



Holger Morlok Services
Hermann-Hesse-Weg 5
74382 Neckarwestheim
Tel.: 07133 / 23801-40
vertrieb@morlok-services.de
www.morlok-services.de

Slush-Eis-Maschinen Bedienungsanleitung Ein-Kammer-Geräte

Notfall Hotline
0173 3075598

1 Grundlagen

1.1 Technische Daten

Abmessungen (BHT): 20 x 85 x 56 cm / Gewicht: 40 kg / 530 Watt | 230 V | 50 Hz (max 3,5 A)

1.2 Produktionsleistung der Maschine

Als Richtwert gilt eine Leistung von ca. 30 x 0,2l Portionen (6 Liter) je Stunde. Es ist möglich, den Vorratstank während dem laufenden Betrieb wieder zu füllen, um eine kontinuierliche Ausgabe zu gewährleisten. Sollte die Ausgabe im Schnitt größer als 30 Portionen je Stunde sein, wird das Slush mit der Zeit flüssig und es muss eine Pause bei der Ausgabe eingelegt werden.



Model ECO



Model Standard/Retro

1.3 Wichtige Informationen

Bitte prüfen Sie, welches Modell Sie haben, da sich die Bedienung leicht unterscheidet - siehe Kapitel 4.

- a.) Stellen Sie das Slush-Gerät so auf, dass das Gehäuse gut gelüftet wird, und vermeiden Sie Installationen in der Nähe von Wärmequellen. Das Gerät sollte in alle Richtungen einen Abstand von ca. 15 cm zu anderen Geräten oder Wänden haben.

- b.) Zur optimalen Funktion und um eine Beschädigung zu vermeiden, muss der Inhalt, der in den Slush-Geräten gefroren wird, mindestens einen Zuckergehalt von 13 % haben. Achten Sie daher immer auf das Mischungsverhältnis (z. B. bei Slush-Eis = 1:5) und **VERWENDEN SIE NIEMALS NUR WASSER.**
- c.) Mischungsverhältnisse der Frozen Drinks von Holger Morlok Services:

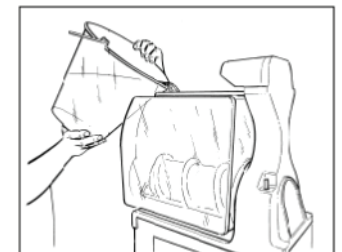
Produkt/ Frozen Drink	Mischungs- verhältnis	Sirup	Wasser	Gesamt
Slush-Eis	1 zu 5	1 Liter	5 Liter	6 Liter
Bio-Slush-Eis	1 zu 5	0,5 Liter	2,5 Liter	3 Liter
Frozen Smoothies	1 zu 2	0,5 Liter	1 Liter	1,5 Liter
Premium Cocktails	5 zu 2	5 Liter	2 Liter <i>(verdünnen mög- lich, aber nicht notwendig)</i>	5 Liter / 7 Liter

2 Vorbereitung

- a.) Setzen Sie die Tropfschale in die dafür vorgesehene Position.
- b.) Beim Modell Standard/Retro muss der Deckel mit dem Anschlusskabel verbunden werden, sonst ist keine Beleuchtung möglich.

3 Befüllung

- a.) Mischen Sie das Konzentrat gemäß der Anleitung an.
- b.) Nehmen Sie den Deckel der Slush-Eis-Maschine ab.
- c.) Füllen Sie das vorher angemischte Konzentrat in den dafür vorgesehenen Behälter.
- d.) Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter. Bitte achten Sie darauf, dass dieser korrekt anliegt.

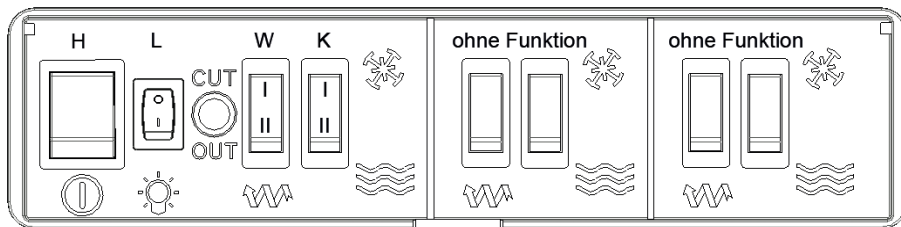


4 Betrieb

Der Kompressor schaltet im Gefrierbetrieb automatisch aus, wenn das Slush die passende Konsistenz erreicht hat. Daher müssen Sie den Kompressor im laufenden Betrieb normalerweise nicht von Hand ausschalten.

