

Jump-Action



Der Hüpfburg-Verleih für den Kreis Paderborn

Softeismaschine

Benötigt wird noch 6Liter H-Milch

Anleitung Softeismaschine 1-Kammer Gerät

Vorbereitung:

- Gerät auf einen festen geraden Untergrund stellen.
- Gerät am Schalter links oben einschalten.

Softeis vorbereiten:

- in die grüne Schüssel 3 Liter Milch (Zimmertemperatur) geben und das Softeispulver aus einem Beutel mit dem Schneebesen komplett einrühren. Achten Sie darauf, dass es eine homogene gleichmäßige Masse ohne viel Schaum ergibt.
- Ziehen Sie im Eisbehälter den mittig sitzenden Edelstahlkolben komplett heraus, so dass die Öffnung im Eisbehälter unten frei ist.
- Gießen Sie den Inhalt oben in den Eisbehälter hinein.

Inbetriebnahme

- Drücken Sie die „WASH“ Taste auf dem Display. Die Rührstäbe in der Maschine fangen nun an zu arbeiten.
- Nun muss die Luft aus dem inneren der Maschine entweichen. Nehmen Sie dazu einen Becher oder ein Glas, halten es unter den Zapfhahn und drücken Sie diesen vorsichtig nach unten, bis flüssiges Eis heraus läuft. Nun ist die Luft in der Kammer entwichen. Schütten Sie das Eismischung wieder oben in den Behälter hinein.
- Setzen Sie nun wieder den Edelstahlkolben den Sie zuvor heraus gezogen haben in die Öffnung unten im Eisbehälter.

ACHTUNG: Wenn das Eismischung zu dickflüssig angerührt wurde oder sich Klumpen im Gemisch befinden, kann das Gemisch nicht richtig durch die kleinen Öffnungen unten am Edelstahlkolben in die Maschine fließen. Sie können dann diese auch weg lassen. Das Eis wird dann jedoch nicht ganz so „fluffig“

- Wenn am Ende nur noch wenig Eis im Behälter oben drin ist, können Sie den Kolben heraus ziehen, so dass das restliche Eismischung noch in die Maschine fließen kann.

- Drücken Sie nun die STOP Taste mit den zwei Balken auf dem Display.
- Nun starten Sie den Eisherstellungsvorgang, indem Sie die „FREEZE“ Taste drücken. Die Maschine beginnt jetzt mit dem Herstellen des Eises. Sie finden auf der rechten Seite im Display eine Anzeige mit Prozent. (%) Dies ist die Anzeige die über den Fortschritt des Fertigungsprozess Auskunft gibt. Bei 100% hört die Maschine auf zu arbeiten und das Eis ist fertig. Dies dauert ca. 10-15 Minuten.

Die Maschine geht dann in den Standby. (Mit tippen auf das Display können Sie den „Bildschirmschoner“ beenden.)

Die Maschine wird nun von Zeit zu Zeit sich einschalten und das Eis nachkühlen.

Eis Entnahme

- Nun können Sie das Eis über den Zapfhahn entnehmen.

WICHTIG: Entnehmen Sie große Mengen Eis auf einmal, werden Sie merken, dass das Eis immer weicher wird. Warten Sie dann einfach 1 Minute und das Eis hat wieder seine Festigkeit erreicht.

Geht das Eis im Behälter oben zu ende, ziehen Sie den Edelstahl Kolben heraus, damit das restliche Eismischung noch in die Maschine laufen kann.

ACHTUNG: Die Maschine darf nicht ohne Eismischung betrieben werden. Beenden Sie den Eisherstellungsvorgang indem Sie die rote Pausetaste in der Mitte des Display drücken.

Reinigung

- Entfernen Sie eventuellen Eisschaum oben aus dem Eisbehälter z.B. mit einem Löffel aus der Maschine.
- Lassen Sie die Maschine ca. 1-2 Stunden warm werden. Alternativ können Sie die „DEFROSTING“ Funktion verwenden.
- Geben Sie ca. 4-5 Liter warmes Wasser oben in den Behälter hinein.
- Starten Sie die Reinigung durch Drücken der „WASH“ Taste. Lassen Sie diese 10 Minuten laufen.
- Entleeren Sie nun das Gerät über den Zapfhahn. Geben Sie noch 2-3 mal neues Wasser oben hinein und lassen Sie Reinigungsfunktion jeweils ca 3 Minuten laufen.

Nun ist das Gerät vorgerinigt.

Die Vorreinigung sollte Zeitnah erfolgen, damit das Eismischung nicht antrocknet.

Die Endreinigung mit der Desinfektion und dem Zerlegen der Maschine übernehmen wir nach der Rückgabe.