HÄUSSLER

# Betriebsanleitung

## Getreidemühle
## Rosi

Original-Betriebsanleitung

# Inhalt

**1 Willkommen ..... 3**

**2 Zu Ihrer Sicherheit ..... 4**
Symboltabelle ..... 4
Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 4
Grundlegende Regeln ..... 4
Sicherheitshinweise ..... 4

**3 Produktübersicht ..... 6**
Produktbeschreibung ..... 6
Technische Daten ..... 6

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

**5 Montieren ..... 9**

**6 Mahlen ..... 10**
Mahlen/Schroten ..... 11
Einstellen des Feinheitgrades ..... 11
Aus frisch gemahlenem Korn wird gesundes Brot ..... 12

**7 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle ..... 12**
Mahlen mit der Mühle „Rosi“: ..... 13

**8 Reinigen ..... 14**
Reinigen der Getreidemühle ..... 14

**9 Warten ..... 15**

**10 Störungen beheben ..... 16**

**11 Entsorgen ..... 17**

**12 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten ..... 18**
Schaltplan ..... 18
Teileliste ..... 20

**13 Zubehör ..... 22**

**14 EG-Konformitätserklärung ..... 24**

**15 Garantie ..... 25**

# 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 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. Die Rosi 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

### ⚠ 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.

### ⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

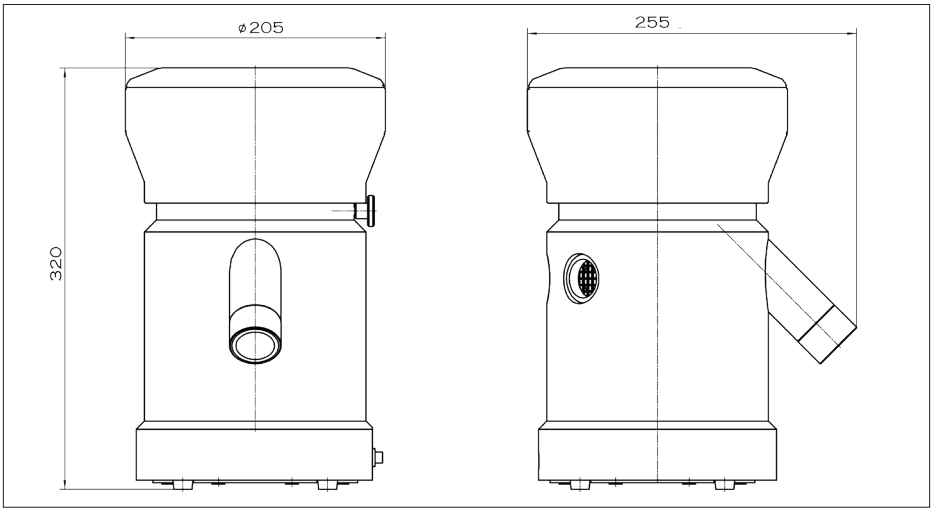
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

# 3 Produktübersicht

## Produktbeschreibung

Die Rosi präsentiert sich formschön und handlich klein, hat aber mit ihrem 9 cm Stein eine beachtliche Leistung von bis zu 4 kg feinem Mehl in der Stunde. Der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt. Die Rosi ist geeignet für jede Familie und passt durch die runde Form in nahezu jede Küche. Durch ihr Gehäuse aus Zirbelkiefer wirkt sie milbenabweisend und duftet angenehm nach Kiefernholz.

## Technische Daten




| Benennung | Wert |
|---|---|
| Durchmesser | 205 mm |
| max. Länge | 255 mm |
| Höhe | 320 mm |
| Mahlsteindurchmesser | 90 mm |
| Gewicht | 6,5 kg |
| Anschlusswert | 0,4 kW / 230 V |
| Füllmenge Trichter | 1000 g |
| Mahl-Leistung | 4 kg feines Mehl pro Stunde |
| Leitung | 400 Watt |

Tab. 2: Technische Daten

# 4 Lieferumfang

| Nr. | Bezeichnung |
|---|---|
| 1 | Trichterdeckel |
| 2 | Trichter |
| 3 | Feineinstellung/Skala |
| 4 | Feststellschraube |
| 5 | Mehlauslauf |
| 6 | Ein/Aus-Schalter |

Tab. 3: Lieferumfang

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 7 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“ auf Seite 14.

## 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 2 auf die Mühle.
- Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Aus- Schalter 6 ein.
- Drehen Sie den Trichter 2 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 2 gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.

i Es ist nun der feinste Feinheitsgrad eingestellt. Mit Hilfe der Feineinstellung 3 können Sie den Feinheitsgrad verändern.

- Nachdem Sie den gewünschten Feinheitsgrad eingestellthaben, fixieren Sie die Feststellschraube 4.

