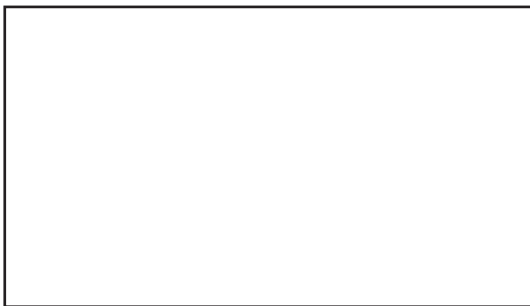
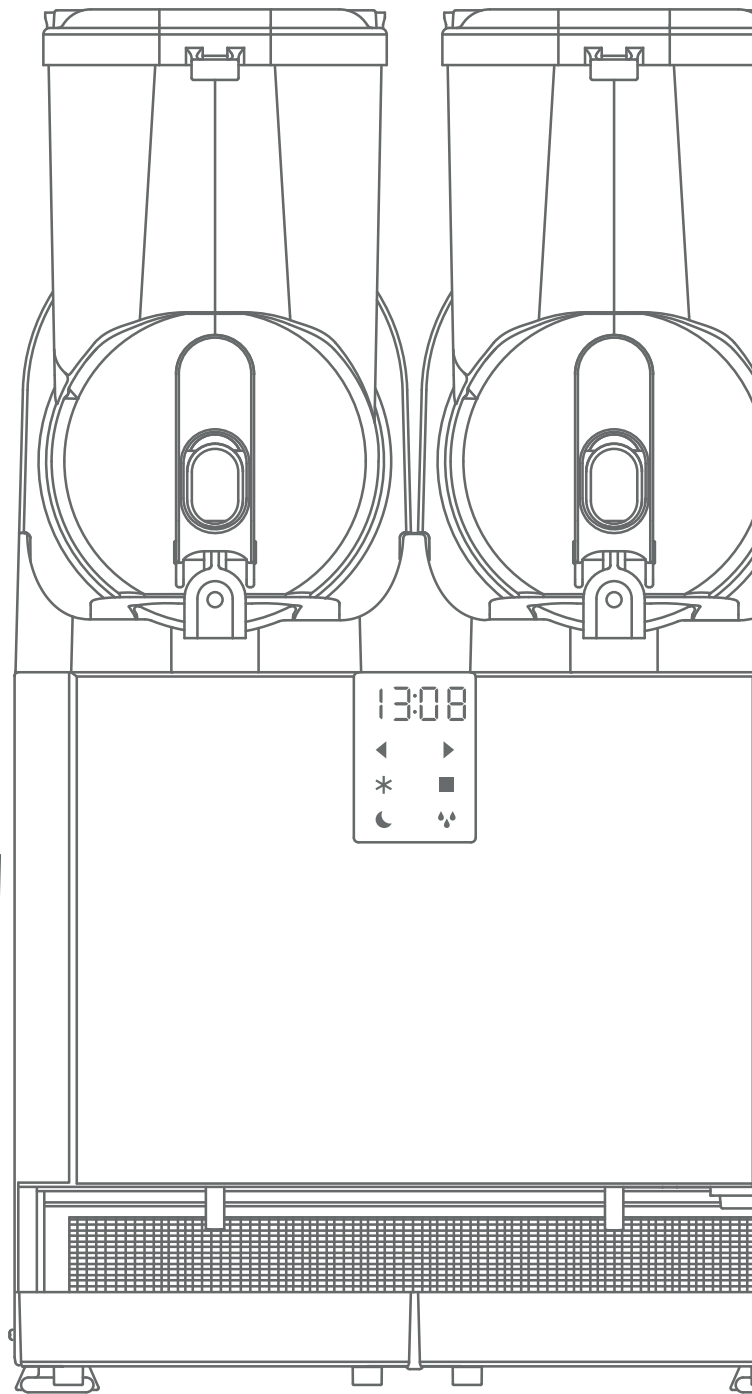
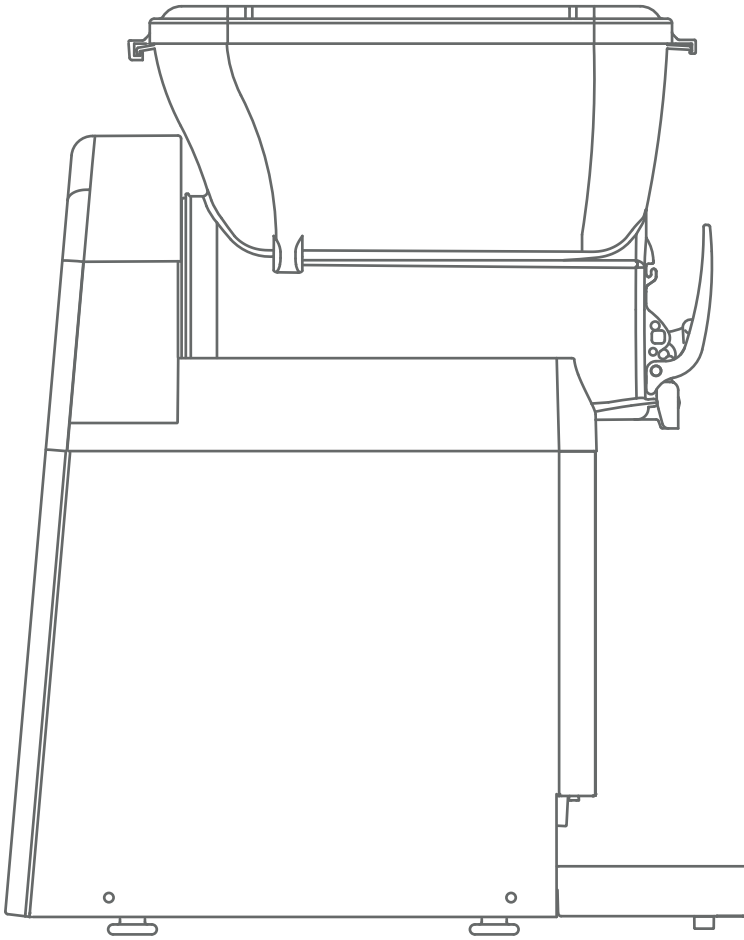




SMART

Gebrauchsanweisungen



1. SICHERHEIT	3
2. ENTDECKEN SIE IHREN V-SMART.....	6
2.1 Spezifikationen	6
2.2 Bestandteile	8
2.3 Auflistung der teile	8
2.4 Maschinensteuerungen	9
3. AUFSTELLUNG.....	10
3.1 Installationsort	10
3.2 Transport und Auspacken	11
3.3 Feinabstimmung	11
4. BETRIEB	12
4.1 Welches Produkt soll verwendet werden?	12
4.2 Befüllung	12
4.3 Slush-Eis oder kalte Getränke zubereiten	13
4.4 Produkt servieren	13
4.5 Wenn sich Eiskristalle bilden	14
4.6 Einrichtung ist geschlossen (Standby-Modus)	14
5. WARNUNGEN UND HINWEISE.....	14
5.1 Liste der Alarmmeldungen	14
6. EINSTELLUNGEN	15
6.1 Zugriff auf das Benutzermenü	15
6.2 Einstellungen im Benutzermenü	15
6.2.1 Konsistenz von Slush-Eis einstellen	15
6.2.2 Datum	16
6.2.3 Uhrzeit	16
6.2.4 Automatische Modi programmieren	16
7. REINIGUNG.....	17
7.1 Wann sollte die Maschine gereinigt werden?	17
7.2 Wie wird die Maschine gereinigt	17
8. WARTUNG	19
8.1 Regelmäßige Wartung	19
9. ENTSORGUNG	20
9.1 Entsorgung	20
10. PROBLEME.....	20
10.1 Probleme	20

Übersetzung der Originalanleitung.

Ihre Sicherheit ist der wichtigste Aspekt; bitte beachten Sie die folgenden Punkte, bevor Sie beginnen:

Kinder sollten nicht mit der Maschine spielen.

Dieses Gerät ist nicht für Kinder unter einem Alter von 8 Jahren und für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, vorausgesetzt, sie werden angemessen überwacht oder in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen und kennen die damit verbundenen Gefahren. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Notfallsituationen.

Achtung: Um die Maschine im Notfall anzuhalten, Drücken Sie den schwarzen Schalter unter der Maschine und ziehen Sie das Netzkabel ab.

