HÄUSSLER

Betriebsanleitung

Flockenquetsche
Felix

Original-Betriebsanleitung

Inhalt

1 Willkommen 3

2 Zu Ihrer Sicherheit 4
Symboltabelle 4
Bestimmungsgemäße Verwendung 4
Grundlegende Regeln 4
Sicherheitshinweise 5

3 Produktübersicht 6
Produktbeschreibung 6
Technische Daten 6

4 Lieferumfang 7
Gerät aufstellen 8
Gerät erstmalig reinigen 8
Gerät anschließen 8

5 Quetschen 9

6 Wissenswertes - Was kann gequetscht werden? 10

7 Reinigen 12
Reinigen der Flockenquetsche 12

8 Warten 13

9 Störungen beheben 14

10 Entsorgen 15

11 Für Fachpersonal: Schaltplan und Teileliste 16
Schaltplan 16
Teilelisten 18

12 Zubehör 20

13 EG-Konformitätserklärung 22

14 Garantie 23

15 Für Ihre Notizen 24

1 Willkommen ...

... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen, Grillen und Nudelmachen.

Häussler steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und Tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

Häussler steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häußler

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
⚠	Gefahrensymbol
▶	Handlungsaufforderung
i	Hinweis
■	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Flockenquetsche Felix entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Die Flockenquetsche ist ausschließlich zum Quetschen von folgendem Flockgut:

Getreidesorten: Hafer, Weizen, Dinkel, Roggen, Hirse, Emmer, Einkorn,

Samen: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne,

Gewürze: Fenchel, Kümmel, Koriander,

in geschlossenen Räumen bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

Die Flockenquetsche 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.

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.

⚠ 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.

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

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

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

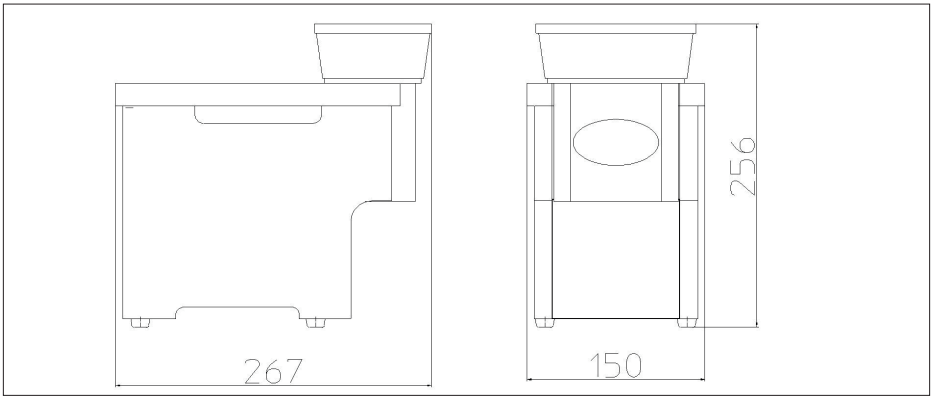
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

Pure Freude an frischen Flocken. Der elektrische Flocker Felix quetscht mit seinen Edelstahlwalzen bis zu 80 g Getreide pro Minute zu frischen, leckeren Flocken – denn nur frische Flocken sind auch wirklich vollwertig. Die schönsten Flocken lassen sich aus dem ölhaltigen Hafer quetschen, aber auch alle anderen Getreidearten verarbeitet Felix mit seinem robusten Industriemotor mühelos. Das Quetschwerk aus Edelstahl ist auch für Ölsaaten wie Leinsamen und Sonnenblumenkerne geeignet und lässt sich zum Reinigen einfach herausnehmen.

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	150 mm
Höhe	256 mm
Tiefe	267 mm
Gewicht	4,5 kg
Motorleistung	0,24 kW
Elektroanschluss	230 V
max. Fassungsvermögen des Trichters	250 g
max. Stundenleistung	80g/min.

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang

Nr.	Bezeichnung
1	Ein/Aus-Schalter
2	Netzstecker
3	Flockenauslass
4	Trichter
5	Trichterdeckel

Tab. 3: Lieferumfang

⚠ VORSICHT

Quetschen von Gliedmaßen beim Aufbau der Flockenquetsche

Verletzungen an Gliedmaßen

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

Gerät aufstellen

- Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 7 auf Vollständigkeit.
- Heben Sie das Gerät aufgrund des Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es 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 7 „Reinigen“ auf Seite 12.

