

Betriebsanleitung

Nudelmaschine

LUNA

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	8
Gerät aufstellen	9
Gerät erstmalig reinigen	9
Gerät anschließen	9
5. Nudelherstellung	10
Bedienblende	10
Nudelmatrizen	10
Blindmatrize	10
Zu verwendende Zutaten	11
Nudeln herstellen	12
6. Wissenswertes – Anleitung Nudel machen	16
Tipps rund ums Nudel machen	18
Drei Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen	19
7. Reinigen	20
Gerät reinigen	20
Nudelmatrizen reinigen	21
8. Warten	22
Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen	22
9. Störungen beheben	24
10. Entsorgen	26
11. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten	27
Schaltplan	27
Teileliste	28

12. Zubehör	30
13. EG-Konformitätserklärung.....	32
14. Garantie.....	34
Garantie-Leistungen	34
Leistung nach Garantiezeit	34

1. Willkommen ...



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

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

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

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





Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	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 LUNA 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 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.

⚠ 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 Teiges 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.

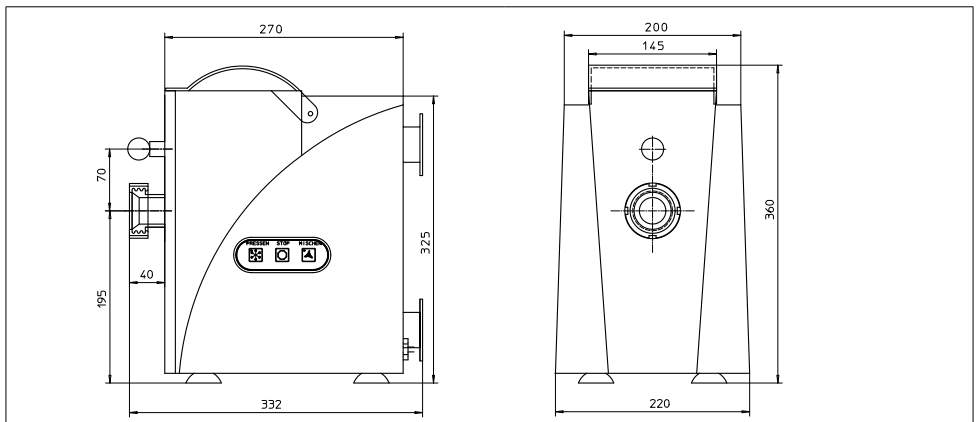
3. Produktübersicht

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, Rührwerk und Presswelle ohne Probleme möglich.

