

ggmgastro

EIS MASCHINE
BENUTZERHANDBUCH

ggmgastro

EIS MASCHINE

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. **ggm gastro** behält sich eine eindeutige Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Aussehen des Produkts entspricht dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte entschuldigen Sie, dass wir uns nicht mehr bei Ihnen melden, wenn es Technik- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Granita-Maschine ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.



Warnung: Diese Maschine kann keine Margarita und andere alkoholische Getränke zubereiten.

Inhalt

1. Einführung	2	6.4 Inbetriebnahme einer Eis Maschine mit 3 Behältern	6
1.1 Hersteller	2	6.5. Ausgabe des Produkts "Slush"	6
1.2 Betreiber	2	6.6. Notfall	6
1.3 Manuelle Verteilung	2	7. Reinigung und Wartung	6-10
1.3.1 Funktion und Inhalt	2	7.1 Leere Schüssel	6
1.3.2 Wersoll das Handbuch lesen?	2	7.2 Demontage des Zapfhahns	7
1.3.3 Wie man ein Handbuch führt	2	7.3 Herausnehmen der Schüssel und des Deckels	7
2. Beschreibung der Maschine	2-3	7.4 Reinigung und Desinfektion von Teilen	7
2.1 Verwendung	2	7.5 Zurücksetzen der gereinigten Teile	8
2.2 Hauptkomponenten	2	7.6 Schritt zur Reinigung	9
2.3 Technische Daten	3	7.7 Reinigung der Auffangschale	9
2.4 Bedienfeld	3	7.8 Auswechseln der Glühbirne	9
3. Sicherheitshandbuch	4	7.9 Reinigung des Kondensators	9
4. Transport und Lagerung	4	7.9.1 Reinigung des Kondensators einer Ein-Schüssel-Slush-Maschine	10
4.1 Verpackung	4	7.9.2 Reinigung des Kondensators einer Zwei-Behälter-Slush-Maschine	10
4.2 Transport	4	7.10 Planmäßige Wartung	10
4.3 Lagerung	4	8. Abfallbehandlung	10
5. Installation	4-5	9. Problemlösung	11
5.1 Stückliste	4	9.1 Fehlercodes und Lösungen für Eismaschinen	12
5.2 Position zur Installation	4	10. Intelligentes System elektronischer Ventile	13
5.3 Handhabung von Verpackungsmaterial	5	11. Eis-Maschine Explosionsdiagramm	14-15
5.4 Stromanschluss	5		
6. Betrieb	5-6		
6.1 Vorbereitung des Materials	5		
6.2 Inbetriebnahme einer 1-Behälter-Slush-Maschine	5		
6.3 Inbetriebnahme einer 2-Behälter-Slush-Maschine	5		

1. Einführung

1.1 Hersteller

Die Angaben des Herstellers sind auf dem Typenschild angegeben.

1.2 Betreiber

Auf der Grundlage verschiedener Anwendungen gibt es zwei Arten von Personen.

Benutzer

Die Mitarbeiter werden in ergänzenden Techniken gemäß den Gesundheitsstandards geschult.

Nach der Lektüre des Handbuchs weiß derjenige, der über die folgenden Fähigkeiten verfügt, alles, um Slush zu verteilen.

Einrichten und Wechseln der Slush-Maschine, ordnungsgemäße Verteilung der Produkte, Reinigung der Slush-Maschine. Fachkundige technische Personen haben dieses Handbuch studiert und sind darin geschult worden, wie man diese Slush-Maschine installiert, benutzt und wartet;

Im Falle einer schwerwiegenden Störung kann er/sie die Slush-Maschine reparieren und kennt dieses Handbuch gut; Er/sie hat alle Informationen in diesem Handbuch verinnerlicht und kann die Diagramme und Grafiken genau erklären; Er/sie kennt wichtige Hygieneinformationen, kann Unfälle vermeiden und kennt die technischen und sicherheitstechnischen Normen hat Erfahrung mit der Wartung dieser Art von Slush-Maschinen.

Sie können die Sicherheitsvorkehrungen für den Notfall herausfinden und die Maschine richtig bedienen.



Personen, die die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen, dürfen die Maschine nicht benutzen.

1.3 Manuelle Verteilung

Die Benutzer müssen dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig lesen.

1.3.1 Funktion und Inhalt

Bieten Sie wichtige Informationen zur Verwendung und Installation.

1.3.2 Wer sollte das Handbuch lesen?

Benutzer und technisches Fachpersonal. Dieses Handbuch ist ein untrennbarer Bestandteil der Maschine. Daher muss es dem Käufer beim Verkauf ausgehändigt werden.

1.3.3 Wie man ein Handbuch führt

Das Handbuch ist in der Nähe der Maschine aufzubewahren und intakt und übersichtlich zu halten.

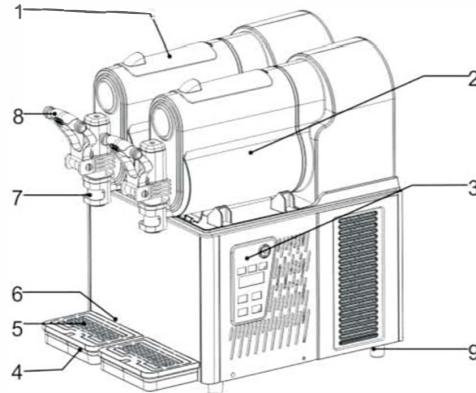
2. Beschreibung der Maschine

2.1 Verwendung

Diese Maschine wird speziell für die Herstellung von Slush verwendet. Wenn sie für die Herstellung von Süßspeisen und anderen Lebensmitteln verwendet wird, muss die Temperatur der Schlüssel getestet werden und den aktuellen Richtlinien und Standards der Maschine entsprechen.

