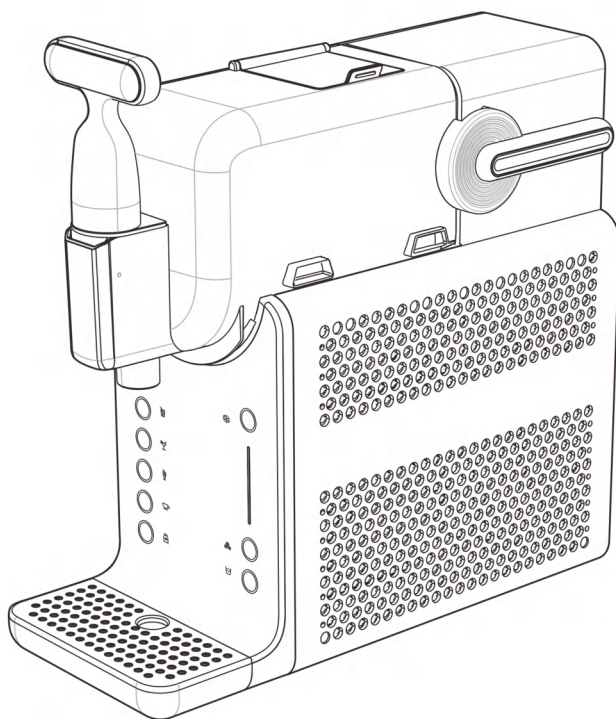




ZIM004WT

USER MANUAL

Slush Machine



Model No.: HJ-7801

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



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@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 in a ventilated area, away from heat and flammable sources.
4. Avoid operating in high-temperature environments. Keep about 8 cm (3.15 inches) 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); 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. Prevent plug and vents from contacting water. Do not immerse the unit. Discontinue use if the power cord or electrical parts are damaged; seek professional repair.
11. Keep the machine upright during use and storage. Disconnect power when not in use or during maintenance.
12. Do not insert conductive materials into the machine. Only authorized personnel should replace damaged cords.
13. Only individuals with full physical, sensory, and mental capabilities may use the unit. Supervise those with limited ability. Children must be supervised at all times.





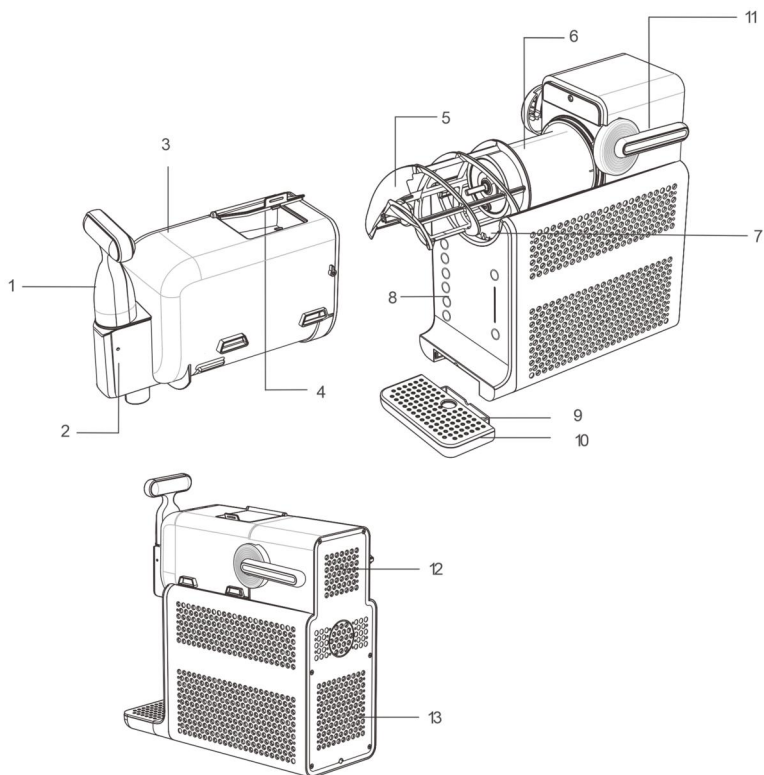
PRECAUTIONS AND WARNINGS

14. Suspected refrigerant leakage? Unplug immediately and seek professional help. Stop use and contact qualified technicians if abnormal operation occurs.
15. At end-of-life, consult environmental agencies for proper recycling. Do not disassemble to avoid refrigerant leaks and safety hazards.
16. Dispose according to local e-waste regulations. Do not use unauthorized mechanical methods for defrosting.
17. Maintain the integrity of the refrigerant circuit, especially on user-accessible systems. Use only manufacturer-recommended accessories.
18. Do not store explosive or flammable materials inside. This product is for domestic and similar use such as employee kitchens, cottages, hotel suites, B&Bs, and non-retail food services.
19. Ensure power cord is not crushed or damaged during installation. Do not place multiple power outlets or chargers behind the device.
20. Always supervise children. Do not block ventilation openings on the unit.
21. This unit contains flammable refrigerants and insulating gases. Dispose only at authorized centers. Keep away from open flames.