Technische Daten

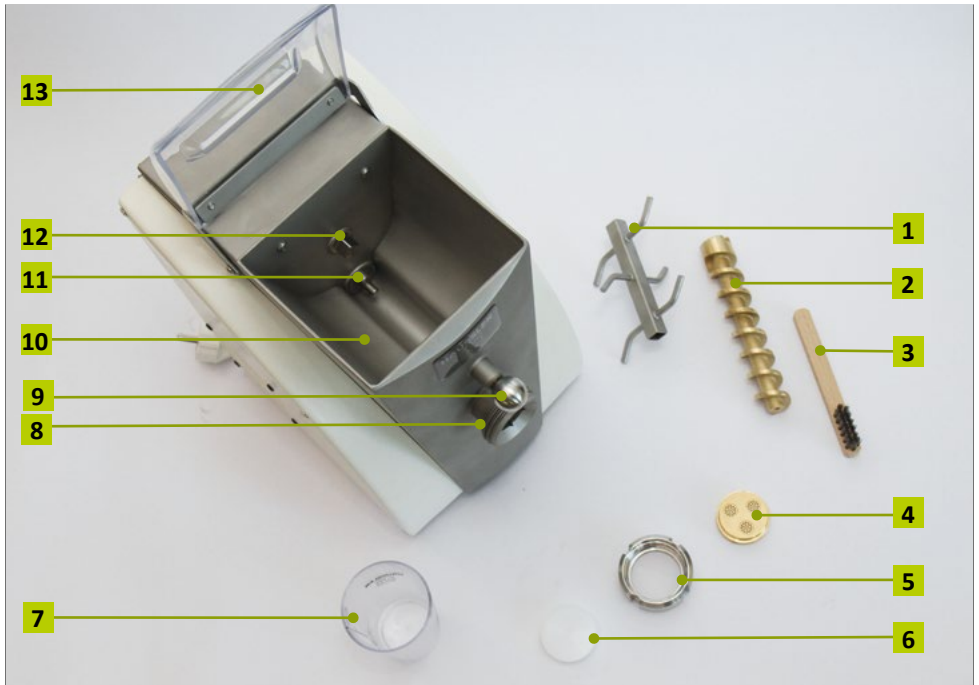


Benennung	Wert
min. Fassungsvermögen des Mischbehälters	250 g Mehl / Grieß ergibt 375 g Nudeln*
max. Fassungsvermögen des Mischbehälters	500 g Mehl / Grieß ergibt 750 g Nudeln*
max. Stundenleistung	1,5 kg
Motorleistung	0,12 kW
Elektroanschluss	230 V
Außenmaß Breite	225 mm
Außenmaß Tiefe	230 mm
Außenmaß Höhe	360 mm
Gewicht	13 kg

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20 – 30 % Gewichtsverlust).

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang



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

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tabelle 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.
- Die optimale Arbeitsfläche bietet das Untergestell mit Rädern der Firma Häussler. Sie finden das Untergestell unter <http://shop.backdorf.de> und in den Katalogen der Firma Häussler.
- ▶ 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

- 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 eine beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

5. Nudelherstellung

Bedienblende



Taste	Bezeichnung
PRESSEN	pressen
STOP	anhalten
MISCHEN	mischen

Tab. 4: Bedienelemente

Nudelmatrizen

- i Nudelmatrizen bestimmen die Form des jeweiligen Nudelprodukts. Für die Nudelmaschine LUNA 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.

Zu verwendende Zutaten

- ▶ Verwenden Sie nur fein gemahlene Grieß.
- i Zu grober Grieß beeinflusst die Qualität und die Nudelform. Feinere Nudelformen (z.B. Spirelli) können sich nicht ausbilden. Häussler empfiehlt einen fein gemahlene SSSE Grieß.
- ▶ Wenn Sie getrocknete Kräuter und Gewürze als fein vermahlene Pulver verwenden, ziehen Sie die zugegebene Menge vom Grießanteil ab.
- ▶ Hacken Sie frische Kräuter sehr fein und ohne Stiel. Ziehen Sie die zugegebene Menge vom Grießanteil ab.
- ▶ Wenn Sie Farbstoffe in Form von Pasten, Püree oder Flüssigkeiten verwenden, ziehen Sie diese von der Flüssigkeitsmenge ab.
- i Zu grober Grieß oder zu große Zutaten können die Matrize verstopfen und zu einer Minderung der Nudelqualität führen.



Tipp: Richtige Verwendung von Salz

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

Was ist der Unterschied zwischen feinem Hartweizengrieß und feinem Hartweizengrieß Typ SSSE?

Feiner Hartweizengrieß wird aus reinen Hartweizen gewonnen und wird zur Herstellung von Teigwaren und Produkten, die eine feine Struktur erfordern verwendet. Feiner Hartweizengrieß SSSE entspricht etwa dem Hartweizengrieß fein, hat jedoch einen höheren Mineralstoffgehalt. Hartweizengrieß von Typ SSSE stammt aus dem Inneren des Getreidekorns. Hier ist der Gelbpigmentgehalt am höchsten und der Aschegehalt am niedrigsten. Außerdem ist bei diesem Grieß auch die Belastung mit Umweltgiften am niedrigsten, da die Kornschale als Schutz dient und das Innere des Korns am besten geschützt ist. Hartweizengrieß SSSE ist somit der hochwertigste herstellbare Grieß und eignet sich daher ganz besonders zur Herstellung hochwertiger Teigwaren.

Nudeln herstellen

i Zur Identifikation der Teile, siehe Tabelle 3 im Kapitel „Lieferumfang“.

Teig mischen

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Nudelmatrize

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

- ▶ Beim Mischen des Teiges, Blindmatrize einsetzen.

