

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

SLUSH MACHINE

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

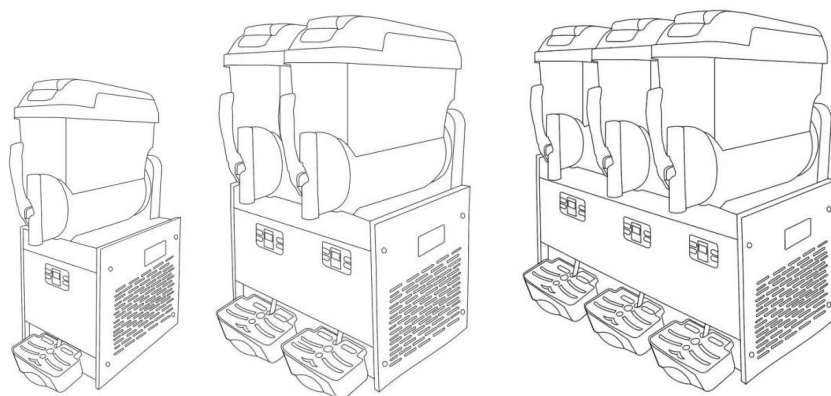
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SLUSH MACHINE

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury,user must read instructions manual carefully.



CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

Instructions

Thank you very much for choosing this slush machine. Slush machine is a kind of machine and equipment widely used in the food industry and catering industry, it is mainly through the frozen juice, milk or yogurt and other beverages frozen into a sorbet, and will be cut into fine particles through the scraper, made of soft taste snow ice! Please read all of the instructions before using it. The information will help you achieve the best possible results.

Contents

- 1. Introduction
 - 1.1 Manufacturer
 - 1.2 Operator
 - 1.3 Manual distribution
 - 1.3.1 Function and content
 - 1.3.2 Who must read the manual
 - 1.3.3 How to keep the manual
- 2. Machine description
 - 2.1 Usage
 - 2.2 Main components
 - 2.3 Technical data
 - 2.4 Control panel
- 3. Safety manual
- 4. Transportation and storage

- 4.1 Packing
- 4.2 Transportation
- 4.3 Storage
- 5. Installation
 - 5.1 Parts list
 - 5.2 Position to install
 - 5.3 Handling package material
 - 5.4 Connecting power
- 6. Operation
 - 6.1 Preparing material
 - 6.2 Starting a 1-bowl slushmachine.
 - 6.3 Starting a 2-bowl slush machine.
 - 6.4 Starting a 3-bowl slush machine
 - 6.5 Dispensing the slush
 - 6.6 Adjusting slush consistency.
 - 6.7 Emergency.
- 7. Cleaning and maintenance
 - 7.1 Empty the bowl.
 - 7.2 Disassembling the dispensing tap
 - 7.3 Moving out bowl and cover
 - 7.4 Cleaning and disinfecting parts.
 - 7.5 Resetting cleaned parts
 - 7.6 Cleaning steps
 - 7.7 Cleaning drip trays
 - 7.8 Replacing the bulb
 - 7.9 Cleaning condenser
 - 7.9.1 Cleaning the condenser of one-bowl slush machine
 - 7.9.2 Cleaning the condenser of two-bowl slush machine
 - 7.10 Scheduled maintenance
- 8. Waste treatment
- 9. Troubleshooting
- 10. Intelligent electrical valves system.
- 11. Slush machine explosive diagram.

1.Introduction

1.1 Manufacturer

The manufacturer's details are shown on the identification plate

1.2 Operator

Based on different applications, there are two types of persons.

User

In accord with Health standard people trained compel techniques,
Know all to distribute slush have below ability after reading this manual :
Place and change slush machine Properly dispensing the products
Cleaning the slush machine
Specialized technical people
Studied this manual and trained how to install, use and maintain this slush machine;
When serious fault, can repair the slush machine and know this manual well
Master all information of the manual and can explain the diagrams and graphs correctly;
Know important hygienic knowledge well, prevent accident concurring, know technical and safety standard
Have experience to serve this kind of slush machine.
Master treatment measure to emergency. ind separated safety device and use the machine correctly



People are banned to use the machine who do not accord with above requirement

1.3 Manual distribution

Users have to read this manual carefully before using.

1.3.1 Function and content

Offer vital information of using and installing

1.3.2 Who to read manual

Users and specialized technical people.

This manual is an inseparable part of the machine.

So it needs to be delivered to the purchaser when sold.

1.3.3 How to keep manual

Manual has to be placed nearby the machine and keep intact and clear

2. Machine description

2.1 Usage

This machine is specially used for making slush. If used to make dairy and other foods, bowl material temperature needs to be tested and abide by the machine's current regulation and standard

2.2 Main Component

1.Bowl roof	4.Drip tray	7.Tap
2.Bowl	5.Drip tray cover	8.Handle
3.Control panel	6.Drain hose	

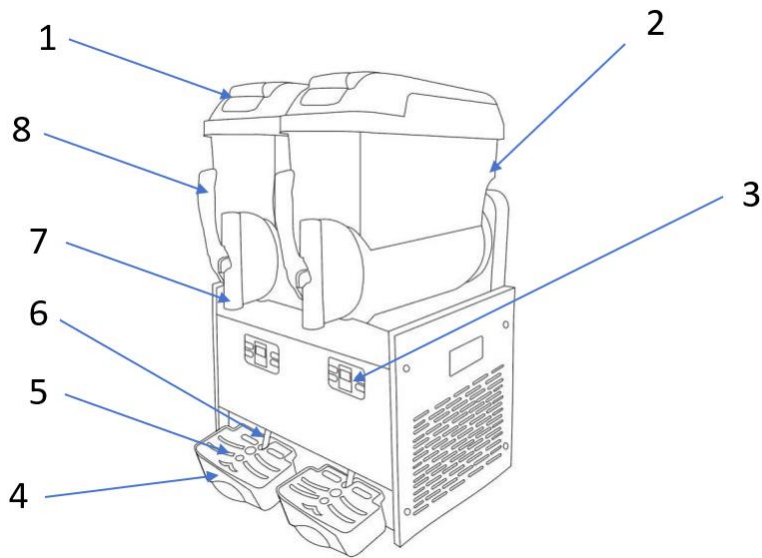


Fig.1

2.3 Technical data

Remarks:

Capacity and weight are approximate number

Mode	XRJ12LX1	XRJ12LX2	XRJ12LX3
Size LxDxH-(cm)	28.5x52.5x74.5	43x54x74	63x53.5x74.5
Net weight (kg) (Bowl empty)	See nameplate		
Power (w)	See nameplate		
Liquid Temperature	Min: 20℃/68°F Max: 32℃/89°F		
Bow	1	2	3
Bowl volume (L)	12	24	36
Noise	<65 decibel		
Climate type	N		

Capacity and weight are approximate number



Manufacturer has right to change and will not notice specially.



Any change and increase has to be approved and executed by manufactory.

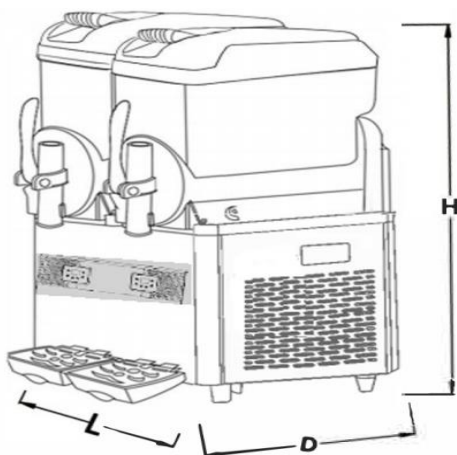
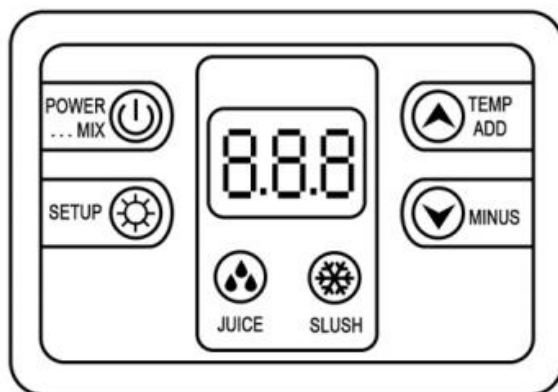


Fig.2

2.4 Control panel



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Fig.3

3. Safety manual

Slush machine parts and condenser's installation, slush machine trouble shooting ,exclusion and maintenance have to be operated by manufactory professionals or people who have related experience.

Without experienced people monitoring or guiding, slush machine can not be used by disabled,sense disable,mental disable people,lack of experience and knowledge;

Children need to be taken care of when playing nearby the machine

When machine's wire is broken,they have to be replaced by manufactory professionals or people who have related experience

When machine is scraped,it has to be delivered and handled by related authority institutions

4. Transportation and storage

4.1 Packing

Wooden box,contoured foam&collect.

Packing size (approximate)

	Width (L)	Depth (D)	Height (H)
XRJ12LX1	385mm	585mm	910mm
XRJ12LX2	518mm	585mm	915mm
XRJ12LX3	690mm	570mm	860mm

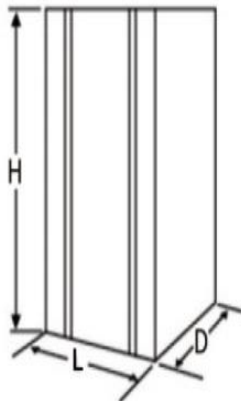


Fig.4



Remarks: packing size and weight are approximate.

4.2 Transportation

Keep up ward and carried by two people at least.

4.3 Storage

Notice please do not exceed three layers. See fig.5



Fig.5

5. Installation

The slush machine has to be installed indoor with hard and plain ground under enough light and ventilation(Ground inclination can't be more than 2 degree)

5.1 Parts list

After cleaning and disinfecting all indicated parts in manual have to be coated with lubricating oil.

5.2 Position to install

Installation position have to be planed in advance;

Installation place have to be hard and plain

Installation condition is enough light and ventilation and clean; Power socket is also needed;

Installation distance from other objects see below fig.6

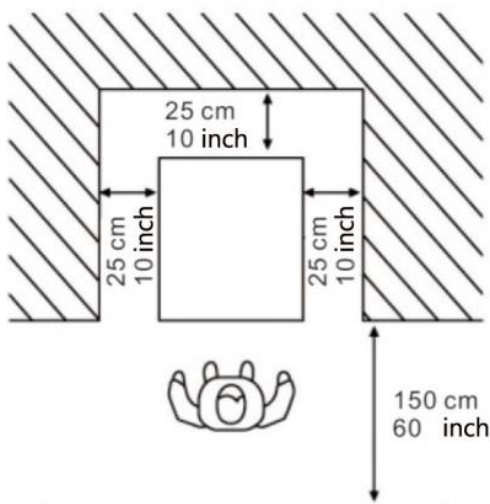


Fig.6

5.3 Handling package material

Handling packing material separately under local rules and we suggest keep it to repack and ship in future.

5.4 Electrical connection

This job may be performed only by specialized technical personnel.

Before plugging in the machine, make sure that the main switch is switched off.

The Purchaser is responsible for making the electrical connection.

The machine must be connected to the electricity mains by means of the plug fitted on the power cord. Be sure to comply with:

The technical regulations and standards in force at the time of installation;

The data shown on the rating plate on the side of the machine

6. Operation

Slushy (Percentage of sugar: $\geq 15\%$)	If you need to adjust the consistency of slush or ice cream, you can adjust knob I: to adjust the hardness / temperature of slush /margarita wine/ ice cream. "+": means thicker consistency / more Lower temperature. "-": means Low consistency / much higher temperature.
Margarita Wine Slush (Percentage of liquor. 10%-60%)	
Ice Cream (Percentage of ice cream powder: $\geq 33\%$)	

Note: When the temperature inside bowls is very low, there will be frosting on the outside of the bowls, which is normal.

Checking the functions before the machine is working

6.1 Preparing material and stirring evenly

Only water is prohibited



Fig.7

Attention:

Operate under manufacturer's direction;

Dilute and stir concentrated liquor with water in a container. Mixture sugar content should be more than 15%. Lower content will damage the augers and gear motors

If you need to make margarita wine slush, pour the appropriate percentage of margarita into the container according to your needs

If you want to make ice cream, the ratio of ice cream powder to water is usually 1:2.5 or 1:3, which is often recommended on the ice cream powder package.

Remove the lid as below direction:

1.Lift the top lid;

2.Pour the material into bowls



Attention: Do not open the cover by force.

Hot liquid can not be put in(hot liquid means degree exceed 40 °C

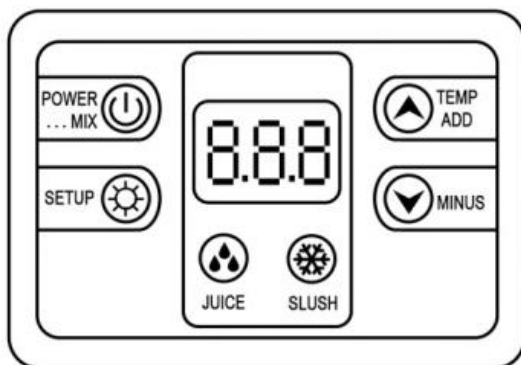
3.Close the top lid after pouring the material



1. Warning: Before connecting power or starting machine, put material into bowl

2. Material can not just be water.

3. Warning: Banning petting hand in bowl machine is working



	Display screen
	Cleaning/standby system
	Juice system
	Slush system
	Temperature Increase
	Temperature Decrease
	Settings button

6.2 Starting a 1-BOWL SLUSH MACHINE Model: XRJ12LX1

Function1 Clean System: Press “POWER MIX KEY”, turn on mixing

function. Press "POWER MIX KEY" again to turn off the mixing function.

Function 2 Make juice: Press the "JUICE KEY", turn on the cold drink function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX KEY" to close the juice function.

Function3 Make slush/margarita wine/ice cream: Press the "SLUSH KEY", turn on the slush/margarita wine/ice cream function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX KEY" to close the slush/margarita wine/ice cream function.

Function4 Light: When plugged in, the light will automatically light up. If you need to turn it off, just unplug the light cord connector on the back of the machine.

6.3 Starting a 2-BOWL SLUSH MACHINE Model: XRJ12L X2

There is a control panel under each bowl to control this bowl.

Function1 Clean System: Press "POWER MIX KEY" , each on mixing function. Press "POWER MIX KEY" again to turn off the mixing function.

Function 2 Make juice: Press the "JUICE KEY", turn on the cold drink function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX KEY" to close the juice function.

Function3 Make slush/margarita wine/ice cream: Press the "SLUSH KEY", turn on the slush/margarita wine/ice cream function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX KEY" to close the slush/margarita wine/ice cream function.

Function4 Light: When plugged in, the light will automatically light up. If you need to turn it off, just unplug the light cord connector on the back of the machine.

6.4 Starting a 3-BOWL SLUSH MACHINE Model: XRJ12L .X3

There is a control panel under each bowl to control each bowl.

Function1 Clean System: Press "POWER MIX KEY" , turn on mixing function. Press "POWER MIX KEY" again to turn off the mixing function.

Function 2 Make juice: Press the "JUICE KEY", turn on the cold drink function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX

KEY"to close the juice function.

Function3 Make slush/margarita wine/ice cream: Press the "SLUSH KEY", turn on the slush/margarita wine/ice cream function, and the compressor is powered on. then press the "POWER MIX KEY" to close the slush/margarita wine/ice cream function.

Function4 Light: When plugged in, the light will automatically light up. If you need to turn it off, just unplug the light cord connector on the back of the machine.

6.5 Dispensing slush

Pulling down the handle and slush will outflow from



Attention: if dispense slush first time or after

a long stop, please extrude and waste a little and then distribute customers.

7. Cleaning and maintenance

Before cleaning or maintaining external parts, please ensure main switch is off and unplugged.

Any cleaning or maintaining protection supplies needs to wear (gloves. glasses an so on) based on local safety standard

When cleaning or maintaining, operate as below.

Wear protective gloves against an accident.

Do not use solvent or flammable substance

Do not use tough or metal sponge to clean machine or its parts

Do not spray liquid to nearby area.

Do not wash parts in the bowl

Do not dry parts in furnace or microwave oven.

Do not immerse the machine in water

Do not spray the water to the machine directly.

Warm water and approximate cleaner can be used (abiding by local law

and rules)

After finishing, make sure that all protective covers and guards that have been removed or opened and sent back in place and properly secured.

Cleanliness and hygiene have to be taken carefully and forcibly based on local standard to ensure qualified slush

Bowl needs to be cleaned everyday at least and abiding by local laws and regulations

And cleaning times may be added based on different products More information, please consult the manufacturer if machine will not be used one day continuously please clean dispensing taps with clean rag.

Even though machine' s components of stainless steel, plastic and rubber are easy to clean as well as its shape , it is still necessary to prevent germs and fungi reproduction due to halfway cleaning. When the plug is not pulled out or the total switch is in the open state. do not clean or maintain the machine.

7.1 Empty the bowl

Before cleaning bowl , empty the bowl

If it is the first time to use, no need to make it empty .

This manual just explains one bowl as sample

Other bowls' operations are the same based on their related button. Please click the power key and the key"STRIR", then pour material out from bowls.

7.2 Disassembling the dispensing tap

Before removing the bowl, it is recommended to disassemble the tap. After cleaning ,the tap must not be reapplied until the bowl has been correctly positioned in its seat. Remove fastener by hand , then disconnect the dispensing handle by pushing upward, then push the piston and spring downward, remove the O-ring. Put all spare parts in lukewarm water(water temperature around 50°C)and clean as shown in. fig.9

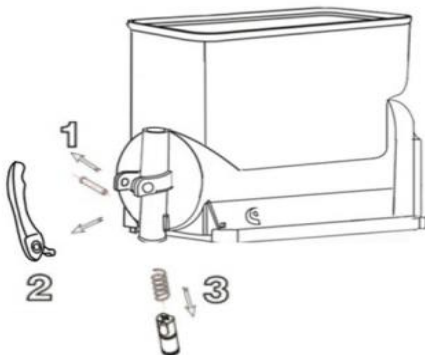


Fig.8



Fig.9

Do not disassemble taps when there are products or liquid in bowls

7.3 Moving out the bowl and cover

Move out every bowl to clean the machine.

Move out the bowl as below steps:

1. Lift the top cover upward and take it out.
pull the tank upward and outward to completely remove it from its seat.
2. Take out the stirrer and the seal of stirrer. See fig.10.

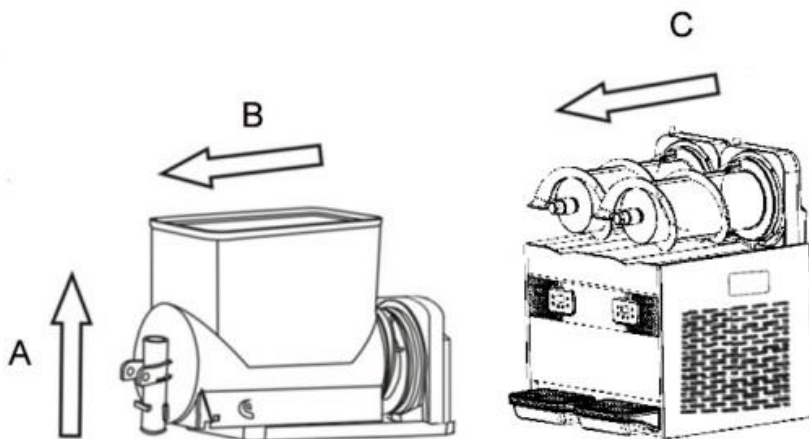


Fig.10

7.4 Clean and disinfect parts

All dismantled parts should be cleaned thoroughly



Importance: Cleaning way has abide by local current hygiene standard.

Please operate as below instructions:

Pour water in the container. And then mix sanitizer with water (Add 2% sodium hypochlorite to water)

Using a sponge with sanitizer to clean bowls, covers and evaporators thoroughly, cleaning with water thoroughly

Add sanitizer to another container.

Put dismantled parts in sanitizer for 30 minutes.

Repeat cleaning with water thoroughly .

Make the parts dry.

Assemble machine under 7.5instruction.

Using a sponge with sanitizer clean the roof and the parts touching the raw material.



Fig.11

Remain for 30 minutes

Clean bottom surface with water 2-3 times by the sponge.

Put the cover at clean area and dry it by rag

Ban cleaning by water or disinfecting before taking away the cover

7.5 Reset cleaned parts

All disinfected parts have to be reassembled carefully.

Some parts need to be lubricated to work normally

Put gasket (A) on stirrer.see Fig.12

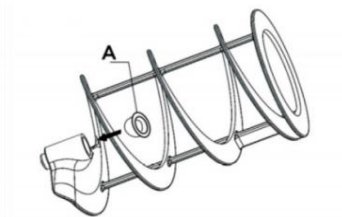


Fig.12



Importance: Check gasket in regular if broken. Please replace a new one.



Replace gasket(A) once at least one year Using the grease provided, lubricate the seal A) see Fig.13



Fig.13



Install the gasket (B), lubricate it with grease as circle arrow mark, See Fig 14



Fig.14



Put stirrer on to the stainless steel cylinder as straight arrow, See Fig.14. **Attention:** Adjust the stirrer to appropriate location.

Replace the seal ring. When the motor part leaks, you need to replace the seal ring

Take out the motor bracket connected to the motor and then replace the head seal ring(washer of axis, seal of axis).

When replacing. You need to add some grease. Then install the motor bracket connected to the motor.

See fig.15

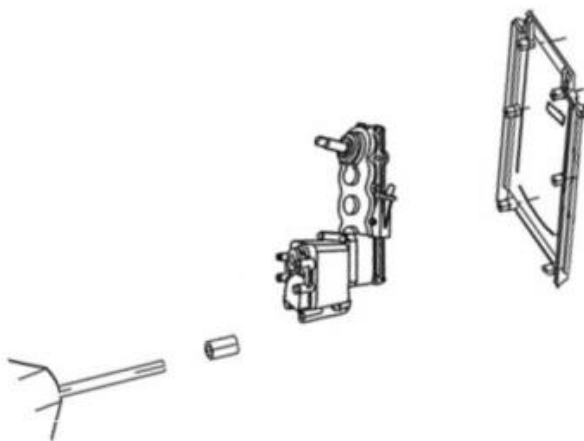


Fig.15

Assemble the bowl and install the cover as Fig.16

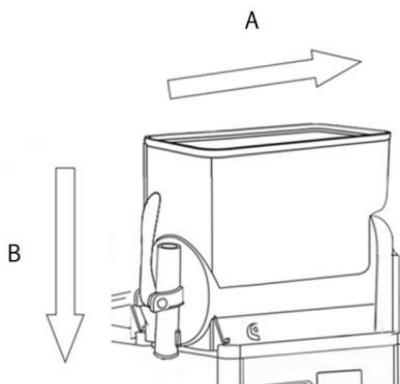


Fig.16

Install taps as below instructions as Fig.17

- 1.Lubricate bolt totally with grease.
- 2.Insert screw, when taps steady.



Fig.17



Attention: install all parts under figures instructions.

Please apply grease well to prevent liquid leakage.

7.6 Cleaning step

Before using this machine, below cleaning steps are needed

- 1.Fill bowl with water fully
- 2.Start machine only in cleaning mode and stir for 5 minutes
- 3.Stop machine and open tap to clear container.

7.7 Cleaning drip trays

Drip tray should be emptied and cleaned everyday



Attention: All machine drip trays should be cleaned.

Drip trays need to be emptied and cleaned. Take out water tray by lifting upward and then outward.

Washing the tray and grid. Separately with lukewarm water.

Dry all of the components. Fit the tray back in place and press down to secure it to the machine. Reposition the grid on top of the tray.



When machines stopped, cleaning by wet rag and dry the parts.

7.8 Replace bulb



Only when machine power is off and unplugged, the bulb can be replaced. According to below figure, open the inner cover, replace the LED bulb, after assembly put the inner cover back, confirm being closed well.

LED Light

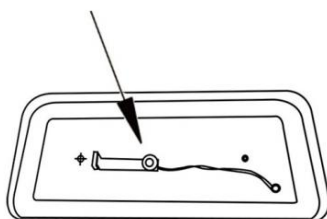


Fig.18

7.9 Cleaning the condenser

Only professionals can clean the condenser. They know all operating steps well, using appropriate device and abide by local law and regulation strictly.

Condensers need to be cleaned in regular.

Warning: Machine sharp surface may reveal after dismantling safety protection parts.

Dirty condenser will weaken machine function.

Condensers can be seen after taking out safety protection parts.

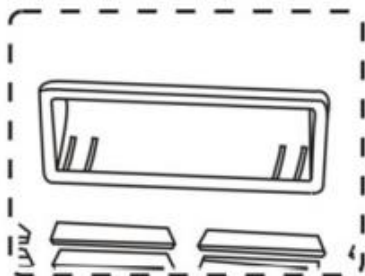
Even though only one plate (front or back or side) is not installed the machine is also banned to use.

Operators are banned to clean condensers

Protection parts need to be positioned by Screwdrivers

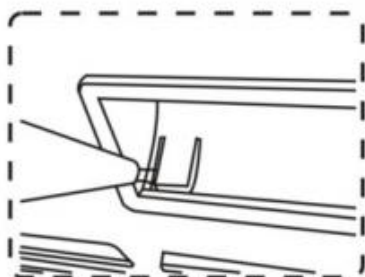
Fig:19

Panel Dismounting Method



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Cleaning the condenser of one-bowl slush machine

Safety protection parts need screwdrivers to fasten and dismantle.

1. Loose side panel screw.
2. Take out side panel
3. Dismantle safety protection parts. Brush dust from condenser surface with dry brush as Fig20

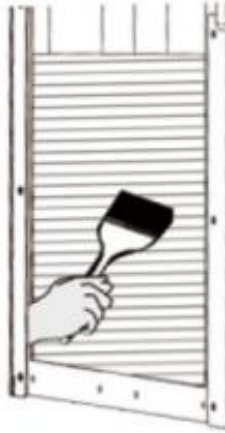


Fig.20

After cleaning condenser, reposition safety protection parts

7.9.2 Cleaning the condenser of two-bowl slush machine

According to the following instructions

1. Loose the crews of the back plate.
2. Loose the screws of the side plate.
3. Take out the side panel.

Dismantle safety protection parts.

Brush dust from the condenser surface with dry brush as below.

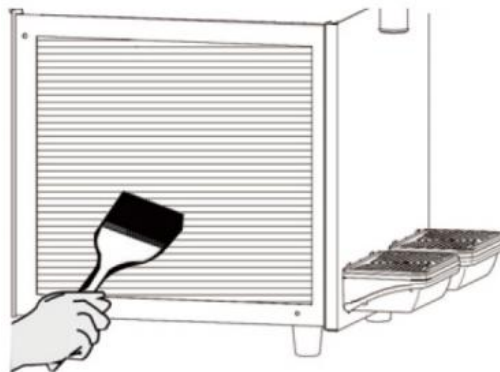


Fig.21

7.10 Scheduled maintenance

This machine needs to be maintained by professionals in regular(at least 1 year).

Regular maintenance can ensure machine and its parts in good safety state

Any broken parts need to be replaced with original manufacturer

When any parts of machine are malfunctioned or broken machine is banned to use.

The user can not maintain the machine himself

8. Waste treatment



Electronic waste need to be handled according to 2002/96/EC

But wastes need to be dismantled and classified and useful parts should be recycled

Above rubbish bin reminds people classifying. rubbish. Treating wastes correctly protect our environment.

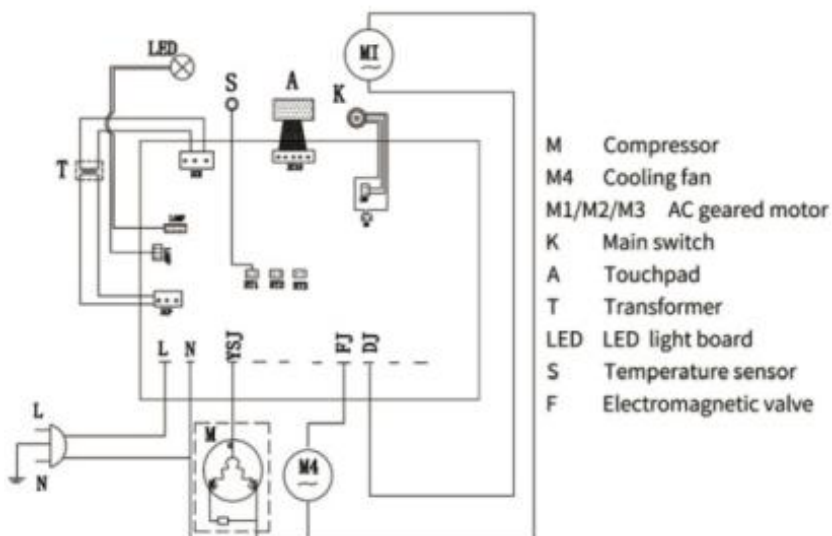
9. Troubleshooting

Trouble	Potential reasons	Solution
Can not turn on the machine	No input power	Insert the plug into the appropriate socket
	Not pressed the switch	Press the switch
Outlet leaking	Outlet without Vaseline	Add Vaseline on outlet
	Outlet broken	Change the outlet
Bowl leaking	The bowl not be installed in suitable position	Check the bowl position
	No Vaseline on bowl's seal ring	Add Vaseline on seal ring
	Bad seal ring	Change the seal ring

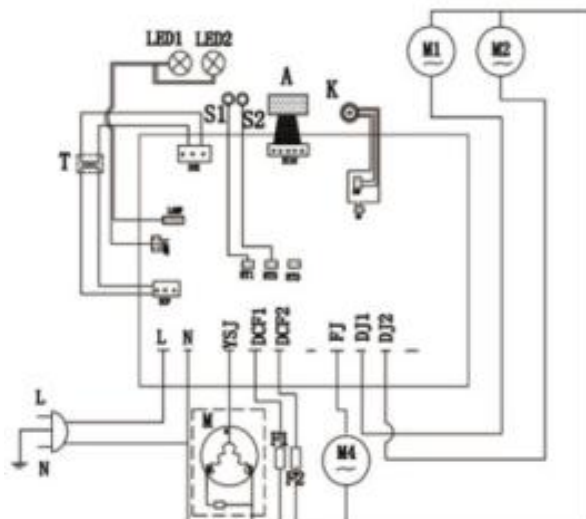
The stirrer not working	Not turn on the main switch	Turn on the main switch
	Bowl inside freezing	Turn off the main switch and let the ice melting
The machine not making slush	Not turn on the main switch	Turn on the main switch
	Not turn on the Freeze button	Turn on the Freeze button
	The slush thickness is not suitable	Adjust the slush thickness
	Condenser too dirty/poor ventilation	Clean the condenser
	Slush machine approach to the hot position	Put the machine in a cool position
The stirrer makes noisy	The sugar level of water is too low	Increase the sugar level
	The back of stainless steel cylinder is too dry	Add some concentrated water on it

10.Intelligent electronic valve system

Electrical diagram-XRJ12LX1

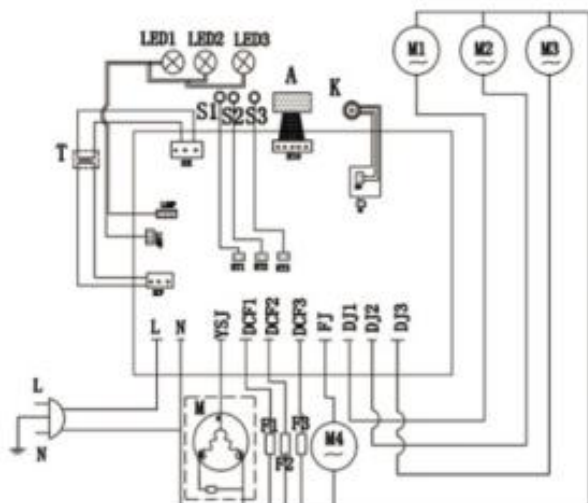


Electrical diagram-XRJ12LX2



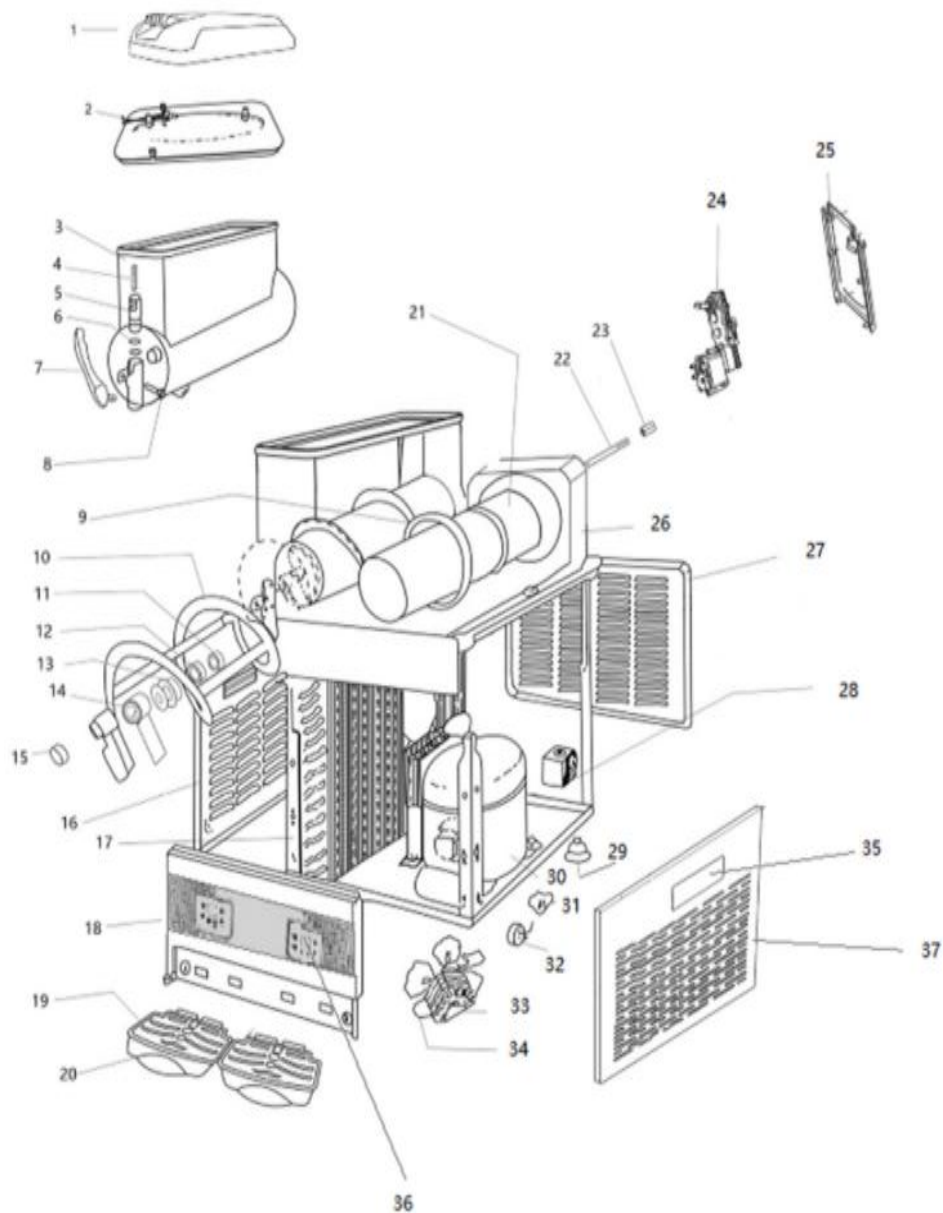
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11.Slush machine explosive diagram



Code	Parts Name
1	Roof
2	Inner cover
3	Tank
4	Spring
5	Plunger
6	Small seal ring
7	Handle
8	Pin of handle
9	Tank seal ring
10	Stirrer
11	Washer of axis
12	Seal of axis
13	Seal of stirrer
14	Connect of stirrer
15	Plug
16	Left side panel
17	Condenser
18	Front panel
19	Grid
20	Water tray
21	Evaporator
22	Stir rod

Code	Parts Name
23	Copper bush
24	Mix motor
25	Back panel of motor frame
26	Fixed board
27	Back panel
28	Solenoid valve assembly
29	Foot
30	Compressor
31	Regenerator of compressor
32	Tutamen
33	Fan motor
34	Fan
35	Side panel handle
36	Control board
37	Right side panel

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie

électronique www.vevor.com/support

MACHINE À SLUSH

MODÈLE : XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

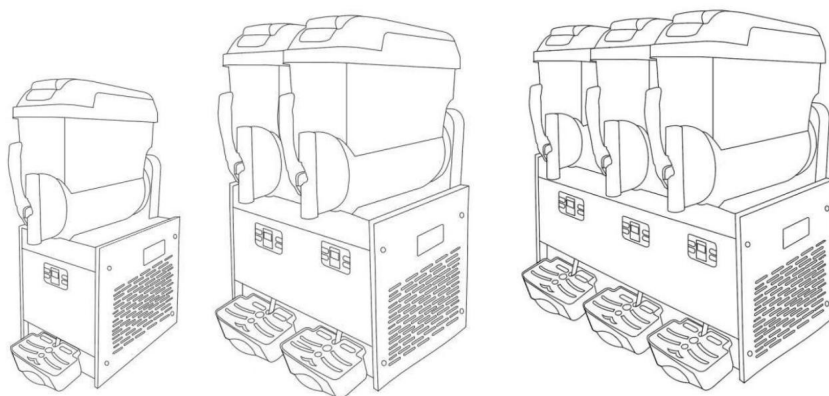
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACHINE À SLUSH

MODÈLE : XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Assistance technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.



ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur autorisation d'utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Fonctionnement est soumise aux deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à ce produit ne expressément approuvé par le parti.responsable du respect pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

Remarque : Ce produit a été testé et jugé conforme aux normes les limites pour un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 de la Règles de la FCC, ces limites sont conçues pour fournir des protection contre les interférences nuisibles dans un environnement résidentiel installation.

Ce produit génère, utilise et peut émettre des radiofréquences l'énergie, et si elle n'est pas installée et utilisée conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles à la radio communications. Cependant, il n'y a aucune garantie que aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cela le produit provoque des interférences nuisibles avec la radio ou la télévision réception, qui peut être déterminée en éteignant le produit et ainsi de suite, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes. • Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. • Augmenter la distance entre le produit et le récepteur. • Connecter le produit à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

• Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour assistance.



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit nécessite une collecte séparée des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Instructions

Merci beaucoup d'avoir choisi cette machine à granité. La machine à granité est une sorte de machine et d'équipement largement utilisé dans l'industrie alimentaire et la restauration, elle est principalement composée de jus congelés, de lait ou de yaourt et d'autres boissons congelées dans un sorbet, et sera coupée en fines particules à travers le grattoir, fait de glace de neige au goût doux ! Veuillez lire toutes les instructions avant de l'utiliser. Les informations vous aideront à obtenir les meilleurs résultats possibles.

Contenu

1. Introduction 1.1

Fabricant 1.2

Opérateur 1.3

Distribution du manuel 1.3.1

Fonction et contenu 1.3.2 Qui doit

lire le manuel 1.3.3 Comment conserver

le manuel 2. Description de la machine

2.1 Utilisation 2.2 Principaux composants

2.3 Données techniques

2.4 Panneau de

commande 3. Manuel

de sécurité 4.

Transport et stockage

- 4.1 Emballage
- 4.2 Transport
- 4.3 Stockage
- 5. Installation
 - 5.1 Liste des pièces
 - 5.2 Position d'installation
 - 5.3 Manipulation du matériel d'emballage
 - 5.4 Connexion de l'alimentation
- 6. Fonctionnement
 - 6.1 Préparation du matériel
 - 6.2 Démarrage d'une machine à granité à 1 bol.
 - 6.3 Démarrage d'une machine à granité à 2 bols.
 - 6.4 Démarrage d'une machine à granité à 3 bols
 - 6.5 Distribution de la neige fondante
 - 6.6 Réglage de la consistance de la neige fondante.
 - 6.7 Urgence.
- 7. Nettoyage et entretien
 - 7.1 Videz le bol.
 - 7.2 Démontage du robinet de distribution
 - 7.3 Déplacement du bol et du couvercle
 - 7.4 Nettoyage et désinfection des pièces.
 - 7.5 Réinitialisation des pièces nettoyées
 - 7.6 Étapes de nettoyage
 - 7.7 Nettoyage des bacs collecteurs
 - 7.8 Remplacement de l'ampoule
 - 7.9 Nettoyage du condenseur
 - 7.9.1 Nettoyage du condenseur de la machine à granité à un bol
 - 7.9.2 Nettoyage du condenseur de la machine à granité à deux cuves
 - 7.10 Maintenance programmée
- 8. Traitement des déchets
- 9. Dépannage
- 10. Système de vannes électriques intelligentes.
- 11. Schéma explosif de la machine à boue.

1. Introduction

1.1 Fabricant

Les coordonnées du fabricant sont indiquées sur la plaque signalétique

1.2 Opérateur

Selon les différentes applications, il existe deux types de personnes.

Utilisateur

Conformément aux normes de santé, les personnes formées imposent des techniques,

Sachez tout sur la distribution de la neige fondante, vous avez les compétences ci-dessous après avoir lu ce manuel :

Placer et changer la machine à granité Distribuer correctement les produits

Nettoyage de la machine à granité

Des techniciens spécialisés

J'ai étudié ce manuel et j'ai appris à installer, utiliser et entretenir cette neige fondante.

machine;

En cas de panne grave, peut réparer la machine à granité et connaître ce manuel

Bien

Maîtriser toutes les informations du manuel et pouvoir expliquer les schémas et

graphiques correctement;

Connaître les connaissances d'hygiène importantes, prévenir les accidents, connaître les

normes techniques et de sécurité

Avoir de l'expérience pour servir ce genre de machine à granité.

Mesure de traitement principale en cas d'urgence. Dispositif de sécurité séparé et

utiliser la machine correctement



Il est interdit aux personnes qui ne sont pas d'accord avec les instructions d'utiliser la machine.

au-dessus des exigences

1.3 Distribution manuelle

Les utilisateurs doivent lire attentivement ce manuel avant utilisation.

1.3.1 Fonction et contenu

Fournir des informations essentielles sur l'utilisation et l'installation

1.3.2 À qui s'adresse le manuel

Utilisateurs et techniciens spécialisés.

Ce manuel fait partie intégrante de la machine.

Il doit donc être livré à l'acheteur lors de la vente.

1.3.3 Comment conserver le manuel

Le manuel doit être placé à proximité de la machine et conservé intact et clair.

2. Description de la machine

2.1 Utilisation

Cette machine est spécialement utilisée pour la fabrication de granité. Si elle est utilisée pour fabriquer des produits laitiers et d'autres aliments, la température du matériau du bol doit être testée et conforme à la réglementation et à la norme en vigueur de la machine.

2.2 Composant principal

1. Toit en cuvette	4. Bac d'égouttage	7.Appuyez sur 8.Poignée
2.Bol	5. Couvercle du bac d'égouttage 6. Tuyau de vidange	
3.Panneau de contrôle		

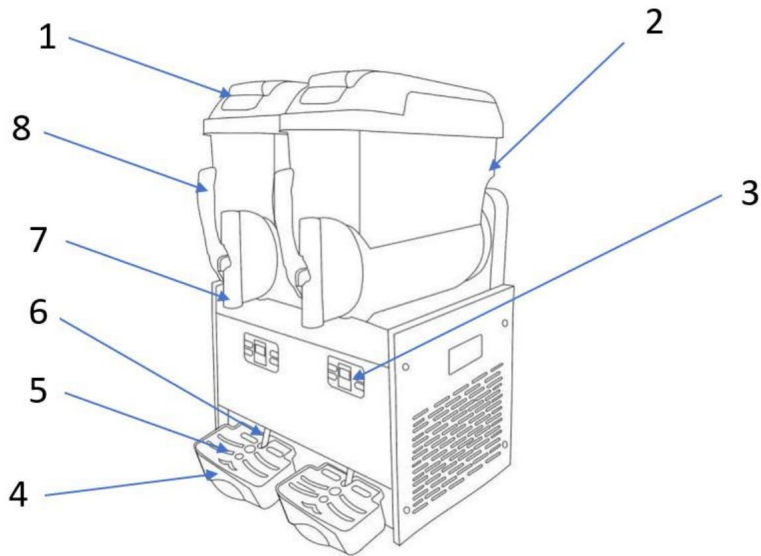


Fig.1

2.3 Données techniques

Remarques :

La capacité et le poids sont des nombres approximatifs

Mode	XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Taille LxPxH-(cm)	28,5 x 52,5 x 74,5	43 x 54 x 74	63 x 53,5 x 74,5
Poids net (kg) (Bol vide)	Voir la plaque signalétique		
Puissance (w)	Voir la plaque signalétique		
Température du liquide	Min : 20 /68 Max : 32 /89		
Arc	1	2	3
Volume du bol (L)	12	24	36
Bruit	<65 décibels		
Type de climat	N		

La capacité et le poids sont des nombres approximatifs



Le fabricant a le droit de modifier et ne le remarquera pas spécialement.



