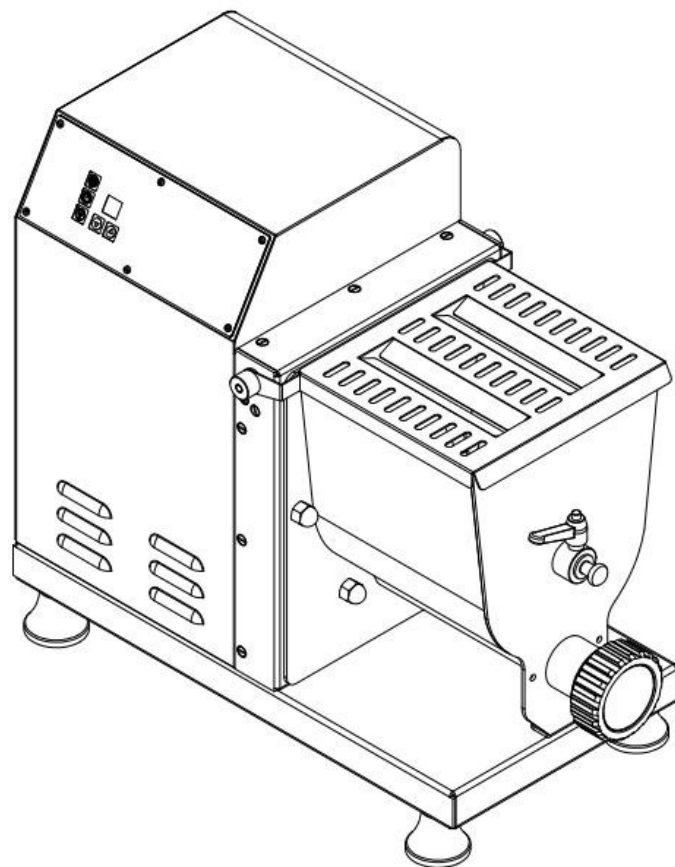

ggmgastro

Bedienungsanleitung für die Nudelmaschine

NMH5/8/13



Kataloge

1. Technische Informationen

1.1 Anwendungsbereich

1.2 Technische Daten

1.3 Teile

2. Allgemeine Spezifikationen

3. Betriebs- und Gebrauchsanleitung

3.1 Auspacken

3.2 Aufstellen

4. Anschluss

4.1 Elektrischer Anschluss

4.2 Anforderungen an die verwendeten Kabel

4.3 Wasseranschluss (nur NMH13)

5. Gebrauchsanweisung

5.1 Bedienelemente

5.2 Inbetriebnahme

5.3 Verwendung des Schneidwerkzeugs

6. Reinigung und Wartung

6.1 Abnehmbare Teile

6.2 Reinigung des Schneidwerkzeugs

6.3 Wartungsanweisungen

7. ... Häufig gestellte Fragen

1. Technische Informationen

1.1 Anwendungsbereich

Eine Nudelmaschine ist ein Küchengerät oder eine gewerbliche Anlage, die auf die Herstellung aller Arten von Nudeln spezialisiert ist und eine Vielzahl von Nudeln wie Ramen, messergehobelte Nudeln, breite Nudeln, dünne Nudeln und so weiter produzieren kann. Dieses Produkt besteht aus hochwertigem Edelstahl, der den nationalen Lebensmittelsicherheitsstandards entspricht, und eignet sich für verschiedene Anwendungsbereiche wie den privaten Gebrauch, Gastronomiebetriebe, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe usw.

1.2 Technische Daten

Betriebsumgebung: 4 °C bis +40 °C; Relative Luftfeuchtigkeit: ≤ 90 %;