Wenn die Maschine durch Überhitzung blockiert ist, schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an das Service-Center oder einen Fachmann. Im Brandfall ist der Bereich unverzüglich zu evakuieren, um den Einsatz von entsprechend qualifiziertem und ausgerüstetem Personal zu ermöglichen. Verwenden Sie immer zugelassene Feuerlöscher, niemals Wasser oder Stoffe unsicherer Natur.

Vermeiden Sie tödliche Stromschläge und Brände:

- Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den im Einsatzland geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Die Steckdose, an die Maschine angeschlossen wird, muss:
 - Dem an der Maschine installierten Steckertyp entsprechen;
 - Die auf dem Typenschild angegebenen Abmessungen haben.
 - An ein leistungsfähiges Schutzkontaktsystem angeschlossen werden;
 - An ein System mit Differential- und Magnetothermie angeschlossen werden.
- Das Netzkabel darf nicht:
 - Mit Flüssigkeiten jeglicher Art in Berührung kommen.
 - Gequetscht oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen;
 - Zum Bewegen der Maschine verwendet werden;
 - Verwendet werden, wenn es beschädigt ist;
 - Mit nassen oder feuchten Händen bedient werden;
 - Während des Betriebs um sich selbst gewickelt werden.
 - Verändert werden.
- Es ist verboten:
 - Die Maschine auf eine andere Weise als die abgebildete zu installieren;
 - Das Gerät in Bereichen zu installieren, in denen Wasserstrahlen auftreten können;
 - Das Gerät in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Stoffen zu verwenden;
 - Kinder mit dem Gerät spielen und sich in der Nähe der Maschine aufhalten zu lassen.
 - Die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteilen zu verwenden;
 - Jegliche technischen Änderungen an der Maschine vorzunehmen;
 - Die Maschine in jede Art von Flüssigkeit einzutauchen;
 - Die Maschine mit Wasserstrahlen zu waschen;
 - Die Maschine für andere als die in der Bedienungsanleitung angegebenen Zwecke zu verwenden;
 - Die Maschine unter psychophysikalischen Bedingungen, die durch Drogen, Alkohol, Drogen usw. verändert wurden, zu verwenden;
 - Die Maschine auf anderen Geräten zu installieren;
 - Die Maschine in explosionsgefährdeten oder aggressiven Umgebungen oder in Umgebungen mit einer hohen Konzentration von Staub oder öligen Substanzen in der Luft zu verwenden;
 - In feuergefährdeten Umgebungen zu verwenden;
 - Die Verwendung von Stoffen, die durch die Eigenschaften der Maschine nicht vorgesehen sind.



Vermeiden Sie Beschädigungen während des Betriebs der Maschine.

Als Missbrauch werden folgende betrachtet:

- Jede andere Verwendung und/oder Anwendung von Techniken, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind;
- Alle Arbeiten an der Maschine, die im Gegensatz zu den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt werden;
- Jede Verwendung nach Änderung von Sicherheitsbauteilen und/oder -einrichtungen;
- Verwendung nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller autorisierten Komponenten;
- Die Aufstellung der Maschine im Freien.
- Lüftungsöffnungen frei von Verstopfungen halten.
- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Auftauvorgangs, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Keine Eingriffe in den Kühlmittelkreislauf vornehmen.
- Benutzen Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, es sei denn, dies wird vom Hersteller empfohlen.

Jeder unsachgemäße Gebrauch führt zum vollständigen Erlöschen der Garantie und zur Ablehnung jeglicher Haftung des Herstellers im Falle von Personen- und/oder Sachschäden, die sich daraus ergeben können.

Reinigung.

Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden

Befolgen Sie diese Anweisungen während des Reinigungsprozesses:

- Schutzhandschuhe aus Latex verwenden. Sobald Sie die Handschuhe tragen, waschen Sie Ihre Hände mit einer Desinfektionslösung
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie keine Schleif- oder Metallschwämme.
- Vermeiden Sie die Freisetzung von Flüssigkeiten in die Umwelt.
- Die Komponenten nicht in der Spülmaschine waschen.
- Verwenden Sie zum Trocknen der Komponenten keinen Ofen oder eine Mikrowelle.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Sprühen Sie keine direkten Wasserstrahlen auf die Maschine.
- Nur mit lauwarmem Wasser und einem geeigneten Desinfektionsmittel (gemäß den geltenden Vorschriften des Verwendungslandes) waschen, das die Komponenten nicht beschädigt.

TANKGRÖßEN

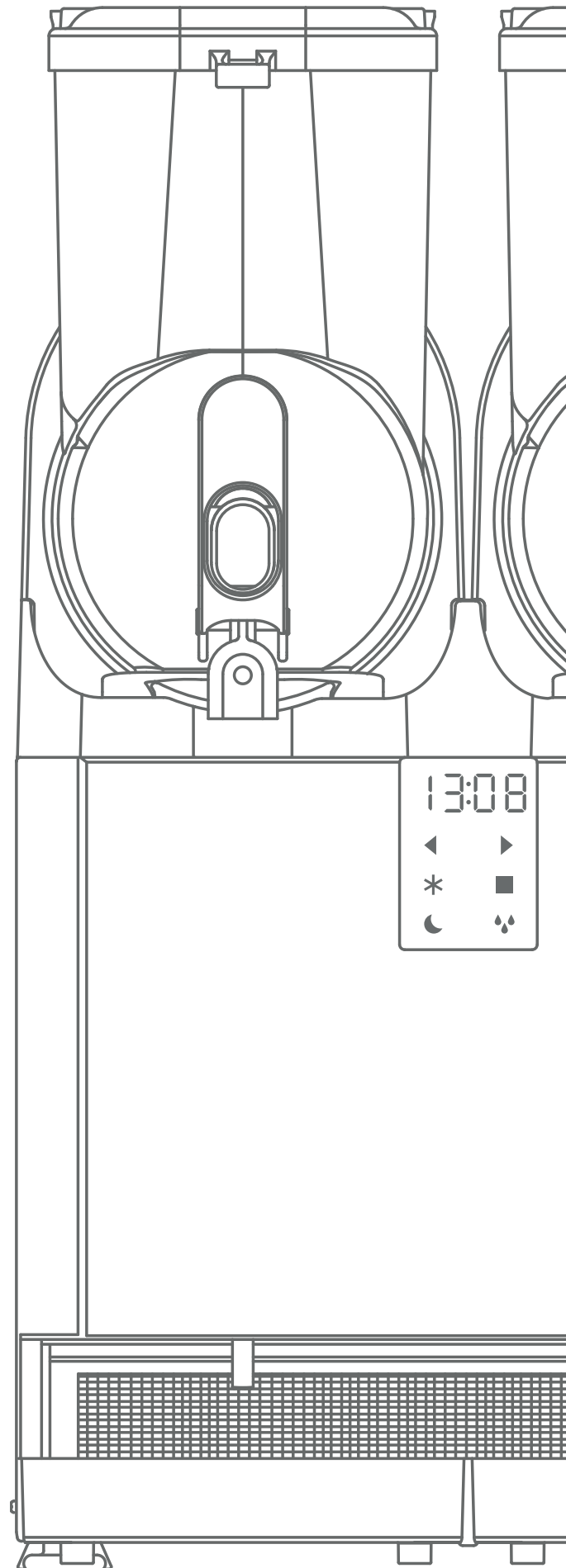
2 X 12 LITER
2 X 3.17 LAGS

WAS KANN ZUBEREITET WERDEN?

