

ggm gastro

USER MANUAL FOR

COMMERCIAL SLUSH-MACHINES



MODEL: SMRM10-SMRM20-SMRM30



1. PRESENTATION

Dear user;

Thank you for choosing our product and for trusting us. Our product is manufactured according to the standard rules. We would like to remind you that you should read the instruction manual carefully to get the best performance you expect from the product and to use it for a long time. Please follow the rules below before contacting the technical support.

2.WARNING

Please read this manual carefully and make sure that other users also read it before installing and operating the product for the first time. The warranty for the product will be invalid if you operate the device without reading the user manual. The user manual has been carefully written to help you install and use the product. The electrical circuit to which you connect your product must comply with the statutory regulations. You are responsible for any faults caused by your electrical circuit. Please contact the authorized customer service for further information on the topics where you have doubts or misunderstandings. We wish you to get the best performance out of the product. If you wish to use the technical service for this product, you will be charged.

3.DESCRPTION AND INTENDED USE OF THE PRODUCT

The device is designed to cool juice and turn it into small pieces of ice for use in commercial kitchens (catering, restaurants, tourist facilities, buffets, etc.)

4. SAFETY INFORMATION

- - The appliance works with 220 Volt ~ 50 Hz electricity.
 - If the power cable is damaged, please contact customer service.
 - The appliance should be switched off before it is connected to the mains.
 - All flammable solid and liquid materials (fabrics, alcohol types, petrochemical materials, wood materials, plastic materials and curtains) should be removed from the area where the appliance is operated.
 - Do not clean the product under running and pressurized water.
 - The appliance can be used together with our other products from the same series. There must be a distance of at least 30 cm between the individual products.
 - The appliance should be installed and operated in a legally compliant and well-ventilated location. Please read the instructions before setting up and operating the appliance.
 - The appliance has been manufactured for industrial purposes and should be used by a well-trained person.
 - No one other than the manufacturer and authorized service should attempt to repair the appliance.
 - If a flame occurs near the appliance, please turn off the gas valves and circuit breaker without panic. Use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the flame.
 - The appliance should be connected to an earthed socket. Make sure you have a grounded line in your circuit.
 - All users should read the user manual.
 - Keep it away from children.
 - Do not use the appliance outside its primary purpose.
 - Do not close the airflow holes of the appliance.
 - The appliance should be placed on a non-flammable surface.
 - Do not operate the appliance near hot machinery.
 - It must be operated in a well-ventilated place.
 - Do not operate the appliance in direct sunlight.

5. USE OF THE DEVICE

5.1. FIRST USE:

- - Unpack the appliance from the box and check whether it is damaged or not. Do not operate it if it is damaged.
 - If present, remove the protective tapes.
 - Clean the parts of the appliance that come into direct contact with food thoroughly and carefully.
 - Clean the appliance with washing-up liquid and dry it. Ensure that the water does not come into contact with the electrical parts.
 - Do not clean the parts with hot water above 50° C.
 - Do not clean the appliance in the dishwasher.

5.2. USE:

- - Connect the appliance to the socket.
 - Place the plastic mixer with its seal on the stainless steel part.
 - Place the seal of the container on the stainless steel part. Moisten the seal and the food tank, then insert the food tank and make sure that the seal is well secured. You may need to fit the food container firmly. You must place the part of the blender pallet that centers the food container while inserting the food container. Otherwise, you will not be able to insert the food container.
 - Dilute and mix the juice concentrate with water in another pot according to the instructions and then pour it into the food container of the appliance.
 - Fill the food into the container until the maximum fill level is not exceeded.
 - Check whether there is a leak or not.
 - Connect the appliance to the socket and switch on the cooling switch. Switch on the mixer switch. Set the digital thermostat according to your juice solution. The degree of ice formation can be changed at the markings. The user can determine this herself/himself. Otherwise, you can contact the company for assistance.
 - After a certain time, the food can be served.
 - If you dilute the juice concentrate in the wrong proportion, the blender pallet will stop and you will not be able to remove any food from the tap.
 - You can obtain information about juice concentrate manufacturers by contacting the company.
 - There are up and down arrow buttons to adjust the digital thermostat.
 - Please remove the plug from the socket when you are no longer using the appliance.
 - Operate the appliance on a flat surface.

