

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NEUEN HAWOS KORNMÜHLE!



**Billy 100 + 200**  
**Queen 1 + 2**  
**Mühle 1 + 2**  
**Oktagon 1 + 2**



## Lieber Mühlenkunde,

Zur Wahl Ihrer Mühle gratulieren wir Ihnen!  
ihre hawos wird Ihnen in Ihrer Vollwertküche jahrelang wertvolle Dienste leisten.  
Vor dem ersten Einsatz Ihrer hawos sind einige Punkte zu beachten.  
Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam, um sich mit Ihrer hawos vertraut zu machen. Sie wird es Ihnen mit zuverlässiger Einsatzbereitschaft danken.

Ihr hawos-Team

# Modellübersicht

Typenbezeichnung	Billy 100 Queen 1	Billy 200 Queen 2	Mühle 1	Mühle 2	Oktagon 1	Oktagon 2
Gehäuse	Birke Multiplex	Birke Multiplex	Buche massiv	Buche massiv	Buche massiv	Buche massiv
empfohlener Anwendungsbereich	ca. 1-4 Personen	große Familie Kochkurse	ca. 1-4 Personen	große Familie Kochkurse	ca. 1-4 Personen	große Familie Kochkurse
Mahlleistung / Minute bei Einstellung „fein“ bei größter Einstellung	ca. 125 g 250 - 300 g	ca. 220 g 400 - 500 g	ca. 125 g 250 - 300 g	ca. 220 g 400 - 500 g	ca. 125 g 250 - 300 g	ca. 220 g 400 - 500 g
Trichterfüllmenge (Weizen)	ca. 1.300 g	ca. 1.500 g	ca. 1.300 g	ca. 1.500 g	ca. 1.100 g	ca. 1.100 g
Mahlstein Ø	ca. 100 mm					
Lautstärke (dB) bei Feineinstellung	ca. 70	ca. 72	ca. 70	ca. 72	ca. 68	ca. 70
Gewicht	8,8 kg	10,6 kg	9,9 kg	11,6 kg	8,8 kg	10,3 kg
Motorleistung	360 W	600 W	360 W	600 W	360 W	600 W
Netzspannung	230 V					
alternativ 110 V Netzspannung	X		X		X	
Unterstellhöhe für Schüssel	12 cm	17 cm	12 cm	17 cm	16 cm	20 cm
Höhe	385 mm	450 mm	385 mm	450 mm	410 mm	450 mm
Breite	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	200 mm	200 mm
Tiefe	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	200 Ø	200 Ø

Weitere Mühlen-Modelle finden Sie im Internet unter [www.hawos.de](http://www.hawos.de)

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

## Kurzanleitung

- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Mahlgrad mit dem Hebel einstellen
- Getreide in den Trichter einfüllen
- Mühle mit dem Schalter (rechts unten) einschalten
- Nach dem Mahlgang das Gerät ausschalten

## Inhalt

Kurzanleitung .....	2
Hinweise .....	3
Betriebsanleitung .....	4
Reinigung/Störung .....	6
Service .....	7-14
Speziell Billy 100 und 200	
Queen 1 u. 2 / Mühle 1 u. 2 ....	8-10
Speziell Oktagon 1 und 2 ....	11-13
Keimgeräte .....	15
Getreidesilo .....	16

## Hinweise

**1.** Zuerst entfernen Sie bitte die Transportsicherung (siehe Kartoneindruck oder Beiblatt). Mühle nur benutzen, wenn Netzkabel und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Netzkabel nicht über scharfe Kante ziehen.

**2.** Verwenden Sie bitte nur sauberes Getreide oder verlesen Sie es selbst. Im Getreide befinden sich häufig Steinchen usw., die das Mahlwerk schädigen könnten.

**3.** Verwenden Sie bitte immer trockenes Getreide. Sie erkennen trockenes Getreide daran, daß das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide läßt sich plattdrücken und sieht dann eher wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr lagern. Bei Mais darf nur Speisemais und bei Reis der ungeschälte Haushaltsreis vermahlen werden.