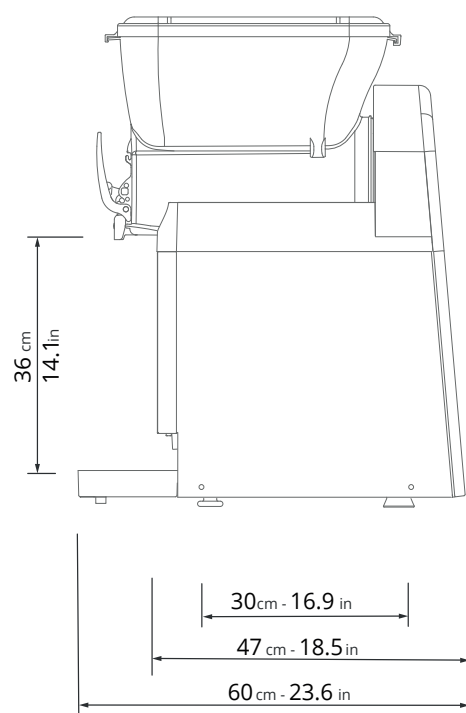
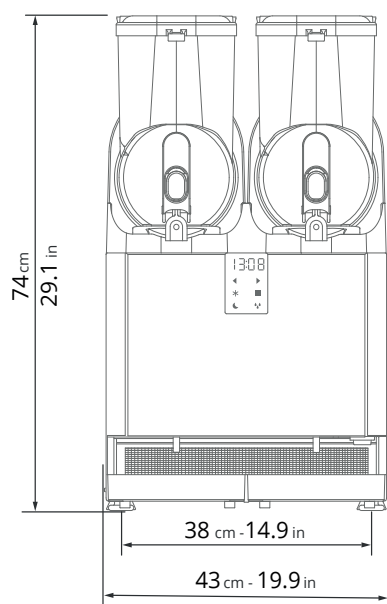
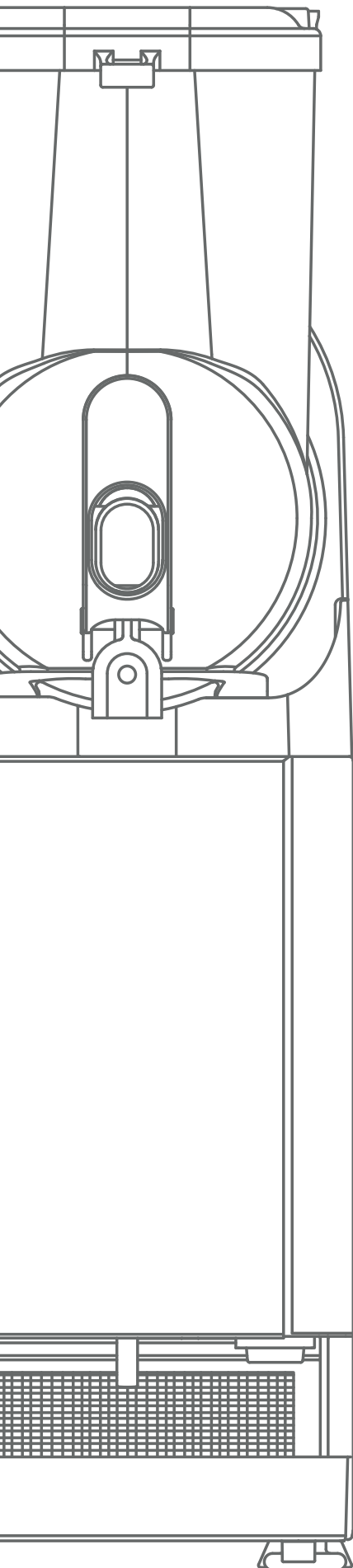
Slush-Eis
Kalte Getränke

ES KÖNNEN DIE FOLGENDEN PRODUKTE VERWENDET WERDEN:

Flüssiges Konzentrat
Konzentriertes Pulver
Alkohol
Gefiltertes Fruchtba-
sisprodukt
Milchprodukte



ABMESSUNGEN



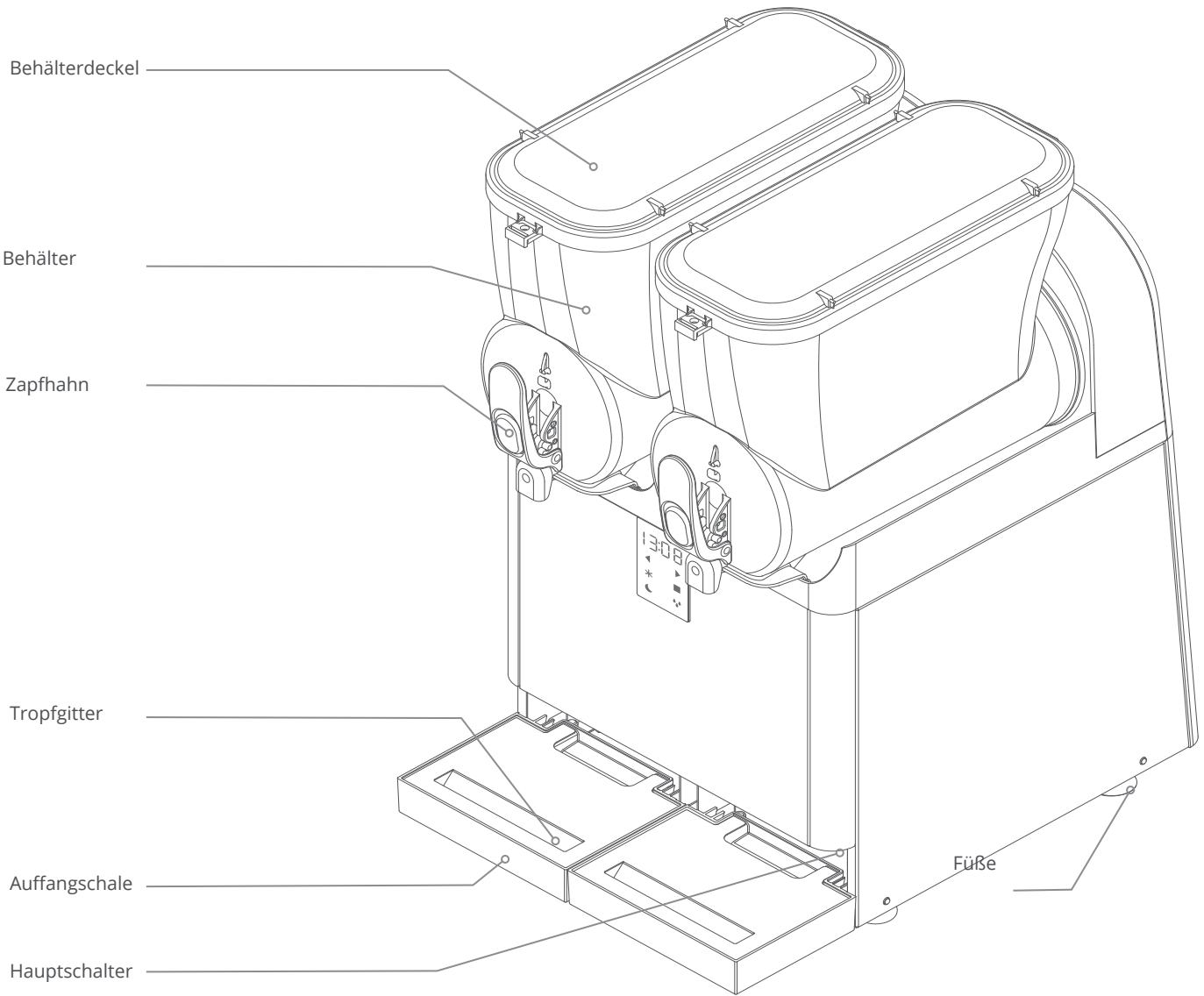
NETTOGEWICHT	44kg - 97 lb
SPANNUNG	Siehe Typenschild
WATT	Siehe Typenschild
SCHALLDRUCK	<<70dBa
KLASSE	N
TEMP. TEMPERATUR	Min. 16°C - Max. 32°C Min. 60°F - Max. 89.6°F

Jede Maschine enthält die folgenden Informationen auf dem Typenschild:

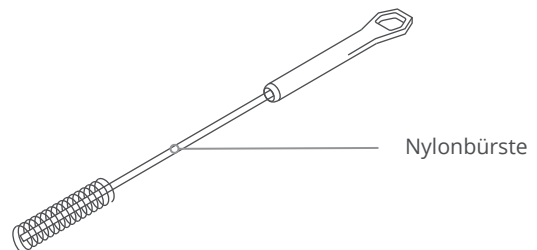
XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX	Name des Herstellers
CE	XXXXXXXXXX	Maschinentyp
	N° xx/XXXXXXXXXX	Seriennummer
VHzW	Elektrische Eigenschaften
	R.....gr	Art und Menge des Kältemittels

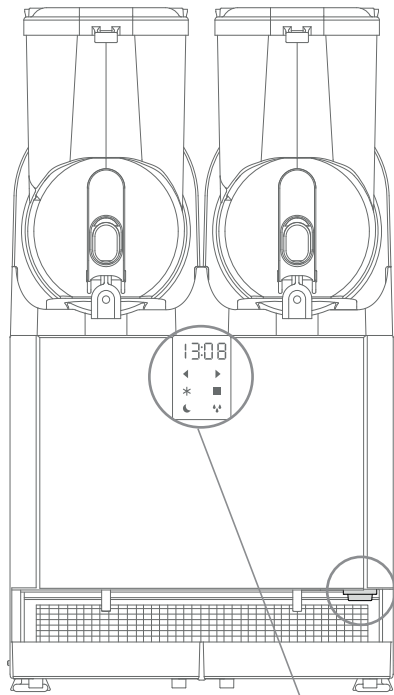


QR - Code- Gebrauchsanweisungen.

