

Bedienungsanleitung Slushyboy-Maschine

1. Nützliche Angaben zum Transport

Um zu vermeiden, dass das im Öl vom Kompressor in den Kühlkreislauf fließt, muss die Maschine in vertikaler Lage transportiert, gelagert und bewegt werden.

2. Inbetriebnahme

a) Das Konzentrat (nur vom Hersteller vorgegebene Konzentrate!) unter Befolgung der Angabe des Herstellers in einem gesonderten Behälter verdünnen und mischen. Sicherstellen, dass die Mischung einen Zuckergehalt von mindestens 13% aufweist, eine geringere Konzentration kann zu ernsthaften Beschädigungen des Rührwerks sowie der Getriebemotoren führen.
NIEMALS NUR WASSER VERWENDEN!

b) Die Maschine so aufstellen, dass eine gute Lüftung gewährleistet ist, Nähe zu Wärmequellen vermeiden. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15°C und 25°C betragen.

c) Das gemischte Produkt in den Behälter gießen.

d) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.

e) Die Slushboys sind mit einer effizienten Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die zum Schutz des Bedieners beim Öffnen des Deckels alle in Bewegung befindlichen Bauteile anhält. Im Falle einer unsachgemäßen Verschließung setzt sich das Gerät also nicht in Betrieb.

f) Wenn das Getränk die gefrorene Konsistenz erreicht hat (ca. 2 Stunden nach Inbetriebnahme), kann mit dem Ausschanken begonnen werden.

g) Wenn die Konsistenz zu fest wird, kann man diese durch Stellungsänderung des Temperaturschalters entsprechend „schmelzen“ lassen. Soll es zum Feierabend schnell aufgetaut werden, kann der Schalter auf Wärmen umgestellt werden.
Die Walze dreht sich hier weiter, um Schäden an derselben zu vermeiden.

h) Bei gefrorener Konsistenz NIE die Walze zum Stillstand bringen. Sollte dies doch passiert sein, darf eine Wiederinbetriebnahme nicht vorgenommen werden, da die Walze durch das angefrorene Eis beschädigt werden kann.

3. Reinigung

Den evtl. noch in der Maschine befindlichen Inhalt durch Ziehen des Hebels in einen großen Behälter laufen lassen. 6 Liter warmes, klares Wasser nachfüllen und durchlaufen lassen.