

# *SUNVIVI*

ZIM005

## SLUSH MACHINE USER MANUAL



**Model No.:HJ-7802**

For your safety and correct use of the product,  
please read the instructions carefully before use.



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[service@sunvivi.com](mailto:service@sunvivi.com)


# PRECAUTIONS AND WARNINGS

---

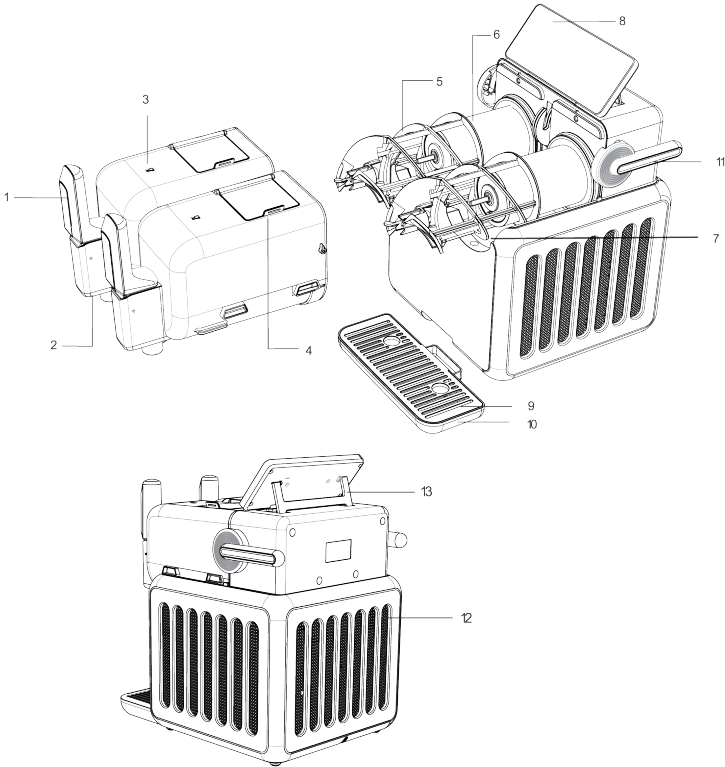
1. Carefully read the user manual before first use. Ensure the power supply matches the specifications on the nameplate, and that the plug is compatible with the grounded outlet.
2. Before activation, ensure the container is empty. Let the unit stand upright for at least 4 hours after unpacking to allow refrigerant to settle for optimal performance.
3. Confirm electrical setup meets device requirements, including correct voltage and circuit protection. Place the unit in a ventilated area, away from heat and flammable sources.
4. Avoid operating in high-temperature environments. Keep about 3.15 inches (8 cm) of space around the container for airflow and cooling.
5. Wait at least 5 minutes between compressor power operations to prevent thermal stress and damage. Do not add frozen ingredients to avoid motor overload.
6. Ensure the container and stir assembly are securely installed before powering on. Keep loose hair and clothing away during operation to prevent entanglement.
7. Once stirring begins, do not open the control knob or remove the container. Use room temperature ingredients 59°F~77°F(15°C~25°C); pre-frozen mixtures may trigger motor protection.
8. Slight contact noise between blades and cooling barrel during dry start-up is normal. Unplug after use.
9. Do not use chemicals or abrasive tools to clean. Avoid direct water contact with cooling barrel. Store this manual safely for future reference.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Not suitable for camping use.
14. Please according to local regulations regarding disposal of the appliance for its flammable refrigerant and flammable blowing gas.
15. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
16. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

# PRECAUTIONS AND WARNINGS

---

17. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
18. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
19. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
20. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
21. **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
23.  **Warning:** Risk of fire / flammable materials, taking care to avoid causing a fire by igniting flammable material.
24. Prevent plug and vents from contacting water. Do not immerse the unit.
25. Keep the machine upright during use and storage. Disconnect power when not in use or during maintenance.
26. Do not insert conductive materials into the machine. Only authorized personnel should replace damaged cords.
27. Suspected refrigerant leakage? Unplug immediately and seek professional help. Stop use and contact qualified technicians if abnormal operation occurs.

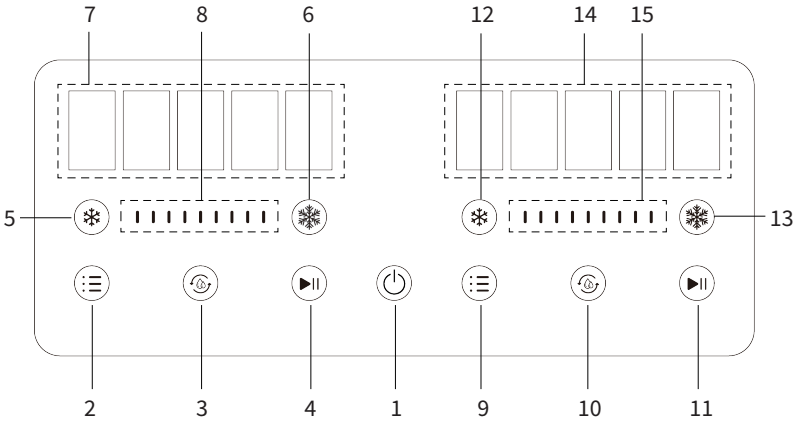
# PRODUCT STRUCTURE



No.	Name	No.	Name
1	Handle	8	Control Panel
2	Shaft	9	Drip Tray Cover
3	Barrel Assembly	10	Drip Tray
4	Barrel Lid	11	Barrel Lock
5	Stirring Blade	12	Vent
6	Evaporator	13	Monitor Stand
7	Residue Area		

# CONTROL PANEL

## Button Functions



No.	Name	Function
1	Power	Power On/Off
2	Function selection (Left side)	Select different functions to run (Left side)
3	Self-Cleaning (Left side)	Activate/deactivate self-Cleaning (Left side)
4	Start / Pause (Left side)	Control start-up and shutdown (Left side)
5	Hardness - (Left side)	Decrease hardness (Left side)
6	Hardness + (Left side)	Increase hardness (Left side)
7	Mode Display (Left side)	Available modes: SLUSH, Drinks Slush, Juice Slush, Frappe, Milkshake (Left side)
8	Hardness LED (Left side)	Shows current hardness level (Left side)
9	Mode Switch (right side)	Select different functions to run (right side)
10	Self-Cleaning (right side)	Activate/deactivate self-Cleaning (right side)
11	Start / Pause (right side)	Control start-up and shutdown (right side)
12	Hardness - (right side)	Decrease hardness (right side)
13	Hardness + (right side)	Increase hardness (right side)
14	Function selection (right side)	Available modes: SLUSH, Drinks Slush, Juice Slush, Frappe, Milkshake (right side)
15	Hardness LED (right side)	Shows current hardness level (right side)

