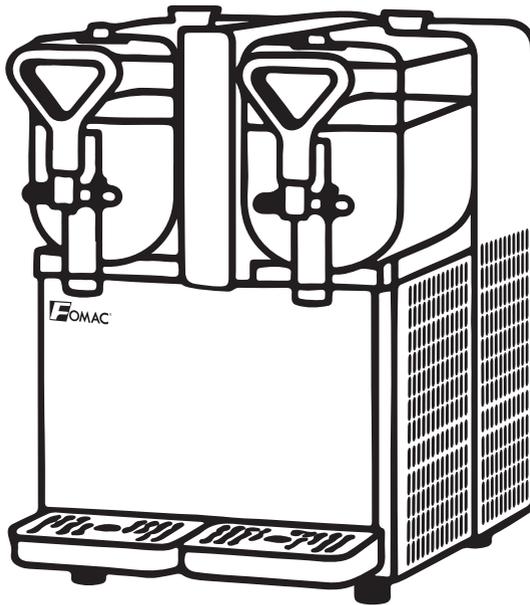


Manual Book

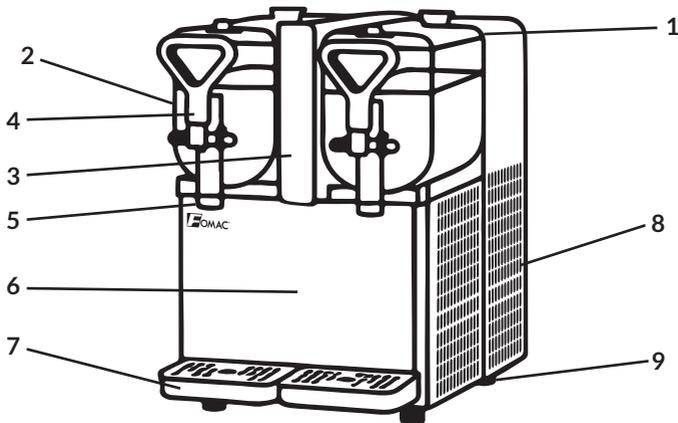


SLUSH MAKER SLM-3LR SERIES

1. SPESIFIKASI

SLUSH MAKER SLM-3LR SERIES			
SPESIFIKASI	SLM-3LR1	SLM-3LR2	SLM-3LR3
VOLTASE	220 V / 50 Hz		
DAYA	290 W	400 W	800 W
KAPASITAS	1 x 3 Liter	2 x 3 Liter	3 x 3 Liter
FREON	R290	R290	R290
BERAT	18 Kg	28 Kg	38 Kg
DIMENSI	238 x 490 x 545 mm	370 x 490 x 545 mm	530 x 490 x 545 mm

2. DESKRIPSI MESIN



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Bucket Cover Tutup Tangka/Hopper | 6. Front Panel Panel Depan |
| 2. Bucket Tangka/Hopper | 7. Water Box Kotak penampung air |
| 3. Control panel Panel kontrol | 8. Blinds Ventilasi |
| 4. Beater Handle Tuas Pengaduk | 9. Machine Foot Kaki mesin |
| 5. Material Outlet Saluran keluaran bahan | |

3. INSTRUKSI KESELAMATAN OPERASIONAL

A. Tindakan Pencegahan Keselamatan Listrik

1. Mohon periksa tegangan listrik yang sesuai dengan standar merek terkenal untuk penggunaan Mesin Slush. Jika tegangan listrik di lokasi Anda tidak sesuai, harap gunakan stabilizer (penstabil tegangan) dengan kapasitas minimal 2000W.
2. Pastikan kabel ground (pembumian) tersambung dengan baik dan aman. Jangan sambungkan kabel ground ke pipa air atau pipa gas.
3. Untuk melindungi kompresor, jangan menyalakan kembali Mesin Slush dalam waktu 10 menit setelah listrik padam atau mesin dimatikan.
4. Jangan menghubungkan perangkat elektronik lainnya ke stopkontak yang sama dengan Mesin Slush.
5. Jika kabel daya rusak, demi keselamatan, wajib diganti oleh teknisi resmi dari pabrik atau tenaga profesional yang memiliki kualifikasi terkait.
6. Sistem kontrol listrik dalam mesin memiliki tegangan lebih dari 36V. Jangan membuka atau menyentuh bagian ini sembarangan saat mesin sedang digunakan. Jika perlu perbaikan, hubungi pihak pabrikan atau teknisi berpengalaman yang berwenang.

PERINGATAN: Jangan operasikan Mesin Slush jika terjadi kebocoran gas di lingkungan sekitar mesin. Percikan api yang muncul saat mencabut steker atau menyalakan/mematikan mesin bisa memicu kebakaran. Segera matikan daya listrik, buka jendela, dan pastikan sirkulasi udara berjalan dengan baik.

B. Persyaratan Penanganan dan Kondisi Pemindahan

Saat memindahkan, usahakan agar kemasan tetap dalam posisi tegak. Kemiringan maksimum tidak boleh melebihi 45°. Jangan dibalik atau diletakkan dalam posisi horizontal.