2.2 Hauptkomponente

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1 Schalendach | 6 Ablassschlauch |
| 2 Schale | 7 Gewindebohrer |
| 3 Bedienfeld | 8 Handgriff |
| 4 Wasserschale | 9 Maschinenfuß |
| 5 Abdeckung der Wasserschale | |



In diesem Handbuch bedeuten die Begriffe Folgendes

SMNC6S, Zwei-Schalen-Slush-Maschine

2.3 Technische Daten

Bemerkungen
Opazität und Gewicht sind ungefähre Werte

Art und Weise	SMNC6S
Größe LxTxH-(cm)	36X51X52
Nettogewicht(kg) (Schale leer)	28.30
Leistung (w) Input (w)	Siehe Typenschild
Temperatur	Min. 20°C/68°F Max. 32°C/89.6°F
Schale	2
Schale (L)	6
Lärm	<< 70dB
Klima Typ	N

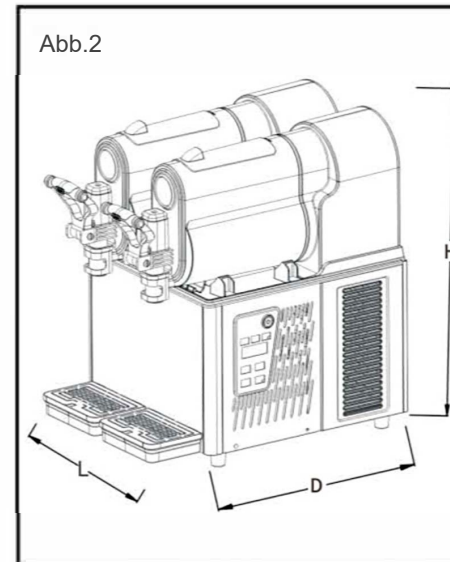


Der Hersteller hat das Recht auf Änderungen und wird nicht speziell darauf hinweisen.



Jede Änderung oder Erweiterung muss von der Manufaktur genehmigt und ausgeführt werden.

Abb.2

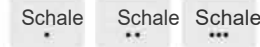


2.4 Bedienfeld

Abb.3



Ein/Aus-Schalter



Knopf für Schale



Bildschirm



Schnee Eis-Härte



Weichheit des Materials



Licht



Licht

EINSTELLUNG



Schaltung (Schneematschsystem/ Reinigung System/Bereitschaftssystem)

3. Sicherheitshandbuch

Die Installation von Eis- Maschinenteilen und Kondensatoren, die Fehlersuche und die Wartung von Eis- Maschinen müssen von Fachleuten des Herstellers oder von Personen mit entsprechender Erfahrung durchgeführt werden.
Ohne erfahrene Menschen Überwachung oder Führung kann die Eis-Maschine nicht von Behinderten, geistig behinderten Menschen, fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden.

Kinder müssen vorsichtig sein, wenn sie in der Nähe des Geräts spielen.

Wenn das Kabel der Maschine gebrochen ist, muss es von Fachleuten des Herstellers oder von Personen mit entsprechender Erfahrung ersetzt werden.
Wenn die Maschine zerkratzt ist, muss sie von der zuständigen Behörde geliefert und behandelt werden.

4. Transport und Lagerung

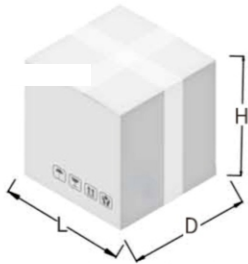
4.1. Verpackung

Kartonschachtel, konturierter Schaumstoff & Sammlung.

Verpackungsgröße (ungefähr)

	Breite (L)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Gewicht
		660mm		27.10kg
XRJ3LX2		610mm		37.96kg
		610mm		48.55kg

Abb. 4



Bemerkungen: Verpackungsgröße und Gewicht sind Richtwerte.

4.2. Transport

Halten Sie sie hoch und tragen Sie sie von mindestens zwei Personen.

4.3. Lagerung

Hinweis: Bitte nicht mehr als drei Lagen.

Abb. 5



5. Installation

Die Eis-Maschine muss in einem Innenraum mit hartem und ebenem Boden unter ausreichender Beleuchtung und Belüftung aufgestellt werden (die Bodenneigung darf nicht mehr als 2 Grad betragen).

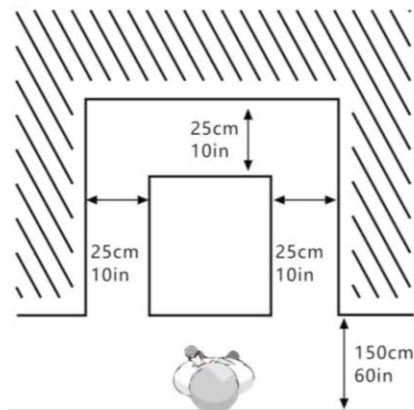
5.1 Stückliste

Nach dem Reinigen und Desinfizieren müssen alle in der Anleitung angegebenen Teile mit Schmieröl bestrichen werden.

