

**HÄUSSLER**

# Betriebsanleitung

## Getreidemühle

### Molly-Kombi

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>1.</b>	<b>Willkommen</b>	4
	... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	4
<b>2.</b>	<b>Zu Ihrer Sicherheit</b>	5
	Symboltabelle	5
	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
	Grundlegende Regeln	5
	Sicherheitshinweise	6
<b>3.</b>	<b>Produktübersicht</b>	7
	Produktbeschreibung	7
	Technische Daten	7
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang</b>	9
	Gerät aufstellen	10
	Gerät erstmalig reinigen	10
	Gerät anschließen	10
	Bedienblende	10
<b>5.</b>	<b>Montieren</b>	11
	Bildanleitung: Trichter montieren und einstellen	11
	Bildanleitung: Siebe wechseln	12
<b>6.</b>	<b>Mahlen</b>	13
	Grundeinstellung der Getreidemühle	13
	Mahlen / Schrotten	14
	Einstellen des Feinheitgrades	14
	Bildanleitung: Einstellen Feinheitsgrad	15
<b>7.</b>	<b>Sieben mit der Molly-Kombi</b>	16
	Sieben	16
	Bildanleitung Sieben	16
	Beenden des Siebvorgangs	18
<b>8.</b>	<b>Wissenswertes – Einsatzmöglichkeiten der Getreidemühle</b>	19
	Mahlen	19
	Einsatzmöglichkeit der Siebmaschine	19
<b>9.</b>	<b>Reinigen</b>	20
	Reinigung der Mahlsteine	21
<b>10.</b>	<b>Warten</b>	22
<b>11.</b>	<b>Störungen beheben</b>	23
<b>12.</b>	<b>Entsorgen</b>	25

<b>13. Für Fachpersonal: Schaltplan und Ersatzteilliste .....</b>	<b>26</b>
Schaltplan .....	26
Teilelisten Mühle .....	28
Teilelisten Gehäuse.....	30
<b>14. Zubehör .....</b>	<b>31</b>
<b>15. EG-Konformitätserklärung .....</b>	<b>33</b>
<b>16. Garantie.....</b>	<b>35</b>
Garantie-Leistungen.....	35
Leistung nach Garantiezeit .....	35

## 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.

*Ihre Familien Häussler*

und das engagierte Backdorf-Team

## 2. Zu Ihrer Sicherheit

### Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Getreidemühle mit Siebmaschine Molly-Kombi ist ausschließlich zum Herstellen und Aussieben 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-Kombi 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.
- Sollte die Bedienungsanleitung bzw. Teile daraus für Sie zu klein dargestellt sein, können Sie die Bedienungsanleitung auf unserer Homepage [www.backdorff.de](http://www.backdorff.de) einsehen und vergrößern.

## 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.

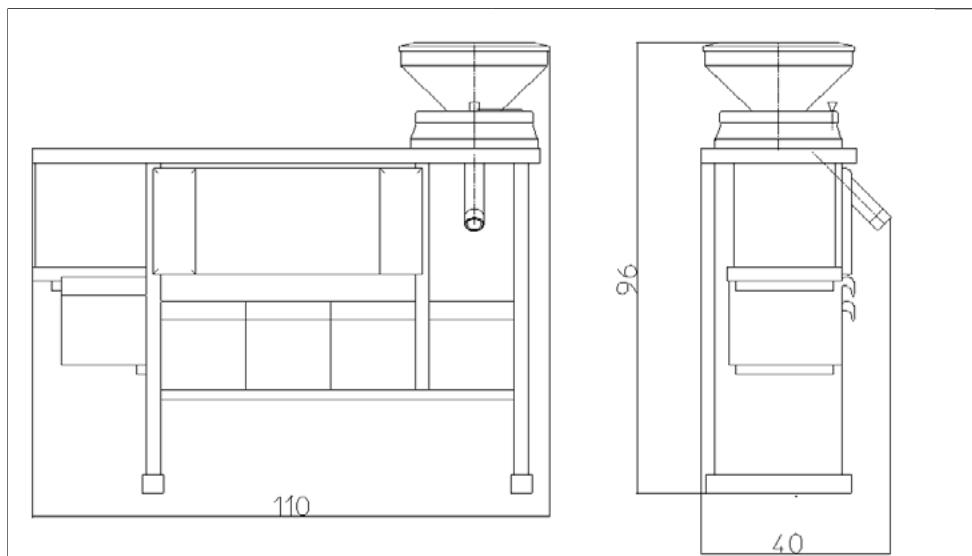
### 3. Produktübersicht

#### Produktbeschreibung

Starke Kombination: Mahlen und Sieben mit einer Maschine.

Die Siebmühle Molly-Kombi ist die perfekte Kombination aus der Getreidemühle Molly und einer leistungsstarken Siebmaschine. So mahlt die Molly-Kombi bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde (auf Wunsch auch ohne auszusieben) und trennt das Gemahlene anschließend in Mehl, Grieß und Kleie. Mit einem Handgriff erhalten Sie die getrennten, sortierten Mahlprodukte, ideal zur schnellen Weiterverarbeitung. Im Lieferumfang ist ein zweiter Satz Siebe enthalten.

#### Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	110 cm
Höhe	96 cm
Tiefe	40 cm
Gewicht	46 kg
Mahlsteindurchmesser	150 mm
Füllmenge Trichter	3 kg
Mahl-Leistung	15 – 20 kg Feinschrot pro Stunde

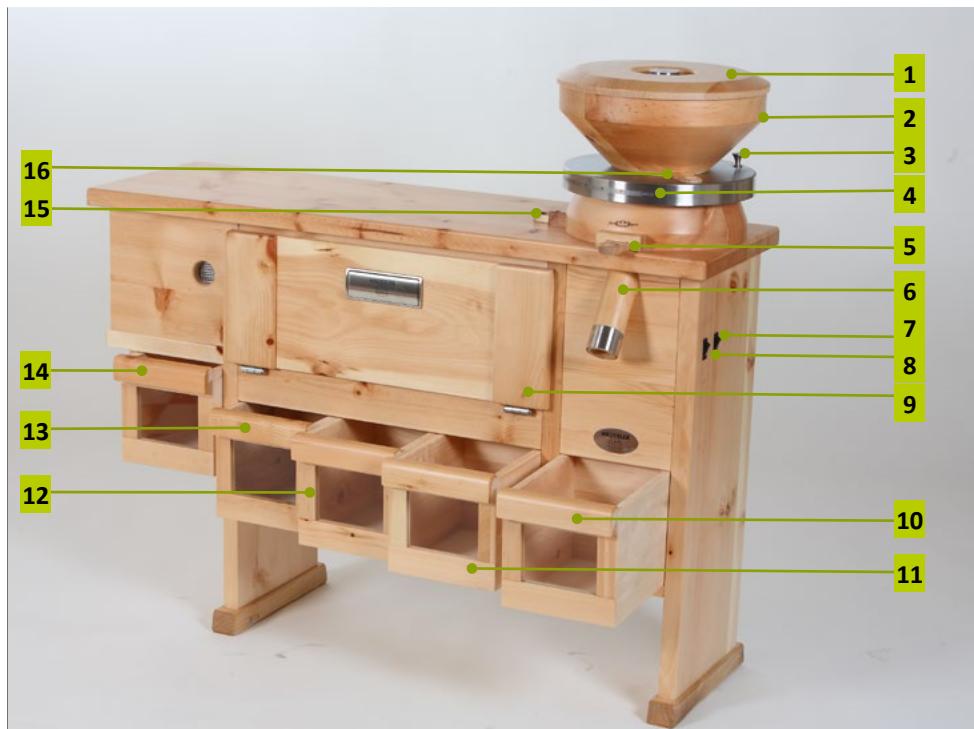
## Produktübersicht

---

Leistung	1.100 Watt
Steinumdrehungen	890 Umdrehungen pro Minute
Anschlusswert Mühle	0,9 kW 230 V 50 Hz
Anschlusswert Siebmotor	0,36 kW 230 V 50 Hz

Tab. 2: Technische Daten

## 4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
<b>1</b>	Trichterdeckel	<b>9</b>	Klappe
<b>2</b>	Trichter	<b>10</b>	Mehlauffangschublade
<b>3</b>	Fixierbolzen	<b>11</b>	Schublade für feines Mehl
<b>4</b>	Feineinstellung / Skala	<b>12</b>	Schublade für Grieß
<b>5</b>	Schieber Auslaufstutzen	<b>13</b>	Schublade für Kleie
<b>6</b>	Mehlauslauf	<b>14</b>	Schublade für grobe Kleie
<b>7</b>	Ein- / Ausschalter Mühle	<b>15</b>	Schieber Siebmaschine
<b>8</b>	Ein- / Ausschalter Siebmaschine	<b>16</b>	Schieber Getreidezulauf

Tab. 3: Lieferumfang

## Gerät aufstellen

- ▶ Heben Sie das Gerät mindestens zu zweit an und stellen Sie es immer auf eine stabilen und ebenen Untergrund.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 9 auf Vollständigkeit.

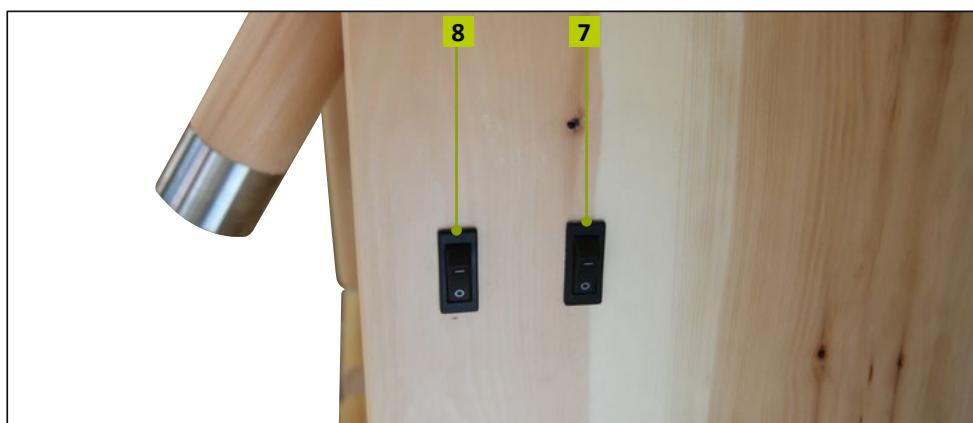
## Gerät erstmalig reinigen

- [i] 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“ .

