HÄUSSLER

Betriebsanleitung

Nudelmaschine
PN 100

Original-Betriebsanleitung

Inhalt

1. Willkommen ... 4
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! 4
2. Zu Ihrer Sicherheit 5
Symboltabelle 5
Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Grundlegende Regeln 5
Sicherheitshinweise 5
3. Produktübersicht 8
Produktbeschreibung 8
Technische Daten 8
4. Lieferumfang 9
Gerät aufstellen 10
Gerät erstmalig reinigen 10
Gerät anschließen 10
5. Nudelherstellung 11
Bedienelemente 11
Nudelmatrizen 11
Blindmatrize 11
6. Wissenswertes 15
Anleitung Nudeln machen 15
Tipps rund ums Nudel machen 17
Drei Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen 18
7. Reinigen 19
Gerät reinigen 19
Nudelmatrizen reinigen 20
8. Warten 21
Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen 21
Beschädigte Nudelmatrizen reparieren lassen 23
9. Störungen beheben 24
10. Entsorgen 26
11. Für Fachpersonal: Schaltplan und Teilelisten 27
Schaltplan 27
Teileliste 28
12. Zubehör 31
13. EG-Konformitätserklärung 33

14. Garantie 34
Garantie-Leistungen 34
Leistung nach Garantiezeit 34

1. Willkommen ...

... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen, Grillen und Nudelmachen.

Häussler steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und Tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

Häussler steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
⚠	Gefahrensymbol
▶	Handlungsaufforderung
i	Hinweis
■	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PN 100 entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die PN 100 ist ausschließlich zum Herstellen verschiedener Nudeln in geschlossenen Räumen bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht. Die PN 100 ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Grundlegende Regeln

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand.
- ▶ Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar.
- ▶ Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

Sicherheitshinweise

⚠ Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- ▶ Gerät bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker nicht in Betrieb nehmen und beschädigte Teile nicht berühren.
- ▶ Fachpersonal bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker kontaktieren.
- ▶ Gehäuse und Schutzvorrichtungen nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- ▶ Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und nur zu zweit anheben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

⚠ Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.
- ▶ Im Betrieb nicht in das Gerät fassen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Erfassen und Aufwickeln von Kleidung oder Haaren durch rotierende Teile

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen.

⚠ Verletzungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- ▶ Fassen Sie im Betrieb nicht an den heißen Motor.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Lüftungsgitter an der Motorabdeckung frei ist.
- ▶ Decken Sie den Motor nicht ab.
- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäßes Aufstellen

- ▶ Um ein ungehindertes Arbeiten an der Maschine zu gewährleisten, muss um die Maschine genügend Arbeitsraum freigehalten werden.
- ▶ Die Maschine ist so aufzustellen, dass die permanente Trennung der Steckverbindung von jeder Zugangsstelle aus überwacht werden kann.
- ▶ Sachschaden durch falsche Nudelmatrize beim Mischen von Teig
- ▶ Beim Mischen des Teiges Blindmatrize einsetzen.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Mischbehälter nicht mit Wasser füllen.
- ▶ Nudelmatrizen nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen reinigen.

3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Sie haben mit dieser Nudelmaschine ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät erworben. Die Nudelmaschine ist aus pflegeleichten und für die Herstellung von Nahrungsmittel geeigneten Materialien hergestellt.

Durch die Verwendung verschiedener Nudelmatrizen (Einsätze), die Sie von uns als Zubehör beziehen können, ist es Ihnen möglich, eine Vielzahl verschiedener Nudeln herzustellen. Die Bearbeitung von schwerem Nudelteig für Vollkornnudeln und ähnlichem ist aufgrund der stabilen Ausführung von Behälter, Mischwelle und Presswelle ohne Probleme möglich.

