

Vejledning til Slush Ice Maskine

Blanding af Slush Ice

Blanding forhold til saftevand er 1:8 og til Slush Ice 1:5 og Slush Ice med sprut ca. 1½:7 + 1½ liter alkohol tænd først Slush Ice maskinen når der er fyldt saft koncentrat i, ellers kan maskinen beskadiges.

Hvis du skal have alkohol i ! så skal du først komme det i når Slush Icen er klar

Da spiritus ikke så godt kan fryse, vil Slush Icen være meget længere om at blive klar, hvis man hældes det i væsken. Vent i stedet til Slush Icen er klar, så fordeler det sig hurtigt.

Efterfyld løbende

Husk at det kan tage et par timer, for maskinen at lave Slush Ice. Det er derfor en god idé at have noget færdigblandet væske stående på køl, og løbende efterfylde i maskinen, når der er en naturlig pause, f.eks. ved spisning.

Så slipper man for at vente længe på, at maskinen får lavet en ny portion, og samtidig går det hurtigere når der i forvejen er Slush Ice i maskinen.

Lad Slush Ice maskinen stå tændt konstant, også om natten

Man må ikke slukke Slush Ice maskinen når der er Slush Ice i, hvis man skal bruge den senere. Slush Icen vil danne en isklump, hvilket forhindrer maskinen i at køre rundt. I værste fald går maskinen i stykker. Hvis man skal bruge maskinen næste dag, lader man den bare køre hele natten. (Maskinen kan dog stilles lidt ned via pil tasterne over natten)

Når Slush Ice maskinen er ved at være tom

Når Slush Ice maskinen er ved at være tom kan man stille den lidt ned med pil tasterne hvis det bliver for tykt, og man risikere at beskadige maskinen når den næsten er tom (1-2L Slush Ice)

Du skal bare udføre denne lette rengøring:

Skil **IKKE** Slush Ice maskinen ad!

Tøm maskinen for Slush Ice, ved brug af hanen

(man kan hælde lidt lunken vand i maks. 30° for at få det sidste is ud)

Skyl maskinen igennem to eller flere gange med lunken vand maks. 30°

Tør maskinen af udvendigt, med en ren opvredet klud

Skyl spildbakkerne

NHTec Udlejning sørger for grundig rengøring og desinficering af maskinen.

Rengøring af SLUSH ICE MASKINE.

Alle maskiner rengøres og desinficeres af NHTec Udlejning efter hver udlejning. Det er din garanti for en bakteriefri maskine.