

## Betriebsanleitung

Nudelmaschine

Pasta Bella

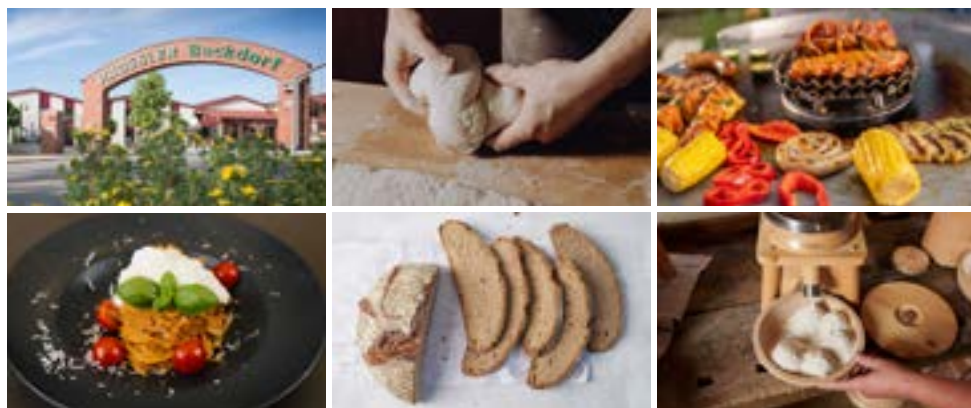
Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>1. Willkommen</b> in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!..	4
<b>2. Zu Ihrer Sicherheit</b> .....	5
Symboltabelle .....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
Grundlegende Regeln .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
<b>3. Produktübersicht</b> .....	7
Produktbeschreibung .....	7
Technische Daten .....	8
<b>4. Lieferumfang</b> .....	9
<b>5. In Betrieb nehmen</b> .....	10
Gerät vorbereiten .....	10
Handhabung .....	11
<b>Werkzeuge einsetzen / entnehmen</b> .....	12
<b>Mischwelle einsetzen / entnehmen</b> .....	13
<b>Nudelmatrizen einsetzen / entnehmen</b> .....	14
<b>Behälterabdeckung montieren / demontieren</b> .....	15
<b>6. Das Display</b> .....	17
Übersicht .....	17
Grundprinzip der Farben .....	17
Symbole .....	18
Startbildschirm .....	19
Einstellungen .....	23
<b>7. Nudeln herstellen</b> .....	24
Teig Mischen .....	24
<b>8. Wissenswertes</b> .....	26
Anleitung Nudeln machen .....	26
Tipps rund ums Nudel machen .....	29
Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen .....	30
<b>9. Reinigen</b> .....	31
Stromzufuhr trennen .....	31
Mischwelle und Presswelle ausbauen .....	31
Teile reinigen .....	32
<b>10. Warten</b> .....	32
<b>11. Störungen</b> .....	33
Störungsanzeige im Display .....	33
<b>Fehlercodes und ihre Bedeutungen</b> .....	34
Weitere Störungen .....	37
<b>12. Entsorgen</b> .....	39
<b>13. Zubehör</b> .....	40
<b>14. EG-Konformitätserklärung</b> .....	42
<b>15. Garantie</b> .....	44
Garantie-Leistungen .....	44
Leistung nach Garantiezeit .....	44

## 1. Willkommen ...



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

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelangen 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 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.

*Therese Familien Häussler*

und das engagierte Backdorf-Team

## 2. Zu Ihrer Sicherheit

### Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
⚠	Gefahrensymbol
▶	Handlungsaufforderung
i	Hinweis
■	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nudelmaschine entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die Nudelmaschine ist ausschließlich zum Mischen und Extrudieren von Zutaten zur Herstellung von Teigwaren, im speziellen Nudeln bestimmt. Sie ist für haushaltsübliche Mengen und Gebrauchsdauern ausgelegt und nicht für den Dauereinsatz bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehenden Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

### 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 der originalen Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

### Sicherheitshinweise

#### ⚠ Allergische Reaktion durch Mehlstaub

- ▶ Bei Auftreten allergischer Symptome wenden Sie sich sofort an Ihren Arzt.

### ⚠ 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 nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Durch unfachmännische Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten sowie die unsachgemäße Handhabung können erhebliche Gefahren für Mensch und Sachgüter entstehen, für die die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht haftet.

### ⚠ 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 Bauteile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Behälterabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzeinrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

### ⚠ 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.
- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Behälterabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzeinrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

### ⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Mischbehälter nicht mit Wasser füllen.

### ⚠ Sachschaden durch unsachgemäßen Transport

- ▶ Gerät möglichst stoß- und erschütterungsfrei transportieren.

### ⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Inbetriebnahme

- ▶ Durch unfachmännische Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten sowie die unsachgemäße Handhabung können erhebliche Gefahren für Mensch und Sachgüter entstehen, für die die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht haftet. Der Anschluss an das elektrische Netz darf nur von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft erfolgen, die die einschlägigen landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und in der Lage ist diese umzusetzen. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Anschluss an das elektrische Netz.“

## 3. Produktübersicht

### Produktbeschreibung

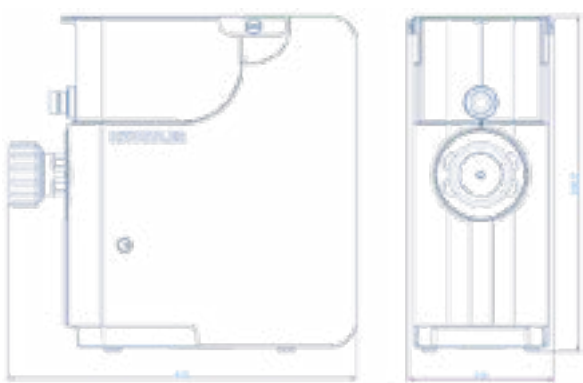
Sie haben mit der Nudelmaschine **Pasta Bella** der Firma Häussler ein kraftvolles und besonders langlebiges High-End-Gerät gekauft. Die Nudelmaschine ist pflegeleicht, leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Nudelarten geeignet.

