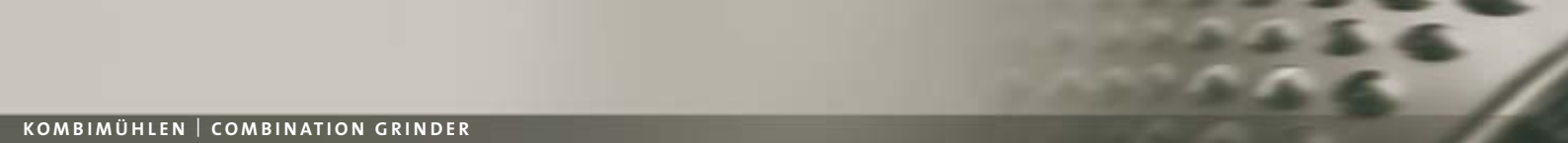


Bedienungsanleitung Costa Rica

„just combine it“



The professional art of grinding
since 1924



KOMBIMÜHLEN | COMBINATION GRINDER

Lieber Kunde,

mit der „Costa Rica“ haben Sie eine Mühle mit integrierter Reibe in bekannter MAHLKÖNIG - Qualität erworben.

Die über 80 - jährige Erfahrung aus Herstellung und Entwicklung von Mühlen half uns, dieses Produkt im Hause MAHLKÖNIG zu entwickeln.

Wie gewohnt sichert Ihnen diese Mühle die qualitativ hochwertige Vermahlung aller Sorten von Kaffee, sowie das Reiben von Käse, Nüssen.

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	5	8. Nachstellen der Mahlfeinheit	12
1.1 Symbole	5	9. Reinigung	13
1.2 Sicherheitshinweise	5	9.1 Reinigung mit GRINDZ™ Mühlenreiniger	13
1.3 Verwendungszweck	6	9.2 Reinigung des Mühlengehäuses	13
1.4 Bedieneranforderung	6	9.3 Reinigung des Mahlwerks	13
2. Technische Daten	6	9.4 Reinigung der Reibe	15
3. Beschreibung	7	10. Wartung und Instandhaltung	15
4. Sicherheitseinrichtungen	8	10.1 Mahlscheibenwechsel	15
5. Aufstellung und Grundeinstellung	8	10.1 Austausch des Reibkorbes	16
5.1 Einsatzort	8	11. Ersatzteile	17
5.2 Installation	8	12. Zertifikat	18
6. Bedienung	9	13. Garantiebedingungen	18
6.1 Bedienungshinweise für die Mühle	9		
6.2 Bedienungshinweise für die Reibe	9		
7. Betriebsstörungen	10		

1. Sicherheit



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.

1.1 Symbole

In dieser Bedienungsanleitung 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

Auf der CostaRica Kombimühle dürfen nur die Produkte vermahlen werden, für die die Mühle ausgelegt wurde. Es darf auf keinen Fall schon gemahlene Guts in den Trichter gefüllt 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 Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.

Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen an Zuleitung, Stecker, etc.

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

Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Betriebsdauer von 40 min. Lassen Sie den Motor danach ca. 30-40min. abkühlen, bevor Sie diese wieder benutzen.

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.

Stecken Sie nie die Finger oder Gegenstände in das rotierende Mahlwerk unterhalb des Mahlgutbehälters oder in den Einfüllstutzen der Reibe.



Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen.

1.3 Verwendungszweck

Auf der von Ihnen erworbenen Kombimühle „Costa Rica“ dürfen nur die Produkte gemahlen werden, für die die Mühle ausgelegt wurde. Es ist darauf zu achten, dass nur gereinigtes und ungemahlene Mahlgut verwendet wird. Nutzen Sie das Mahlwerk nie zum Vermahlen anderer Produkte oder Gegenstände.

Da es verschiedene Reibkörbe für die Reibe gibt, dürfen auch nur die Produkte gerieben werden, für die der jeweilige Reibkorb ausgelegt ist. Es gibt verschiedene **Reibkörbe für alle Nuss- und Käsearten**.

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	Costa Rica (MR32 K)
Spannung/Frequenz	220-240V / 50/60Hz
Umdrehung @ 50 Hz	1400 U/min.
@ 60 Hz	1700 U/min.
Schallemissionswert	
Leerlauf	65 dB
Mahlen*	85 dB
Vorsicherung	16 A-träge
Überstrom- Schutzschalter	
220 - 240 V	5A T
max. zulässige Betriebsdauer der Mühle	40 Minuten
Abmessungen in mm	B 300, H 620, T 560
Netto-Gewicht	32 kg
Trichterkapazität (Mühle)	ca. 500 g

* Werte sind abhängig vom Mahlgut

(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.