Tout changement et toute augmentation doivent être approuvés et exécutés par manufacture.

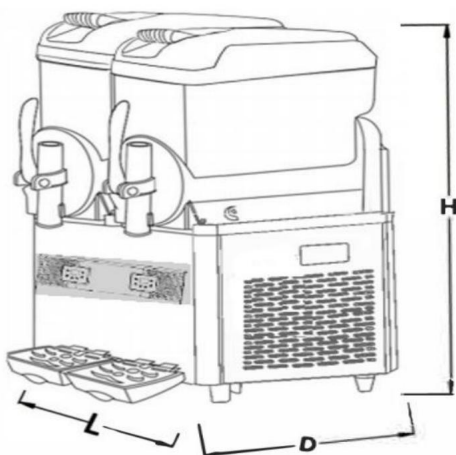
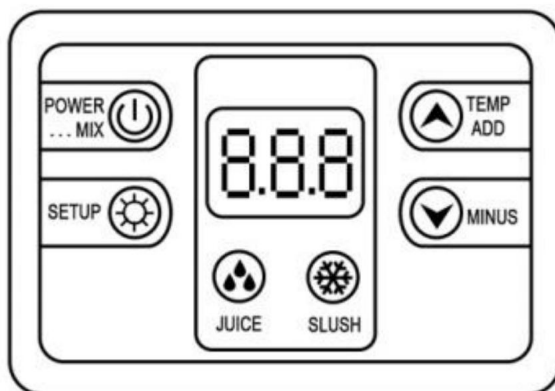


Fig.2

2.4 Panneau de contrôle



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Fig.3

3. Manuel de sécurité

Installation des pièces de la machine à neige fondante et du condenseur, problème de la machine à neige fondante

le tir, l'exclusion et la maintenance doivent être effectués par le fabricant

des professionnels ou des personnes ayant une expérience connexe.

Sans surveillance ou guidage par des personnes expérimentées, la machine à neige fondante ne peut pas être utilisé par les personnes handicapées, handicapées sensorielles, handicapées mentales, manque de expérience et connaissances;

Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils jouent à proximité de la machine

Lorsque le fil de la machine est cassé, il doit être remplacé par le fabricant

des professionnels ou des personnes ayant une expérience connexe

Lorsque la machine est mise au rebut, elle doit être livrée et manipulée par des personnes concernées.

institutions d'autorité

4. Transport et stockage

4.1 Emballage

Coffret en bois, mousse profilée et collection.

Taille de l'emballage (approximative)

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)
XRJ12LX1	385 mm	585 mm	910 mm
XRJ12LX2	518 mm	585 mm	915 mm
XRJ12LX3	690 mm	570 mm	860 mm

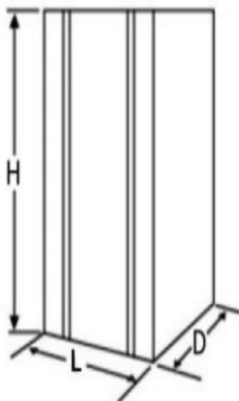


Fig.4



Remarques : la taille et le poids de l'emballage sont approximatifs.

4.2 Transport Tenir debout

et porté par au moins deux personnes.

4.3 Stockage

Attention : ne pas dépasser trois couches. Voir fig.5



Fig.5

5. Installation

La machine à neige fondante doit être installée à l'intérieur avec un sol dur et plat sous suffisamment de lumière et de ventilation (l'inclinaison du sol ne peut pas dépasser 2 degrés)

5.1 Liste des

pièces Après le nettoyage et la désinfection, toutes les pièces indiquées dans le manuel doivent être enduites d'huile lubrifiante.

5.2 Position d'installation

La position d'installation doit être planifiée à l'avance ;

Le lieu d'installation doit être dur et plat

Les conditions d'installation sont suffisamment lumineuses, ventilées et propres ;

une prise est également nécessaire ;

Distance d'installation par rapport aux autres objets, voir ci-dessous fig.6

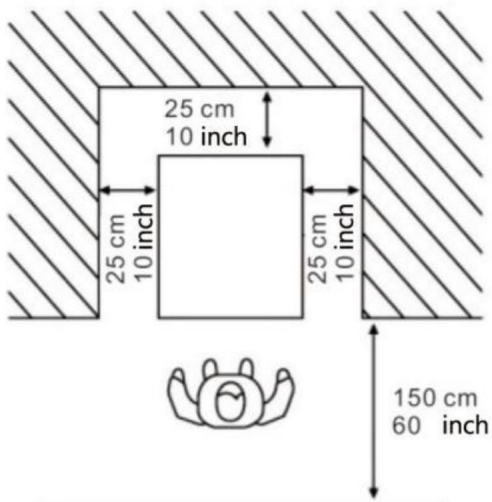


Fig.6

5.3 Manipulation du matériel d'emballage

Manipulez le matériel d'emballage séparément conformément aux règles locales et nous vous suggérons

Gardez-le pour le remballer et l'expédier ultérieurement.

5.4 Connexion électrique

Ce travail ne peut être effectué que par du personnel technique spécialisé.

Avant de brancher la machine, assurez-vous que l'interrupteur principal est en position

désactivé.

L'Acheteur est responsable de réaliser le raccordement électrique.

La machine doit être raccordée au réseau électrique au moyen du

fiche installée sur le cordon d'alimentation. Veillez à respecter :

Les réglementations techniques et normes en vigueur au moment de l'installation ;

Les données indiquées sur la plaque signalétique sur le côté de la machine

6. Fonctionnement

Slushy (Pourcentage de sucre : $\geq 15\%$)	Si vous devez ajuster la consistance de la granité ou de la crème glacée, vous pouvez régler le bouton I : pour ajuster la dureté/température de la granité/du vin margarita/de la crème glacée. « + » : signifie une consistance plus épaisse/une température plus basse. « - » : signifie une consistance faible/une température beaucoup plus élevée
Slush au vin Margarita (Pourcentage d'alcool. 10%-60%)	
Glace (Pourcentage de poudre de crème glacée : $\geq 33\%$)	

Remarque : lorsque la température à l'intérieur des bols est très basse, du glaçage apparaîtra à l'extérieur des bols, ce qui est normal.

Vérification des fonctions avant la mise en marche de la machine

6.1 Préparation du matériel et agitation uniforme Seule l'eau est interdite



Fig.7

Attention :

utilisez le produit selon les instructions du fabricant.

Diluer et mélanger le concentré avec de l'eau dans un récipient. La teneur en sucre du mélange doit être supérieure à 15 %. Une teneur inférieure endommagerait les vis sans fin et les moteurs à engrenages. Si

vous devez préparer une glace pilée au vin de margarita, versez le pourcentage approprié de margarita dans le récipient en fonction de vos besoins. Si vous

souhaitez préparer de la crème glacée, le rapport entre la poudre de crème glacée et l'eau est généralement de 1:2,5 ou 1:3, ce qui est souvent recommandé sur l'emballage de la poudre de crème glacée.

Retirez le couvercle comme indiqué ci-dessous : 1.

Soulevez le couvercle supérieur ;

2. Versez le matériau dans des bols

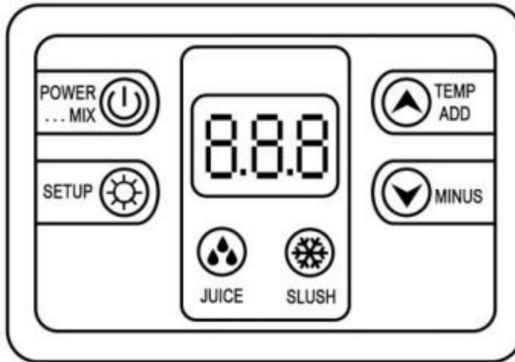


Attention : ne pas ouvrir le couvercle en forçant.

Le liquide chaud ne peut pas être mis à l'intérieur (liquide chaud signifie que le degré dépasse 40 °C) 3. Fermez le couvercle supérieur après avoir versé le matériau



1. Avertissement : avant de brancher l'alimentation ou de démarrer la machine, mettez le matériau dans le bol.
2. Le matériau ne peut pas être simplement de l'eau.
3. Avertissement : l'interdiction de caresser la main dans la machine à bols fonctionne



	Écran d'affichage
	Système de nettoyage/veille
	Système de jus
	Système de boues
	Augmentation de la température
	Diminution de la température
	Bouton Paramètres

6.2 Démarrage d'une MACHINE À SLUSH À 1 BOL Modèle : XRJ12LX1

Fonction 1 Système de nettoyage : appuyez sur la touche « POWER MIX » pour activer le mélange

fonction. Appuyez à nouveau sur la touche « POWER MIX » pour désactiver la fonction de mixage.

Fonction 2 Faire du jus : Appuyez sur la « TOUCHE JUS », allumez la boisson froide fonction et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la touche « POWER MIX » TOUCHE" pour fermer la fonction jus.

Fonction 3 Préparez du vin granité/margarita/de la glace : appuyez sur la touche « SLUSH », allumez la fonction granité/vin margarita/crème glacée et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la « touche POWER MIX » pour fermer le Fonction granité/vin margarita/glace.

Fonction 4 Lumière : Lorsqu'elle est branchée, la lumière s'allume automatiquement. Si vous devez l'éteindre, débranchez simplement le connecteur du cordon d'éclairage à l'arrière de la machine.

6.3 Démarrage d'une MACHINE À SLUSH À 2 CUVES Modèle : XRJ12L X2

Il y a un panneau de contrôle sous chaque bol pour contrôler ce bol.

Fonction 1 Nettoyage du système : Appuyez sur la fonction « POWER MIX », chacun sur le mélange KEY ». Appuyez à nouveau sur « POWER MIX KEY » pour désactiver la fonction de mixage.

Fonction 2 Faire du jus : Appuyez sur la « TOUCHE JUS », allumez la boisson froide fonction et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la touche « POWER MIX » TOUCHE" pour fermer la fonction jus.

Fonction 3 Préparez du vin granité/margarita/de la glace : appuyez sur la touche « SLUSH », allumez la fonction granité/vin margarita/crème glacée et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la « touche POWER MIX » pour fermer le Fonction granité/vin margarita/glace.

Fonction 4 Lumière : Lorsqu'elle est branchée, la lumière s'allume automatiquement. Si vous devez l'éteindre, débranchez simplement le connecteur du cordon d'éclairage à l'arrière de la machine.

6.4 Démarrage d'une MACHINE À SLUSH À 3 CUVES Modèle : XRJ12L .X3

Il y a un panneau de contrôle sous chaque bol pour contrôler chaque bol.

Fonction 1 Nettoyage du système : Appuyez sur la fonction « POWER MIX », activer le mixage KEY ». Appuyez à nouveau sur « POWER MIX KEY » pour désactiver la fonction de mixage.

Fonction 2 Faire du jus : Appuyez sur la « TOUCHE JUS », allumez la boisson froide fonction et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la touche « POWER MIX »

TOUCHE" pour fermer la fonction jus.

Fonction 3 Préparez du vin granité/margarita/de la glace : appuyez sur la touche « SLUSH », allumez la fonction granité/vin margarita/crème glacée et le compresseur est sous tension. Appuyez ensuite sur la « touche POWER MIX » pour fermer le Fonction granité/vin margarita/glace.

Fonction 4 Lumière : Lorsqu'elle est branchée, la lumière s'allume automatiquement. Si vous devez l'éteindre, débranchez simplement le connecteur du cordon d'éclairage à l'arrière de la machine.

6.5 Distribution de granité

En tirant la poignée vers le bas, la neige fondante s'écoulera



Attention : si vous distribuez de la granité pour la première fois ou après

un long arrêt, veuillez extruder et gaspiller un peu puis distribuer clients.

7. Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer ou d'entretenir les pièces externes, assurez-vous que l'interrupteur principal est éteint et débranché.

Tout matériel de protection pour le nettoyage ou l'entretien doit être porté (gants, lunettes, etc.) conformément aux normes de sécurité locales.

Lors du nettoyage ou de l'entretien, procédez comme indiqué ci-dessous.

Portez des gants de protection contre les accidents.

N'utilisez pas de solvant ou de substance inflammable

N'utilisez pas d'éponge dure ou métallique pour nettoyer la machine ou ses pièces.

Ne pas vaporiser de liquide dans la zone proche.

Ne pas laver les pièces dans le bol

Ne pas sécher les pièces au four ou au four à micro-ondes.

Ne pas immerger la machine dans l'eau

Ne pas pulvériser d'eau directement sur la machine.

De l'eau chaude et un nettoyant approximatif peuvent être utilisés (conformément à la législation locale).

et règles)

Une fois terminé, assurez-vous que tous les capots et protections de protection qui ont été retiré ou ouvert et renvoyé en place et correctement fixé.

La propreté et l'hygiène doivent être prises avec soin et basées sur la force selon la norme locale pour garantir une neige fondante qualifiée

Le bol doit être nettoyé au moins tous les jours et conformément aux lois et réglementations locales. règlements

Et des temps de nettoyage peuvent être ajoutés en fonction de différents produits. Plus informations, veuillez consulter le fabricant si la machine ne sera pas utilisée

un jour en continu, veuillez nettoyer les robinets de distribution avec un chiffon propre.

Même si les composants de la machine sont en acier inoxydable, en plastique et en caoutchouc sont faciles à nettoyer ainsi que sa forme, il est toujours nécessaire d'éviter les germes et la reproduction des champignons due au nettoyage à mi-chemin. Lorsque la prise n'est pas débranchée ou l'interrupteur total est à l'état ouvert. ne pas nettoyer ni entretenir le machine.

7.1 Vider le bol

Avant de nettoyer le bol, videz-le

Si c'est la première fois que vous l'utilisez, il n'est pas nécessaire de le vider.

Ce manuel décrit simplement un bol à titre d'échantillon

Les opérations des autres bols sont les mêmes en fonction de leur bouton associé. Veuillez

Cliquez sur la touche d'alimentation et sur la touche « STRIR », puis versez le matériau dans les bols.

7.2 Démontage du robinet de distribution

Avant de retirer la cuvette, il est recommandé de démonter le robinet. Après

nettoyage, le robinet ne doit pas être réappliqué tant que la cuvette n'a pas été correctement positionné dans son siège. Retirez la fixation à la main en poussant , puis déconnectez le

la poignée de distribution vers le haut, puis poussez le piston et le ressort

vers le bas, retirez le joint torique. Mettez toutes les pièces de rechange dans de l'eau tiède (eau température d'environ 50°C) et nettoyer comme indiqué sur la fig.9

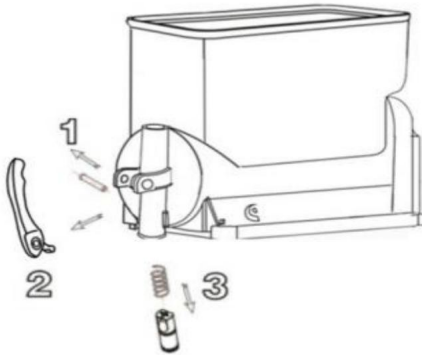


Fig.8



Fig.9

Ne démontez pas les robinets lorsqu'il y a des produits ou du liquide dans les bols

7.3 Retirer le bol et le couvercle

Déplacez chaque bol pour nettoyer la machine.

Déplacez le bol en suivant les étapes ci-dessous :

1. Soulevez le couvercle supérieur vers le haut et retirez-le. Tirez le réservoir vers le haut et vers l'extérieur pour le retirer complètement de son siège.
2. Retirez l'agitateur et le joint de l'agitateur. Voir fig.10.

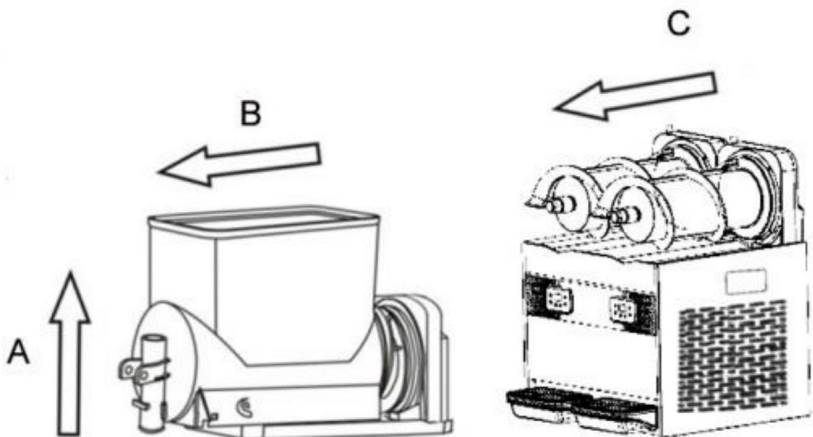


Fig.10

7.4 Nettoyer et désinfecter les pièces

Toutes les pièces démontées doivent être soigneusement nettoyées



Importance : La méthode de nettoyage doit être conforme aux normes d'hygiène locales en vigueur standard.

Veuillez suivre les instructions ci-dessous :

Versez de l'eau dans le récipient. Puis mélangez le désinfectant avec de l'eau (ajoutez 2% hypochlorite de sodium dans l'eau)

Utiliser une éponge avec un désinfectant pour nettoyer les bols, les couvercles et les évaporateurs soigneusement, nettoyer à l'eau soigneusement

Ajoutez du désinfectant dans un autre récipient.

Mettre les pièces démontées dans un désinfectant pendant 30 minutes.

Répétez soigneusement le nettoyage avec de l'eau.

Faire sécher les pièces.

Assemblez la machine selon les instructions 7.5.

À l'aide d'une éponge imbibée de désinfectant, nettoyez le toit et les parties en contact avec le sol brut. matériel.

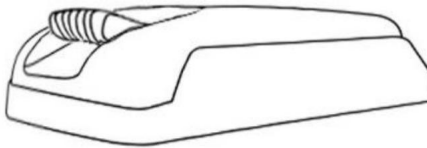


Fig.11

Rester 30 minutes

Nettoyer la surface inférieure avec de l'eau 2 à 3 fois avec l'éponge.

Placez la housse dans un endroit propre et séchez-la avec un chiffon

Interdire le nettoyage à l'eau ou la désinfection avant de retirer la housse

7.5 Réinitialiser les pièces nettoyées

Toutes les pièces désinfectées doivent être remontées avec soin.

Certaines pièces doivent être lubrifiées pour fonctionner normalement

Placez le joint (A) sur l'agitateur. Voir Fig.12

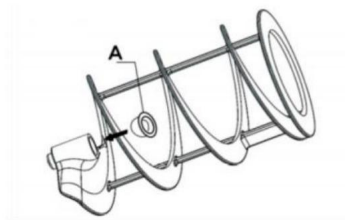


Fig.12



Importance : Vérifiez régulièrement le joint s'il est cassé. Veuillez le remplacer nouveau.



Remplacer le joint (A) au moins une fois par an. À l'aide de la graisse fournie, lubrifier le joint A) voir Fig.13

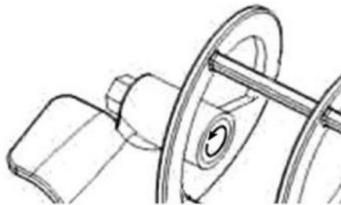


Fig.13



Installez le joint (B), lubrifiez-le avec de la graisse comme indiqué par la flèche circulaire,

Voir la figure 14



Fig.14



Placez l'agitateur sur le cylindre en acier inoxydable comme indiqué par la flèche droite, voir Fig.14. Attention : Réglez l'agitateur à l'emplacement approprié.

Remplacez la bague d'étanchéité. Lorsque la partie moteur fuit, vous devez

pour remplacer la bague d'étanchéité

Retirez le support moteur connecté au moteur, puis remplacez le

bague d'étanchéité de tête (rondelle d'axe, joint d'axe).

Lors du remplacement, vous devez ajouter de la graisse. Ensuite, installez le moteur support relié au moteur.

Voir fig.15

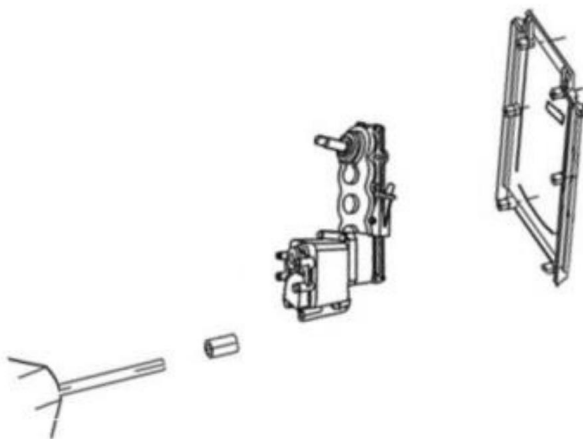


Fig.15

Assemblez le bol et installez le couvercle comme sur la Fig.16

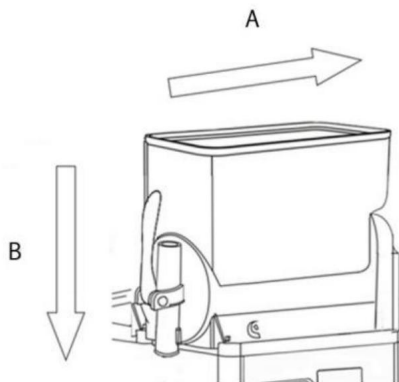


Fig.16

Installez les robinets en suivant les instructions ci-dessous, comme sur la Fig. 17

1. Lubrifiez complètement le boulon avec de la graisse.
2. Insérez la vis lorsque les tarauds sont stables.

Fig.17



Attention : installez toutes les pièces selon les instructions des figures.

Veuillez bien appliquer la graisse pour éviter les fuites de liquide.

7.6 Étape de nettoyage

Avant d'utiliser cette machine, les étapes de nettoyage ci-dessous sont nécessaires

1. Remplissez complètement le bol d'eau
2. Démarrez la machine uniquement en mode nettoyage et remuez pendant 5 minutes
3. Arrêtez la machine et ouvrez le robinet pour vider le récipient.

7.7 Nettoyage des bacs collecteurs

Le bac collecteur doit être vidé et nettoyé tous les jours



Attention : tous les bacs d'égouttage de la machine doivent être nettoyés.

Les bacs à égouttage doivent être vidés et nettoyés. Retirez le bac à eau en le soulevant vers le haut puis vers l'extérieur.

Laver le plateau et la grille. Séparément à l'eau tiède.

Séchez tous les composants. Remettez le plateau en place et appuyez vers le bas pour le fixer à la machine. Repositionnez la grille sur le dessus du plateau.



Lorsque les machines sont arrêtées, nettoyez avec un chiffon humide et séchez les pièces.

7.8 Remplacer l'ampoule



L'ampoule ne peut être allumée que lorsque l'alimentation de la machine est éteinte et débranchée.

remplacé Selon la figure ci-dessous, ouvrez le couvercle intérieur, remplacez le

Ampoule LED, après assemblage, remettez bien le couvercle , confirmer la fermeture intérieur.

LED Light

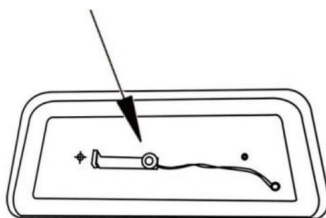


Fig.18

7.9 Nettoyage du condenseur

Seuls des professionnels peuvent nettoyer le condenseur. Ils connaissent toutes les étapes de fonctionnement

Eh bien, utilisez un appareil approximatif et respectez la législation et la réglementation locales strictement

Les condenseurs doivent être nettoyés régulièrement.

Attention : la surface tranchante de la machine peut être révélée après le démontage de la sécurité pièces de protection.

Un condenseur sale affaiblira le fonctionnement de la machine.

Les condensateurs peuvent être vus après avoir retiré les pièces de protection de sécurité.

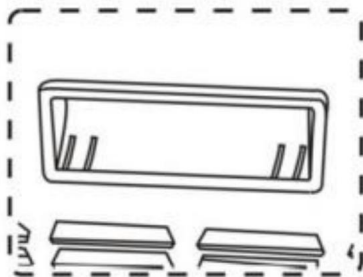
Même si une seule plaque (avant, arrière ou latérale) n'est pas installée, l'utilisation de la machine est également interdite.

Il est interdit aux opérateurs de nettoyer les condenseurs

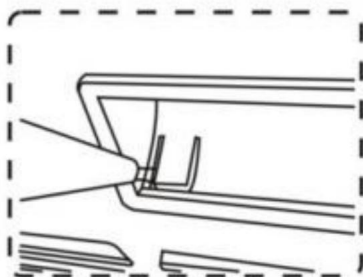
Les pièces de protection doivent être positionnées à l'aide de tournevis

Fig.19

Méthode de démontage du panneau



In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Nettoyage du condenseur de la machine à granité à un bol

Les pièces de protection de sécurité nécessitent des tournevis pour être fixées et démontées.

1. Vis du panneau latéral desserrée.

2. Retirez le panneau latéral

3. Démontez les pièces de protection de sécurité. Éliminez la poussière de la surface du condenseur.

avec un pinceau sec comme Fig20

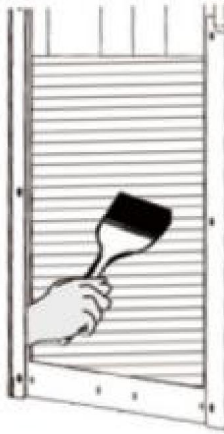


Fig.20

Après avoir nettoyé le condenseur, repositionnez les pièces de protection de sécurité

7.9.2 Nettoyage du condenseur de la machine à granité à deux cuves

Selon les instructions suivantes

1. Desserrez les vis de la plaque arrière.
2. Desserrez les vis de la plaque latérale.
3. Retirez le panneau latéral.

Démonter les pièces de protection de sécurité.

Brossez la poussière de la surface du condenseur avec une brosse sèche comme ci-dessous.

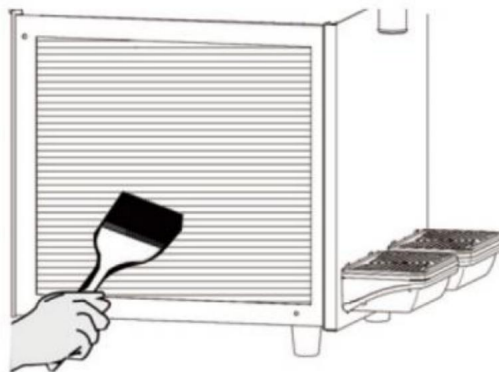


Fig.21

7.10 Maintenance programmée

Cette machine doit être entretenue régulièrement par des professionnels (au moins 1 année).

Un entretien régulier peut garantir la sécurité de la machine et de ses pièces

État

Toutes les pièces cassées doivent être remplacées par celles d'origine du fabricant.

Lorsque des pièces de la machine fonctionnent mal ou sont cassées, la machine est interdit d'utilisation.

L'utilisateur ne peut pas entretenir la machine lui-même

8. Traitement des déchets



Les déchets électroniques doivent être traités conformément à la directive 2002/96/CE

Mais les déchets doivent être démantelés et classés et les pièces utiles doivent être être recyclé

Au-dessus de la poubelle, on rappelle aux gens de classer les déchets. Traitement des déchets protéger correctement notre environnement.

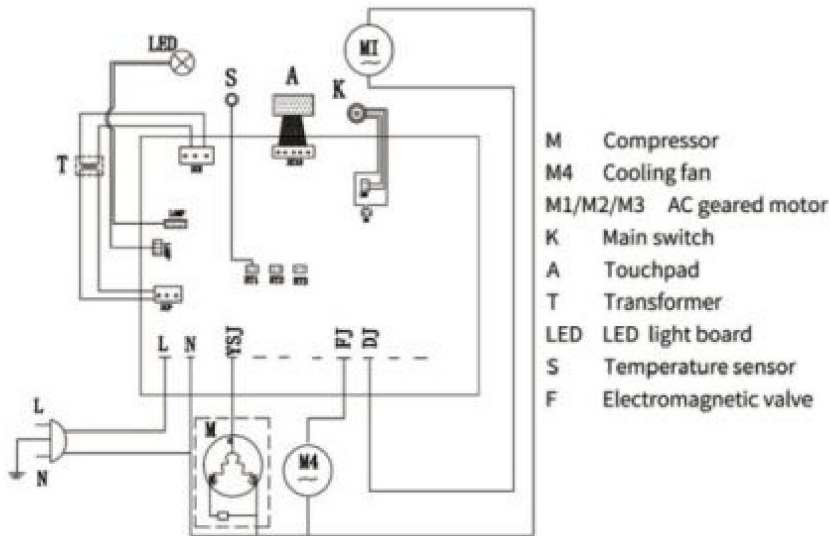
9. Dépannage

Inquiéter	Raisons potentielles	Solution
Je ne peux pas tourner sur le machine	Aucune puissance d'entrée	Insérez la fiche dans le prise appropriée
	Je n'ai pas appuyé sur l'interrupteur	Appuyez sur l'interrupteur
Fuite au niveau de la prise	Sortie sans vaseline	Ajouter de la vaseline sur la prise
	Prise cassée	Changer la prise
Le bol fuit	Le bol ne doit pas être installé dans poste approprié	Vérifiez la position du bol
	Pas de vaseline sur le joint du bol anneau	Ajouter de la vaseline sur la bague d'étanchéité
	Joint d'étanchéité défectueux	Changer la bague d'étanchéité

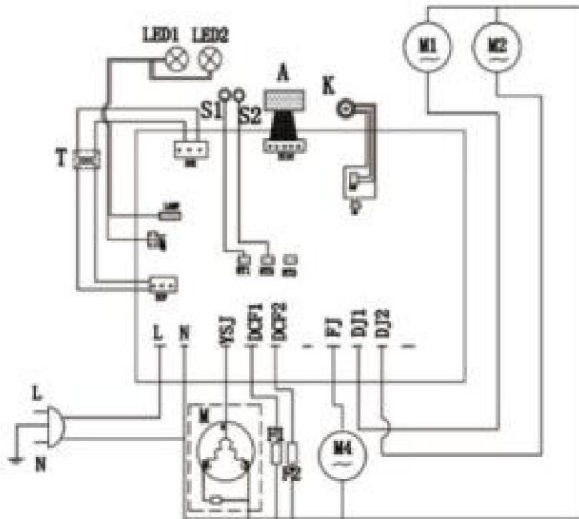
L'agitateur non fonctionnement	Ne pas allumer l'interrupteur principal Allumer l'interrupteur principal	
	Bol à l'intérieur en train de geler	Éteignez l'interrupteur principal et laissez la glace fondre
La machine ne pas faire de neige fondante	Ne pas allumer l'interrupteur principal Allumer l'interrupteur principal	
	Ne pas activer le bouton Freeze Activer le bouton Freeze	
	L'épaisseur de la neige fondante n'est pas approprié	Ajuster l'épaisseur de la neige fondante
	Condensateur trop sale/mauvaise ventilation	Nettoyer le condenseur
	Approche de la machine à neige fondante vers la position chaude	Placez la machine dans un endroit frais position
L'agitateur rend bruyant	Le niveau de sucre de l'eau est trop bas	Augmenter le taux de sucre
	L'arrière du cylindre en acier inoxydable est trop sec	Ajoutez un peu de concentré de l'eau dessus

10. Système de vanne électronique intelligent

Electrical diagram -XRJ12LX1

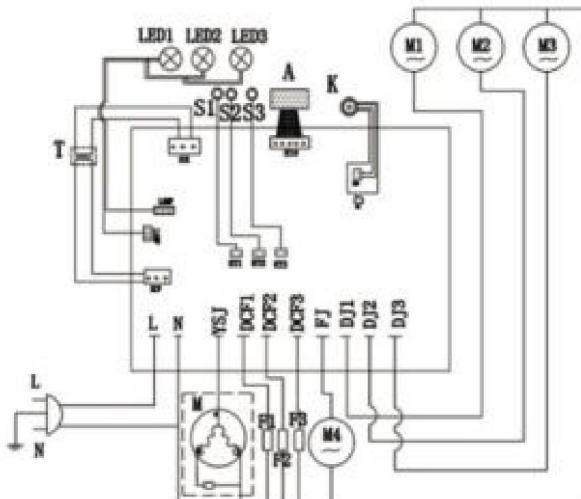


Electrical diagram-XRJ12LX2



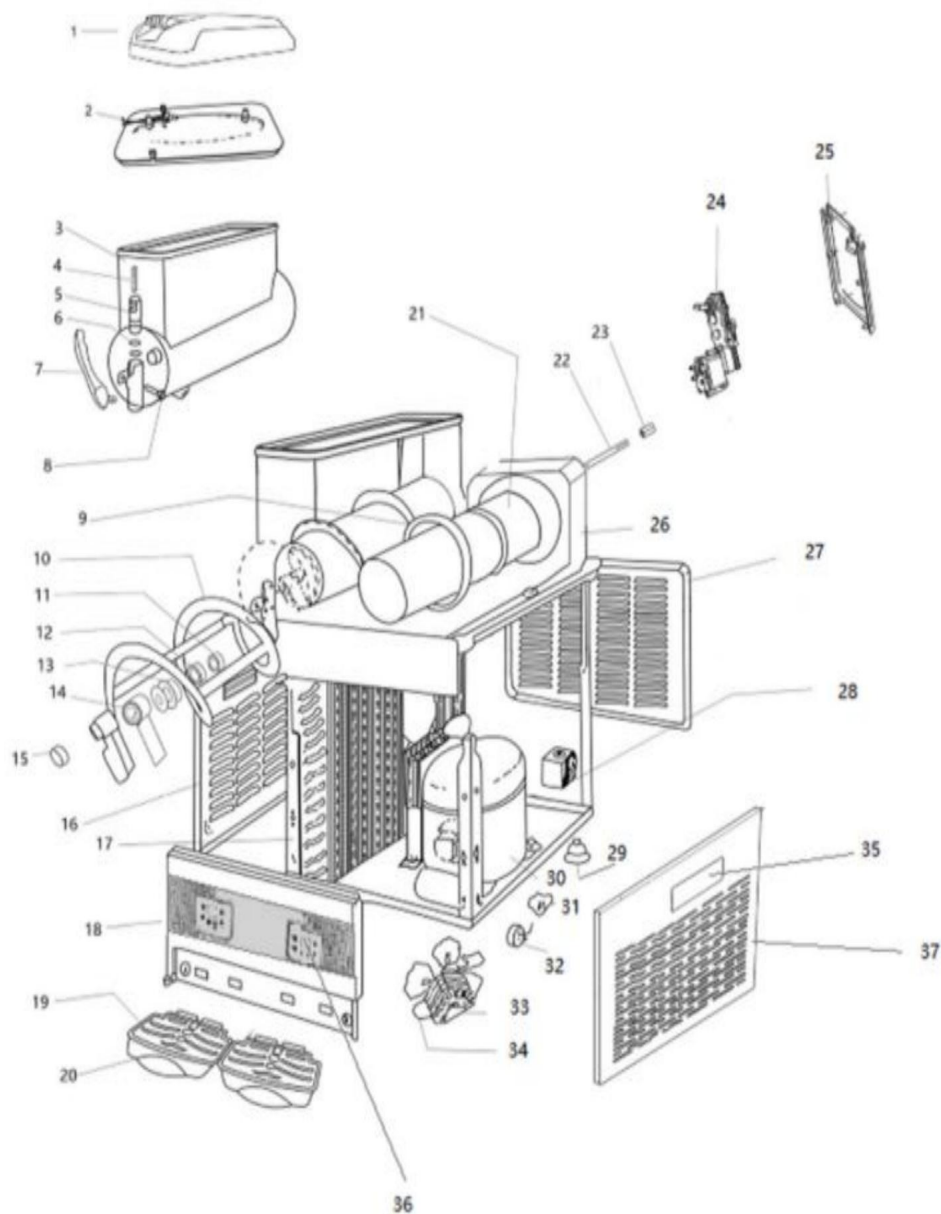
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Schéma explosif de la machine à granité



Code	Nom des pièces
1	Toit
2	Couverture intérieure
3	Réservoir
4	Printemps
5	Piston
6	Petite bague d'étanchéité
7	Poignée
8	Goupille de poignée
9	Joint d'étanchéité du réservoir
10	Agitateur
11	Rondelle d'axe
12	Joint d'axe
13	Joint d'agitateur
14	Connexion de l'agitateur
15	Prise
16	Panneau latéral gauche
17	Condenseur
18	Panneau avant
19	Grille
20	Bac à eau
21	Évaporateur
22	Tige d'agitation

Code	Nom des pièces
23	Buisson de cuivre
24	Moteur de mélange
25	Panneau arrière du cadre du moteur
26	Planche fixe
27	Panneau arrière
28	Ensemble électrovanne
29	Pied
30	Compresseur
31	Régénérateur de compresseur
32	Sécurité
33	Ventilateur moteur
34	Ventilateur
35	Poignée du panneau latéral
36	Tableau de contrôle
37	Panneau latéral droit

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Slush-Maschine

MODELL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

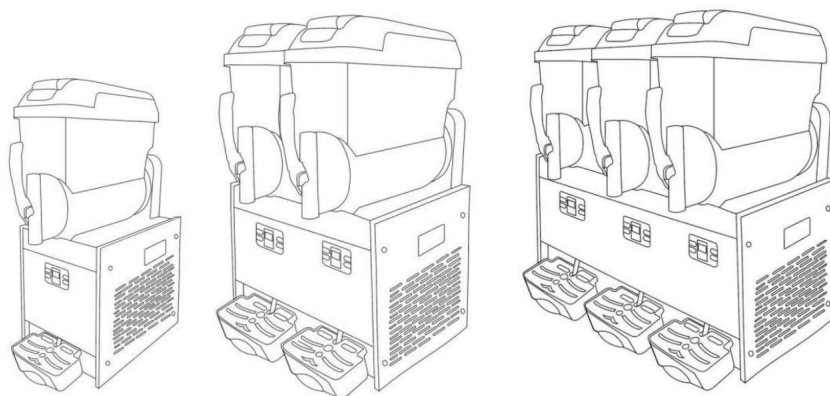
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Slush-Maschine

MODELL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:
Technischer

Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.



ACHTUNG: Nicht ausdrücklich genehmigte Änderungen oder Modifikationen durch die für die Einhaltung verantwortliche Partei kann zum Erlöschen der Berechtigung zur Bedienung des Gerätes!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

ACHTUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt dürfen nicht ausdrücklich von der Partei genehmigt werden. Verantwortlich für die Einhaltung kann zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzen sind dazu bestimmt, angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in einem Wohngebiet Installation.

Dieses Produkt erzeugt, verwendet und kann Radiofrequenzen ausstrahlen Energie und wenn es nicht gemäß den

Anweisungen, können Störungen im Funkverkehr verursachen Kommunikation. Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass

Störungen treten bei einer bestimmten Installation nicht auf. Wenn dies

Das Produkt verursacht keine Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang.

Empfang, der durch Ausschalten des Produkts festgestellt werden kann

und weiter, wird der Benutzer aufgefordert, zu versuchen, die Störungen zu beheben

durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen. • Richten

Sie die Empfangsantenne neu aus oder stellen Sie sie woanders

auf. • Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger. • Schließen

Sie das Produkt an eine Steckdose an, die sich in einem anderen Stromkreis befindet als dem an die der Empfänger angeschlossen ist.

• Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker für Hilfe.



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Entsprechend gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für diese Slush-Maschine entschieden haben. Eine Slush-Maschine ist eine Maschine und ein Gerät, das in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche weit verbreitet ist. Sie friert hauptsächlich gefrorenen Saft, Milch oder Joghurt und andere Getränke zu Sorbet ein und zerkleinert es mit einem Schaber in feine Partikel aus weichem Schneeeis! Lesen Sie vor der Verwendung bitte die gesamte Anleitung. Die Informationen helfen Ihnen dabei, die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.

Inhalt

- 1. Einleitung 1.1
- Hersteller 1.2
- Betreiber 1.3
- Handbuchverteilung 1.3.1
- Funktion und Inhalt 1.3.2 Wer
- muss das Handbuch lesen? 1.3.3 Wie ist
- das Handbuch aufzubewahren? 2.
- Maschinenbeschreibung 2.1
- Verwendung
- 2.2 Hauptkomponenten 2.3
- Technische Daten 2.4
- Bedienfeld 3.
- Sicherheitshandbuch
- 4. Transport und Lagerung

- 4.1 Verpackung
- 4.2 Transport
- 4.3 Speicherung
- 5. Installation
 - 5.1 Stückliste
 - 5.2 Einbaulage
 - 5.3 Umgang mit Verpackungsmaterial
 - 5.4 Stromversorgung anschließen
- 6. Bedienung
 - 6.1 Material vorbereiten
 - 6.2 Starten einer 1-Schüssel-Slushmaschine.
 - 6.3 Starten einer 2-Schüssel-Slush-Maschine.
 - 6.4 Starten einer 3-Schalen-Slush-Maschine
 - 6.5 Slush-Ausgabe
 - 6.6 Einstellen der Slush-Konsistenz.
 - 6.7 Notfall.
- 7. Reinigung und Wartung
 - 7.1 Leeren Sie die Schüssel.
 - 7.2 Demontage des Zapfhahns
 - 7.3 Schüssel und Deckel herausnehmen
 - 7.4 Reinigung und Desinfektion von Teilen.
 - 7.5 Rücksetzen gereinigter Teile
 - 7.6 Reinigungsschritte
 - 7.7 Tropfschalen reinigen
 - 7.8 Glühlampe austauschen
 - 7.9 Kondensator reinigen
 - 7.9.1 Kondensator einer Ein-Schüssel-Slush-Maschine reinigen
 - 7.9.2 Kondensator einer Zwei-Schalen-Slush-Maschine reinigen
 - 7.10 Planmäßige Wartung
- 8. Abfallbehandlung
- 9. Fehlerbehebung
- 10. Intelligentes elektrisches Ventilsystem.
- 11. Explosionsdiagramm einer Slush-Maschine.

1.Einleitung

1.1 Hersteller

Die Angaben zum Hersteller finden Sie auf dem Typenschild

1.2 Betreiber

Basierend auf unterschiedlichen Anwendungen gibt es zwei Arten von Personen.

Benutzer

In Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard Menschen trainiert Zwangstechniken,

Nach der Lektüre dieses Handbuchs wissen Sie, wie Sie Matsch verteilen können:

Slush-Maschine aufstellen und wechseln Richtiges Ausgeben der Produkte

Reinigung der Slush-Maschine

Spezialisiertes technisches Personal

Studium dieses Handbuchs und Ausbildung in der Installation, Verwendung und Wartung dieses Slush Maschine;

Bei schwerwiegenden Fehlern können Sie die Slush-Maschine reparieren und dieses Handbuch kennen Also

Beherrschen Sie alle Informationen des Handbuchs und können Sie die Diagramme erklären und Grafiken richtig;

Wichtige Hygienekenntnisse gut kennen, Unfälle vermeiden, technische und sicherheitstechnische Standards kennen

Sie haben Erfahrung mit der Bedienung dieser Art von Slush-Maschine.

Master-Behandlungsmaßnahme für den Notfall. ind getrennte Sicherheitsvorrichtung und die Maschine richtig benutzen



Personen, die nicht mit den Bestimmungen übereinstimmen, ist die Nutzung der Maschine untersagt.

über Anforderung

1.3 Manuelle Verteilung

Benutzer müssen dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig lesen.

1.3.1 Funktion und Inhalt

Bietet wichtige Informationen zur Verwendung und Installation

1.3.2 Wer soll das Handbuch lesen?

Benutzer und technisches Fachpersonal.

Dieses Handbuch ist ein untrennbarer Bestandteil der Maschine.

Daher muss es beim Verkauf an den Käufer geliefert werden.

