

ggm gastro

BENUTZERHANDBUCH FÜR KOMMERZIELLE SLUSH-MASCHINEN



MODEL: SMRM10-SMRM20-SMRM30



1. PRÄSENTATION

Lieber Benutzer;

Wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben und uns vertrauen. Unser Produkt wird nach den Standardregeln hergestellt. Wir möchten Sie daran erinnern, dass Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen sollten, um die beste Leistung zu erzielen, die Sie von dem Produkt erwarten, und um es lange Zeit zu benutzen. Bitte beachten Sie die unten aufgeführten Regeln, bevor Sie den Service anrufen.

2. WARNUNGEN

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass auch andere Benutzer es lesen, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal installieren und in Betrieb nehmen. Die Garantie für das Produkt erlischt, wenn Sie das Gerät betreiben, ohne die Bedienungsanleitung zu lesen. Das Benutzerhandbuch wurde sorgfältig geschrieben, um das Produkt zu installieren und zu benutzen. Der Stromkreis, an den Sie Ihr Produkt anschließen, muss den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Für Fehler, die durch Ihren Stromkreis entstehen, sind Sie selbst verantwortlich. Wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst, um weitere Informationen zu den Themen zu erhalten, bei denen Sie Zweifel oder Missverständnisse haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie die beste Leistung aus dem Produkt herausholen. Wenn Sie den Service für dieses Produkt in Anspruch nehmen möchten, werden Ihnen Kosten in Rechnung gestellt.

3. BESCHREIBUNG UND VERWENDUNGSZWECK DES PRODUKTS

Das Gerät wird hergestellt, um den Saft zu kühlen und ihn in kleine Eisstücke zu verwandeln, die in der Großküche verwendet werden (Gemeinschaftsverpflegung, Restaurants, touristische Einrichtungen, Buffets usw.)

4. SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Das Gerät arbeitet mit 220 Volt ~ 50 Hz Strom.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Das Gerät sollte ausgeschaltet werden, bevor es an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Alle brennbaren festen und flüssigen Materialien (Stoffe, Alkoholarten, petrochemische Materialien, Holzmaterialien, Kunststoffmaterialien und Vorhänge) sollten aus dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, entfernt werden.
- Reinigen Sie das Produkt nicht unter fließendem und unter Druck stehendem Wasser.
- Das Gerät kann zusammen mit unseren anderen Produkten der gleichen Serie verwendet werden. Zwischen den einzelnen Produkten muss ein Abstand von mindestens 30 cm bestehen.
- Das Gerät sollte an einem gesetzeskonformen und gut belüfteten Ort aufgestellt und betrieben werden. Bitte lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und betreiben.
- Das Gerät wurde für industrielle Zwecke hergestellt und sollte von einer gut ausgebildeten Person verwendet werden.
- Niemand außer dem Hersteller und dem autorisierten Service sollte versuchen, das Gerät zu reparieren.
- Wenn in der Nähe des Geräts eine Flamme auftritt, schalten Sie bitte die Gasventile und den Schutzschalter ohne Panik aus. Verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flamme zu löschen.
- Das Gerät sollte an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geerdete Leitung in Ihrem Stromkreis haben.
- Alle Benutzer sollten das Benutzerhandbuch lesen.
- Halten Sie sie von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht außerhalb seines Hauptzwecks.
- Verschließen Sie nicht die Luftstromlöcher des Geräts.
- Das Gerät sollte auf einer nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Maschinen.
- Es muss an einem gut belüfteten Ort betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung.

5. BENUTZUNG DES GERÄTS

5.1. ERSTE VERWENDUNG:

- Packen Sie das Gerät aus dem Karton aus und prüfen Sie, ob es beschädigt ist oder nicht. Nehmen Sie es nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist.
- Falls vorhanden ist, entfernen Sie die Schutzbänder.
- Reinigen Sie die Teile des Geräts gut und sorgfältig, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel und trocknen Sie es ab. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht mit den elektrischen Teilen in Berührung kommt.
- Reinigen Sie die Teile nicht mit heißem Wasser über 50° C.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine.