- i** Die LUNA 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** Das der Motor zu warm ist, erkennen Sie daran, dass sich Kondenswasser auf dem Schutzdeckel befindet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Blindmatrize **6** eingesetzt ist und die Überwurfmutter handfest angezogen ist.
 - ▶ Öffnen Sie den Schutzdeckel **13**.
 - ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Nudelteig in den Mischbehälter **10**.
 - ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **13**.
- i** Bei geöffnetem Schutzdeckel kann das Gerät nicht betrieben werden.
 - ▶ Drücken Sie die Taste „MISCHEN“.
- i** Die Mischwelle mischt den Teig zu einer homogenen Masse.
 - ▶ Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, drücken Sie die Taste „STOP“.
- i** Informationen zur Konsistenz des Teiges finden Sie im Kapitel 6 „Wissenswertes“.

Nudelmatrize einsetzen

- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **5** am Presshals **8** ab.
- ▶ Entnehmen Sie die Blindmatrize **6**.
- ▶ Stecken Sie eine Nudelmatrize **4** Ihrer Wahl auf den Presshals **8**.
- 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 **5** auf den Presshals **8** und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an.
- i Tipps zur geeigneten Aufbewahrung der Matrizen finden Sie im Kapitel 6 „Wissenswertes“.

Nudeln pressen und abschneiden

- ▶ Drücken Sie die Taste „PRESSEN“.
- i Der Teig wird mit hohem Druck durch die Öffnungen der Nudelmatrize gepresst. Dadurch erwärmt sich die Nudelmatrize und verbessert die Nudelqualität.
- ▶ Schneiden Sie die Nudeln in der gewünschten Länge mit einem Messer oder Teigabstecher ab.



Tipp: Erwärmung der Nudelmatrize beschleunigen

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

Gerät anhalten

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

Nudelmatrize während der Nudelherstellung wechseln

- ▶ Drücken Sie die Taste „STOP“.
- ▶ Drücken Sie die Taste „MISCHEN“ und mischen Sie den Teig ungefähr zehn Sekunden.
- i Der Druck am Presshals reduziert sich und die Überwurfmutter lässt sich lösen.
- ▶ Drücken Sie die Taste „STOP“.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** am Presshals **8** ab.
- ▶ Wechseln Sie die Nudelmatrize.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** auf den Presshals **8** und ziehen Sie die Überwurfmutter leicht an.
- i Nun können Sie mit dem Pressen der Nudeln fortfahren.

Nudeln weiterverarbeiten

- ▶ Geben Sie die Nudeln direkt nach dem Pressen in kochendes Wasser.
- ▶ Wenn Sie die Nudeln aufbewahren möchten, legen Sie die Nudeln auf eine Nudelhorde und lassen Sie die Nudeln bei Zimmertemperatur ungefähr 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

500 g Hartweizengrieß
4 Eier (ca. 200 g)

Für Nudeln ohne Ei

500 g Hartweizengrieß
ca. 165 ml Wasser



1. Blick von oben in die Nudelmaschine LUNA mit eingesetztem Mischarm und Auspressspirale.



2. 500 g Hartweizengrieß abwiegen und in die Maschine einfüllen.



3. Den Meßbecher bis zur 500 g-Markierung mit Ei füllen und verquirlen. Dies ist ein Richtwert, es kann zu Abweichungen kommen (bei Nudeln ohne Ei, ca. 165 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. Dabei folgende „Teigbilder“ beachten.



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 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 Matrizie eingesetzt und die Maschine auf „Pressen“ geschaltet. Mit einem Teigschaber oder Messer die Nudeln, während des Pressvorgangs, 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 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 mm (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 (mit Adapter für Luna) verwendet werden.

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 Nudelmachen 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

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

Gerät reinigen

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Wasser kann in das Gerät eindringen und das Innenleben beschädigen

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

-  Zur Identifikation der Teile, siehe Tabelle 3 im Kapitel „Lieferumfang“.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Mischwelle und Presswelle ausbauen

- ▶ Öffnen Sie den Schutzdeckel **13**.
- ▶ Ziehen Sie das Gegenlager **9** heraus.
- ▶ Nehmen Sie die Mischwelle **1** aus dem Mischbehälter. Achten Sie dabei darauf, dass der vordere Flügel der Mischwelle nach oben steht (siehe Bild Kapitel 6 „Anleitung Nudel machen“).
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **5** am Presshals **8** ab.
- ▶ Entnehmen Sie die Matrize.
- ▶ Ziehen Sie die Presswelle **2** aus dem Presshals **8**.