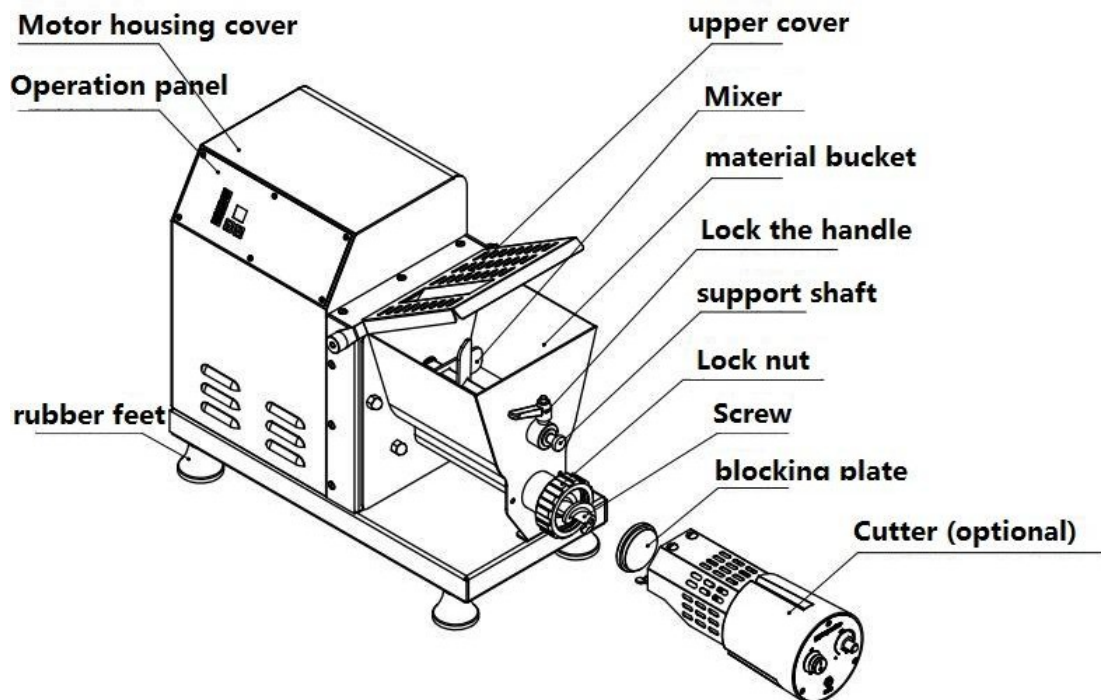
Stromversorgung: ~220 V, 50 Hz;

Beleuchtung: Der Aufstellungsort muss über eine ausreichende Beleuchtung verfügen (siehe die technischen Normen des Landes, in dem das Gerät verwendet wird);

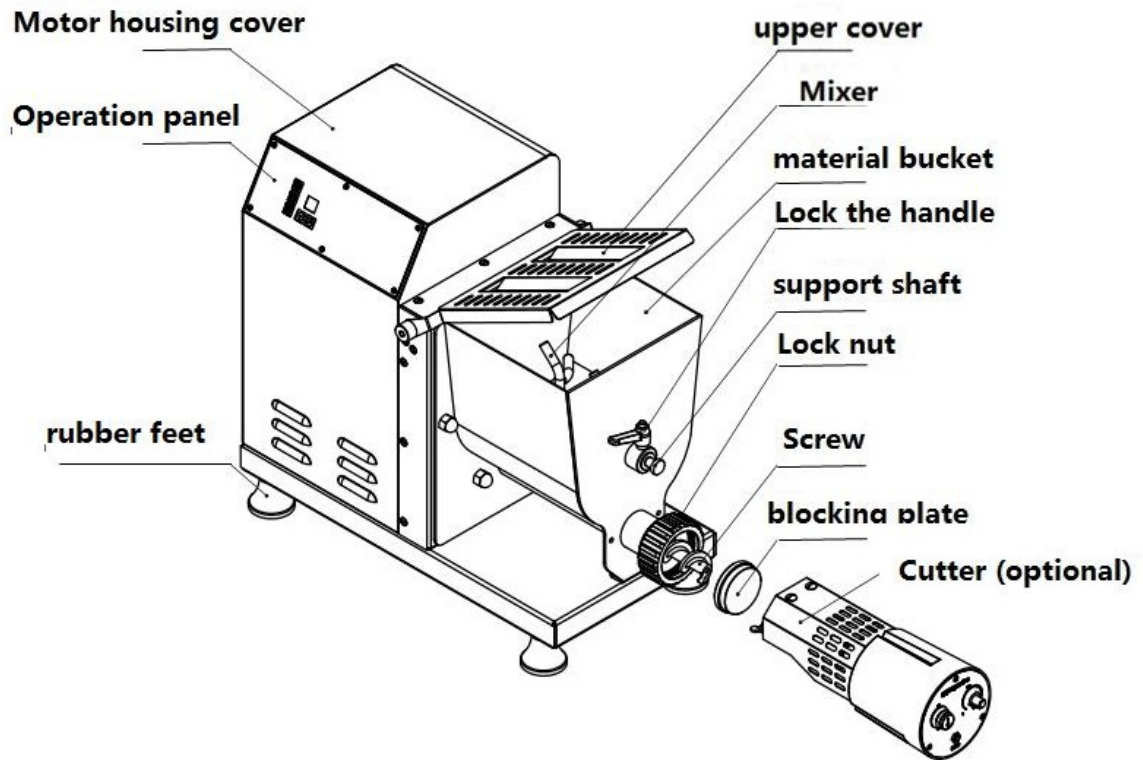
Modell-Nr.	NMH5	NMH8	NMH13
Leistung	250 W	370 W	550 W
Tankinhalt	1,5 kg	2,5 kg	4,0 kg