Alle Teile der Nudelmaschine, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, sind aus nahrungsmittellechten Materialien hergestellt. Der Mischbehälter, der komplette Maschinenkörper und die Mischwelle bestehen aus rostfreiem Edelstahl. Die Presswelle besteht aus einer hochwertigen lebensmittellechten Messinglegierung. Die schwenkbare Behälterabdeckung sowie die Gehäuseteile bestehen aus einem widerstandsfähigen Kunststoff.

Durch unterschiedliche Matrizen, die Sie bei uns als Zubehör erhalten können, ist es möglich, eine Vielzahl an Nudelvarianten herzustellen. Durch die spezielle Geometrie der Misch- und Presswelle ist es möglich Teige schnell und schonend herzustellen und mit großem Pressdruck auszupressen, was maßgeblich für eine gute Pastaqualität ist. Dazu trägt auch der sehr hochwertige Antriebsstrang mit dem mit Stahlzahnradern ausgestatteten Stirnradgetriebe und dem Permanentmagnetmotor bei. Der Permanentmagnetmotor zeichnet sich durch sein Drehmoment, seine Energieeffizienz und Laufruhe aus. Aufgrund dieser Laufruhe können während des Betriebes mechanische Geräusche von Komponenten des Antriebsstrangs hörbar sein. Diese können abhängig vom Beladungszustand variieren und sind in der Regel nicht auf einen Defekt zurückzuführen.

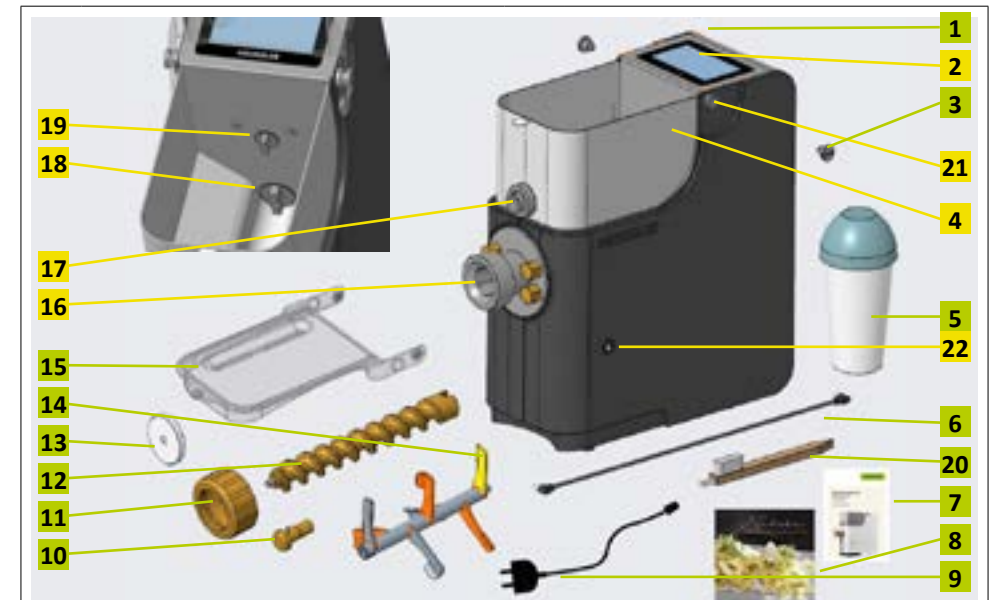
- ⓘ Durch das Arbeiten mit metallischen Gegenständen, wie etwa einem Löffel, im Mischbehälter, können leichte Kratzspuren entstehen, die völlig unbedenklich sind und keinen Einfluss auf die Funktion der Maschine haben.

Technische Daten

	
Abmessungen (B x T x H)	410 x 180 x 397 mm
Gewicht	22 kg
Motorleistung	0,25 kW
Elektroanschluss	90 – 240 V (~) 50/60 Hz
Anschlusskabel	Kaltgeräte Netzkabel (1,5 m lang mit Schukostecker)
Farbe (je nach Bestellart)	weiß, anthrazit
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rostfreier Edelstahl Maschinenkorpus, Mischbehälter, Mischwelle</li> <li>▶ Messing Presswelle</li> <li>▶ Polycarbonat Behälterabdeckung</li> </ul>
Bedienung	Touch-Bedienfeld
Timer	Max. 45 min einstellbar
Zeitähler	Max. 45 min
Ausgelegtes Fassungsvermögen Grieß	500 g – 1000 g
Technische Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Permanentmagnetmotor mit digitaler Steuerung</li> <li>▶ Glasfaserverstärkter Riementrieb</li> <li>▶ Abnehmbare Behälterabdeckung</li> <li>▶ Stirnradgetriebe mit Stahlrädern</li> </ul>

Tab. 2: Symboltabelle

4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Pasta Bella	12	Presswelle
2	Display	13	Blindmatrize
3	Sicherung Behälterabdeckung	14	Mischwelle
4	Mischbehälter	15	Behälterabdeckung
5	Messbecher	16	Presshals
6	Anschlussleitung Nudelschneider	17	Aufnahme Sicherungsbolzen Mischwelle
7	Bedienungsanleitung	18	Antrieb Presswelle
8	Rezeptheft	19	Antrieb Mischwelle
9	Netzkabel	20	Reinigungspinsel
10	Sicherungsbolzen Mischwelle	21	Aufnahme Behälterabdeckung
11	Überwurfmutter	22	Steckdose Nudelschneider

Tab. 3: Lieferumfang

## 5. In Betrieb nehmen

### ⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

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

### Gerät vorbereiten

#### Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang \*“ und Teilebezeichnung \*“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

#### Gerät erstmalig reinigen

- Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 7 „Reinigen“.

#### Gerät anschließen

- ▶ Durch unfachmännische Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten sowie die unsachgemäße Handhabung können erhebliche Gefahren für Mensch und Sachgüter entstehen, für die die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht haftet.
- ▶ Der Anschluss an das elektrische Netz darf nur von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft erfolgen, die die einschlägigen landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und in der Lage ist diese umzusetzen.
- ▶ Das Gerät kann an einer geeigneten Steckdose oder als Festanschluss angeschlossen werden. Der Anschluss darf nur an eine nach DIN/VDE0100 ausgeführt Elektroanlage erfolgen.
- ▶ Der Anschluss darf nur an eine allpolig abschaltende Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand erfolgen. Dazu gehören z.B. LS-Schalter, Sicherungen, Schütze und FI-Schutzschalter.
- ▶ Zur Erhöhung der Sicherheit wird nach DIN VDE 0100 Teil 739 dringend empfohlen dem Gerät einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von mindestens 30 mA (VDE0664) vorzuschalten.

