

Betriebsanleitung

Getreidemühle

ERICA

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	8
Gerät erstmalig reinigen	9
Gerät anschließen	9
5. Montieren	9
6. Mahlen	10
Grundeinstellung der Getreidemühle	10
Mahlen / Schroten	10
Einstellen des Feinheitgrades	11
7. Wissenswertes – Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle	12
8. Reinigen	14
Reinigen der Getreidemühle	14
9. Warten	14
10. Störungen beheben	15
11. Entsorgen	16
12. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten	16
Schaltplan	16
Teileliste	18
13. Zubehör	20
14. EG-Konformitätserklärung	22
Garantie-Leistungen	24
Leistung nach Garantiezeit	24

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.

Thore Familien Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Getreidemühle ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl / Schrot bestimmt. 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

Allergische Reaktion durch Mehlstaub

- ▶ Bei Auftreten allergischer Symptome wenden Sie sich sofort an Ihren Arzt.

Quetschen von Gliedmaßen

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

⚠ 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 Gewicht

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

⚠ Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.
- ▶ Im Betrieb nicht in das Gerät fassen.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

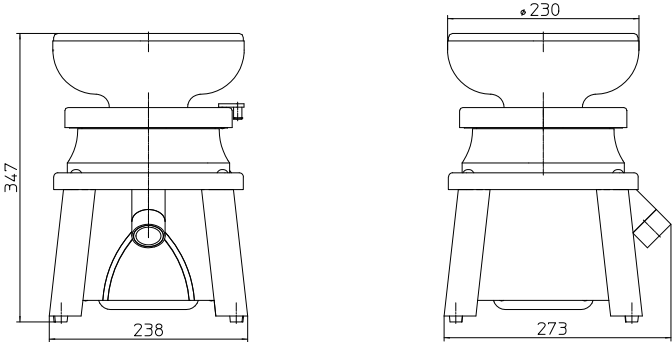
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Die Erica ist die im typischen Mühlenstil gebaute, klassische Getreidemühle. Mit ihrem 10 cm Mahlstein aus Edelkorund mahlt sie bis zu 10 kg feinstes Mehl in der Stunde. An größerem Schrot, z.B. für das Frischkornmüsli, schafft sie die mehrfache Menge. Daher ist unsere Erica die ideale Mühle für die mittlere bis große Familie. Wie alle Häussler Mühlen verfügt auch die Erica über einen exzellenten Mahlfeinheitsgrad. Ihr Gehäuse aus Zirbelholz schafft nicht nur Atmosphäre – es duftet herrlich nach Kiefernholz und hat milbenabweisende Eigenschaften. Ein integrierter Sicherheitsschalter verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer. Die im Lieferumfang enthaltene Zirbelholzschüssel fasst bis zu 1 kg Mehl und kann im Trichter aufbewahrt werden.

Technische Daten

	
Benennung	Wert
Breite	238 mm
Höhe	347 mm
Tiefe	273 mm
Gewicht	8 kg
Mahlsteindurchmesser	100 mm
Füllmenge Trichter	1.300 g
Mahl-Leistung	10 kg /h
Leistung	400 Watt
Anschlusswert	230 V

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Trichter	4	Mehlauslauf
2	Feststellknopf	5	Ein- / Ausschalter
3	Feineinstellung / Skala	6	Trichterdeckel

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

- i 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 8 „Reinigen“.

Gerät anschließen

- ▶ Prüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker auf äußerlich erkennbare Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

5. Montieren

- ▶ Setzen Sie den Trichter **1** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein- / Ausschalter **5** ein.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn bis die Mühle läuft und ein schleifendes Geräusch der Mahlsteine zu hören ist.
- ▶ Drehen Sie, sobald das Geräusch zu hören ist, den Trichter **1** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- i Es ist nun der feinste Feinheitsgrad eingestellt. Mit Hilfe der Feineinstellung **6** können Sie den Feinheitsgrad verändern.
- ▶ Nachdem Sie den gewünschten Feinheitsgrad eingestellt haben, fixieren Sie den Feststellknopf **2**.

6. Mahlen

WARNUNG

Allergische Reaktion durch Mehlstaub

Allergische Reaktion

- ▶ Bei Auftreten allergischer Symptome wenden Sie sich sofort an Ihren Arzt.

ACHTUNG

Sachschaden durch verstopfen der Mühle

Die Mahlsteine können zu sehr aneinander reiben

- ▶ Drehen Sie den Trichter gegen den Uhrzeigersinn.
- ▶ Verstellen Sie die Mehlfineinheit bei gefülltem Trichter ausschließlich bei laufendem Motor.

