

## NÁVOD K POUŽITÍ VÝROBNÍKU LEDOVÉ TŘÍŠTĚ

Ice Yeti: 1x10l, 2x10l, 3x10l

Před prvním použitím stroje prosíme o důkladné přečtení návodu



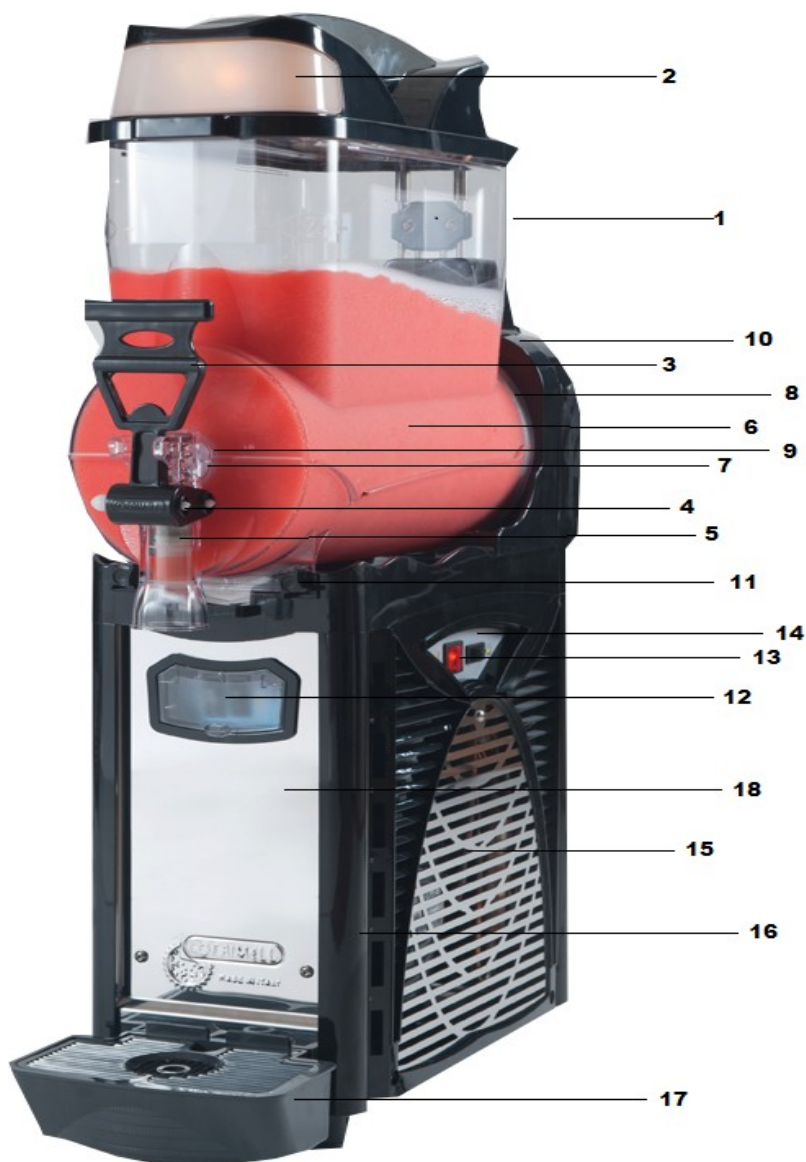
Děkujeme, že jste se rozhodli pro náš výrobek ledové tříště



NAŠE PRODEJNA V MARIÁNSKÝCH LÁZNÍCH

**Označení dílů :**

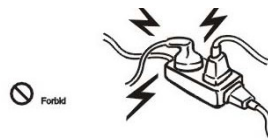
<b>1.</b> Nádobu 1x10L	<b>2.</b> Osvětlený poklop LED	<b>3.</b> Čepovací páka
<b>4.</b> Zajišťovací tyčka páky	<b>5.</b> Čepovací píst	<b>6.</b> Plastový šnek
<b>7.</b> Vymezovací plastový kroužek	<b>8.</b> Těsnění – na mrazící válec	
<b>10.</b> Motor s převodovkou	<b>11.</b> Utahovací šrouby	<b>12.</b> Ovládací panel
<b>13.</b> Hlavní zapínací tlačítko	<b>14.</b> Tlačítko na osvětlení	
<b>16.</b> Plastové opláštění	<b>17.</b> Odkapávací vanička	<b>18.</b> Nerezové šasi



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### ELEKTŘINA

Stroj musí být řádně uzemněn.  
Zásuvka musí mít dostatečný jistič.  
Nepoužívejte prodlužovací kabely.



### HYGIENA

Stroj používat pouze v souladu s hygienou.  
Stroj se musí pravidelně čistit a komponenty pravidelně mazat potravinářskou vazelínou.

