

Betriebsanleitung

Nudelschneider

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. Nudelschneider aufsetzen	10
6. Nudeln abschneiden	11
Interallgeschwindigkeit	11
Nudeln abschneiden	11
Gerät anhalten	12
7. Wissenswertes – Bärlauch-Nudeln	13
8. Reinigen	14
Gerät reinigen	14
Stromzufuhr trennen	14
Teile reinigen	14
9. Messer wechseln	15
10. Sichtfenster wechseln	16
11. Warten	17
12. Störungen beheben	17
13. Entsorgen	17
14. Zubehör	18
15. Für Fachpersonal: Teilelisten	19
Teileliste	20

16. Adapter für LUNA	22
Produktbeschreibung	22
Technische Daten.....	22
Lieferumfang	23
Nudelschneider vorbereiten.....	24
Gerät aufstellen.....	24
Gerät erstmalig reinigen.....	24
Gerät anschließen.....	24
Adapter aufsetzen	25
EG-Konformitätserklärung	26
17. Garantie.....	27
Garantie-Leistungen	27
Leistung nach Garantiezeit	27

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

Der Nudelschneider entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Der Nudelschneider ist ausschließlich zum Portionieren von Teigwaren an Nudelmaschinen bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht. Der Nudelschneider 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.
- ▶ Benutzen Sie nur Netzteile, die definitiv für den Nudelschneider geeignet sind.

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.

⚠ Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät nur mit Schutzglas nutzen.
- ▶ Gerät nur in Verbindung mit der Nudelmaschine nutzen.
- ▶ Gerät nur im montierten Zustand in Betrieb nehmen.
- ▶ 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

- ▶ Gerät nur mit Schutzglas nutzen.
- ▶ 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.
- ▶ Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Gerät nicht mit scharfen und spitzen Gegenständen reinigen.

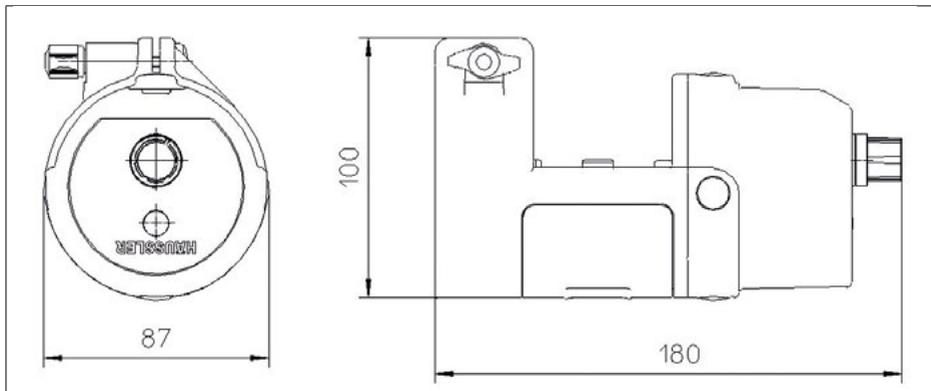
3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Sie haben mit diesem Nudelschneider ein robustes und leistungsfähiges Gerät erworben, das Ihre Nudeln in gewünschter Länge abschneidet. Der Nudelschneider ist aus pflegeleichten und für die Herstellung von Nahrungsmittel geeigneten Materialien hergestellt.

Durch die stufenlose Einstellmöglichkeit der Intervallabstände ist es Ihnen nun möglich die Nudellänge, von kurzen Suppennudeln bis Spaghetti, zu bestimmen. Dadurch erhalten Sie mühelos wunderschöne, gleichmäßig lange Nudeln.

Technische Daten



Benennung	Wert
Motorleistung	16 W
Elektroanschluss	24 V / 0,7 A
Außenmaß Länge	180 mm
Außenmaß Höhe	100 mm
Außenmaß Breite	87 mm
Gewicht	ca. 0,9 kg
Netzteil-Input	100 – 240 V, 50 – 60 Hz
Netzteil-Output	24 V

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Bedienelement Messeraufnahme	6	Spannelement
2	Gehäuse	7	Spannschraube
3	Sichtfenster	8	Messeraufnahme mit Torxschraube
4	Messer	9	Netzteil
5	Markierung der Nullstellung		

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tabelle 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ 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 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!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter der Nudelmaschine angezogen ist.
- ▶ Setzen Sie das Gerät auf die Überwurfmutter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Öffnung für den Nudelauswurf nach unten zeigt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die „Markierung der Nullstellung“ nicht auf dem Auslass einer Matrize sitzt. Verdrehen Sie gegebenenfalls den Nudelschneider soweit, bis die „Markierung der Nullstellung“ **5** zwischen den Ausläufen sitzt.
- ▶ Ziehen Sie die Spannschraube **7** handfest an.
- ▶ Stecken Sie den Verbindungsstecker des Netzteils **9** in den Nudelschneider.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

5. Nudelschneider aufsetzen

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

i Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 und 17 (Lieferumfang).

