

Slush Distribusjon AS
Tastagaten 34
4007 Stavanger
51 51 03 50
post@mrslush.no
www.slush.no

Spin

INSTRUKSJONSMANUAL

Viktig!

Plasser maskinen på en horisontal, jevn overflate. Se til at det er minst 25 cm klaring rundt maskinen, dette for å unngå overopphetning. Optimal romtemperatur er mellom 20 – 25 grader. Maskinen må av samme grunn ikke stå nær varmegenerende utstyr.

Stikkontakt må være tilkoblet jord, 16 Ah.

Maskinen skal ikke benyttes til andre formål enn den er ment til. Verken produsent eller leverandør er ansvarlig for skader.

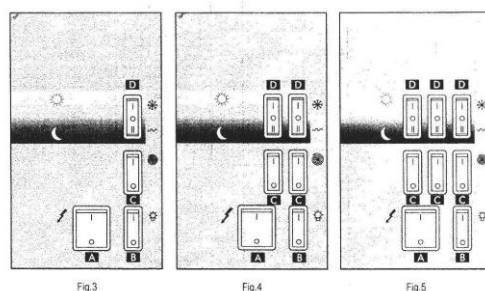
Dra alltid ut støpselet før rengjøring og vedlikehold. Benytt ikke høytrykksvasker eller oppvaskmaskin for plastkomponenter, og nedsenk ikke maskinen i vann.

Dersom maskinen bryter sammen, eller slutter å fungere, slå den av, dra ut støpselet og kontakt oss.

Alt reparasjonsarbeid skal utføres av autorisert servicepersonell.

Slushmaskinen har egen indikator som viser når sølekaret er fullt.

- A) Hovedbryter til å starte maskinen .
- B) Lysbryter.
- C) Skru av og på røremotor, en bryter for hver beholder.
- D) 0 = Kjøl/ frys av.
I = Kjølebryter.
II = Frysebryter.
En bryter for hver beholder.



Blandingsforhold:

Her er tabellen for både 6 liter og 10 liter ferdig slush med blandingsforhold 1:4:

Ferdig mengde	Konsentrat (liter)	Vann (liter)	Totalt (liter)
6 liter	1,2	4,8	6,0
10 liter	2,0	8,0	10,0

Hvorfor korrekt blanding av konsentrat og vann er viktig

Å blande slush med riktig forhold mellom konsentrat og vann er viktig av flere grunner:

1. Smak – For mye konsentrat gir en altfor søt og sterk smak, mens for lite gir en tynn og smakløs drikk.
2. Konsistens – Slushmaskiner er laget for å fryse blandingen ved en bestemt sukkerprosent. Feil blanding kan føre til at slushen blir for rennende eller at maskinen ikke klarer å produsere iskrytaller riktig. Sukkeret smører kjøleribben og ved feil blanding kan blanderøret fryse fast og maskinen kan potensielt skades.

Kort sagt: Riktig blanding er viktig!