# 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 Mehlfeinheit bei gefülltem Trichter ausschließlich bei laufendem Motor.**

i Die Rosi ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach 1 Stunde mahlen muss eine Pause von ca. 2 Stunden eingehalten werden, damit der Motor wieder abkühlen kann.

i Ein zu warmer Motor beeinträchtigt die Mehlqualität und kann die im Mehl enthaltenen Vitamine zerstören.

## Grundeinstellung der Getreidemühle

i Grundeinstellung ausschließlich bei laufendem Motor und leerem Trichter vornehmen.

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Mehlauslauf **5**.
- Setzen Sie den Trichter **2** auf die Mühle.
- Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Aus- Schalter **6** ein.
- Drehen Sie den Trichter **2** 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 **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- Nun könne Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung **3** einstellen.

i Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger der Wert der Feineinstellung **3**.

- Fixieren Sie nun die Feststellschraube **4**.

## Mahlen/Schroten

- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Mehlauslauf **5**.
- ▶ Befüllen Sie den Trichter mit Mahlgut.

i Im Kapitel 7 „Wissenswertes“ auf Seite 13 finden Sie Angaben zum Mahlgut.

i Schalten Sie die Mühle erst aus, wenn der Mahlraum leer ist.

## Einstellen des Feinheitgrades

- ▶ Lösen Sie die Feststellschraube **4**.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.

# 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 ...

Gute Gründe, sein Mehl frisch zu mahlen!

## Mahlen mit der Mühle „Rosi“:

**Getreidearten:**

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. Beachten Sie dabei eine maximale Beimischung der Samen von 10%.

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

# 8 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.**

## Reinigen der Getreidemühle

i Die Holzteile sind außen mit giftfreiem Zirbenlack eingelassen und können trocken und feucht gereinigt werden. Innen sind die Holzteile natur belassen.

- Entleeren Sie nach jedem Mahlvorgang die Mühle.
- Zum Reinigen des Mahlraums lösen Sie die Feststellschraube **4** und drehen Sie den Trichter **2** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.
- Jetzt können Sie eventuelle Mehlstaubrückstände mit einem Pinsel, Druckluft oder einem Staubsauger entfernen.
- Setzen Sie den Trichter **2** wieder auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er ansteht. Anschließend drehen Sie den Trichter **2** wieder gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück bis die Ausgangsstellung erreicht ist.

# 9 Warten

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

i Um den Mahlstein zu Pflegen empfiehlt HÄUSSLER 1 mal im Jahr ca. 200g 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 | ▶ Das Getreide erst grob und dann fein vermahlen.<br>i Durch die Verschmutzung entsteht auf dem äußeren Rand der Mahlsteine eine harte, glatte Schicht.<br>▶ Öffnen Sie die Getreidemühle wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben und schaben Sie diese Schicht mit Hilfe eines Küchenmessers ab.<br>▶ Bürsten Sie die Mahlsteine danach mit einer Drahtbürste ab.<br>▶ Mahlen Sie anschließend trockenen Weizen oder Reis bei grober Einstellung. Dadurch werden die Mahlsteine wieder sauber. |
| | Mahlen von feuchtem Getreide | |
| | Verklebung des Mahlguts durch zu feine Einstellung | |
| | Vermahlung von Ölsaaten ohne Beimengung von anderem Getreide | |

Tab. 4: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer:**

**+49 73 71/93 77-13**

# 11 Entsorgen

i 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 selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