- ▶ Es sind die Anschlussdaten des Typenschildes auf der Unterseite der Nudelmaschine zu beachten und einzuhalten. Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, was nur eine Elektrofachkraft beurteilen kann.

#### Maschine anschließen



##### 1. Maschine anschließen

- ▶ Stecken Sie den Kaltgerätestecker **9** in die Steckerbuchse der Maschine
- ▶ Schließen Sie die Maschine entsprechend den Hinweisen im vorherigen Abschnitt an das elektr. Netz an.



##### 2. Maschine anschalten

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter an der Maschinenrückseite (unten) ein.

### Handhabung

#### Behälterabdeckung öffnen / schließen



##### 3. Behälterabdeckung **15** öffnen

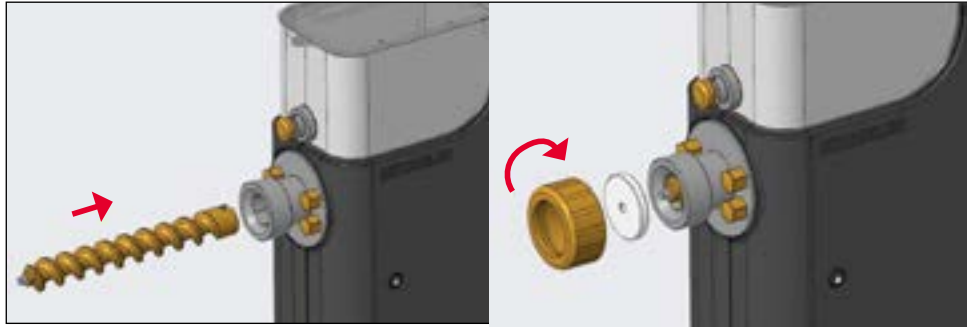
- ▶ Heben Sie die Behälterabdeckung **15** mit einer Hand am Rand an und führen Sie diese nach hinten oben, bis zum Anschlag
- ▶ Durch die integrierte Sensorik wird die Maschine automatisch gestoppt



##### 4. Behälterabdeckung **15** schließen

- ▶ Schließen Sie die Behälterabdeckung **15** in dem Sie die Abdeckung nach vorne kippen und bis zum unteren Anschlag führen. Der eingebaute Magnet arretiert die Abdeckung in der unteren Position.
- ▶ Die Abdeckung **15** muss komplett geschlossen und richtig montiert sein, damit die Maschine gestartet werden kann.

## Werkzeuge einsetzen / entnehmen



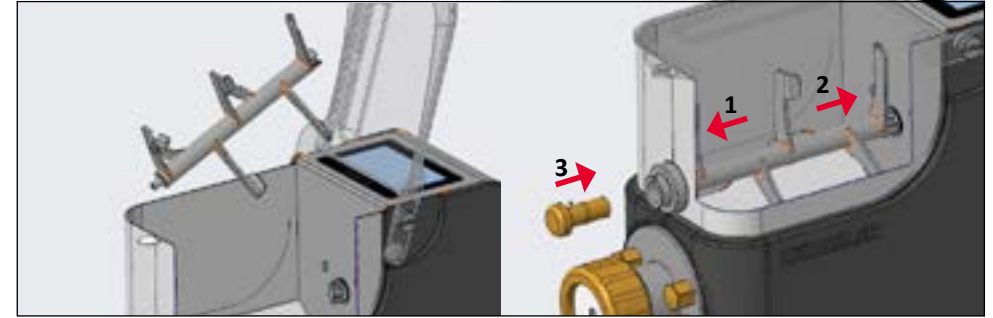
### Presswelle einsetzen

- ▶ Entfernen Sie ggf. die Überwurfmutter **11** inkl. Blindmatrize **13** durch verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**.
- ▶ Führen sie die Presswelle **12** in die Öffnung im Presshals **16** ein. Achten Sie dabei darauf, dass das Ende der Presswelle, das die Nut zur Koppelung an das Getriebe besitzt, in Richtung Behälterrückwand ausgerichtet ist.
- ▶ Schieben Sie die Presswelle **12** komplett auf den Antrieb **18** des Getriebes auf. Verdrehen Sie die Presswelle dazu unter leichtem Druck in Richtung Behälterrückwand, bis diese auf den Antrieb **18** gleitet.
- ▶ Sichern Sie die Presswelle **12** mit der Blindmatrize **13** und Überwurfmutter **11**. Legen Sie dazu die Blindmatrize **13** in die Überwurfmutter **12** und schrauben die Überwurfmutter **12** durch verdrehen im Uhrzeigersinn auf den Presshals **16**. Der Stift in der Presswelle **12** sollte dabei in die Bohrung der Blindmatrize eintauchen.

### Presswelle entnehmen

- ▶ Entfernen Sie die Überwurfmutter **11** inkl. Blindmatrize **13** durch verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**.
- ▶ Ziehen Sie die Presswelle **12** aus dem Presshals **16**.

