

Bedienungssanleitung

Nudelmaschine
PASTA 300



Inhalt

1	Willkommen	3
2	Zu Ihrer Sicherheit	4
	Symboltabelle	4
	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
	Grundlegende Regeln	4
	Sicherheitshinweise	4
3	Produktübersicht	6
	Produktbeschreibung	6
	Technische Daten	6
4	Teileliste	6
	Gerät aufstellen	7
	Gerät erstmalig reinigen	7
	Gerät anschließen	7
5	Wichtige Hinweise zur Nudelherstellung	8
	Nudelmatrizen	9
	Nudeln herstellen	9
6	Anleitungen Nudelherstellung	10
	Erste Inbetriebnahme	10
	Nudelmatrixe einsetzen	12
	Abschneidevorrichtung	14
	Wasserkühlung	15
	Gerät anhalten	16
	Matrixe während Nudelherstellung wechseln	17
	Nudeln weiterverarbeiten	18
	Sonstiges	19
	Tipps und Wissenswertes	20
7	Reinigen	22
	Nudelmatrizen reinigen	24
	Mischwelle und Pressschnecke einsetzen	25
8	Das Bedienfeld	26/27
9	Warten	28
	Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen	28
	Beschädigte Nudelmatrizen reparieren lassen	29
10	Störungen beheben	30
11	Entsorgen	31
12	Zubehör	32
13	Garantie	33

Herzlich 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 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.




Sie haben sich für die Nudelmaschine PASTA 300 entschieden und können nun leckere und vielfältige Nudeln selbst herstellen. Mit der PASTA 300 können Sie einfach auf Knopfdruck frische Spaghetti, Bandnudeln oder sogar Maultaschenteig zaubern.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häußler

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Pasta 300 entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die Pasta 300 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.

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 Teigs 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.

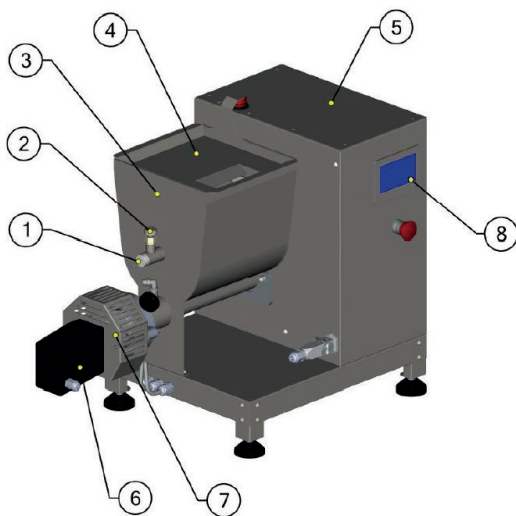
Durch die Verwendung verschiedener Nudelmatrizen (Einsätze), die Sie von uns als Zubehör beziehen können, ist es Ihnen möglich, eine Vielzahl verschiedener Nudeln herzustellen. Die Bearbeitung von schwerem Nudelteig für Vollkornnudeln und ähnlichem ist auf Grund der stabilen Ausführung von Behälter,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

Technische Daten

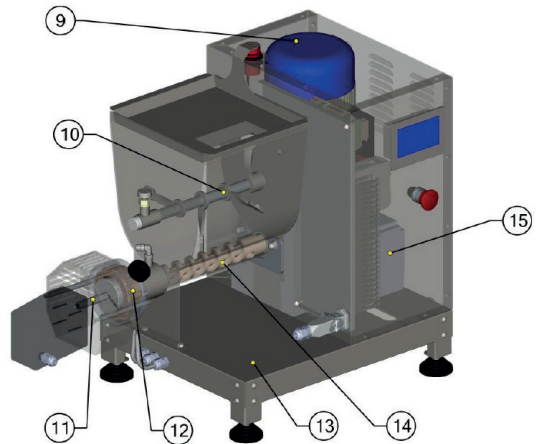
Fassungsvermögen	4 kg Mehl/Grieß
Leistung	bis zu ca. 12 kg/h (Nudeln)*
Gerätemaße B x T x H ohne Abschneidevorr.	42 x 68 x 58 cm
Gerätemaße B x T x H mit Abschneidevorr.	42 x 90 x 58 cm
Maße Gestell B x T x H	44 x 61 x 70 cm
Gesamthöhe mit Gestell	128 cm
Gewicht Maschine	66 kg
Gewicht Abschneidevorr.	2,5 kg
Gewicht Untergestell	15 kg
Motorleistung	1,0 kW, 1,32 PS
Anschlusswert	230 V

