

H'AUSSLER

Betriebsanleitung

Nudelmaschine

EMMA

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	7
Produktbeschreibung	7
Technische Daten	7
4. Lieferumfang	9
Gerät aufstellen	10
Gerät erstmalig reinigen	10
Gerät anschließen	10
5. Nudelherstellung	11
Bedienelemente	11
Nudelmatrizen	11
Blindmatrize	11
Nudeln herstellen	11
6. Wissenswertes	15
Anleitung Nudel 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	22
Beschädigte Nudelmatrizen reparieren lassen	25
9. Störungen beheben	26
10. Entsorgen	28
11. Für Fachpersonal: Schaltplan und Teileliste	28
Schaltplan	29
Teileliste	30
12. Zubehör	32

13. EG-Konformitätserklärung	34
Garantie-Leistungen	35
Leistung nach Garantiezeit	35

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
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nudelmaschine entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die Nudelmaschine ist ausschließlich zur Herstellung von Teigwaren bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht. Die EMMA 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 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 mit defektem, gebrochenem Schutzdeckel oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ 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.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Mischbehälter nicht mit Wasser füllen.
- ▶ Nudelmatrizen nicht mit scharfen und spitzen Gegenständen reinigen.
- ▶ Sachschaden durch falsche Nudelmatrize beim Mischen von Teig.
- ▶ Beim Mischen des Teigs, Blindmatrize einsetzen.

⚠ 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 Trennung der Steckverbindung des Netzkabels zu jeder Zeit möglich ist.