# CONTROL PANEL

---

- 1. Plug in the power.** The control board will reset, and the machine will enter standby-off mode.
- 2. Power Button:** In the off state, press the power button: it lights up, and the five drink icons glow faintly. In standby or working state, press the Power button to switch to the off state.
- 3. Function Select Buttons** (except Self-Cleaning): In standby or working mode, press the Function Select button - the chosen drink LED (Carbonated Beverage, Alcoholic Beverage, Juice Beverage, Coffee Beverage, Dairy Beverage) brightens. Press again to cycle through the five drinks. Adjust solids with the “Hardness+” or “Hardness-” keys. After confirming drink and hardness, press Start( or autoly starts after 5 seconds): stir motor, compressor, and fan run. When temperature reaches set point, compressor stops, unit enters keep-warm mode, selected level LED stays on, buzzer beeps five times.
- 4. Start / Pause:** Start or pause the selected Beverage function.
- 5. Hardness+ Button:** in working mode (excluding Self-Cleaning), pressing this button increases the hardness level by one step, up to a maximum of level 9.
- 6. Hardness- Button:** In working mode (excluding Self-Cleaning), pressing this button decreases the hardness level by one step, down to a minimum of level 1.
- 7. Self-Cleaning Button:** In standby or working mode, press this button to activate the self-cleaning function. The Self-Cleaning LED and the Power LED will light up. The stirring motor and fan will operate. Self-cleaning completes in 15 minutes, then the machine will return to standby mode.

# FUNCTIONAL DESCRIPTIONS

---

## **Power Button**

After plugging in, the machine enters standby, press the power button: it lights up, and the five drink icons glow faintly.

## **Mode Selection**

Five drink modes with preset optimal hardness for the best texture. While in standby, select any mode to start. You can change the mode or adjust hardness anytime.

Note: Different ingredients, temperatures, and sugar levels affect freezing time. You can dispense a drink at any time without waiting for the end beep.

## **Hardness Control**

Adjust the desired hardness using "+" or "-".

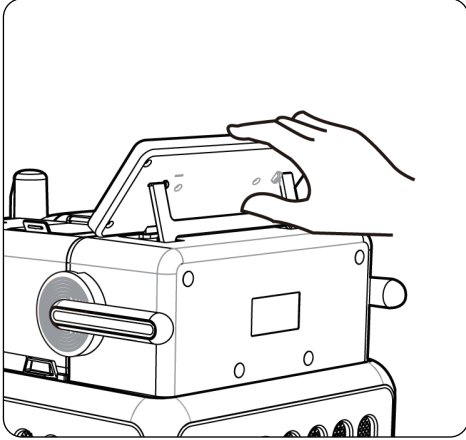
Note: Use within recommended range. Overfreezing may cause clogging and shutdown. Let the product thaw before restarting with a lower hardness level.

## **Self-Cleaning Mode**

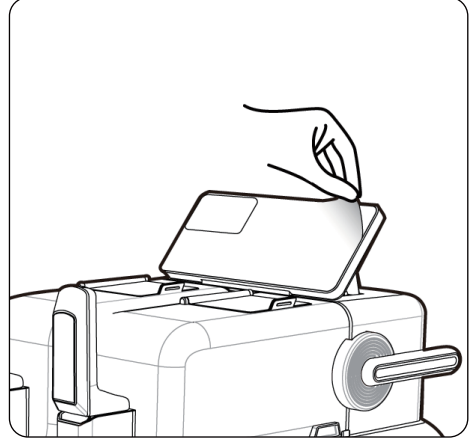
In standby, press Self-Cleaning. The stir blade turns (cooling system stays off). Add warm water to the MAX line and start the cycle (preset 15 min). When it ends, the unit returns to standby; for best results, run once more.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Control Panel Ready



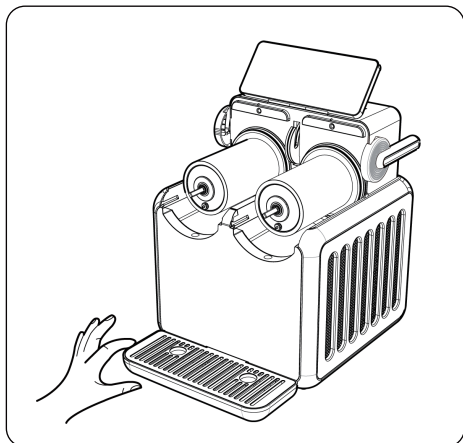
1. Flip the screen upward to its preset angle, then engage the rear bracket to hold it in position.



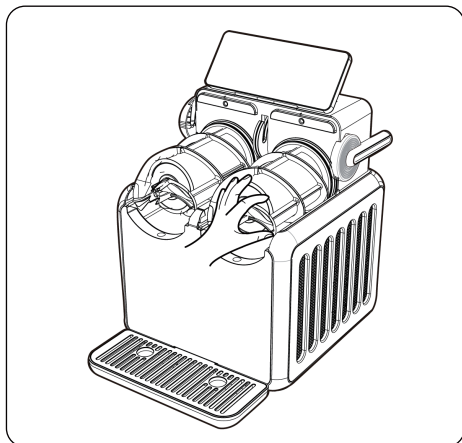
2. Please remove the protective film from the screen surface before use.

# OPERATING INSTRUCTIONS

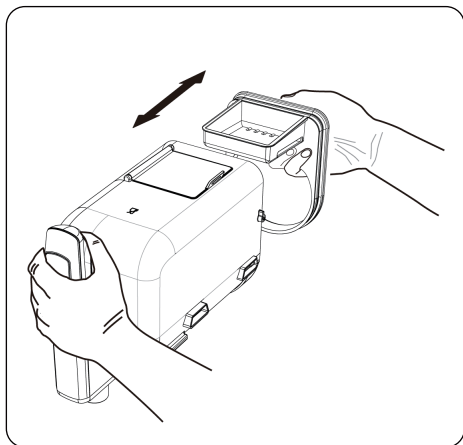
## Before Use



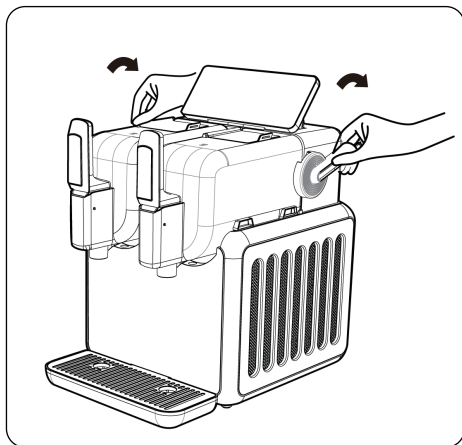
1. Install all components and the drip tray.