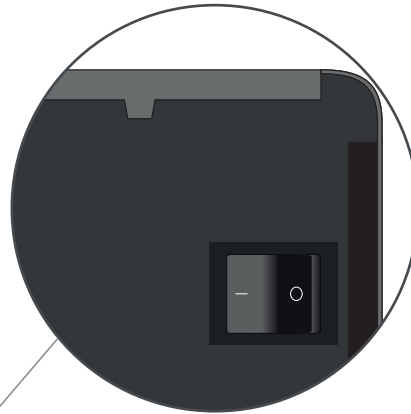


Zum Schmieren aller in diesem Handbuch angegebenen Teile nach Wasch- und Desinfektionsvorgängen..





Die Maschine kühlt und mischt gleichzeitig mit den beiden Tanks mit nur einer Steuerung für eine einfache Bedienung.



MAIN SWITCH

Hat die Steuerfunktionen:
Ausschalten und Einschalten der Maschine

BEDIENTAFEL

- Temperaturanzeige des Produkt im Behälter
- Informationen über den Betrieb der Maschine anzeigen.

LINKS

- Navigation zwischen den Parametern des Nutzermenüs.
- Verringerung des Werts des im Nutzermenü gewählten Parameters.

START

- Kühlung des Produktes und Produktion von Sorbet.
- Informationsdisplay während der Sorbeproduktion ändern. Zeigt Produktdichte und -temperatur an.
- Parameter wählen und speichern.

STANDBY/KALTGETRÄNK

- Zubereitung von Kaltgetränken. Halten Sie das Produkt auf einer geeigneten Temperatur und sparen Sie Strom.
- Informationsdisplay während der Sorbeproduktion ändern. Anzeige der Produkttemperatur.

13:08

RECHTS

- Navigation zwischen den Parametern des Nutzermenüs.
- Erhöhung des Werts des im Nutzermenü gewählten Parameters.

STOP

- Funktionen deaktivieren.
- Den ausgewählten Parameter schließen.
- Das Benutzermenü verlassen.

DEFROST

Rührschaufel aktiviert. Empfohlen beim Entleeren des Tanks, wenn das Produkt flüssig ist.

MODI

SLUSH-EIS	Kühlung des Produktes und Produktion von Sorbet.
STANDBY/KALTGETRÄNK	Zubereitung von Kaltgetränken. Halten Sie das Produkt auf einer geeigneten Temperatur und sparen Sie Strom.
DEFROST	Rührschaufel aktiviert. Empfohlen beim Entleeren des Tanks, wenn das Produkt flüssig ist.
STOP	Funktionen deaktivieren.



Für alle in diesem Kapitel dargestellten Arbeiten sind ausschließlich spezialisierte Techniker verantwortlich, die die verschiedenen Arbeitsabläufe organisieren und mit geeigneten Mitteln jederzeit unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften handeln müssen.

Vor der Installation der Maschine müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:



Dass die Netzspannung mit der des Typenschildes übereinstimmt.



Solide, ebene und stabile Oberfläche.



Betriebsumgebungstemperatur:
16°C e 32 °C.
60 °F e 89.6 °F



Einfacher Zugang zur Steckdose.

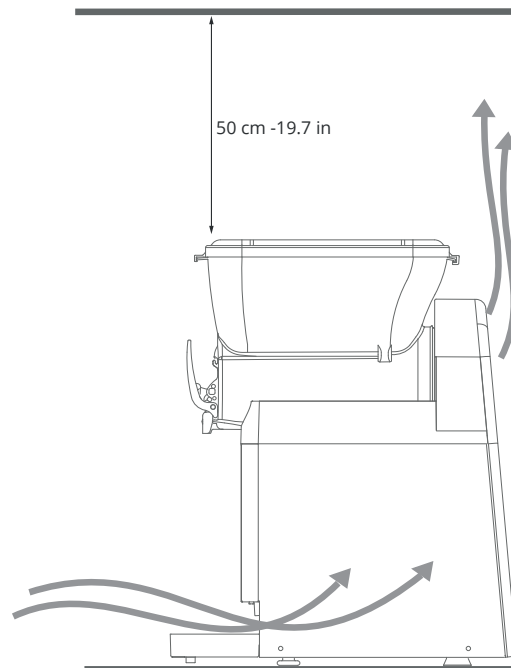
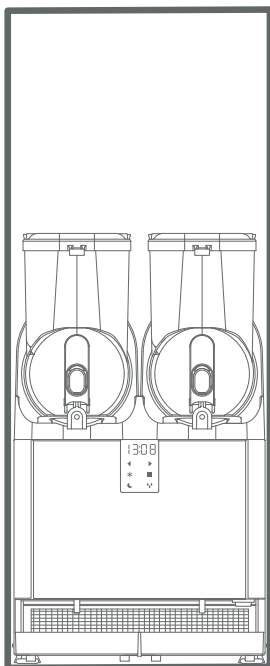


Installation an einem Ort, an dem die Maschine von Fachpersonal überwacht werden kann.



Beachten Sie die zum Zeitpunkt der Installation geltenden Gesetze und technischen Vorschriften.


Ein seitlicher Abstand ist nicht erforderlich:



3.2 Transport und Auspacken


Sobald die Maschine erhalten wurde, muss sie zu ihrem Installationsort transportiert werden:

1 **Vor dem Transport**




Stellen Sie sicher, dass sich keine Person im Arbeitsbereich des Hebens und Bewegens der Last aufhält, und setzen Sie in besonders schwierigen Situationen Personal ein, um die auszuführenden Bewegungen zu kontrollieren.

2 **Heben und Handhaben**



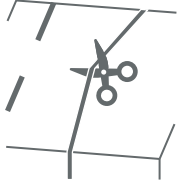
Die Maschine muss von mindestens zwei Personen aufrecht bewegt werden.

3 **Überprüfen Sie die Route**




Vermeiden Sie grobe Handhabung, achten Sie auf die Abmessungen und eventuell undichte Teile.

4 **Nylonbänder abschneiden**



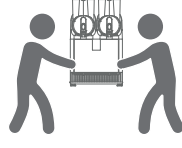
Keine weiteren Einschnitte an der Verpackung vornehmen.

5 **Anheben der Abdeckung**



Vermeiden Sie es, die Verpackung zu beschädigen, da sie für den späteren Gebrauch nützlich sein kann.

6 **Positionierung**



Am vorgesehenen Ort und an das Stromnetz anschließen. Manipulieren Sie die Maschine nicht durch Entnahme aus den Verdampfern.

Schäden an der Maschine während des Transports und der Bewegung werden nicht von der GARANTIE gedeckt. Die Reparatur oder der Austausch beschädigter Teile muss vom Kunden auf eigene Kosten durchgeführt werden.

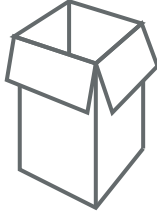
Umgang mit der Verpackung.

Recycling



Einerseits können die Materialien, aus denen sie bestehen, nach ihrer Art unterteilt und nach den im Bestimmungsland geltenden Regeln behandelt werden.

Für zukünftige Verwendung aufbewahren




Andererseits kann die Verpackung gelagert werden, da sie für den späteren Transport oder die Bewegung der Maschine nützlich sein kann.

3.3 Feinabstimmung

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1 **Reinigung und Desinfektion**



Es wird empfohlen, die Maschine gründlich zu reinigen und zu desinfizieren (siehe Kapitel Reinigung).

2 **Elektrische Verbindung**



Stecken Sie das Netzkabel in den Anschluss auf der Rückseite der Maschine. Achten Sie darauf, dass der Stecker dem Typ der Steckdose entspricht.

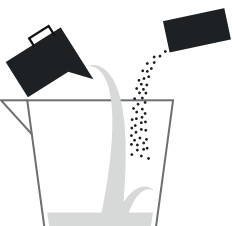
4.1 Welches Produkt soll verwendet werden?

Welches Produkt soll verwendet werden?

-  +  · Wasser + Flüssigkonzentrat
-  +  · Wasser + Pulverkonzentrat
-  · Alkohol
-  · Gefiltertes Fruchtbasisprodukt

4.2 Befüllung

1 **Zubereitung des Produkts**



In einem Gefäß das Konzentrat mit Wasser gemäß Hersteller-vorschriften verdünnen und mischen.