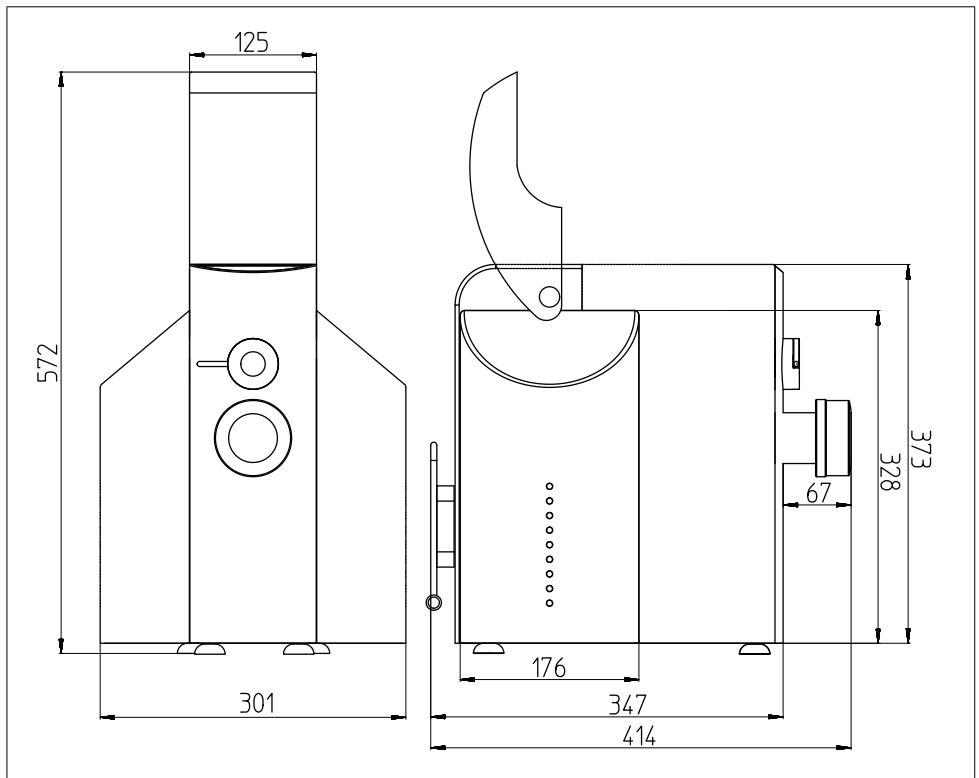
3. Produktübersicht

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



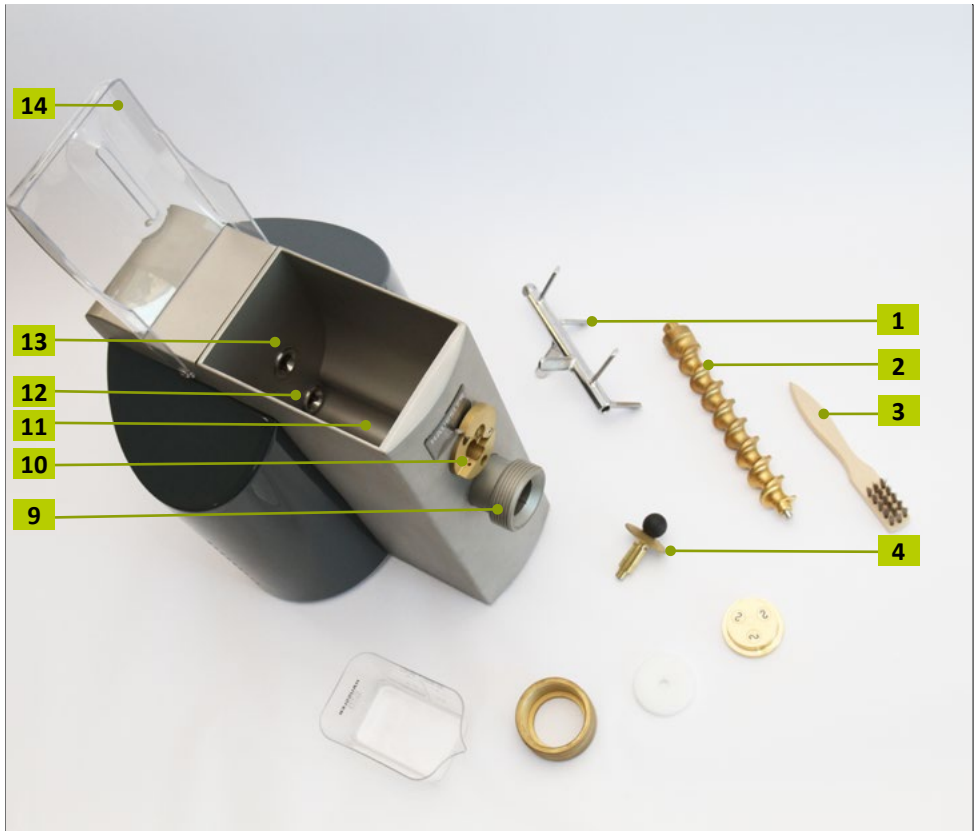
Benennung	Wert
Breite	301 mm

Produktübersicht

Höhe	373 mm
Tiefe	414 mm
Gewicht	26 kg
Motorleistung	0,25 kW
Elektroanschluss	230 Volt, 50 Hz
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker
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	2 kg/h

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	Mischbehälter
5	Nudelmatrix (nach Wahl)	12	Aufnahme der Presswelle
6	Blindmatrix	13	Aufnahme der Mischwelle
7	Überwurfmutter	14	Schutzdeckel

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

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



Tip: Nudelhordenwagen als Arbeitsfläche

Die optimale Arbeitsfläche bietet der Nudelhordenwagen. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, auf Rollen gelagert und bietet Platz für 7 Nudelhorden mit 40 x 50 cm sowie für Ihre Nudelmaschine samt Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten). Bei der Nudelherstellung fallen die frischen Nudeln direkt in die Horden.

Art-Nr.: 300190

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Ansaugöffnungen des Lüftungsgebläses an den Seiten und an der Unterseite des Geräts nicht verschlossen sind. Halten Sie einen Abstand von min. 5 cm zu Wänden und Gardinen ein.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

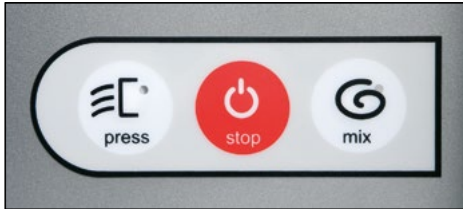
- i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Teig in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 7 „Reinigen“.