### INSTALACE

**POZOR:** Stroj se musí po doručení (dovozu) nechat minimálně 24 hodin odstát, poté je možné stroj používat.

Postavte stroj na rovnou a stabilní plochu.  
Nedávat stroj do blízkost jiného stroje, který vydává přílišné teplo.  
Stroj chránit před přímým slunečním zářením a deštěm.  
Stroj musí mít z každé strany minimálně 50 cm volný prostor.  
Udržovat vše v naprosté čistotě!



### ZÁRUKA

Záruka na zmrzlinový stroj 24 měsíců.  
Aby byla záruka uznána v celé délce 24 měsíců musí být každý rok provedena placená údržba výrobniku ledové tříště. Ceny na: [www.strojnazmrzlinu.cz](http://www.strojnazmrzlinu.cz)  
Po uplynutí záruční doby doporučujeme v údržbě stroje pravidelně každý rok pokračovat z důvodů prodloužení životnosti a spolehlivosti Vašeho stroje. Pravidelnou údržbou předcházíte velkým finančním výdajům za opravy.

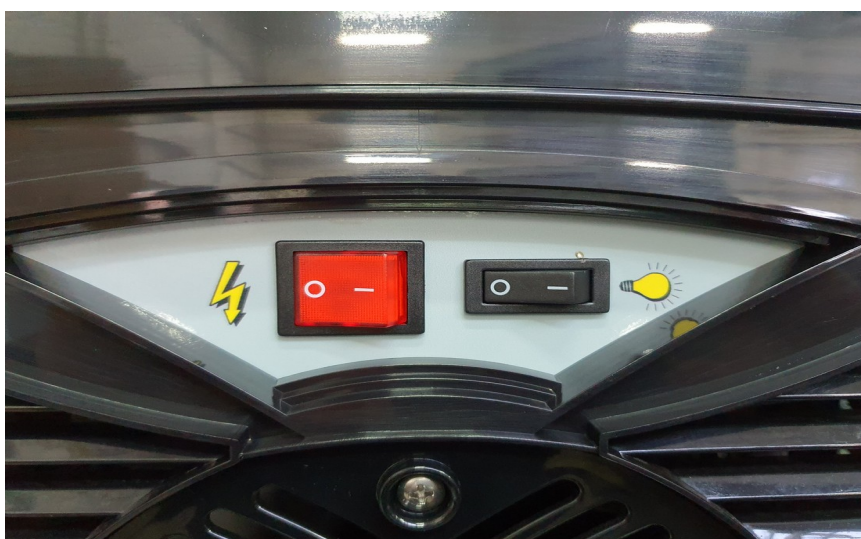
## SPECIFIKACE EL. ZAPOJENÍ:

Jednofázové stroje: 220V/50Hz, povolené rozpětí napětí: 198V-240V

Velice důležité je hlídat podpětí a přepětí, pokud k tomuto dojde, můžete vážně poškodit Váš výrobek ledové tříšťa a to vede ke ztrátě záruky !!!

**Stroj se zakazuje napojovat na jakoukoliv elektrocentálu ( ztráta záruky)**

## Hlavní vypínač (červený) / zapnutí - vypnutí led osvětlení



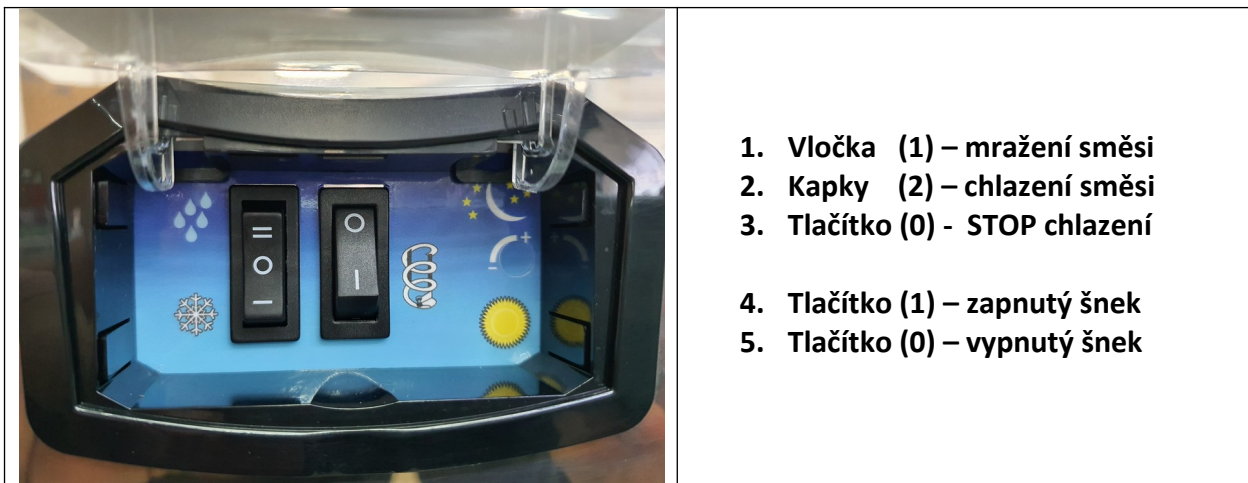
## CHLADIČ



Chladíč na levé straně Vašeho stroje musíte minimálně jednou měsíčně vysát a poté vyfoukat. V opačném případě nebude Váš stroj fungovat na 100% a povede to k přehřívání stroje a následnému poškození.

