

Betriebsanleitung

Flockenquetsche

Max

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
Technische Daten	6
4 Lieferumfang.....	8
Gerät aufstellen	9
Gerät erstmalig reinigen	9
Gerät anschließen.....	9
5 Quetschen.....	10
6 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle	11
7 Reinigen.....	12
Reinigen der Flockenquetsche.....	12
8 Warten.....	14
9 Störungen beheben.....	15
10 Entsorgen.....	16
11 Für Fachpersonal: Ersatzteilliste	17
Schaltplan	17
12 Zubehör	20
13 EG-Konformitätserklärung.....	22
14 Garantie	23
15 Für Ihre Notizen	24

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.

Therese Familien Häußler

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Flockenquetsche MAX ist ausschließlich zum Quetschen von folgendem Flockgut bestimmt; Getreidesorten: Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer, Einkorn, Kamut, Urmut. Samen: Hirse, Leinsamen, Sesam, Mohn. Gewürze: Fenchel, Kümmel, Koriander.

Die Quetsche ist nicht geeignet für Reis, Mais, Erbsen, Bohnen, Nüsse.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Hinweise aus der Betriebsanleitung.

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.

⚠ Quetschen von Gliedmaßen

- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.
- ▶ Verriegelungshebel langsam öffnen.

⚠ 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 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

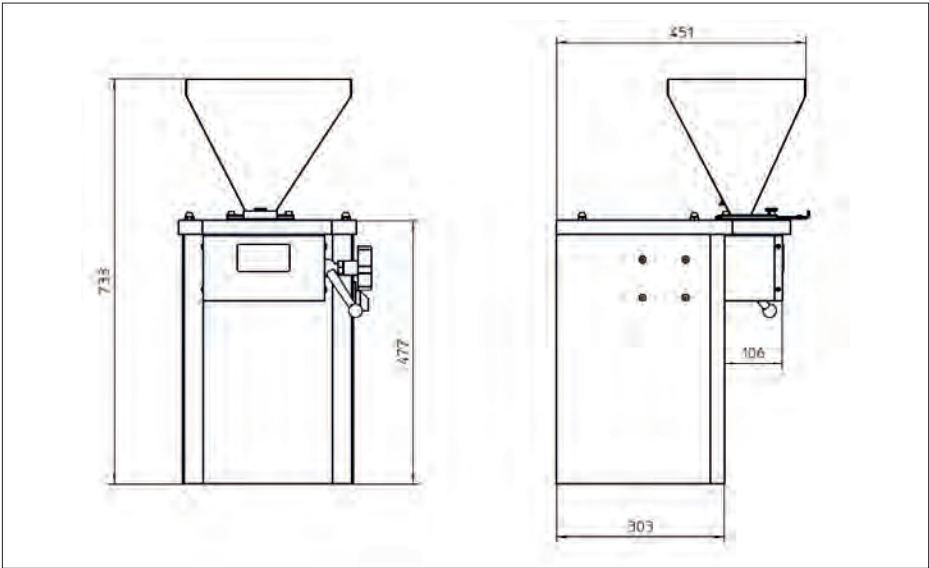
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

Für Hofläden, Reformhäuser und Bioläden, Hotels, Backstuben und Cafés ist er ideal, unser neuer elektrischer Flocker Max. Unser Max ist ein echtes Kraftpaket. Mit seinen Edelstahlwalzen quetscht er spielend bis zu 30 kg Getreide pro Stunde. Die Quetschwalzen sind stufenlos von fein bis grob einstellbar. Flocker Max kann nicht nur Hafer geschmeidig quetschen, auch viele andere Arten von Getreide, wie Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer und Einkorn. Auch Saaten wie Leinsamen, Sesam und Mohn, sowie Gewürze, z.B. Fenchel, Kümmel oder Koreander können verarbeitet werden.