Gerät anschließen

- ▶ Prüfen Sie das Gerät, den Schutzdeckel, 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
press	Pressen
stop	Anhalten
mix	Mischen

Tab. 4: Bedienelemente

Nudelmatrizen

- i Nudelmatrizen bestimmen die Form des jeweiligen Nudelprodukts. Für die Nudelmaschine EMMA gibt es eine Vielzahl an verschiedenen Formen und Ausführungen. Auf jeder Nudelmatrix ist eine Nummer eingraviert, worüber die Nudelmatrizen identifiziert und unterschieden werden können.
- i Sie finden alle Nudelmatrizen unter <http://shop.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.

Nudeln herstellen

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

⚠ VORSICHT

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

Verletzung 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 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 Die EMMA ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach zwei Mischungen muss eine Pause von ca. 2 Stunden eingehalten werden, damit der Motor wieder abkühlen kann. Ein zu warmer Motor beeinträchtigt die Nudelherstellung und das Ergebnis der Nudeln.

i Dass der Motor zu warm ist, erkennen Sie daran, dass sich Kondenswasser auf dem Schutzdeckel bildet.

Teig mischen

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Blindmatrize **6** eingesetzt ist und die Überwurfmutter handfest angezogen ist.
- ▶ Öffnen Sie den Schutzdeckel **14**.
- ▶ Füllen Sie zunächst die „trockenen“ Zutaten und dann Stück für Stück die „nassen“ Zutaten für den Nudelteig in den Mischbehälter **11**.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **14**.

i Bei geöffnetem Schutzdeckel kann das Gerät nicht betrieben werden.

- ▶ Drücken Sie die Taste „mix“.
- [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 Teigs finden Sie im 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 „press“.
- [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 „mix“ und mischen Sie den Teig ungefähr zehn Sekunden.
- i Der Druck am Presshals reduziert sich und die Überwurfmutter lässt sich lösen.
- ▶ Drücken Sie die Taste „stop“.
- ▶ 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.
- i Sie können nun mit dem Pressen der Nudeln fortfahren.

Nudeln weiterverarbeiten

- ▶ Geben Sie die Nudeln direkt nach dem Pressen in kochendes Wasser.
- i Wenn Sie die Nudeln aufbewahren möchten, legen Sie die Nudeln auf eine Nudelhorden 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 Nudel 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 EMMA 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.



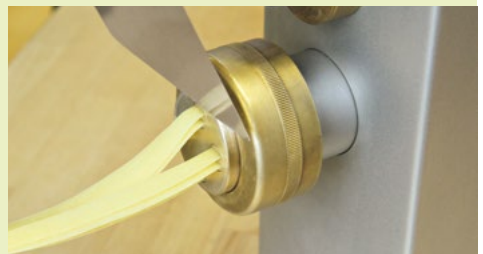
7. Während des letzten Mischvorgangs bei Bedarf den Teig mit einem Teigschaber aus den Ecken und von den Seiten in Richtung Mitte schieben, da sich oft trockener Grieß oder flüssiges Ei dort ansammelt.



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 Matrice 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 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 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

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. Teigreste in der Matrize werden beim nächsten Nudeln von der Maschine ausgepresst. Die ausgepressten Teigreste werden nicht verwendet, sondern gleich entsorgt.
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 Matrize 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. Reinigen Sie die Matrizen mit etwas Wasser und Spülmittel nach. 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 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.

- i** 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 **14**.
- ▶ Klappen Sie die Verriegelung des Gegenlagers **10** nach oben.
- ▶ Ziehen Sie das Gegenlager **4** heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Mischwelle **1** aus dem Mischbehälter **11**. 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 **5**.
- ▶ Ziehen Sie die Presswelle **7** aus dem Presshals **9**.

Teile reinigen

- ▶ Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter und am Gewinde mit der Reinigungsbürste **3**.
- ▶ Reinigen Sie den Mischbehälter **11** 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 **2** durch den Presshals **9** in die Aufnahme der Presswelle **12**.
- ▶ 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 **13** im Mischbehälter **11** und fixieren Sie die Mischwelle **1** mit dem Gegenlager **4**.
- ▶ Klappen Sie die Verriegelung des Gegenlagers **10** nach unten.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **14**.

Nudelmatrizen reinigen

- Zur Aufbewahrung von Nudelmatrizen finden Sie Informationen in Kapitel 6 „Wissenswertes“.