- Pos. 1 Haubentrichter mit Klappdeckel
- Pos. 2 Gehäuse mit Motor und Mahlwerk
- Pos. 3 Tüthenhalter
- Pos. 4 Auslöseknopf (hinten)
- Pos. 5 Sockel
- Pos. 6 Resteschale
- Pos. 7 Mahlgradverstellung
- Pos. 8 Tüthenhaltergriff
- Pos. 9 Auslauf
- Pos. 10 Ein/Aus-Schalter
- Pos. 11 Integrierte Reibe
- Pos. 12 Kreuzgriffe
- Pos. 13 Einüflstutzen
- Pos. 14 Druckstück
- Pos. 15 Schubkasten



4. Sicherheitseinrichtungen

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, muss der Auslöseknopf gedrückt werden, welcher sich auf der rechten Gehäuseseite befindet (Pos 7).



Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf diesen Vorgang. Bei wiederholtem Auslösen des Motorprotectors muss unbedingt eine Fachkraft zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Motorprotector (Wicklungsschutz)

Die Mühle ist gegen thermische Überlastung durch den Motorprotector (Wärmefühler, in die Wicklung eingelegt) geschützt. Sollte sich die Wicklung des Motors unzulässig erwärmen, unterbricht der Motorprotector den Motorstromkreis.

Nach einer Abkühlphase (ca. 1 Std.) schaltet sich der Motorprotector automatisch wieder ein und die Mühle kann gestartet werden.

Fingerschutz / Magnethalter

Im Trichter der Mühle ist ein kombinierter Fingerschutz / Magnethalter angebracht. Er soll den Bediener daran hindern, in das laufende Mahlwerk zu greifen. Gleichzeitig verhindert er, dass eisenhaltige Fremdkörper in das Mahlwerk gelangen. Sie sollten den Magneten von Zeit zu Zeit von anhaftenden Fremdkörpern reinigen.



Den Fingerschutz nie entfernen!

5. Aufstellung und Grundeinstellung

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

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 Installation

Sie haben Ihre Mühle in einem betriebsbereiten Zustand erhalten. Sie muss lediglich an ein Stromnetz angeschlossen werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:



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.

6. Bedienung

6.1 Bedienungshinweise für die Mühle

- 1 Stellen Sie durch Drehen der Stellkappe den gewünschten Mahlgrad ein (nach links gröberes, nach rechts feineres Mahlgut)
- 2 Füllen Sie nur ungemahlene Mahlgut in den Trichter ein. Schließen Sie den Trichter.

- 3 Drücken Sie den Tütenhaltergriff herunter und führen Sie die vollständig geöffnete, an den Faltsstellen geglättete Tüte, über das Auslaufrohr. Lassen Sie den Griff los und die Tüte klemmt fest.
- 4 Jetzt können Sie die Mühle einschalten und der Mahlvorgang beginnt. Klopfen Sie während des Vorgangs mehrfach leicht unter den Tütenboden. Damit gewährleisten Sie die maximale Ausnutzung der Tüte!
- 5 Wenn das Mahlgut vermahlen ist, halten Sie die Tüte locker mit einer Hand am Boden fest. Mit der anderen drücken Sie den Tütenhaltergriff und lassen ihn 2–3 mal gegen den Auslauf prellen. Dadurch wird evtl. anhaftendes Mahlgut aus dem Auslauf entfernt.
- 6 Jetzt schalten Sie die Mühle ab und nehmen die Tüte vom Auslauf.
- 7 Der Mahlvorgang ist beendet.

6.2 Bedienungshinweise für die Reibe

1. Das Druckstück aus dem Einfüllstutzen herausnehmen, mit Reibgut ca. $\frac{3}{4}$ füllen und es wieder einführen.
2. Schalten Sie die Maschine ein.

- Das Druckstück drückt das Reibgut durch sein Eigengewicht gegen den halbkugelförmigen Reibkorb. Auf diese Weise wird ein hervorragendes, gleichmäßiges Reibgut erzielt. Das Druckstück kann leicht mit der Hand nachgedrückt werden, wie z.B. bei sperrigem Reibgut. Auf keinen Fall aber darf der Motor durch zu starkes drücken abgebremst werden.



Zum Nachdrücken von Reibgut ausschließlich das dafür vorgesehene Druckstück benutzen!

