

# Betriebsanleitung

Getreidemühle

Molly

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>1 Willkommen .....</b>	<b>3</b>
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! .....	3
<b>2 Zu Ihrer Sicherheit.....</b>	<b>4</b>
Symboltabelle.....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Sicherheitshinweise.....	4
<b>3 Produktübersicht .....</b>	<b>6</b>
Produktbeschreibung .....	6
Technische Daten .....	6
<b>4 Lieferumfang.....</b>	<b>7</b>
Gerät aufstellen .....	8
Gerät erstmalig reinigen .....	8
Gerät anschließen.....	8
<b>5 Montieren.....</b>	<b>9</b>
<b>6 Mahlen .....</b>	<b>10</b>
Mahlen/Schroten .....	11
Einstellen des Feinheitgrades .....	11
Mahlen: .....	12
<b>7 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle .....</b>	<b>12</b>
<b>8 Reinigen.....</b>	<b>13</b>
Reinigen der Getreidemühle .....	13
<b>9 Warten.....</b>	<b>14</b>
<b>10 Störungen beheben.....</b>	<b>15</b>
<b>11 Entsorgen.....</b>	<b>16</b>
<b>12 Für Fachpersonal: Schaltplan und Ersatzteilliste .....</b>	<b>17</b>
Schaltplan .....	17
Teilelisten.....	18
<b>13 Zubehör .....</b>	<b>21</b>
<b>14 EG-Konformitätserklärung.....</b>	<b>23</b>
<b>15 Garantie.....</b>	<b>25</b>

## 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

### Symboldabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboldabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Getreidemühle MOLLY ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl, Flocken und Schrot bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht. Die Molly 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

#### 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.

### **⚠ 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.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht**

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

### **⚠ Sachschaden durch falsche Platzierung der Maschine**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass genug Arbeitsraum um die Maschine freigehalten wird.

### **⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

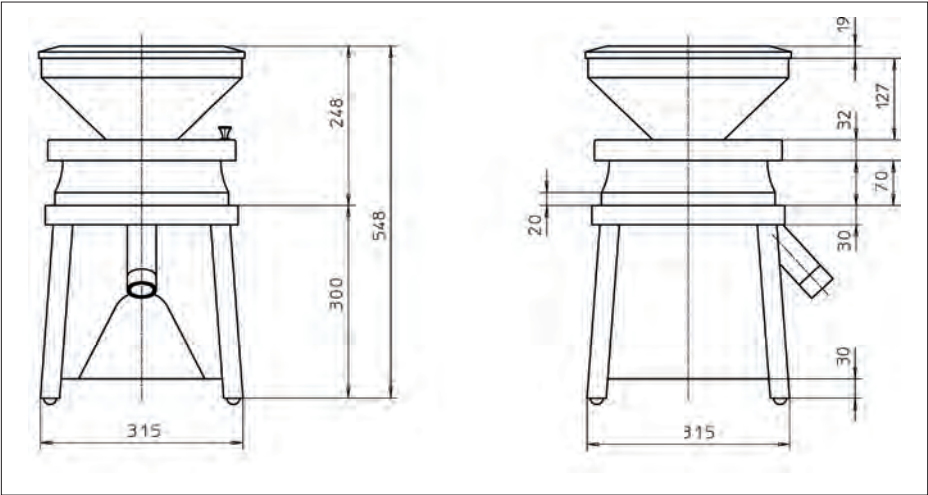
- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Maschine nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Maschine nicht mit Wasser füllen.

### 3 Produktübersicht

#### Produktbeschreibung

Hier mahlen die Profi's! Die Molly ist mit einer Leistung bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde die leistungsstarke Mühle für den größeren Haushalt und Vermarkter. Mit einem Gewicht von 22,5 kg und dem starken Industriemotor ist die Molly ein absolut robustes Qualitätsgerät. Sie ist aus hochwertigem, milbenabweisendem Zirbelholz.

#### Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	315 mm
Höhe	548 mm
Tiefe	300 mm
Gewicht	22,4 kg
Mahlsteindurchmesser	150 mm
Füllmenge Trichter	3 kg
Mahl-Leistung	15 - 20 kg Feinschrot pro Stunde
Leistung	1100 Watt
Steinumdrehungen	890 Umdrehungen pro Minute

Tab. 2: Technische Daten

## 4 Lieferumfang




Nr.	Bezeichnung
1	Trichterdeckel
2	Trichter
3	Regulierschieber
4	Mehlauslauf
5	Ein/Aus-Schalter
6	Feineinstellung/Skala
7	Fixierbolzen

Tab. 3: Lieferumfang

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 7 auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

## Gerät erstmalig reinigen

-  Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Korn in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 8 „Reinigen“ auf Seite 13.

## 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.
- ▶ Ziehen Sie den Fixierbolzen **1** heraus.
- ▶ 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 können Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung Müh- le **2** einstellen. Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger der Wert der Fein- einstellung.
- ▶ Fixieren Sie nun den Trichter wieder, indem Sie den Fixierbolzen **3** wieder hinein- stecken.

