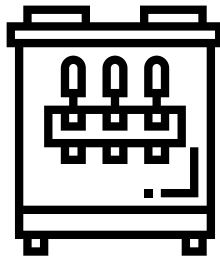




Softeismaschine

Bedienungsanleitung Usermanual



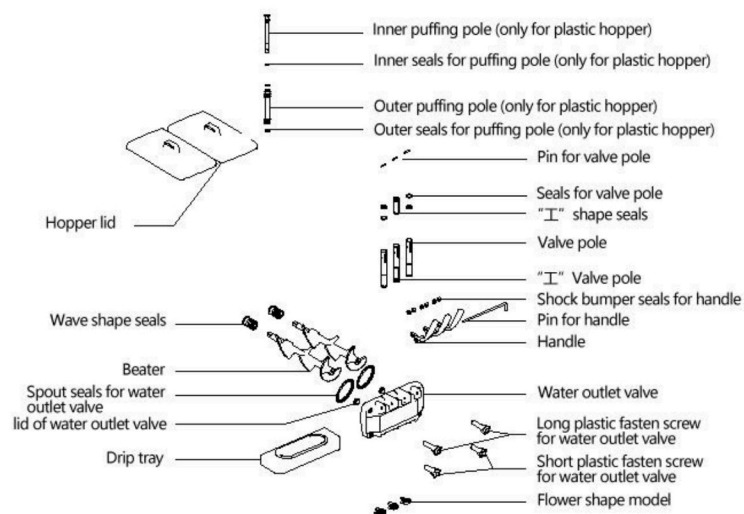
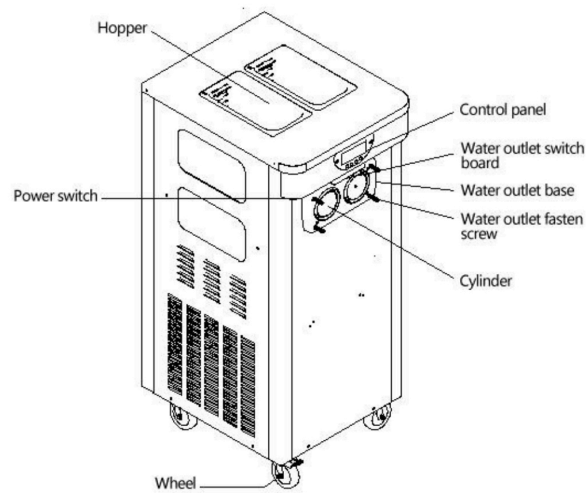
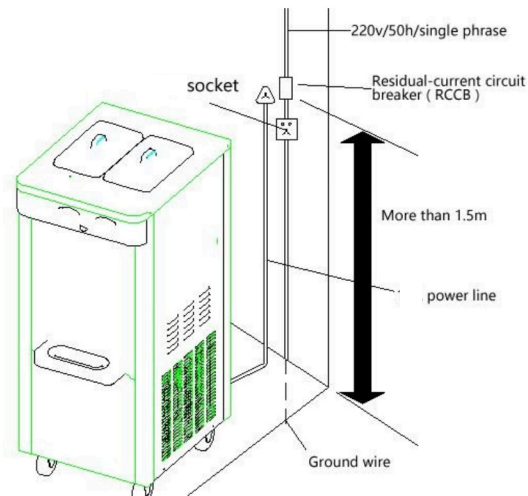
Bitte machen Sie sich bevor Sie mit der Installation beginnen, mit dieser Bedienungsanleitung und mit unseren Sicherheitshinweisen vertraut.

Please read this operating manual and our safety instructions before you start with operation.

