

ggm gastro

Ölmühle BEDIENUNGSANLEITUNG



Maschine:

Offizielle Sprache des
Herstellers:

Sprache der Anleitung:

Rev. 02 (Juli 2023)

ÖLMÜHLE

ITALIENISCH

ENGLISCH



Produkt:

ÖLMÜHLE

INHALTSVERZEICHNIS

1 - EINLEITUNG 3

1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 3

1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG DER MASCHINE 4

1.3 ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN 4

2 – BESCHREIBUNG UND MERKMALE DES GERÄTS 5

2.1 BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG 5

2.2 UNZULÄSSIGE VERWENDUNGSZWECKE 6

2.3 TECHNISCHE DATEN 6

3 – SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG 7

3.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE 7

3.2 EINGEBAUTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 7

3.3 RESTRISIKEN 8

3.4 PIKTOGRAMME 9

3.5 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG (PSA) 9

4 – HEBEN, TRANSPORT UND INSTALLATION 10

4.1 HEBEN UND TRANSPORT 10

4.2 MONTAGE 10

4.3 STROMVERSORGUNG 11

4.3.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 11

5 – INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG DER MASCHINE 12

5.1 INBETRIEBNAHME UND BETRIEB 12

5.2 ANLEITUNG FÜR DAS ENTLADEWERKZEUG 17

6 – REINIGUNG UND WARTUNG 18

6.1 REGELMÄßIGE ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN 18

6.2 REGELMÄßIGE WARTUNG UND REINIGUNG 19

7 – ENTSORGUNG 22

Produkt:

ÖLMÜHLE

1 – EINLEITUNG

WICHTIG



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEACHTEN SIE SIE VOR UND WÄHREND DES BETRIEBS DER MASCHINE. WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN UNSEREN KUNDENDIENST, UM KLARHEIT ZU ERHALTEN.

1.1 Allgemeine Informationen

Diese Anleitung bezieht sich auf die Verwendung der OIL MILL, einer Steinmühle zur Verarbeitung von Getreide, Trockenfrüchten und Kakaobohnen.

Sie muss aktualisiert werden, wenn sich die Maschine geändert hat.

Falls das Gerät weiterverkauft wird, muss dem Käufer die Bedienungsanleitung ausgehändigt werden. Aus diesem Grund ist es zwingend erforderlich, die im Kapitel „REGELMÄSSIGE WARTUNG UND REINIGUNG“ angegebenen ordentlichen und regelmäßigen Wartungsarbeiten durchzuführen, um die Risiken für die Mitarbeiter zu minimieren

Sollten Sie diese Anleitung verlieren oder sollte sie unleserlich werden, können Sie eine neue anfordern

bei: r.



ATTENZIONE

WARNUNG:

Diese Anleitung muss
Maschine aufbewahrt werden.

für die gesamte Lebensdauer der

Produkt:

ÖLMÜHLE

1.2 Allgemeine Informationen über die Verwendung von der Maschine

Dieses Handbuch wurde erstellt, um allgemeine Kenntnisse über die Maschine zu vermitteln.



ATTENZIONE

WARNUNG:

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



ATTENZIONE

WARNUNG:

Der Hersteller haftet nicht für Änderungen und Manipulationen an diesem Gerät

1.3 Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Inbetriebnahme

- Die Benutzung dieser Maschine ist unbefugtem Personal untersagt;
- Starten Sie die Maschine nicht, wenn sie außer Betrieb ist;
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine, ob alle Gefahrenquellen beseitigt wurden;
- Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsausrüstung ordnungsgemäß ist;
- Verwenden Sie die persönliche Schutzausrüstung;

2 – BESCHREIBUNG UND MERKMALE DER ANLAGE

2.1 Beschreibung und Verwendung

Dieses Handbuch bezieht sich auf die ÖLMÜHLE, eine Steinmühle zur Verarbeitung von Getreide, Nüssen und Kakaobohnen.



Mit einem Rahmen aus Edelstahl, Mahlsteinen und einem Sockel aus Stein liefert die Ölmühle dank eines langsamen Mahlvorgangs hervorragende Endprodukte. Während die Kakaobohnen gemahlen werden, können Zucker, Kakaobutter und weitere Zutaten nach Belieben hinzugefügt werden, um das gewünschte Produkt zu erhalten. Oil Mill kann auch zur Herstellung von Nusspasten (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse und viele mehr) verwendet werden, die in der Konditorei und bei der Eisherstellung sowie zur Herstellung von streichfähigen Cremes zum Einsatz kommen.

2.2 Nicht zulässige Verwendungszwecke

Jede andere Verwendung der Maschine gilt als unsachgemäß und nicht vorgesehen, da die daraus resultierenden Risiken nicht abgeschätzt werden können. Der Hersteller ist von jeglicher Haftung befreit, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen ergibt.