Teile reinigen

- ▶ Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter **5** und am Gewinde mit der Reinigungsbürste **3**.
- ▶ Reinigen Sie den Mischbehälter **10** und Presshals **8** mit einem feuchten Tuch und einem haushaltsüblichen Spülmittel.
- ▶ Reinigen Sie alle anderen Teile, die mit Teig in Berührung kommen, mit heißem Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel oder in einer Spülmaschine.

Mischwelle und Presswelle einbauen

- ▶ Schieben Sie die Presswelle **2** durch den Presshals **8** in die Aufnahme der Presswelle **11**.
- ▶ Stecken Sie die Blindmatrize **6** auf den Presshals **8**.
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **5** auf den Presshals **8** und ziehen Sie die Überwurfmutter **5** leicht an.
- ▶ Setzen Sie die Mischwelle **1** in die Aufnahme **12** im Mischbehälter und fixieren Sie die Mischwelle **1** mit dem Gegenlager **9**.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **13**.

Nudelmatrizen reinigen

- Zur Aufbewahrung von Nudelmatrizen finden Sie Informationen in Kapitel 6 „Drei Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen“.
- 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 und spitzen Gegenständen reinigen.

- Nudelmatrizen sind nicht spülmaschinenfest.
- ▶ Legen Sie die verschmutzte Nudelmatrize in 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 (max. 7 bar).

- ▶ Reinigen Sie die Matrizen anschließend mit Wasser und haushaltsüblichen Spülmittel nach.

8. Warten

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 Kreuzschlitzschraubendreher.
-  Zum Einstellen der Spannung des Antriebsriemens benötigen Sie einen Innensechskantschlüssel 4 mm gewinkelt.
-  Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Wartung nicht umkippt. Sichern Sie das Gerät zum Beispiel durch eine zweite Person.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.



- ▶ Drehen Sie die drei Schrauben aus dem linken, weißen Schutzgehäuse und nehmen Sie das Schutzgehäuse ab.



- ▶ Ziehen Sie die beiden Kontakte für die Gehäusebelüftung aus dem Flachlüfter.



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



- ▶ Lösen Sie die Sicherungsschraube.



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



- ▶ Stecken Sie die Kontakte wieder in der Gehäusebelüftung ein und montieren Sie das Gehäuse mit den drei Schrauben um die LUNA wieder in Betrieb nehmen zu können.

9. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Maschine läuft nicht	Mischbehälterdeckel 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 Matrize	▶ Reinigen Sie die Matrize gründlich oder blasen Sie diese mit Druckluft aus.
	Betriebstemperatur der Matrize ist noch nicht erreicht	▶ Arbeiten Sie bis die Temperatur erreicht ist weiter. ▶ 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.
	Betriebstemperatur der Matrize ist noch nicht erreicht	▶ Arbeiten Sie weiter bis die Temperatur erreicht ist. ▶ Wärmen Sie die Matrize in lauwarmen Wasser vor.
Leistung lässt nach	Antriebsriemen ist zu locker	▶ Prüfen Sie die Spannung des Antriebsriemen und spannen Sie bei Bedarf nach, siehe Kapitel „Spannung des Antriebsriemen prüfen und einstellen“.

Störung	Ursache	Behebung
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 nach oben.