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker!



1. Nudelschneider anbringen

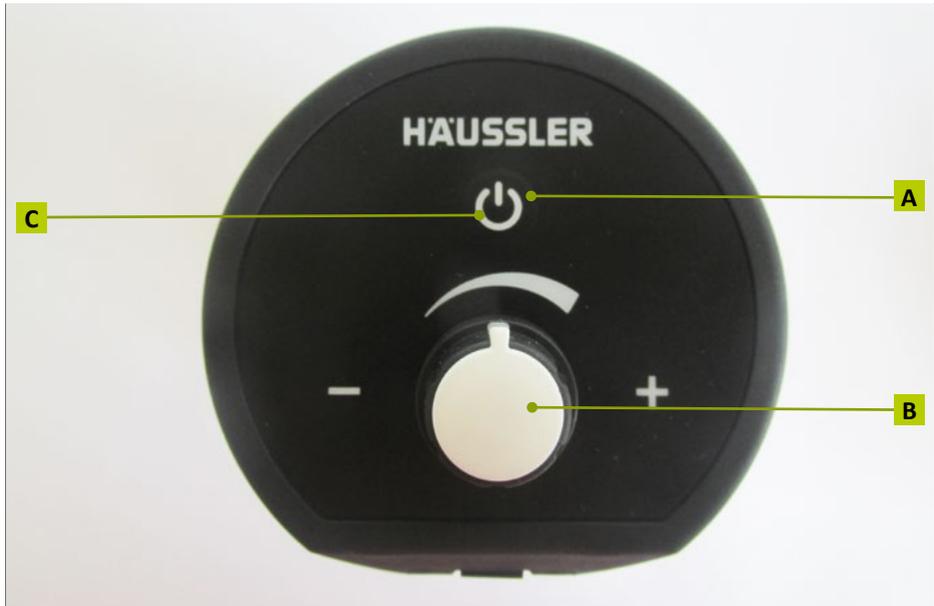
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter der Nudelmaschine angezogen ist.
- ▶ Setzen Sie den Nudelschneider auf die Überwurfmutter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Öffnung für den Nudelauswurf nach unten zeigt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die „Markierung der Nullstellung“ nicht auf dem Auslass einer Matrize sitzt. Verdrehen Sie gegebenenfalls den Nudelschneider soweit, bis die „Markierung der Nullstellung“ **5** zwischen den Ausläufen sitzt.



2. Festspannen

- ▶ Ziehen Sie die Spanschraube **7** handfest an.
- ▶ Stecken Sie den Verbindungsstecker des Netzteils **9** in den Nudelschneider.

6. Nudeln abschneiden



	Taste	Bezeichnung
A	Start- / Stop-Knopf	an-/abschalten der Maschine, Fehler quittieren
B	Drehknopf	Intervallregelung
C	Kontrollleuchte grün / rot	grün blinkend = Maschine auf Standby; grün leuchtend= Maschine in Betrieb; rot blinkend= Fehlermeldung

Tab. 4: Bedienelemente

Intervallgeschwindigkeit

- i** Der Intervallregler **B** ist stufenlos von 0 bis 30 Sekunden einstellbar. Da die Pressgeschwindigkeit vom Feuchtigkeitsgehalt des Teiges und der Matrizenwärme abhängt, muss die Intervallgeschwindigkeit bei jedem Durchgang individuell eingestellt werden.

Nudeln abschneiden

- ▶ Montieren Sie den Nudelschneider wie in Kapitel 5 beschrieben.
- i** Die „Kontrollleuchte“ **C** blinkt grün.