Gerät anschließen

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

5 Quetschen

⚠ WARNUNG

Einziehen und Abschneiden durch rotierende Teile

Verletzungen an Händen und Unterarmen

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

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Gliedmaßen und Kopf

- ▶ **Eng anliegende Kleidung tragen.**
- ▶ **Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.**
- ▶ **Keine Halsketten oder Armbänder tragen.**

i Die Flockenquetsche ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach einer maxmimalen Quetschtzeit von 30 Minuten, muss eine Pause von mindesten 2 Stunden eingehalten werden, damit der Motor wieder abkühlen kann.

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine Steckdose mit 230 V ein.
- ▶ Nehmen Sie den Trichterdeckel **5** ab.
- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Flockenauslass **3**.

i Eine Auswahl an formschönen Zirbelkieferholzschüsseln finden Sie unter *http://shop.backdorf.de* und in den Katalogen der Firma Häussler.

- ▶ Befüllen Sie den Trichter **4** mit Flockengut.
- ▶ Schalten Sie mit dem Ein-/Aus- Schalter **1** die Quetsche ein.

6 Wissenswertes - Was kann gequetscht werden?

Getreide:

Hafer, Weizen, Dinkel, Roggen, Hirse, Emmer, Einkorn,

Samen:

Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Gewürze

Fenchel, Kümmel, Koriander

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

Frischkornmüsli mit frischen Kornflocken

Zutaten pro Person:

3 El Hafer oder Mischgetreide (z.B. Dinkel, Weizen, Roggen, Hirse).

Zutaten frisch quetschen und in ungekochtem Leitungswasser über mehrere Stunden, am besten über Nacht stehen lassen.

i Bitte die Wassermenge so berechnen, dass nach der Quellung nichts weg gegossen werden muss.

Frisches Obst (je nach Jahreszeit und Geschmack) klein schneiden, gehackte Nüsse sowie etwas Zitronensaft zugeben und mit etwas flüssiger oder geschlagener Sahne verfeinern.

Für alle Müslimuffel:

Die besonders leckere Obstsalat-Variante ist absolut „männer- und kindertauglich“ und gibt es jeden Morgen bei Häußlers zum Frühstück:

Obst (z.B. 1 Apfel, 1 Banane, 1 Orange, 1 Kiwi) wie für einen Obstsalat kleinschneiden und etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Auf 4 Teller verteilen und die eingeweichten Getreideflocken darüber geben.

½ bis 1 Becher Sahne schlagen, nach Geschmack mit Vanillepulver und etwas Honig verfeinern und auf das Müsli geben.

Einige grob gehackte Mandeln oder Nüsse darüber streuen.

7 Reinigen

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- **Gerät von der Stromzufuhr trennen.**

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Reinigung

Beschädigung des Gehäuses

- **Verwenden Sie keine scharfe/spitze Gegenstände oder ätzende Chemikalien zum Reinigen des Gehäuses**

i Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 auf Seite 7.

i Sauberkeit ist eine Voraussetzung für eine hygienische Flockenproduktion.

i Entfernen Sie die Flock- und Staubrückstände innerhalb der Flockenquetsche vor längerem Nichtgebrauch.

i Reinigen Sie die Flockenquetsche mindestens ein- bis zweimal im Jahr.

Reinigen der Flockenquetsche

Stromzufuhr trennen

- Ziehen Sie den Netzstecker **2**.

Trichter und Quetschwerk demontieren

- Ziehen Sie den Trichter **4** mit einem kurzen Ruck nach vorne heraus.
- Nehmen Sie das Quetschwerk nach vorne heraus.

Teile reinigen

- Reinigen Sie das Quetschwerk nun trocken mit Pinsel, Druckluft oder mit heißem Wasser.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen.

Trichter und Quetschwerk montieren

i Lassen Sie alle Teile gut trocken, bevor Sie diese wieder Montieren.

- Setzen Sie das Quetschwerk ein.
- Stecken Sie die Antriebsachse in das im Gehäuse hinten liegende Antriebsteil.
- Abschließend schieben Sie den Trichter **4** wieder ein.

8 Warten

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

9 Störungen beheben

i Es sind keine Störungen der Flockenquetsche bekannt.

Bei Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer:

+49 73 71/93 77-13

10 Entsorgen

i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.

▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.

