

Betriebsanleitung

Getreidemühle

Paula

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1 Willkommen	3
2 Zu Ihrer Sicherheit.....	4
Symboltabelle.....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Grundlegende Regeln	4
Sicherheitshinweise.....	4
3 Produktübersicht	6
Produktbeschreibung	6
Technische Daten	6
4 Lieferumfang.....	8
Gerät aufstellen	9
Gerät erstmalig reinigen	9
Gerät anschließen.....	9
5 Montieren.....	10
6 Mahlen	11
Mahlen/Schroten	12
Einstellen des Feinheitgrades	12
7 Quetschen.....	13
Aus frisch gemahlenem Korn wird gesundes Brot.....	14
8 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle	14
Mahlen mit „Paula“:	15
Quetschen mit „Paula“:	15
Frischkornmüsli mit frischen Kornflocken	15
9 Reinigen.....	16
Reinigen der Getreidemühle	16
Reinigen der Flockenquetsche.....	17
10 Warten.....	18
11 Störungen beheben.....	19
12 Entsorgen.....	20
13 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....	21
Schaltplan	21
Teilelisten.....	22
14 Zubehör	25
15 EG-Konformitätserklärung.....	27

16 Garantie.....28

für Ihre Notizen29

 Unser Service für Sie 31

 Außerdem bieten wir Ihnen 31

 Anreise ins Backdorf 31

1 Willkommen ...



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

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

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





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

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ther. Familien Häußler

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Getreidemühle PAULA ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl, Flocken und Schrot bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Hinweise aus der Betriebsanleitung. Die Paula ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Grundlegende Regeln

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand.
- ▶ Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar.
- ▶ Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

Sicherheitshinweise

Allergische Reaktion durch Mehlstaub

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

Quetschen von Gliedmaßen

- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

⚠ Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- ▶ Gerät bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker nicht in Betrieb nehmen und beschädigte Teile nicht berühren.
- ▶ Fachpersonal bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker kontaktieren.
- ▶ Gehäuse nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

⚠ Verletzungsgefahr durch Gewicht

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

⚠ Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.
- ▶ Im Betrieb nicht in das Gerät fassen.

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

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

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

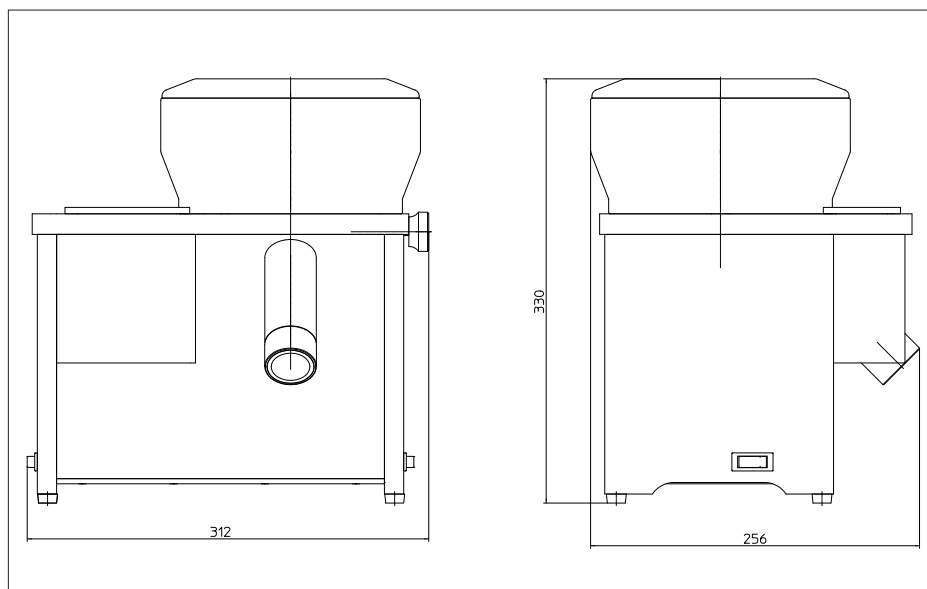
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

Unsere Paula vereint gleich zwei wunderbare Eigenschaften: das Flocken und das Mahlen. Und das bei geringem Platzbedarf. Mit dem Mahlkomfort der Rosi ausgestattet und zusätzlichem Motor für das Quetschwerk können Sie, nacheinander oder gleichzeitig, in der Stunde bis zu 4 kg feinstes Mehl mahlen und 4 kg Vollkornflocken quetschen. Das Flockwerk aus Edelstahl lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend.