## 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.

## Bedienblende



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
7	Ein- / Ausschalter Mühle	8	Ein- / Ausschalter Siebmaschine

## 5. Montieren

- ▶ Setzen Sie ggf. den Trichter **2** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Ausschalter **8** ein.
- ▶ Ziehen Sie den Fixierbolzen **3** heraus.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** 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 **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- i** Dies ist der feinste Mahlgrad! Verstellen Sie aus dieser Position nur ins Gröbere, da die Mahlsteine ansonsten blockieren können.
- ▶ Nun können Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung Mühle **4** einstellen.
- i** Je feiner das Mehl werden soll, desto niedriger ist der Wert der Feineinstellung.
- ▶ Fixieren Sie nun den Trichter wieder, indem Sie den Fixierbolzen **3** wieder hineinstecken.
- ▶ Setzen Sie die gewünschten Siebe in die Siebkammer ein.
- i** In der Regel sind die Siebe 300er-710er-1120er als Standard vormontiert.

### Bildanleitung: Trichter montieren und einstellen



#### 1. Trichter aufsetzen

- ▶ Setzen Sie den Trichter **2** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Ausschalter **7** ein.
- ▶ Wenn die Trichter montiert ist, ziehen Sie den Fixierbolzen **3** heraus.



#### 2. Einstellung Feinheitsgrad

- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** 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 **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- ▶ Dies ist der feinste Mahlgrad.

## Bildanleitung: Siebe wechseln



### 1. Öffnen und Siebe entfernen

- ▶ Öffnen Sie die Klappe 9.
- ▶ Lösen Sie die Spanner links und rechts an den Sieben.
- ▶ Entfernen Sie die Siebe.



### 2. Siebe einsetzen

- ▶ Setzen Sie die neue Siebe ein und Verspannen Sie diese.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Siebe satt aufsitzen und festen eingespannt sind.
- ▶ Schließen Sie die Klappe 9.



### 3. Richtiger Sitz

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Siebe dicht anliegen an der Umhausung und die Spannelemente an beiden Seiten des Siebes vollständig an anliegen.

## 6. Mahlen

### ⚠️ WARNUNG

#### Allergische Reaktion durch Mehilstaub

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.

- [i] Die Molly-Kombi ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Nach einer Stunde mahlen muss eine Pause von ca. 2 Stunden eingehalten werden, damit der Motor wieder abkühlen kann.
- [i] Ein zu warmer Motor beeinträchtigt die Mehlqualität und kann die im Mehl enthaltenen Vitamine zerstören.

### Grundeinstellung der Getreidemühle

- [i] Grundeinstellung ausschließlich bei laufendem Motor und leerem Trichter vornehmen!
- ▶ Stellen Sie ein Gefäß unter den Mehlauslauf **6**.
- ▶ Um eine Mehilstaubentwicklung zu minimieren, binden Sie einen Mehlsack direkt an den Mehlauslauf.
- ▶ Setzen Sie den Trichter **2** auf die Mühle.
- ▶ Schalten Sie die Mühle an dem Ein-/Ausschalter **7** ein.
- ▶ Ziehen Sie den Fixierbolzen **3** heraus.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** 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 **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist.
- [i] Dies ist der feinste Mahlgrad. Von dieser Position aus können Sie den Mahlgrad nur größer einstellen, ansonsten blockiert die Mühle.

- ▶ Nun können Sie den gewünschten Feinheitsgrad mit Hilfe der Feineinstellung Mühle **4** einstellen.
  - [i] 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 Mehlauslauf **6**.
- ▶ Um eine Mehlausstaubentwicklung zu minimieren, binden Sie einen Mehlsack direkt an den Mehlauslauf **6**.
- ▶ Befüllen Sie den Trichter **2** mit Mahlgut.
- ▶ Schalten Sie die Mühle ein **7**.
- ▶ Ziehen Sie den Schieber des Getreidezulaufs **16** bis zum Anschlag heraus.
  - [i] Mit einfallen des Mahlgutes beginnt das Mahlen / Schrotten.
  - [i] Im Kapitel 8 „Wissenswertes“ finden Sie Angaben zum Mahlgut.
- ▶ Schalten Sie die Mühle erst aus, wenn der Mahlraum leer ist.

## Einstellen des Feinheitgrades

- [i] Stellen Sie den Feinheitsgrad nur bei laufender Mühle ein, da ansonsten die Mühle blockieren kann!
- ▶ Lösen Sie den Fixierbolzen **3**.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.
- ▶ Fixieren Sie die Einstellung mit dem Fixierbolzen **3**.
- [i] Je kleiner der Wert auf der Skala für den Feinheitsgrad, desto feiner wird das Mehl.