Max. Kapazität	1,3 kg	2 kg	3,5 kg
Spannung/Frequenz	220 V~240 V/50 Hz	220 V~240 V/50 Hz	220 V~240 V/50 Hz
Max. Durchsatz pro Stunde	5 kg/h	8 kg/h	13 kg/h
Durchmesser der Matrize	Φ 49,5	Φ 55	Φ 58
Nettoabmessungen L × B × H (mm)	512–707 × 251 × 401	556–748 × 289 × 459	590–785 × 319 × 514
Verpackungsmaß e L × B × H (mm)	562 × 302 × 519	597 × 332 × 579	627 × 362 × 634
Nettogewicht	21,5 kg	29,3 kg	38,9 kg
Bruttogewicht	26,1 kg	34,5 kg	44,7 kg

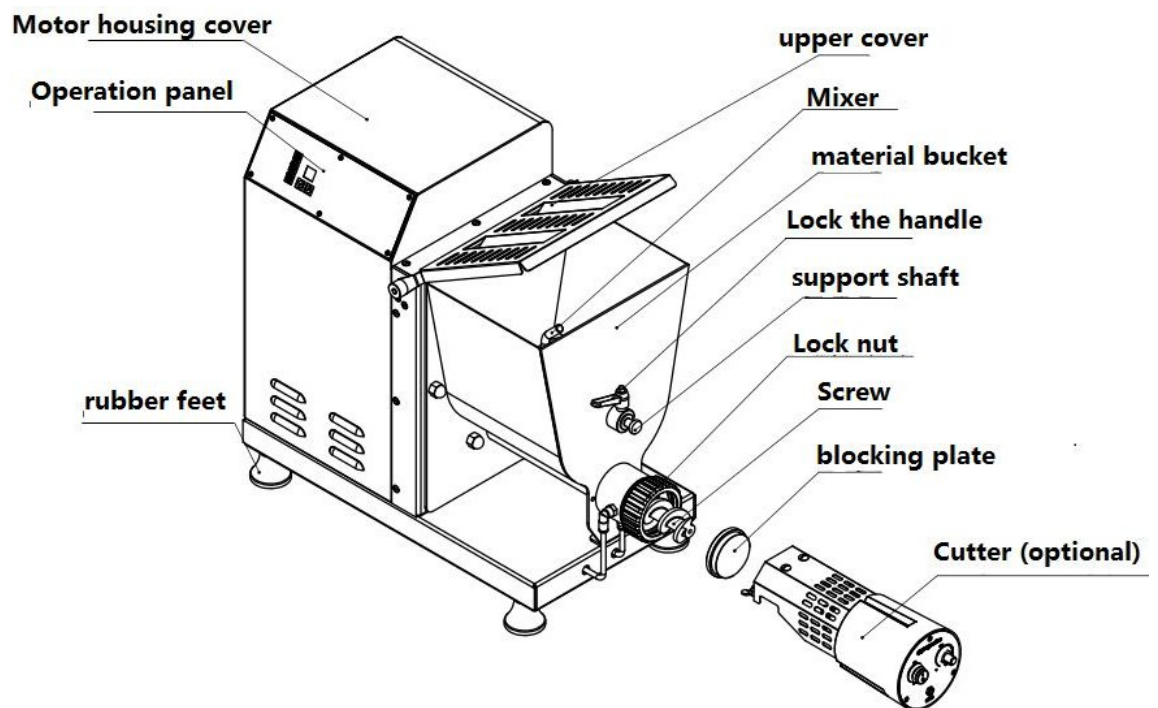
1.3 Teile



NMH5



NMH8



NMH13

2. Allgemeine Spezifikationen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch auf.

-
- Brandschutz – Bitte stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des elektrischen Geräts befinden, und halten Sie brennbare Gegenstände vom elektrischen Gerät fern.
 - INSTALLATION DES GERÄTS – Stellen Sie sicher, dass es an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird. Blockieren Sie nicht das Belüftungssystem rund um das elektrische Gerät und blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen oder -kanäle anderer Geräte.
 - Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und eignet sich nicht für den Einsatz in anderen Situationen.
 - Personen (einschließlich Kinder), die nicht über normale Sinnesfähigkeiten verfügen, geistig beeinträchtigt sind oder denen Erfahrung und Wissen fehlen, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.
 - Die Personen müssen vor der Nutzung geschult werden, und während des Betriebs des Geräts ist eine Aufsicht erforderlich.
 - Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion oder eines Betriebsfehlers sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und angehalten werden.
 - Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (auch nicht in verdünnter Form) zur Reinigung der Geräteoberflächen, einschließlich Natriumhypochlorit, Salzsäure, chlorhaltiger Reinigungsmittel usw. Verwenden Sie keine Metallprodukte zur Reinigung von Stahlteilen, einschließlich Drahtbürsten, Reinigungskugeln usw.
 - Lassen Sie nicht zu, dass sich Schmutz, Mehl oder andere Rückstände auf der Oberfläche des Geräts ablagern.
 - Überschreiten Sie nicht die maximale Beladungskapazität (in der Regel 2/3 der Trommel), um eine Überlastung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.
 - Öffnen Sie den Deckel erst, wenn die Maschine vollständig zum Stillstand gekommen ist.
 - Stecken Sie während des Betriebs der Maschine keine Finger oder andere Gegenstände in den Arbeitsbereich.

