

Betriebsanleitung

Teigknetmaschine

SP 10 bis SP 70 / SP 2G

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
Begriffserläuterung zu den Modellvarianten	7
Technische Daten	8
4. Lieferumfang (Beispiel SP 10 KA)	10
Gerät aufstellen	11
Gerät erstmalig reinigen	11
Gerät anschließen	11
5. Zutaten einfüllen	12
SP F	12
SP K	12
SP KA	12
6. Teig entnehmen	13
SP F	13
SP K	13
SP KA	13
7. Bedienfeld SP	14
Kneten mit Zeitvorwahl	15
8. Bedienfeld SP 2G	16
Kneten mit Zeitvorwahl	17
Gang wechseln	17
9. Bedienfeld SP 2G2T	18
Kneten mit Zeitvorwahl	19
10. Wissenswertes – Hefezopf-Grundrezept	21
Knetzeiten	23
Fensterprobe	23
Was bedeutet TA	24

11. Reinigen	25
Teile reinigen	25
Teigschüssel ausbauen	25
Teigschüssel reinigen.....	26
Teigschüssel einbauen.....	26
12. Warten	27
Mitnehmer am Schwenkkopf einfetten.....	28
Antriebskette des Knethakens einfetten	28
Antriebskette der Teigschüssel einfetten	29
Antriebsriemen spannen.....	30
13. Störungen beheben	31
14. Entsorgen	32
15. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten	33
Schaltplan SP (1-Gang-Modell)	34
Schaltplan SP 2G (2-Gang-Modell).....	35
Schaltplan SP (400 V).....	36
Schaltplan SP 2G/2T.....	37
Teileliste 1.....	38
Teileliste 2.....	40
16. Zubehör	42
17. EG-Konformitätserklärung	44
18. Garantie	45
Garantie-Leistungen.....	45
Leistung nach Garantiezeit	46

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

Die Teigknetmaschine SP entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die Teigknetmaschine ist ausschließlich zum Kneten von Lebensmitteln zur Herstellung von Teigen, in geschlossenen Räumen bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus 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.
-  Sollte die Bedienungsanleitung bzw. Teile daraus für Sie zu klein dargestellt sein, können Sie die Bedienungsanleitung auf unserer Homepage www.backdorf.de einsehen und vergrößern.

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.

⚠ Brandgefahr bei Überlastung

- i** Die Teigknetmaschine ist je nach Maschinen Typ entweder mit einem Schukostecker 230 Volt, 50 Hz. oder mit 5 x 16 A CEE ausgerüstet.
- ▶ Gerät so aufstellen, dass unmittelbar im hinteren Bereich der Maschine ein entsprechender Stromanschluss vorhanden ist.
- ▶ Die jeweilige Absicherung der von Ihnen gewählten Steckdose muss gewährleistet sein, da sonst bei Überlastung Brandgefahr besteht.

⚠ 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.

⚠ Stoßgefahr für Ihren Kopf durch ruckartig öffnenden Schwenkkopf

- ▶ Schwenkkopf am Verriegelungsbügel festhalten und vorsichtig nach oben führen.

⚠ 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.
- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.
- ▶ Die Drehrichtung der Maschine kontrollieren.
- i** Die Teigschüssel muss sich in Pfeilrichtung (im Uhrzeigersinn) drehen.
- ▶ Bei falscher Drehrichtung ist der Stecker von einem Fachmann entsprechend umzupolen.

3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Sie haben mit der Teigknetmaschine SP der Firma Häussler ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät erworben. Die Teigknetmaschine ist pflegeleicht, leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Teige geeignet.

Das Herz unserer Teigknetmaschinen ist ein robuster Industriemotor, welcher auch bei schweren Teigen Stärke zeigt – das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen es.

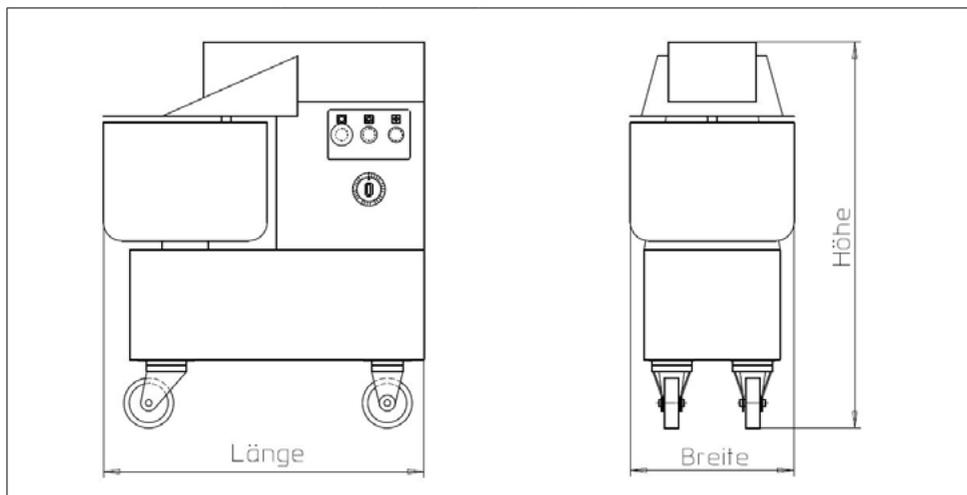
Die Teigknetmaschine arbeitet nach dem bewährten Spiralknetsystem. Unterschiedliche Drehgeschwindigkeiten von Knethaken und Teigschüssel bewirken ein besonders gleichmäßiges Mischen und Kneten des Teiges auch bei kleinen Mengen.

Die integrierte Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der Knetdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so ein Überkneten des Teiges.

Begriffserläuterung zu den Modellvarianten

Teigknetmaschinen Typ SP F	Bei dieser Ausführung ist der Knetarm nicht hochschwenkbar, die Schüssel ist fest auf der Maschine montiert und nicht abnehmbar.
Teigknetmaschine Typ SP K	Bei dieser Ausführung ist der Knetarm schwenkbar und die Schüssel nicht abnehmbar.
Teigknetmaschinen Typ SP KA	Bei dieser Ausführung ist der Knetarm schwenkbar und die Schüssel abnehmbar.
Teigknetmaschinen Typ 2G	Teigknetmaschinen mit dem Zusatz 2G verfügen über 2 Knetgeschwindigkeiten.
Teigknetmaschinen Typ 2G2T	Teigknetmaschinen mit 2 Knetgeschwindigkeiten und 2 Zeitschaltuhren.

Technische Daten



Benennung	SP 10	SP 15	SP 20	SP 30	SP 40	SP50	SP 70
Breite in cm	30	34	38	42	48	52	57
Höhe in cm	60	60	68	74	80	94	96
Länge in cm	59	65	74	78	83	90	100
Gewicht in kg	53	56	81	88	135	169	188
Motorleistung in kW	0,74	0,74	1,11	1,11	1,48	1,84	2,22
Leistung in kW (1 Geschwindigkeit)	0,74	0,74	1,11	1,11	1,48	–	–
Leistung in kW (2 Geschwindigkeiten)	0,75/1	0,75/1	1/1,5	1/1,5	1,5/2	1,5/2,5	1,5/2,5
Spannung in V	230 / 400	230 / 400	230 / 400	400	400	400	400

Schalldruckpegel EN61672-1.2010 (Kl.2 ± 2 %)							
Leerlauf (dB) A/C	57,2 / 67,9	57,4 / 68,1	52,9 / 55,6	51,5 / 56,0	50,1 / 54,1	56,9 / 58,2	58,4 / 58,0
Kneten (dB) A/C	54,6 / 61,8	62,1 / 62,4	53,0 / 56,7	52,8 / 60,8	55,6 / 61,7	55,8 / 64,2	55,3 / 63,9

