

Bedienungsanleitung Spaghetti-Eispresse **Bella**



GEPPETTO®-EIS

Inhaltsverzeichnis:

Inhalt

1	Vorwort	4
1.1	Einleitung	4
2	Sicherheitshinweise	5
2.1	Symbole und Hinweise	5
2.2	Grundlegende Sicherheitshinweise	6
2.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3	Beschreibung des Gerätes	7
3.1	Allgemein	7
3.2	Technische Daten	7
4	Montageanleitung	7
4.1	Aufbau Eispresse	7
4.2	Stromversorgung	7
5	Bedienungsanleitung	8
5.1	Normalbetrieb	8
6	Wartungsanleitung	8
6.1	Reinigung	8
6.2	Wartung	8
6.3	Fehlersuche und -behebung	9
6.4	Verschleiß- und Ersatzteile	9
7	Zubehör	9
7.1	Zubehörteile (optional)	9

GEPETTO EISPRESSE Modell Bella

1 Vorwort

1.1 Einleitung

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen Spaghetti-Eispresse Bella.

Um im Betrieb maximale Hygiene erreichen zu können haben wir besonderen Wert darauf gelegt, dass alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen leicht demontierbar und einfach zu reinigen sind.



Durch die Gestaltung der Eispresse Bella wird mit Leichtigkeit die maximale Hygiene erreicht. Sie entspricht dadurch zu 100% den HACCP-Regeln für Hygiene.



Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit all ihren Informationen und Hinweisen aufmerksam durch und bewahren Sie sie für ein späteres Nachschlagen sorgsam auf. Wir sind sicher wenn Sie alle Anweisungen dieser Bedienungsanleitung beachten, werden Sie viel Freude und Erfolg mit Ihrer neuen Eispresse Bella haben.


2 Sicherheitshinweise

2.1 Symbole und Hinweise

Bitte beachten Sie die Bedeutung folgender Symbol- und Hinweiserklärungen. Diese sind klassifiziert nach ISO 3864-2.

 VORSICHT	
	Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Sachschäden sowie leichte oder mittlere Körperverletzungen die Folge.

 WARNUNG	
	Bezeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Wenn die Information nicht befolgt wird, sind Tod oder schwerste Körperverletzungen (Invalidität) die Folge.

HINWEIS	
	Bezeichnet allgemeine Hinweise, nützliche Anwender-Tipps und Arbeitsempfehlungen, welche aber keinen Einfluss auf die Sicherheit und Gesundheit des Personals haben.

2.2 Grundlegende Sicherheitshinweise


Diese Betriebsanleitung dient als Grundlage, um die Eispresse sicherheitsgerecht einzusetzen und zu betreiben. Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an bzw. mit der Eispresse arbeiten. Darüber hinaus sind die für den Einsatzort jeweils geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten. Die Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort der Eispresse aufzubewahren.

Die Firma GEPETTO-EIS haftet nicht für Unfälle, die während des Betriebes, der Reinigung und der Wartung der Maschine geschehen, wenn die in dieser Bedienungsanleitung genannten Sicherheitshinweise nicht berücksichtigt werden!

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Eispresse ist zum Pressen von Speiseeis bestimmt. Das Eis darf keine großen Frucht-, Nuss-, Schokoladen- oder andere harten Stücke beinhalten um Schäden am Druckstempel zu vermeiden.

 VORSICHT	
	Missbrauchen Sie die Eispresse nicht für andere Zwecke! Jeder Missbrauch kann zum Geräteschaden führen!

 VORSICHT		
	Stecken Sie keine Finger in die Hebelmechanik oder den Formgeber um Verletzungen zu vermeiden!	

3 Beschreibung des Gerätes

3.1 Allgemein

Die Eispresse ist eine Vorrichtung, mit welcher gefrorenes Speiseeis durch einen Formgeber gedrückt werden kann. Durch verschiedene Formgeber kann das Eis z. B. zu Spaghetti-Eis, Lasagne-Eis sowie weiteren Formen verarbeitet werden.

Die Eispresse besteht aus folgenden Elementen:

- Fußplatte auf Saugfüßen mit Standrohr und Aufnahme für Formgeber
- Hebelgriff
- Druckstange mit abnehmbarem Druckstempel
- Formgeber (verschiedene Ausführungen möglich, siehe 7.1 Zubehör)

3.2 Technische Daten*

- Abmessung (L x B x H): 280 x 150 x 510 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Funktionsweise: manuell
- Gewicht: 5,4 kg

*Änderungen vorbehalten

4 Montageanleitung




4.1 Aufbau Eispresse

- Die Eispresse vorsichtig aus der Verpackung entnehmen.
- Verwenden Sie keine Cuttermesser zum Öffnen der Verpackung um eine eventuelle Beschädigung der Maschine auszuschließen!
- Platzieren Sie die Maschine am vorgesehenen Einsatzort. Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einem möglichst waagerechten, festen und tragfähigen Untergrund aufgestellt wird.

4.2 Stromversorgung

Die Eispresse selbst benötigt keinen Strom. Sie wird ausschließlich manuell betrieben.