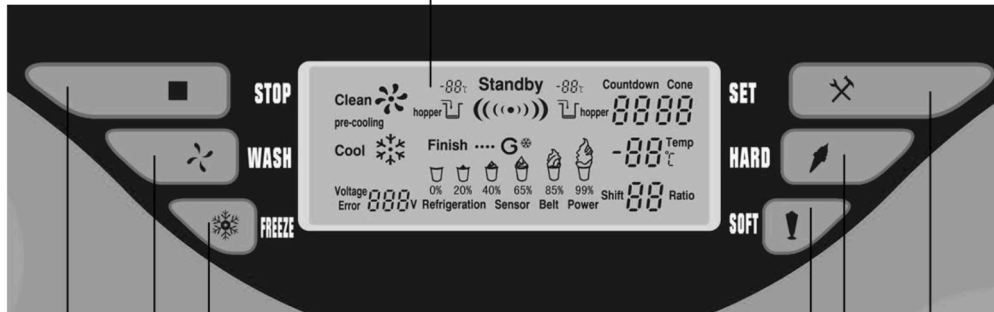


Weblink zu pdf Version

Für die Installation empfehlen wir einen Elektriker hinzuziehen.
We recommend consulting an electrician for installation.



Every display represents the mode machine is in.



Freeze button
Machine will be in freeze state.

Wash button
Machine will be in wash state

Stop button
Stop all the action

+ / - Button
Adjust hardness or softness
of ice cream.

Set button
To set parameter of machines

Deutsch:

- Freeze: Eisproduktion/Kühlung starten
- Wash: Reinigungsfunktion
- Stop: Eisproduktion/Kühlung stoppen
- Set: Einstellungen auswählen (5 Sekunden gedrückt halten)
- Hard/Soft: Einstellungen managen +/-

English:

- Freeze: Start ice cream production/cooling
- Wash: Cleaning function
- Stop: Halts ice cream production/cooling
- Set: selection of further function settings
- Hard/soft: Managing of function settings +/-

1 Allgemeine Information

Bitte begutachten Sie nach Erhalt Ihrer Lieferung die Inhalte Ihres Pakets und stellen Sie sicher, dass keine Schäden im Transit entstanden sind. So kann am schnellsten der Fehler gefunden werden und an die verantwortliche Partei appelliert werden.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen sicher und geschützt auf.

Freezy dankt Ihnen für Ihren Einkauf!

2 Allgemeine Sicherheitswarnungen

Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie initiale Installation, Reparaturen oder notwendige Wartungen von ausgebildeten Fachkräften durchführen. Freezy steht Ihnen gerne zur Hilfe bereit.

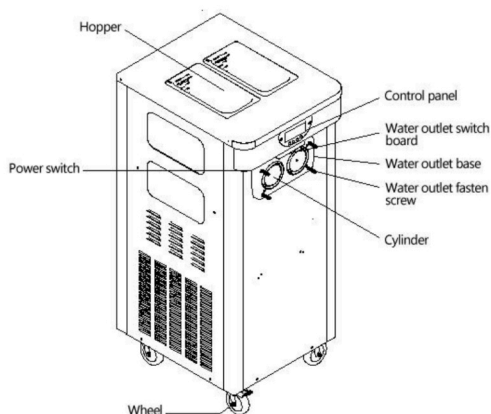
Blockieren Sie Kindern und unbefugten Personen den Zugang zur Apparatur.

Stellen Sie sicher, dass die Maschine seitlich mindestens 1m Abstand zu anderen Geräten oder Vorrichtungen hat. Damit sind die sichere und angemessene Kühlung und Lüftung der Maschine garantiert.

Während des Betriebs ist es normal, dass die Maschine Wärme produziert. Wenn allerdings, übermäßige Hitze entsteht, sollte sichergestellt werden, dass der Kondensator nicht durch Staub verstopft ist oder die Maschine zu nah an anderen Vorrichtungen positioniert ist.

Bewahren Sie die Maschine im Trockenen auf. Stellen Sie sicher, dass die Maschine fern von Wärmequellen positioniert ist.