4. Teileliste

1. Gegenlager Pressschnecke
2. Verriegelung Pressschnecke
3. Mischbehälter
4. Schutzdeckel
5. Gehäuse
6. Motor Abschneidevorrichtung
7. Schutzblech Abschneidevorrichtung
8. Bedienfeld



- 9. Motor
- 10. Misch- und Pressbehälter
- 11. Elektronisches Abschneidemesser
- 12. Ringmutter Matrizenhalter
- 13. Pressgetriebe
- 14. Pressschnecke
- 15. Wandler



Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von der Teileliste (S.6/7) 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

- 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“ auf Seite 22.

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. Wichtige Hinweise zur Nudelherstellung

Nudeln herstellen

⚠ 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, Armbänder oder Ringe tragen.

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Nudelmatrize

Beim Mischen des Teigs kann loser Grieß oder Mehl in die Nudelmatrize gelangen und sie verstopfen oder beschädigen.

- ▶ Beim Mischen des Teigs Blindmatrize einsetzen.



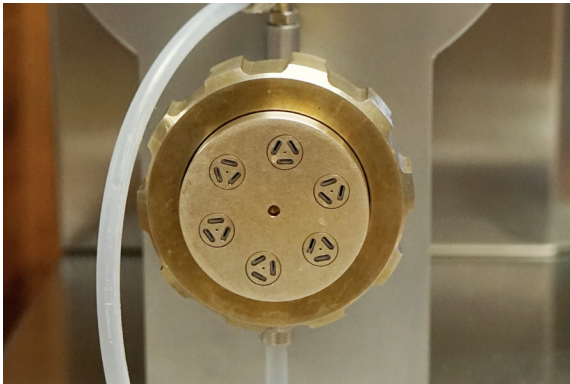
Tipp: Richtige Verwendung von Salz

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

i Ein zu warmer Presssalz beeinträchtigt die Nudelherstellung und das Ergebnis der Nudeln. Die Wasserkühlung sollte zum Einsatz kommen - S. 15

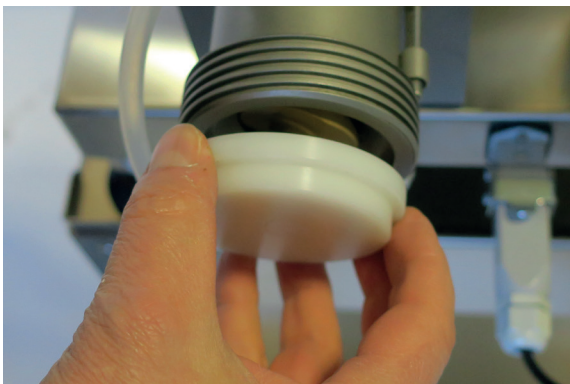
Nudelmatrizen

- i** Nudelmatrizen bestimmen die Form des jeweiligen Nudelprodukts. Für die Nudelmaschine Pasta 300 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 Nudelteigs verwendet wird. Die Blindmatrize wird auch dann eingesetzt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

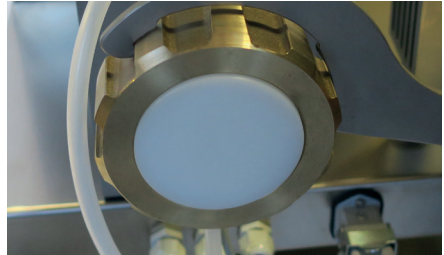


6. Anleitungen Nudelherstellung

6.1. Erste Inbetriebnahme



1. Maschine an das Stromnetz schließen, Schutzfolie vom Bedienfeld abmachen und die Maschine einschalten.



2. Sicherstellen, dass Blindmatrize montiert ist.



3. Schutzdeckel öffnen





4. Füllen Sie zunächst die trockenen Zutaten (wie z.B. Grieß) in den Mischbehälter.



5. Schließen Sie den Schutzdeckel .

i Bei geöffnetem Schutzdeckel kann das Gerät nicht betrieben werden.