## 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 Molly 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.

## **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.
- ▶ Ziehen Sie den Fixierbolzen **1** heraus.
- ▶ 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 Einstellung mit dem Fixierbolzen **3**.

## Mahlen/Schroten

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

**i** Im Kapitel 7 „Wissenswertes“ auf Seite 12 finden Sie Angaben zum Mahlgut.

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

## Einstellen des Feinheitgrades

- ▶ Lösen Sie den Fixierbolzen **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.
- ▶ Fixieren Sie die Einstellung mit dem Fixierbolzen.

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

## 7 Wissenswertes - Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle



### **Mahlen:**

#### **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.

## 8 Reinigen

### **WARNUNG**

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

Elektrischer Schlag

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


### **ACHTUNG**

**Sachschaden durch falsche Reinigung**

Beschädigung des Gehäuses

- ▶ **Verwenden Sie keine scharfen/spitzen Gegenstände oder ätzende Chemikalien zum Reinigen des Gehäuses**

## Reinigen der Getreidemühle

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

- ▶ Entleeren Sie nach jedem Mahlvorgang die Mühle.
- ▶ Zum Reinigen des Mahlraums lösen Sie den Fixierbolzen und drehen Sie den Trichter **1** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.
- ▶ Jetzt können Sie eventuelle Mehlstaubrückstände mit einem Pinsel, mit Druckluft oder einem Staubsauger entfernen.
- ▶ 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.

## 9 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.

## 10 Störungen beheben

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

Tab. 4: Störungen beheben

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

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

## 11 Entsorgen

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

► Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.