Insbesondere ist es verboten, die Maschine auf folgende Weise zu verwenden:

- Mit anderen Energiewerten;
- Wenn die Sicherheitseinrichtungen nicht funktionieren und nicht intakt sind;
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß installiert ist;
- Gegenstände auf den Oberflächen der Maschine abstellen;
- Feste Gegenstände in den Tank einführen;
- Die Sicherheitsvorrichtungen umgehen;
- die Maschine nach längerer Zeit ohne Wartung in Betrieb genommen wird;
- Bei Problemen mit der Stromversorgung;
- Verwenden Sie das Gerät im Freien;
- Es ist verboten, brennbare, ätzende oder gefährliche Substanzen zur Reinigung zu verwenden;
- Es ist verboten, das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen;
- Es ist verboten, andere Gegenstände als die für den Gebrauch vorgesehenen einzuführen;
- Es ist verboten, gesundheitsgefährdende Stoffe zu verwenden;
- Bei mangelnder Wartung;
- Bei unbefugten Änderungen;
- Verwendung von Materialien und Werkzeugen, die von den vom Hersteller empfohlenen abweichen;
- Sich auf die Maschine setzen oder darauf abstützen;
- Wartungsarbeiten bei laufender Maschine;
- Manipulation von Sicherheitsetiketten;
- Verwendung der Maschine, wenn sie defekt ist.

2.3 Technische Daten

TECHNISCHE DATEN		
Stromversorgung	V	230 V – 50/60 Hz
Leistung	kW	0,55
Abmessungen	mm	L 420 x T 530 x H 650
Gewicht	kg	57
Tankinhalt	kg (Fertigprodukt)	7

3 – SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG

3.1 Allgemeine Warnhinweise zu

Vor der Inbetriebnahme der Maschine muss der Benutzer dieses Kapitel lesen:

- dieses Kapitel, da es wichtige Informationen zu den Risiken bei der Verwendung dieses Geräts enthält;
- Die spezifischen Sicherheitshinweise am Anfang jedes Kapitels.

ES IST VORSCHRIFTSMÄSSIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
- Aktivieren Sie den „Wartungsmodus“, bevor Sie die Maschine einstellen oder reparieren.
- Die Arbeiten dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Benutzer müssen die Warnhinweise und die Kennzeichnungen an der Maschine kennen.
- Bereiten Sie den Aufstellungsort der Maschine vor; dieser muss frei von Hindernissen, sauber und gut beleuchtet sein.
- Führen Sie die Wartung der Sicherheitssysteme durch.
- Verwenden Sie für die Wartung und Reparatur nur zugelassene Teile.
- Verwenden Sie keine beschädigten Werkzeuge.
- Halten Sie sich von den beweglichen Teilen fern.
- Tragen Sie keinen Schmuck und keine großen Mützen, da sich diese in den beweglichen Teilen verfangen können.
- Wenn diese Maschine von einem neuen Benutzer bedient wird, händigen Sie ihm diese Anweisungen aus.

3.2 Installierte Sicherheitseinrichtungen

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

- A. Bewegliche Abdeckung mit Mikroschalter: Wenn die Abdeckung entfernt wird, funktioniert die Maschine nicht.
- B. Festes Schutzgehäuse zum Schutz der mechanischen Komponenten und der elektrischen Teile;



ATTENZIONE

Die Manipulation an den Sicherheitseinrichtungen der Geräte kann Risiken für die Benutzer verursachen.

Produkt:

ÖLMÜHLE

3.3 Doppelte Risiken

Bei der Planung dieser Anlage haben wir alle Windschattenbereiche berücksichtigt und alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um Risiken für Personen und Schäden an den Maschinenkomponenten zu vermeiden.



Dennoch bestehen unvermeidbare Risiken, die auf das Verhalten des Benutzers zurückzuführen sind.

Bedienung und Position des Benutzers	Gefahren und mögliche Risiken	Mögliche Schäden	Vorbeugende Maßnahmen
Benutzer			
Normale Nutzung der Maschine: Fräsen	Kontakt mit beweglichen Maschinenteilen	Verletzung der oberen Extremitäten	Keine weite Kleidung tragen
Durchqueren des Arbeitsbereichs	Netzkabel: Stolpergefahr	Verletzung durch Stolpern	Lassen Sie das Stromkabel nicht auf dem Boden liegen. Decken Sie es gegebenenfalls es mit einem Kabelkanal abdecken.
Wartung			
Reparatur der elektrischen Ausrüstung	Gefahren durch elektrische Energie; Gefahr des Kontakts mit unter Spannung stehenden Teilen im Inneren der Maschine	Stromschlag	Trennen Sie die Stromversorgung vor Reparaturarbeiten und vor der Wartung

Produkt:

ÖLMÜHLE

3.4 Piktogramme

Piktogramme	Bedeutung	Anbringung
	Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen nicht	An der Maschine
	Stromschlaggefahr	An der Maschine



ATTENZIONE

Die Warnschilder und Piktogramme dürfen nicht entfernt, verdeckt oder beschädigt werden.