6. Mit  - Symbol Geschwindigkeit und Zeit für das Mischen auswählen.
Mit  das Mischen starten
Nähere Details zum Bedienfeld auf S.26



7. Zuerst trockene Zutaten kurz mischen, dann nach und nach Flüssigkeit während dem Mischen zugeben. Zuerst ca. $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit, später der Rest.

i Die Mischwelle mischt den Teig nun zu einer homogenen Masse.



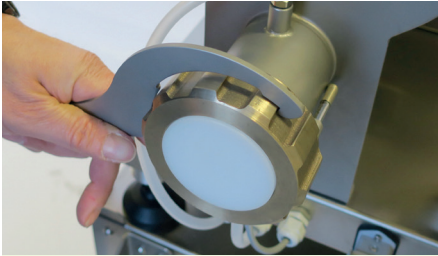
Achtung: Wenn der Teig so aussieht, ist er noch zu trocken. In diesem Fall etwas Ei/ Wasser dazu geben und weiter mischen lassen.



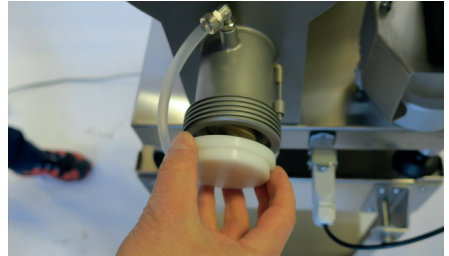
Der perfekte Nudelteig!

Der Teig muss so grob-streuselig sein, wie auf diesem Bild gezeigt.

6.2. Nudelmatrize einsetzen



1. Überwurfmutter mit Hilfe des Matrizenschlüssels am Presshals abschrauben.



2. Blindmatrize abnehmen



3. Matrize in die Überwurfmutter setzen und auf den Presshals aufschrauben. Mit dem Matrizenschlüssel leicht festziehen.

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.

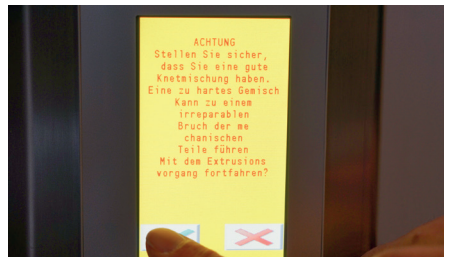
i Tipps zur geeigneten Aufbewahrung der Matrizen finden Sie auf Seite 21

Nudeln pressen:



1. Mit - Symbol Geschwindigkeit für das Pressen (Extrudieren) auswählen. Mit das Pressen starten.

Nähere Details zum Bedienfeld auf 26



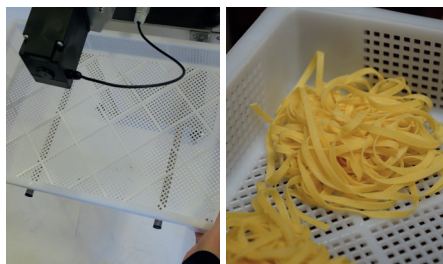
2. Nochmal sicherstellen, dass Konsistenz des Nudelteiges optimal ist.



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



3. Langware (ca. 5 cm) kann nun von Hand mit einem Teigschaber abgeschnitten werden. Kurzware sollte mit der Abschnidevorrichtung geschnitten werden (Siehe Seite 14).



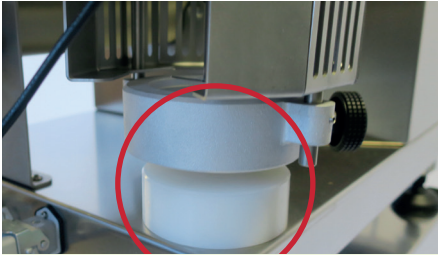
4. Nudelhorden können auf den Auszügen abgestellt und abgeschnittene Nudeln direkt darauf gelagert werden.



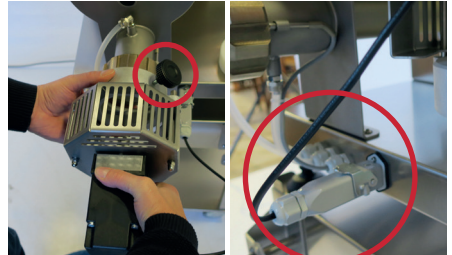
Tipp: Erwärmung der Nudelmatrize beschleunigen

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

6.3. Abschneidevorrichtung:





1. Die Abschneidevorrichtung von der Halterung nehmen.



2. Die Abschneidevorrichtung von vorne auf die Überwurfmutter aufsetzen und mit Feststellschraube fixieren. Sicherstellen, dass der Stecker angeschlossen ist.



