

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 parallel 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.

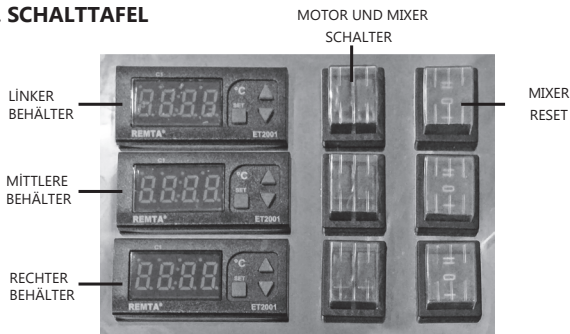
6.2. WARTUNG:

- 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

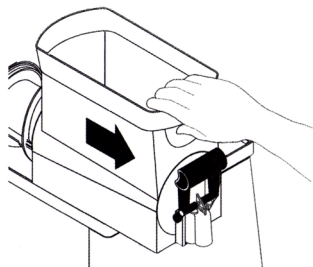
CODE	LITER	ABMESSUNGEN DES PRODUKTS	GEWICHT	LEISTUNG
SMRM20	20 lt	455*550*830mm	63 kg	670 W
SMRM30	30 lt	675*550*830mm	80 kg	950 W

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			

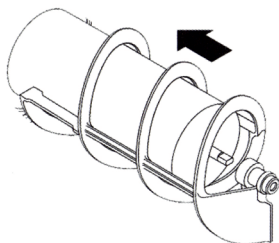


WARNUNG! GEERDETER STROMKREIS

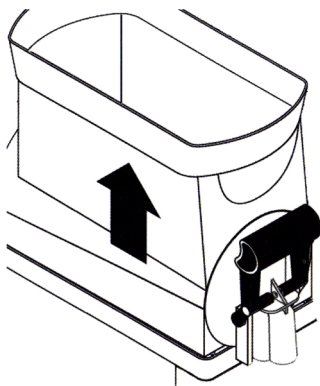
8. ZUSAMMENBAU DER TEILE



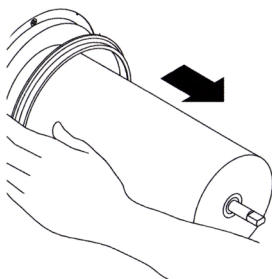
Ziehen Sie zu sich.



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

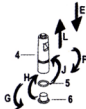
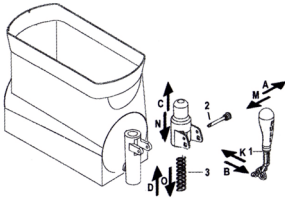


Entfernen Sie den Lebensmittelbehälter aus seiner Verriegelung, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen.



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

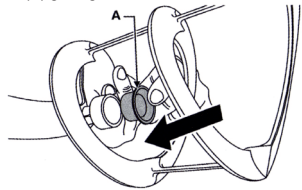
Befestigen Sie die Spezialdichtung (#6-H in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die O-Ring-Dichtung(en) (#5). Schmieren Sie den Hahnkolben mit Speiseöl und befestigen Sie ihn. (#4-L in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die Feder (#3 in Richtung des Pfeils).

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

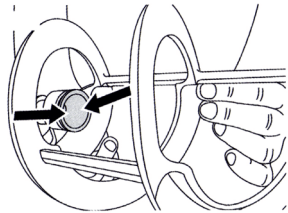
Fixieren Sie den Hahngriff (#1-K in Richtung des Pfeils).

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

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

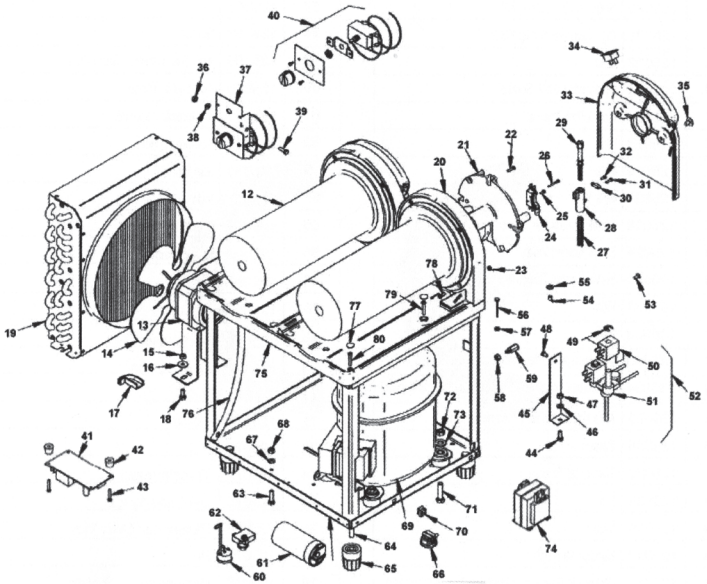


Tragen Sie das Lebensmittelöl (Haynes, Lubri, Film) auf die Dichtung (A) auf.



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

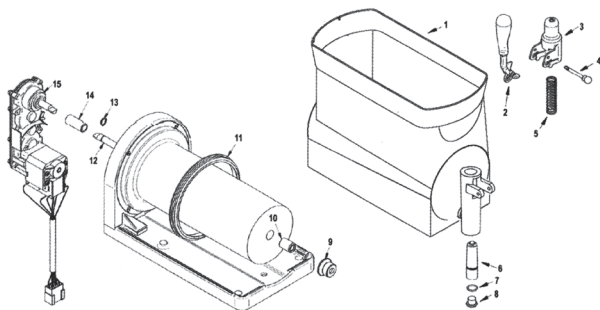
9. TEILE DER MASCHINE



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