- Nach dem Reibvorgang den Abstreifer betätigen (schwarzer Knopf hinten am Reibgehäuse). Durch mehrmaliges draufklopfen auf den Knopf fallen die Reibgutrückstände in den Schubkasten.
- Nun schalten Sie das Gerät ab und ziehen den Schubkasten aus seiner Halterung

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.
	Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk wie beschrieben und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle läuft nicht an.	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 diese wieder in Ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Stellen Sie fest, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind.
	Der Motorprotektor wurde ausgelöst.	Gönnen Sie der Mühle eine Abkühlpause von ca. 1 Std.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Mühle dreht, aber keine Vermahlung.	Falsche Drehrichtung	Lassen Sie die Polarität durch Fachpersonal prüfen.
	Mitnehmerbruch	Mahlgehäusedeckel abnehmen, Bruchstücke des Mitnehmers herausnehmen, neuen Mitnehmer einsetzen und Mahlgehäusedeckel wieder montieren.
	Metallteile am Trichtermagneten beeinträchtigen den Zufluss von Mahlgut.	Reinigen Sie den Trichtermagneten.

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

8. Nachjustieren der Mahlgradeinstellung

Die Mühle ist vom Hersteller genau eingestellt. Sollte aber nach längerem Gebrauch das Mahlgut nicht mehr fein genug sein, so muss wie folgt nachgestellt werden:

1. Schrauben Sie die Befestigungsschraube in der Mitte der Stellkappe mit einem Schraubendreher heraus und nehmen Sie die Stellkappe ab.
2. Schalten Sie die Mühle ein.
3. Drehen Sie die nun freiliegende Einstellspindel sehr vorsichtig und langsam nach rechts, bis ein leichtes Klirren (Berühren der Mahlscheiben) zu hören ist und dann sofort wieder um ca. 1 Rastung nach links. Es darf kein Klirren der Mahlscheiben mehr zu hören sein!

Einstellspindel



4. Eine nun vorzunehmende Mahlprobe soll ein feingrießiges Korn (bei Kaffee) ergeben. Ist das Mahlgut zu fein, kann es leicht zum Verkleben des Mahlwerks kommen, so dass das Mahlgut nicht nachrutschen kann!



Es ist wichtig, dass bei feinsten Einstellung kein „Klirren“ der Mahlscheiben zu hören ist! Deren Lebensdauer wird sonst erheblich verringert!

5. Entspricht die vorgenommene Einstellung nicht Ihren Erwartungen, korrigieren Sie die Feinheit, wie vorher beschrieben.
6. Setzen Sie die Stellkappe so auf die Einstellspindel auf, dass der Pfeil der Kappe genau auf dem Symbol „fein“ positioniert ist. Ein Drehen nach rechts darf jetzt nicht mehr möglich sein.
7. Setzen Sie die Befestigungsschraube der Stellkappe ein und ziehen Sie diese mit einem Schraubendreher fest.

Ist das Ergebnis nicht zufriedenstellend, dann braucht die Mühle eine Reinigung bzw. die Mahlscheiben müssen erneuert werden.

9. Reinigung



Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen!



Beachten Sie die Sicherheitshinweise unter 1.2!



Lassen Sie keine Fremdkörper in das Mahlwerk fallen!

9.1 Reinigung mit GRINDZ™ Mühlenreiniger

Wir empfehlen, die Mühle einmal in der Woche bei Ladenmühlen mit unserem GRINDZ™ Mühlenreiniger zu reinigen.

Als Erstes muss das gesamte Mahlgut aus dem Mühlenrichter entfernt und die Mühle leer gemahlen werden. Dann werden 70-80g GRINDZ™ (2 Verschlusskappen der Dose / Sachets) in den Trichter gefüllt und bei einem mittleren Mahlgrad vermahlen.

Anschließend empfehlen wir 2 Mahlvorgänge mit gleicher Menge des ursprünglichen Mahlgutes durchzuführen, um die Reste des Reinigers zu entfernen.

9.2 Reinigung des Mühlengehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse Ihrer Mühle von Zeit zu Zeit mit handelsüblichen, milden Reinigungsmitteln. Weiterhin sollten Sie den Magneten im Trichter wöchentlich reinigen, indem Sie evtl. haften gebliebene Fremdkörper entfernen, da es sonst zu Verstopfungen kommen kann.