Technische Daten

Benennung	Wert
Breite	25 cm
Höhe	25 cm
Tiefe	53 cm
Gewicht	21 kg
Motorleistung	0,37 kW
Elektroanschluss	230 V
min. Fassungsvermögen des Mischbehälters	500 g Mehl / Grieß ergibt 700 g frische Nudeln
max. Fassungsvermögen des Mischbehälters	1 kg Mehl / Grieß ergibt 1,4 kg frische Nudeln
max. Stundenleistung	3 kg

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Mischwelle	8	Messbecher
2	Presswelle	9	Presshals
3	Reinigungsbürste	10	Verriegelung des Gegenlagers
4	Gegenlager	11	Schutzdeckel
5	Nudelmatrize (nach Wahl)	12	Mischbehälter
6	Blindmatrize	13	Aufnahme der Presswelle
7	Überwurfmutter	14	Aufnahme der Mischwelle

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ in Kapitel 4 auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.

i Die optimale Arbeitsfläche bietet das Untergestell mit Rädern der Firma Häussler. Sie finden das Untergestell unter **www.backdorf.de** und in den Katalogen der Firma Häussler.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Ansaugöffnungen des Lüftungsgebläses an der Unterseite des Geräts nicht verschlossen sind.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Teig in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 7 „Reinigen“.

Gerät anschließen

- ▶ Prüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker auf äußerlich erkennbare Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

5. Nudelherstellung

Bedienelemente

Taste	Bezeichnung
MISCHEN	Mischen
STOP	Anhalten
PRESSEN	Pressen

Tab. 4: Bedienelemente

Nudelmatrizen

i Nudelmatrizen bestimmen die Form des jeweiligen Nudelprodukts. Für die Nudelmaschine PN 100 gibt es eine Vielzahl an verschiedenen Formen und Ausführungen. Auf jeder Nudelmatrize ist eine Nummer eingraviert, worüber die Nudelmatrizen identifiziert und unterschieden werden können.

i Sie finden alle Nudelmatrizen unter **www.backdorf.de** und in den Katalogen der Firma Häussler.

Blindmatrize

i Die Blindmatrize ist ein Kunststoff-Einsatz, der nur zum Mischen des Nudelteiges verwendet wird. Die Blindmatrize wird auch dann eingesetzt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Nudeln herstellen

i Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 „Lieferumfang“ in Kapitel 4.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch heiße Bauteile
Verletzungen an Gliedmaßen

- ▶ Fassen Sie im Betrieb nicht an den heißen Motor.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Lüftungsgitter an der Motorabdeckung frei ist.
- ▶ Decken Sie den Motor nicht ab.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Erfassen und Aufwickeln von Kleidung oder Haaren durch rotierende Teile
Verletzungen an Gliedmaßen und Kopf

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen.

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Nudelmatrize
Beim Mischen des Teiges kann loser Grieß oder Mehl in die Nudelmatrize gelangen und sie verstopfen oder beschädigen.

- ▶ Beim Mischen des Teiges Blindmatrize einsetzen.

Tipp: Richtige Verwendung von Salz

Verwenden Sie bei der Teigherstellung kein Salz.
Geben Sie ausreichend Salz in das Nudelwasser.

i Die PN 100 ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach drei Mischungen muss eine Pause von ca. 2 Stunden eingehalten werden, damit der Motor wieder abkühlen kann.

i Ein zu warmer Motor beeinträchtigt die Nudelherstellung und das Ergebnis der Nudeln.

Teig mischen

i Eine detaillierte Anleitung finden Sie im Kapitel 6 „Wissenswertes“.

▶ Stellen Sie sicher, dass eine Blindmatrize **6** eingesetzt ist.

▶ Öffnen Sie den Schutzdeckel **11**.

▶ Füllen Sie zunächst die „trockenen“ Zutaten und dann nach und nach, die „nassen“ Zutaten für den Nudelteig in den Mischbehälter **12**.

▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **11**.

i Bei geöffnetem Schutzdeckel kann das Gerät nicht betrieben werden.

▶ Drücken Sie die Taste „MISCHEN“.

i Die Mischwelle mischt den Teig zu einer homogenen Masse.