Untuk mengoperasikan Mesin Slush dengan benar dan mendapatkan performa terbaik, silakan tempatkan Mesin Slush di lokasi dengan kondisi sebagai berikut:

1. Permukaan yang kokoh dan rata. Mesin harus ditempatkan di atas permukaan yang solid dan datar agar stabil saat digunakan.
2. Jauh dari sumber panas. Hindari meletakkan Mesin Slush dekat peralatan pemanas, seperti kompor gas atau tungku. Pemanasan dari luar dapat menyebabkan penurunan efisiensi pendinginan mesin.
3. Hindari sinar matahari langsung. Jika Mesin Slush terpapar sinar matahari langsung, hal ini dapat menyebabkan kinerja tidak normal dan memperpendek usia pemakaian mesin.
4. Area yang kering. Jangan letakkan Mesin Slush di area yang lembap, seperti dekat keran air atau wastafel, untuk mencegah kerusakan akibat kelembapan.

4. PERHATIKAN!

- Harap memasang sakelar pemutus arus untuk keamanan saat perawatan atau dalam keadaan darurat.
- Jika Mesin Slush ditempatkan di area yang lembap, maka pemutus arus (circuit breaker) harus dipasang dan Mesin Slush harus dibumikan (grounded). Pasang pemutus arus tersebut pada jalur listrik utama. Untuk informasi lebih lanjut, silakan hubungi penjual Mesin Slush atau teknisi listrik yang berwenang.
- Pastikan menggunakan steker (plug) dengan struktur kabel ground dan sambungkan Mesin Slush ke ground untuk mencegah sengatan listrik jika terjadi kebocoran listrik.
- Mengganti terminal grounding dengan pipa air tidak akan memberikan perlindungan grounding yang benar, karena dalam banyak kasus pipa air terbuat dari plastik dan tidak menghantarkan listrik.
- Jangan pernah menghubungkan grounding Mesin Slush ke pipa gas, karena sangat berbahaya.
- Jangan pernah menghubungkan grounding Mesin Slush ke jalur telepon atau perangkat penangkal petir, karena jika terjadi petir, akan timbul arus listrik besar yang membuat sistem grounding ini sangat berbahaya.
- Tidak boleh ada benda yang jatuh ke tempat penyimpanan Mesin Slush.

5. KONDISI LINGKUNGAN

Peralatan ini dirancang untuk digunakan dalam kondisi berikut:

- Digunakan di dalam ruangan.
- Ketinggian lokasi tidak lebih dari 2000 meter.
- Suhu sekitar berada dalam kisaran 10°C hingga 32°C.
- Jika suhu tidak melebihi 31°C, kelembapan relatif maksimum adalah 80%, dan akan berkurang secara linear seiring meningkatnya suhu.
- Fluktuasi tegangan dari sumber listrik utama tidak boleh melebihi $\pm 10\%$ dari tegangan yang ditentukan.
- Peralatan ini sesuai dengan tingkat instalasi peralatan (tingkat overvoltage) untuk lonjakan tegangan sesaat.

Perangkat ini digunakan untuk keperluan non-rumahan seperti:

- Dapur toko, kantor, atau tempat kerja lainnya
- Pelanggan di pertanian, hotel, motel, dan lingkungan tempat tinggal
- Lingkungan penginapan keluarga (Family Hotel)
- Katering dan aplikasi non-ritel lainnya

Perangkat ini bukan untuk penggunaan rumah tangga umum.

6. PENGOPERASIAN YANG BENAR

Saat menggunakan Mesin Slush untuk pertama kali dan saat menjalankan secara terus-menerus, harap ikuti aturan berikut:

1. Mesin Slush harus dihubungkan ke stopkontak khusus (sumber daya listrik harus sesuai dengan standar merek terkenal).
2. Mesin Slush dikelilingi oleh saluran pendingin untuk sistem refrigerasi. Oleh karena itu, dilarang meletakkan barang-barang yang dapat menghalangi saluran tersebut.
3. Setelah menyelesaikan pemeriksaan terhadap kondisi kerja Mesin Slush, nyalakan daya dan hidupkan mesin.
4. Pastikan terdapat ruang yang cukup di sekitar Mesin Slush untuk memastikan ventilasi yang lancar.
5. Jangan menyimpan barang-barang di dalam ember mesin.
6. Mesin Slush harus ditempatkan jauh dari sumber panas. Tidak diperbolehkan digunakan di lingkungan dengan suhu yang terlalu tinggi atau terlalu rendah, dan sebaiknya dihindari dari paparan sinar matahari langsung agar tidak mengganggu pelepasan panas.
7. Jangan menyiramkan air langsung ke permukaan Mesin Slush karena dapat menyebabkan korsleting, kebocoran listrik, atau kerusakan lainnya.
8. Setelah Mesin Slush digunakan dalam jangka waktu tertentu dan tidak akan digunakan untuk waktu lama, maka mesin sebaiknya dinyalakan dan dijalankan selama 4 hingga 6 jam setiap bulan.
9. Harus ada jarak lebih dari 30 cm di sekeliling Mesin Slush untuk memastikan pembuangan panas berjalan dengan baik.