Tab. 5: Störungen beheben

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

10. Entsorgen

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



11. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

⚠️ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

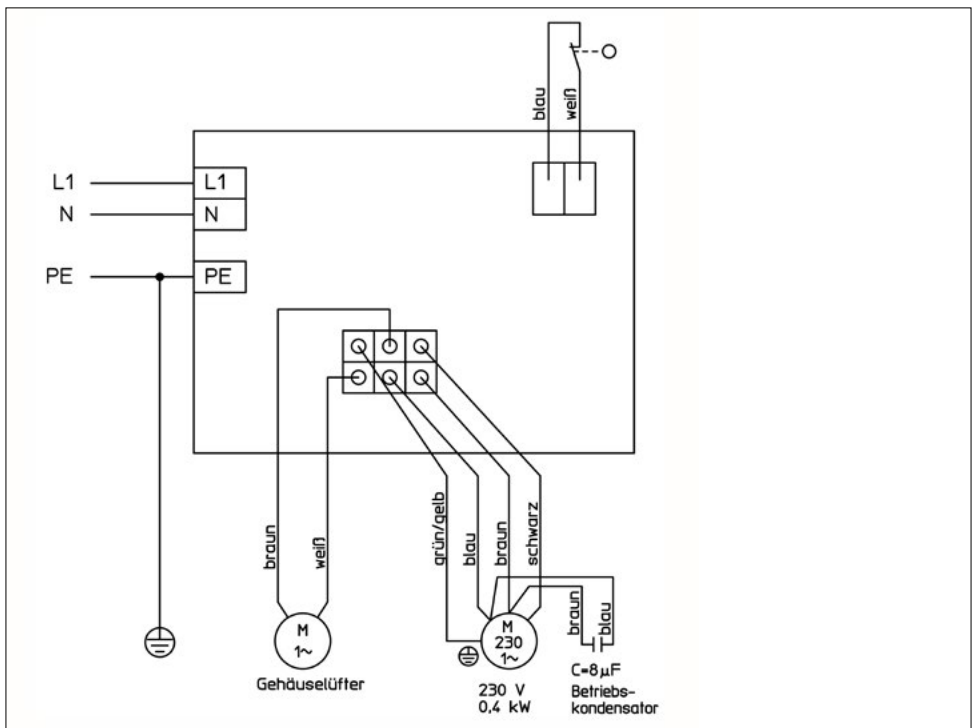
Schaltplan

⚠️ WARNUNG

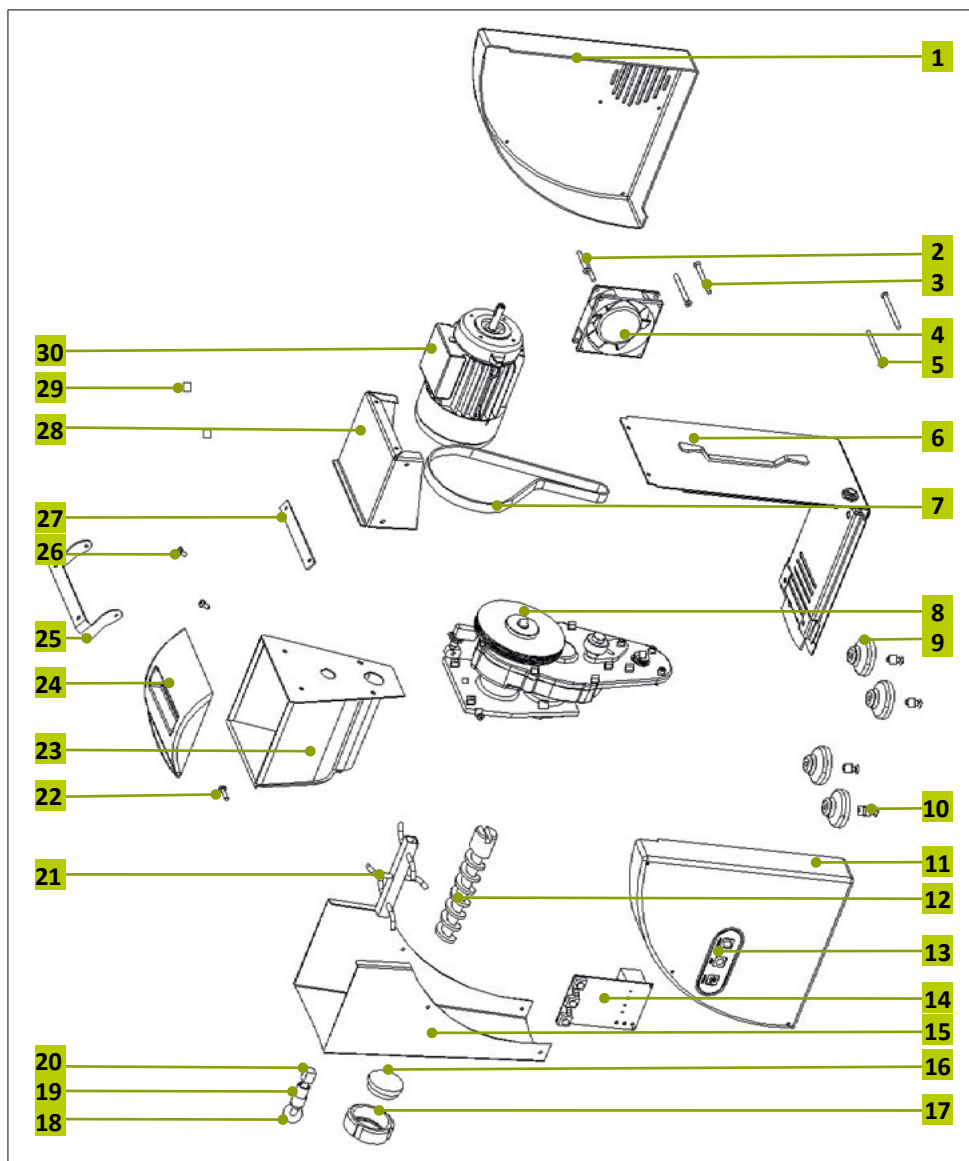
Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