▶ Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, drücken Sie die Taste „STOP“.

i Informationen zur Konsistenz des Teiges finden Sie in Kapitel 6 „Wissenswertes“.

Nudelmatrize einsetzen

▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** am Presshals **9** ab.

▶ Entnehmen Sie die Blindmatrize **6**.

▶ Stecken Sie eine Nudelmatrize **5** Ihrer Wahl auf den Presshals **9**.

i Wenn Sie die Flachteigmatrize (Nr. 99) zur Herstellung von Teigplatten einsetzen möchten, achten Sie darauf, dass der kleine Stift zur Teilung der Teigplatte in der Austrittsöffnung nach oben zeigt. Dadurch erleichtern Sie das Öffnen des Teigschlauches. Bei der verstellbaren Flachteigmatrize erhalten Sie durch das Anziehen der Schraube eine dünne und durch das Lockern eine dickere Teigplatte.

▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** auf den Presshals **9** und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an.

i Tipps zur geeigneten Aufbewahrung der Matrizen finden Sie in Kapitel 6 „Wissenswertes“.

Nudeln pressen und abschneiden

▶ Drücken Sie die Taste „PRESSEN“.

i Der Teig wird mit hohem Druck durch die Öffnungen der Nudelmatrize gepresst. Dadurch erwärmt sich die Nudelmatrize und verbessert die Nudelqualität.

▶ Schneiden Sie die Nudeln in der gewünschten Länge mit einem Messer oder Teigabstecher ab.

Tipp: Erwärmung der Nudelmatrize beschleunigen

Legen Sie die Nudelmatrize vor dem Pressen kurz in lauwarmes Wasser. Dadurch erhalten Sie schon nach kurzem Vorlauf eine hervorragende Nudelqualität.

Gerät anhalten

- ▶ Drücken Sie die Taste „STOP“.
- i Das Mischen oder Pressen stoppt sofort.
- i Das Gerät stoppt auch, wenn der Schutzdeckel angehoben wird.

Nudelmatrize während der Nudelherstellung wechseln

- ▶ Drücken Sie die Taste „STOP“.
- ▶ Drücken Sie die Taste „MISCHEN“ und mischen Sie den Teig ungefähr zehn Sekunden.
- i Der Druck am Presshals reduziert sich und die Überwurfmutter lässt sich lösen.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** am Presshals **9** ab.
- ▶ Wechseln Sie die Nudelmatrize.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** auf den Presshals **9** und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an. Sie können mit dem Pressen der Nudeln fortfahren.

Nudeln weiterverarbeiten

- ▶ Geben Sie die Nudeln direkt nach dem Pressen in kochendes Wasser.
- ▶ Wenn Sie die Nudeln aufbewahren möchten, legen Sie die Nudeln auf eine Nudelhorde und lassen Sie die Nudeln bei 16 – 18 °C mindestens drei Tage trocken. Ansonsten können die Nudeln schimmeln.

Tipp: Brüchige Nudeln vermeiden

Trocknen Sie Nudeln nicht zu schnell und zu warm, da sie sonst brüchig werden. Die optimale Temperatur zum Trocknen der Nudeln liegt bei ca. 16 – 18 °C

6. Wissenswertes

Anleitung Nudeln machen

Zutaten

Für Eiernudeln

1 kg	Hartweizengrieß
7 – 8	Eier (ca. 380 g)

Für Nudeln ohne Ei

1 kg	Hartweizengrieß
ca. 330 ml	Wasser

1. Blick von oben in die Nudelmaschine PN 100 mit eingesetztem Mischwelle und Presswelle.

2. 1 kg Hartweizengrieß abwiegen und in die Maschine einfüllen.

3. Den Messbecher bis zur 1 kg-Markierung mit Ei füllen und verquirlen. Dies ist ein Richtwert, es kann zu Abweichungen kommen (bei Nudeln ohne Ei, ca. 330 ml Wasser bereitstellen).