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 1
6	Evaporator	13	Vent 2
7	Residue Area		





CONTROL PANEL

Button Functions

1 —  ON/OFF

HARDNESS INCREASE   7

2 —  SLUSH

3 —  DRINKS SLUSH

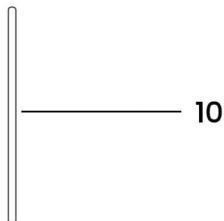
4 —  JUICE SLUSH

5 —  COFFEE

HARDNESS REDUCE   8

6 —  MILKSHAKE

CLEAN   9



No.	Name	Function
1	Power	Power On/Off
2	Soda Mode	Make carbonated drinks
3	Alcohol Mode	Make alcoholic drinks
4	Juice Mode	Make juice drinks
5	Coffee Mode	Make coffee drinks
6	Milk Mode	Make dairy-based drinks
7	Hardness +	Increase hardness
8	Hardness -	Decrease hardness
9	Auto Clean	Activate/deactivate auto-clean
10	Hardness LED	Shows current hardness level





CONTROL PANEL

1.Plug in the power. The control board will reset, and all LED lights will turn on for 1 second. The Power LED will remain on, and the machine will enter standby-off mode.

2.**Power Button:** In the off state, press the Power button to enter standby mode. The Power LED, Carbonated Beverage LED, Alcoholic Beverage LED, Juice Beverage LED, Coffee Beverage LED, Dairy Beverage LED, and Self-Cleaning LED will light up. In standby or working state, press the Power button to switch to the off state. Only the Power LED will remain on.

3.**Function Selection Buttons** (except Self-Cleaning): In standby or working mode, press any of the function buttons (Carbonated Beverage, Alcoholic Beverage, Juice Beverage, Coffee Beverage, Dairy Beverage). The corresponding function LED and the Power LED will light up. The default setting level LED will either breathe or stay solid.You can then use the “Hardness +” or “Hardness –” buttons to adjust the setting. The stirring motor, compressor, and fan will operate. Once the temperature reaches the set value, the compressor stops working and the unit enters insulation mode. The selected level LED will remain on, and the buzzer will sound three times.

4.**Hardness + Button:** In working mode (excluding Self-Cleaning), pressing this button increases the hardness level by one step, up to a maximum of level 8.

5.**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.

6.**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.





FUNCTIONAL DESCRIPTIONS

Power Button

After plugging in, the power LED lights up and enters standby. Press again to turn the unit off from any mode.

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.

Auto-Clean Mode

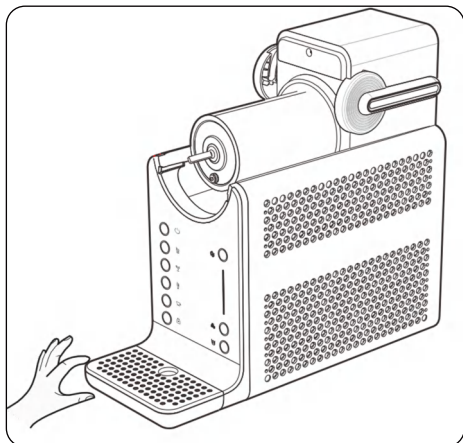
In standby, press Auto-Clean. The stir blade turns (cooling system stays off). Add warm water to the MAX line and run for 5–10 mins. Repeat twice.