2. Connect stirring blade to cooling barrel.



3. Secure the rear cover of the barrel, ensuring the seal is in place.



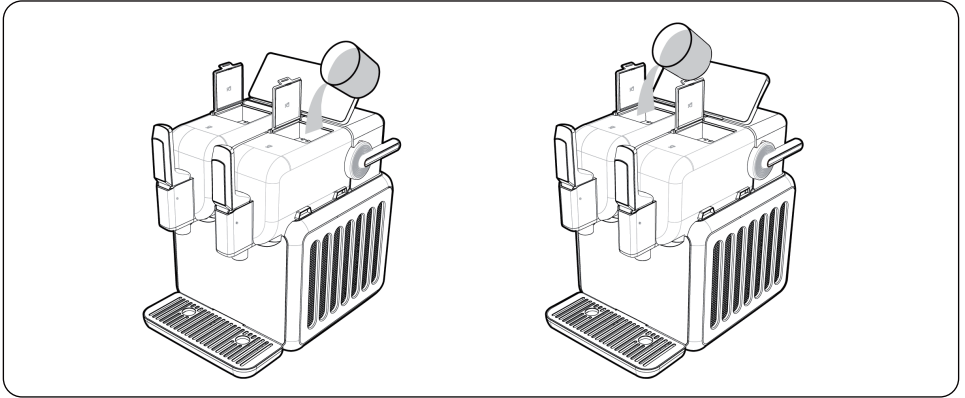
4. Insert the barrel and lock it.

Do not remove the barrel during operation or when filled!

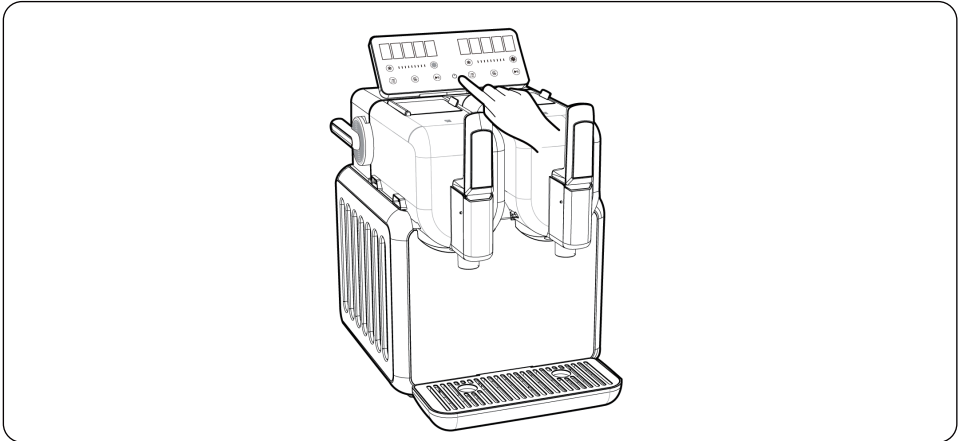
# OPERATING INSTRUCTIONS

## To Make a Slush Drink

1. Plug in the unit.



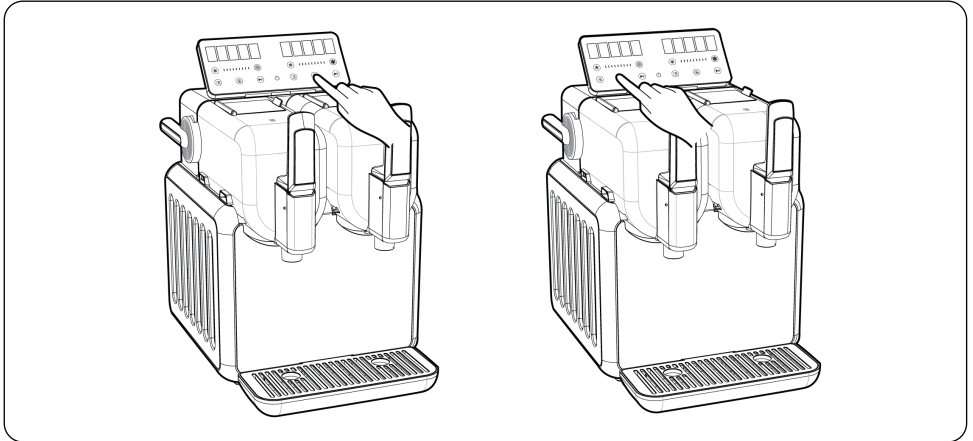
2. Open the lid and pour in the drink (observe min/max lines), then close the lid.



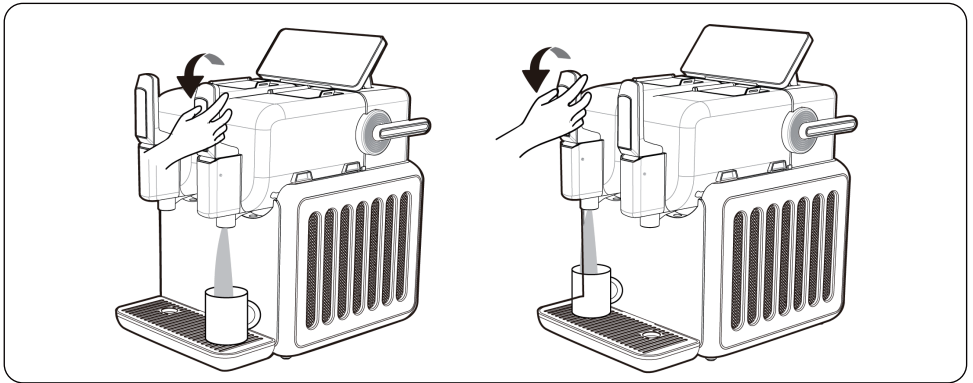
3. Press Power to enter standby.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## To Make a Slush Drink



4. Select the desired mode. Adjust hardness if needed.



5. Place a cup under the tap and slowly pull the handle to dispense.

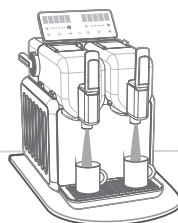
6. Release the handle to return to the initial position.

Once the slush-making function commences operation, the device will automatically revert to the standby mode after a period of 12 hours.

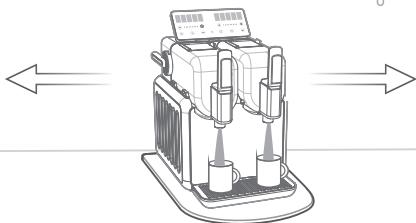
1. Place the moving mat flat on the table.