4. Ca. 1/3 der Eimenge/Wasser in die Maschine gießen. Den Deckel schließen, auf „Mischen“ schalten und ca. 1 Minute mischen lassen.

5. Ca. ein weiteres Drittel der Ei- bzw. Wassermenge in die Maschine füllen und wieder ca. 1 Minute mischen.

6. Nun das letzte Drittel vom Ei/Wasser in die Maschine geben und weitere 6 – 8 Minuten mischen lassen.

7. Während des letzten Mischvorgangs bei Bedarf den Teig mit einem Teigschaber aus den Ecken und von den Seiten in Richtung Mitte schieben, da sich oft trockener Grieß oder flüssiges Ei dort ansammelt.

8. **Achtung:** Wenn der Teig so aussieht, ist er noch zu trocken. In diesem Fall etwas Ei/Wasser dazu geben und weiter mischen lassen.

9. Der perfekte Nudelteig! Der Teig muss so grob-streuselig sein, wie auf diesem Bild gezeigt.

10. Nun wird die gewünschte Matrize eingesetzt und die Maschine auf „Pressen“ geschaltet. Mit einem Teigschaber oder Messer die Nudeln auf die gewünschte Länge während des Pressvorgangs abschneiden.

Tipps rund ums Nudel machen

1. Mischvorgang:
   beim Hartweizengrieß 8 bis 10 Minuten, beim Dinkelgrieß 10 bis 12 Minuten.
2. Bei längerer Lagerung trocknet der Grieß nach und nach aus. Deshalb können die benötigten Ei- und Wassermengen etwas variieren.
3. Wenn der Teig zu trocken ist, dann lassen sich die Nudeln kaum auspressen. Außerdem sind sie dann zu hell und reißen ein. In diesem Fall nochmals etwas Ei / Wasser hinzugeben. Meist reichen ein paar Esslöffel Ei oder etwas Wasser aus.
4. Wenn sich die Nudeln nicht auspressen lassen und der Teig sich um die Mischwelle wickelt, dann ist er zu feucht. Unter diesen Umständen muss man einen Großteil des Teiges aus der Maschine nehmen und von Hand in kleinere Stücke portionieren. Diese gibt man zusammen mit etwas Mehl wieder in die Maschine und lässt das Ganze kurz durchmischen. Mehl ist hier besser geeignet, da es sich im Vergleich zum Grieß besser vermischen lässt.
5. Vor dem Lösen der Überwurfmutter die Maschine kurz auf „Mischen“ schalten, damit der Druck von der Matrize genommen wird. Bei Bedarf mit dem Matrizenschlüssel lösen.
6. Nach dem Mischen kann man mit dem Pressen beginnen. Bitte beachten: der Teig braucht etwas Vorlauf, nach circa 50 – 100 cm (je nach Matrize) sollten die Nudeln optimal sein. Den Vorlauf abstechen und in den Mischbehälter geben. Er wird wieder verwendet.
7. Wenn der Teig ausgepresst und die Maschine leer ist, die Matrize abnehmen. Anschließend die Maschine auf „Pressen“ schalten, damit der restliche Teig aus dem Presshals herausgeschoben wird.

Damit die Mischwelle entnommen werden kann, muss der vorderste Flügel nach oben stehen.

Unser Tipp: Zur Arbeitserleichterung kann der als Zubehör erhältliche Nudelschneider verwendet werden.

Art-Nr.: 300602

Drei Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen

Die Matrizen immer im Wasser liegen lassen – zum Beispiel in einer Kunststoffbox. Der Teig wird mit der Zeit von selbst aus den Matrizen geschwemmt. Die Kunststoffbox im Kühlschrank verwahren und das Wasser täglich wechseln. Kein Spülmittel und keinen Essig in das Wasser geben. Mit der Zeit bekommen die Matrizen bei dieser Methode eine dunkle Färbung. Dies ist normal und tut der Funktion keinen Abbruch. Teigreste in der Matrize werden beim nächsten Nudeln von der Maschine ausgepresst. Die ausgepressten Teigreste werden nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.