Nudelmatrize gründlich reinigen

ACHTUNG

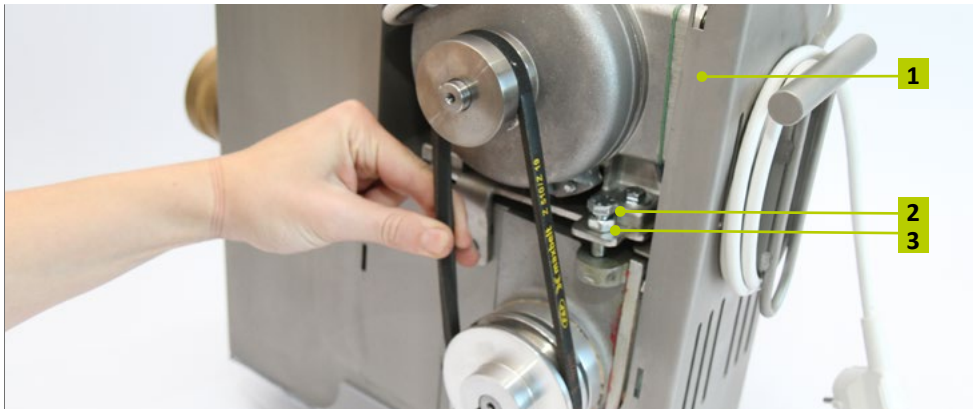
Sachschaden durch scharfe Gegenstände

Scharfe Gegenstände können die Tefloneinsätze der Nudelmatrize beschädigen

- ▶ Nudelmatrizen nicht mit scharfen und spitzen Gegenständen reinigen.

- Nudelmatrizen sind nicht spülmaschinenfest.
 - ▶ Legen Sie die verschmutzte Nudelmatrize in warmes Wasser, damit sich der Teig löst.
 - ▶ Reinigen Sie die Nudelmatrize grob mit klarem, fließendem Wasser.
 - ▶ Wenn Sie die verbliebenen Teigreste komplett entfernen möchten, reinigen Sie die Nudelmatrize mit einem Dampfstrahler, Hochdruckreiniger oder Kompressor (maximal 7 bar).
 - ▶ Reinigen Sie die Matrizen anschließend mit Wasser und haushaltsüblichen Spülmittel nach.

8. Warten



Nr.	Bezeichnung
1	Nudemaschine
2	Stellschraube
3	Sicherungsmutter

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 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.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen

- Prüfen Sie nach den ersten 10 Betriebsstunden die Spannung des Antriebsriemens.
- Nach der ersten Überprüfung des Antriebsriemens, prüfen Sie diesen in einem Intervall von 50 Betriebsstunden.
- Zum Abnehmen und Montieren der Abdeckung benötigen Sie einen Kreuzschlitz-Schraubendreher.
- Zum Einstellen der Spannung des Antriebsriemens benötigen Sie einen Schraubenschlüssel (Maulschlüssel, Maulweite: 13 mm).

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Abdeckung abnehmen



1. Gerät aufstellen

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine robuste Unterlage, wie zum Beispiel ein großes Schneidebrett, legen Sie z.B. Küchentücher auf die Arbeitsfläche damit diese durch die Wartung nicht beschädigt wird.
- ▶ Kippen Sie das Gerät vorsichtig auf die Oberseite und stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Wartung nicht umkippt. Sichern Sie das Gerät zum Beispiel durch eine zweite Person.

2. Bodenplatte abnehmen

- ▶ Drehen Sie die 6 Schrauben aus der Bodenplatte.
- ▶ Nehmen Sie die Bodenplatte ab.



3. Abdeckung abnehmen

- ▶ Drücken Sie die linke Abdeckung mit beiden Händen leicht zusammen, schieben Sie die Abdeckung einige Millimeter in Richtung Unterseite des Geräts und nehmen Sie die Abdeckung ab.