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	32 cm
Höhe	42 cm
Höhe mit Trichter	74 cm
Tiefe	48 cm
Quetschleistung	30 kg/h
Gewicht	39 kg

Füllmenge Trichter	6 kg
Motorleistung	0,75 kW/ 1 PS
Stromanschluss	230 V / 50 Hz
Motordrehzahl	1350 U/min
Drehzahl Quetschen	59 U/min
Quetschwalzen	D = 50 mm, 38 mm breit

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung		
1	Einfülltrichter	7	Verriegelungshebel
2	Deckel	8	Auslass
3	Gehäuse	9	Abdeckung des Quetschwerkes
4	Einstellrad Quetschspalt	10	Zulaufschieber
5	Ein-/Ausschalter	11	Feststellknopf
6	Quetschwerkrahmen		

Tab. 3: Lieferumfang

VORSICHT

Quetschen von Gliedmaßen beim Aufbau der Flockenquetsche

Verletzungen an Gliedmaßen

- ▶ **Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des Gewichts.**
- ▶ **Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.**
- ▶ **Gerät nur auf standsicherem, ebenem Untergrund aufstellen.**

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

 Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Korn in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 7 „Reinigen“ auf Seite 12.

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 Quetschen

⚠️ WARNUNG

Einziehen und Abschneiden durch rotierende Teile

Verletzungen an Händen und Unterarmen

- ▶ **Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.**
- ▶ **Im Betrieb nicht in das Quetschwerk fassen.**
- ▶ **Wartungsarbeiten oder Störungsbeseitigung nur im abgeschalteten Zustand durchführen.**

⚠️ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch zu starkes Betätigen des Verriegelungshebels

Verletzungen an Händen

- ▶ **Verriegelungshebel vorsichtig sichern.**

ACHTUNG

Sachschaden durch eindringen von falschen Materialien in den Trichter

Durch das Eindringen von falschen Materialien, kann der Trichter verstopfen

- ▶ **Schützen Sie den Trichter vor hereinfallen falscher Materialien.**

i Die Quetsche ist nicht geeignet für Reis, Mais, Erbsen, Bohnen, Nüsse.

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine 230V Steckdose.
- ▶ Schließen Sie den Zulaufschieber **10** am Trichter **1** und füllen Sie das Flockgut in den Trichter **1**.
- ▶ Schalten Sie die Flockenquetsche ein **5** und öffnen Sie den Zulaufschieber **10** etwa um die Hälfte.
- ▶ Prüfen Sie die Dicke der Flocken.

i Bei Bedarf können Sie die Spaltbreite der Walzen korrigieren. Die Einstellung des Quetschspaltes ist im Ruhezustand und während dem Betrieb möglich.

- ▶ Öffnen Sie dazu den Verriegelungshebel **7**. Drehen Sie das Einstellrad des Quetschspaltes **4** nach rechts wenn Sie feinere Flocken wünschen, nach links um grobere Flocken zu bekommen. Sichern Sie die Einstellung mit dem Verriegelungshebel **7**.
- ▶ Stellen Sie den Zulaufschieber **10** so ein, dass das Flockgut gut nachrutschen kann.
- ▶ Schalten Sie den Motor erst aus **5** wenn der Trichter **1** leer ist oder schließen Sie den Zulaufschieber **10** vorher und lassen Sie das Quetschwerk leer laufen.

6 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle



Getreidesorten:

Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer, Einkorn, Kamut, Urmut.

Samen:

Hirse, Leinsamen, Sesam, Mohn.

Gewürze:

Fenchel, Kümmel, Koriander.

i Wenn Sie ganze Flocken haben wollen, sollten Sie darauf achten, dass das Flockgut frisch ist und noch Feuchtigkeit enthält. Je älter und trockener das Flockgut, desto krümeliger wird das Ergebnis.

i Die Quetsche ist nicht geeignet für Reis, Mais, Erbsen, Bohnen, Nüsse.

7 Reinigen

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag


- ▶ **Gerät von der Stromzufuhr trennen.**

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Reinigung

Beschädigung des Walzwerks oder des Gehäuses

- ▶ **Verwenden Sie keine scharfen/spitzen Gegenstände oder ätzende Chemikalien zum Reinigen des Gehäuses.**
- ▶ **Reinigen Sie die Getreidemühle auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger.**

 Die Holzteile sind außen mit giftfreiem Zirbenlack eingelassen und können trocken und feucht gereinigt werden. Innen sind die Holzteile natur belassen.

 Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 auf Seite 8.

 Sauberkeit ist eine Voraussetzung für eine hygienische Flockenproduktion.

- ▶ Entfernen Sie die Flock- und Staubrückstände innerhalb der Flockenquetsche vor längerem Nichtgebrauch.
- ▶ Reinigen Sie die Flockenquetsche mindestens ein- bis zweimal im Jahr.