1. Die Matrizen nach der Benutzung direkt in die Gefriertruhe legen – inklusive dem darin enthaltenen restlichen Teig. Vor dem nächsten Nudelmachen die Matrizen aus der Gefriertruhe nehmen und für mindestens 5 Stunden ins kaltes Wasser legen. Der Teigrest in der Matrize wird weich und kann von der Maschine ausgepresst werden. Er wird nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.
2. Die Matrizen nach dem Nudelmachen für 1 bis 2 Tage ins Wasser legen.
   Danach können sie mit Pressluft ausgeblasen werden. Reinigen Sie die Matrizen mit etwas Wasser und Spülmittel nach. Die Matrizen anschließend trocken lagern.

7. Reinigen

ⓘ Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch. Sauberkeit ist eine Voraussetzung für eine hygienische Nudelherstellung.

Gerät reinigen

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz
Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile
Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Wasser kann in das Gerät eindringen und das Innenleben beschädigen.
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Mischbehälter nicht mit Wasser füllen.

ⓘ Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 „Lieferumfang“ in Kapitel 4.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Mischwelle und Presswelle ausbauen

- ▶ Öffnen Sie den Schutzdeckel **11**.
- ▶ Klappen Sie die Verriegelung des Gegenlagers **10** nach oben.
- ▶ Ziehen Sie das Gegenlager **4** heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Mischwelle **1** aus dem Mischbehälter **12**. Achten Sie dabei darauf, dass der vordere Flügel der Mischwelle nach oben steht (Bild Seite 17).
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** am Presshals **9** ab.
- ▶ Entnehmen Sie die Matrize.
- ▶ Ziehen Sie die Presswelle **2** aus dem Presshals **9**.

Teile reinigen

- ▶ Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter und am Gewinde mit der Reinigungsbürste **3**.
- ▶ Reinigen Sie den Mischbehälter **12** und das Gewinde mit einem feuchten Tuch und einem haushaltsüblichen Spülmittel.
- ▶ Reinigen Sie alle anderen Teile, die mit Teig in Berührung kommen, mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel oder in einer Spülmaschine.

Mischwelle und Presswelle einbauen

- ▶ Schieben Sie die Presswelle **13** durch den Presshals **9** in die Aufnahme der Presswelle **13**.
- ▶ Stecken Sie die Blindmatrize **6** auf den Presshals **9**.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** auf den Presshals **9** und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an.
- ▶ Setzen Sie die Mischwelle **1** in die Aufnahme **14** im Mischbehälter **12** und fixieren Sie die Mischwelle mit dem Gegenlager **4**.
- ▶ Klappen Sie die Verriegelung des Gegenlagers **10** nach unten.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **11**.

Nudelmatrizen reinigen

i Zur Aufbewahrung von Nudelmatrizen finden Sie Informationen in Kapitel 6.

i Sie können gebrauchte Nudelmatrizen entweder reinigen und trocknen oder für einen späteren Gebrauch ohne gründliche Reinigung aufbewahren.

Nudelmatrize gründlich reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch scharfe Gegenstände
Scharfe Gegenstände können die Tefloneinsätze der Nudelmatrize beschädigen

- ▶ Nudelmatrizen nicht mit scharfen Gegenständen reinigen.

i Nudelmatrizen sind nicht spülmaschinenfest.

- ▶ Legen Sie die verschmutzte Nudelmatrize in warmes Wasser, damit sich der Teig löst.
- ▶ Reinigen Sie die Nudelmatrize grob mit klarem, fließenden Wasser.
- ▶ Wenn Sie die verbliebenen Teigreste komplett entfernen möchten, reinigen Sie die Nudelmatrize mit einem Dampfstrahler, Hochdruckreiniger oder Kompressor (maximal 7 bar).

