

# MACHINE À YOGOURT GLACÉ

## FROZEN YOGURT MACHINE



2055 Hymus, Dorval, QC | H9P 1J8 | Tel: 514-685-8000 | Fax: 514-685-3383 | www.bravoparty.com

### UTILISATION DE LA MACHINE

1. Brancher la machine sur un circuit de 15 ampères/115 volts. **Surcharger le circuit ou utiliser une rallonge va réduire le courant électrique alimentant la machine.** Ne pas utiliser une rallonge de plus de 50 pieds de long.



2. Relier l'entrée d'eau à de l'eau froide. S'assurer que la connexion entre le tuyau de l'eau et l'entrée d'eau est bien scellée pour éviter toute fuite d'eau.



*Pour voir les étapes 3 à 7 en format vidéo, veuillez visiter [www.resfab.com/video\\_yogurtmatic\\_2\\_a.htm](http://www.resfab.com/video_yogurtmatic_2_a.htm)*

Le yogourt et les nappages/fruits surgelés doivent être conservés à -15°C (5°F). Plus froid, et les garnitures peuvent boucher le fond du cylindre, usant le mélangeur et produisant un mélange inégal. Plus chaud, et le mélange sera mou et sans attrait.

3. Mettre le commutateur en position "ON". Mettre 110g/140ml de yogourt surgelé ou de crème glacée dans le cône. (Si le yogourt a de la difficulté à sortir du cône, placez-y plus de 100g.)

3.



4. Abaisser le levier partiellement. La vrille formera ainsi un nid dans le yogourt destiné à recevoir les fruits.

4.



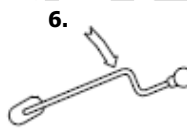
5. Ajouter 30g/60ml de nappages ou de fruits choisis par le client dans le cône.

5.



6. Abaisser le levier complètement en un seul mouvement fluide. Le mélange de yogourt et de nappages sera poussé à travers la matrice. Vous n'avez plus qu'à le récupérer au bas du cône en l'enroulant sur un cornet ou dans un gobelet.

6.



7. **Pour obtenir un mélange de yogourt plus homogène**, nous recommandons de commencer par abaisser le levier aux  $\frac{3}{4}$  et de le maintenir à cet endroit durant environ 10 secondes. Laissez à la machine le temps de mélanger les ingrédients avant d'abaisser complètement le levier et de distribuer le yogourt. Si le mélange n'est toujours pas constante, passer le yogourt à travers le cône une deuxième fois.

8. **Rincer le cône** chaque fois que vous voulez changer la saveur ou les nappages du yogourt. Pour rincer :

- Assurer que le cylindre de rinçage est placé sur le cône.
- Abaisser le levier complètement.
- Appuyer sur le bouton de rinçage à l'avant du mélangeur. (Pour empêcher l'eau d'éclabousser hors de la machine, appuyer sur le bouton seulement quand le levier est abaissé.)



**Si la machine n'est pas reliée à d'eau froide, n'utilisez pas plus d'une saveur ou de nappage de yogourt, puisque vous ne pourriez plus rincer la machine.**

**Avertissement :** Ne jamais toucher aux pièces mobiles du mélangeur quand celui-ci est sous tension. Couper le contact si le mélangeur doit demeurer longtemps inutilisé ou sans surveillance.



### USE OF THE MACHINE

1. Connect the machine to a 15 amp/115 volt circuit. **Overloading this circuit or using an extension cord will reduce the amount of power supplied to the machine.** Do not use an extension cord that is longer than 50 feet.

2. Connect a cold water line (hose) to the water inlet. To prevent the water from leaking, make sure that the connection between the water line and water inlet is sealed tight.

*To view steps 3-7 in video format, visit [www.resfab.com/video\\_yogurtmatic\\_2\\_a.htm](http://www.resfab.com/video_yogurtmatic_2_a.htm)*

The frozen yogurt and the toppings/fruit must be stored at -15°C (5°F). Any colder, and the toppings can clog the bottom of the cylinder, wearing down the mixer and producing an uneven mix. Any warmer, and the mix will be soft and unappealing.

3. Turn the power switch on. Put approximately 110g/140 ml of frozen yogurt or ice cream in the cone. (If the frozen yogurt is struggling to dispense out of the cone, place more than 110g into it.)

4. Partially lower the lever. The auger will thus form a pit/divot in the yogurt to receive the fruit.

5. Place 30g/60ml of the customer's choice of topping/fruit into the cone.

6. Lower the lever all the way down, in one fluid motion. The blended yogurt and fruit will be forced through the matrix, where you can twist it in a cup or cone.

7. **To get a more consistent blend of yogurt**, we recommend that you first pull the lever  $\frac{3}{4}$  the way down and keep it there for around 10 seconds. Give the machine time to stir around the ingredients before pulling the lever completely down and dispensing the yogurt. If the blend is still not consistent, try running the frozen yogurt through the cone a second time.

8. **Rinse the cone** each time you want to change the flavour or topping of yogurt. To rinse:

- Ensure that the rinsing cylinder is on top of the cone.
- Lower the lever completely to start the motor.
- Press and hold down the rinsing button on the front panel. (To prevent water from spilling out of the machine, only press on the rinsing button whenever the lever is lowered.)

**If a cold water line is not connected to the machine, do not use more than one flavour of yogurt, as you will not be able to rinse the machine.**

**Warning:** Never touch the moving parts of the machine while the power is turned on. Turn the power off if the mixer is to stay unattended or unused for a long time.



**Vérifier qu'il ne manque aucune pièce lors du retour de la machine. Des frais s'appliqueront pour toute pièce manquante.** Verify that all of these pieces are present when returning the machine. Charges will be applied for missing parts.



**1 cylindre de rinçage**  
1 rinsing cylinder



**1 plaque d'acrylique**  
1 acrylic plate



### ⚠ DANGER

Cette machine doit être correctement mise par terre pour éviter tout choc électrique au personnel. Ne PAS immerger l'appareil dans l'eau. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le régler. - Machine must be properly grounded to prevent electrical shock to personnel. Do NOT immerse the equipment in water. Always unplug the equipment before cleaning or servicing.