

Einleitung

Wir sind bestrebt unsere Produkte laufend zu verbessern. Daher können sich technische Daten und Abbildungen ändern!

Technische Daten Art.-Nr. 30009 OM 7

Betätigung: Obstmühle
Korbvolumen: 7 l
Maße: 310 x 335 x 235 mm
Gewicht: 14 kg

Kennzeichnungen

Produktsicherheit:

	
Produkt ist mit den einschlägigen Normen der Europäischen Gemeinschaft konform	

Umweltschutz:

	
Abfall nicht in die Umwelt sondern fachgerecht entsorgen.	Verpackungsmaterial aus Pappe kann an den dafür vorgesehen Recycling-Stellen abgegeben werden.

Verpackung:

	
Vor Nässe schützen Zerbrechlich Packingorientierung Oben	Lebensmittelecht
	
Interseroh-Recycling	

Anwendung

Die Voraussetzung zur Fertigung von Saft, Most oder Würze ist eine gute Obstmaische. Mit unseren Obstmühen kann man eine gute Maische aus Äpfeln und Birnen gewinnen.

Hinweise:

Weintrauben, Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren usw.

→ Dürfen und müssen in der Regel nicht gemahlen werden, da zum einen das Fruchtfleisch sehr weich und lediglich von einer Haut umgeben ist. Zudem dürfen die Kerne durch mahlen nicht beschädigt werden, da diese Bitterstoffe enthalten und den Saft dunkelbraun färben.

Steinobst: Kirschen, Mirabellen, Pflaumen usw.

→ Werden entsteint und ebenfalls aus den oben genannten Gründen ohne zu mahlen gepresst.

Äpfel, Birnen, Quitten usw.

→ Werden gemahlen, da das Fruchtfleisch relativ fest ist, man dadurch eine größere Oberfläche des Fruchtfleisches erhält und somit der Saftertrag entsprechend höher beziehungsweise ein Pressen erst möglich ist.

Vorsichtsmaßnahmen

- Es ist verboten, während der Umdrehung des Antriebsrades mit der Hand in den Trichter oder unter die Schutzdecke hineinzufassen bzw. ohne Schutzdecke zu quetschen.
- Es ist wichtig die Obstmühle stabil am Boden zu befestigen. Die Obstmühle darf nicht rutschen und nicht kippen.
- Ohne Befestigung des Trichters ist es verboten, zu mahlen.

Inbetriebnahme

- Montieren sie das Antriebsrad an die Obstmühle.
- Setzen sie die Obstmühle stabil auf einen passenden Behälter auf.
- Kontrollieren sie die Drehrichtung des Antriebsrades.
- Füllen sie das Obst in den Trichter und mit Benutzung des Trichterhalters kann man mit dem Mahlen beginnen.

Wartung

- Nach der Arbeit die Obstmühlen mit heißem Wasser abwaschen und trocknen lassen.
- Nach einer längeren Stillstandszeit schmieren Sie die Lager und Metalloberfläche mit Lebensmittelöl ein.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir

Güde GmbH & Co. KG
Birkichstraße 6
D-74549 Wolpertshausen
Deutschland

dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Geräte: OM 7

Artikel-Nr.: 30009

Datum/Herstellerunterschrift: 11.01.2011



**Angaben zum Unterzeichner: Geschäftsführer
Hr. Arnold**

Technische Dokumentation: J. Bürkle FBL; QS

Einschlägige EG-Richtlinien:
1935/2004 EG