

**ggm**gastro  
INTERNATIONAL

**KOMMERZIELLE ORANGENSAFTMASCHINE**

**BENUTZERHANDBUCH**



MODELLE: OPRM



## **1. PRÄSENTATION**

Lieber Benutzer;

Wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben und uns vertrauen. Unsere Produkte sind in vielen inländischen Städten wie Ihre Wahl verwendet. Unser Produkt ist nach den Standardregeln hergestellt. Wir möchten Sie daran erinnern, dass Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen sollten, um die beste Leistung zu erzielen, die Sie von dem Produkt erwarten, und um es lange Zeit zu benutzen, und stellen Sie sicher, dass auch die anderen Benutzer es lesen. Bitte beachten Sie die unten stehenden 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 das Produkt installiert und in Betrieb genommen wird. Die Garantie für das Produkt erlischt, wenn Sie das Gerät betreiben, ohne das Benutzerhandbuch zu lesen. Das Benutzerhandbuch sollte sorgfältig geschrieben werden, um das Produkt, das Sie gekauft haben, zu installieren, zu benutzen und zu warten. 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 ZWECK DES PRODUKTS**

Das Gerät ist für den Einsatz in Großküchen (Gemeinschaftsverpflegung, Restaurants, touristische Einrichtungen, Buffets usw.) bestimmt. Das Gerät ist ein gewerbliches Produkt. Der Motor, der in den Hauptkörper eingebaut ist, presst die Früchte aus, um den Fruchtsaft zu gewinnen. Das Gerät trennt das Fruchtfleisch und die Kerne der Früchte ab. Das Gerät hat 2 unterschiedlich große Auspressvorrichtungen.

## 4. SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Das Gerät arbeitet mit 220-230 Volt ~ 50-60 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, Alkoholsorten, petrochemische Materialien, Holzmaterialien, Plastikmaterialien und Vorhänge) sollten aus dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem und unter Druck stehendem Wasser.
- Das Gerät kann zusammen mit unseren anderen Produkten der gleichen Produktserie verwendet werden.
- Das Gerät sollte an einem für die Gesetzgebung geeigneten und gut belüfteten Ort aufgestellt und betrieben werden. Bitte lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und betreiben.
- Das Gerät wurde für den industriellen Einsatz hergestellt und sollte von gut ausgebildeten Personen bedient werden.
- Niemand sollte versuchen, das Gerät zu reparieren, außer dem Hersteller und dem autorisierten Service.
- Wenn in der Nähe des Geräts eine Flamme auftritt, schließen Sie bitte die Gasventile und den Schutzschalter ohne Panik. Verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flamme zu löschen.
- Das Gerät sollte in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden. Vergewissern Sie sich, dass Sie eine geerdete Leitung in Ihrem Stromkreis haben.
- Alle Benutzer sollten das Benutzerhandbuch lesen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht außerhalb seines Hauptzwecks.
- Verschließen Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts.
- Das Gerät sollte auf einer nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.

## **5. BENUTZUNG DES GERÄTS**

### **5.1. ERSTE VERWENDUNG:**

- Reinigen Sie die Teile, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig und gut.
- Entfernen Sie den Spritzschutzhelm.
- Entfernen Sie das Quetschteil, indem Sie es nach oben ziehen.
- Entfernen Sie den Filter und seine Kappe, indem Sie sie nach oben ziehen.
- Diese Teile sollten mit einem handelsüblichen Spülmittel gereinigt und gut getrocknet werden.

### **5.2 ANWENDUNG:**

1. Befestigen und vorbereiten des Gehäuses, des Filters, des Quetschgeräts und des Helms.
2. Schneiden Sie die Frucht in der Hälfte.
3. Stelle ein Glas vor den Saftflusskoffer.
4. Schalten Sie den Ein-Aus-Schalter ein und bedienen Sie das Gerät.
5. Drücken und halten Sie die Fruchthälfte auf das Auspressgerät. Halten Sie den Spritzschutz mit der anderen Hand. Das ergibt eine ergonomische Handhabung.
6. Schalten Sie das Gerät am Ende des Gebrauchs aus.

### **5.3. REINIGUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen und reinigen Sie das Quetschteil vom Hauptkörper.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser den Motor berührt. Schütten Sie kein Wasser in das Gerät. Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Hauptgehäuse nicht unter fließendem Wasser.
- Sie können die abnehmbaren Teile in der Spülmaschine reinigen.

### **5.4. TRAGEN UND BEWEGEN**

- Ziehen Sie vor dem Tragen des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
- Es kann durch menschliche Kraft getragen werden.
- Stoßen Sie das Gerät nicht an und lassen Sie es nicht fallen, während Sie es tragen.

### **5.5. MONTAGE:**

- Der Unterbautisch sollte parallel mit 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 Ableitstromunterbrecher von 30 mA haben.
- Das Gerät sollte mit einem geerdeten Stromkreis verwendet werden.

