לדרגה שהוגדרה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ולאחר מכן תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והוציאו את הגלידה הרכה - יש לצרוך אותה סמוך להכנה.





רכיבים:

3 מנות:

150 גרם מחית תות שדה	2 מנות:
250 מ"ל חלב מלא	130 גרם מחית תות שדה
340 מ"ל שמנת מתוקה	215 מ"ל חלב מלא
60 גרם סוכר לבן	290 מ"ל שמנת מתוקה
מהירות: 04-06:LE	55 גרם סוכר לבן
	מהירות: 01-04:LE

הוראות הכנה:

- ערבבו חלב מלא, שמנת וסוכר לבן, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "SOFT ICE CREAM" (גלידה רכה).
- התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר התערובת תגיע לדרגה שהוגדרה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ולאחר מכן תיכנס למצב שמירה על קור. משכונ את הידית והוציאו את הגלידה הרכה - יש לצרוך אותה סמוך להכנה.

גלידת מאצה

רכיבים:

3 מנות:

4 חלמונים	2 מנות:
270 מ"ל חלב מלא	3 חלמונים
320 מ"ל שמנת מתוקה	230 מ"ל חלב מלא
80 גרם סוכר לבן	275 מ"ל שמנת מתוקה
10 גרם אבקת מאצה	70 גרם סוכר לבן
מהירות: 04-06:LE	8 גרם אבקת מאצה
	מהירות: 01-04:LE

הוראות הכנה:

- חממו את החלב למפטרורה של כ-60 מעלות צלזיוס.
- הקציפו את החלמונים עד להמסה מלאה של הסוכר.
- הוסיפו את תערובת החלמונים והסוכר אל החלב החם, ערבבו היטב ובשלו עד שהתערובת מתעבה מעט; לאחר מכן צננו למפטרורה של כ-5 מעלות.
- הקציפו את השמנת עד לקבלת מרקם סמיך (חלבי).
- מזגו את תערובת החלב המצונן, את השמנת המוקצפת ואבקת המאצה לבלנדר, וערבבו עד לקבלת תערובת אחידה. אבקת המאצה היבשה קשה להמסה ולכן נדרש סיוע מכני לערבוב.
- מזגו את הבליה האחידה למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "SOFT ICE CREAM" (גלידה רכה).
- התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר התערובת תגיע לדרגה שהוגדרה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכונ את הידית והוציאו את הגלידה הרכה - יש לצרוך אותה מיד.



רכיבים:

4 מנות:

480 מ"ל תערובת מרגריטה תות
 325 מ"ל מים לשתייה
 160 מ"ל טקילה
 50 מ"ל סירופ ערבי
 מהירות: 06-07 LE

3 מנות:

400 מ"ל תערובת מרגריטה תות
 270 מ"ל מים לשתייה
 135 מ"ל טקילה
 40 מ"ל סירופ ערבי
 מהירות: 04-05 LE

2 מנות:

260 מ"ל תערובת מרגריטה תות
 175 מ"ל מים לשתייה
 90 מ"ל טקילה
 25 מ"ל סירופ ערבי
 מהירות: 03-04 LE



הוראות הכנה:

- ערבבו את תערובת המרגריטה, המים, הטקילה והסירופ הערבי, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "SPIKED SLUSHIE" (ברד אלכוהולי). התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר המשקה הקרי יגיע לדרגה שנקבעה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והגישו את הברד מיד.

ברד קוקטייל מוכן מראש

רכיבים:

4 מנות:

1200 מ"ל קוקטיילים מוגזים
 מהירות: 07-08 LE

3 מנות:

1000 מ"ל קוקטיילים מוגזים
 מהירות: 05-06 LE

2 מנות:

650 מ"ל קוקטיילים מוגזים
 מהירות: 03-04 LE



הוראות הכנה:

- מזגו את הקוקטיילים המוגזים למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "SPIKED SLUSHIE" (ברד אלכוהולי). התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:04".
- כאשר המשקה הקרי יגיע לדרגה שנקבעה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפץ שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והגישו את הברד מיד.

רכיבים:

4 מנות:

180 גרם מחית פרי תפוז
900 מ"ל מים לשתייה
100 גרם סוכר לבן
מהירות: 04:04

3 מנות:

150 גרם מחית פרי תפוז
750 מ"ל מים לשתייה
80 גרם סוכר לבן
מהירות: 03:03

2 מנות:

100 גרם מחית פרי תפוז
490 מ"ל מים לשתייה
50 גרם סוכר לבן
מהירות: 02:01



הוראות הכנה:

- ערבבו את מחית פרי התפוז, מים וסוכר לבן, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "COLD DRINK" (משקה קר). התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:02".
- * אם ברצונכם להתאים את הטעם של המוצר הסופי, סובבו את הכפתור ובחרו במהירות הרצויה. נאשר המשקה הקר יגיע לדרגה שנקבעה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפצף שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והגישו את המשקה מיד.