3. Mit  - Symbol Geschwindigkeit für das Schneiden (Messer) auswählen.

Mit  das Abschneiden starten

Nähere Details zum Bedienfeld auf S. 26

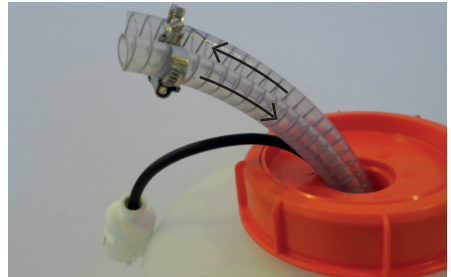


4. Bitte beachten: das Messer muss plan auf der Matrize anliegen.

6.4. Wasserkühlung:



1. Das Wasserfass dient zur Kühlung des Presshalses. Das Fass zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen.



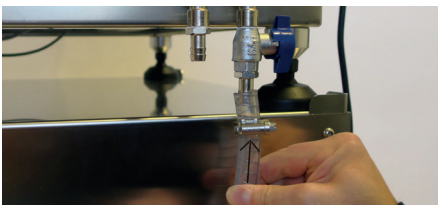
2. Dafür sorgen, dass Schläuche und Stromkabel geordnet aus der Öffnung oben ragen. Die Schläuche sind mit Pfeilen markiert. Diese sind für folgende Montage wichtig.



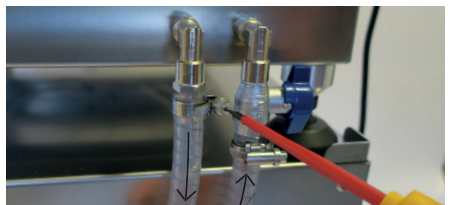
3. Das Wasserfass in den Wagen stellen.



4. Stromkabel an der Seite der Maschine einstecken .



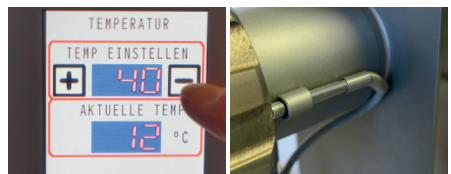
5. Den Schlauch mit dem Pfeil nach oben an den rechten Anschluss montieren. Hier läuft das Wasser zu der Maschine.



6. Schlauch mit Pfeil nach unten links montieren. Beide Schläuche an der vorhergesehenen Schraube festziehen.



7. Blauer Regler senkrecht stellen, damit Leitung zum Einsatz kommen soll, einstellen. Waagrechte Stellung (wie Bild) heißt Leitung geschlossen.



8. Die Temperatur, ab der die Wasserkühlung zum Einsatz kommen soll, einstellen. (Siehe Bedienfeld S.26) Der Temperaturfühler am Presshals sorgt für die Temperaturkontrolle.

6.5. Gerät anhalten



1. Drücken Sie „STOP“

i Das Mischen oder Pressen stoppt sofort.



1. Das Gerät stoppt auch, wenn Sie den Schutzdeckel öffnen.



2. Alarmsymbol auf dem Display leuchtet auf (Siehe Seite 27).



1. In Not-Situationen kann der Notschalter gedrückt werden.
Die Maschine stoppt sofort.



2. Alarmsymbol auf dem Display leuchtet auf (Siehe Seite 27).

6.6. Nudelmatrize während der Nudelherstellung wechseln



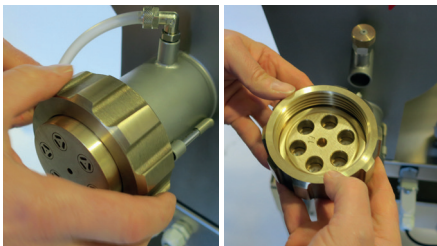
1. Drücken Sie „STOP“

i Das Mischen oder Pressen stoppt sofort

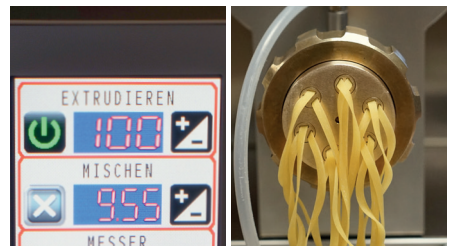


2. „Mischen“ starten und Teig ungefähr fünf Sekunden mischen.

i Der Druck am Presshals reduziert sich und die Überwurfmutter lässt sich mit dem mitgelieferten Matrizenschlüssel lösen.

