

Betriebsanleitung

Teigknetmaschine

NOVA

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.....	6
3 Produktübersicht	7
Produktbeschreibung	7
Technische Daten	7
4 Lieferumfang.....	9
Lieferumfang und Teilebezeichnung.....	9
5 Die Werkzeuge	10
Knethaken.....	10
Rührpaddel *	11
Schneebeesen *	12
6 In Betrieb nehmen	13
Gerät vorbereiten.....	13
Handhabung	14
7 Das Display	20
Übersicht	20
Grundprinzip der Farben:	21
Symbole	21
Rezepte.....	24
Hinweise	29
8 Die Werkzeuge im Betrieb.....	30
Das Kneten	30
Das Rühren	31
Das Schlagen.....	32
9 Wissenswertes	33
Die Fensterprobe	33
Vorteige	33
Was bedeutet TA	34
Vorteigarten	34
Wie viel Vorteig brauche ich im Teig?.....	34
10 Reinigen.....	35

Stromzufuhr trennen.....	35
Knethaken und Schüssel ausbauen	35
Teile reinigen	36
11 Warten.....	37
Stromzufuhr trennen.....	37
Verschlussfalle schmieren	37
Riemen	37
12 Störungen	38
Störungsanzeige im Display	38
13 Entsorgen.....	40
14 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....	41
Schaltplan	42
Teileliste.....	43
15 Zubehör	45
16 EG-Konformitätserklärung.....	47
17 Garantie.....	49
Garantie-Leistungen	49
Leistung nach Garantiezeit	49
Unser Service für Sie	51
Außerdem bieten wir Ihnen	51
Anreise ins Backdorf	51

1 Willkommen ...



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

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

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

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





Sie haben sich für die Teigknetmaschine NOVA entschieden und müssen den Teig nicht mehr mühsam von Hand kneten. Die NOVA ist einfach zu reinigen und es spielt keine Rolle, ob Sie Teig für Nudeln, Brot oder eine andere Köstlichkeit zubereiten.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.


Ihre Familien Häussler

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

 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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Teigknetmaschine entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Die Teigknetmaschine ist ausschließlich zum Kneten von Zutaten zur Herstellung von Teigen, sowie zum Aufschlagen von Zutaten mit einem Schneebesen in geschlossenen Räumen bestimmt. Sie ist für haushaltsübliche- Mengen und -Gebrauchsdauer gedacht und nicht für den Dauereinsatz 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.

Sicherheitshinweise

⚠ Allergische Reaktion durch Mehlstaub

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

⚠ 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 durchführen lassen.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- ▶ Gerät aufgrund des Gewichts vorsichtig transportieren.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und ggf. zu zweit 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.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Schüssel und Gerät fassen.
- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Schüsselabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

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

- ▶ Gerät nicht mit defekter, gebrochener Schüsselabdeckung oder Gehäuseteilen in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

3 Produktübersicht

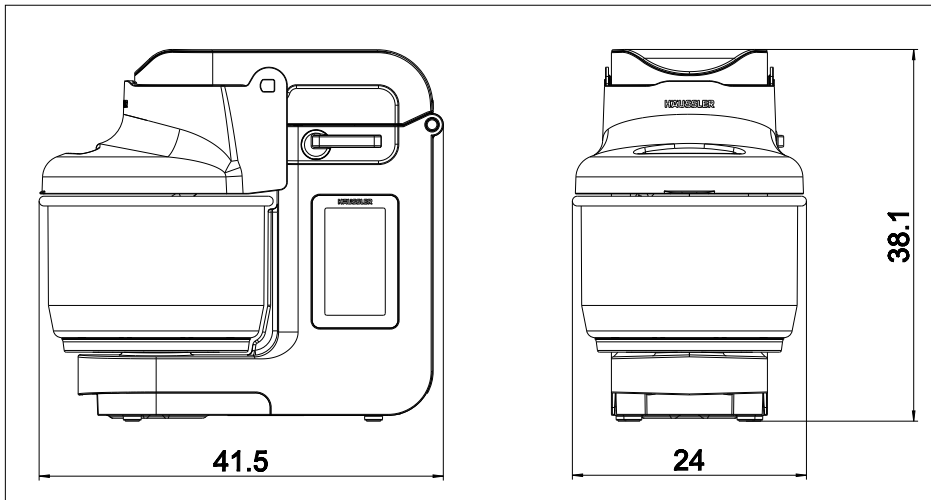
Produktbeschreibung

Sie haben mit der Teigknetmaschine NOVA 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.

Alle Teile der Teigknetmaschine die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus nahrungsmittelgerechten Materialien hergestellt. Metallteile von Schüssel und Werkzeugen bestehen aus rostfreiem Edelstahl. Die schwenkbare Schüsselabdeckung besteht aus durchsichtigem Kunststoff. Das Anheben des Schwenkkopfs wird von einer Gasdruckfeder unterstützt und ist somit zusätzlich benutzerfreundlich.

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

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	24 cm
Höhe	38,1 cm
Länge	41,5 cm
Gewicht	18 kg
Motorleistung	0,35 kW

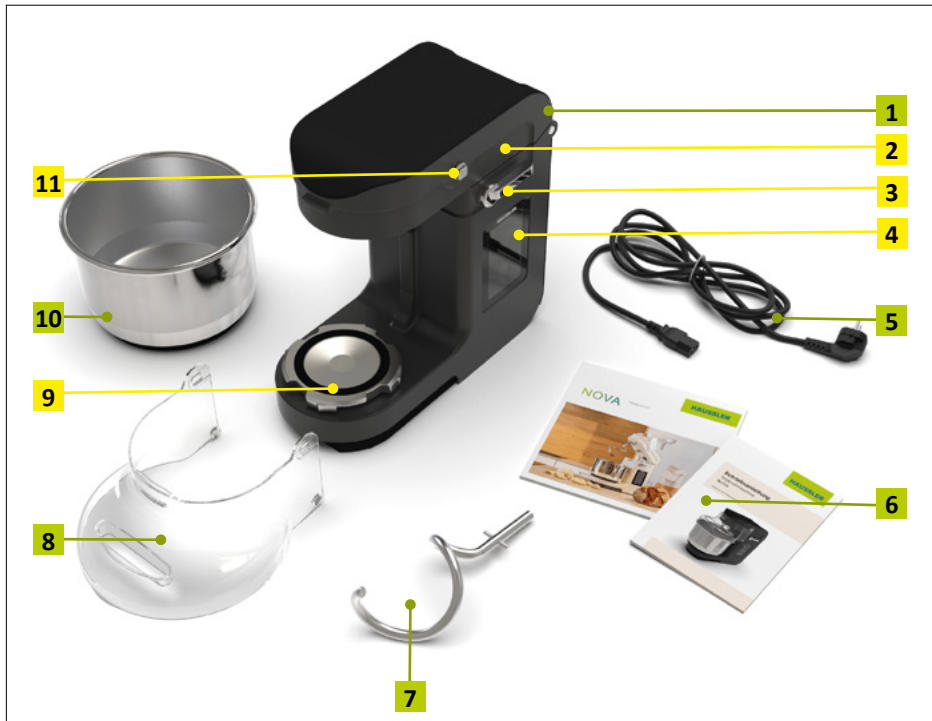
Benennung	
Elektroanschluss	110-240V ~ 50/60Hz
Anschlusskabel	Kaltgeräte Netzkabel (1,5 m lang mit Schukostecker)
Gehäusebeschichtung	Pulverbeschichtung
Farbe (je nach Bestellart)	<ul style="list-style-type: none"> • Reinweiß RAL 9010 • Stahlblau RAL 5011 • Weinrot RAL 3005 • Aluminium RAL 9006 • Anthrazit RAL 7021
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Rostfreier Edelstahl Schüssel, Knethaken, Schneebesen und Rührpaddel • Aluminium Gehäuse • Polycarbonat Schüsselabdeckung
Bedienung	Touchbedienfeld
Timer	max. 45 Minuten einstellbar
Zeitähler	max. 45 Minuten
Volumen der Schüssel	5 Liter
Ausgelegtes Fassungsvermögen Teigmenge	< TA160* - von 0,3 - 2 kg Teig > TA160* - von 0,3 - 3 kg Teig
Technische Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> • SOFT OPEN - Gasdruckfeder Unterstützung für Schwenkkopf. • SOFT CLOSE - Endlagedämpfung für abnehmbare Schüsselabdeckung. • Rezeptspeicher mit 9 Speicherplätze. • Permanentmagnet Motor mit digitaler Steuerung. • Glasfaserverstärkter Riementrieb. • Spiralknetsystem - Knethaken und Schüssel rotierend.

