



# Rega Matok

אטרקציות מגוונות שישדרגו לכם את האירוע

## הוראות הפעלה ובטיחות למכונת סחלב/שוקולטה/סיידר

### לא לדלג על הבטיחות:

1. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר הכרחיים למניעת תאונות
2. אסור לתת למי שטרם מלאו לו 18 שנים להפעיל את המכונה
3. יש להרחיק אנשים ובעיקר ילדים מסביבת המכונה/העבודה. אין להשאיר מכונה ללא השגחה!
4. יש להרחיק את המכונה ממים/רטיבות/חומרי דליק/ כל סכנה
5. חובה להניח את המכונה על שולחן/משטח ישר חזק ויציב.
6. חובה לוודא לפני חיבור המכונה לחשמל כי חיבורי חשמל של המכונה ו/או כבלים מאריכים ומפצלים תקינים ולדאוג שאינם יפגעו/ ירטבו בעת השימוש

### הפעלה:

1. למכונה 2 כפתורים:
    - א. הכפתור הראשי לכיוון טמפרטורה (ויסות החום גוף חימום ב. כפתור לסיבוב הבחשן
- ישנם 2 סוגי מכונות וודא איזה סוג קיבלת
- סוג 1- עובדת בגוף חימום ישיר למשקה במקרה זה אין צורך במילוי מים למיכל פנימי
- סוג 2- המכונה עובדת על אידוי מים למכונה קיים מיכל פנימי- בטרם הפעלת המכונה נמלא בפתח הקיטור ליטר וחצי מים(עדיף חמים) המים נכנסים למיכל הפנימי ומתחממים. והם מחממים את המשקה

### המשך הוראות-

נכין את בלילת החומר ונשפוך למיכל (הסבר ההכנה בהמשך) נסובב את כפתור הבוחשן לON ואת כפתור ויסות החום נעביר ל 60 מעלות. כחצי שעה לפני השימוש נחזיר לחום הרצוי , בד"כ 40 מעלות

למזיגה יש למשוך קלות בברז המיועד. זהירות המשקה עלול להיות חם!

### שימו לב!

המשך צד שני <

כאשר המשקה נגמר יש לדאוג לכבות את החימום באופן מיידי או למלא בשנית

### ניקיון המכונות:

לאחר ניתוק המכונה מחשמל יש להמתין שהמכונה תתקרר. יש לרוקן את המשקה שנשאר במיכל ע"י מזיגה לכלי. במכונה העובדת ע"י אידוי ש לשפוך את המים מהמיכל הפנימי דרך הפתח המיועד באמצעות הטיית המכונה על הצד הפתח

לאחר מכן יש לנקות את המיכל בו היה משקה באמצעות מים וסבון ולנקות בזהירות  
אין להרטיב את גוף המכונה במים!

### הכנת שוקולטה

שפוך את האבקה לקערה, שפוך לקערה 3 ליטר מים רותחים וערבב היטב ליצירת נוזל אחיד ללא גושים.  
שפוך למיכל המכונה

מזוג למיכל המכונה 3-4 ליטר חלב

תוספות אפשריות לכוס המשקה: שוקולד, קוקוס טחון, קוקוס קלוי, מרשמלו

### הכנת סחלב

שפוך את האבקה לקערה, שפוך 3 ליטר מים רותחים וערבב היטב ליצירת נוזל אחיד ללא גושים. שפוך למיכל המכונה

מזוג למיכל המכונה 4 ליטר חלב (לגירסה סמיכה יותר ניתן להשתמש ב2 ליטר מים וב3 ליטר חלב)

(ניתן לערבב אבקה גם עם חלק מהמים בקערה ואת השאר למזוג ישירות למיכל)

תוספות אפשריות לכוס המשקה: קינמון, קוקוס טחון, קוקוס קלוי, שברי אגוזים/בוטנים/פיסטוק

### הכנת סיידר

שפוך חצי ליטר מהרכז הוסף 4 ליטר מים, טעם והוסף מים או רכז לפי רמת המתיקות הנדרשת

ניתן להוסיף חתיכות תפוחים למיכל. מומלץ להגיש אותם לאחר שעת בישול

תוספות אפשריות לכוס המשקה: קינמון, מקלות קינמון, ניתן להגיש לצד עוגיות

**בכל שאלה/בעיה/תקלה התקשרו 054-4342522**