

## **BETRIEBSHINWEISE BROTMÄHLMASCHINE MODELL TORNADOS**

- 1) Den richtigen Anschluss an die Spannungsquelle überprüfen.
- 2) Den Motor durch Drücken des Schalters starten.
- 3) Die Drehrichtung der Klingen überprüfen. Sie muss der entsprechen, die vom Pfeil aussen auf der Mahlkammer angegeben ist.
- 4) Sicherstellen, dass das zu mahlende Brot gut trocken ist (es muss sich mit einer Hand brechen lassen). Andernfalls blockiert der Motor. Zu diesem Zweck das Brot, fern von Feuchtigkeitsquellen, in Papiertüten und NICHT in Plastiktüten aufbewahren.
- 5) Nach dem Start des Motors, nach und nach das trockene Brot in den oberen Konus einführen. Das Brot brechen, falls es zu gross ist.

**WICHTIG: Immer zuerst den Motor starten und dann das Produkt einführen.**

Wenn der Motor blockiert, den Schalter ausschalten, das nicht gemahlene Brotstück herausnehmen und es überprüfen; sicher ist es feucht und kaum trocken.

Wenn das Brot gut trocken ist, wird die Maschine wirklich überraschende Ergebnisse bringen.

Es ist keinerlei Wartung notwendig.

Die Maschine ist mit folgenden 4 Filtern versehen:

- Ø Bohrung 2,5
- Ø Bohrung 3
- Ø Bohrung 3,5
- Ø Bohrung 4

### **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:**

<b>Spannung:</b>	220-380 Volt
<b>Frequenz:</b>	50/60 Hz
<b>Leistung:</b>	1 PS – 0,75 kw
<b>Abmessungen:</b>	500 x 500 mm
<b>Höhe:</b>	920 mm
<b>Gewicht:</b>	25 kg
<b>Produktion pro Stunde:</b>	100/200 kg