7. PENGGUNAAN & PERAWATAN

1. Persiapkan bahan baku

Dalam wadah yang sesuai, encerkan konsentrat dengan air dan aduk sesuai dengan petunjuk dari produsen. Kandungan gula dalam campuran harus dijaga antara 1,3%-1,8%. Konsentrasi yang lebih rendah atau lebih tinggi dapat merusak pengaduk dan motor pengaduk.

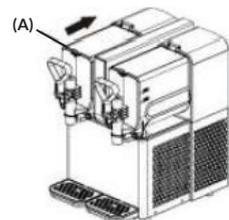
Catatan: Bahan baku tidak boleh berupa air.

2. Buka penutup

Tekan tombol depan pada penutup ke arah panah, pisahkan tombol penutup dari tombol pada wadah, lalu angkat penutupnya.

Catatan: Jangan memaksa membuka penutup.

A. Tombol bagian depan cover



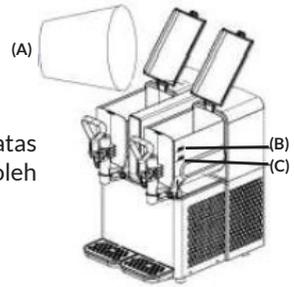
3. Tuangkan bahan baku

Catatan:

Jangan mengisi dengan cairan panas (suhu di atas 25 derajat Celsius).

Bahan baku yang dituangkan tidak boleh melebihi garis batas maksimum level cairan (sekitar 2,5L), dan juga tidak boleh kurang dari batas minimum level cairan (sekitar 1,5L).

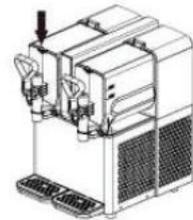
- A. Persiapkan bahan baku
- B. Garis batas level maksimum
- C. Garis batas level minimum



4. Tutup penutup

Setelah bahan baku dituangkan, tutup kembali penutupnya, lalu tekan kait penutup ke arah panah agar kait penutup dan kait ember terkunci rapat.

PERINGATAN: Tuangkan bahan hanya saat mesin dalam kondisi mati atau tidak terhubung ke listrik.

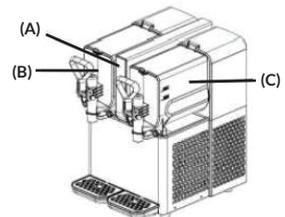


5. Nyalakan mesin

Perhatian:

Sangat dilarang memasukkan jari ke dalam mesin saat mesin sedang beroperasi, karena dapat membahayakan keselamatan Anda.

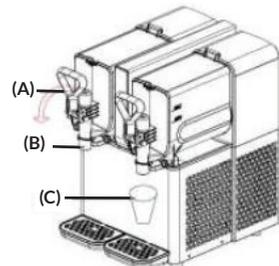
- A. Operation panel
- B. Hopper 1
- C. Hopper 2



6. Sajikan Minuman Slush

Letakkan wadah di bawah saluran keluaran, lalu tekan pegangan ke bawah, maka es serut yang telah dibuat di dalam bucket akan mengalir keluar secara otomatis.

- A. Tekan tuas ke bawah
- B. Saluran keluaran bahan / Lubang keluaran bahan
- C. Gelas / Cangkir



8. PEMBERSIHAN & PERAWATAN

Sebelum membersihkan atau melakukan perawatan pada bagian luar mesin, pastikan bahwa saklar daya mesin dalam posisi mati dan steker daya telah dicabut. Sebelum melakukan pembersihan atau perawatan apa pun, pastikan untuk memakai perlengkapan pelindung (sarung tangan karet, kacamata pelindung, dll.) untuk menjaga keselamatan Anda.

Persiapan sebelum pembersihan:

- Alat pembersih (ember, sikat lembut, kain lembut)
- Air bersih dan air hangat dengan suhu tidak melebihi 50°C
- Deterjen netral yang food grade: Digunakan untuk membersihkan bagian-bagian mesin yang bersentuhan langsung dengan bahan makanan, tanpa meninggalkan residu berbahaya.
- Cairan sanitasi food grade: Digunakan setelah pembersihan untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme, aman untuk area yang bersentuhan dengan makanan.
- Pelumas food grade (seperti Vaseline): Digunakan pada bagian-bagian mekanik tertentu (seperti karet seal atau bagian penggerak) agar tetap lentur dan tidak cepat aus, namun tetap aman jika bersentuhan dengan makanan.