**4.** Mahlen Sie gemahlenes Mahlgut nicht ein zweites Mal.

**5.** Vor der Reinigung oder im Störfall ist

das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.

**6.** Bitte beachten Sie die Mahltabelle auf Seite 5.

Nur Speisemais und ganz trockenen Hartweizen sollten Sie in der allerfeinsten Einstellung vermahlen.

**7.** Ihre Mühle hat ein schönes Holzgehäuse. Sie schützen und pflegen es am besten, wenn Sie die Mühle nicht in die Nähe von Heizkörpern stellen und nicht in die unmittelbare Nähe des Herdes (Wasserdampf, Feuchtigkeit). Bitte bedenken Sie dabei, daß Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der weiterarbeiten kann.

**8.** Schließen Sie die Mühle nur an Wechselstrom an. Prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte übereinstimmt.

**9.** Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

**10.** Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.

**11.** Stellen Sie bitte die Getreidemühle während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte). Die Schlitze an der Geräteunterseite zur Belüftung des Motors müssen frei sein.

**12.** Bitte achten Sie darauf, daß der Behälter für das Mahlgut groß genug ist, damit sich das Mehl nicht im Auslauf staut. Faustregel: gemahlenes Getreide braucht doppelten Platz.

**13.** Getreide kann in seltenen Fällen von Schädlingen befallen sein, ohne daß dies beim Einkauf bemerkt wurde. Dagegen gibt es leider keinen vorbeugenden Schutz.

**14.** Reparaturen dürfen nur durch von uns autorisierte Personen ausgeführt werden.

## Betriebsanleitung

### Einstellen des Feinheitsgrades

Der Feinheitsgrad läßt sich mit dem Verstellhebel kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen. Dabei ist zu beachten: Von „fein“ auf „grob“ ist der Übergang jederzeit möglich. Bei der Verstellung von „grob“ in Richtung „fein“ muß entweder

- die Mühle eingeschaltet sein
- oder das Mahlwerk leer sein.

Sonst würde restliches Mahlgut, das sich möglicherweise noch zwischen den Steinen befindet, eingeklemmt werden und der Motor könnte nicht anspringen.

Die verschiedenen Getreidearten und sonstiges Mahlgut unterscheiden sich sehr in Fettgehalt, Ballaststoffanteil, Mehlkörper etc. Darauf baut unsere Mahltabelle auf. hawo's-Mühlen sind mit allem Mahlgut ausgiebig getestet, entsprechend wurde diese Tabelle für Sie erstellt.

### Ihre Mühle auf einen Blick

**Billy 100 + 200**

**Queen 1 + 2**

**Mühle 1 + 2**

**Oktagon 1 + 2**

Trichterdeckel

Trichter

Feinheitsskala

Hebel für  
Mahlgrad-  
einstellung

Mehlauslauf

Netzschalter  
mit Überlast-  
sicherung

unten,  
nicht sichtbar:  
GS-Etikett<sup>1</sup>



Trichterdeckel

Trichter

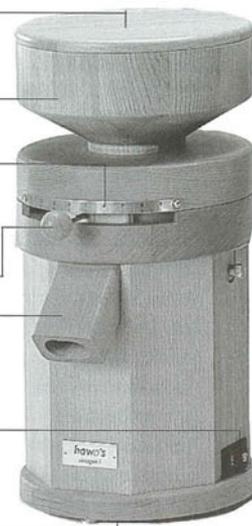
Feinheitsskala

Hebel für  
Mahlgrad-  
einstellung

Mehlauslauf

Netzschalter  
mit Überlast-  
sicherung

unten,  
nicht sichtbar:  
GS-Etikett<sup>1</sup>



<sup>1</sup>) GS= geprüfte Sicherheit

**Beginn des Mahlvorgangs**

Getreide einfüllen, einschalten.

**Beenden des Mahlvorgangs**

Wenn der Trichter leer ist und das Mahlgeräusch nachgelassen hat, ausschalten. Eine Unterbrechung des Mahlgangs ist möglich. Die Kornmühle springt auch bei feinsten Einstellung normalerweise wieder an. Sollte es dennoch zur Blockade kommen, schieben Sie den Hebel kurz in Richtung „grob“ und dann, wenn die Mühle angesprungen ist, wieder zurück in die von Ihnen gewünschte Einstellung.