משקה קר מקוקוס

רכיבים:

4 מנות:

240 גרם מחית קוקוס
840 מ"ל מי קוקוס
100 גרם סוכר לבן
מהירות: 04:04

3 מנות:

200 גרם מחית קוקוס
700 מ"ל מי קוקוס
80 גרם סוכר לבן
מהירות: 03:03

2 מנות:

130 גרם מחית קוקוס
455 מ"ל מי קוקוס
50 גרם סוכר לבן
מהירות: 02:01



הוראות הכנה:

- ערבבו את מחית הקוקוס, מי הקוקוס והסוכר הלבן, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
- לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "COLD DRINK" (משקה קר). התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "LE:02".
- * אם ברצונכם להתאים את הטעם של המוצר הסופי, סובבו את הכפתור ובחרו במהירות הרצויה. נאשר המשקה הקר יגיע לדרגה שנקבעה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפצף שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והגישו את המשקה מיד.



רכיבים:

4 מנות:

760 מ"ל קפה שחור ללא סוכר
200 מ"ל חלב מלא
200 מ"ל שמנת מתוקה
50 מ"ל סירופ ערבי
24 מ"ל תמצית וניל
מהירות: 04:LE

3 מנות:

630 מ"ל קפה שחור ללא סוכר
160 מ"ל חלב מלא
160 מ"ל שמנת מתוקה
40 מ"ל סירופ ערבי
20 מ"ל תמצית וניל
מהירות: 03:LE

2 מנות:

410 מ"ל קפה שחור ללא סוכר
105 מ"ל חלב מלא
105 מ"ל שמנת מתוקה
25 מ"ל סירופ ערבי
15 מ"ל תמצית וניל
מהירות: 02:LE

הוראות הכנה:

- ערבבו את הקפה השחור, החלב, השמנת, הסירופ הערבי ותמצית הונויל, ומזגו את התערובת למיכל הערבוב.
 - לחצו על כפתור התפריט ובחרו בפונקציית "MILKSHAKE" (שייק). התוכנית תתחיל במהירות ברירת מחדל, והמסך יציג "03:LE".
 - * אם ברצונכם להחמיש את המעם של המוצר הסופי, סובבו את הכפתור ובחרו במהירות הרצויה.
3. כאשר המשקה הקר יגיע לדרגה שנקבעה מראש, המסך יציג "COOL", המכונה תצפצף שלוש פעמים, ואז תיכנס למצב שמירה על קור. משכו את הידית והגישו את המשקה מיד.

אחסון

- התקררות מלאה של המכשיר טרם אחסונו.
- אחסון הקערה במקום הכי טוב.

סילוק ידידותי לסביבה

אנא זכרו לכבד את התקנות המקומיות: מסרו את הציוד החשמלי שאינו פועל למרכז פינוי פסולת מתאים.



מכונה להכנת ברד וגלידה רכה דגם FA-555

היבואן: ביאפאל סחר בע"מ

דגם המכשיר: FA-555

תודה שרכשת מוצר איכותי מבית פוד אפיל אלקטריק.
המוצרים שלנו מיוצרים מהחומרים האיכותיים ביותר ונועדו לעמוד בסטנדרטים הגבוהים על פי התקנים המחמירים ביותר.
יש לקרוא את הוראות ההפעלה והבטיחות לפני שימוש במוצר.

תנאי האחריות:

1. האחריות תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל ע"י חברת פוד אפיל אלקטריק ושווקו על ידה.
2. האחריות הינה לתקופה של 12 חודשים מיום רכישת מוצר.
3. האחריות הינה עבור פגם בייצור, או תקלה במוצר שלא במסגרת הפירוט בתעודת האחריות מטה.
4. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.

האחריות לא תחול במקרים הבאים:

1. שבירים, בלאי של חלקי גומי, פילטרים, גומיות פלסטיקה, או צבע דהוי לאחר חשיפה לשמש
2. שימוש מנוגד להוראות היצרן המפורטים בהוראות ההפעלה של המוצר.
3. המכשיר תוקן או בוצע ניסיון לתקנו ע"י מעבדת שירות שאינה מורשת.

וואטסאפ מוקד שירות לקוחות: 050-4477437

