

Betriebsanleitung

Nudelmaschine LUNA

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1 Willkommen	3
2 Zu Ihrer Sicherheit.....	4
Symboltabelle.....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Grundlegende Regeln	4
Sicherheitshinweise.....	4
3 Produktübersicht	6
Produktbeschreibung	6
4 Lieferumfang.....	7
Gerät aufstellen	8
Gerät erstmalig reinigen	8
Gerät anschließen.....	8
5 Nudelherstellung.....	9
Nudelmatrizen.....	9
Nudeln herstellen	10
6 Wissenswertes - Anleitung Nudel machen.....	13
Tipps rund ums Nudel machen.....	15
Drei Methoden zur Aufbewahrung der Matrizen.....	16
7 Reinigen.....	17
Gerät reinigen.....	17
Nudelmatrizen reinigen.....	18
8 Warten.....	19
Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen	19
9 Störungen beheben.....	21
10 Entsorgen.....	22
11 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....	23
Schaltplan	24
Teileliste.....	25
12 Zubehör	28
13 EG-Konformitätserklärung.....	30
14 Garantie	31
15 Für Ihre Notizen	32

1 Willkommen ...



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

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

Häussler steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung 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 LUNA entschieden und können nun leckere und vielfältige Nudeln selbst herstellen. Mit der LUNA 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 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 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 permanente Trennung der Steckverbindung von jeder Zugangsstelle aus überwacht werden kann.

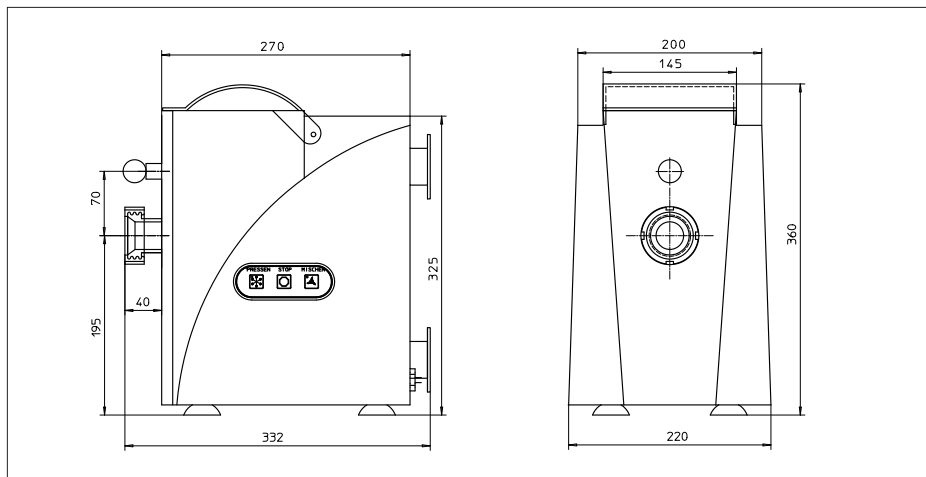
3 Produktübersicht

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.