5.2. ANWENDUNG:

- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Setzen Sie den Kunststoffmischer mit seiner Dichtung auf das Edelstahlteil.
- Legen Sie die Dichtung des Behälters auf das Edelstahlteil. Befeuchten Sie die Dichtung und den Lebensmitteltank, dann setzen Sie den Lebensmitteltank ein und stellen Sie sicher, dass die Dichtung gut befestigt ist. Es kann sein, dass Sie den Lebensmittelbehälter fest aufsetzen müssen. Sie müssen den Teil der Mixerpalette, der den Lebensmittelbehälter zentriert, aufsetzen, während Sie den Lebensmittelbehälter einsetzen. Andernfalls können Sie den Lebensmittelbehälter nicht einsetzen.
- Verdünnen und mischen Sie das Saftkonzentrat mit Wasser in einem anderen Topf gemäß den Anweisungen und füllen Sie es dann in den Lebensmittelbehälter des Geräts.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Behälter, bis der maximale Füllstand nicht überschritten wird.
- Überprüfen Sie, ob ein Leck vorhanden ist oder nicht.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie den Kühlschalter ein. Schalten Sie den Mischschalter ein. Stellen Sie den digitalen Thermostat entsprechend Ihrer Saftlösung ein. Der Grad der Eisbildung kann an den Markenzeichen verändert werden. Das kann der Benutzer selbst feststellen. Andernfalls können Sie sich mit dem Unternehmen in Verbindung setzen und Unterstützung in Anspruch nehmen.
- Nach einer bestimmten Zeit kann das Essen serviert werden.
- Wenn Sie das Saftkonzentrat im falschen Verhältnis verdünnen, bleibt die Mixerpalette stehen und Sie können keine Lebensmittel aus dem Hahn entnehmen.
- Informationen über die Hersteller von Saftkonzentraten erhalten Sie durch Kontaktaufnahme mit dem Unternehmen.
- Zur Einstellung des digitalen Thermostats gibt es Pfeiltasten nach oben und unten.
- Bitte ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche.

5.3. REINIGUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Der Lebensmittelbehälter, der Wasserhahn und die Abdeckung sollten nach jedem Gebrauch sehr gut gereinigt werden. Sie können Reinigungsmittel verwenden, wenn es notwendig ist.
- Der Heizkörper (Luftumwälzung) sollte mindestens einmal im Monat gereinigt werden. Andernfalls wird das Gerät beschädigt und verliert die Garantie.
- Lassen Sie kein Wasser auf den Motor. Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Hauptgehäuse nicht unter fließendem Wasser.
- Die abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Maximal 60° C.
- Die Mischsysteme sollten täglich neu fixiert ,gereinigt werden.
- Die Tropfenhalter sollten täglich gereinigt werden.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Gerät, wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.

5.4. HEBEN UND BEWEGEN

- Während des Heben sollten sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Ziehen Sie vor dem Heben des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät kann durch menschliche Kraft aufgehoben werden.
- Stoßen Sie das Gerät nicht an und lassen Sie es nicht fallen, während Sie es tragen.

5.5. MONTAGE:

- Der Unterbautisch sollte parralel zu dem Boden sein und verstellbare Beine haben, wenn das Gerät darauf benutzt wird.
- Der Stromkreis sollte von einer autorisierten Person überprüft werden und muss an den Stromkreisunterbrecher angeschlossen werden, der sich in mindestens 170 cm Höhe befindet.
- Der Stromkreis sollte einen Fehlerstromschutzschalter von 30 mA haben.
- Das Gerät sollte mit einem geerdeten Stromkreis verwendet werden.