3.5 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Die Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung schützt einen bestimmten Körperteil vor einer Gefährdung, die durch die Arbeit an der Maschine entsteht.

Sie muss verwendet werden, wenn die Maßnahmen zur Risikovermeidung nicht ausreichen, um die Beseitigung der Gefahrenquellen zu gewährleisten.

Die normale Nutzung der Ausrüstung sieht keine Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung vor; stattdessen muss der Benutzer während der Wartung Folgendes verwenden:

- Handschutz Schutzhandschuhe beim Ausbau oder Austausch bestimmter mechanischer Teile.
- Fußschutz Sicherheitsschuhe mit Stahlkappen bei Bewegung der Maschine

4 – HEBEN, TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

Diese Maschine wurde in unserem Werk montiert und verpackt. Bei Ankunft beim Kunden ist sie bereit für die Installation.

4.1 Heben und Transport

Beim Heben und Transportieren der Maschine sollten umsichtig durchgeführt werden Stürze zu vermeiden und umkippen.

Wir empfehlen, die Maschine aufgrund ihres Gewichts mit einem mechanischen Hebegerät zu transportieren.

4.2 Installation

Diese Maschine erfordert keine besonderen Maßnahmen für die Installation.

Der Aufstellungsort sollte folgende Eigenschaften aufweisen:

- Horizontale, rutschfeste Oberfläche;
- Ausreichende Beleuchtung (mindestens 500 Lux);
- Ausreichend Platz um die Maschine herum für einen sicheren Betriebs- und Wartung.



ATTENZIONE

Die Oberfläche muss dem Gewicht und die dynamischen Belastungen tragen können.



Wählen Sie einen sauberen und gut beleuchteten Standort für „ “



Stellen Sie die Maschine so auf, dass der Zugang möglich ist, ohne dass der Benutzer eine un- oder unergonomische Haltung einnehmen muss.

Produkt:

ÖLMÜHLE

4.3 Stromversorgung

4.3.1 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Verkabelung muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen. Das System und das Stromkabel müssen für die installierte Leistung ausgelegt sein.

Alle Daten sind im beigefügten Schaltplan aufgeführt.

Es wäre besser, die genaue Leistung anzugeben, die auf dem Typenschild angegeben ist; Toleranz von $\pm 5\%$.

Es ist jedoch möglich, dass

Die elektrische Anlage entspricht der Norm EN 60204-1.

Der Hersteller garantiert die Möglichkeit, die aktiven Leiter des elektrischen Schaltung.

Überstromschutz

Das Gerät verfügt über einen automatischen Schutzschalter. Dieses Gerät verfügt außerdem über Leistungsschalter.

Schutz vor Isolationsdurchschlag

Wir empfehlen die Verwendung eines Geräts, das auf einen Isolationsausfall reagiert.

Schutzschaltung

Das Gerät muss von der Erde getrennt sein.



Der Anschluss des externen Potentialausgleichsleiters ist für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts und für die Sicherheit des Bedienpersonals (Schutz vor Stromschlägen) unerlässlich



DER STROMLEITER MUSS WÄHREND DER WARTUNG ODER DER REPARATUR DES GERÄTS ABGETRENNT WERDEN



**BRINGEN SIE EIN SCHILD MIT DER AUFSCHRIFT
„ARBEITEN IM GANGE“ AN
TRENNSCHALTER**

LAVORI IN CORSO
NON EFFETTUARE
MANOVRE

Bringen Sie die Schutzvorrichtungen (eine an der Vorderseite und eine an der Rückseite der Maschine) an, indem Sie die beiden Schrauben korrekt eindrehen, sodass nur wenige Millimeter Abstand zwischen der Schüssel und den Schutzvorrichtungen verbleiben. Die Schutzvorrichtungen dürfen die Schüssel während des Drehens nicht berühren.

ACHTUNG: Die Maschine darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Schutzvorrichtungen nicht ordnungsgemäß angebracht sind.