8. Warten

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz
Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile
Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

⚠ VORSICHT

Schnittgefahr durch scharfe Kanten
Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Während der Wartung Schutzhandschuhe tragen.

Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen

- i Prüfen Sie nach den ersten 10 Betriebsstunden die Spannung des Antriebriemens.
- i Nach der ersten Überprüfung des Antriebriemens, prüfen Sie diesen in einem Intervall von 50 Betriebsstunden.
- i Zum Abnehmen und Montieren der Abdeckung benötigen Sie einen Kreuzschlitz-Schraubendreher.
- i Zum Einstellen der Spannung des Antriebsriemens benötigen Sie einen Schraubenschlüssel (Maulschlüssel, Maulweite: 13 mm).
- i Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Wartung nicht umkippt. Sichern Sie das Gerät zum Beispiel durch eine zweite Person.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

- Drehen Sie die zwei Schrauben aus dem weißen Schutzgehäuse und nehmen Sie das Schutzgehäuse ab.

- Halten Sie den Antriebsriemen mit Daumen und Zeigefinger und drehen Sie ihn.
- Wenn Sie den Antriebsriemen um mehr als 90° drehen können, stellen Sie die Spannung des Antriebsriemens wie folgt neu ein.

- Lösen Sie die Sicherungsmutter.

- Stellen Sie die Spannung des Antriebsriemens mit der Stellschraube so ein, dass Sie den Antriebsriemen mit Daumen und Zeigefinger gerade so um 90° drehen können.

- Drehen Sie die Sicherungsmutter wieder fest. Anschließend schrauben Sie den weißen Schutz wieder fest.

- Falls die Maschine nach dem Nachspannen des Keilriemens wippt, Stellfuß an der Unterseite des Motor nachstellen.

Beschädigte Nudelmatrizen reparieren lassen

Sie können beschädigte Nudelmatrizen an uns senden. Wir werden Ihnen umgehend ein Angebot über eine Reparatur erstellen. Oft ist es möglich, eine Nudelmatrize mit geringem Aufwand wieder in Ordnung zu bringen.

- Reinigen Sie die Nudelmatrizen, siehe Kapitel 7 „Nudelmatrizen reinigen“.
- Verpacken Sie die Nudelmatrize in einer stabilen, gepolsterten Verpackung.
- Senden Sie die Nudelmatrize mit Angaben zur Beschädigung an folgende Adresse:

  Karl-Heinz Häussler GmbH
  Service
  Nussbaumweg 1
  D-88499 Heiligkreuztal

9. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Gerät läuft nicht an	Schutzdeckel ist offen	▶ Schutzdeckel schließen.
	Stromversorgung ist unterbrochen	▶ Netzstecker einstecken. ▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren.
Nudeln werden fransig oder gespalten	Trockene Teigreste oder Eierschalenreste in der Nudelmatrize	▶ Nudelmatrize reinigen, siehe Kapitel 7 „Nudelmatrize gründlich reinigen“.
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Weiterarbeiten, bis die Temperatur erreicht ist. oder: ▶ Nudelmatrize ausbauen und in warmem Wasser vorwärmen.
	Teig zu trocken	▶ Etwas Flüssigkeit in den Teig geben.
Nudeln werden bleich / weiß	Presshals zu heiß	▶ Pressvorgang unterbrechen, bis der Presshals etwas abgekühlt ist.
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Weiterarbeiten, bis die Temperatur erreicht ist. oder: ▶ Nudelmatrize ausbauen und in warmem Wasser vorwärmen.
Leistung lässt nach	Antriebsriemen ist zu locker	▶ Spannung des Antriebsriemen prüfen und bei Bedarf spannen, siehe Kapitel 8 „Spannung des Antriebsriemen prüfen und einstellen“.