5.6. EFFIZIENZ VERWENDUNG

- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber.
- Halten Sie sich an die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Bei einer Temperatur von 24 °C kann das Gerät die beste Leistung erbringen.
- Das Gerät kann zwischen -5 und +40 °C betrieben werden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. REINIGUNG:

- Reinigen Sie die Außenfläche mit einem Schwamm unter Verwendung von Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie nach jedem Betriebsende ab der Benutzung ab.
- Verwenden Sie keine Salpetersäure oder andere CHEMISCHE MATERIALIEN zur Reinigung des Geräts.

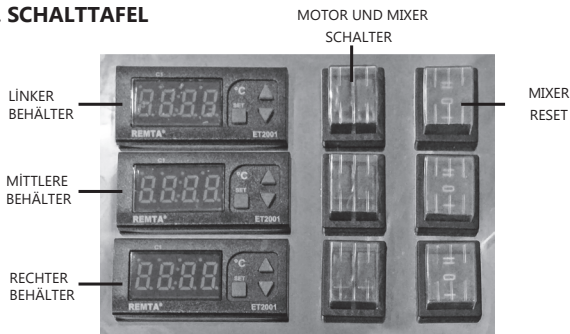
6.2. WARTUNG:

- Ziehen Sie vor jeder Wartung den Stecker aus der Steckdose.
- Abgenutzte Teile sollten durch die Originalteile ersetzt werden.
- Die periodische Wartung sollte vom Benutzer durchgeführt werden.
- Wir empfehlen, je nach Nutzungshäufigkeit etwa alle 2 Monate eine Wartung durchzuführen.
- Die Kosten für die Wartung werden dem Benutzer in Rechnung gestellt, auch wenn das Gerät unter Garantie steht.
- Stecken Sie das Gerät vor der regelmäßigen Wartung aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Platte, auf der sich der Heizkörper befindet, und reinigen Sie sie mit einem Staubsauger.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.

6.3. LEBENSDAUER DES GERÄTS

Die Lebensdauer des Geräts beträgt etwa 10 Jahre, wenn es gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird.

6.4. SCHALTТАFEL



MIXER RESET: Stoppt das Palettensystem des Mixers, um Motorschäden zu vermeiden, die durch einen falsch eingestellten Thermostatwert oder das Einfüllen falscher Lebensmittel in den Tank entstehen können. Drücken Sie die Taste, um den Motor neu zu starten, nachdem alle Anforderungen kontrolliert wurden.

6.5. FEHLER UND FEHLERLÖSUNGEN

| PROBLEM | GRUND | LÖSUNG |
|--|--|---|
| Gerät funktioniert nicht. | Der Hauptschalter steht auf (0). | Schalten Sie den Hauptschalter auf (1). |
| | Es ist nicht in die Steckdose eingesteckt. | Stecken Sie das Gerät ein. |
| Der Wasserhahn tropft. | Die Dichtung des Wasserhahns ist nicht richtig angebracht. | Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig angebracht ist oder nicht. |
| | Die Gewindebohrerfeder ist nicht richtig platziert. | Fixieren Sie die Feder. |
| Das Essen kommt von der Vorderseite oder der Rückseite des Geräts. | Der Lebensmittelbehälter ist nicht richtig platziert. | Fixieren Sie den Behälter. |
| | Die Dichtung des Lebensmittelbehälters ist nicht geschmiert. | Schmieren Sie die Dichtung. |
| | Die Dichtung ist beschädigt. | Wechseln Sie die Dichtung gegen eine neue aus. |
| Das Palettensystem des Mixers funktioniert nicht. | Der Hauptschalter steht auf (0.) | Schalten Sie den Hauptschalter auf (1). |
| | Der Mixer befindet sich in einem Eisblock. | Leeren Sie den Behälter und füllen Sie ihn mit neuem Lebensmitteln. |
| Das Gerät macht keine Granita. | Der Hauptschalter ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Hauptschalter auf (1). |
| | Das Gerät befindet sich neben einem wärmeren Gerät. | Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf. |
| | Der Luftstrom ist nicht ausreichend. | |
| | Der Kühler ist verschmutzt. | Reinigen Sie den Kühler. |
| | Der Dichtsetzer ist nicht eingestellt. | Drehen Sie die Setzer + / - Richtungen. |
| Das Palettensystem des Mixer arbeitet lautstark. | Die vordere Dichtung ist nicht richtig angebracht. | Prüfen Sie die Dichtung. |
| | Die vordere Dichtung ist nicht geschmiert | Schmieren Sie die Dichtung. |