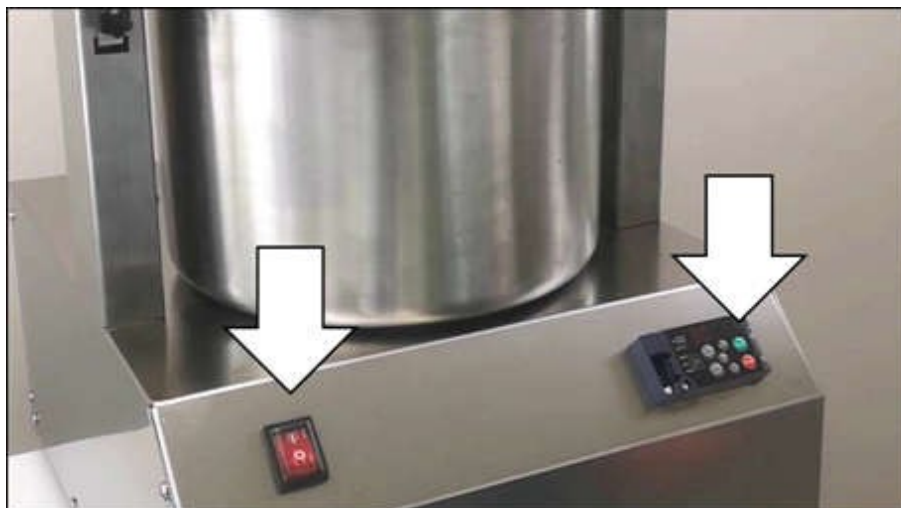


Um die Drehung zu erleichtern, empfehlen wir, die Walzsteine und den Boden der Schüssel mit Öl zu befeuchten oder bei der Schokoladenherstellung die Walzsteine und den Boden der Schüssel auf maximal 60 °C zu erwärmen. Bei der Schokoladenherstellung ist darauf zu achten, dass die Schüssel und die Steine nicht mit Wasser benetzt sind.

Beginnen Sie mit einer minimalen Menge an Bohnen, damit sich die Walzsteine reibungslos drehen können. Die ideale Menge reicht gerade aus, um den Boden der Trommel zu bedecken.

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt laufen.

Schalten Sie die Maschine über den roten Schalter auf der linken Seite ein. Drücken Sie dann die grüne Taste auf dem Bedienfeld, um die Drehung der Schüssel zu aktivieren. Drücken Sie die rote Taste auf dem Bedienfeld auf der rechten Seite, um die Drehung der Schüssel zu stoppen. Sie können die Drehzahl der Schüssel auch einstellen, indem Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile auf dem Bedienfeld drücken.



Sollten sich die Körner zunächst unter den Mahlsteinen ansammeln und deren Drehung behindern, schalten Sie die Maschine aus, heben Sie die Mahlsteine an, verteilen Sie eine Schicht Körner auf dem Boden der Schüssel und setzen Sie die Mahlsteine darauf. Starten Sie die Maschine neu.

Wenn das Produkt gemahlen wird und sich die Steine reibungslos drehen, können weitere Körner hinzugefügt werden. Die Körner müssen nach und nach in kleinen Mengen hinzugefügt werden. Es muss eine Mindestmenge von insgesamt 3 kg erreicht werden, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert. Der ideale Zeitpunkt zum Hinzufügen weiterer Körner ist, wenn das Produkt in der Schüssel beginnt, eine Paste zu bilden.

Bei streichfähigen Cremes oder Zweikomponenten-Schokolade beginnen Sie nur mit den Bohnen und fügen Sie die anderen Zutaten (wie Zucker) später hinzu.

Drehen Sie die mit den weißen Pfeilen gekennzeichneten Knöpfe (siehe Abbildung unten) ein oder aus, um den Druck der Walzen auf das Produkt zu erhöhen oder zu verringern.

Der Druck kann auch während des Betriebs des Geräts eingestellt werden. Zu Beginn des Vorgangs ist es besser, die Druckknöpfe zu lösen. Wenn sich die Körner zu einer Paste verwandeln, kann der Druck schrittweise erhöht werden.

Lassen Sie die Maschine laufen, bis das Produkt schön glatt aussieht.



Wenn Sie das Schutzgitter öffnen, stoppt die Schüssel. Um die Drehung wieder zu aktivieren, müssen Sie das Schutzgitter wieder in die richtige Position bringen und den Knopf festschrauben. Drücken Sie anschließend bitte die rote Taste auf dem Bedienfeld rechts, dann die grüne Taste, woraufhin die Schüssel wieder zu drehen beginnt. Wenn das Gitter nicht richtig geschlossen ist oder die rote Taste nicht gedrückt wurde, zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