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	312 mm
Tiefe	256 mm
Höhe	330 mm
Gewicht	10,2 kg

Mühle	
Mahlsteindurchmesser	90 mm
Füllmenge Trichter	1 kg
Leistung	4 - 6 kg Feinschrot pro Stunde
	230V 0,4 kW
Flockenquetsche	
Quetschleistung	80 g pro Minute
Quetschwerk	2 Edelstahlwalzen
Füllmenge Trichter	120 g
	230V 0,24 kW

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang




Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Trichter	6	Ein/Aus-Schalter Flockenquetsche
2	Feineinstellung/Skala	7	Auslauf Quetsche
3	Feststellschraube	8	Quetschwerk
4	Mehlauslauf	9	Trichter Quetsche
5	Ein/Aus-Schalter Mühle	10	Trichterdeckel Mühle

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 8 auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

Gerät erstmalig reinigen

-  Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Korn in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 9 „Reinigen“ auf Seite 16.

Gerät anschließen

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

5 Montieren

- ▶ Setzen Sie den Trichter **1** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Aus- Schalter **5** ein.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn bis die Mühle läuft und ein schleifendes Geräusch der Mahlsteine zu hören ist.
- ▶ Drehen Sie sobald das Geräusch zu hören ist den Trichter **1** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- ▶ Nun können Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung Mühle **2** einstellen. Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger der Wert der Feineinstellung.
- ▶ Fixieren Sie nun die Feststellschraube **3**.

6 Mahlen

WARNUNG

Allergische Reaktion durch Mehlstaub

Allergische Reaktion


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


ACHTUNG

Sachschaden durch verstopfen der Mühle

Die Mahlsteine können zu sehr aneinander reiben


- ▶ **Drehen Sie den Trichter gegen den Uhrzeigersinn.**
- ▶ **Verstellen Sie die Mehlfeinheit bei gefülltem Trichter ausschließlich bei laufendem Motor.**

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

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

 Zur Identifikation der Teile siehe Tab.3 auf Seite 8:

Grundeinstellung der Getreidemühle

 Grundeinstellung ausschließlich bei laufendem Motor und leerem Trichter vornehmen.

- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass **4**.
- ▶ Setzen Sie den Trichter **1** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Aus- Schalter **5** ein.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn bis die Mühle läuft und ein schleifen- des Geräusch der Mahlsteine zu hören ist.
- ▶ Drehen Sie sobald das Geräusch zu hören ist den Trichter **1** gegen den Uhrzeiger- sinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- ▶ Nun könne Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung Mühle **2** einstellen. Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger der Wert der Fein- einstellung.
- ▶ Fixieren Sie nun die Feststellschraube **3**.

Mahlen/Schroten

- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass **3**.
- ▶ Befüllen Sie den Trichter mit Mahlgut.

i Im Kapitel 7 „Wissenswertes“ auf Seite 14 finden Sie Angaben zum Mahlgut.

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

Einstellen des Feinheitgrades

- ▶ Lösen Sie die Feststellschraube **3**.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **1** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.

i Je kleiner der Wert auf der Skala für den Feinheitsgrad desto feiner wird das Mehl.

7 Quetschen

WARNUNG

Einziehen und Abschneiden durch rotierende Teile

Verletzungen an Händen und Unterarmen


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

VORSICHT

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


Verletzungen an Gliedmaßen und Kopf

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


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

 Zur Identifikation der Teile siehe Tab.3 auf Seite 8:

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

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

- ▶ Befüllen Sie den Trichter **9** mit Flockengut.
- ▶ Schalten Sie mit dem Ein-/Aus- Schalter **6** die Quetsche ein.

 Schalten Sie die Quetsche erst aus, wenn das Quetschwerk leer ist.