1.3.3 So bewahren Sie das Handbuch auf

Das Handbuch muss in der Nähe der Maschine abgelegt und intakt und klar gehalten werden

2. Maschinenbeschreibung

2.1 Verwendung

Diese Maschine wird speziell für die Herstellung von Slush verwendet. Bei der Herstellung von Milchprodukten und anderen Lebensmitteln muss die Temperatur des Schüsselmaterials geprüft werden und den aktuellen Vorschriften und Standards der

Maschine entsprechen. **2.2 Hauptkomponente**

1.Schüsseldach	4.Tropfschale	7.Tippen Sie auf 8.Griff
2.Schüssel	5.Tropfschalenabdeckung	
3.Bedienfeld	6.Ablaufschlauch	

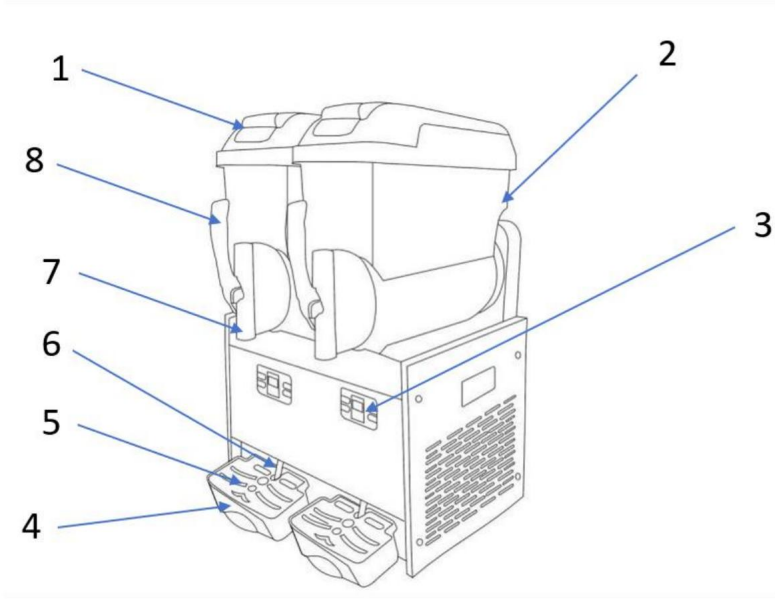


Abb.1

2.3 Technische Daten

Bemerkungen:

Kapazität und Gewicht sind ungefähre Angaben

Modus	XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Größe LxTxH-(cm)	28,5x52,5x74,5	43x54x74	63x53,5x74,5
Nettogewicht (kg) (Schüssel leer)	Siehe Typenschild		
Leistung (W)	Siehe Typenschild		
Flüssigkeitstemperatur	Min.: 20°/68° Max: 32°/89°		
Bogen	1	2	3
Schüsselvolumen (L)	12	24	36
Lärm	<65 Dezibel		
Klimatyp	N		

Kapazität und Gewicht sind ungefähre Angaben



Der Hersteller hat das Recht auf Änderungen, ohne dass gesondert darauf hingewiesen wird.



Jede Änderung und Erhöhung muss genehmigt und durchgeführt werden von Manufaktur.

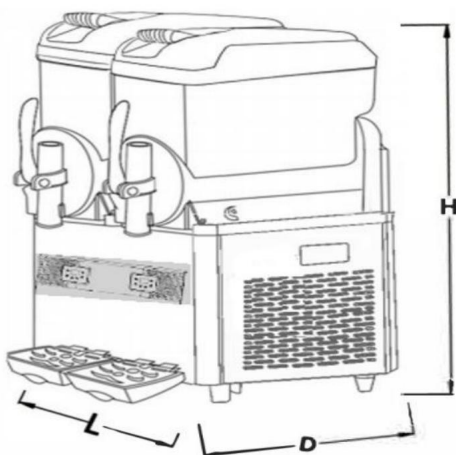
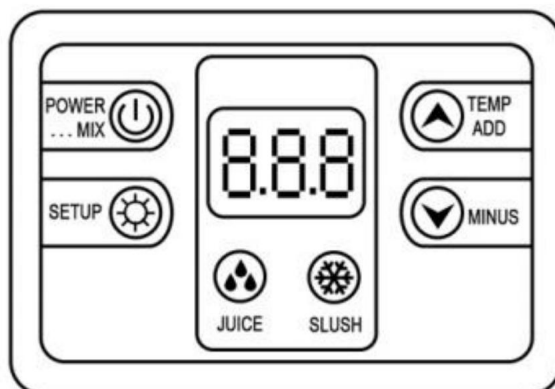


Abb.2

2.4 Bedienfeld



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Abb.3

3. Sicherheitshandbuch

Teile und Installation des Kondensators der Slush-Maschine, Probleme mit der Slush-Maschine

Schießen, Ausschluss und Wartung müssen vom Hersteller durchgeführt werden

Fachleute oder Personen mit einschlägiger Erfahrung.

Ohne erfahrene Menschen Überwachung oder Führung, Slush-Maschine kann nicht

von Behinderten, Sinnesbehinderten, geistig Behinderten, Mangel an

Erfahrung und Wissen;

Kinder müssen beaufsichtigt werden, wenn sie in der Nähe der Maschine spielen

Wenn das Kabel der Maschine gebrochen ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden.

Fachleute oder Personen mit einschlägiger Erfahrung

Wenn die Maschine verschrottet wird, muss sie von einem entsprechenden

Autoritätsinstitutionen

4. Transport und Lagerung

4.1 Verpackung

Holzbox, konturierter Schaumstoff und zum Sammeln.

Verpackungsgröße (ungefähr)

	Breite (L)	Tiefe (T)	Höhe (H)
XRJ12LX1	385 mm	585 mm	910 mm
XRJ12LX2	518 mm	585 mm	915 mm
XRJ12LX3	690 mm	570 mm	860 mm

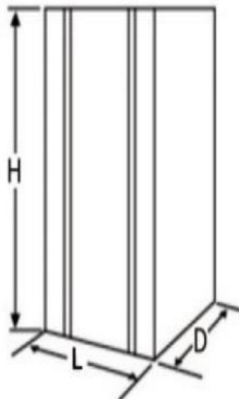


Abb.4



Bemerkungen: Verpackungsgröße und Gewicht sind ungefähre Angaben.

4.2 Transport. Hochbeet

aufbewahren und von mindestens zwei Personen tragen.

4.3 Lagerung

Hinweis: Bitte nicht mehr als drei Schichten auftragen. Siehe Abb. 5



Abb.5

5. Installation

Die Slush-Maschine muss im Innenbereich auf hartem und ebenem Boden mit ausreichend Licht und Belüftung aufgestellt werden (die Bodenneigung darf nicht mehr als 2 Grad betragen).

5.1 Teileliste Nach

der Reinigung und Desinfektion müssen alle im Handbuch angegebenen Teile mit Schmieröl bestrichen werden.

5.2 Einbaulage

Der Einbauort muss vorab geplant werden;

Der Aufstellungsort muss hart und eben sein

Installationsvoraussetzung ist ausreichend Licht und Belüftung und sauber; Strom

Steckdose wird zusätzlich benötigt;

Installationsabstand zu anderen Objekten siehe unten Abb.6

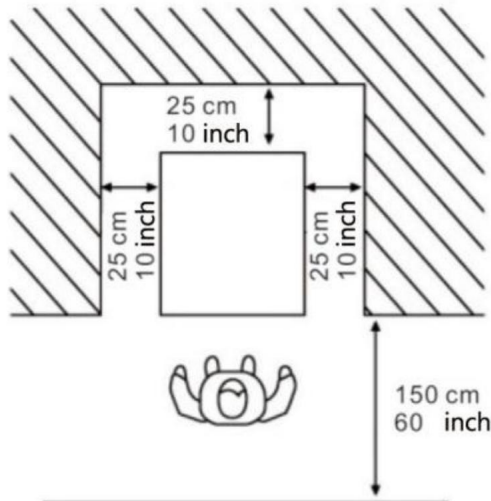


Abb.6

5.3 Umgang mit Verpackungsmaterial

Entsorgen Sie Verpackungsmaterial separat gemäß den örtlichen Vorschriften.

Bewahren Sie es auf, um es später erneut zu verpacken und zu versenden.

5.4 Elektrischer Anschluss

Diese Arbeit darf nur von spezialisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Bevor Sie die Maschine ans Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist. aus.

Für die Herstellung des Elektroanschlusses ist der Käufer verantwortlich.

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz muss über das

Stecker am Netzkabel. Beachten Sie unbedingt:

Die zum Zeitpunkt der Installation geltenden technischen Vorschriften und Normen;

Die Daten auf dem Typenschild an der Seite der Maschine

6. Betrieb

Slushy (Zuckeranteil: $\geq 15\%$)	Wenn Sie die Konsistenz von Matsch oder Eiscreme anpassen müssen, können Sie mit dem Knopf I: die Härte/Temperatur von Matsch/Margaritawein/Eiscreme anpassen. „+“: bedeutet dickere Konsistenz/niedrigere Temperatur. „-“: bedeutet geringere Konsistenz/deutlich höhere Temperatur.
Margarita-Wein-Slush (Alkoholanteil 10–60 %)	
Eiscreme (Anteil Eispulver: $\geq 33\%$)	

Hinweis: Wenn die Temperatur im Inneren der Schüsseln sehr niedrig ist, bildet sich an der Außenseite der Schüsseln Reif. Das ist normal.

Überprüfen der Funktionen vor der Inbetriebnahme der Maschine

6.1 Material vorbereiten und gleichmäßig verrühren Nur

Wasser ist verboten



Abb.7

Achtung:

Gehen Sie gemäß den Anweisungen des Herstellers

vor. Verdünnen und verrühren Sie konzentrierten Alkohol in einem Behälter mit Wasser. Der Zuckergehalt der Mischung sollte über 15 % liegen. Ein niedrigerer Gehalt beschädigt die Schnecken und

Getriebemotoren. Wenn Sie Margarita-Wein-Slush herstellen möchten, gießen Sie den entsprechenden Prozentsatz Margarita nach Bedarf in den Behälter.

Wenn Sie Eiscreme herstellen möchten, beträgt das Verhältnis von Eispulver zu Wasser normalerweise 1:2,5 oder 1:3, was häufig auf der Eispulververpackung empfohlen wird.

Entfernen Sie den Deckel wie folgt: 1. Heben Sie den oberen Deckel an.

2. Gießen Sie das Material in Schüsseln



Achtung: Die Abdeckung nicht gewaltsam öffnen.

Heiße Flüssigkeiten können nicht eingefüllt werden (heiße Flüssigkeit bedeutet, dass der Flüssigkeitsgrad 40 °C überschreitet).

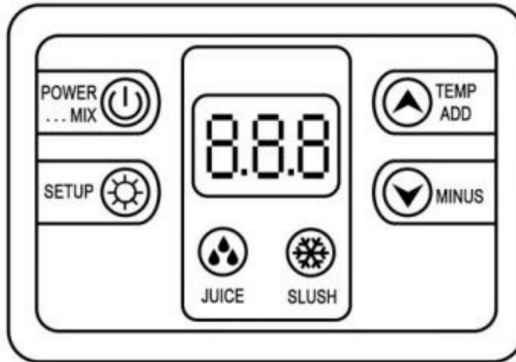
3. Schließen Sie den oberen Deckel, nachdem Sie das Material eingefüllt haben.



1. Warnung: Bevor Sie die Stromversorgung anschließen oder die Maschine starten, geben Sie das Material in die

Schüssel. 2. Das Material darf nicht nur Wasser sein.

3. Achtung: Verbot des Streichelns der Hand in der Schüsselmaschine funktioniert



	Bildschirm
	Reinigungs-/Bereitschaftssystem
	Saftsysteem
	Matschsystem
	Temperaturanstieg
	Temperaturabfall
	Schaltfläche „Einstellungen“

6.2 Starten einer 1-Schüssel-Slush-Maschine Modell: XRJ12LX1

Funktion 1 System reinigen: Drücken Sie die „POWER MIX KEY“, schalten Sie das Mischen ein

Drücken Sie die „POWER MIX KEY“-Taste erneut, um die Mixfunktion auszuschalten.

Funktion 2 Saft machen: Drücken Sie die „SAFT-TASTE“, schalten Sie das Kaltgetränk ein Funktion, und der Kompressor wird eingeschaltet. Drücken Sie dann die Taste „POWER MIX KEY“ zum Schließen der Entsaftungsfunktion.

Funktion 3 Slush/Margarita-Wein/Eiscreme herstellen: Drücken Sie die „SLUSH-TASTE“, Schalten Sie die Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion ein, und der Kompressor ist eingeschaltet. Drücken Sie dann die „POWER MIX KEY“, um das Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion.

Function4 Light: Beim Einstecken leuchtet das Licht automatisch auf. Wenn Sie müssen es ausschalten, ziehen Sie einfach den Lichtkabelstecker auf der Rückseite des der Maschine.

6.3 Starten einer 2-Schüssel-Slush-Maschine Modell: XRJ12L X2

Unter jeder Schüssel befindet sich ein Bedienfeld zur Steuerung dieser Schüssel.

Funktion 1 System reinigen: Drücken Sie die Funktion „POWER MIX KEY“. , jeweils beim Mischen Drücken Sie die „POWER MIX KEY“ erneut, um die Mixfunktion auszuschalten.

Funktion 2 Saft machen: Drücken Sie die „SAFT-TASTE“, schalten Sie das Kaltgetränk ein Funktion, und der Kompressor wird eingeschaltet. Drücken Sie dann die Taste „POWER MIX KEY“ zum Schließen der Entsaftungsfunktion.

Funktion 3 Slush/Margarita-Wein/Eiscreme herstellen: Drücken Sie die „SLUSH-TASTE“, Schalten Sie die Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion ein, und der Kompressor ist eingeschaltet. Drücken Sie dann die „POWER MIX KEY“, um das Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion.

Function4 Light: Beim Einstecken leuchtet das Licht automatisch auf. Wenn Sie müssen es ausschalten, ziehen Sie einfach den Lichtkabelstecker auf der Rückseite des der Maschine.

6.4 Starten einer 3-SCHÜSSEL-SLUSH-MASCHINE Modell: XRJ12L .X3

Unter jeder Schüssel befindet sich ein Bedienfeld zur Steuerung der einzelnen Schüssel.

Funktion 1 System reinigen: Drücken Sie die Funktion „POWER MIX KEY“. , Mischen einschalten Drücken Sie die „POWER MIX KEY“ erneut, um die Mixfunktion auszuschalten.

Funktion 2 Saft machen: Drücken Sie die „SAFT-TASTE“, schalten Sie das Kaltgetränk ein Funktion, und der Kompressor wird eingeschaltet. Drücken Sie dann die Taste „POWER MIX

KEY“ zum Schließen der Entsaftungsfunktion.

Funktion 3 Slush/Margarita-Wein/Eiscreme herstellen: Drücken Sie die „SLUSH-TASTE“, Schalten Sie die Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion ein, und der Kompressor ist eingeschaltet. Drücken Sie dann die „POWER MIX KEY“, um das Slush-/Margarita-Wein-/Eiscreme-Funktion.

Function4 Light: Beim Einstecken leuchtet das Licht automatisch auf. Wenn Sie müssen es ausschalten, ziehen Sie einfach den Lichtkabelstecker auf der Rückseite des der Maschine.

6.5 Slush-Ausgabe

Wenn Sie den Griff nach unten ziehen, fließt der Matsch aus



Achtung: Wenn Sie Slush zum ersten Mal oder nach

ein langer Stopp, bitte extrudieren und verschwenden Sie ein wenig und verteilen Sie dann Kunden.

7. Reinigung und Wartung

Vor dem Reinigen oder Warten von Außenteilen muss der Hauptschalter

ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt.

Bei der Reinigung und Wartung müssen Schutzausrüstungen (Handschuhe, Schutzbrille usw.) entsprechend den örtlichen Sicherheitsstandards getragen werden.

Gehen Sie bei der Reinigung und Wartung wie folgt vor.

Tragen Sie zum Schutz vor Unfällen Schutzhandschuhe.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder brennbare Substanzen

Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine oder ihrer Teile keine harten Schwämme oder Metallschwämme.

Sprühen Sie keine Flüssigkeit in die Umgebung.

Teile nicht in der Schüssel waschen

Trocknen Sie die Teile nicht im Ofen oder in der Mikrowelle.

Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser

Sprühen Sie das Wasser nicht direkt auf die Maschine.

Es können warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwendet werden (unter Beachtung der örtlichen Gesetze

und Regeln)

Stellen Sie nach Abschluss der Arbeiten sicher, dass alle Schutzabdeckungen und entfernt oder geöffnet und ordnungsgemäß gesichert wieder an ihren Platz zurückgeschickt.

Sauberkeit und Hygiene müssen sorgfältig und mit Nachdruck beachtet werden.

auf lokalem Standard, um qualifizierten Slush zu gewährleisten

Die Schüssel muss mindestens täglich gereinigt werden und die örtlichen Gesetze und Vorschriften einhalten.

Vorschriften

Und je nach Produkt können sich die Reinigungszeiten verlängern. Mehr

Informationen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, wenn die Maschine nicht verwendet wird

Bitte reinigen Sie die Zapfhähne einen Tag lang kontinuierlich mit einem sauberen Lappen.

Obwohl die Maschinenkomponenten aus Edelstahl, Kunststoff und Gummi bestehen

sind leicht zu reinigen sowie seine Form, ist es immer noch notwendig, Keime zu verhindern

und Pilzvermehrung durch halbherzige Reinigung. Wenn der Stecker nicht gezogen wird

aus oder der Gesamtschalter ist im offenen Zustand. Reinigen oder warten Sie nicht die

Maschine.

7.1 Schüssel leeren

Bevor Sie die Schüssel reinigen, leeren Sie sie

Wenn Sie es zum ersten Mal verwenden, müssen Sie es nicht leeren.

In dieser Anleitung wird nur eine Schüssel als Beispiel erklärt.

Die Bedienung anderer Schalen ist auf der Grundlage der entsprechenden Schaltflächen gleich.

Klicken Sie auf die Einschalttaste und die Taste „STRIR“, und gießen Sie dann das Material aus den Schüsseln aus.

7.2 Demontage des Zapfhahns

Vor dem Entfernen der Schüssel wird empfohlen, den Wasserhahn zu zerlegen. Nach

Reinigung, der Wasserhahn darf erst wieder eingesetzt werden, wenn die Schüssel richtig

in seinem Sitz positioniert. Entfernen Sie den Verschluss mit der Hand, , trennen Sie dann den

indem Sie den Dosiergriff nach oben drücken, und drücken Sie dann den Kolben und die Feder

nach unten, entfernen Sie den O-Ring. Legen Sie alle Ersatzteile in lauwarmes Wasser (Wasser

Temperatur ca. 50°C) und reinigen Sie wie in Abb. 9 gezeigt

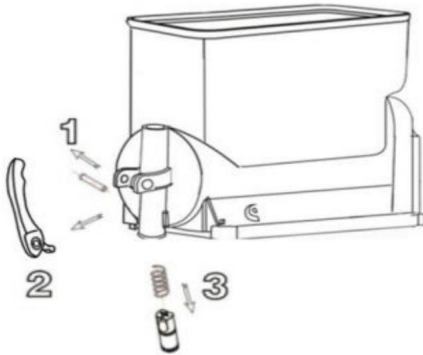


Abb.8

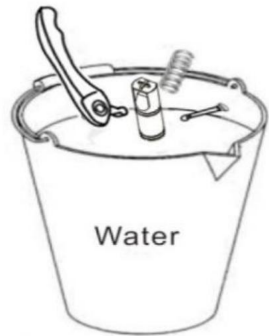


Abb.9

Demontieren Sie die Wasserhähne nicht, wenn sich Produkte oder Flüssigkeiten in den Schüsseln befinden

7.3 Schüssel und Deckel herausnehmen

Nehmen Sie zum Reinigen der Maschine alle Schüsseln heraus.

Bewegen Sie die Schüssel wie folgt heraus:

1. Heben Sie die obere Abdeckung nach oben und nehmen Sie sie heraus. Ziehen Sie den Tank nach oben und außen, um ihn vollständig aus seinem Sitz zu entfernen.
2. Nehmen Sie den Rührer und die Rührerdichtung heraus. Siehe Abb. 10.

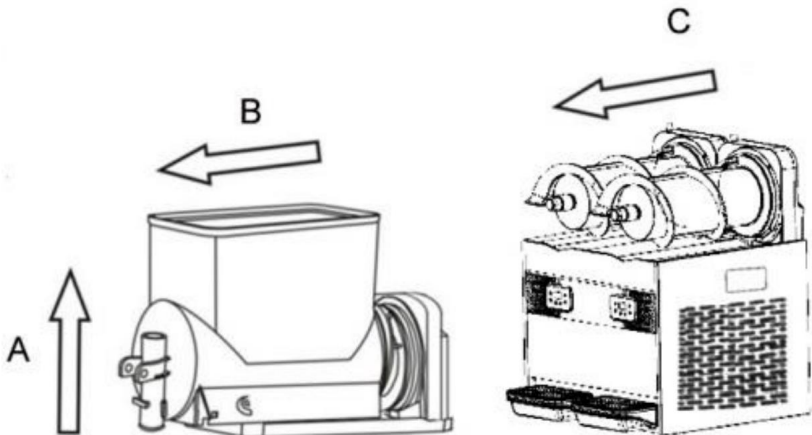


Abb.10

7.4 Teile reinigen und desinfizieren

Alle demontierten Teile sollten gründlich gereinigt werden



Wichtigkeit: Die Reinigungsmethode entspricht den örtlichen Hygienevorschriften.

Standard.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:

Gießen Sie Wasser in den Behälter. Mischen Sie dann das Desinfektionsmittel mit Wasser (Fügen Sie 2 % hinzu).
Natriumhypochlorit zu Wasser)

Reinigen Sie Schüsseln, Deckel und Verdampfer mit einem Schwamm und Desinfektionsmittel.

gründlich, mit Wasser gründlich reinigen

Geben Sie das Desinfektionsmittel in einen anderen Behälter.

Legen Sie demontierte Teile 30 Minuten lang in ein Desinfektionsmittel.

Reinigung mit gründlichem Wasser wiederholen.

Trocknen Sie die Teile.

Bauen Sie die Maschine gemäß den Anweisungen von 7.5 zusammen.

Reinigen Sie das Dach und die Teile, die die Rohware berühren, mit einem Schwamm und Desinfektionsmittel.
Material.



Abb.11

Bleiben Sie 30 Minuten

Bodenfläche 2-3 mal mit dem Schwamm unter fließendem Wasser reinigen.

Legen Sie die Abdeckung auf einen sauberen Bereich und trocknen Sie sie mit einem Lappen

Reinigen Sie die Hülle nicht mit Wasser oder desinfizieren Sie sie nicht, bevor Sie sie abnehmen.

7.5 Gereinigte Teile zurücksetzen

Alle desinfizierten Teile müssen wieder sorgfältig zusammengebaut werden.

Einige Teile müssen geschmiert werden, um normal zu funktionieren

Setzen Sie die Dichtung (A) auf den Rührer, siehe Abb. 12.

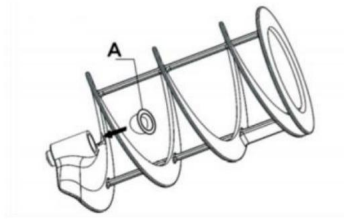


Abb.12



Wichtig: Überprüfen Sie die Dichtung regelmäßig, wenn sie gebrochen ist. Bitte ersetzen Sie eine neues.



Ersetzen Sie die Dichtung (A) mindestens einmal jährlich. Schmieren Sie die Dichtung (A) mit dem mitgelieferten Fett, siehe Abb. 13.

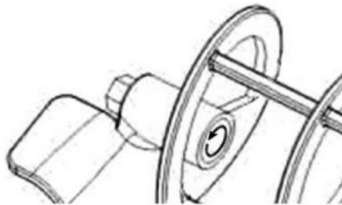


Abb.13



Installieren Sie die Dichtung (B), schmieren Sie sie mit Fett wie durch den Kreisfeil markiert, Siehe Abb. 14



Abb.14



Setzen Sie den Rührer in Pfeilrichtung auf den Edelstahlzylinder.

Abb. 14. **Achtung:** Stellen Sie den Rührer auf die richtige Position ein.

Ersetzen Sie den Dichtungsring. Wenn der Motorteil undicht ist, müssen Sie

zum Auswechseln des Dichtrings

Nehmen Sie die mit dem Motor verbundene Motorhalterung heraus und ersetzen Sie dann die Kopfdichtung (Achsscheibe, Achsdichtung).

Beim Ersetzen. Sie müssen etwas Fett hinzufügen. Dann installieren Sie den Motor Halterung, die mit dem Motor verbunden ist.

Siehe Abb. 15

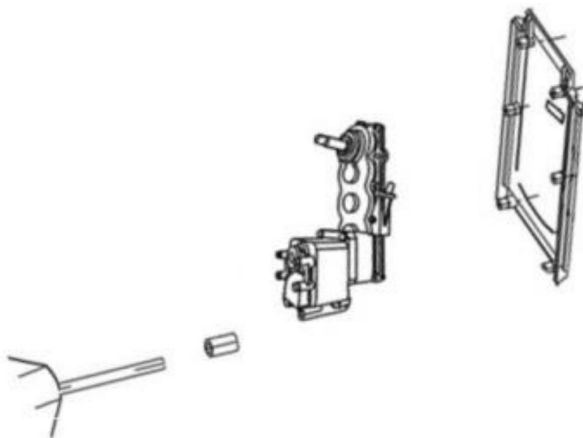


Abb.15

Bauen Sie die Schüssel zusammen und bringen Sie den Deckel an (siehe Abb. 16).

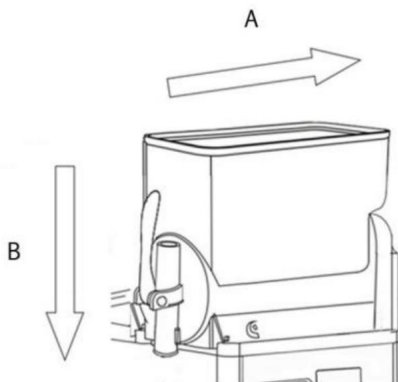


Abb.16

Installieren Sie die Wasserhähne gemäß den Anweisungen in Abb. 17.

1. Bolzen vollständig mit Fett schmieren.
2. Schraube einsetzen, sobald das Gewinde stabil ist.

Abb.17



Achtung: Alle Teile gemäß den Abbildungsanweisungen installieren.

Bitte Fett gut auftragen, um ein Austreten von Flüssigkeit zu verhindern.

7.6 Reinigungsschritt

Vor der Verwendung dieser Maschine sind die folgenden Reinigungsschritte erforderlich

1. Füllen Sie die Schüssel vollständig mit Wasser
2. Maschine nur im Reinigungsmodus starten und 5 Minuten rühren
3. Maschine abschalten und Hahn öffnen, um Behälter zu leeren.

7.7 Tropfschalen reinigen

Die Tropfschale sollte täglich geleert und gereinigt werden



Achtung: Alle Tropfschalen der Maschine sollten gereinigt werden.

Die Tropfschale muss geleert und gereinigt werden. Die Wasserschale herausnehmen, indem Sie sie anheben. nach oben und dann nach außen.

Tablett und Gitterrost separat mit lauwarmem Wasser waschen.

Trocknen Sie alle Komponenten. Setzen Sie das Tablett wieder ein und drücken Sie nach unten, um es an der Maschine zu befestigen. Positionieren Sie das Gitter oben des Fachs.



Wenn die Maschinen gestoppt werden, reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie.

7.8 Glühlampe ersetzen



Nur wenn die Maschine ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist, kann die Lampe

Ersetzen Sie die innere Abdeckung gemäß der Abbildung unten.

LED-Leuchtmittel, Innenabdeckung nach der Montage wieder gut aufsetzen. , Bestätigen, dass geschlossen wurde

LED Light

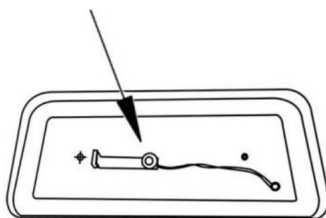


Abb.18

7.9 Kondensator reinigen

Nur Profis können den Kondensator reinigen. Sie kennen alle Arbeitsschritte

Gut, mit ungefähren Gerät und halten Sie sich an die lokalen Gesetze und Vorschriften streng

Kondensatoren müssen regelmäßig gereinigt werden.

Achtung: Maschine scharfe Oberfläche kann nach der Demontage Sicherheit offenbaren Schutzteile.

Ein verschmutzter Kondensator schwächt die Maschinenfunktion.

Kondensatoren sind nach dem Entfernen der Sicherheitsschutzteile sichtbar.

Auch wenn nur eine Platte (vorne, hinten oder seitlich) nicht installiert ist,

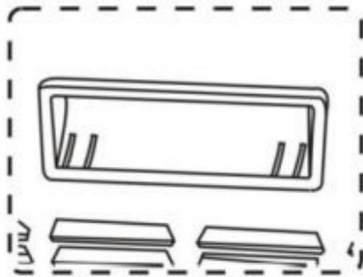
Die Benutzung der Maschine ist ebenfalls verboten.

Betreibern ist es verboten, Kondensatoren zu reinigen

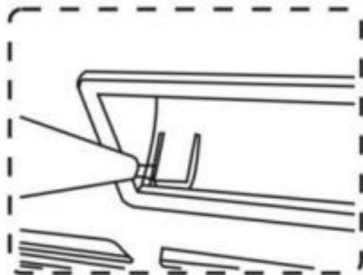
Schutzteile müssen mit Schraubendrehern positioniert werden

Abb. 19

Methode zur Demontage des Panels



In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Kondensator einer Ein-Schüssel-Slush-Maschine reinigen

Sicherheitsschutzteile benötigen zum Befestigen und Demontieren Schraubendreher.

1. Lose Seitenwandschraube.
2. Seitenteil herausnehmen
3. Sicherheitsschutzteile demontieren. Staub von der Kondensatoroberfläche bürsten mit trockenem Pinsel wie Abb. 20

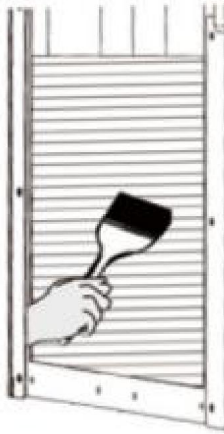


Abb.20

Nach der Reinigung des Kondensators die Sicherheitsschutzteile wieder anbringen

7.9.2 Kondensator einer Zwei-Schalen-Slush-Maschine reinigen

Nach den folgenden Anweisungen

1. Die Schrauben der Rückplatte lösen.
2. Die Schrauben der Seitenplatte lösen.
3. Nehmen Sie die Seitenwand ab.

Sicherheitsschutzteile demontieren.

Bürsten Sie Staub mit einer trockenen Bürste von der Kondensatoroberfläche, wie unten beschrieben.

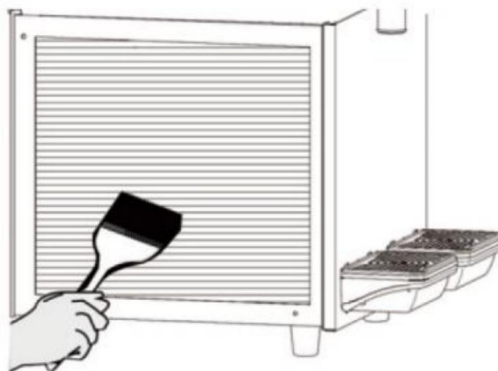


Abb.21

7.10 Planmäßige Wartung

Diese Maschine muss von Fachleuten in regelmäßigen (mindestens 1

Jahr).

Durch regelmäßige Wartung kann die Sicherheit der Maschine und ihrer Teile gewährleistet werden
Zustand

Alle defekten Teile müssen durch Originalteile des Herstellers ersetzt werden.

Wenn Teile der Maschine defekt sind oder kaputt sind, ist die Maschine

deren Verwendung verboten ist.

Der Benutzer kann die Maschine nicht selbst warten

8. Abfallbehandlung



Elektronischer Abfall muss gemäß 2002/96/EG entsorgt werden

Aber Abfälle müssen zerlegt und klassifiziert werden und nützliche Teile sollten
recycelt werden

Der oben abgebildete Mülleimer erinnert die Menschen daran, ihren Müll zu sortieren. Abfallbehandlung
unsere Umwelt richtig schützen.

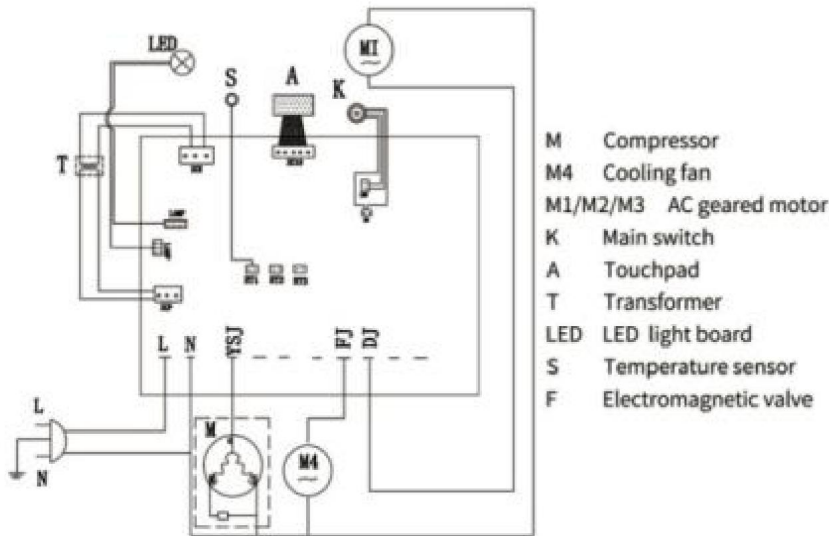
9. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Gründe	Lösung
Kann nicht drehen auf der Maschine	Keine Eingangsleistung	Stecken Sie den Stecker in die passende Steckdose
	Den Schalter nicht gedrückt	Drücken Sie den Schalter
Auslass undicht	Steckdose ohne Vaseline	Vaseline auf die Steckdose auftragen
	Steckdose defekt	Wechseln Sie die Steckdose
Schüssel undicht	Die Schüssel darf nicht in geeignete Position	Überprüfen Sie die Position der Schüssel
	Keine Vaseline auf der Schüsseldichtung Ring	Tragen Sie Vaseline auf den Dichtungsring auf.
	Schlechter Dichtungsring	Wechseln Sie den Dichtungsring

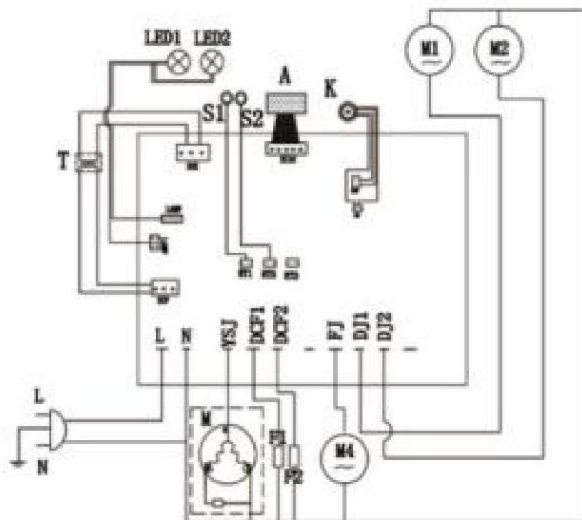
Der Rührer nicht Arbeiten	Hauptschalter nicht einschalten Hauptschalter einschalten	
	Schüssel innen einfrieren	Hauptschalter ausschalten und lass das Eis schmelzen
Die Maschine keinen Matsch machen	Hauptschalter nicht einschalten Hauptschalter einschalten	
	Die Freeze-Taste nicht einschalten Die Freeze-Taste einschalten	
	Die Schneematschdicke ist nicht geeignet	Passen Sie die Matschdicke an
	Kondensator zu schmutzig/ schlechte Belüftung	Reinigen Sie den Kondensator
	Slush-Maschine nähert sich der heißen Position	Stellen Sie die Maschine an einen kühlen Position
Der Rührer macht Lärm	Der Zuckergehalt des Wassers ist zu niedrig	Erhöhen Sie den Zuckerspiegel
	Die Rückseite des Edelstahlzylinders ist zu trocken	Fügen Sie etwas konzentriertes Wasser darauf

10.Intelligentes elektronisches Ventilsystem

Electrical diagram -XRJ12LX1

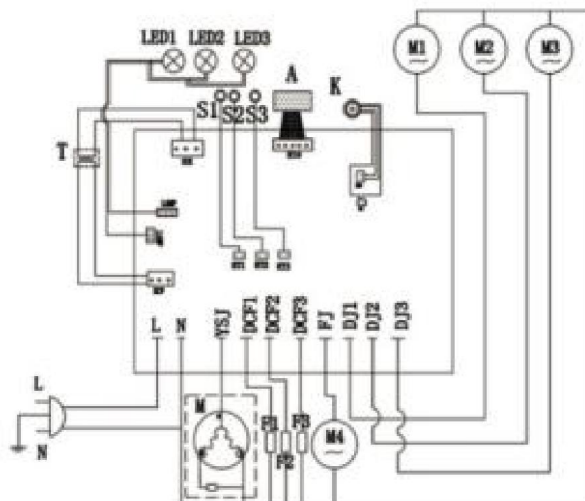


Electrical diagram-XRJ12LX2



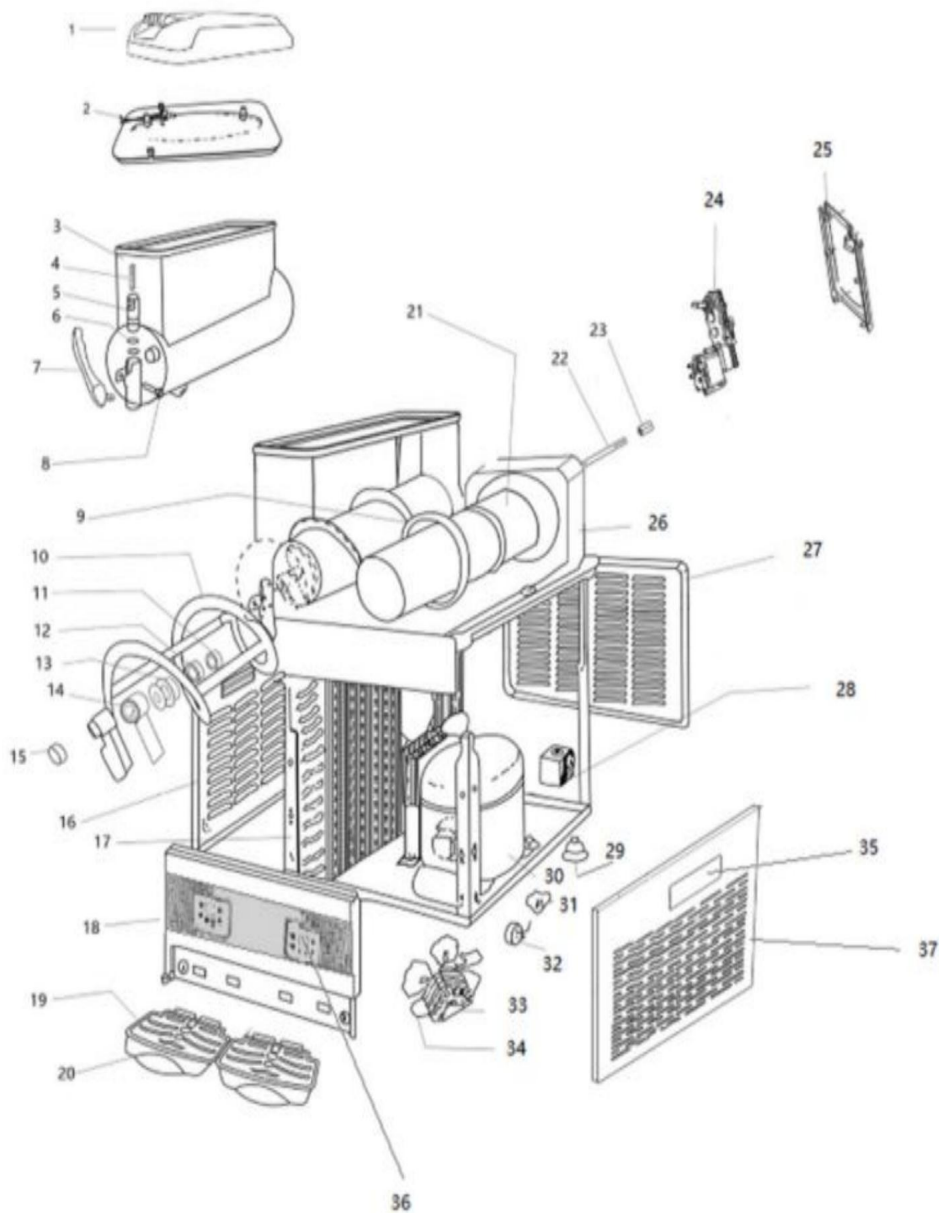
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Explosionsdiagramm der Slush-Maschine



Code	Teilename
1	Dach
2	Innenbezug
3	Tank
4	Frühling
5	Kolben
6	Kleiner Dichtungsring
7	Handhaben
8	Stift des Griffs
9	Tankdichtring
10	Rührer
11	Unterlegscheibe der Achse
12	Dichtung der Achse
13	Dichtung des Rührers
14	Anschluss des Rührers
15	Stecker
16	Linke Seitenwand
17	Kondensator
18	Vorderseite
19	Netz
20	Wasserschale
21	Verdampfer
22	Rührstab

Code	Teilename
23	Kupferbuchse
24	Mischmotor
25	Rückseite des Motorrahmens
26	Feste Tafel
27	Rückseite
28	Magnetventilbaugruppe
29	Fuß
30	Kompressor
31	Regenerator des Kompressors
32	Sicherheit
33	Motorlüfter
34	Lüfter
35	Griff an der Seitenwand
36	Steuerplatine
37	Rechtes Seitenteil

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia

elettronica www.vevor.com/support

MACCHINA PER GRANITO

MODELLO: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

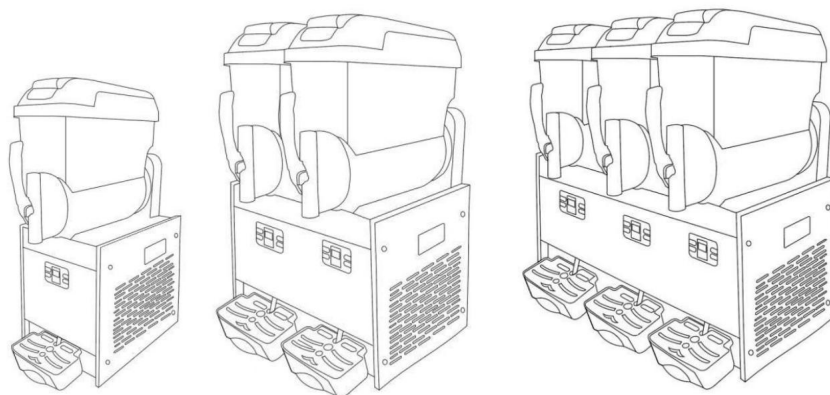
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACCHINA PER GRANITO

MODELLO: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:
Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.



ATTENZIONE: Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati da parte del soggetto responsabile della conformità potrebbe invalidare l'utente autorizzazione a utilizzare l'attrezzatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, inclusa interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

ATTENZIONE: Cambiamenti o modifiche a questo prodotto non espressamente approvato dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare il diritto dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme a i limiti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 della Norme FCC: questi limiti sono progettati per fornire ragionevoli protezione contro interferenze dannose in un ambiente residenziale installazione.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare radiofrequenza energia, e se non installato e utilizzato in conformità con la istruzioni, possono causare interferenze dannose alla radio comunicazioni. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che interferenze non si verificheranno in una particolare installazione. Se questo il prodotto provoca interferenze dannose alla radio o alla televisione ricezione, che può essere determinata spegnendo il prodotto e, in seguito, l'utente è incoraggiato a provare a correggere l'interferenza da una o più delle seguenti misure. • Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente. • Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore. • Collegare il prodotto a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.

- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Istruzioni

Grazie mille per aver scelto questa macchina per il ghiaccio tritato. La macchina per il ghiaccio tritato è un tipo di macchina e attrezzatura ampiamente utilizzata nell'industria alimentare e della ristorazione, principalmente attraverso succhi, latte o yogurt congelati e altre bevande congelate in un sorbetto, che verranno tagliate in particelle fini attraverso un raschietto, fatte di ghiaccio di neve dal gusto morbido! Si prega di leggere tutte le istruzioni prima di utilizzarlo. Le informazioni ti aiuteranno a ottenere i migliori risultati possibili.

Contenuto

1. Introduzione

1.1 Costruttore 1.2

Operatore 1.3

Distribuzione del manuale

1.3.1 Funzione e contenuto 1.3.2

Chi deve leggere il manuale 1.3.3 Come

conservare il manuale 2. Descrizione

della macchina 2.1 Utilizzo

2.2

Componenti principali 2.3

Dati tecnici 2.4 Pannello

di controllo 3. Manuale

di sicurezza 4.

Trasporto e stoccaggio

- 4.1 Imballaggio
- 4.2 Trasporto
- 4.3 Conservazione
- 5. Installazione
 - 5.1 Elenco delle parti
 - 5.2 Posizione per l'installazione
 - 5.3 Gestione del materiale di imballaggio
 - 5.4 Collegamento dell'alimentazione
- 6. Funzionamento
 - 6.1 Preparazione del materiale
 - 6.2 Avviamento di una macchina per il ghiaccio tritato a 1 vasca.
 - 6.3 Avviamento di una macchina per granitore a 2 vasche.
 - 6.4 Avviamento di una macchina per il ghiaccio tritato a 3 ciotole
 - 6.5 Erogazione della granita
 - 6.6 Regolazione della consistenza del gelato.
 - 6.7 Emergenza.
- 7. Pulizia e manutenzione
 - 7.1 Svuotare la ciotola.
 - 7.2 Smontaggio del rubinetto di erogazione
 - 7.3 Spostamento della ciotola e del coperchio
 - 7.4 Pulizia e disinfezione delle parti.
 - 7.5 Ripristino delle parti pulite
 - 7.6 Fasi di pulizia
 - 7.7 Pulizia delle vaschette raccogli gocce
 - 7.8 Sostituzione della lampadina
 - 7.9 Pulizia del condensatore
 - 7.9.1 Pulizia del condensatore della macchina per granitore a una vasca
 - 7.9.2 Pulizia del condensatore della macchina per granitore a due vasche
 - 7.10 Manutenzione programmata
- 8. Trattamento dei rifiuti
- 9. Risoluzione dei problemi
- 10. Sistema di valvole elettriche intelligenti.
- 11. Diagramma esplosivo della macchina per il ghiaccio tritato.