## Bildanleitung: Einstellen Feinheitsgrad



### 1. Lösen Sie den Fixierbolzen

- ▶ Lösen Sie den Fixierbolzen **3**.
- ▶ Ziehen Sie dazu den Fixierbolzen **3** nach oben heraus.



### 2. Einstellen des Feinheitsgrades

- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.
- ▶ Fixieren Sie die Einstellung mit dem Fixierbolzen **3**.

## 7. Sieben mit der Molly-Kombi

### Sieben

- ▶ Öffnen Sie den Schieber **15** für den Mehlauslauf Siebmaschine.
  - ▶ Schließen Sie den Schieber beim Auslaufstutzen **5** für Vollkornmehl / Vollkornschrot.
  - ▶ Achten Sie darauf, dass alle Auffangbehälter **10, 11, 12, 13, 14** und alle Siebrahmen eingesetzt sind.
  - ▶ Schalten Sie die Siebmaschine **8** ein.
- i** Die Siebmaschine läuft nur bei geschlossener Klappe **9**.
- ▶ Schalten Sie die Mühle **7** ein.
  - ▶ Öffnen Sie den Getreidezulauf, ziehen Sie dazu den Schieber des Getreidezulaufs **16** bis zum Anschlag heraus.
  - ▶ Stellen Sie den feinsten gewünschten Mahlgrad ein, während das Schüttgut in die Mühle einfällt. Siehe dazu Kapitel 6 „Grundeinstellung der Getreidemühle“.
- i** Mit der Siebmaschine wird das anfallende feine und grobe Mehl so getrennt, dass nur noch grobe Kleie übrig bleibt (Kammer 1: Siebrahmen mit feiner Bespannung für feines Mehl, Kammer 2: Siebrahmen mit mittlerer Bespannung für Grieß, Kammer 3: Siebrahmen mit grober Bespannung für Kleie, die letzte Kammer ist ohne Sieb für grobe Kleie).
- i** Serienmäßig sind folgende Siebrahmen eingesetzt: 300er-710er-1120er Sieb.  
Im Zubehör sind: 250er-450er-900er Siebe.  
Weitere Siebeinsätze sind als Zubehör erhältlich.

### Bildanleitung Sieben



#### 1. Öffnen des Mehlauslaufs

- ▶ Achten Sie darauf, dass alle Auffangbehälter und alle Siebrahmen eingesetzt sind.
- ▶ Öffnen Sie den Schieber **15** für den Mehlauslauf Siebmaschine.



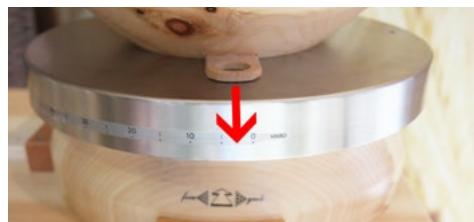
#### 2. Schließen des Auslaufstutzen

- ▶ Schließen Sie den Schieber beim Auslaufstutzen **5** für Vollkornmehl / Vollkornschrot.



### 3. Einschalten

- ▶ Schalten Sie die Siebmaschine **8** und die Mühle **7** ein.
- ▶ Befüllen Sie den Trichter mit Mahlgut.



### 4. Öffnen Getreidezulauf

- ▶ Ziehen Sie den Schieber des Getreidezulaufs **16** bis zum Anschlag heraus.



### 5. Lösen Sie den Fixierbolzen

- ▶ Lösen Sie den Fixierbolzen **3**.
- ▶ Ziehen Sie dazu den Fixierbolzen **3** nach oben heraus.



### 6. Einstellen des Feinheitsgrades

- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** gegen den Uhrzeigersinn, um gröberes Mehl zu erhalten.
- ▶ Drehen Sie den Trichter **2** im Uhrzeigersinn, um feineres Mehl zu erhalten.
- ▶ Fixieren Sie die Einstellung mit dem Fixierbolzen **3**.

## Beenden des Siebvorgangs

- ▶ Lassen Sie die Getreidemühle immer zuerst leer laufen.
  - ▶ Schließen Sie den Getreidezulauf **16**.
  - ▶ Schalten Sie die Mühle **7** aus.
  - ▶ Schließen Sie den Auslaufstutzen zur Mehlsiebmaschine **15**.
  - ▶ Warten Sie ca. eine Minute bis das restliche Mahlgut ausgesiebt wurde.
  - ▶ Schalten Sie die Siebmaschine **8** aus.
  - ▶ Öffnen Sie die Klappe **9** und kehren Sie das restliche Mahlgut in die darunter befindlichen Auffangschubladen **10, 11, 12, 13, 14**.
  - ▶ Schließen Sie die Klappe **9**.
  - ▶ Entfernen Sie die Auffangschubladen **10, 11, 12, 13, 14** und entleeren Sie diese.
  - ▶ Reinigen Sie den Siebraum, wie in Kapitel 9 „Reinigen“ beschrieben.
- i** Je nach Bedarf können nun auch die Siebeinsätze ausgetauscht werden.