Reinigen der Flockenquetsche

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Trichter und Quetschwerk demontieren

- ▶ Lösen Sie den Feststellknopf **11** des Zulaufschiebers **10**.
- ▶ Schrauben Sie die Schrauben des Trichter **1** mit einem Imbusschlüssel (4mm) heraus.
- ▶ Heben Sie den Trichter **1** ab.
- ▶ Lösen Sie die Hutmuttern an der Deckeloberseite mit einem Schraubenschlüssel (Maulweite 13) und heben Sie den Deckel **2** ab.
- ▶ Schrauben Sie die Abdeckung des Quetschwerkes **9** mit einem Troxaufsatz (10) ab.

- ▶ Drehen Sie die Schrauben am Quetschwerkrahmen **6** mit einem Kreuzschlitzschraubendreher heraus und stellen Sie den Quetschwerkrahmen **6** zur Seite.
- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Quetschwerk mit einem Imbusschlüssel (6mm).
- ▶ Ziehen Sie das Quetschwerk nach vorne heraus.

Teile reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Quetschwerk nun trocken mit Pinsel, Druckluft oder mit heißem Wasser.
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse **3** und den Trichter **1** mit einem feuchten Lappen und etwas haushaltsüblichen Spülmittel.

Trichter und Quetschwerk montieren

- i** Lassen Sie alle Teile gut trocken, bevor Sie diese wieder Montieren.
- ▶ Setzen Sie das Quetschwerk ein, indem Sie die Antriebsachse des Quetschwerkes in das im Gehäuse hinten liegende Antriebsteil hineinstecken.
- ▶ Ziehen Sie die Schrauben des Quetschwerkes fest.
- ▶ Montieren Sie den Quetschwerkrahmen **6**.
- ▶ Achten Sie vor dem Montieren des Abdeckbleches darauf, dass sich genügend Haftfett an den Zahnrädern des Quetschwerkes befindet.
- i** Zum Schmieren der Zahnräder siehe Kapitel 8 „Warten“ auf der Seite 14.
- ▶ Montieren Sie die Abdeckung des Quetschwerkes **9**.
- ▶ Setzen Sie den Deckel **2** auf und schrauben Sie diesen fest.
- ▶ Abschließend montieren Sie den Trichter **1** wieder.
- ▶ Achten Sie beim Montieren des Trichters **1** darauf, dass sich der Zulaufschieber **10** an der Richtigen position befindet.

8 Warten

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

► **Gerät von der Stromzufuhr trennen.**

► Schmieren Sie alle 300 Betriebsstunden die Zahnräder vom Walzenantrieb.



► Schrauben Sie den Edelstahldeckel ab und entfernen Sie das alte Fett mit einem Lappen.



► Schmieren Sie die Zahnräder mit einem guten Haftfett ein.



Tipp: HÄUSSLER Haftfett Unimoly

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder.

9 Störungen beheben

 Es sind keine Störungen der Flockenquetsche bekannt.

Bei 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: Ersatzteilliste

⚠️ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ **Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