Ausstattung	SP 10	SP 15	SP 20	SP 30	SP 40	SP50	SP 70
Kopf schwenkbar	<input type="checkbox"/>	●	●				
Abnehmbare Schüssel	<input type="checkbox"/>	○	○				
2 Geschwindigkeiten	●	●	●	●	●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zeitschaltuhr	<input type="checkbox"/>						
gebremste Räder	●	●	●	●	●	●	●

serienmäßig ● auf Wunsch erhältlich ○ nicht möglich

Zulässige Füllmengen

Maschine		Mehlmenge	Teigmenge	
			kleiner TA 160	größer TA 160
SP 10	min.	500 g	0,9 kg	0,9 kg
	max.	5 kg	3,5 kg	9 kg
SP 15	min.	750 g	1,4 kg	1,4 kg
	max.	7,5 kg	5,5 kg	13 kg
SP 20	min.	1 kg	1,8 kg	1,8 kg
	max.	10 kg	7 kg	17 kg
SP 30	min.	1,6 kg	2,8 kg	2,8 kg
	max.	16 kg	11 kg	27 kg
SP 40	min.	2 kg	3,5 kg	3,5 kg
	max.	20 kg	14 kg	34 kg
SP 50	min.	3 kg	5 kg	5 kg
	max.	28 kg	20 kg	47 kg
SP 70	min.	4 kg	6,5 kg	6,5 kg
	max.	38 kg	26 kg	65 kg

Tab. 2: Technische Daten der SP-Maschinen

4. Lieferumfang (Beispiel SP 10 KA)



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Knetarm (hier hochklappbar)	5	Teigschüssel (hier abnehmbar)
2	Schutzdeckel	6	Räder (hier mit Bremse)
3	Knethaken	7	Schüsselaufnahme
4	Bedienfeld	8	Verriegelungsbügel

Tab. 3: Lieferumfang (Beispiel SP 10 KA)

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- ▶ Überprüfen Sie den richtigen Sitz der Schüssel.
- Die Teigknetmaschine muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.
- ▶ Die Maschine ist so aufzustellen, dass die permanente Trennung der Steckverbindung von jeder Zugangsstelle aus überwacht werden kann.

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, wie in Kapitel 11 „Reinigen“ beschrieben.

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.
- Die Mindestmenge, die geknetet werden kann, beträgt in etwa 10 % der Höchstmenge.
- ▶ Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 „Lieferumfang“ Tab. 3.

5. Zutaten einfüllen

SP F

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel **5**.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

SP K

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf **1** nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel **5**.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **1** langsam nach unten.
- Falls sich der Schwenkkopf **1** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Kneithaken.
- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag ein.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

SP KA

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf **1** nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel **5**.
- Sie können die Schüssel zum Abwiegen und Befüllen auch abnehmen.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **1** langsam nach unten.
- Falls sich der Schwenkkopf **1** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Kneithaken **3**.
- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag ein.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

6. Teig entnehmen

SP F

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Entnehmen Sie den Teig.

SP K

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Entnehmen Sie den Teig.

SP KA

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Lösen Sie die Teigschüssel **5** durch Linksdrehen.
- ▶ Entfernen Sie die Teigschüssel **5** aus der Schüsselaufnahme **7**.
- ▶ Entnehmen Sie den Teig.

7. Bedienfeld SP



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	START	C	Kontrollleuchte
B	Zeitschaltuhr	D	STOP

Tab. 4: Bedienelemente SP (1-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen.

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.

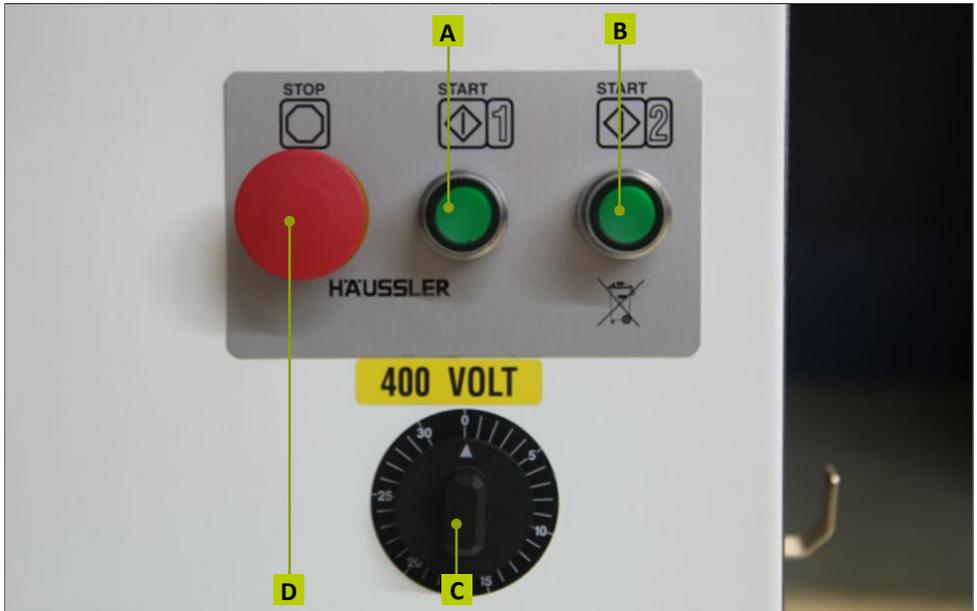
- i** Der Verriegelungsbügel muss bis zum Anschlag eingeschoben sein, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.

- Die Teigknetmaschine läuft nur mit eingestellter Zeitschaltuhr! Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- Durch Anheben des Schutzdeckels schaltet die Teigknetmaschine aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Kneten mit Zeitvorwahl

- ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit dem Drehhebel der Zeitschaltuhr **B** ein.
- Eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten ist einstellbar.
- ▶ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „START“ **A** ein.
- Die Kontrollleuchte **C** beginnt zu leuchten.
- Der Drehhebel der Zeitschaltuhr **B** läuft rückwärts. So können Sie die restlich verbleibende Knetzeit ablesen.
- Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- Der Knetvorgang kann jederzeit mit der Taste „STOP“ **D** oder durch Anheben des Schutzdeckels **2** unterbrochen werden.

8. Bedienfeld SP 2G



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	START 1	C	Zeitschaltuhr
B	START 2	D	STOP

Tab. 5: Bedienelemente SP 2G (2-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen.

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.

- i Der Verriegelungsbügel muss bis zum Anschlag eingeschoben sein, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.
- i Die Teigknetmaschine läuft nur mit eingestellter Zeitschaltuhr. Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- i Durch Anheben des Schutzdeckels schaltet die Teigknetmaschine aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