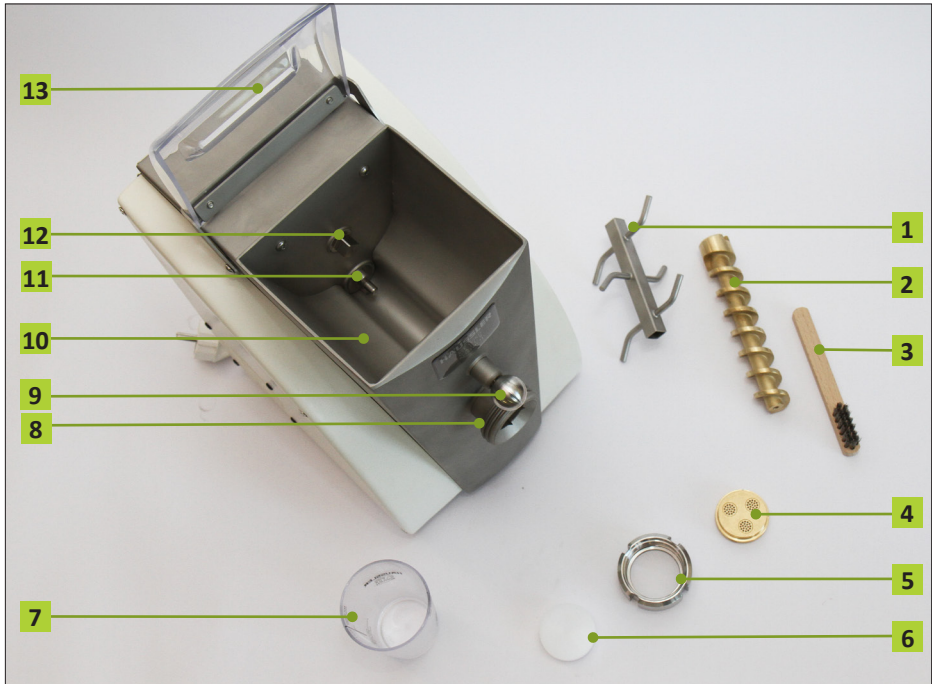
Technische Daten



Benennung	Wert
max. Fassungsvermögen des Knetbehälters	0,5 kg
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

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang



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

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 7 auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- i** Die optimale Arbeitsfläche bietet das Untergestell mit Rädern der Firma Häussler. Sie finden das Untergestell unter <http://shop.backdorf.de> und in den Katalogen der Firma Häussler.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Ansaugöffnungen des Lüftungsgebläses an der Unterseite des Geräts nicht verschlossen sind.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

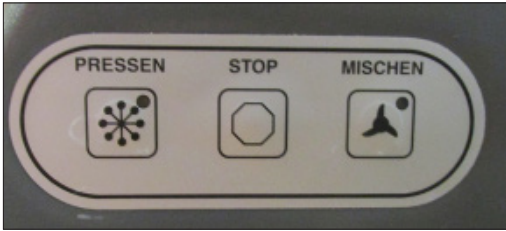
Gerät erstmalig reinigen

- i** Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Teig in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 7 „Reinigen“ auf Seite 17.

Gerät anschließen

- ▶ Prüfen Sie das Gerät, 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



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 Nudelmatrize 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 auf Seite 7.

Teig mischen

⚠ 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 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.

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

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Blindmatrize **6** eingesetzt 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“. Informationen zur Konsistenz des Teigs finden Sie im Kapitel „Wissenswertes“ auf den Seiten 13-14.

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 „Wissenswertes“ auf Seite 16.

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 „mix“ und mischen Sie den Teig ungefähr zehn Sekunden.

i Der Druck am Presshals reduziert sich und die Überwurfmutter lässt sich lösen.

- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **7** am Presshals **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.



Tip: Brüchige Nudeln vermeiden

- ▶ Trocknen Sie Nudeln nicht zu schnell und zu warm, da sie sonst brüchig werden.

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



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



500 g Hartweizengrieß abwiegen und in die Maschine einfüllen.



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).



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



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



Nun das letzte Drittel vom Ei/Wasser in die Maschine geben und weitere 6-8 Minuten mischen lassen. Dabei folgende „Teigbilder“ beachten.



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.



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.



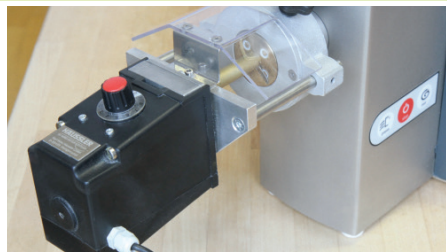
Nun wird die gewünschte Matrice eingesetzt und die Maschine auf „Pressen“ geschaltet. Mit einem Teigschaber oder Messer die Nudeln, während des Pressvorgangs, auf die gewünschte Länge abschneiden.

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 etwas Wasser aus.
4. Wenn sich die Nudeln nicht auspressen lassen und der Teig sich um die Mischwelle wickelt, dann ist er zu feucht. Unter diesen Umständen muss man einen Großteil des Teiges aus der Maschine nehmen und von Hand in kleinere Stücke portionieren. Diese gibt man zusammen mit etwas Mehl wieder in die Maschine und lässt das Ganze kurz durchmischen. Mehl ist hier besser geeignet, da es sich im Vergleich zum Grieß besser vermischen lässt.
5. Vor dem Lösen der Überwurfmutter die Maschine kurz auf „Mischen“ schalten, damit der Druck von der Matrize genommen wird. Bei Bedarf mit dem Matrizenschlüssel lösen.
6. Nach dem Mischen kann man mit dem Pressen beginnen. Bitte beachten: der Teig braucht etwas Vorlauf, nach circa 50-100 cm (je nach Matrize) sollten die Nudeln optimal sein. Den Vorlauf abstechen und in den Mischbehälter geben. Er wird wieder verwendet.
7. Wenn der Teig ausgepresst und die Maschine leer ist, die Matrize abnehmen. Anschließend die Maschine auf „Pressen“ schalten, damit der restliche Teig aus dem Presshals herausgeschoben wird.