Tab. 2: Technische Daten

*eine Erklärung zu TA finden Sie im Kapitel „Wissenswertes“ auf der Seite 34.

4 Lieferumfang

Lieferumfang und Teilebezeichnung



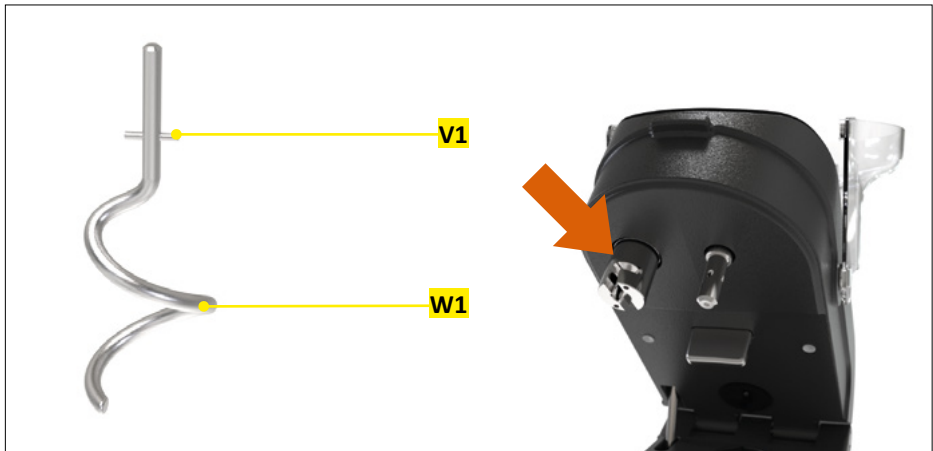
Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	NOVA	2	Schwenkkopf
3	Entriegelungshebel	4	Display
5	Netzkabel	6	Rezeptbuch/Bedienungsanleitung
7	Knethaken	8	Schüsselabdeckung
9	Schüsselaufnahme	10	Schüssel
11	Aufnahme Schüsselabdeckung		

Tab. 3: Lieferumfang * und Teilebezeichnung *.

i Das Display ist hier nur zur Veranschaulichung und zum besseren Erkennen *aktiv* dargestellt.

5 Die Werkzeuge

Knethaken



Nr.	Bezeichnung
V1	Verschlusseinheit Knethaken
W1	Knethaken

Tab. 4:Knethaken

Verwendung

- Kneten von Teigen und Massen

Menge

- < TA160* - von 0,3 - 2 kg Teig
- > TA160* - von 0,3 - 3 kg Teig



Produktionsmarker

Durch den Produktionsprozess kann es am Knethacken zu „Produktionsmarker“ (kleinen Rillen oder Dellen) kommen. Diese lassen sich leider nicht vermeiden, beeinträchtigen aber in keinsten Weise die Qualität des Produktes.

i Eine Erklärung zu TA finden Sie im Kapitel „Wissenswertes“ auf der Seite 34.

Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1 bis 4 verwendbar (je nach TA*)

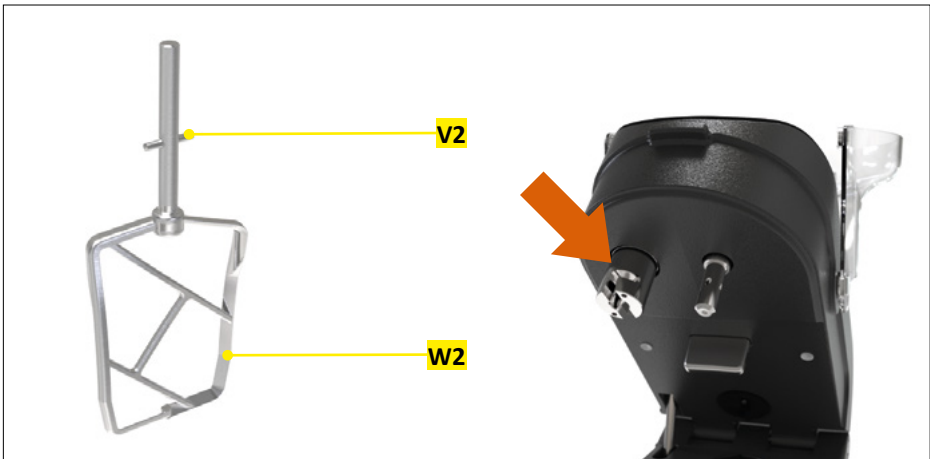
i Sehen Sie zur genaueren Bestimmung in das im Lieferumfang enthaltene Rezeptbuch.

i *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

TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser

Rührpaddel *



Nr.	Bezeichnung
V2	Verschlusseinheit Rührpaddel
W2	Rührpaddel

Tab. 5: Rührpaddel

Verwendung

- Rühren von Massen
z.B. Cremes, Rührmassen, Brühstücke.

