

GEBRUIKSPROCEDURE

- Vul de containers met het product tot aan het maximum aangegeven niveau, niet verder. Op de container is een schaalverdeling in liters aangebracht zodat u de exacte inhoud kunt aflezen.
- Als u kiest voor verse sappen in de containers, is het aan te raden deze eerst te filteren, ter voorkoming van verdikking met als gevolg verstoppingen in de afvoerbuis.
- Voor de beste resultaten, dient u als basisproduct siropen te gebruiken die speciaal geschikt zijn voor gekoelde/ gevroren slush. Dergelijke basisproducten moeten met water worden verdund in een verhouding van 1:4 /4,5. Voor frisdranken moet het basisproduct met meer water worden verdund in een verhouding van 1;5 /5,5. Volg de instructies van de fabrikant op voor de mengverhouding van slush en frisdranken. Als u natuurlijke sappen (bv. citroensap of sinaasappelsap) of suikerloze producten (bv. koffie) gebruikt, lost u daarin 150-200 gram suiker per liter op.

Belangrijk!

- Plaats de deksels en controleer of ze goed passen op de containers. De deksel en de container moeten een elektrische verbinding met elkaar maken om de machine te laten werken.

Belangrijk!

Als de deksels niet goed zijn geplaatst, zal de dispenser het niet doen, de mixer draait niet en de koeling is uitgeschakeld.

- Zet de schakelaars in de posities zoals afgebeeld in 5.1.
- Laat het apparaat altijd aanstaan, de koeling slaat namelijk automatisch af als de slush de juiste dikte heeft bereikt. De mixers blijven draaien.

BESCHRIJVING VAN DE SCHAKELAARS

Het apparaat is uitgerust met een aan-/uit schakelaar en een lichtschaakelaar.

Bovendien heeft iedere container zijn eigen mixer- en koel/vries-schakelaar. Het is dus mogelijk afzonderlijk slush en frisdrank te produceren.

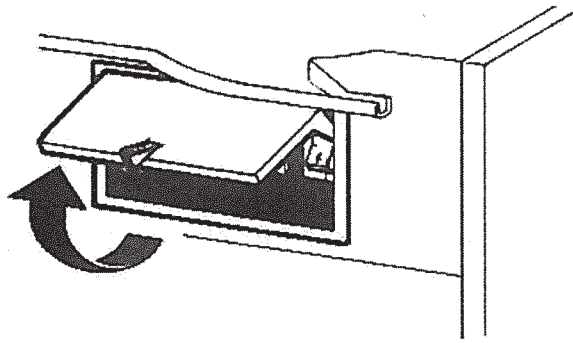
Indien de mixer- en koel/vries-schakelaar van een container in de frisdrank-stand (stand I) staat, wordt de temperatuur van de drank geregeld door de bijbehorende thermostaat.

Indien de mixer- en koel/vries-schakelaar van een container op de slush-stand (stand II) staat, kan de dikte van de mix gecontroleerd worden door de bijbehorende schroef

in de achterkant van elke container (voor de instelling van de temperatuur en dikte zie 5.2).

Alle schakelaars zitten aan de voorkant van het apparaat en deze worden beschermd door een beweegbare klep (zie afbeelding 2).