2. Put the machine on the moving mat.



3. Slide the machine to the designated position as needed.



4. When not in use, the moving mat can be hung for storage.



# INGREDIENT GUIDELINES

## Recommended Formulas

Drink Type	Default Level	Ingredient Notes	Suggested Recipes
Soda	Level 5	Sugary, carbonated soft drinks	Soda, lemonade, iced tea, energy drinks (>10% sugar>15% soda)
Alcohol	Level 7	Alcoholic, carbonated, and sugary drinks	Wine (red/white), cocktails (4–15% alcohol)
Juice	Level 2	Sugary juice drinks	Orange, apple, cranberry, pineapple, mixed juices(>13% sugar)
Coffee	Level 4	Sweetened dairy coffee drinks	<b>Recipe 1:</b> 95.7% commercially available sweetened coffee (sugar content approximately 10%) + 4.3% light cream. <b>Recipe 2:</b> 60% unsweetened coffee + 15% whole milk + 15% light cream + 10% sugar (can be white sugar, caramel sauce, or chocolate syrup).
Milk-based	Level 5	Dairy drinks with sugar	<b>Recipe 1:</b> 56% whole milk + 30% cream + 4.4% white sugar + 8.6% flavored syrup/sauce. <b>Recipe 2:</b> 70% flavored milk + 14% light cream + 7%–16% white sugar.

### Tips:

1. When adding a beverage for the first time, please use the default setting to check whether the taste meets your preference. This helps reduce the chances of poor results due to unsuitable beverage composition.
2. Use the “Hardness +” or “Hardness –” buttons to adjust the hardness and achieve the desired texture.
3. When adding beer, it may expand during the freezing process. To avoid overflow, the total beverage volume should not exceed 33.8oz (1000ml) .
4. When adding dairy-based beverages, especially those containing light cream, they may expand during the freezing process. To avoid overflow, the total beverage volume should not exceed 33.8oz (1000ml) .

# INGREDIENT GUIDELINES

## Sugar Content Standards

Please refer to the ingredient label of the beverage to ensure that the sugar content meets the following recommended requirements:

Volume	Minimum Sugar Content
10.2oz (300ml)	0.067lb (30g)
16.9oz (500ml)	0.11lb (50g)
33.8oz (1000ml)	0.22lb (100g)
54.1oz (1600ml)	0.35lb (160g)

Sugar  $\geq$ 10%

## Alcohol Standards

Please refer to the ingredient label of the beverage to ensure that the alcohol content (such as in wine, cocktails, etc.) is between 4% and 15%.

## Cleaning and Maintenance

Note: Before cleaning, please ensure that the power plug is disconnected to avoid the risk of electric shock.

### Part Removal and Cleaning

All parts (except fixed components) are washable. Do not use water above 176°F(80 °C).

Clean immediately after use:

Unlock and remove barrel and blades; wipe clean.

Use a damp cloth for parts under the evaporator.

Clean dirty areas with a soft damp cloth.

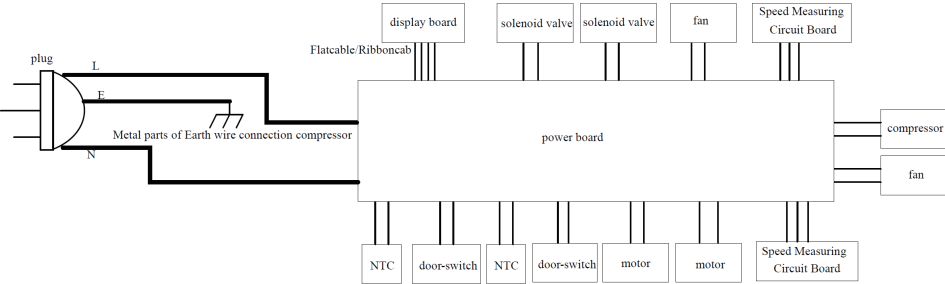
Dry and reinstall components.

### Auto-Clean

1. Stop current mode, place a cup under tap.
2. Press Auto-Clean to run the stir blade.
3. Empty the barrel, add warm water to MAX, let run 5–10 mins.
4. Repeat twice. Then press power to turn off.

# INGREDIENT GUIDELINES

## Circuit Diagram



# TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	5 function LEDs blink (left/right)	Barrel not locked (left/right)	Ensure proper lock engagement.
2	5 function LEDs + 9 level LEDs blink (left/right)	Stir blade jam (left/right)	Unplug, let thaw a few minutes, then reconnect; Adjust level/softness; Check beverage type suitability.
3	Function LEDs 3 & 4 blink (left/right)	Sensor open circuit (left/right)	Unplug, wait a few minutes, reconnect; if still faulty, contact service.
4	Function LEDs 4 & 5 blink (left/right)	Sensor short circuit (left/right)	Unplug, wait a few minutes, reconnect; if still faulty, contact service.
5	Function LEDs 1, 2, 3 blink on both sides	Communication fault	Unplug, wait a few minutes, reconnect; if still faulty, contact service.
6	Function LEDs 1, 2, 3, 4 blink on both sides	Communication fault	Unplug, wait a few minutes, reconnect; if still faulty, contact service.
7	Function LEDs 2, 3, 4 blink on both sides	Communication fault	Unplug, wait a few minutes, reconnect; if still faulty, contact service.

Please note the distinction between left and right sides.

***SUNvivi***<sup>®</sup>



**Any Problem? Let Us Know.**



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)

# SUNVIVI

ZIM005

## Manual de usuario de la máquina granizadora



**Modelo N°: HJ-7802**

For your safety and correct use of the product,  
please read the instructions carefully before use.



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[service@sunvivi.com](mailto:service@sunvivi.com)

# PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

---

1. Lea cuidadosamente el manual del usuario antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que la fuente de alimentación coincida con las especificaciones de la placa de identificación y que el enchufe sea compatible con el tomacorriente con conexión a tierra.
2. Antes de la activación, asegúrese de que el recipiente esté vacío. Deje que la unidad se mantenga en posición vertical durante al menos 4 horas después de desempacarla para permitir que el refrigerante se asiente y logre un rendimiento óptimo.
3. Confirme que la configuración eléctrica cumpla con los requisitos del dispositivo, incluyendo el voltaje correcto y la protección del circuito. Coloque la unidad en un área ventilada, lejos de fuentes de calor y materiales inflamables.
4. Evite operar en entornos de alta temperatura. Mantenga alrededor del recipiente un espacio de aproximadamente 3.15 pulgadas (8 cm ) para permitir la circulación del aire y la refrigeración.
5. Espere al menos 5 minutos entre las operaciones del compresor para prevenir el estrés térmico y daños. No agregue ingredientes congelados para evitar sobrecargar el motor.
6. Asegúrese de que el recipiente y el conjunto de agitación estén instalados de manera segura antes de encender la unidad. Mantenga el cabello suelto y la ropa alejada durante el funcionamiento para evitar enredos.
7. Una vez que comience la agitación, no abra el control ni retire el recipiente. Use ingredientes a temperatura ambiente entre 59°F~77°F(15°C~25°C); las mezclas precongeladas pueden activar la protección del motor.
8. Es normal escuchar un ligero ruido de contacto entre las cuchillas y el barril de refrigeración durante el arranque en seco. Desenchufe la unidad después de su uso.
9. No use productos químicos ni herramientas abrasivas para limpiar. Evite el contacto directo del agua con el barril de refrigeración. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras referencias.
10. Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
11. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
12. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
13. No es adecuado para su uso en camping.
14. Por favor, disponga del electrodoméstico de acuerdo con las regulaciones locales en cuanto a su refrigerante inflamable y gas inflamable.
15. **ADVERTENCIA:** Mantenga las aberturas de ventilación, en el recinto del electrodoméstico o en la estructura incorporada, libres de obstrucciones.
16. **ADVERTENCIA:** No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, excepto los recomendados por el fabricante.

# PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

---

17. ADVERTENCIA: No dañe el circuito del refrigerante.

18. ADVERTENCIA: No utilice electrodomésticos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

19. No guarde sustancias explosivas como latas de aerosol con propelente inflamable en este electrodoméstico.


20. ADVERTENCIA: Al colocar el electrodoméstico, asegúrese de que el cable de suministro no quede atrapado ni dañado.

21. ADVERTENCIA: No coloque múltiples enchufes portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del electrodoméstico.

22. Este electrodoméstico está destinado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos tipo cama y desayuno;
- Catering y aplicaciones similares no comerciales.



23.  ADVERTENCIA: Riesgo de incendio / materiales inflamables, tenga cuidado de evitar causar un incendio al encender materiales inflamables.

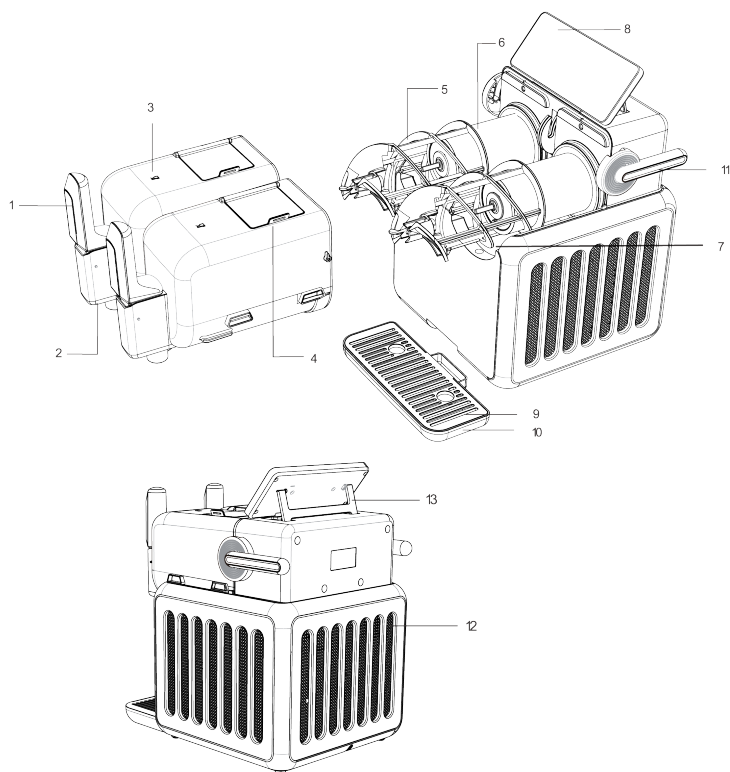
24. Evite que el enchufe y las aberturas de ventilación entren en contacto con el agua. No sumerja la unidad.

25. Mantenga la máquina en posición vertical durante su uso y almacenamiento. Desconecte la alimentación cuando no esté en uso o durante el mantenimiento.

26. No inserte materiales conductores en la máquina. Solo el personal autorizado debe reemplazar los cables dañados.

27. ¿Sospecha de fuga de refrigerante? Desenchufe inmediatamente y busque ayuda profesional. Detenga su uso y contacte a técnicos cualificados si ocurre un funcionamiento anormal.

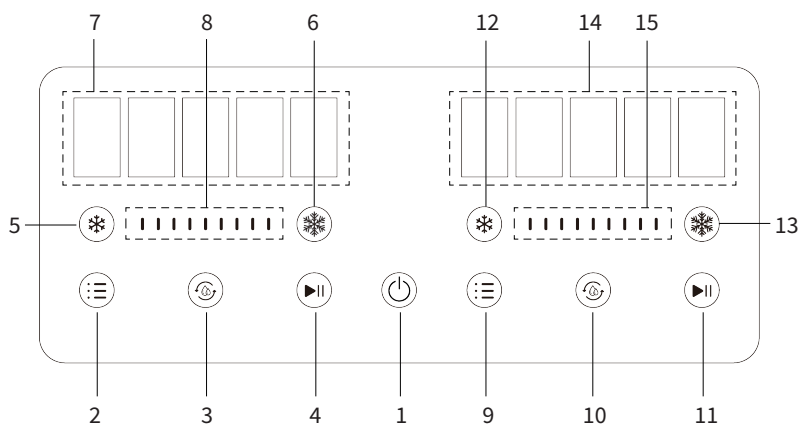
# ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



No.	Nombre	No.	Nombre
1	Asa	8	Panel de control
2	Eje	9	Cubierta de la bandeja de goteo
3	Conjunto del barril	10	Bandeja de goteo
4	Tapa del barril	11	Bloqueo del barril
5	Cuchilla de agitación	12	Ventilación
6	Evaporador	13	Soporte para monitor
7	Área de residuos		

# PANEL DE CONTROL

## Funciones de los botones



No.	Nombre	Función
1	Encendido	Encender / Apagar
2	Selección de función (Lado izquierdo)	Seleccionar diferentes funciones para ejecutar (Lado izquierdo)
3	Autolimpieza (Lado izquierdo)	Activar/desactivar la autolimpieza (Lado izquierdo)
4	Iniciar / Pausar (Lado izquierdo)	Controlar el inicio y apagado (Lado izquierdo)
5	Dureza - (Lado izquierdo)	Disminuir la dureza (Lado izquierdo)
6	Dureza + (Lado izquierdo)	Aumentar la dureza (Lado izquierdo)
7	Pantalla de modo (Lado izquierdo)	Modos disponibles: SLUSH, Bebidas Slush, Slush de Jugo, Frappe, Milkshake (Lado izquierdo)
8	LED de dureza (Lado izquierdo)	Muestra el nivel actual de dureza (Lado izquierdo)
9	Interruptor de modo (Lado derecho)	Seleccionar diferentes funciones para ejecutar (Lado derecho)
10	Autolimpieza (Lado derecho)	Activar/desactivar la autolimpieza (Lado derecho)
11	Iniciar / Pausar (Lado derecho)	Controlar el inicio y apagado (Lado derecho)
12	Dureza - (Lado derecho)	Disminuir la dureza (Lado derecho)
13	Dureza + (Lado derecho)	Aumentar la dureza (Lado derecho)
14	Selección de función (Lado derecho)	Modos disponibles: SLUSH, Bebidas Slush, Slush de Jugo, Frappe, Milkshake (Lado derecho)
15	LED de dureza (Lado derecho)	Muestra el nivel actual de dureza (Lado derecho)

