

Bedienungsanleitung für

Pasta Maschine PMM-181



Wir danken Ihnen, dass Sie ein Produkt von Gastrofrit® gekauft haben. Das Produkt wurde in der Schweiz gefertigt. Ihr Produkt wurde einem 24h Dauertest unterzogen. Bitte beachten Sie, dass die fehlerhafte Bedienung zu Schäden führen kann. Prüfen Sie die genauen Anforderungen von Spannung und Strom, um einen sorgenfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.

Firma:	Gastrofrit® AG
Author:	Markus Rüschi
Date:	Mars 2013
Version:	1.0

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	3
1.1. EINFÜHRUNG	3
1.2. SERIEN NUMMER SCHILD	3
1.3. GARANTIE/ GEWÄHRLEISTUNG	3
1.4. TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
2. NORMEN UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	3
2.1. NORMEN	3
2.2. SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	3
2.2.1 SICHERHEIT	3
2.2.2 SCHUTZABDECKUNG	4
2.2.3 BEDIENFELD UND NOTAUSSCHALTER	4
2.2.4 WARNHINWEISE	4
2.3. SACHGEMÄSSE VERWENDUNG	4
2.4. SCHLUSSBEMERKUNGEN	4
3. INSTALLATION	4
3.1. TRANSPORT	4
3.2. ANNAHME BEI LIEFERUNG DER MASCHINE	4
3.3. AUFSTELLEN DER MASCHINE	4
3.4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	5
4. BETRIEB	6
4.1. RICHTIGER BETRIEB	6
4.1.1 HERSTELLUNG VON PASTA	6
4.1.2 BEDIENUNGSFELD DER MASCHINE	7
4.1.3 MEHL ZU WASSER VERHÄLTNIS	7
4.1.4 MATRIZENWECHSEL	8
4.1.5 ABSCHNEIDEN VON PASTA	8
4.1.6 LÜFTER	8
4.1.7 WASSERKÜHLUNG	8
4.2. REINIGUNG	9
4.3. WARTUNG	9
4.4. MASCHINE STAND LÄNGERE ZEIT STILL	9
5. FEHLERBEHEBUNGEN	9
6. ANHANG	10
6.1. EXPLOSIONSZEICHNUNG	10
6.2. INSTALLATION STANDWAGEN	12
6.3. SCHNEIDE SYSTEM (CUTTER)	13
6.4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	14
6.4.1 SCHEMA	14
6.5. DECLARATION OF CONFORMITY	15

1. Einleitung

1.1. Einführung

Um die besten Ergebnisse von Ihrer Maschine zu erhalten, ist es wichtig, die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zu befolgen. Jeder Benutzer sollte die Anweisungen lesen und verstehen. Wenn Sie Fragen hinsichtlich der Bedienung dieser Maschine haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten. Bitte geben Sie die Modell- und Seriennummer beim Schriftverkehr immer an.

WARNUNG:

Dieses Gerät darf nicht unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder bestimmte Medikamente betrieben werden.

1.2. Serien Nummer Schild

Auf Ihrer Maschine finden Sie folgende Angaben:

- Gerätetyp, Serien Nummer
- Anschlussdaten
- Gefahrenhinweise und verbotene Handlungen

Serien Nummer hier eintragen:

SNr:

1.3. Garantie/ Gewährleistung

Garantie und Gewährleistung gemäss den allgemeinen Geschäftsbedingungen Gastrofrit AG.

1.4. Technische Informationen

Modell	PMM-181
Kapazität Mehl	5kg
Stundenleistung	15/17kg
Grösse (lxbxh)	50x70x127cm
Gewicht kg	130
Leistungsaufnahme	1.1kW
Spannung 3xPNE	3x400V

2. Normen und Sicherheitsbestimmungen

2.1. Normen

- Maschinen-Richtlinien EEC2006/42
- Niederspannungsrichtlinien EEC2006/95
- Elektromagnetische Verträglichkeit EEC2004 / 1 08
- FDA Materialien 891109

2.2. Sicherheitsbestimmungen

2.2.1 Sicherheit

Das Getriebe und die beweglichen Teile sind durch ein festes Gehäuse mechanisch geschützt. Diese können mit den entsprechenden Werkzeugen entfernt werden.

2.2.2 Schutzabdeckung

Wird die Schutzabdeckung geöffnet während die Maschine in Betrieb ist, so stoppt die Maschine sofort. Ein Versuch die Maschine neu zu starten ist nicht mehr möglich.

2.2.3 Bedienfeld und Notausschalter

Das Bedienfeld der Maschine befindet sich in der Front. Sie sind gegen die Möglichkeit eines zufälligen Starts geschützt und sind leicht durch die Symbole zu erkennen. Der Notausschalter befindet sich ebenfalls in der Front und ist gelb markiert.