3 Aufbau



4 Installation

Die Installation sollte nur von autorisierten Techniker*innen vorgenommen werden. Der Versuch, das Gerät selbst zu installieren, kann Wasseraustritt, Kältemittelaustritt, Stromschlag oder Feuer zur Folge haben.

Planen Sie im Voraus, wo die Maschine installiert werden soll. Stellen Sie sicher, dass die Maschine adäquat gelagert wird:

- Genug Abstand zu anderen Vorrichtungen rund um die Maschine
- Genug Abstand zu Wärmequellen
- Vor direktem Sonnenlicht und Niederschlag geschützt
- Ebene Oberfläche
- Staubfreie Umgebung

Entnehmen Sie die Maschine aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass die Maschine unbeschädigt ist und alle Teile in der Verpackung enthalten sind.

Vor der Installation empfiehlt es sich, alle Einzelbestandteile zu desinfizieren und mit Schmieröl einzufetten.

Montieren Sie die Griffe. Diese sind zum Versand in einem kleinen Karton im Mischtank verstaut. Zur Installation der Griffe werden die Griffschrauben erst herausgezogen und darauffolgend an der richtigen Position fixiert, in dem Sie die Griffbolzen zurückschieben.

Stellen Sie schließlich die Stromversorgung sicher. Installieren Sie den Leistungsschalter für die Sicherung. Die Maschine muss an einer Wandsteckdose angesteckt werden. Verwenden Sie für die Stromversorgung kein Verlängerungskabel oder Verteilerstecker. Dies kann zu Stromschlägen, Überhitzung oder Feuerrisiko führen. Bewahren Sie das Netzkabel vor Beschädigungen, Veränderungen, Belastungen, schweren Gegenständen und achten Sie darauf, dass es nicht stark gebogen wird. Wenn Sie Zweifel oder Sorgen haben, empfehlen wir Ihnen, mit Freezy Kontakt aufzunehmen. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

5 Betrieb

5.1 Vorsichtsmaßnahmen während des Betriebs

- Demontage, Modifikationen und alle Reparaturen müssen von qualifizierten Fachleuten

durchgeführt werden.

- Halten Sie die Maschine fern von brennbaren oder flüchtigen Substanzen fern, sowie von

entflammenden Spraydosen: Explosions- und Brandgefahr!

- Verwenden Sie für die Stromversorgung kein Verlängerungskabel oder Verteilerstecker.

Dies kann zu Stromschlägen, Überhitzung oder Brandrisiko führen.

- Bewahren Sie das Netzkabel vor Beschädigungen oder Belastungen. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel. Ziehen Sie nicht an dem Kabel. Schäden am Netzkabel können Drahtbrüche und Überhitzung verursachen.

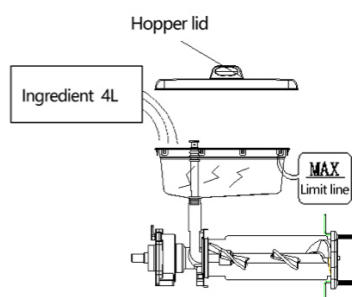
5.2 Ideale Arbeitsbedingungen

- Umgebungstemperatur: 5 bis 24°C

- Mischtemperatur: 2-22°C

- Spannung und Phase: 220-230V/50+-1Hz

- Beachten Sie, dass die Misch tanks mindestens zur Hälfte aufgefüllt sind.



5.4 Eisproduktion Ablauf

Schalten Sie die Maschine ein.

Eismischung wird in die Misch tanks gefüllt. **Beachten Sie, dass die Misch tanks jederzeit mindestens zur Hälfte voll sind und füllen Sie im Laufe der Zeit nach Bedarf nach.** ACHTUNG: Beide Misch tanks müssen allzeit befüllt sein!

HARD und SOFT Button fungieren als Plus und Minus Wähltaste.

Stellen Sie die Maschine über den WASH Knopf für ungefähr eine Minute in den Reinigungsmodus. Damit wird sichergestellt, dass die Eismischung auch tatsächlich in den Zylinder gelangt.