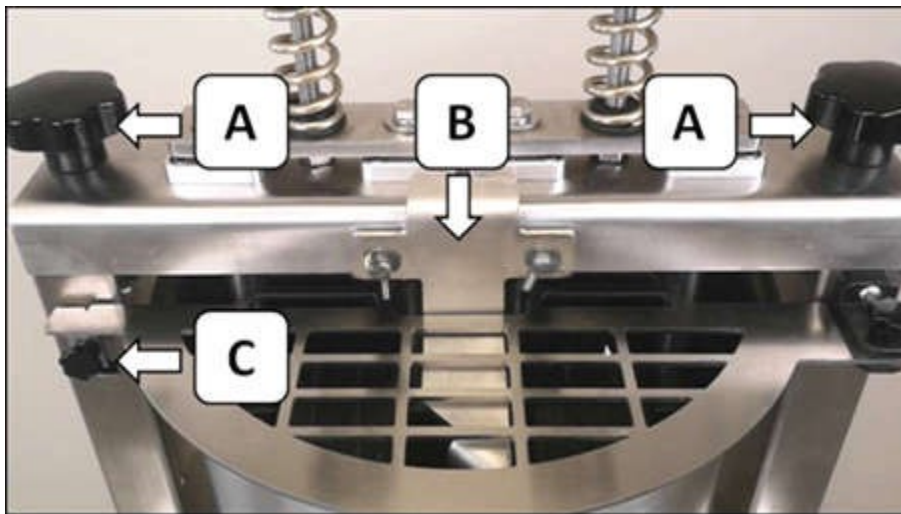
ACHTUNG:

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Die maximale Temperatur des Produkts darf höher 60 °C liegen, andernfalls müssen die Drehzahl oder der Federdruck unverzüglich verringert werden.

Wenn die Paste fertig ist, können Sie die Maschine über den roten Schalter auf der linken Seite ausschalten. Schrauben Sie dann [C] und [D] (siehe Abbildung unten) ab, um das Schutzgitter zu öffnen und zu entfernen. Schrauben Sie [B] ab und entfernen Sie es. Schrauben Sie zum Schluss die beiden Knöpfe [A] ab. Um das Abschrauben dieser Knöpfe zu erleichtern, sollten Sie zuvor die Knöpfe für den Steindruck abschrauben.

ACHTUNG:

Bei Produkten wie Schokolade oder streichfähigen Cremes, die bei Raumtemperatur zum Aushärten neigen, sollten diese nicht in der Schüssel belassen werden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, sondern die Schüssel muss geleert werden. Andernfalls darf das Gerät nicht wieder in Betrieb genommen werden, ohne das Produkt zuvor ordnungsgemäß geschmolzen zu haben (maximal 60 °C).



Nun können die Steine entfernt werden. Bitte beachten Sie, dass die Steine immer in derselben Position platziert werden müssen, ohne sie um 180° zu drehen, da sie sich sonst beim nächsten Mal möglicherweise nicht reibungslos drehen.



Entfernen Sie schließlich die Schüssel und setzen Sie sie auf das Werkzeug zum Ausgeben des Produkts. Stellen Sie einen Behälter darunter. Das Werkzeug dient auch dazu, die Steine während des Ausgebens zu halten. Es ist möglich, ein Sieb zu verwenden, um das Produkt zu filtern.

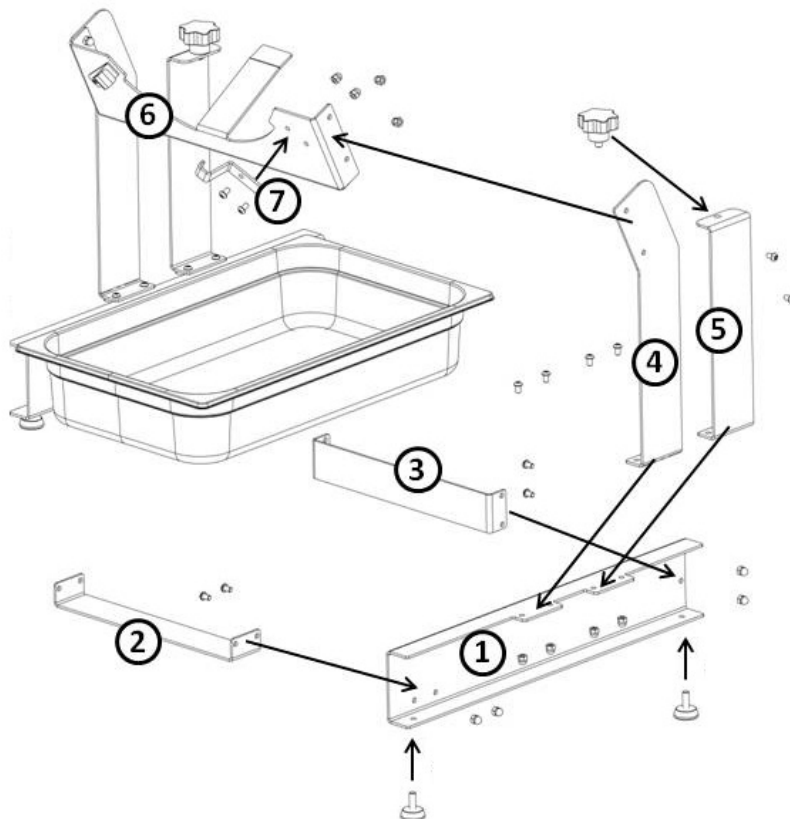
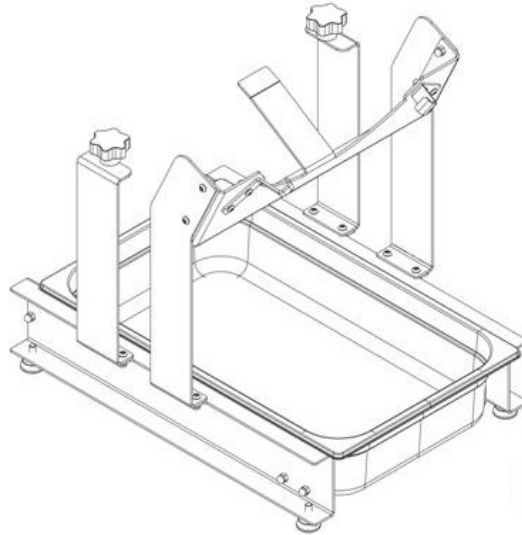
Bitte beachten Sie, dass dieses Werkzeug ein Zubehörteil ist, das nicht im Lieferumfang der Maschine enthalten ist.