**Bitte schalten Sie die Mühle immer ab, wenn sie leer läuft.**

Ohne Mahlgut im Mahlwerk (im Leerlauf) hören Sie bei feiner Einstellung (ca. ab 2,5), daß die Steine aufeinander laufen. Die Ursache: trotz höchster Präzision brauchen die Gewinde der Feineinstellung immer ein wenig Spiel. Beim Mahlen wird dieses sehr kleine Gewindespiel durch den entstehenden Druck auf die beiden Steine aufgehoben.

Das Mahlwerk ist so eingestellt, daß sich die Steine beim Mahlen nicht berühren können. Die verschiedenen harten Getreidearten üben naturgemäß einen unterschiedlichen Mahldruck auf das Mahlwerk aus. Deshalb empfehlen wir die unterschiedlichen Einstellungen.

**Zur Mahltabelle**

Was Sie nicht auf der nebenstehenden Tabelle finden, können Sie evtl. auch mahlen, sofern es sich z.B. um trockene Gewürze und nicht um Nüsse oder Ölsaaten handelt. Versuchen Sie es vorsichtig und informieren Sie uns über das Ergebnis: Wir lernen gern dazu.

Wenn Sie den Mahlgrad feiner einstellen möchten, als es die Tabelle vorsieht (z.B. Dinkel auf 1, Hafer auf 1), mahlt die Mühle superfein. Damit wächst jedoch die Gefahr, daß die Steine sich zusetzen. Achten Sie auf das Mahlgeräusch: Läßt es deutlich nach, beginnen die Steine sich zuzusetzen. Bitte stellen Sie nun die Einstellung schnell wieder auf gröber (siehe Mahltabelle). Hauptsache, die Steine berühren sich nicht beim Mahlen.

Mahlgut	Feineinstellung bei Stufe
Weizen	1
Roggen	1,5–2
Dinkel	1,5–2
Gerste	1
Hafer	2,5
Hirse	1
Speismais	0
Hartweizen	0
Reis (kein Parboiled-Reis)	1
Buchweizen	1
Grünkern	1
Leinsamen	2
(mit Weizen 1 : 1)	
Kichererbsen	1,5
Grüne Erbsen	1,5
Edelhefeflocken	1,5
Quinoa	0,5
Amaranth	0
(Amaranth langsam einrieseln lassen)	

### Reinigung

Wir empfehlen, bei längeren Standzeiten das Mahlwerk von Mehlresten zu säubern, damit Sie immer frisches Mehl erhalten. Das geht sehr einfach mit Hilfe Ihres Staubsaugers:



Mühle auf „grob“ stellen, anschalten und dann den laufenden Staubsauger mit dem passenden Saugstutzen an den Auslauf der angeschalteten Mühle halten.

Die Getreidemühle läßt sich gut mit einem feuchten Tuch reinigen. Keinesfalls darf sie mit scheuernden Reinigungsmitteln behandelt oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Niemals ins Wasser tauchen! Wenn die Mahlsteine verschmiert sind, genügt es meistens, zur Reinigung ca. 100g Weizen oder Reis mittelgrob zu mahlen.

### Störung

Zu Störungen kommt es normalerweise nur, wenn Bedienungsfehler vorliegen und die Hinweise auf Seite 3 nicht beachtet wurden.

Folgende Störungen können Sie selbst beheben:

#### 1. Der Motor läuft nicht an:

Springt der Motor beim Einschalten nicht sofort an, überprüfen Sie bitte, ob sich die Sicherung in Ihrem Stromnetz abgeschaltet hat; wenn nicht, schalten Sie erneut auf „ein“ und drehen die Feineinstellung etwas größer.

#### 2. Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen:

Sollte durch unsachgemäßen Gebrauch oder extreme Belastung der Motor stehenbleiben, so schaltet der Thermoschutz im Netzschalter die Mühle automatisch aus. Nach einer Abkühlzeit von wenigen Minuten ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit. Bitte wieder einschalten. Sollten sich die Störungen wiederholen, ist die Ursache zu ermitteln.