Störung	Ursache	Behebung
Presswelle lässt sich nicht herausziehen	Teigreste sind in der Presswelle abgelagert	▶ Entfernen Sie die Teigreste aus der Presswelle. ▶ Schalten Sie die Maschine dazu auf Pressen.
Mischwelle lässt sich nicht lösen	Der vorderste Flügel der Mischwelle steht nicht oben	▶ Stellen Sie den vordersten Flügel der Mischwelle, wie auf Seite 17 zu sehen, nach oben.

Tab. 5: Störungen beheben

Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-180

10. Entsorgen

i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.

▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.

11. Für Fachpersonal: Schaltplan und Teilelisten

⚠ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Schaltplan

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz
Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.
- ▶ Bei Problemen mit der Elektronik, eine Elektrofachkraft verständigen.

Teileliste

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Messingschraube kurz M6x5	12	Motor SOGA Typ 71C/4
2	Mischbehälterdeckel-Makrolan	13	Motorhalteplatte
3	Messingschraube lang M6x5	14	Sechskantschraube M8x20
4	Mischwelle	15	Getriebe mit Gehäuse
5	Keilriemenschutz weiß	16	Blechschraube 4,2x9,5
6	Press-Schnecke	17	Synthetikring-Wellendichtung-weiß
7	Bügel für Endschalter	18	Standfuß
8	Endschalter HIGHLY Z15G1318	19	Mischbehälter
9	Platine	20	Verriegelungseinheit
10	Edelstahlabdeckung	21	Überwurfmutter mit Blindmatrize
11	Kondensator 12,5 µF / 400 V		

Verriegelungs-einheit	Zylinderschraube m. I-6-kt. M6x16 VA, Knopf schwarz für Lagerstift, Messingbolzen für Lagerstift, Zylinderschraube m. I-6-kt. M6x10 VA, Messinghalter für Gegenlager, Spannstift 3x 16 VA
Getriebe	Blechschraube 4,2x13, Kugellager 6203 offen, Getriebeschnecke, Einlegekeil, Kugellager 6203 2RS, Simmerring-Mischwelle- 31/17/7, Papierdichtung rund, Getriebedeckel rund, Sechskantschraube M6x20, Keilriemenscheibe, Madenschraube M6x20, Sechskant-schraube DIN 933M8x25, Simmering-Mischwelle-30/42/7, Antriebs-welle VA, Einlegekeil, Kugellager 6204 2RSH, Distanzhülse, Messing-Getrieberad-PN100, Distanzstück, Kugellager 7203AA -Axial-offen, Papierdichtung rechteckig PN100, Getriebedeckel, Sechskantschrau-be DIN 933 M6x16
Keilriemen	Madenschraube M5x10,Keilriemenscheibe Motor, Keilriemen – 10 x 425 – Z 16 (ab Nr. 0102 09 10 X)
Edelstahl-abdeckung	Edelstahlabdeckung,Blechschraube 4,2x9,5, Kabeltülle, Distanzstück PVC, Schlitzschraube M3x18-DIN 963-A2, Sechskantschraube DIN 933 M6x20,Folie Bedienfeld
Motorhalte-platte	Sechskantmutter DIN 934 M8, U-Scheibe i=8,4 mm a=24 mm h=2 mm, Einlegekeil, Motorhalteplatte, Sechskantschraube M8x25, Sechskantmutter DIN 934 M8, U-Scheibe i=6mm a=12mm h=1mm
Motor SOGA Typ 71C/4	Motor SOGA Typ 71C/4, Linsenschraube DIN 7985 M4x10 m. Kreuz, PVC- Deckel, Distanzstück Messing als Schraube, Sechskantmutter DIN 934 M3,
Standfuß	Sechskantschraube M8x20-verz., Standfuß, Blechschraube 4,2x9,5
Mischbehälter	Linsenschraube DIN 7985 M4x8 VA, Gerätefuß, Mischbehälter, Seckschraube DIN 7991 M6x20
Keilriemen-schutz	Keilriemenschutz weiß, Blechschraube 4,2x19

12. Zubehör

Nudelmatrizen für verschiedene Nudelformen

Durch eine Vielzahl an Nudelmatrizen und unterschiedlichen Zutaten gelingen Ihnen viele Nudelvariationen.
Unsere Nudelmatrizen sind aus stabilem Messing und überwiegend mit Hartkunststoffeinsatz.