Menge

- von 0,2 - 2,4 kg

Geschwindigkeitsstufen

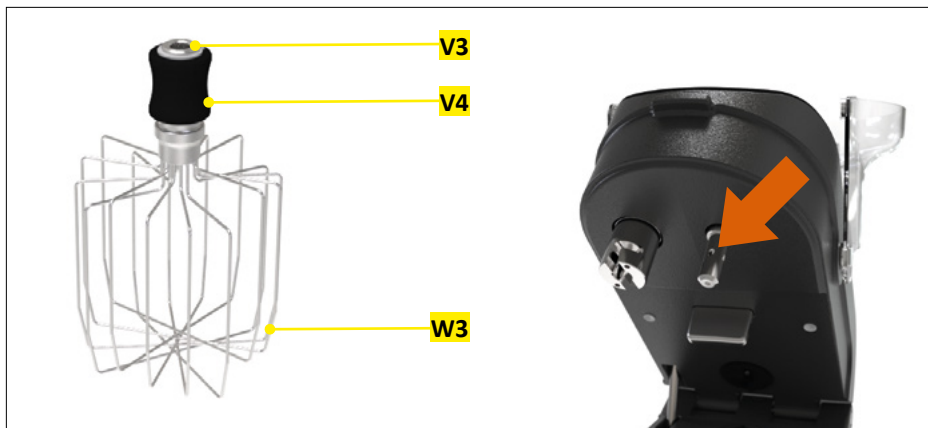
- Stufe 1 bis 7 verwendbar



Sehen Sie zur genaueren Bestimmung in das im Lieferumfang enthaltene Rezeptbuch.

* Zubehörteil, nicht im Lieferumfang enthalten.

Schneebesen *



Nr.	Bezeichnung
V3	Verschlusseinheit Schneebesen
V4	Verriegelungshülse
W3	Schneebesen

Tab. 6: Schneebesen

Verwendung

- Aufschlagen von Zutaten
z.B. Eischnee, Bisquit, Sahne

Menge

- von 0,2 - 1,5 Liter

Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1 bis 7 verwendbar

i Sehen Sie zur genaueren Bestimmung in das im Lieferumfang enthaltene Rezeptbuch.

* Zubehörteil, nicht im Lieferumfang enthalten.

6 In Betrieb nehmen

VORSICHT



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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen


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

Gerät vorbereiten


Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang  und Teilebezeichnung “ Seite 9, auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

-  Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 10 „Reinigen“ auf Seite 36.

Gerät anschließen

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

Maschine anschließen



1. Maschine anschließen

- ▶ Stecken Sie den Kaltgerätestecker **5** in die Steckerbuchse der Maschine.
- ▶ Stecken Sie den Schukostecker **5** in eine Netzsteckdose.



2. Maschine anschalten

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter an der Maschinenrückseite ein.

Handhabung

Schüsselabdeckung öffnen/schließen



1. Schüsselabdeckung **8** öffnen

- ▶ Heben Sie die Schüsselabdeckung **8** mit einer Hand am Rand an und führen Sie diese nach hinten oben, bis zum Anschlag.
- i** Durch die integrierte Sensorik wird die Maschine automatisch gestoppt.



2. Schüsselabdeckung **8** schließen

- ▶ Schließen Sie die Schüsselabdeckung **8** indem Sie die Abdeckung nach unten kippen. Die Schüsselabdeckung ist kurz vor ihrer Endlage gedämpft.
- i** Die Abdeckung **8** muss ganz geschlossen und richtig montiert sein, damit die Maschine gestartet werden kann.

Schwenkopf entriegeln/verriegeln



1. Schwenkopf **2** entriegeln

- ▶ Drücken Sie den Entriegelungshebel **3** nach unten.

i Der Schwenkopf **2** öffnet sich selbstständig und schwenkt langsam nach oben. Sollte der Teig das selbstständige Öffnen behindern/erschweren, helfen Sie nach.

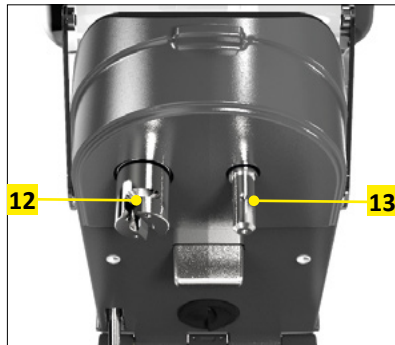


2. Schwenkopf **2** verriegeln

- ▶ Drücken Sie den Schwenkopf **2** nach unten, bis er in der Verriegelung einrastet.

i Die Verriegelung ist deutlich hörbar, der Entriegelungshebel steht wieder in waagrechter Stellung.

Werkzeuge einsetzen/entnehmen



Nr.	Bezeichnung
12	Knet- und Rührpaddelaufnahme
13	Schneebeenaufnahme



1. Kneithaken 7

Einsetzen

- ▶ Halten Sie dazu die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 fest.
- ▶ Setzen Sie den Kneithaken 7 in die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 ein und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Entnehmen

- ▶ Halten Sie dazu die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 fest.
- ▶ Drehen Sie den Kneithaken 7 gegen den Uhrzeigersinn, so dass dieser sich aus der Arretierung löst.
- ▶ Drehen und ziehen Sie ihn vollständig heraus.



2. Rührpaddel

Einsetzen

- ▶ Halten Sie dazu die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 fest.
- ▶ Setzen Sie den Rührpaddel in die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 ein und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Entnehmen

- ▶ Halten Sie dazu die Knet- und Rührpaddelaufnahme 12 fest.
- ▶ Drehen Sie den Rührpaddel gegen den Uhrzeigersinn, so dass dieser sich aus der Arretierung löst.
- ▶ Drehen und ziehen Sie ihn vollständig heraus.



3. Schneebesen

Einsetzen

- ▶ Schieben Sie die Verriegelungshülse **V4** des Schneebesen mit den Fingern nach unten und führen Sie den Schneebesen auf die Schneebesenaufnahme **13** bis er ansteht.
- ▶ Lassen Sie die Verriegelungshülse los.
- ▶ Drehen Sie den Schneebesen gegebenenfalls etwas nach rechts oder links, bis er spürbar einrastet.

i Die Verriegelungshülse muss sich wieder in oberer Stellung befinden.

Entnehmen

- ▶ Halten Sie den Schneebesen am Schaft fest und schieben Sie die Verriegelungshülse **V4** des Schneebesen mit den Fingern nach unten. Entnehmen Sie den Schneebesen nach unten.

Schüssel einsetzen/entnehmen



1. Schüssel **10** einsetzen

- ▶ Setzen Sie die Schüssel **10** auf die Schüsselaufnahme **9** auf.
- ▶ Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie in die Aufnahme nach unten rutscht.
- ▶ Drehen Sie die Schüssel mit etwas Schwung im Uhrzeigersinn, so dass diese in die Schüsselaufnahme einrastet.

i Ist die Maschine betriebsbereit und der Schwenkopf geöffnet, wird die Schüsselaufnahme automatisch elektronisch arretiert. Dies ermöglicht ein besseres und leichteres Verriegeln der Schüssel.

i Die korrekte Verriegelung ist deutlich hör- und spürbar.



2. Schüssel **10** entnehmen

- ▶ Drehen Sie die Schüssel **10** mit etwas Schwung gegen den Uhrzeigersinn, so dass diese sich von der Schüsselaufnahme **9** löst.
- ▶ Heben Sie die Schüssel nach oben ab.

i Ist die Maschine betriebsbereit und der Schwenkopf geöffnet, wird die Schüsselaufnahme automatisch elektronisch arretiert. Dies ermöglicht ein besseres und leichteres entriegeln der Schüssel.