8 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle



Aus frisch gemahlenem Korn wird gesundes Brot

Bis vor hundert Jahren noch verwendete man zum Backen und Kochen nichts anderes als das volle Korn.

Das Problem war, dass man das Mehl nicht lange lagern konnte. Also entfernte man im Laufe der Zeit den Teil des Getreides, der für das Bitterwerden des Mehles verantwortlich ist: der ölhaltige Keimling sowie die Frucht- und Samenschale.

Damit kann das Mehl zwar konserviert werden, dafür ist es aber seiner wertvollsten Stoffe beraubt. Denn im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht, um gesund und vital zu sein:

- hochwertiges Eiweiß
- in den Randschichten wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe
- einen hohen Anteil von wichtigen pflanzlichen Ballaststoffen, welche für die Gewichtsreduzierung, den Stoffwechsel und die Verdauung wichtig sind
- Vollkornmehl hat bis zu 15 Prozent weniger Kalorien als Weißmehl!

Außerdem schmeckt Brot mit frisch gemahlenem Mehl himmlisch gut ...

Mahlen mit „Paula“:

Getreidearten:

Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen, Gerste, Dinkel, Reis, Kamut und Grünkern können in jedem beliebigen Feinheitsgrad vermahlen werden.

Bei harten Getreidesorten wie Kamut, Mais und Reis empfehlen wir das Getreide erst grob und dann fein zu vermahlen.

Gewürzarten:

Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümmel und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigemischt werden.

Ölsamen:

Sojabohnen, Hafer, Leinsamen etc. lassen sich ohne Schwierigkeiten in jeder Einstellung vermahlen, wenn sie z.B. mit Weizen, Roggen, Mais, Gerste etc. gemischt werden.

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

Quetschen mit „Paula“:

Getreide:

Hafer, Dinkel, Weizen, Hirse, Roggen

Samen:

Sesam, Leinsamen

Gewürze

Fenchel, Kümmel, Koriander

Frischkornmüsli mit frischen Kornflocken

Zutaten pro Person:

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

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



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

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

9 Reinigen

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ **Gerät von der Stromzufuhr trennen.**

ACHTUNG

Sachschaden durch falsche Reinigung


Beschädigung des Gehäuses


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

Reinigen der Getreidemühle

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

 Die Holzteile sind außen mit giftfreiem Zirkellack eingelassen und können trocken und feucht gereinigt werden. Innen sind die Holzteile naturbelassen.

 Entleeren Sie nach jedem Mahlvorgang die Mühle.

Trichter demontieren

- ▶ Zum Reinigen des Mahlraums lösen Sie die Feststellschraube **3** und drehen Sie den Trichter **1** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.

Teile reinigen

- ▶ Jetzt können Sie eventuelle Mehlstaubrückstände mit einem Pinsel, mit Druckluft oder einem Staubsauger entfernen.

Trichter montieren

- ▶ Setzen Sie den Trichter **1** wieder auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er ansteht. Anschließend drehen Sie den Trichter **1** wieder gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück bis die Ausgangsstellung erreicht ist.

Reinigen der Flockenquetsche

Stromzufuhr trennen

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Trichter und Quetschwerk demontieren

- ▶ Ziehen Sie den Trichter **9** mit einem kurzen Ruck nach vorne heraus.
- ▶ Nehmen Sie das Quetschwerk **8** nach vorne heraus.

Teile reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Quetschwerk **8** nun trocken oder mit heißem Wasser.

Trichter und Quetschwerk montieren

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

- ▶ Setzen Sie anschließend das Quetschwerk **8** wieder ein.
- ▶ Stecken Sie die Antriebsachse in das hinten im Gehäuse liegende Antriebsteil.
- ▶ Abschließend schieben Sie den Trichter **9** wieder ein.

10 Warten

- i Um die technische und mechanische Funktionstüchtigkeit zu erhalten, ist keinerlei Wartung nötig.
- i Um den Mahlstein zu Pflegen empfiehlt HÄUSSLER einmal im Jahr ca. 200g Reis zu mahlen. Reis ist sehr hart und geruchsneutral. Er reinigt die Poren des Mahlsteines auf natürliche Weise.