1.Introduzione

1.1 Produttore

I dati del produttore sono riportati sulla targhetta identificativa

1.2 Operator

In base alle diverse applicazioni, esistono due tipi di persone.

Utente

In accordo con gli standard sanitari le persone addestrate impongono tecniche,

Dopo aver letto questo manuale, tutti i candidati devono avere le seguenti capacità per distribuire la granita:

Posizionare e cambiare la macchina per il ghiaccio Distribuire correttamente i prodotti

Pulizia della macchina per il ghiaccio tritato

Personale tecnico specializzato

Ho studiato questo manuale e ho imparato come installare, usare e mantenere questo fango macchina;

In caso di guasto grave, è possibile riparare la macchina per il ghiaccio tritato e conoscere questo manuale
BENE

Padroneggiare tutte le informazioni del manuale e saper spiegare gli schemi e grafici correttamente;

Conoscere bene le nozioni igieniche importanti, prevenire gli incidenti, conoscere gli standard tecnici e di sicurezza

Avere esperienza nell'uso di questo tipo di macchina per il ghiaccio tritato.

Misura di trattamento principale per l'emergenza. dispositivo di sicurezza separato e utilizzare la macchina correttamente



È vietato l'uso della macchina alle persone che non sono in accordo con sopra il requisito

1.3 Distribuzione manuale

Gli utenti devono leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso.

1.3.1 Funzione e contenuto

Fornire informazioni vitali sull'utilizzo e l'installazione

1.3.2 A chi è rivolto il manuale

Utenti e personale tecnico specializzato.

Il presente manuale è parte integrante della macchina.

Pertanto, una volta venduto, deve essere consegnato all'acquirente.

1.3.3 Come tenere il manuale

Il manuale deve essere posizionato vicino alla macchina e mantenuto integro e visibile

2. Descrizione della macchina

2.1 Utilizzo

Questa macchina è usata specialmente per fare la granita. Se usata per fare latticini e altri cibi, la temperatura del materiale della ciotola deve essere testata e rispettare la regolamentazione e lo standard correnti della macchina

2.2 Componente principale

1. Tetto a ciotola	4. Vaschetta	7.Toccare
2.Ciotola	raccogliogocce 5. Coperchio della	8.Gestisci
3.Pannello di controllo	vaschetta raccogliogocce 6. Tubo di scarico	

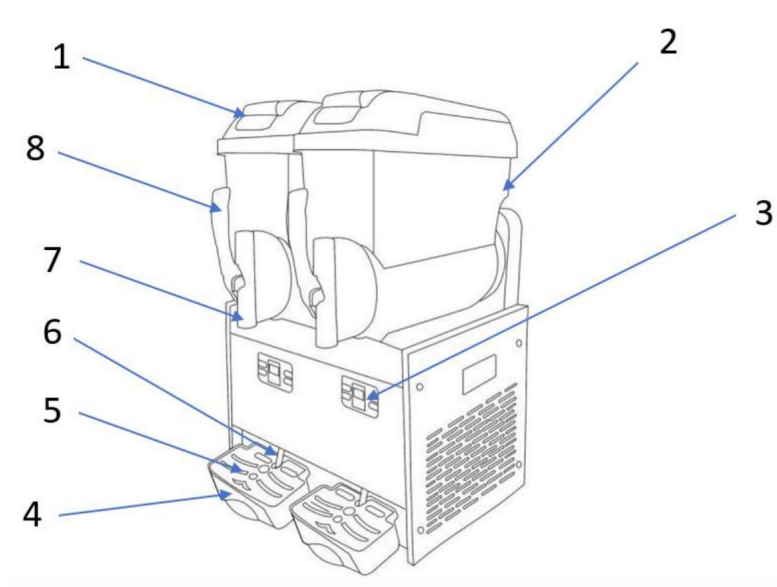


Figura 1

2.3 Dati tecnici

Osservazioni:

La capacità e il peso sono numeri approssimativi

Modalità	Modello: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Dimensioni LxPxA-(cm)	Dimensioni: 28,5x52,5x74,5	43x54x74,5	63x53,5x74,5
Peso netto (kg) (ciotola vuoto)	Vedi la targhetta		
Potenza (w)	Vedi la targhetta		
Temperatura del liquido	Min: 20 °/68 ° Max: 32 °/89 °		
Arco	1	2	3
Volume della ciotola (L)	12	24	36
Rumore	<65 decibel		
Tipo di clima	N		

La capacità e il peso sono numeri approssimativi



Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.



Ogni modifica e incremento dovrà essere approvato ed eseguito da manifattura.

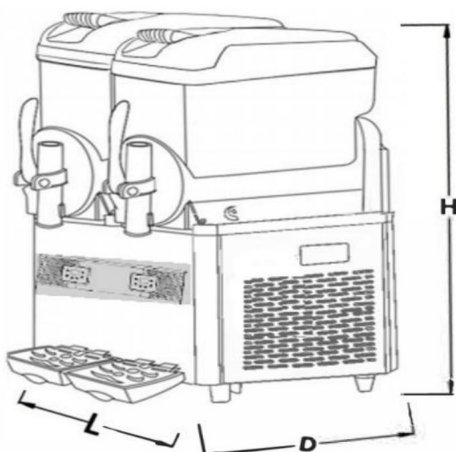
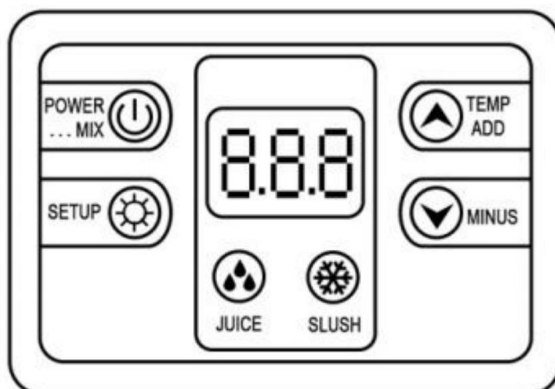


Figura 2

2.4 Pannello di controllo



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Figura 3

3. Manuale di sicurezza

Installazione di parti e condensatori per macchine per il ghiaccio tritato, guasti alle macchine per il ghiaccio tritato

lo sparo, l'esclusione e la manutenzione devono essere eseguiti dal produttore

professionisti o persone con esperienza correlata.

Senza personale esperto che monitori o guidi, la macchina per il ghiaccio tritato non può essere utilizzato da persone disabili, con disabilità sensoriali, con disabilità mentali, mancanza di esperienza e conoscenza;

È necessario prestare attenzione ai bambini quando giocano vicino alla macchina

Quando il filo della macchina è rotto, deve essere sostituito dal produttore professionisti o persone che hanno esperienza correlata

Quando la macchina viene rottamata, deve essere consegnata e gestita da personale correlato istituzioni di autorità

4. Trasporto e stoccaggio

4.1 Imballaggio

Scatola di legno, schiuma sagomata e da collezione.

Dimensioni dell'imballaggio (approssimative)

	Larghezza (L)	Profondità (P)	Altezza (H)
Modello XRJ12LX1	385mm	585mm	910mm
Modello XRJ12LX2	518mm	585mm	915mm
Modello XRJ12LX3	690mm	570mm	860mm

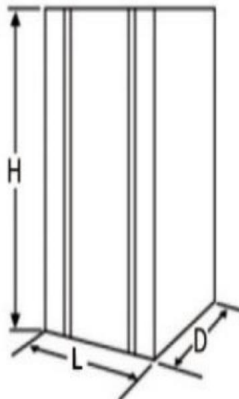


Figura 4



Osservazioni: le dimensioni e il peso dell'imballaggio sono approssimativi.

4.2 Trasporto Tenere sollevato
e trasportato da almeno due persone.

4.3 Avviso di
conservazione si prega di non superare i tre strati. Vedere fig.5



Figura 5

5. Installazione

La macchina per il ghiaccio deve essere installata all'interno su un terreno duro e piano, con sufficiente luce e ventilazione (l'inclinazione del terreno non può essere superiore a 2 gradi)

5.1 Elenco delle

parti Dopo la pulizia e la disinfezione, tutte le parti indicate nel manuale devono essere rivestite con olio lubrificante.

5.2 Posizione per l'installazione

La posizione di installazione deve essere pianificata in anticipo;

Il luogo di installazione deve essere duro e semplice

Le condizioni di installazione sono sufficienti: luce, ventilazione e pulizia; Potenza è necessaria anche la presa;

Distanza di installazione da altri oggetti vedi sotto fig.6

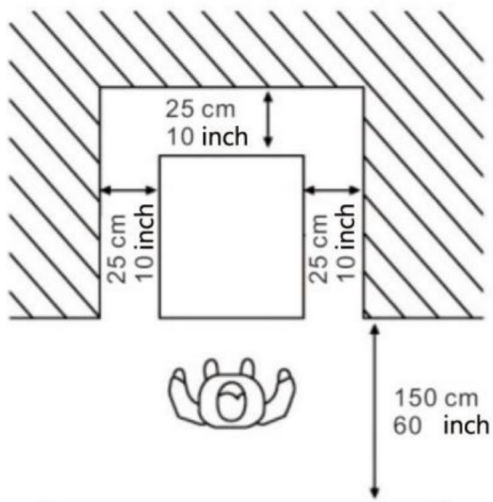


Figura 6

5.3 Gestione del materiale di imballaggio

Gestire il materiale di imballaggio separatamente secondo le norme locali e suggeriamo conservarlo per riconfezionarlo e spedirlo in futuro.

5.4 Collegamento elettrico

Questo lavoro può essere eseguito solo da personale tecnico specializzato.

Prima di collegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore generale sia spento.

L'acquirente è responsabile dell'esecuzione del collegamento elettrico.

La macchina deve essere collegata alla rete elettrica mediante il spina montata sul cavo di alimentazione. Assicurarsi di rispettare:

Le norme e le disposizioni tecniche vigenti al momento dell'installazione;

I dati riportati sulla targhetta posta sul lato della macchina

6. Operazione

Granita (Percentuale di zucchero: $\geq 15\%$)	Se è necessario regolare la consistenza del gelato o della granita, è possibile regolare la manopola I: per regolare la durezza/ temperatura del gelato/vino margarita/ gelato. "+" : indica una consistenza più densa/temperatura più bassa. "-" : indica una consistenza bassa/temperatura molto più alta.
Granita al vino Margarita (percentuale di liquore. 10%-60%)	
Gelato (Percentuale di gelato in polvere: $\geq 33\%$)	

Nota: quando la temperatura all'interno delle ciotole è molto bassa, sulla parte esterna si formerà della glassa, il che è normale.

Controllo delle funzioni prima che la macchina funzioni

6.1 Preparazione del materiale e miscelazione uniforme È

vietata solo l'acqua



Figura 7

Attenzione:

operare secondo le istruzioni del produttore; diluire e mescolare il liquore concentrato con acqua in un contenitore. Il contenuto di zucchero della miscela deve essere superiore al 15%. Un contenuto inferiore danneggerà le coclee e i motoriduttori. Se si

desidera preparare una granita al vino margarita, versare la percentuale appropriata di margarita nel contenitore in base alle proprie esigenze. Se si

desidera preparare il gelato, il rapporto tra polvere di gelato e acqua è solitamente 1:2,5 o 1:3, che è spesso consigliato sulla confezione del gelato in polvere.

Rimuovere il coperchio come indicato di seguito: 1.

Sollevare il coperchio superiore;

2. Versare il materiale nelle ciotole



Attenzione: non forzare l'apertura del coperchio.

Non è possibile versare liquidi caldi (per liquidi caldi si intende una temperatura superiore a 40 °C). 3.

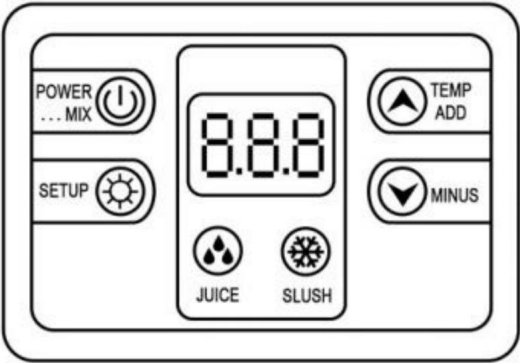
Chiudere il coperchio superiore dopo aver versato il materiale.



1. Attenzione: prima di collegare l'alimentazione o avviare la macchina, versare il materiale nella ciotola. 2. Il materiale non

può essere solo acqua.

3. Attenzione: la macchina per vietare le carezze con le mani nella ciotola funziona



	Schermo di visualizzazione
	Sistema di pulizia/standby
	Sistema di spremitura
	Sistema di fanghiglia
	Aumento della temperatura
	Diminuzione della temperatura
	Pulsante Impostazioni

6.2 Avvio di una MACCHINA PER GRANITO A 1 VASCA Modello: XRJ12LX1

Funzione 1 Sistema di pulizia: premere "POWER MIX KEY", accendere la miscelazione

funzione. Premere nuovamente il tasto "POWER MIX KEY" per disattivare la funzione di miscelazione.

Funzione 2 Prepara il succo: premi il tasto "JUICE KEY", accendi la bevanda fredda funzione e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX KEY" per chiudere la funzione spremitura.

Funzione 3 Preparare granita/vino margarita/gelato: premere il tasto "SLUSH KEY", accendi la funzione granita/vino margarita/gelato e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX KEY" per chiudere funzione granita/vino margarita/gelato.

Funzione4 Luce: quando è collegata, la luce si accenderà automaticamente. Se devi spegnerlo, basta scollegare il connettore del cavo della luce sul retro di la macchina.

6.3 Avvio di una MACCHINA PER GRANITO A 2 VASCHETTE Modello: XRJ12L X2

Sotto ogni ciotola c'è un pannello di controllo per controllarla.

Funzione 1 Sistema di pulizia: premere la funzione "POWER MIX KEY", ognuno in miscelazione KEY". Premere nuovamente "POWER MIX KEY" per disattivare la funzione di miscelazione.

Funzione 2 Prepara il succo: premi il tasto "JUICE KEY", accendi la bevanda fredda funzione e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX CHIAVE" per chiudere la funzione spremitura.

Funzione 3 Preparare granita/vino margarita/gelato: premere il tasto "SLUSH KEY", accendi la funzione granita/vino margarita/gelato e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX KEY" per chiudere funzione granita/vino margarita/gelato.

Funzione4 Luce: quando è collegata, la luce si accenderà automaticamente. Se devi spegnerlo, basta scollegare il connettore del cavo della luce sul retro di la macchina.

6.4 Avviamento di una MACCHINA PER GRANITO A 3 VASCHETTE Modello: XRJ12L .X3

Sotto ogni ciotola c'è un pannello di controllo per controllare ogni ciotola.

Funzione 1 Sistema di pulizia: premere la funzione "POWER MIX KEY". , accendi la miscelazione Premere nuovamente "POWER MIX KEY" per disattivare la funzione di miscelazione.

Funzione 2 Prepara il succo: premi il tasto "JUICE KEY", accendi la bevanda fredda funzione e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX

CHIAVE"per chiudere la funzione spremitura.

Funzione 3 Preparare granita/vino margarita/gelato: premere il tasto "SLUSH KEY", accendi la funzione granita/vino margarita/gelato e il compressore è acceso. quindi premere il tasto "POWER MIX KEY" per chiudere funzione granita/vino margarita/gelato.

Funzione4 Luce: quando è collegata, la luce si accenderà automaticamente. Se devi spegnerlo, basta scollegare il connettore del cavo della luce sul retro di la macchina.

6.5 Erogazione di granita

Tirando verso il basso la maniglia, la granita uscirà dall'



Attenzione: se si eroga la granita per la prima volta o dopo

una lunga sosta, per favore estrudi e spreca un po' e poi distribuisce clienti.

7. Pulizia e manutenzione

Prima di pulire o sottoporre a manutenzione le parti esterne, assicurarsi che l'interruttore principale sia spento e scollegato.

Qualsiasi tipo di protezione per la pulizia o la manutenzione deve essere indossata (guanti, occhiali e così via) in base agli standard di sicurezza locali.

Durante la pulizia o la manutenzione, procedere come segue.

Indossare guanti protettivi contro gli incidenti.

Non utilizzare solventi o sostanze infiammabili

Non utilizzare spugne dure o metalliche per pulire la macchina o le sue parti

Non spruzzare il liquido nelle aree circostanti.

Non lavare le parti nella ciotola

Non asciugare i componenti nel forno o nel microonde.

Non immergere la macchina in acqua

Non spruzzare l'acqua direttamente sulla macchina.

È possibile utilizzare acqua calda e un detergente neutro (rispettando le leggi locali)

e regole)

Dopo aver terminato, assicurarsi che tutte le coperture protettive e le protezioni che hanno sono stati rimossi o aperti e rimessi al loro posto e opportunamente fissati.

La pulizia e l'igiene devono essere prese con cura e forza sulla base su standard locali per garantire una granita qualificata

La ciotola deve essere pulita almeno ogni giorno e nel rispetto delle leggi locali e regolamenti

E i tempi di pulizia possono essere aggiunti in base ai diversi prodotti Altro informazioni, consultare il produttore se la macchina non verrà utilizzata un giorno di seguito, pulire i rubinetti di erogazione con uno straccio pulito.

Anche se i componenti della macchina sono in acciaio inossidabile, plastica e gomma sono facili da pulire così come la sua forma, è comunque necessario prevenire i germi e riproduzione di funghi dovuta alla pulizia a metà. Quando la spina non viene staccata fuori o l'interruttore totale è nello stato aperto. non pulire o mantenere l' macchina.

7.1 Svuotare la ciotola

Prima di pulire la ciotola, svuotarla

Se è la prima volta che lo si utilizza, non è necessario svuotarlo.

Questo manuale spiega solo una ciotola come esempio

Le operazioni delle altre ciotole sono le stesse in base al pulsante correlato. Per favore fare clic sul tasto di accensione e sul tasto "STRIR", quindi versare il materiale dalle ciotole.

7.2 Smontaggio del rubinetto di erogazione

Prima di rimuovere la ciotola, si consiglia di smontare il rubinetto. Dopo

pulizia, il rubinetto non deve essere riapplicato finché la tazza non è stata pulita correttamente posizionato nella sua sede. Rimuovere il dispositivo di fissaggio , quindi scollegare il manualmente, erogando la maniglia spingendo verso l'alto, quindi spingere il pistone e la molla verso il basso, rimuovere l'O-ring. Mettere tutti i pezzi di ricambio in acqua tiepida (acqua temperatura intorno ai 50°C) e pulire come mostrato in fig.9

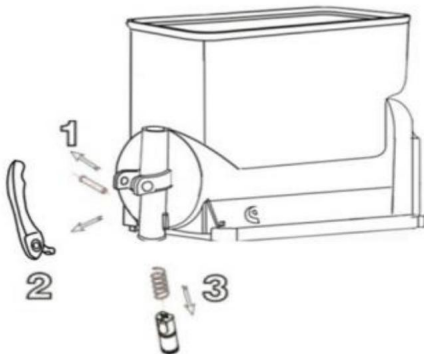


Figura 8



Figura 9

Non smontare i rubinetti quando ci sono prodotti o liquidi nelle ciotole

7.3 Spostamento della ciotola e del coperchio

Spostare ogni ciotola per pulire la macchina.

Per spostare la ciotola procedere come segue:

1. Sollevare il coperchio superiore ed estrarlo. Tirare il serbatoio verso l'alto e verso l'esterno per rimuoverlo completamente dalla sua sede.
2. Estrarre l'agitatore e la relativa guarnizione. Vedere fig. 10.

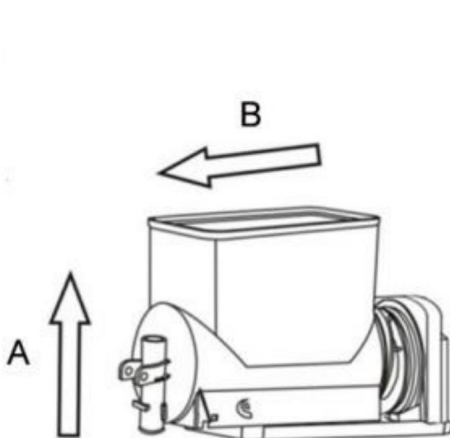
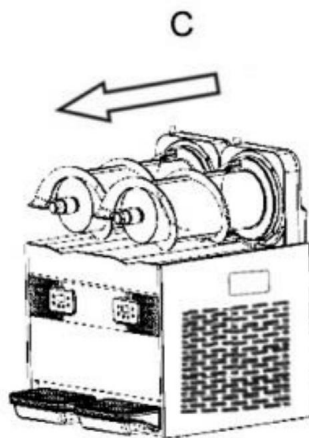


Figura 10



7.4 Pulire e disinfettare le parti

Tutte le parti smontate devono essere pulite accuratamente



Importanza: il metodo di pulizia deve rispettare le attuali norme igieniche locali standard.

Si prega di procedere come segue:

Versare l'acqua nel contenitore. Quindi mescolare il disinfettante con l'acqua (aggiungere il 2% ipoclorito di sodio in acqua)

Utilizzo di una spugna con disinfettante per pulire ciotole, coperchi ed evaporatori accuratamente, pulendo accuratamente con acqua

Aggiungere il disinfettante in un altro contenitore.

Immergere le parti smontate nel disinfettante per 30 minuti.

Ripetere la pulizia abbondantemente con acqua.

Lasciare asciugare le parti.

Montare la macchina seguendo le istruzioni 7.5.

Utilizzando una spugna con disinfettante pulire il tetto e le parti a contatto con la superficie grezza materiale.



Figura 11

Rimanere per 30 minuti

Pulire la superficie inferiore con acqua 2-3 volte utilizzando una spugna.

Posizionare la copertura in un'area pulita e asciugarla con uno straccio

Vietare la pulizia con acqua o la disinfezione prima di togliere la copertura

7.5 Ripristinare le parti pulite

Tutte le parti disinfettate devono essere rimontate con cura.

Alcune parti devono essere lubrificate per funzionare normalmente

Mettere la guarnizione (A) sull'agitatore. Vedi Fig.12

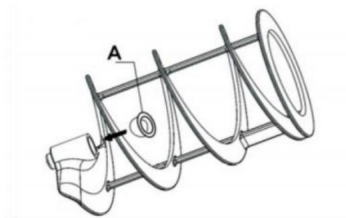


Figura 12



Importante: controllare regolarmente la guarnizione se rotta. Sostituirla con una nuovo.



Sostituire la guarnizione (A) almeno una volta all'anno Utilizzando il grasso in dotazione, lubrificare la guarnizione A) vedi Fig.13

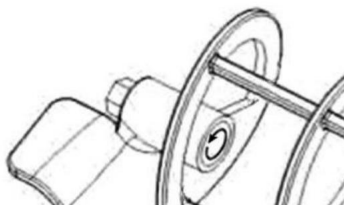


Figura 13



Installare la guarnizione (B), lubrificarla con grasso come indicato dalla freccia circolare,

Vedi Figura 14



Figura 14



Posizionare l'agitatore sul cilindro in acciaio inossidabile come indicato dalla freccia dritta, vedere Fig.14. **Attenzione:** regolare l'agitatore nella posizione appropriata.

Sostituisci l'anello di tenuta. Quando la parte del motore perde, è necessario per sostituire l'anello di tenuta

Estrarre la staffa motore collegata al motore e quindi sostituire il anello di tenuta della testa (rondella dell'asse, guarnizione dell'asse).

Quando si sostituisce. Bisogna aggiungere un po' di grasso. Quindi installare il motore staffa collegata al motore.

Vedi fig.15

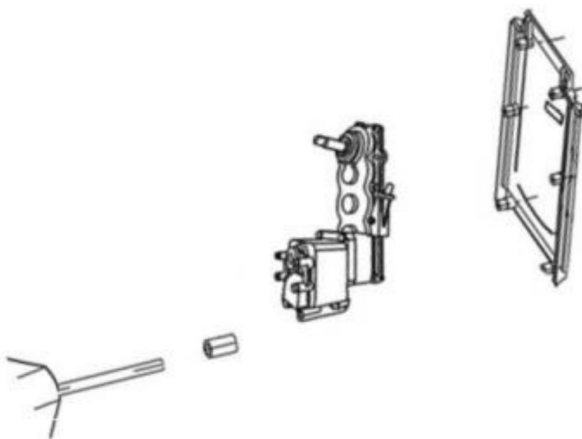


Figura 15

Montare la ciotola e installare il coperchio come in Fig.16

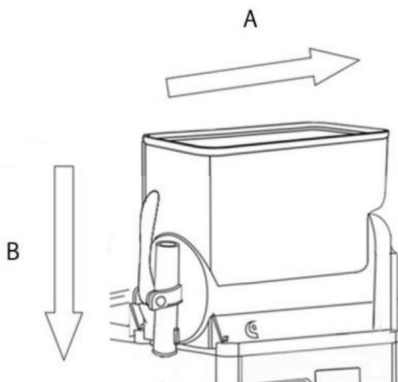


Figura 16

Installare i rubinetti seguendo le istruzioni riportate nella Fig.17

1. Lubrificare completamente il bullone con grasso.
2. Inserire la vite quando il battito è costante.

Figura 17



Attenzione: installare tutti i pezzi seguendo le istruzioni riportate nelle figure.

Si prega di applicare bene il grasso per evitare perdite di liquido.

7.6 Fase di pulizia

Prima di utilizzare questa macchina, sono necessari i seguenti passaggi di pulizia

1. Riempire completamente la ciotola con acqua
2. Avviare la macchina solo in modalità pulizia e agitare per 5 minuti
3. Arrestare la macchina e aprire il rubinetto per svuotare il contenitore.

7.7 Pulizia delle vaschette raccogli gocce

La vaschetta raccogli gocce deve essere svuotata e pulita ogni giorno



Attenzione: tutte le vaschette raccogli gocce della macchina devono essere pulite.

Le vaschette raccogli gocce devono essere svuotate e pulite. Estrarre la vaschetta dell'acqua sollevandola verso l'alto e poi verso l'esterno.

Lavare il vassoio e la griglia. Separatamente con acqua tiepida.

Asciugare tutti i componenti. Rimettere il vassoio in posizione e premere verso il basso per fissarlo alla macchina. Riposizionare la griglia in alto del vassoio.



Quando le macchine si fermano, pulire con uno straccio umido e asciugare le parti.

7.8 Sostituire la lampadina



Solo quando la macchina è spenta e scollegata, la lampadina può essere

sostituito Secondo la figura sottostante, aprire il coperchio interno, sostituire il

Lampadina a LED, dopo il montaggio rimettere bene la copertura , confermare la chiusura interna.

LED Light

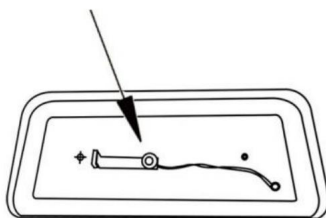


Figura 18

7.9 Pulizia del condensatore

Solo i professionisti possono pulire il condensatore. Conoscono tutti i passaggi operativi bene, utilizzando un dispositivo approssimativo e rispettando le leggi e i regolamenti locali rigorosamente

I condensatori devono essere puliti regolarmente.

Attenzione: la superficie affilata della macchina potrebbe rivelarsi pericolosa dopo lo smontaggio. parti di protezione.

Un condensatore sporco compromette il funzionamento della macchina.

I condensatori sono visibili dopo aver rimosso le parti di protezione di sicurezza.

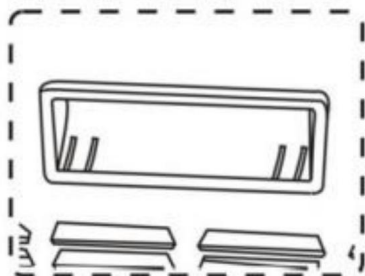
Anche se non è installata una sola piastra (anteriore, posteriore o laterale), è vietato anche l'uso della macchina.

Agli operatori è vietato pulire i condensatori

Le parti di protezione devono essere posizionate tramite cacciaviti

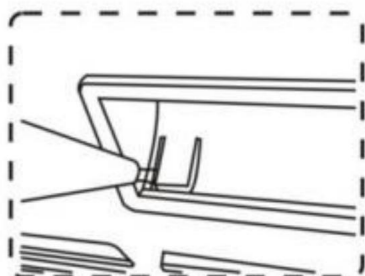
Figura:19

Metodo di smontaggio del pannello



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Pulizia del condensatore della macchina per granitore a una vasca

Per fissare e smontare le parti di protezione di sicurezza è necessario utilizzare dei cacciaviti.

1. Vite del pannello laterale allentata.
2. Estrarre il pannello laterale
3. Smontare le parti di protezione di sicurezza. Spazzolare la polvere dalla superficie del condensatore con pennello asciutto come Fig20

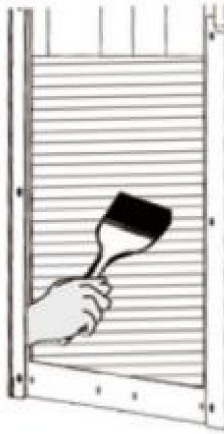


Figura 20

Dopo aver pulito il condensatore, riposizionare le parti di protezione di sicurezza.

7.9.2 Pulizia del condensatore della macchina per granitore a due vasche

Secondo le seguenti istruzioni

1. Allentare le viti della piastra posteriore.
2. Allentare le viti della piastra laterale.
3. Estrarre il pannello laterale.

Smontare le parti di protezione di sicurezza.

Rimuovere la polvere dalla superficie del condensatore con un pennello asciutto, come mostrato di seguito.

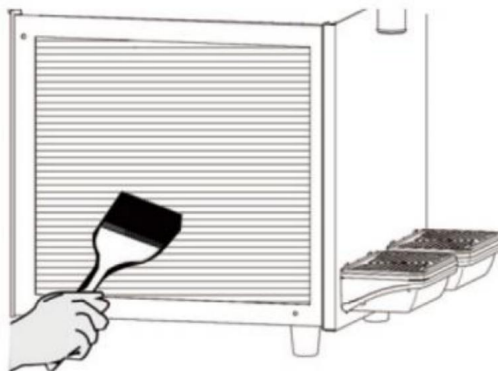


Figura 21

7.10 Manutenzione programmata

Questa macchina necessita di manutenzione regolare da parte di professionisti (almeno 1 anno).

Una manutenzione regolare può garantire la sicurezza della macchina e delle sue parti stato

Eventuali parti rotte devono essere sostituite con parti originali del produttore

Quando una qualsiasi parte della macchina non funziona correttamente o è rotta, la macchina è vietato l'uso.

L'utente non può effettuare la manutenzione della macchina da solo

8. Trattamento dei rifiuti



I rifiuti elettronici devono essere gestiti secondo la norma 2002/96/CE

Ma i rifiuti devono essere smantellati e classificati e le parti utili dovrebbero essere riciclate

Il bidone della spazzatura sopra ricorda alle persone la classificazione. spazzatura. Trattamento dei rifiuti proteggere correttamente il nostro ambiente.

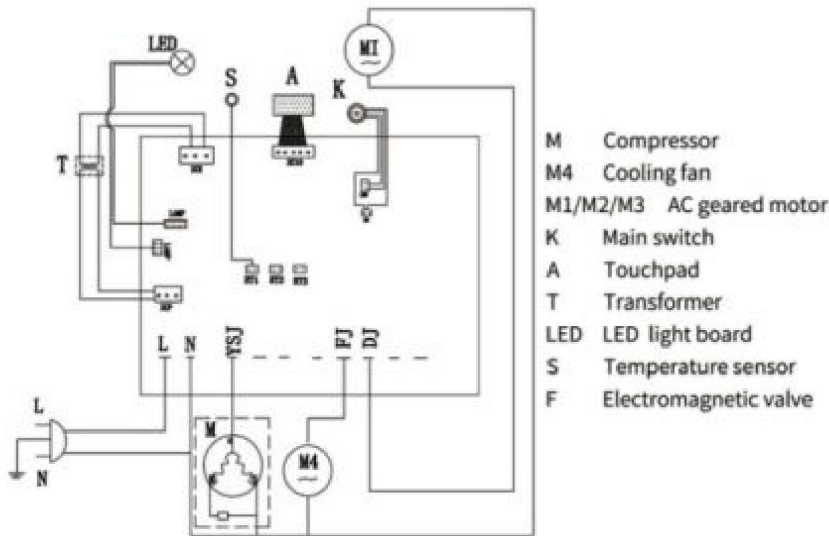
9. Risoluzione dei problemi

Guaio	Possibili motivi	Soluzione
Non posso girare sul macchina	Nessuna potenza in ingresso	Inserire la spina nella presa appropriata
	Non premuto l'interruttore	Premere l'interruttore
Perdita di scarico	Presa senza vaselina	Aggiungere vaselina sulla presa
	Presa rotta	Cambiare la presa
Ciotola che perde	La ciotola non deve essere installata in posizione adatta	Controllare la posizione della ciotola
	Nessuna vaselina sul sigillo della ciotola squillo	Aggiungere vaselina sull'anello di tenuta
	Anello di tenuta difettoso	Cambiare l'anello di tenuta

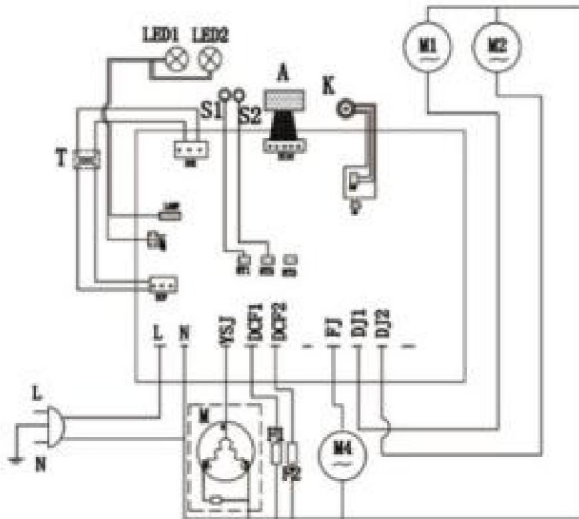
L'agitatore no lavorando	Non accendere l'interruttore principale	Accendere l'interruttore principale
	Ciotola dentro congelamento	Spegnere l'interruttore principale e lascia che il ghiaccio si sciogla
La macchina non fare la granita	Non accendere l'interruttore principale	Accendere l'interruttore principale
	Non accendere il pulsante Freeze	Accendere il pulsante Freeze
	Lo spessore del fango non è adatto	Regolare lo spessore della granita
	Condensatore troppo sporco/scarsa ventilazione	Pulisci il condensatore
	Avvicinamento della macchina per il ghiaccio alla posizione calda	Mettere la macchina in un luogo fresco posizione
L'agitatore fa rumore	Il livello di zucchero nell'acqua è troppo basso	Aumentare il livello di zucchero
	Il retro del cilindro in acciaio inossidabile è troppo asciutto	Aggiungere un po' di concentrato acqua su di esso

10. Sistema di valvole elettroniche intelligenti

Electrical diagram -XRJ12LX1

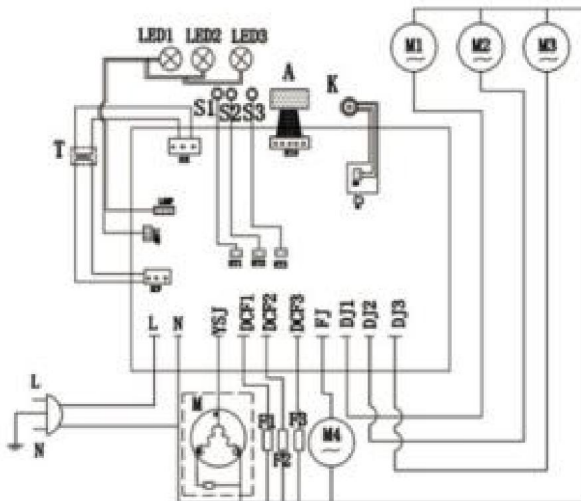


Electrical diagram-XRJ12LX2



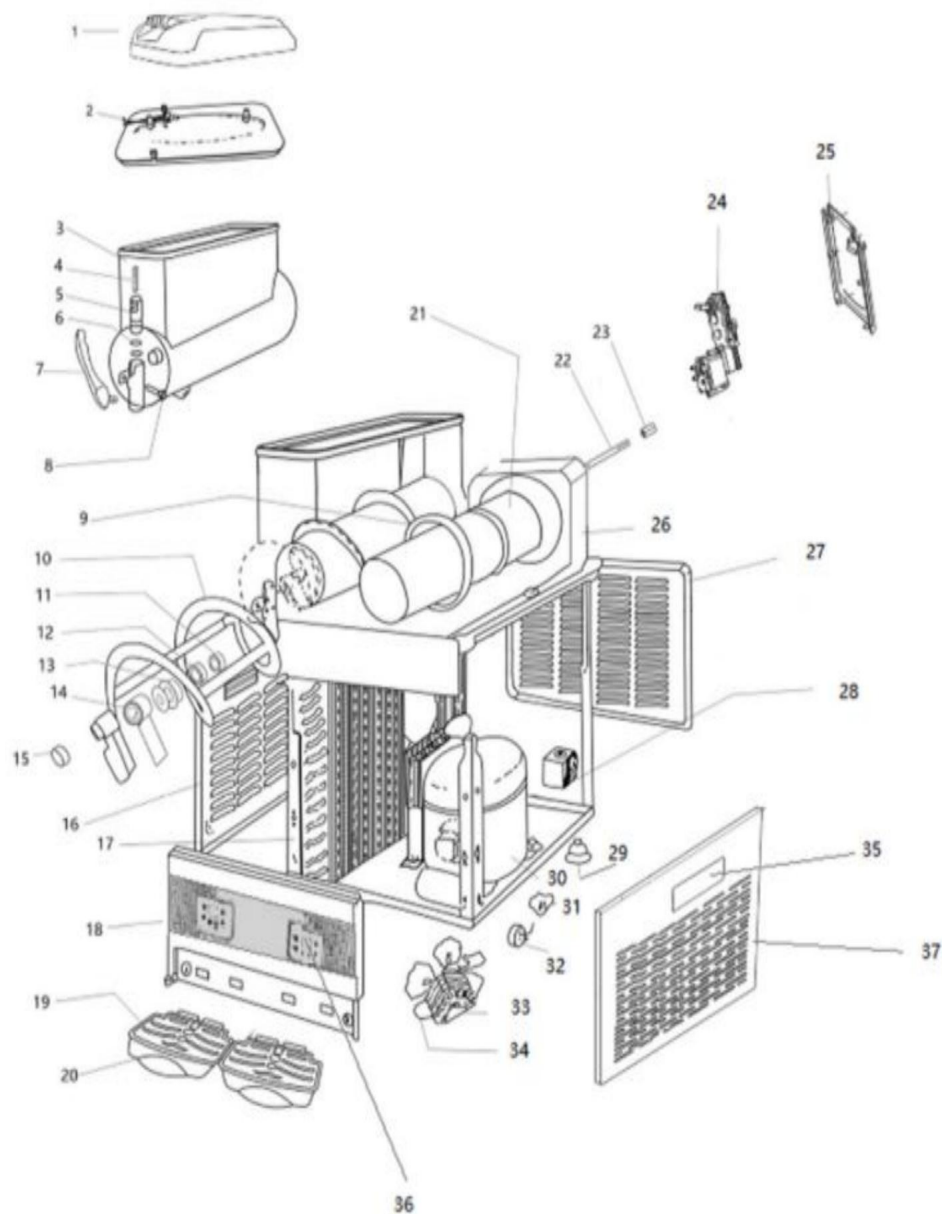
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Diagramma esplosivo della macchina per il ghiaccio tritato



Codice	Nome delle parti
1	Tetto
2	Copertina interna
3	Cisterna
4	Primavera
5	Stantuffo
6	Piccolo anello di tenuta
7	Maniglia
8	Perno della maniglia
9	Anello di tenuta del serbatoio
10	Agitatore
11	Rondella dell'asse
12	Sigillo dell'asse
13	Sigillo dell'agitatore
14	Collegamento dell'agitatore
15	Tappo
16	Pannello laterale sinistro
17	Condensatore
18	Pannello frontale
19	Griglia
20	Vassoio per l'acqua
21	Evaporatore
22	Asta di agitazione

Codice	Nome delle parti
23	Boccola di rame
24	Motore di miscelazione
25	Pannello posteriore del telaio motore
26	Tavola fissa
27	Pannello posteriore
28	Gruppo elettrovalvola
29	Piede
30	Compressore
31	Rigeneratore del compressore
32	Sicurezza
33	Ventola del motore
34	Fan
35	Maniglia del pannello laterale
36	Scheda di controllo
37	Pannello laterale destro

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía

electrónica www.vevor.com/support

MÁQUINA GRANIZADORA

MODELO: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

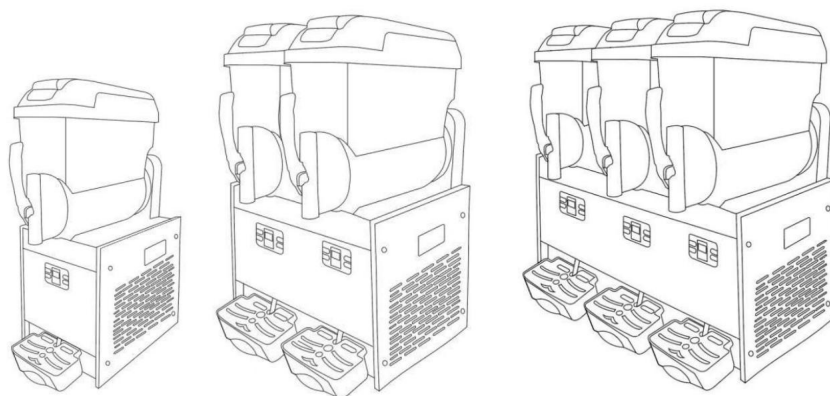
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MÁQUINA GRANIZADORA

MODELO: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió.

Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.



PRECAUCIÓN: Cambios o modificaciones no expresamente aprobados por parte del responsable del cumplimiento podría anular la garantía del usuario ¡Autoridad para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Operación está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no expresamente aprobado por la parte responsable del cumplimiento Podría anular la autoridad del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con las normas los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con la Parte 15 de la Normas de la FCC: Estos límites están diseñados para proporcionar un uso razonable. Protección contra interferencias perjudiciales en un entorno residencial. instalación.

Este producto genera, utiliza y puede emitir radiofrecuencia. energía, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, pueden causar interferencias dañinas a la radio comunicaciones. Sin embargo, no hay garantía de que No se producirán interferencias en una instalación en particular. Si esto El producto causa interferencias dañinas a la radio o televisión. recepción, que se puede determinar apagando el producto y, a continuación, se anima al usuario a intentar corregir la interferencia. con una o más de las siguientes medidas: • Reorientar o reubicar la antena receptora. • Aumentar la distancia entre el producto y el receptor. • Conectar el producto a una toma de corriente en un circuito diferente al al que está conectado el receptor.

- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para asistencia.



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/EC. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recolección de residuos separada en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recolección para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

Instrucciones

Muchas gracias por elegir esta máquina de granizados. La máquina de granizados es un tipo de máquina y equipo ampliamente utilizado en la industria alimentaria y la industria de la restauración, se trata principalmente de jugo congelado, leche o yogur y otras bebidas congeladas en un sorbete, y se cortarán en partículas finas a través del raspador, ¡hecho de hielo de nieve de sabor suave! Lea todas las instrucciones antes de usarlo. La información le ayudará a lograr los mejores resultados posibles.

Contenido

1. Introducción

1.1 Fabricante 1.2

Operador 1.3

Distribución del manual 1.3.1

Función y contenido 1.3.2 Quién

debe leer el manual 1.3.3 Cómo conservar

el manual 2. Descripción de la

máquina 2.1 Uso 2.2

Componentes

principales 2.3 Datos

técnicos 2.4 Panel de

control 3. Manual de

seguridad 4.

