

GM500 u. GM555 - Schoko - Raspel

I. Einlegen der Kuvertüre

Kuvertüre in die dafür vorgesehene Halterung (1) (rechte u. linke Führungsbacke) einlegen.
Das Gerät ist für die 2,5 kg Normblöcke konzipiert, jedoch aber für Stärke u. Breite der Kuvertüre noch verstellbar, damit diese gut zwischen den Backen geführt werden kann.

Führungslasche (2) am Gewichtshebel (3) nach oben schwenken und Zustellbacke (4) auf dem Kuvertüreblock in der Mitte aufsetzen (Block in der Mitte mit Sägemesser einschneiden!). Gewicht (5) am äußeren Ende des Gewichtshebels aufstecken. Gewicht befindet sich unmontiert im Versandkarton.
Nach Abraspeln der ersten Hälfte des Blockes, Gewichtshebel anheben und Führungslasche mit Zustellbacke nach unten schwenken und wieder auf den Block auflegen.

II. Raspelmesser

Das Raspelmesser besteht aus einem Vierkantstahl, bei dem nur eine Stahlkante doppelseitig im Einsatz ist. Jede der vier Schneidkanten kann einzeln durch Lösen der Federklemme mühelos in Arbeitstellung gebracht werden.

III. Dicke der Schokospäne

Die Spandicke kann durch Temperieren der Kuvertüre beeinflusst werden. Je nach Temperatur wird die Kuvertüre mehr oder weniger in das Raspelmesser eingedrückt, d. h. die Späne werden zwangsläufig dicker oder dünner.

IV. Antriebsmotor

Der Antriebsmotor ist für Dauerbetrieb ausgelegt 230 V , 50 / 60 Hz ~~400~~ Watt und zusätzlich mit einem eingebauten Überhitzungsschalter versehen.

Achtung

VOR JEDLICHEM EINGRIFF AN DER MASCHINE UNBEDINGT NETZSTECKER ZIEHEN !
MOTOR DES GERÄTES NICHT MIT WASSER IN BERÜHRUNG BRINGEN !
GERÄT DARF NUR FÜR DEN VOM HERSTELLER BESTIMMTEN ZWECK EINGESETZT WERDEN !

FIGURE A

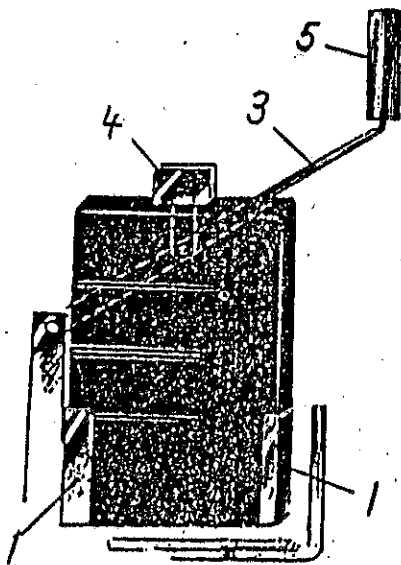


FIGURE B

