**Vejledning til brug af 12 liter kammer Slushice maskine**

1. **Opstart af maskine**
2. Maskinen stilles på et fast underlag, og skal have fri luft til BEGGE sider, da den afgiver meget varme og kræves før den fryser korrekt.
3. Drypbakker ligger i kamrene og tages op og sættes på plads under tappehanerne.
4. På højre side af maskinen forefindes knappanelet
5. Den store grønne knap er tænd/sluk hovedknappen og de små er til styring af køling eller frysning af kamrene hver især. Der er 2 knapper til hver kammer, en til at få sneglen til at dreje rundt og en til at vælge om kammeret skal fryse eller køle, dvs. slushice eller saftevand.
6. Står de i position position ”II” som har et symbol som en Bølge vil den begynde at fryse væsken til slushice.
7. Stiller man dem til position ”I” som har et symbol som en ur, vil den styres efter det ur på siden af maskinen. Bruges kun hvis man vil have den til at starte med at fryse efter et specifikt tidsrum. Stik da tapperne udaf i de givne tider man ønsker den fryser og stil uret korrekt.
8. **Påfyldning på maskinen**
9. Lågene tages af og der påfyldes væske (1:5 altså 10 liter vand + koncentrat (2 liter). (Skyl evt. flasken for at få alt med ud) – **Skal der spiritus i, er det en god ide bare først at komme det i til allersidst da den ellers vil tage over dobbelt så lang tid om at fryse indholdet. Brug da eks. 2 liter koncentrat, 9 liter vand … (og så 1 liter spiritus til sidst når det er frosset)**
	* Ved meget store portioner, kan man også vælge at blande det først i en større beholder inden det hældes på, f.eks. i en plastikdunke og put den evt. i kummefryser evt. 1 time før brug eller køleskab så det kommer ned på en lav temperatur. Derved produceres slushicen hurtigere.
	* **DER MÅ IKKE KOMMES ISTERNINGER, FRUGT OG LIGN. I MASKINEN DA DET KAN SKADE MASKINEN – DEN MÅ KUN INDEHOLDE ALM. SAFTKONCENTRAT OG VAND + EVT. SPIRITUS, DETTE ER PGA. DEN KONCENTRAT VI SÆLGER SMØRER MASKINEN.**
10. Når kamrene er påfyldt tændes på hovedknappen og den sættes enten på køl eller frys. Husk at aktivere sneglen også ved ved siden af. Sneglen skal altid køre da maskinen hverken vil køle eller fryse uden omrøring.
11. Frysetid uden alkohol er ca. 2-3 timer. Med alkohol er tiden ca. 5-6 timer.
12. Når slushicen går ned til "min." på beholder, skal der fyldes op til "max.", så gearmotor og magnetventiler ikke bliver overbelastet. (Bland evt. saft på forhånd og påfyld løbende).
13. **Tømning af maskinen/Rengøring af maskinen**
14. Lad sneglen køre men sluk for begge fryseknapper så de står på ”0” – midterste mellem I og II
15. Tap så alt af fra kamrene, ved rest i kamrene kan hældes varmt vand i så det er nemmere at tappe af, skyld efter med lunkent vand op af indersiderne. Kom **IKKE** sæbe i kamrene
16. Låg og drypbakker tages af og vaskes i en let sæbeholdig blanding
17. Du skal ikke skille mere ad, det gør vi efterfølgende. Der sidder altid lidt farverester i tappe enhederne, dem skal vi nok skille af og rengøre, da de alligevel skal smøres med nyt pakning smørefedt.
18. Spildbakke + låg vaskes i lunt sæbevand + maskinen tørres af med en klud hvis der sidder rester tilbage.

*Vi rengører og desinficerer maskinen efterfølgende.*

***FRYSNING:***Oplever du at maskinen overfryser, dvs. der kommet meget is på ydersiden af kamrene, så stil enten det berørte kammer på køl (0) i et stykke tid. Det gøres på knappanelet på siden. Man kan også justere hårdheden via den røde skrue i toppen bagerst på hvert kammer, der skal der bruges en skruetrækker, og skruer man mod uret bliver konsistensen hårdere, og med uret blødere konsistens.
Har man sat knappen på 0 for at tø langsomt op igen, kan man starte frost igen, ved at stille dem på bølgeikonet igen.

***SLUKNING I KORT PERIODE:***Har maskinen været i gang og den er fyldt med slushice, skal indholdet tø helt op igen før man må tænde for sneglen igen. Ellers ødelægges sneglen hvis det bliver en stor isklump.
Sæt den da hellere på køl (0) og start frys igen (Bølge) 1 time før brug.
 ***TRANSPORT :***Maskinen må ALDRIG løftes i selve beholderne – det kan betyde, at beholderne beskadiges og vrider sig løs – og alt saft/slush ice vil løbe ud eller andet kan blive beskadiget.
Løft derfor ALTID under maskinen.
Må normalt ikke lægges ned under transport, men er det den eneste løsning, så er det kun på ryggen og med helt fladt underlag, evt. tæppe under. Husk lige som et køleskab, så må man først tænde for den efter en time hvis den har ligget ned pga. freon/kompressor.

**BLANDINGSFORHOLD :**12 LITERS : Uden Alkohol (2 Liter saft og 10 liter vand) - Med Alkohol (2 Liter saft og 8-9 liter vand + 1 fl. Spiritus)
Der skal ALTID slushice koncentrat i maskinen for at holde sukkerniveauet oppe til at smøre maskinen.
Der må ikke anvendes pernod i maskinen da det misfarver kammer og snegl.