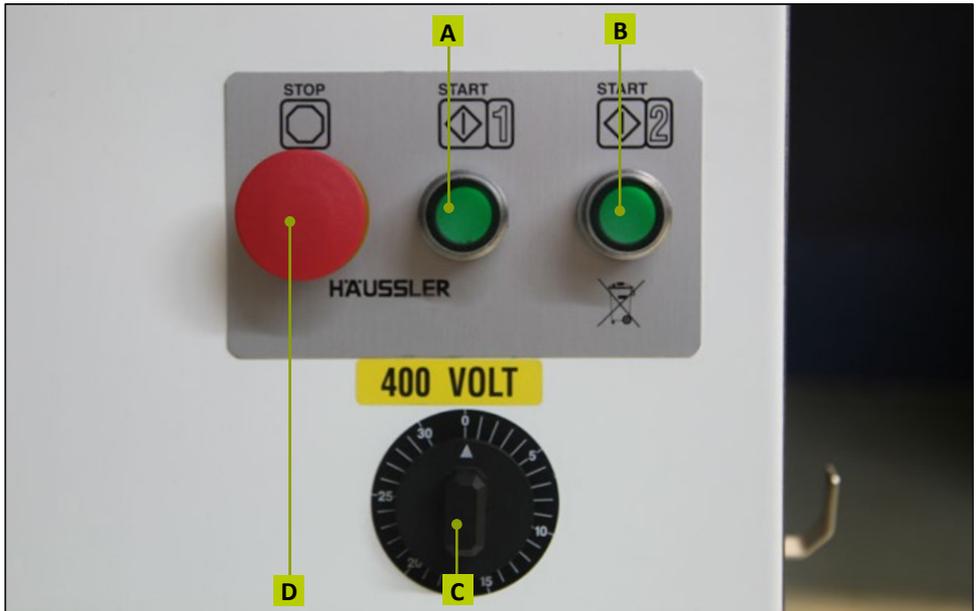
Kneten mit Zeitvorwahl

- ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit dem Drehhebel der Zeitschaltuhr **C** ein.
- i Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- ▶ Starten Sie den Knetvorgang mit der Taste „START 1“ **A** oder „START 2“ **B**.
- i Nach Ablauf der Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- ▶ Den Knetvorgang können Sie jederzeit mit der Taste „STOP“ **D** unterbrechen.

Gang wechseln

Um den Gang umzustellen, drücken Sie die Taste „START 1“ **A** für den ersten Gang oder „START 2“ **B** für den zweiten Gang.

9. Bedienfeld SP 2G2T



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	START (mit Kontrollleuchte)	C	Zeitschaltuhr 2
B	STOP	D	Zeitschaltuhr 1

Tab. 6: Bedienelemente SP 2T

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen.

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.

- i Der Verriegelungsbügel muss bis zum Anschlag eingeschoben sein, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.
- i Die Teigknetmaschine läuft nur mit eingestellter Zeitschaltuhr! Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- i Durch Anheben des Schutzdeckels schaltet die Teigknetmaschine aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Kneten mit Zeitvorwahl

- ▶ Befüllen Sie die Teigknetmaschine mit den Zutaten.
- ▶ Stellen Sie die Knetzeiten mit dem Drehrad der Zeitschaltuhren **C** und **D** ein.
- i Die eingestellte Zeit wird durch einen durchsichtigen Zeiger auf dem Deckel der Zeitschaltuhr angezeigt. Es ist eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten pro TIMER einstellbar. Insgesamt also 60 min Knetzeit.
- ▶ Bestätigen Sie die eingestellten Zeiten mit der „STOP“-Taste **B**.
- i Der rote Zeiger springt auf die eingestellte Zeit.
- ▶ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „START“ **A** ein.
- i Die Kontrollleuchte **A** beginnt zu leuchten.
- i Der rote Zeiger der Zeitschaltuhr **D** läuft rückwärts. So können Sie die verbleibende Knetzeit ablesen.
- i Nach Ablauf der eingestellten ersten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch auf die zweite Knetzeit mit höherer Geschwindigkeit. Nach Ablauf der Zeitschaltuhr **C**, schaltet die Maschine automatisch ab.
- ▶ Schalten Sie die Maschine durch die Taste „STOP“ **B** oder durch Anheben des Schutzdeckels **2** aus.
- i Die Kontrollleuchte **A** erlischt.
- i Der Knetvorgang kann jederzeit mit der Taste „STOP“ **B** oder durch Anheben des Schutzdeckels **2** unterbrochen werden. Die Zeitschaltuhr 1 und 2 springen dann jedoch auf die eingestellte Zeit zurück. Wenn die Maschine erneut gestartet wird, beginnt die Maschine wieder mit Zeitschaltuhr 1.

Beispiel für das Kneten mit Zeitvorwahl

Sie wollen Ihren Brotteig zunächst mit geringerer Geschwindigkeit kurz ankneten und mit höherer Geschwindigkeit auskneten.

- ▶ Befüllen Sie die Teigknetmaschine mit den Zutaten.
- ▶ Stellen Sie den Zeitschaltuhr 1 **D** auf 3 min und den Zeitschaltuhr 2 **C** auf 12 min ein.
- ▶ Drücken Sie auf START **A**.

- Die Teigknetmaschine knetet nun für 3 min mit Stufe 1. Mit Ablauf des Zeitschaltuhr 1 schaltet die Maschine automatisch auf Stufe 2 und knetet für 12 min. Nach Ablauf des Zeitschaltuhr 2 schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- ▶ Schalten Sie die Maschine durch die Taste „STOP“ **B** oder durch Anheben des Schutzdeckels **2** aus.
- Die Kontrollleuchte **A** erlischt.

Beispiel für unterbrechen der Knetzeit

- Zum Zeitpunkt der Unterbrechung ist der Zeitschaltuhr 1 bereits abgelaufen. Die Maschine knetet mit Stufe 2 und Zeitschaltuhr 2 (Restzeit 5 min).
- ▶ Sie halten die Maschine an und geben z.B. noch Gewürze hinzu.
- ▶ Zeitschaltuhr 1 springt automatisch auf 3 min und Zeitschaltuhr 2 auf 12 min. Würden Sie die Teigknetmaschine nun starten, würde die Maschine für 3 min mit Stufe 1 kneten und mit Ablauf des Zeitschaltuhr 1 automatisch auf Stufe 2 und für 12 min kneten und dann automatisch abschalten.

Daher:

- ▶ Drehen Sie den Zeitschaltuhr 1 auf Null zurück.
- ▶ Drehen Sie Zeitschaltuhr 2 auf 5 min zurück.
- ▶ Starten Sie nun die Teigknetmaschine wieder mit START **A**.
- Die Maschine knetet nun mit Stufe 2 und Zeitschaltuhr 2 für 5 min. Nach Ablauf des Zeitschaltuhr 2 schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- ▶ Schalten Sie die Maschine durch die Taste „STOP“ **B** oder durch Anheben des Schutzdeckels **2** aus.
- Die Kontrollleuchte **A** erlischt.

10. Wissenswertes – Hefezopf-Grundrezept



Zutaten für 4 Stück à 450 g:

Teig:

1 kg	Häussler Zopfmehl oder Weizenmehl Type 550
400-450 ml	Milch
40 g	Hefe
150 g	Zucker
	Saft und Schale einer Zitrone
5 g	Salz
100 g	Ei (2 Stück)
60 g	Butter
60 g	Schmalz oder Butter

ca. 1.815 g Gesamtteig

Außerdem:

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhe lassen und anschließend mit Hilfe der Flechtanleitungen in die gewünschte Form bringen.

Tipp:

Es können anstatt 40 g Hefe auch nur 20 g verwendet werden. Die Reifezeiten verdoppeln sich dann.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 25 – 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220 °C
Unterhitze 130 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 25 – 30 Minuten

HAÜSSLER
www.backdorf.de

0007_A-0423

1-Strang Hefzopf

Zubereitung:

Den Zopf Teig nach Anleitung herstellen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 450 g schwere Portionen abwägen und zu 30 cm langen Strängen ausrollen. Die einzelnen Stränge nach Anleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen.

Anschließend weitere 30 – 45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen.



Anleitung:



Mit dem Finger zwei Markierungen auf den Strang drücken, sodass dieser in 3 gleich große Teile geteilt wird.



Das rechte Ende auf die linke Markierung legen.



Danach das linke Ende durch die entstandene Schlaufe ziehen.



Die Schlaufe nach links drehen ...



... und das Ende in die Öffnung legen.
30 – 45 Minuten ruhen lassen.



Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

Knetzeiten

► Achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden.

i Zu langes Kneten kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der sich die richtige Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt.