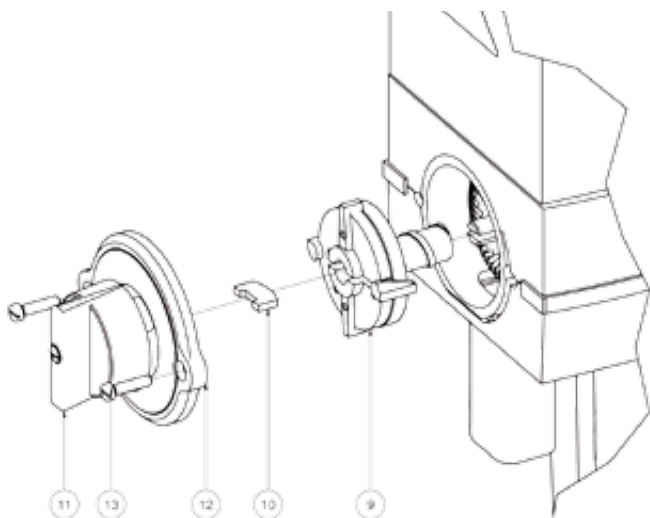
Lassen Sie keine Fremdkörper in das Mahlwerk fallen!

9.3 Reinigung des Mahlwerks



Ziehen Sie den Netzstecker !

1. Drehen Sie die Stellkappe (11) auf „grob“.
2. Schrauben Sie beide Schrauben (13) am Mahlgehäusedeckel (12) heraus, und nehmen Sie diesen ab.
3. Entnehmen Sie den Mitnehmer (10) aus dem Schlitz des Vorbrechers.



4. Ziehen Sie den Vorbrecher (9) von der Motorwelle ab. Benutzen Sie dazu eine Abziehvorrichtung oder einen Schraubenzieher.
5. Reinigen Sie das Mahlwerk mit einem feinen Pinsel und beseitigen Sie eventuelle Fremdkörper.
6. Bevor Sie den Vorbrecher (9) wieder auf die Welle schieben, fetten Sie die Welle mit säure-, harzfreien und lebensmittelverträglichem Fett (z.B. Vaseline) ein.

7. Nachdem Sie den Vorbrecher auf die Welle geschoben haben, richten Sie beide Schlitzlöcher so aus, dass Sie den zuvor entfernten Mitnehmer (10) leicht wieder einsetzen können.



Die gewölbte Seite des Mitnehmers muss zum Motor zeigen.

8. Reinigen Sie die Auflageflächen von Mahlgehäuse und Mahlgehäusedeckel (12) sorgfältig von Verschmutzungen.



An den Flächen, wo Mahlgehäuse und Mahlgehäusedeckel aufeinanderliegen, darf beim Zusammenbau kein Mahlgut kleben.

9. Schrauben Sie den Mahlgehäusedeckel (12) mit den beiden Schrauben (13) unter mehrmaligem Wechsel der Seite fest.
10. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie die Mühle ein; die Mahlgradeinstellung noch auf grob.
11. Drehen Sie langsam die Stellkappe auf fein, um sicher zu gehen, dass sich die Mahlscheiben nicht berühren.
12. Drehen Sie die Stellkappe auf den gewünschten Mahlgrad. Die Mühle ist wieder betriebsbereit.

MOHNMÜHLEN sollten ein mal die Woche gereinigt werden!

9.4 Reinigung der Reibe

Es ist notwendig, dass die Reibe wöchentlich (vom Reibgut abhängig) gereinigt wird. Dieses ist spielend leicht möglich.

1. Stecker aus der Steckdose ziehen!
2. Beide Kreuzgriffe am Reibegehäuse abschrauben und es nach vorne abziehen.
3. Der Reibkorb liegt nun frei und kann gereinigt werden, ebenso der Deckel mit Einfüllstutzen und das Druckstück.
4. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
5. Die Kreuzgriffe bitte gut handfest wieder anziehen!
6. Stromverbindung herstellen und die Maschine ist wieder betriebsbereit.

10. Wartung und Instandhaltung



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



Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen, besonders am Zuleitungskabel, Stecker, Fingerschutz, etc.



Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich daher an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt oder an Ihren Händler.

10.1 Mahlscheibenwechsel

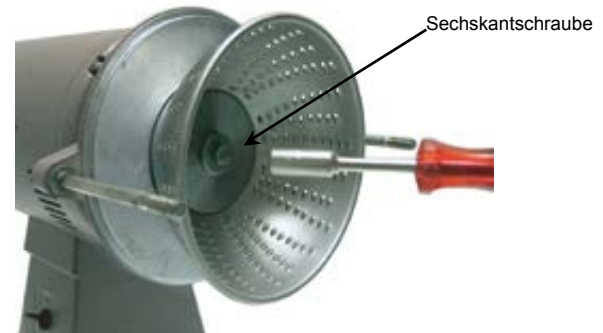
Wenn die Mahlleistung nachlässt und das Mahlgut heiß und unregelmäßig wird, dann sollte man die Mahlscheiben wechseln

1. Mahlwerk wie unter „9“ beschrieben auseinandernehmen und die Mahlscheiben mit einem Schraubendreher vom Mahlgehäuse und vom Vorbrecher lösen.
2. Die Anlageflächen der neuen Mahlscheiben gründlich reinigen und diese fest und gleichmäßig anschrauben.
3. Das Mahlgehäuse wie unter „9“ wieder schließen und die Mahlfineinheit wie unter „8“ wieder neu einstellen.