- ▶ Drehen Sie den „Intervallregler“ **B** ganz nach links.
- ▶ Drücken Sie den „Start- / Stop-Knopf“ **A**.
- Die „Kontrollleuchte“ **C** leuchtet dauerhaft grün. Zur Initialisierung fährt das Messer zunächst mit verringerter Geschwindigkeit die Nullposition an. Hat das Messer diese erreicht, dreht es sich durchgängig.
- ▶ Stellen Sie nun mit dem „Intervallregler“ **B** das gewünschte Intervall ein.
- Der Nudelschneider schneidet nun die Nudeln in der gewünschten Länge, durch eine Drehbewegung des Messers, ab.
- Die Intervallgeschwindigkeit kann jederzeit angepasst werden.
- Bei Änderungen des Intervall fährt das Messer zunächst immer die Nullposition an. Hat das Messer diese erreicht, dreht es sich dann mit neuem Intervall weiter. Dieser Prozess kann bis zu 3 Sekunden dauern.

Gerät anhalten

- ▶ Drücken Sie den „Start- / Stop-Knopf“ **A**.
- Das Messer stoppt, sobald es den „Nullpunkt“ erreicht hat.
- Die „Kontrollleuchte“ **C** leuchtet dauerhaft grün.
- Der Nudelschneider erreicht nach ca. 30 Minuten seine maximale Betriebstemperatur. Eine Verbrennungsgefahr besteht nicht.
- Der Nudelschneider ist nicht für den Dauerlauf konzipiert.
- ▶ Lassen Sie spätestens nach 1 Stunde Dauerlauf das Gerät an der Luft abkühlen.

7. Wissenswertes – Bärlauch-Nudeln



Zutaten für 4 Personen:

800 g Hartweizengrieß

330 g Ei (ca. 5 – 6 Eier in Größe M)

25 – 40 g Bärlauchpulver

Zubereitung

Hartweizengrieß und Bärlauchpulver vermischen und anschließend in die Häussler Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben.

8 – 10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist.

Als Matrize eignet sich zum Beispiel die „Bandnudel“- Matrize Nr. 20.

Intervall des Nudelschneider auf ca. 20 Sekunden einstellen und die Nudeln auspressen. Die Nudeln im Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Servieren Sie die Nudeln heiß, z.B. mit etwas Butter und Parmesankäse.

8. Reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch.
- i 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.
- ▶ Gerät nicht ins Wasser tauchen.

- i Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 „Lieferumfang“.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Teile reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Messer **4**, das Gehäuse **2**, das Sichtfenster **3** und das Spannelement **6** des Nudelschneider mit einem feuchten Lappen und etwas haushaltsüblichem Spülmittel.
- i Zur leichteren Reinigung des Sichtfensters, kann das Glas demontiert werden.
- ▶ Beachten Sie dazu das Kapitel 10 „Sichtfenster wechseln“.

9. Messer wechseln

⚠ VORSICHT

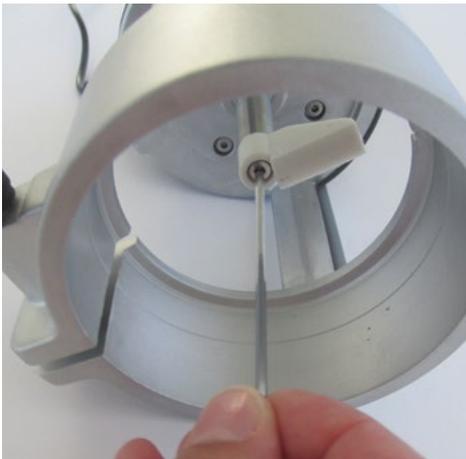
Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

i Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 „Lieferumfang“.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker!



1. Altes Messer entfernen

- ▶ Lösen Sie mit einem Torxschlüssel die Schraube **8** am Messer **4**.
- ▶ Ziehen Sie das Messer **4** nach vorne ab.



2. Neues Messer positionieren

- ▶ Stecken Sie ein neues Messer **4** auf die Messeraufnahme **8**.
- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass die Schraube der Messeraufnahme sich auf der Rückseite des Messers befindet.
- ▶ Das Messer muss in der Nullposition stehen.
- ▶ Ziehen Sie die Torxschraube **8** am Messer **4** wieder handfest an.

10. Sichtfenster wechseln

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

i Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 „Lieferumfang“.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker!



1. Altes Sichtfenster entfernen

- ▶ Lösen Sie das Glas, indem Sie leicht auf die Rasternase des Sichtfensters drücken und es nach vorne abheben.



2. Neues Sichtfenster einsetzen

- ▶ Stecken Sie ein neues Sichtfenster auf. Legen Sie dazu zuerst eine Rasternase ein und schieben Sie dann das Glas vollständig ein.
- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass die Rastnasen vollständig einrasten und das Sichtfenster satt aufsitzt.