Ist das Getreide zu feucht? Ist das Mahlwerk verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen? etc.

#### 3. Die Mühle läßt sich nicht mehr in Richtung „1“ stellen:

Durch Mehlrückstau kann sich die Mechanik mit Mehl füllen.

Lösung:

- Mahlwerk zerlegen,
- Mahlwerkteil ab- und aussaugen,
- Mahlwerk zusammenbauen.

#### Erklärungen mit Abbildungen:

Billy 100 und 200, Queen 1 und 2 sowie Mühle 1 und 2 ab Seite 9  
Oktagon 1 und 2 ab Seite 12

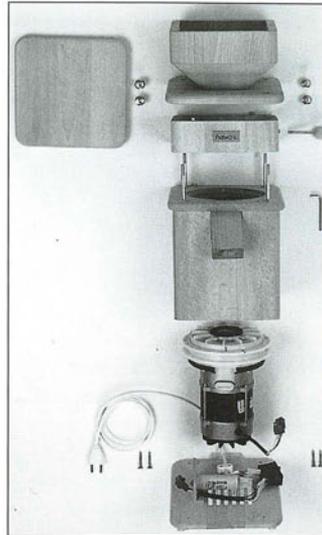
## Service **Achtung: Die folgenden Kapitel sind für die Fachfrau und den Fachmann bestimmt!**

Eine der Besonderheiten der hawo's-Mühlen ist, daß es Ihnen mit Hilfe dieser kleinen Schrift möglich sein wird, jedes Einzelteil im Bedarfsfall auszutauschen. hawo's hat auf diese Möglichkeit schon bei der Konstruktion großen Wert gelegt. hawo's-Mühlen bestehen aus vier großen Einheiten:

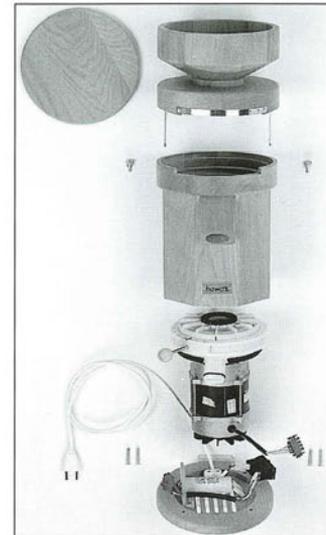
1. Trichtereinheit
2. Gehäuse mit Auslauf
3. Mahlwerk mit Motor
4. Bodenteil mit der Elektrik

Im folgenden zeigen wir Ihnen, wie Sie

- die hawo's-Mühle zerlegen,
- die Mahlsteine reinigen und
- die Mühle wieder zusammenbauen können.



Mühle 1 und 2  
Queen 1 und 2  
Billy 100 und 200



Oktagon 1 und 2

## Billy 100 und 200, Queen 1 und 2, Mühle 1 und 2



Bild 1



Bild 2



Bild 3

### 1. Reinigung der Mahlsteine

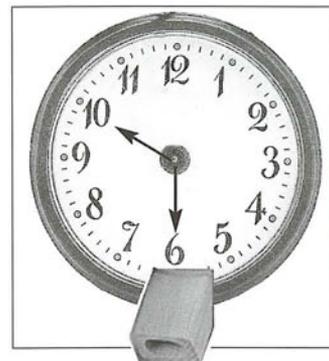
Falls das Mahlwerk verstopft oder verschmiert sein sollte, können Sie es wie folgt reinigen:

- Drehen Sie bitte mit dem Inbusschlüssel die vier Messing-Rundkopfmuttern ab.
- Heben Sie den Trichter ab.
- Drehen Sie den oberen Stein gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn herausnehmen können (Bild 1 und 2).

Beide Mahlsteine können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden. Danach den Stein so aufsetzen, daß die schwarze Markierung über der Markierung des Halterings „6 Uhr“ liegt (Bild 3). Dadurch ist gesichert, daß die zugehörigen Gewindeanfänge richtig zueinander liegen.