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



Unser Tipp: Zur Arbeitserleichterung kann die als Zubehör erhältliche Abschneidevorrichtung 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.
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 Tag 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.**

- i** Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 auf Seite 7.

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 (Bild Seite 15).
- ▶ Schrauben Sie die Überwurfmutter **5** am Presshals **8** ab.
- ▶ Entnehmen Sie die Matrice.
- ▶ Ziehen Sie die Presswelle **2** aus dem Presshals **8**.

Teile reinigen

- ▶ Entfernen Sie Teigreste an der Überwurfmutter **5** und am Gewinde mit der Reini-

gungsbürste **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

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

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

Nudelmatrize gründlich reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch scharfe Gegenstände

Scharfe Gegenstände können die Tefloneinsätze der Nudelmatrize beschädigen

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

i Nudelmatrizen sind nicht spülmaschinenfest.

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

8 Warten

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

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

VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

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






VORSICHT

Schnittgefahr durch scharfe Kanten

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ **Während der Wartung Schutzhandschuhe tragen.**

Spannung des Antriebsriemens prüfen und einstellen

-  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).
-  Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Wartung nicht umkippt. Sichern Sie das Gerät zum Beispiel durch eine zweite Person.

Stromzufuhr trennen

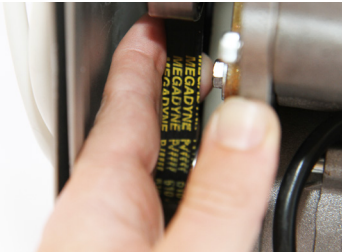
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.



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



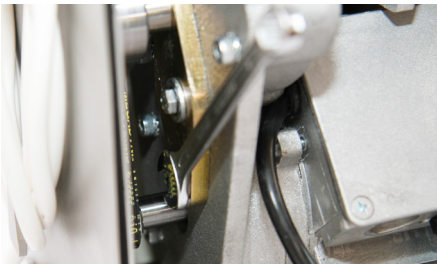
- ▶ Ziehen Sie die beiden Kontakte für die Gehäusebelüftung aus dem Flachlüfter.



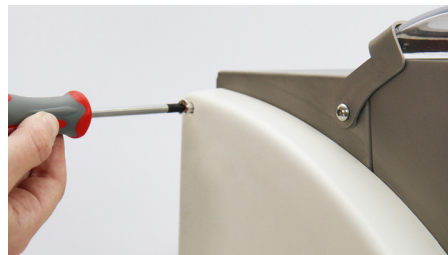
- ▶ Halten Sie den Antriebsriemen mit Daumen und Zeigefinger und drehen Sie ihn.
- ▶ Wenn Sie den Antriebsriemen um mehr als 90° drehen können, stellen Sie die Spannung des Antriebsriemens wie folgt neu ein:



- ▶ Lösen Sie die Sicherungsmutter.



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



- ▶ 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 an	Mischbehälterdeckel ist offen	▶ Deckel schließen.
	Stromversorgung ist unterbrochen	▶ Stecker einstecken. ▶ Prüfen Sie die Sicherung Ihrer Steckvorrichtung.
Nudeln werden fransig oder gespalten	Trockene Teigreste oder Eierschalenreste in der Matrize	▶ Matrize muss gründlich gereinigt werden oder mit Druckluft ausblasen.
	Betriebstemperatur der Matrize ist noch nicht erreicht	▶ Weiterarbeiten bis die Temperatur erreicht ist. ▶ Die Matrize in lauwarmen Wasser vorwärmen.
	Teig zu trocken	▶ Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
Nudeln werden bleich / weiß	Presshals zu heiß	▶ Pressvorgang kurzzeitig unterbrechen.
	Betriebstemperatur der Matrize ist noch nicht erreicht	▶ weiterarbeiten bis die Temperatur erreicht ist. ▶ Die Matrize in lauwarmem Wasser vorwärmen.
Leistung lässt nach	Antriebsriemen ist zu locker	▶ Spannung des Antriebsriemen prüfen und bei Bedarf spannen, siehe Kapitel „Spannung des Antriebsriemen prüfen und einstellen“.
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 15 zu sehen nach oben.