Schüsselabdeckung demontieren



1. Schüsselabdeckung demontieren

- ▶ Ziehen Sie die Schüsselabdeckung **8** in Höhe der Halterung mit beiden Händen leicht auseinander.

i Wenden Sie nicht zu viel Kraft auf, da die Schüsselabdeckung **8** sonst brechen kann.



2. Schüsselabdeckung abnehmen

- ▶ Ziehen Sie die Schüsselabdeckung **8** nach vorne von der Maschine ab.

Schüsselabdeckung montieren



3. Schüsselabdeckung montieren

- ▶ Achten Sie auf die Position der Aufnahmen für die Schüsselabdeckung **11**.

i Durch das Dämpfungssystem ist die Aufnahme leicht verdreht.

- ▶ Schieben Sie die Schüsselabdeckung **8** über die Aufnahmen **11**, bis diese darin einrastet.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Schüsselabdeckung auf beiden Seiten richtig sitzt.

7 Das Display

Übersicht




Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	Rezeptliste	B	Start/Stop-Button
C	Zeitanzeige (wenn Timer deaktiviert)	D	Geschwindigkeitsstufe (in Zahlen)
E	Geschwindigkeitsstufe erhöhen	F	Geschwindigkeitsstufe (in Punkten)
G	Timer An/Aus	H	Timerzeit erhöhen
I	Timer Zeitanzeige	J	Timerzeit verringern
K	Geschwindigkeitstufe verringern	L	Einstellungen

Tab. 7: Display mit Timer

Grundprinzip der Farben:

- Farbe - **Weiß** -  : Standby/bereit
- Farbe - **Grün** -  : aktiviert
- Farbe - **Orange** -  : Warnung
- Farbe - **Rot** -  : Störung

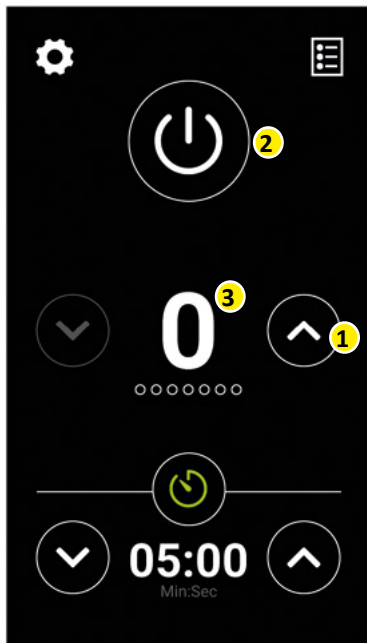
Symbole

Symbol	Bedeutung
	Seite vorwärts
	Seite zurück
	Startbildschirm

Symbol	Bedeutung
	Abbrechen
	Bestätigen
	Löschen

Startbildschirm

Maschine mit Timer starten

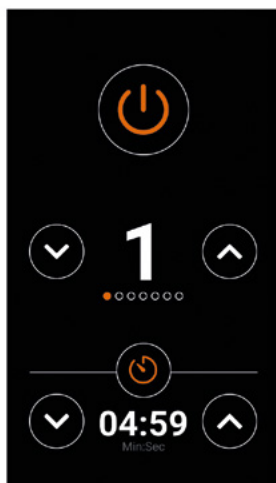


- 1 Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe aus.
- 2 Starten Sie die Maschine mit dem Start/Stop-Symbol.

- i** Der Timer ist werksseitig auf einen Startwert von 5 Minuten programmiert.
- i** Die Zeit läuft rückwärts ab, so dass Sie immer die verbleibende Restzeit sehen können.
- i** Sobald der Timer abgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch.

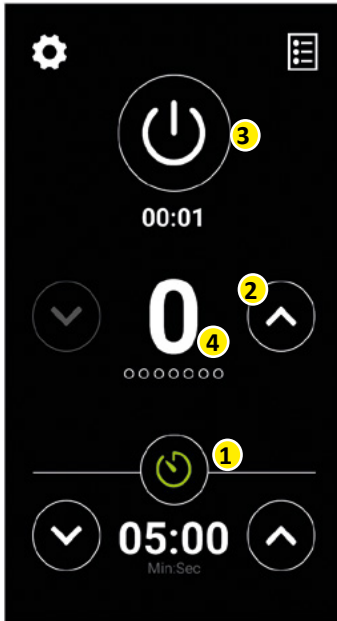
Zurücksetzen

Durch öffnen des Schwenkkopfs **2** oder Auswahl von Geschwindigkeitsstufe 0 **3** wird der Timer und Geschwindigkeitstufe zurückgesetzt.



- i** Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Schüsselabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Starten wird der Ablauf an dem Punkt weiter ausgeführt, an dem unterbrochen wurde.

Maschine ohne Timer starten



1 Wählen Sie den Timer an.

i Die Timeranzeige verschwindet, es erscheint eine Zeitanzeige.

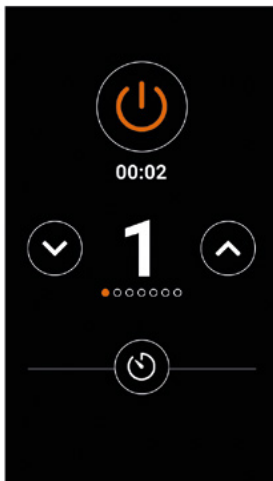
2 Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe aus.

3 Starten Sie die Maschine mit dem Start-Symbol.

i Die Zeit läuft vorwärts, so dass Sie die abgelaufene Zeit sehen

Zurücksetzen

Durch öffnen des Schwenkkopfs **2** oder Auswahl der Geschwindigkeitsstufe **4** wird die Zeitanzeige und die Geschwindigkeitsstufe zurückgesetzt.



i Wenn der Ablauf unterbrochen wurde, zum Beispiel durch das Öffnen der Schüsselabdeckung, leuchten die Symbole orange. Bei erneutem Starten wird der Ablauf an dem Punkt weiter ausgeführt, an dem unterbrochen wurde.

Rezepte

Rezeptliste



1 Rezept hinterlegen/bearbeiten.

2 Rezept aufrufen/abspielen.

i Die Liste umfasst 9 Speicherplätze.
Mit 3 können Sie die Seite wechseln.

Rezept hinterlegen/bearbeiten

► Tippen Sie in der Rezeptliste auf das Zahnrad 1 um ein Rezept zu hinterlegen/bearbeiten

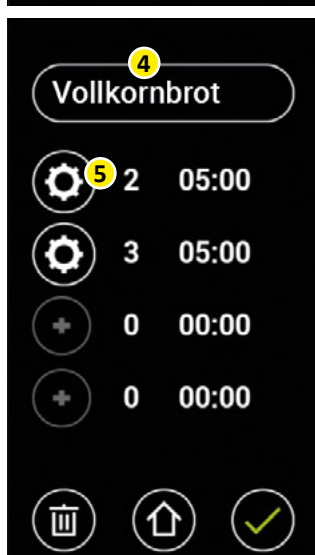
► Tippen Sie auf das Namenfeld 4 und geben Sie den Rezeptnamen ein. Zum Bestätigen erneut auf das Namenfeld 4 oder auf OK der Tastatur tippen.