## **5.6. NUTZUNG DER EFFIZIENZ**

- 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 Spülmittel und trocknen Sie sie nach jedem Betriebsende ab der ersten Verwendung 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.
- Verschlissene Teile sollten durch Originalteile ersetzt werden.
- Die regelmäßige Wartung sollte vom Benutzer selbst durchgeführt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät je nach Nutzungshäufigkeit etwa alle 2 Monate zu warten.
- Die Kosten für die Wartung werden dem Benutzer in Rechnung gestellt, auch wenn das Gerät unter Garantie steht.

Ziehen Sie vor jeder Wartung den Stecker aus der Steckdose.

Verschlissene Teile sollten durch Originalteile ersetzt werden.

Die periodische Wartung sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wir empfehlen, das Gerät je nach Nutzungshäufigkeit etwa alle 6 Monate zu warten.

Die Kosten für die Wartung werden dem Benutzer in Rechnung gestellt, auch wenn das Gerät unter Garantie steht.

### **6.3. LEBENSDAUER DES GERÄTS**

Die Lebensdauer des Geräts beträgt ca. 10 Jahre, wenn es gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird.

## **6.4. FEHLER UND FEHLERLÖSUNGEN**

1- Das Gerät ist an die Steckdose angeschlossen, aber es funktioniert nicht!

- Prüfen Sie den Hauptstromkreisunterbrecher,
- Überprüfen Sie das Stromkabel des Geräts,
- Überprüfen Sie den Thermostat und den Ein- und Ausschalter,
- Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

2- Der Fruchtsaft kommt nicht heraus;

- Überprüfen Sie den Filter und stellen Sie sicher, dass er gereinigt ist.

## **5. SERVICE UND EXPORTPUNKT**

Alle Informationen über unsere Dienstleistungen finden Sie unter dem untenstehenden Link.

[www.ggmgaastro.com](http://www.ggmgaastro.com)

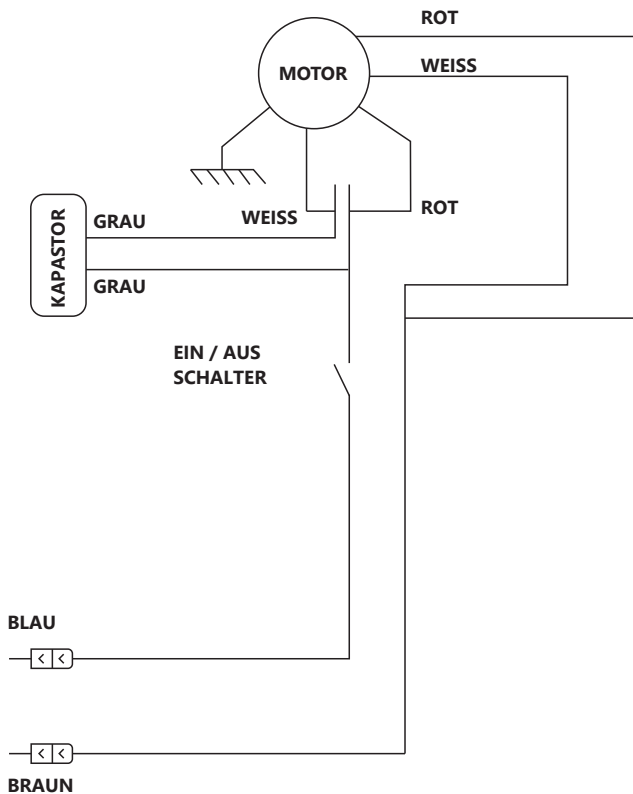
## 7. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND DIE ETIKETTEN

| Code | Produkt Abmessungen | Gewicht | Strom | Spannung  | Frequenz |
|------|---------------------|---------|-------|-----------|----------|
| OPRM | 225*260*445mm       | 6 kg    | 180 W | 220-230 V | 50-60 Hz |

|                                            |       |                      |
|--------------------------------------------|-------|----------------------|
| ELEKTRISCHE ORANGENPRESSE                  |       | CE                   |
| Artikel-Code: PSGR10<br>Modell: MODELL LUX |       |                      |
| Spannung                                   | ..... | 220 - 230 V 50-60 Hz |
| Nennstrom                                  | ..... | 1 A                  |
| Leistung                                   | ..... | 180W                 |
| Produktklasse                              | ..... | I / IP 20            |
| Gewicht                                    | ..... | 5 KG                 |
| Abmessungen                                | ..... | 225x260x445 mm       |
| Serien-Nr:                                 |       |                      |

**WARNUNG! GEEDETER STROMKREIS**

## 8. VERKABELUNGSDIAGRAMM





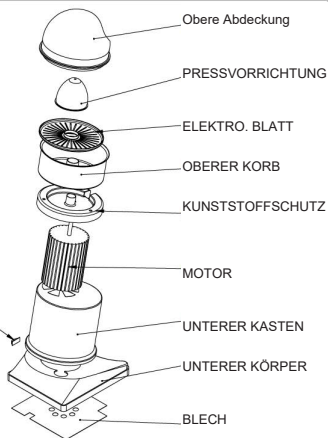
## 9. TEILEBESCHREIBUNG

**ggm**gastro  
INTERNATIONAL

PRODUKT CODE : PSGRIO  
ORANGENSAFTPRESSE MODELL 'LUX



EIN/AUS-  
TASTE





GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0