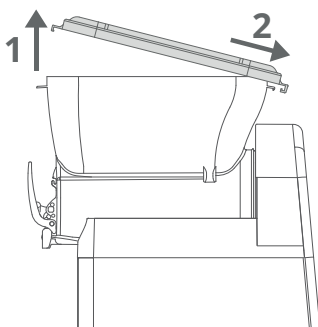
2 **Ausschalten und Trennen der Verbindung**



Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie das Gerät vom Netz.

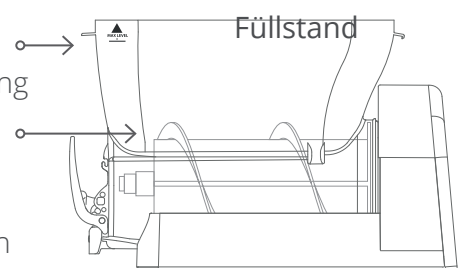


3 **Deckel öffnen**



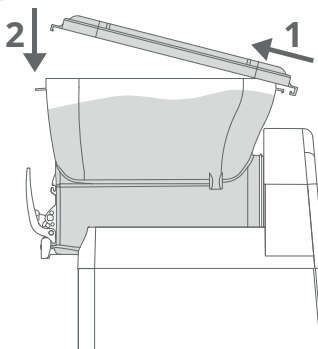
Den oberen Teil hochheben

4 **Die Maschine arbeitet mit beiden Tanks gleichzeitig, achten Sie auf den Mindestfüllstand in beiden Tanks.**




MAX Bis zur Markierung
MIN Mischer muss bedeckt sein

5 **Deckel schließen**

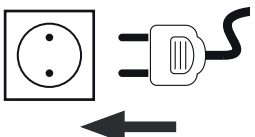


Keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur über 25 °C / 77°F verwenden

6 **Verbinden Sie**

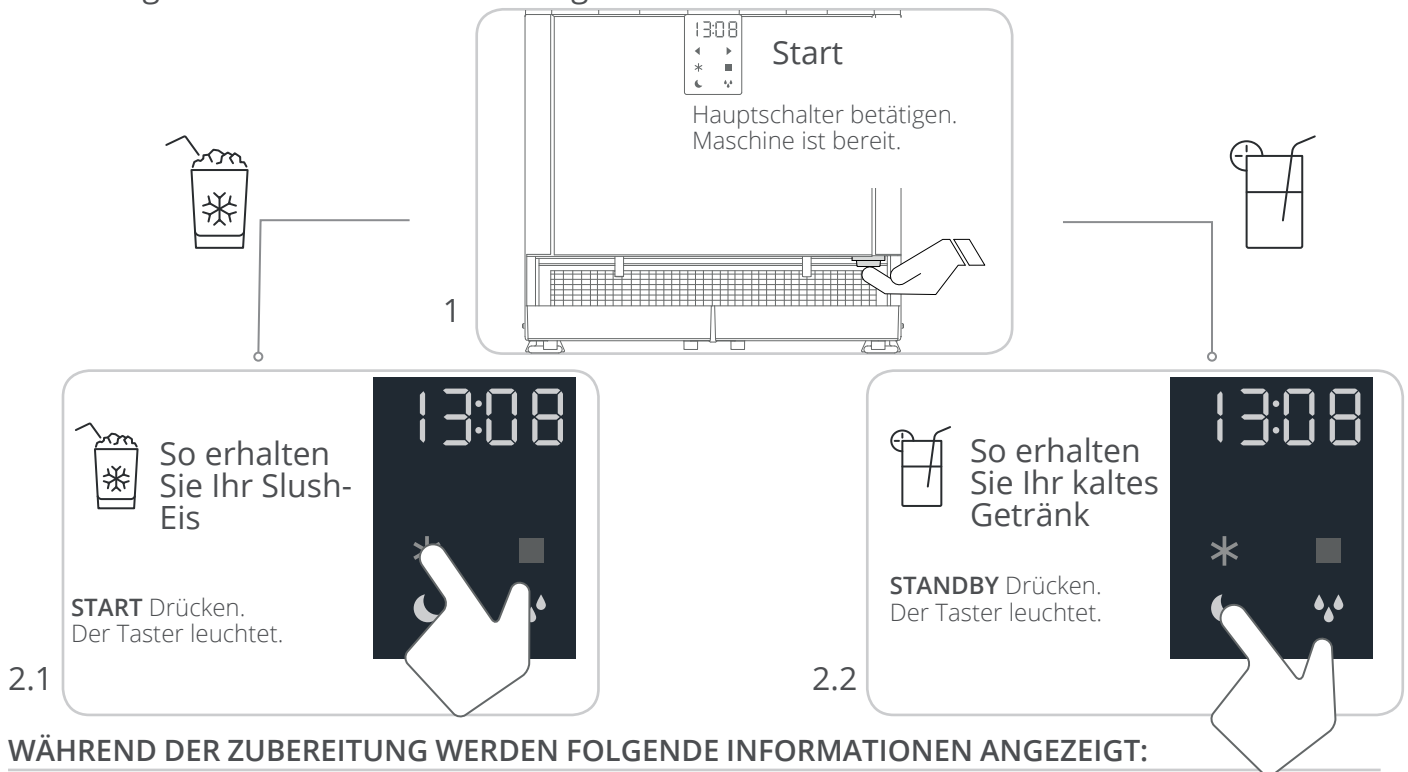


Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz.



4.3 Slush-Eis oder kalte Getränke zubereiten

Die Maschine kühlt und mischt gleichzeitig mit den beiden Tanks mit nur einer Steuerung für eine einfache Bedienung.



Im **SLUSH-EIS MODUS**.

START Drücken.

In der Anzeige erscheint:

Im **STANDBY MODUS**.

STANDBY Drücken.

In der Anzeige erscheint:

1



Temperaturanzeige des Produkts im Behälter

1



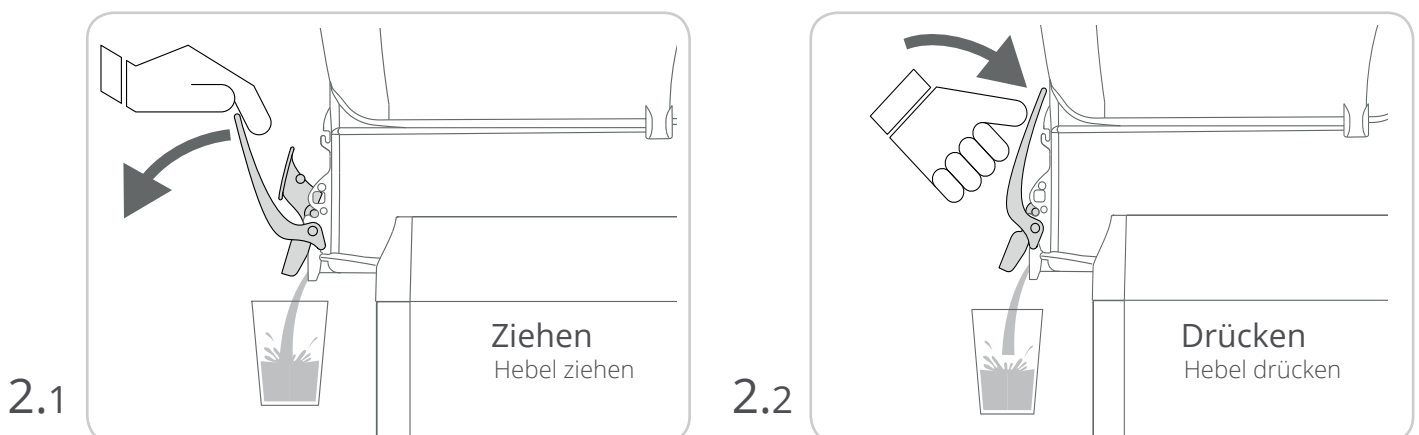
2



Dichte in Behälter eingestellt. Der blinkende Wert zeigt an, dass das Produkt noch nicht die eingestellte Dichte erreicht hat.

4.4 Das Produkt servieren

Mit dem Druck-/Zug-Zapfhahn kann das Produkt auf zwei verschiedene Arten serviert werden:



4.5 Wenn sich Eiskristalle bilden



Auswählen DEFROST

DEFROST drücken.

1

Ermöglicht ein schnelles Auftauen des Produkts. Warten Sie, bis das Auftauen abgeschlossen ist. (Im Auftau-Modus sind Slush- und Standby-Modus bei beiden Schalen deaktiviert.)