11 Für Fachpersonal: Schaltplan und Teileliste

⚠ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

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

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

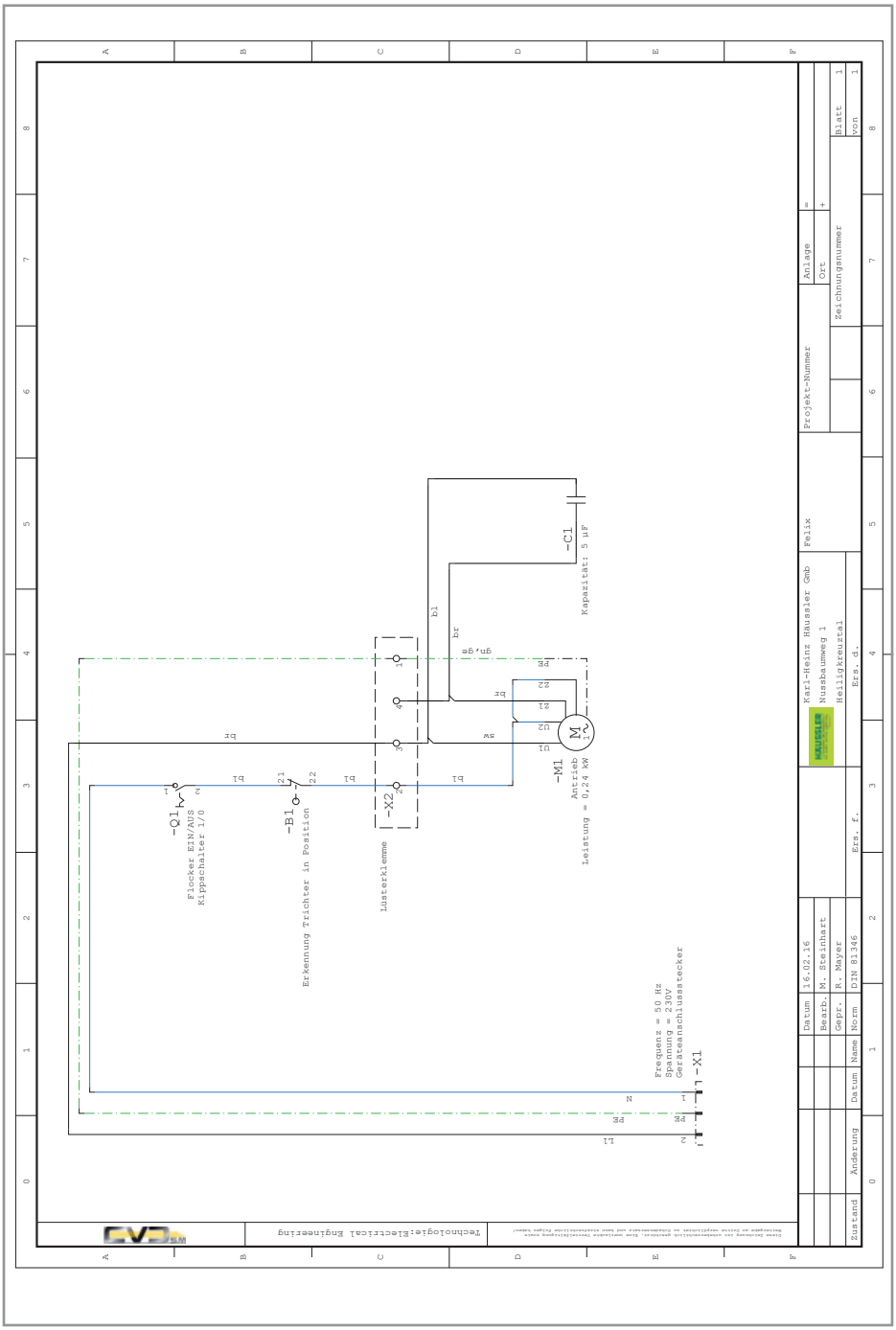
Schaltplan

⚠ WARNUNG

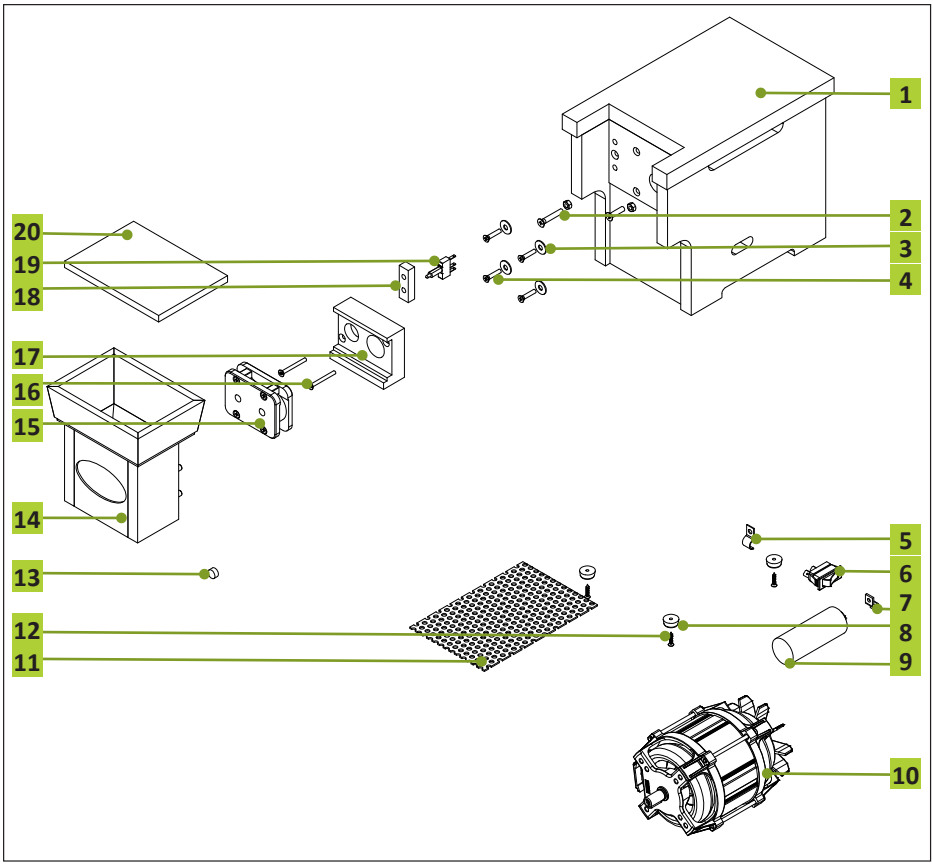
Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

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


-Q1
Flocker EIN/AUS
Kippschalter 1/0
-B1
Erkennung Trichter in Position
-X2
Lüsterklemme
-M1
Antrieb
Leistung = 0,24 KW
-C1
Kapazität: 5 µF
-X1
Frequenz = 50 Hz
Spannung = 230V
Geräteanschlussstecker
Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
Heiligkreuzsteinach
Felix
Projekt-Nummer
Anlage
Ort
Zeichnungsnummer
Blatt
von
Datum 16.02.16
Bearb. M. Steinhart
Gepr. R. Meyer
Norm DIN 81346
Änderung
Zustand
Technologie:Electrical Engineering

Teilelisten



Pos.-Nr.	Benennung
1	Gehäuse
2	Holzschraube Ø5x30
3	Unterlegscheibe
4	Senkschraube M4x20 DIN 965
5	Haltewinkel
6	Ein-Aus Schalter
7	Winkel
8	Fuß

9	Kondensator
10	Motor
11	Bodenplatte
12	Holzschraube Ø3x16
13	Magnet
14	Trichter
15	Quetschwerk
16	Holzschraube Ø4x40
17	Halterung Quetschwerk
18	Endschalterbefestigung
19	Endschalter V4NCT9
20	Trichterdeckel

12 Zubehör

Abwiegschaufeln

Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich.

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

Getreidefässer

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

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

Getreidesilo

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

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

Zirbelkieferholzschüsseln

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

Die Zirbelkieferholzschüsseln sind in vielen unterschiedlichen Größen erhältlich.

Getreidesorten

Adelindes 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.

13 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

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

