



Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

# Bedienungsanleitung

## Nudelmaschine

**Art.-Nr. 05-50741,  
05-50742, 05-50754**

[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND  
SICHERHEIT**

Zweck der Bedienungsanleitung.....	3
Kundendienstanforderung .....	4
Sicherheitsvorrichtungen .....	4
Sicherheits- und Informationszeichen.....	6
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation.....	7

**GERÄT PASTA FRESCA**

Allgemeine Beschreibung des Geräts.....	8
Technische Eigenschaften.....	9
Beschreibung der Bedienelemente.....	10
Wechsel des Extruders.....	11
Bedienungshinweise .....	11
Mengen für 1,5 kg Teig .....	12
Gerätereinigung .....	13
Störungssuche .....	14



## ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.



### Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.



### Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.



### Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

### KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

- **Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.**
- **Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.**
- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie eine Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal austauschen.
- **Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.**
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.
- **Es ist absolut verboten, Wasser in die Knetwanne für die Reinigung zu gießen, um Beschädigungen oder Störungen des Geräts zu vermeiden.**
- In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausrüstung, je nach Umgebungsbedingungen.

- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.
- **Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.**

DE

### SICHERHEITS- UND INFORMATIONENZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

- **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



### VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

DE

**Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.**

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.



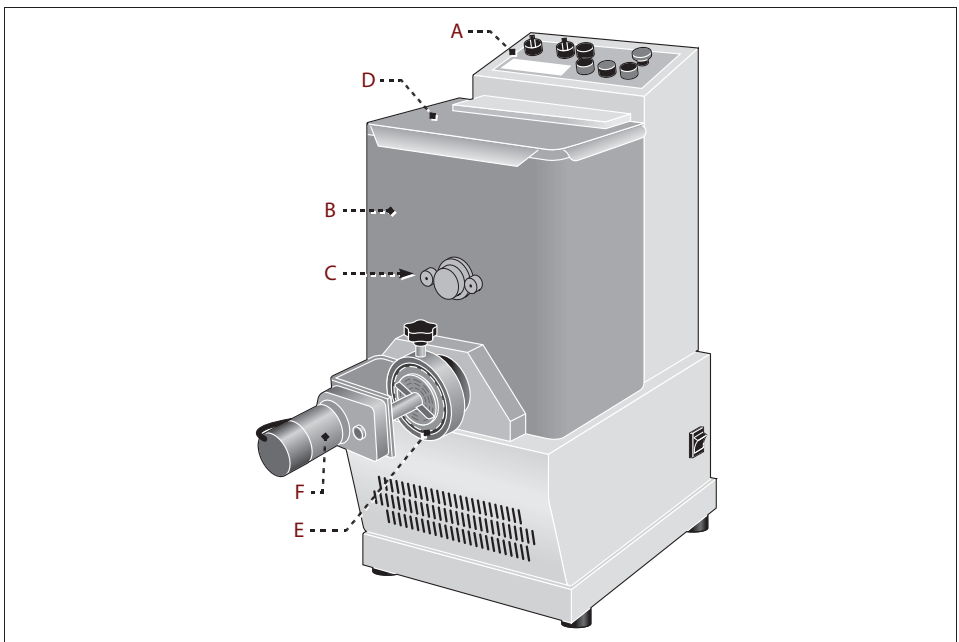
## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die "Nudelmaschine" ist ein Gerät zum Kneten und Extrudieren von Eierteigwaren in unterschiedliche Formate für Lebensmittelzwecke.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

- Das Gerät wurde mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken ausgeführt, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit, beträchtlicher Energieeinsparung und Betriebssicherheit zu garantieren.
- Alle Bauteile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien hergestellt.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



- A) Schalttafel : mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B) Behälter: enthält das zu knetende Produkt.
- C) Knetwerkzeug: dient zum Kneten der Zutaten.
- D) Behälterschutzvorrichtung: mit einer Verblockungsvorrichtung (Mikroschalter ) verbunden. Bei Öffnung der Schutzvorrichtung stoppt das Gerät.
- E) Extrudieröffnung: kann mit Extrudern verschiedener Art je nach dem herzustellenden Teig ausgestattet werden
- F) Elektromesser: schneidet den Teig (Im Lieferumfang enthalten bei dem Modell MPF 4; nicht erhältlich für das Modell MPF 1.5 und MPF 2.5

