

Vejledning Slush-Ice maskine

Opstilling/Indstilling:

For at lave Slush-Ice skal knapperne på højre side af maskinen, stå på "Freeze og Mixing".

Har maskinen først været i gang, må den ikke slukkes hvis den skal bruges igen.

Hvis der er isklumper i væsken, ødelægger disse nemlig sneglen.

Sluk i stedet for lyset i maskinen, og lad sneglen og køleren køre.

Frysetiden uden alkohol er ca. 50-90 minutter.

Med alkohol er tiden ca. 2-3 timer.

Maskinen må aldrig løftes i beholderne. Kontroller at kamrene sidder ordentligt på, inden der hældes væske i maskinen.

Under transport må maskinen IKKE tippes eller ligges ned!

Blandingsforhold:

Med alkohol:

Blandingsforhold: Opblandes 1:5 (to liter saft og 8 liter vand) + 2 fl. spiritus á 70 cl.

Uden alkohol:

Blandingsforhold: Opblandes 1:4 (to liter saft og 8 liter vand)

Der må kun anvendes væske fra os! Sukkeret i væsken er med til at smøre maskinen, I risikerer derfor at ødelægge maskinen ved at putte andet i. Ingen brug af appelsinjuice, Ingen brug af Sodavand & Ingen brug af almindelig saft, eller andre former for væsker.

Rengøring:

- Er indholdet i kamrene stadig som slushice, stop da frysningen ved at stille knapperne til position "0"
- Tøm maskinen for væske ved stadig at have mixeren "Mixing knap" tændt.
- Hæld 1-2 gange med varmt vand fra hanen i hver kammer og lad det cirkulere med mixeren et par minutter.
- Tøm da beholderne igen.
- Skyl beholderne efter igen for eventuelle rester.
- Sluk nu alle knapper så de står i position "0".
- Spildbakke + låg vaskes i en let sæbeblanding i varmt vand. Hane tørres af for evt. rester.
- Maskinen tørres af.

Info: Vi desinficerer maskinen efter brug.

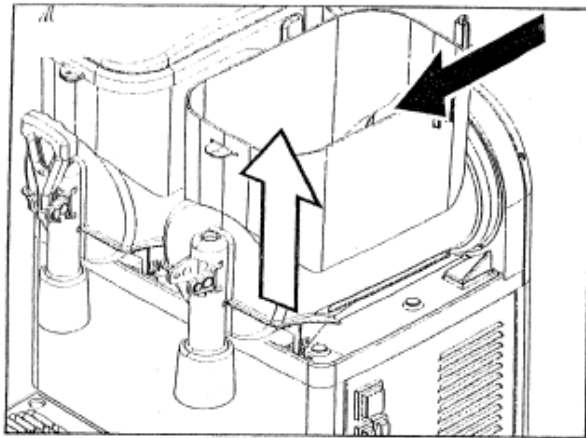
Spørgsmål:

Ved spørgsmål, er De altid velkommen til at kontakte os på:

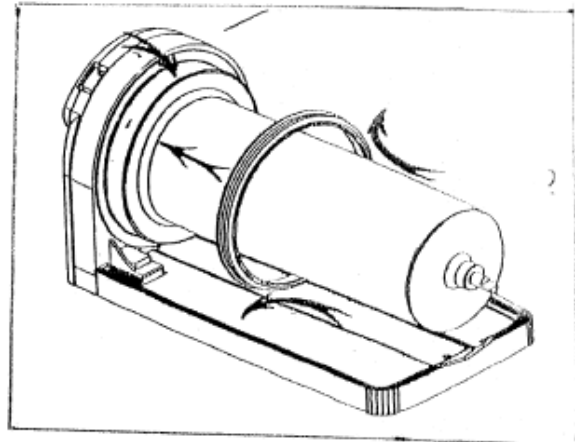
Info@Lejdether.dk

Telefon:

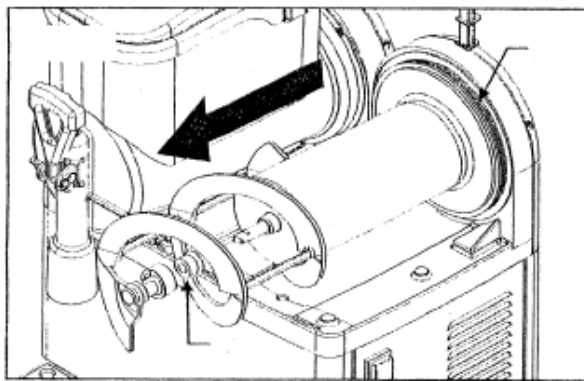
321 4444 1 El. vores vagt Tlf. 5050 9109