Transporte y almacenamiento

- 4.1 Embalaje
- 4.2 Transporte
- 4.3 Almacenamiento
- 5. Instalación
 - 5.1 Lista de piezas
 - 5.2 Posición para instalar
 - 5.3 Manipulación del material del embalaje
 - 5.4 Conexión de la alimentación
- 6. Operación
 - 6.1 Preparación del material
 - 6.2 Puesta en marcha de una máquina granizadora de un recipiente.
 - 6.3 Puesta en marcha de una máquina de granizados de 2 tazones.
 - 6.4 Puesta en marcha de una máquina de granizados de 3 tazones
 - 6.5 Dispensación del granizado
 - 6.6 Ajuste de la consistencia del granizado.
 - 6.7 Emergencia.
- 7. Limpieza y mantenimiento
 - 7.1 Vacíe el recipiente.
 - 7.2 Desmontaje del grifo dispensador
 - 7.3 Cómo sacar el recipiente y la tapa
 - 7.4 Limpieza y desinfección de piezas.
 - 7.5 Restablecimiento de las piezas limpiadas
 - 7.6 Pasos de limpieza
 - 7.7 Limpieza de las bandejas de goteo
 - 7.8 Sustitución de la bombilla
 - 7.9 Limpieza del condensador
 - 7.9.1 Limpieza del condensador de la máquina de granizados de un solo recipiente
 - 7.9.2 Limpieza del condensador de la máquina de granizados de dos tazones
 - 7.10 Mantenimiento programado
- 8. Tratamiento de residuos
- 9. Solución de problemas
- 10. Sistema de válvulas eléctricas inteligentes.
- 11. Diagrama explosivo de máquina de granizados.

1. Introducción

1.1 Fabricante

Los datos del fabricante se muestran en la placa de identificación.

1.2 Operador

Dependiendo de las diferentes aplicaciones, hay dos tipos de personas.

Usuario

De acuerdo con el estándar de salud, las personas capacitadas deben aplicar técnicas de compulsión.

Sepa todo lo que necesita saber para distribuir aguanieve después de leer este manual:

Colocar y cambiar máquina de granizados Dosificar correctamente los productos

Limpieza de la máquina de granizados

Personal técnico especializado

Estudié este manual y aprendí cómo instalar, usar y mantener este granizado.

máquina;

En caso de avería grave, puede reparar la máquina de granizados y conocer este manual.

Bueno

Domina toda la información del manual y puede explicar los diagramas y

grafica correctamente;

Conozca bien los conocimientos higiénicos importantes, prevenga la ocurrencia de accidentes, conozca los estándares técnicos y de seguridad.

Tengo experiencia para dar servicio a este tipo de máquinas de granizados.

Medida de tratamiento maestro para emergencia. dispositivo de seguridad separado y

Utilice la máquina correctamente



Se prohíbe el uso de la máquina a aquellas personas que no cumplan con requisito anterior

1.3 Distribución manual

Los usuarios deben leer este manual atentamente antes de usarlo.

1.3.1 Función y contenido

Ofrecer información vital sobre el uso y la instalación.

1.3.2 A quién leer el manual

Usuarios y personal técnico especializado.

Este manual es parte inseparable de la máquina.

Por lo tanto, debe entregarse al comprador en el momento de la venta.

1.3.3 Cómo mantener el manual

El manual debe colocarse cerca de la máquina y mantenerse intacto y limpio.

2. Descripción de la máquina

2.1 Uso Esta

máquina se utiliza especialmente para hacer granizados. Si se utiliza para hacer productos lácteos y otros alimentos, la temperatura del material del recipiente debe comprobarse y cumplir con las normas y regulaciones actuales de

la máquina. 2.2 Componente principal

1. Techo de cuenco	4.Bandeja de goteo	7.Toque
2. Cuenco	5.Tapa de la bandeja de goteo	8.Manejar
3. Panel de control	6.Manguera de drenaje	

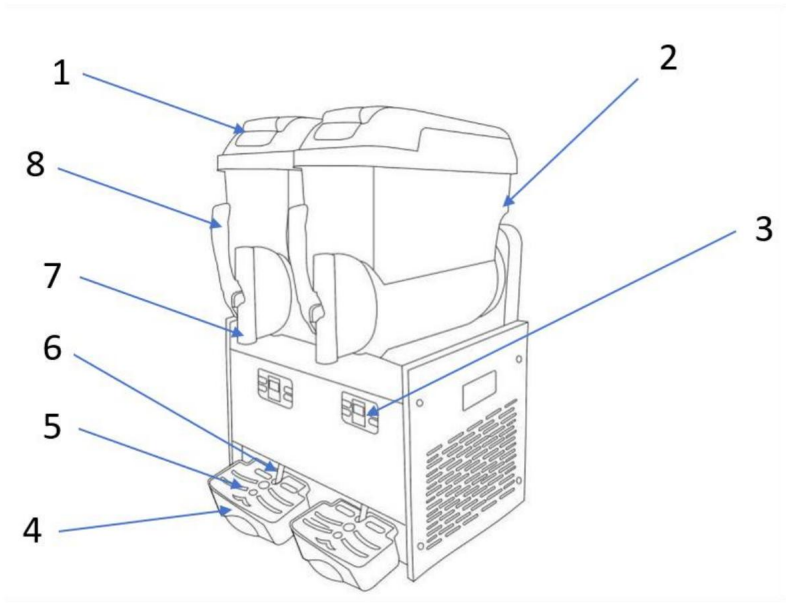


Figura 1

2.3 Datos técnicos

Observaciones:

La capacidad y el peso son números aproximados.

Modo	XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Tamaño LxPxH(cm)	28,5 x 52,5 x 74,5 43	x 54 x 74 63 x 53,5	x 74,5
Peso neto (kg) (Cuenco vacío)	Ver placa de identificación		
Potencia (w)	Ver placa de identificación		
Temperatura del líquido	Mínimo: 20 /68 Máximo: 32 /89		
Arco	1	2	3
Volumen del recipiente (L)	12	24	36
Ruido	<65 decibel		
Tipo de clima	note		

La capacidad y el peso son números aproximados.



El fabricante tiene derecho a realizar cambios y no lo notificará específicamente.



Cualquier cambio o aumento debe ser aprobado y ejecutado por fabricación.

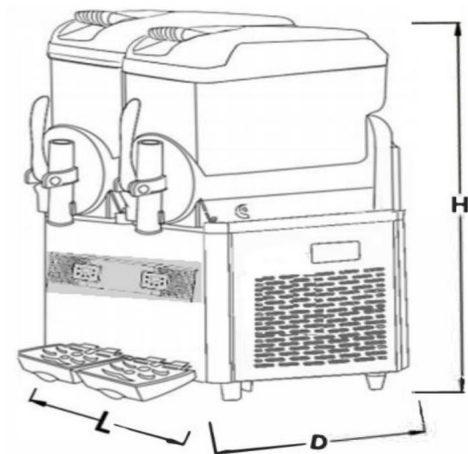
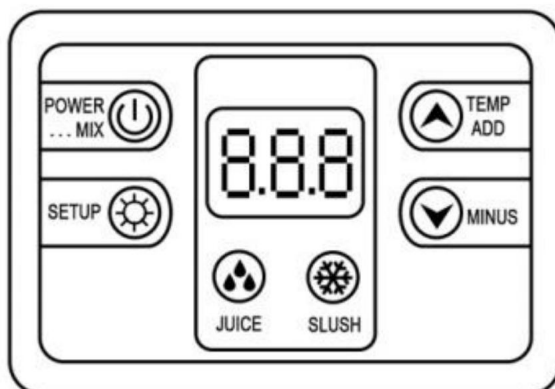


Figura 2

2.4 Panel de control



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Figura 3

3. Manual de seguridad

Instalación de piezas de la máquina de granizados y del condensador, problemas con la máquina de granizados

El disparo, la exclusión y el mantenimiento deben ser realizados por el fabricante.

profesionales o personas que tengan experiencia relacionada.

Sin personas experimentadas que supervisen o guíen, la máquina de granizados no puede ser utilizado por personas discapacitadas, con discapacidad sensorial, con discapacidad mental, falta de experiencia y conocimiento;

Es necesario tener cuidado con los niños cuando juegan cerca de la máquina.

Cuando el cable de la máquina se rompe, debe ser reemplazado por el fabricante.

profesionales o personas que tengan experiencia relacionada

Cuando una máquina se desguaza, debe ser entregada y manipulada por personal relacionado.

instituciones de autoridad

4. Transporte y almacenamiento

4.1 Embalaje

Caja de madera, espuma contorneada y para recoger.

Tamaño del embalaje (aproximado)

	Ancho (L)	Profundidad (D)	Altura (H)
XRJ12LX1	385 milímetros	585 milímetros	910 mm
XRJ12LX2	518 mm	585 milímetros	915 mm
XRJ12LX3	690 mm	570 mm	860 mm

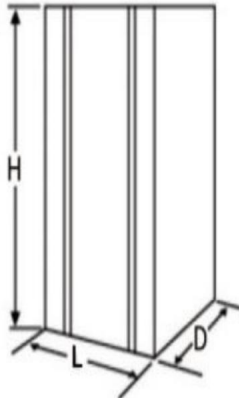


Figura 4



Observaciones: el tamaño y el peso del embalaje son aproximados.

4.2 Transporte Mantenerse

en alto y transportado por al menos dos personas.

4.3 Aviso de

almacenamiento: no supere las tres capas. Consulte la figura 5



Figura 5

5. Instalación

La máquina de granizados debe instalarse en interiores con un suelo duro y llano, con suficiente luz y ventilación (la inclinación del suelo no puede ser superior a 2 grados).

5.1 Lista de piezas

Después de limpiar y desinfectar, todas las piezas indicadas en el manual deben recubrirse con aceite lubricante.

5.2 Posición para instalar

La posición de instalación debe planificarse de antemano;

El lugar de instalación debe ser duro y llano.

Las condiciones de instalación son suficiente luz y ventilación y limpieza; Potencia

También se necesita un zócalo;

Distancia de instalación respecto a otros objetos, ver figura 6.

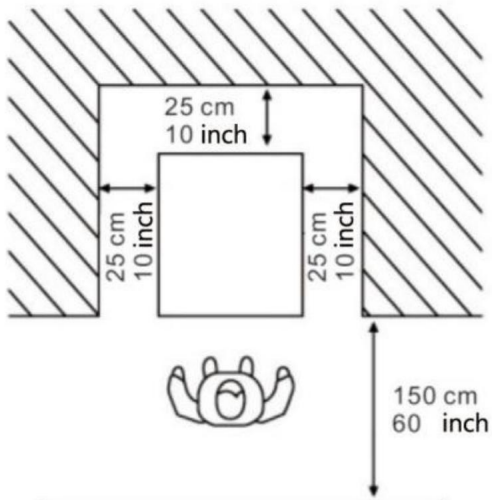


Figura 6

5.3 Manipulación del material del embalaje

Manipule el material de embalaje por separado según las normas locales y sugerimos

Guárdelo para reempacarlo y enviarlo en el futuro.

5.4 Conexión eléctrica

Este trabajo sólo podrá ser realizado por personal técnico especializado.

Antes de enchufar la máquina, asegúrese de que el interruptor principal esté encendido.

apagado.

El comprador es responsable de realizar la conexión eléctrica.

La máquina debe estar conectada a la red eléctrica mediante el

El enchufe está instalado en el cable de alimentación. Asegúrese de cumplir con:

Los reglamentos y normas técnicas vigentes en el momento de la instalación;

Los datos que se muestran en la placa de características en el lateral de la máquina

6. Operación

Granizado (Porcentaje de azúcar: $\geq 15\%$)	Si necesita ajustar la consistencia del granizado o helado, puede ajustar la perilla I: para ajustar la dureza / temperatura del granizado / vino margarita / helado. "+": significa consistencia más espesa / temperatura más baja. "-": significa consistencia baja / temperatura mucho más alta.
Granizado de vino margarita (Porcentaje de licor. 10%-60%)	
Helado (Porcentaje de polvo de helado: $\geq 33\%$)	

Nota: Cuando la temperatura dentro de los tazones es muy baja, se formará escarcha en el exterior de los tazones, lo cual es normal.

Comprobación de las funciones antes de poner en funcionamiento la máquina

6.1 Preparación del material y agitación uniforme. Solo se prohíbe el uso de agua.



Figura 7

Atención:

Opere bajo la dirección del fabricante; Diluya y revuelva el licor concentrado con agua en un recipiente El contenido de azúcar de la mezcla debe ser más del 15%. Un contenido menor dañará los sinfines y los motores de engranajes Si necesita hacer granizado de vino margarita, vierta el porcentaje apropiado de margarita en el recipiente de acuerdo con sus necesidades Si desea hacer helado, la proporción de helado en polvo y agua suele ser 1:2,5 o 1:3, que a menudo se recomienda en el paquete de helado en polvo.

Retire la tapa siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Levante la tapa superior;

2.Vierta el material en cuencos.

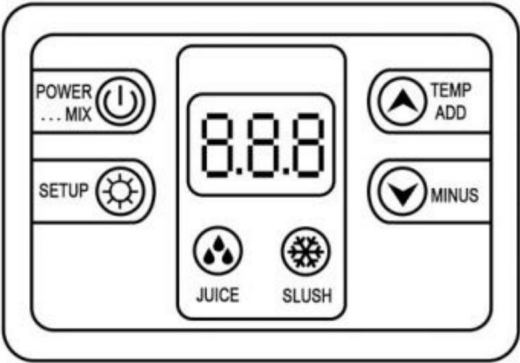


Atención: No abra la tapa a la fuerza.

No se puede colocar líquido caliente (líquido caliente significa que el grado excede los 40 °C). 3. Cierre la tapa superior después de verter el material.



1. Advertencia: Antes de conectar la energía o poner en marcha la máquina, coloque el material en el recipiente. 2. El material no puede ser solo agua.
3. Advertencia: la prohibición de acariciar la mano en la máquina de cuencos está funcionando



	Pantalla de visualización
	Sistema de limpieza/espera
	Sistema de jugos
	Sistema de aguanieve
	Aumento de temperatura
	Disminución de la temperatura
	Botón de configuración

6.2 Puesta en marcha de una máquina de granizados de un recipiente Modelo: XRJ12LX1

Función 1 Sistema de limpieza: Presione la tecla "POWER MIX" para encender la mezcla.

función. Pulse la tecla "POWER MIX KEY" de nuevo para apagar la función de mezcla.

Función 2 Hacer jugo: Presione la "TECLA JUGO", encienda la bebida fría

función, y el compresor se enciende. luego presione el botón "POWER MIX
TECLA"para cerrar la función de jugo.

Función 3 Hacer granizado/vino margarita/helado: Pulse la "TECLA GRANIZADO",

Encienda la función de vino granizado/margarita/helado y el compresor se activará.
encendido. luego presione la tecla "POWER MIX KEY" para cerrar

Función granizado/vino margarita/helado.

Función 4 Luz: Cuando está enchufado, la luz se encenderá automáticamente. Si

Necesitas apagarlo, simplemente desenchufa el conector del cable de luz en la parte posterior de
La máquina.

6.3 Puesta en marcha de una máquina de granizado de 2 tazones Modelo: XRJ12L X2

Hay un panel de control debajo de cada recipiente para controlar este recipiente.

Función 1 Sistema de limpieza: Presione la función "TECLA POWER MIX". , Cada uno en la mezcla

Presione la "TECLA POWER MIX" nuevamente para apagar la función de mezclado.

Función 2 Hacer jugo: Presione la "TECLA JUGO", encienda la bebida fría

función, y el compresor se enciende. luego presione el botón "POWER MIX
TECLA"para cerrar la función de jugo.

Función 3 Hacer granizado/vino margarita/helado: Pulse la "TECLA GRANIZADO",

Encienda la función de vino granizado/margarita/helado y el compresor se activará.
encendido. luego presione la tecla "POWER MIX KEY" para cerrar

Función granizado/vino margarita/helado.

Función 4 Luz: Cuando está enchufado, la luz se encenderá automáticamente. Si

Necesitas apagarlo, simplemente desenchufa el conector del cable de luz en la parte posterior de
La máquina.

6.4 Puesta en marcha de una máquina de granizado de 3 tazones Modelo: XRJ12L .X3

Hay un panel de control debajo de cada recipiente para controlar cada recipiente.

Función 1 Sistema de limpieza: Presione la función "TECLA POWER MIX". , Encender la mezcla

Presione la "TECLA POWER MIX" nuevamente para apagar la función de mezclado.

Función 2 Hacer jugo: Presione la "TECLA JUGO", encienda la bebida fría

función, y el compresor se enciende. luego presione el botón "POWER MIX

TECLA"para cerrar la función de jugo.

Función 3 Hacer granizado/vino margarita/helado: Pulse la "TECLA GRANIZADO", Encienda la función de vino granizado/margarita/helado y el compresor se activará. encendido. luego presione la tecla "POWER MIX KEY" para cerrar

Función granizado/vino margarita/helado.

Función 4 Luz: Cuando está enchufado, la luz se encenderá automáticamente. Si Necesitas apagarlo, simplemente desenchufa el conector del cable de luz en la parte posterior de La máquina.

6.5 Dispensación de granizado

Al tirar del mango hacia abajo, el aguanieve saldrá.



Atención: si dispensa aguanieve por primera vez o después

una parada larga, por favor extruya y desperdicie un poco y luego distribuya clientes.

7. Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de las piezas externas, asegúrese de que el interruptor principal esté Apagado y desenchufado.

Se deben usar todos los suministros de limpieza o mantenimiento (guantes, gafas, etc.) según las normas de seguridad locales.

Al limpiar o realizar mantenimiento, proceda de la siguiente manera.

Utilice guantes protectores contra accidentes.

No utilice disolventes ni sustancias inflamables.

No utilice esponjas duras o metálicas para limpiar la máquina o sus piezas.

No rocíe líquido en el área cercana.

No lave las piezas en el recipiente.

No seque las piezas en el horno ni en el microondas.

No sumerja la máquina en agua.

No rocíe agua directamente sobre la máquina.

Se puede utilizar agua tibia y un limpiador aproximado (respetando la legislación local).

y reglas)

Después de terminar, asegúrese de que todas las cubiertas protectoras y los protectores que tenga han sido removidos o abiertos y devueltos a su lugar y asegurados adecuadamente.

La limpieza y la higiene deben tomarse con cuidado y con fuerza.

según la norma local para garantizar un aguanieve calificado

El recipiente debe limpiarse al menos todos los días y cumplir con las leyes locales.

reglamentos

Y se pueden agregar tiempos de limpieza según los diferentes productos Más

Información, consulte al fabricante si la máquina no se utilizará

Por favor, limpie continuamente los grifos dispensadores con un trapo limpio durante un día.

Aunque los componentes de la máquina son de acero inoxidable, plástico y caucho

Son fáciles de limpiar al igual que su forma, aún así es necesario prevenir los gérmenes.

y la reproducción de hongos debido a una limpieza a medias. Cuando no se desenchufa fuera o el interruptor total está en estado abierto. No limpie ni realice mantenimiento al máquina.

7.1 Vaciar el recipiente

Antes de limpiar el recipiente, vacíelo.

Si es la primera vez que lo utilizas no es necesario vaciarlo.

Este manual solo explica un recipiente como muestra.

Las operaciones de otros cuencos son las mismas según el botón relacionado.

Presione la tecla de encendido y la tecla "STRIR", luego vierta el material de los recipientes.

7.2 Desmontaje del grifo dispensador

Antes de retirar el recipiente, se recomienda desmontar el grifo. Después

Limpieza, no se debe volver a aplicar el grifo hasta que el recipiente esté correctamente enjuagado.

Colocado en su asiento. Retire el sujetador con la mano, tirando , Luego desconecte el hacia arriba del mango dispensador y luego empuje el pistón y el resorte.

hacia abajo, retire la junta tórica. Coloque todas las piezas de repuesto en agua tibia (agua temperatura alrededor de 50 °C) y limpiar como se muestra en la figura 9.

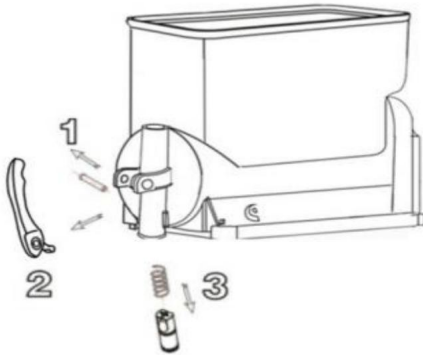


Figura 8

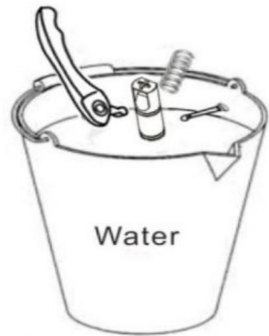


Figura 9

No desmonte los grifos cuando haya productos o líquidos en los recipientes.

7.3 Cómo sacar el recipiente y la tapa

Saque cada recipiente para limpiar la máquina.

Saque el recipiente siguiendo los pasos a continuación:

1. Levante la cubierta superior y sáquela. Tire del tanque hacia arriba y hacia afuera para sacarlo completamente de su asiento.
2. Retire el agitador y el sello del agitador. Vea la figura 10.

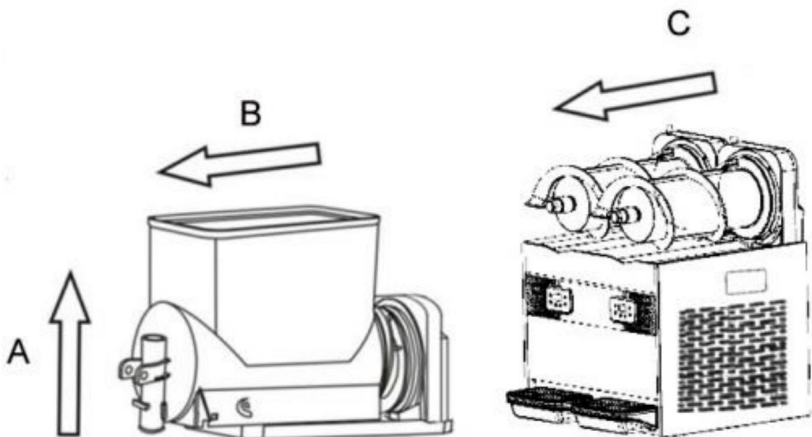


Figura 10

7.4 Limpiar y desinfectar las piezas

Todas las piezas desmontadas deben limpiarse a fondo.



Importancia: La forma de limpieza debe cumplir con las normas de higiene vigentes locales.

estándar.

Por favor, siga las instrucciones a continuación:

Vierta agua en el recipiente y luego mezcle el desinfectante con agua (agregue un 2 % hipoclorito de sodio al agua)

Usar una esponja con desinfectante para limpiar tazones, tapas y evaporadores

A fondo, limpiando con agua a fondo

Añade desinfectante a otro recipiente.

Coloque las piezas desmontadas en un desinfectante durante 30 minutos.

Repita la limpieza con agua a fondo.

Deje secar las piezas.

Ensamble la máquina según las instrucciones del punto 7.5.

Usando una esponja con desinfectante limpie el techo y las partes que tocan la superficie cruda. material.



Figura 11

Permanecer durante 30 minutos

Limpie la superficie inferior con agua 2-3 veces utilizando la esponja.

Coloque la funda en un lugar limpio y séquela con un trapo.

Prohibido limpiar con agua o desinfectar antes de retirar la funda.

7.5 Restablecer las piezas limpiadas

Todas las piezas desinfectadas deben volver a montarse con cuidado.

Algunas piezas necesitan lubricación para funcionar normalmente.

Coloque la junta (A) en el agitador. Ver figura 12

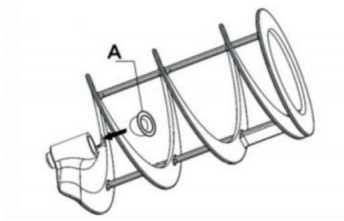


Figura 12



Importancia: Revise la junta periódicamente si está rota. Reemplace la junta.

uno nuevo



Reemplace la junta (A) una vez al menos un año. Usando la grasa provista, lubrique el sello A) vea la Fig.13

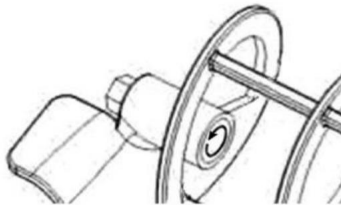


Figura 13



Instale la junta (B), lubríquela con grasa como marca la flecha circular,

Ver figura 14



Figura 14



Coloque el agitador sobre el cilindro de acero inoxidable como indica la flecha recta. Ver

Fig.14. Atención: Ajuste el agitador en la ubicación adecuada.

Reemplace el anillo de sellado. Cuando la parte del motor tiene fugas, debe

Para reemplazar el anillo de sello

Retire el soporte del motor conectado al motor y luego vuelva a colocarlo.

Anillo de sello de cabeza (arandela del eje, sello del eje).

Al reemplazarlo, debe agregar un poco de grasa. Luego, instale el motor.

soporte conectado al motor.

Véase la figura 15.

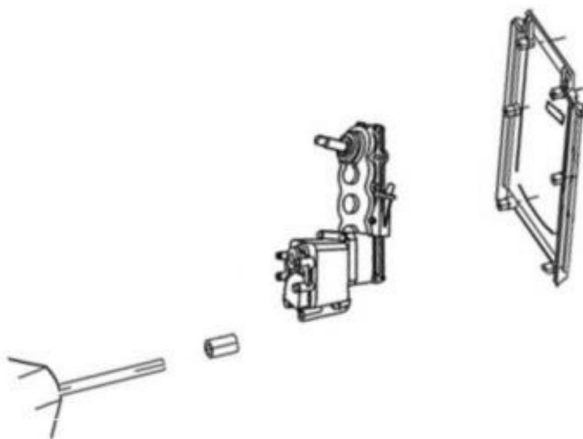


Figura 15

Ensamble el recipiente e instale la tapa como se muestra en la figura 16.

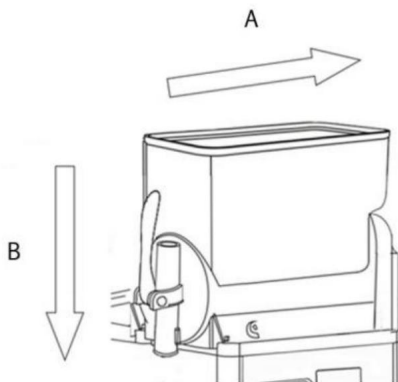


Figura 16

Instale los grifos siguiendo las instrucciones que se muestran a continuación, como se muestra en la figura 17.

1. Lubrique completamente el perno con grasa.
2. Inserte el tornillo hasta que los golpes estén firmes.

Figura 17



Atención: instale todas las piezas según las instrucciones de las figuras.

Aplique bien la grasa para evitar fugas de líquido.

7.6 Paso de limpieza

Antes de utilizar esta máquina, se requieren los siguientes pasos de limpieza

1. Llene completamente el recipiente con agua.
2. Encienda la máquina solo en modo de limpieza y revuelva durante 5 minutos.
3. Detenga la máquina y abra el grifo para limpiar el recipiente.

7.7 Limpieza de las bandejas de goteo

La bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse todos los días.



Atención: Se deben limpiar todas las bandejas de goteo de la máquina.

Las bandejas de goteo deben vaciarse y limpiarse. Saque la bandeja de agua levantándola hacia arriba y luego hacia afuera.

Lavar la bandeja y la rejilla por separado con agua tibia.

Seque todos los componentes. Vuelva a colocar la bandeja en su lugar y presione hacia abajo para fijarla a la máquina. Vuelva a colocar la rejilla en la parte superior de la bandeja.



Cuando las máquinas se detengan, límpielas con un trapo húmedo y seque las piezas.

7.8 Reemplazar la bombilla



Solo cuando la máquina esté apagada y desenchufada, se puede encender la bombilla.

Reemplazar De acuerdo con la siguiente figura, abra la cubierta interior y reemplace la

Bombilla LED, después del montaje vuelva a colocar bien la cubierta , Confirmar que está cerrado interior.

LED Light

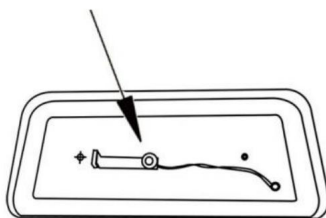


Figura 18

7.9 Limpieza del condensador

Solo los profesionales pueden limpiar el condensador. Conocen todos los pasos de funcionamiento.

Bueno, use un dispositivo aproximado y respete las leyes y regulaciones locales.

estrictamente

Los condensadores deben limpiarse periódicamente.

Advertencia: La superficie afilada de la máquina puede revelar daños de seguridad después del desmontaje.
piezas de protección.

Un condensador sucio debilitará el funcionamiento de la máquina.

Los condensadores se pueden ver después de quitar las piezas de protección de seguridad.

Aunque no esté instalada solo una placa (delantera, trasera o lateral),

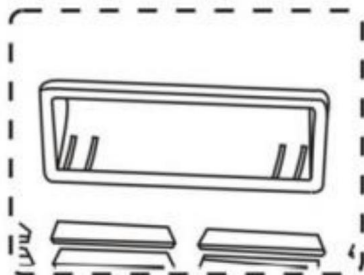
También está prohibido utilizar la máquina.

Los operadores tienen prohibido limpiar los condensadores.

Las piezas de protección deben colocarse mediante destornilladores.

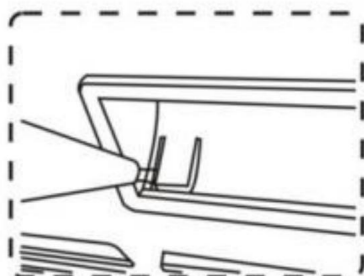
Figura 19

Método de desmontaje del panel



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Limpieza del condensador de la máquina de granizados de un solo recipiente

Las piezas de protección de seguridad necesitan destornilladores para fijarlas y desmontarlas.

1. Tornillo del panel lateral suelto.

2. Retire el panel lateral

3. Desmontar las piezas de protección de seguridad. Quitar el polvo de la superficie del condensador con un cepillo.

con pincel seco como Fig20

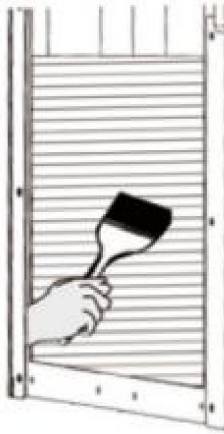


Figura 20

Después de limpiar el condensador, vuelva a colocar las piezas de protección de seguridad.

7.9.2 Limpieza del condensador de la máquina de granizados de dos tazones

Según las siguientes instrucciones

1. Afloje los tornillos de la placa trasera.
2. Afloje los tornillos de la placa lateral.
3. Retire el panel lateral.

Desmontar las piezas de protección de seguridad.

Cepille el polvo de la superficie del condensador con un cepillo seco como se muestra a continuación.

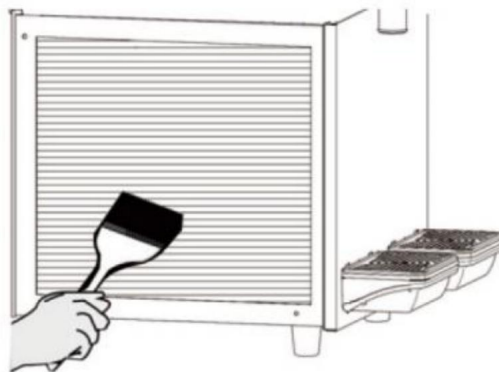


Figura 21

7.10 Mantenimiento programado

Esta máquina necesita mantenimiento por parte de profesionales de forma regular (al menos 1 año).

El mantenimiento regular puede garantizar la seguridad de la máquina y sus piezas.
estado

Cualquier pieza rota debe reemplazarse con piezas originales del fabricante.

Cuando alguna parte de la máquina no funciona bien o está rota, la máquina...
Prohibido su uso.

El usuario no puede realizar el mantenimiento de la máquina por sí mismo.

8. Tratamiento de residuos



Los residuos electrónicos deben gestionarse de acuerdo con la normativa 2002/96/CE

Pero los desechos deben desmantelarse y clasificarse y las partes útiles deben
ser reciclado

El contenedor de basura que se encuentra encima recuerda a la gente que hay que clasificar la basura. Tratamiento de los residuos
Proteger correctamente nuestro medio ambiente.

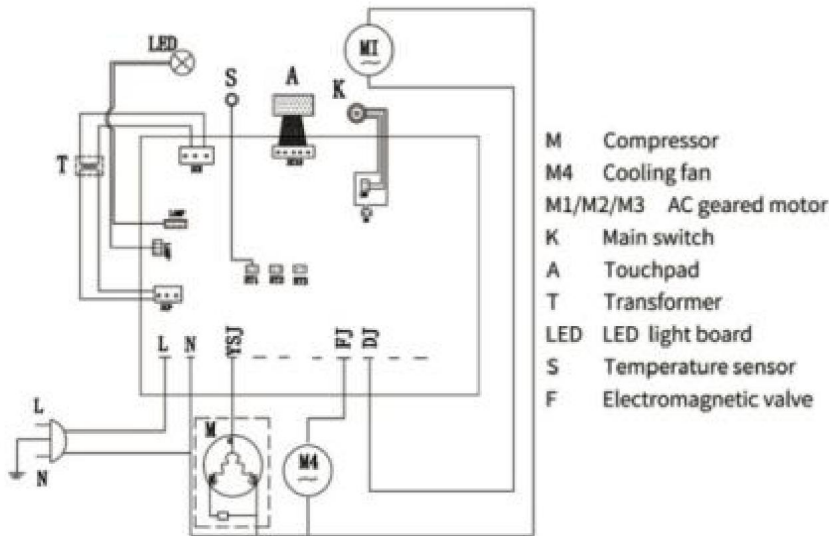
9. Solución de problemas

Problema	Posibles razones	Solución
No se puede girar en el máquina	Sin potencia de entrada	Inserte el enchufe en el toma apropiada
	No presioné el interruptor	Presione el interruptor
Fuga en la salida	Salida sin vaselina	Añade vaselina en la salida
	Toma de corriente rota	Cambiar la toma de corriente
El recipiente gotea	El recipiente no se puede instalar en posición adecuada	Compruebe la posición del recipiente
	Sin vaselina en el sello del recipiente anillo	Agregue vaselina al anillo de sellado
	Anillo de sellado defectuoso	Cambiar el anillo de sellado

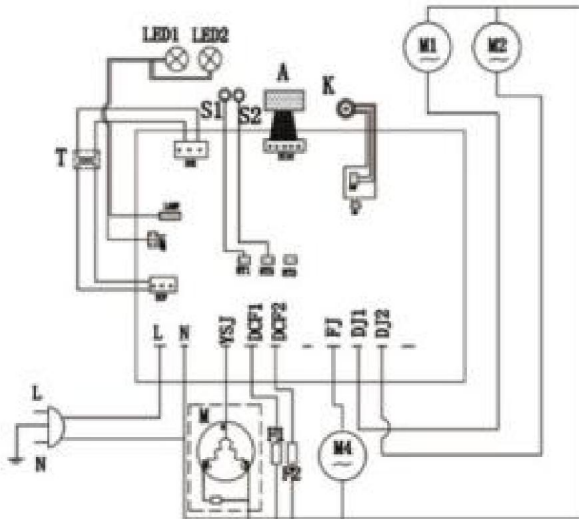
El agitador no laboral	No encienda el interruptor principal Encienda el interruptor principal	
	Tazón en el interior congelado	Apague el interruptor principal y dejar que el hielo se derrita
La máquina No hacer aguanieve	No encienda el interruptor principal Encienda el interruptor principal	
	No active el botón Freeze Active el botón Freeze	
	El espesor del aguanieve no es adecuado	Ajustar el espesor del aguanieve
	Condensador demasiado sucio/mala ventilación	Limpiar el condensador
	Aproximación de la máquina de granizados a la posición caliente	Coloque la máquina en un lugar fresco. posición
El agitador hace ruido	El nivel de azúcar del agua es demasiado bajo.	Aumentar el nivel de azúcar
	La parte posterior del cilindro de acero inoxidable está demasiado seca.	Añade un poco de concentrado agua sobre ella

10.Sistema de válvula electrónica inteligente

Electrical diagram -XRJ12LX1

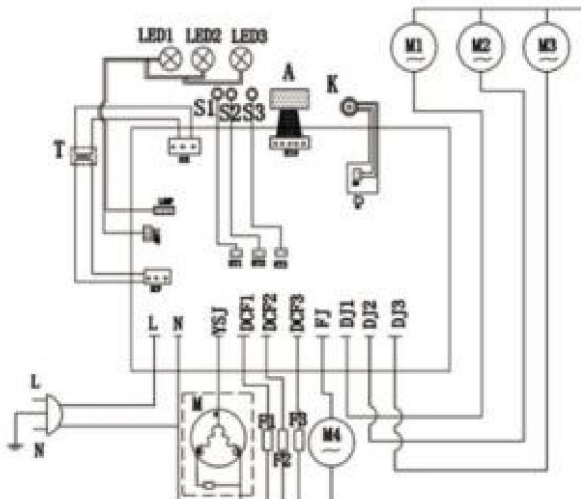


Electrical diagram-XRJ12LX2



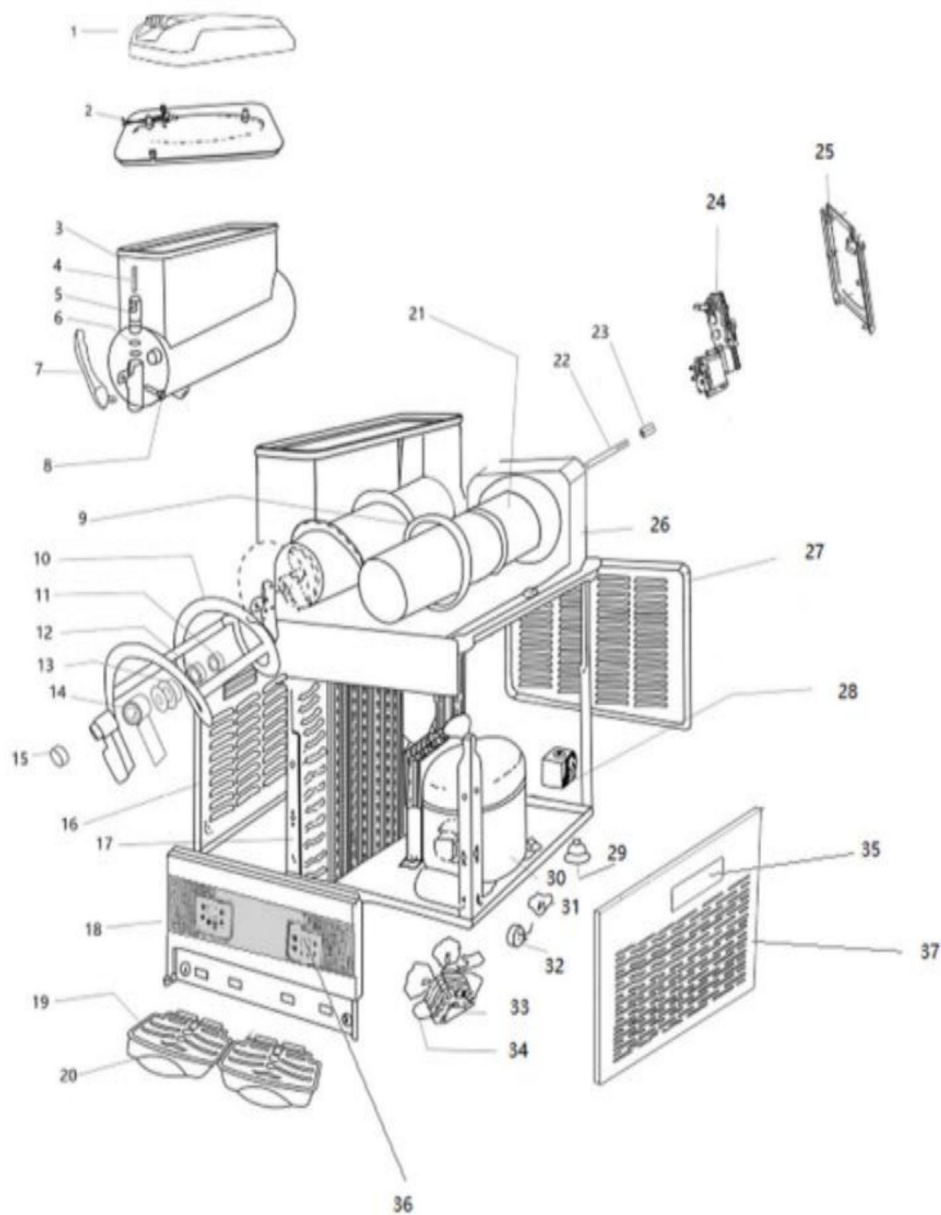
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Diagrama explosivo de máquina de granizados



Código	Nombre de la pieza
1	Techo
2	Cubierta interior
3	Tanque
4	Primavera
5	Émbolo
6	Anillo de sello pequeño
7	Manejar
8	Pasador del mango
9	Anillo de sellado del tanque
10	Agitador
11	Arandela de eje
12	Sello del eje
13	Sello del agitador
14	Conexión del agitador
15	Enchufar
16	Panel lateral izquierdo
17	Condensador
18	Panel frontal
19	Red
20	Bandeja de agua
21	Evaporador
22	Varilla agitadora

Código	Nombre de la pieza
23	Arbusto de cobre
24	Motor mixto
25	Panel trasero del bastidor del motor
26	Tablero fijo
27	Panel trasero
28	Conjunto de válvula solenoide
29	Pie
30	Compresor
31	Regenerador de compresor
32	Seguridad
33	ventilador del motor
34	Admirador
35	Asa del panel lateral
36	Placa de control
37	Panel lateral derecho

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji

elektronicznej www.vevor.com/support

MASZYNA DO SLUSHA

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

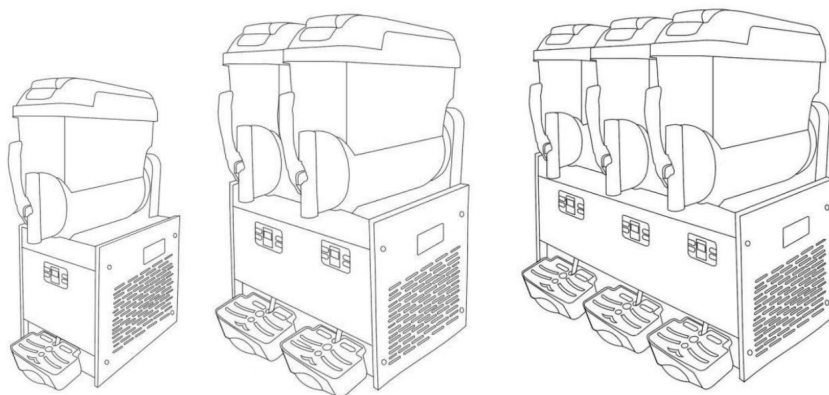
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MASZYNA DO SLUSHA

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:
Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność może unieważnić użytkownika uprawnienia do obsługi sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:

- 1) Produkt ten może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Produkt ten musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym: zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Zmiany lub modyfikacje tego produktu nie są dozwolone. wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność może unieważnić prawo użytkownika do korzystania z produktu.

Uwaga: Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z limity dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15

Przepisy FCC. Te limity mają na celu zapewnienie rozsądnych ochrona przed szkodliwymi zakłóceniami w budynkach mieszkalnych instalacja.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować fale radiowe. energii, a jeżeli nie zostanie zainstalowana i nie będzie używana zgodnie z instrukcje mogą powodować szkodliwe zakłócenia w radiu komunikacja. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli to produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego odbiór, który można sprawdzić wyłączając produkt i zachęcamy użytkownika do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z następujących środków:

- Zmień orientację lub lokalizację anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość między produktem a odbiornikiem.
- Podłącz produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.

• W celu uzyskania informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym. pomoc.



Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kontener na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów na terenie Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

Instrukcje

Dziękujemy bardzo za wybranie tej maszyny do produkcji lodu kruszonego. Maszyna do produkcji lodu kruszonego to rodzaj maszyny i sprzętu powszechnie używanego w przemyśle spożywczym i gastronomicznym. Polega ona głównie na zamrożeniu soku, mleka, jogurtu i innych napojów w sorbet, który następnie jest krojony na drobne cząsteczki przez skrobak wykonany z miękkiego w smaku śniegu! Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje. Informacje te pomogą Ci osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty.

Zawartość

1. Wprowadzenie

1.1 Producent 1.2

Operator 1.3

Dystrybucja instrukcji 1.3.1

Funkcja i zawartość 1.3.2 Kto musi

przeczytać instrukcję 1.3.3 Jak

przechowywać instrukcję 2. Opis

maszyny 2.1 Użytkowanie

2.2 Główne

komponenty 2.3 Dane

techniczne 2.4 Panel

sterowania 3.

