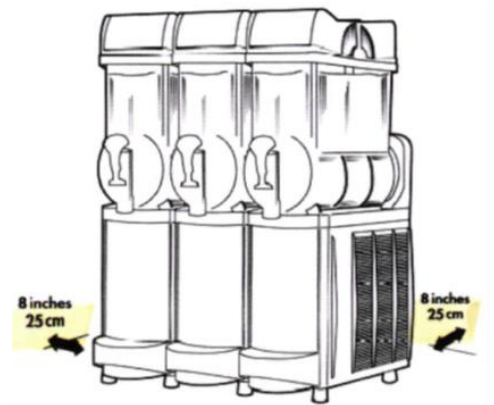


Slushmaskin brukermanual

Før bruk

Plasser slushmaskinen på en jevn og flat overflate. La det være minst 25 cm klaring rundt maskinen for god luftsirkulasjon, slik at en unngår overoppheting. Optimal romtemperatur er mellom 15 og 25 grader celsius. Kobles til en jordet støpsel 16 AH.



Kontrollpanel

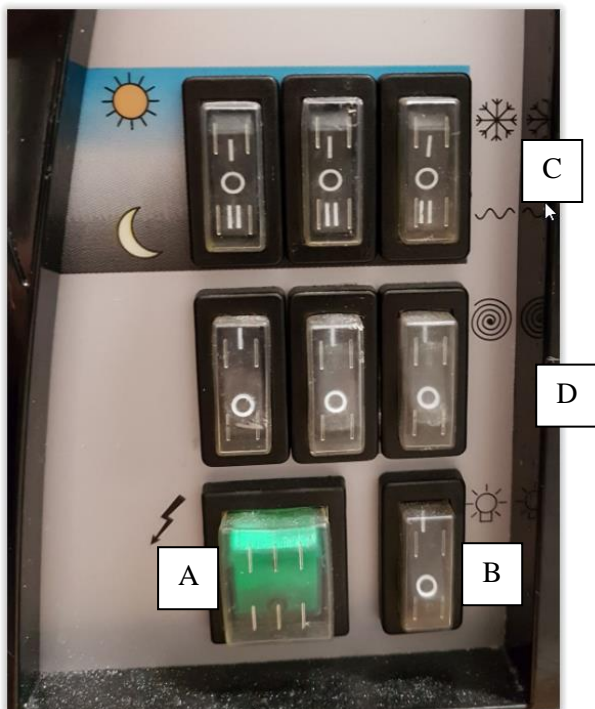
A) Hovedstrømbryter

B) Lysbryter

C) Individuell frys - / kjølebryter

0 = Bryter av. I = Frysebryter på (maks kjøling). II = Kjølebryter på (kjøl/nattposisjon).

D) Røremotor bryter



For å lage slush

Plugg i støpselet og skru på strømmen med hovedstrømbryteren (A), hoved fryse-/kjølebryteren (C) , (D) rørmotor samt og lysbryteren (B).

For å slå av maskinen, gjenta prosedyren i omvendt rekkefølge.

På nattetid sett fryse-/kjølebryteren (C) på «kjøl/nattposisjon». Dette holder produktet nedkjølt i væskeform ca. 4 grader, og forlenger levetiden på kompressoren. La alltid røremekanismen stå på.

Blande og helle produkt i beholderen

Skru aldri på maskinen uten produkt eller med bare vann i beholderen! Bland premix og vann i en blandekanne med 1 liter premix og 4 liter vann. Hell produktet opp til MAX streken i beholderen.

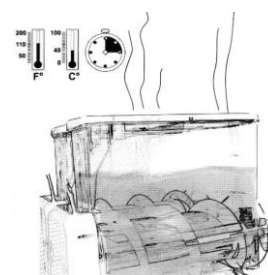
Pass på at slushen ikke går under merket MIN.



Ukentlig rengjøring

Skru av strømmen, og tapp deretter beholderen for slush over i en ren bøtte eller lignende. Fyll deretter beholderen med lunkent vann og desinfeksjonsmiddelet sumabac eller evt en ss klorin.

La dette stå i ca. 15 minutt, og skyll så gjennom to ganger etterpå.



Dersom du ved oppstart kun får saft ut selv om det ser ut til at slushen er ferdig har du fått en ispropp i tappekranen. Du må da sette ned kjølingen (bryter-C) til 0 (bryter av) en kort periode (ca 10 min) til proppen har løsnet. Sett så kjølingen på igjen og juster konsistens med bryter på 1 og 2 ved behov (avhengig av omgivelsestemperatur). Dra spaken helt ned for å få ut slushen i fin konsistens.