10.2 Austausch des Reibkorbes

1. Reibe wie unter „9.4“ beschrieben zerlegen.
2. Der beigegefügte Gegenhalter mit der Bohrung auf die linke Führungsstange für das Reibengehäuse schieben und in die Nute des Reibkorbhalters einlegen (die abgeschrägte Seite des Gegenhalters liegt auf dem Korbhalter).
3. Jetzt können Sie mit einem 13 mm Steckschlüssel die Sechskantschraube in der Mitte des Reibkorbes durch links drehen herauserschrauben.
4. Nun den alten Reibkorb abziehen und die Druckscheibe herausnehmen
5. Die Auflageflächen vom neuen Reibkorb und die vom Reibkorbhalter gut säubern.
6. Reibkorb und Druckscheibe können jetzt aufgesetzt werden, wobei die freigedrehte Seite der Druckscheibe gegen den Reibkorb gedrückt werden muss. Jetzt kann die Sechskantschraube mit Unterlegscheibe eingeschraubt werden
7. Zum festziehen der Sechskantschraube legen Sie nun den Gegenhalter auf die rechte Führungsstange und lassen ihn in die Nute am Reibkorbhalter einrasten.
8. Ziehen Sie die Sechskantschraube fest an.

9. Gegenhalter abnehmen.
10. Reibengehäuse und Deckel mit Einfüllstutzen aufsetzen und beide Kreuzgriffe gleichmäßig und fest anziehen.
11. Schubkasten in seine Halterung einschieben und die Stromverbindung wieder herstellen. Das Gerät ist wieder einsetzbar.



11. Ersatzteile

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.

12. Zertifikate

Konformitätserklärung



Der Hersteller: MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG
Tilsiter Straße 142
22047 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 69 69 40 - 0
Fax: +49 (0) 40 69 39 72 - 1

erklärt hiermit, dass das unten bezeichnete Produkt

Produktart: Gewerbliches Gerät zur Nahrungsmittelbearbeitung
Maschinenbezeichnung: Kaffeemühle
Maschinentyp: MR32K; Costa Rica

folgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht:

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

Ergänzungen europaweit:

Regulation 1935/2004 für Bedarfsmaterialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

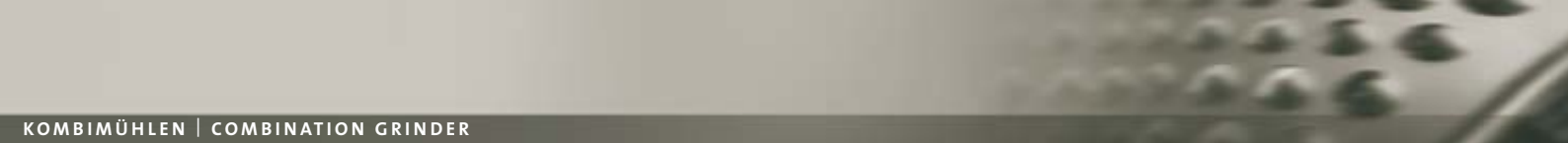
Dokumentationsbevollmächtigter: Sven Erdmann
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers
Ausgefertigt in Hamburg am: 29.07.2013
Funktionsbereich des Unterzeichners: Geschäftsführer
Name des Unterzeichners: Philipp Baumberger

Unterschrift

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HR A 85 074, Persönlich haftende Gesellschafterin.
Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragenes Amtsgericht Hamburg HR B 45 324.
Geschäftsführer: Nils Erbschen, Philipp Baumberger, Jochen Christoph
Dresdner Bank AG (BLZ 200 800 00) Kto. 383 780 400, Postbank Hamburg (BLZ 200 100 200) Kto. 253 89-203,
Commerzbank AG (BLZ 200 400 000) Kto. 310 201, IKT, H. Nr. DE 18 22 22 66

13. 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, zweckentfremdenden 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 -zubehörteile 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.



KOMBIMÜHLEN | COMBINATION GRINDER

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142
D- 22047 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (0)40 / 69 69 40-0

Fax: +49 (0)40 / 69 39 721

office@mahlkoenig.de ; www.mahlkoenig.de

November 2009

Änderungen vorbehalten!!



The professional art of grinding
since 1924