## Mischwelle einsetzen / entnehmen



### Mischwelle einsetzen

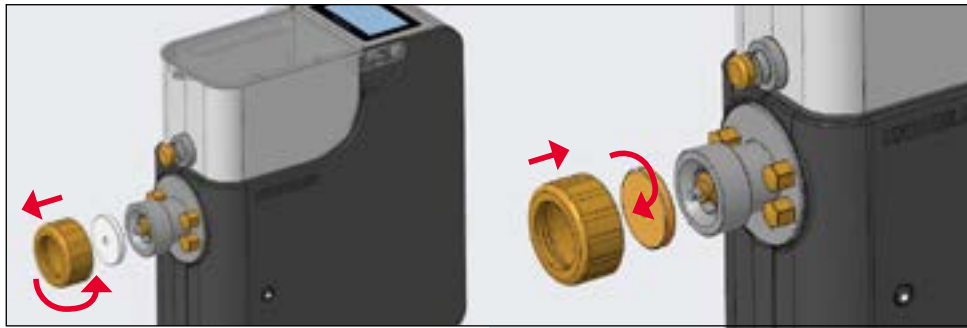
- ▶ Entfernen Sie ggf. den Sicherungsbolzen **10** der Mischwelle durch Herausziehen aus der Aufnahme **17**. Der Bolzen ist durch ein federndes Druckstück gesichert, das ihn etwas schwergängig machen kann.
- ▶ Führen Sie die Mischwelle **14** von oben in den Mischbehälter **4** ein. Die Mischwelle **14** muss so ausgerichtet sein, dass das runde Wellenende in Richtung Presshals **16** zeigt und das Ende mit der Nut in Richtung der Aufnahme **18**. Halten Sie die Mischwelle dazu auf Seite des runden Endes leicht nach unten geneigt.
- ▶ Führen Sie das runde Ende der Mischwelle **14** nun von innen in die Aufnahme **17** ein. Richten Sie die Mischwelle **14** dabei in der Bewegung horizontal aus. Schieben Sie nun das dem Antrieb **19** zugewandte Ende der Mischwelle **14** auf den Antrieb auf. Verdrehen Sie die Mischwelle **14** dazu unter leichtem Druck in Richtung Behälterrückwand, bis diese auf den Antrieb **19** gleitet.
- ▶ Schieben Sie nun den Sicherungsbolzen **10** in die Aufnahme **17** bis dieser einrastet. Achten Sie dabei darauf, dass der im Sicherungsbolzen **10** vorhandenen Stift in die in der Aufnahme **17** vorgesehenen Nut eintaucht. Der Sicherungsbolzen **10** sollte dabei außerdem über das runde Ende der Mischwelle **14** gleiten, so dass diese im Behälter gesichert ist.

### Mischwelle entnehmen

- ▶ Entfernen Sie den Sicherungsbolzen **10** der Mischwelle durch Herausziehen aus der Aufnahme **17**. Der Bolzen ist durch ein federndes Druckstück gesichert, das ihn etwas schwergängig machen kann. Halten Sie dabei mit einer Hand die Mischwelle **14** fest, damit diese nicht in den Mischbehälter **4** fällt.
- ▶ Schieben Sie nun die Mischwelle **14** nach vorne in Richtung der Aufnahme des Sicherungsbolzens **10**, so dass die Mischwelle **14** von der Getriebeaufnahme **19** gleitet.

- ▶ Nun kann die Mischwelle **14** aus dem Mischbehälter **4** entnommen werden. Heben Sie die Mischwelle **14** dazu zuerst auf der Seite mit der Nut an, so dass die Mischwelle **14** leicht geneigt ist.
- i Am einfachsten lässt sich die Mischwelle entnehmen, wenn der vorderste Mischarm der Mischwelle nach oben zeigt. Siehe Kapitel 8 auf Seite 29.

## Nudelmatrizen einsetzen / entnehmen



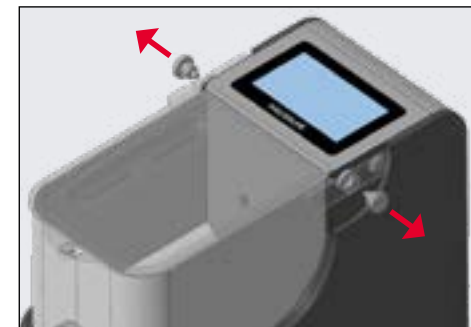
### Nudelmatrizen einsetzen

- ▶ Entfernen Sie ggf. die Überwurfmutter **11** inkl. Blindmatrize **13** durch Verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**.
- i Die Blindmatrize wird ausschließlich zum Mischen des Teiges in die Maschine eingesetzt.
- ▶ Setzen Sie die gewünschte Nudelmatrize in die Überwurfmutter **11** ein. Achten Sie dabei darauf, dass die zentrische Bohrung in der Matrize zu der Seite der Überwurfmutter zeigt, die auf den Presshals aufgeschraubt wird.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **11** durch Verdrehen im Uhrzeigersinn auf den Presshals **16**. Der Stift in der Presswelle **12** sollte dabei in die zentrische Bohrung der Matrize eintauchen.

### Nudelmatrizen entnehmen

- ▶ Betreiben Sie die Maschine für etwa 10 Sekunden im „Mischmodus“. Stoppen Sie im Anschluss die Maschine.
- i Dadurch reduziert sich der Druck im Presshals **16**, wodurch sich die Überwurfmutter **11** einfacher lösen lässt.
- ▶ Entfernen Sie die Überwurfmutter **11** inkl. Matrize durch Verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**.

## Behälterabdeckung montieren / demontieren



### Sicherung demontieren

- ▶ Schließen Sie ggf. die Behälterabdeckung.
- ▶ Entfernen Sie auf beiden Seiten der Maschine die Sicherung der Behälterabdeckung **3** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- i Sollte dies nicht mit Handkraft möglich sein, können Sie die Sicherung **3** mit Hilfe eines Werkzeugs (z.B. Teigschaber) in dem vorhandenen Schlitz lösen.



### Behälterabdeckung abnehmen

- ▶ Nehmen Sie die Behälterabdeckung **3** nach oben von der Maschine ab.