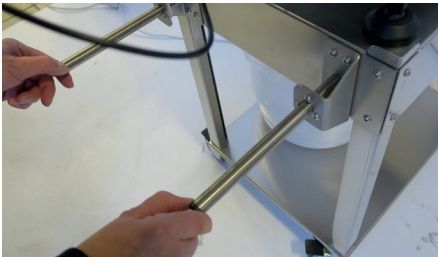


3. Die Überwurfmutter vom Presshals abschrauben. Neue Nudelmatrize einsetzen und auf den Presshals schrauben. Ggf. mit dem Matrizenschlüssel leicht anziehen.

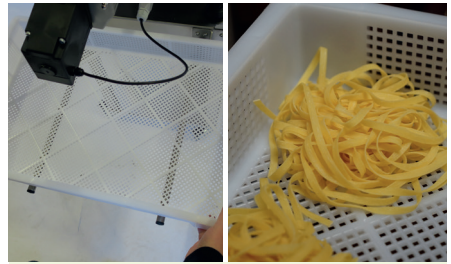


4. Das Pressen (Extrudieren) kann fortgeführt werden.

6.7. Nudeln weiterverarbeiten:



1. Die Auszüge zur Ablage von Nudelhorden können ausgezogen werden.



2. Nudelhorden können darauf abgestellt werden und abgeschnittene Nudeln können direkt darauf gelagert und getrocknet werden.

- 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 trocknen. Ansonsten können die Nudeln schimmeln.



Tipp: Bruchige 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



Tipp: Trockenschränke

- Unsere Trockenschränke sind vor allem bei großem Bedarf notwendig, denn sie garantieren eine hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Teigwaren.
- Die Trockenzeit beträgt ca. 24-30 Stunden bei etwa 30° C.

6.8. Sonstiges



1. Beim Arbeiten mit der Nudelmaschine ist darauf zu achten, dass die Bremse der Räder des Untergestells festgestellt ist.

6.9. Tipps und Wissenswertes

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.

6.9. Drei Methoden zur Aufbewahrung von Nudelmatrizen

1. 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.
2. 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 kalte Wasser legen. Der Teigrest in der Matrice wird weich und kann von der Maschine ausgepresst werden. Er wird nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.
3. Die Matrizen nach dem Nudelmachen für 1 bis 2 Tage ins Wasser legen. Danach können sie mit Pressluft ausgeblasen werden. Die Matrizen anschließend trocken lagern.

7. Reinigen

- i** 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 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

ACHTUNG

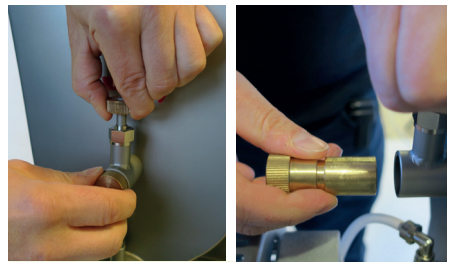
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Wasser kann in das Gerät eindringen und das Innenleben beschädigen

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



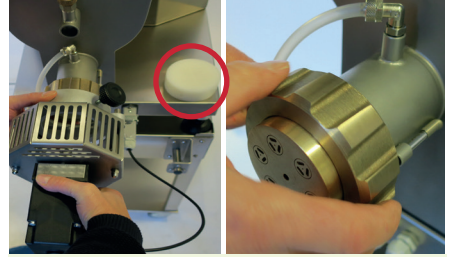
1. Zuerst die Stromzufuhr trennen. Danach den Schutzdeckel öffnen.



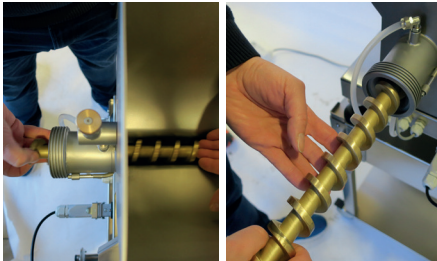
2. Verriegelung des Gegenlagers hochziehen und gleichzeitig Gegenlager herausziehen.