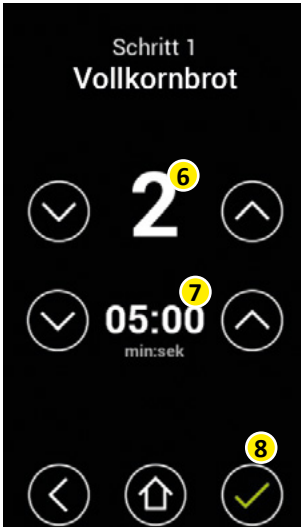
Editieren eines Rezeptschrittes

► Tippen Sie auf das Zahnrad 5 um Rezeptschritt zu hinterlegen/bearbeiten.

i Es können bis zu 4 Schritte hinzugefügt werden.

i Sie können Stufe 0 als Schritt hinzufügen wenn die Maschine zwischen den Schritten anhalten soll.

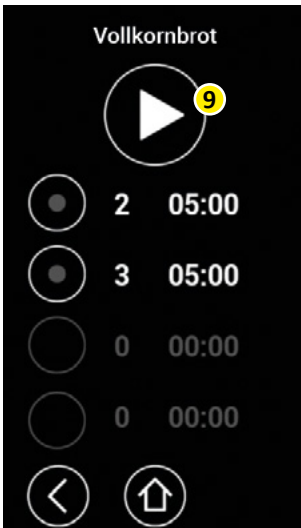




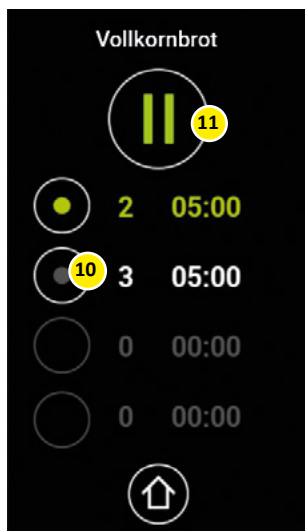
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe für diesen Rezeptschritt aus **6** .
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Laufzeit für diesen Rezeptschritt aus **7** .
- ▶ Bestätigen Sie die Eingabe **8** .

- i** Wenn Sie einen weiteren Rezeptschritt einfügen möchten, beginnen Sie erneut wie auf Seite 24 beschrieben. Wählen Sie das nächste Zahnrad **5** .
- ▶ Speichern Sie das Rezept ab.

Rezept aufrufen

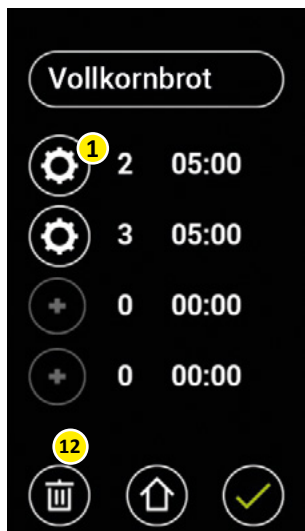


- ▶ Tippen Sie auf den Rezeptnamen um das Rezept aufzurufen **2** .
- ▶ Starten Sie das Rezept, in dem Sie auf das Start Symbol **9** tippen.



- ▶ Tippen Sie auf den nächsten Rezeptschritt **10**, um die Restlaufzeit des aktuellen Schritts zu überspringen.
- ▶ Tippen Sie auf das Pause-Symbol **11** oder öffnen Sie die Schüsselabdeckung, um das Rezept zu unterbrechen.
- ▶ Drücken Sie auf Start-Symbol **9**, um mit dem Rezept fortzufahren.

Rezept löschen



- ▶ Tippen Sie in der Rezeptliste auf das Zahnrad **1** um das Rezept zu bearbeiten.
- ▶ Tippen Sie auf das Mülleimersymbol **12**, um das Rezept zu löschen.



- ▶ Bestätigen **13** Sie, dass Sie das Rezept löschen wollen.

i Das Rezept wird unwiderruflich gelöscht!

Einstellungen



- **Standby-Zeit**

Einstellung der Zeit, ab wann sich der Bildschirm in Warteposition (Standby) begibt.

i Beachten Sie, dass im Standby nur das Display deaktiviert wird, die Maschine bleibt weiterhin aktiv. Zum vollständigen Ausschalten verwenden Sie den Hauptschalter auf der Rückseite.



- **Töne**

Einstellung für Signalton.



- **System**

Einstellung der Systemeigenschaften.



Helligkeit

Einstellung für die Helligkeit des Bildschirms.



Werkseinstellungen

Mit diesem Menüpunkt können Sie die Maschine auf Werks-einstellungen zurücksetzen.



Service



Sensor

Status der sicherheitsrelevanten Sensoren.



Betriebsstunden

Es werden die bisherigen Betriebsstunden der Teigknetmaschine angezeigt.



Fehlermeldung

Unter diesem Menüpunkt sehen Sie, im Falle einer Störung, den aktuellen Fehlercode.



Kundendienst

Zugang nur für Service-Mitarbeiter



- **Sprache**

Bedienersprache festlegen.






- **Version**

Zeigt die aufgespielte Softwareversion der Maschine.

Hinweise

i Die Hinweise erscheinen immer dann, wenn ein Sensor nicht belegt ist und Sie versuchen die Maschine zu starten.

	<p>Hinweis „Schlüssel nicht eingesetzt“</p> <p>Die Schlüssel ist nicht, oder nicht korrekt eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie ob eine Schlüssel in der Maschine eingesetzt wurde. ▶ Setzen Sie ggf. die Schlüssel ein. ▶ Prüfen Sie ob die Schlüssel richtig eingerastet ist. ▶ Rasten Sie die Schlüssel ggf. richtig ein.
	<p>Hinweis „Schlüsselabdeckung geöffnet“</p> <p>Die Schlüsselabdeckung ist geöffnet, nicht geschlossen oder nicht montiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie ob eine Schlüsselabdeckung montiert und vollständig geschlossen ist. ▶ Montieren und/oder schließen Sie die Schlüsselabdeckung vollständig.
	<p>Hinweis „Schwenkkopf geöffnet“</p> <p>Der Schwenkkopf ist nicht oder nicht vollständig geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie ob der Schwenkkopf geschlossen ist. ▶ Drücken Sie ggf. leicht von oben auf den Schwenkkopf, bis er arretiert.

8 Die Werkzeuge im Betrieb

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

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

i Die NOVA ist für den haushaltsüblichen Gebrauch und nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

i Bei hohen Belastungen, zum Beispiel beim Kneten von sehr festen Teigen, kann es zu einer leicht erhöhten Geräusentwicklung kommen, was durch die mechanische Belastung kommt und nicht vermieden werden kann. Dies bedeutet jedoch nicht, dass an der Maschine ein Defekt besteht.

Das Kneten

Anwendungsbereich Knethaken



Verwendung

- Kneten von Teigen

Menge

- < TA160* - von 0,3 - 2 kg Teig
- > TA160* - von 0,3 - 3 kg Teig

Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1 bis 4 verwendbar (je nach TA*)

i Verwenden Sie das Werkzeug nie bei höherer Geschwindigkeit als im Rezept angegeben.