5.3. CLEANING:

- - Disconnect the plug from the socket before cleaning.
 - The food container, the tap and the cover should be cleaned very well after each use. You can use cleaning agents if necessary.
 - The heating element (air circulation) should be cleaned at least once a month. Failure to do so will damage the appliance and invalidate the warranty.
 - Do not allow water to get on the motor. Clean the main housing with a damp cloth.
 - Do not clean the main body under running water.
 - The removable parts can be cleaned in the dishwasher. Maximum 60° C.
 - The mixing systems should be refixed and cleaned daily.
 - The drip holders should be cleaned daily.
 - Do not leave any food in the appliance if it will not be used for a long period of time.

5.4. LIFTING AND MOVING

- There should be no food in the appliance while it is being lifted.
- Disconnect the plug from the socket before lifting the appliance.
- The appliance can be lifted by human force.
- Do not bump the appliance or drop it while carrying it.

5.5. ASSEMBLY:

- - The base table should be parallel to the floor and have adjustable legs when the appliance is used on it.
 - The circuit should be checked by an authorized person and must be connected to the circuit breaker located at a height of at least 170 cm.
 - The circuit should have a residual current circuit breaker of 30 mA.
 - The appliance should be used with an earthed circuit.

5.6. EFFICIENCY USE

- - Switch off the appliance when you are no longer using it.
 - Always keep the appliance clean.
 - Follow the instructions in the operating instructions.
 - The appliance performs best at a temperature of 24 °C.
 - The appliance can be operated between -5 and +40 °C.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1 CLEANING:

- - Clean the outer surface with a sponge using dishwashing liquid and dry it after each use.
 - Do not use nitric acid or other CHEMICAL MATERIALS to clean the appliance.

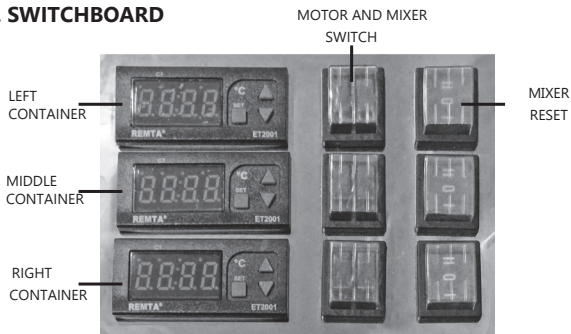
6.2. MAINTENANCE:

- - Disconnect the plug from the socket before carrying out any maintenance.
 - Worn parts should be replaced with the original parts.
 - Periodic maintenance should be carried out by the user.
 - We recommend that maintenance is carried out approximately every 2 months, depending on the frequency of use.
 - The cost of maintenance will be charged to the user, even if the appliance is under warranty.
 - Unplug the appliance before carrying out regular maintenance.
 - Remove the plate on which the heating element is located and clean it with a vacuum cleaner.
 - Clean the appliance with a damp cloth.

6.3. SERVICE LIFE OF THE DEVICE

The service life of the device is approximately 10 years if it is used in accordance with the recommendations in the operating instructions.

6.4. SWITCHBOARD



MIXER RESET: Stops the blender's pallet system to prevent motor damage caused by an incorrectly set thermostat value or the wrong food being poured into the tank. Press the button to restart the motor after all requirements have been checked.

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

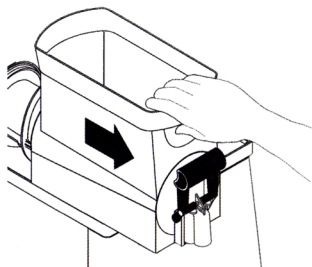
CODE	LITER	ABMESSUNGEN DES PRODUKTS	GEWICHT	LEISTUNG
SMRM20	20 lt	455*550*830mm	63 kg	670 W
SMRM30	30 lt	675*550*830mm	80 kg	950 W