 ***KOMMER SLUSHICE IKKE UD EFTER FRYSNING ? :***Man kan opleve at efter at maskinen har kørt lidt tid, at slushice ikke kommer ud, grundet der er sat sig en ”prop” ved aftapningen, det kan løses ved at tage et sugerør og mens man åbner hanen stikker man sugerøret op og løsner isklumpen så der igen kommer fri passage. (Husk evt. lige at holde noget under så det ikke sprøjter ud ☺

***STRØM ? :***Husk : Maskinen bruger meget strøm og kræver derfor tilslutning helst direkte i stikkontakt med helst 13 ampære.
Ingen multidåser eller sammenrullet forlængere, i så fald husk at rulle forlænger ledning helt ud, ellers vil der opstå strømsvigt.
Under opstart vil maskinen bruge op til 2000w.

Så brug ikke maskinen på samme gruppe, som andre strømkrævende apparater, del gerne belastningen ud på forskellige grupper.

**SPØRGSMÅL & SVAR :** *Kan eks. Saft fra supermarked anvendes?* (Nej, der må kun benyttes godkendt koncentrat som har godkendt sukkerindhold svarer til 12% sukker. Ellers vil maskinen gå i stykker.

*Maskinen ”klikker” hele tiden*? (Det er helt normalt, der sidder en microswitch, som påvirkes for at fra/tilkoble kulde.

*Slushicemaskinen drypper ned i bakken* (Dette kan skyldes at en af beholderne er gået løs, Lige under beholderen foran er der et lille hak på ca. 1 cm som beholderen skal klikke ned i. Det kan også skyldes at den store gummipakning bag beholderen er gået løs under transporten. I dette tilfælde kræves at man lukker saften ud af beholderen og afmonterer beholderen for at sætte pakningen på plads. (En god idé, er at være 2 til denne opgave, hvor den ene forsigtigt løfter op i den hvide snegl som skal passe ind med hullet foran i beholderen.

**Blandingsforhold/Drikkeopskrifter**

Blandingsforhold 5 liter : (0,8 liter koncentrat + 4,2 liter vand)
Blandingsforhold 12 liter : (2 liter koncentrat + 10 liter vand)

Spiritus er anbefalet at komme i sit glas, når man først har tappet saften, da det både vil gøre det muligt at bruge saften til evt. børn + det vil forkorte frysetiden, da alkohol forlænger frysetiden betydeligt.

**Eksempler på Alkohol-blandinger *(Husk : Der SKAL Koncentrat i)***

Bacardi Classic: 0,8 ltr. Cola koncentrat + 4 ltr. vand (Bacardi rom)
Rom + Cola: 0,8 ltr. Cola koncentrat + 4 ltr. vand (70 cl. Rom)
Isbjørn: 0,8 ltr. Blue ice + 4 ltr. vand (70 cl. Vodka )
Hindbær Daiquiri: 0,8 ltr. Hindbær koncentrat + 4 ltr. vand (70 cl. Vodka )
Rapsberry Dream:  0,8 ltr. Hindbær koncentrat + 4 ltr. vand (70 cl. Bacardi lemon )
Brandbil:  0,8 ltr. Hindbær koncentrat + 4 ltr. vand (70 cl. Jägermeister )
Jordbær Daiquiri: 0,8 ltr. Jordbær koncentrat + 4 ltr. vand (70 cl. Vodka )
Jordbær Margarita: 0,8 ltr. Jordbær koncentrat + 3 ltr. vand (70 cl. Tequila + 35 cl. Cointreau)
Apple Straw 0,8 ltr. Jordbær koncentrat + 4 liter æblejuice )
Filur: 0,8 ltr. Filur koncentrat + 4 ltr vand (70 cl. Vodka )
Pineapple Malibu: 0,8 ltr. Ananas koncentrat, 4 ltr. vand + (70 cl. Malibu )
Abricot pine: 0,8 ltr. Ananas koncentrat, 4 ltr. vand + (70 cl. Cuba Abricot )
 **Husk kommer der ikke koncentrat i kan det foresage skader på maskinen, pga det store sukkerindhold i koncentratet bruges til smøring af sneglen.

DER MÅ IKKE KOMMES ISTERNINGER, FRUGT ELLER JUICE I MASKINEN – DEN MÅ KUN INDEHOLDE ALM. SAFTKONCENTRAT OG VAND !!!**

**Et par praktiske råd:**

* Tilsæt ikke mere vand til drinksopskrifterne idet dette vil ændre på det procentuelle indhold af henholdsvis sukker og alkohol, og derfor kan medføre, at blandingen ikke vil fryse eller at der kommer skader på maskinen.
* For at blandingen skal kunne fryse hurtigst muligt, kan man evt. vente med at tilsætte spiritus, til den alkoholfrie blanding er frosset eller simpelthen kun have saft i maskinen og blande det med alkohol derefter i glasset.
* Sørg gerne for at kamrene så vidt muligt holdes fyldt med saft til over fryselegemet, da hvis den kommer under kan danne is på oversiden af legemet og derved give støj og skader.
* Vær opmærksom på, at jo mere alkohol der hældes i blandingen – jo længere tid tager blandingen at nedfryse.
* De fleste slushice maskiner tåler IKKE sukkerfri koncentrater: Dette skyldes, at maskinens lejer er konstrueret til at anvende sukkeret til at smøre med.

***HAR DU NOGEN SPØRGSMÅL ER DU VELKOMMEN TIL AT KONTAKTE OS :***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ronnie Aufeldt****Niels Nielsensgade 2, 4900 Nakskov**Email* *ronnie@slushice-lolland.dk**Tlf 50 20 35 48* |  |