Beatrice Urban

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Flockenquetsche
Seriennummer	FQ-2016-001
Projektnummer	PRJ-2016-01-27-002
Handelsbezeichnung	Flockenquetsche Felix
Funktion	Quetschen von Flockgut. Getreide: Hafer, Dinkel, Weizen, Hirse, Roggen Samen: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne Gewürze Fenchel, Kümmel, Koriander

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

2006/42/EG	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1)

Heiligkreuztal, 08.03.2016

Ort, Datum

Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 1/1

14 Garantie

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

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

Von der Garantie ausgenommen sind

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

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

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

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und 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 Funktionsfehler senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Erfüllungsort und Gerichtstand ist 88499 Riedlingen.

15 Für Ihre Notizen

Besuchen Sie unser Backdorf...

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 35 Jahren mit dem genußvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 90 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz. Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter *www.backdorf.de*

Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungsstuben
- Kinderspielecke
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Räuchervorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

Anreise ins Backdorf

Mit dem Zug oder Flugzeug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Riedlinger Bahnhof oder dem Flugplatz in Mengen ab. Ein Anruf genügt.

HÄUSSLER

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon +49 73 71/93 77-0
Telefax + 49 73 71/93 77-40
E-Mail: info@backdorf.de

Ausgabe: 15.04.2016