!!! Die Nichtbeachtung der oben genannten Hinweise gewährleistet nicht die Sicherheit des Geräts und berechtigt Sie nicht zu Garantieleistungen.

3. Richtlinien für Betrieb und Gebrauch



- Bitte bestätigen Sie, dass Sie die Installations- und Reparaturanweisungen in dieser Bedienungsanleitung gelesen haben, bevor Sie die Maschine installieren.

- Die Nichtbeachtung der korrekten Installations- und Austauschverfahren kann zu Schäden an der Maschine führen, eine Gefahr für Personen darstellen und wird nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.

3.1 Auspacken



Achtung! Es sollte unverzüglich überprüft werden, ob beim Transport entstanden sind.

(1) Achten Sie beim Auspacken darauf, das Gerät nicht zu beschädigen, und tragen Sie Schutzhandschuhe.

(2) Prüfen Sie, ob das mitgelieferte Zubehör vollständig ist, und überprüfen Sie das Gerät auf äußere Beschädigungen.

(3) Überprüfen Sie die Eignung der Stromversorgung.

3.2 Aufstellen

Gabelstapler sollten mit Vorsicht eingesetzt werden, um Verletzungen anderer zu vermeiden; verwenden Sie zum Transport und zur Aufstellung eine Palette.

Halten Sie ausreichend Platz für das Gerät frei und sorgen Sie für einen Abstand von 10 cm rund um die Maschine, um den Betrieb, die Wartung und die Belüftung zu gewährleisten. Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe der Maschine. Überprüfen Sie nach der

Aufstellung.

4. Anschluss



Installationsarbeiten oder Reparaturen müssen von einem professionellen, zugelassenen Techniker durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den auf dem Typenschild angegebenen

o

4.1 Elektrischer Anschluss

WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss, dass die Nennspannung und die Nennfrequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.

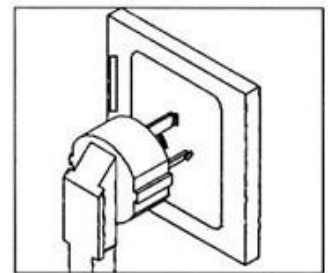
Der Anschluss des Netzkabels des Geräts muss von Fachpersonal vorgenommen werden; das verwendete Netzkabel muss über eine ausreichende Strombelastbarkeit verfügen, die Verlegung des Netzkabels muss sicher erfolgen und die Befestigungsschrauben müssen fest angezogen werden.

Zur Gewährleistung der Sicherheit beim Betrieb des Geräts und zum Schutz der Personen dürfen der Neutralleiter und der Schutzleiter nicht gemeinsam genutzt werden; der Schutzleiter muss zuverlässig geerdet sein.

 Potentialausgleichskennzeichnung: Jene Anschlüsse, die, wenn sie miteinander verbunden werden, bei der Nutzung verschiedener Teile des Geräts oder Systems das gleiche Potential erreichen – was nicht unbedingt das Erdpotential sein muss, wie z. B. bei lokalen Verbindungen.