4. Antriebsriemen prüfen

- ▶ Halten Sie den Antriebsriemen mit Daumen und Zeigefinger und drehen Sie ihn.
- ▶ Wenn Sie den Antriebsriemen gerade so um 90° drehen können, ist der Antriebsriemen ausreichend gespannt und Sie können die Abdeckung wieder montieren, siehe Kapitel 8 „Abdeckung montieren“.
- ▶ Wenn Sie den Antriebsriemen um mehr als 90° drehen können, stellen Sie die Spannung des Antriebsriemens neu ein, siehe Kapitel 8 „Spannung des Antriebsriemens einstellen“.

Spannung des Antriebsriemens einstellen



5. Sicherungsmutter lösen

- ▶ Lösen Sie die Sicherungsmutter **3**.



6. Antriebsriemen einstellen

- ▶ Stellen Sie die Spannung des Antriebsriemens mit der Stellschraube **2** so ein, dass Sie den Antriebsriemen mit Daumen und Zeigefinger gerade so um 90° drehen können.
- ▶ Drehen Sie anschließend die Sicherungsmutter **3** wieder fest.

Abdeckung montieren

- ▶ Drücken Sie die Abdeckung mit beiden Händen leicht zusammen und hängen Sie die vier Haken der Abdeckung in die vier Ösen des Geräts ein.
- ▶ Schieben Sie die Abdeckung einige Millimeter in Richtung Oberseite des Geräts, bis die Haken eingerastet sind.
- ▶ Halten Sie die Bodenplatte an die Unterseite des Geräts und drehen Sie die sechs Schrauben in die Bodenplatte. Montieren Sie dabei die vier Schrauben mit den Gummifüßen an den äußeren Ecken.
- ▶ Kippen Sie das Gerät wieder in eine aufrechte Position.

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 Nudelmatrize, siehe Kapitel 7 „Nudelmatrize 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	▶ Schließen Sie den Deckel.
	Stromversorgung ist unterbrochen	▶ Stecken Sie den Stecker ein. ▶ Prüfen Sie die Sicherung Ihrer Steckvorrichtung.
Nudeln werden fransig oder gespalten	Trockene Teigreste oder Eierschalenreste in der Nudelmatrize	▶ Reinigen Sie die Matrize gründlich, siehe Kapitel 7 „Nudelmatrize reinigen“.
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Arbeiten Sie bis die Temperatur erreicht ist oder ▶ Wärmen Sie die Matrize in lauwarmen Wasser vor.
	Teig zu trocken	▶ Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
Nudeln werden bleich / weiß	Presshals zu heiß	▶ Unterbrechen Sie den Pressvorgang kurzzeitig, bis der Presshals etwas abgekühlt ist.
	Betriebstemperatur der Nudelmatrize ist noch nicht erreicht	▶ Arbeiten Sie weiter bis die Temperatur erreicht ist. oder: ▶ Wärmen Sie die Matrize in lauwarmen Wasser vor.

Störung	Ursache	Behebung
Leistung lässt nach	Antriebsriemen ist zu locker	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Spannung des Antriebsriemen und spannen Sie bei Bedarf nach, siehe Kapitel „Spannung des Antriebsriemen prüfen und einstellen“.
Presswelle lässt sich nicht herausziehen	Teigreste sind in der Presswelle abgelagert	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 Servicenummer:
+49 73 71/93 77-180**