 Zur Identifikation der Teile siehe Tab. 3 in Kapitel 4.

Grundeinstellung der Getreidemühle

-  Grundeinstellung ausschließlich bei laufendem Motor und leerem Trichter vornehmen.
 - ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Mehlauslauf **4**.
 - ▶ Setzen Sie den Trichter **1** auf die Mühle.
 - ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein- / Ausschalter **5** ein.
 - ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn bis die Mühle läuft und ein schleifendes Geräusch der Mahlsteine zu hören ist.
 - ▶ Drehen Sie, sobald das Geräusch zu hören ist, den Trichter **1** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
 - ▶ Nun können Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung **3** einstellen.
-  Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger der Wert der Feineinstellung **3**.
 - ▶ Fixieren Sie nun den Feststellknopf **2**.

Mahlen / Schroten

- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Mehlauslauf **4**.
- ▶ Befüllen Sie den Trichter mit Mahlgut.
-  Im Kapitel 7 „Wissenswertes“ finden Sie Angaben zum Mahlgut.
-  Schalten Sie die Mühle erst aus, wenn der Mahlraum leer ist.

Einstellen des Feinheitgrades

- ▶ Lösen Sie den Feststellknopf **2**.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.
- ▶ Fixieren Sie den Feststellknopf **2**.

7. Wissenswertes – Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle



Aus frisch gemahlenem Korn wird gesundes Brot

Bis vor hundert Jahren noch verwendete man zum Backen und Kochen nichts anderes als das volle Korn.

Das Problem war, dass man das Mehl nicht lange lagern konnte. Also entfernte man im Laufe der Zeit den Teil des Getreides, der für das Bitterwerden des Mehles verantwortlich ist: der ölhaltige Keimling sowie die Frucht- und Samenschale.

Damit kann das Mehl zwar konserviert werden, dafür ist es aber seiner wertvollsten Stoffe beraubt. Denn im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht um gesund und vital zu sein:

- hochwertiges Eiweiß
- in den Randschichten wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe
- einen hohen Anteil von wichtigen pflanzlichen Ballaststoffen, welche für die Gewichtsreduzierung, den Stoffwechsel und die Verdauung wichtig sind
- Vollkornmehl hat bis zu 15 Prozent weniger Kalorien als Weißmehl!

Außerdem schmeckt Brot mit frisch gemahlenem Mehl himmlisch gut!

Mahlen mit der Mühle „Erica“:

Herkömmliche, trockene Getreidearten wie Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen, Gerste, Dinkel, Reis, Kamut und Grünkern können in jedem beliebigen Feinheitsgrad vermahlen werden.

Bei harten Getreidesorten wie Kamut, Mais und Reis empfehlen wir, das Getreide erst grob und dann fein zu vermahlen.

Gewürzarten:

Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümmel und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigemischt werden.

Ölsamen:

Sojabohnen, Hafer, Leinsamen etc. lassen sich ohne Schwierigkeiten in jeder Einstellung vermahlen, wenn sie z.B. mit Weizen, Roggen, Mais, Gerste etc. gemischt werden.

Hafer kann ohne Zusatz gemahlen werden, wenn er grob geschrotet wird.

8. Reinigen

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Reinigung

Beschädigung des Gehäuses

- ▶ Verwenden Sie keine scharfen / spitzen Gegenstände oder ätzende Chemikalien zum Reinigen des Gehäuses.

Reinigen der Getreidemühle

-  Die Holzteile sind außen mit giftfreiem Zirbellack eingelassen und können trocken und feucht gereinigt werden. Innen sind die Holzteile naturbelassen.
- ▶ Entleeren Sie nach jedem Mahlvorgang die Mühle.
- ▶ Zum Reinigen des Mahlraums lösen Sie den Feststellknopf **2** und drehen Sie den Trichter **1** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.
- ▶ Jetzt können Sie eventuelle Mehlstaubrückstände mit einem Pinsel, mit Druckluft oder einem Staubsauger entfernen.
- ▶ Setzen Sie den Trichter **1** wieder auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er ansteht. Anschließend drehen Sie den Trichter **1** wieder gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück, bis die Ausgangsstellung erreicht ist.

9. Warten

-  Um die technische und mechanische Funktionstüchtigkeit zu erhalten, ist keinerlei Wartung nötig.
-  Um den Mahlstein zu Pflegen empfiehlt HÄUSSLER einmal im Jahr ca. 200 g Reis zu mahlen. Reis ist sehr hart und geruchsneutral. Er reinigt die Poren des Mahlsteines auf natürliche Weise.

10. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Mühle schaltet während des Mahlvorganges ab	Überhitzung des Motors	► Mühle schaltet automatisch wieder ein.
Mühle lässt sich nicht einschalten	Die Mühle ist nicht ausreichend geschlossen, der Sicherheitsschalter ist nicht ausreichend belegt	► Lösen Sie die Feststellschraube und drehen Sie den Trichter weiter zu. Anschließend fixieren Sie die Feststellschraube erneut.
Motor blockiert	Feinheitsgrad im ersten Mahldurchgang, bei harten Getreidesorten, zu fein eingestellt Mahlen von feuchtem Getreide Verklebung des Mahlguts durch zu feine Einstellung Vermahlung von Ölsaaten ohne Beimengung von anderem Getreide	► Das Getreide erst grob und dann fein vermahlen. i Durch die Verschmutzung entsteht auf dem äußeren Rand der Mahlsteine eine harte, glatte Schicht. ► Öffnen Sie die Getreidemühle wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben und schaben Sie diese Schicht mit Hilfe eines Küchenmessers ab. ► Bürsten Sie die Mahlsteine danach mit einer Drahtbürste ab. ► Mahlen Sie anschließend trockenen Weizen oder Reis bei grober Einstellung. Dadurch werden die Mahlsteine wieder sauber.

Tab. 4: Störungen beheben

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

11. Entsorgen

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



12. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

-  Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Schaltplan

WARNUNG

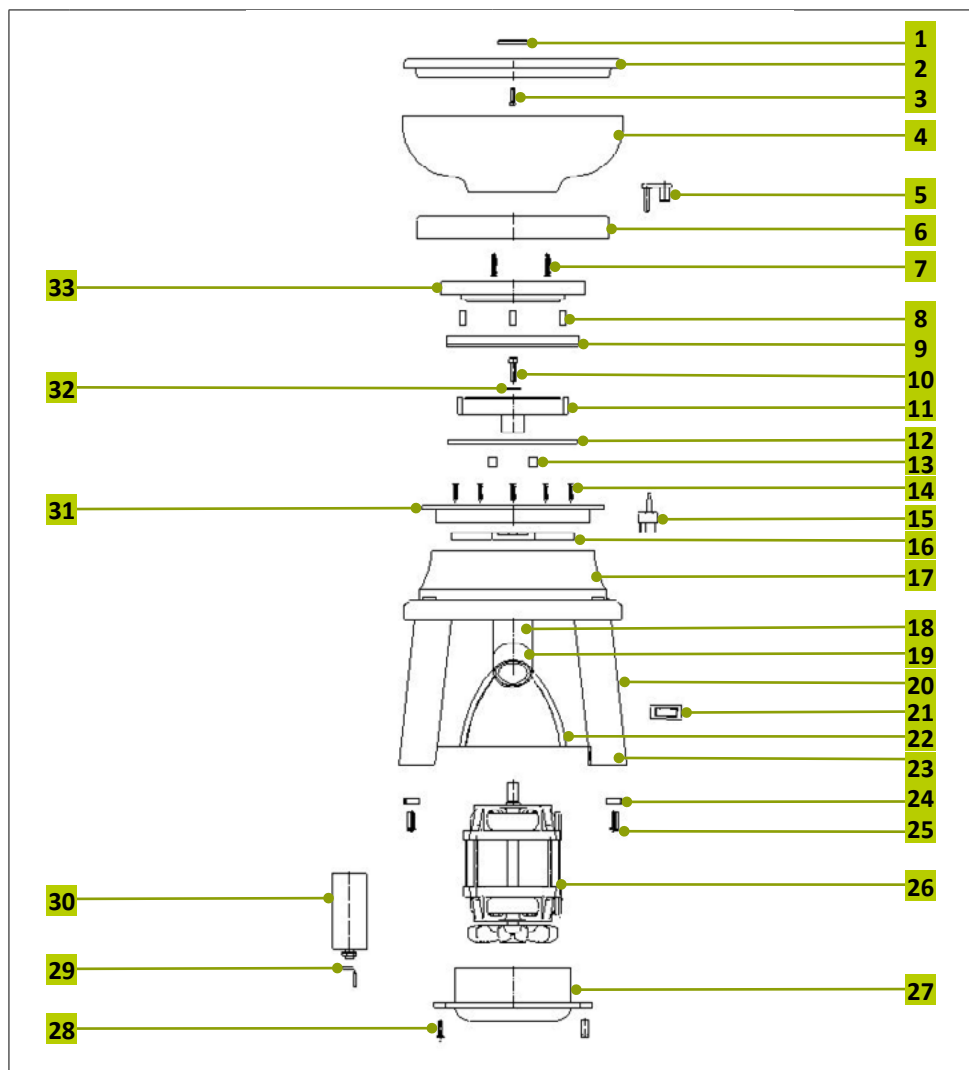
Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

