
Handleiding

Gebruikshandleiding Slush machine

Opgelet: gebruik de machine NOOIT met enkel en alleen water. Dit brengt schade aan de machine.

1. Juiste en veilige bediening

1. Gebruik het apparaat niet voordat u de handleiding gelezen heeft.
2. Gebruik het apparaat alleen wanneer het goed geaard is.
3. Gebruik geen verlengsnoer(en) bij het aansluiten van de machine.
4. Gebruik het apparaat alleen wanneer alles vast zit
5. Belemmer de luchtinlaat en luchtuitlaat niet: houdt de aangegeven 15 cm rondom de machine
6. Stop je vingers niet in de machine
7. Verwijder geen onderdelen van de machine wanneer het aan de stroom aangesloten zit
8. Werk alleen met dit apparaat wanneer de kamer temperatuur tussen de +5 en +32 graden is
9. Installeer de machine niet te dicht bij de spoelbak, i.v.m. waterschade
10. Het apparaat moet rechtop geplaatst worden
11. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen.
12. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht (zorg voor overkapping)
13. Knijp niet in de hoofdkabel
14. Gebruik geen slagroom in de machine, alleen de aangegeven vloeistoffen
15. Gebruik de machine niet voor opslag van gevaarlijke en giftige stoffen.
16. Gebruik de machine alleen wanneer de deksels gesloten zijn.

2. Gebruik van de machine

1. U dient de machine **niet** zelf schoon te maken... de slush resten dient u wel te verwijderen.
2. Vul de kommen tot het maximaal aangegeven niveau. De hoeveelheden (aangegeven in liters en gallons) zijn op schaal.
3. Maak het product aan in een maatbeker van 5L.
4. Het allerbelangrijkste voor het gebruik van deze machine is de juist mengverhouding te hanteren. Mengverhouding siroop: water. Bij Slush-siroop is dit 1 deel siroop en 4 delen water. Dit is belangrijk voor zowel het eindproduct als voor het behoud van de machine. Het suikergehalte van het eindproduct mag nooit lager zijn dan 13%!
Er mag dus nooit alleen water in de machine gedaan worden wanneer deze aanstaat.
5. Laat het apparaat altijd aanstaan, de koeling stopt wanneer het product de juiste dikte heeft bereikt. De mixers blijven draaien.

2.1 overzicht van de toetsen

De automaat is uitgerust met een aan/uit schakelaar en een lichtschakelaar. Daarnaast heeft iedere kom een afzonderlijke bedienbare knop voor de mixer en de koeling. Wanneer het apparaat in de frisdrank modus staat, staat tevens de thermostaat in deze stand. De schakelaars bevinden zich alle aan de kraanzijde van het apparaat. Alle schakelpanelen zijn beschermd door klepjes zoals te zien is in het figuur.

Bediening

Power schakelaar (A): 0: machine staat compleet uit, I positie: machine staat aan en alle andere schakelaren zijn nu te gebruiken. De motor draait.

Mixer/ koelingschakelaar (B): Positie I: mixer en koeling aan (Frisdrank stand). Positie 0: Uit. Positie II: mixer en koeling aan (slush stand).

Thermostaat (D): draai rechtsom om de temperatuur te verminderen, draai linksom om de temperatuur te verhogen. (Alleen te gebruiken bij koelfunctie)

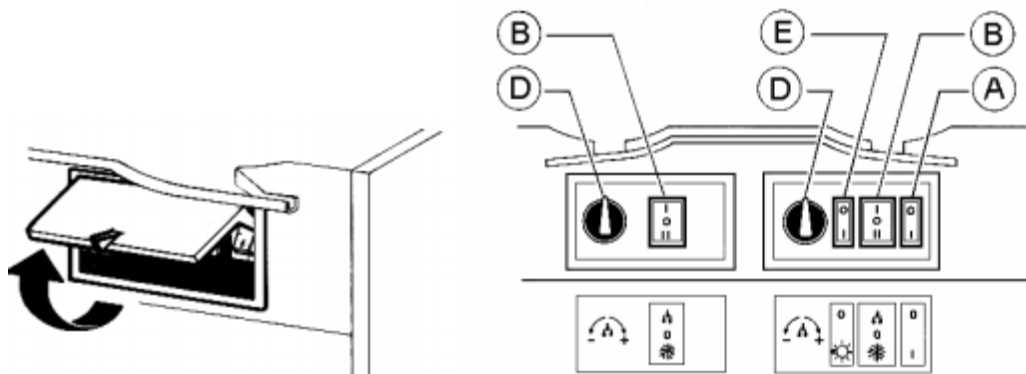
Licht schakelaar (E): Positie 0: alle lichten bovenin de kap zijn uit. Positie I: alle lichten bovenin de machine zijn aan, let er op dat de power schakelaar op I staat.

Om de machine te gebruiken:

Zet de aanschakelaar op I.

Schakel de mixer/ koelingschakelaar als volgt: op stand I voor frisdrank en op stand II voor slush

Zet de lichtschakelaar op stand I



5.2 Tips tijdens het werken

1. Viscositeit Slush aanpassing: het apparaat staat op de standaard fabrieksinstelling. Wilt u de viscositeit aanpassen, indien dit nodig is, gebruik een standaardschroevendraaier om de stelschroef te verdraaien. Wanneer u de schroef naar rechts draait krijgt u een dikker product (indicator F zal omlaag gaan bij het openen van G). Wanneer u de schroef naar links draait krijgt u een dunner product (indicator F zal omhoog gaan bij het openen van G)
2. Standaard temperatuurinstelling: goede drank temperatuur is in de fabriek ingesteld. Wanneer u de temperatuur wilt wijzigen doet u dit als volgt: Naar rechts om temperatuur te verlagen, naar links om de temperatuur te verhogen. (opmerking: drank temperatuur wordt alleen geregeld wanneer de mixer/ koeling schakelaar (s) in stand I, frisdrank staat)
3. De duur van de bevrozing van de slush wordt beheerst door vele variabelen, zoals omgevingstemperatuur.
4. Om de productiviteit te verhogen is het raadzaam om de producten die u gaat gebruiken vooraf te koelen, voordat u het in het apparaat giet.
5. Om de productiviteit te verhogen is het raadzaam om het apparaat bij te vullen voordat het half leeg is, of ongeveer een uur voor dat u de slush nodig heeft.
6. voor een goede bewaring van het product moet het apparaat, wanneer het niet gebruikt wordt, minimaal op stand: I (frisdrank) staan. Wanneer dit niet mogelijk is, ledig de machine dan voordat u het uitzet, dit voorkomt dat de inhoud volledig in ijs verandert en schade aan de machine kan aanbrengen.
7. De mixers mogen niet afgezet worden wanneer het apparaat de inhoud aan het koelen is. Dit kan tot ijsvorming lijden, wat schade aan het apparaat kan aanbrengen.
8. De machine wordt aangedreven middels een magnetische aandrijving. Er zit een magneet in het roerwerk en er zit een magneet in de aandrijfmotor die aan de achter buitenzijde van de machine bevindt. Wanneer er zich te veel ijsvorming in de machine bevindt en het apparaat de mixer niet meer rond krijgt, hoort u een dof geluid, zet dan de machine uit tot het ijs gesmolten is.
9. Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen. Wanneer u merkt dat het apparaat erg warm wordt controleer of er geen warmtebron in de buurt van het apparaat is en of de luchttoevoer van de machine nog vrij is.
10. De machine is alleen voor professioneel gebruik