Zum Beispiel:
Matrize Wellenspätzle, Nr. 422 C, Breite 5 mm

Art.-Nr.: 300263

Nudelschneider

Der Nudelschneider ist aus pflegeleichten und für die Herstellung von Nahrungsmittel geeigneten Materialien hergestellt. Durch die stufenlose Einstellmöglichkeit der Intervallabstände ist es Ihnen möglich die Nudellänge, von kurzen Suppennudeln bis Spaghetti, zu bestimmen.

Art.-Nr.: 300602

Nudelhorden

Nudelhorden zum Trocknen frischer Nudeln. Erhältlich in Holz oder PVC.

Nudelhorden aus Holz:
40 x 50 cm, Art.-Nr.: 300643
60 x 80 cm, Art.-Nr.: 200784
60 x 120 cm, Art.-Nr.: 200785

Nudelhorden aus PVC:
40 x 60 cm, Art.-Nr.: 200786

Nudelverpackungen

Nudelverpackungen in verschiedenen Größen. Ideal auch als Geschenkverpackung für Ihre selbst gemachten Nudeln. Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluss-Clips sind ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen.

Die Größen der Verpackungen reichen von 11,5 x 19,0 cm bis 23,0 x 39,0 cm.

Hartweizengrieß und Dinkelgrieß

Hartweizen hat einen hohen Glutengehalt (Kleberprotein) und eine hohe Kochfestigkeit, was Ihrer Nudel den optimalen Biss verleiht. Durch seine gelben Pigmente erhält er seine gold-gelbe Färbung, welche auch bei der Nudelproduktion erhalten bleibt. Wichtig ist, dass der Hartweizen sehr fein vermahlen ist. Discountergrieße für z.B. Grießklöße eignen sich nicht, deshalb empfehlen wir unseren speziellen, fein vermahlenen Hartweizengrieß für die Herstellung Ihrer Nudeln.

1 kg Hartweizengrieß – Art-Nr.: 100807
1 kg Dinkelgrieß – Art-Nr.: 303074

Matrizenschlüssel

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.
Art-Nr.: 302822

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter **http://shop.backdorf.de** und in den Katalogen der Firma Häussler.

13. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

In der Gemeinschaft ansässige Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen

Urban Beatrice

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Nudelmaschine
Seriennummer	NDLM-2016-001
Projektnummer	PRJ-2016-01-12-001
Handelsbezeichnung	PN100
Funktion	Mischen und Pressen von Nudelteigen

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien entspricht.

2006/42/EG	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1)

Heiligkreuztal, 10.03.2016

Ort, Datum

Unterschrift
Mayer Roland

14. Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum. Das Gerät wurde von der Karl-Heinz Häussler GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
vielen Dank für das Vertrauen, das Sie HÄUSSLER mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben!
Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind:

- alle Verschleißteile, wie z.B. Keilriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie:

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z.B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrtzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehlern senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.
Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-180

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 88499 Riedlingen.

Für Ihre Notizen

Besuchen Sie unser Backdorf

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 40 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 100 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf!
So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz.

Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an.
Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter **www.backdorf.de**

Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungsstuben
- Kinderspielecke
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus
- Wohnmobilstellplätze
- Hundeherberge

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Grillvorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage
- Besichtigung unserer Produktionshalle

Anreise ins Backdorf

Mit dem Zug oder Flugzeug
Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Riedlinger Bahnhof oder dem Flugplatz in Mengen ab. Ein Anruf genügt.

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon +49 73 71 / 93 77-0
Telefax +49 73 71 / 93 77-40
E-Mail: info@backdorf.de

091515-A-0723

noch nicht gedruckt