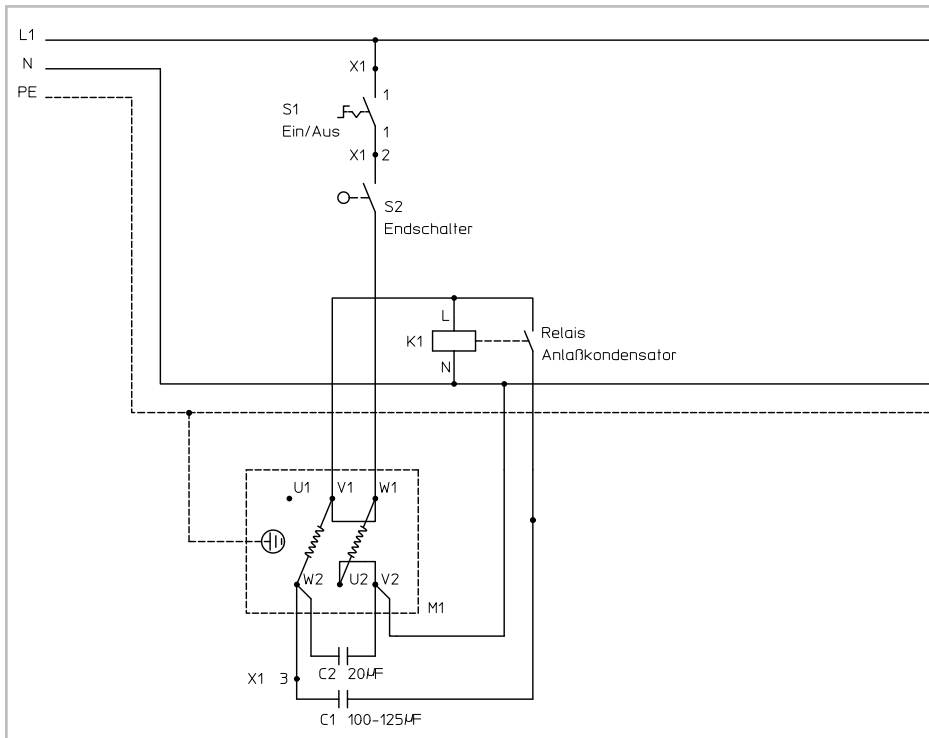
Schaltplan

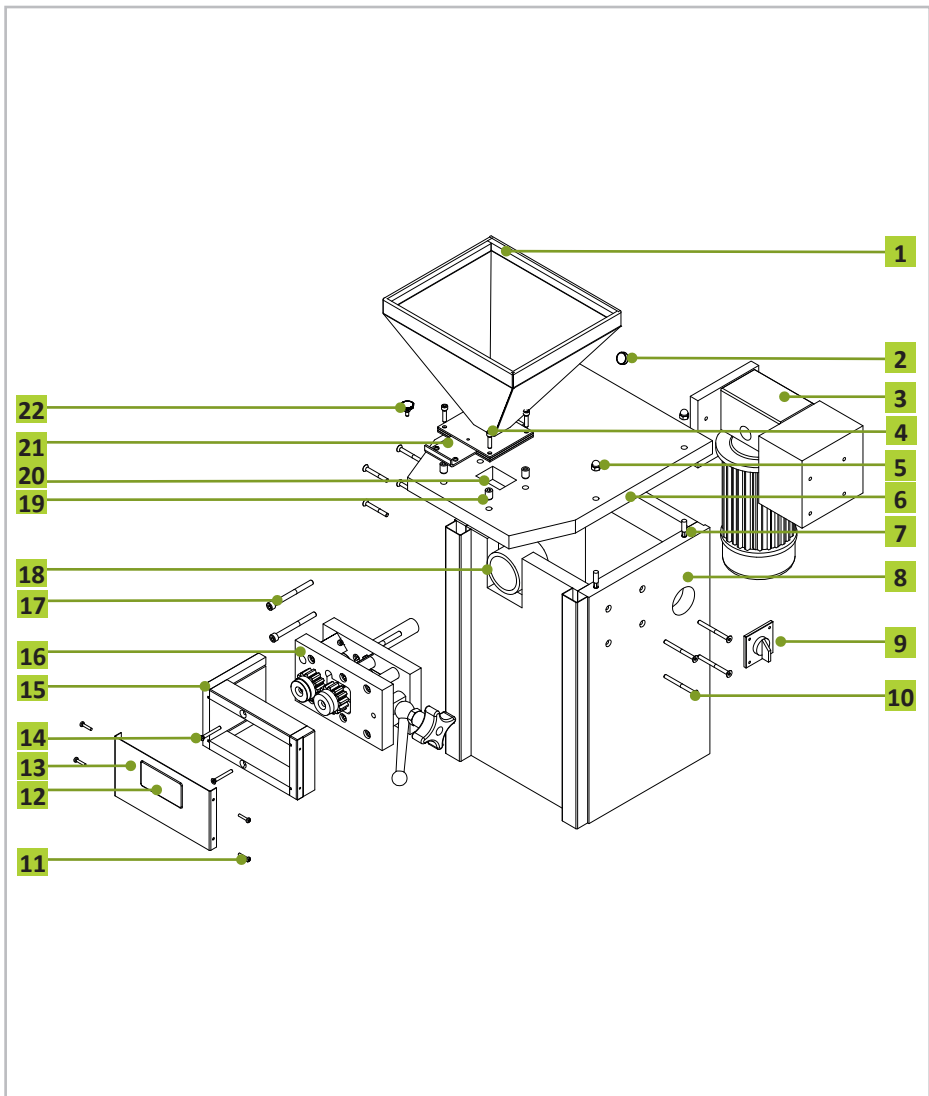
⚠️ WARNUNG

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.**





Pos.-Nr.	Benennung
1	Trichter
2	Magnet
3	Motor + Übersetzung und Kondensatoren
4	Zylinderschrauben DIN 912 M12x16