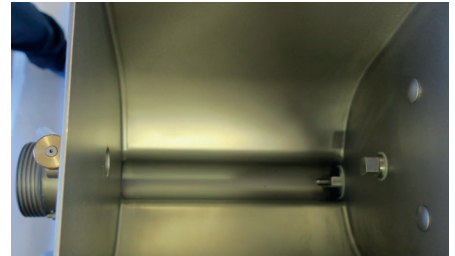
3. Nehmen Sie die Mischwelle aus dem Mischbehälter. Achten Sie dabei darauf, dass der vordere Flügel der Mischwelle nach oben steht.



4. Gegebenenfalls die Abschnidevorrichtung abnehmen und auf die nebenstehende Halterung (Siehe Markierung) setzen. Die Überwurfmutter vom Presshals schrauben und Matrize entfernen.



5. Nehmen Sie die Pressschnecke aus dem Mischbehälter.

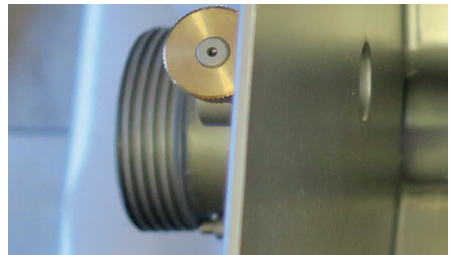


6. Mischbehälter und Gewinde kann nun mit einem feuchten Tuch und haushaltsüblichen Spülmittel gereinigt werden.

Teile reinigen:



1. Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter und am Gewinde mit der Reinigungsbürste.



2. Reinigen Sie alle anderen Teile, die mit Teig in Berührung kommen, mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel.

7.1. Nudelmatrizen reinigen

Nudelmatrizen reinigen

- i** Zur Aufbewahrung von Nudelmatrizen finden Sie Informationen in Kapitel 6.10 auf Seite 21.
- 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

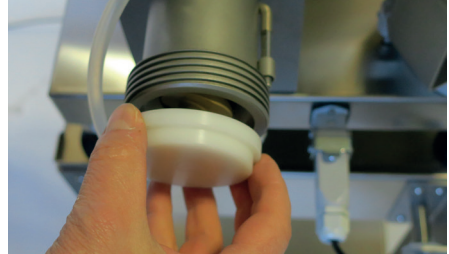
- ▶ **Nudelmatrizen nicht mit scharfen Gegenständen reinigen.**

- 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).

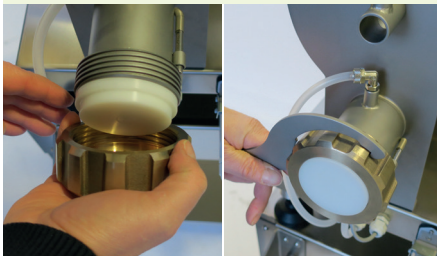
7.2. Mischwelle und Pressschnecke einsetzen



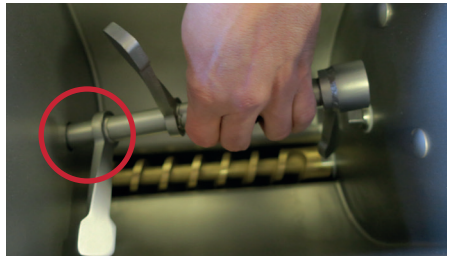
1. Schieben Sie die Pressschnecke durch den Presshals in die Aufnahme.



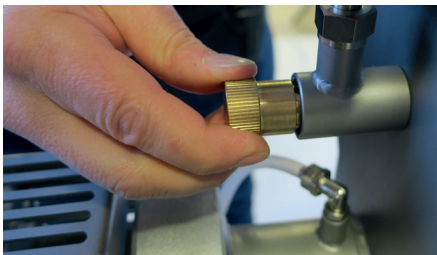
2. Stecken Sie die Blindmatrize auf die Pressschnecke.



3. Schrauben Sie die Überwurfmutter auf den Presshals und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an.



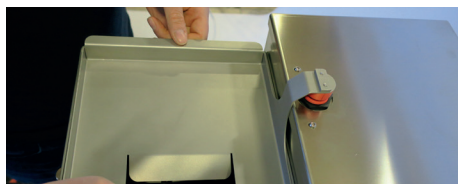
4. Setzen Sie die Mischwelle in die Aufnahme im Mischbehälter. Wichtig dabei ist, zuerst den vorderen Teil einzuführen.



