

Slush-Maschine - 2 x 6 l - Royal Catering



**CHARLIE'S
HÜPFBURGEN**
NADINE BESSEL



Gerätebeschreibung

1. Äußere Abdeckung
2. Rührwerk
3. Schalter On/Off
- 3a. Einschalten: Gerät und Rührwerk
- 3b. Einschalten: Kühlkompressor
4. Belüftungsöffnungen
5. Tropfschale
6. Bedienfeld
7. Hahn
8. Druck-Hebel
9. Behälter

Beschreibung des Bedienfelds



- A. Anzeige des Drehzahlwerts der Maschine
- B. Anzeige des Temperaturwertes / Anzeige der Dosieruhr
- C. POWER – Einschalten des Bedienfelds
- D. MODE – Ändern der Betriebsart des Geräts oder des Modus, für den Parameter eingestellt sind
- E. DISP – Dosieren – Modus, der das Dosieren erleichtert, abhängig von den eingestellten Parametern; ändert die Geschwindigkeit des Rührwerks für eine bestimmte Zeit
- F. SET – Einstellungen – Eingabe des Einstellungsmodus
- G. ADD – Erhöht den eingestellten Wert
- H. SUB – Verringert den eingestellten Wert
- I. Ice cream – Eiscreme-Diode informiert über die Arbeit in der

Art der Herstellung von Softeis, z. B. Italienisches Eis

J. Granita – Diode, die über den Fortgang informiert, zum Beispiel Eiscreme Slush

K. Chill – Diode, die über den Fortgang bei der Herstellung von gekühlten Getränken informiert

L. Coctail – Diode, die über den Fortgang im Produktionsmodus von gefrorenen Cocktails informiert

M. Wash – Diode, die über den Fortgang beim automatischen Waschen des Gerätes informiert

N. Dispensing – Diode, die über die Arbeit im Dosiermodus informiert

- BEDIENUNGSANLEITUNG! -



Vorbereitung zum Betrieb

Das Gerät sollte auf eine Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche mindestens den Maßen des Gerätes entspricht. Die Arbeitsfläche sollte gerade sein, trocken und eine passende Höhe haben, um eine optimale Arbeitsweise zu ermöglichen und soll hitzebeständig sein.

Die zulässige Neigung des Geräts darf bis zu 10° betragen. Die empfohlene Umgebungstemperatur für das Gerät liegt im Bereich von 24 bis 32°C.

ACHTUNG!

Das Gerät nicht mit leerem Behälter einzuschalten.

Montage/Aufbau und Inbetriebnahme des Gerätes

1. Stellen Sie das Gerät auf die entsprechende Oberfläche und vergewissern sich, dass alle Bauteile vorhanden sind.
2. Montieren Sie die Tropfschale am Gerät.

Herstellung von Eis und kalten Getränken

1. Bereiten Sie das zu kühlende oder einzufrierende Produkt gem. den Empfehlungen des Herstellers vor (hier: Verhältnis 1 : 5 (Konzentrat zu Granitor empfohlen : 1 l Konzentrat und 5 l Wasser gemessen werden)) – Bei einer Befüllung von insgesamt 6 l (1 ganzer Behälter)
2. Entriegeln Sie den Schutz der äußeren Abdeckung, die am hinteren Abschnitt angeordnet ist, und entfernen Sie dann die Abdeckung.
3. Entfernen Sie die innere Abdeckung.
4. Gießen Sie die Mischung zum Abkühlen / Einfrieren.
5. Schließen Sie die Abdeckungen und verriegeln Sie die äußere Abdeckung. **ACHTUNG!** Das Gerät hat eine Sicherheitseinrichtung. Bei schlecht geschlossener oder nicht verriegelter Abdeckung funktioniert das Gerät nicht!

6. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

7. Stellen Sie die Schalter 3a und 3b auf ON.

8. Schalten Sie den Netzschalter am Bedienfeld ein.

9. Stellen Sie den geeigneten Maschinenmodus für das eingefüllte Produkt und die gewünschten Ergebnisse ein. Granita für Slush-Eis (Empfohlen: 40rpm, -3,5 Grad Celsius)

Arbeitsmodus	RPM (Umdrehungen/min.)	Temperatur [°C]	Dauer [s]
Ice cream	25 ÷ 55	-8 ÷ 10	----
Granita		-4 ÷ 10	
Chill		0 ÷ 10	
Cocktail		-20 ÷ 10	
Wash	25 ÷ 75	----	0 ÷ 60
Dispensing			

10. Abwarten, bis das Produkt die gewünschte Temperatur oder Konsistenz erreicht hat. (Kann beim ersten mal 45-60 Minuten dauern)

11. Das fertige Produkt kann (durch Ziehen des Hebels der Vorrichtung in die eigene Richtung) in geeignete Behälter, z. B. Becher, abgegeben werden. Um die Dosierung zu erleichtern, wird empfohlen, die „DISP“ – Funktion zu verwenden.

12. Der Kühlkompressor kann bei Bedarf zwischenzeitlich ausgeschaltet werden (wenn das Produkt zu fest ist)

13. Sollte das Slush zu fest oder zu flüssig sein, kann dieses über die Funktionstaste „Set“ (wenige Sekunden gedrückt halten) und die Pfeiltasten (ADD/SUB) angepasst werden. Je höher der rpm - Wert, desto fester die Konsistenz!

12. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und mit klarem Wasser einige Male durchspülen. Bei starker Verschmutzung sind die einzelnen Bauteile zu demontieren und zu reinigen. (Vorab vom Strom nehmen!)

Guten Appetit!