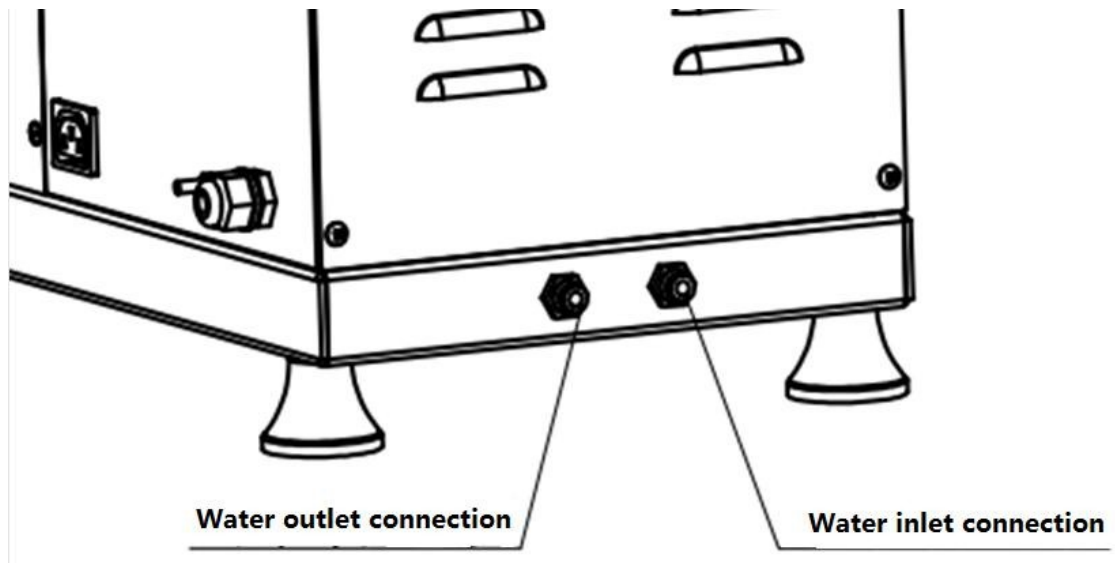
4.2 Anforderungen an die Verwendung von Kabeln

Das externe Netzkabel des Geräts muss durch einen Metall- oder Hartkunststoffschlauch geschützt sein, und der Durchgang durch einen solchen Schlauch muss durch eine spezielle Kabelverschraubung gesichert werden.



Beim Anschluss des Geräts an die Stromversorgung Anschlussplan am Gerät befolgt werden, wobei die Angaben auf dem Typenschild sorgfältig zu überprüfen sind .

4.3 Wasseranschluss (nur NMH13)

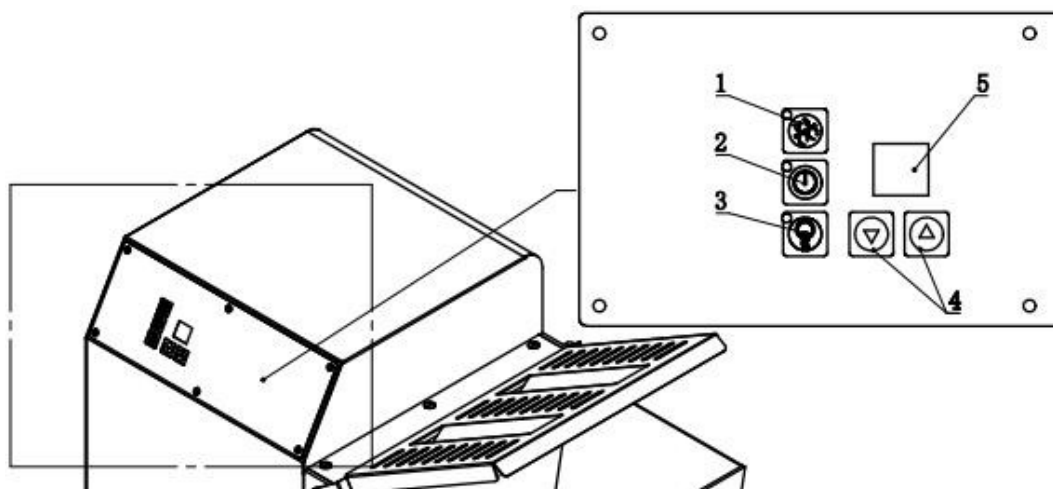


Das Modell HMF-40E ist mit einem Flüssigkeitskühlsystem ausgestattet, das eine Überhitzung der Kupplung und der Ringmutter beim Extrudieren des Teigs verhindert. Dieses Kühlsystem verhindert eine Überhitzung des Teigs im Inneren der Kupplung und beugt so einem Verlust der richtigen Konsistenz vor.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERVERSORGUNG: Schließen Sie ein Ende des Zulaufschlauchs an die Wasserversorgung und das andere Ende an den Ablaufschlauch an, öffnen Sie den Wasserhahn langsam und prüfen Sie auf Undichtigkeiten. Wenn das Wasser ohne Undichtigkeiten normal aus dem Ablaufschlauch abfließt, funktioniert dieses Kühlsystem ordnungsgemäß.