**Behälterabdeckung montieren**

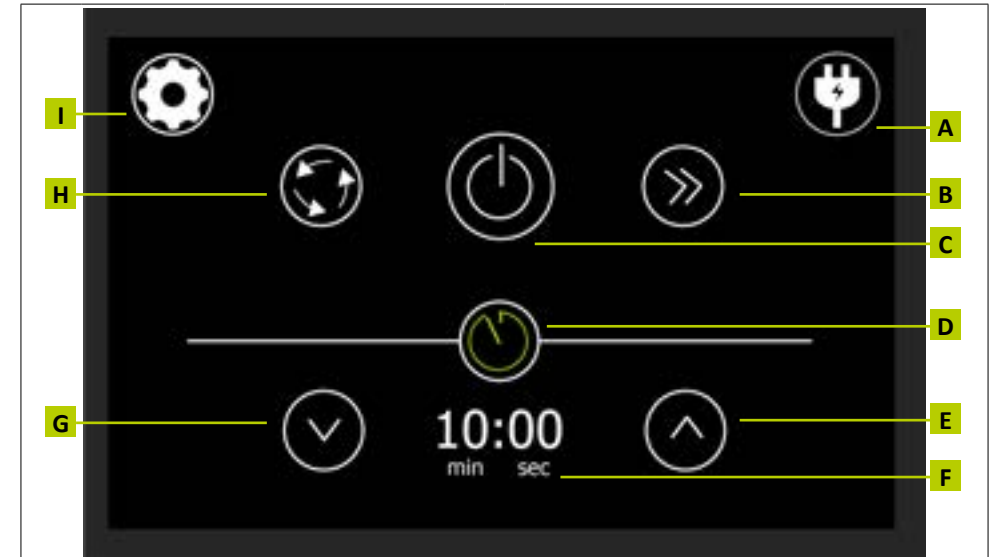


**3. Behälterabdeckung montieren**

- ▶ Führen Sie die horizontal ausgerichtete Behälterabdeckung **15** von oben auf die Maschine. Achten Sie darauf, dass sich die seitlichen Löcher in der Behälterabdeckung **15** mit denen in der Aufnahme **21** an der Maschine übereinstimmen.
- ▶ Sichern Sie die Behälterabdeckung **15** durch beidseitiges Einschrauben der Sicherungen **3**

**6. Das Display**

**Übersicht**









Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
<b>A</b>	Stromversorgung Nudelschneider aktivieren	<b>F</b>	Timer Zeitanzeige
<b>B</b>	Pressmodus auswählen	<b>G</b>	Timerzeit verringern
<b>C</b>	Start- / Stopp-Button	<b>H</b>	Mischmodus aktivieren
<b>D</b>	Timer An / Aus	<b>I</b>	Einstellungen
<b>E</b>	Timerzeit erhöhen		

Tab. 4: Display mit Timer

**Grundprinzip der Farben**

- Farbe **Weiß** □ : Standby / bereit
- Farbe **Grün** ■ : aktiviert
- Farbe **Orange** ■ : Warnung
- Farbe **Rot** ■ : Störung

### Symbole

Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Seite nach unten		Abbrechen
	Seite nach oben		Bestätigen
	Startbildschirm		Löschen

Tab. 5: Symbole

### Startbildschirm

#### Maschine im Mischmodus starten (mit Timer)



- 1 Wählen Sie den Mischmodus aus
- 2 Starten Sie die Maschine mit dem Start- Stopp-Symbol.
- i Der Timer ist werksseitig auf einen Startwert von 10 Minuten programmiert und kann mit den Tasten **E** und **G** individuell eingestellt werden.
- i Die Zeit läuft rückwärts ab, so dass Sie immer die verbleibende Restzeit sehen können.
- i Sobald der Timer abgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch.
- i Der Mischmodus beinhaltet eine automatische Richtungsumkehr. Die Maschine kehrt die Drehrichtung nach 54 Sekunden Mischzeit für 6 Sekunden um, um eventuell vorhandene Ablagerungen zu lösen. Nach 6 Sekunden in umgekehrter Drehrichtung, kehrt die Maschine selbstständig wieder zur Mischrichtung zurück.

#### Zurücksetzen

Durch langes gedrückt halten des Start-/Stopp-Symbols wird der Timer und die Auswahl des Mischmodus zurückgesetzt.



- i Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Behälterabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Start wird der Ablauf an dem Punkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.

### Maschine im Pressmodus starten (mit Timer)



- 1 Wählen Sie den Pressmodus aus.
- 2 Starten Sie die Maschine mit dem Start-/Stopp-Symbol.
- i Der Timer ist werksseitig auf einen Startwert von 10 Minuten programmiert und kann mit den Tasten **E** und **G** individuell eingestellt werden eine Zeitanzeige.
- i Die Zeit läuft rückwärts ab, so dass Sie immer die verbleibende Restzeit sehen können.
- i Sobald der Timer abgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch.
- 3 Im Pressmodus kann durch drücken des Symbols die Stromversorgung des Nudelschneiders aktiviert/deaktiviert werden.
- i Die Bedienung des Nudelschneiders erfolgt wie auch bei dem Netzbetrieb direkt am Bedienfeld des Nudelschneider .

#### Zurücksetzen

Durch langes gedrückt halten des Start-/Stopp-Symbols wird der Timer und die Auswahl des Mischmodus zurückgesetzt.



- i Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Behälterabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Start wird der Ablauf an dem Punkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.

### Maschine im Mischmodus starten (ohne Timer)



- 1 Wählen Sie den Timer an.
- i Die Timeranzeige wird auf 00:00 gesetzt und die Pfeiltasten zur Einstellung verschwinden.
- 2 Wählen Sie den Mischmodus aus.
- 3 Starten Sie die Maschine mit dem Start-/Stopp-Symbol.
- i Die Zeit läuft vorwärts, so dass Sie die abgelaufene Zeit sehen.
- i Der Mischmodus beinhaltet eine automatische Richtungsumkehr. Die Maschine kehrt die Drehrichtung nach 54 Sekunden Mischzeit für 6 Sekunden um, um eventuell vorhandene Ablagerungen zu lösen. Nach 6 Sekunden in umgekehrter Drehrichtung, kehrt die Maschine selbstständig wieder zur Mischrichtung.

#### Zurücksetzen

Durch langes gedrückt halten des Start-/Stopp-Symbols wird die Zeitanzeige und die Auswahl des Mischmodus zurückgesetzt



- i Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Behälterabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Start wird der Ablauf an dem Punkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.

### Maschine im Pressmodus starten (ohne Timer)



**1** Wählen Sie den Timer an.

**i** Die Timeranzeige wird auf 00:00 gesetzt und die Pfeiltasten zur Einstellung verschwinden.

**2** Wählen Sie den Mischmodus aus.

**3** Starten Sie die Maschine mit dem Start-/Stopp-Symbol.

Die Zeit läuft vorwärts, so dass Sie die abgelaufene Zeit sehen.



#### Zurücksetzen

Durch langes gedrückt halten des Start-/Stopp-Symbols wird die Zeitanzeige und die Auswahl des Mischmodus zurückgesetzt.



**i** Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Behälterabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Start wird der Ablauf an dem Punkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.