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Einheit	MPF 1.5	MPF 2.5	MPF 4
Leistung	kW (Hp)	0,3 (0,4)	0,37 (0,5)	0,75 (1)
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz		230-400V/3/50Hz
Behälterfassungsvermögen	kg	1,5	2,5	4
Maximale Produktionsleistung pro Stunde (*)	kg/h	5	8	13
Durchmesser des Extruders	mm	Ø 50	Ø 57	
Gerätabmessungen (LxSxH)	mm	250x480x290÷460	260x600x380÷560	350x780x450÷640
Nettogewicht	kg	18	29	42
Installationstyp		Treseninstallation		
Geräuschpegel	dB (A)	< 70		

(\*) Richtwert, abhängig von der Art des Formwerkzeugs und dem verwendeten Mehl.

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

MPF 1.5 - MPF 2.5



MPF 4



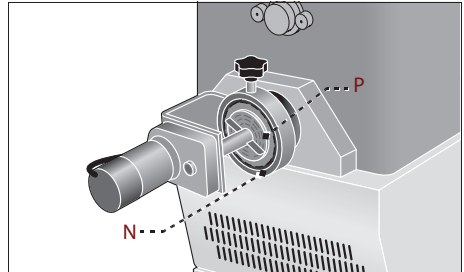
DE

- A) Taster: zur Aktivierung des Gerätebetriebs.
- B) Taster: zur Deaktivierung des Gerätebetriebs.
- C) Wählschalter: zum Auswählen der Betriebsart des Geräts.
- Knetzyklus (1)
  - Bearbeitungsstopp (0)
  - Extrudierzyklus (2)
- D) Not-Aus-Taster: zum unverzüglichen Stoppen jedes Geräteorgans bei drohender Gefahr. Nach Normalisierung der Betriebsbedingungen entriegeln Sie den Taster, um seine Wiederinbetriebnahme zu autorisieren.
- E) Taster: zur Aktivierung des Knetzyklus.
- F) Taster: zur Aktivierung des Extrudierzyklus.
- G) Wählschalter: zur Aktivierung der Zwangsbelüftung im Extrudierbereich.
- H) Schalter: zur Aktivierung und Deaktivierung des Elektromessers.

- L) Regler: zur Einstellung der Schneidegeschwindigkeit des Elektromessers.  
 M) Leuchtanzeige: ihr Leuchten zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

### WECHSEL DES EXTRUDERS

1. Die Nutmutter (N) ausschrauben.
2. Den Extruder (P) mit einem Stück, das für die auszuführende Bearbeitungsart geeignet ist, auswechseln.
3. Die Nutmutter (N) wieder anziehen.