# PANEL DE CONTROL

---

- 1. Enchufe el poder.** La placa de control se reiniciará, y la máquina entrará en modo de espera-apagado.
- 2. Botón de encendido:** En el estado apagado, presione el botón de encendido: se ilumina y los cinco íconos de bebidas brillan débilmente. En estado de espera o en funcionamiento, presione el botón de encendido para cambiar al estado apagado.
- 3. Botones de selección de función (excepto autolimpieza):** En modo de espera o en funcionamiento, presione el botón de selección de función - el LED de la bebida seleccionada (bebida carbonatada, bebida alcohólica, bebida de jugo, bebida de café, bebida láctea) se ilumina. Presione nuevamente para recorrer las cinco bebidas. Ajuste los sólidos con las teclas "Hardness+" o "Hardness-". Después de confirmar la bebida y la dureza, presione Inicio (o la autolimpieza comenzará automáticamente después de 5 segundos): el motor de agitación, el compresor y el ventilador se activan. Cuando la temperatura alcanza el punto de ajuste, el compresor se detiene y la unidad entra en modo de mantener caliente, el LED del nivel seleccionado permanece encendido, y el zumbador suena cinco veces.
- 4. Iniciar / Pausar:** Inicia o pausa la función de bebida seleccionada.
- 5. Botón Hardness+:** En modo de funcionamiento (excepto autolimpieza), presionar este botón aumenta el nivel de dureza en un paso, hasta un máximo de nivel 9.
- 6. Botón Hardness-:** En modo de funcionamiento (excepto autolimpieza), presionar este botón disminuye el nivel de dureza en un paso, hasta un mínimo de nivel 1.
- 7. Botón de autolimpieza:** En modo de espera o en funcionamiento, presione este botón para activar la función de autolimpieza. El LED de autolimpieza y el LED de encendido se iluminarán. El motor de agitación y el ventilador funcionarán. La autolimpieza se completa en 15 minutos, luego la máquina volverá al modo de espera.

# DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

---

## **Botón de Encendido**

Después de enchufar, la máquina entra en modo de espera. Presione el botón de encendido: se ilumina y los cinco íconos de bebidas brillan débilmente.

## **Selección de Modo**

Cinco modos de bebidas con dureza óptima preestablecida para la mejor textura. Mientras esté en espera, seleccione cualquier modo para iniciar. Puede cambiar el modo o ajustar la dureza en cualquier momento.

Nota: Los ingredientes, las temperaturas y los niveles de azúcar afectan el tiempo de congelación. Puede dispensar una bebida en cualquier momento sin esperar el pitido final.

## **Control de Dureza**

Ajuste la dureza deseada utilizando "+" o "-".

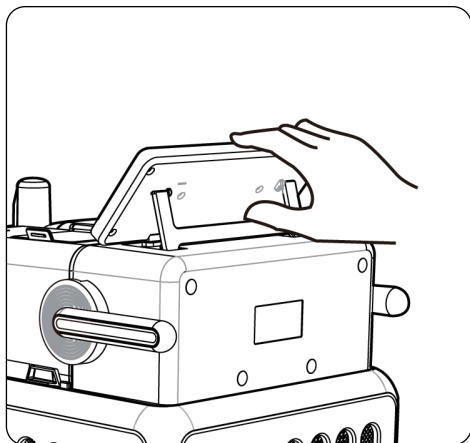
Nota: Úselo dentro del rango recomendado. La sobrecongelación puede causar obstrucciones y apagado. Deje que el producto se descongele antes de reiniciar con un nivel de dureza más bajo.

## **Modo de Autolimpieza**

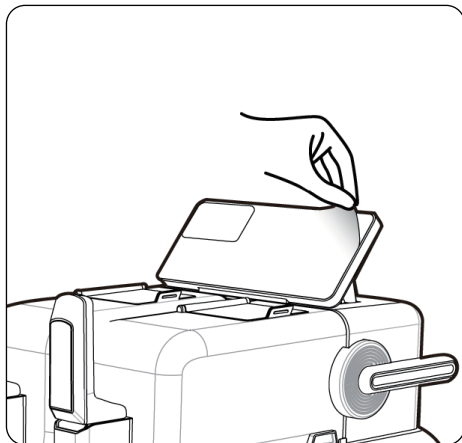
En espera, presione Autolimpieza. La cuchilla de agitación girará (el sistema de refrigeración se mantendrá apagado). Añada agua tibia hasta la línea MAX y comience el ciclo (preset de 15 minutos). Cuando termine, la unidad volverá a modo de espera; para mejores resultados, repita el ciclo.

# INSTRUCCIONES DE USO

## Panel de Control Listo



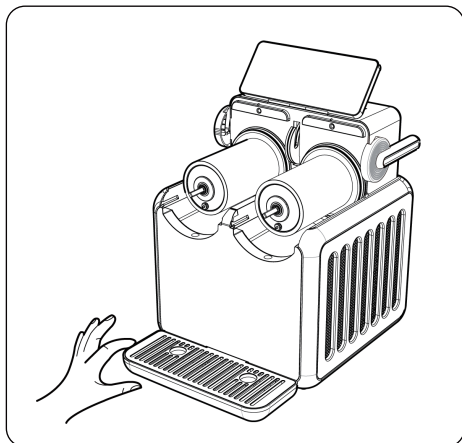
1. Gire la pantalla hacia arriba hasta su ángulo preestablecido, luego enganche el soporte trasero para mantenerla en posición.



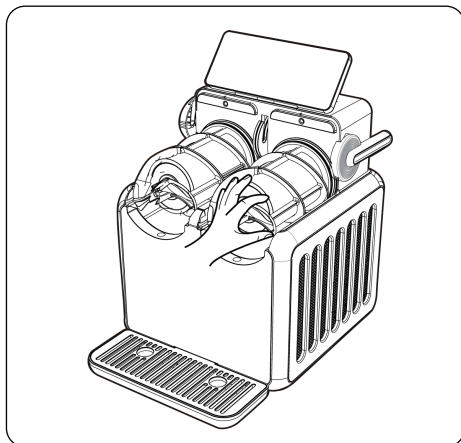
2. Por favor, retire la película protectora de la superficie de la pantalla antes de usarla.