Tab. 5: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicrufnummer:
+49 73 71/93 77-13**

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 selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

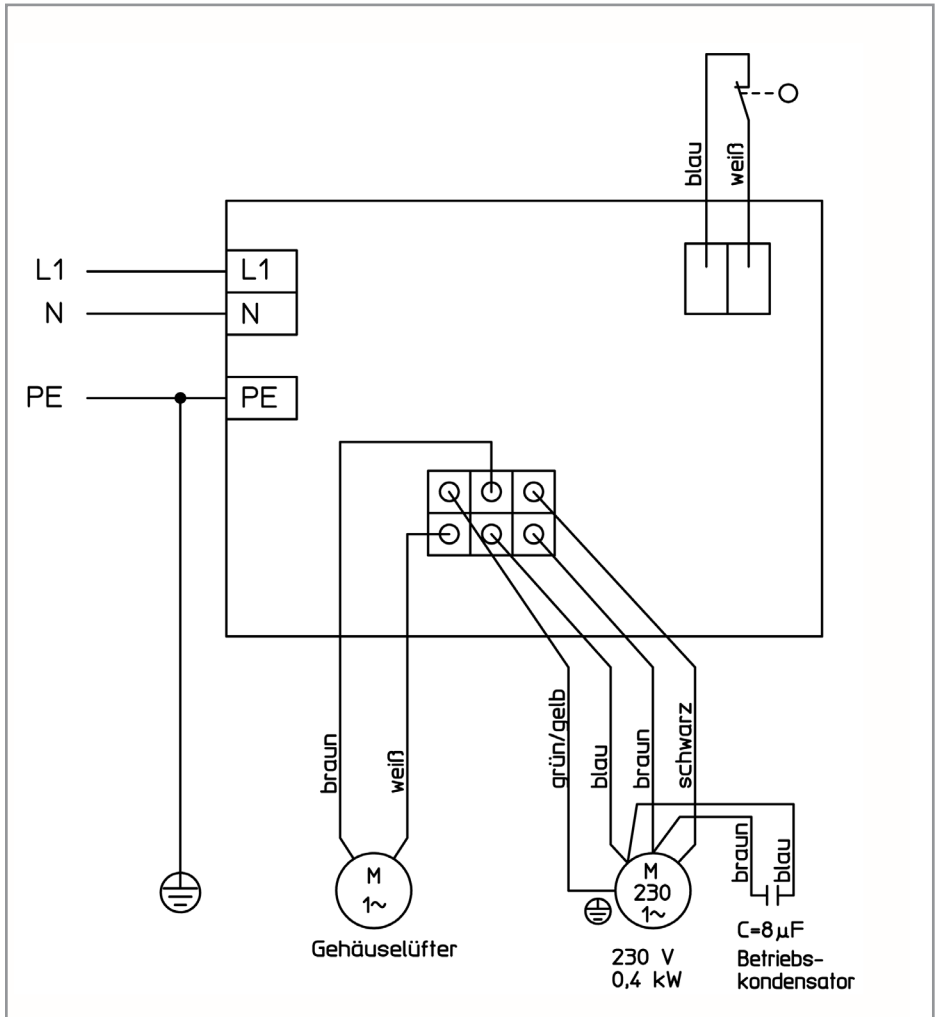
Schaltplan

WARNUNG

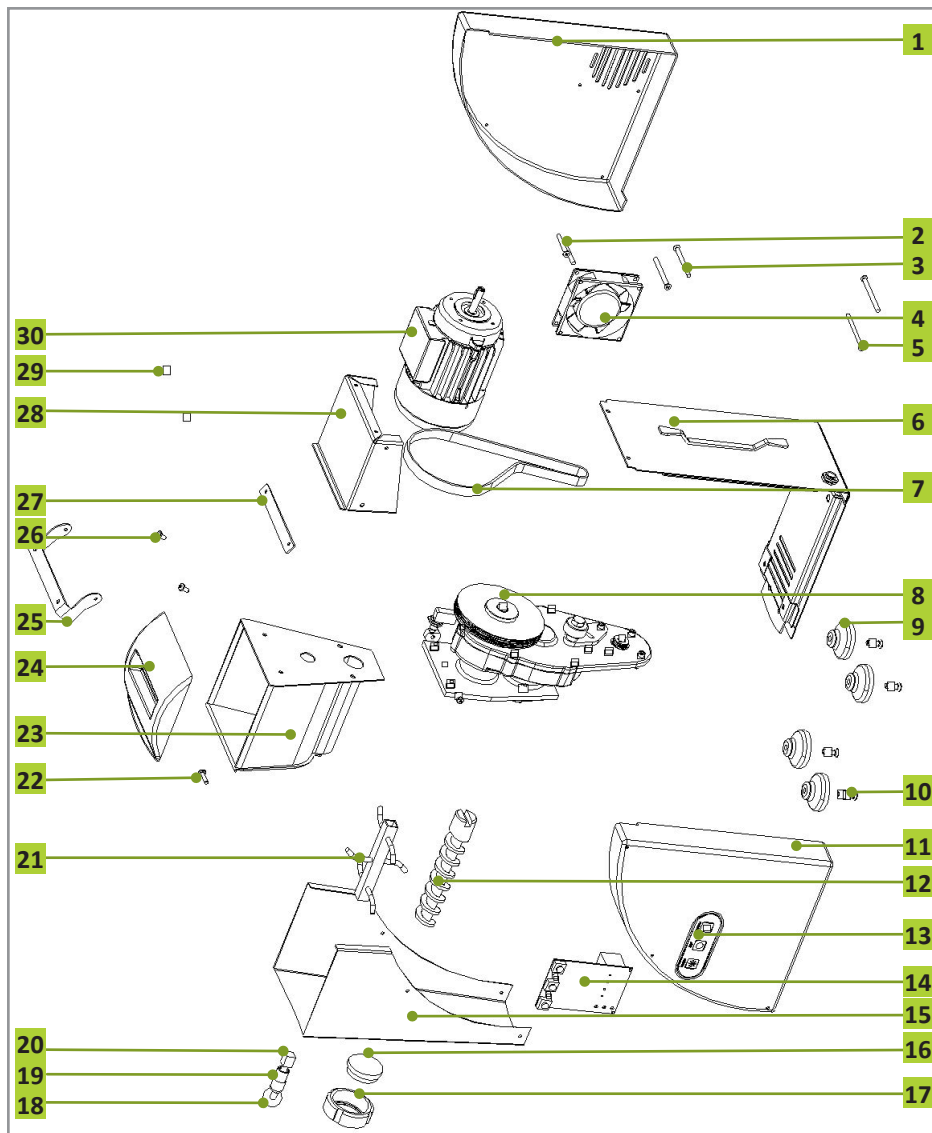
Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

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.**



Teilleiste



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 (ArtikelNr. 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.

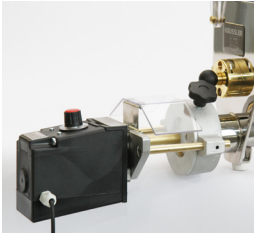
Zum Beispiel:

Matrize Wellenspätzle, Nr. 422 C,

Breite 5 mm

Artikelnummer: 300263

Abschneidevorrichtung



Durch die stufenlos regulierbare Drehzahl des Messers ist eine optimale Längeneinstellung der Nudel möglich.

Das direkt vor der Nudelmatrize rotierende Messer schneidet die Nudel ab, und durch die Drehzahlregulierung wird die Länge der Nudel bestimmt.

Für alle Kurznudeln bis 3 cm

Artikelnummer: 300188

Nudelhorden



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

Nudelhorden aus Holz:

40 x 50 cm - Artikelnummer: 300643

60 x 80 cm - Artikelnummer: 200784

60 x 120 cm - Artikelnummer: 200785

Nudelhorden aus PVC:

40 x 60 cm - Artikelnummer: 200786

Nudelverpackungen



Nudelverpackungen in verschiedenen Größen. Ideal auch als Geschenkverpackung für Ihre selbstgemachten 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.

Artikelnummer für 1 kg Hartweizengrieß : 1/100807

Artikelnummer für 1 kg Dinkelgrieß : 2/303074

Matrizenschlüssel



Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

Artikelnummer: 1/302822

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

13 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
DE - 88499 Heiligkreuztal

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

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

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Nudelmaschine
Seriennummer	NDLM-2016-003
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)

Heiligkreuztal, 01.04.2016

Ort, Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 1/1

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 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 77-13

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

15 Für Ihre Notizen

Besuchen Sie unser Backdorf...

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

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 90 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

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
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

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: 22.02.2017