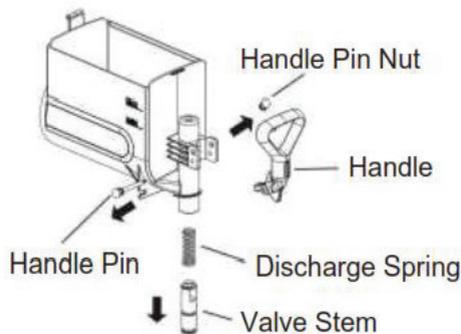
Operasi saat pembersihan dan perawatan:

- Gunakan sarung tangan pelindung
- Jangan gunakan asam kuat, alkali, atau bahan yang mudah terbakar
- Jangan gunakan permukaan kasar atau spons logam untuk membersihkan mesin dan bagian lainnya
- Jangan menumpahkan cairan pembersih ke area sekitarnya
- Jangan mengeringkan bagian di atas kompor atau di dalam microwave
- Jangan mencuci bagian di dalam drum
- Jangan merendam mesin ke dalam air
- Bersihkan dengan disinfektan yang memenuhi persyaratan kebersihan makanan
- Gunakan deterjen netral food-grade yang sesuai untuk menghindari kerusakan pada komponen

Setelah pembersihan selesai, pastikan semua penutup pelindung atau perangkat pengaman yang dilepas atau dibuka telah dipasang kembali dengan aman. Kebersihan dan sanitasi adalah hal yang perlu diperhatikan secara serius dan merupakan praktik penting yang diterapkan berdasarkan standar kesehatan dan kebersihan untuk memastikan kualitas minuman.

9. TAHAPAN PEMBERSIHAN

1. Kosongkan bahan dalam hopper.
Nyalakan hanya fungsi pengaduk pada mesin, lalu letakkan wadah di bawah saluran keluaran dan tekan ke bawah pegangan untuk mengeluarkan bahan dari hopper. Setelah bahan dalam hopper habis, matikan daya mesin, lalu cabut steker listrik dari mesin.
2. Lepaskan baut saluran keluaran
Kendurkan mur pin pegangan pada pin pegangan dengan memutarkannya berlawanan arah jarum jam, lalu keluarkan pin pegangan, kemudian keluarkan pegangan, dan keluarkan pegas saluran keluaran. Terakhir, lepaskan batang katup.



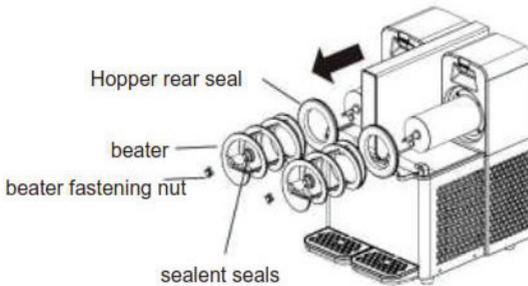
- **Handle pin:** Pin tuas
- **Handle:** Tuas
- **Discharge spring:** Pegas pengeluaran
- **Valve stem:** Batang katup

Catatan: Jika masih ada bahan baku atau cairan yang tersisa di dalam hopper, jangan membongkar rakitan saluran keluaran.

Peringatan: Kotak air dilarang keras digunakan untuk menahan beban.

3. Melepas Hopper/Tangki (Wadah Bahan)
Melepas hopper adalah langkah paling dasar untuk memastikan mesin dibersihkan secara menyeluruh. Silakan ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk membongkar hopper: Putar mur pengencang drum (barrel tightening nut) berlawanan arah jarum jam untuk melepas mur dari mesin. Drum kemudian dapat dilepas dengan mendorongnya perlahan ke depan dari bagian belakang drum.
4. Lepaskan baut saluran keluaran
Angkat tutup Hopper/Tangki (wadah bahan), lalu tarik pin pengunci posisi putaran tutup hopper sesuai arah panah untuk melepas tutup hopper.

5. Putar mur pengencang di ujung depan pengaduk (beater) ke arah berlawanan jarum jam, lalu lepaskan mur pengencang, pengaduk, segel sil, dan ring penyegel bagian belakang dari tabung bahan.



- **Hopper rear seal:**
Seal belakang hopper
- **Beater:**
Pengaduk
- **Beater fastening nut:**
Mur pengencang pengaduk
- **Sealant Seal:**
Segel perapat

6. Melepas kotak penampung air
Tarik terlebih dahulu pipa sisa bahan dari kotak penampung air, lalu angkat kotak penampung air secara vertikal ke atas untuk melepaskannya. Saat membongkar kotak penampung air, jangan menarik pipa sisa bahan secara sembarangan agar tidak merusaknya. Kotak penampung air harus dikosongkan dan dibersihkan setiap hari

7. Membersihkan Aksesori

Semua bagian yang telah dibongkar harus dibersihkan secara menyeluruh.

Catatan: Metode pembersihan harus sesuai dengan standar kebersihan dan kesehatan yang berlaku di negara tempat mesin digunakan.