2.2.4 Warnhinweise

Der Notausschalter darf nur im Notfall und nicht als die übliche Methode zum Stoppen der Maschine verwendet werden. Es dürfen keine Gegenstände auf oder in der Maschine sein.

Gemäss den europäischen Normen für die Verhütung von Unfällen ist es verboten während des Betriebes:

- die Maschine zu reinigen
- die Teile zu fetten.
- die Maschine zu reparieren.

Ausserdem ist es ratsam:

- Elektrische Teile und die Maschine nicht mit Hochdruck zu reinigen.
- Die Maschine nicht mit Reinigungs- und Lösungsmitteln zu waschen.

Inbetriebnahme, Wartung und Reparaturen müssen von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Es dürfen nur originale Ersatzteile verwendet werden.

Ein regelmässiger Service wird empfohlen.

Vor der Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten welches die Demontage der Schutzeinrichtung beinhaltet muss das Gerät immer vom Spannungs-/ Stromnetz getrennt werden.

Nach den ausgeführten Arbeiten müssen Sie prüfen, ob alle ausgebauten Teile wieder korrekt montiert sind. Überprüfen Sie die Sicherheitseinrichtungen und ob alle Werkzeuge und Teile entfernt wurden. Nach abgeschlossener Prüfung kann die Maschine neu gestartet werden.

Der durchschnittliche Geräuschpegel der Maschine ist weniger als 70dB.

2.3. Sachgemässe Verwendung

- Das Gerät darf von Personen welche nicht geschult sind nicht zugänglich gemacht werden. Es dient ausschliesslich zur Herstellung von Pasta.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Folgen die sich aus der falschen Manipulation der Maschine ergeben hat ab.

2.4. Schlussbemerkungen

Die Maschine kann geändert oder aktualisiert werden. Der Benutzer hat die Durchführung der notwendigen Eingriffe zur Modifikation auszuführen. Unser technischer Service steht Ihnen jederzeit zur Verfügung. Der Lieferant muss unverzüglich geänderte Teile dem Kunden melden.

3. Installation

3.1. Transport

Die Maschine ist in einem Karton auf einer Holzpalette zum Transport verpackt.

3.2. Annahme bei Lieferung der Maschine

Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie auf die möglichen Beschädigungen. Stellen Sie Mängel fest melden Sie diese unverzüglich dem Lieferanten und benachrichtigen Sie den Transporteur.

3.3. Aufstellen der Maschine

Stellen Sie die Maschine an einen geeigneten Bereich. Die Motorlufferöffnungen müssen dabei frei sein.

WARNUNG: Entfernen Sie allen Zubehör in der Schale.

3.4. Elektrische Anschlüsse

Die Maschine wird mit einem CEE16- Stecker geliefert. Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem Typenschild entspricht. Qualifiziertes Personal muss die Maschine anschliessen. Da die Maschine einen Drehstrommotor hat muss die Drehrichtung überprüft werden. Schalter in Position Mischen (H) die Mischwelle dreht sich in die Pfeilrichtung (Bild 1).

Achtung:

Ist die Drehrichtung entgegengesetzt muss die Phase 2 und 3 im Stecker CEE16 vertauscht werden. Dies darf nur von einer Fachperson erledigt werden.



Bild 1

4. Betrieb

4.1. Richtiger Betrieb

Vor der Arbeit sicherstellen dass:

- Die Schnecke korrekt eingesetzt ist und der dünnere Stift nicht aus dem Rohr ragt. (Abb. 2)
- Der Mischer muss fest eingekuppelt sein und die Verriegelung hält den Mischstift vollständig geschlossen. (Abb. 3)



Abb.2

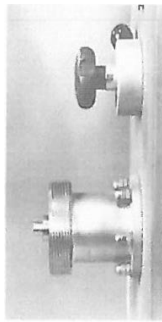


Abb.3



Abb.4

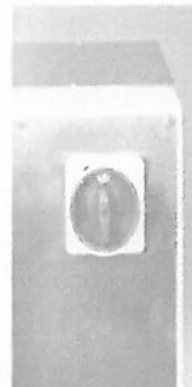


Abb.5

4.1.1 Herstellung von Pasta

- Stellen Sie sicher, dass der Umschalter Nr.3 (Abb. 6) in Stellung 0 ist.
- Legen Sie die Nudeln Matrize auf den Extruder und schrauben sie den Ring darauf. (Abb. 4)
- Inhalt Behälter für das Mehl: Max 5 kg für PMM-181
- Drehen Sie den Hauptschalter auf 1/ on (Abb. 5)
- Drücken Sie die Schaltfläche Start Nr.2 (Abb. 6). Start leuchtet grün.
- Drehen Sie den Umkehrschalter Nr. 3 (Abb. 6) zum mischen.
- Giessen Sie die Flüssigkeit durch das Gitter des Deckels und mischen sie während 6-7 Minuten. Verwenden Sie die Dosierbehälter welche beige gestellt wurden. Am Ende des Mischzyklus sollte der Teig sich als körniges Mehl, das die Grösse einer Erdnuss hat, ergeben. (Abb. 7) Besteht der Pasta- Teig aus zu argen Klumpen, korrigieren Sie Ihr Rezept. Sollte der Pasta- Teig ungemischtes Mehl enthalten, kann eine kleine Menge Wasser dazugeben werden.