### Hinweise



**i** Dieser Hinweis erscheint immer dann, wenn ein Sensor nicht belegt ist und Sie versuchen die Maschine zu starten

#### Hinweis „Behälterabdeckung geöffnet“

Die Behälterabdeckung ist geöffnet, nicht richtig geschlossen oder nicht montiert.

- ▶ Prüfen Sie ob eine Behälterabdeckung montiert und vollständig geschlossen ist
- ▶ Montieren und/oder schließen Sie die Behälterabdeckung vollständig

## ⚙ Einstellungen

**🔊 Helligkeit**  
Einstellung für die Helligkeit des Bildschirms.

**🔊 Töne**  
Einstellung für Signalton.

**⚙ System**  
Einstellung der Systemeigenschaften.

**🌐 Sprache**  
Bedienersprache festlegen.

**⏪ Werkseinstellungen**  
Mit diesem Menüpunkt können Sie die Maschine auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

**🔧 Service**

**🔊 Sensor**  
Status der sicherheitsrelevanten Sensoren.

**🕒 Betriebsstunden**  
Es werden die bisherigen Betriebsstunden der Teignetmaschine angezeigt.

**🚫 Fehlermeldung**  
Unter diesem Menüpunkt sehen Sie, im Falle einer Störung, den aktuellen Fehlercode.

**🔧 Kundendienst**  
Zugang nur für Service-Mitarbeiter

**🔌 Nudelschneider**  
Mit diesem Menüpunkt können Sie die Stromversorgung des Nudelschneiders aktivieren/deaktivieren

## 7. Nudeln herstellen

### Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Bauteile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Behälterabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzeinrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

### 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.
- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Behälterabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzeinrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

### Sachschaden durch falsche Nudelmatrizen während des Mischvorgangs

- ▶ Beim Mischen des Teiges kann loser Grieß oder Mehl in die Nudelmatrize gelangen und sie verstopfen oder beschädigen.
- ▶ Beim Mischen des Teiges ausschließlich die mitgelieferte Blindmatrize einsetzen.

### Tipp:

Verwenden Sie bei der Herstellung des Teiges kein Salz. Geben Sie anstelle ausreichend Salz in das Kochwasser.

## Teig Mischen

### Zutaten einfüllen

- ▶ Öffnen Sie die Behälterabdeckung **15**.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass Presswelle **12**, Mischwelle **14** und Blindmatrize **13** eingesetzt sind.
- ▶ eine detaillierte Anleitung zum einsetzen der Teile finden Sie in Kapitel 5 S. 12.
- ▶ Füllen Sie nun alle „trockenen“ Zutaten (Mehl, Grieß, Kräuterpulver,...) in den Mischbehälter ein.
- ▶ Schließen Sie die Behälterabdeckung **15**.

### Maschine starten

- ▶ Starten Sie die Maschine im „Mischmodus“. Eine detaillierte Anleitung dazu finden Sie in Kapitel 5 S. 13-14.
- ▶ Beginnen Sie unmittelbar nachdem sich die Wellen im Mischbehälter drehen, die Flüssigkeit durch die Öffnung in der Behälterabdeckung einzufüllen. Geben Sie dabei die Flüssigkeit in zeitlichen Abständen nach und nach zu, bis sich die gewünschte Teigkonsistenz einstellt.

### Nudeln auspressen

#### Nudelmatrize einsetzen

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Maschine gestoppt ist. Öffnen Sie ggf. die Behälterabdeckung, **15** um einen ungewollten Anlauf zu verhindern.
- ▶ Entfernen Sie die Überwurfmutter **11** inkl. Blindmatrize **13** durch verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**.
- ▶ Entnehmen Sie die Blindmatrize **13** aus der Überwurfmutter.
- ▶ Setzen Sie die gewünschte Nudelmatrize in die Überwurfmutter **11** ein. Achten Sie dabei darauf, dass die zentrische Bohrung in der Matrize zu der Seite der Überwurfmutter zeigt, die zuerst auf den Presshals aufgeschraubt wird.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **11** durch verdrehen im Uhrzeigersinn auf den Presshals **16**. Der Stift in der Presswelle **12** sollte dabei in die zentrische Bohrung der Matrize eintauchen.
- ▶ Ziehen Sie die Überwurfmutter **11** nur leicht fest.



#### 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.

### Nudeln auspressen

- ▶ Starten Sie die Maschine im „Pressmodus“. Eine detaillierte Anleitung dazu finden Sie in Kapitel 5 auf der Seite 12. Schneiden Sie die aus der Matrize fließende Nudel mit einem Teigabstecher ab.
- ▶ Alternativ können Sie unseren Nudelschneider nutzen, der direkt in der Steckdose **22** an der Maschine eingesteckt werden kann. Aktivieren Sie dazu die Stromversorgung im Display. Eine detaillierte Anleitung dazu finden Sie in Kapitel 5 S. 11.

### Nudelmatrize ausbauen

- ▶ Stoppen Sie die Maschine
- ▶ Betreiben Sie die Maschine für etwa 10 Sekunden im „Mischmodus“. Stoppen Sie im Anschluss die Maschine
- ❏ Dadurch reduziert sich der Druck im Presshals **16** wodurch sich die Überwurfmutter **11** einfacher lösen lässt.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Maschine gestoppt ist. Öffnen Sie ggf. die Behälterabdeckung **15** um einen ungewollten Anlauf zu verhindern.
- ▶ Entfernen Sie die Überwurfmutter **11** inkl. Matrize durch Verdrehen der Überwurfmutter **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Presshals **16**
- ❏ sollte dies mit Handkraft nicht möglich sein können Sie unseren Matrizenschlüssel (Artikel: 302822) als Unterstützung nutzen.

## 8. 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 Pasta Bella 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 schütteln. Dies ist ein Richtwert, es kann zu Abweichungen kommen (bei Nudeln ohne Ei, Wasser bis zur Markierung einfüllen).



4. Beginnen Sie unmittelbar nachdem sich die Wellen im Mischbehälter drehen, die Flüssigkeit durch die Öffnung in der Behälterabdeckung einzufüllen.



5. Geben Sie die Flüssigkeit in zeitlichen Abständen (ca. 2 min) nach und nach zu, bis sich die gewünschte Teigkonsistenz einstellt



6. 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.