5. Gebrauchsanweisung

5.1 Bedienelemente



-
1. Misch-Steuertaste;
 2. Start-/Stopp-Taste (Steuerung von Mischstart/-stopp sowie Extrudierstart/-stopp);
 3. Druckregler;
 4. Taste zum Einstellen der Timer-Zeit;
 5. Zeigt die vom Timer eingestellte Zeit an.

5.2 Inbetriebnahme

Kneten: 1. Setzen Sie die erforderlichen Teigformen ein, öffnen Sie die obere Abdeckung, geben Sie die entsprechende Menge Mehl und Wasser oder Eier ein – geben Sie zuerst das Mehl und dann die Flüssigkeit hinzu. (Das Verhältnis von Mehl zu Wasser beträgt 1:0,4, das Verhältnis von Mehl zu Ei 1:0,47);

2. Schließen Sie die obere Abdeckung, drücken Sie die Taste Nr. 1, um die Knetfunktion einzuschalten, und drücken Sie die Taste Nr. 4, um die Knetzeit einzustellen;

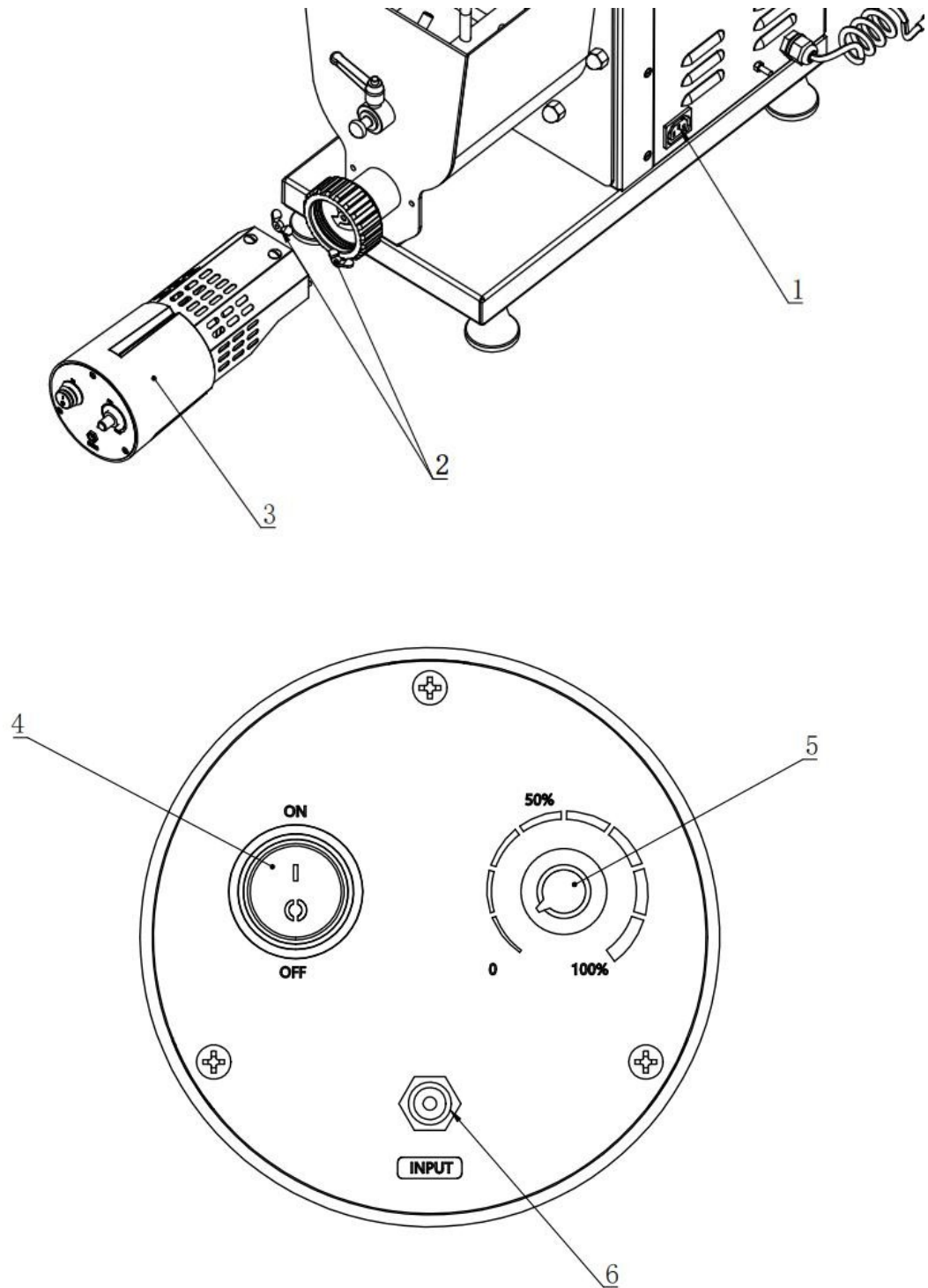
3. Nachdem Sie die richtige Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste Nr. 2, um das Kneten zu starten;