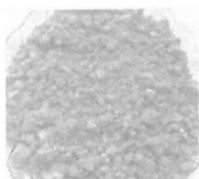


Abb.7

- Flüssigkeit kann Wasser, Eier, ein Gemisch von Wasser und Eier oder Gemüse fein zugeschnitten oder püriert sein.
- Jede Art von Mehl kann verwendet werden. Das Mehl ist ein Naturprodukt. Die Flüssigkeitsmenge kann variieren.
- Sobald der Pasta- Teig die richtige Mischung hat Schalter Nr.3 (Abb. 6) auf die Position 0 stellen. (zwischen Mix und Extrudieren)
- Nach ein paar Sekunden den Schalter auf extrudiert stellen. Entsorgen Sie die ersten paar Zentimeter vom Teig.

4.1.2 Bedienungsfeld der Maschine

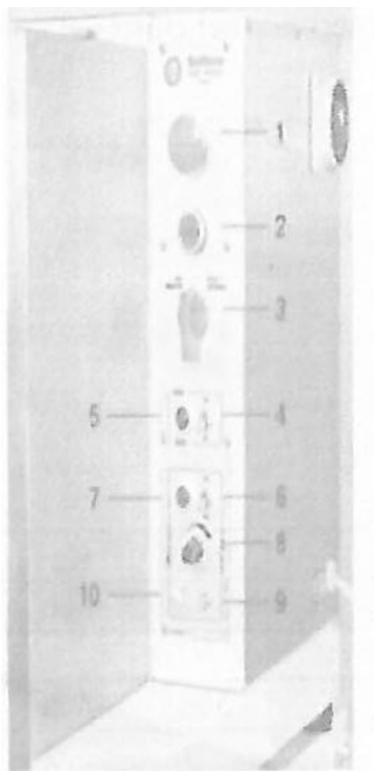


Abb.6

4.1.3 Mehl zu Wasser Verhältnis

Verwenden Sie für 1kg Mehl etwa 330g Wasser.

Verwenden Sie die beige-stellten Messgefäße für das Verhältnis von den Flüssigkeiten zum Mehl. Jede Art von Mehl kann verwendet werden.

Wasser und Eier: Das Mehl kann mit Wasser, mit Eiern oder einem Gemisch von Wasser und Eiern vermischt werden.

Die erwähnten Mengen sind Richtwerte. Die Feuchtigkeit des Mehls variiert je nach Art, Klima oder Ort. (Naturprodukt)

PMM-181: 5kg Mehl

Mehl	1kg	2kg	3kg	4kg	5kg
Wasser in g	330	660	990	1320	1650

4.1.4 Matrizenwechsel

Um die Matrize während der Produktion zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie den Schalter auf Mischen, damit sich die Schnecke im Uhrzeigersinn für ein paar Sekunden dreht.
- Stoppen Sie die Maschine.
- Verwenden Sie den Spezialschlüssel und entfernen die Matrize. Setzen Sie die neue Matrize wieder ein (Abb. 4)
- Spülen Sie die Matrize mit Wasser ab und legen Sie diese bis zum nächsten Gebrauch in Wasser ein.

4.1.5 Abschneiden von Pasta

Lange Nudeln (Spaghetti, Tagliatelle, Lasagne etc.) werden von Hand geschnitten.

Für kurze Nudeln kann der elektronische Schneider (Cutter) verwendet werden.

- Den elektrischen Schneider montieren.
- Eines der beiden Messer zwischen Cutter und Matrize platzieren. (Abb. 9)
- Verbinden Sie den Stecker mit Steckdose. Nr.9 (Abb. 6).
- Starten Sie die Pasta Schneider Betriebs am Schalter Nr.6 (Abb. 6)
- Stellen Sie die Länge der Pasta ein. Drehen des Potentiometer Nr.8 (Abb. 6).

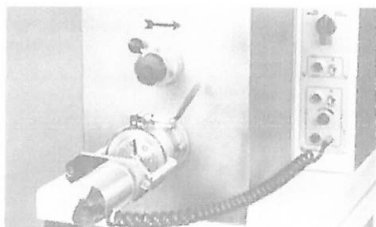


fig.9

4.1.6 Lüfter

Der Lüfter ist zum trocknen der hergestellten Pasta. Er ist im Standwagen als Schublade montiert und kann herausgezogen werden. Die Nudelhorde wird daraufgelegt. Der Lüfter wird an der Maschine eingesteckt. (Abb. 11)

Schalter Nr.4 (Abb. 6) einschalten.