5.2. Position für den Einbau

Die Installationsposition muss im Voraus geplant werden; der Installationsort muss hart und eben sein. Die Installationsbedingungen sind ausreichend hell, belüftet und sauber; Eine Steckdose ist ebenfalls erforderlich; Installationsabstand zu anderen Objekten siehe Abb.6

Abb.6



5.3 Umgang mit Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial muss gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt behandelt werden und wir empfehlen, es für eine spätere Neuverpackung und einen späteren Versand aufzubewahren.

5.4 Stromanschluss

Vergewissern Sie sich, dass die Slush-Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie den Strom anschließen. Dann den Stecker einstecken, um den Strom anzuschließen.

Die Daten können vom Typenschild der Maschine abgelesen werden.

Achtung! Die Steckdose muss sich in Reichweite des Benutzers befinden, damit der Stecker im Notfall schnell und ohne weitere Hilfsmittel herausgezogen werden kann.

6. Betrieb

6.1 Material vorbereiten und gleichmäßig umrühren

! Warnung: Diese Maschine kann keine Margarita und andere alkoholische Getränke zubereiten.

Kein reines Wasser verwenden.



Abb. 7

Achtung
Arbeiten Sie unter Anleitung des Herstellers; Verdünnen und Umrühren von konzentrierter Lauge mit Wasser in einem Behälter. Der Zuckergehalt der Mischung sollte innerhalb von 10%-15% liegen; ein niedrigerer Gehalt führt zu Schäden an den Schnecken und Getriebemotoren.

Entfernen Sie den Deckel wie unten beschrieben

1. Heben Sie den oberen Deckel an;
2. Schütten Sie das Material in Schalen

! Achtung!

Heiße Flüssigkeit kann nicht eingefüllt werden (heiße Flüssigkeit bedeutet eine Temperatur über 25°C)
Das Materialniveau darf die maximale Höhe nicht überschreiten
3. Schließen Sie den oberen Deckel, nachdem Sie das Material eingefüllt haben.



! Warnung: Bevor Sie den Strom anschließen oder die Maschine starten, geben Sie das Material in die Schüssel.



Das Material darf nicht nur aus Wasser bestehen.

! Warnung: Es ist verboten, die Hand in die Schüssel zu stecken, während die Maschine arbeitet.

6.2. Inbetriebnahme einer 1-Schalen-Eis- Maschine

Die folgenden Bedienelemente befinden sich auf dem Bedienfeld:

A. Hauptschalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung der gesamten Maschine.

B. Lichtschalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten des Lichts

C. SET-Schalter: Mit dieser Taste können Sie zwischen 3 verschiedenen Modi wechseln.

Drücken Sie auf dem Display erscheint SLS, um den Slush-Modus einzuschalten.

Erneutes drücken, auf dem Display erscheint CLR, um den Reinigungsmodus einzuschalten.

Nochmaliges Drücken führt zur Anzeige OFF, mit der sich das Mischen ausgeschaltet lässt.

D. Schalter für Slush-Härte und Slush-Weichheit:

Sie werden verwendet, um die Slush-Dicke einzustellen, im Slush-Modell

zeigt das Display SLS, dann drücken Sie nach oben oder unten, um die Slush-Dicke zu erhöhen oder zu verringern.

6.3 Inbetriebnahme einer 2-Schalen-Eis Maschine

Die folgenden Bedienelemente befinden sich auf dem Bedienfeld:

A. Hauptschalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung der gesamten Maschine.

B. Lichtschalter: Er wird zum Ein- und Ausschalten des Lichts verwendet.

C. Einstellschalter: Mit ihm lassen sich 3 verschiedene Modi einstellen. Drücken Sie zuerst die

entsprechende Schale 1 oder 2 dann

drücken Sie auf dem Display erscheint SLS, um den Slush-Modus zu aktivieren.

Drücken Sie erneut, auf dem Display erscheint CLR, um den

Reinigungsmodus einzuschalten.

Nochmaliges Drücken führt zur Anzeige OFF, die zum Ausschalten des Mixens dient.


D. Schalter für Slush-Härte und Slush-Weichheit: Sie werden verwendet, um die Slush-Dicke einzustellen. Im Slush-Modell drücken Sie auf die entsprechende

Schale 1 oder Schale 2 , dann drücken Sie nach oben oder unten, um die Slush-Dicke zu erhöhen oder zu verringern.








6.4 Starten einer 3-Schalen-SLUSH-MASCHINE

Die folgenden Bedienelemente befinden sich auf dem Bedienfeld:

A. Hauptschalter  Er dient zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung der gesamten Maschine.


B. Lichtschalter  : Er wird zum Ein- und Ausschalten des Lichtes verwendet.

C. SET-Schalter:  Mit ihm können 3 verschiedene Modi eingestellt werden. Drücken Sie zuerst die entsprechende Schüssel 1 , Schüssel 2  oder Schüssel 3 , dann drücken Sie die Taste  auf dem Display erscheint SLS, um den Slush-Modus einzuschalten. Nochmaliges Drücken  führt zur Anzeige CLR, die zum Einschalten des Reinigungsmodus dient. Noch einmal drücken , auf dem Display erscheint OFF, um den Mischmodus auszuschalten.

