

Betriebsanleitung

PEAK Single Espresso Mühle

Originalbetriebsanleitung



Lieber Kunde,

mit der „Single Espresso Mühle PEAK“ haben Sie eine Mühle in bekannter MAHLKÖNIG - Qualität erworben.

Die über 90-jährige Erfahrung aus Herstellung und Entwicklung von Mühlen half uns, ein neues Gerät zu entwickeln, das sich ausschließlich zur Vermahlung von Espresso eignet.

Espresso, die Basis aller Kaffeespezialitäten, benötigt eine besonders präzise und feine Vermahlung.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise und beachten Sie diese zu jedem Zeitpunkt. Weisen Sie auch Ihr Personal entsprechend ein.

Anbei finden Sie viele nützliche Hinweise, die Ihnen die Handhabung erleichtern. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an uns als Hersteller.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit unserem Produkt.

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	4	7. Betriebsstörungen	14
1.1 Symbole	4	8. Reinigung	15
1.2 Sicherheitshinweise	4	8.1 Reinigung mit GRINDZ™ Mühlenreiniger	15
1.3 Verwendungszweck	5	8.2 Reinigung der Mühlenstellfläche	15
1.4 Bedieneranforderung	5	8.3 Reinigung des Mühlengehäuses	16
2. Technische Daten	5	8.4 Reinigung des Bohnenbehälters	16
3. Beschreibung	6	9. Service und Ersatzteile	16
4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle	7	10. Zertifikat	17
5. Aufstellung und Grundeinstellung	7	11. Garantiebestimmungen	17
5.1 Einsatzort	7		
5.2 Aufsetzen des Bohnenbehälters	7		
5.3 Elektrische Installation	8		
5.4 Einstellung der Siebträgerauflage	8		
6. Bedienung	8		
6.1 Bedienungshinweise	9		
6.2 Mahlgradverstellung (Mahlfeinheit)	9		
6.3 Einstellung der Vermahlungszeit	10		
6.4 Softwaremenü	11		

1. Sicherheit

1.1 Symbole

In dieser Bedienungsanweisung werden die beiden folgenden Symbole verwendet:



Sicherheitshinweis:

Bei Nichtbeachtung besteht höchste Unfallgefahr.



Allgemeiner Hinweis:

Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt oder ein optimaler Betrieb nicht gewährleistet werden.

1.2 Sicherheitshinweise



Bitte lesen und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise sorgfältig. Bei Nichtbeachtung kann es zu Schäden am Gerät sowie zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Bedieners kommen.



In der PEAK dürfen nur geröstete und ungemahlene Kaffeebohnen vermahlen werden!



Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung auf dem Typenschild (Geräteunterseite) übereinstimmt.



Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Bohnenbehälter abnehmen und Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.



Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen an der Zuleitung, Stecker, etc. Ein Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.



Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur von Fachleuten ausgeführt werden. Wenden Sie sich deshalb an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt, an Ihren Händler oder direkt an uns als Hersteller.



Führen Sie an der Mühle keine Umbauten oder Veränderungen aus. Bei Nichtbeachtung haftet der Hersteller in keinem Fall für entstandene Schäden.



Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen können; deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten alleine lassen.



Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.



Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.



Überschreiten Sie nicht den maximal zulässigen Vermahlungszyklus (s. Techn. Daten S.5). Lassen Sie die Mühle danach abkühlen, bevor Sie diese wieder benutzen.

1.3 Verwendungszweck

Auf der von Ihnen erworbenen Espressomühle Typ PEAK dürfen nur geröstete ganze Espressobohnen gemahlen werden. Es ist darauf zu achten, dass nur gereinigtes und ungemahlene Mahlgut verwendet wird. Nutzen Sie das Mahlwerk nie zum Mahlen anderer Produkte oder Gegenstände.

1.4 Bedieneranforderung

An den Bediener dieses Gerätes werden keine besonderen Anforderungen gestellt. Es wird jedoch vorausgesetzt, dass die Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und verstanden wurde, sowie alle gegebenen Hinweise beachtet werden. Darüber hinaus wird ein sicherheitsbewusstes Arbeiten erwartet.