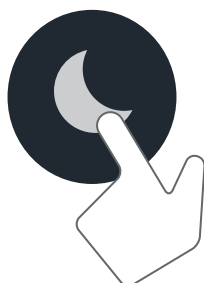
Slush-Eis zubereiten

START drücken.

2

So bleibt das Slush-Eis immer homogen und es bilden sich keine großen Eiskristalle.

4.6 Einrichtung ist geschlossen (Standby-Modus)



Standby-Modus auswählen

STANDBY drücken

STANDBY

Während der Zeiten, in denen die Einrichtung geschlossen ist, kann die Maschine im Wartungsmodus betrieben werden. Auf diese Weise sparen Sie eine erhebliche Menge an Strom, da der Kompressor nur während der unbedingt erforderlichen Zeit arbeitet, um die für das Produkt richtige Temperatur (max. 3 °C) aufrechtzuerhalten.

5.1 Alarme

DISPLAY. Zeigt anhand von Alarmhinweisen mögliche Pannen in der Maschine an.

ALARM	
An:1	Fehler bei der Sonde im Zylinder. Die Maschine geht in Stopp.
An:2	Das Display ist vom BUS abgekoppelt.
An:3	Das motor ist vom BUS abgekoppelt. Die Maschine geht in Stopp.
An:4	Tachofehler. Die Maschine geht in Stopp.
An:5	Alarm bei Überstrom im Motor. Die Maschine geht in Stopp.
An:6	Motor Übertemperaturfehler. Die Maschine geht in Stopp.
An:7	Überspannungsfehler. Die Maschine geht in Stopp.
An:8	Fehler bei niedriger Motorspannung. Die Maschine geht in Stopp.
An:9	Warnung bei Überstrom im Motor.
An:A	Fehler bei der Bestätigung des Motorbetriebs. Die Maschine geht in Stopp.
An:b	Warnung zur Bestätigung des Motorbetriebs.
An:c	Tachometer-Fehlerwarnung

n ist der Zylinder 1 oder 2

MENÜ ZUGRIFF: Die Tasten **STANDBY** und **DEFROST** gleichzeitig drücken und loslassen.



Auf dem Display erscheinen Navigationspfeile.



DURCH DAS BENUTZER-MENÜ NAVIGIEREN:

- Durch die Parameterliste scrollen.
- Einen ausgewählten Parameter anpassen.
- Den ausgewählten Parameter schließen.
- Das Benutzermenü verlassen.

Speichern und schließen

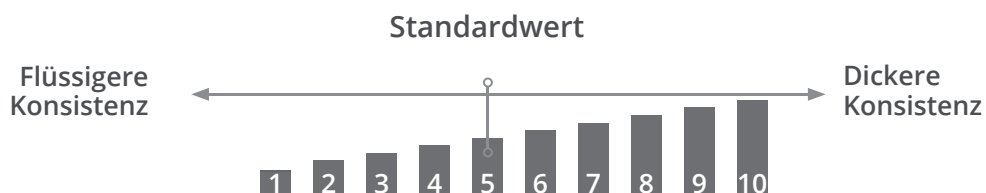
EINSTELLBARE PARAMETER:

PARAMETER	
KONSISTENZ	Konsistenz des slush-eis einstellen.
DATUM	Datum einstellen.
UHRZEIT	Uhrzeit einstellen.
AUTOMATISCHE FUNKTIONEN	Automatische modi programmieren (STANDBY, SLUSH-EIS).

6.2.1 SLUSH-EIS-DICKE (KONSISTENZ DES SLUSH-EIS EINSTELLEN)

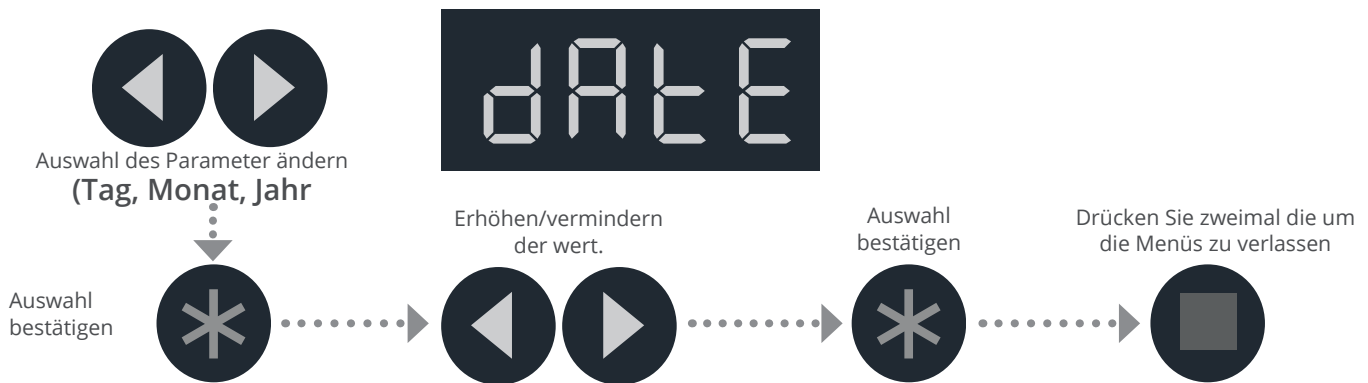


EINSTELLUNG DER KONSISTENZ: DIE WERTE REICHEN VON 1 BIS 10



Die Dicke hängt auch vom verwendeten Produkt und der Zuckermenge ab.

6.2.2 DATUM (DATUM EINSTELLEN)



6.2.3 UHRZEIT (UHRZEIT EINSTELLEN)



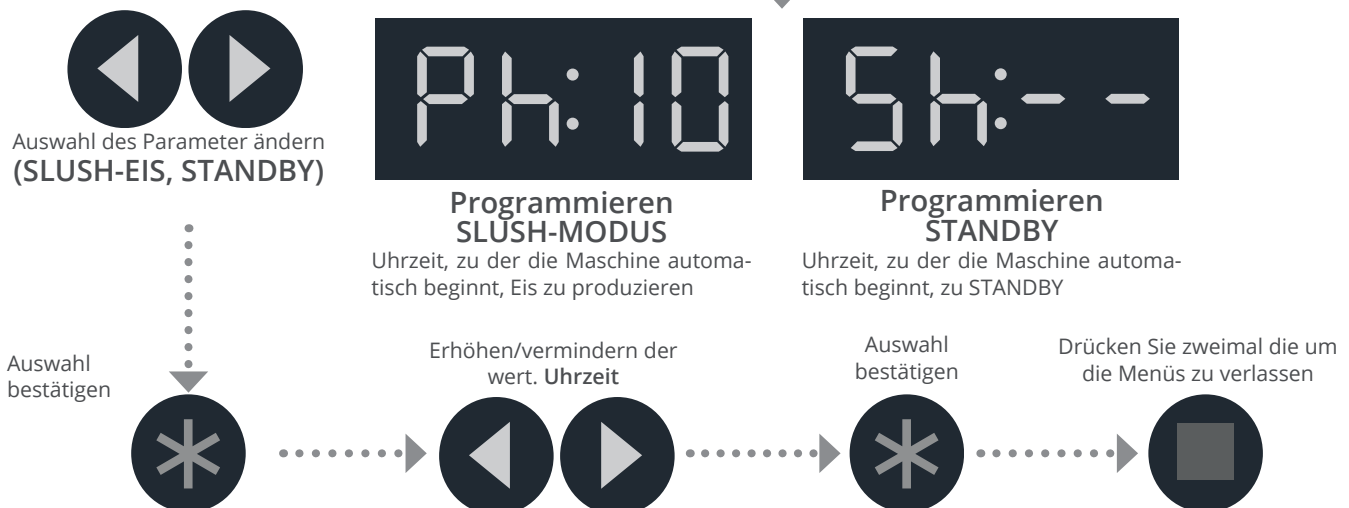
6.2.4 AUTOMATISCHE FUNKTIONEN (AUTOMATISCHE MODI PROGRAMMIEREN)

AUTO SLUSH-EIS AKTIV:

Die Produktion muss nicht manuell gestartet werden.

AUTO STANDBY AKTIV:

Der Standby-Modus muss zum Schließzeitpunkt nicht manuell eingestellt werden.



Auf dem Zeitwahlbildschirm zeigen die beiden Striche an, dass die automatische Funktion ausgeschaltet ist.

7.1 Wann muss die Maschine gereinigt werden?

Wann muss die Maschine gereinigt werden?

24h

Eine tägliche Reinigung wird für die Teile empfohlen, die mit dem Produkt in Kontakt kommen.