6.6. SERVICE UND ERWEITERUNGSPUNKT

ggmgastro

7. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND DIE ETIKETTEN

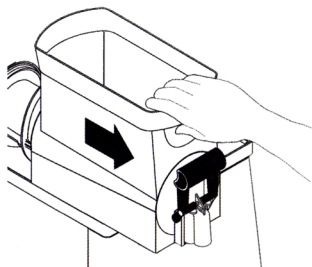
| CODE | LITER | ABMESSUNGEN DES PRODUKTS | GEWICHT | LEISTUNG |
|---------------|-------|--------------------------|---------|----------|
| SMRM20 | 20 lt | 455*550*830mm | 63 kg | 670 W |
| SMRM30 | 30 lt | 675*550*830mm | 80 kg | 950 W |

| | | |
|--|---|----------------------|
| Elektrische Slushmaschine | | CE |
| PRODUKTCODE: SMRM20 MODELL: Slush-Maschine - 2 x 10 Liter | | |
| Spannung..... | : | 220 - 230 V 50-60 Hz |
| Nennstrom..... | : | 2 A |
| Leistung..... | : | 670 WATT |
| Produktklasse | : | I / IP 20 |
| Gewicht..... | : | 63 KG |
| Abmessung..... | : | 455x550x830 mm |
| Kühlmittel..... | : | R404 |
| | | |
| | | |

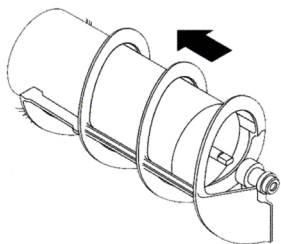


WARNUNG! GEERDETER STROMKREIS

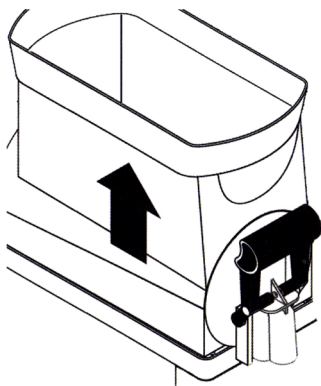
8. ZUSAMMENBAU DER TEILE



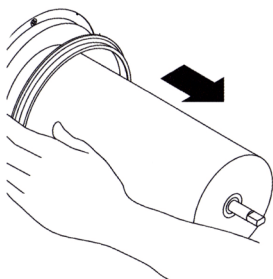
Ziehen Sie zu sich.



Nehmen Sie die Mischpalette ab, indem Sie sie zu sich heranziehen.

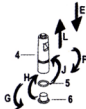
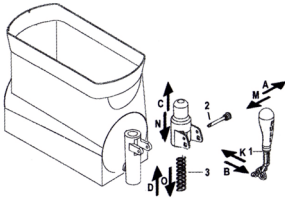


Entfernen Sie den Lebensmittelbehälter aus seiner Verriegelung, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen.



Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter ab.

8. ZUSAMMENBAU DER TEILE



Nehmen Sie den Griff des Wasserhahns heraus (#1-B in Richtung des Pfeils).

Drücken Sie die Feder nach oben (C in Richtung des Pfeils), nehmen Sie die Feder heraus.