1-Gang-Maschine	Knetzeit (ca. Angaben)		
Dinkelteig	7 – 8 min		
Roggenteig	7 – 8 min		
Weizenteig	12 – 14 min		
Ciabatta / Baguette	16 – 18 min		
Pizzateig	14 – 16 min		
Hefezopfteig	12 – 14 min		
2-Gang-Maschine	Slow START 1	Fast START 2	Gesamtknetzeit
Dinkelteig	6 min	1 – 2 min	7 – 8 min
Roggenteig	6 min	1 – 2 min	7 – 8 min
Weizenteig	6 min	4 – 6 min	10 – 12 min
Ciabatta / Baguette	6 min	8 – 10 min	14 – 16 min
Pizzateig	6 min	6 – 8 min	12 – 14 min
Hefezopfteig	6 min	4 – 6 min	12 – 14 min

Fensterprobe

i Die Angaben der Knetzeiten dienen nur als Richtwert und können variieren. Um zu testen, ob der Teig lange genug geknetet wurde, wenden Sie bitte die sogenannte Fensterprobe an.

► Entnehmen Sie etwas Teig aus der Schüssel und ziehen diesen auseinander.

i Wenn sich ein dünnes Häutchen bildet, das nicht reißt sondern elastisch ist, dann ist der Kleber ausgetreten und der Teig lange genug geknetet worden.

Was bedeutet TA

TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser.
Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

Zum Beispiel: TA 160: 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser
 Praxisbeispiel: 1.000 g Mehl und 600 ml Wasser

 TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser
 Praxisbeispiel: 1.000 g Mehl und 1.200 ml Wasser

11. Reinigen

- i** Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch. Sauberkeit ist eine Voraussetzung für eine hygienische Teigproduktion.

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

⚠️ 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.

- i** Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel 4 „Lieferumfang“ des jeweiligen Modells.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten aus.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Teile reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Teigschüssel **5** und den Knethaken **3** grob mit einem Teigschaber.
- ▶ Reinigen Sie dann die Teigschüssel **5** und den Knethaken **3**, mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel.
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Teigschüssel ausbauen

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.

- ▶ Lösen Sie die Teigschüssel **5** durch schwungvolles Linksdrehen und entfernen Sie die Teigschüssel aus der Schüsselaufnahme **7**.

Teigschüssel reinigen

- Bei abnehmbarer Teigschüssel ist diese spülmaschinenfest.
- ▶ Reinigen Sie vorab die Teigschüssel **5** grob mit einem Teigschaber.
- ▶ Reinigen Sie dann die Teigschüssel **5** mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Teigschüssel einbauen

- ▶ Setzen Sie die Teigschüssel **5** auf die Schüsselaufnahme **7**.
- ▶ Drehen Sie die Teigschüssel **5** nach rechts, bis zum Anschlag.
- ▶ Prüfen Sie durch leichtes Links- und Rechtsdrehen der Teigschüssel **5**, dass diese fest in der Schüsselaufnahme **7** sitzt.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **1** langsam nach unten.
- Falls sich der Schwenkkopf nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Kneithaken.
- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag ein.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

12. Warten

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

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.

- ▶ Verwenden Sie bei Wartungsarbeiten immer bauteilspezifisches Fett!

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Mitnehmer am Schwenkkopf einfetten

- ▶ Prüfen Sie **alle 4 Wochen**, ob der Mitnehmer noch vollständig mit lebensmittelgeeignetem Fett gefettet ist.



- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf am Verriegelungsbügel fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.



- ▶ Fetten Sie den Mitnehmer großzügig mit lebensmittelgeeignetem Fett.

Antriebskette des Knethakens einfetten

- ▶ Fetten Sie die Antriebskette des Knethakens mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett ein.



- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Deckel des Schwenkkopfs.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel des Schwenkkopfs ab.



- ▶ Fetten Sie die Kette mit Haft- bzw. Kettenfett ein.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Schwenkkopfs wieder an.

Antriebskette der Teigschüssel einfetten

- ▶ Fetten Sie die Antriebskette der Teigschüssel mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett ein.



- ▶ Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite.
- ▶ Legen Sie zum Schutz etwas unter die Maschine.
- i Zum Beispiel ein gerolltes Handtuch.
- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Boden des Geräts.
- ▶ Nehmen Sie die Abdeckung am Boden des Geräts ab.



- ▶ Fetten Sie die Kette mit Haft- bzw. Kettenfett ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Antriebsriemen auf keinen Fall mit Fett in Berührung kommt.
- ▶ Schrauben Sie die Abdeckung am Boden des Geräts wieder an.

Antriebsriemen spannen

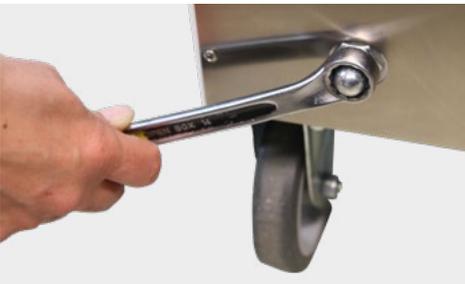
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Antriebsriemen immer unter einer satten Spannung steht.



- ▶ Um die Spannung des Antriebsriemens zu prüfen, legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite.
- ▶ Legen Sie zum Schutz etwas unter die Maschine.
- i Zum Beispiel ein gerolltes Handtuch.
- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Boden des Geräts.
- ▶ Nehmen Sie die Abdeckung am Boden des Geräts ab.



- ▶ Halten Sie den Riemen mit Zeigefinger und Daumen fest.
- ▶ Drehen Sie den Riemen im Uhrzeigersinn.
- i Der Riemen darf sich maximal um 90° drehen lassen. Wenn Sie den Riemen weiter als 90° drehen können, spannen Sie nach.



- ▶ Spannen Sie den Antriebsriemen durch Rechtsdrehen der Schraube nach.
- ▶ Schrauben Sie die Abdeckung des Gehäuses wieder an.

13. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Gerät läuft bei geöffnetem Schutzdeckel	Endschalter ist defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausschalten. ▶ Sofort Kundendienst verständigen.
Gerät läuft nicht an	Schutzdeckel ist offen	▶ Schutzdeckel schließen.
	Stromversorgung ist unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Netzstecker einstecken. ▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren.
	Klappbarer Knetarm rastet nicht vollständig ein	▶ Knetarm vollständig schließen und Verriegelungsbügel bis zum Anschlag einschieben.
	Endschalter des Schutzdeckels ist nicht richtig eingestellt	▶ Endschalter richtig einstellen.
	Maschinensicherung defekt	▶ Defekte Sicherung an der Maschine erneuern.
	Zeitschaltuhr nicht eingestellt	▶ Stellen Sie eine Knetzeit ein.
Leistung lässt nach	Keilriemen zu locker	▶ Keilriemenspannung überprüfen, evtl. nachspannen oder erneuern.
Gerät läuft laut	Antriebsketten sind zu trocken	▶ Antriebsketten einfetten, siehe Kapitel 12 „Warten“.
	Obere Kupplung ist trocken	▶ Kupplung einfetten.
	Kugellager sind ausgelaufen	▶ Kundendienst verständigen.
Teigschüssel verursacht Geräusche	Teigschüssel sitzt nicht richtig in der Schüsselaufnahme	▶ Teigschüssel im Uhrzeigersinn fest verriegeln.

Tab. 7: Störungen beheben

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

14. Entsorgen

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



15. 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.