Den Stein wieder bis zum Anschlag eindrehen (eine ganze Umdrehung und dann noch bis ca. „10 Uhr“).

Den Trichter wieder aufsetzen und mit den vier Rundkopfmuttern befestigen.



## 2. Mahlwerk zerlegen und neu zusammensetzen

### 2.1 Mahlwerk zerlegen

Bitte entfernen Sie zuerst den oberen Stein (Bild 12). Schrauben Sie dann den Verstellhebel gegen den Uhrzeigersinn ab, eventuell mittels einer Zange (Bild 13) und entfernen Sie den Rahmen (Bild 14). Drehen Sie den Einstellring<sup>1</sup> (in dem der Hebel war) gegen den Uhrzeigersinn ab (Bild 15, 16, 17).

Halten Sie nun den großen Einstellring mit einer Hand fest und drehen den Haltering<sup>2</sup>, der innen sitzt, im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn herausheben können (Bild 17 und 18).

Dies sind alle Teile des Mahlwerks (Bild 19).

<sup>1</sup> Einstellring naturfarbig oder grün

<sup>2</sup> Haltering naturfarbig oder blau



Bild 12



Bild 13



Bild 14



Bild 15



Bild 16



Bild 17

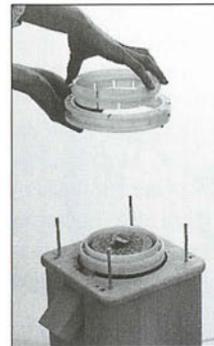


Bild 18



Bild 19



Bild 20



Bild 21



Bild 22



Bild 23

## 2.2 Zusammenbau des Mahlwerks

Für den Zusammenbau sind die schwarzen Markierungen sehr wichtig. Setzen Sie den Einstellring gerade auf das Motorgehäuse auf. Der Markierungsstrich soll sich über der Mitte des Auslaufs befinden (Bild 20). Nun den Haltering aufsetzen. Dessen Markierung soll genau über die Markierung des Einstellrings kommen (Bild 21).

Halten Sie nun den Haltering in dieser Position (Bild 22) fest, damit er sich nicht mitdreht und dadurch seine Position verändert, und drehen Sie den Einstellring langsam im Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse auf. Etwa in Stellung „10 – 11 Uhr“ ist der Haltering so tief eingeschraubt, daß er sich zwischen die Stege setzt und sich nicht mehr mitdrehen kann. Danach den Stein wieder aufschrauben (wie Bild 3).

Nun den Rahmen wieder aufsetzen und

den Einstellring drehen, bis Sie den Verstellhebel wieder aufschrauben können (Bild 23).

Wenn Sie jemals den Rotorstein entfernen möchten: Zuerst die Inbusschraube in der Mitte des Steines lösen (Achtung: Linksgewinde!, Öffnen im Uhrzeigersinn). Danach den Stein mit Hilfe zweier Inbusschlüssel heraushebeln.

Weiter auf Seite 14.

## Oktagon 1 und 2



Bild 1



Bild 2



Bild 3

### I. Reinigung der Mahlsteine

Falls das Mahlwerk verstopft oder verschmiert sein sollte, können Sie es wie folgt reinigen:

- Drehen Sie die beiden Messing-Rändelschrauben links und rechts am Mühlengehäuse ab.
- Heben Sie nun den Trichter ab.
- Drehen Sie den oberen Stein gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn herausnehmen können (Bild 1 und 2).

Beide Mahlsteine können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden. Danach den Stein so aufsetzen, daß die schwarze Markierung über der Markierung des Halterings „6 Uhr“ liegt (Bild 3). Den Stein wieder bis zum Anschlag eindrehen (eine ganze Umdrehung und dann noch bis ca. „10 Uhr“). Den Trichter wieder aufsetzen und mit den Rändelschrauben festschrauben.