(#3) Nehmen Sie die Federabdeckung heraus. (#8-D in Richtung des Pfeils), Nehmen Sie den Kolben des Wasserhahns heraus, indem Sie ihn nach unten drücken (#4-E in Richtung des Pfeils) und nehmen Sie die O-Ring-Dichtung heraus (#5-F in Richtung des Pfeils), (Das Modell kann je nach Modell 2 O-Ring-Dichtungen haben). Nehmen Sie die Spezialdichtung, (#6-G in Richtung des Pfeils) waschen Sie alle demontierten Teile in einem Eimer mit warmem Wasser und natürlichen Reinigungsmitteln. Achten Sie darauf dass Sie alle Teile getrocknet haben, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Wiederzusammenbau

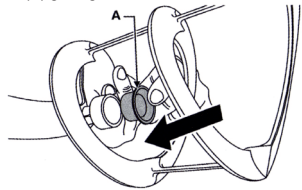
Befestigen Sie die Spezialdichtung (#6-H in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die O-Ring-Dichtung(en) (#5). Schmieren Sie den Hahnkolben mit Speiseöl und befestigen Sie ihn. (#4-L in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die Feder (#3 in Richtung des Pfeils).

Fixieren Sie die Federabdeckung (#8-N in Richtung des Pfeils).

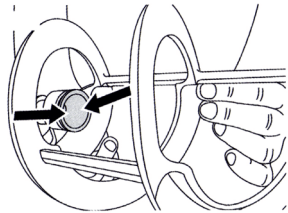
Fixieren Sie den Hahngriff (#1-K in Richtung des Pfeils).

Fixieren Sie den Hahnstift (#2-M in Richtung des Pfeils).

Befestigen Sie die Dichtung an der Mischerfeder wie in (A) gezeigt.

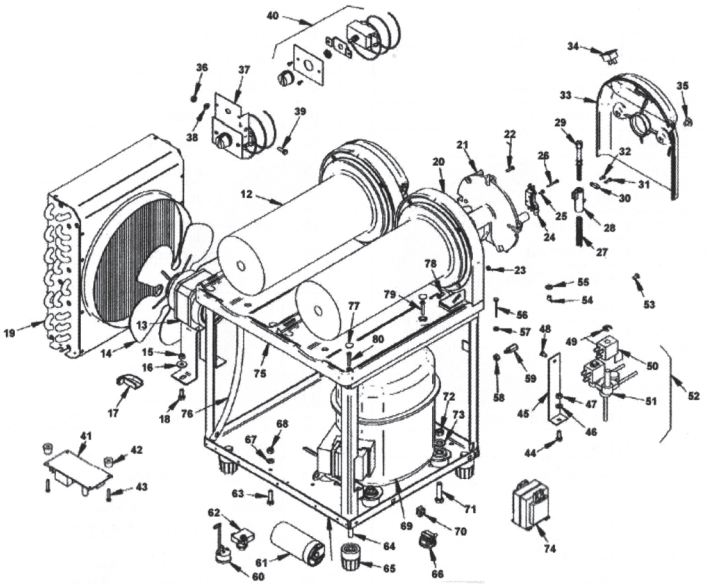


Tragen Sie das Lebensmittelöl (Haynes, Lubri, Film) auf die Dichtung (A) auf.



Tragen Sie das Lebensmittelöl um die Dichtung herum auf, nachdem Sie sie am Lebensmitteltank befestigen.