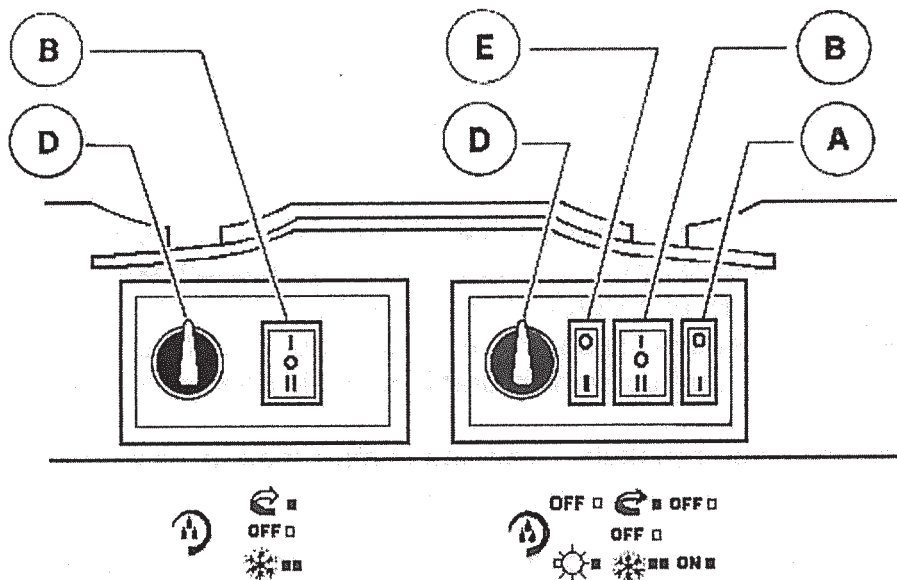




Afbeelding 2

Bovendien zijn alle modellen, behalve de MT1, uitgerust met een automatische veiligheidsdrukschakelaar om schade aan de compressor te voorkomen. Het branden van het waarschuwingslampje aan de linkerkant van de schakelaars, betekent dat het apparaat *onvoldoende* geventileerd wordt. In dit geval dient u te controleren of de ruimte rond het apparaat minstens 15 cm bedraagt. Tevens dient u te controleren of de condensorfilter stofvrij is. Als het lampje nog steeds brand na deze handelingen, dient u contact op te nemen met uw servicemonteur.

Met behulp van afbeelding 3 worden de volgende functies van de schakelaars van de machine uitgelegd:



Afbeelding 3

Aan- /uit schakelaar (A)

0 stand : de stroomvoorziening voor alle functies zijn uitgeschakeld

I stand : de ventilator werkt en alle functies worden van stroom voorzien

Lichtschakelaar (E)

0 stand : alle dekselverlichtingen zijn uitgeschakeld

I stand : alle dekselverlichtingen zijn aan, mits aan-/uitschakelaar is in stand I

Mixer-/koelingschakelaar (B)

I stand : mixer en koeling zijn aan (frisdrank-stand)

0 stand : uit

II stand : mixer en koeling zijn aan (slush-stand)

Thermostaat (D)

Met de klok mee draaien : verlagen van de temperatuur

Met de klok terug draaien : verhogen van de temperatuur

Waarschuwingslampje voor de veiligheid (C)

Waarschuwingslampje ON : onvoldoende ventilatie

U zet de machine als volgt aan:

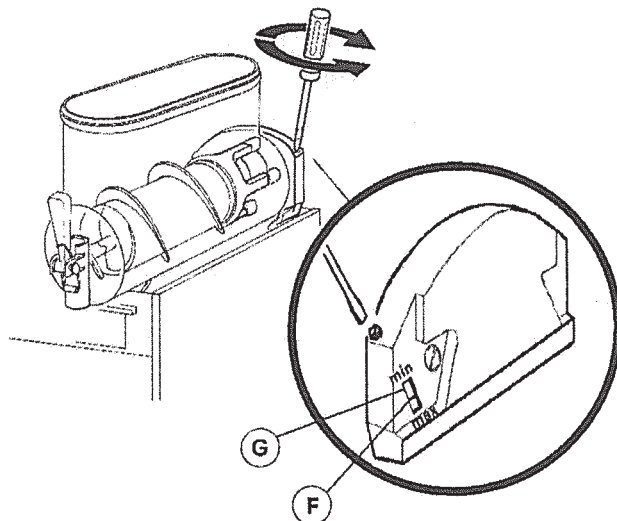
1. Zet de aan-/uit schakelaar op I
2. Zet de mixer- en koel/vries-schakelaar op de volgende stand:
 - voor frisdrank in stand I
 - voor slush in stand II
3. Zet de lichtschakelaar op I

PRAKTISCHE GEBRUIKERS TIPS

Wijzigen slush-dikte:

de juiste slush-dikte is in de fabriek in gesteld. Deze kan eventueel gewijzigd worden door de instelschroef aan de achterzijde van de container als volgt met een gewone schroevendraaier te draaien:

- rechtsom (met de klok mee) om een dikker product te verkrijgen (het aanwijspijl F gaat naar beneden in opening G)
- linksom (tegen de klok in) om een dunner product te verkrijgen (het aanwijspijl F gaat naar boven in opening G)



Afbeelding 4

Wijzigen temperatuur frisdrank:

de juiste frisdrank temperatuur is in de fabriek ingesteld. Deze kan eventueel gewijzigd worden door de knop die zich in elk schakelaarpaneel bevindt als volgt te draaien:

- rechtsom (met de klok mee) om de temperatuur te verlagen
- linksom (tegen de klok in) om de temperatuur te verhogen

De tijd die nodig is om de slush tot de gewenste temperatuur af te koelen, is afhankelijk van meerdere variabelen, zoals omgevingstemperatuur, de aanvankelijke temperatuur van het slushproduct, suikergehalte (Brix-gehalte) en de dikte-instelling (zie punt 1).

Om de slush-vriestijd te verkorten en de productiviteit te verhogen, is het aan te raden de slushproducten die worden gebruikt voor te koelen.

Om het product goed te bewaren, moet het apparaat 's nachts aanblijven, in ieder geval op frisdrank-stand. Als dit niet mogelijk is en het product blijft 's nachts in de containers, moet de schakelaar tenminste één uur voordat het apparaat uitgeschakeld wordt in stand I worden gezet. Op deze manier voorkomt men versperring door ijsvorming van het product 's nachts, wat kan leiden tot schade aan de mixers of aan de motor wanneer het apparaat weer wordt aangezet. Controleer in ieder geval altijd, voordat het apparaat weer wordt aangezet, of er geen ijsblokken zijn gevormd; als dit wel het geval is, moeten deze verwijderd worden alvorens het apparaat weer wordt aangezet. Het 's nachts aan laten staan van het apparaat op de frisdrankstand voorkomt ook ijsoppeenhoping door condensatie op de gehele containers.

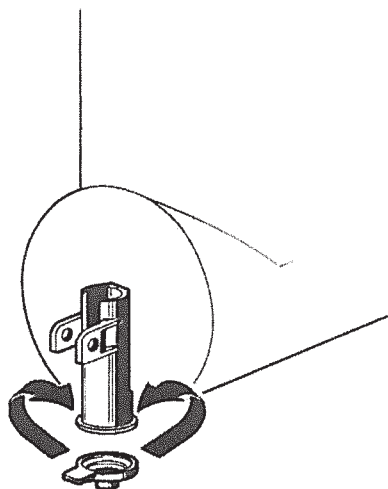
Mixers mogen niet uitgeschakeld worden met het bevroren product in de containers; als er geen beweging in is, kan het product tot één grote ijsklomp bevriezen. Wanneer de mixers in deze situatie weer worden aangezet, leidt dit tot schade aan de mixers en aan de motor. Daarom mogen de mixers alleen aangezet worden als het product gesmolten is.

De machine is uitgerust met een magnetische koppeling waardoor de motor (aan de buitenzijde van de container) de mixers aandrijft (binnenin de container). De magnetische aandrijving werkt als een "intelligente koppeling" die in staat is de mixers automatisch uit te schakelen wanneer zij in aanraking komen met ijs of in andere gevallen. Dit ongemak kan snel worden opgemerkt, doordat een haperend geluid waarschuwt dat de mixers zijn uitgeschakeld. In dit geval, moet de machine direct uitgeschakeld worden, de container geleegd worden om zo de oorzaak te verwijderen.

De machine moet in staat zijn hitte uit te stralen. Als dit buitensporig lijkt, controleer dan of er geen warmtebron in de buurt van de machine is en dat de luchtstroom niet wordt geblokkeerd door muren of andere obstakels. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 15 cm rondom het apparaat. Als het slushproduct in de containers bevroren is en het waarschuwinglampje uit is, draait de machine goed.



Beperkingsdop: wanneer de machine wordt gebruikt in de koelstand is het aan te raden de beperkingsdop op afvoerbuis te installeren om zo verspilling te beperken (zie afbeelding 5).



Afbeelding 5