D. Eis Härte  und Eis Weichheit  Schalter: Sie werden verwendet, um die Eisschnee-Dicke einzustellen, im Eis-Modell, drücken Sie die entsprechende Schüssel 1  Schüssel 2  oder Schüssel 3 , dann drücken Sie nach oben  oder unten , um die Eis-Dicke zu erhöhen oder zu verringern.

6.5 Ausgabe von Eischnee

Ziehen Sie den Griff nach unten und der Schnee fließt aus der Schüssel.

 **Achtung:** Wenn Sie zum ersten Mal oder nach einer langen Pause Schneematsch ausgeben, extrudieren Sie bitte ein wenig und geben Sie ihn dann an die Kunden aus.

Achtung!
Die Materialtemperatur im Behälter muss rechtzeitig mit einem Standardthermometer geprüft werden, um sicherzustellen, dass das Material nicht zu heiß ist.
Die Temperatur muss niedriger sein als die Lagertemperatur. Der Strom kann nicht abgeschaltet werden, wenn die Maschine in Betrieb ist oder Material vorhanden ist.

6.5 Notfall



Warnung: In Notfällen muss die Maschine mit dem Netzschalter ausgeschaltet und der Strom abgeschaltet werden.

Bei Erfrierungen, schalten Sie den Strom ab und bitten Sie Fachleute, sich darum zu kümmern. Im Falle eines Brandes, räumen Sie die nähere Umgebung und rufen Sie Fachleute.

7. Reinigung und Wartung



Bevor Sie externe Teile reinigen oder warten, vergewissern Sie sich bitte, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Netzstecker. Bei der Reinigung oder Wartung sind Schutzmittel zu tragen (Handschuhe, Brille usw.), die dem örtlichen Sicherheitsstandard entsprechen.

- Bei der Reinigung oder Wartung. Arbeiten Sie wie unten beschrieben.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um einen Unfall zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder brennbaren Stoffe.
- Keine harten Schwämme oder Metallschwämme zum Reinigen der Maschine oder der Teile verwenden.
- Sprühen Sie keine Flüssigkeit in die nähere Umgebung.
- Waschen Sie keine Teile im Bug!
- Trocknen Sie die Teile nicht in einem Ofen oder Mikrowellenherd.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein.
- Spritzen Sie das Wasser nicht direkt auf die Maschine.
- Es kann warmes Wasser und ein ungefähre Reiniger verwendet werden (unter Beachtung der örtlichen Gesetze und Vorschriften).
- Vergewissern Sie sich nach der Fertigstellung, dass alle Schutzabdeckungen und Schutzvorrichtungen, die entfernt oder geöffnet wurden, wieder angebracht und ordnungsgemäß gesichert sind.

Sauberkeit und Hygiene müssen sorgfältig und zwingend auf der Grundlage lokaler Standards eingehalten werden, um qualifizierten Schneematsch zu gewährleisten. Die Schüssel muss mindestens täglich gereinigt werden, wobei die örtlichen Gesetze und Vorschriften einzuhalten sind. Die Reinigungszeiten können je nach Produkt variieren. Weitere Informationen erhalten Sie von den Herstellern. Wenn die Maschine einen Tag lang nicht benutzt wird, reinigen Sie die Verteilerhähne bitte mit einem sauberen Lappen.



Auch wenn die Komponenten des Geräts aus Edelstahl, Kunststoff und Gummi sowie seine Form leicht zu reinigen sind, ist es dennoch notwendig, die Vermehrung von Keimen und Pilzen durch eine halbherzige Reinigung zu verhindern. Wenn der Stecker nicht herausgezogen oder der Gesamtschalter geöffnet ist, darf das Gerät nicht gereinigt oder gewartet werden.

7.1 Leere Schale

Bevor Sie die Schüssel reinigen, leeren Sie die Schüssel. Wenn Sie die Schüssel zum ersten Mal benutzen, brauchen Sie sie nicht zu leeren.

In dieser Anleitung wird nur eine Schüssel als Beispiel erklärt.
Die Bedienung der anderen Schüsseln ist die gleiche, je nachdem, welche Tasten sie haben. Bitte stellen Sie die Schüssel auf "sauberen Zustand", dann gießen Sie Material aus der Schüssel.

7.2 Demontage des Zapfhahns

Nach der Reinigung darf der Wasserhahn erst wieder eingesetzt werden, wenn die Schale korrekt in der Dichtung positioniert ist. Den Verschluss mit einem Schraubenzieher entfernen, dann den Zapfhahn durch Drücken nach oben abnehmen, dann den Kolben und die Feder nach unten drücken und den O-Ring entfernen. Legen Sie alle Teile in lauwarmes Wasser (Wassertemperatur ca. 50 C) und reinigen Sie sie gemäß Abb. 9

Abb. 8

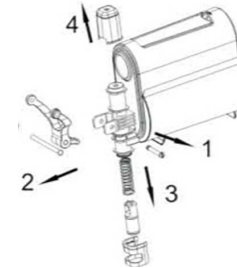


Abb.9



Zerlegen Sie die Armaturen nicht, wenn sich Produkte oder Flüssigkeiten in den Schalen befinden.