Silakan bersihkan bagian-bagian tersebut dengan cara berikut:

- Tuangkan sejumlah pembersih netral ke dalam wadah berukuran sesuai, lalu tambahkan air dengan perbandingan yang sesuai untuk mengencerkan pembersih tersebut.
- Bersihkan permukaan bagian yang telah dibongkar menggunakan kain lembut yang dibasahi larutan pembersih, lalu bilas bagian tersebut secara menyeluruh dengan air bersih.
- Tuangkan sejumlah disinfektan food grade ke dalam wadah lain yang sesuai, lalu tambahkan air sesuai takaran untuk mengencerkan.
- Masukkan bagian-bagian yang sudah dibilas bersih ke dalam larutan disinfektan dan rendam selama kurang lebih 30 menit. Setelah itu, angkat dan bilas kembali dengan air bersih.
- Letakkan bagian-bagian yang telah dibersihkan di tempat yang bersih dan keringkan secara alami.

8. Membersihkan Evaporator

Lap permukaan evaporator dan alas evaporator dengan kain lembut yang telah dibasahi dengan larutan pembersih netral yang telah diencerkan. Setelah itu, bersihkan kembali permukaan evaporator menggunakan kain basah bersih. Untuk alas mesin, ulangi penyekaan sebanyak 2–3 kali.

Selanjutnya, lap kembali permukaan evaporator dan alasnya beberapa kali menggunakan kain lembut yang dibasahi larutan disinfektan yang telah diencerkan. Biarkan disinfektan menempel pada permukaan yang telah dilap selama 30 menit. Setelah itu, bersihkan seluruh permukaan evaporator dan alasnya secara menyeluruh dengan kain basah bersih.

9. Membersihkan Tutup Hopper

Lap permukaan luar tutup hopper menggunakan kain basah yang bersih. Selanjutnya, lap bagian bawah tutup hopper beberapa kali menggunakan kain lembut yang telah dibasahi dengan disinfektan yang sudah diencerkan. Biarkan disinfektan menempel pada permukaan tersebut selama 30 menit. Setelah itu, gunakan kain basah bersih untuk mengelap bagian bawah tutup hopper hingga bersih, lalu keringkan permukaannya dengan kain kering yang bersih.

10. Membersihkan Badan Mesin

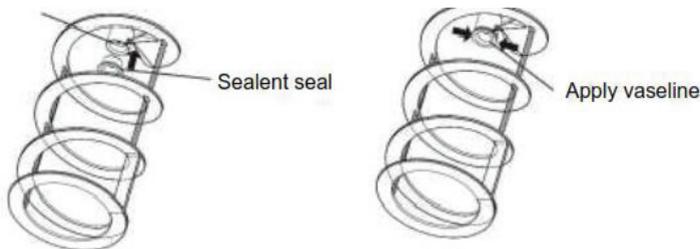
Celupkan kain lembut bersih ke dalam larutan pembersih yang telah diencerkan, lalu lap seluruh permukaan badan mesin. Setelah itu, gunakan kain lembut yang dibasahi air bersih untuk mengelap kembali badan mesin hingga bersih. Terakhir, keringkan badan mesin dengan kain kering yang bersih.

10. PERAKITAN ULANG KOMPONEN

Semua komponen yang telah dibersihkan dan disanitasi harus dirakit kembali dengan benar. Beberapa bagian perlu dilumasi (menggunakan pelumas seperti Vaseline) agar masa pakainya lebih lama..

11. PEMASANGAN SEALENT SEAL

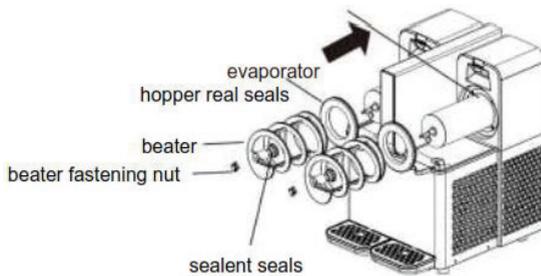
Tempatkan sealent seal pada alur bagian depan dari beater, lalu oleskan Vaseline pada sealent seal tersebut untuk pelumasan.



- **Sealent Seal:** Segel Perapat
- **Apply Vaseline:** Oleskan Vaseline

12. PEMASANGAN BEATER

1. Oleskan Vaseline pada permukaan luar ring seal belakang evaporator.
2. Masukkan ring seal belakang ke dasar evaporator.
3. Pasang beater ke dalam evaporator dengan menyelaraskan ujung beater ke poros penggerak.
4. Dorong dan putar beater secara perlahan hingga bagian pengunci (limit head) pas di tempatnya.
5. Setelah bell mouth seal menyentuh evaporator, kencangkan baut beater searah jarum jam.