10. Entsorgen

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



11. Für Fachpersonal: Schaltplan und Teileliste

⚠ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

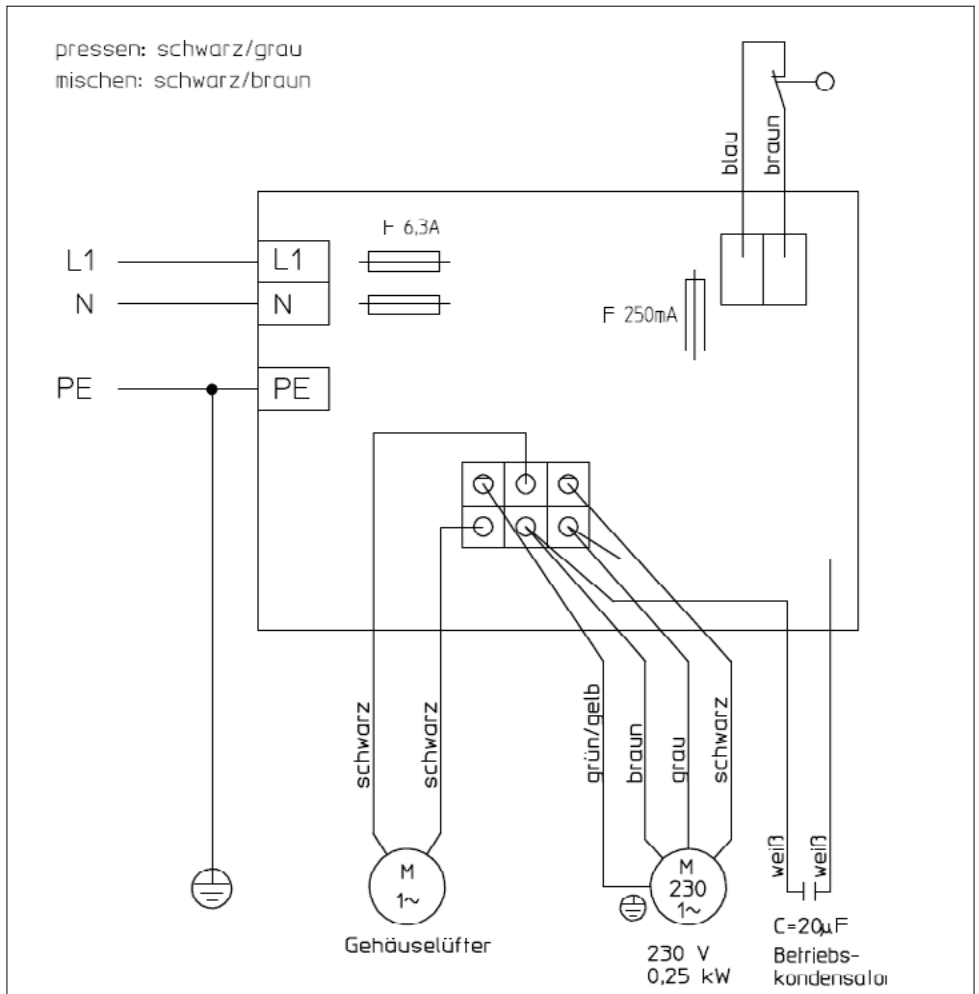
- Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Schaltplan

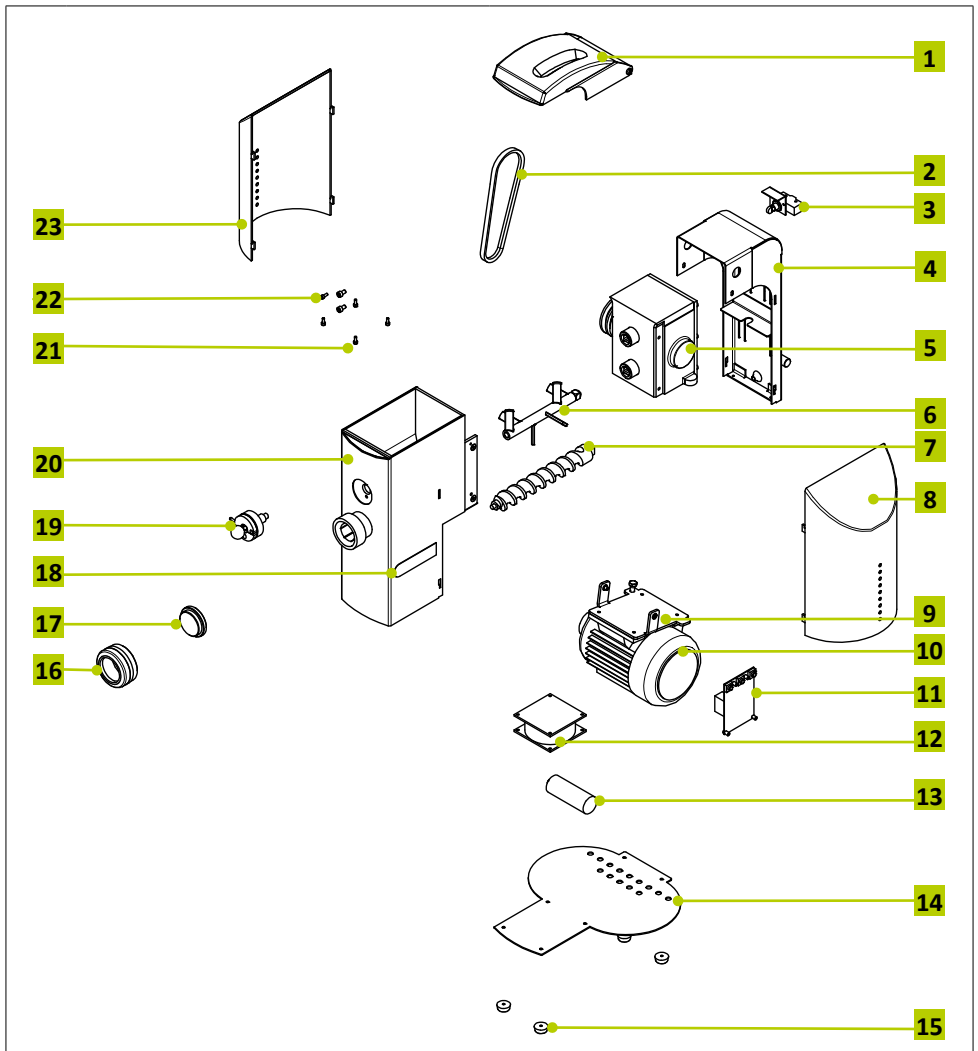
⚠️ WARNUNG**Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz**