11 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Mühle schaltet während des Mahlvorganges ab	Überhitzung des Motors	► Mühle schaltet automatisch wieder ein.
Mühle lässt sich nicht einschalten	Die Mühle ist nicht ausreichend geschlossen, der Sicherheitsschalter ist nicht ausreichend belegt	► Lösen Sie die Feststellschraube und drehen Sie den Trichter weiter zu. Anschließend fixieren Sie die Feststellschraube erneut.
Motor blockiert	<div>Mahlen von feuchtem Getreide</div> <div>Verklebung des Mahlguts durch zu feine Einstellung</div> <div>Vermahlung von Ölsaaten ohne Beimengung von anderem Getreide</div>	<div>► Durch die Verschmutzung entsteht auf dem äußeren Rand der Mahlsteine eine harte, glatte Schicht.</div> <div>► Öffnen Sie die Getreidemühle wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben und schaben Sie diese Schicht mit Hilfe eines Küchenmessers ab.</div> <div>► Bürsten Sie die Mahlsteine danach mit einer Drahtbürste ab.</div> <div>► Mahlen Sie anschließend trockenen Weizen oder Reis bei grober Einstellung. Dadurch werden die Mahlsteine wieder sauber.</div>

Tab. 4: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicrufnummer:
+49 73 71/93 77-13**