11. Warten

- i** Um die technische und mechanische Funktionstüchtigkeit zu erhalten, ist keinerlei Wartung nötig.

12. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Messer blockiert, Kontrollleuchte grün / rot C blinkt rot auf.	Matrize steht über. Fremdkörper blockiert Messer.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Matrize anpassen lassen. ▶ Fremdkörper entfernen. ▶ Störung quittieren, in dem Sie den „Start- / Stop“ – Knopf A 3 Sekunden gedrückt halten. ▶ Kontrollleuchte grün / rot C leuchtet wieder dauerhaft grün.

Tab. 5: Störungen beheben

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

13. Entsorgen

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



14. Zubehör

Messer



Das direkt vor der Nudelmatrize rotierende Messer schneidet die Nudel ab. Durch die Intervallregulierung wird die Länge der Nudel bestimmt. Um die Matrize nicht zu beschädigen, besteht das Messer aus robustem, lebensmittelechtem Kunststoff.

Art.-Nr.: 055939

Sichtfenster



Das Sichtfenster lässt sich durch leichten Druck auf die Rastnasen einfach ein- und ausbauen.

Art.-Nr.: 056097

Netzteil



Das Netzteil ist universell einsetzbar und entspricht den Anforderungen des Nudelschneiders.

Input: 100 – 240 V – 1.0 A, max. 50 – 60 Hz

Output: +24 V 1.0 A

Output Power: 24 W

Art.-Nr.: 055933

Adapter-Set für 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

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter **www.backdorf.de** und in den Katalogen der Firma Häussler.

15. Für Fachpersonal: Teilelisten

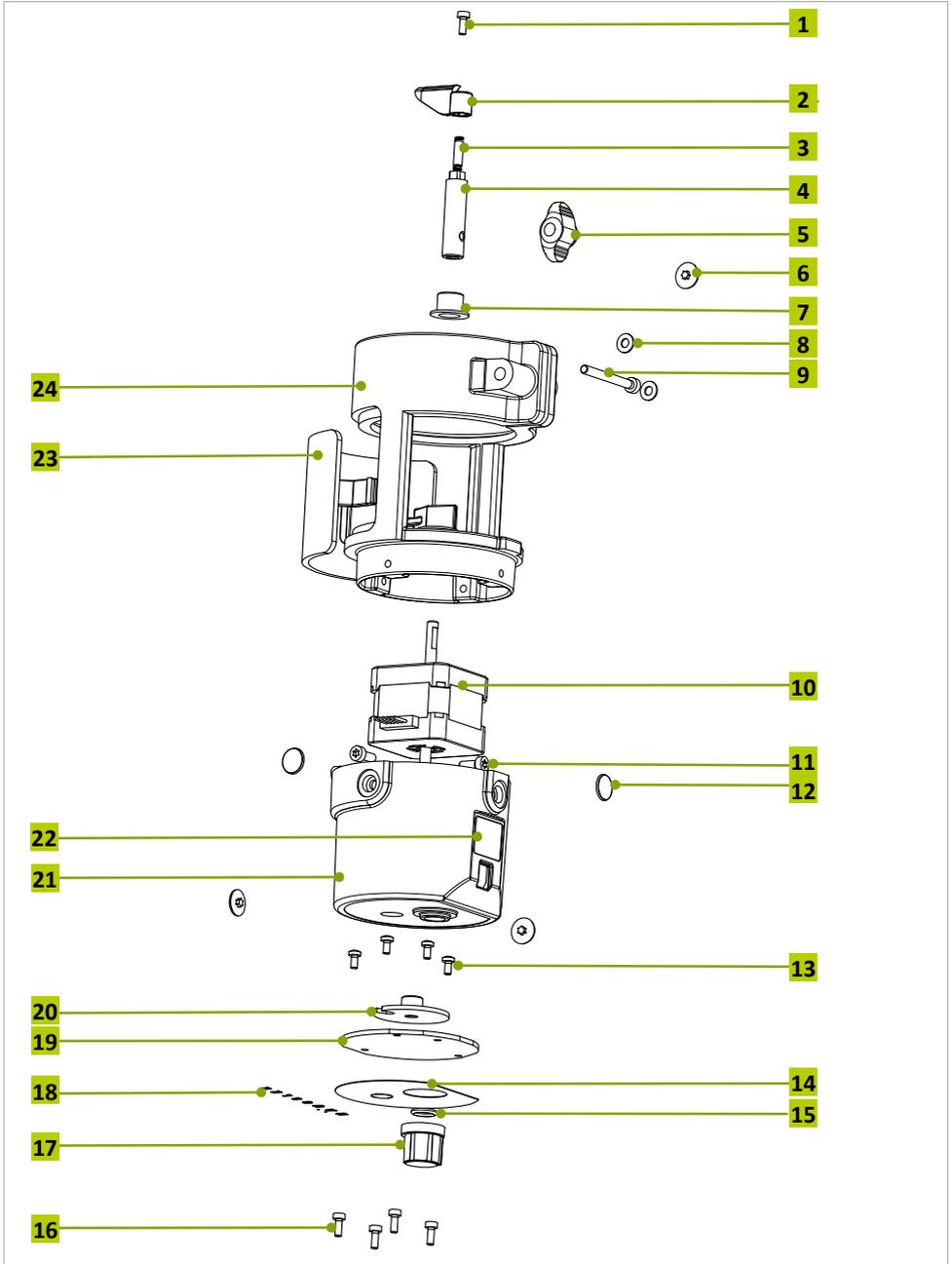
WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