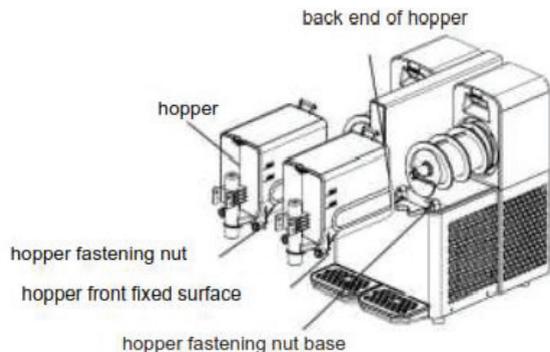


- **Evaporator:**
Unit Pendingin/Evaporator
- **Hopper Real Seals:**
Segel Belakang Hopper
- **Beater:**
Pengaduk
- **Sealent Seals:**
Segel Perapat

13. PEMASANGAN HOPPER

1. Masukkan hopper ke dalam evaporator, arahkan bagian belakang hopper ke ring seal belakang evaporator.
2. Dorong hopper hingga bagian depan hopper menyatu dengan dudukan pengunci (fixing seat).
3. Kunci hopper menggunakan mur pengunci (fastening nut).

- **Back end of hopper:**
Bagian belakang hopper
- **Hopper:** Hopper
- **Hopper Fastening Nut:**
Mur pengunci hopper
- **Hopper Front Fixed Surface:**
Permukaan depan penyangga hopper
- **Hopper Fastening Nut Base:**
Basis mur pengunci hopper



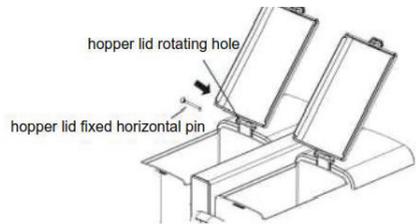
14. PEMASANGAN KOMPONEN OUTLET

1. Pasang pegas outlet di posisi atas batang katup (valve stem), lalu masukkan dari bagian bawah outlet ember.
2. Masukkan bagian menonjol pada ujung depan handle ke dalam alur batang katup, lalu putar handle hingga lubang rotasi handle sejajar dengan lubang rotasi di ember.
3. Masukkan pin handle ke dalam kedua lubang rotasi, lalu kencangkan dengan mur pin dan pin horizontal.

Catatan: Sebelum dipasang, ring seal batang katup harus diolesi Vaseline untuk memastikan pemasangan aman dan kedap.

15. PEMASANGAN TUTUP HOPPER

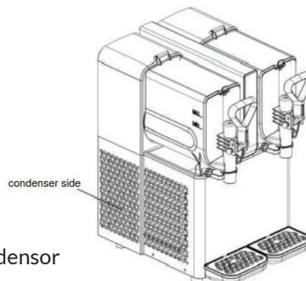
Tempatkan lubang putar di bagian belakang tutup hopper sejajar dengan lubang pengunci pada bagian belakang hopper (barel). Setelah itu, masukkan pin horizontal pengunci tutup hopper ke dalam lubang putar tersebut, hingga bagian tonjolan pembatas di depan pin bisa terlihat keluar.



- **Hopper lid rotating hole:**
Lubang Putar Tutup Hopper
- **Hopper lid fixed horizontal pin:**
Pin Horizontal Tetap Tutup Hopper

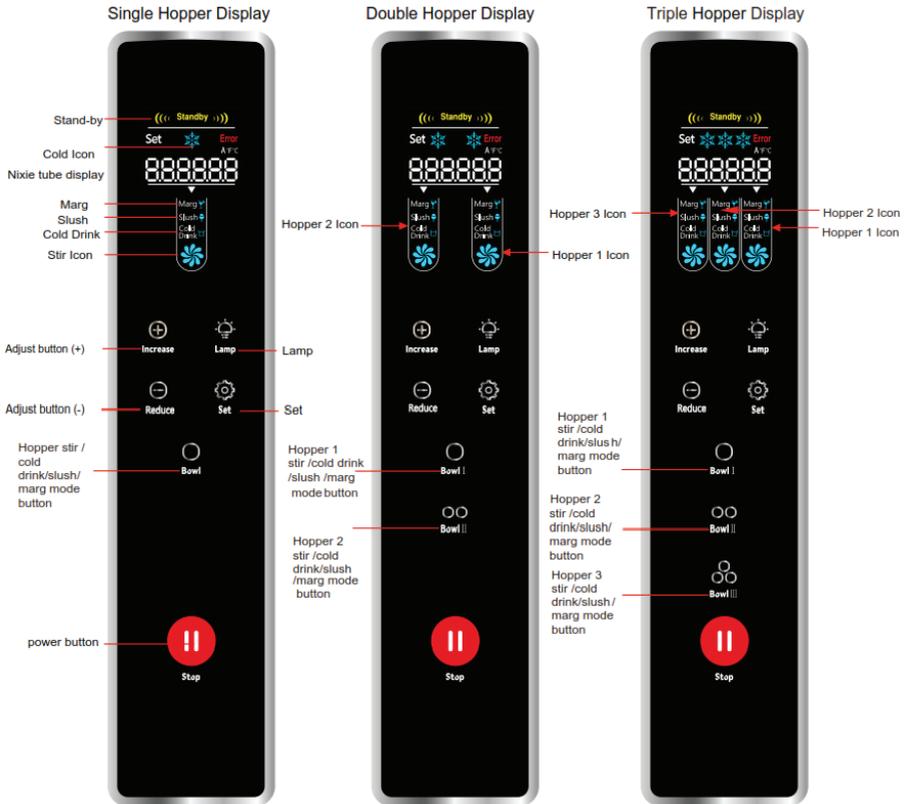
16. MEMBERSIHKAN KONDENSOR

Membersihkan Kondensor Setelah digunakan dalam jangka waktu tertentu, kondensor akan tertutup debu sehingga mengganggu proses pelepasan panas dan menurunkan efektivitas pendinginan (ditandai)