12 Entsorgen

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

► Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



13 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

⚠ WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

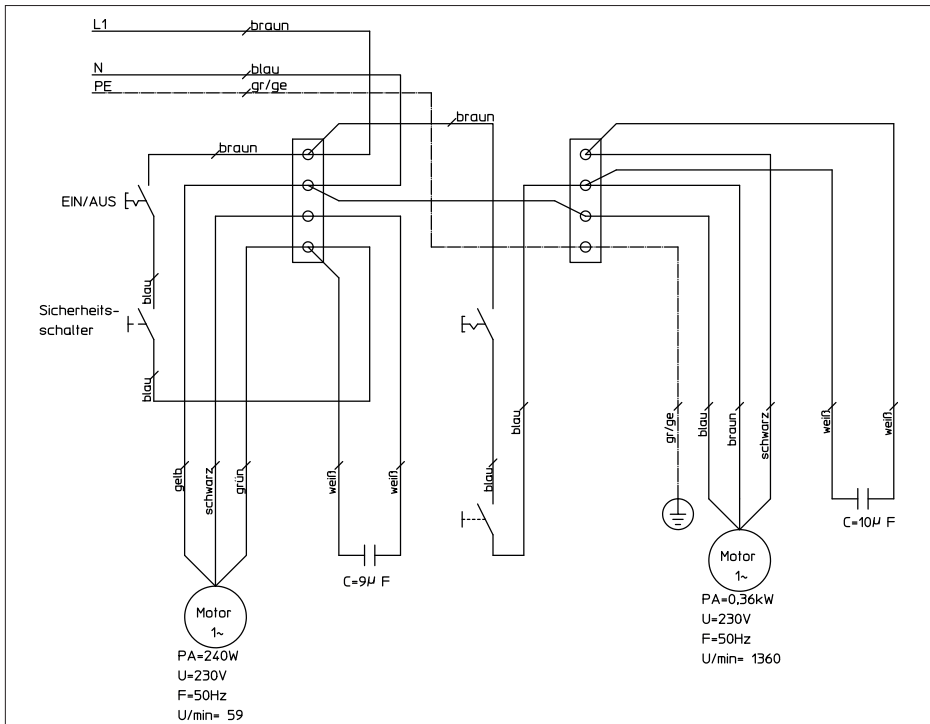
Schaltplan

⚠ WARNUNG

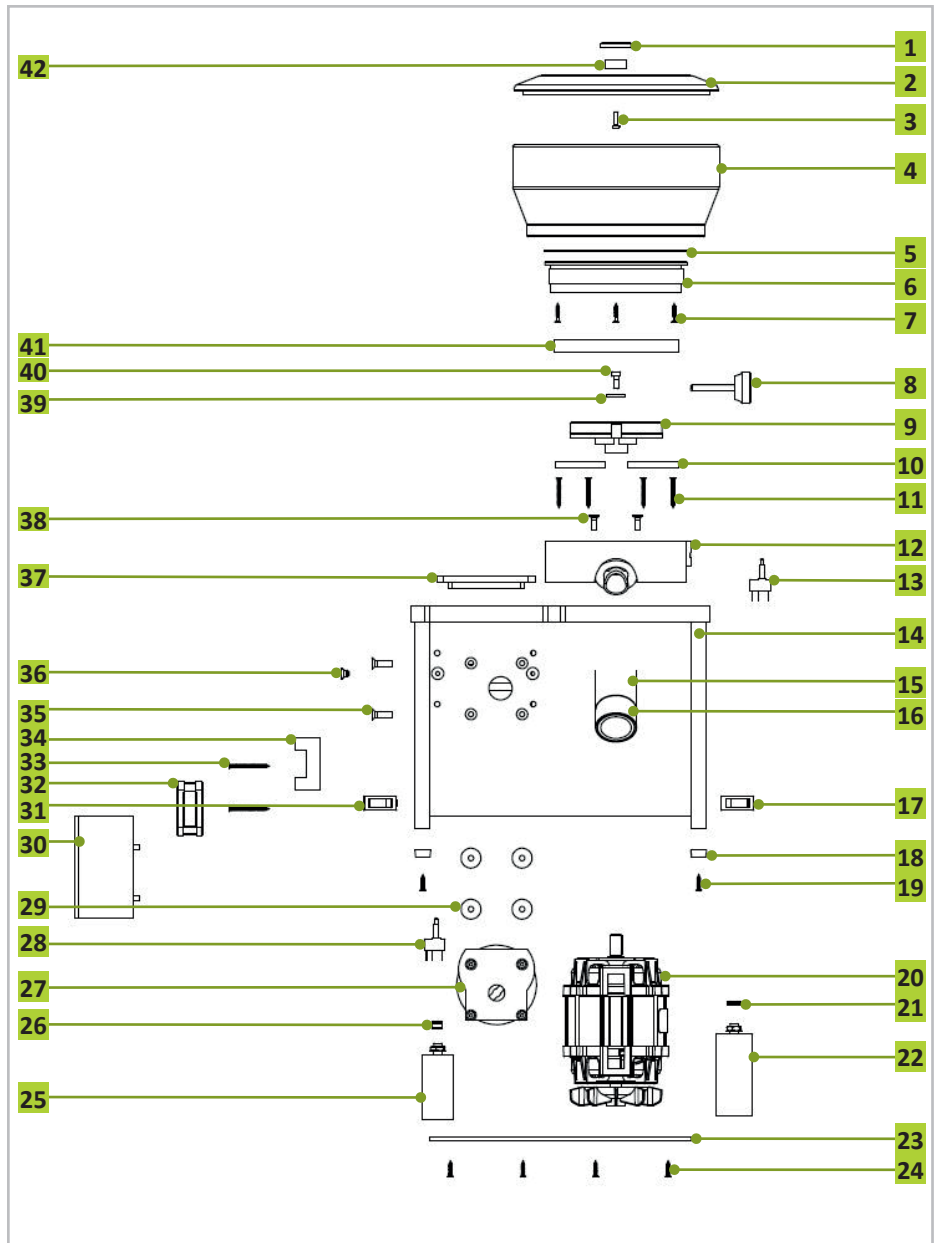
Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

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



Teilelisten



Pos.-Nr.	Benennung
----------	-----------

1	Griffknopf
2	Trichterabdeckung
3	Flachkopfschraube DIN 7500 M4x14
4	Einfülltrichter
5	Gummiunterlage
6	Oberer Gewinding mit Mahlstein
7	Senk-Holzschraube DIN 7997 mit Torx 3,5x20
8	Feststellschraube M6
9	Unterer Mahlstein
10	Lederstreifen 42 mm
11	Senk-Holzschraube DIN 7997 mit Torx 3,5x30
12	Unterer Gewinding
13	Endschalter V4NCT9
14	Untergehäuse
15	Mehlauslaufrohr
16	Metallring
17	Ein-/Ausschalter Mühle
18	Stellfüße
19	Halbrundkopfschraube 3,5x16
20	Motor Getreidemühle
21	Halteblech für Kondensator (Z-Biegung)
22	Kondensator Mühle 10 μ F
23	Bodenplatte
24	Senk-Holzschraube DIN 7997 mit Torx 3,5x16
25	Kondensator Flockenquetsche 9 μ F
26	Halteblech für Kondensator (L-Biegung)
27	Motor Flocker