*eine Erklärung zu TA finden Sie im Kapitel „Wissenswertes“ auf der Seite 34.

Knetvorgang

Zutaten einfüllen

- ▶ Klappen Sie die Schüsselabdeckung **8** hoch.
- ▶ Führen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten in die Schüssel **10**.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **2** nach unten bis er einrastet.

i Falls sich der Schwenkkopf **2** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Knethaken **7**.

Maschine starten

- ▶ Gehen Sie nach der Beschreibung auf den Seiten 22 und folgende vor.

Inhalt entnehmen

- ▶ Klappen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Entnehmen Sie das Werkzeug.
- ▶ Lösen Sie die Schüssel **10** durch ruckartiges Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- ▶ Entfernen Sie die Schüssel **10** aus der Schüsselaufnahme **9**.
- ▶ Nehmen Sie den Inhalt aus der Schüssel.

Das Rühren

Anwendungsbereich Rührpaddel



Verwendung

- Rühren von Massen

Menge

- 0,2 - 2,4 kg

Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1 bis 7 verwendbar

i Verwenden Sie das Werkzeug nie bei höherer Geschwindigkeit als im Rezept angegeben.

Rührvorgang

Zutaten einfüllen

- ▶ Klappen Sie die Schüsselabdeckung **8** hoch.
- ▶ Führen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten in die Schüssel **10**.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **2** nach unten bis er einrastet.

i Falls sich der Schwenkkopf **2** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Rührpaddel **7**.

Maschine starten

- ▶ Gehen Sie nach der Beschreibung auf den Seiten 22 und folgende vor.

Inhalt entnehmen

- ▶ Klappen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Entnehmen Sie das Werkzeug.
- ▶ Lösen Sie die Schüssel **10** durch ruckartiges drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- ▶ Entfernen Sie die Schüssel **10** aus der Schüsselaufnahme **9**.
- ▶ Nehmen Sie den Inhalt aus der Schüssel.

Das Schlagen

Anwendungsbereich Schneebesen



Verwendung

- Aufschlagen von Zutaten
z.B. Eisschnee, Bisquit, Sahne
- **Menge**
von 0,2 - 1,5 Liter

Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1 bis 7 verwendbar

Zutaten einfüllen

- ▶ Klappen Sie die Schüsselabdeckung **8** hoch.
- ▶ Führen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten in die Schüssel **10**.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **2** nach unten bis er einrastet.

i Falls sich der Schwenkkopf **2** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Schneebesen **7**.

Maschine starten

- ▶ Gehen Sie nach der Beschreibung auf den Seiten 22 und folgende vor.

Inhalt entnehmen

- ▶ Klappen Sie den Schwenkkopf **2** nach oben.
- ▶ Entnehmen Sie das Werkzeug.
- ▶ Lösen Sie die Schüssel **10** durch ruckartiges drehen, gegen den Uhrzeigersinn.
- ▶ Entfernen Sie die Schüssel **10** aus der Schüsselaufnahme **9**.
- ▶ Nehmen Sie den Inhalt aus der Schüssel.

9 Wissenswertes

Die Fensterprobe

Erkennen, wann ein Weizen- oder Dinkelteig fertig geknetet ist

Anhand der Fensterprobe kann überprüft werden, ob ein Weizen- oder Dinkelteig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn, dass man fast durchschauen könnte, ohne dass der Teig reißt, ist er fertig geknetet.

Funktioniert die Fensterprobe bereits und der Teig würde dennoch weiter geknetet werden, kann dieser auch überkneten. Dann verliert der Teig seine Stabilität, läuft in die Breite und die Oberfläche fängt an zu glänzen. Dies ist das Zeichen, dass das Gluten bereits anfängt wieder Wasser abzugeben. Eine starke Überknetung lässt sich nicht mehr retten. Läuft der Teig stark in die Breite, kann man diesen lediglich noch in einer Backform backen, ansonsten würde das Gebäck nur einen verlaufenen Fladen ergeben.

Vorteige

Vorteige sind eine Mischung aus Mehl, Hefe und Wasser. Diese werden mit einem Kochlöffel verrührt bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Vorteige unterscheiden sich in der Wassermenge und in der Art des Reifens.

Es können feste Vorteige, wie der Biga TA 150 aber auch sehr weiche Vorteige (Poolish TA 200 - 220) hergestellt werden. Früher war der Vorteig nicht so wichtig wie er in der heutigen Zeit ist; aus folgenden Gründen:

Die Wasseranlagerung am Mehl benötigt mehr Zeit als früher, weshalb heute sehr gerne ein Vorteig hergestellt wird. Der Vorteig reift von 30 Minuten bis zu 48 Stunden, je nach Teigführungsart und Gebäck. Eine längere Reifezeit von über 12 Stunden entwickelt ein besseres Aroma und verbessert die Frischhaltung. Die Reifung findet bei Raumtemperatur statt, ist aber auch im Kühlschrank möglich. Bei manchen Rezepten entwickelt sich der Vorteig zuerst bei Raumtemperatur und wird danach noch in den Kühlschrank gegeben.

Die Zugabemenge von Vorteig bewegt sich in der Regel zwischen 5 - 30 %, je nach Rezept.

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

Was bringt der Vorteig für Vorteile?

- Bessere Anlagerung von Wasser und ein besseres Vorverquellen
- Bildung von Alkohol und CO₂ und dadurch mehr Geschmack
- Weiche und stabile Krume
- Mehr Aroma im Gebäck
- Teige können besser geformt werden
- Hefevermehrung
- Längere Frischhaltung

Vorteigarten

Biga = Fester Vorteig, TA 150-160 bringt Teigstabilität bei fett- und zuckerhaltigen, aber auch kleberschwachen Gebäcken. Die Zugabemenge beträgt 15-30 % der Mehlmenge.

Polish = Weicher Vorteig, TA 200-220 bringt eine schöne Knusprigkeit und lange Frischhaltung. Die Zugabemenge beträgt 10-30 % der Mehlmenge.

Pate Fermente = Restteig, der übrig bleibt und im Kühlschrank aufbewahrt wird. Zugabe zum Teig etwa 10-20 % der Mehlmenge. Wird in den letzten zwei Minuten der Knetzeit hinzugegeben. Für eine rösche, splittrige Kruste und wattige Krume.

Wie viel Vorteig brauche ich im Teig?

Kleingebäck direkter Teigführung: 20-30 % der Mehlmenge

Kleingebäck Langzeit: 10-15 % der Mehlmenge

Brote in langer und kurzer Teigführung: 20-30 % der Mehlmenge

Hefeteige/Croissant: 15-30 % der Mehlmenge

10 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 110-240V ~ 50/60Hz

Elektrischer Schlag

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

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 Tab. 3 „Lieferumfang *“ und Teilebezeichnung *“ auf Seite 9, auf Vollständigkeit.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Stoppen Sie die Maschine.
- ▶ Schalten Sie den Netzschalter aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker **5**.

