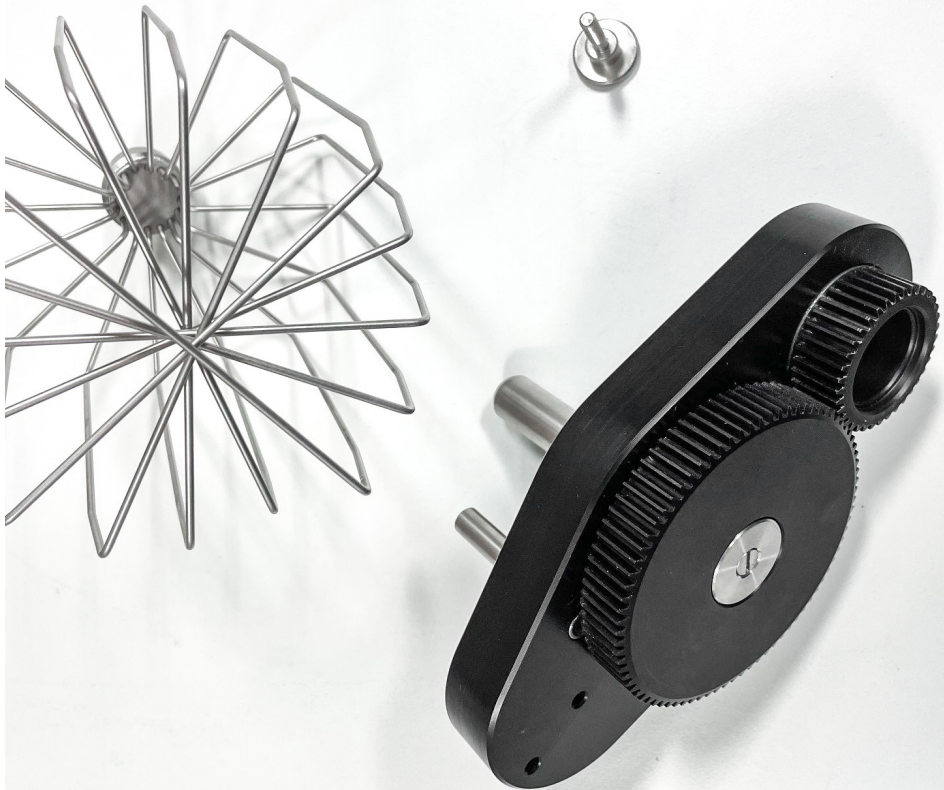


Betriebsanleitung

Rührwerk

ALPHA

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1. Willkommen ...	3
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	3
2. Zu Ihrer Sicherheit	4
Symboltabelle	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	4
Grundlegende Regeln	4
Sicherheitshinweise	4
3. Produktübersicht	5
Produktbeschreibung	5
4. Lieferumfang	6
5. Verwendung	7
Gerät erstmalig reinigen. Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Schneebesen) vor der ersten Inbetriebnah- me gereinigt werden.	7
6. In Betrieb nehmen	8
Rührwerk montieren	8
Rührwerk einsetzen	9
Rührwerk entnehmen	9
7. Reinigung	10
8. Entsorgen	10
9. Garantie	11
Garantie-Leistungen	11
Leistung nach Garantiezeit	11

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.





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

Das Rührwerk ist ausschließlich zum Schlagen und Rühren von dünnflüssigen Lebensmitteln wie Sahne, Eischnee und Biskuit bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungs-gemäß. Für daraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

Grundlegende Regeln

- Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand
- Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar
- Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter
- Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch

Sicherheitshinweise

Quetschgefahr für Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen
- ▶ Im Betrieb nicht an rotierende Teile fassen
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gehäuse fassen

⚠ Verletzungsgefahr durch erfassen und aufwickeln von Kleidung oder Haaren durch rotierende Teile

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen
- ▶ Bei langem Haar, Haare zusammenbinden
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen

3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Die Alpha Teignetmaschine zeigt ihre Stärken nicht nur bei schweren Teigen. Mit dem optionalen Rührwerk lässt sich das vertraute System auch für feine Anwendungen wie das Aufschlagen von Sahne, Eischnee und Biskuitmassen nutzen. Der speziell entwickelte Schneebesenaufsatz gewährleistet eine gleichmäßige, luftige Vermengung – für Ergebnisse auf höchstem Niveau.