Legen Sie die Rollsteine nach dem Gebrauch, während die Maschine nicht in Betrieb ist, nicht in die Maschine, und achten Sie darauf, dass die Federn gespannt bleiben



5.1 Anweisungen für das
Entleerungswerkzeug

Montieren Sie das Entladewerkzeug in der unten gezeigten Reihenfolge.
Die Teile Nr. 5 dienen zur Abstützung der Steine während des Entladevorgangs; befestigen Sie daher die Steine
an den Stützteilen Nr. 5, indem Sie die schwarzen Knöpfe festschrauben.



6 – REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG



**TRAGEN SIE VOR DER REINIGUNG DER MASCHINE
SCHNITTSCHUTZHANDSCHUHE.**



**WÄHREND ALLER WARTUNGSARBEITEN, REPARATUREN ODER REINIGUNGEN
MUSS DIE MASCHINE AUSGESCHALTET UND VOM STROMNETZ GETRENNT
SEIN**

Bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen, empfehlen wir Ihnen, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Insbesondere:

1. Die Bedienung und Wartung der Maschine darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das mit der Maschine vertraut ist
2. Ersetzen Sie beschädigte oder defekte Teile gegebenenfalls durch Einheiten mit denselben Eigenschaften.
3. Beachten Sie die Unfallverhütungsvorschriften und die Sicherheitshinweise für die Notfallsituation der Benutzer, die in den Kapiteln 4 und 6 aufgeführt sind.
4. Halten Sie die Durchgangs- und Arbeitsbereiche der Maschine sauber: zum Beispiel die Zugangsbereiche zu den Schalttafeln.
5. Melden Sie eventuell festgestellte Anomalien unverzüglich dem für die Wartung zuständigen Personal.
6. Überprüfen Sie die Wirksamkeit und Funktionsfähigkeit des Unfallverhütungssystems.
7. Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu beeinträchtigen.
8. Es ist verboten, Feuerzeuge, Streichhölzer usw. als Beleuchtung zu verwenden.
9. Mangelnde Kontrollen und Wartung können zu un n Schäden an der Ausrüstung führen.
10. Ohne entsprechende Schulung darf niemand die Maschine bedienen oder sich in ihrer Nähe aufhalten, wenn sie in Betrieb ist.

~~6.1 Regelmäßige Überprüfungen der Sicherheits~~

Die Sicherheitseinrichtungen sind alle Vorrichtungen, die als Sicherheitsbarriere zwischen der Person und der Gefahr dienen.

Wie jedes elektronische Gerät unterliegt auch diese Maschine Verschleiß, Anomalien und Funktionsstörungen. Daher kann die Leistungsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen nachlassen. Um dies zu vermeiden, muss der Benutzer regelmäßige Wartungsarbeiten durchführen.

Produkt:

ÖLMÜHLE

REGISTRIERUNG DER EINGRIFFE

Die Registrierung der Intervention wird zum offiziellen Dokument für die der Maschine und
ordnungsgemäße Verwendung und umfasst:

- das geprüfte Produkt;
- das Datum;
- den Namen des Wartungstechnikers
- das Ergebnis des Eingriffs;
- eventuelle Anmerkungen.