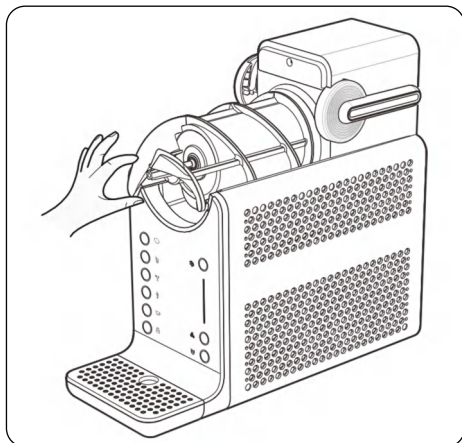


OPERATING INSTRUCTIONS

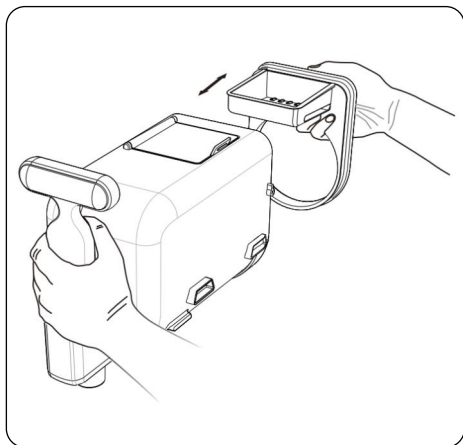
Before Use



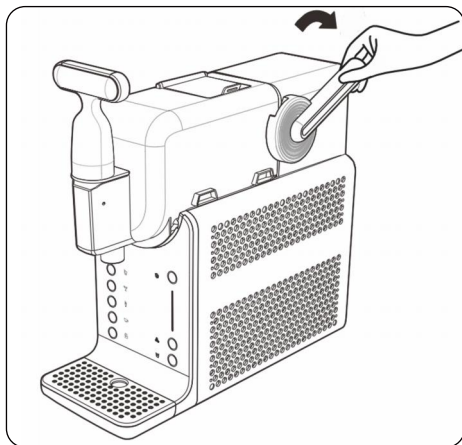
1. Install all components and the drip tray.



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!

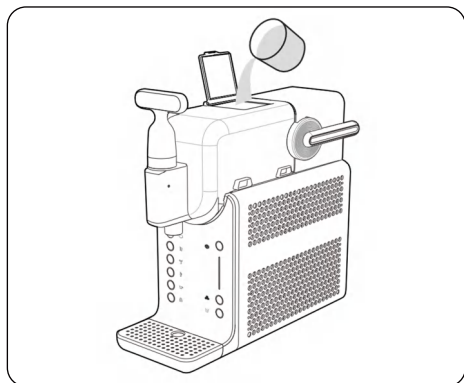




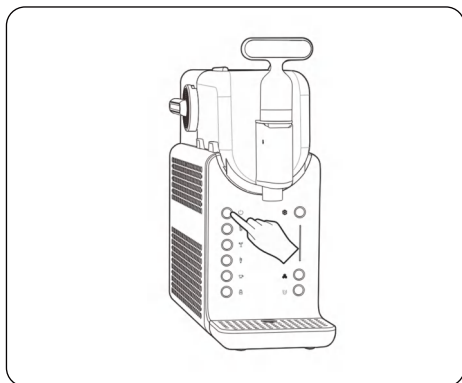
OPERATING INSTRUCTIONS

To Make a Slush Drink

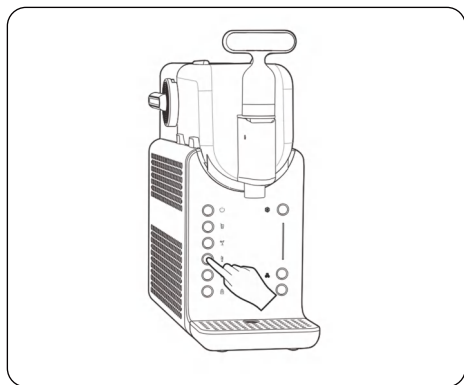
1. Plug in the unit.



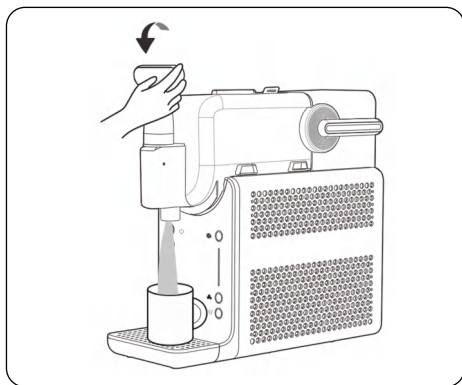
2. Open the lid and pour in the drink (observe min/max lines), then close the lid.



3. Press Power to enter standby.



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.

After operation, the unit will keep the temperature for 4 hours and then shut off automatically.





INGREDIENT GUIDELINES

Recommended Formulas

Drink Type	Default Level	Ingredient Notes	Suggested Recipes
Soda	Level 3	Sugary, carbonated soft drinks	Soda, lemonade, iced tea, energy drinks (>10% sugar>15% soda)
Alcohol	Level 8	Alcoholic, carbonated, and sugary drinks	Wine (red/white), cocktails (4–15% alcohol)
Juice	Level 2	Sugary juice drinks	Orange, apple, cranberry, pineapple, mixed juices
Coffee	Level 2	Sweetened dairy coffee drinks	Recipe 1: 95.7% commercially available sweetened coffee (sugar content approximately 10%) + 4.3% light cream. Recipe 2: 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	Recipe 1: 56% whole milk + 30% cream + 4.4% white sugar + 8.6% flavored syrup/sauce. Recipe 2: 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 1000ml (35oz).
- 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 1000ml (35oz).