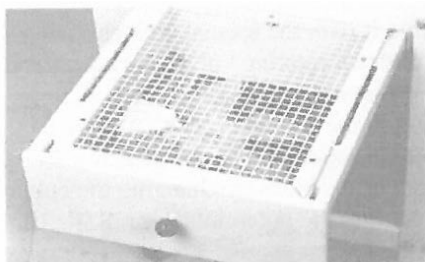


fig.10

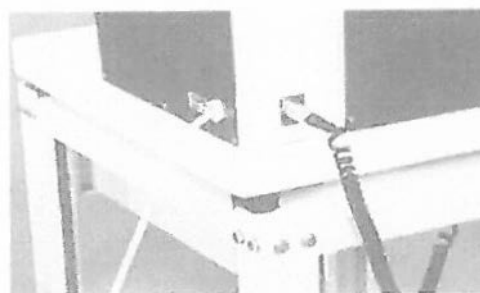


fig.11

4.1.7 Wasserkühlung

Wenn Ihr Gerät mit dem Wasserkühlsystem ausgestattet ist können Sie ihren Wasser Ein-und Auslass (Abb. 12 mit der Wasser Zu- und Ableitung verbinden. Stellen Sie den Wasserdurchfluss so ein, dass die Matrize ziemlich warm aber nicht heiß wird.

Hinweis: Sie können die Maschine ohne Wasser erfolgreich betreiben, wenn Sie die Maschine zwischen den Chargen abzukühlen lassen.

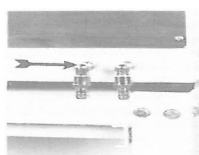


Abb.12

4.2. Reinigung

- Stoppen Sie die Maschine. Stellen Sie den Hauptschalter auf 0. (Abb. 5)
- Entfernen Sie die Matrize mit dem Spezialschlüssel und legen diese in Wasser ein.
- Entfernen Sie den Mischer und die Förderschnecke (Abb. 13) und waschen diese ab.
- Reinigen Sie den Behälter. Der Teig sammelt sich in den Öffnungen für die Förderschnecke und den Mischer in der Rohrextrusion. Kratzen Sie nicht mit spitzen Gegenständen in der Wanne.

Achtung: Die Abdeckung darf nicht geöffnet werden solange die Maschine eingesteckt ist.



Abb.13

4.3. Wartung

Die Maschine braucht keine Wartung, wenn Sie wie im vorherigen Abschnitt regelmässig gereinigt wird!

4.4. Maschine stand längere Zeit still

- Nehmen Sie die Maschine vom Netz.
- Reinigen Sie die Matrizen mit Hochdruck.

5. Fehlerbehebungen

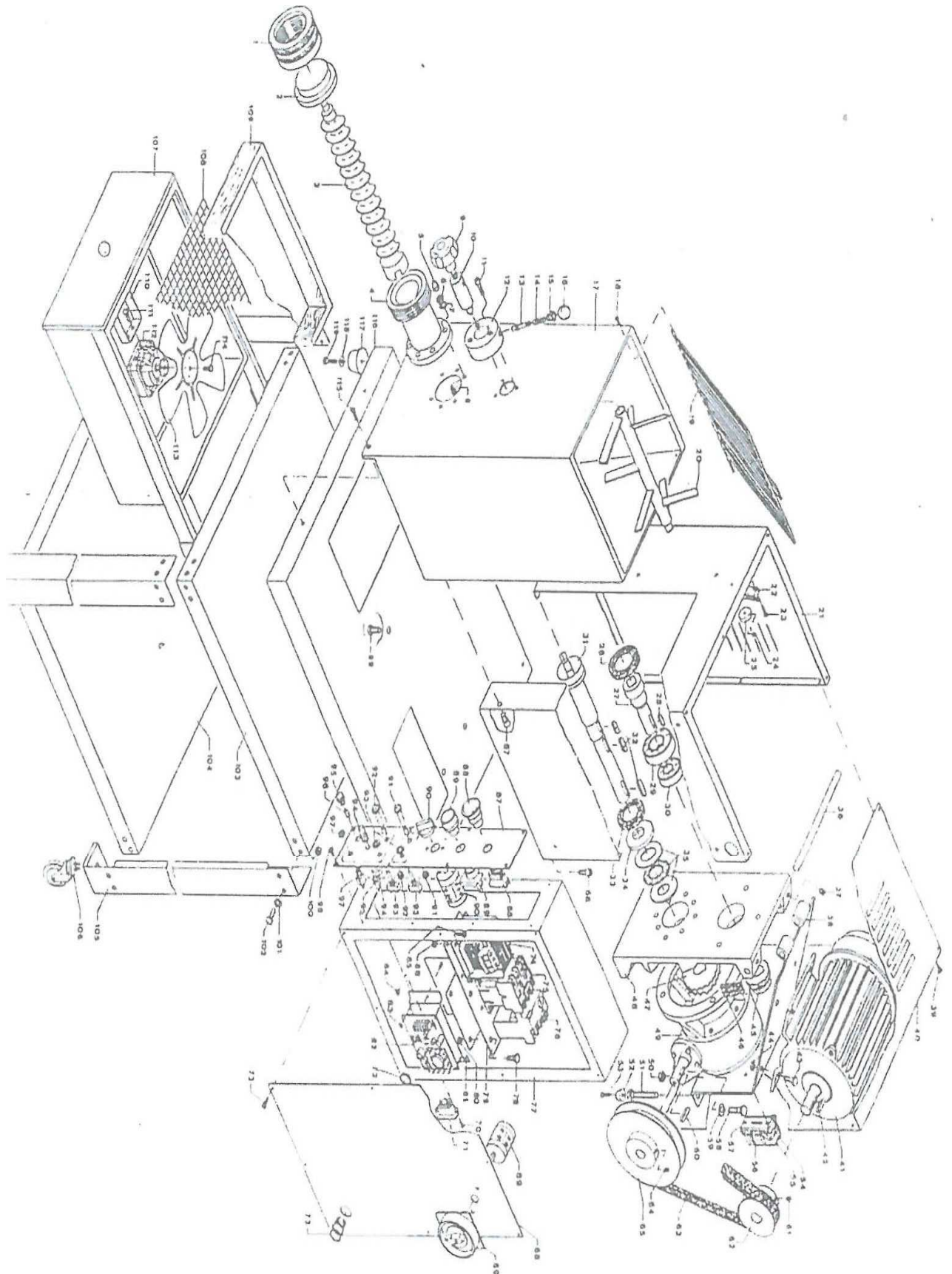
Wenn die Maschine nicht startet:

- Überprüfen Sie die Stromzufuhr der Maschine.
- Überprüfen Sie ob Notschalter Nr.1(Abb. 6) blockiert ist?
- Überprüfen Sie die Sicherheitsschutzdeckel. Ist er geschlossen? Beim Öffnen und Schließen des Deckels hören Sie wenn der Mikroschalter schaltet (klick).

Sie bringen die Maschine nicht zum Funktionieren: Kontaktieren Sie den Lieferanten. Wir werden sofortigen Support anbieten!

6. Anhang

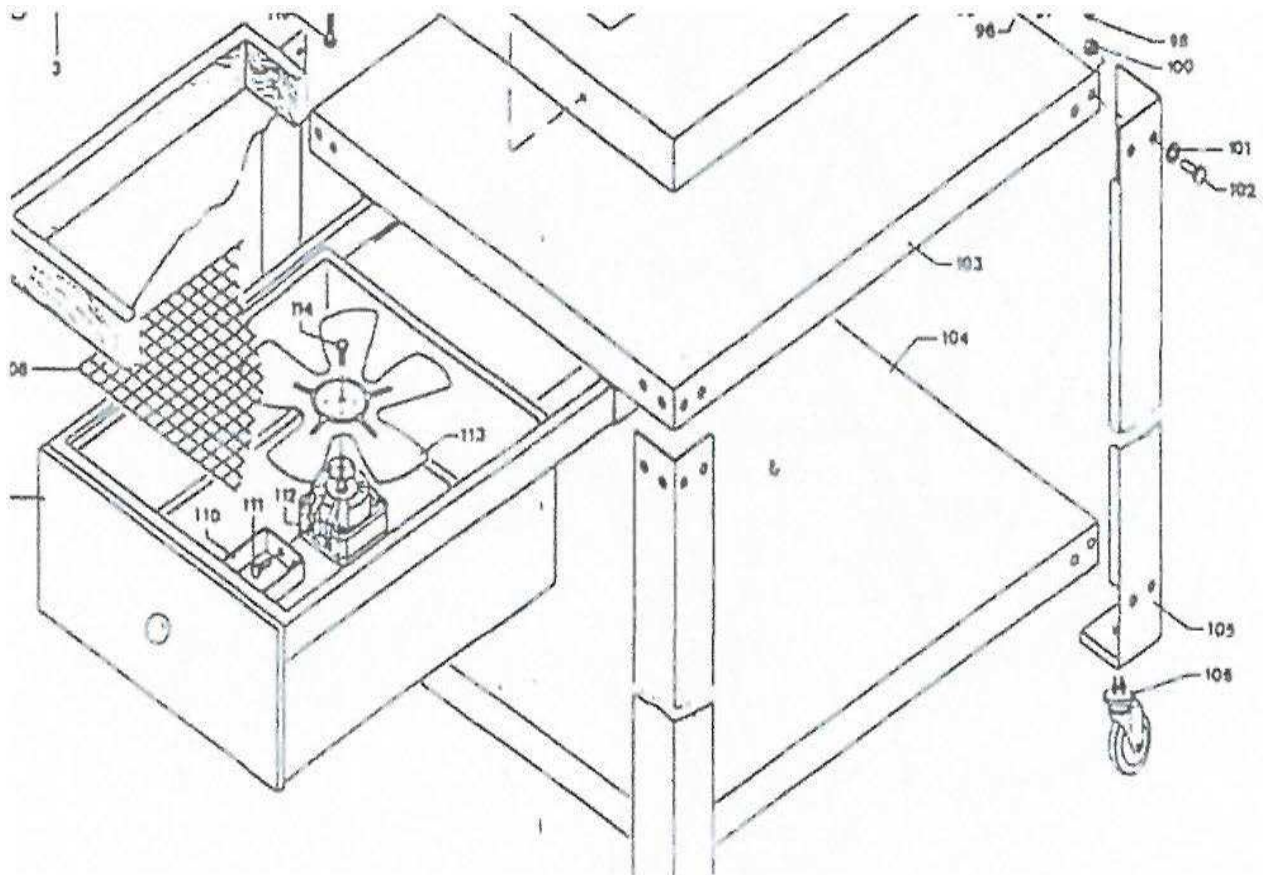
6.1. Explosionszeichnung



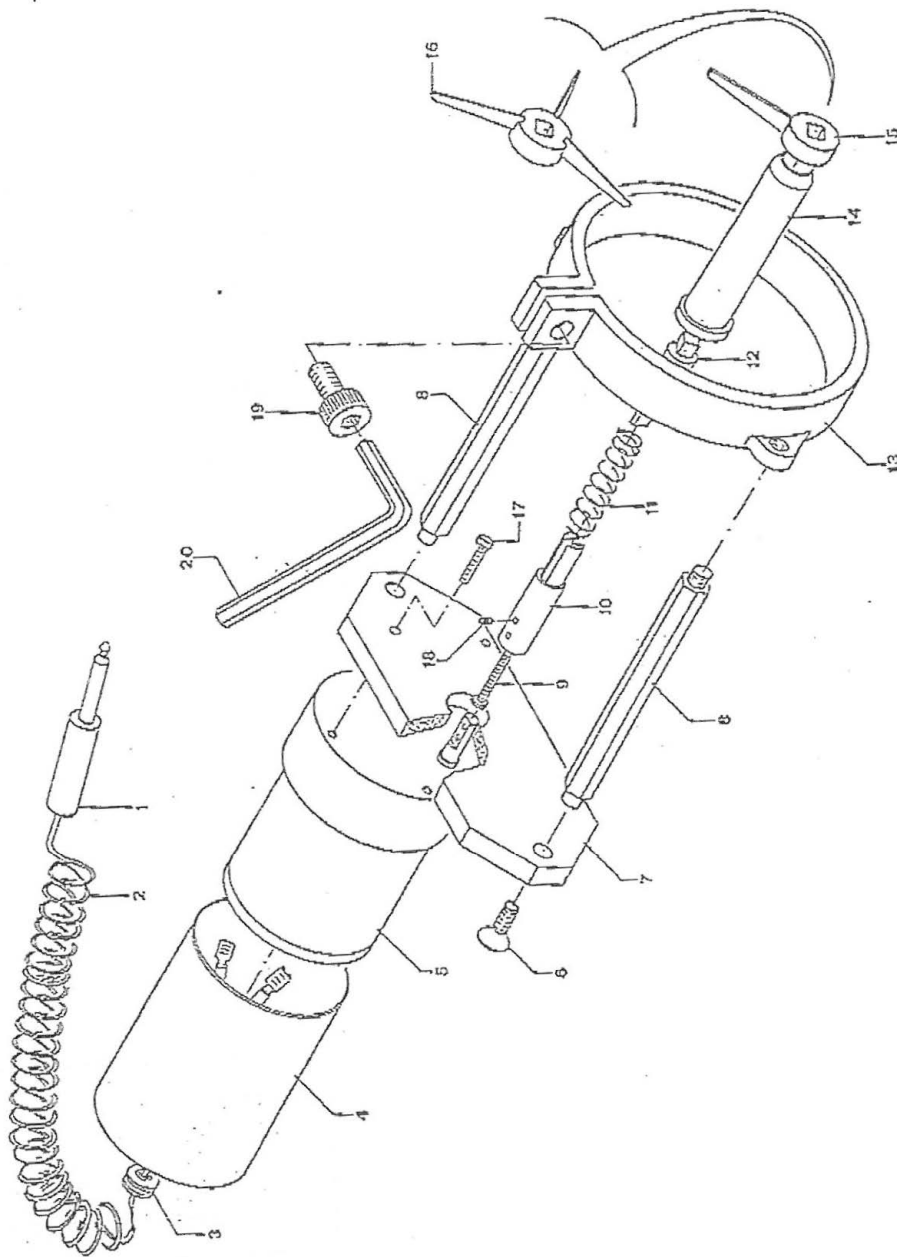
- | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1. Die nut | 51. Screw | 101. Washer |
| 2. Die | 52. Plug | 102. Screw |
| 3. Auger | 53. Screw | 103. Upper guard |
| 4. Extrusion Tube | 54. Block | 104. Lower guard |
| 5. Cap nut | 55. Trough Terminal | 105. Leg |
| 6. Nut | 56. Earth Terminal | 106. Wheel |
| 7. Washer | 57. Terminal support | 107. Drawer |
| 8. Screw | 58. Screw | 108. Guard |
| 9. Handwell | 59. Washer | 109. Tray |
| 10. Pin | 60. Key | 110. Bracket |
| 11. Screw | 61. Dowel | 111. Screw |
| 12. Support | 62. Pulley | 112. Fan motor |
| 13. Pin 13 | 63. Belt | 113. Fan |
| 14. Spring | 64. Dowel | 114. Screw |
| 15. Bush | 65. Pulley | 115. Screw |
| 16. Ball | 66. Screw | 116. Base |