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



Teileliste



Pos.-Nr.	Benennung
1	Seitenwand links
2	Schraube M5x55

3	Schraube M5x35
4	Lüfter 80x80
5	Schraube M5x70
6	Gehäuse hinten m. Kabelhalter und Gehäuseboden
7	Keilriemen
8	Getriebe
9	Gerätefuß
10	Schraube M6x12, 6kt. Mutter DIN 934
11	Seitenwand rechts
12	Press-Schnecke
13	Folie Bedienblende
14	Platine
15	Gehäuse vorne
16	Blindmatrize
17	Überwurfmutter
18	Knopf Edelstahl für Lagerstift
19	Lagerungsstift (Art.-Nr. 030503, 030504, 030505)
20	Feder für Lagerstift
21	Mischwelle
22	Schraube M5x20
23	Mischbehälter
24	Mischbehälterdeckel
25	Deckelbügel
26	Schraube M5x16
27	Deckelhalteplatte
28	Getriebeabdeckung
29	Schraube M5x15
30	Motor AB71/4C-11R

12. Zubehör

Nudelmatrizen für verschiedene Nudelformen



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

Zum Beispiel:

Matrize Wellenspäztle, Nr. 422 C, Breite 5 mm

Art-Nr.: 300549

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

Adapter LUNA



Der Adapter ist eigens für unseren Nudelschneider konzipiert und bietet damit die Möglichkeit, diesen auch mit der Nudelmaschine LUNA zu verwenden.

Das passende Messer mit Werkzeug ist im Lieferumfang enthalten.

Art-Nr.: 300603

Nudelhorden



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

Nudelhorden aus Holz:

40 x 50 cm – Art-Nr.: 200783

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.: 302824

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

13. EG-Konformitätserklärung

EU-Konformitätserklärung

im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. IV

Hersteller

Karl-Heinz Häusler GmbH
Nussbaumweg 1
DE - 88498 Heiligkreuztal

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Gegenstand dieser Erklärung

Produkt / Erzeugnis	Nudelmaschine
Projektnummer	PRJ-2018-03-21-0001
Handelsbezeichnung	LUNA
Beschreibung	Mischen und Pressen von Nudelteigen

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:

2014/35/EU	Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt Veröffentlicht in L 96/357 vom 29.03.2014
2011/65/EU	Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten Veröffentlicht in L 174/88 vom 01.07.2011
2001/95/EG	Richtlinie 2001/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Dezember 2001 über die allgemeine Produktsicherheit Veröffentlicht in L 11/4 vom 15.01.2002
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 96/79 vom 29.03.2014

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit, Produktfamiliennorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangstrom > 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungsversorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 60335-1:2012/A11:2014	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen IEC 60335-1:2010 (modifiziert)
EN 60335-2-14:2006/A12:2016	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Kuchenmaschinen
EN 62233:2008	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern (IEC 62233:2005, modifiziert)
EN 50581:2012	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH
 Nussbaumweg 1
 DE - 88499 Heiligkreuztal

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

Urban Beatrice
 Karl-Heinz Häussler GmbH
 Nussbaumweg 1
 DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Nudelmaschine
Seriennummer	NDLM-2016-003
Projektnummer	PRJ-2016-02-29-007
Handelsbezeichnung	LUNA
Funktion	Mischen und Pressen von Nudelteigen

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen 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) Veröffentlicht in L 157/24 vom 09.06.2006
2011/65/EU	Berichtigung der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juli 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten Veröffentlicht in L 209/18 vom 04.08.2012

Heiligkreuztal, 05.06.2018

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 Gerichtstand 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

091513-B-0723