2. Technische Daten

Bezeichnung	PEAK
Spannung/Frequenz	100-120V / 50/60Hz 200-240V / 50/60Hz
Umdrehung	@ 50Hz: 900 rpm @ 60Hz: 1100 rpm
Schallemissionswert	Leerlauf: 55 dB Vermahlung: 75 dB
Vorsicherung	16 A-slow
Überstrom-Schutzschalter	100-120V: 7A T 200-240V: 4A T
max. zulässiger Betriebszyklus	
Schalterstellung I *	25% ED S3 (20s)
Schalterstellung II **	33% ED S3 (15s)
Abmessungen in mm	B 240, T 320, H550
Gewicht (Netto)	14 kg
Trichter-Füllmenge	1,5 kg

* Schalterstellung I = Betrieb ohne Lüfter

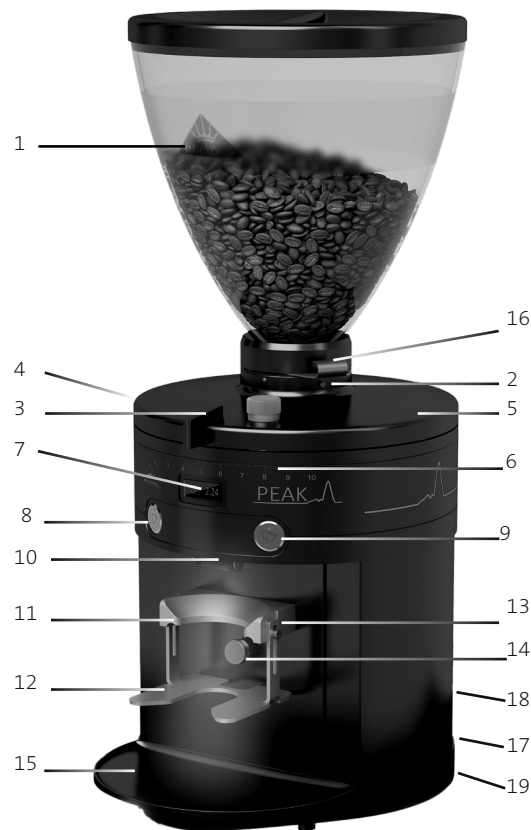
**Schalterstellung II = Betrieb mit Lüfter

(Technische Daten bei anderen Spannungen und Frequenzen bitte bei uns oder Ihrem Händler erfragen.)

3. Beschreibung

Die Hauptkomponenten und Bedienungselemente sind in der Abbildung dargestellt.

- 1 Bohnenbehälter mit Deckel
- 2 Sicherungsschraube für Bohnenbehälter
- 3 Rastschieber / Mahlgradverstellung mit Feststellschraube
- 4 Sicherungsschraube für Mahlgradverstellung
- 5 Mahlgraddeckel
- 6 Mahlgradskala
- 7 Display
- 8 Vorwahlknopf "single shot"
- 9 Vorwahlknopf "double shot"
- 10 Auslauf
- 11 Aufnahme Siebträger
- 12 Auflage Siebträger
- 13 Schraube für Siebträgerauflage
- 14 Startknopf
- 15 Tropfschale
- 16 Trichterschieber
- 17 Netzschalter (I - 0 - II)
- 18 Auslöseknopf, Thermischer Überstrom - Schutzschalter
- 19 Netzkabel



4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle

Thermischer Überstrom - Schutzschalter

Der Motor der Mühle ist durch einen thermischen Überstrom – Schutzschalter geschützt, der bei elektrischer Überlastung des Gerätes den Motorstromkreis unterbricht. Um die Mühle wieder starten zu können, schalten Sie die Mühle am Netzschalter aus (Pos. 17) und drücken den Auslöseknopf (Pos.18) wieder hinein. Erst dann kann die Mühle wieder eingeschaltet werden.



Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf diesen Schutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen des Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Motorprotektor

In die Wicklung des Motors ist ein Thermoschalter (Thermopille/Bimetall) eingebaut, der bei zu starker Erwärmung den Motor abschaltet. Die Mühle kann nicht mehr gestartet werden. Lassen Sie den Motor ca. 30 Minuten abkühlen. Der Thermoschalter gibt den Motor automatisch wieder frei.