7.3 Schale und Deckel herausnehmen

Nehmen Sie jede Schale heraus, um die Maschine zu reinigen. Nehmen Sie die Schale wie unten beschrieben heraus;

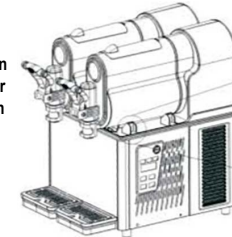
1. Heben Sie die obere Abdeckung nach oben und nehmen Sie sie heraus. Ziehen Sie den Behälter nach oben und nach außen, um ihn vollständig aus seinem Sitz zu entfernen.

2. Schrauben Sie die Mutter ab.

3. Nehmen Sie den Behälter und die Dichtung des Behälters heraus.

Siehe Abb. 10

Abb. 10



7.4 Reinigen und Desinfizieren von Teilen

Alle demontierten Teile sollten gründlich gereinigt werden.



Wichtigkeit: Bei der Reinigung müssen die geltenden örtlichen Hygienestandards eingehalten werden.

Gehen Sie bitte nach den folgenden Anweisungen vor:
Wasser in den Behälter füllen, Desinfektionsmittel mit Wasser mischen (2% Natriumhypochlorit in das Wasser geben).

Reinigen Sie den sauberen Behälter, den Deckel und den Verdampfer gründlich mit Wasser und einem Desinfektionsmittelschwamm.

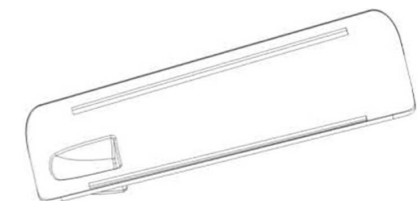
Geben Sie das Desinfektionsmittel in einen anderen Behälter. Legen Sie die zerlegten Teile 30 Minuten lang in das Desinfektionsmittel. Erneut gründlich mit Wasser reinigen.

Trocknen Sie die Teile.

Bauen Sie die Maschine gemäß Anweisung 7.5 wieder zusammen.

Reinigen Sie die Decke mit einem Desinfektionsschwamm und reinigen Sie die Teile, die mit dem Rohmaterial in Berührung kommen.

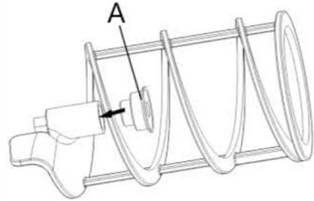
Abb.11




7.5 Gereinigte Teile zurücksetzen

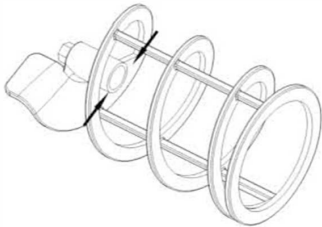
Alle desinfizierten Teile müssen sorgfältig wieder zusammengebaut werden. Einige Teile müssen geschmiert werden, um normal zu funktionieren. Legen Sie die Dichtung (A) auf den Rührer, siehe Abb. 12.

Abb. 12



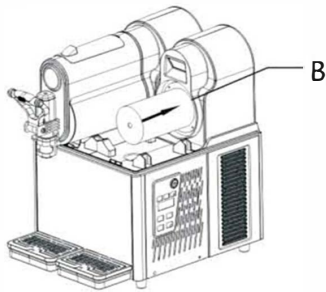
 **Bedeutung:** Prüfen Sie die Dichtung, wenn sie kaputt ist. Bitte ersetzen Sie eine neue. Ersetzen Sie die Dichtung (A) mindestens einmal im Jahr.

Schmieren Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Vaseline ein (siehe Abb.13)



Die Dichtung (B) einbauen, die Innenfläche mit Vaseline einschmieren (siehe Abb. 14).

Abb.14



Den Rührer wie in Abb. 14 dargestellt in den Behälter einsetzen.

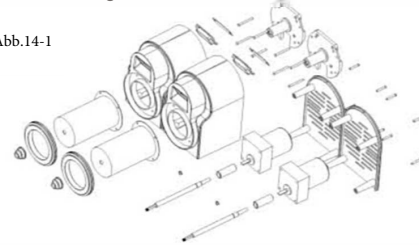


Achtung! Stellen Sie den Rührer an der richtigen Stelle ein.

Siehe Abb.14-1

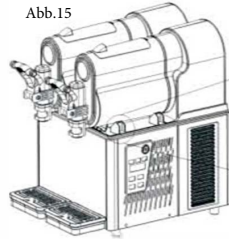
Ersetzen Sie den Dichtungsring. Wenn der Motorteil undicht ist, müssen Sie den Dichtungsring ersetzen. Nehmen Sie die Motorhalterung, die mit dem Motor verbunden ist, heraus und ersetzen Sie den Kopfdichtungsring (Achsscheibe, Achsendichtung). Beim Auswechseln müssen Sie etwas Vaseline hinzufügen. Montieren Sie dann die Motorhalterung, die mit dem Motor verbunden ist.

Abb.14-1



Befestigen Sie das Rührwerk und montieren Sie den Deckel wie in Abb.15 dargestellt.