Danach drücken Sie die STOP Taste.

Über den FREEZE Knopf kann als nächstes die Produktion gestartet werden.

Nach ca. 15 Minuten ist das Softeis zum Servieren bereit. In der recht-unteren Ecke am Bildschirm lässt sich unter RATIO ablesen, zu welchem Grad das Eis gefroren ist. Wir empfehlen einen Richtwert von zwischen 80 und 99%.

5.5 SET Einstellungen

Zum Einstellen der SET Funktionen, muss die Eisproduktion zuerst gestoppt werden (STOP Knopf). Anschließend wird der SET Knopf für 5 Sekunden gedrückt gehalten, um den Härtegrad einzustellen. Für den Indoor Betrieb in Kombination mit Freezy Softeismischungen empfehlen wir einen Härtegrad zwischen 3-4. Wenn in wärmeren Umgebungstemperaturen gearbeitet wird muss eventuell auf Grad 6-7 eingestellt werden.

Wird der SET Knopf für weiterer 5 Sekunden gedrückt gehalten, kann der Portionzähler zurückgesetzt werden. (Bei Auswahl des SOFT Buttons.)

Die nächste Funktion (SET für weitere 5 Sekunden gedrückt halten) ist der Countdown Timer. Um stromsparend zu arbeiten, kann der Timer beliebig eingestellt werden, um nach einem Zeitintervall die Maschine in den Standby Modus zu setzen. Dadurch wird der Motor und Kondensator pausiert. Die Maschine beginnt nach dem eingestellten Zeitintervall wieder zu kühlen (bzw. automatisch nach jedem Zapfen).

Welches Zeitintervall angemessen ist, hängt ab von:

Umgebungstemperatur: Bei höheren Umgebungstemperaturen muss der Timer auf kürzere Zeitintervalle eingestellt werden. Bei Raumtemperatur ist ungefähr ein Timer von 5 Minuten angemessen.

Kundenverkehr: Wenn viel Softeis in regelmäßigen Abständen serviert wird, muss der Timer auf kürzere Zeitintervalle eingestellt werden.

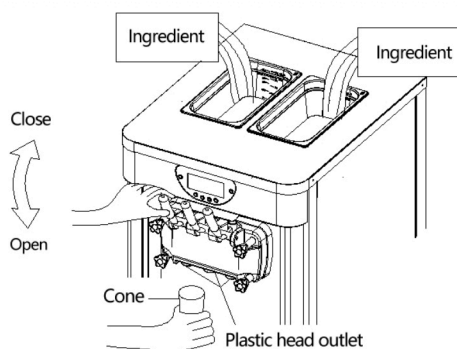
Die letzte SET Funktion dient zur Einstellung der Luftpumpe. Wir empfehlen hierfür in Kombination mit Freeezy Eismischungen die Einstellungsstufe 2, für cremiges Softeis.

Der dritte Schritt wird wiederholt, bis das Wasser annähernd klar ausfließt.

Mischtanks mit lauwarmen Wasser gemischt mit Desinfektionsmittel in die Mischtanks einfüllen und den Reinigungsmodus für weitere fünf Minuten einstellen.

Mischtanks spülen mit klarem Wasser. Dafür erneut die Maschine für 3-4 Minuten in den Reinigungsmodus stellen.

Verteilerpanel, Griffe und Abtropfflächen mit einem feuchten Schwamm desinfizieren.



6 Pflege und Reinigung

Bitte achten Sie darauf, dass ihre Reinigungsmethoden den lokalen Hygienestandards entsprechen.