### 2. Mahlwerk zerlegen und neu zusammensetzen

#### 2.1 Mahlwerk zerlegen

Bitte entfernen Sie zuerst den oberen Stein (Bild 11 und 12). Schrauben Sie dann den Verstellhebel gegen den Uhrzeigersinn ab (Bild 13) - eventuell mittels einer Zange.

Nun drehen Sie den Einstellring<sup>1</sup> (in dem der Hebel war) gegen den Uhrzeigersinn ab (Bild 15, 16, 17). Halten Sie nun den großen Einstellring mit einer Hand fest und drehen den Haltering<sup>2</sup>, der innen sitzt, im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn herausheben können (Bild 18).

Alle Teile des Mahlwerks (Bild 19).

<sup>1</sup> Einstellring naturfarbig oder grün

<sup>2</sup> Haltering naturfarbig oder blau



Bild 11



Bild 12



Bild 13

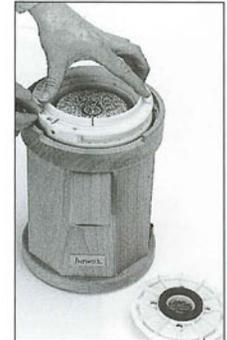


Bild 14

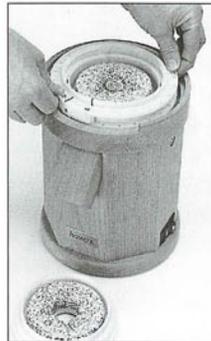


Bild 16



Bild 17

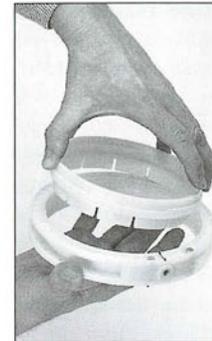


Bild 18



Bild 19



*Bild 20*



*Bild 21*



*Bild 22*



*Bild 23*

## **2.2 Zusammenbau des Mahlwerks**

Für den Zusammenbau sind die schwarzen Markierungen sehr wichtig.

Setzen Sie den Einstellring gerade auf das Motorgehäuse auf.

Der Markierungsstrich soll sich über der Mitte des Auslaufs befinden (Bild 20).

Nun den Haltering aufsetzen. Dessen Markierung soll genau über die Markierung des Einstellrings kommen (Bild 21).

Halten Sie nun den Haltering in dieser Position (Bild 22) fest, damit er sich nicht mitdreht und dadurch seine Position verändert, und drehen Sie den Einstellring langsam im Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse auf. Etwa in Stellung „10 – 11 Uhr“ ist der Haltering so tief eingeschraubt, daß er sich zwischen die Stege setzt und sich nicht mehr mitdrehen kann. Danach den Stein wieder aufschrauben (wie Bild 3).

Nun den Einstellring im Uhrzeigersinn weiter drehen, bis Sie den Verstellhebel wieder von vorne aufschrauben können (Bild 23).

Wenn Sie jemals den Rotorstein entfernen möchten: Zuerst die Inbusschraube in der Mitte des Steines lösen (Achtung: Linksgewinde! Öffnen im Uhrzeigersinn). Danach den Stein mit Hilfe zweier Inbusschlüssel herausnehmen.

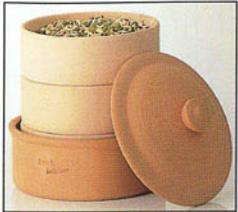


## Keime und Sprossen täglich knackig frisch

Ernten Sie, wenn die Lebenskraft am höchsten ist!

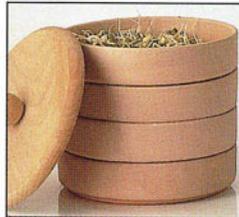
Wie im Gartenboden liegen die Samenkörner in hawos Toni und Tonkeimer: dunkel und feucht. Der gebrannte Ton kann 10 % seines Gewichts an Wasser aufnehmen und an die Keimlinge weitergeben.

Die Vitalstoffe vermehren sich wie in der Natur: die im Samen vorhandenen Enzyme werden aktiviert. Vitamine, Fermente, Eiweiße und Kohlehydrate sind in größtmöglicher Menge vorhanden, wenn die Keime zu sprießen beginnen.