Knethaken und Schüssel ausbauen

- i** Wie einzelnen Teile ein- und ausgebaut werden, sehen Sie im Kapitel „**Handhabung**“ ab Seite 14 als Bildanleitung.
- ▶ Klappen Sie die Schüsselabdeckung **8** hoch.
 - ▶ Lösen Sie den Knethaken **7** durch Drehen im Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn aus der Knethakenaufnahme.
 - ▶ Lösen Sie die Schüssel **10** durch schwingvolles Drehen gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Schüssel aus der Schüsselaufnahme **11**.

Teile reinigen

Spülmaschinen geeignete Bauteile



- Knethaken **7**
- Rührpaddel
- Schneebesen
- Schüssel **10**

Spülmaschinen **ungeeignete** Bauteile



- NOVA **1**
- Schüsselabdeckung **8**
- Netzkabel **5**

- ▶ Reinigen Sie vorab die Schüssel **10** und das Werkzeug (Knethaken **7**, Rührpaddel oder Schneebesen) grob mit einem Teigschaber.
- ▶ Reinigen Sie dann die Schüssel **10** und das Werkzeug mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel oder in einer Spülmaschine.
- ▶ Reinigen Sie die Schüsselabdeckung **8** mit einem weichen Spültuch, Wasser und einem milden haushaltsüblichen Spülmittel.
- ▶ Die Schüsselabdeckung **8** kann durch die Temperaturen in der Spülmaschine, sowie die aggressiven Spülmittel vorzeitig altern und damit matt und spröde werden.
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch und haushaltsüblichen Spülmittel.

i Säubern Sie am besten alle Teile direkt nach Verwendung. Angetrocknete Teige lassen sich nur schwer in der Spülmaschine reinigen.

11 Warten

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 110-240V ~ 50/60Hz

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.**

 Zur Wartung müssen Sie bauteilspezifisches Fett verwenden. Geeignetes Fett, siehe Kapitel „Zubehör“.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Verschlussfalle schmieren


- ▶ Sollte das Verschlussystem klemmen, fetten Sie die Falle mit einem lebensmittelechtem Fett nach.

Riemen

- ▶ Ein Riementrieb ist wartungsfrei.

12 Störungen

Störungsanzeige im Display

	<p>Schwarzes Display</p> <p>Die Maschine ist stromlos.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Maschine einstecken und Hauptschalter einschalten. <p>Die Maschine befindet sich im Standby.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Tippen Sie auf das Display.
	<p>Störung „System überhitzt“</p> <p>Die Maschine ist überhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Lassen Sie die Maschine unbedingt angeschalten.▶ Lassen Sie die Maschine abkühlen. <p>i Sobald diese Meldung erlischt, ist die Maschine abgekühlt und kann wieder betrieben werden.</p>
	<p>Störung „Systemfehler“</p> <p>Die Maschine hat einen Systemfehler.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Notieren Sie sich die Fehlernummer.▶ Schalten Sie Maschine aus.▶ Kontaktieren Sie den Kundendienst.

i Fehlercodes werden unter Einstellungen > System > Service > Fehlermeldungen angezeigt.

Fehlercodes und ihre Bedeutungen

1	Allgemeiner Fehler
2	Kritische Überspannung
4	Überspannung
8	Fehler Motorsteuerung
32	Übertemperatur Motorsteuerung
64	Motor blockiert
128	Verlust Motorphase

Weitere Störungen

Störung	Ursache	Behebung
Gerät läuft nicht an	Schüssel nicht montiert	▶ Schüssel montieren.
	Schwenkkopf verriegelt nicht vollständig	▶ Knethaken etwas drehen, bis sich Schwenkkopf vollständig absenken lässt.
	Schüsselabdeckung ist offen	▶ Schüsselabdeckung schließen.
	Stromversorgung ist unterbrochen	▶ Netzstecker einstecken. ▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren.
Gerät läuft laut	diverse Ursachen	▶ Kundendienst verständigen.
Knethaken fällt aus der Aufnahme des Knethakens	Federnde Halteschrauben haben sich verstellt	▶ Mit einem kleinen Schlitz-Schraubendreher die Halteschrauben nachstellen.
Schüssel verursacht Geräusche	Schüssel sitzt nicht richtig in der Schüsselaufnahme	▶ Schüssel im Uhrzeigersinn fest verriegeln.
	Druckstücke sind nicht ausreichend gefettet	▶ Fett an den Rastnasen des Bajonetts anbringen.

Tab. 8: 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 über geeignete Sammelsysteme.