Ausnahme: Wenn der Füllstand auf Höhe der Mischschnecke (Minimal-Strich am Behälter) sinkt, füllen Sie entweder Material nach oder schalten sie den Kompressor von Hand aus. Denn die Mischschnecke misst die Konsistenz des Inhalts und muss dazu stets mit Material bedeckt sein. Andernfalls schaltet sich der Kompressor nicht mehr automatisch aus und es kann zu einer Beschädigung der Maschine kommen.

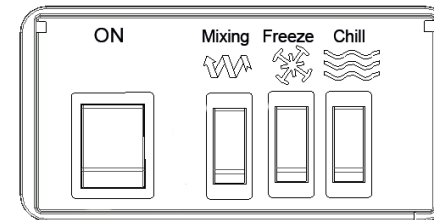
4.1 Betrieb Modell ECO



- Schalten Sie den Hauptschalter (H) ein.
- Mit dem Schalter L können Sie die LED-Beleuchtung der Deckel ein- und ausschalten.
- Stellen Sie den Schalter W auf Position 1, um die Welle (Mischwerk) einzuschalten.
- Für die Herstellung von Frozen Drinks stellen Sie den Schalter K (Kompressor / Schneeflocke) auf Position 1, um den Kompressor in den Gefrierbetrieb zu schalten.

Zum Einschalten der Kühlung (nur nötig, wenn Sie nicht frieren möchten) den Schalter K (Kompressor / Schneeflocke) auf Position 2 stellen.

4.2 Betrieb Modell Standard / Retro

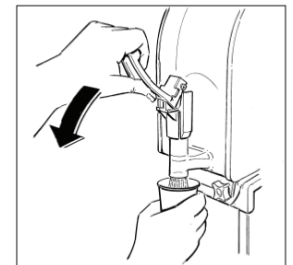


- Schalten Sie den Hauptschalter (ON) ein.
- Stellen Sie den Schalter „Mixing“ nach oben, um die Welle (Mischwerk) einzuschalten.
- Für die Herstellung von Frozen Drinks den Schalter „Freeze“ (Kompressor / Schneeflocke) noch oben stellen um den Kompressor in den Gefrierbetrieb zu schalten. Den Schalter „Chill“ bitte nicht einschalten.

Zum Einschalten der Kühlung (nur nötig, wenn Sie nicht frieren möchten) den Schalter „Chill“ noch oben stellen. Der Schalter „Freeze“ sollte dann ausgeschaltet sein.

5 Bedienung

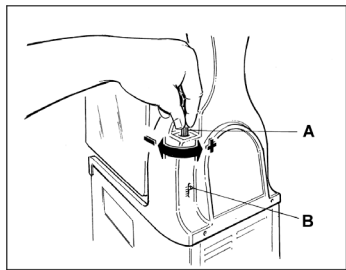
- Zur Produktausgabe positionieren Sie einen Becher unter dem Ausgabehahn und senken Sie den Hebel.
- Wenn der Füllstand der Frozen Drinks im Behälter auf die Höhe der Mischschnecke absinkt (Min-Strich), muss der Behälter aufgefüllt oder der Kompressor ausgeschaltet werden (siehe Punkt 4 „Betrieb“ auf Seite 5) damit das Produkt nicht zu dickflüssig und die Maschine nicht beschädigt wird.



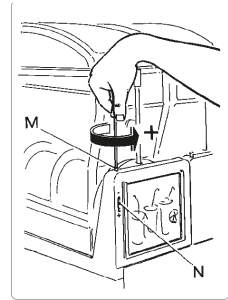
c.) Einstellung der Konsistenz:

Zur Änderung der Dichte des Produktes benutzen Sie den Stellknopf M bzw. A an der Geräterückseite. Wie an der Skala N bzw. B ersichtlich, wird bei Linksdrehung (-) das Produkt weniger dickflüssig, bei Rechtsdrehung (+) dagegen dickflüssiger.