- **Condensor Side:** Sisi kondensor

dengan keluaran mesin es berkurang atau proses pembekuan menjadi lebih lama). Bersihkan kondensor setiap tiga bulan sekali. Jika lingkungan pemakaian cukup kotor atau berdebu, lakukan pembersihan sebulan sekali. Pastikan pembersihan dilakukan oleh teknisi profesional. Matikan daya sebelum proses pembersihan, dan berhati-hatilah agar tidak merusak sirip-sirip kondensor.



17. PENJELASAN TAMPILAN PANEL

- Stand-by: stand by
- Cold Icon: Ikon dingin
- Nixie tube display: tampilan tabung nixie
- Marg: Mode Margarita Frozen
- Slush: Mode Slush
- Cold Drink: Minuman dingin
- Stir Icon: Ikon Pengaduk
- Adjust Button (+): Tombol Penyesuaian (+)
- Adjust Button (-): Tombol Penyesuaian (-)
- Hopper stir / cold drink / slush/ marg (mode button): Aduk / Minuman Dingin / Slush / Margarita (Tombol Mode Tangki)
- Power Button: Tombol daya
- Hopper 2 icon: Ikon hopper 2
- Hopper 1 icon: icon hopper 1

18. DESKRIPSI TAMPILAN PANEL

Saat tombol daya ditekan, mesin akan menyala. Layar LCD akan menampilkan status “Standby”, dan semua lampu tombol sentuh akan menyala.

Jika salah satu hopper (wadah) mengaktifkan fungsi aduk (stir) atau fungsi dingin (cold) secara terpisah, layar akan menampilkan 888888 yang menunjukkan suhu saat ini di hopper tersebut. Tampilan digital akan menunjukkan angka, misalnya angka 1 di sisi kiri menandakan hopper 1, dan suhu saat ini di hopper akan ditampilkan di sisi kanan. (Jika hanya ada satu hopper, angka di sisi kiri tidak akan muncul.) Jika lebih dari satu hopper menjalankan fungsi aduk atau fungsi dingin, maka tampilan suhu dari tiga hopper akan berganti setiap 8 detik secara otomatis.

Saat suhu hopper sedang ditampilkan, ikon panah yang sesuai akan menyala dan menunjuk ke hopper yang bersangkutan.

19. TOMBOL PENGALIHAN MODE HOPPER 1

Tekan tombol hopper 1 untuk menyalakan fungsi pengaduk. Ikon pengaduk pada hopper 1 akan berputar secara dinamis menandakan motor pengaduk bekerja. Tekan tombol hopper 1 lagi untuk menyalakan fungsi minuman dingin, sistem pendingin akan mulai bekerja, katup solenoid dingin hopper 1 akan terbuka, dan layar akan menampilkan ikon salju pendingin serta ikon minuman dingin yang berkedip (ikon salju menyala saat katup solenoid terbuka, dan mati saat katup tertutup). Jika tombol ditekan lagi, maka fungsi pencairan salju akan aktif, ditandai dengan ikon pencairan yang berkedip. Tekan kembali tombol hopper 1 untuk mengaktifkan mode pembuatan minuman beralkohol, dan ikon minuman beralkohol akan berkedip. Tekan tombol hopper 1 sekali lagi untuk mengembalikan ke mode siaga; katup solenoid dingin akan ditutup dan fungsi pengaduk akan dimatikan. Jika hopper 2 dan 3 tidak mengaktifkan fungsi pengaduk, maka fungsi pendingin akan ikut dimatikan.

20. TOMBOL PENGALIHAN MODE HOPPER 2

Tekan tombol hopper 2 untuk mengaktifkan fungsi pengaduk. Ikon pengaduk hopper 2 akan berputar dinamis menandakan motor pengaduk aktif. Tekan lagi tombol tersebut untuk menyalakan fungsi pendingin; sistem pendingin dan katup solenoid dingin hopper 2 akan menyala. Layar akan menampilkan ikon salju pendingin dan ikon minuman dingin yang berkedip (ikon salju menyala saat katup terbuka, dan mati saat katup tertutup). Tekan tombol lagi untuk mengaktifkan fungsi pencairan es, diikuti dengan ikon pencairan yang berkedip. Tekan sekali lagi untuk mengaktifkan fungsi minuman beralkohol, ikon pun akan berkedip. Jika ditekan kembali, hopper 2 akan kembali ke mode siaga, katup solenoid akan tertutup, dan fungsi pengaduk akan berhenti. Jika dua hopper lainnya tidak menjalankan fungsi pengaduk, maka fungsi pendingin akan mati bersamaan.