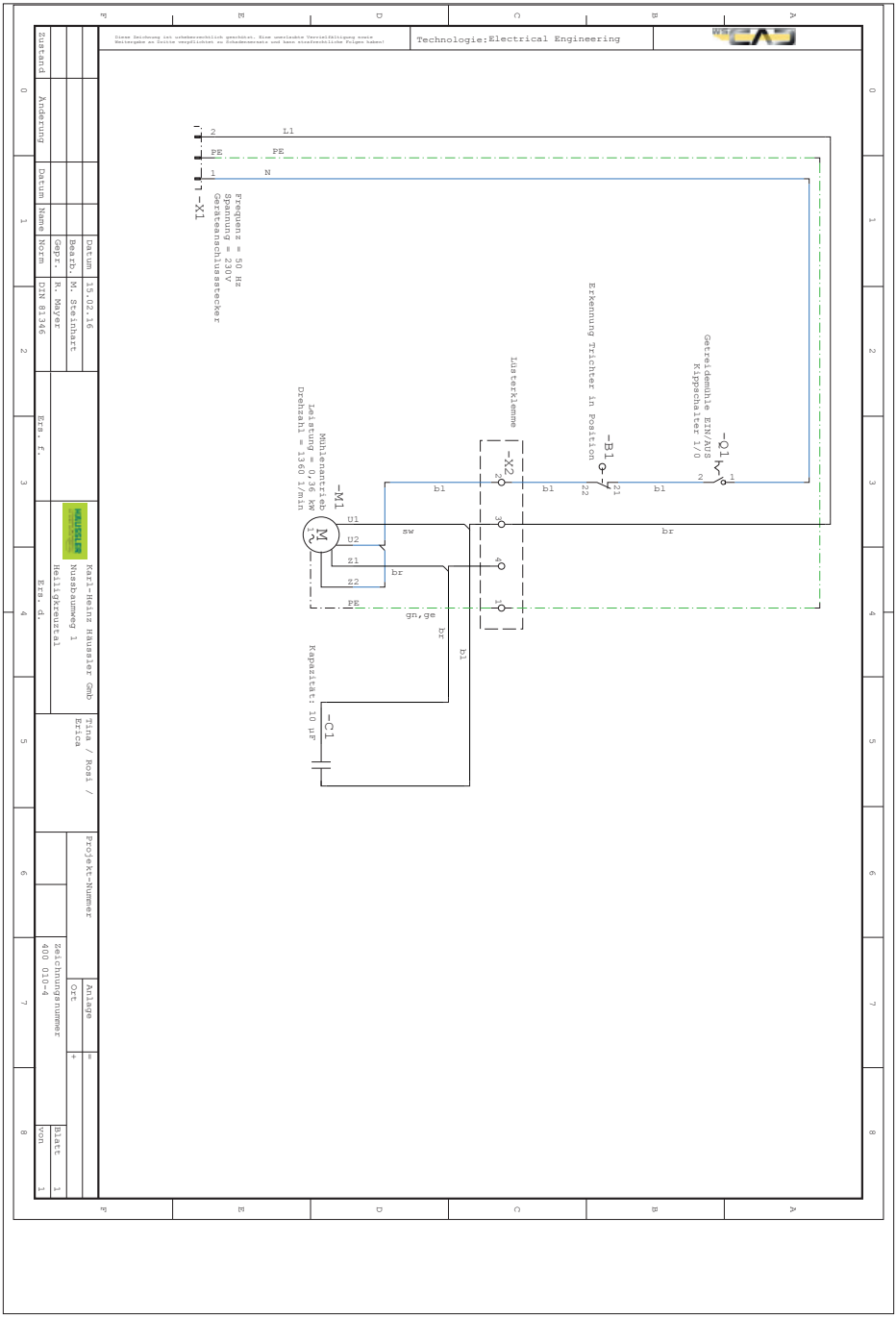
## Schaltplan

**⚠ WARNUNG**

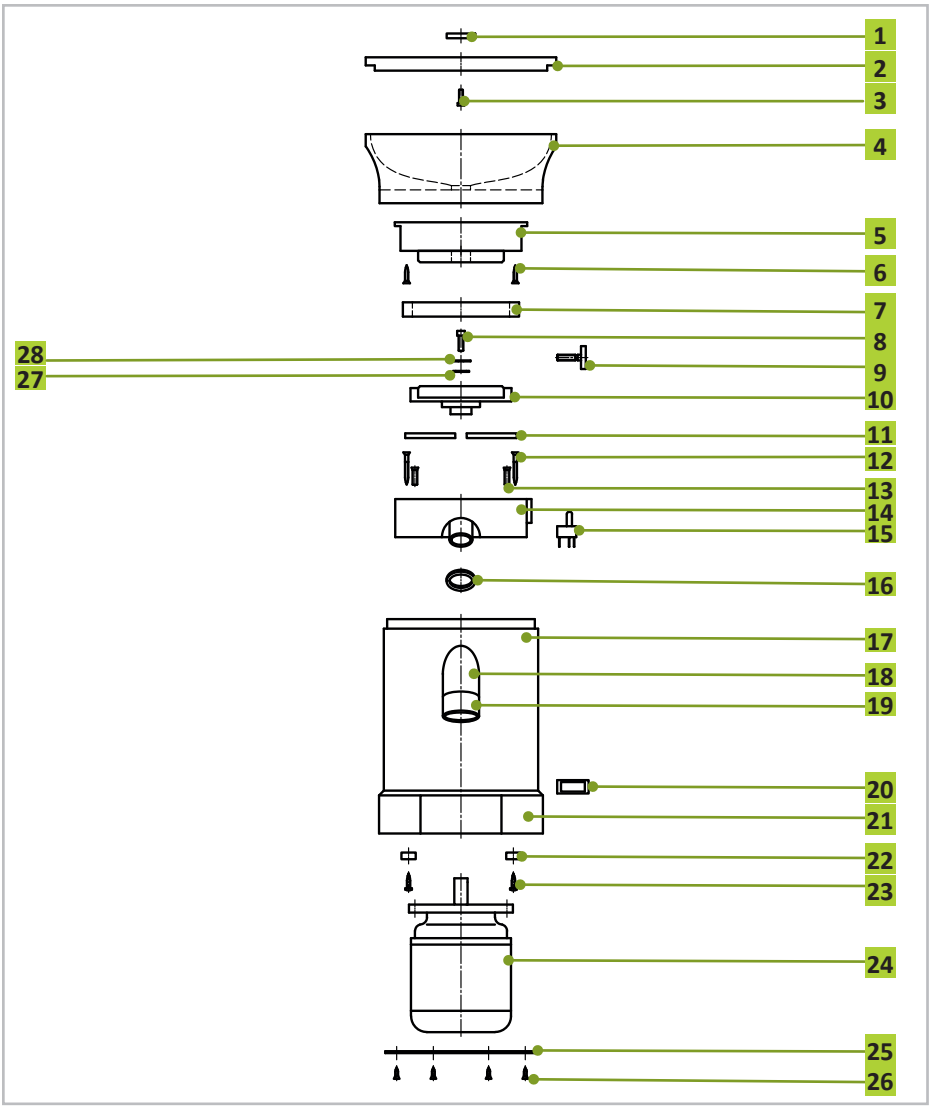
**Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz**