Instrukcja

bezpieczeństwa 4. Transport i przechowywanie

- 4.1 Pakowanie
- 4.2 Transport
- 4.3 Przechowywanie
- 5. Instalacja
 - 5.1 Lista części
 - 5.2 Pozycja do instalacji
 - 5.3 Postępowanie z materiałem opakowaniowym
 - 5.4 Podłączanie zasilania
- 6. Działanie
 - 6.1 Przygotowanie materiału
 - 6.2 Uruchamianie maszyny do produkcji lodu kruszonego z jedną misą.
 - 6.3 Uruchamianie maszyny do produkcji lodu kruszonego z dwoma misami.
 - 6.4 Uruchomienie maszyny do produkcji lodu kruszonego na 3 miski
 - 6.5 Dozowanie lodu kruszonego
 - 6.6 Regulacja konsystencji lodu kruszonego.
 - 6.7 Awaryjne.
- 7. Czyszczenie i konserwacja
 - 7.1 Opróżnij miskę.
 - 7.2 Demontaż kranu dozującego
 - 7.3 Wyjmowanie miski i pokrywy
 - 7.4 Czyszczenie i dezynfekcja części.
 - 7.5 Resetowanie wyczyszczonych części
 - 7.6 Kroki czyszczenia
 - 7.7 Czyszczenie tacek ociekowych
 - 7.8 Wymiana żarówki
 - 7.9 Czyszczenie skraplacza
 - 7.9.1 Czyszczenie skraplacza jednomisowej maszyny do produkcji lodu kruszonego
 - 7.9.2 Czyszczenie skraplacza dwumisowej maszyny do produkcji lodu kruszonego
 - 7.10 Planowana konserwacja
- 8. Przetwarzanie odpadów
- 9. Rozwiązywanie problemów
- 10. Inteligentny system zaworów elektrycznych.
- 11. Schemat wybuchu maszyny do produkcji lodu kruszonego.

1.Wprowadzenie

1.1 Producent

Dane producenta znajdują się na tabliczce znamionowej

1.2 Operator

W zależności od zastosowania wyróżnia się dwa typy osób.

Użytkownik

Zgodnie ze standardami zdrowotnymi ludzie trenowali techniki przymusu,

Po przeczytaniu tej instrukcji dowiesz się wszystkiego na temat dystrybucji slush:

Ustawianie i wymiana maszyny do lodu lodowego Prawidłowe dozowanie produktów

Czyszczenie maszyny do produkcji lodu kruszonego

Specjalistyczne osoby techniczne

Przestudiowałem tę instrukcję i nauczyłem się, jak zainstalować, używać i konserwować ten lód pośniegowy maszyną;

W przypadku poważnej usterki można naprawić maszynę do lodu kruszonego i zapoznać się z niniejszą instrukcją

Dobrze

Znajomość wszystkich informacji zawartych w podręczniku oraz umiejętność objaśniania schematów i poprawnie rysuje wykresy;

Znać ważne zasady higieny, zapobiegać wypadkom, znać normy techniczne i bezpieczeństwa

Mamy doświadczenie w obsłudze tego typu maszyn do produkcji lodu kruszonego.

Podjąć działania naprawcze w nagłych wypadkach. Oddzielić urządzenie zabezpieczające i używaj maszyny prawidłowo



Zabrania się korzystania z maszyny osobom, które nie zgadzają się z

powyższe wymagania

1.3 Dystrybucja ręczna

Przed użyciem użytkownicy powinni uważnie przeczytać tę instrukcję.

1.3.1 Funkcja i treść

Podaj istotne informacje dotyczące użytkowania i instalacji

1.3.2 Komu należy przeczytać instrukcję

Użytkownicy i specjaliści techniczni.

Niniejsza instrukcja stanowi nieodłączną część maszyny.

Zatem musi zostać dostarczona kupującemu w momencie sprzedaży.

1.3.3 Jak przechowywać instrukcję

Instrukcja musi być umieszczona w pobliżu maszyny i utrzymywana w stanie nienaruszonym i czystym.

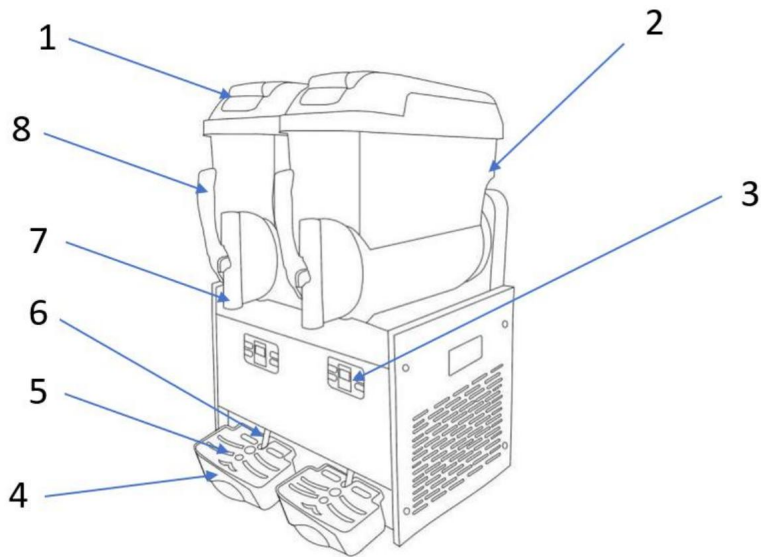
2. Opis maszyny

2.1

Zastosowanie Ta maszyna jest specjalnie używana do robienia lodu lodowego. Jeśli jest używana do robienia nabrała i innych produktów spożywczych, temperatura materiału miski musi zostać sprawdzona i zgodna z obowiązującymi przepisami i normami maszyny

2.2 Główny komponent

1.Dach miskowy	4. Tacka	7.
2.Miska	ociekowa 5. Pokrywa tacki	Stuknij 8. Uchwyt
3.Panel sterowania	ociekowej 6. Wąż spustowy	



Rys.1

2.3 Dane techniczne

Uwagi:

Pojemność i waga są przybliżone

Tryb	Nazwa użytkownika: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Rozmiar Dł. x Głęb. x Wys.-(cm)	28,5x52,5x74,5	43x54x74	63x53,5x74,5
Masa netto (kg) (Miska pusty)	Zobacz tabliczkę znamionową		
Moc (w)	Zobacz tabliczkę znamionową		
Temperatura cieczy	Min.: 20 °C/68 °F Maks.: 32 °C/89 °F		
Ukłon	1	2	3
Objętość miski (l)	12	24	36
Hałas	<65 decybeli		
Typ klimatu	N		

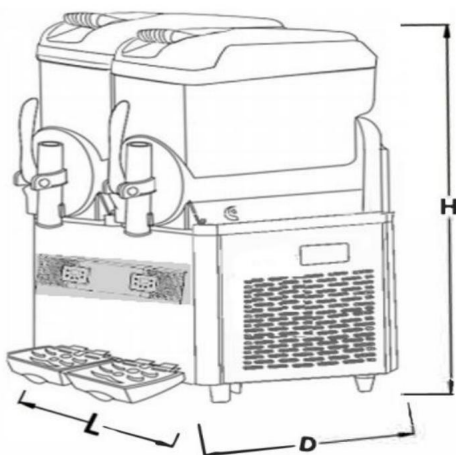
Pojemność i waga są przybliżone



Producent ma prawo do zmian i nie będzie ich specjalnie informował.

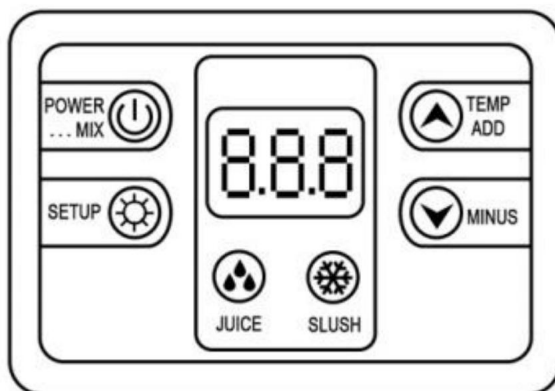


Wszelkie zmiany i zwiększenia muszą zostać zatwierdzone i wykonane przez fabryka.



Rys.2

2.4 Panel sterowania



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Ryc.3

3. Instrukcja bezpieczeństwa

Części maszyny do lodu kruszonego i instalacja skraplacza, problemy z maszyną do lodu kruszonego strzelanie, wykluczanie i konserwacja muszą być obsługiwane przez producenta profesjonalistów lub osób posiadających doświadczenie w tej dziedzinie.

Bez doświadczonych osób nadzorujących i prowadzących maszyną do produkcji lodu kruszonego nie będzie w stanie być używany przez osoby niepełnosprawne, z upośledzeniem zmysłów, z upośledzeniem umysłowym, z brakiem doświadczenia i wiedza;

Dzieci muszą być pod opieką, gdy bawią się w pobliżu maszyny

Gdy przewód maszyny ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta profesjonalistów lub osoby posiadające doświadczenie w tym zakresie

Gdy maszyna zostanie zeskrobana, musi zostać dostarczona i obsłużona przez powiązany personel instytucje władzy

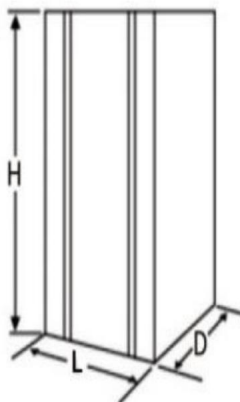
4. Transport i magazynowanie

4.1 Pakowanie

Drewniane pudełko, profilowana pianka i możliwość odbioru.

Rozmiar opakowania (w przybliżeniu)

	Szerokość (D)	Głębokość (G)	Wysokość (W)
XRJ12LX1	385 mm	585 mm	910 mm
XRJ12LX2	518 mm	585 mm	915 mm
XRJ12LX3	690 mm	570 mm	860 mm



Ryc.4



Uwagi: wymiary i waga opakowania są przybliżone.

4.2 Transport Należy trzymać

się z dala od innych osób i przenosić je co najmniej przez dwie osoby.

4.3 Przechowywanie

Uwaga proszę nie przekraczać trzech warstw. Zobacz rys.5



Ryc.5

5. Instalacja

Maszyna do produkcji lodu kruszonego musi być zainstalowana w pomieszczeniu, na twardym i równym podłożu, z odpowiednim oświetleniem i wentylacją (nachylenie podłoża nie może przekraczać 2 stopni).

5.1 Lista części Po

wyczyszczeniu i dezynfekcji wszystkie części wskazane w instrukcji muszą zostać pokryte olejem smarującym.

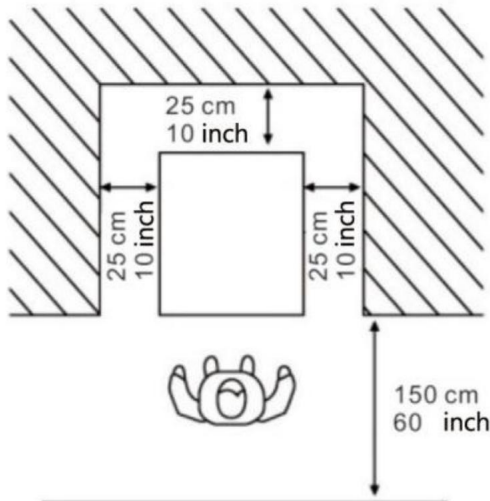
5.2 Pozycja do instalacji

Miejsce instalacji musi zostać zaplanowane z wyprzedzeniem;

Miejsce instalacji musi być twarde i równe

Warunki instalacji: wystarczające oświetlenie, wentylacja i czystość; Zasilanie gniazdo jest również potrzebne;

Odległość instalacji od innych obiektów patrz niżej rys. 6



Ryc.6

5.3 Postępowanie z materiałem opakowaniowym

Materiały opakowaniowe należy traktować oddzielnie zgodnie z lokalnymi przepisami i zalecamy: zachować, aby móc je ponownie zapakować i wysłać w przyszłości.

5.4 Podłączenie elektryczne

Pracę tę może wykonywać wyłącznie wyspecjalizowany personel techniczny.

Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że główny wyłącznik jest wyłączony.

wyłączony.

Za wykonanie podłączenia elektrycznego odpowiedzialny jest Nabywca.

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą:

wtyczka zamontowana na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przestrzegasz:

Przepisy techniczne i normy obowiązujące w momencie montażu;

Dane podane na tabliczce znamionowej umieszczonej z boku maszyny

6. Operacja

Slushy (Zawartość cukru: 15%)	Jeśli chcesz dostosować konsystencję lodu kruszonego lub lodów, możesz wyregulować pokrętko I: aby dostosować twardość / temperaturę lodu kruszonego / wina margarita / lodów. „+”: oznacza gęstszą konsystencję / niższą temperaturę. „-”: oznacza niższą konsystencję / znacznie wyższą temperaturę.
Margarita Wine Slush (Zawartość alkoholu 10%-60%)	
Lody (Procent proszku lodowego: 33%)	

Uwaga: Gdy temperatura wewnątrz misek jest bardzo niska, na ich zewnętrznej powierzchni pojawi się szron, co jest zjawiskiem normalnym.

Sprawdzanie funkcji przed rozpoczęciem pracy maszyny

6.1 Przygotowanie materiału i równomierne mieszanie Zabrania się używania wyłącznie wody



Ryc.7

Uwaga:

Postępuj zgodnie z instrukcją producenta; rozcieńcz i wymieszaj skoncentrowany napój z wodą w pojemniku. Zawartość cukru w mieszanke powinna wynosić ponad 15%. Niższa zawartość spowoduje uszkodzenie ślimaków i silników przekładniowych.

Jeśli chcesz przygotować mrożony trunek do margarity, wlej do pojemnika odpowiednią ilość margarity, zależnie od potrzeb. Jeśli chcesz zrobić lody, stosunek proszku lodowego do wody wynosi zwykle 1:2,5 lub 1:3, co jest często zalecane na opakowaniu proszku do lodów.

Zdejmij pokrywę zgodnie z poniższymi instrukcjami: 1.

Podnieś górną pokrywę;

2. Wsyp materiał do misek



Uwaga: Nie otwieraj pokrywy na siłę.

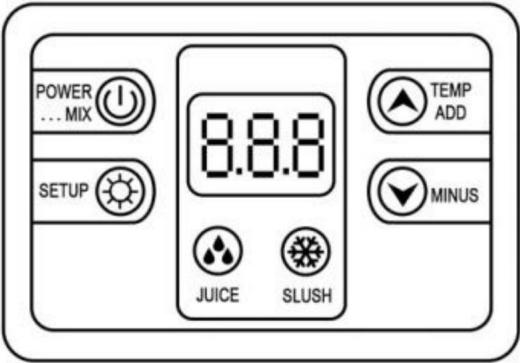
Nie można wlewać gorącego płynu (gorący płyn oznacza taki, którego temperatura przekracza 40°C). 3. Po wlewniu materiału zamknij górną pokrywę.



1. Ostrzeżenie: Przed podłączeniem zasilania lub uruchomieniem maszyny, wsyp materiał do miski. 2.

Materiałem nie może być sama woda.

3. Ostrzeżenie: Zakaz wkładania ręki do miski działa



	Ekran wyświetlacza
	System czyszczenia/czuwania
	System sokowy
	System brei
	Wzrost temperatury
	Spadek temperatury
	Przycisk Ustawienia

6.2 Uruchomienie maszyny do produkcji lodu kruszonego z jedną misą Model: XRJ12LX1

Funkcja 1 Czyszczenie systemu: Naciśnij przycisk „POWER MIX KEY”, aby włączyć mieszanie

funkcja. Naciśnij ponownie przycisk „POWER MIX KEY”, aby wyłączyć funkcję miksowania.

Funkcja 2 Przygotowanie soku: Naciśnij przycisk „JUICE KEY”, aby włączyć zimny napój

funkcja i kompresor jest włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX”

KEY” aby zamknąć funkcję soku.

Funkcja 3 Przygotowanie lodu kruszonego/wina margarita/lodów: Naciśnij „KLAWISZ SLUSH”,

włącz funkcję lodu lodowego/wina margarity/lodów, a kompresor zacznie działać

włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX KEY”, aby zamknąć

funkcja lodu lodowego/margarity/lodów.

Funkcja4 Światło: Po podłączeniu światło automatycznie się zaświeci. Jeśli

musisz go wyłączyć, po prostu odłącz złącze przewodu świetlnego z tyłu

maszyna.

6.3 Uruchomienie maszyny do robienia lodu brunatnego z dwoma misami Model: XRJ12L X2

Pod każdą miską znajduje się panel sterowania służący do sterowania daną miską.

Funkcja 1 Czyszczenie systemu: Naciśnij funkcję „POWER MIX KEY”. , każdy na mieszanii

Naciśnij ponownie „POWER MIX KEY”, aby wyłączyć funkcję mieszania.

Funkcja 2 Przygotowanie soku: Naciśnij przycisk „JUICE KEY”, aby włączyć zimny napój

funkcja i kompresor jest włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX”

KEY” aby zamknąć funkcję soku.

Funkcja 3 Przygotowanie lodu kruszonego/wina margarita/lodów: Naciśnij „KLAWISZ SLUSH”,

włącz funkcję lodu lodowego/wina margarity/lodów, a kompresor zacznie działać

włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX KEY”, aby zamknąć

funkcja lodu lodowego/margarity/lodów.

Funkcja4 Światło: Po podłączeniu światło automatycznie się zaświeci. Jeśli

musisz go wyłączyć, po prostu odłącz złącze przewodu świetlnego z tyłu

maszyna.

6.4 Uruchomienie maszyny do produkcji lodu kruszonego z trzema misami Model: XRJ12L .X3

Pod każdą miską znajduje się panel sterowania umożliwiający sterowanie każdą z misek.

Funkcja 1 Czyszczenie systemu: Naciśnij funkcję „POWER MIX KEY”. Naciśnij , włącz miksowanie

ponownie „POWER MIX KEY”, aby wyłączyć funkcję mieszania.

Funkcja 2 Przygotowanie soku: Naciśnij przycisk „JUICE KEY”, aby włączyć zimny napój

funkcja i kompresor jest włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX”

KEY” aby zamknąć funkcję soku.

Funkcja 3 Przygotowanie lodu kruszonego/wina margarita/lodów: Naciśnij „KLAWISZ SLUSH”, włącz funkcję lodu lodowego/wina margarity/lodów, a kompresor zacznie działać włączony. Następnie naciśnij przycisk „POWER MIX KEY”, aby zamknąć funkcja lodu lodowego/margarity/lodów.

Funkcja4 Światło: Po podłączeniu światło automatycznie się zaświeci. Jeśli musisz go wyłączyć, po prostu odłącz złącze przewodu świetlnego z tyłu maszyna.

6.5 Dozowanie lodu kruszonego

Pociągnij za uchwyt, a z niego wypłynie błoto pośniegowe



Uwaga: jeśli rozprowadzasz napój mrożony po raz pierwszy lub później

długi postój, proszę wycisnąć i zmarnować trochę, a następnie rozprowadzić klienci.

7. Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem lub konserwacją części zewnętrznych należy upewnić się, że główny wyłącznik jest włączony. wyłączony i odłączony.

Wszelkie środki ochrony osobistej (rękawiczki, okulary itp.) należy nosić zgodnie z lokalnymi normami bezpieczeństwa.

Podczas czyszczenia i konserwacji należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Na wypadek wypadku należy założyć rękawice ochronne.

Nie używaj rozpuszczalników ani substancji łatwopalnych.

Do czyszczenia maszyny lub jej części nie należy używać twardych ani metalowych gąbek.

Nie rozpylać cieczy na pobliskie obszary.

Nie myj części w misce

Nie suszyć części w piecu lub kuchence mikrofalowej.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Nie należy kierować strumienia wody bezpośrednio na maszynę.

Można użyć ciepłej wody i przybliżonego środka czyszczącego (przestrzegając lokalnych przepisów)

i zasady)

Po zakończeniu prac należy sprawdzić, czy wszystkie osłony i zabezpieczenia, które zostały zamontowane, są prawidłowo zamontowane.

zostały usunięte lub otwarte i odesłane na miejsce, odpowiednio zabezpieczone.

O czystość i higienę należy dbać ostrożnie i z dużą dozą ostrożności

w oparciu o lokalne standardy, aby zapewnić kwalifikowany śnieg

Miskę należy czyścić co najmniej codziennie, przestrzegając lokalnych przepisów i regulamin

Czas czyszczenia może być dłuższy w zależności od produktu. Więcej

informacje, proszę skonsultować się z producentem, jeżeli maszyna nie będzie używana

Proszę przez jeden dzień czyścić krany czystą szmatką.

Mimo że elementy maszyny wykonane są ze stali nierdzewnej, plastiku i gumy

są łatwe do czyszczenia, a ich kształt nadal zapobiega gromadzeniu się zarazków

i rozmnażanie się grzybów z powodu czyszczenia w połowie. Gdy wtyczka nie jest wyciągnięta

wyłączony lub cały przełącznik znajduje się w stanie otwartym. Nie czyścić ani nie konserwować maszyna.

7.1 Opróżnij miskę

Przed czyszczeniem miski opróżnij ją

Jeżeli używasz go po raz pierwszy, nie ma potrzeby opróżniania go.

W tej instrukcji opisano tylko jedną miskę jako przykład

Operacje innych misek są takie same, w zależności od przypisanego do nich przycisku.

naciśnij przycisk zasilania i przycisk „STRIR”, a następnie wysyp materiał z misek.

7.2 Demontaż kranu dozującego

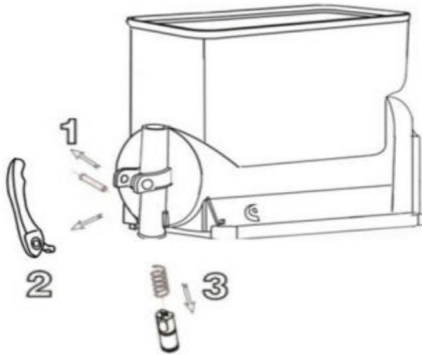
Przed wyjęciem miski zaleca się rozmontowanie kranu. Po

czyszczenie – nie wolno ponownie zakładać kranu, dopóki miska nie zostanie prawidłowo zamontowana

umieszczony w swoim gnieździe. Usunąć napięcie ręcznie, , następnie odłączyć

naciskając uchwyt dozujący w górę, a następnie naciśnij tłok i sprężynę

w dół, usunąć pierścień uszczelniający. Umieść wszystkie części zamienne w letniej wodzie (woda temperaturę około 50°C) i wyczyścić, jak pokazano na rys.9



Ryc.8



Ryc.9

Nie rozbieraj kranów, jeśli w miskach znajdują się produkty lub płyny.

7.3 Wyjmowanie miski i pokrywy

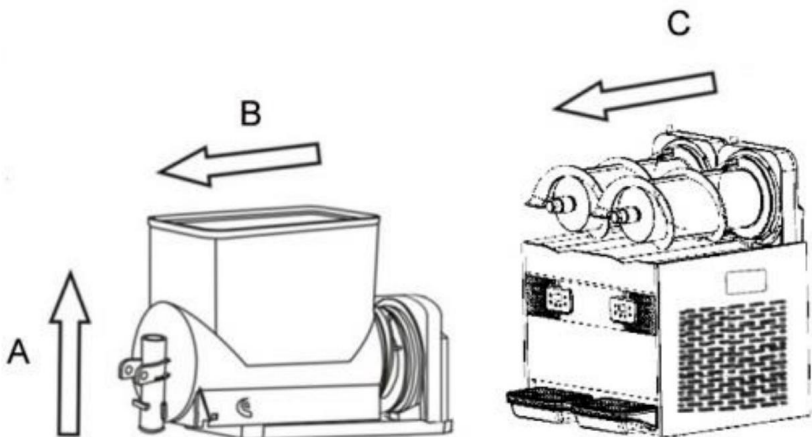
Wyjmij wszystkie miski, aby wyczyścić maszynę.

Wyjmij miskę, wykonując poniższe czynności:

1. Podnieś górną pokrywę do góry i wyjmij ją.

Pociągnij zbiornik do góry i na zewnątrz, aby całkowicie wyjąć go z gniazda.

2. Wyjmij mieszadło i uszczelkę mieszadła. Zobacz rys. 10.



Ryc.10

7.4 Czyszczenie i dezynfekcja części

Wszystkie zdemonstrowane części należy dokładnie oczyścić



Ważne: Sposób czyszczenia musi być zgodny z obowiązującymi lokalnymi przepisami higienicznymi standard.

Proszę postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Wlej wodę do pojemnika. Następnie wymieszaj środek dezynfekujący z wodą (dodaj 2% podchloryn sodu do wody)

Czyszczenie misek, pokryw i parowników gąbką z płynem dezynfekującym dokładnie, dokładnie czyszcząc wodą

Dodaj środek dezynfekujący do innego pojemnika.

Umieść rozmontowane części w środku dezynfekującym na 30 minut.

Powtórzyć czyszczenie dokładnie wodą.

Pozostaw części do wyschnięcia.

Złóż maszynę zgodnie z instrukcją 7.5.

Za pomocą gąbki z płynem dezynfekującym wyczyść dach i części mające styczność z surowym podłożem. tworzywo.



Ryc.11

Pozostań przez 30 minut

Wyczyść dolną powierzchnię gąbką, 2-3 razy, wodą.

Położ pokrywę w czystym miejscu i osusz ją szmatką

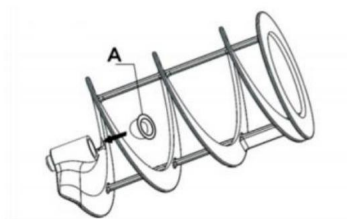
Przed zdjęciem pokrowca należy unikać czyszczenia wodą lub dezynfekcji.

7.5 Zresetuj wyczyszczone części

Wszystkie zdezynfekowane części należy ponownie ostrożnie zmontować.

Niektóre części wymagają smarowania, aby mogły działać normalnie

Założ uszczelkę (A) na mieszađło. Patrz rys. 12



Ryc.12

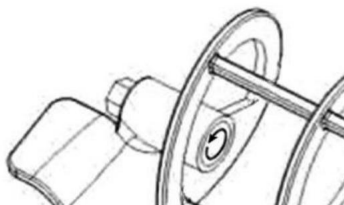


Ważne: Sprawdzaj uszczelkę regularnie, jeśli jest uszkodzona. Wymień

Nowy.



Wymieniaj uszczelkę (A) przynajmniej raz na rok. Za pomocą dostarczonego smaru nasmaruj uszczelkę A), patrz rys. 13.



Ryc.13



Zamontuj uszczelkę (B), nasmaruj ją smarem zgodnie ze strzałką na okręgu,

Zobacz rys. 14



Ryc.14



Założ mieszadło na cylinder ze stali nierdzewnej zgodnie z prostą strzałką, zobacz Rys.14. Uwaga: Ustawić mieszadło w odpowiednim miejscu.

Wymień pierścień uszczelniający. Gdy część silnika przecieka, musisz

wymienić pierścień uszczelniający

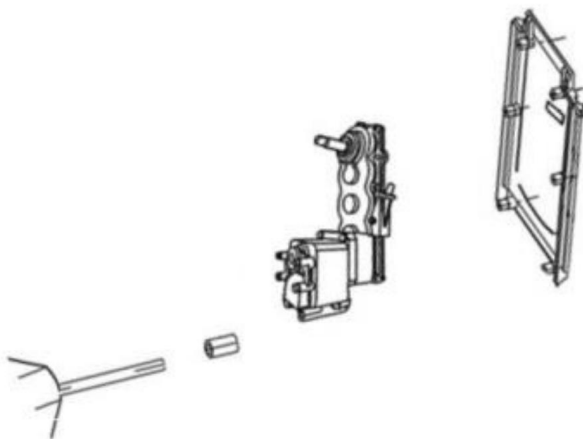
Wymij wspornik silnika podłączony do silnika, a następnie wymień go

pierścień uszczelniający głowicy (podkładka osi, uszczelka osi).

Podczas wymiany. Musisz dodać trochę smaru. Następnie zainstaluj silnik

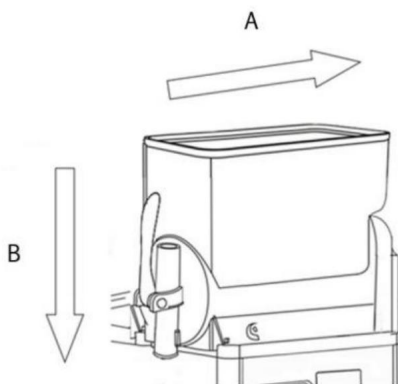
wspornik podłączony do silnika.

Zobacz rys.15



Ryc.15

Złóż miskę i zamontuj pokrywę zgodnie z rys. 16.



Ryc.16

Zamontuj krany zgodnie z poniższymi instrukcjami na rys. 17.

1. Dokładnie nasmaruj śrubę smarem.
2. Włóż śrubę, gdy gwintowniki będą stabilne.

Ryc.17



Uwaga: wszystkie części należy montować zgodnie z instrukcją na rysunkach.

Proszę dokładnie nasmarować, aby zapobiec wyciekaniu płynu.

7.6 Krok czyszczenia

Przed użyciem urządzenia należy wykonać poniższe czynności czyszczące.

1. Napełnij miskę wodą do pełna
2. Uruchom maszynę tylko w trybie czyszczenia i mieszaj przez 5 minut.
3. Zatrzymaj maszynę i otwórz kran, aby wyczyścić pojemnik.

7.7 Czyszczenie tacek ociekowych

Tackę ociekową należy opróżniać i czyścić codziennie



Uwaga: Wszystkie tacki ociekowe urządzenia należy czyścić.

Tacki ociekowe należy opróżnić i wyczyścić. Wyjmij tackę na wodę, podnosząc ją w górę i na zewnątrz.

Mycie tacy i kratki. Oddzielnie letnią wodą.

Wysusz wszystkie elementy. Umieść tackę z powrotem na miejscu i dociśnij w dół, aby zabezpieczyć go do maszyny. Ponownie umieść kratkę na górze tacy.



Po zatrzymaniu maszyny należy wyczyścić części moką szmatką i osuszyć.

7.8 Wymień żarówkę

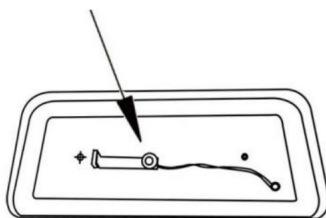


Żarówkę można wymienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.

wymieniono Zgodnie z poniższym rysunkiem otwórz wewnętrzną pokrywę i wymień

Żarówka LED. Po złożeniu należy założyć z powrotem wewnętrzną osłonę. , potwierdź zamknięcie

LED Light



Ryc.18

7.9 Czyszczenie skraplacza

Tylko profesjonaliści mogą czyścić skraplacz. Znają wszystkie kroki operacyjne dobrze, używając przybliżonego urządzenia i przestrzegając lokalnego prawa i przepisów

rygorystycznie

Kondensatory należy regularnie czyścić.

Ostrzeżenie: Po demontażu urządzenia zabezpieczającego mogą ujawnić się ostre krawędzie maszyny. części ochronne.

Zanieczyszczony skraplacz osłabia działanie maszyny.

Kondensatory można zobaczyć po wyjęciu elementów zabezpieczających.

Nawet jeśli nie jest zainstalowana tylko jedna płyta (przednia, tylna lub boczna),

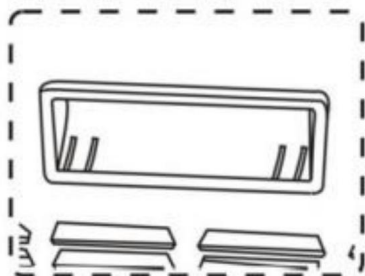
Maszyna jest również objęta zakazem użytkowania.

Operatorom zabrania się czyszczenia skraplaczy

Elementy ochronne należy ustawić za pomocą śrubokrętów

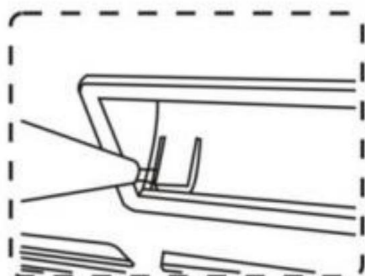
Ryc. 19

Metoda demontażu panelu



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Czyszczenie skraplacza jednomisowej maszyny do produkcji lodu kruszonego

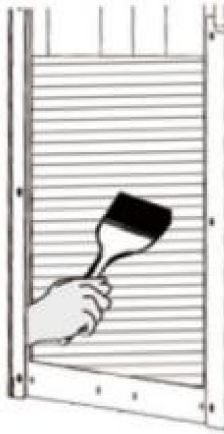
Do mocowania i demontażu elementów zabezpieczających potrzebne są śrubokręty.

1. Luźna śruba bocznego panelu.

2. Zdejmij panel boczny

3. Zdemontuj części zabezpieczające. Wyszczotkuj kurz z powierzchni skraplacza.

z suchym pędzlem jak na Fig20



Ryc.20

Po wyczyszczeniu skraplacza należy ponownie umieścić elementy zabezpieczające

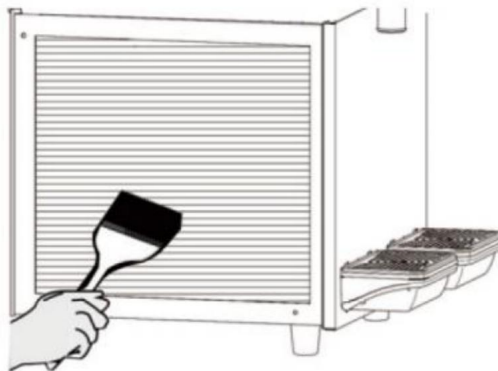
7.9.2 Czyszczenie skraplacza dwumisowej maszyny do produkcji lodu kruszonego

Zgodnie z poniższymi instrukcjami

1. Odkręć śruby tylnej płyty.
2. Odkręć śruby bocznej płyty.
3. Zdejmij panel boczny.

Zdemontuj elementy zabezpieczające.

Usuń kurz z powierzchni skraplacza suchym pędzlem, jak pokazano poniżej.



Ryc.21

7.10 Planowana konserwacja

Ta maszyna wymaga regularnej konserwacji przez profesjonalistów (co najmniej 1 rok).

Regularna konserwacja może zapewnić bezpieczeństwo maszyny i jej części państwo

Wszelkie uszkodzone części muszą zostać wymienione na oryginalne części producenta

W przypadku awarii lub uszkodzenia jakiegokolwiek części maszyny, zabronione w użyciu.

Użytkownik nie może sam konserwować maszyny

8. Przetwarzanie odpadów



Odpady elektroniczne należy traktować zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE

Ale odpady muszą zostać zdemontowane i sklasyfikowane, a użyteczne części powinny zostać

być poddanym recyklingowi

Nad koszem na śmieci przypomina ludziom o klasyfikowaniu. śmieci. Przetwarzanie odpadów właściwie chronić nasze środowisko.

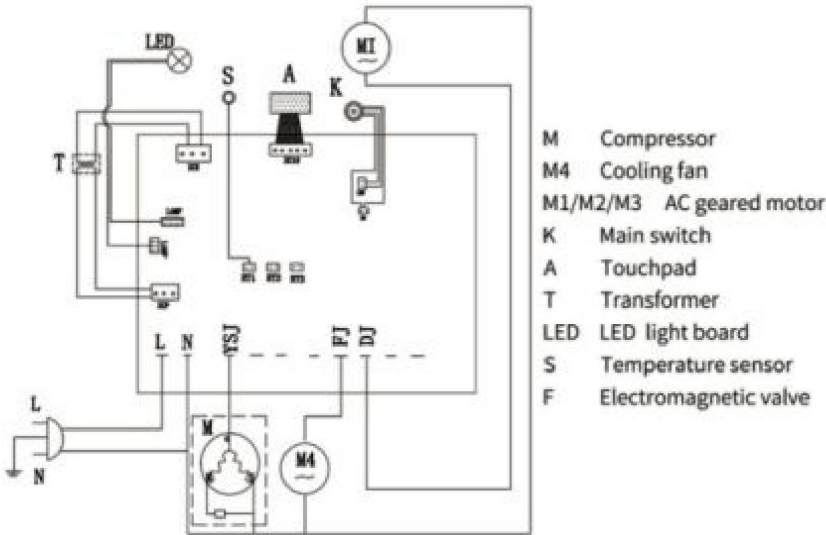
9. Rozwiązywanie problemów

Kłopoty	Możliwe powody	Rozwiązanie
Nie można obrócić na maszyna	Brak mocy wejściowej	Włóż wtyczkę do odpowiednie gniazdo
	Nie nacisnąłem przełącznika	Naciśnij przełącznik
Wyciek z wylotu	Gniazdo bez wazeliny	Dodaj wazelinę do wylotu
	Gniazdo jest uszkodzone	Zmień gniazdko
Miska przecieka	Miska nie może być zainstalowana w odpowiednia pozycja	Sprawdź położenie miski
	Brak wazeliny na uszczelce miski pierścień	Nałóż wazelinę na pierścień uszczelniający
	Uszkodzony pierścień uszczelniający	Wymień pierścień uszczelniający

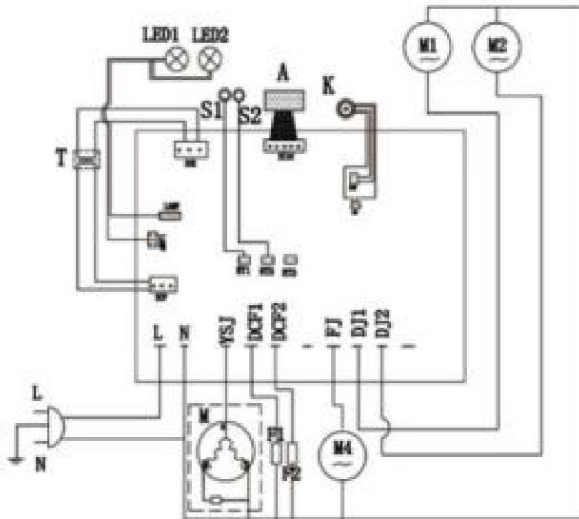
Mieszadło nie pracujący	Nie włączaj głównego wyłącznika Włącz główny wyłącznik	
	Miska wewnątrz zamrażarki	Wyłącz główny wyłącznik i pozwól, aby lód się stopił
Maszyna nie robię brei	Nie włączaj głównego wyłącznika Włącz główny wyłącznik	
	Nie włączaj przycisku Freeze Włącz przycisk Freeze	
	Grubość śniegu nie jest odpowiedni	Dostosuj grubość brei
	Kondensator zbyt brudny/słaba wentylacja	Wyczyść skraplacz
	Maszyna do lodu kruszonego zbliża się do gorącej pozycji	Umieść maszynę w chłodnym miejscu pozycja
Mieszadło hałasuje	Poziom cukru w wodzie jest zbyt niski	Podnieść poziom cukru
	Tylna część cylindra ze stali nierdzewnej jest zbyt sucha	Dodaj trochę koncentratu woda na tym

10. Inteligentny elektroniczny system zaworów

Electrical diagram -XRJ12LX1

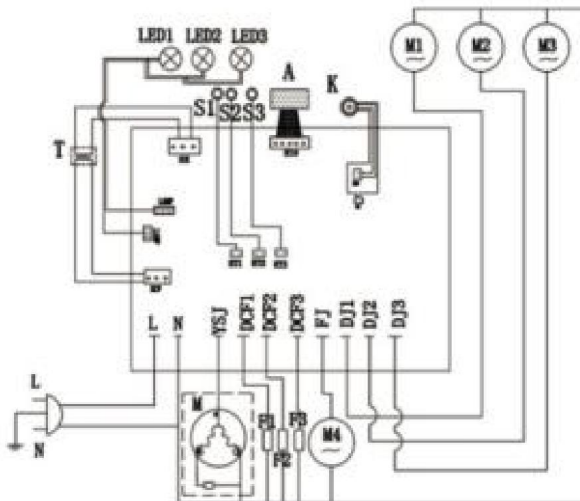


Electrical diagram-XRJ12LX2



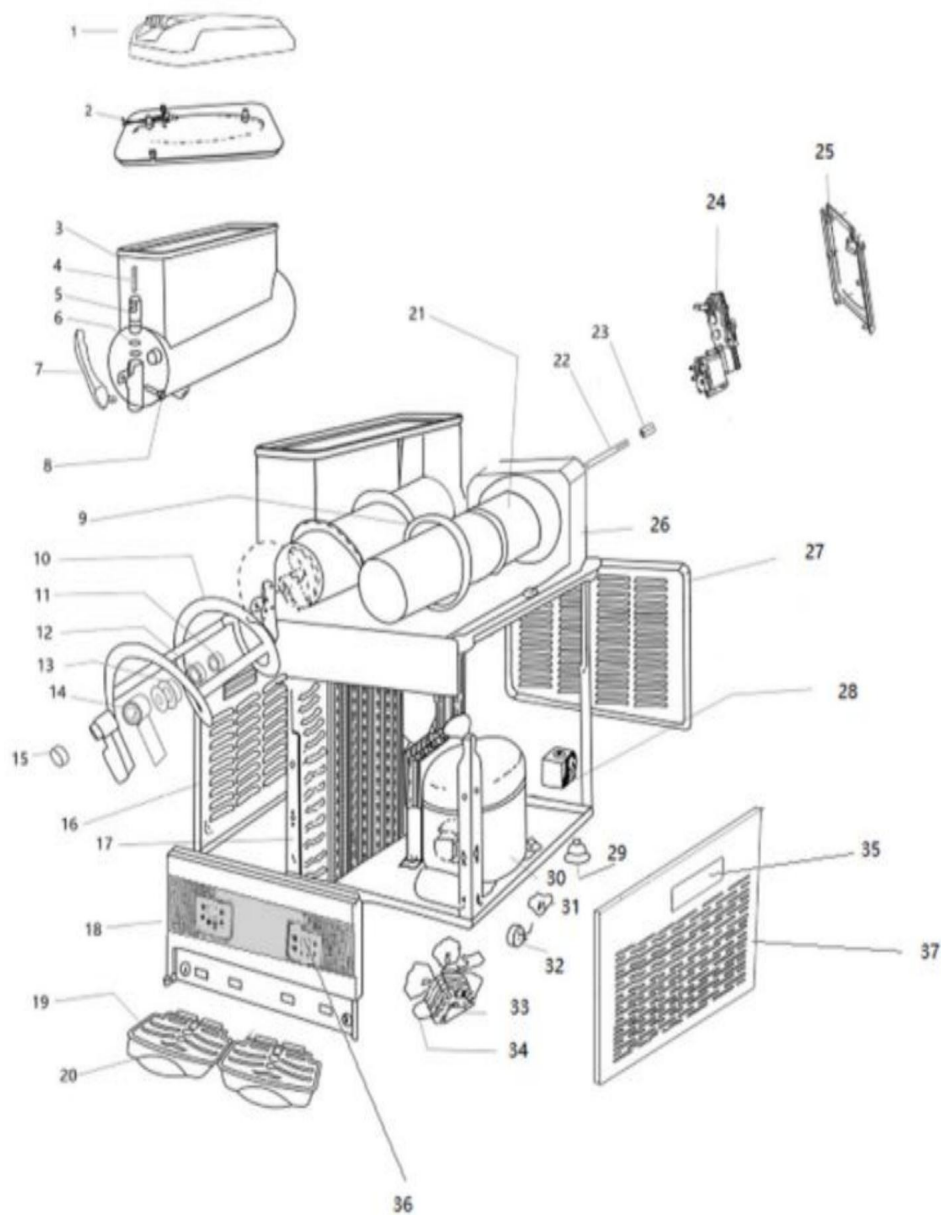
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Schemat wybuchu maszyny do produkcji lodu kruszonego



Kod	Nazwa części
1	Dach
2	Wewnętrzna okładka
3	Zbiornik
4	Wiosna
5	Tłok nurnikowy
6	Mały pierścień uszczelniający
7	Uchwyt
8	Kołek uchwytu
9	Pierścień uszczelniający zbiornika
10	Mieszadło
11	Podkładka osi
12	Pieczęć osi
13	Uszczelka mieszadła
14	Podłączenie mieszadła
15	Wtyczka
16	Lewy panel boczny
17	Skrapacz
18	Panel przedni
19	Siatka
20	Tacka na wodę
21	Wyparka
22	Mieszadło

Kod	Nazwa części
23	Krzew miedziany
24	Silnik mieszany
25	Tyłny panel ramy silnika
26	Stała deska
27	Panel tylny
28	Zespół zaworu elektromagnetycznego
29	Stopa
30	Kompresor
31	Regeneratory sprężarki
32	Bezpieczeństwo
33	Wentylator silnika
34	Wentylator
35	Uchwyt panelu bocznego
36	Płyta sterownicza
37	Prawy panel boczny

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

SLUSH-MACHINE

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

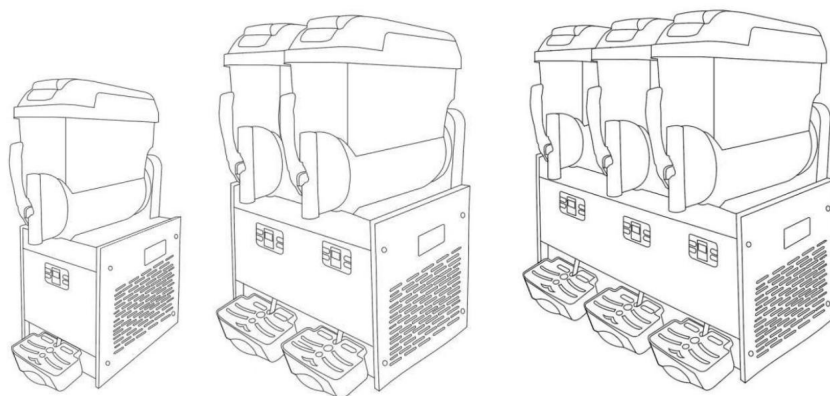
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SLUSH-MACHINE

MODEL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**

www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.



LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd

door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kan de rechten van de gebruiker ongeldig maken bevoegdheid om de apparatuur te bedienen!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. Werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product zijn niet toegestaan. uitdrukkelijk goedgekeurd door de partij. verantwoordelijk voor naleving kan de bevoegdheid van de gebruiker om het product te bedienen ongeldig maken.

Let op: Dit product is getest en voldoet aan de de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels: deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming tegen schadelijke interferentie in een woonomgeving installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentiestraling uitstralen energie, en indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, kan schadelijke interferentie met radio veroorzaken communicatie. Er is echter geen garantie dat interferentie zal niet optreden in een bepaalde installatie. Als dit product veroorzaakt schadelijke interferentie met radio of televisie ontvangst, die kan worden bepaald door het product uit te schakelen en verder wordt de gebruiker aangemoedigd om te proberen de interferentie te corrigeren door een of meer van de volgende maatregelen. • De ontvangstantenne opnieuw richten of verplaatsen. • De afstand tussen het product en de ontvanger vergroten. • Het product aansluiten op een stopcontact op een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.

- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor bijstand.



Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgekruiste afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Instructies

Hartelijk dank dat u voor deze slushmachine hebt gekozen. Een slushmachine is een soort machine en apparatuur die veel wordt gebruikt in de voedingsmiddelenindustrie en de horeca. Het wordt voornamelijk gebruikt om bevroren sap, melk, yoghurt en andere dranken in een sorbet te bevriezen. Deze worden vervolgens in fijne deeltjes gesneden door een schraper, gemaakt van zacht smakend sneeuwijs! Lees de volledige instructies voordat u de machine gebruikt. De informatie helpt u om de best mogelijke resultaten te behalen.

Inhoud

1. Inleiding 1.1

Fabrikant 1.2 Bediener

1.3 Distributie

van de handleiding 1.3.1

Functie en inhoud 1.3.2 Wie moet

de handleiding lezen? 1.3.3 Hoe bewaart

u de handleiding? 2. Beschrijving van

de machine 2.1 Gebruik 2.2

Hoofdcomponenten 2.3

Technische gegevens

2.4 Bedieningspaneel

3. Veiligheidsinstructies

4. Transport en opslag

- 4.1 Verpakking
- 4.2 Vervoer
- 4.3 Opslag
- 5. Installatie
 - 5.1 Onderdelenlijst
 - 5.2 Positie om te installeren
 - 5.3 Omgaan met verpakkingsmateriaal
 - 5.4 Stroom aansluiten
- 6. Bediening
 - 6.1 Materiaal voorbereiden
 - 6.2 Een slushmachine met 1 kom starten.
 - 6.3 Een slushmachine met 2 kommen starten.
 - 6.4 Een 3-koms slushmachine starten
 - 6.5 Het slush afgeven
 - 6.6 De consistentie van de slush aanpassen.
 - 6.7 Noodgeval.
- 7. Reiniging en onderhoud
 - 7.1 Maak de kom leeg.
 - 7.2 Demontage van de tapkraan
 - 7.3 Kom en deksel eruit halen
 - 7.4 Onderdelen reinigen en desinfecteren.
 - 7.5 Gereinigde onderdelen opnieuw instellen
 - 7.6 Reinigingsstappen
 - 7.7 Lekbakken reinigen
 - 7.8 De lamp vervangen
 - 7.9 Condensor reinigen
 - 7.9.1 De condensor van een slushmachine met één kom reinigen
 - 7.9.2 Reinigen van de condensor van een slushmachine met twee kommen
 - 7.10 Gepland onderhoud
- 8. Afvalverwerking
- 9. Problemen oplossen
- 10. Intelligent elektrisch kleppensysteem.
- 11. Explosiediagram van een slushmachine.

1. Inleiding

1.1 Fabrikant

De gegevens van de fabrikant staan op het identificatieplaatje

1.2 Exploitant

Er zijn twee soorten personen, afhankelijk van de toepassing.

Gebruiker

In overeenstemming met de gezondheidsnorm worden mensen getraind in dwangtechnieken,

Weet alles over het distribueren van slush nadat u deze handleiding hebt gelezen:

Plaatsen en wisselen van slushmachine. Correct doseren van de producten.

Het schoonmaken van de slushmachine

Gespecialiseerde technische mensen

Deze handleiding bestudeerd en getraind in het installeren, gebruiken en onderhouden van deze slush machine;

Bij een ernstig defect kunt u de slushmachine repareren en deze handleiding raadplegen
Goed

Beheers alle informatie uit de handleiding en kan de diagrammen en
grafieken correct;

Kennis van belangrijke hygiëne, voorkomen van ongevallen, kennis van technische en
veiligheidsnormen

Heb ervaring met het bedienen van dit soort slushmachines.

Hoofdbehandelingsmaatregel voor noodgevallen. ind gescheiden veiligheidsvoorziening en

Gebruik de machine correct



Mensen die niet voldoen aan de voorschriften, mogen de machine niet gebruiken.

bovenstaande vereiste

1.3 Handmatige distributie

Gebruikers dienen deze handleiding zorgvuldig te lezen alvorens het product te gebruiken.

1.3.1 Functie en inhoud

Biedt essentiële informatie over het gebruik en de installatie

1.3.2 Voor wie is de handleiding bestemd?

Gebruikers en gespecialiseerde technici.

Deze handleiding is een onlosmakelijk onderdeel van de machine.

Het moet dus bij verkoop aan de koper geleverd worden.

1.3.3 Hoe de handleiding te bewaren

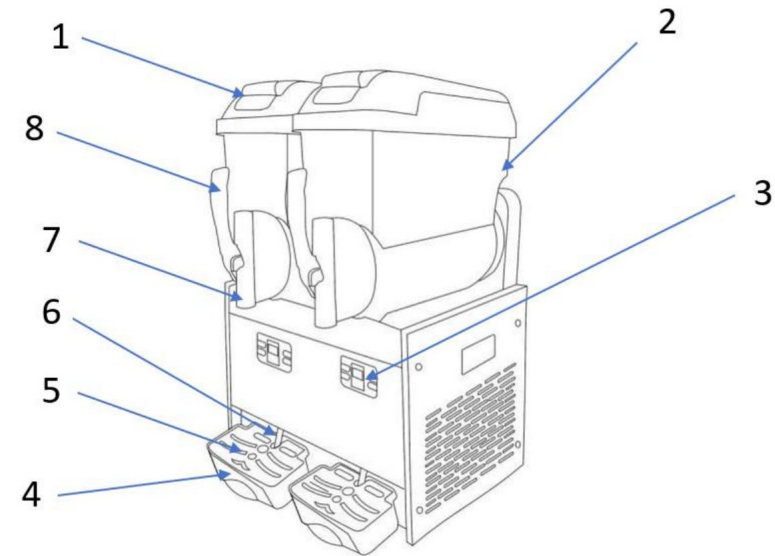
De handleiding moet in de buurt van de machine worden bewaard en intact en overzichtelijk worden gehouden.

2. Beschrijving van de machine

2.1 Gebruik

Deze machine wordt speciaal gebruikt voor het maken van slush. Als het wordt gebruikt om zuivel en andere voedingsmiddelen te maken, moet de temperatuur van het kommateriaal worden getest en moet deze voldoen aan de huidige regelgeving en standaard van de machine. **2.2 Hoofcomponent**

1. Komvormig dak	4. Lekbak 5.	7.Tik
2. Kom	Lekbakdeksel 6.	8.Handvat
3. Bedieningspaneel	Afvoerslang	



Figuur 1

2.3 Technische gegevens

Opmerkingen:

Capaciteit en gewicht zijn bij benadering

Modus	XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Afmetingen LxBxH-(cm)	28,5x52,5x74,5	43x54x74	63x53,5x74,5
Nettogewicht (kg) (kom leeg)	Zie naamplaatje		
Vermogen (w)	Zie naamplaatje		
Vloeistoftemperatuur	Min: 20ÿ/68ÿ Max: 32ÿ/89ÿ		
Boog	1	2	3
Inhoud van de kom (L)	12	24	36
Lawaai	<65 decibel		
Klimaattipe	N		

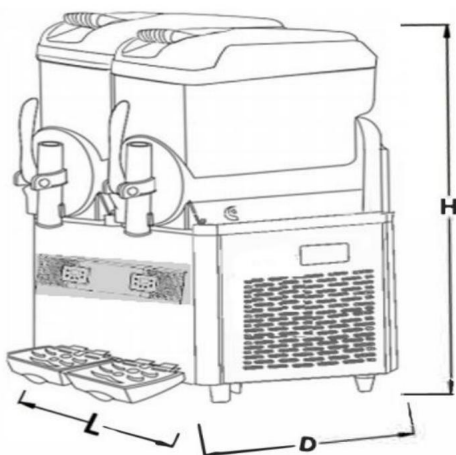
Capaciteit en gewicht zijn bij benadering



De fabrikant heeft het recht om wijzigingen aan te brengen en zal hier geen speciale aandacht aan besteden.

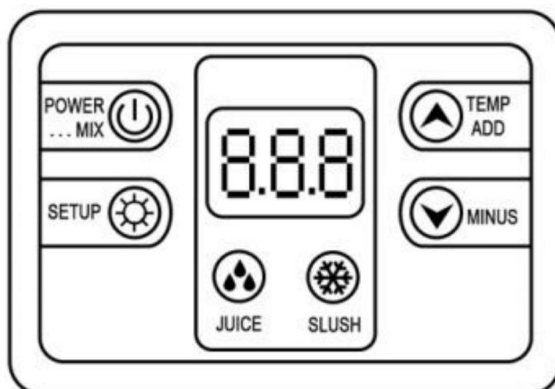


Elke wijziging en verhoging moet worden goedgekeurd en uitgevoerd door fabriek.



Afbeelding 2

2.4 Bedieningspaneel



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Figuur 3

3. Veiligheidsinstructies

Onderdelen van slushmachines en installatie van condensors, problemen met slushmachines schieten, uitsluiting en onderhoud moeten door de fabrikant worden uitgevoerd professionals of mensen met relevante ervaring.

Zonder ervaren mensen die toezicht houden of begeleiden, kan de slushmachine niet werken worden gebruikt door gehandicapten, verstandelijk gehandicapten, mensen met een gebrek aan ervaring en kennis;

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden als ze in de buurt van de machine spelen

Wanneer de draad van de machine gebroken is, moet deze door de fabrikant worden vervangen professionals of mensen met relevante ervaring

Wanneer de machine is geschraapt, moet deze worden afgeleverd en behandeld door de desbetreffende autoriteitsinstellingen

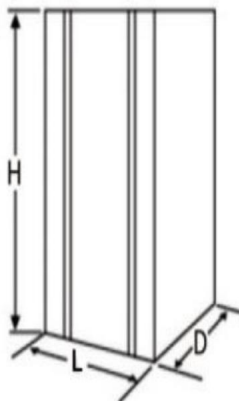
4. Transport en opslag

4.1 Verpakking

Houten doos, gevormd schuim en verzamelobject.

Verpakkingsgrootte (bij benadering)

	Breedte (L)	Diepte (D)	Hoogte (H)
XRJ12LX1	385mm	585mm	910mm
XRJ12LX2	518mm	585mm	915mm
XRJ12LX3	690mm	570mm	860mm



Afbeelding 4



Opmerkingen: verpakkingsgrootte en gewicht zijn bij benadering.

4.2 Transport Omhoog

houden en door minimaal twee personen dragen.

4.3 Opslag Let

op, overschrijd niet meer dan drie lagen. Zie fig.5



Figuur 5

5. Installatie

De slushmachine moet binnenshuis worden geïnstalleerd op een harde en vlakke ondergrond met voldoende licht en ventilatie (de helling van de ondergrond mag niet meer dan 2 graden bedragen).

5.1 Onderdelenlijst

Na het reinigen en desinfecteren moeten alle in de handleiding aangegeven onderdelen worden ingesmeerd met smeerolie.

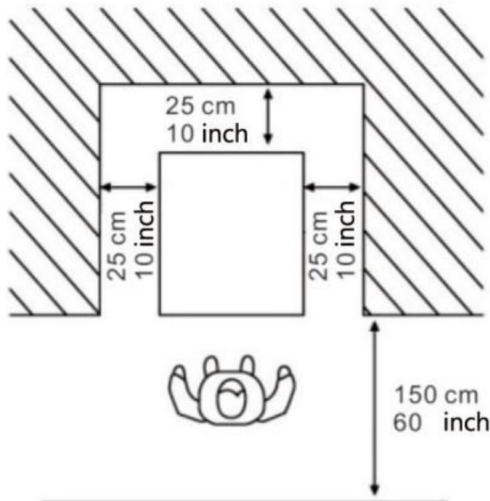
5.2 Positie om te installeren

De installatiepositie moet vooraf worden gepland;

De installatieplaats moet hard en vlak zijn

Installatievoorwaarden zijn voldoende licht en ventilatie en schoon; Stroom stopcontact is ook nodig;

Installatieafstand tot andere objecten zie onderstaande figuur 6



Afbeelding 6

5.3 Omgaan met verpakkingsmateriaal

Het gescheiden verwerken van verpakkingsmateriaal volgens de lokale regels en wij raden aan

Bewaar het zodat u het in de toekomst opnieuw kunt verpakken en verzenden.

5.4 Elektrische aansluiting

Deze taak mag uitsluitend door gespecialiseerd technisch personeel worden uitgevoerd.

Voordat u de machine aansluit, moet u ervoor zorgen dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld. uit.

De Koper is verantwoordelijk voor het realiseren van de elektrische aansluiting.

De machine moet via de netstekker op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

stekker op het netsnoer. Zorg ervoor dat u voldoet aan:

De technische voorschriften en normen die van kracht zijn op het moment van installatie;

De gegevens die op het typeplaatje aan de zijkant van de machine staan vermeld

6. Bediening

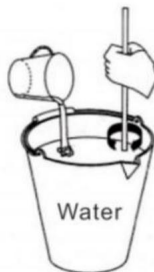
Slushy (percentage suiker: $\approx$ 15%)	Als u de consistentie van slush of ijs wilt aanpassen, kunt u knop I: gebruiken om de hardheid/temperatuur van slush/ margaritawijn/ijs aan te passen. "+": betekent dickere consistentie/lagere temperatuur. "-": betekent lage consistentie/veel hogere temperatuur.
Margarita Wijn Slush (Percentage drank. 10%-60%)	
Ijsje (Percentage ijspoeder: $\approx$ 33%)	

Let op: Wanneer de temperatuur in de kommen erg laag is, kan er zich aan de buitenkant van de kommen een laagje ijs vormen. Dit is normaal.

Controle van de functies voordat de machine in werking treedt

6.1 Materiaal voorbereiden en gelijkmatig roeren Alleen

water is verboden



Abbeelding 7

Let op:

Gebruik volgens de aanwijzingen van de fabrikant;

Verduin en roer geconcentreerde drank met water in een container. Het suikergehalte van het mengsel moet meer dan 15% zijn. Een lager gehalte beschadigt de vijzels en tandwielmotoren.

Als u

margaritawijnslush moet maken, giet u het juiste percentage

margarita in de container, afhankelijk van uw behoeften. Als u ijs wilt

maken, is de verhouding van

ijspoeder tot water meestal 1:2,5 of 1:3, wat vaak wordt aanbevolen op de verpakking van ijspoeder.

Verwijder het deksel volgens onderstaande instructies: 1.

Til het bovenste deksel op;

2. Giet het materiaal in kommen

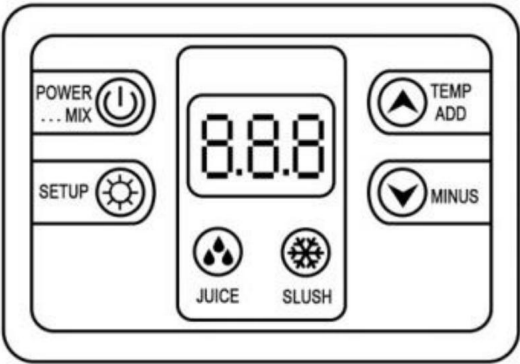


Let op: Open het deksel niet met geweld.

Er mag geen hete vloeistof in worden gedaan (hete vloeistof betekent dat de temperatuur hoger is dan 40 °C). 3. Sluit het bovenste deksel nadat u het materiaal hebt gegoten.



1. Waarschuwing: Doe het materiaal in kom 2 voordat u de stroom aansluit of de machine start. Het materiaal mag niet alleen uit water bestaan.
3. Waarschuwing: Het verbod op het aaïen van de hand in de kom-machine werkt



	Beeldscherm
	Reinigings-/standbysysteem
	Sapsysteem
	Slush-systeem
	Temperatuurstijging
	Temperatuurdaling
	Instellingenknop

6.2 Een 1-KOMPEL SLUSH MACHINE starten Model: XRJ12LX1

Functie 1 Schoon systeem: Druk op de “POWER MIX KEY” om het mixen in te schakelen

functie. Druk nogmaals op de "POWER MIX KEY" om de mixfunctie uit te schakelen.

Functie 2 Maak sap: Druk op de "SAP-TOETS", zet de koude drank aan functie, en de compressor wordt ingeschakeld. Druk vervolgens op de knop "POWER MIX SLEUTEL" om de sapfunctie te sluiten.

Functie 3 Maak slush/margaritawijn/ijs: Druk op de "SLUSH-TOETS", zet de slush/margarita wijn/ijs functie aan, en de compressor is ingeschakeld. Druk vervolgens op de "POWER MIX KEY" om het scherm te sluiten. slush/margarita wijn/ijs functie.

Functie4 Licht: Wanneer aangesloten, zal het licht automatisch oplichten. Als je moet het uitschakelen, trek gewoon de stekker van het lichtsnoer uit het stopcontact aan de achterkant van de machine.

6.3 Een 2-KOM SLUSH MACHINE starten Model: XRJ12L X2

Onder elke kom bevindt zich een bedieningspaneel waarmee u deze kom kunt bedienen.

Functie 1 Systeem reinigen: Druk op de functie "POWER MIX", elk op mengen KEY". Druk nogmaals op "POWER MIX KEY" om de mengfunctie uit te schakelen.

Functie 2 Maak sap: Druk op de "SAP-TOETS", zet de koude drank aan functie, en de compressor wordt ingeschakeld. Druk vervolgens op de knop "POWER MIX SLEUTEL" om de sapfunctie te sluiten.

Functie 3 Maak slush/margaritawijn/ijs: Druk op de "SLUSH-TOETS", zet de slush/margarita wijn/ijs functie aan, en de compressor is ingeschakeld. Druk vervolgens op de "POWER MIX KEY" om het scherm te sluiten. slush/margarita wijn/ijs functie.

Functie4 Licht: Wanneer aangesloten, zal het licht automatisch oplichten. Als je moet het uitschakelen, trek gewoon de stekker van het lichtsnoer uit het stopcontact aan de achterkant van de machine.

6.4 Een 3-KOM SLUSH MACHINE starten Model: XRJ12L .X3

Onder elke kom bevindt zich een bedieningspaneel waarmee u elke kom afzonderlijk kunt bedienen.

Functie 1 Systeem reinigen: Druk op de functie "POWER MIX", mixen aanzetten KEY". Druk nogmaals op "POWER MIX KEY" om de mengfunctie uit te schakelen.

Functie 2 Maak sap: Druk op de "SAP-TOETS", zet de koude drank aan functie, en de compressor wordt ingeschakeld. Druk vervolgens op de knop "POWER MIX

SLEUTEL"om de sapfunctie te sluiten.

Functie 3 Maak slush/margaritawijn/ijs: Druk op de "SLUSH-TOETS",

zet de slush/margarita wijn/ijs functie aan, en de compressor is

ingeschakeld. Druk vervolgens op de "POWER MIX KEY" om het scherm te sluiten.

slush/margarita wijn/ijs functie.

Functie4 Licht: Wanneer aangesloten, zal het licht automatisch oplichten. Als

je moet het uitschakelen, trek gewoon de stekker van het lichtsnoer uit het stopcontact aan de achterkant van de machine.

6.5 Slush afgeven

Als u de hendel naar beneden trekt, zal er sneeuw uitstromen



Let op: als u de slush voor de eerste keer of na de eerste keer uitgeeft,

een lange stop, extrudeer en verspil een beetje en verdeel het dan klanten.

7. Reiniging en onderhoud

Voordat u externe onderdelen schoonmaakt of onderhoudt, dient u ervoor te zorgen dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld. uit en losgekoppeld.

Alle schoonmaak- of onderhoudsbeschermingsmiddelen moeten worden gedragen (handschoenen, bril, enz.) op basis van de lokale veiligheidsnormen

Ga bij het schoonmaken of onderhouden als volgt te werk.

Draag beschermende handschoenen om ongelukken te voorkomen.

Gebruik geen oplosmiddelen of ontvlambare stoffen

Gebruik geen harde of metalen spons om de machine of onderdelen ervan schoon te maken.

Spuit de vloeistof niet in de directe omgeving.

Was geen onderdelen in de kom

Droog onderdelen niet in een oven of magnetron.

Dompel het apparaat niet onder in water

Spuit het water niet rechtstreeks op het apparaat.

Er kan warm water en een schoonmaakmiddel worden gebruikt (met inachtneming van de plaatselijke wetgeving).

en regels)

Controleer na afloop of alle beschermkappen en afdekkingen die aanwezig zijn, verwijderd of geopend en teruggestuurd, waarbij de verpakking goed is vastgezet.

Schoonheid en hygiëne moeten zorgvuldig en met kracht worden toegepast op lokale standaard om gekwalificeerde slush te garanderen

De kom moet minstens elke dag worden schoongemaakt, met inachtneming van de plaatselijke wetgeving en voorschriften

En schoonmaaktijden kunnen worden toegevoegd op basis van verschillende producten Meer informatie, raadpleeg de fabrikant als de machine niet gebruikt gaat worden

Maak de tapkranen één dag achtereenvolgend schoon met een schone doek.

Hoewel de onderdelen van de machine van roestvrij staal, kunststof en rubber zijn

zijn gemakkelijk schoon te maken en de vorm is ook belangrijk om bacteriën te voorkomen

en schimmelreproductie als gevolg van de tussentijdse reiniging. Wanneer de stekker er niet uit wordt getrokken uit of de totale schakelaar staat in de open stand. Maak de schakelaar niet schoon en onderhoud hem niet. machine.

7.1 Maak de kom leeg

Maak de kom leeg voordat u hem schoonmaakt

Als het de eerste keer is dat u het gebruikt, hoeft u het niet leeg te maken.

In deze handleiding wordt slechts één kom als voorbeeld uitgelegd

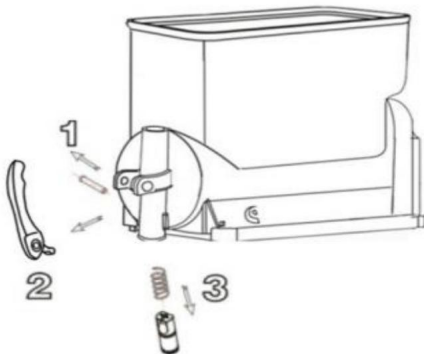
De werking van andere kommen is hetzelfde, gebaseerd op de bijbehorende knop.

Klik op de aan/uit-knop en de toets "STRIR", giet vervolgens het materiaal uit de kommen.

7.2 Demontage van de tapkraan

Voordat u de kom verwijdert, is het raadzaam om de kraan te demonteren.

schoonmaken, de kraan mag pas weer worden aangebracht als de kom weer goed is in zijn zitting geplaatst. Verwijder de bevestiging met de hand door , koppel dan de de hendel omhoog te duwen, duw vervolgens de zuiger en de veer naar beneden, verwijder de O-ring. Doe alle reserveonderdelen in lauw water(water temperatuur rond de 50°C) en maak schoon zoals afgebeeld in fig.9



Abbeelding 8



Abbeelding 9

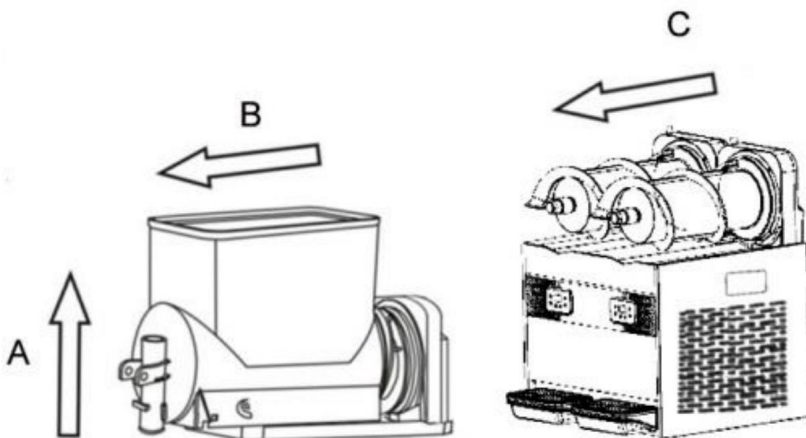
Demonteer de kranen niet als er producten of vloeistoffen in de kommen zitten.

7.3 De kom en het deksel eruit halen

Verwijder elke kom om het apparaat schoon te maken.

Haal de kom eruit zoals hieronder beschreven:

1. Til het bovendeksel omhoog en verwijder het. Trek de tank omhoog en naar buiten om deze volledig uit zijn zitting te verwijderen.
2. Verwijder de roerder en de afdichting van de roerder. Zie figuur 10.



Abbeelding 10

7.4 Onderdelen reinigen en desinfecteren

Alle gedemonteerde onderdelen dienen grondig gereinigd te worden



Belangrijk: De schoonmaakmethode is in overeenstemming met de huidige lokale hygiënevoorschriften.

standaard.

Volg onderstaande instructies:

Giet water in de container. En meng vervolgens ontsmettingsmiddel met water (voeg 2% toe natriumhypochloriet aan water)

Gebruik een spons met ontsmettingsmiddel om kommen, deksels en verdamers schoon te maken grondig, grondig reinigen met water

Voeg ontsmettingsmiddel toe aan een andere container.

Leg de gedemonteerde onderdelen 30 minuten in een ontsmettingsmiddel.

Herhaal het reinigen met water en grondig.

Maak de onderdelen droog.

Monteer de machine volgens de instructies van 7,5.

Gebruik een spons met ontsmettingsmiddel om het dak en de onderdelen die in aanraking komen met de ruwe ondergrond schoon te maken. materiaal.



Afbeelding 11

Blijf 30 minuten

Maak de onderkant 2-3 keer schoon met water en gebruik daarbij de spons.

Leg de hoes op een schone plek en droog hem af met een doek.

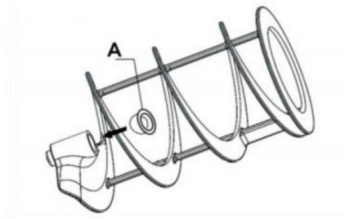
Verbied het reinigen met water of desinfecteren voordat u de hoes verwijdert

7.5 Gereinigde onderdelen resetten

Alle ontsmette onderdelen moeten zorgvuldig weer in elkaar worden gezet.

Sommige onderdelen moeten gesmeerd worden om normaal te kunnen functioneren

Plaats de pakking (A) op de roerder. Zie Afb. 12



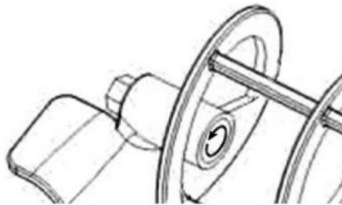
Afbeelding 12



Belangrijk: Controleer de pakking in de normale stand als deze kapot is. Vervang een nieuwe.



Vervang de pakking (A) minstens één keer per jaar. Smeer de afdichting A) in met het meegeleverde vet (zie Afb. 13).



Afbeelding 13



Plaats de pakking (B), smeer deze in met vet zoals aangegeven door de cirkelvormige pijl,

Zie figuur 14



Afbeelding 14



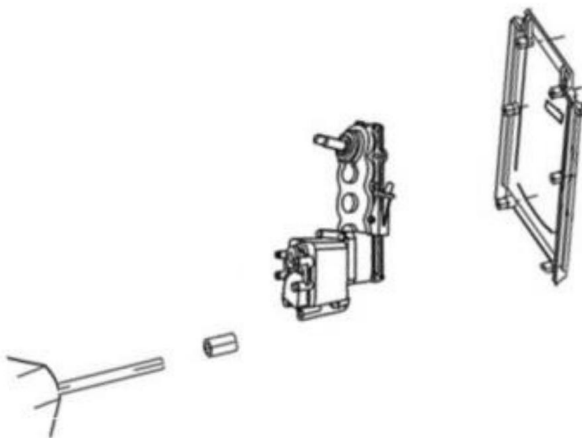
Plaats de roerder op de roestvrijstalen cilinder zoals aangegeven in de rechte pijl, zie Afb. 14. **Let op:** Plaats de roerder op de juiste plaats.

Vervang de afdichtingsring. Wanneer het motoronderdeel lekt, moet u om de afdichtring te vervangen

Verwijder de motorbeugel die aan de motor is bevestigd en vervang vervolgens de kopafdichtingsring (ring van as, afdichting van as).

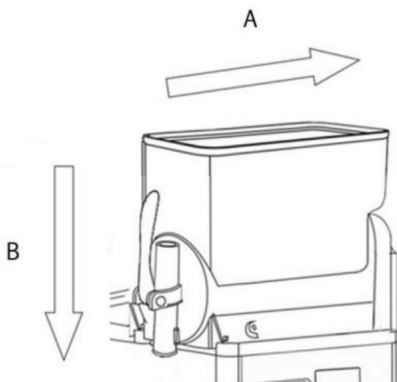
Bij vervanging. U moet wat vet toevoegen. Installeer vervolgens de motor Beugel bevestigd aan de motor.

Zie figuur 15



Afbeelding 15

Monteer de kom en installeer het deksel zoals afgebeeld in Afb. 16.



Afbeelding 16

Installeer de kranen volgens onderstaande instructies, zoals in Afb. 17.

1. Smeer de bout volledig in met vet.
2. Plaats de schroef, terwijl de kraan stabiel staat.

Afbeelding 17



Let op: monteer alle onderdelen volgens de instructies in de afbeeldingen.

Smeer het vet goed in om lekkage van vloeistof te voorkomen.

7.6 Reinigingsstap

Voordat u deze machine gebruikt, moet u de onderstaande reinigingsstappen uitvoeren

1. Vul de kom volledig met water
2. Start de machine alleen in de reinigingsmodus en roer gedurende 5 minuten
3. Stop de machine en open de kraan om de container leeg te maken.

7.7 Lekbakken reinigen

De lekbak moet dagelijks worden geleegd en schoongemaakt



Let op: Alle lekbakken van de machine dienen gereinigd te worden.

Lekbakken moeten worden geleegd en schoongemaakt. Haal de waterbak eruit door deze op te tillen omhoog en dan naar buiten.

Was de bakplaat en het rooster apart met lauw water.

Droog alle componenten. Plaats de lade terug op zijn plaats en druk

naar beneden om het aan de machine te bevestigen. Plaats het rooster terug op de bovenkant van de lade.



Wanneer de machines stilstaan, maak de onderdelen dan schoon met een natte doek en droog ze af.

7.8 Lamp vervangen



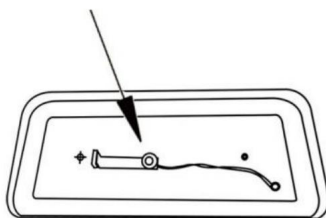
Alleen als de machine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is, kan de lamp worden

vervallen Open volgens onderstaande afbeelding de binnenklep, vervang de

LED-lamp, plaats na montage de binnenkap weer goed terug.

, bevestigen dat het gesloten is

LED Light



Afbeelding 18

7.9 Condensor reinigen

Alleen professionals kunnen de condensor reinigen. Zij kennen alle bedieningsstappen

Nou, met behulp van een benaderend apparaat en met inachtneming van de plaatselijke wet- en regelgeving

strikt

Condensatoren moeten regelmatig worden schoongemaakt.

Waarschuwing: Het scherpe oppervlak van de machine kan zichtbaar zijn na demontage.

beschermingsonderdelen.

Een vuile condensator zorgt ervoor dat de machine minder goed functioneert.

Condensatoren zijn zichtbaar nadat de veiligheidsbeschermingsonderdelen zijn verwijderd.

Ook al is er maar één plaat (voor-, achter- of zijkant) niet geïnstalleerd,

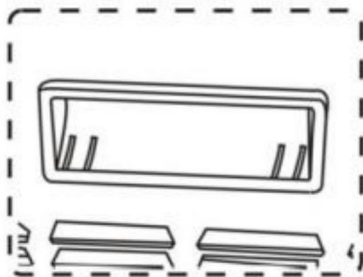
Het gebruik van de machine is eveneens verboden.

Operators mogen geen condensoren schoonmaken

Beschermingsonderdelen moeten worden gepositioneerd met schroevendraaiers

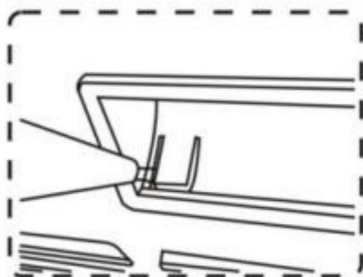
Afbeelding:19

Methode voor het demonteren van het paneel



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



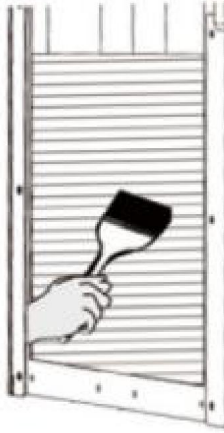
pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 De condensor van een slushmachine met één kom reinigen

Voor het bevestigen en demonteren van veiligheidsonderdelen zijn schroevendraaiers nodig.

1. Losse schroef van het zijpaneel.
2. Zijpaneel eruit halen
3. Demonteer de veiligheidsbeschermingsonderdelen. Borstel stof van het condensoroppervlak met droge borstel als Fig20



Afbeelding 20

Na het reinigen van de condensor, de veiligheidsbeschermingsonderdelen terugplaatsen

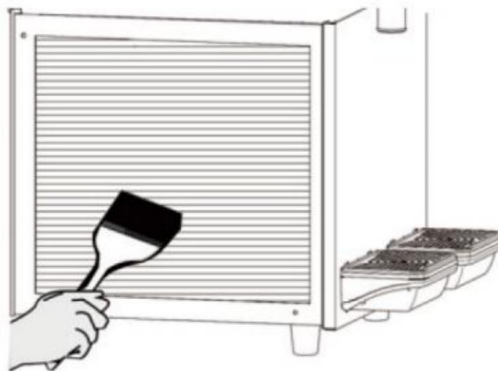
7.9.2 Reinigen van de condensor van een slushmachine met twee kommen

Volgens de volgende instructies

1. Maak de schroeven van de achterplaat los.
2. Draai de schroeven van de zijplaat los.
3. Verwijder het zijpaneel.

Demonteer de veiligheidsbeschermingsonderdelen.

Veeg het stof van het condensoroppervlak met een droge borstel, zoals hieronder.



Afbeelding 21

7.10 Gepland onderhoud

Deze machine moet regelmatig (minimaal 1 keer per jaar) door professionals worden onderhouden.
jaar).

Regelmatig onderhoud kan ervoor zorgen dat de machine en de onderdelen ervan in goede veiligheid zijn
staat

Alle kapotte onderdelen moeten worden vervangen door originele onderdelen van de fabrikant.

Wanneer onderdelen van de machine defect zijn of de machine kapot is,
verboden om te gebruiken.

De gebruiker kan de machine niet zelf onderhouden

8. Afvalverwerking



Elektronisch afval moet worden verwerkt volgens 2002/96/EG

Maar afval moet worden ontmanteld en geclassificeerd en bruikbare onderdelen moeten worden
worden gerecycled

Bovenstaande prullenbak herinnert mensen aan het classificeren van afval. Afvalverwerking
ons milieu op de juiste manier beschermen.

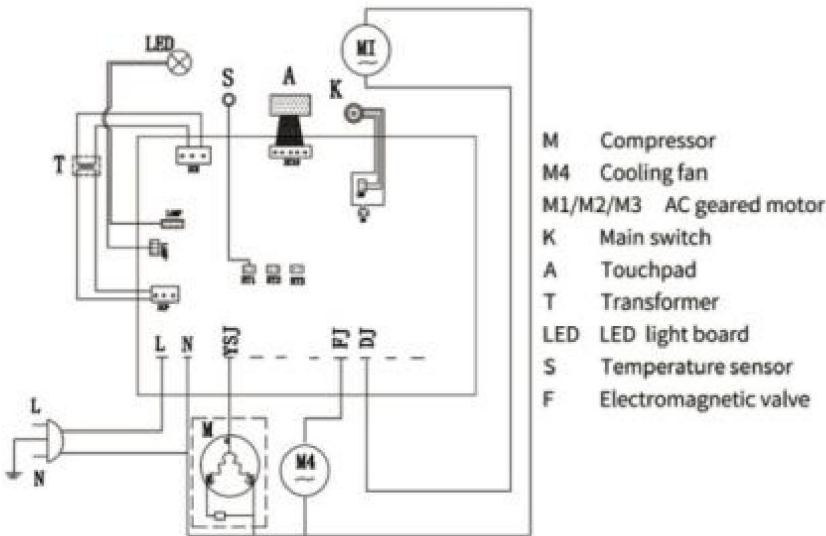
9. Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossing
Kan niet draaien op de machine	Geen ingangsvermogen	Steek de stekker in de geschikte socket
	Niet op de schakelaar gedrukt	Druk op de schakelaar
Lekkende uitlaat	Outlet zonder vaseline	Vaseline op het stopcontact aanbrengen
	Stopcontact kapot	Verander het stopcontact
Lekkende kom	De kom mag niet in de geschikte positie	Controleer de positie van de kom
	Geen vaseline op de afdichting van de kom ring	Vaseline op de afdichtring aanbrengen
	Slechte afdichtingsring	Vervang de afdichtring

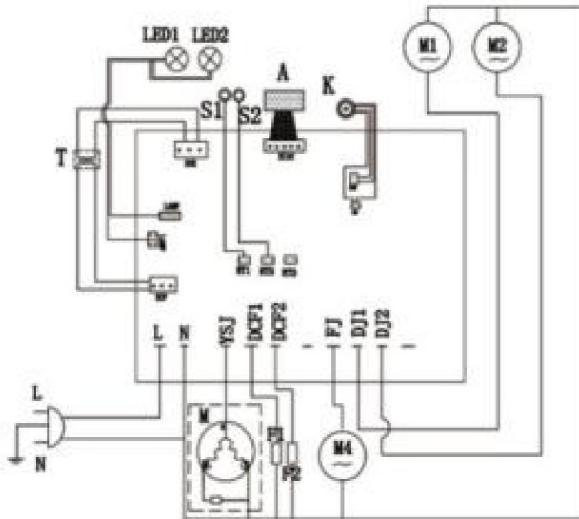
De roerder niet werkend	De hoofdschakelaar niet aanzetten	De hoofdschakelaar aanzetten
	Kom binnenin bevroren	Schakel de hoofdschakelaar uit en laat het ijs smelten
De machine geen slush maken	De hoofdschakelaar niet aanzetten	De hoofdschakelaar aanzetten
	Zet de Freeze-knop niet aan	Zet de Freeze-knop aan
	De dikte van de sneeuw is niet geschikt	Pas de dikte van de slush aan
	Condensor te vuil/slechte ventilatie	Maak de condensor schoon
	Slushmachine-benadering naar de hete positie	Zet de machine op een koele plaats positie
De roerder maakt lawaai	Het suikergehalte van water is te laag	Verhoog het suikerniveau
	De achterkant van de roestvrijstalen cilinder is te droog	Voeg wat geconcentreerde water erop

10.Intelligent elektronisch kleppensysteem

Electrical diagram -XRJ12LX1

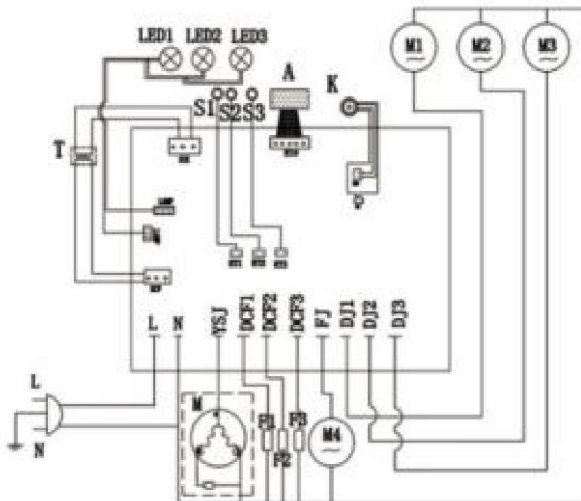


Electrical diagram-XRJ12LX2



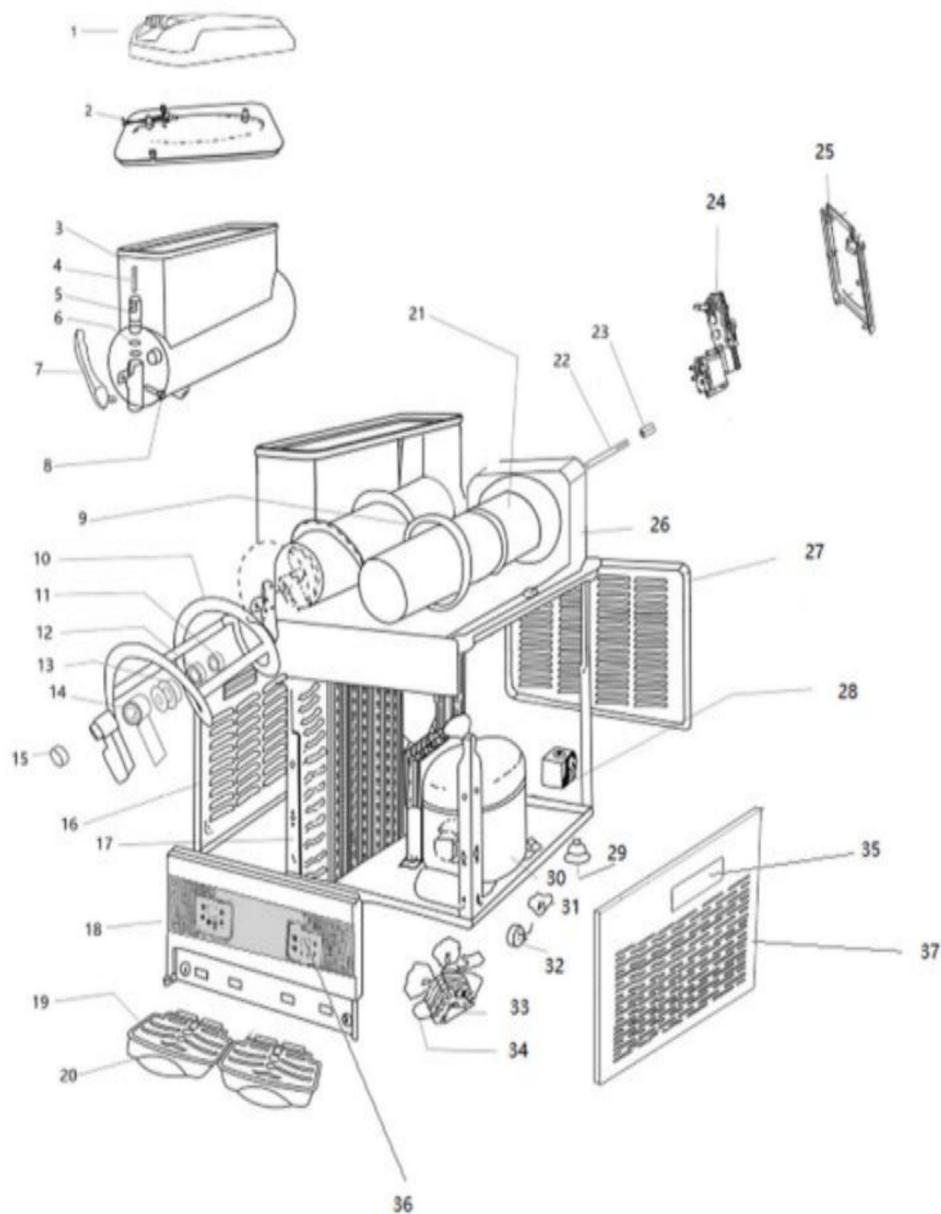
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Explosief diagram van slushmachine



Code	Onderdelen Naam
1	Dak
2	Binnendeksel
3	Tank
4	Lente
5	Plunjer
6	Kleine afdichtring
7	Hendel
8	Pin van handvat
9	Tankafdichtingsring
10	Roerstaaf
11	Ring van as
12	Zegel van as
13	Zegel van roerder
14	Aansluiten van roerder
15	Plug
16	Linker zijpaneel
17	Condensator
18	Voorpaneel
19	Rooster
20	Waterbak
21	Verdamper
22	Roerstaaf

Code	Onderdelen Naam
23	Koperen struik
24	Mengmotor
25	Achterpaneel van motorframe
26	Vast bord
27	Achterpaneel
28	Montage van een solenoïdeklep
29	Voet
30	Compressor
31	Regenerator van compressor
32	Beveiliging
33	Motor ventilator
34	Fan
35	Handgreep aan de zijkant
36	Bedieningspaneel
37	Rechter zijpaneel

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

SLUSH MASKIN

MODELL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

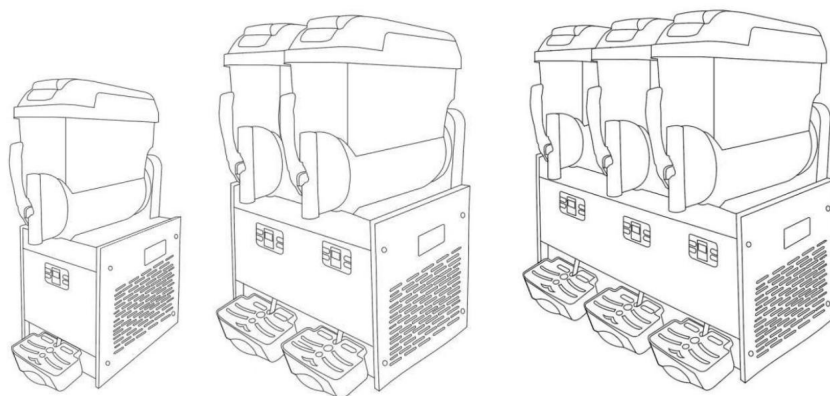
"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SLUSH MASKIN

MODELL: XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.



