




Betjeningsvejledning til Slushicemaskine (Scoop)

FØR

Tilslut slushicemaskinen til el. Brug aldrig en forlængerledning, der er tyndere end slushicemaskinens ledning, da dette højst sandsynligt vil nedsætte produktionshastigheden.



- Slushicemaskinen tændes på højre side på den grønne flip knap. Lyset i kamrene tændes ved siden af.
- De to knapper med symbolet  styrer spiralerne i de to kamre. Disse skal også tændes for.
- De to nederste knapper skal stå på 1. Det nederste ur skal **ALTID** stå på tallet 1.
- Det øverste display viser løbende temperaturen i de to kamre.

Efter 1-2 timer er slushicemixen klar til aftapning.

VIGTIGT:

Hæld altid først vand i – dernæst saft.

Ved et halvt kammer er blandingsforholdet 2 l vand, 1 l saft, 3 l vand = 6 liter / ved et helt kammer er blandingsforholdet 4 l vand, 2 l saft, 6 l vand = 12 liter.

Maskinen må ikke stå for varmt – det tager meget længere tid at lave koldt slushice, hvis maskinen også skal bruge energi på at gøre kompressoren kold. Den skal helst stå i skygge og med frirum til alle sider, så den kan komme af med varmen.

UNDER

Slushicen tappes fra de to haner på kamrene.

Husk løbende opfyldning af færdigblandet slushicevæske. **Det er vigtigt, at det er opblandet slushicevæske, der efterfyldes med.**

EFTER

Tøm resterne af slushice ud af kamrene. Efterfyld kamrene med rent vand og aftap vandet. Gentag processen indtil vandet er klart. Sluk for maskinen og udtag af el-stik. Aftør maskinen med fugtig klud og tør efter med en ren tør klud.

Vælger du at lade slushicemixen blive i kamrene, skal maskinen køre videre i NAT-mode. Det vil sige de to nederste knapper skal stå på månesymbolet. Dog er det vigtigt, at det resterende væskniveau er mellem min. og max. Dette er vigtigt ellers beskadiges maskinen.

INGEN DELE TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE & INGEN PERNOD.

INFO

Vores slushicemaskiner kører på almindelig 230V og den bruger ca. 650 watt 3 ampere.



Slushicemaskinen har en kapacitet på 24 L., svarende til ca. 96 glas a ca. 25 cl.

VED PROBLEMER

Kontakt da omgående Kølemanden på tlf. 40 17 58 52.

Tips & tricks:

Start ud med at lave ét halv kammer slushice i hver – så er du hurtigere klar med drikkeklart slushice og kan løbende fylde på. Et halvt kammer tager ca. 1-1½ time og dermed det dobbelte for et helt kammer.

Det er en god idé at have koldt færdigblandet væske stående klar, og løbende fylde på.

Vær opmærksom på HJERNEFRYS ved for hurtig indtagelse.

Ved brug af alkohol:

DER MÅ IKKE BRUGES PERNOD I MASKINEN – gør du dette har du købt maskinen (til nypris).

Skal der alkohol i slushicen anbefales det, at alkoholen hældes i, når slushicen er færdigfrosset – ellers vær opmærksom på, at det tager længere tid med nedfrysning. Du skal hele tiden smage til, så du i sidste ende får det resultat, som du selv syntes smager godt, og husk at selv om det måske slet ikke smager af alkohol – så indtager du stadig procenter!

- Du hælder 1 l. alkohol i kammeret til en mild drink.
- Du hælder 1½ l. alkohol i kammeret til en middelstærk drink.
- Du hælder 2 l. alkohol i kammeret til en stærk drink.

Fejlfinding:

Hvis slushicen har sat sig fast i taphanen – forsøg da i første omgang at lirke det fri med et sugerør.

Slushicemaskinen drypper i drypbakken – måske du ikke har sat kammeret ordentligt på. Lige under kammeret er der et hak på ca. 1 cm., som beholderen skal klikkes ned i.

Slushicen bliver ikke så hurtigt frossen som lovet – Maskinen er højst sandsynligt placeret for varmt. Den skal helst stå køligt/ i skygge med plads til alle sider, så den kan komme af med varmen.

Ekstraordinært kan du stille på indstillingen bag på maskinen med fingerskruen på toppen – normalt er nr. 2-3 passende, men prøv at justere opefter mod nr. 4 Vær OBS på, at hvis kammeret er halv tomt kan slushicen nemt helt ise til.



dog

Spørgsmål:

Må der komme isterninger, frugt m.m. i slushicemaskinen – NEJ! Kun godkendt koncentrat, vand og spiritus – dog ikke som nævnt Pernod.

Kan overskydende opblandet saft genbruges – JA, det kan sagtens drikkes som saftevand (OBS på det store sukkerindhold).