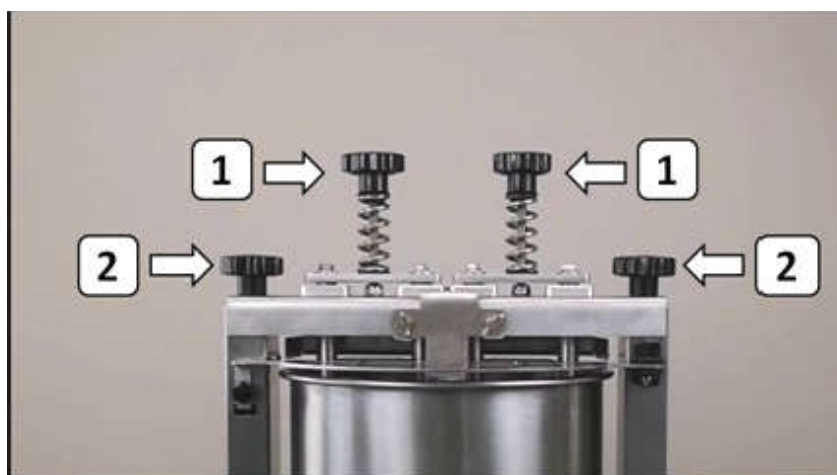
Überprüfen Sie regelmäßig die Funktion des Mikroschalters; sollten Sie Anomalien feststellen in den Sicherheitssystemen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Hersteller.

6.2 Regelmäßige Wartung und Reinigung

Alle Oberflächen und Teile müssen der Maschine, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen gereinigt und desinfiziert werden.

WICHTIG: Von Hand spülen, nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.

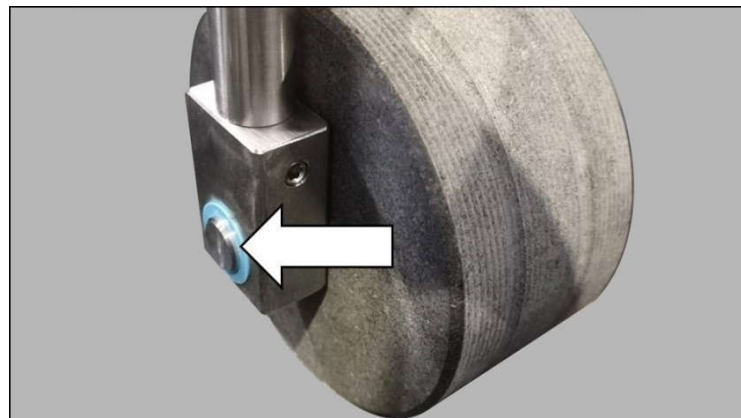
- 1) Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2) Öffnen Sie das Sicherheitsgitter.
- 3) Schrauben Sie die Steindruckknöpfe [1] vollständig ab. Schrauben Sie anschließend die Knöpfe [2] ab



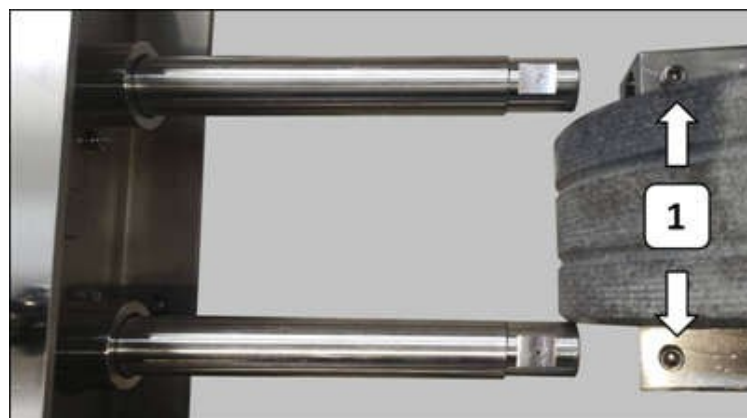
- 4) Heben Sie die Rollsteine an. Bitte beachten Sie, dass die Rollsteine nach der Reinigung immer in derselben Position wieder eingesetzt werden müssen, ohne sie um 180° zu drehen, da sie sich sonst beim nächsten Mal möglicherweise nicht reibungslos drehen.