Dies muss von einem qualifizierten Bediener durchgeführt werden.

Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.

Tragen Sie bei der Reinigung und Wartung der Maschine eine Schutzbrille und Handschuhe.

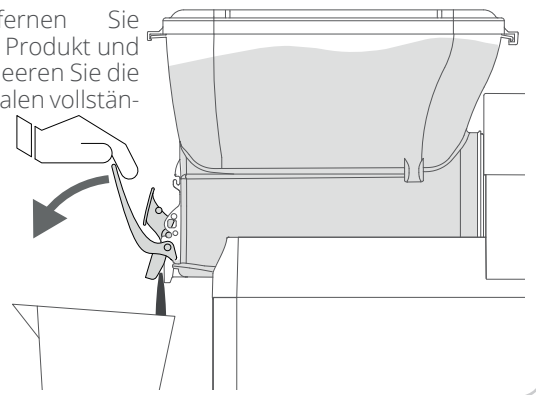
Die Reinigung besteht aus 5 Phasen:

1. Entleeren
2. Auseinanderbauen
3. Reinigen
4. Zusammenbauen
5. Spülprogramm

7.2 Wie wird die Maschine gereinigt?

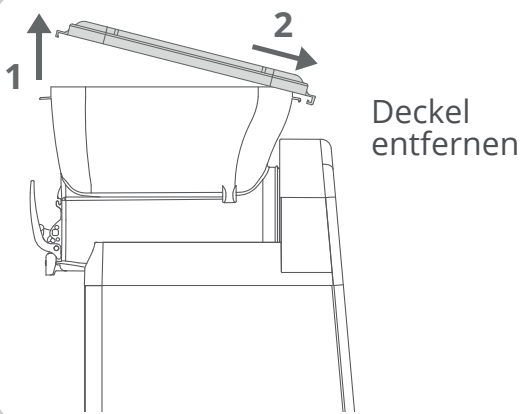
1. ENTLEREEN

Entfernen Sie das Produkt und entleeren Sie die Schalen vollständig



1.1

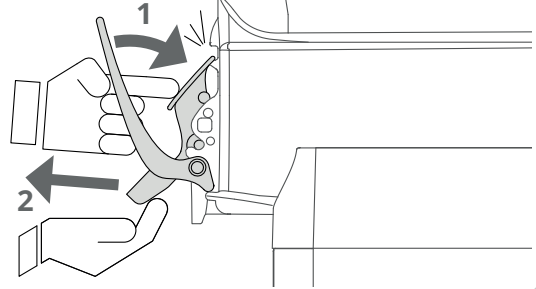
2. AUSEINANDERBAUEN



2.1

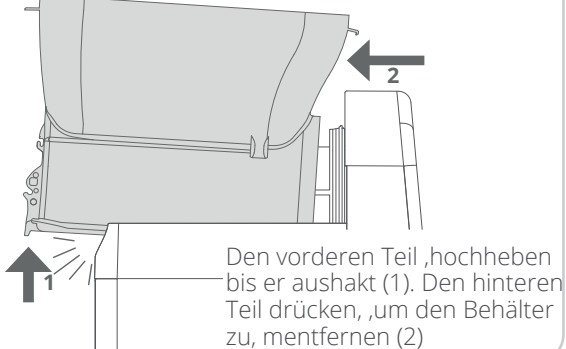
Zapfhahn entfernen

Drücken (1) und nach oben ziehen (2).

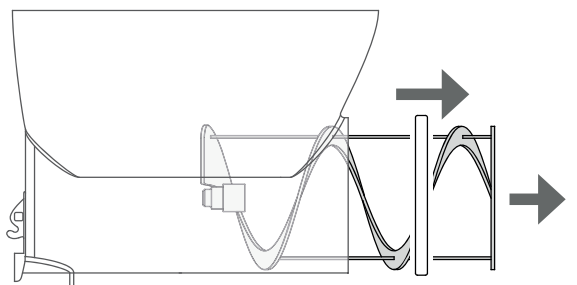


2.2

Schale demontieren



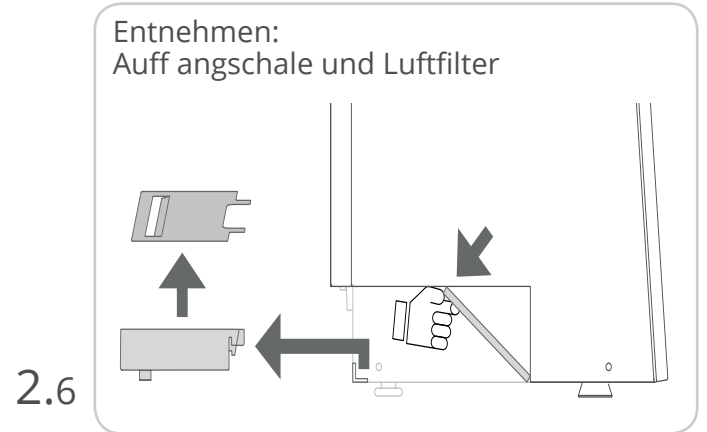
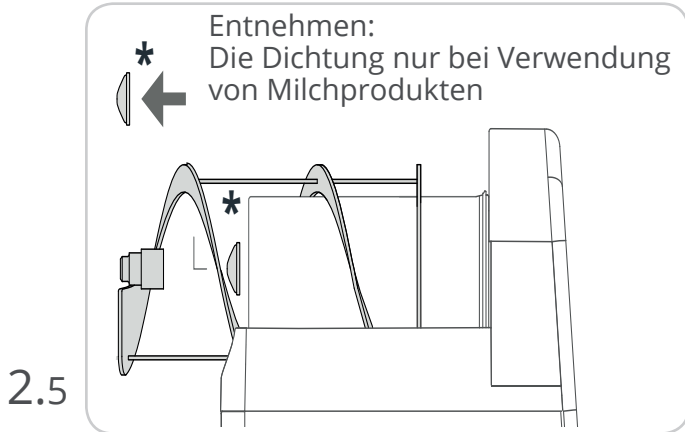
2.3



Entnehmen:
Hintere Dichtung und Mischer

2.4

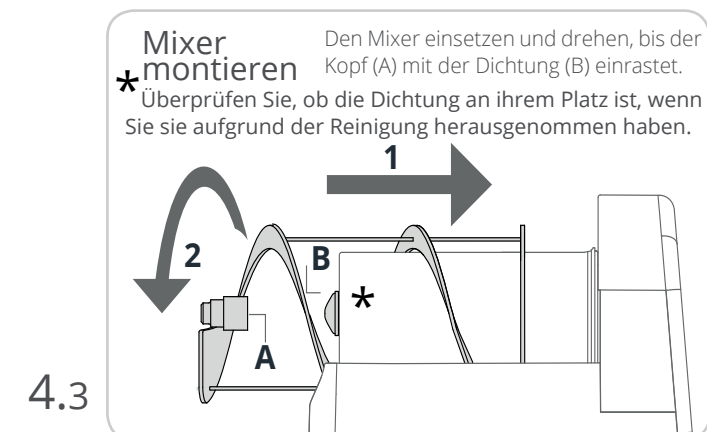
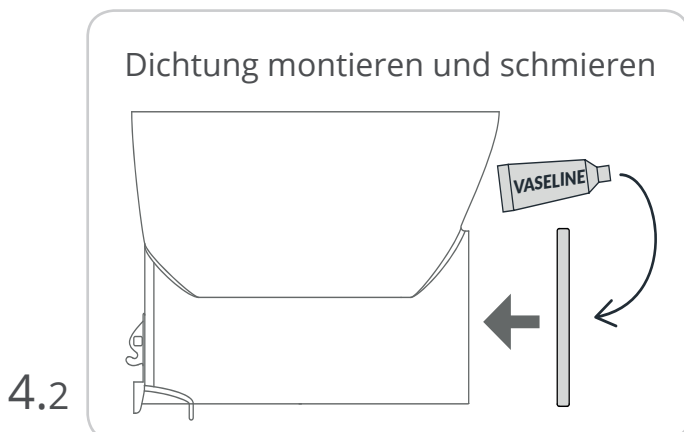
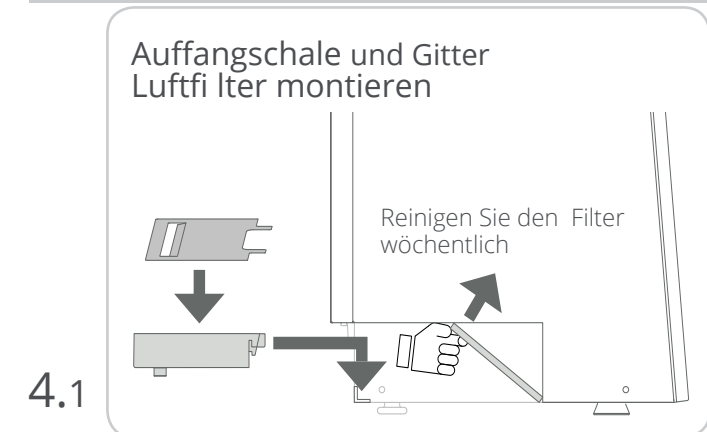
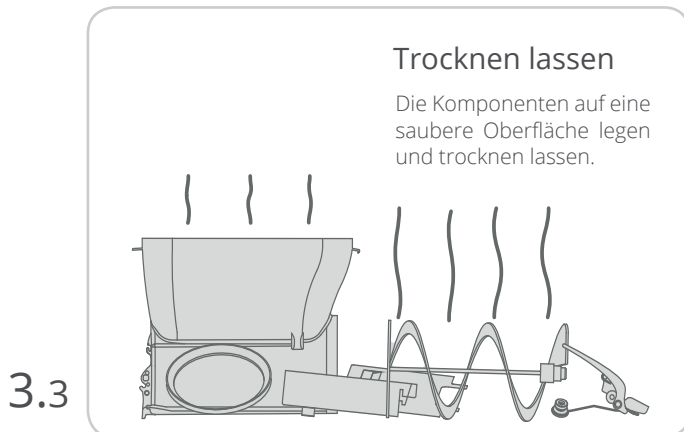
7.2 Wie wird die Maschine gereinigt?