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	

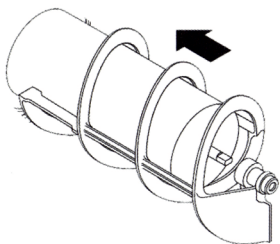


WARNUNG! GEERDETER STROMKREIS

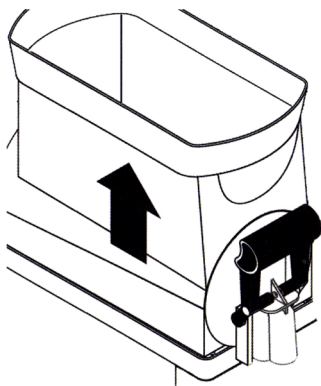
8. ZUSAMMENBAU DER TEILE



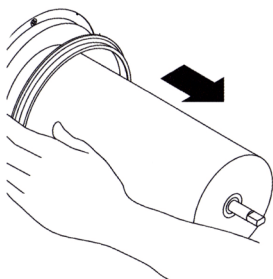
Ziehen Sie zu sich.



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



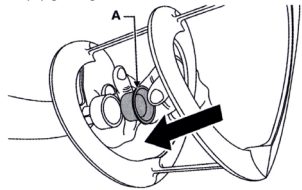
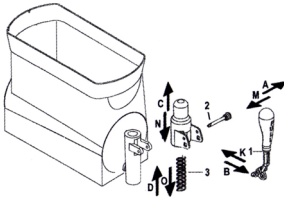
Entfernen Sie den Lebensmittelbehälter aus seiner Verriegelung, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen.



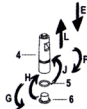
Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter ab.

8. ZUSAMMENBAU DER TEILE

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



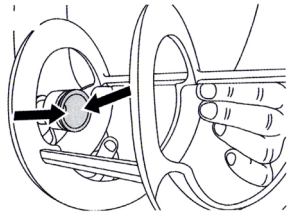
Tragen Sie das Lebensmittelöl (Haynes, Lubri, Film) auf die Dichtung (A) auf.



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.



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

Wiederzusammenbau

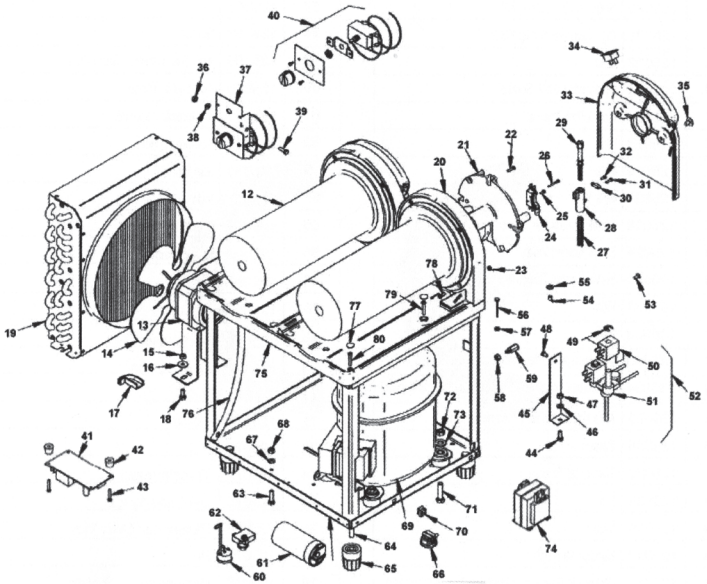
Befestigen Sie die Spezialdichtung (#6-H in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die O-Ring-Dichtung(en) (#5). Schmieren Sie den Hahnkolben mit Speiseöl und befestigen Sie ihn. (#4-L in Pfeilrichtung). Befestigen Sie die Feder (#3 in Richtung des Pfeils).

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).

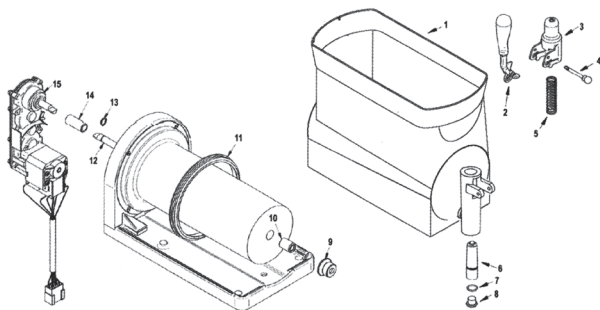
9. TEILE DER MASCHINE



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