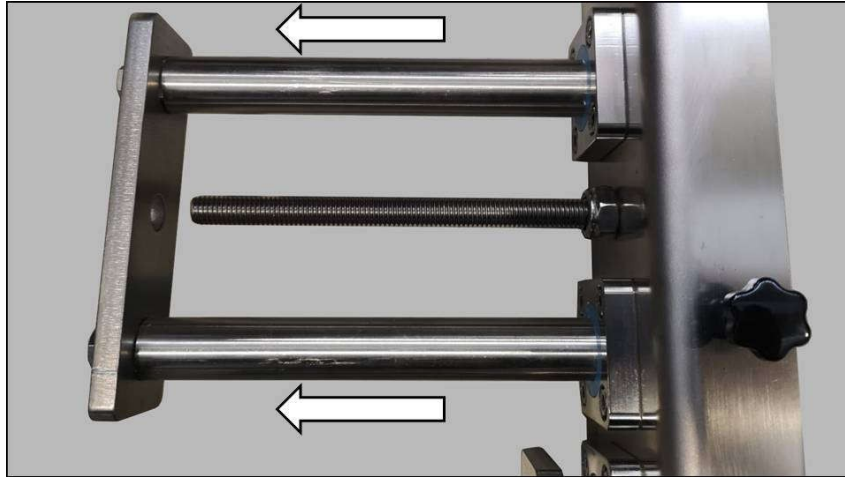
- 5) Reinigen Sie die Buchsen der Steine. Während des Betriebs können sich Produktpartikel in der Buchse ablagern und durch Reibung schwarz werden. Dies wird nicht durch Öl verursacht, sondern ist auf mechanische Prozesse zurückzuführen und hat daher keinen Einfluss auf das Endprodukt. Überprüfen Sie gelegentlich den Zustand der Buchsen und ersetzen Sie sie gegebenenfalls, wenn sie abgenutzt aussehen.



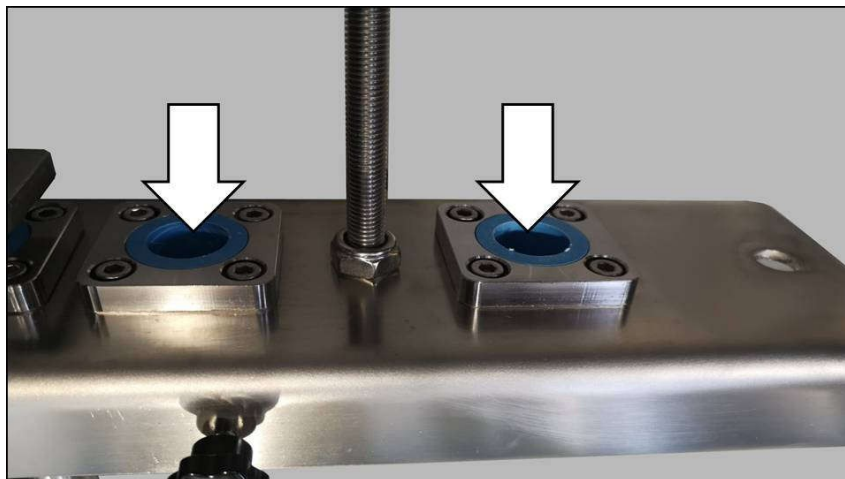
- 6) Schrauben Sie [1] ab und nehmen Sie die Steine von den Achsen ab. Bitte achten Sie darauf, die gleichen Rollsteine wieder auf die gleichen Achsen zu setzen, ohne sie untereinander zu vertauschen.



- 7) Reinigen Sie die Achsen von Produktresten und ziehen Sie sie aus dem Gehäuse heraus (siehe Abbildung unten). Es ist wichtig, die Achsen vor dem Ausbau zu reinigen, da sich sonst Produktreste in den Buchsen ablagern können.



- 8) Reinigen Sie die Buchsen mit Wasser und Papier:



- 9) Reinigen Sie die Schüssel mit Papier und heißem Wasser.

WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN:

- A) Berühren Sie keine beweglichen Teile, wenn diese nicht sicher angehalten sind (das Netzkabel sollte abgezogen sein);

PRODUKTE, DIE NICHT VERWENDET WERDEN DÜRFEN:

- 1) Druckluft.
- 2) Dampfgeräte.
- 3) Reinigungsmittel , die Chlor oder ähnliche Wirkstoffe enthalten, wie Bleichmittel, Salzsäure,
- 4) Bürsten und Scheuerscheiben.
- 5) Reinigungsmittel mit Scheuerpulver.
- 6) Benzin, Lösungsmittel oder brennbare und/oder ätzende Flüssigkeiten.
- 7) Substanzen zur Reinigung von Silber.

7 – ENTSORGUNG

Trennen Sie das Netzkabel vor der Entsorgung der Maschine. Es ist verboten, dieses Gerät als Hausmüll zu entsorgen.

Verpackung

Verpackungen mit Recycling-Symbol sind wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung in einer Annahmestelle für wiederverwertbare Materialien.

Vor der Entsorgung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel durch und entsorgen Sie es zusammen mit dem Stecker.

e ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts

Das Gerät muss bei einer Sammelstelle für Elektronikschrott abgegeben werden

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, den Entsorgungsdienst für Hausmüll oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Richtlinie 2002/96/EG der Europäischen Union über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) besagt, dass das Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Diese Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um das Recycling zu optimieren und Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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