



ルビコーニ社製 アイスクリーム原料（粉製）の使用法 N964 <SOFT BLACK HAWAII>

- ① 使用する器具などをあらかじめ除菌してください。
- ② 1袋 1.5kg の原料ミックスをボールやバケツなどの「容器」に入れる。
- ③ 1袋 (1.45kg) 原料あたり 3.0ℓ の水を「容器」へゆっくり流し込む。
※マシンの性能、完成品により水の量を調整してください。
- ④ ハンドミキサーで約2分～3分混ぜる。
- ⑤ 粉が溶けにくい場合は温水を使用してください。
- ⑥ 混ぜ合わせた原料は加熱殺菌が必要な場合があります。
各自治体（保健所）の指示にしたがってください。
- ⑦ マシンの使用方法に従い、業務用アイスマシンに充填しスタンバイします。

必ずマシンメーカーの取り扱いに準じてご使用ください。

マシンの不具合があった場合は速やかに使用を中止してください。

マシンの故障に関する一切責任をおい兼ねます。