## 8. 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.

#### Einsatzmöglichkeit der Siebmaschine

Trockenes Mahlgut aus Weizen, Roggen, Gerste, Mais, Grünkern, Reis, Hirse, Buchweizen usw. kann in jedem beliebigen Feinheitsgrad ausgesiebt werden.

Nummer 350 ist das feinste Sieb für Roggen und Gerste.

## 9. Reinigen

### ⚠️ WARNUNG

#### Lebensgefahr durch Netzspannung

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
- ▶ Naturbelassene Teile nur trocken reinigen

- i Die Holzteile sind außen mit giftfreiem Zirbenlack eingelassen und können trocken und feucht gereinigt werden.
- i Innen sind die Holzteile naturbelassen und dürfen nur trocken gereinigt werden.
  - ▶ Entleeren Sie nach jedem Mahlvorgang die Mühle.
  - ▶ Schalten Sie die Mühle **7** und die Siebmaschine **8** aus.
  - ▶ Zum Reinigen des Mahlraums lösen Sie den Fixierbolzen **3** und drehen Sie den Trichter **2** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.
  - ▶ Jetzt können Sie eventuelle Mehlstaubrückstände mit einem Pinsel oder einem Staubsauger entfernen.
  - ▶ Setzen Sie den Trichter **2** wieder auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er ansteht. Anschließend drehen Sie den Trichter **2** wieder gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück.
  - ▶ Öffnen Sie die Klappe **9** der Siebmaschine und kehren Sie das restliche Mahlgut in die darunter befindlichen Auffangschubladen **10, 11, 12, 13, 14**.
  - ▶ Entfernen Sie die Auffangschubladen **10, 11, 12, 13, 14** und entleeren Sie diese.
  - ▶ Entnehmen Sie die Siebe und klopfen Sie diese vorsichtig aus, oder saugen Sie die Siebe ab.
  - ▶ Entfernen Sie die Mehlreste mit einem Pinsel aus dem Siebaum oder saugen Sie ihn aus.
  - ▶ Saugen Sie die Siebbürsten ab.
  - ▶ Setzten Sie die Siebe wieder ein und schließen Sie die Klappe **9**.
  - ▶ Bei Feuchtigkeit im Siebinnenraum, lassen Sie die Klappe zum Trocknen geöffnet.

## Reinigung der Mahlsteine

- Mahlen Sie 500 g trockenen Reis. Dieser ist sehr grob und hart und nimmt die Verschmutzung auf.

### Bei sehr starker Verschmutzung bzw. verschmierten Mahlsteinen:

- Schalten Sie die Mühle **7** und die Siebmaschine **8** aus.
- Zum Reinigen der Mahlsteine lösen Sie den Fixierbolzen **3** und drehen Sie den Trichter **2** so lange entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sich abheben lässt.
- Entfernen Sie die Verschmutzung am äußeren Rand des Steines mit Hilfe eines Messers oder einer Drahtbürste.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Steine mit einer Drahtbürste.
- Setzen Sie den Trichter **2** wieder auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er ansteht. Anschließend drehen Sie den Trichter **2** wieder gegen den Uhrzeigersinn etwas zurück.
- Mahlen Sie 500 g trockenen Reis. Dieser ist sehr grob und hart und nimmt die restliche Verschmutzung auf.

## 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. 500 g Reis zu mahlen. Reis ist sehr hart und geruchsneutral. Er reinigt die Poren des Mahlsteines auf natürliche Weise.

## 11. Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Mahlleistung verringert sich	Verschmutzte Mahlsteine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mahlen Sie 500 g Reis grob. Dadurch werden die Mahlsteine wieder sauber.</li> </ul>
Mühle schaltet während des Mahlvorganges ab	Überhitzung des Motors	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mühle schaltet automatisch wieder ein.</li> </ul>
Mühle lässt sich nicht einschalten	Die Mühle ist nicht ausreichend geschlossen, der Sicherheitsschalter ist nicht ausreichend belegt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lösen Sie die Feststellschraube und drehen Sie den Trichter weiter zu. Anschließend fixieren Sie die Feststellschraube erneut.</li> </ul>
Mahlsteine verschmiert	<p>Mahlen von feuchtem Getreide</p> <p>Verklebung des Mahlguts durch zu feine Einstellung</p> <p>Vermahlung von Ölsaaten ohne Beimengung von anderem Getreide</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Durch die Verschmutzung entsteht auf dem äußeren Rand der Mahlsteine eine harte, glatte Schicht.</li> <li>▶ Öffnen Sie die Getreidemühle wie im Kapitel 9 „Reinigen“ beschrieben und schaben Sie diese Schicht mit Hilfe eines Küchenmessers ab.</li> <li>▶ Bürsten Sie die Mahlsteine danach mit einer Drahtbürste ab.</li> <li>▶ Mahlen Sie anschließend trockenen Weizen oder Reis bei grober Einstellung. Dadurch werden die Mahlsteine wieder sauber.</li> </ul>
Motor blockiert	<p>Mahlen von zu hartem Getreide</p> <p>Mahlgrad zu fein eingestellt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie das Mahlwerk auf grob.</li> <li>▶ Schalten Sie die Mühle wieder ein.</li> </ul>

## Störungen beheben

---

Störung	Ursache	Behebung
Siebmaschine läuft nicht an	Klappe nicht geschlossen	► Schließen Sie die Klappe vollständig.