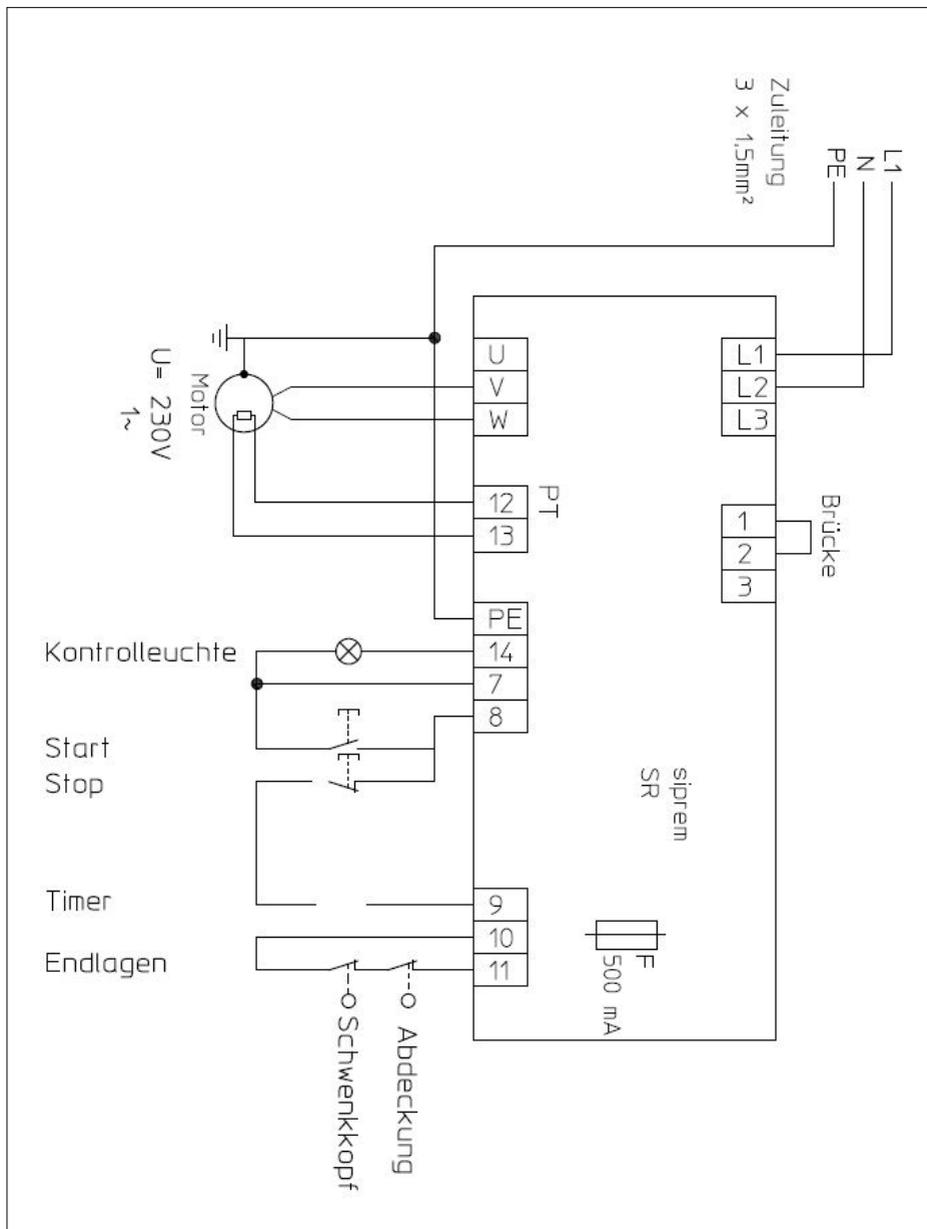
WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

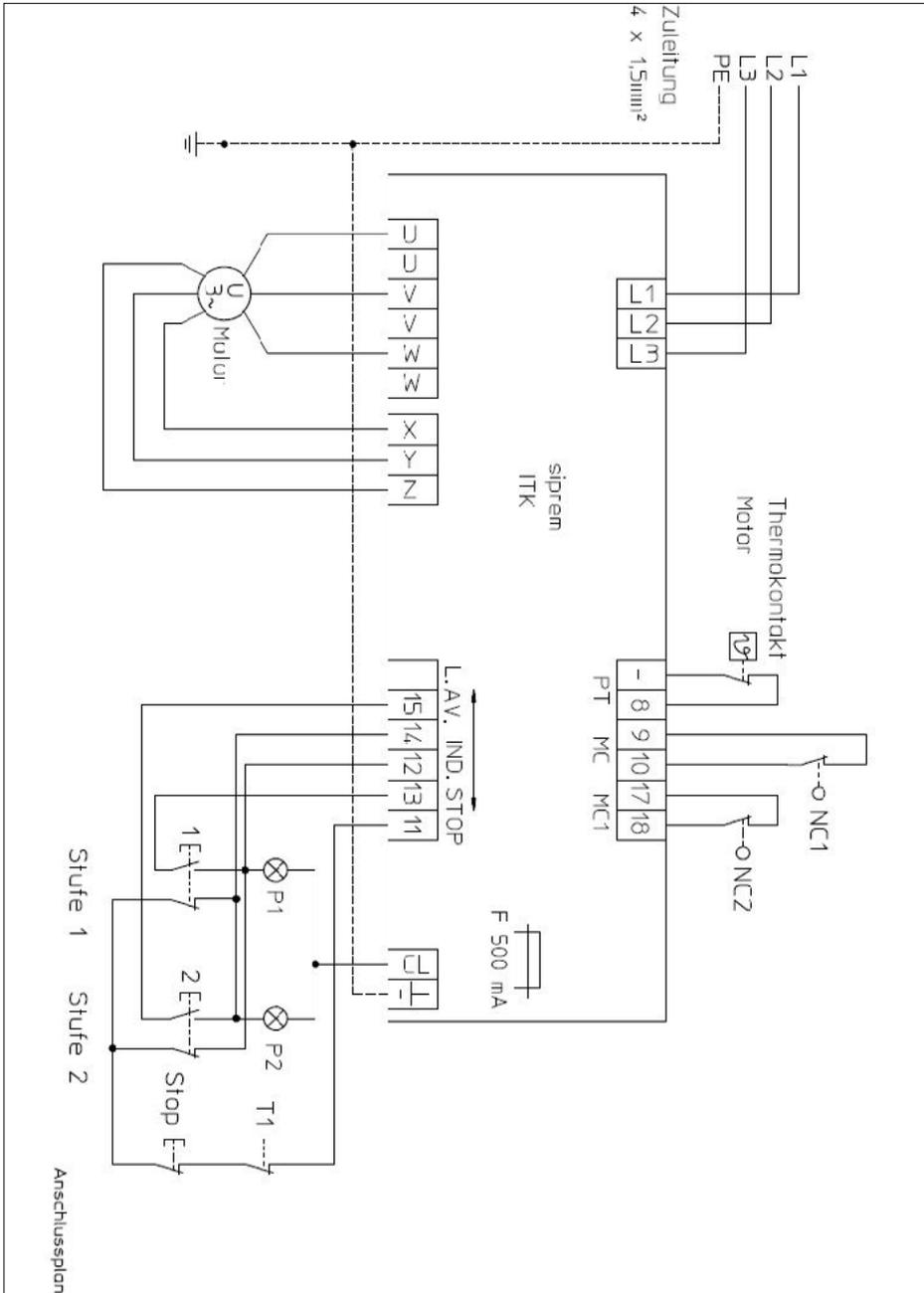
Elektrischer Schlag

- ▶ 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.