▶ Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Teileliste



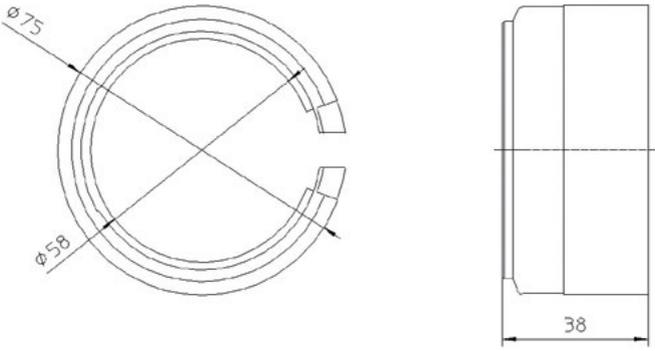
Pos.-Nr.	Benennung
1	Zylinderschraube_EN_ISO_14580_M3x8.05
2	Messer
3	Feder
4	Messeraufnahme mit Gewindestift DIN 913 - M4x3
5	Flügelgriff
6	Torx-Abdeckklappen M4
7	Gleitlager
8	Scheibe DIN 125
9	Zylinderschraube DIN 7984- M4x40
10	Schrittmotor
11	Zylinderschraube DIN 7984- M4x10
12	Torx-Abdeckklappen M4
13	Zylinderschraube DIN 7984- M3x8
14	Folie
15	O-Ring ISO3601
16	Zylinderschraube DIN 7984- M3x8
17	Drehknopf
18	Logo Tastenkappe
19	Steuerung
20	Stellscheibe
21	Abdeckung
22	Typenschild
23	Sichtfenster
24	Gusselement

16. Adapter für LUNA

Produktbeschreibung

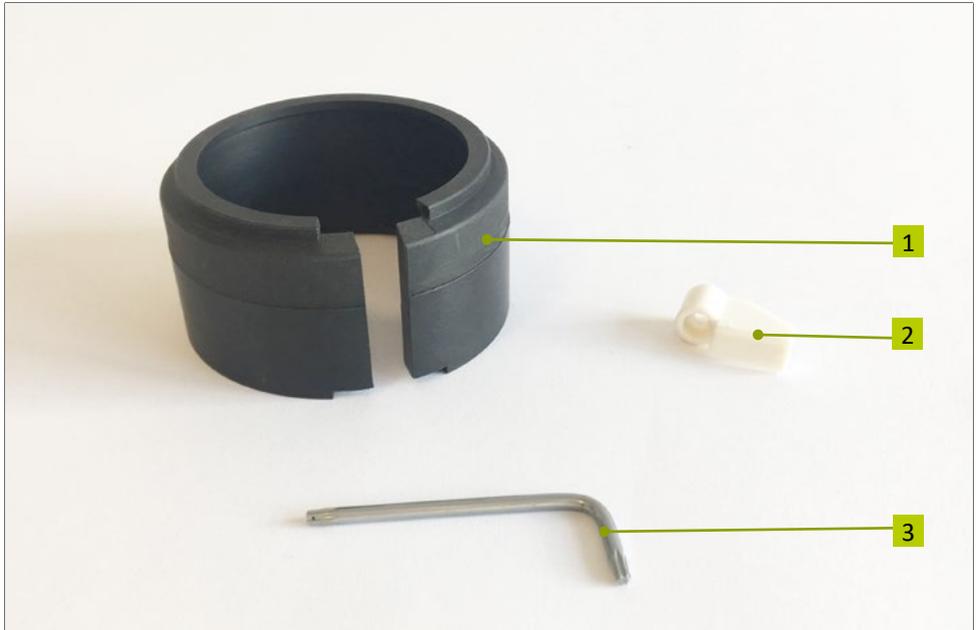
Sie haben mit diesem Adapter eine Ergänzung des Nudelschneiders erworben, der es Ihnen ermöglicht, mit Ihrer LUNA mühelos, wunderschöne, gleichmäßig lange Nudeln zu produzieren.