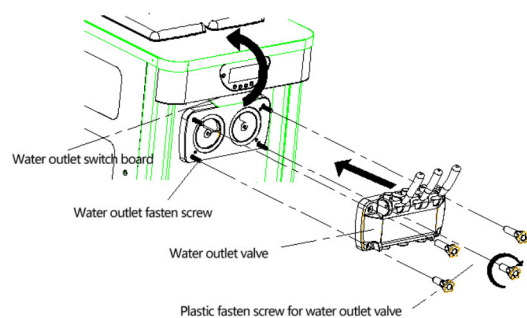
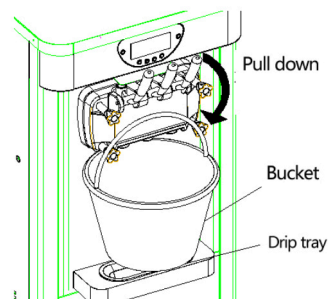
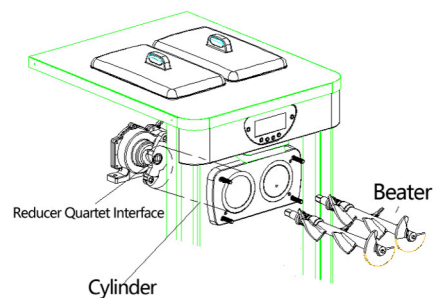
6.1 Tägliche Reinigung

Folgende Schritte sollten nach jedem Betriebstag vorgenommen werden, um hygienische Arbeitsumstände zu versichern.

Vor der Reinigung muss mit dem STOP Knopf die Eisproduktion gehalten werden. Mindestens 20 Minuten nach dem Stoppen waren, bevor sie mit den nächsten Schritten fortfahren.

Übriggebliebenes Softeis entleeren.

Mischtanks mit lauwarmen Wasser befüllen und Maschine auf WASH schalten. Nachdem ungefähr fünf Minuten im Reinigungsmodus, kann das Wasser entleert werden.



6.2 Grundreinigung

Zusätzlich zu den in 6.1. genannten Schritten, empfiehlt es sich, die Einzelbestandteile der Maschine zu demontieren und gründlich zu reinigen.

Entfernen Sie das Hauptpanel an den Plastikschrauben.

Montieren Sie Griffe ab.

Entfernen Sie Mischpaddeln aus den Zylindern.

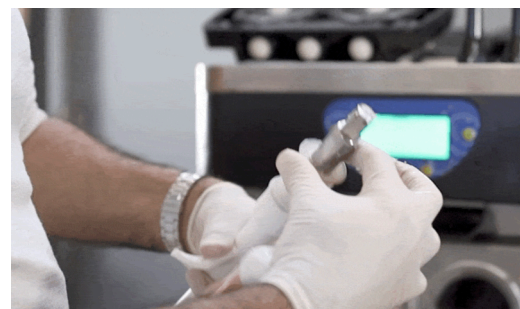
Alle Dichtungen abmachen.

Einzelbestandteile in Wasserkübel mit Desinfektionsmittel legen und anschließend alles mit einem Schwamm reinigen.

Einzelbestandteile über Nacht zu trocknen platzieren.
ACHTUNG: Warten Sie bis die Feuchtigkeit gänzlich getrocknet ist, bevor Sie die Teile wieder zusammenbauen.

Nachdem die Bestandteile getrocknet sind, können sie wieder montiert werden. Bevor die Paddel in die Zylinder eingeführt werden, müssen die Dichtungen nach Außen mit lebensmittelechtem Schmierfett einkremen.

Es ist wichtig die Kondensatoren von Staub zu befreien. Nach längerem lagern, sammelt sich an den Kondensatoren Staub, der die Lüftungs- und Kühlungsfunktion der Maschine beeinträchtigt. Dies kann Überhitzung bewirken. Um diese zu reinigen, müssen die Schutzpaneele entfernt werden. Der Staub kann anschließend mit einem Staubpinsel von der Kondensatoroberfläche entfernt werden.



Soft Serve Ice Cream Machine

User Manual



Please familiarize yourself with the instruction manual before proceeding to operate any equipment.

1 General Information

Upon arrival of your shipment please inspect the contents of your parcel for any missing pieces or

damage that may have occurred during shipment. If any faults are detected, please contact the

responsible party as soon as possible.