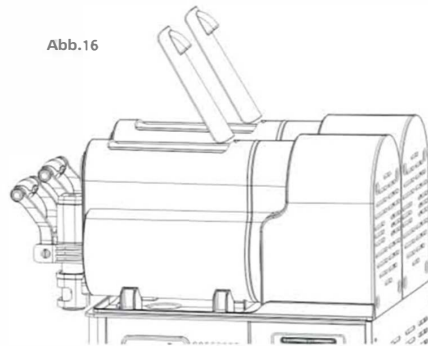
Abb.15



Achtung! Bringen Sie die Abdeckung an der richtigen Stelle an.

das Dach gemäß Abb. 16 montieren

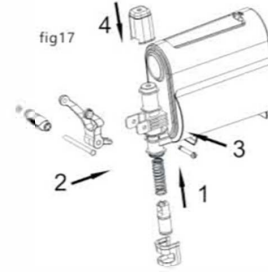
Abb.16



Drücken Sie das obere Dach nach unten, bis seine Verbindung mit der Motorbasis einrastet.

Installieren Sie die Gewindebohrer wie in Abb.17 beschrieben

- 1, Schmieren Sie die Schraube vollständig mit Vaseline.
- 2, Schraube eindrehen, wenn die Gewindebohrer fest sitzen.



Achtung: Alle Teile unter Beachtung der Abbildungen einbauen. Wenn nicht gut mit Vaseline geschmiert wird, kann Material durchdringen.

7.6 Sauberer Schritt

Vor der Verwendung dieses Geräts sind die folgenden Reinigungsschritte erforderlich

1. Füllen Sie die Schüssel vollständig mit Wasser
2. Maschine nur im Reinigungsmodus starten und 5 Minuten lang umrühren
3. Maschine anhalten und Wasserhahn öffnen, um den Behälter zu leeren.

7.7 Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale sollte täglich geleert und gereinigt werden.



Achtung! Alle Tropfschalen der Maschine sollten gereinigt werden. Die Tropfschale muss geleert und gereinigt werden. Tropfschale von oben herausnehmen.

Waschen Sie das Tablett und das Gitter separat mit lauwarmem Wasser ab. Trocknen Sie alle Komponenten. Setzen Sie das Tablett wieder ein und drücken Sie es nach unten, um es an der Maschine zu befestigen. Legen Sie das Gitter wieder auf das Tablett.



Wenn die Maschinen stillstehen, reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie ab.

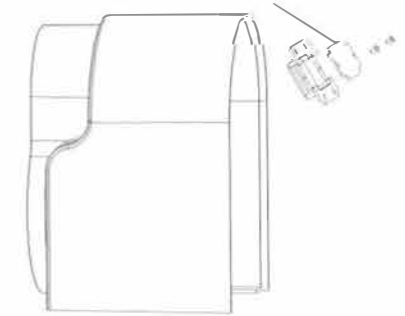
7.8 Glühbirne auswechseln



Die Glühbirne kann nur bei ausgeschaltetem und ausgestecktem Gerät ausgetauscht werden.

Öffnen Sie die kleine Rückwand wie unten abgebildet, ersetzen Sie die LED-Glühbirne, setzen Sie die Rückwand wieder ein und prüfen Sie, ob sie richtig geschlossen ist. Abb.19

LED Leuchte



7.9 Kondensator reinigen

Nur Fachleute können den Kondensator reinigen. Sie kennen alle Arbeitsschritte mit dem jeweiligen Gerät genau und halten sich strikt an die örtlichen Gesetze und Vorschriften.

Achtung! Die scharfe Oberfläche der Maschine kann nach der Demontage der Sicherheitsschutzteile zum Vorschein kommen. Ein verschmutzter Kondensator schwächt die Funktion der Maschine. Der Kondensator ist nach der Demontage der Sicherheitsschutzteile zu sehen. Auch wenn nur eine Platte (vorne, hinten oder seitlich) nicht installiert ist, darf die Maschine nicht verwendet werden. Dem Bediener ist die Reinigung verboten den Kondensator zu reinigen.

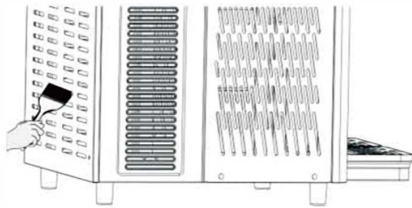
Die Schutzteile müssen mit Schraubendrehern angebracht werden.

7.9. Reinigung des Kondensators einer Einschalen-Eis-Maschine

Für die Befestigung und Demontage von Schutzvorrichtungen sind Schraubendreher erforderlich.

1. Lose Seitenwandschraube.
2. Herausgezogene Seitenwand
3. Sicherheitsschutzteile demontieren. Staub von der Kondensatoroberfläche mit einer trockenen Bürste abbürsten (siehe Abb. 21).

Abb.21



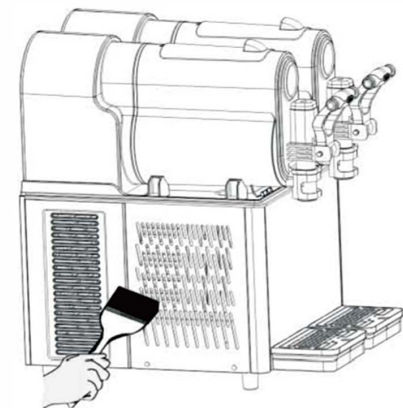
Nach der Reinigung des Kondensators die Sicherheitsschutzteile wieder anbringen.