28	Endschalter V4NCT9
29	U-Scheibe i=5 mm; a=19,6 mm
30	Verkleidung Mahlwerk Flockenquetsche
31	Ein-/Ausschalter Flockenquetsche
32	Quetschwerk
33	Senk-Holzschraube DIN 7997 mit Torx 3x40
34	Halterung Quetschwerk
35	Senkschraube DIN 965 M4x16
36	Senkkopfschrauben PZ-Kreuzschlitz 6x8
37	Deckel Flockenquetsche
38	Senkschraube DIN 965 M5x12
39	U-Scheibe i=5 mm; a=19,6 mm
40	Zylinderschraube m. 1-6-kz. M5x12
41	Schaumgummiring
42	Distanzstück

Tab. 5:Teileliste

14 Zubehör

Mehlsiebset



Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

Artikelnummer: 3/303004

Abwiegeschaufeln



Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich.

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

Getreidefässer



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

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

Getreidesilo



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

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

Zirbelkieferholzschüsseln



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

Die Zirbelkieferholzschüsseln sind in vielen unterschiedlichen Größen erhältlich.

Getreidesorten



Adelinde Saaten eignen sich perfekt zur Zubereitung von Salaten, zur Verfeinerung von Backwaren und natürlich auch für Müsli und Joghurt. Mit unseren Getreidesorten wie Kamut, Roggen, Emmer, Einkorn und anderen, gelingen Ihnen Backwaren, Nudeln und vieles mehr!

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

15 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

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

Urban Beatrice

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Getreidemühle mit integrierter Quetsche
Seriennummer	MHL-2016-007
Projektnummer	PRJ-2016-03-21-0002
Handelsbezeichnung	Getreidemühle Paula
Funktion	<p>Die Getreidemühle ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl/Schrot bestimmt.</p> <p>Herkömmliche, trockene Getreidearten wie:</p> <p>Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen, Gerste, Dinkel, Reis, Kamut und Grünkern können in jedem beliebigen Feinheitsgrad vermahlen werden.</p> <p>Bei harten Getreidesorten wie Kamut, Mais und Reis empfehlen wir das Getreide erst grob und dann fein zu vermahlen.</p> <p>Gewürzarten wie:</p> <p>Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümmel und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigemischt werden.</p> <p>Ölsamen wie:</p> <p>Sojabohnen, Hafer, Leinsamen etc. lassen sich ohne Schwierigkeiten in jeder Einstellung vermahlen, wenn sie z.B. mit Weizen, Roggen, Mais, Gerste etc. gemischt werden.</p> <p>Hafer kann ohne Zusatz gemahlen werden, wenn er grob geschrotet wird.</p> <p>Die Quetsche ist ausschließlich zum Quetschen von folgendem Flockgut gedacht:</p> <p>Getreide:</p> <p>Hafer, Dinkel, Weizen, Hirse, Roggen</p> <p>Samen:</p> <p>Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne</p> <p>Gewürze</p> <p>Fenchel, Kümmel, Koriander</p>

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)
------------	---

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 1672-2:2005+A1:2009	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsgrundsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
EN ISO 13857:2008	Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen (ISO 13857:2008)
EN ISO 3744:2010	Akustik — Bestimmung der Schalleistungs- und Schallenergiepegel von Geräuschquellen aus Schalldruckmessungen — Hüllflächenverfahren der Genauigkeitsklasse 2 für ein im Wesentlichen freies Schallfeld über einer reflektierenden Ebene (ISO 3744:2010)

Heiligkreuztal, 23.01.2017

Ort, Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

16 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 Abfahrtszeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehler senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13

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

Besuchen Sie unser Backdorf...

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

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

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

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



Unser Service für Sie

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

Außerdem bieten wir Ihnen

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

Anreise ins Backdorf



Mit dem Zug oder Flugzeug

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

HÄUSSLER

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

Ausgabe: 24.10.2018