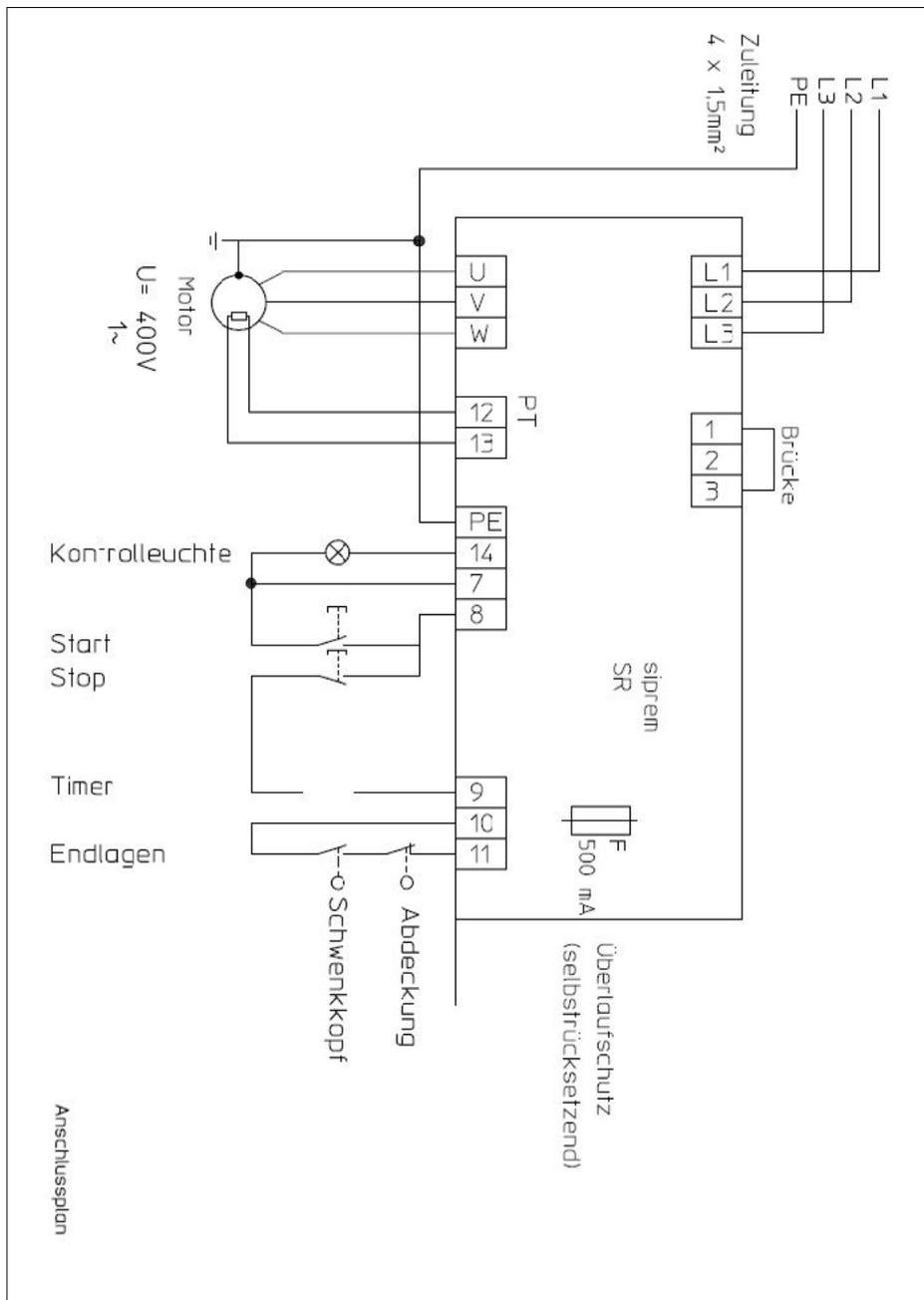
Schaltplan SP (1-Gang-Modell)



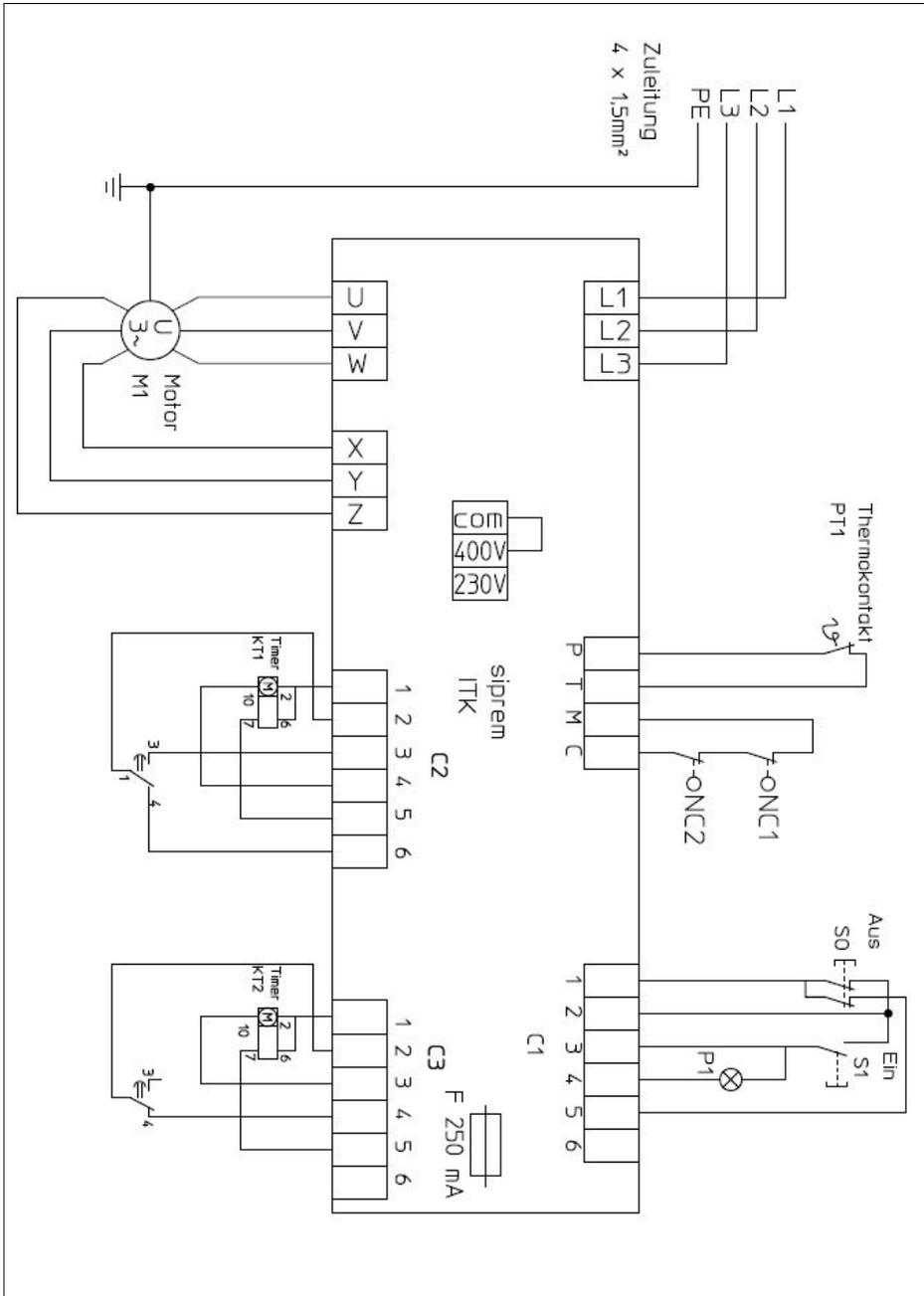
Schaltplan SP 2G (2-Gang-Modell)