5. Aufstellung und Grundeinstellung

Auf jeder Mühle wird im Werk eine Probevermahlung vorgenommen. Daher sind Mahltrückstände im Mahlwerk möglich!

Sie haben Ihre Mühle in einem betriebsbereiten Zustand erhalten. Es muss lediglich der Bohnenbehälter eingesetzt werden. Zudem muss sie an ein Stromnetz angeschlossen werden.

5.1 Einsatzort

Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, erschütterungsfreie Fläche.



Betreiben Sie die Mühle nie in feuchter oder gar nasser Umgebung!

5.2 Aufsetzen des Bohnenbehälters

- Setzen Sie den Bohnenbehälter (Pos.1) in das Bajonet im Mühllendeckel. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefung im Trichteradapter hinter der Sicherungsschraube im Mühllendeckel (Pos.2) steht.
- Zum Verschließen des Bajonets greifen Sie den Bohnenbehälter mit beiden Händen und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet.
- Drehen Sie mit dem mitgelieferten langen Inbusschlüssel(2mm) die Sicherungsschraube (Pos.2) hinein.
- Öffnen Sie den Trichterschieber (Pos. 16) im Adapter.

5.3 Elektrische Installation



Sichern Sie Ihr Gerät mit separaten Vorsicherungen (nicht im Lieferumfang enthalten) gemäß den Angaben unter Punkt 2 „Technische Daten“.



Achten Sie darauf, dass die Vorsicherung nicht durch andere Verbraucher (z.B. Heizlüfter, Kühltruhen) überlastet wird.



Überprüfen Sie, ob Netzspannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild übereinstimmen.

Stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene geerdete Steckdose.

5.4 Einstellung der Siebträgerauflage

Stellen Sie die Siebträgerauflage (Pos.12) auf den Siebträger Ihrer Espressomaschine ein. Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Mühle aus.
- Lösen Sie mit dem beigegefügt Inbusschlüssel (3mm) die Befestigungsschrauben(Pos.13) leicht und ziehen Sie die Siebträgerauflage ganz nach unten



Sollte die mitgelieferte Siebträgerauflage nicht passen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Er sendet Ihnen gern eine passende Siebträgerauflage zu.

- Schieben Sie den Siebträger zwischen Siebträgeraufnahme und Siebträgerauflage bis zum Anschlag.
- Schieben Sie den Siebträger zwischen Siebträgeraufnahme und Siebträgerauflage bis zum Anschlag.

6. Bedienung

Verwenden Sie die Espressomühle PEAK nur gemäß der unter 1.3 angegebenen Bestimmung.



Achten Sie auf die Sicherheitsanweisungen unter 1.2!

Überschreiten Sie nie den max. zulässigen Betriebszyklus von 5 Sek. AN und 10 Sek. AUS, d.h. 4 doppelte Espresso pro Minute, wenn Sie die Mühle mit Lüfter (Schalterposition II, Pos.17) betreiben – siehe auch „Technische Daten“.

Überschreiten Sie nie die max. zulässige Vermahlungszeit von 20 min. Lassen Sie den Motor danach abkühlen bevor Sie die Mühle erneut einschalten.

6.1 Bedienungshinweise

Die sachgemäße Bedienung erfordert die nachfolgend beschriebenen Schritte:

6.1.1. Schalten Sie den Netzschalter auf der Geräterückseite ein (Pos. 17). Schalterstellung I für den Betrieb ohne Lüfter, Schalterstellung II für den Betrieb mit Lüfter.

6.1.2 Öffnen Sie den Bohnenbehälter. Füllen Sie ganze geröstete Espressobohnen von oben in den Bohnenbehälter ein. Füllen Sie niemals Kaffeepulver ein. Schließen Sie den Bohnenbehälter.

6.1.3 Prüfen Sie ob der Trichterschieber (Pos.16) geöffnet ist.

6.1.4 Wählen Sie mit den Vorwahltasten (Pos. 8 + 9) aus, ob Sie die Kaffeemenge für einfachen oder doppelten Espresso vermahlen möchten.