U výrobniku s více než jednou dádobou můžete ovládat každý válec zvlášť a proto můžete dělat tříšť pouze v jednom, dvou nebo třech nádobách. Nikdy nesmíte nechat zapnutý mrazící válec bez dostatečného množství směsi v opačném případě si poškodíte Váš výrobník a ztrátíte tím záruku.

### Ovládací panel výrobniku



### Nastavení tuhosti



### NASTAVENÍ TUHOSTI LEDOVÉ TŘÍŠTĚ:

Tuhost ledové tříště je nastavena již z výroby. Poté máte také možnost na zadní straně výrobniku nastavit vyšší, nebo naopak nižší tuhost pomocí ozubených koleček viz. Fotografie. Pootočením kolečka na pravou stranu směrem ke **3 vločkám** přidáváte tuhost. Pootočením kolečka na levou stranu směrem k **1 vločce** naopak tuhost snižujete. **Ve většině případů není potřeba tuto tuhost měnit nastavení z výroby je ideální a dostatečné !!!!!**

## **NÁVOD NA VÝROBU LEDOVÉ TŘÍŠTĚ:**

Připravte si směs podle návodu výrobce. Vždy dodržujte přesný postup a nikdy nedávejte více vody, než udává výrobce. Hrozí přimrzání tříště na mrazící válec a tím poničení plastového šneku.

Naplňte nádoby studenou a řádně rozpuštěnou směsí. Poté zmáčkněte tlačítko na spuštění míchacího šneku a teprve poté tlačítko mražení (vločky). Při prvním zpuštění naplňte směs vždy minimálně po rysku minimum na Vaší nádobě. Nikdy nedávejte více směsi než je ryska maximum.

Směs začíná po cca 20 minutách namrzat a začínají se tvořit zmrzlé vločky. Ledová tříšť je zpravidla hotová do 1 hod, vždy záleží na teplotě směsi, kterou do výrobniku nalijete.

**Od této chvíle můžete již točit tříšť. Dále jen pouze doléváte směs do nádob výrobniku a opět musí být směsi po minimální rysku na nádobě.**

### **POZOR:**

Při zesilném hluku stroje (vrzání, nebo klapání) zkontrolujte množství směsi v nádobách a popřípadě doplňte.

## **MYTÍ A DEZINFEKCE STROJE PO UKONČENÍ DNE:**

Naplňte nádoby vlažnou až teplou vodou. (nikdy nepoužívejte horkou vodu)  
Zmáčkněte tlačítko šneku do polohy 1 (zapnuto) a nechte stroj pracovat po dobu 2 - 3 minut.  
Poté zatáhněte za páky k sobě a vypusťte veškerou vodu.  
Toto opakujte několikrát za sebou, než poteče pouze čistá voda

## **NYNÍ POKRAČUJTE NÁSLEDOVNĚ:**

Odšroubujte 2 šrouby na každé nádobě, které ji drží ve správné poloze. Nádoby jemným pootočením sundejte. Vyndejte šnek z válce a také na zadní straně válce sundejte hlavní velké těsnění. Na přední části hřídele sundejte také menší těsnění hřídele. Veškeré tyto části řádně umyjte a dezinfikujte. Na hlavní nádobě se nachází distanční plastový kroužek, který drží šnek ve správné poloze. Tento kroužek také sundejte z nádoby a řádně umyjte. Rozeberte čepovací páku vytažením zajišťovací tyčky, poté vyndejte péro a čepovací píst, vše důkladně umyjte a nechte vyschnout. Veškeré určené části namažte potravinářskou vazelínou a složte vše do původní polohy.

Doporučujeme vše rozložit na suchou utěrku a nechat do rána pořádně vyschnout.  
Ráno před provozem namažte veškeré těsnění a vše smontujete dohromady.  
Nyní přichází čas na řádnou dezinfekci stroje.

**Naplňte nádoby vodou s přidáním dezinfekce (např..DOSANIN, SAVO PRIM) a řádně propláchněte. Po tomto doporučujeme ještě jednou propláchnout čistou studenou vodou. Nyní můžete opět nalít studenou a řádně rozpuštěnou směsí a pokračovat ve výrobě tříště.**

## SERVIS A ÚDRŽBA:

Servis provádějte pouze servisními techniky firmy Koval – zmrzlinové stroje

Pravidelnou údržbu provádějte vždy po ukončení Vaší letní sezóny dle instukcí firmy Koval – zmrzlinové stroje ([www.strojnazmrzlinu.cz](http://www.strojnazmrzlinu.cz))

Tato roční údržba je velice důležitá pro správný chod Vašeho zmrzlinového stroje a jeho životnost.



Dotazy ohledně servisu a pravidelné údržby volejte na

Servis 1: +420 606 654 321

Servis 2: +420 721 654 321