# INSTRUCCIONES DE USO

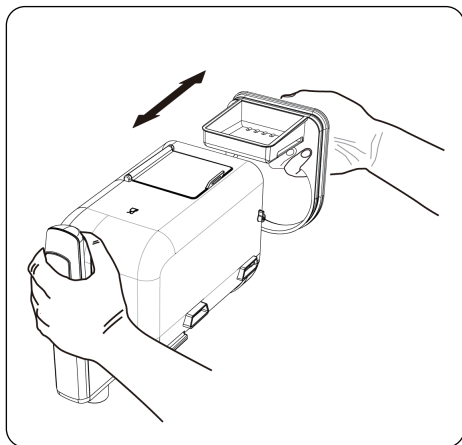
## Antes de Usar



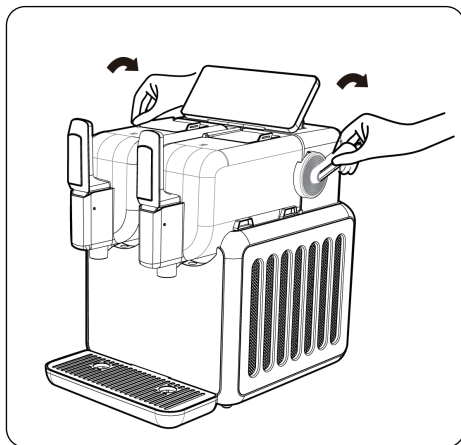
1. Instale todos los componentes y la bandeja de goteo.



2. Conecte la cuchilla de agitación al barril de refrigeración.



3. Asegure la tapa trasera del barril, asegurándose de que el sello esté en su lugar.



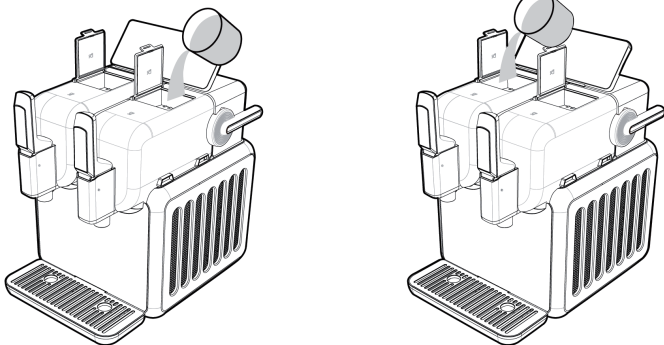
4. Inserte el barril y bloquéelo.

¡No retire el barril durante el funcionamiento o cuando esté lleno!

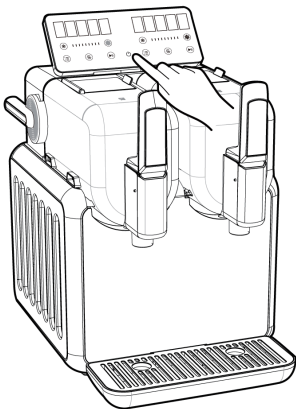
# INSTRUCCIONES DE USO

## Para Hacer una Bebida Slush

1. Enchufe la unidad.



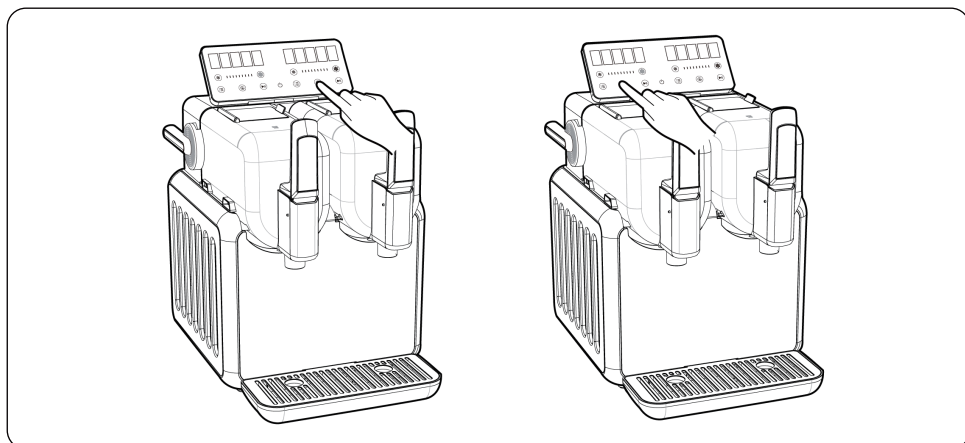
2. Abra la tapa y vierta la bebida (observe las líneas mínimas/máximas), luego cierre la tapa.



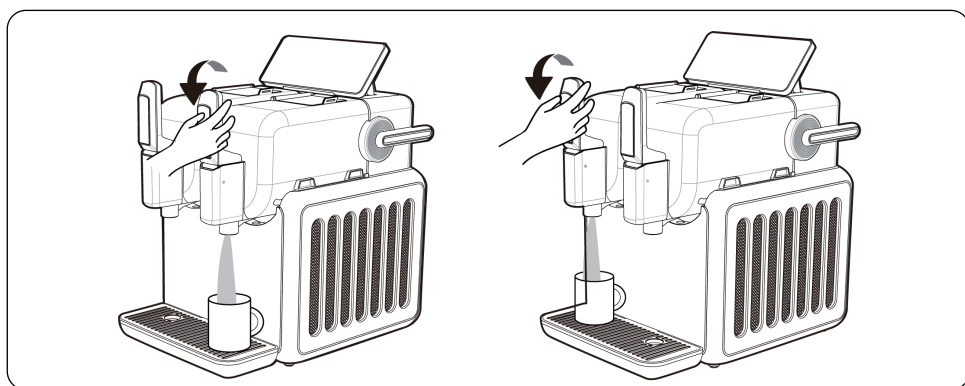
3. Presione Encendido para ingresar al modo de espera.

# INSTRUCCIONES DE USO

## Para Hacer una Bebida Slush



4. Seleccione el modo deseado. Ajuste la dureza si es necesario.



5. Coloque un vaso debajo del grifo y tire lentamente de la manija para dispensar.

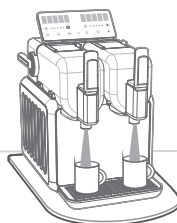
6. Suelte la manija para volver a la posición inicial.

Una vez que la función de hacer slush comience a operar, el dispositivo volverá automáticamente al modo de espera después de un período de 12 horas.