Please store this instruction manual safely for further consultation in the future.

Freezy would like to thank you for your purchase!

2 Safety Instructions

We recommend getting the machine initially installed by a professional technician. Freezy is happy to help with your questions.

Do not operate the machine with wet hands.

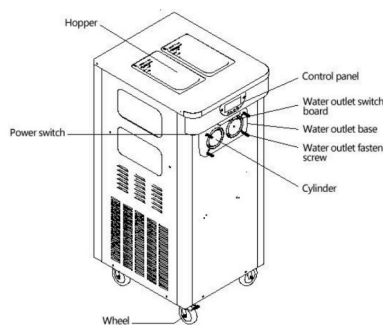
Do not permit children or unauthorized persons to operate any equipment. Store the machine in a clean and dry environment, protected from direct sunlight or precipitation.

To ensure hygienic conditions, the machine must be cleaned daily. See Maintenance section for further information.

Position the machine at least 1 m away from any other appliances and in distance to any heat sources.

The machine emits some heat under normal circumstances, however if the heat seems excessive, you may need to clear the condenser of dust build-up (see Maintenance section for more information.)

3 Package Contents



4 Set up & Installation

We highly recommend getting your machine initially set up by an authorized technician.

Independent installation may lead to safety hazards.

Plan ahead! Make sure your machine is adequately positioned and stored:

Make sure there is a 1 m distance between your machine and any other appliances.

Make sure the machine is positioned far from any heat sources.

Protect your machine from direct sunlight and precipitation.

Install your machine in a dust-free environment.

The machine must be positioned upright on an even surface.

2. Remove the machine from its packaging and check for any damage or missing parts.

3. Disinfect all parts and add a food-safe lubricant to all sealing gaskets.

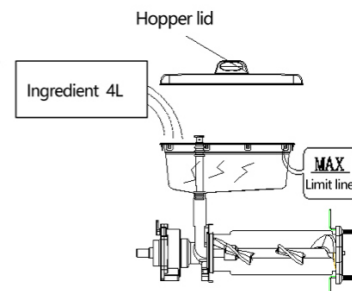
4. Ensure safe connection to power supply. Add a separate circuit breaker to the electrical

panel. Connect the machine directly to a wall outlet, do not use extension cords or multi-

plug connectors. Protect the power cord from damage or strain. Do not position heavy

objects on power cord.

When in doubt, please contact Freezy! We are happy to help with any inquiries.



5 Operation

5.1 Safety precautions during operation

Please get professional assistance from qualified technicians for repairs, modifications or servicing. Freezy is happy to help you out with any questions or concerns!

Do not fill the machine with explosive or volatile substances and keep the machine away from combustible aerosol cans.

Pay attention to the safety instructions in section (2) as well as the safety precautions given in section (4)

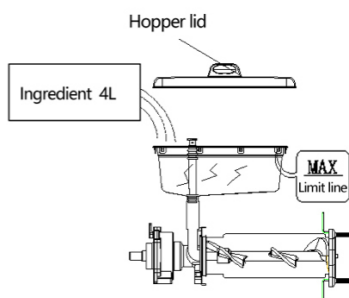
5.2 Ideal working conditions

Ambient temperature: 5 to 24°C

Temperature of ice cream mixture: 2-22°C

Voltage and phase: 220-230V/50+-1Hz

Make sure both containers are at least half-full at all times!



5.3 Operating the machine

The machine is primarily managed over the control panel (see figure X)

Start the machine over the Power switch on the top-right side of the machine.

The screen displays the machines current operating modus.

The buttons on the left side of the screen are:

STOP: Halts ice cream production.

WASH: Cleaning function; motors run, cooling is turned off.

FREEZE: Starts cooling and ice cream production.

The buttons on the right side of the screen are:

SET: selection of further function settings such as temperature

settings, serving-counter and air pump settings.