## 12 Für Fachpersonal: Schaltplan und Ersatzteilliste

### ⚠️ 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.

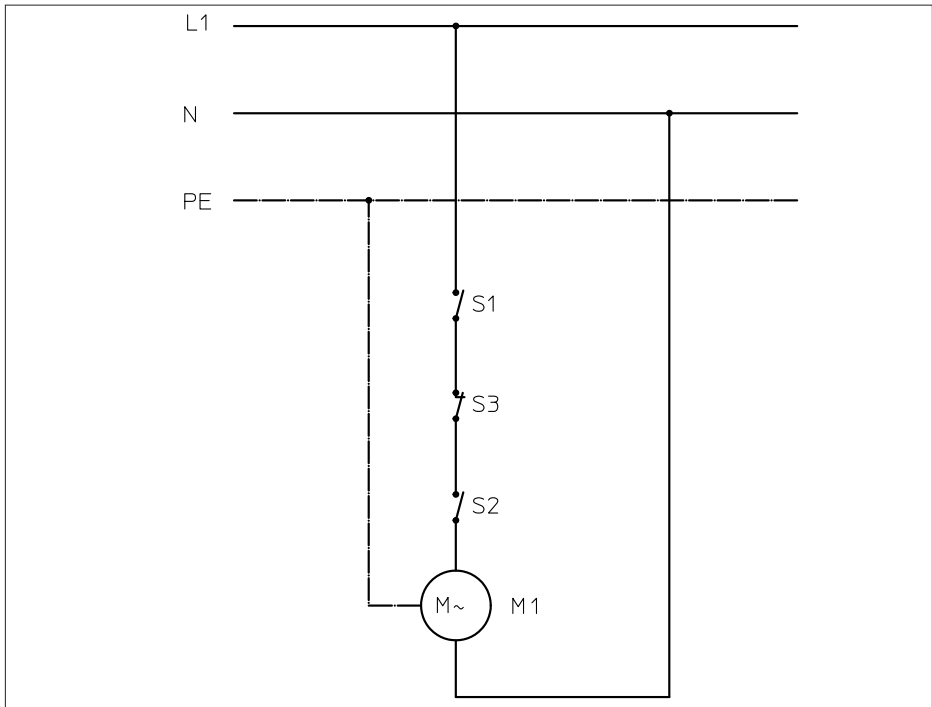
### Schaltplan

### ⚠️ WARNUNG

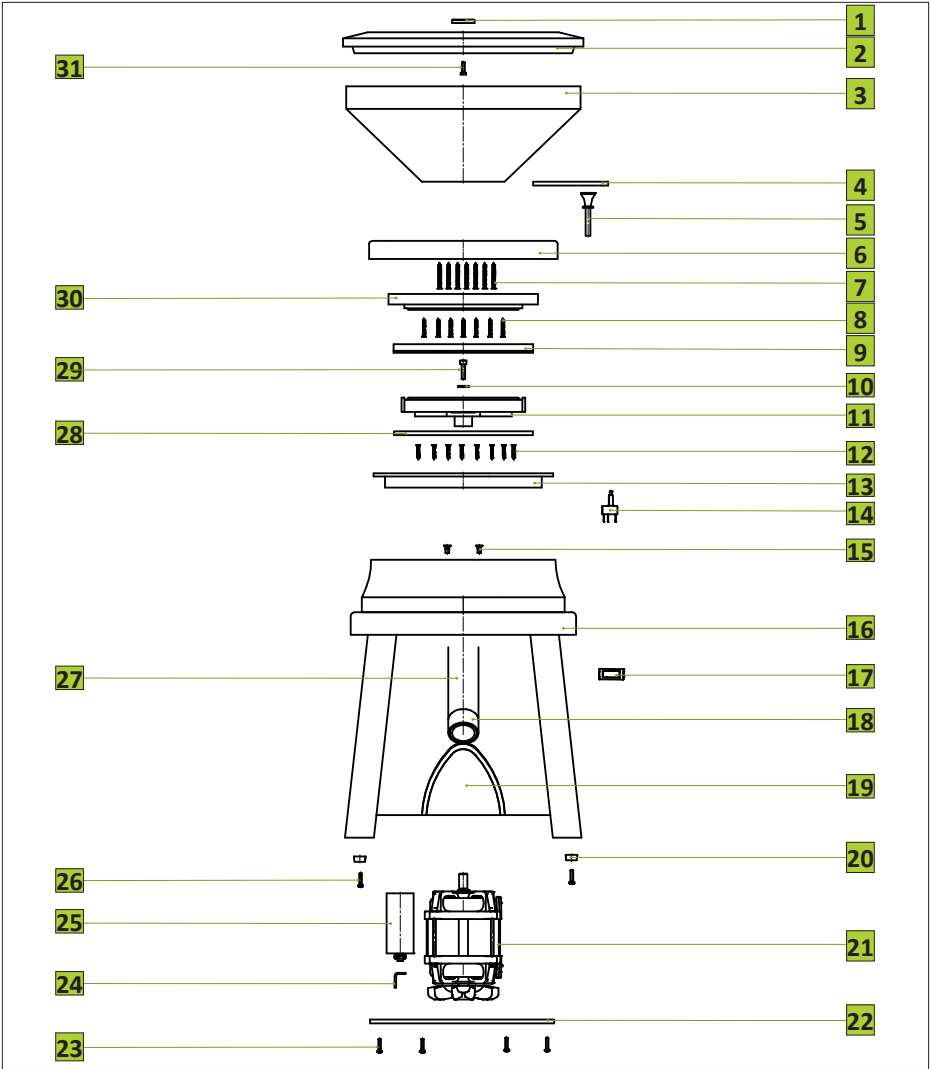
**Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz**

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 Trichterabdeckung
2	Trichterabdeckung
3	Einfülltrichter

4	Regulierschieber
5	Feststellknopf
6	Abdeckung
7	Spanplattenschrauben $\varnothing 4 \times 35 \text{ mm}$
8	Spanplattenschrauben $\varnothing 4 \times 25 \text{ mm}$
9	Schaumgummi-Dichtungsring
10	U-Scheibe $\varnothing i = 5,3$ , $\varnothing a = 20$ , $h = 1,2$
11	Unterer Mahlstein
12	Spanplattenschrauben $\varnothing 4 \times 35 \text{ mm}$
13	Unterer Gewinding
14	Endschalter
15	Senkschrauben ISO 7046-2 M5x10
16	Mühlengehäuse
17	Ein-/Ausschalter
18	Aufsteckhülse Mehlauslaufrohr
19	Anschlagblech
20	Gerätefuß
21	Motor
22	Bodenplatte
23	Spanplattenschrauben
24	Halteblech Kondensator
25	Kondensator
26	Spanplattenschraube $\varnothing 3,5 \times 20 \text{ mm}$
27	Mehlauslaufrohr
28	Lederstreifen

29	Zylinderschraube I-6Kt. M5 x 15
30	Oberer Gewinding m. Mahlstein
31	Senkschraube M5x30

## 13 Zubehör

### Mehlsiebset



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

Artikelnummer: 3/303004

### 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.

# 14 EG-Konformitätserklärung

## EU-Konformitätserklärung

im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. IV

### Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
DE - 88499 Heiligkreuztal

**Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.**

### Gegenstand dieser Erklärung

Produkt / Erzeugnis	Getreidemühle
Projektnummer	PRJ-2018-10-16-0001
Handelsbezeichnung	Getreidemühle Molly
Modell	MHL-100
Chargennummer	
Beschreibung	<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>

### Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:

2014/35/EU	Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt Veröffentlicht in 2014/L 96/357 vom 29.03.2014
2011/65/EU	Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten Veröffentlicht in 2011/L 174/88 vom 01.07.2011
2001/95/EG	Richtlinie 2001/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Dezember 2001 über die allgemeine Produktsicherheit Veröffentlicht in L 11/4 vom 15.01.2002
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 2014/L 96/79 vom 29.03.2014

### Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte -Eingangsstrom ? 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014

im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. IV

**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 60335-1:2012/A11:2014	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen IEC 60335-1:2010 (modifiziert)
EN 60335-2-14:2006/A12:2016	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen
EN 62233:2008	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern (IEC 62233:2005, modifiziert)
EN 50581:2012	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe

Zusatzangaben

Unterszeichnet für und im Namen von:

Heiligkreuztal, 24.10.2018

Ort, Datum



Unterschrift  
Mayer Roland  
Technischer Leiter



## 15 Garantie

### Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Häussler mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

#### Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile, wie z. B. Keilriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

#### Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und 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 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 Gerichtsstand 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](http://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](mailto:info@backdorf.de)

Ausgabe: 24.10.2018