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
300ml (10.6oz)	30g (0.066lb)
500ml (17.6oz)	50g (0.11lb)
1000ml (35oz)	100g (0.220lb)
1800ml (63.4oz)	180g (0.397lb)

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 80°C (176°F).

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.

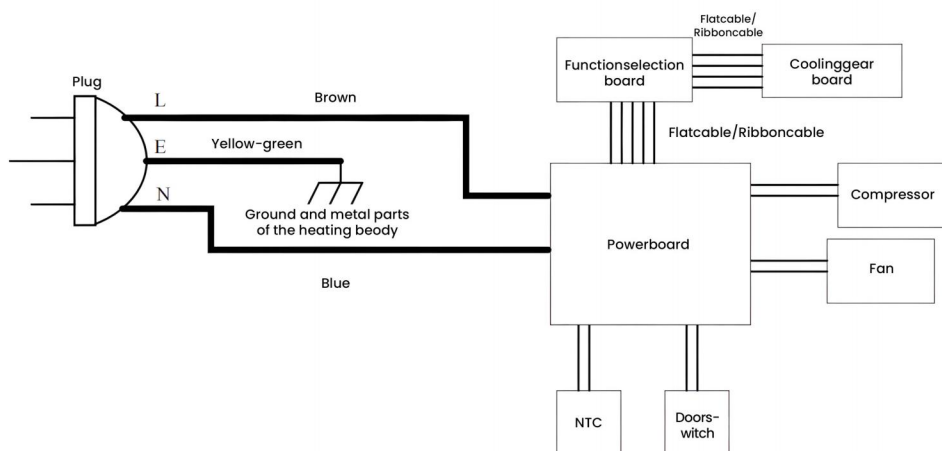
4. Repeat twice. Then press power to turn off.





INGREDIENT GUIDELINES

Circuit Diagram





TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	No lights or power	Barrel lock not secured	Ensure proper lock engagement
2	Stir blade stuck	Overfilled / high hardness	Let thaw, adjust volume/level
3	Mode LED flashing	Motor fault	Power cycle to reset
4	Level 1 & 2 LEDs flashing	Temperature sensor error	Replace sensor





Any Problem? Let Us Know.



707-392-8405



www.sunvivi.com



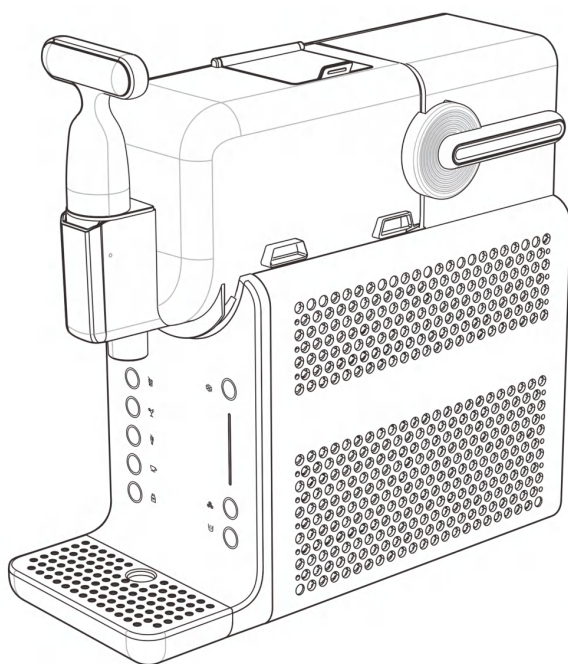
support@sunvivi.com



ZIM004WT

MANUAL DEL USUARIO

máquina de hielo en suspensión



Número de modelo:
HJ-7801

Para su seguridad y un uso correcto del producto, lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com



PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

1. Lea cuidadosamente este manual antes del primer uso. Asegúrese de que el suministro eléctrico coincida con las especificaciones de la placa de identificación y que el enchufe sea compatible con una toma de tierra.
2. Antes de poner en marcha, asegúrese de que el recipiente esté vacío. Deje la unidad en posición vertical durante al menos 4 horas tras desempacar para permitir que el refrigerante se estabilice.
3. Verifique que la instalación eléctrica cumpla los requisitos del dispositivo, incluyendo el voltaje correcto y protección del circuito. Coloque en un área ventilada, lejos de fuentes de calor e inflamables.
4. Evite operar en ambientes de alta temperatura. Mantenga al menos 8 cm (3.15 pulgadas) de espacio alrededor del recipiente para la ventilación.
5. Espere al menos 5 minutos entre ciclos del compresor para evitar daños por sobrecalentamiento. No agregue ingredientes congelados para evitar sobrecarga del motor.
6. Asegúrese de que el recipiente y el conjunto de agitación estén instalados correctamente antes de encender. Mantenga el cabello y la ropa sueltos alejados durante la operación.
7. Una vez que comience la agitación, no abra la perilla de control ni retire el recipiente. Use ingredientes a temperatura ambiente (59 °F ~77 °F); mezclas precongeladas pueden activar la protección del motor.
8. Un leve ruido de contacto entre las cuchillas y el barril durante un arranque en seco es normal. Desenchufe después de usar.
9. No utilice productos químicos ni herramientas abrasivas para limpiar. Evite el contacto directo de agua con el barril de enfriamiento. Guarde este manual para futuras referencias.
10. Evite que el enchufe y las rejillas de ventilación entren en contacto con agua. No sumerja la unidad. Si el cable o partes eléctricas están dañadas, deje de usar y solicite reparación profesional.
11. Mantenga la máquina en posición vertical durante el uso y almacenamiento. Desconecte la energía cuando no esté en uso o durante el mantenimiento.
12. No introduzca materiales conductores en la máquina. Solo personal autorizado debe reemplazar cables dañados.
13. Solo personas con plenas capacidades físicas, sensoriales y mentales pueden usar el equipo. Supervise a quienes tengan capacidades limitadas. Los niños deben ser supervisados en todo momento.





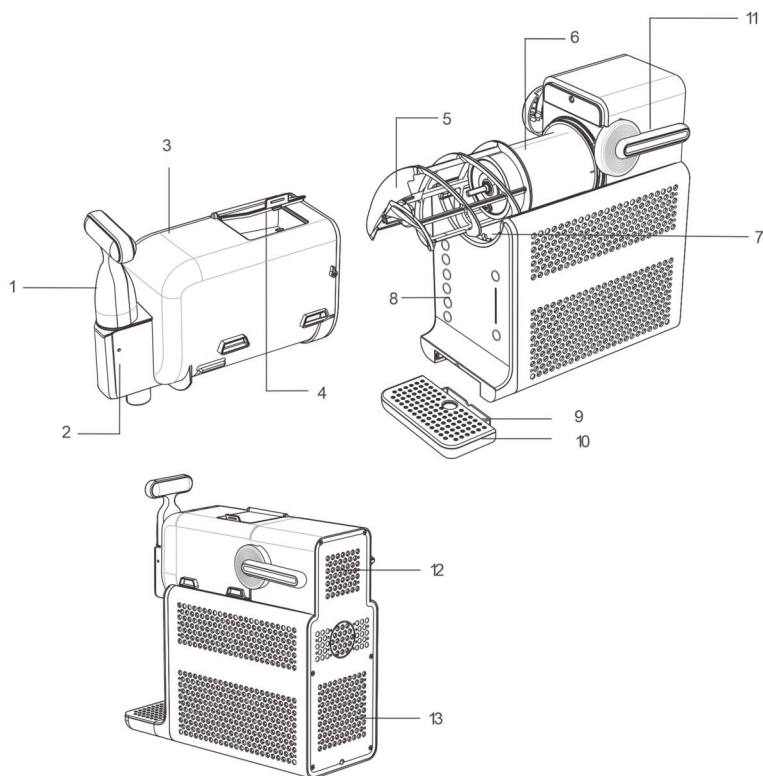
PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

14. ¿Sospecha de fuga de refrigerante? Desenchufe de inmediato y contacte a personal técnico calificado. Detenga el uso si se produce funcionamiento anormal.
15. Al final de su vida útil, consulte a agencias ambientales para un reciclaje adecuado. No desmonte para evitar fugas de refrigerante y riesgos de seguridad.
16. Elimine el equipo según normativas locales de residuos electrónicos. No use métodos mecánicos no autorizados para el deshielo.
17. Mantenga la integridad del circuito de refrigerante, especialmente en sistemas accesibles al usuario. Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
18. No almacene materiales explosivos o inflamables en su interior. Uso destinado a entornos domésticos o similares como cocinas de empleados, cabañas, suites de hotel y B&B.
19. Asegúrese de que el cable no quede aplastado ni dañado durante la instalación. No ubique múltiples tomas detrás del aparato.
20. Supervise siempre a los niños. No bloquee las aberturas de ventilación.
21. Esta unidad contiene refrigerantes y gases aislantes inflamables. Elimine solo en centros autorizados. Mantenga alejado de llamas abiertas.





ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



No.	Nombre	No.	Nombre
1	Asa	8	Panel de control
2	Eje	9	Cubierta de bandeja
3	Barril	10	Bandeja antigoteo
4	Tapa del barril	11	Barrel LockBloqueo del barril
5	Cuchilla	12	Ventilación 1
6	Evaporador	13	Ventilación 2
7	Zona de residuos		





CONTROL PANEL

Button Functions

1 —  ON/OFF

HARDNESS
INCREASE 

 7

2 —  SLUSH

3 —  DRINKS SLUSH

4 —  JUICE SLUSH

5 —  COFFEE

HARDNESS
REDUCE 

 8

6 —  MILKSHAKE

CLEAN   9

 10

No.	Nombre	Función
1	Encendido	Encender/Apagar
2	Modo Soda	Bebidas carbonatadas
3	Modo Alcohol	Bebidas alcohólicas
4	Modo Jugo	Bebidas de jugo
5	Modo Café	Bebidas de café
6	Modo Leche	Bebidas lácteas
7	Dureza +	Aumentar dureza
8	Dureza -	Disminuir dureza
9	Auto-limpieza	Activar/Desactivar limpieza automática
10	LED Dureza	Muestra nivel actual de dureza





CONTROL PANEL

1. Conecte el enchufe. La placa de control se reiniciará y todos los LED se encenderán durante 1 segundo. El LED de encendido permanecerá encendido y el equipo entrará en modo de espera.

2. **Botón de Encendido:** En modo apagado, presione para entrar en espera. Se encenderán los LED correspondientes a cada modo. Presione nuevamente para apagar (solo queda encendido el LED de encendido).

3. **Botones de Selección de Modo (excepto auto-limpieza):** Presione un modo para activar (Soda, Alcohol, Jugo, Café, Leche). LED correspondiente y de encendido permanecerán encendidos. Use los botones de dureza para ajustar nivel. El motor, compresor y ventilador iniciarán. Una vez alcanzada la temperatura, el compresor se detiene y entra en modo aislamiento. Suena 3 veces.

4. **Dureza +:** Aumenta un nivel de dureza (hasta 8).

5. **Dureza -:** Disminuye un nivel de dureza (hasta 1).

6. **Auto-limpieza:** En modo espera o trabajo, presione para activar. LED de limpieza y encendido se iluminan. El motor y ventilador funcionarán.





DESCRIPCIONES FUNCIONALES

Botón de encendido

Después de enchufar, el LED de encendido se ilumina y entra en modo de espera. Presione nuevamente para apagar la unidad desde cualquier modo.

Selección de modo

Cinco modos de bebida con una dureza óptima preestablecida para lograr la mejor textura.

Mientras está en espera, seleccione cualquier modo para comenzar. Puede cambiar el modo o ajustar la dureza en cualquier momento.

Nota: Los diferentes ingredientes, temperaturas y 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 usando "+" o "-".

Nota: Use dentro del rango recomendado. Un exceso de congelación puede causar obstrucciones y apagado del equipo. Deje que el producto se descongele antes de reiniciar con un nivel de dureza más bajo.

Modo de limpieza automática

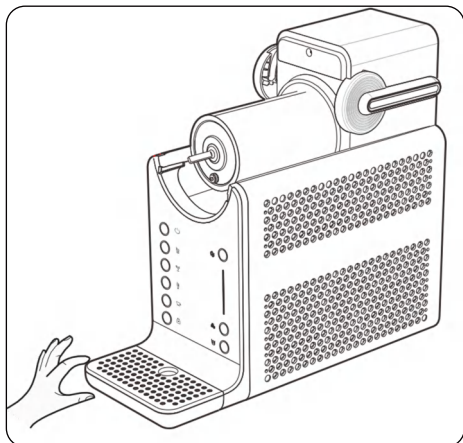
En modo de espera, presione Auto-Clean. La cuchilla de agitación gira (el sistema de enfriamiento permanece apagado). Agregue agua tibia hasta la línea MAX y haga funcionar durante 5-10 minutos. Repita dos veces.