21. TOMBOL PENGALIHAN MODE HOPPER 3

Tekan tombol hopper 3 untuk mengaktifkan fungsi pengaduk, ikon pengaduk akan berputar secara dinamis dan motor pengaduk mulai bekerja. Tekan tombol lagi untuk menyalakan fungsi minuman dingin. Sistem pendingin dan katup solenoid dingin hopper 3 akan aktif, dan layar akan menampilkan ikon salju serta ikon minuman dingin yang berkedip (ikon salju menyala saat katup solenoid terbuka, dan mati saat tertutup). Tekan lagi tombol tersebut untuk mengaktifkan fungsi pencairan, ditandai dengan ikon pencairan yang berkedip. Tekan tombol hopper 3 lagi untuk mengaktifkan mode pembuatan minuman beralkohol, dengan ikon yang berkedip. Tekan lagi untuk kembali ke mode siaga; katup solenoid akan tertutup, dan fungsi pengaduk akan mati. Sama seperti hopper lainnya, jika dua hopper lain tidak mengaktifkan fungsi pengaduk, maka fungsi pendingin juga akan mati.

22. TOMBOL LAMPU

Tekan tombol lampu sebentar untuk menyalakan lampu LED di dalam hopper. Tekan kembali tombol tersebut untuk mematikannya.

23. TOMBOL PENGATURAN

Tekan dan tahan tombol pengaturan selama 5 detik untuk masuk ke mode pengaturan parameter pengguna. Layar digital dua digit di sebelah kiri akan menampilkan kode parameter, sementara tiga digit di sebelah kanan menampilkan nilai parameter. Tekan tombol pengaturan untuk berpindah antar parameter, dan gunakan tombol (+) atau (-) untuk mengubah nilai parameter tersebut. Setelah selesai, tunggu 5 detik untuk keluar dari tampilan pengaturan dan parameter akan tersimpan secara otomatis.

24. METODE PEMECAHAN MASALAH

MASALAH	FAKTOR	SOLUSI
Mesin Tidak bisa dinyalakan	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada aliran listrik masuk • Saklar mesin belum dinyalakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Colokkan kabel daya mesin ke stop kontak yang sesuai • Nyalakan saklar daya mesin
Bagian outlet bocor	<ul style="list-style-type: none"> • Bagian outlet tidak dilumasi • Seal batang outlet rusak 	<ul style="list-style-type: none"> • Oleskan pelumas pada bagian outlet • Ganti seal batang outlet
Bahan baku bocor dari bagian belakang hopper	<ul style="list-style-type: none"> • Hopper tidak terpasang dengan benar • Seal hopper tidak dilumasi • Seal hopper rusak 	<ul style="list-style-type: none"> • Periksa dan pasang hopper dengan benar • Oleskan pelumas • Ganti seal yang rusak
Beater tidak berfungsi	<ul style="list-style-type: none"> • Saklar mesin belum dinyalakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Nyalakan Saklar Mesin
Terjadi pembekuan pada permukaan evaporator	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin tidak dimatikan saat tidak digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Matikan mesin, biarkan es mencair
Kekerasan Slush tidak sesuai	<ul style="list-style-type: none"> • Kekerasan slush belum disesuaikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Atur kekerasan slus ke tingkat yang sesuai
Mesin tidak menghasilkan slush	<ul style="list-style-type: none"> • Kondensor terlalu kotor • Mesin terlalu dekat dengan sumber panas 	<ul style="list-style-type: none"> • Bersihkan kondensor • Pindahkan mesin ke tempat yang lebih sejuk dan berventilasi
Suara bising pada beater	<ul style="list-style-type: none"> • Kekerasan slush terlalu tinggi 	<ul style="list-style-type: none"> • Sesuaikan ulang kekerasan slush

MASALAH	FAKTOR	SOLUSI
Tidak ada slush keluar dari outlet	<ul style="list-style-type: none"> • Seal tidak terpasang dengan benar • Seal tidak dilumasi atau rusak 	<ul style="list-style-type: none"> • Periksa dan pasang seal dengan benar • Lumasi atau ganti seal
Slush terdapat noda hitam	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar gula bahan baku terlalu rendah • Terlalu banyak es di hopper • Hopper tidak dibersihkan dengan baik • Seal beater kotor atau rusak 	<ul style="list-style-type: none"> • Atur ulang proporsi bahan baku dan jangan ganti gula dengan pemanis buatan • Matikan mesin dan biarkan es mencair • Bersihkan kembali hopper • Ganti atau bersihkan seal beater
Alarm 1RH/2RH/3RH menyala	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor suhu rusak 	<ul style="list-style-type: none"> • Ganti sensor

Catatan:

Jika kerusakan mesin tidak disebabkan oleh penyebab di atas atau solusi yang diberikan tidak menyelesaikan masalah, silakan hubungi pihak penjual atau teknisi resmi