4. Beobachten Sie, wie sich der Teig zu einer krümeligen Masse vermischt (dieser Vorgang dauert etwa 8–10 Minuten), und drücken Sie die Schaltertaste Nr. 2, um den Mischvorgang zu beenden;

Auspressen: 5. Halten Sie die Taste Nr. 3 3 Sekunden lang gedrückt, bis die LED-Anzeige oben links an der Taste aufleuchtet. Dies bedeutet, dass die Nudelauspressfunktion erfolgreich aktiviert wurde;

6. Drücken Sie den Schalter Nr. 2, um das Auspressen zu starten.

5.3 Verwendung des Schneiders





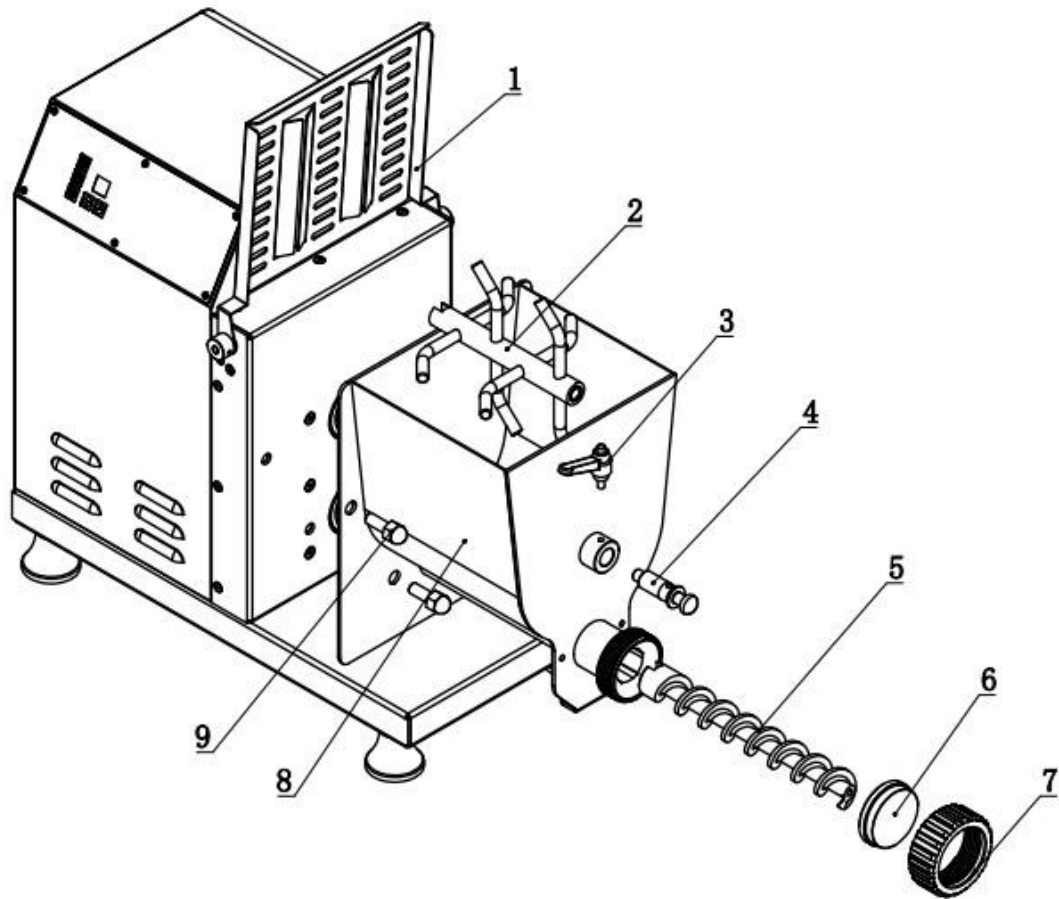
Hinweis: Der Schneider kann nur mit Strom versorgt werden, wenn die Nudelmaschine Maschine in den Teig die Nudeln!!!! Es ist verboten, während des Betriebs die Hände in den Schneider zu stecken!!!!