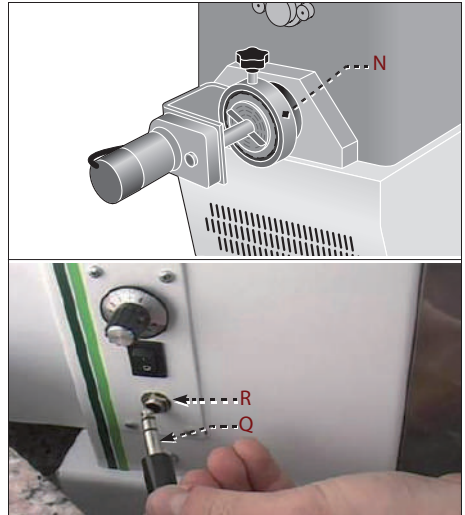
### BEDIENUNGSHINWEISE

1. Für die geplante Verarbeitungsweise geeignete Werkzeuge montieren (einschließlich Formwerkzeug).
2. Heben Sie die Schutzvorrichtung des Behälters:
3. Nacheinander zuerst das Mehl und dann den flüssigen Teil zugeben (nicht zuerst den flüssigen Teil hineingeben, denn er würde durch die Löcher im Formwerkzeug herausfließen).
4. Schutzabdeckung der Wanne schließen und den Mikroschalter der Abdeckung in Richtung der Wanne schieben (nur bei Modell MPF 1.5 - MPF 2.5).
5. Zyklus zum Kneten der Zutaten einschalten.
  - Bei Modell MPF 1.5 - MPF 2.5: Drehschalter (C) auf "1" (kneten) stellen und Taste (A) drücken, um den Knetzyklus zu starten. Zum Anhalten des Gerät Taste (B) drücken.
  - Bei Modell MPF 4: Schalter (A) auf "1" stellen und Taste (E) (kneten) drücken, um den Knetzyklus zu starten. Zum Anhalten des Gerät Taste (B) drücken. Dieser Zyklus hat eine ungefähre Dauer von 6÷8 Minuten.
6. Wenn erforderlich die Konsistenz des Teigs durch Hinzufügen von Mehl oder Flüssigkeit korrigieren, so dass der Teig eine körnige, für das Extrudieren geeignete Form erhält (siehe Abbildung).



7. Am Ende der Knetzeit den Zyklus zum Extrudieren des Teigs einschalten.
  - Bei Modell MPF 1.5 - MPF 2.5: Drehschalter (C) auf "2" (extrudieren) stellen und Taste (A) drücken, um den Extrudierzyklus zu starten. Zum Anhalten des Gerät Taste (B) drücken.
  - Bei Modell MPF 4: Taste (F) (extrudieren) drücken, um den Extrudierzyklus einzuschalten, und Drehschalter (G) auf "1" stellen, um die Gebläselüftung im Extrusionsbereich einzuschalten. Zum Anhalten des Gerät Taste (B) drücken.
8. Ist das elektrische Messer vorhanden, dieses auf das Handrad des Formwerkzeugs (N) stellen, Stecker (Q) in Buchse (R) stecken, Schalter (H) auf "1" stellen, um die Rotation einzuschalten, und mit dem Regler (L) die Schnittgeschwindigkeit einstellen.
9. Drücken Sie den Taster (B) zum Stoppen des Gerätebetriebs am Arbeitsende.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.



#### MENGEN FÜR 1,5 KG TEIG

1 kg Mehl Type 00 + 7÷8 Eier (ein Ei entspricht etwa 50 g bzw. 50 ml) oder 380÷400 ml Flüssigkeit aus Eiern und Wasser (mindestens 3 Eier verwenden, um dem Teig Konsistenz zu geben).

Der Knetzyklus dauert etwa 6÷8 Minuten.

Der so erhaltene Teig hat eine körnige Form (siehe Abbildung).

Wenn gegen Ende des Knetzyklus der Teig noch nicht körnig ist, kann Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugegeben werden, um die richtige Konsistenz zu erreichen.



Mit dem Gerät können unterschiedliche Mehltypen verwendet werden (Weichweizenmehl, Hartweizenmehl, Zweikorn-, Kamut-, Vollkornmehl); in diesen Fällen kann es nötig sein, die Dosierung des oben genannten flüssigen Teils (Eier oder Eier und Wasser) so zu verändern, dass die Konsistenz des Teigs richtig ist (körnig).

Die empfohlene Dosierung ist unverbindlich, obwohl sie bei der Endkontrolle getestet wird.

#### GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus).

- Heben Sie die Schutzvorrichtung des Behälters:
- Reinigen Sie den Behälter und seine Schutzvorrichtung.
- Knetwerkzeug und Schnecke waschen, sorgfältig abspülen und abtrocknen.
- Verwendete Formwerkzeuge abmontieren und in heißes Wasser tauchen, um das Entfernen von Teigresten zu erleichtern.
- Knetwerkzeug wieder anmontieren.
- Schließen Sie die Schutzvorrichtung des Behälters wieder:
- Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
- Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