14 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

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

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

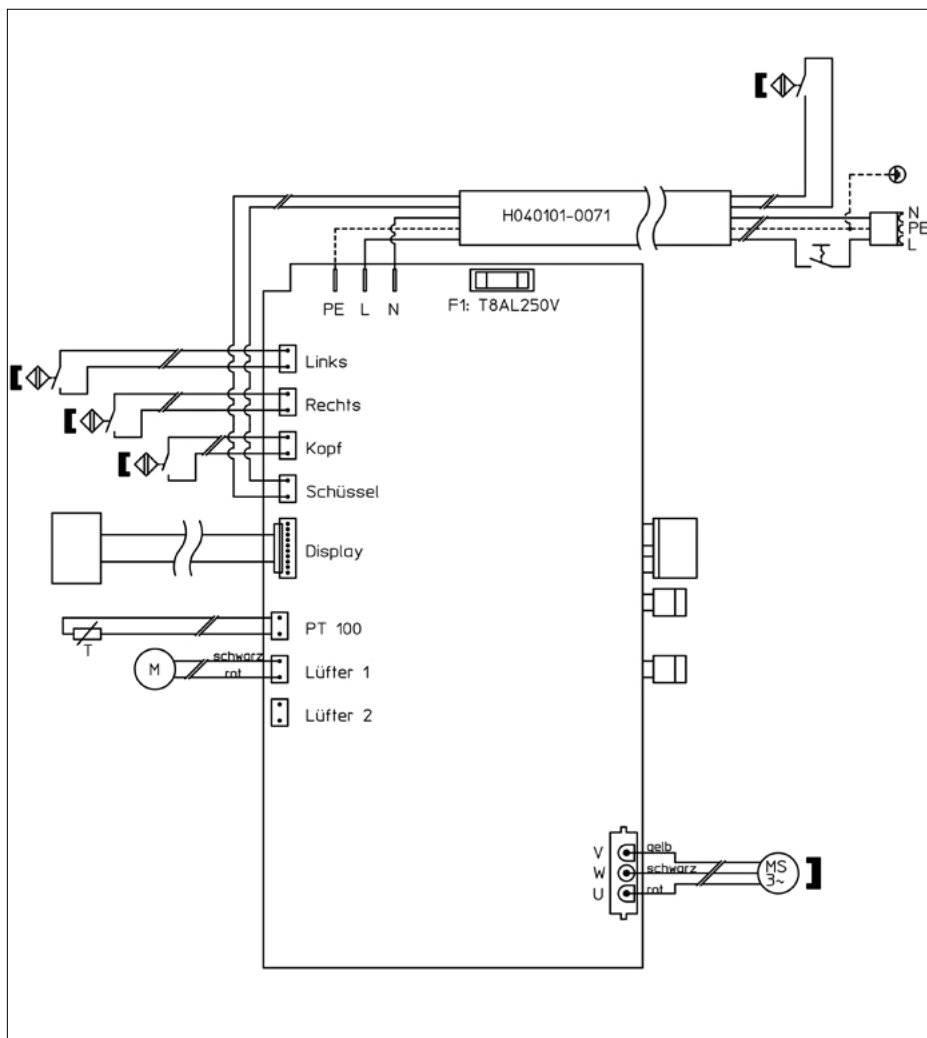
Schaltplan

⚠️ WARNUNG

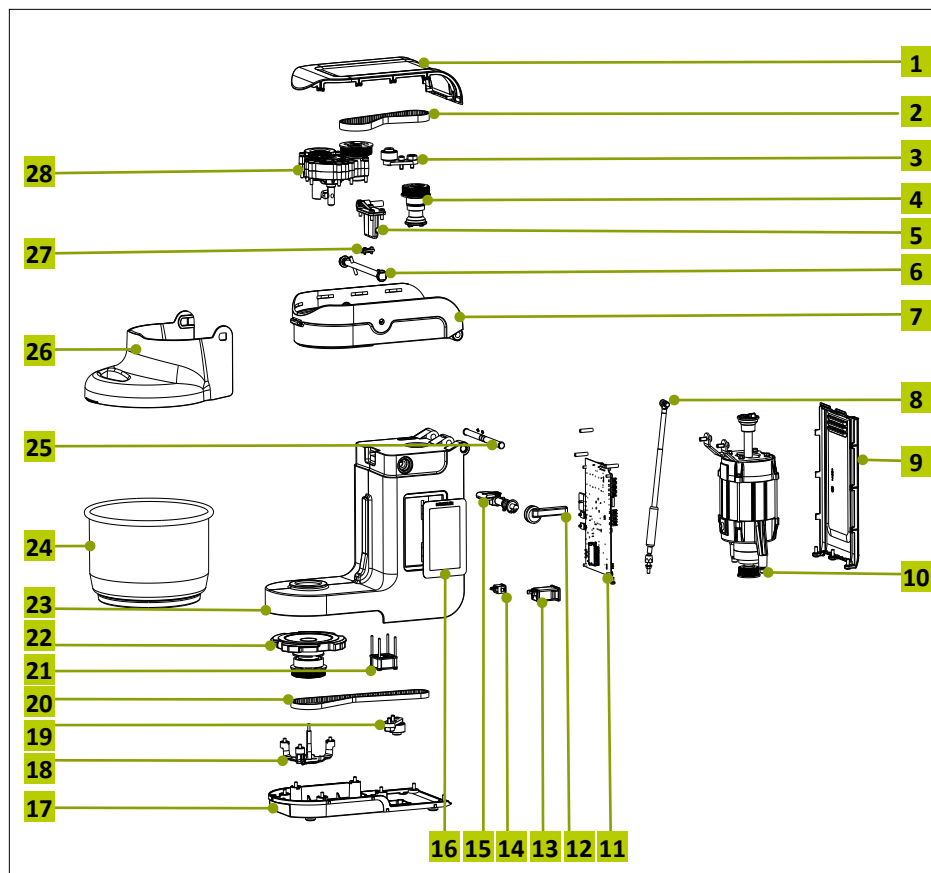
Lebensgefahr durch Netzspannung 110-240V ~ 50/60Hz

Elektrischer Schlag

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



Teileliste



Nr.	Bezeichnung
1	Blende oben
2	Zahnriemen oben
3	Riemenspanner
4	Kupplungswelle
5	Verschlussshaken
6	Welle Schüsselabdeckung
7	Gehäuse oben

Nr.	Bezeichnung
8	Gasfeder
9	Blende hinten
10	Motor mit Aufhängung
11	Steuerung
12	Entriegelungshebel
13	IEC-Filter
14	Hauptschalter
15	Verschluss
16	Display
17	Blende unten
18	Schüsselüberwachung
19	Riemenspanner
20	Zahnriemen unten
21	Axiallüfter
22	Schüsselaufnahme
23	Gehäuse unten
24	Schüssel
25	Scharnierwelle
26	Schüsselabdeckung
27	Magnet oben
28	Stirnradgetriebe

Tab. 8: Teileliste

15 Zubehör

Ersatz-Schüssel



Wollen Sie, während die NOVA knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigschüssel ist das möglich.

Artikelnummer: 304107

NOVA Schüsselabdeckung



Dieser Edelstahl-Deckel mit praktischem Griff verschließt den Teiggessel der Nova. Ideal zum Ansetzen von Vorteigen, Sauerteigen, Quell-, Brüh- und Kochstücken sowie zur Teigruhe und langer Teigführung. Somit kann der Teig direkt im Kessel der Maschine ruhen.

Artikelnummer: 301373

Schneebesen



Der Schneebesen ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne und Eischnee. Und das bei kleinsten Mengen.

Artikelnummer: 304101

Ersatz-Knethaken



Der Knethaken ermöglicht Ihnen das Kneten perfekter Teige und Massen. Und das schon bei kleinen Mengen.

Artikelnummer: 304108

Rührpaddel



Das robuste Rührpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Nudelteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken.

Artikelnummer: 304102

NOVA Abdeckhaube



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 hellgrauem Material. Mit eingenähter Häussler-Fahne.

Artikelnummer: 302823

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.

Artikelnummer: 201007

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

16 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Original

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller
Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 86499 Heiligkreuztal

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

Beatrice Urban

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 86499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Teigknetmaschine
Typ	5l
Seriennummer	T1-BA00001A
Projektnummer	PRJ-2015-12-001
Auftrag	-
Modell	001
Funktion	Kneten und Röhren von Lebensmitteln

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen 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) Veröffentlicht in L 157/24 vom 08.06.2006
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 98/79 vom 29.03.2014
2009/125/EG	Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsoptimierter Produkte (Neufassung) Veröffentlicht in L 285/10 vom 31.10.2009

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 453:2014	Nahrungsmittelmaschinen — Teigknetmaschinen — Sicherheits- und Hygieneanforderungen
EN 62061:2005/A2:2015	Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbarer elektrischer Steuerungssysteme
EN 55014-1:2005/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 55014-2/A1:2001-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamilienorm
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangstrom ? 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014

Seite 2/2

EG-Konformitätserklärung

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

Original

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3- 3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom \leq 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 61000-3-12:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-12: Grenzwerte – Grenzwerte für Oberschwingungsströme, verursacht von Geräten und Einrichtungen mit einem Eingangsstrom $>$ 16 A und \leq 75 A je Leiter, die zum Anschluss an öffentliche Niederspannungsnetze vorgesehen sind
EN 1672-2:2005+A1:2009	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

Heiligkreuztal, 10.05.2021

Ort, Datum



Unterschrift
Häußler-Mayer Rosemarie
Geschäftsführerin

Seite 2/2

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 HÄÜSSLER 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 Abfahrzeiten. 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 120 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 Nudelvorfürungen 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

Ausgabe: 04.08.2021