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



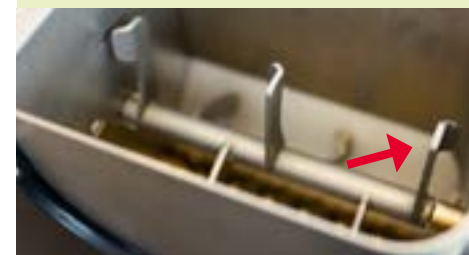
8. Der perfekte Nudelteig! Der Teig muss so grob-streuselig sein, wie auf diesem Bild gezeigt.



9. Nun wird die gewünschte Matrice in warmem Wasser vorgewärmt, anschließend eingesetzt und die Maschine auf „Pressen“ geschaltet. Während des Pressvorgangs mit einem Teigschaber oder Messer die Nudeln auf die gewünschte Länge 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 Matrice genommen wird. Bei Bedarf mit dem Matrizeschlüssel 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 Matrice) 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 Matrice 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 sich direkt an der Pastabella einstecken lässt.

Art-Nr.: 300602

## Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen

 Die Matrizen können nach drei unterschiedlichen Methoden aufbewahrt werden:

1. Die Matrizen immer in Wasser liegen lassen, z.B. in einer Kunststoffbox. Der Teig wird dadurch aufgeweicht. 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 Herstellen von Nudeln aus der Matrize ausgepresst. Die ausgepressten Teigreste werden nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.
2. Die Matrizen nach der Benutzung direkt in das Gefrierfach legen, inklusive dem darin enthaltenen restlichen Teig. Vor der nächsten Nutzung die Matrize aus dem Gefrierfach nehmen und für mindestens 5 Stunden in kaltes Wasser legen. Die Teigreste in der Matrize werden weich und können von der Maschine ausgepresst werden. Die ausgepressten Teigreste werden nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.
3. Die Matrizen nach der Nutzung für 1 – 2 Tage in Wasser legen. Danach kann mit Pressluft der verbleibende Teig ausgeblasen werden. Nach dem Ausblasen die Matrize mit Wasser und Spülmittel nachreinigen und anschließend trocknen.

## 9. Reinigen

### **WARNUNG**

#### **Lebensgefahr durch Netzspannung 90 – 240 V ~ 50 / 60 HZ**

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.

### **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 Tabelle 3 „Lieferumfang und Teilebezeichnung“ Kapitel 3

### **Stromzufuhr trennen**

- ▶ Stoppen Sie die Maschine
- ▶ Schalten Sie den Netzschalter aus
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker 

### **Mischwelle und Presswelle ausbauen**

 Wie die einzelnen Teile ein- und ausgebaut werden, sehen Sie in Kapitel 5 „In Betrieb nehmen“

### Teile reinigen

Spülmaschinen geeignete Bauteile



- Mischwelle **7**
- Presswelle
- Überwurfmutter **11**
- Sicherung Behälterabdeckung **10**

Spülmaschinen **ungeeignete** Bauteile



- Pasta Bella **1**
- Messbecher **5**
- Anschlussleitung Nudelschneider **6**
- Behälterabdeckung **15**
- Blindmatrize **13**
- Netzkabel **9**
- Sicherungsbolzen Mischwelle **10**
- Reinigungspinsel **20**

- ▶ Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter **11** und am Gewinde des Presshalses **16** mit der Reinigungspinsel **21**
- ▶ Reinigen Sie den Mischbehälter **4** und das Gewinde des Presshalses mit einem feuchten Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel
- ▶ Reinigen Sie alle anderen Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, mit Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine. Beachten Sie dabei die Hinweise zur Spülmaschinenreinigung im vorherigen Abschnitt.

### 10. Warten

#### ⚠️ WARNUNG

##### 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 9. Reinigung
- ▶ Verpacken Sie die Nudelmatrize in eine stabile, gepolsterte Verpackung
- ▶ Senden Sie die Nudelmatrize mit Angaben zur Beschädigung an folgende Adresse: Karl-Heinz Häussler GmbH, Service, Nussbaumweg 1, D-88499 Heiligkreuztal

### 11. Störungen

#### Störungsanzeige im Display

	<p><b>Schwarzes Display</b> Die Maschine ist stromlos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine entsprechend der Anleitung in Kapitel 5 an das elektr. Netz anschließen und Hauptschalter einschalten.</li> </ul> <p>Die Maschine befindet sich im Standby.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tippen Sie auf das Display.</li> </ul>
	<p><b>Störung „System überhitzt“</b> Die Maschine ist überhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lassen Sie die Maschine unbedingt angeschaltet.</li> <li>▶ Lassen Sie die Maschine abkühlen.</li> </ul> <p><b>i</b> Sobald diese Meldung erlischt, ist die Maschine abgekühlt und kann wieder betrieben werden.</p>
	<p><b>Störung „Systemfehler“</b> Die Maschine hat einen Systemfehler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Notieren Sie sich die Fehlernummer.</li> <li>▶ Schalten Sie Maschine aus.</li> <li>▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li> </ul>

Tab. 6:Störungen

**i** Fehlercodes werden unter Einstellungen > System > Service > Fehlermeldungen angezeigt.

## Fehlercodes und ihre Bedeutungen

Fehler-meldung	Beschreibung	Ursache	Behebung
1	Allgemeiner Fehler	verschiedene Ursachen	▶ Kundendienst kontaktieren
2	Kritische Überspannung	verschiedene Ursachen	▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten. ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren.
3	Überspannung	verschiedene Ursachen	▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten. ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren.
4	Unterspannung	verschiedene Ursachen	▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren
5	Fehler Motorsteuerung	Schnell aufeinanderfolgendes Ein- und Ausschalten	▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten. ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren

Fehler-meldung	Beschreibung	Ursache	Behebung
6	Überlast Nudelschneider	Nudelschneider blockiert  Mechanischer Defekt Nudelschneider	▶ Sicherstellen, dass das Messer des Nudelschneiders frei drehen kann und der Nudelschneider richtig angeschlossen ist. ▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren
7	Übertemperatur	Lange Laufzeit mit hoher Last	▶ Die Nudelherstellung pausieren und die Maschine im eingeschalteten Zustand 30 Minuten abkühlen lassen. Danach Maschine neu
8	Motor blockiert	Werkzeug blockiert  Mechanische Defekt	▶ Sicherstellen, dass alle Anbauteile korrekt montiert sind und das Werkzeug im Mischbehälter frei drehen kann. Danach Maschine neu starten. ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten Kundendienst kontaktieren
9	Verlust Motorphase	Mechanische Defekt	▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden warten und wieder einschalten. Beim starten des Knetens ggf. durch leichtes Anschieben an der Außenfläche der Schüssel unterstützen! Vorsicht rotierende Teile! ▶ Sollte der Fehler erneut auftreten Kundendienst kontaktieren.