6.1.5 Schieben Sie den Siebträger Ihrer Espressomaschine in die Siebträgeraufnahme. Die Vermahlung startet und endet automatisch.

6.1.6 Break-Funktion: Ziehen Sie während der Vermahlung den Siebträger aus der Aufnahme, so wird der Mahlvorgang unterbrochen. Die Leuchtdiode in dem aktiven Vorwahlknopf blinkt.

Der Mahlvorgang kann weiter fortgesetzt werden, indem Sie den Siebträger wieder in die Aufnahme schieben. Die noch fehlende Menge wird vermahlen.

Ist dieses nicht gewünscht, können Sie durch Drücken der Vor-

wahl taste die restliche Vermahlungszeit löschen. Die gesamte eingestellte Mahlmenge bzw. Vermahlungszeit steht wieder zur Verfügung.

6.2 Mahlgradverstellung (Mahlfeinheit)

Stellen Sie die Mahlfeinheit ein, indem Sie die Feststellschraube (Pos.3) lösen und den Mahlgraddeckel in die gewünschte Richtung verdrehen.

Beachten Sie, dass "0" die feinste und „10“ die gröbste Einstellung ist.

Drehrichtung links = fein
Drehrichtung rechts = grob



6.3 Einstellung der Vermahlungszeit (=Kaffeemenge)

Als Werkseinstellung wurden die Vermahlungszeiten für den Single Shot auf 2,8 Sekunden und für den Double Shot auf 5,2 Sekunden voreingestellt.

Um jedoch die Vermahlungsmenge individuell auf den gewählten Espressokaffee einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

6.3.1 Einstellung Single Shot: Drücken Sie die Single-Shot-Taste (Pos. 8) für 3 Sekunden. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch kurzes Drücken der Single-Shot-Taste (weniger) und Double-Shot-Taste (mehr) ein.













Durch Drücken des Startknopfes (Pos. 14) wird der Wert gespeichert.

6.3.2 Einstellung Double Shot: Drücken Sie die Double-Shot-Taste (Pos. 9) für 3 Sekunden. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch kurzes Drücken der Single-Shot-Taste (weniger) und Double-Shot-Taste (mehr) ein.

Durch Drücken des Startknopfes (Pos. 14) wird der Wert gespeichert.

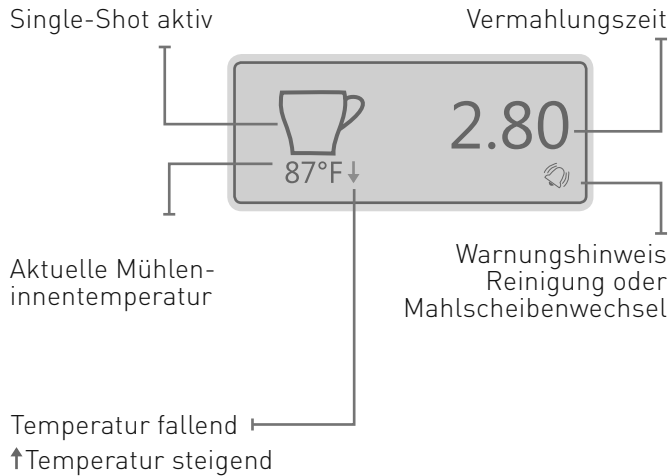
6.3.3 Barista-Modus: Drücken Sie kurz gleichzeitig beide Tasten (Pos.8+9). Im Display erscheint die Anzeige BARISTA. Der Timer ist nun ausgeschaltet, die Mühle mahlt so lange wie der Siebträger in die Aufnahme gehalten wird. Es muss also manuell dosiert werden.