7.9.2 Reinigung des Kondensators einer Zwei-Behälter-Eis-Maschine

Gemäß den folgenden Anweisungen:

1. Lösen Sie die 3 Schrauben der Rückwand.
2. Lösen Sie 5 Schrauben der Seitenplatte.
3. Nehmen Sie die Seitenplatte heraus.

Demontieren Sie die Sicherheitsschutzteile. Staub von der Kondensatoroberfläche mit einer trockenen Bürste wie unten beschrieben abbürsten.



7.10 Planmäßige Wartung

Diese Maschine muss in regelmäßigen Abständen (mindestens 1 Jahr) von Fachleuten gewartet werden. Eine regelmäßige Wartung kann die Maschine und ihre Teile in einem guten Sicherheitszustand halten. Alle defekten Teile müssen durch Originalteile des Herstellers ersetzt werden. Wenn ein Teil der Maschine defekt ist, darf sie nicht mehr benutzt werden. Der Benutzer kann die Maschine nicht selbst warten.

8. Abfallbehandlung

Elektronikschrott muss gemäß der Richtlinie 2002/96/EG behandelt werden. Die Abfälle müssen jedoch demontiert und klassifiziert werden und nützliche Teile sollten recycelt werden.









Der oben abgebildete Mülleimer erinnert die Menschen daran, ihren Müll zu sortieren.

Die richtige Behandlung von Abfällen schützt unsere Umwelt.

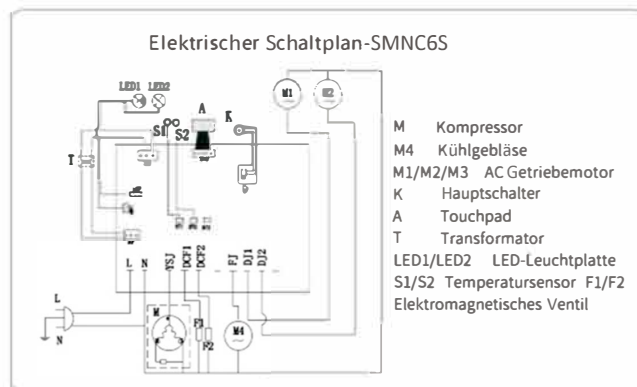
9. Problemlösung

Probleme	Mögliche Probleme	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Kein Stromanschluss	Stecken Sie den Stecker in die entsprechende Steckdose
	Schalter nicht gedrückt	Drücken Sie den Schalter
Auslass undicht	Auslass ohne Vaseline	Vaseline auf die Steckdose geben
	Auslass defekt	Wechseln Sie die Steckdose
Schale undicht	Die Schüssel ist nicht in geeigneter Position installiert	Prüfen Sie die Position der Schale
	Keine Vaseline auf dem Dichtungsring der Schüssel	Vaseline auf den Dichtring geben
	Schlechter Dichtungsring	Wechseln Sie den Dichtungsring
Rührwerk funktioniert nicht	Den Hauptschalter nicht einschalten	Einschalten des Hauptschalters
	Schale innen gefriert	Schalten Sie den Hauptschalter aus und lassen Sie das Eis schmelzen
Die Maschine macht kein Eis	Den Hauptschalter nicht einschalten	Schalten Sie den Hauptschalter ein
	Nicht in den "SLS"-Modus umschalten	Wechseln Sie in den "SLS"-Modus".
	Die Schneeeisdicke ist nicht geeignet	Einstellen der Eis-Dicke
	Verflüssiger zu schmutzig/ schlechte Belüftung	Reinigen Sie den Kondensator
	Annäherung der Eis-Maschine an die heiße Position	Stellen Sie die Maschine in eine kühle Position
Das Rührwerk macht Geräusche	Dichtungsring des Rührwerks schlecht eingebaut	Prüfen und ersetzen Sie den Dichtring
	Keine Vaseline auf dem Dichtungsring oder Dichtungsring gebrochen	Vaseline hinzufügen oder den Dichtungsring austauschen
Aus dem Auslass kommt kein Eismatsch	Schüssel im Inneren gefriert und zerschmilzt.	Schalten Sie den Hauptschalter aus und lassen Sie das Eis ab.