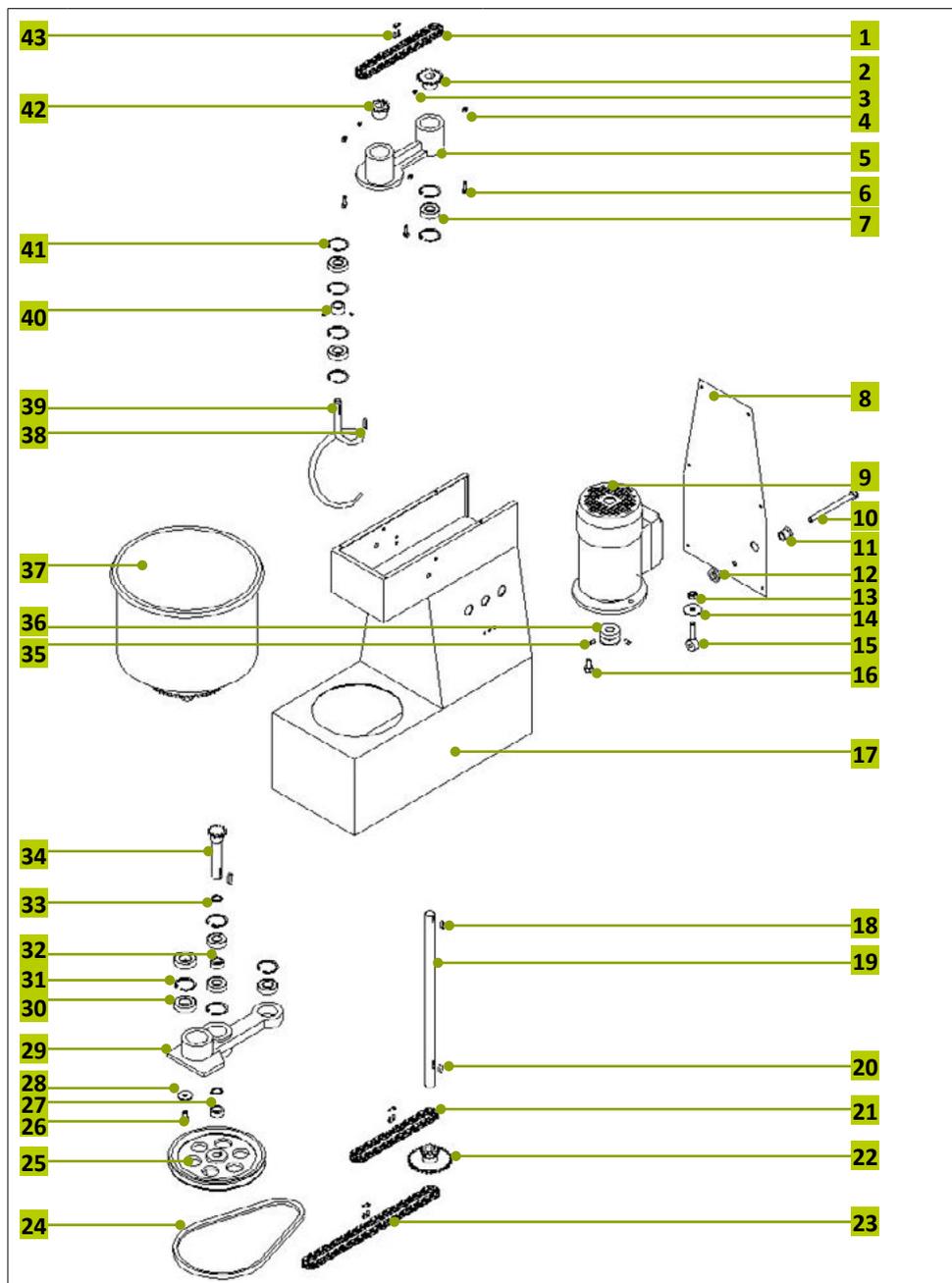
Schaltplan SP (400 V)