SYMBOLERKLÄRUNG

-  zurück im Menü
 -  vorwärts im Menü
 -  Untermenü verlassen
 -  Untermenü öffnen / Eingabebestätigung
 -  Reset / Verlassen ohne speichern
 -  Eingabewert erhöhen
 -  Eingabewert verringern
 -  Wechselt zum Zeitzähler
 -  Wechselt zum Shotzähler
-
-  Double Shot Knopf
 -  Single Shot Knopf
 -  Start / Stop Schalter

DISPLAY SYMBOLE

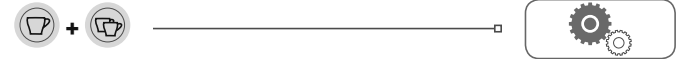
(Beispielabbildung)



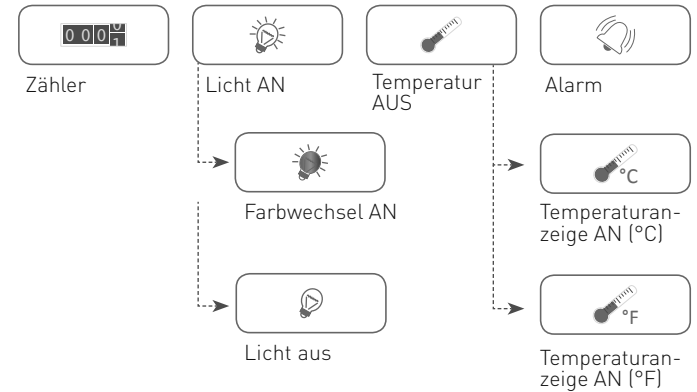
HAUPTMENÜ

MENÜ AUFRUFEN

Drücken und Halten für 3 Sekunden

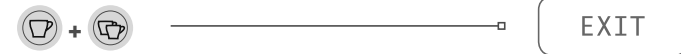


Standard Einstellung



MENÜ VERLASSEN

Drücken und Halten für 3 Sekunden



ZÄHLER EINSTELLUNGEN

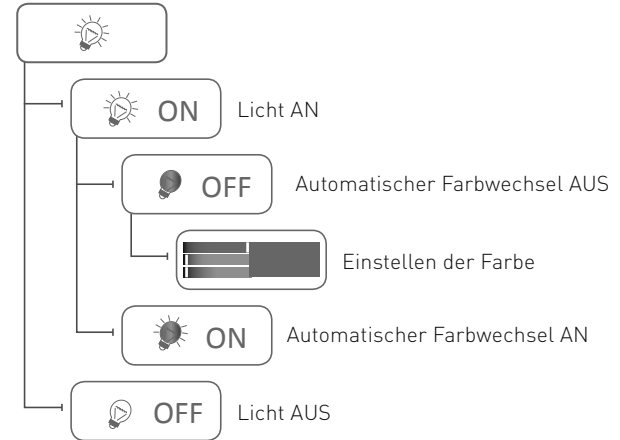


ZÄHLER LÖSCHEN

Drücken und Halten für 3 Sekunden



LICHT EINSTELLUNGEN

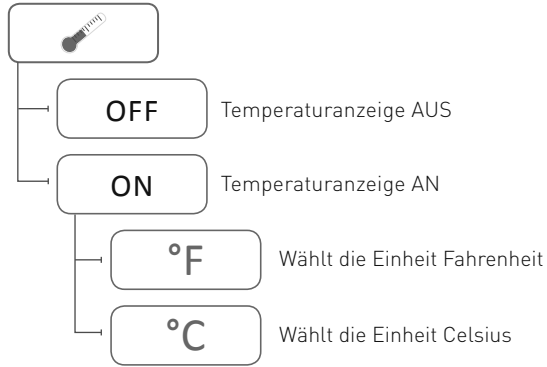


EINSTELLUNG DER FARBEN

Intensität für Rot, Grün und Blau



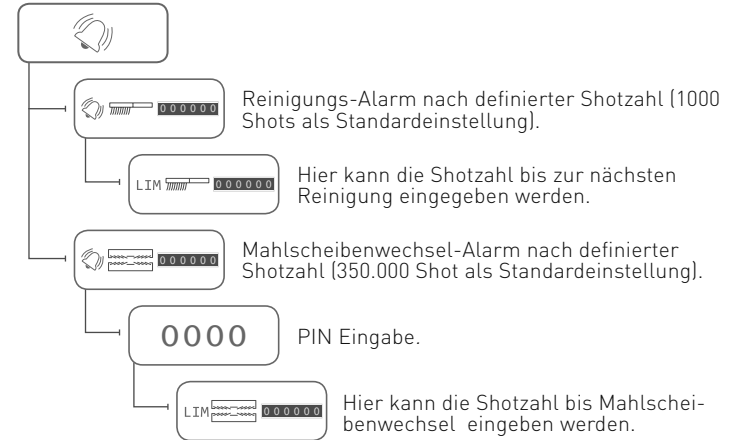
TEMPERATUR EINSTELLUNGEN



ZEIGT DIE INNENRAUMTEMPERATUR
in der Mühle

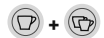


ALARM EINSTELLUNGEN

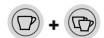


FUNKTIONIERT NUR WENN SIE NICHT IM MENÜ SIND:

REINIGUNGSZÄHLER LÖSCHEN
Drücken und Halten für 10sek



MAHLSCHEIBENVERSCHLEIßANZEIGE LÖSCHEN
Drücken und Halten für 10sek und PIN eingeben



7. Betriebsstörungen

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	Der Auslauf ist verstopft.	Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahlgrad stellen.
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahlgrad stellen.
Die Mühle mahlt nicht, das Display ist beleuchtet, Single Tasse ist vorgewählt.	Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk wie beschrieben und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Beachten Sie die Sicherheitshinweise!
	Die Mahlzeit ist auf 0 eingestellt.	Stellen Sie die Mahlzeit neu ein.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle läuft nicht an, das Display ist nicht beleuchtet.	Der Netzstecker ist nicht gesteckt	Den Stecker in die Steckdose stecken.
	Der Überstrom – Schutzschalter wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters fragen Sie Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler.
	Die Vorsicherung wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie die Vorsicherung. Bringen Sie sie wieder in Ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Stellen Sie fest, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind.

Bei anderen Störungen oder fortgesetzten Fehlern fragen Sie bitte Ihren Händler bzw. Ihren autorisierten Kundendienst.

8. Reinigung

Wie Ihre Espressomaschine sollten Sie auch Ihre Kaffeemühle regelmäßig reinigen. Speziell das Mahlwerk dieser PEAK muss sauber und frei von Ablagerungen gehalten werden, um die Dosiergenauigkeit für jeden shot zu gewährleisten.

8.1 Reinigung des Mahlwerkes mit GRINDZ™ Mühlenreiniger

Wir empfehlen die Mühle einmal in der Woche mit unserem GRINDZ™ Reiniger für Mühlen zu reinigen.

Für die Reinigung mit GRINDZ gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie alle Kaffeebohnen aus dem Zulauf zum Mahlgehäuse. Schließen Sie dazu den Trichterschieber und vermahlen alle restlichen Kaffeebohnen, so dass die Mühle im Leerlauf läuft.
- Lösen Sie die Sicherheitsschraube (Pos. 2) und nehmen Sie den Bohnenbehälter ab.
- Stellen Sie den Mahlgrad auf grob (Raste 9).
- Geben Sie 35-40g GRINDZ™ (Inhalt eines Sachets oder einer Verschlusskappe der Dose) direkt in das Mahlwerk.
- Setzen Sie den Trichter wieder auf die Mühle; den Trichterschieber noch geschlossen halten. Ziehen Sie die Sicherheitsschraube (Pos. 2) wieder an.

- Starten Sie die Mühle und vermahlen den GRINDZ™-Reiniger komplett in ein Gefäß (2-3 double shots).
- Öffnen Sie den Trichterschieber.
- Vermahlen sie ungefähr die gleiche Menge Espressobohnen, um restliche Reinigungspartikel zu entfernen (2-3 double shots). Während des Mahlvorgangs stellen Sie den Mahlgrad wieder zurück auf die ursprüngliche Einstellung.



Staubentwicklung bei Vermahlung ist normal und unbedenklich. Staubpartikel von Bohnenbehälter und Auslauf mit einem weichen Tuch entfernen.

8.2 Reinigung der Mühlenstellfläche



Ziehen Sie den Netzstecker!

- Heben Sie die Mühle zur Seite und reinigen Sie die Stellfläche und die Sockelunterseite.
- Beide Flächen müssen trocken, öl- und fettfrei sein.
- Stellen Sie die Mühle zurück.