Fehler-meldung	Beschreibung	Ursache	Behebung
10	CPU überlastet	Verschiedene Ursachen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten</li> <li>▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
11	Speicher überlastet	Verschiedene Ursachen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten</li> <li>▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
12	Kommunikationsfehler	Interne Kommunikation gestört	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Maschine am Hauptschalter ausschalten, 30 Sekunden abwarten und anschließend wieder einschalten</li> <li>▶ Sollte der Fehler erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren</li> </ul>

### Weitere Störungen

Störung	Ursache	Behebung
Gerät läuft nicht an	Behälterabdeckung offen	▶ Behälterabdeckung schließen
	Stromversorgung ist unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gerät an das elektrische Netz anschließen</li> <li>▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren</li> </ul>
Gerät läuft laut	diverse Ursachen	▶ Kundendienst verständigen.
Presswelle lässt sich nicht herausziehen	Teigreste sind in der Presswelle abgelagert	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Entfernen Sie die Teigreste aus der Presswelle</li> <li>▶ Betreiben Sie die Maschine dazu kurz im Mischmodus</li> </ul>
Mischwelle lässt sich nicht demontieren	Der vorderste Mischarm der Mischwelle steht nicht oben	▶ Stellen Sie den vorderen Mischarm der Mischwelle nach oben. Eine detaillierte Anleitung dazu finden Sie in Kapitel 4 auf S 13
Nudeln werden fransig oder gespalten	Trockene Teigreste oder Eierschalenreste in der Nudelmatrize	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nudelmatrize reinigen, siehe Kapitel 7 auf S. 30</li> <li>▶ Alternativ können Sie die Matrize auch durch unseren Service professionell reinigen lassen</li> </ul>
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Weiter Nudeln pressen, bis die Temperatur erreicht ist</li> <li>▶ Alternativ Nudelmatrize ausbauen und in warmem Wasser vorwärmen</li> </ul>
	Teig zu trocken	▶ Etwas Flüssigkeit in den Teig geben

Störung	Ursache	Behebung
Nudeln werden bleich / weiß	Presshals zu heiß	▶ Pressvorgang unterbrechen, biss der Presshals etwas abgekühlt ist
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Weiter Nudeln pressen, bis die Temperatur erreicht ist ▶ Alternativ Nudelmatrize ausbauen und in warmem Wasser vorwärmen

Tab. 7: Störungen beheben

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

## 12. Entsorgen

- i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.
- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.



## 13. Zubehör

### Reinigungsstift



Dieses hochwertige Reinigungswerkzeug aus Messing wurde speziell für die schonende und effektive Reinigung von Nudelmaschinen und Nudelmatrizen entwickelt. Dank der zwei unterschiedlichen Arbeitsseiten lassen sich Teigreste und Verkrustungen zuverlässig entfernen, ohne empfindliche Oberflächen zu beschädigen.

Art.-Nr.: 304798

### Nudelmatrizen für verschiedene Nudelformen



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

Zum Beispiel:  
Matrize Wellenspätzle, Nr. 422 C, Breite 5 mm  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

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 goldgelbe 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 vermahlenden 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.



## 15. 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 Abfahrtszeiten. 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.

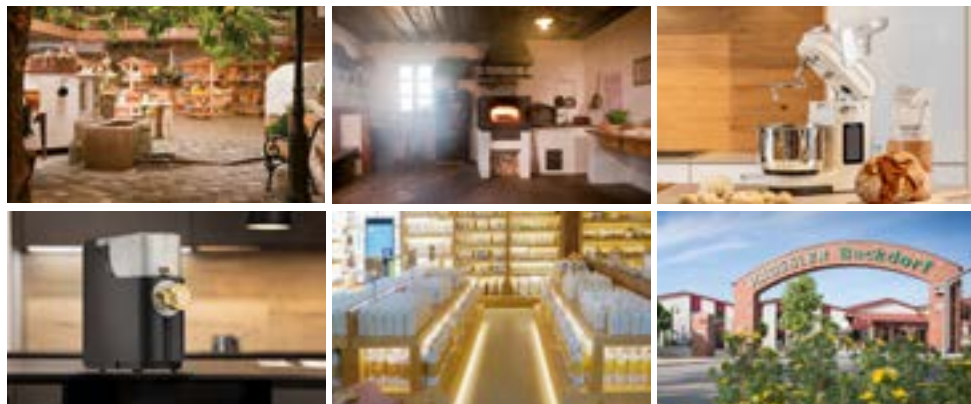
### Leistung nach Garantiezeit

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.

## 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](http://www.backdorf.de)

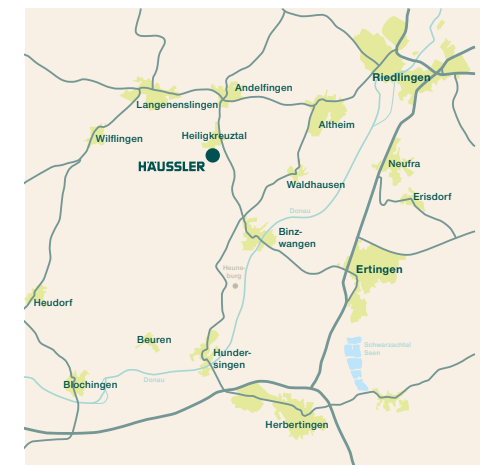
## Unser Service für Sie

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

## Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Onlineshop
- Rezeptdatenbank
- 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.

# HÄUSSLER

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](mailto:info@backdorf.de)

091690-A-0426