| 17. Tank | 67. Screw | 117. Plug |
| 18. Screw | 68. Guard | 118. Washer |
| 19. Safety guard | 69. Power Switch | 119. Screw |
| 20. Mixer | 70. Screw | 120. Pipe fitting |
| 21. Body | 71. Socket | 121. Pipe |
| 22. Micro switch | 72. Cable press | 122. Raccord |
| 23. Screw | 73. Screw | 123. Pipe fitting |
| 24. Dowel | 74. Transformer | 124. Pipe holder |
| 25. Cam | 75. Contactor | 125. Reduction |
| 26. Oil seal | 76. Thermal relay | 126. Connection |
| 27. Mixer shaft | 77. Box | |
| 28. Key | 78. Screw | |
| 29. Bearing | 79. Plate | |
| 30. Bearing | 80. Nut | |
| 31. Worm shaft | 81. Plate | |
| 32. Keys | 82. Circuit board | |
| 33. Oil- seal | 83. Nut | |
| 34. Spacer | 84. Nut | |
| 35. Bearing | 85. Screw | |
| 36. Connecting rod | 86. Nut | |
| 37. Dowel | 87. Control Panel | |
| 38. Motor support | 88. Stop button | |
| 39. Screw | 89. Start button | |
| 40. Guard | 90. Reversing switch | |
| 41. Motor | 91. Green lamp | |
| 42. Key | 92. Red lamp | |
| 43. Screw | 93. Tumbler switch | |
| 44. Nut | 94. Potentiometer | |
| 45. Sprocket | 95. Fuse holder | |
| 46. Chain | 96. Fuse | |
| 47. Sprocket | 97. Socket | |
| 48. Support | 98. Screw | |
| 49. Gearbox | 99. Screw | |
| 50. Nut | 100. Nut | |