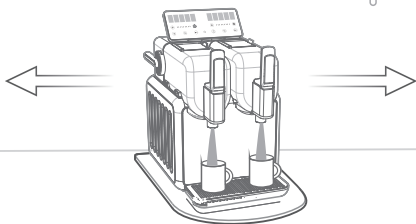
**1. Coloque la alfombrilla móvil de manera plana sobre la mesa.**



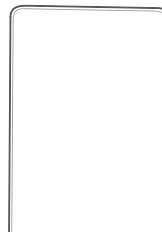
**2. Coloque la máquina sobre la alfombrilla móvil.**



**3. Deslice la máquina a la posición designada según sea necesario.**



**4. Cuando no se use, la alfombrilla móvil se puede colgar para su almacenamiento.**



# DIRECTRICES DE INGREDIENTES

## Recommended Formulas

Tipo de Bebida	Nivel Predeterminado	Notas sobre los Ingredientes	Recetas Sugeridas
Refresco	Nivel 5	Bebidas azucaradas y carbonatadas	Soda, limonada, té helado, bebidas energéticas (>10% azúcar >15% soda)
Alcohol	Nivel 7	Bebidas alcohólicas, carbonatadas y azucaradas	Vino (tinto/blanco), cócteles (4-15% alcohol)
Jugo	Nivel 2	Bebidas de jugo azucaradas	Jugo de naranja, manzana, arándano, piña, jugos mixtos(>13% azúcar)
Café	Nivel 4	Bebidas de café endulzadas con lácteos	Receta 1: 95.7% café endulzado comercialmente (contenido de azúcar aproximadamente 10%) + 4.3% crema ligera. Receta 2: 60% café sin endulzar + 15% leche entera + 15% crema ligera + 10% azúcar (puede ser azúcar blanca, salsa de caramelo o jarabe de chocolate).
A base de leche	Nivel 5	Bebidas lácteas con azúcar	Receta 1: 56% leche entera + 30% crema + 4.4% azúcar blanca + 8.6% jarabe/salsa saborizada. Receta 2: 70% leche saborizada + 14% crema ligera + 7%-16% azúcar blanca.

### Consejos:

1. Cuando añada una bebida por primera vez, utilice la configuración predeterminada para verificar si el sabor cumple con su preferencia. Esto ayuda a reducir las posibilidades de obtener malos resultados debido a una composición inadecuada de la bebida.
2. Use los botones “Hardness +” o “Hardness -” para ajustar la dureza y lograr la textura deseada.
3. Al agregar cerveza, puede expandirse durante el proceso de congelación. Para evitar el desbordamiento, el volumen total de la bebida no debe exceder los 33.8oz (1000ml).
4. Al agregar bebidas a base de lácteos, especialmente aquellas que contienen crema ligera, pueden expandirse durante el proceso de congelación. Para evitar el desbordamiento, el volumen total de la bebida no debe exceder los 33.8oz (1000ml).

# DIRECTRICES DE INGREDIENTES

## Normas de Contenido de Azúcar

Por favor, consulte la etiqueta de los ingredientes de la bebida para asegurarse de que el contenido de azúcar cumpla con los siguientes requisitos recomendados:

Volumen	Contenido mínimo de azúcar
10.2oz (300ml)	0.067lb (30g)
16.9oz (500ml)	0.11lb (50g)
33.8oz (1000ml)	0.22lb (100g)
54.1oz (1600ml)	0.35lb (160g)

Azúcar  $\geq$  10%

## Normas de Alcohol

Por favor, consulte la etiqueta de los ingredientes de la bebida para asegurarse de que el contenido de alcohol (como en vino, cócteles, etc.) esté entre el 4% y el 15%.

## Limpieza y Mantenimiento

Nota: Antes de limpiar, asegúrese de desconectar el enchufe de la fuente de alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

### Retiro y Limpieza de Partes

Todas las partes (excepto los componentes fijos) son lavables. No utilice agua a más de 80°C (176°F). Limpie inmediatamente después de su uso:

Desbloquee y retire el barril y las cuchillas; límpielos bien.

Use un paño húmedo para las partes debajo del evaporador.

Limpie las áreas sucias con un paño suave y húmedo.

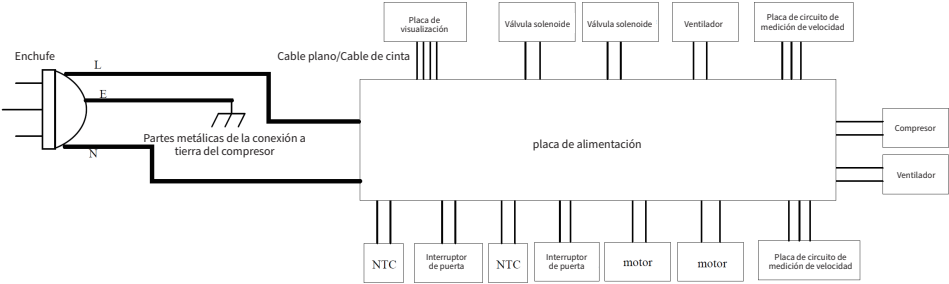
Seque e instale nuevamente los componentes.

### Autolimpieza

1. Detenga el modo actual, coloque un vaso debajo del grifo.
2. Presione Autolimpieza para hacer funcionar la cuchilla de agitación.
3. Vacíe el barril, agregue agua tibia hasta el límite MAX y deje correr de 5 a 10 minutos.
4. Repita dos veces. Luego presione Encendido para apagar.

# DIRECTRICES DE INGREDIENTES

## Diagrama de circuito



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS


No.	Problema	Causa	Solución
1	Parpadean las 5 luces LED de función (izquierda/derecha)	Barril no bloqueado (izquierda/derecha)	Asegúrese de que el bloqueo esté correctamente asegurado.
2	Parpadean las 5 luces LED de función + las 9 luces LED de nivel (izquierda/derecha)	Atasco de la cuchilla de agitación (izquierda/derecha)	Desenchufe, deje descongelar unos minutos, luego vuelva a conectar; ajuste el nivel/dureza; verifique la idoneidad del tipo de bebida.
3	Parpadean las luces LED de función 3 y 4 (izquierda/derecha)	Circuito abierto del sensor (izquierda/derecha)	Desenchufe, espere unos minutos, vuelva a conectar; si sigue fallando, contacte con el servicio técnico.
4	Parpadean las luces LED de función 4 y 5 (izquierda/derecha)	Cortocircuito del sensor (izquierda/derecha)	Desenchufe, espere unos minutos, vuelva a conectar; si sigue fallando, contacte con el servicio técnico.
5	Parpadean las luces LED de función 1, 2, 3 en ambos lados	Fallo de comunicación	Desenchufe, espere unos minutos, vuelva a conectar; si sigue fallando, contacte con el servicio técnico.
6	Parpadean las luces LED de función 1, 2, 3, 4 en ambos lados	Fallo de comunicación	Desenchufe, espere unos minutos, vuelva a conectar; si sigue fallando, contacte con el servicio técnico.
7	Parpadean las luces LED de función 2, 3, 4 en ambos lados	Fallo de comunicación	Desenchufe, espere unos minutos, vuelva a conectar; si sigue fallando, contacte con el servicio técnico.

Tenga en cuenta la distinción entre los lados izquierdo y derecho.

***SUNVIVI***<sup>®</sup>



**Estamos aquí para ayudar.**

 707-392-8405

 [www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)

 [support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)