Tab. 4: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer:  
+49 73 71/93 77-180**

## 12. Entsorgen

- i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.
- Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



## 13. Für Fachpersonal: Schaltplan und Ersatzteilliste

### ⚠️ WARNUNG

**Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!**

- ▶ Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

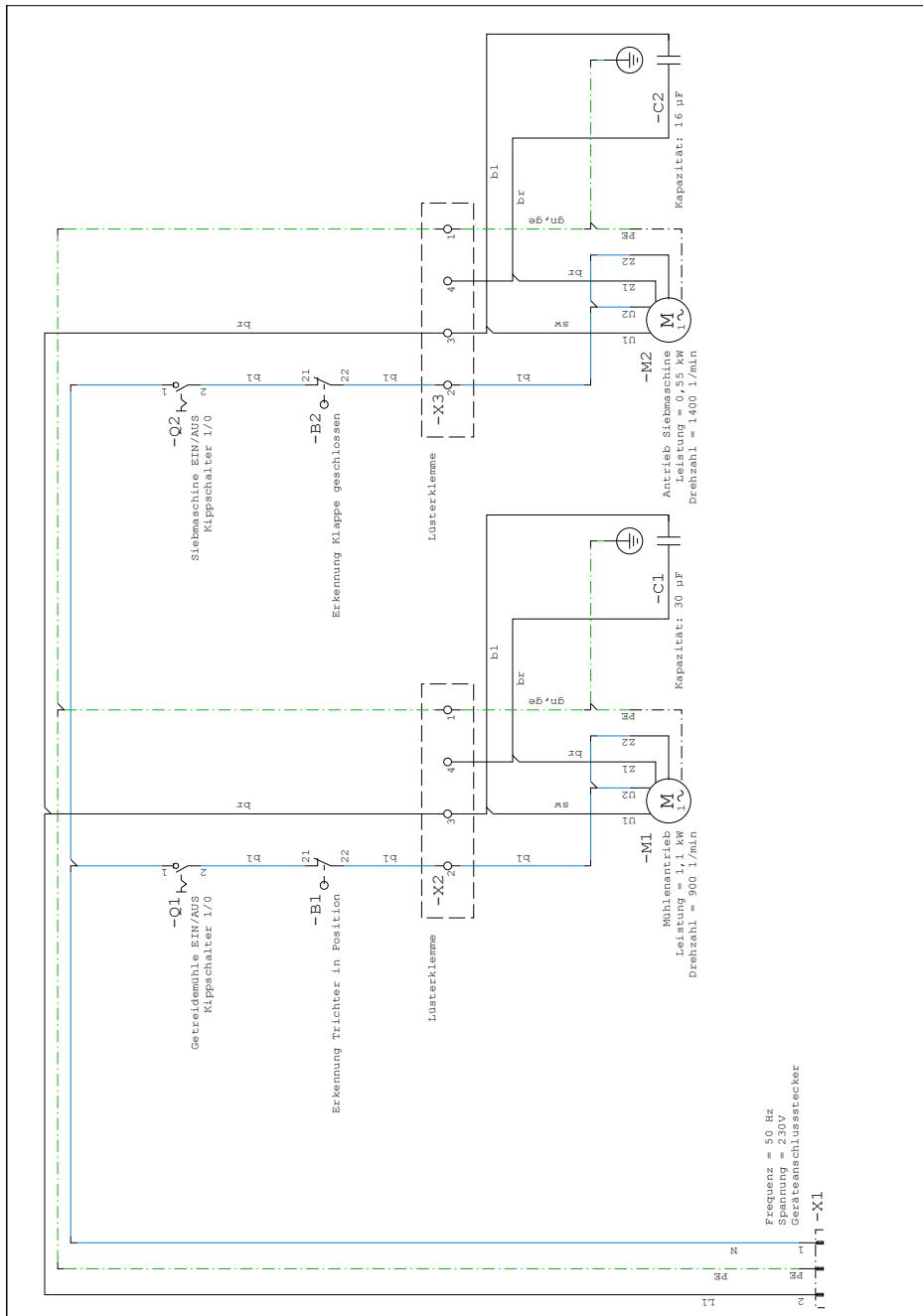
### Schaltplan

### ⚠️ WARNUNG

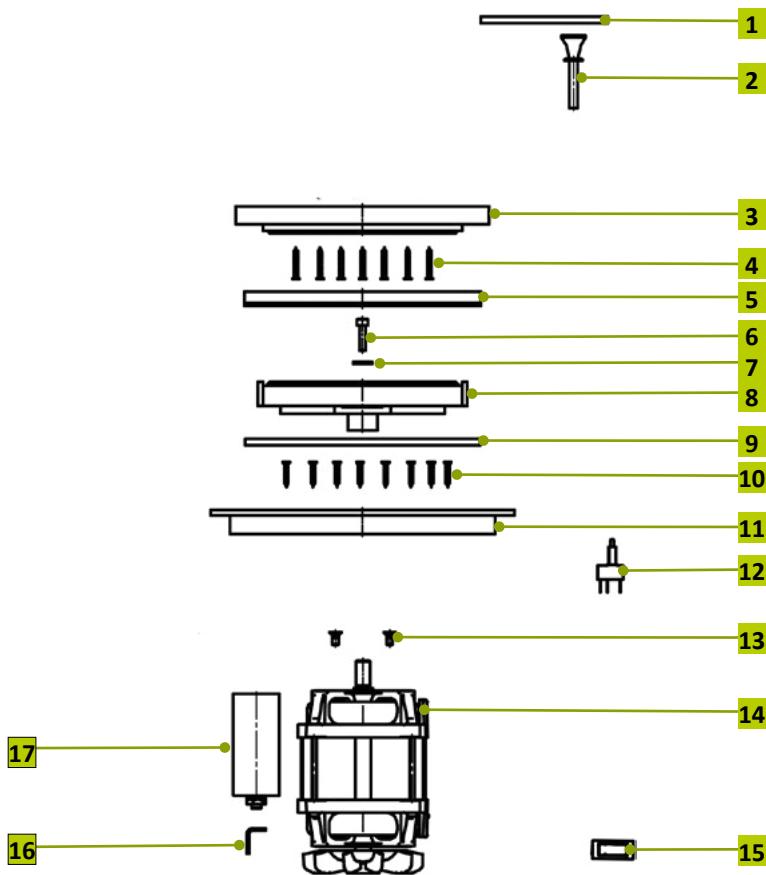
**Lebensgefahr durch Netzspannung**

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.

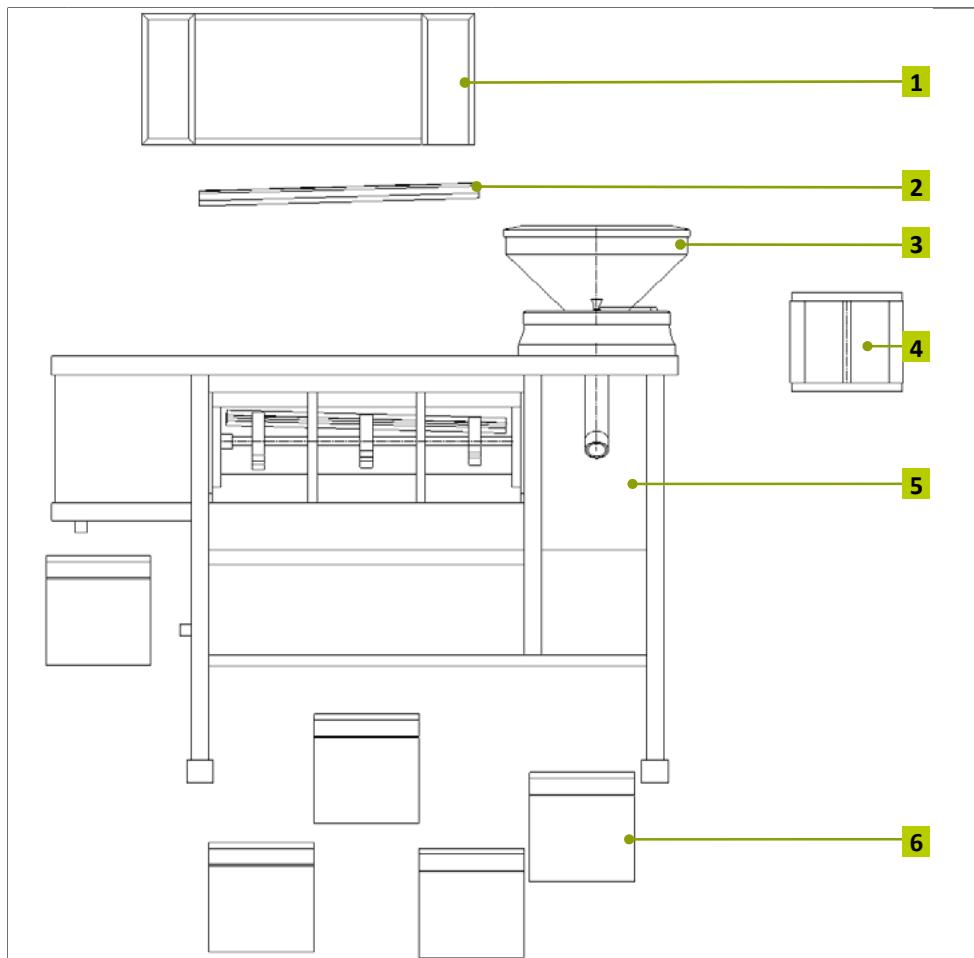


## Teilelisten Mühle



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Regulierschieber	10	Spanplattenschrauben Ø 4 x 35 mm
2	Feststellknopf	11	Unterer Gewindering
3	Oberer Gewindering m. Mahlstein	12	Endschalter
4	Spanplattenschrauben Ø 4 x 25 mm	13	Senkschrauben ISO 7046-2 M5x10
5	Schaumgummi-Dichtungsring	14	Motor
6	Zylinderschraube I-6Kt. M5 x 15	15	Ein- / Ausschalter
7	U-Scheibe Ø innen = 5,3, Ø außen = 20, h = 1,2	16	Halteblech Kondensator
8	Unterer Mahlstein	17	Kondensator
9	Lederstreifen		

## Teilelisten Gehäuse



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Gehäusetüre	4	Sieb
2	Besen	5	Gehäuse
3	Trichter	6	Mehlschubladen

## 14. Zubehör

### Abwiegeschaufeln



Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich.