5	Hutmuttern M8 DIN 1587
6	Deckel
7	Gewindestift DIN 913 M12x16
8	Gehäuse
9	Ein/Aus Schalter
10	Senk Holzschrauben M6x70 DIN 7997
11	Flachkopfschraube ISO 14583 M4x20
12	Aufkleber
13	Quetschwerk Abdeckung
14	Senkschrauben ISO 7046-1 M5x45
15	Quetschwerk Rahmen
16	Quetschwerk
17	Schraube M8x80 DIN912
18	Buchse
19	Gewindestift DIN913 M12x16
20	Korneinfallloch
21	Schieber
22	Rändelschraube

Tab. 4:Teileliste

12 Zubehör

Edelstahlschütte



Die Edelstahlschütte ist speziell für die Flockenquetsche Max konstruiert und passt in From und Größe perfekt unter deren Auslass.

Maße B x T x H	Artikelnummer
22 x 28,5 x 20 cm	1/302481

Abwiegeschaufeln



Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich.

Maße L x B x H	Fassungsvermögen	Artikelnummer
26,5 x 9,5 x 4,5 cm	bis 300 g Mehl	2/200674
31 x 11 x 5,5 cm	bis 480 g Mehl	2/200675
35 x 12 x 6 cm	bis 900 g Mehl	2/200676
40 x 16,5 x 7,5 cm	bis 1600 g Mehl	2/200677

Getreidefässer



Aus edlem Zirbelkieferholz. Für Getreide, Mehl und vieles mehr! Innen naturbelassen, außen mit Zirbellack behandelt. Zirbelkieferholz wird die Eigenschaft zugesprochen, aufgrund seines Duftes Mehlschädlinge fernzuhalten.

Inhalt	ø / Höhe	Artikelnummer
0,3 kg	13 cm / 13 cm	3/300656
0,5 kg	16,5 cm / 16 cm	3/300657
1 kg	16,5 cm / 19 cm	3/300658
1,5 kg	16,5 cm / 22 cm	3/300659
2,0 kg	16,5 cm / 25 cm	3/300660
5,0 kg	25 cm / 29 cm	3/300661

Getreidesorten



Adelinde Saaten eignen sich perfekt zur Zubereitung von Salaten, zur Verfeinerung von Backwaren und natürlich auch für Müsli und Joghurt. Mit unseren Getreidesorten wie Kamut, Roggen, Emmer, Einkorn und anderen, gelingen Ihnen Backwaren, Nudeln und vieles mehr!

Zirbelkieferholzschüsseln



Vielseitig nutzbar und natürlich schön: Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz, aus einem Stück gedrechselt. Für Mehl, Obst, Nüsse u.v.m.

Die Zirbelkieferholzschüsseln sind in vielen unterschiedlichen Größen erhältlich.

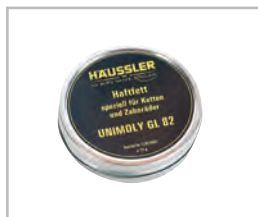
Getreidesilo



Getreide sollte immer trocken und kühl gelagert werden. Aber genauso wichtig ist die regelmäßige Bewegung im Korn, um es zu durchlüften. Dies geschieht bei diesem Silo automatisch beim Auslassen des Getreides.

Fassungsvermögen	Gewicht	Maße B x T x H	Artikelnummer
5 kg Getreide	2,3 kg	18 x 14 x 50 cm	3/300667

HÄUSSLER Haftfett Unimolly



Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder.

Inhalt 70g

Artikelnummer 2/302603

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

Beatrice Urban

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Flockenquetsche
Seriennummer	FQ 2016-002
Projektnummer	PRJ-2016-03-21-007
Handelsbezeichnung	Flockenquetsche Max
Funktion	Quetschen von Flockgut. Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer, Einkorn, Kamut, Urmut. Samen: Hirse, Leinsamen, Sesam, Mohn. Gewürze: Fenchel, Kümmel, Koriander. Die Quetsche ist nicht geeignet für Reis, Mais, Erbsen, Bohnen, Nüsse.

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, 23.01.2017

Ort, Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 1/1

14 Garantie

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Häussler mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile, wie z. B. Keilriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrzeiten. 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

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: 24.01.2017