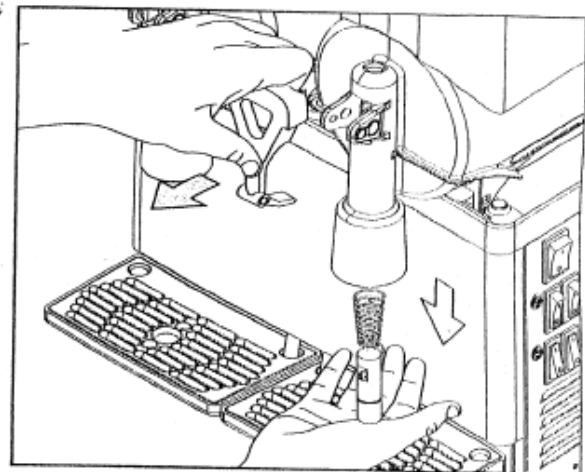
Demontering af beholder



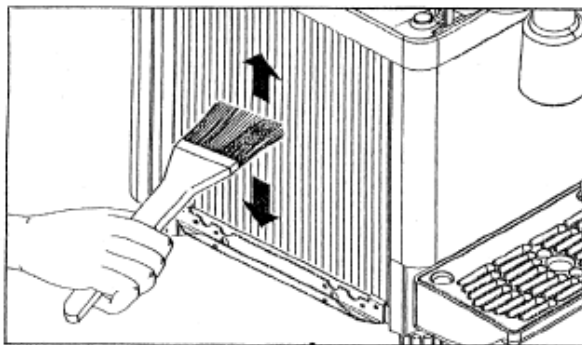
Montering af beholderpakning
Husk at gøre beholderpakning våd med vand – smør aldrig med vaseline



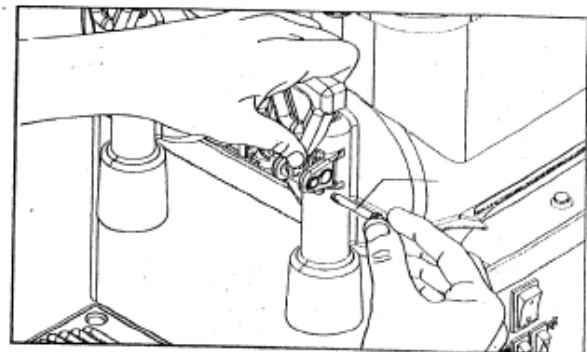
Demontering af snegl



Montering af aftapning



Rengøring af kondensator
Husk minimum 1 gang om måneden



Montering af aftapning

Opskrifter med alkohol:

Bacardi Classic:	2 ltr. cola koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Bacardi rom
Rom + Cola:	2 ltr. cola koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Rom
Isbjørn:	2 ltr. blue ice + 8 ltr. vand + 2 fl. Vodka
Isbjørn a la France:	2 ltr. blue ice + 8 ltr. vand + 2 fl. Cointreau
Hindbær Daiquiri:	2 ltr. hindbær koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Vodka
Rapsberry Dream:	2 ltr. hindbær koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Bacardi lemon
Brandbil:	2 ltr. hindbær koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Jägermeister
Jordbær Daiquiri:	2 ltr. jordbær koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Vodka
Jordbær Margarita:	2 ltr. jordbær konc. + 7 ltr. vand + 2 fl. Tequila + 1fl. Cointreau
Filur:	2 ltr. filur koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Vodka
Pineapple Malibu:	2 ltr. ananas koncentrat + 8 ltr. vand + 2 fl. Malibu
Abricot pine:	2 ltr. ananas koncentrat + 8 ltr. vand, + 2 fl. Cuba Abricot

Husk:

Kommer der ikke koncentrat i kan det forsage skader på maskinen, pga. af det store sukkerindhold i koncentratet bruges til smøring af sneglen.

For at blandingen skal kunne fryse hurtigst muligt, kan man evt. vente med at tilsætte spiritus, til den alkoholfrie blanding er frosset eller simpelthen kun have saft i maskinen og blande det med alkohol i glasset derefter.

Skål!