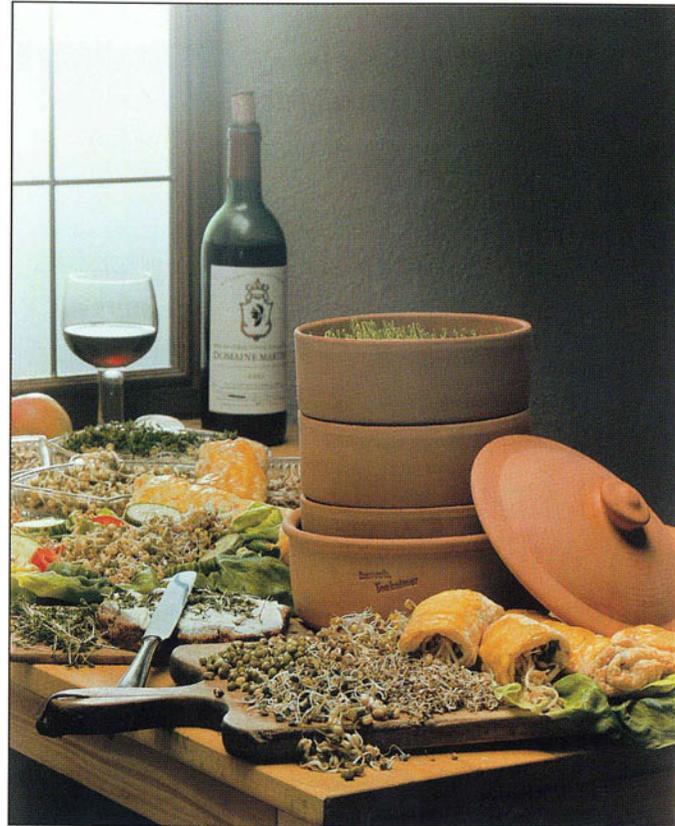
### hawos Tonkeimer

Höhe insg.: 240mm  
 3 Keimschalen 155mm Ø  
 1 Bodenschale 180mm Ø  
 1 Deckel 160mm Ø



### hawos Toni

Höhe insg.: 150mm  
 3 Keimschalen 140mm Ø  
 1 Bodenschale 140mm Ø  
 1 Deckel 140mm Ø



## Getreide richtig lagern – mit hawos Getreidesilos



Getreide trocken und luftig lagern. Vorräte immer im Blick.



*hawos Getreidesilo*  
Dieser Getreidesilo paßt sich jeder Küche an. Das Gehäuse aus gedämpfter Buche ist mit Leinölfirnis behandelt. Die Sichtscheiben sind aus geschliffenem Glas. Jede Kammer faßt 5 kg Getreide.

### Unterbau für Getreidesilo

Zur Aufnahme einer Getreidemühle. Das Getreide läuft aus dem jeweiligen Siloteil direkt in den Mühlenrichter. Das Stellbrett für die Unterstellschüssel kann eingeschoben werden.



Unterbau für 3er Getreidesilo

#### GETREIDESILO

	2er	3er
Inhalt	2 x 5 kg	3 x 5 kg
Gehäuse	Buche gedämpft	
Oberfläche	geölt	
Sichtfenster	Glas, geschliffen	
Gewicht	6,4 kg	9,75 kg
Maße		
Höhe	457 mm	457 mm
Breite	297 mm	435 mm
Tiefe	175 mm	197 mm

#### UNTERBAU

#### FÜR EINE GETREIDEMÜHLE

Gewicht	12,55 kg
Maße	
Höhe	670 mm
Breite	435 mm
Tiefe	237 mm
Tiefe mit Stellbrett	430 mm
Gehäuse	Buche, gedämpft
Oberfläche	geölt



# hawos.

**hawos kornmühlen GmbH**

Ober-Eschbacher Straße 37  
D - 61352 Bad Homburg v. d. H.  
Telefon 0 61 72 / 40 12 00  
Fax 0 61 72 / 40 12 019  
eMail info@hawos.de  
Internet www.hawos.de