8.3 Reinigung des Mühlengehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse und die Tropfschale (Pos.15) von Zeit zu Zeit von außen mit einem feuchten Tuch.

8.4 Reinigung des Bohnenbehälters

Reinigen Sie den Bohnenbehälter täglich von innen und außen mit einem feuchten Tuch, um Kaffeeölrückstände zu entfernen. Diese könnten sich negativ auf den Geschmack auswirken.



Geben Sie die Tropfschale und den Bohnenbehälter nicht in den Geschirrspüler. Dies könnte zu Beschädigungen und Farbveränderungen / Ausbleichung führen.

9. Service und Ersatzteile



Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur von Fachleuten ausgeführt werden. Wenden Sie sich deshalb an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt, an Ihren Händler oder direkt an uns als Hersteller.

Ersatzteile werden üblicherweise bei Ihrer Kundendienstwerkstatt oder bei Ihrem Händler bestellt. Für eine schnelle und korrekte Ausführung Ihrer Bestellung sind folgende Angaben unbedingt erforderlich:

1. Typenbezeichnung, Maschinenummer und Spannung der Mühle (auf dem Leistungsschild an der Unterseite der Mühle).

2. Genaue Beschreibung des zu ersetzenden Teils oder die Artikelnummer.

10. Zertifikat

CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Der Hersteller:
 MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG
 Tilster Straße 142, 22047 Hamburg
 Tel.: +49 40 69 69 40 0
 Fax: +49 40 69 39 72 1

erklärt hiermit, daß das unten bezeichnete Produkt:

Produktart: Gewerbliches Gerät zur Nahrungsmittelbearbeitung

Maschinenbezeichnung: Kaffeemühle

Maschinentyp: PEAK


folgende Richtlinien und Verordnungen entsprechen:

- Den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Die Richtlinie für Niederspannung 73/23/EWG
- Die EG-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Die Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 2011/65/EU
- Die EU-Chemikalienverordnung (REACH-Verordnung) (EG) Nr. 1907/2006

Ergänzungen europaweit:

- Regulation 1935/2004 für Bedarfsmaterialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen
- Regulation 2011/10/EU für Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Dokumentationsbevollmächtigter: Sven Erdmann
 Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers
 Ausgefertigt in Hamburg am: 15.12.2015
 Funktionsbereich des Unterzeichners: Geschäftsführer
 Name des Unterzeichners: Philipp Baumberger


 Unterschrift

11. Garantiebedingungen

1. Die von uns gewährte Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum.

2. Durch die Garantie sind alle Schäden abgedeckt, die nachweisbar auf schlechtes Material oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Die entsprechenden Mühlen werden von uns kostenlos, bis auf die Transport- bzw. Frachtkosten, repariert bzw. ersetzt. Der Transport erfolgt in Kundenverantwortung. Vermeiden Sie also auch bei allen Rücksendungen Beschädigungen. Achten Sie auf eine fachgerechte Verpackung.

3. Die Mühle darf nur zu Reinigungszwecken, gemäß Bedienungsanleitung, geöffnet werden.

4. Durch diese Garantie sind keine Schäden abgedeckt, die entstanden sind durch: unsachgemäße Benutzung, unsachgemäße Pflege, fehlende Wartung, zweckfremdenden Gebrauch, falsche Installation, falsche Spannung, Bruch, natürlichen Verschleiß oder aus Gründen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

5. Um die Garantie zu erhalten, dürfen nur Originalersatz- und -zubehöreile verwendet werden.

6. Darüber hinaus gelten unsere allgemeinen Lieferbedingungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.

7. In keinem Fall haftet der Hersteller oder Händler für Folge- oder Nebenschäden.

8. Die Garantie deckt keine Kosten, die bei Reparaturen entstehen, die von nicht autorisierten Personen ausgeführt wurden. Gleiches gilt, wenn wir nicht vor Ausführung der Reparaturen unsere Zustimmung gegeben haben.

NOTIZEN

NOTIZEN

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142
22047 Hamburg, Germany

Tel.: +49 40 - 69 69 40-0

Fax: +49 40 - 69 39 721

office@mahlkoenig.de ; www.mahlkoenig.de

Dezember 2015

Änderungen vorbehalten!