Technische Daten

	
Benennung	Wert
Außendurchmesser	75 mm
Innendurchmesser	56 mm
Höhe	38 mm
Gewicht	50 g

Tab. 6: Technische Daten

Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung
1	Adapter
2	Messer
3	Torx-Schlüssel

Tab. 7: Lieferumfang

Nudelschneider vorbereiten

- ▶ Ersetzen Sie das original Messer des Nudelschneider, gegen das Messer für den Adapter LUNA. (Siehe Kapitel 9, „Messer wechseln“)
- i Da die Matrize der Nudelmaschine LUNA deutlich kleiner ist, als die Matrizen der EMMA oder PN 100, ist ein Messerwechsel notwendig. Das große Messer würde überstehen und sich mit der Zeit falsch abnutzen und eventuell verkannten.

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe Kapitel 16 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ 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 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!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter der Nudelmaschine angezogen ist.
- ▶ Setzen Sie den Adapter auf die Überwurfmutter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Setzen Sie das Gerät auf den Adapter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Öffnung für den Nudelauswurf nach unten zeigt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die „Markierung der Nullstellung“ nicht auf dem Auslass einer Matrize sitzt. Verdrehen Sie gegebenenfalls den Nudelschneider soweit, bis die „Markierung der Nullstellung“ **5** zwischen den Ausläufen sitzt.
- ▶ Ziehen Sie die Spannschraube **7** handfest an.
- ▶ Stecken Sie den Verbindungsstecker des Netzteils **9** in den Nudelschneider.

Adapter aufsetzen

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

i Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 und 16 „Lieferumfang“.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker!



1. Adapter aufsetzen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter der Nudelmaschine angezogen ist.
- ▶ Setzen Sie den Adapter auf die Überwurfmutter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Schieben Sie den Adapter bis zum Anschlag nach hinten.
- ▶ Der Adapter rastet mit einem hörbaren Klicken ein.



2. Nudelschneider anbringen

- ▶ Setzen Sie das Gerät auf den Adapter an der Nudelmaschine auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Messer satt auf der Matrize aufsitzt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Öffnung für den Nudelauswurf nach unten zeigt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die „Markierung der Nullstellung“ nicht auf dem Auslass einer Matrize sitzt. Verdrehen Sie gegebenenfalls die Matrize soweit, bis die „Markierung der Nullstellung“ **5** zwischen den Ausläufen sitzt.
- ▶ Ziehen Sie die Spannschraube **7** handfest an.
- ▶ Stecken Sie den Verbindungsstecker des Netzteils **9** in den Nudelschneider.

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	Abschneidvorrichtung
Typ	ASV
Projektnummer	ASV 2017
Handelsbezeichnung	Nudelschneider
Funktion	Abschneiden unterschiedlich langer Nudeln an der PN 100 und EMMA. Abschneiden unterschiedlich langer Nudeln an der Lura mit entsprechendem Adapterstück.

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 Gestaltungsregeln (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

Heiligkreuztal, 28.08.2017

Ort Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

17. 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

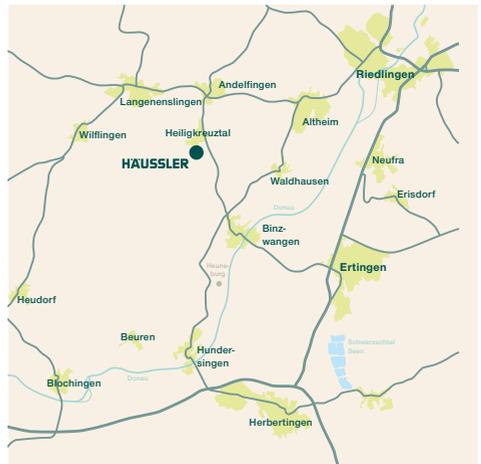
Unser Service für Sie

- 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.

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

091523-A-0424