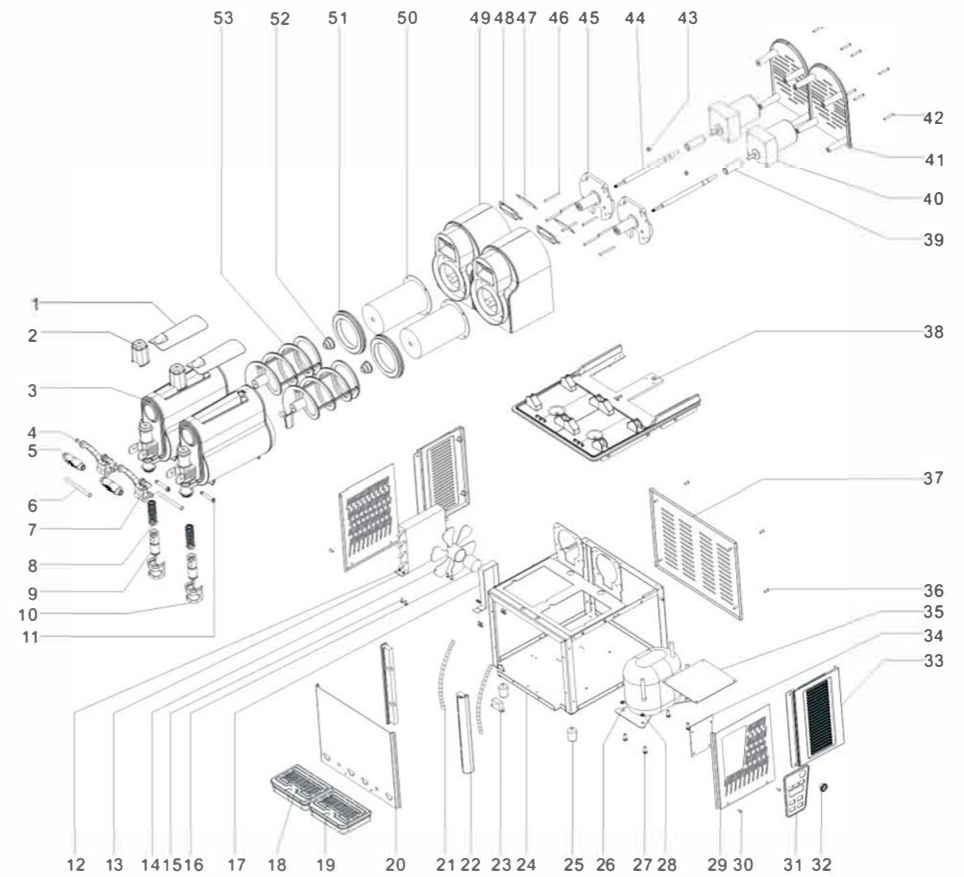
9.1 Fehlercodes und Lösungen für Eis- Maschinen

Fehler-Codes	Ursachen	Lösungen
	Der Temperatursensor ist nicht angeschlossen.	1. Wenn der Stecker des Temperaturfühlers lose ist, machen Sie ihn bitte fest.
		2. Wenn der Stecker des Temperatursensors abgefallen ist, stecken Sie ihn bitte wieder ein.
		3. wenn die Anschlussdrähte beschädigt oder gebrochen sind, tauschen Sie den Temperatursensor aus.
	Der Temperatursensor hat einen Kurzschluss.	1. wenn die Anschlussdrähte beschädigt und angeschlossen sind, reparieren Sie bitte die Drähte.
		2. Wenn die Anschlussdrähte miteinander verbunden sind, trennen Sie bitte einen Draht vom anderen.
	Die vom Temperatursensor gemessene Temperatur übersteigt 140°F.	Senken Sie die Temperatur der Mischung im Behälter.
	Wenn die Netzspannung zu hoch ist, funktioniert die Maschine nicht mehr.	Es wird empfohlen, einen Spannungsstabilisator zu kaufen, damit die Spannung in einem vernünftigen Bereich verwendet werden kann.
	Wenn die Netzspannung zu niedrig ist, funktioniert die Maschine nicht mehr.	Es wird empfohlen, einen Spannungsstabilisator zu kaufen, damit die Spannung in einem vernünftigen Bereich verwendet werden kann.
	Der gemessene Motorstrom ist zu hoch, der Stromkanal erzeugt einen Alarm und schützt durch die Abschaltung.	1. Wenn die Mischwelle blockiert ist und der Abschaltenschutz ausgelöst wird, erfolgt ein automatischer Neustart nach 5 Minuten.
		2. Wenn der Motor kaputt ist und sich nur sehr langsam oder gar nicht dreht, müssen Sie einen neuen Motor einsetzen.

10. intelligentes elektronisches Ventilsystem



11. Explosionsschema der Eis-Maschine



Code	Teile Name
1	Dach
2	Dach für den Griff
3	Lank
4	Hauptstift des Griffes
5	Handgriff
6	Stift des Griffes
7	Halter für Schraubenschlüssel
8	Feder
9	Stöpsel
10	Die Abdeckung des Griffes
11	Vize-Stift des Griffes
12	Sechskantmutter
13	Kondensator
14	Ventilator
15	Der feste Bolzen für den Gebläsemotor
16	Lüftermotor
17	Der Halter für den Lüftermotor
18	Das Dach der Wasserwanne
19	Tropfschale
20	Frontplatte
21	Rohrleitung
22	Jambe
23	Transformator
24	Hauptkörperrahmen
25	Gummidummchen
26	Kompressor
27	Die Schraube des Kompressors
28	Die Mutter des Kompressors

Code	Teile Name
29	Panel
30	Befestigungsschraube der Seitenplatte
31	Bedienfeld
32	Schalter
33	Rückwand
34	Leiterplatte
35	Hauptplatte
36	Teller Mutter
37	Rückwand
38	Bodenplatte für 2 Behälter
39	Kupferbuchse
40	Motor
41	Die Rückwand für den Motor
42	Rückseitige Befestigungsschraube
43	Feder
44	Rührstäbchen
45	Der Inhaber des Motors
46	Motorfeststellschraube
47	Die Haupttafel für Licht
48	Lampenschirm
49	Der Halter für den Rührer
50	Verdampfer
51	Tank-Dichtring
52	Dichtung der Mischschnecke
53	Mischschnecke
54	
55	
56	



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0