Lieferumfang



Nr.	Lieferumfang	Nr.	Teilebezeichnung
1	Antriebseinheit Schneebesen	5	Aufnahme Schneebesen
2	Schneebesen	6	Schaft Schneebesen
3	Sicherungsschraube Schneebesen	7	Befestigungsstift Schneebesen
4	Bedienungsanleitung	8	Befestigungsrohr
		9	Antriebswelle

Tab. 2: Lieferumfang

4. Verwendung

⚠ Vor der Inbetriebnahme

Gerät erstmalig reinigen. Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Schneebesen) vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.

- Aufschlagen von dünnflüssigen Lebensmitteln z.B. Eischnee, Sahne, Biskuit

Menge	Dauer
Biskuit (Eier und Zucker) <ul style="list-style-type: none"> ■ Min. 6 Eier ■ Max. 20 Eier 	ca. 16 min 2. Gang
Eischnee <ul style="list-style-type: none"> ■ Min. 9 Stk. ■ Max. 25 Stk. 	ca. 16 min 2. Gang
Sahne <ul style="list-style-type: none"> ■ Min. 0,5 l ■ Max. 1,5 l 	ca. 9 - 15 min 2. Gang

Tab. 3: Verwendung

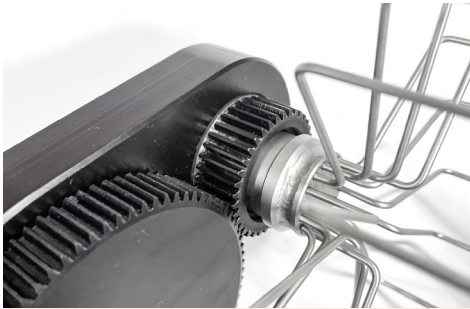
5. In Betrieb nehmen

VORSICHT

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

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden
- ▶ Keine Halskette oder Armbänder tragen

Rührwerk montieren



- ▶ Schieben Sie den Schneebesens **2** mit dem Schneebesenschaft **6** in die Aufnahme **5**. Achten Sie dabei darauf, dass Befestigungsstift **7** in der Antriebseinheit in die entsprechende Bohrung im Schneebesenschaft einrastet.



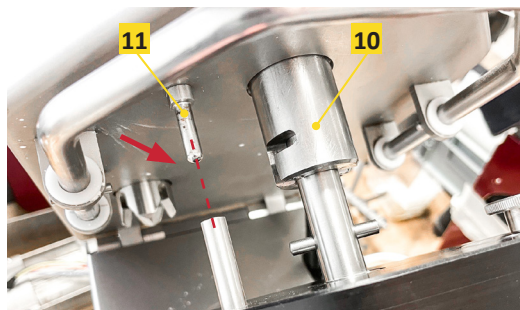
- ▶ Sichern Sie im zweiten Schritt den Schneebesens mit der mitgelieferten Sicherungsschraube. **3**

⚠ VORSICHT

Sachschaden durch falschen Einbau

- Gehen Sie genau nach den im folgenden aufgeführten Schritten vor. Sollte das Rührwerk nicht ordnungsgemäß eingesetzt werden, kann es bei Start der Maschine zur Beschädigung am Rührwerk und der Maschine kommen. Schäden die durch falschen Einbau und unsachgemäße Handhabung entstehen, übernimmt die Karl-Heinz Häussler GmbH keine Haftung, keine Garantie und keinen Ersatz.

Rührwerk einsetzen




- Führen Sie die Antriebswelle **9** des Rührwerks in die Knethakenaufnahme **10** Ihrer ALPHA. Achten Sie dabei darauf, dass das Befestigungsrohr **8** über den Bolzen **11** aufgeschoben wird.
- Verriegeln Sie im nächsten Schritt die Antriebswelle durch Verdrehen in der Knethakenaufnahme. Ggf. kann es erforderlich sein, die Knethakenaufnahme mit zwei Fingern festzuhalten, um das Arretieren zu erleichtern.

Rührwerk entnehmen

- Halten Sie das Rührwerk fest und lösen Sie die Verriegelung der Antriebswelle in der Knethakenaufnahme durch Verdrehen.
- Ziehen Sie das Rührwerk nach unten aus der Knethakenaufnahme.

6. Reinigung

- ▶ Entnehmen Sie das Rührwerk aus der Maschine
- ▶ Demontieren Sie den Schneebesen. Lösen Sie dazu die Sicherungsschraube und ziehen anschließend den Schneebesen aus der Antriebseinheit
- ▶ Reinigen Sie den Schneebesen unter fließendem Wasser mit etwas handelsüblichem Spülmittel
- ▶ Reinigen Sie die Antriebseinheit mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie diese keinesfalls unter Wasser

 Alle Komponenten des Rührwerks sind nicht für die Spülmaschine geeignet

7. Entsorgen

 **Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können**

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.

8. 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.

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

091685-A-0525