6.2. Installation Standwagen

1. Lege das obere Regal mit Lüfter kopfüber auf den Boden.
2. In jeder Ecke befinden sich 4 Löcher welche mit den beigelegten Schrauben montiert werden.
3. Montieren Sie alle Schrauben und Muttern.
4. Ziehen sie die Schrauben an.
5. Drehen sie den Ständer und montieren die Rollen.



6.3. Schneide System (Cutter)

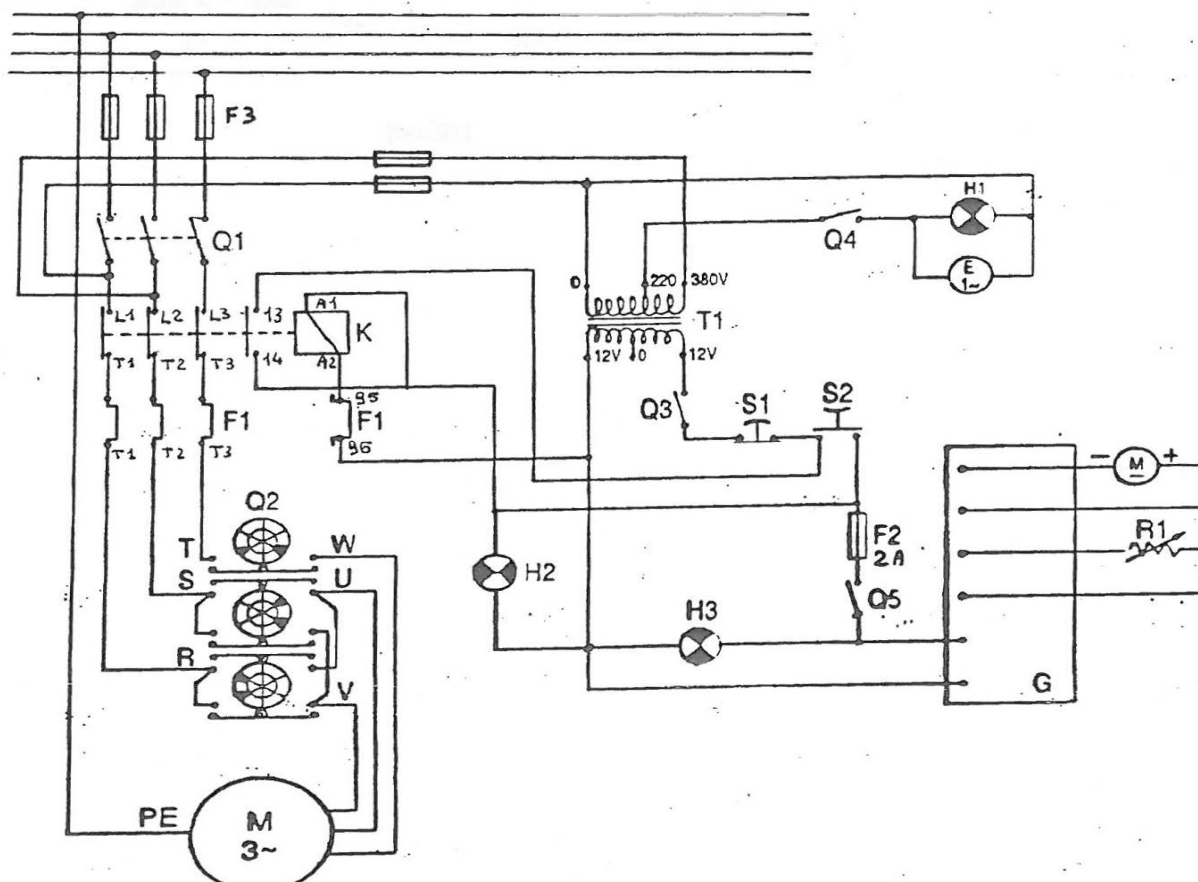


- | | | |
|-------------|--------------------|------------------|
| 1. Plug | 8. Spacer | 15. Blade cutter |
| 2. Cable | 9. Screw | 16. Blade cutter |
| 3. Fairlead | 10. Pin | 17. Screw |
| 4. Cover | 11. Spring | 18. Dowel |
| 5. Gearbox | 12. Pin | 19. Screw |
| 6. Screw | 13. Nut die holder | 20. Key |
| 7. Flange | 14. Bush | |

6.4. Elektrische Anschlüsse

6.4.1 Schema

- Q1 Main switch
- Q2 Reversing switch
- Q3 Micro switch
- Q4 Fan switch
- Q5 Cutter switch
- K Contactor
- F1 Thermo relay
- F2 Fuse
- M1 Motor
- M2 Cutter motor
- E Fan
- T1 Transformer
- S1 Emergency push button
- S2 Start push button
- H1 Light fan
- H2 Light start
- H3 Light cutter
- R1 Potentiometer; Cutter speed control
- G Circuit board
- F3 Fuse
- F4 Fuse



6.5. Declaration of Conformity



**EU/UE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

www.gastrofrit.ch
info@gastrofrit.ch
Tel.G : +4171 855 80 70

Wir
We
Nous

(Name des Anbieters) (supplier's name) (nom du fournisseur)

GASTROFRIT AG, Weiherstrasse 11, CH-9400 Rorschach

(Anschrift) (address) (adresse)

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare under our sole responsibility that the product
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