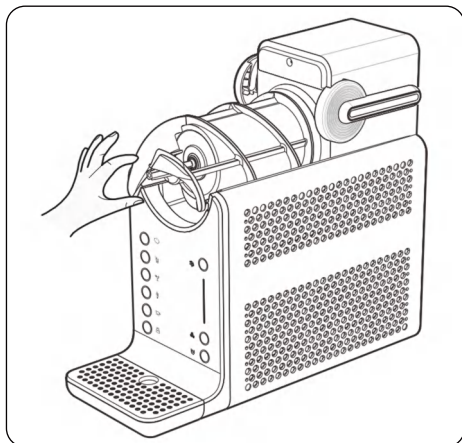


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

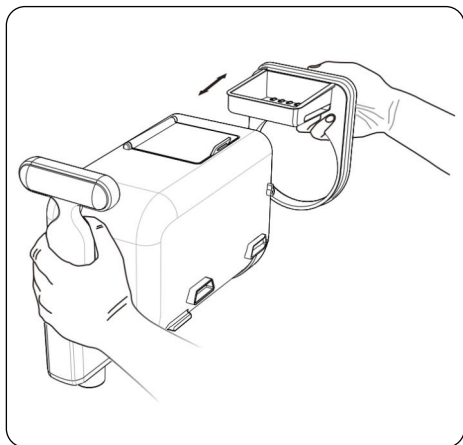
Antes del Uso



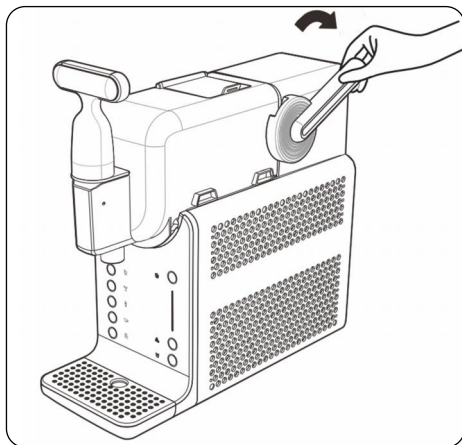
1. Instale todos los componentes y la bandeja antigoteo.



2. Conecte la cuchilla agitadora al barril de enfriamiento.



3. Asegure la cubierta trasera del barril, verificando que el sello esté en su lugar.



4. Inserte el barril y bloquéelo.

No retire el barril durante la operación ni cuando esté lleno.

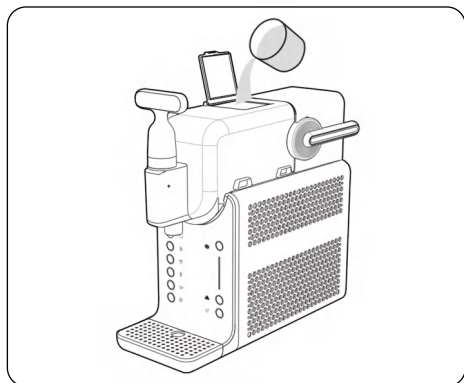




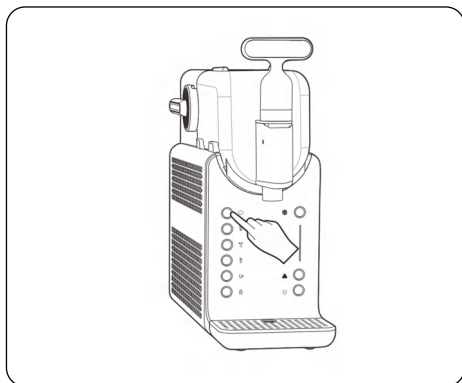
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Preparar una Bebida Granizada

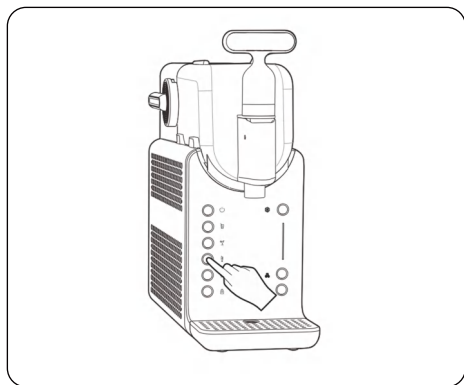
1. Conecte la unidad.



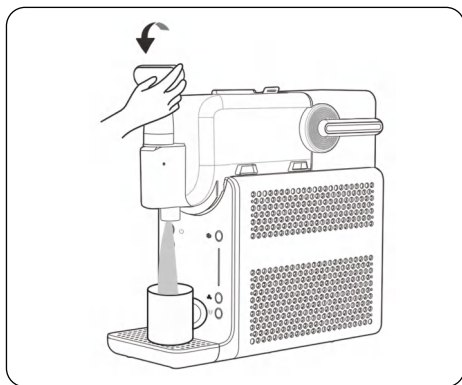
2. Abra la tapa, vierta la bebida (respetando las líneas mínima/máxima) y cierre la tapa.



3. Presione el botón de encendido para entrar en modo espera.



4. Seleccione el modo deseado. Ajuste la dureza si lo desea.



5. Coloque un vaso bajo el grifo y tire lentamente de la palanca para dispensar.

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

Tras la operación, la unidad mantendrá la temperatura durante 4 horas y luego se apagará automáticamente.