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



Teileliste



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Griffknopf	18	Mehlauslaufrohr
2	Trichterabdeckung	19	Aufsteckhülse Mehlauslaufrohr
3	Flachkopfschraube DIN 7985 M4 x 14	20	Namensschild

4	Einfülltrichter	21	Ein- / Ausschalter
5	Feststellknopf	22	Schildblech
6	Abdeckung	23	Unterer Gehäuseteil
7	Senk Holzschraube 3,5 x 25 DIN 7997	24	Stellfuß
8	Senk Holzschraube 3,5 x 16 DIN 7997	25	Halbrundkopfschraube 3,5 x 16
9	Schaumgummiring	26	Motor
10	Zylinderschraube m. I-6-kt. M5 x 25	27	Bodenplatte
11	Unterer Mahlstein	28	Halbrundkopfschraube 3,5 x 16
12	Lederstreifen lang	29	Kondensatoraufnahmeblech
13	Senkschraube M5 x 12 DIN 965	30	Kondensator
14	Senk Holzschraube 3,5 x 20 DIN 7997	31	Unterer Gewinding
15	Endschalter V4NCT9	32	U-Scheibe i = 5 mm a = 19,6 mm
16	Flanschplatte Motor	33	Oberer Gewinding mit Mahlstein
17	Oberer Gehäuseteil		

13. Zubehör

Mehlsiebset (2-teilig)

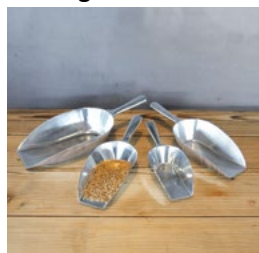


Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus.

Durchmesser:
21 cm (Maschenweite 0,35 mm)
und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

Art.-Nr.: 303004

Abwiegeschaufeln



Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich.

bis 300 g Mehl, Maße: L 26,5 x B 9,5 x H 4,5 cm, Art.-Nr.: 200674

bis 480 g Mehl, Maße: L 31 x B 11 x H 5,5 cm, Art.-Nr.: 200675

bis 900 g Mehl, Maße: L 35 x B 12 x H 6 cm, Art.-Nr.: 200676

bis 1.600 g Mehl, Maße: L 40 x B 16,5 x H 7,5 cm, Art.-Nr.: 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: 1,0 kg, Ø 16,5 cm, H 19 cm, Art.-Nr.: 300658

Inhalt: 1,5 kg, Ø 16,5 cm, H 22 cm, Art.-Nr.: 300659

Inhalt: 2,0 kg, Ø 16,5 cm, H 25 cm, Art.-Nr.: 300660

Inhalt: 5,0 kg, Ø 25,0 cm, H 29 cm, Art.-Nr.: 300661

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: 5 kg Getreide

Gewicht: 2,3 kg

Maße: B 18 x T 14 x H 50 cm

Art.-Nr.: 300667

Zirbelkieferholzschüsseln



Vieleseitig 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.

Art.-Nr.: 302339 ff.

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!

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

14. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heniz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Horgsbühl

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

Beck & Urban

Karl-Heniz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Horgsbühl

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Getreidemühle
Projektnummer	PRJ-2017-11-07-0001
Handelsbezeichnung	Getreidemühle ERICA
Funktion	Die Getreidemühle ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl/Schrot bestimmt.

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen entspricht:

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
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
2009/125/EG	Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchender Produkte (Neufassung) Veröffentlicht in L 285/10 vom 31.10.2009

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN ISO 13849-1:2015	Sicherheit von Maschinen — Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen — Teil 1: Allgemeine Gestaltungsgrundsätze (ISO 13849-1:2015)
EN 62061:2005/A2:2015	Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbarer elektronischer Steuerungssysteme
EN 60204-1:2006/AC:2010	Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit, Produktfamilie enorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Gefälle-Eingangsstrom ≥ 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 55014-1:2006-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung

EG-Konformitätserklärung

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

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 1672-2:2005+A1:2009 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsgrundsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

Heiligkreuztal 15.11.2017

Ort, Datum



Unterschrift:
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 2/2

15. 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

091551-A-0623