HARD/SOFT: Managing SET functions.

5.4 Procedure of ice cream production

Start up the machine.

Pour ice cream mixture into both containers. Make sure both containers are at least-half full at all times!

Select WASH and let the machine run the cleaning cycle for approximately a minute. This step does not serve the function of cleaning the machine but it ensures that the contents can properly reach the cylinders, where the cooling then continues.

Afterwards press STOP.

Select FREEZE to start the cooling process.

After 15 minutes of cooling the ice cream should be ready to be served. This is indicated by the RATIO function in the bottom right corner of the screen: We recommend a percentage between 80 and 99%, depending on your ambient temperature.



5.5 SET functions.

In order to select SET functions the ice cream production must first be stopped by selecting STOP. The individual functions are selected by pressing the SET button for 5 seconds. The HARD/SOFT buttons are used to set these parameters (HARD = +; SOFT = -).

The first function regulates the texture of the ice cream. In combination with Freeezy ice cream mixtures we recommend setting your machine to 3-4 on this scale. You may have to adjust the degree depending on your ambient temperature. If you are operating in high temperatures we recommend setting it to 6-7.

The next function concerns the servings counter. During operation the amount of servings that have been served is visible on the screen under the CONE heading in the top right corner. The counter can be reset by selecting the CONE function via SET and the pressing SOFT for 5 seconds.

The following function controls the countdown timer setting. The countdown timer can automatically but the machine in standby mode in a given timeframe. This pauses the condenser and motor and helps save energy. The cooling automatically resumes after a set time interval or whenever the dispenser is pressed down.

The correct timer setting depends mostly upon two factors:

Ambient temperature: When working in hot temperatures, we recommend setting the timer to a lower time interval, between 1 and 3 minutes. If operating in room temperature the timer can be set to 5 minutes and above.

Customer traffic: If customer traffic is very busy and ice cream is being served in regular, short intervals, the timer should be set to about 1-3 minutes. If traffic is more relaxed, higher time intervals are acceptable.

The last function regulates the air pump. The default setting for this parameter is 2, and in our experience this is the optimal setting for most situations. Air pump settings affect the consistency and creaminess of the ice cream.

6 Maintenance

Please clean your machine regularly and make sure your production complies with local health and safety regulations regarding hygiene.

6.1 Maintenance

We recommend undertaking the following steps on a daily basis:

Make sure ice cream production is halted before following with the next steps. Select STOP to halt production and wait for 20 minutes directly after.

Empty out the remaining ice cream.

Fill the tanks with lukewarm water and select WASH to start the cleaning cycle. Leave on WASH for 4-5 minutes then empty out water.

Repeat step 3 until water is close to clear.

Fill the tanks with water, detergent and disinfectant and run the cleaning cycle for another 5 minutes then empty out soapy water.

Rinse the tanks by filling up clear water and running WASH cycle for 3-4 minutes.

Disinfect main panel, dispensers and draining surfaces with a damp sponge and disinfectant.

6.2 Deep clean

The following steps should be undertaken additionally to the steps in 6.1.

Disassemble main panel by unscrewing the four plastic screws

Remove dispenser handles

Remove mixing beaters

Remove all gaskets

Place all parts in a bucket of warm water mixed with disinfectant and clean parts with a sponge.

Leave all parts out to dry. Do not immediately reassemble parts after cleaning. Once parts are completely dry reassemble machine and use a food-safe lubricant on the outside of the gaskets before placing the mixing beaters back into the cylinders.

The machine tends to ingest dust while operating. Dust gathers along the condenser inlet surfaces. After a certain degree of dust build up, the machine might begin to overheat and cause serious damage. To remove dust, use a clean, soft brush and wipe along the inlet surfaces.

7 Servicing

To guarantee longevity of your machine, we recommend having the machine serviced by a trained technician every year. Faulty parts should be replaced or professionally repaired before starting up operations again. Please make sure all waste is disposed of properly and recycled when possible.