Diese Vorrichtung ändert nur die Konsistenz des Inhalts (mehr oder weniger dickflüssig), hat aber keinen Einfluss auf dessen Kühltemperatur.



Modell - ECO



Modell - Standard/Retro

6 Reinigung

Die Endreinigung wird durch den Vermieter (Holger Morlok Services) vorgenommen. Jedoch muss die Reinigung durch den Mieter (Kunde) vorbereitet werden.

- Entleeren Sie das Gerät. Verdünnen Sie hierzu ggf. die gefrorene Füllung mit Wasser.
- Leeren Sie ca. 3-4 Liter (kaltes, niemals warmes) Wasser in den Behälter über die Mischteile und entfernen Sie somit grob Restbestände des angemischten Konzentrats.
- Entfernen Sie das komplette Wasser, indem Sie den Ausgabehebel betätigen und das Gerät an der Rückseite anheben.
- Trocknen Sie das Gerät an der Außenseite so gut wie möglich mit einem weichen Tuch (oder Küchenkrepp) ab. Vermeiden Sie Kratzer durch zu festes Aufdrücken.
- Legen Sie die Tropfschale in den Behälter und stecken Sie (nur bei Standard und Retro) die Beleuchtung des Deckels aus.
- Spülen Sie den mitgelieferten Anmischkanister mit klarem Wasser aus.

7 Tipps und Tricks

Platzierung: Stellen Sie die Maschine gut sichtbar für die Gäste auf.

Sauberkeit: Achten Sie immer auf Hygiene. An einem schmutzigen Verkaufsstand verkaufen Sie garantiert weniger als an einem Stand, der absolut frisch und sauber aussieht.: Das Auge isst mit, das gilt bei Slush-Eis genauso wie für Speisen!

Füllstand: Füllen Sie die Kammern immer schon auf, bevor der Füllstand den Minimumstrich erreicht hat (ein volles Buffet sieht doch auch besser aus als ein „abgefrühstücktes“, oder?).

Nachfüllen: Bei größeren Absätzen sollten Sie das Produkt in Leerkannistern vormischen und vorkühlen, damit das Auffüllen anschließend schneller geht und das flüssige Produkt schneller durchfriert. So vermeiden Sie Enttäuschungen bei Ihren Gästen.

Geschmacksrichtungen: Kommunizieren Sie die Geschmacksrichtungen, so dass Nachfragen („Was ist das Rote?“) weniger werden.

Aktionen: Machen Sie Aktionen, z. B. binden Sie Slush-Eis in Ihre Menüs mit ein (Pommes + Slush)

Preisgestaltung: Setzen Sie nachvollziehbare und leicht zu kassierende Preise an.

Portionsgrößen: Bieten Sie verschiedene Bechergößen mit Preisvorteilen für die Gäste an, die eine größere Portion bestellen. Bei drei angebotenen Größen entscheiden sich viele Gäste instinktiv für die mittlere.

Werbung: Setzen Sie Werbemittel ein. Auch wenn der Platz beschränkt ist, sollten Sie doch daran denken, welche Produkte wirklich Geld verdienen und somit mehr Aufmerksamkeit verdienen!

Aufklärung: Räumen Sie wann immer Sie können mit Vorurteilen auf: Slush-Eis ist weniger schädlich als andere Eissorten, da es 0 % Fett enthält. Deshalb hat es auch nur ungefähr halb so viele Kalorien wie anderes Eis. Da Azofarbstoffe im Verdacht stehen, sowohl Allergien als auch Pseudoallergien auszulösen und bei Kindern die Aufmerksamkeitsstörung ADHS zu verursachen, **verzichten** wir komplett auf Azofarbstoffe.



Hermann-Hesse-Weg 5
74382 Neckarwestheim
Tel. 0 71 33 / 2 38 01 - 40
Fax 0 71 33 / 2 38 01 - 59
vertrieb@morlok-services.de
www.morlok-services.de