Schaltplan SP 2G/2T



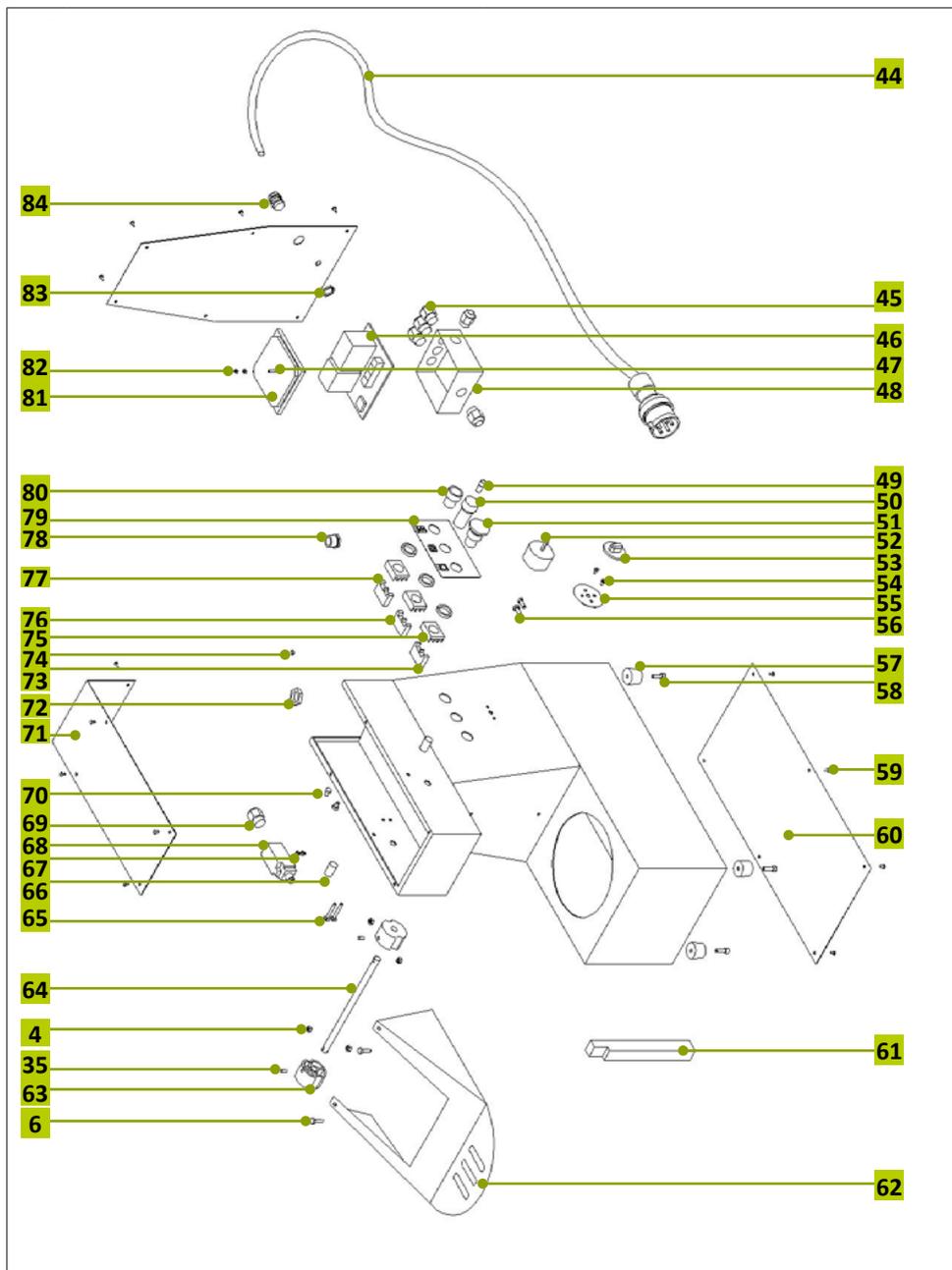
Teileliste 1



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Kette 3/8" x 7/32"	23	Kette 3/8" x 7/32" Schüsselantrieb
2	Kettenrad, 3/8, Z17	24	Antriebsriemen
3	Gewindestift DIN 914 M6x6	25	Keilriemenscheibe
4	6.kt. Mutter DIN 934 M6	26	Zylinderschraube DIN 912 M8x16
5	Gusslager oben	27	Distanzhülse, Delrin, h = 11
6	6.kt. Schraube DIN 933 M6x20	28	U-Scheibe: \varnothing innen = 8,6, \varnothing außen = 31,5, h=2,5 / verz.
7	Kugellager	29	Gusslager unten
8	Abdeckung hinten	30	Kugellager
9	Motor	31	Sicherungsring DIN 472
10	Stellschraube M10, Riemenspannung	32	Distanzhülse, Delrin, h = 11
11	Wanddurchführung 1/2" – 3/8", Stellschraube	33	Sicherungsring DIN 471
12	Gegenmutter Wanddurchführung 1/2" – 3/8"	34	Umlenkzapfen, Getriebe unten
13	6.kt. Mutter DIN 934 M10	35	Gewindestift DIN 914 M6 x 12
14	U-Scheibe: \varnothing innen = 10,7, \varnothing außen = 40, h = 3 / verz.	36	Keilriemenscheibe, \varnothing innen = 19
15	Augenschraube, M10, l=70, DIN 444	37	Schüssel m. Ritzel 3/8"
16	6.kt. Schraube DIN 933 M10x20	38	Passfeder DIN 6885
17	Gehäuse	39	Knethaken
18	Passfeder DIN 6885	40	Distanzring, Stahl verz., h = 15
19	Hauptantriebswelle, Getriebe unten	41	Sicherungsring DIN 472
20	Passfeder DIN 6885	42	Kettenrad, 3/8
21	Kette 3/8" x 7/32" Knetantrieb	43	Kettenschloss
22	Kettenrad, 3/8		

Tab. 8: Teileliste 1

Teileliste 2



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
44	Anschlusskabel, CEE 16 A / 400 V, 4G 1,5 mm ² – 2,5 m	65	Flachrundschraube DIN 603 M5x35
45	Zugentlastung PG 11	66	Anschlag, Schutzdeckel
46	Platine	67	6.kt Mutter DIN 934 M5
47	Linsenkopfschraube DIN 7985 M4x16	68	Endschalter
48	Verteilerdose	69	Zugentlastung
49	Birne Kontrollleuchte 30 V1	70	6.kt. Schraube DIN 933 M6x10
50	Kontrollleuchte grün	71	Deckelblech
51	Taster „Stop“	72	Gegenmutter Zugentlastung PG 16
52	Zeitschaltuhr	73	Halter für Kontaktblock, Öffner
53	Drehknopf Zeitschaltuhr	74	6.kt. Hutmutter DIN 1587 M4
54	Linsenschraube „ULS“ DIN 7380 M4x8	75	Modulhalter für 3 Kontaktelemente
55	Zifferscheibe Zeitschaltuhr, 30 min, 1 Gang	76	Kontaktsockel Leuchtelement
56	6.kt Schraube DIN 933 M6x16	77	Halter für Kontaktblock, Schließer
57	Stellfuß	78	Wanddurchführung PG 16
58	Zylinderschraube DIN 912 M6x20	79	Schild Bedienfeld
59	Linsen Blechschraube DIN 7981	80	Taster „Start“
60	Bodenblech	81	Abdeckung Verteilerdose
61	Schutzstück	82	6.kt. Mutter DIN 934 M4
62	Schutzdeckel	83	Gegenmutter Zugentlastung PG 13,5 MS-vernickelt
63	Schaltnocke	84	Zugentlastung PG 13,5 MS-vernickelt
64	Achse Schutzdeckel		

Tab. 9: Teileliste 2

16. Zubehör

Zusatz-Teigschüssel



Wollen Sie, während die SP 10 knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht?

Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich.

SP 10: Ø 28,5 cm, Höhe 19 cm, Gewicht 5,0 kg, Art.-Nr.: 300041

SP 15: Ø 32 cm, Höhe 20 cm, Gewicht 6,8 kg, Art.-Nr.: 300045

SP 20: Ø 36,5 cm, Höhe 24 cm, Gewicht 8,0 kg, Art.-Nr.: 300042

SP 30: Ø 40 cm, Höhe 26 cm, Gewicht 10,5 kg, Art.-Nr.: 300043

Gebremste Räder



Satz mit 4 Rädern. Zwei Räder sind beweglich, zwei fest.
Radhöhe: 12 cm

SP 10/20/30:

Art.-Nr.: 300038

SP 40/50/70:

Art.-Nr.: 300039

Haftfett UNIMOLY GL 82



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

Inhalt: 90 g.

Art.-Nr.: 302603

Spezialfett UH1 14-151 für die Lebensmittelindustrie



Für alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile. Für lebensmittelverarbeitende Geräte. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten, Zahnräder und Kupplungen. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität und ist somit der ideale Verschleißschutz für Ihre Geräte.

Inhalt: 95 g.

Art.-Nr.: 201007

Abdeckhaube für SP 10 / 15

Die Abdeckhaube schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern und ist aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus elfenbeinfarbenem Material, die Nähte und der Markenaufdruck sind dunkelgrün.

Art.-Nr.: 302654

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

17. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

Original

(Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Ziff. 1, Buchst. A)

Hiermit erklärt der Hersteller:

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal



für folgendes Produkt:

Teigknetmaschine

SP10F, SP10KA, SP10KA2G, SP15KA2G2T, SP15F, SP15KA, SP15KA2G,
SP15KA2G2T, SP20F, SP20KA, SP20KA2G, SP20KA2G2T, SP30F, SP30KA,
SP30KA2G, SP30KA2G2T, SP40F, SP40K, SP40K2G, SP40K2G2T, SP40KA,
SP40KA2G, SP40KA2G2T, SP50F, SP50F2G, SP50F2G2T, SP50K, SP50K2G,
SP50K2G2T, SP70F, SP70F2G, SP70F2G2T, SP70K, SP70K2G, SP70K2G2T

die Übereinstimmung mit allen einschlägigen Bestimmungen der **Maschinenrichtlinie 2006/42/EG**. Hierbei wurden folgende nationale und internationale harmonisierte Normen zur Anwendung gebracht:

- DIN EN ISO 12100:2011 Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- EN ISO 14159:2008 Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

Herr Roland Mayer
Karl-Heinz-Häussler GmbH
Nussbaumweg 1, 88499 Heiligkreuztal

Tel.: +49(0)7371 / 9377 - 21
Email: roland.mayer@backdorf.de

Heiligkreuztal, den 01. August 2014

Roland Mayer (Technischer Leiter)

18. 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 Abfahrtszeiten. 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

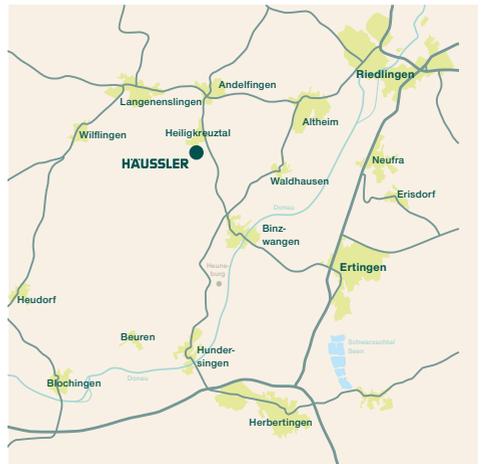
Unser Service für Sie

- 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

091542-A-0423