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.**


Technologie:Electrical Engineering
-X1
Frequenz = 50 Hz
Spannung = 230V
Geräteanschlusstecker
L1
PE
N
-Q1
Getreidemühle EIN/AUS
Kippschalter 1/0
-B1
Erkennung Trichter in Position
Litzenklemme
-X2
-M1
Mühlenantrieb
Leistung = 0.36 KW
Drehzahl = 1360 1/min
U1
U2
Z1
Z2
bl
br
sw
gn,ge
-C1
Kapazität: 10 µF
Datum 15.02.16
Bearb. M. Steinhart
Geprf. R. Meyer
Norm DIN 81346
Ersz. f.
Ersz. d.
Karl-Heinz Häusler GmbH
Nussbaumweg 1
Heiligkreuztal
Tina / Rosi / Erica
Projekt-Nummer
Anlage
Ort
Zeichnungsnummer
400 010-4
Blatt 1
von 1
Zustand
Änderung
Datum
Name

## Teileliste




| Pos.-Nr. | |
|---|---|
| 1 | Griffknopf |
| 2 | Trichterabdeckung |

| | |
|---|---|
| 3 | Flachkopfschraube DIN 7985 M4 x 14 |
| 4 | Einfülltrichter |
| 5 | Oberer Gewindering m. Mahlstein |
| 6 | Spannplattenschraube 3,5 x 20 |
| 7 | Schaumgummiring |
| 8 | Zylinderschraube m. i-6-kt. M5 x 25 |
| 9 | Feststellschraube M6 x 16 |
| 10 | Unterer Mahlstein |
| 11 | Lederstreifen |
| 12 | Spannplattenschraube 3,5 x 35 |
| 13 | Senkschraube DIN965 M5 x 12 |
| 14 | Unterer Gewindering |
| 15 | Endschalter V4NCT9 |
| 16 | Schaumdichtungsring |
| 17 | Mühlengehäuse |
| 18 | Mehlauslaufrohr |
| 19 | Aufsteckhülse Mehlauslaufrohr |
| 20 | EIN/AUS Schalter |
| 21 | Anschlagblech |
| 22 | Stellfüße |
| 23 | Halbrundkopfschraube 3,5 x 16 |
| 24 | Motor |
| 25 | Bodenplatte |
| 26 | Spannplattenschraube 3 x 12 |
| 27 | U-Scheibe i= 11 mm a= 17 mm |
| 28 | U-Scheibe i= 5 mm a= 19,6 mm |

# 13 Zubehör

## Mehlsiebset

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)

Artikelnummer: 3/303004

## 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 |
| 1,0 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.

# 14 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 | Getreidemühle |
| Seriennummer | MHL-2016-004 |
| Projektnummer | PRJ-2016-02-24-0001 |
| Handelsbezeichnung | Getreidemühle Rosi |
| Funktion | Die Getreidemühle ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl/Schrot bestimmt.<br>Herkömmliche, trockene Getreidearten wie:<br>Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen, Gerste, Dinkel, Reis, Kamut und Grünkern können in jedem beliebigen Feinheitsgrad vermahlen werden.<br>Bei harten Getreidesorten wie Kamut, Mais und Reis empfehlen wir das Getreide erst grob und dann fein zu vermahlen.<br>Gewürzarten wie:<br>Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümmel und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigemischt werden.<br>Ölsamen wie:<br>Sojabohnen, Hafer, Leinsamen etc. lassen sich ohne Schwierigkeiten in jeder Einstellung vermahlen, wenn sie z.B. mit Weizen, Roggen, Mais, Gerste etc. gemischt werden.<br>Hafer kann ohne Zusatz gemahlen werden, wenn er grob geschrotet wird. |

**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

# 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 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.

# 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: 24.10.2018