3. REINIGEN



4. ZUSAMMENBAUEN



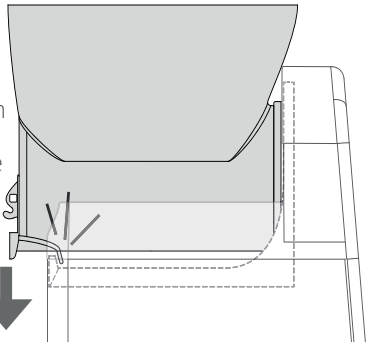


7.2 Wie wird die Maschine gereinigt?

4.4

Schale zusammenbauen

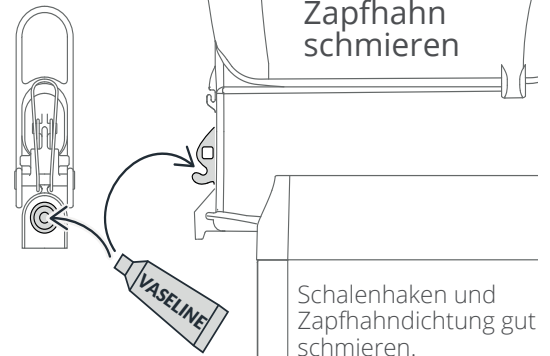
1
Schale nach unten drücken, bis sie in die Auff angschale einhakt.
2



4.5

Zapfhahn schmieren

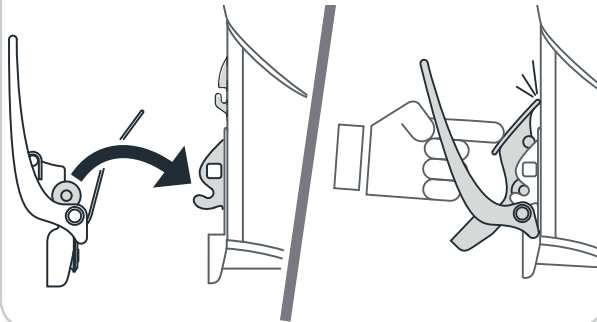
Schalenhaken und Zapfhahndichtung gut schmieren.



4.6

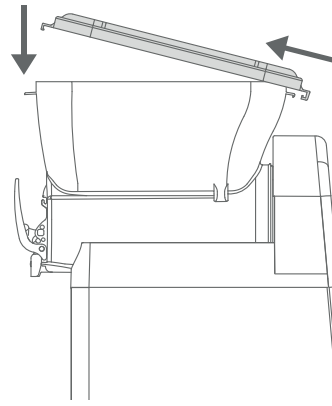
Zapfhahn zusammenbauen

Die Schrauben in ihre Gehäuse einlegen und Drucknocke drücken, bis diese in den Zapfhahn einrastet.



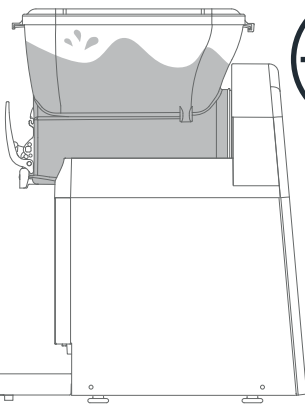
4.7

Deckel montieren



5. SPÜLPROGRAMM

5.1



Spülen

Schale mit Wasser füllen. 5 Minuten lang den Mix-Modus laufen lassen. Schale entleeren.





8.1 Regelmäßige Wartung

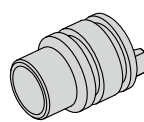


Die Maschine muss regelmäßig durch einen qualifizierten Techniker überprüft werden (mindestens einmal im Jahr). Diese regelmäßige Inspektion dient dazu, die Betriebssicherheit der Maschine und ihrer Bauteile zu garantieren. Wenn ein Bauteil beschädigt oder abgenutzt ist, muss es durch ein Originalteil ersetzt werden. Die Verwendung der Maschine ist nicht zulässig, wenn auch nur ein Bauteil beschädigt oder abgenutzt ist. Es ist ebenfalls unzulässig, dass die regelmäßige Inspektion von dem Bedienpersonal selbst vorgenommen wird.

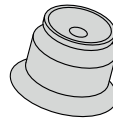
Ersatzteile-Codess:

 Jedes 3 Monate ändern
· SL310R1GN01

 Jedes Jahr ändern
· SL310R1GN01



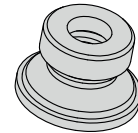
Buchse +
Dichtung



Hahngummi



Tankdichtung



Achsdichtung

9. Verschrottung

9.1 Verschrottung

Elektrische und elektronische Geräte müssen gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU beseitigt werden. Diese Geräte DÜRFEN NICHT zusammen mit normalen festem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der Herstellungsmaterialien zu optimieren.



Das Symbol des durchgestrichenen Papierkorbs erscheint auf allen diesen Produkten, um daran zu erinnern, dass sie getrennt entsorgt werden müssen. Die genaue Beachtung aller dieser Vorschriften zur Entsorgung alter und defekter Produkte stellt einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz dar.

10. Probleme

10.1 Probleme

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Maschine geht nicht an.	Hauptschalter ist AUS.	Schalter auf EIN setzen.
	Stecker ist ausgesteckt.	Stecker in die richtige Steckdose stecken.
Der Zapfhahn tropft.	Zapfhahndichtung ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Zapfhahndichtung.
	Beschädigte Dichtung.	Wechseln Sie die Zapfhahndichtung aus.
Produktverlust vom hinteren Teil der Schale.	Die Schale ist nicht korrekt montiert	Überprüfen Sie die Montage der Schale.
	Schalendichtung ist nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Schalendichtung.
	Beschädigte Dichtung.	Wechseln Sie die Schalendichtung aus.
Der Mixer dreht sich nicht.	Es befinden sich Eiswürfel in der Schale.	Produkt auftauen lassen und prüfen, ob das Produkt homogen ist.
Die Maschine produziert kein Slush-Eis.	Die Maschine befindet sich in der Nähe einer Wärmequelle.	Position der Maschine ändern.
	Die Maschine wird nicht ausreichend belüftet	
	Verschmutzter Filter	Filter reinigen.
	Fehlerhafte Regelung der Konsistenz	Konsistenz richtig einstellen.
Geräuschvoller Mischer	Es ist nicht ausreichend Produkt in der Schale vorhanden.	Schale befüllen
Auf dem Display wird eine Alarmmeldung angezeigt.	Ausfall oder Fehlfunktion	Sehen Sie in der Liste der Alarmmeldungen nach oder wenden Sie sich an einen Fachmann
Konsistenz des Produkts ist nicht ausreichend.	Konsistenz nicht eingestellt	Einstellung der Konsistenz im Menü überprüfen
Falls die Störung nicht in dieser Tabelle aufgeführt oder die jeweilige Lösung nicht geeignet ist, wenden Sie sich an einen Fachmann.		