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	Schutzdeckel	13	Kondensator 20 µF
2	Keilriemen	14	Bodenplatte
3	Endschalter HIGLY Z15G1318	15	Gerätefuß
4	Gehäuse hinten mit Kabelhalter	16	Überwurfmutter

5	Getriebe	17	Blindmatrize
6	Mischwelle	18	Folie Bedienblende
7	Presswelle	19	Gegenlager
8	Gehäuseteil rechts	20	Gehäuseteil vorne
9	Motor-Lager-Wippe	21	6 kt. Schraube DIN 933 M6x14
10	Motor AB71/4C-11R	22	Becherschraube M6x12
11	Platine	23	Gehäuseteil links
12	Lüfter 80x80		

Gegenlager	Verriegelung Zylinderschraube I.6kt. DIN 912 M6x10 Zylinderschraube I.6kt. DIN 912 M4x10 Befestigungsbolzen Platte für Lagerstift Knopf schwarz
Weitere Teile	Endschalterbetätigung Überwurfmutter 6kt. Mutter DIN 934 M3 Senkschraube m.I.6kt. DIN 7991 M6x16 6kt. Mutter DIN 934 M8 Zylinderschraube I.6kt. M6x6 U-Scheibe \varnothing außen = 12, \varnothing innen = 6,4 h = 1,6 6 kt. Schraube DIN 933 M6x14 Gerätefuß Linsenkopfschraube DIN 7985 M4x8

Tab. 6: Teileliste

12. Zubehör

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

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.

13. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller	In der Gemeinschaft ansässige Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Karl-Heinz Häusler GmbH	Urban Beatrice
Nussbaumweg 1	Karl-Heinz Häusler GmbH
DE - 88499 Heiligkreuztal	Nussbaumweg 1
	DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Nudelmaschine
Seriennummer	NDLM-2016-002
Projektnummer	PRJ-2016-02-29-006
Handelsbezeichnung	EMMA
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
Technischer Leiter

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.

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

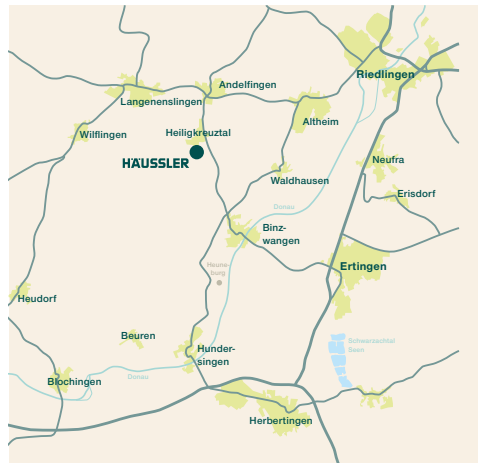
Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungstuben
- 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.

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

091519-A-0623