5 Bedienungsanleitung

 VORSICHT	
	Die Eispresse darf nur von in die Handhabung eingewiesenen Personen bedient werden.
HINWEIS	
	Vor Inbetriebnahme Ihrer neuen Eispresse müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich gereinigt werden, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen!

5.1 Normalbetrieb

- Formgeber mit der entsprechenden Menge Speiseeis füllen.
- Formgeber von vorn in die Aufnahme einschieben.
- Den Handhebel nach vorn ziehen und weiter nach unten drücken. Dadurch wird der Druckstempel in den Formgeber gedrückt und das darin befindliche Eis durch die Form gepresst.
- Wenn das komplette Eis herausgepresst wurde den Handhebel wieder bis zum Anschlag nach oben bewegen.
- Formgeber nach vorn aus der Führung herausziehen.
Es wird empfohlen den Formgeber bei Nichtverwendung gekühlt zu verwahren.

6 Wartungsanleitung

6.1 Reinigung

- Polyamid-Druckstempel von der Druckstange abdrehen (Standardgewinde). Diese ist nur handfest aufgeschraubt. Zur Demontage wird kein Werkzeug benötigt!
- Formgeber kann bei wechselnden Eissorten zwischendurch gereinigt werden.
- Entnommene Teile reinigen (alle Teile sind spülmaschinengeeignet).
- In umgekehrter Reihenfolge wieder montieren. Dabei den Druckstempel handfest aufschrauben.

6.2 Wartung

- Der Dichtring des Druckstempels ist nach der Reinigung leicht zu fetten

6.3 Fehlersuche und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Es verbleibt zu viel Eis am Formgeberrand	O-Ring beschädigt oder abgenutzt	O-Ring austauschen
Druckstempel lässt sich nicht entfernen	Druckstempel zu fest aufgedreht	Druckstempel nur handfest aufdrehen

6.4 Verschleiß- und Ersatzteile

- O-Ring, Art.-Nr. 91524
- Lubri-Film, Schmierfett für O-Ring, Tube mit 113 g, Art.-Nr. 03055
- Druckstempel PA, kpl. mit O-Ring u. Gewindeeinsatz, Art.-Nr. 91009-2
- Saugfüße, Art.-Nr. 91504

7 Zubehör

7.1 Zubehörteile (optional)

- Formgeber Spaghetti 3 mm Art.-Nr. 91114
- Formgeber Spaghetti 4 mm Art.-Nr. 91114-4
- Formgeber Spaghetti 5 mm Art.-Nr. 91114-5
- Formgeber Lasagne Art.-Nr. 91115
- Formgeber Bandnudeln Art.-Nr. 91116
- Formgeber Stern „Softeis“ Art.-Nr. 91117
- Formgeber Spargel Art.-Nr. 91118
- Formgeber Pommes Art.-Nr. 91119
- Weitere Formgeber mit individuellem Muster auf Anfrage

Notizen

Viel Spaß mit Ihrer neuen Spaghetti-Eispresse wünscht Ihnen
Ihr GEPETTO-Eis-Team!



GEPETTO EIS GmbH
Visbeker Str.51
27793 Wildeshausen
EG-Identnr.: DE336115041
Tel.: +49 (0) 4431 - 94 55 606
Fax: +49 (0) 4431 - 73 83 98
info@geppetto-eis.de
www.geppetto-eis.de

Weitere Produkte aus dem Hause Gepetto-Eis:



Turbomixer Piccolo

Der Turbomixer Piccolo ist der ideale Helfer für jedes Eislabor oder jede Küche. Er begeistert durch seine kompakte Bauweise, einfachste Bedienung und die Zuverlässigkeit im normalen Arbeitsbetrieb. Regulierbare Drehzahl, starke Motorleistung sowie verschiedene Stäbe bringen Ihnen das gewünschte Ergebnis. Das Gerät ist auch mit digitaler Steuerung für Zeit und Drehzahl erhältlich – die ideale Lösung für beste Homogenität der Eismasse.

Wir beraten Sie gern um das richtige Gerät für Ihre Bedürfnisse zu finden. Zudem bieten wir Ihnen zu den Geräten den vollen Ersatzteil- und Reparatur-Service.

Portioniererspüler & Trockner

Die preisgekrönten Eigenentwicklungen Portioniererspüler und -trockner bieten Ihnen ein Maximum an Hygiene und Schutz vor Bakterien und das bei kinderleichter Bedienung!

Zudem haben Sie durch den Portionierertrockner den Vorteil, dass keine Wassertropfen mehr ins Speiseeis gelangen! Verschiedene Ausführungen und Größen sind erhältlich.



Eisschalen

Für die richtige Aufbewahrung empfehlen wir unsere Eisschalen aus Edelstahl!

Ob klein, mittel oder groß; Edelstahl-Eisschalen in den gängigen Maßen und Formen sind immer vorrätig. Falls Sie Sonderformate benötigen, sprechen Sie uns gerne an!



Geppetto Eis GmbH

Visbeker Str. 51

27793 Wildeshausen



Tel.: +49 (0) 4431 - 94 55 606

Fax: +49 (0) 4431 - 73 83 98

E-Mail: info@geppetto-eis.de

Website: www.geppetto-eis.de