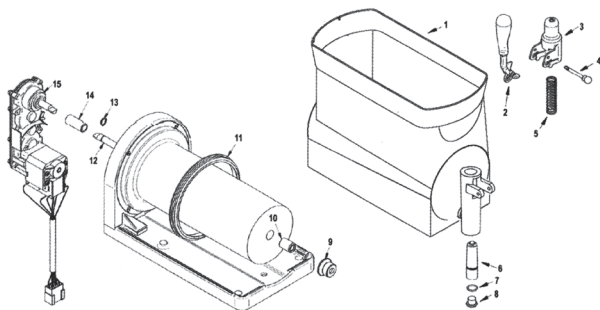
9. TEILE DER MASCHINE



9. TEILE DER MASCHINE

| | | | | | |
|----|--|--|------|--|--|
| 2 | | Kühler | 48 | | Schrauben |
| 13 | | Lüftermotor | 49 | | Magnetventil-Clips |
| 14 | | Propeller 250 Ø 28° | 50 | | Magnetventilspule Doppelmagnetventilgehäuse |
| 15 | | Schraubenmutter | 51 | | Doppelmagnetventil |
| 16 | | Unterlegscheibe | 52 | | Schraube aus Edelstahl |
| 17 | | Rechte untere Plastik-Ecke | 53 | | Schraube |
| 82 | | Linke untere Plastik-Ecke | 54 | | Unterlegscheibe |
| 18 | | Schraube | 55 | | Schraube |
| 19 | | Kondensator 12 X2-Tropic Version | 56 | | Unterlegscheibe |
| 20 | | Innenseite des Kühlerhorns KB-1 | 57 | | |
| 21 | | Innenseite des Kühlerhorns KB-2 | 58 | | Schraubenmutter |
| 22 | | Schraube | 59 | | Messingteil für Rückseitenplatte |
| 23 | | Schraubenmutter (Rostfreier Stahl) | 60 | | Thermischer Kompressor |
| 24 | | Mikro-Endschalter | 61 | | Kondensator für Verdichter |
| 25 | | Schraube | 62 | | Kompressor-Relais |
| 26 | | Schraube | 63 | | Messingschraube |
| 27 | | Einstellungsfeder | 64 | | Schraube |
| 28 | | Härtegradkontroleinheit (!) | 65 | | Kunststoff-Fuß |
| 29 | | Schraube für Härteprüfung (!) | 66 | | Kabelhalter |
| 30 | | Halter für Härteprüfung (!) | 67 | | Unterlegscheibe aus Messing |
| 31 | | Schraube | 68 | | Schraubenmutter aus Messing |
| 32 | | Schraube | 69 | | Kompressor |
| 33 | | Kunststoffabdeckung | 70 | | Spezielle Schraubenmutter |
| 34 | | Beleuchtete Steckdose in der Abdeckung (je nach Modell) | 71 | | Schraube |
| 35 | | Schraube für die rückseitige Abdeckung (Edelstahl) | 72 | | Schraubenmutter |
| 36 | | Schraubenmutter | 73 | | Unterlegscheibe |
| 37 | | Thermostat Halter | 74 | | Transformator |
| 38 | | Unterlegscheibe | 75 | | Oberer Rahmen 12 X 2 |
| 39 | | Schraube | 76 | | Schraube aus Edelstahl |
| 40 | | Thermostat | 77 | | Unterlegscheibe |
| 41 | | Elektronische Schaltung | 78 | | Schraube aus Edelstahl |
| 42 | | Stromkreissschutz | 79 | | Schraube |
| 43 | | Schraube | 80 | | Schraube |
| 44 | | Schraube | 69-3 | | Kompressor 3 Behälter |
| 45 | | Halter für Doppelmagnetventil | 15-1 | | Reduzierspule |
| 46 | | Unterlegscheibe | 69-1 | | Kompressor 1 Behälter |
| 47 | | Schraubenmutter | | | |

9. TEILE DER MASCHINE



| NO | CODE | Beschreibung |
|----|------|---|
| | | Mischerfeder (Plastik) |
| | | Beleuchtete Abdeckung (basierend auf Standard und Schnellgefriermodelle) |
| | | Nicht beleuchtete Abdeckung (Budget-Modelle) |
| 1 | | Lebensmittelbehälter |
| 2 | | Armaturen Brett |
| 3 | | Abdeckung der Gewindebohrfutter |
| 4 | | Gewindeschneider (Edelstahl) |
| 5 | | Gewindebohrer-Feder |
| 6 | | Gewindebohrer-Kolben |
| 7 | | Gewindebohrer-Dichtung |
| 8 | | Gewindebohrer Korkdichtung |
| 9 | | Dichtung des vorderen Mixers |
| 10 | | Dichtung des Kühlers |
| 11 | | Dichtung des Lebensmittelbehälter |
| 12 | | Abschluss |
| 13 | | Kolbenring |
| 14 | | Mischer aus Messing |
| 15 | | Getriebemotor |

Diese Teile können andere Farben haben