Gastrofrit Pastamaschine

PMM-180 / PMM-181 / PMM-3

(Bezeichnung Typ oder Modell, Los-, Chargen- oder Seriennummer, möglichst Herkunft und Stückzahl)
(title and/or number and date of issue of the standard(s) or other normative document(s))
(titre et/ou no. et date de publication de la (des) norme(s) ou autre(s) document(s) normatif(s))

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen
Dokument(en) übereinstimmt,
to which this declaration relates is in conformity with the following standard(s) or other
normative document(s)
auquel se réfère cette déclaration est conforme à la (aux) norme(s) ou autre(s) document(s)
normatif(s)

EN 12100:2010; EN 214; EN: 218, EN 60204-1:2006; EN 60439-1

(Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en) oder der anderen normativen Dokumente)
(title and/or number and date of issue of the standard(s) or other normative document(s))
(titre et/ou no. et date de publication de la (des) norme(s) document(s) normatif(s))

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinie(n);
Following the provisions of Directive(s);
Conformément aux dispositions de(s) Directive(s)
(falls zutreffend) (if applicable) (le cas échéant)

Richtlinie 2006/95/CE; Richtlinie 2006/42/CE; Richtlinie 2004/108/CE

(Ort und Datum der Ausstellung)
(Place and date of issue)
(Lieu et date)

Rorschach, 01.01.2013

(Name und Unterschrift oder gleichwertige
Kennzeichnung des Befugten)
(name and signature or equivalent marking of
authorized person)
(nom et signature ou signataire autorisé)



Markus Rüschi
CEO/ Produktmanager
Mitglied der Geschäftsleitung