Montage des Schneiders: Befestigen Sie den Schneider 3 mit der Flügelmutter 2 am Auslass der Nudelmaschine, schließen Sie ein Ende des Netzteils des Schneiders an die Steckdose 1 und das andere Ende an den Stromeingangsanschluss 6 an; der Schneider kann nun mit Strom versorgt werden und ist betriebsbereit.

Bedienung des Schneiders: Stellen Sie den Schalter 4 auf „ON“, um den Schneider einzuschalten. Mit dem Drehzahlregler 5 können Sie die Drehzahl des Schneiders steuern und die Länge der Nudelschnitte nach Bedarf einstellen. Stellen Sie den Drehzahlregler 5 auf Position 0 und schalten Sie den Schalter 4 auf „OFF“, um den Schneider auszuschalten.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Abnehmbare Teile



Einige Teile lassen sich zur leichteren Reinigung zerlegen.

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung 1 (die Abdeckung muss beim Zerlegen vollständig geöffnet sein), lösen Sie den Verriegelungsgriff 3, um die Stützwelle 4 zu entfernen, und nehmen Sie das Rührwerk 2 heraus;
2. Lösen Sie die Sicherungsmutter 7, entfernen Sie die Form 6 und nehmen Sie die Schraube 5 heraus;
3. Schrauben Sie die Deckelmutter 9 ab und nehmen Sie den Zylinder 8 heraus.
4. Nachdem Sie die ausgebauten Teile von Hand gereinigt haben, können sie in der Spülmaschine gewaschen werden (mit Ausnahme der Form, die nur von Hand gewaschen werden darf).
5. Diese Teile können in heißes Wasser getaucht werden, um das Entfernen von Teigresten zu erleichtern. Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Teile vollständig sauber und trocken sind, und
in umgekehrter Reihenfolge wie beim Auseinanderbauen wieder zusammenbauen.



WARNUNG: Die Formen sind nicht spülmaschinenfest und müssen von Hand gereinigt werden. Sie müssen nach dem Gebrauch in heißem Wasser eingeweicht werden, um zu verhindern, dass sich getrockneter Teig ansammelt.

6.2 Reinigung des Ausstechers

Zur Reinigung des Schneiders können Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.



WARNUNG: Es ist verboten, den Ausstecher direkt mit Wasser abzuspielen, um eine Beschädigung der darin befindlichen elektrischen Komponenten zu vermeiden.

6.3 Wartungshinweise

1. Wartung bei längerer Nichtbenutzung:

- ① Gründlich reinigen und trocknen.
- ② Wichtige Teile vor Rost schützen.
- ③ Verpacken und an einem trockenen Ort lagern.

2. Regelmäßige Wartung:

- ① Reinigen Sie die Maschine täglich.
- ② Führen Sie täglich eine elektrische Sicherheitsprüfung durch und überprüfen Sie die Befestigungselemente.
- ③ Überprüfen Sie wöchentlich das Typenschild und die Sicherheitshinweise, um sicherzustellen, dass sie in gutem Zustand sind.

7. Häufig gestellte Fragen

Um unnötige Verletzungen oder Ausfälle der Maschine zu vermeiden, darf diese Maschine nur von Fachpersonal gewartet und repariert werden. Laien dürfen ohne Genehmigung keine Reparaturen vornehmen, um Verletzungen oder mechanische und elektrische Ausfälle zu vermeiden.

Häufige Störungen und Methoden zur Fehlerbehebung sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Störung	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Maschine lässt sich nicht starten	Stromversorgung nicht angeschlossen	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß angeschlossen ist
	Die obere Abdeckung ist nicht geschlossen	Überprüfen Sie, ob die obere Abdeckung ordnungsgemäß geschlossen ist
	Motorausfall	Wenden Sie sich zur Überholung an den Kundendienst

Das Mehl flockt sich beim Mischen nicht	Zu viel oder zu wenig Wasser	Passen Sie die Wassermenge an und stellen Sie den Teig neu her
	Falsch montierte Rührflügel	Überprüfen Sie, ob die Mischflügel richtig sitzen
Ungewöhnliche Geräusche während des Maschinenbetriebs	Lose Befestigung von Bauteilen	Überprüfen Sie die Teile und ziehen Sie sie fest
	Verschleiß der inneren Bauteile	Wenden Sie sich für eine Überholung an den Kundendienst

Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das Servicecenter.

Wir hoffen, dass diese Anleitung Ihnen hilft, Ihre Nudelmaschine sicher und effizient zu nutzen!



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0