5. Fixieren Sie die Mischwelle mit dem Gegenlager. Drehen Sie die Verriegelung bis das Lager hörbar einrastet.



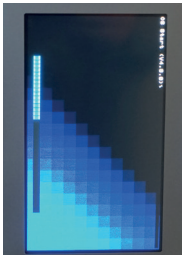
6. Eingerastet



7. Schutzdeckel schließen

8. Das Bedienfeld

8.1. Starten



1. Nach dem Einstecken der Netzanschlusses fährt das Display hoch.





2. Den Startbildschirm berühren um ins Hauptmenü zu kommen.



3. Menü erscheint

8.2. Extrudieren, Mischen & Messer



1. Bei allen drei Funktionen kann über das  - Symbol in die Funktion gesprungen und die Parameter eingestellt werden (Geschwindigkeit, Zeit & Temperatur). Über den „Home-Button“ (Bild 3) kommen Sie wieder in das Hauptmenü. Hier kann nach dem Einstellen der Parameter mit dem  - Symbol die gewünschte Aktion gestartet werden (Bild 4). Die Aktion kann aber auch direkt in der Funktion selbst gestartet werden (Bild 5).

Beachten Sie: Bilder am Beispiel „Extrudieren“.

8.3. Temperatur



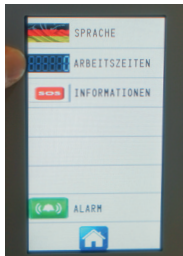
1. Auch bei der Temperatur kann über das  - Symbol die Temperatur eingestellt werden. Ab dem eingestellten Wert startet die Wasserkühlung automatisch.

2. Durch den „Home-Button“ kommen Sie wieder zurück ins Hauptmenü.

8.4. Systemeinstellungen



1. Durch „SETUP“ kommen Sie in die allgemeinen Systemeinstellungen.



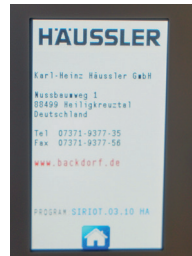
2. Hier können verschiedene Funktionen eingestellt und abgelesen werden.



3. Hier wählen Sie die Sprache aus.



4. Unter dem Punkt „Arbeitszeiten“ werden die Betriebsstunden angezeigt.

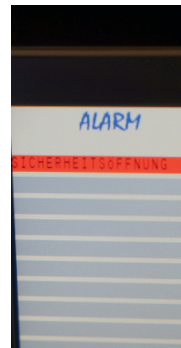


5. Unter dem Punkt „Informationen“ finden Sie Angaben zum Service-Kontakt.

8.5. Alarm



1. Sollte an der Maschine eine Störung auftreten, wird dies über einen blinkenden „Alarm-Button“ im Hauptmenü angezeigt. Durch Drücken des blinkenden Button gelangen Sie in die Alarmliste.



2. Beispiel hier: Deckel geöffnet

9. Wartung

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.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

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 „Nudelmatrizen reinigen“ auf Seite 24.
- ▶ 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

10. 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 „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	▶ Temperatur der Wasserkühlung im Display verringern
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Weiterarbeiten, bis die Temperatur erreicht ist. oder: ▶ Nudelmatrize ausbauen und in warmem Wasser vorwärmen.
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 23 (Punkt 3) zu sehen nach oben.

Tab. 2: Störungen beheben

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

11. Entsorgen

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

- Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



12. Zubehör

Nudelhorden



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

Nudelhorde aus Holz:

40 x 50 cm - Artikelnummer: 300643

60 x 80 cm - Artikelnummer: 200784

60 x 120 cm - Artikelnummer: 200785

Nudelhorde aus PVC:

40 x 60 cm - Artikelnummer: 200786

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.

Artikelnummer für 1 kg Hartweizengrieß : 100807

Artikelnummer für 1 kg Dinkelgrieß : 303074



Unsere Trockenschränke sind vor allem bei großem Bedarf notwendig, denn sie garantieren eine hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Teigwaren. Die Trockenzeit beträgt ca. 24-30 Stunden bei etwa 30° C.

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter www.backdorf.de und den Katalogen der Firma Häussler.

13. Garantie

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 Funktionsfehler 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 uns

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 35 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit ca. 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

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Räuchervorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

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

Ausgabe: 25.01.2021