FÖRSIKTIGHET: Ändringar eller modifieringar är inte uttryckligen godkända av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen!

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Drift är föremål för följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.

VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt inte uttryckligen godkänt av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda produkten.

Obs: Denna produkt har testats och befunnits överensstämma med gränserna för en klass B digital enhet enligt del 15 av

FCC-regler, dessa gränser är utformade för att tillhandahålla rimliga skydd mot skadliga störningar i ett boende installation.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvenser energi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktioner, kan orsaka skadliga störningar på radio kommunikation. Det finns dock ingen garanti för det störningar kommer inte att inträffa i en viss installation. Om detta produkten orsakar skadliga störningar på radio eller TV mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av produkten och vidare uppmuntras användaren att försöka korrigera störningen genom en eller flera av följande åtgärder. • Rikta om eller flytta mottagningsantennen. • Öka avståndet mellan produkten och mottagaren. • Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.

- Rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio/TV-tekniker för bistånd.



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

Instruktioner

Tack så mycket för att du valde den här slushmaskinen. Slushmaskinen är en typ av maskin och utrustning som ofta används inom livsmedelsindustrin och cateringindustrin, det är främst genom fryst juice, mjölk eller yoghurt och andra drycker frysta till en sorbet, och kommer skäras till fina partiklar genom skrapan, gjord av snöis med mjuk smak! Läs alla instruktioner innan du använder den. Informationen hjälper dig att uppnå bästa möjliga resultat.

Innehåll

1. Inledning 1.1

Tillverkare 1.2

Operatör 1.3

Manuell distribution 1.3.1

Funktion och innehåll 1.3.2 Vem

måste läsa manualen 1.3.3 Hur man

förvarar manualen 2. Maskinbeskrivning

2.1 Användning 2.2

Huvudkomponenter 2.3

Tekniska data 2.4

Kontrollpanel 3.

Säkerhet manual 4.

Transport och förvaring

- 4.1 Packning
- 4.2 Transport
- 4.3 Förvaring
- 5. Installation
 - 5.1 Reservdelslista
 - 5.2 Placering att installera
 - 5.3 Hantering av förpackningsmaterial
 - 5.4 Ansluta ström
- 6. Drift
 - 6.1 Förbereda material
 - 6.2 Starta en slushmaskin med 1 skål.
 - 6.3 Starta en slushmaskin med 2 skålar.
 - 6.4 Starta a-3-bowl.slush-maskin
 - 6.5 Utmatning av slush
 - 6.6 Justering av slushkonsistensen.
 - 6.7 Nödsituation.
- 7. Rengöring och underhåll
 - 7.1 Töm skålen.
 - 7.2 Demontering av utmatningskranen
 - 7.3 Flytta ut skål och lock
 - 7.4 Rengöring och desinficering av delar.
 - 7.5 Återställning av rengjorda delar
 - 7.6 Rengöringssteg
 - 7.7 Rengöring av droppbrickor
 - 7.8 Byte av glödlampa
 - 7.9 Rengöring av kondensorn
 - 7.9.1 Rengöring av kondensorn på enskålsmaskin
 - 7.9.2 Rengöring av kondensorn på tvåskålsmaskinen
 - 7.10 Schemalagt underhåll
- 8. Avfallsbehandling
- 9. Felsökning
- 10. Intelligent elektriskt ventilsystem.
- 11. Slammaskinens explosiva diagram.

1.Introduktion

1.1 Tillverkare

Tillverkarens uppgifter visas på typskylten

1.2 Operatör

Baserat på olika applikationer finns det två typer av personer.

Användare

I enlighet med hälsostandard tränade människor tvångstekniker,

Vet alla för att distribuera slask har följande förmåga efter att ha läst denna manual:

Placera och byt slushmaskin Dispensera produkterna på rätt sätt

Rengöring av slushmaskinen

Specialiserade tekniska personer

Studerade denna manual och tränade hur man installerar, använder och underhåller denna slask maskin;

Vid allvarliga fel, kan reparera slaskmaskinen och känna till denna manual väl

Behärska all information i manualen och kan förklara diagrammen och grafer korrekt;

Känna till viktiga hygienkunskaper väl, förhindra att olyckor inträffar, känna till teknisk och säkerhetsstandard

Har erfarenhet av att servera denna typ av slushmaskin.

Bemästra behandlingsåtgärd till akut. ind separerad säkerhetsanordning och använda maskinen på rätt sätt



Människor är förbjudna att använda maskinen som inte överensstämmer med ovanstående krav

1.3 Manuell distribution

Användare måste läsa denna manual noggrant innan användning.

1.3.1 Funktion och innehåll

Erbjud viktig information om användning och installation

1.3.2 Vem ska läsa manualen

Användare och specialiserade tekniska personer.

Denna manual är en oskiljaktig del av maskinen.

Så den måste levereras till köparen när den säljs.

1.3.3 Hur man förvarar manuell

Manualen måste placeras nära maskinen och förvaras intakt och tydlig

2. Maskinbeskrivning

2.1

Användning Denna maskin används speciellt för att göra slask. Om den används för att tillverka mejeriprodukter och andra livsmedel, måste skålens materialtemperatur testas och följa maskinens nuvarande regler

och standard **2.2 Huvudkomponent**

1.Skåltak	4.Droppbricka	7. Tryck
2.Skål	5.Droppbrickans lock	på 8. Hantera
3. Kontrollpanel	6.Tömningsslang	

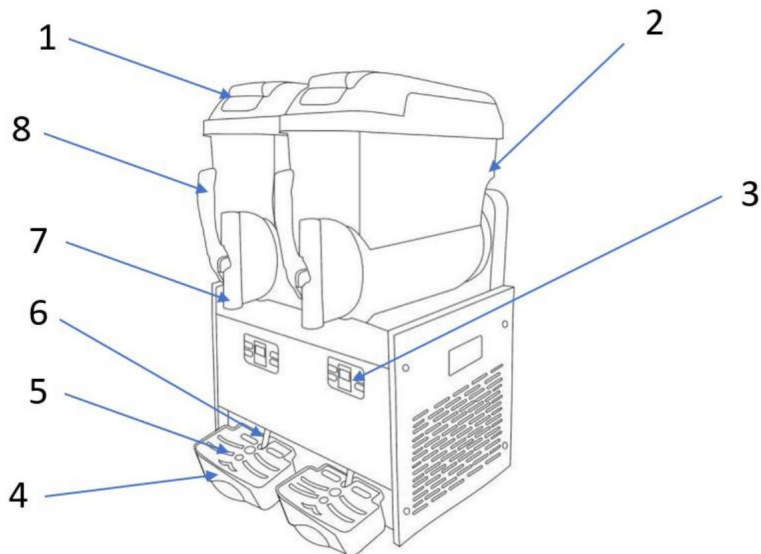


Fig.1

2.3 Tekniska data

Anmärkningar:

Kapacitet och vikt är ungefärliga antal

Läge	XRJ12LX1 XRJ12LX2 XRJ12LX3		
Storlek LxDxH-(cm)	28,5x52,5x74,5	43x54x74	63x53,5x74,5
Nettovikt (kg) (Bowl tömma)	Se namnskylt		
Effekt (w)	Se namnskylt		
Vätsketemperatur	Min:20°/68° Max:32°/89°		
Rosett	1	2	3
Skålvolym (L)	12	24	36
Buller	<65 decibel		
Typ av klimat	N		

Kapacitet och vikt är ungefärliga antal



Tillverkaren har rätt att ändra och kommer inte att märka det speciellt.



Varje förändring och ökning måste godkännas och verkställas av fabrik.

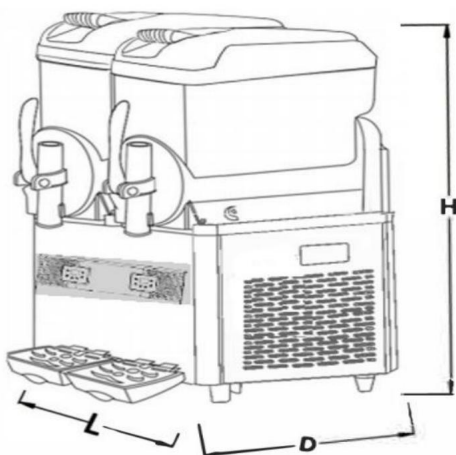
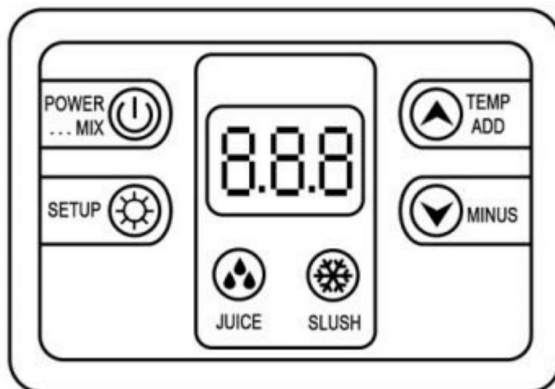


Fig.2

2.4 Kontrollpanel



Adjustment of slush temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"0°C" → "-15°C"
(32°F) (5°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Adjustment of juice temperature



"TEMP ADD" → "MINUS"

"15°C" → "1°C"
(59°F) (33.8°F)

Press the button "MINUS", it would turn colder,
Press "TEMP ADD", it would get warmer.

Fig.3

3. Säkerhetsmanual

Slammaskinsdelar och kondensorns installation, slushmaskinproblem skytte, uteslutning och underhåll måste utföras av fabriken yrkesverksamma eller personer som har liknande erfarenhet.

Utan erfarna personer som övervakar eller guidar, kan slushmaskinen inte användas av funktionshindrade, sinne funktionshindrade, psykiskt funktionshindrade personer, brist på erfarenhet och kunskap;

Barn måste tas om hand när de leker i närheten av maskinen

När maskinens tråd är bruten måste de ersättas av fabrik yrkesverksamma eller personer som har liknande erfarenhet

När maskinen skrapas måste den levereras och hanteras av närstående myndighetsinstitutioner

4. Transport och förvaring

4.1 Packning

Trälåda, konturerat skum & samla.

Förpackningsstorlek (ungefärlig)

	Bredd (L)	Djup (D)	Höjd (H)
XRJ12LX1	385 mm	585 mm	910 mm
XRJ12LX2	518 mm	585 mm	915 mm
XRJ12LX3	690 mm	570 mm	860 mm

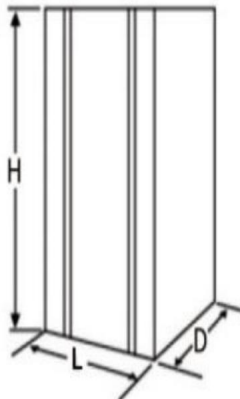


Fig.4



Anmärkningar: Förpackningsstorlek och vikt är ungefärliga.

4.2 Transport Håll uppe

på avdelningen och bärs av minst två personer.

4.3

Förvaringsmeddelande vänligen överskrid inte tre lager. Se fig.5



Fig.5

5. Installation

Slaskmaskinen måste installeras inomhus med hård och slät mark under tillräckligt med ljus och ventilation (markens lutning får inte vara mer än 2 grader)

5.1

Reservdelslista Efter rengöring och desinficering måste alla angivna delar i manualen beläggas med smörjolja.

5.2 Placering att installera

Installationsposition måste hyvlas i förväg;

Installationsplatsen måste vara hård och enkel

Installationsskick är tillräckligt med ljus och ventilation och ren; Driva uttag behövs också;

Installationsavstånd från andra objekt se nedan fig.6

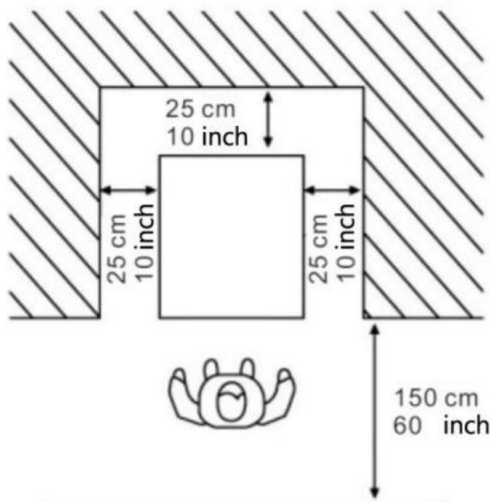


Fig. 6

5.3 Hantering av förpackningsmaterial

Hantering av förpackningsmaterial separat enligt lokala regler och vi föreslår behåll den för att packa om och skicka i framtiden.

5.4 Elanslutning

Detta jobb får endast utföras av specialiserad teknisk personal.

Innan du ansluter maskinen, se till att huvudströmbrytaren är påslagen av.

Köparen ansvarar för den elektriska anslutningen.

Maskinen måste anslutas till elnätet med hjälp av kontakten monterad på nätsladden. Se till att följa:

De tekniska föreskrifter och standarder som gäller vid installationstillfället;

Uppgifterna som visas på märkskylten på sidan av maskinen

6. Operation

Slushy (Procentandel socker: $\geq 15\%$)	Om du behöver justera konsistensen på slush eller glass kan du justera rätt I: för att justera hårdheten / temperaturen på slush / margaritavin / glass. "+" : betyder tjockare konsistens / mer Lägre temperatur. "-" : betyder låg konsistens / mycket högre temperatur.
Margarita Wine Slush (Andel sprit. 10%-60%)	
Glass (Procentandel glasspulver: $\geq 33\%$)	

Obs: När temperaturen inuti skålarna är mycket låg, blir det frosting på utsidan av skålarna, vilket är normalt.

Kontrollera funktionerna innan maskinen körs

6.1 Förbereda material och röra jämnt Endast vatten är förbjudet

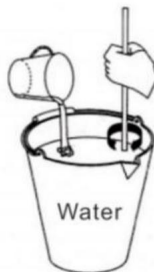


Fig. 7

Observera:

Kör enligt tillverkarens anvisningar; Späd och rör om koncentrerad vätska med vatten i en behållare. Blandningens sockerhalt bör vara mer än 15 %. Lägre halt kommer att skada skruvarna och växelmotorerna Om du behöver göra margarita vinslam, håll lämplig procentandel margarita i behållaren enligt dina behov. Om du vill göra glass är förhållandet mellan glasspulver och vatten vanligtvis 1 :2,5 eller 1:3, vilket ofta rekommenderas på glasspulverförpackningen.

Ta bort locket enligt nedanstående riktning:

1. Lyft topplocket;

2. Håll materialet i skålar

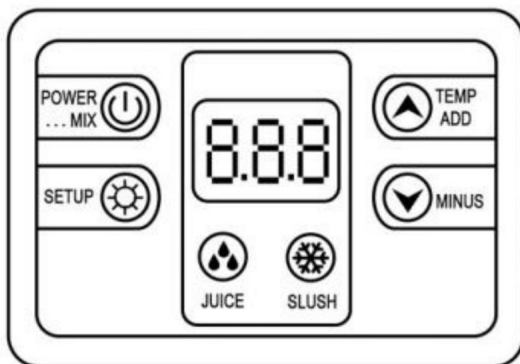


Observera: Öppna inte locket med våld.

Varm vätska kan inte läggas i (varm vätska betyder att graden överstiger 40 °C 3. Stäng topplocket efter att du har hållt materialet



1. Varning: Innan du ansluter ström eller startar maskinen, lägg material i skål 2. Material kan inte bara vara vatten.
3. Varning: Förbud mot klappning hand i skål fungerar



	Skärm
	Rengöring/standby-system
	Juicesystem
	Slasksystem
	Temperaturökning
	Temperaturminskning
	Inställningar-knapp

6.2 Starta en 1-BOWL SLUSH MASKIN Modell: XRJ12LX1

Funktion 1 Rengör systemet: Tryck på "POWER MIX KEY", sätt på blandningen

fungera. Tryck på "POWER MIX KEY" igen för att stänga av mixningsfunktionen.

Funktion 2 Gör juice: Tryck på "JUICE KEY", sätt på den kalla drycken funktion och kompressorn slås på. tryck sedan på "POWER MIX KEY" för att stänga juicefunktionen.

Funktion3 Gör slush/margaritavin/glass: Tryck på "SLUSH KEY", slå på slush/margarita vin/glass-funktionen, och kompressorn är påslagen. tryck sedan på "POWER MIX KEY" för att stänga slush/margarita vin/glass funktion.

Funktion 4 Ljus: När den är ansluten, tänds lampan automatiskt. Om du måste stänga av den, bara koppla ur kontakten för ljuskabeln på baksidan av maskinen.

6.3 Starta en 2-BOWL SLUSH MASKIN Modell: XRJ12L X2

Det finns en kontrollpanel under varje skål för att styra denna skål.

Funktion 1 Rengör systemet: Tryck på "POWER MIX KEY" , var och en på att blanda funktionen. Tryck på "POWER MIX KEY" igen för att stänga av mixningsfunktionen.

Funktion 2 Gör juice: Tryck på "JUICE KEY", sätt på den kalla drycken funktion och kompressorn slås på. tryck sedan på "POWER MIX KEY" för att stänga juicefunktionen.

Funktion3 Gör slush/margaritavin/glass: Tryck på "SLUSH KEY", slå på slush/margarita vin/glass-funktionen, och kompressorn är påslagen. tryck sedan på "POWER MIX KEY" för att stänga slush/margarita vin/glass funktion.

Funktion 4 Ljus: När den är ansluten tänds lampan automatiskt. Om du måste stänga av den, bara koppla ur kontakten för ljuskabeln på baksidan av maskinen.

6.4 Starta en 3-BOWL SLUSH MASKIN Modell: XRJ12L .X3

Det finns en kontrollpanel under varje skål för att styra varje skål.

Funktion 1 Rengör systemet: Tryck på "POWER MIX KEY" , sätt på blandningen funktionen. Tryck på "POWER MIX KEY" igen för att stänga av mixningsfunktionen.

Funktion 2 Gör juice: Tryck på "JUICE KEY", sätt på den kalla drycken funktion och kompressorn slås på. tryck sedan på "POWER MIX

KEY" för att stänga juicefunktionen.

Funktion3 Gör slush/margaritavin/glass: Tryck på "SLUSH KEY", slå på slush/margarita vin/glass-funktionen, och kompressorn är påslagen. tryck sedan på "POWER MIX KEY" för att stänga slush/margarita vin/glass funktion.

Funktion 4 Ljus: När den är ansluten, tänds lampan automatiskt. Om du måste stänga av den, bara koppla ur kontakten för ljuskabeln på baksidan av maskinen.

6.5 Utmatning av slask

Dra ner handtaget och slask kommer att rinna ut från



OBS: om skölj slask första gången eller efteråt

ett långt stopp, snälla extrudera och slösa lite och sedan fördela kunder.

7. Rengöring och underhåll

Innan du rengör eller underhåller externa delar, se till att huvudströmbrytaren är i av och ur nätsladden.

Alla rengörings- eller underhållsskydd måste bäras (handskar, glasögon och så vidare) baserat på lokal säkerhetsstandard

Vid rengöring eller underhåll, använd enligt nedan.

Använd skyddshandskar mot en olycka.

Använd inte lösningsmedel eller brandfarliga ämnen

Använd inte en hård eller metallsvamp för att rengöra maskinen eller dess delar

Spraya inte vätska till närliggande område.

Tvätta inte delar i skålen

Torka inte delar i ugn eller mikrovågsugn.

Sänk inte ner maskinen i vatten

Spraya inte vattnet direkt till maskinen.

Varmt vatten och ungefärligt rengöringsmedel kan användas (i enlighet med lokala lagar).

och regler)

Efter avslutad, se till att alla skyddskåpor och skydd som har tagits bort eller öppnats och skickats tillbaka på plats och ordentligt säkrad.

Renlighet och hygien måste tas försiktigt och tvångsbaserat på lokal standard för att säkerställa kvalificerad slask

Skålen måste rengöras varje dag åtminstone och följa lokala lagar och föreskrifter

Och städtider kan läggas till baserat på olika produkter Mer information, kontakta tillverkaren om maskinen inte kommer att användas en dag i taget, vänligen rengör utmatningskranarna med en ren trasa.

Även om maskinens komponenter av rostfritt stål, plast och gummi är lätta att rengöra såväl som dess form, är det fortfarande nödvändigt att förhindra bakterier och svampreproduktion på grund av halvvägs rengöring. När kontakten inte dras ut ut eller omkopplaren är i öppet läge. rengör eller underhåll inte maskin.

7.1 Töm skålen

Innan du rengör skålen, töm skålen

Om det är första gången du använder det behöver du inte göra det tomt.

Denna manual förklarar bara en skål som prov

Andra skålars funktioner är desamma baserat på deras relaterade knapp. Vänligen klicka på strömbrytaren och knappen "STRIR", håll sedan ut materialet från skålarna.

7.2 Demontering av utmatningskranen

Innan du tar bort skålen rekommenderas det att ta isär kranen. Efter rengöring, kranen får inte sättas på igen förrän skålen har ställts på rätt sätt placerad i sitt säte. Ta bort fästet med handtaget genom , koppla sedan bort att trycka uppåt, tryck sedan på kolven och fjädern nedåt, ta bort O-ring. Lägg alla reservdelar i ljummet vatten (vatten temperatur runt 50°C) och rengör som visas i. fig.9

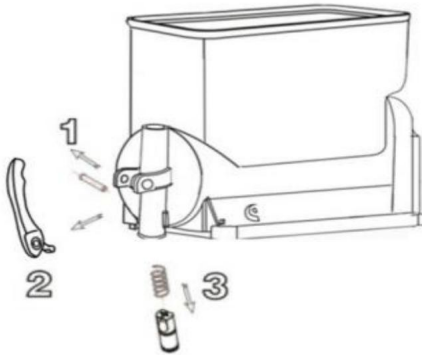


Fig. 8



Fig. 9

Ta inte isär kranar när det finns produkter eller vätska i skålar

7.3 Flytta ut skålen och locket

Flytta ut varje skål för att rengöra maskinen.

Flytta ut skålen enligt stegen nedan:

1. Lyft topplocket uppåt och ta ut det. dra tanken uppåt och utåt för att helt ta bort den från sitt säte.
2. Ta ut omröraren och omrörarens försegling. Se fig.10.

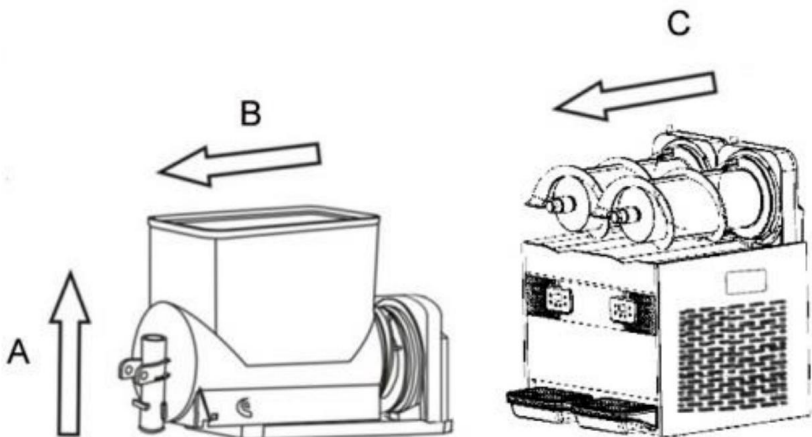


Fig. 10

7.4 Rengör och desinficera delar

Alla demonterade delar bör rengöras noggrant



Viktigt: Rengöringssättet har följt lokal gällande hygien

standard.

Använd instruktionerna nedan:

Häll vatten i behållaren. Och blanda sedan desinfektionsmedel med vatten (tillsätt 2% natriumhypoklorit till vatten)

Använd en svamp med desinfektionsmedel för att rengöra skålar, lock och förångare noggrant, rengör med vatten noggrant

Lägg till desinfektionsmedel i en annan behållare.

Lägg demonterade delar i desinfektionsmedel i 30 minuter.

Upprepa rengöringen med vatten noggrant.

Gör delarna torra.

Montera maskinen enligt 7.5instruktion.

Använd en svamp med desinfektionsmedel för att rengöra taket och de delar som rör vid det råa material.



Fig. 11

Stanna i 30 minuter

Rengör bottenytan med vatten 2-3 gånger vid svampen.

Placera locket på ett rent område och torka det med en trasa

Förbjud rengöring med vatten eller desinficering innan du tar bort skyddet

7.5 Återställ rengjorda delar

Alla desinficerade delar måste återmonteras noggrant.

Vissa delar behöver smörjas för att fungera normalt

Sätt packningen (A) på omröraren.se Fig.12

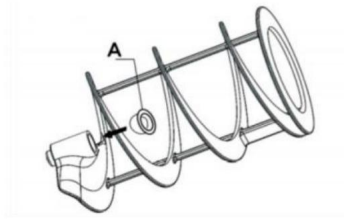


Fig. 12



Viktigt: Kontrollera packningen regelbundet om den är trasig. Vänligen byt ut a ny.



Byt ut packningen (A) en gång minst ett år Använd det medföljande fett, smörj tätningen A) se Fig.13

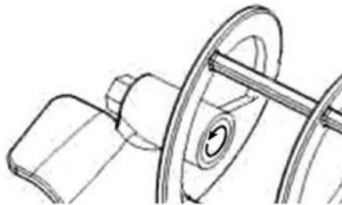


Fig. 13



Montera packningen (B), smörj den med fett som cirkelpilmarkering, Se bild 14



Fig. 14



Sätt omröraren på den rostfria stål cylindern som en rak pil, se Fig. 14. **Observera:** Justera omröraren till lämplig plats.

Byt ut tätningsringen. När motordelen läcker behöver du

för att byta ut tätningsringen

Ta ut motorfästet som är anslutet till motorn och byt sedan ut huvudtätningsring (axelbricka, axeltätning).

Vid byte. Du måste lägga till lite fett. Installera sedan motorn fäste ansluten till motorn.

Se fig.15

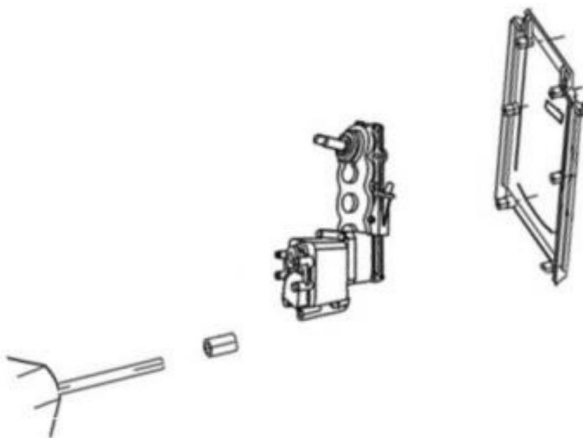


Fig. 15

Sätt ihop skålen och installera locket som Fig.16

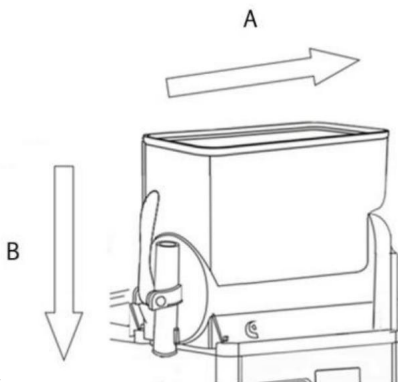
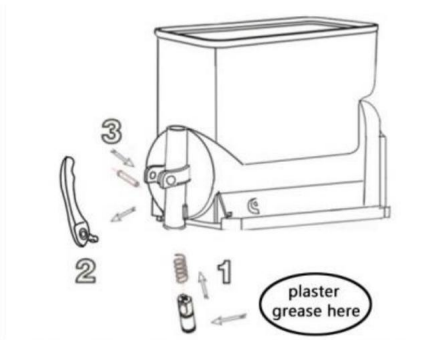


Fig. 16

Installera kranar enligt instruktionerna nedan som Fig.17

1. Smörj bulten helt med fett.
2. Sätt i skruven när kranarna står stadigt.

Fig. 17



Observera: installera alla delar enligt figurernas instruktioner.

Vänligen applicera fett väl för att förhindra vätskeläckage.

7.6 Rengöringssteg

Innan du använder denna maskin krävs nedanstående rengöringssteg

1. Fyll skålen med vatten helt
2. Starta endast maskinen i rengöringsläge och rör om i 5 minuter
3. Stäng maskinen och öppna kranen för att rensa behållaren.

7.7 Rengöring av droppbrickor

Droppbrickan ska tömmas och rengöras varje dag



Observera: Alla maskins droppbrickor bör rengöras.

Droppbrickor måste tömmas och rengöras. Ta ut vattenbrickan genom att lyfta uppåt och sedan utåt.

Tvätta brickan och gallret. Separat med ljummet vatten.

Torka alla komponenter. Sätt tillbaka brickan på plats och tryck till ner för att säkra den på maskinen. Placera om gallret ovanpå av brickan.



När maskinerna stannat, rengör med en våt trasa och torka delarna.

7.8 Byt glödlampa



Endast när maskinens ström är avstängd och urkopplad kan glödlampen vara

bytt Enligt nedanstående bild, öppna den inre luckan, byt ut

LED-lampa, efter montering sätt tillbaka innerkåpan väl.

, bekräfta att du är stängd

LED Light

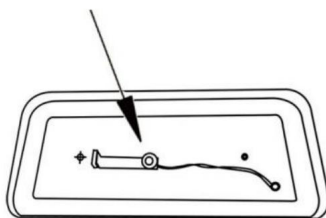


Fig. 18

7.9 Rengöring av kondensorn

Endast proffs kan rengöra kondensorn. De kan alla operationssteg

väl, med ungefärlig enhet och följa lokala lagar och förordningar

strikt

Kondensorer måste rengöras regelbundet.

Varning: Maskinens vassa yta kan avslöjas efter demonteringssäkerhet skyddsdelar.

Smutsig kondensor försvagar maskinens funktion.

Kondensorer kan ses efter att säkerhetsskyddsdelar tagits ut.

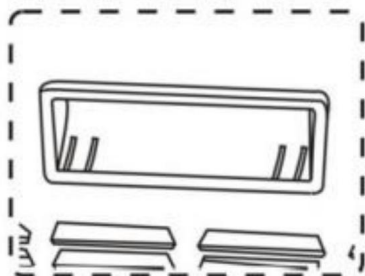
Även om endast en platta (fram eller bak eller sida) inte är installerad maskinen är också förbjuden att använda.

Operatörer är förbjudna att rengöra kondensorer

Skyddsdelar måste placeras med skruvmejslar

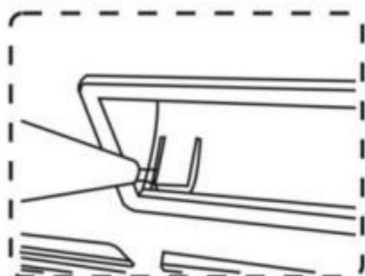
Fig:19

Metod för demontering av panel



pic1

In order to take off the panel , we have to take off the handle first (see pic 1)



pic 2

Using slot type screwdriver pry up the panel side (see pic 2)



pic 3

Pry up both side of the handle , then take off the handle from panel

7.9.1 Rengöring av kondensorn på enskålsmaskin

Säkerhetsskyddsdelar behöver skruvmejslar för att fästa och demontera.

1. Lös sidopanelsskruv.
2. Ta ut sidopanelen
3. Demontera säkerhetsskyddsdelar. Borsta damm från kondensorns yta med torr borste som Fig20

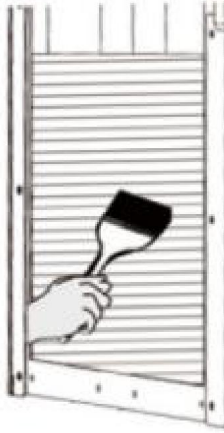


Fig.20

Efter rengöring av kondensorn, flytta säkerhetsskyddsdelarna

7.9.2 Rengöring av kondensorn på tvåskålsmaskinen

Enligt följande instruktioner

1. Lossa besättningarna på bakplattan.
2. Lossa skruvarna på sidoplåten.
3. Ta ut sidopanelen.

Demontera säkerhetsskyddsdelar.

Borsta damm från kondensorns yta med torr borste enligt nedan.

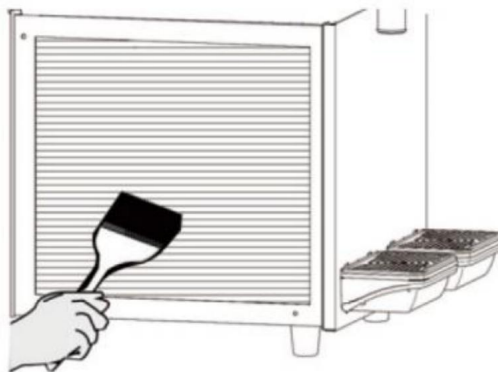


Fig. 21

7.10 Schemalagt underhåll

Denna maskin måste underhållas av fackmän regelbundet (minst 1 år).

Regelbundet underhåll kan säkerställa att maskinen och dess delar är i god säkerhet
ange

Alla trasiga delar måste bytas ut med originaltillverkaren

När någon del av maskinen är felaktig eller trasig är maskinen
förbjudet att använda.

Användaren kan inte underhålla maskinen själv

8. Avfallsbehandling



Elektroniskt avfall måste hanteras enligt 2002/96/EG

Men avfall måste demonteras och klassificeras och användbara delar bör
återvinnas

Ovanför soptunnan påminner folk om att klassificera. skräp. Behandling av avfall
på ett korrekt sätt skydda vår miljö.

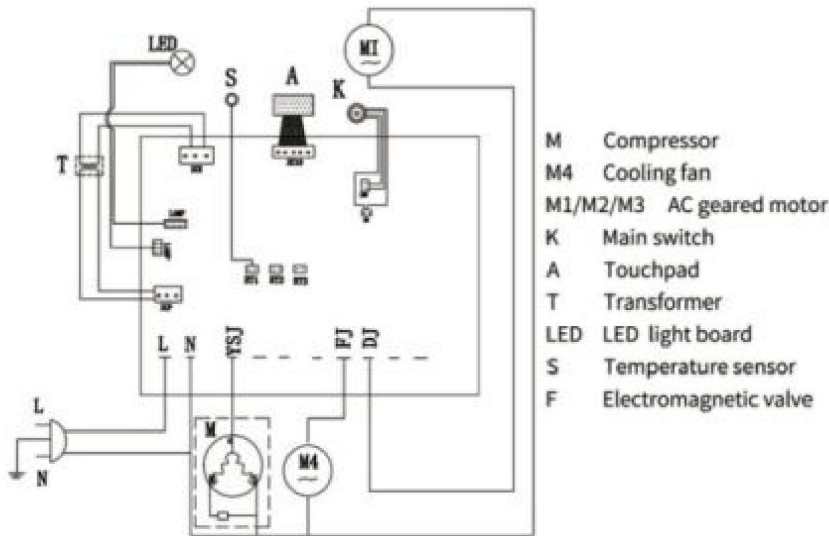
9. Felsökning

Problem	Potentiella skäl	Lösning
Kan inte vända på maskin	Ingen ingångseffekt	Sätt i kontakten i lämpligt uttag
	Inte tryckt på strömbrytaren	Tryck på knappen
Utlopp läcker	Outlet utan vaselin	Tillsätt vaselin på utloppet
	Uttag trasigt	Byt uttag
Skålen läcker	Skålen ska inte installeras i lämplig position	Kontrollera skålens position
	Inget vaselin på skålens tätning ringa	Tillsätt vaselin på tätningsringen
	Dålig tätningsring	Byt tätningsring

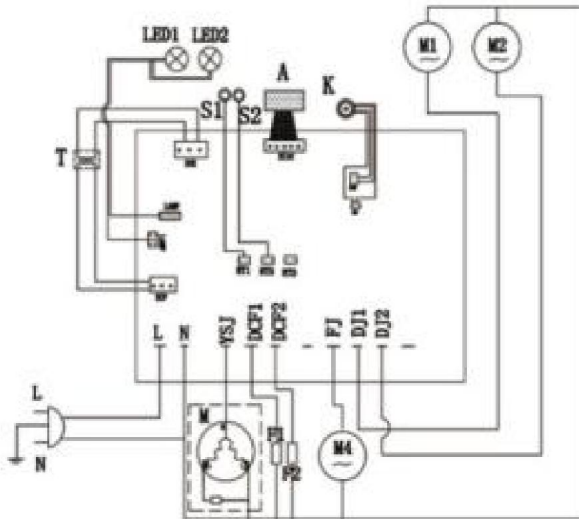
Omröraren inte arbetssätt	Slå inte på huvudströmbrytaren Slå på huvudströmbrytaren	
	Skål inuti frysing	Stäng av huvudströmbrytaren och låt isen smälta
Maskinen gör inte slask	Slå inte på huvudströmbrytaren Slå på huvudströmbrytaren	
	Slå inte på Freeze-knappen. Slå på Freeze-knappen	
	Slasktjockleken är det inte lämplig	Justera slasktjockleken
	För smutsig kondensor/dålig ventilation	Rengör kondensorn
	Slammaskin närmar sig det heta läget	Ställ maskinen kallt placera
Omröraren gör bullriga	Sockernivån i vattnet är för låg	Öka sockernivån
	Baksidan av cylindern i rostfritt stål är för torr	Tillsätt lite koncentrerat vatten på den

10.Intelligent elektroniskt ventilsystem

Electrical diagram -XRJ12LX1

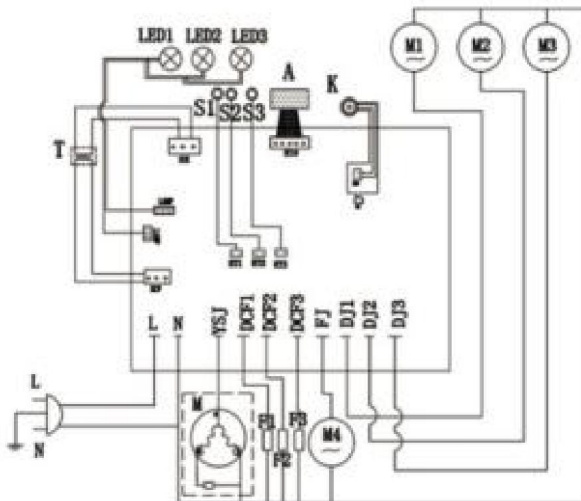


Electrical diagram-XRJ12LX2



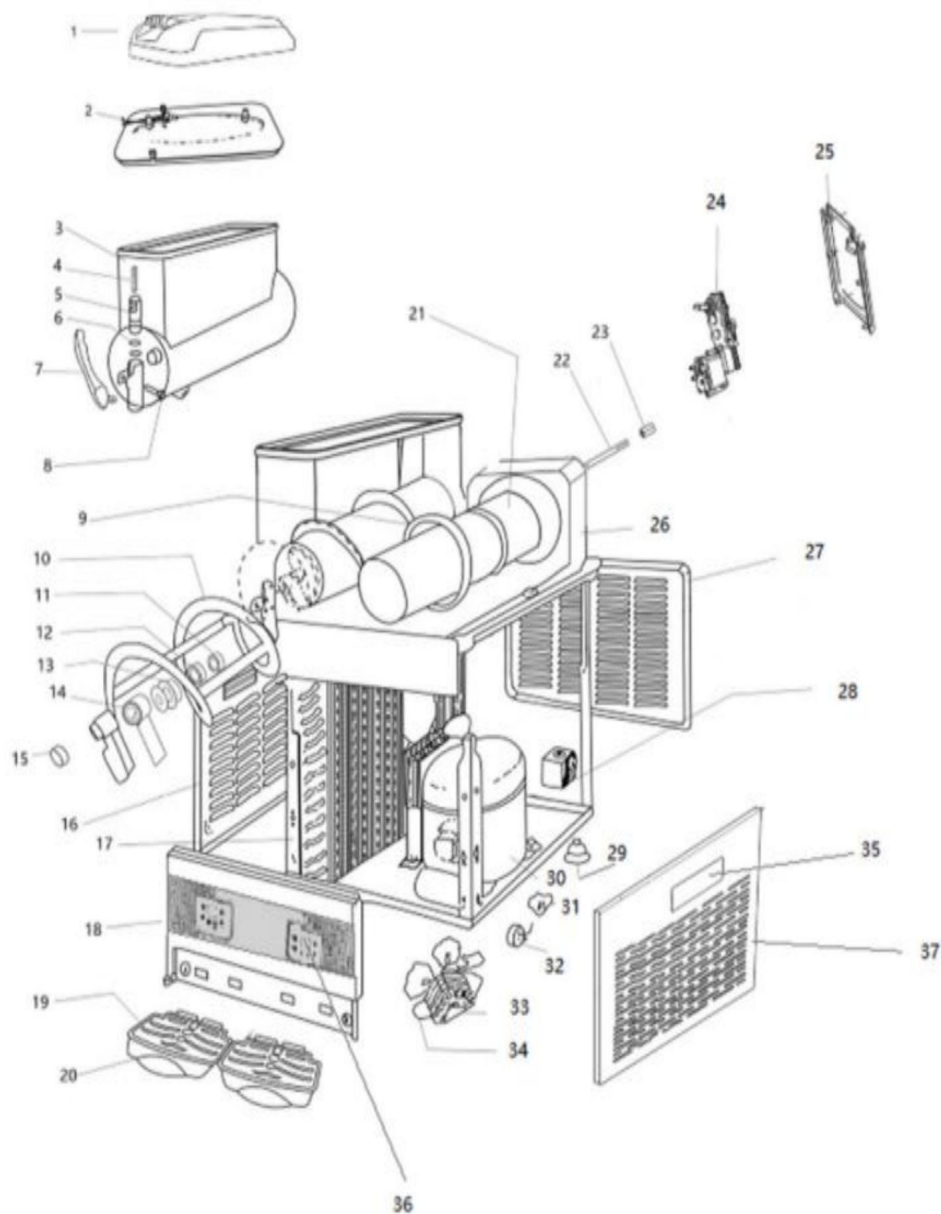
- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2 LED light board
- S1/S2 Temperature sensor
- F1/F2 Electromagnetic valve

Electrical diagram-XRJ12LX3



- M Compressor
- M4 Cooling fan
- M1/M2/M3 AC geared motor
- K Main switch
- A Touchpad
- T Transformer
- LED1/LED2/LED3 LED light board
- S1/S2/S3 Temperature sensor
- F1/F2/F3 Electromagnetic valve

11. Slammaskinens explosiva diagram



Koda	Delarnas namn
1	Tak
2	Innerskydd
3	Tank
4	Fjädra
5	Kolv
6	Liten tättningsring
7	Hantera
8	Stift av handtag
9	Tanktättningsring
10	Omrörare
11	Bricka av axel
12	Tätning av axel
13	Försegling av omrörare
14	Anslut omröraren
15	Plugg
16	Vänster sidopanel
17	Kondensor
18	Frontpanel
19	Rutnät
20	Vattenbricka
21	Förångare
22	Rörstav

Koda	Delarnas namn
23	Kopparbuske
24	Blanda motor
25	Bakpanel på motorram
26	Fast bräda
27	Bakpanel
28	Magnetventilenhet
29	Fot
30	Kompressor
31	Regenerator av kompressor
32	Säkerhet
33	Motorfläkt
34	Fläkt
35	Sidopanelshandtag
36	Styrkort
37	Höger sidopanel

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support