

# Betriebsanleitung für Obst- und Beerenmühlen OM 6 / OM 10



Sehr geehrte Kunde,

wir bitten Sie, diese Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme der Mühle sorgfältig zu lesen und die Hinweise zu beachten.

(Für künftige Verwendung aufbewahren).

Diese Betriebsanleitung gibt Ihnen wertvolle Hinweise für Ihre Sicherheit sowie für Wartung, Pflege und das Arbeiten mit der Mühle.

## SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN



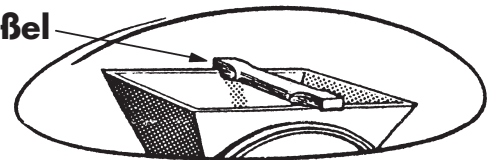
**Gefahr durch sich drehende Maschinenteile.**

Nachdrücken des Mahlgutes mit Füßen oder Händen ist **unzulässig!**

Das Nachstopfen, Lockern, Abstreifen des Gutes darf nur mit dem hierzu an der Mühle angebrachten **Stößel** erfolgen!

**Besonders darauf achten, daß sich keine Kinder im Gefahrenbereich der Mühle aufhalten!  
Die Mühle nicht von Kindern in Betrieb nehmen lassen!**

Stößel



Die Mühle ist so aufzustellen und zu betreiben, daß keine Personen durch umlaufende Werkzeuge gefährdet werden können. **Standicherheit beachten!**

Halterungen zum Befestigen der Mühle siehe Sonderausstattungen.

Die Mühlen dürfen nur von Personen benutzt, gewartet und instandgesetzt werden, die hiermit vertraut und über die Gefahren unterrichtet sind!

Bei elektrisch angetriebenen Mühlen:



**Vor Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten Motor abstellen und Netzstecker ziehen.**

**Wartung und Reparaturen nur von geeigneten Fachwerkstätten vornehmen lassen!**

**Elektrisch angetriebene Mühlen nur mit Aufsatztrichter und angebrachten Schutzvorrichtungen in Betrieb nehmen (siehe Sonderausstattung).**

## Technische Daten

Modell	Trichterinhalt	Schwungrad Ø mm	Gewicht
OM 6 Kleine Mühle	ca. 6 Liter	340	ca. 7 kg
OM 10 Große Mühle	ca. 10 Liter	400	ca. 11 kg

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Mühlen können zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen, Kartoffeln, Gelberüben oder ähnlichem Obst/Gemüse verwendet werden.

## Sonderausstattung

- OM 10 mit 0,33 PS Wechselstrommotor (220 V)
- 1 Paar Halterungen zum Festhalten der Mühle OM 10 auf der Presse (OP 10, 20 und 40).  
Bei OM 10 mit E-Motor: **Vorschrift der Berufsgenossenschaft!**
- Aufsatztrichter für OM 10 mit E-Motor: **Vorschrift der Berufsgenossenschaft!**

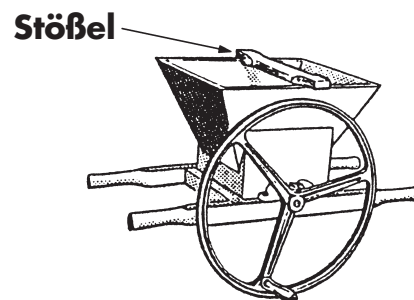
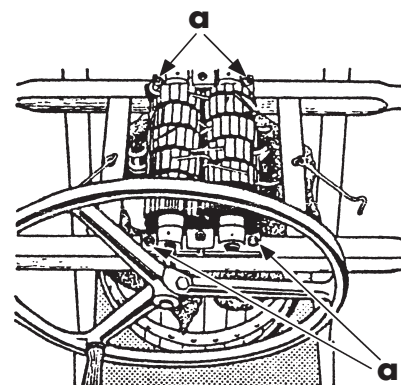
## Hinweise zum Mahlen

Beim Mahlen von Kernobst empfiehlt es sich, nach 6 bis 10 Vorwärtsdrehungen eine Drehung rückwärts zu machen, damit die Zähne das Mahlgut neu fassen können.

Wenn besonders große Äpfel mit dem Messer halbiert werden, erhöht sich die Leistung. Im Dauerbetrieb können mit der OM 10 etwa 150 kg Äpfel pro Stunde gemahlen werden.

Die Mühlen sind ausgerüstet mit verstellbaren Walzen, wodurch das Maß der Quetschung eingestellt werden kann. Dazu werden die Muttern (a) gelöst und die Lagerhälften auseinander bzw. zusammengeschoben.

Der an der Mühle befestigte Stößel kann, außer zum Nachstopfen, Lockern und Abstreifen des Mahlgutes im Trichter auch zum Festhalten der Mühle beim Mahlen benutzt werden. Dazu wird der Stößel auf den Trichter gelegt.



## Reinigung

Sämtliche mit Saft in Berührung kommenden Teile sind rostfrei.

Trichter: Kunststoff; Mahlwalzen: säurebeständiger Alu-Guß;

Lager und Antriebsräder aus Kunststoff.

Es empfiehlt sich, vor bzw. nach dem Mahlen die Mühlen gründlich zu reinigen, am besten mit heißem Wasser.

Hersteller

**E★N★O★L®**

**G. Wein GmbH + Co.  
Meimsheimer Straße 10  
74357 Bönnigheim**