DIRECTRICES DE INGREDIENTES

Fórmulas recomendadas

Tipo de Bebida	Nivel Predeterminado	Notas del Ingrediente	Recetas Sugeridas
Soda	Nivel 3	Bebidas gaseosas y azucaradas	Soda, limonada, té helado, bebidas energéticas (>10% de azúcar>15% soda)
Alcohol	Nivel 8	Bebidas alcohólicas y gaseosas	Vino (tinto/blanco), cócteles (4–15% alcohol)
Jugo	Nivel 2	Jugos azucarados	Naranja, manzana, arándano, piña, jugos mixtos
Café	Nivel 2	Cafés con lácteos y azúcar	Receta 1: 95.7% café endulzado comercial + 4.3% crema ligera. Receta 2: 60% café sin azúcar + 15% leche entera + 15% crema ligera + 10% azúcar (blanca, caramelo o sirope de chocolate).
Lácteo	Nivel 5	Bebidas lácteas dulces	Receta 1: 56% leche entera + 30% crema + 4.4% azúcar blanca + 8.6% sirope. Receta 2: 70% leche saborizada + 14% crema ligera + 7–16% azúcar.

Consejos:

1. Al agregar una bebida por primera vez, utilice la configuración predeterminada para comprobar si el sabor se ajusta a sus preferencias. Esto ayuda a reducir las posibilidades de obtener malos resultados debido a una composición inadecuada de la bebida.

2. Use los botones “Dureza +” o “Dureza –” para ajustar la dureza y lograr la textura deseada.

3. Al agregar cerveza, esta puede expandirse durante el proceso de congelación. Para evitar derrames, el volumen total de la bebida no debe superar los 1000 ml (35 oz).

4. Al agregar bebidas a base de lácteos, especialmente aquellas que contienen crema ligera, estas pueden expandirse durante el proceso de congelación. Para evitar derrames, el volumen total de la bebida no debe superar los 1000 ml (35 oz).





DIRECTRICES DE INGREDIENTES

Estándares de Azúcar Recomendados

Verifique la etiqueta del ingrediente para asegurar el contenido mínimo de azúcar:

Volume	Contenido Mínimo de Azúcar
300ml (10.6oz)	30g (0.066lb)
500ml (17.6oz)	50g (0.11lb)
1000ml (35oz)	100g (0.220lb)
1800ml (63.4oz)	180g (0.397lb)

Azúcar $\geq 10\%$

Estándares de Alcohol

Verifique en la etiqueta que el contenido alcohólico (vino, cócteles, etc.) esté entre el 4% y el 15%.

Limpieza y Mantenimiento

Nota: Antes de limpiar, asegúrese de que el enchufe esté desconectado para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Limpieza de Piezas

Todas las piezas (excepto las fijas) se pueden lavar. No use agua a más de 176 °F.

Limpie inmediatamente después de usar.

Retire el barril y cuchillas, límpielos con paño húcto.

Use paño húcto en zonas bajo el evaporador.

Seque e instale nuevamente las piezas.

Modo Auto-limpieza

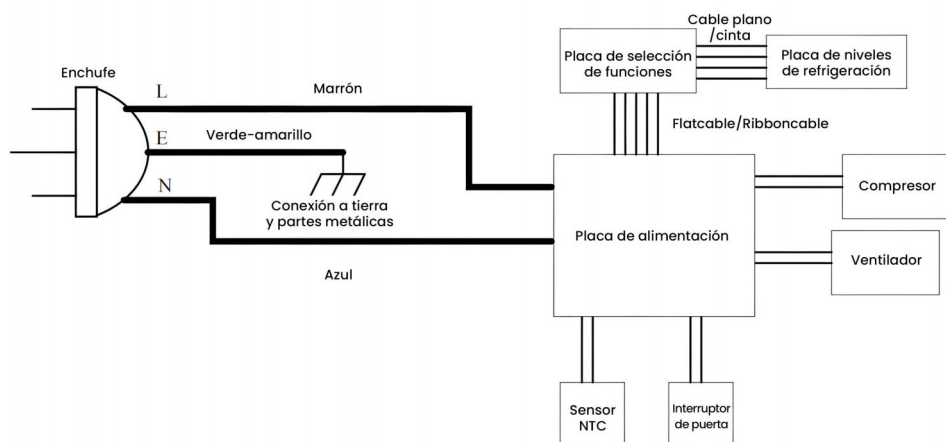
1. Detenga el modo actual y coloque un vaso bajo el grifo.
2. Presione "Auto-limpieza" para activar la cuchilla agitadora.
3. Vacíe el barril, agregue agua tibia hasta la línea MAX y deje funcionar 5-10 minutos.
4. Repita el proceso dos veces. Luego presione Encendido para apagar.





DIRECTRICES DE INGREDIENTES

Diagrama de circuito





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No.	Problema	Causa	Solución
1	Sin luces o energía	Bloqueo del barril no asegurado	Asegure correctamente el bloqueo del barril
2	Cuchilla atascada	Sobrellenado / dureza alta	Deje descongelar, ajuste volumen o nivel
3	LED de modo parpadea	Falla del motor	Reinicie el equipo
4	LEDs nivel 1 & 2 parpadean	Error del sensor de temperatura	Reemplace el sensor





Estamos aquí para ayudar.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com