#### **Achtung - Vorsicht**

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

**STÖRUNGSSUCHE**

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

**Informationen**

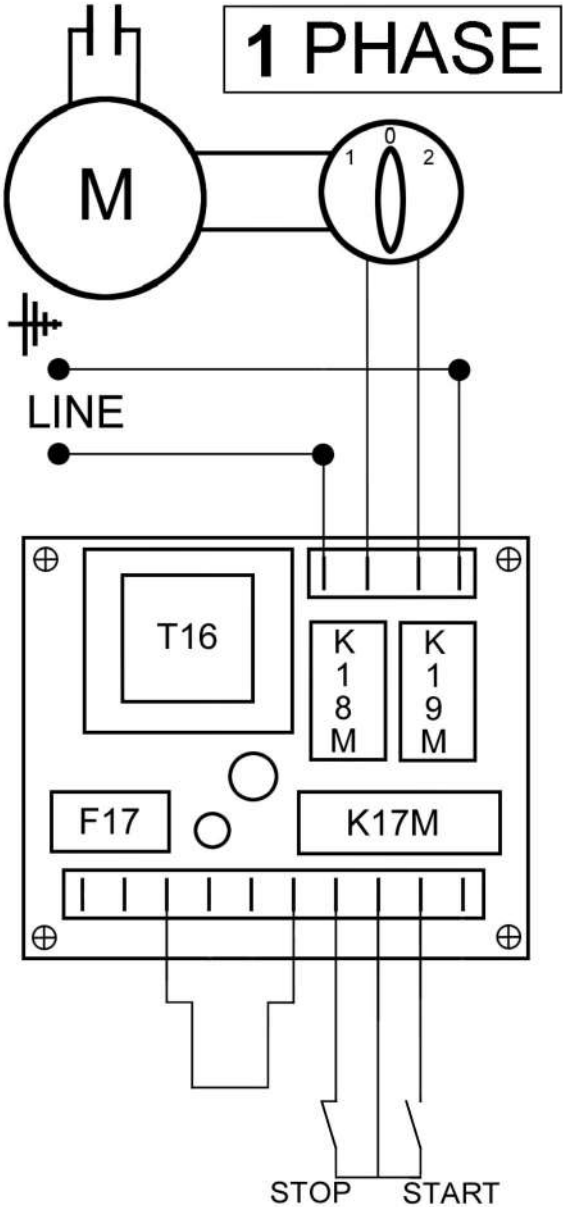
Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Die Schutzvorrichtung des Behälters wurde nicht korrekt geschlossen.	Überprüfen Sie das korrekte Schließen der Schutzvorrichtung.