Maße (in cm)	Fassungsvermögen	Art.-Nr.
L 26,5 x B 9,5 x H 4,5	bis 300 g Mehl	200674
L 31 x B 11 x H 5,5	bis 480 g Mehl	200675
L 35 x B 12 x H 6	bis 900 g Mehl	200676
L 40 x B 16,5 x H 7,5	bis 1600 g Mehl	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	Art.-Nr.
1,0 kg	16,5 cm / 19 cm	300658
1,5 kg	16,5 cm / 22 cm	300659
2,0 kg	16,5 cm / 25 cm	300660
5,0 kg	25 cm / 29 cm	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 (in cm)	Art.-Nr.
5,0 kg	2,3 kg	B 18 x T 14 x H 50	300667

### Holzschüsseln aus Zirbelkiefer



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



Adelindes 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 [www.backdorf.de](http://www.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 Haussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
DE - 88499 Heilgkreuztal

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

Beartric Urban  
Karl-Heinz Haussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
DE - 88499 Heilgkreuztal

### Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Getreidemühle
Projektnummer	PRJ-2018-05-23-0001
Handelsbezeichnung	Getreidemühle mit Siebmaschine Molly-Kombi
Modell	MHL-100
Funktion	<p>Die Getreidemühle mit Siebmaschine ist ausschließlich zum Herstellen von Mehl/Schrot bestimmt.</p> <p>Härtkörnliche, trockene Getreidesorten 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>Gewürze wie:</p> <p>Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümme und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigegeben werden.</p> <p>Örsamen wie:</p> <p>Sesam, Hafer, Linsen Samen 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>

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen entspricht:

2006/42/EG	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1) Veröffentlicht: in L 157/24 vom 09.06.2006
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht: in L 157/24 vom 09.06.2006
2009/125/EG	Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte (Neufassung) Veröffentlicht: in L 285/10 vom 31.10.2009

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

EN 1672-2:2005+A1:2009	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsmerkmale - Teil 2: Hygieneanforderungen
EN 50581:2012	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe
EN 62061:2005/A2:2015	Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit bezogener elektrischer, elektronischer und programmierbar elektronischer Steuerungssysteme

# EG-Konformitätserklärung

## EG-Konformitätserklärung

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

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

EN 60204-1:2006/AC:2010	Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennom
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 (Gerät-Eingangstrom ? 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014
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 <= 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 55014-1:2006-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung

Heiligkreuztal, 24.10.2018

Ort, Datum

Unterschrift  
Mayer Roland  
Technischer Leiter



## 16. 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 Abfahrtzeiten. 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 77-180

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

## Für Ihre Notizen



Besuchen Sie unser Backdorf

---

## Besuchen Sie unser Backdorf



Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 40 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 100 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)

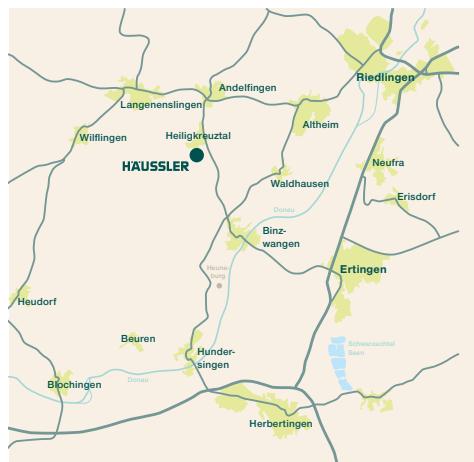
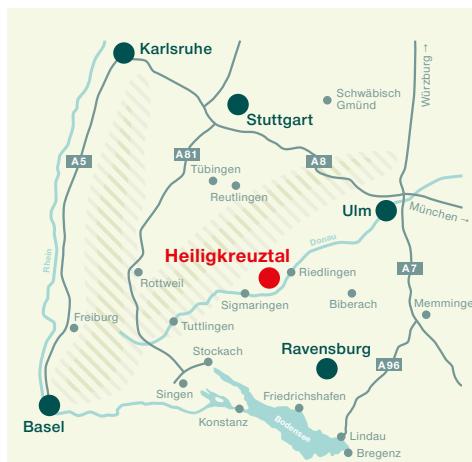
## Unser Service für Sie

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

## Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Grillvorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage
- Besichtigung unserer Produktionshalle

## Anreise ins Backdorf



## Mit dem Zug oder Flugzeug

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

# HÄUSSLER

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

091554-A-0323