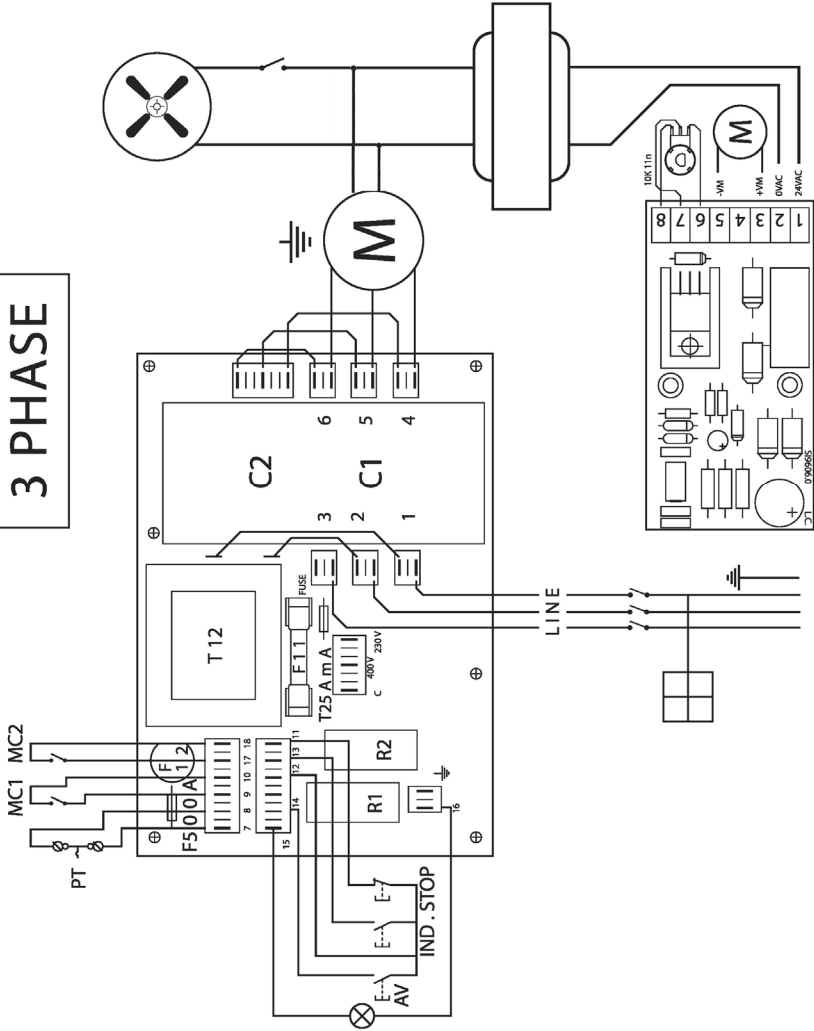
MPF 1.5 - MPF 2.5



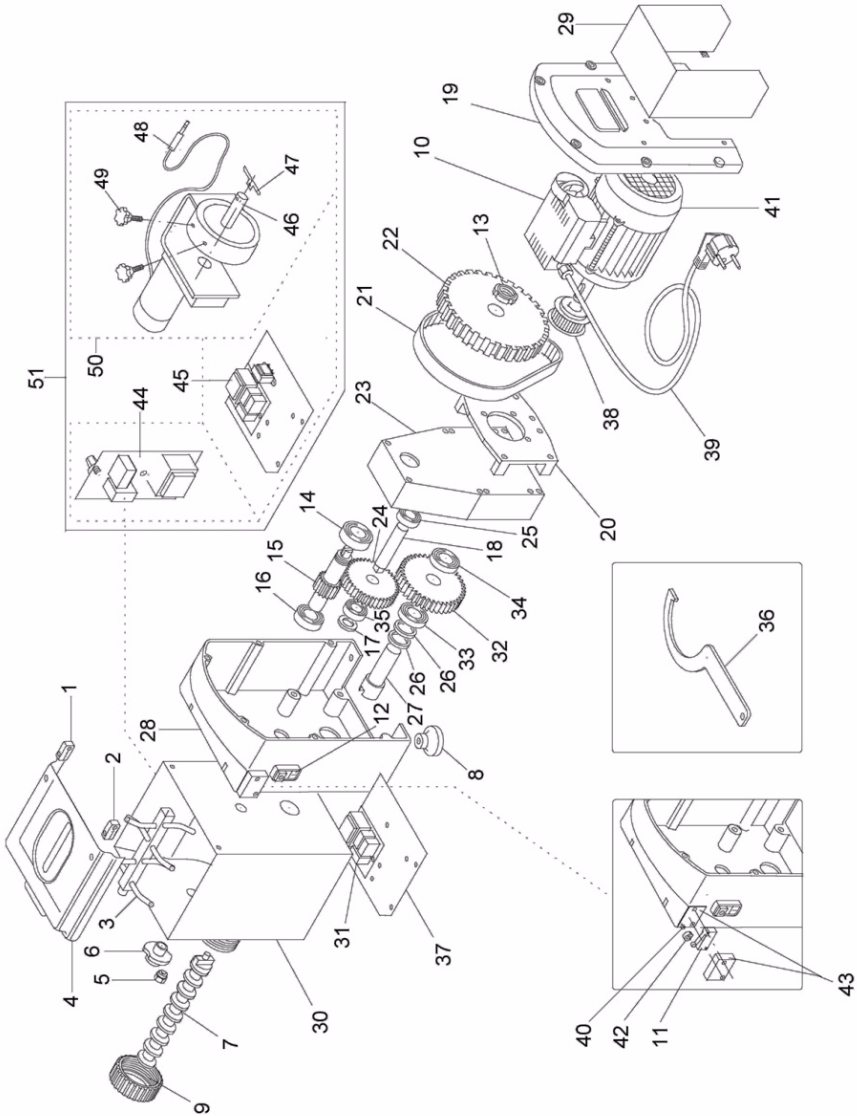


MPF 4

3 PHASE



MPF 1.5 - MPF 2.5



MPF 4

