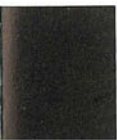




BEDIENUNGSANLEITUNG



EXTRA



hawos.

DIE TREIBENDE KRAFT



LIEBER MÜHLENKUNDE,

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf der hawo's EXTRA. Sie haben ein Gerät erworben, das den neusten technischen Standard im Mühlenbau repräsentiert.

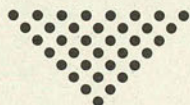
Die Auswahl und Verarbeitung der Materialien erfüllt weitmöglichst ökologische Qualitätskriterien.

Wenn Sie die folgenden Hinweise beachten, werden Sie jahrelang Freude an Ihrer hawo's EXTRA haben.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte sorgfältig durchlesen!



HIER EINE KLEINE KURZANLEITUNG

- Stecker in die Steckdose stecken
- Mühle einschalten durch Druck auf den großen Knopf am Gehäusedeckel
- Feinheitsgrad an der vorderen Skala einstellen (1 = sehr fein bis 9 = grob)
- Getreide in den Trichter füllen
- Wenn der Mahlvorgang beendet ist, ausschalten, in dem Sie den Knopf erneut drücken

Der geeignete Platz

Wir verwenden für Ihre Mühle hochwertiges, abgelagertes Holz – ein Naturprodukt, das „arbeitet“ wenn es ungünstigen Bedingungen ausgesetzt ist.

Stellen Sie Ihre Mühle deshalb nicht an sehr warme oder feuchte Plätze oder Orte mit hohen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Beispielsweise ist ein Platz neben dem Herd ungünstig.

Wandhalterung

Als Zubehör erhalten Sie eine Wandhalterung für Ihre Mühle (Extra-bestellung). Sie spart nicht nur Platz, sie erlaubt Ihnen auch, größere Getreidemengen direkt in eine Schüssel zu mahlen.

Geeignetes Mahlgut

Verwenden Sie **nur gereinigtes Getreide** oder reinigen Sie es selbst. In ungereinigtem Getreide finden sich häufig Steinchen, die das Mahlwerk beschädigen können.

Verarbeiten Sie bitte **nur trockenes Getreide**. Feuchtes Getreide kann die Mahlsteine verschmieren. Sie erkennen trockenes Getreide daran, daß das Korn knackt, wenn Sie es mit einem Löffel zerdrücken.

Feuchtes Getreide hingegen läßt sich plattdrücken und sieht dann eher wie eine Haferflocke aus.

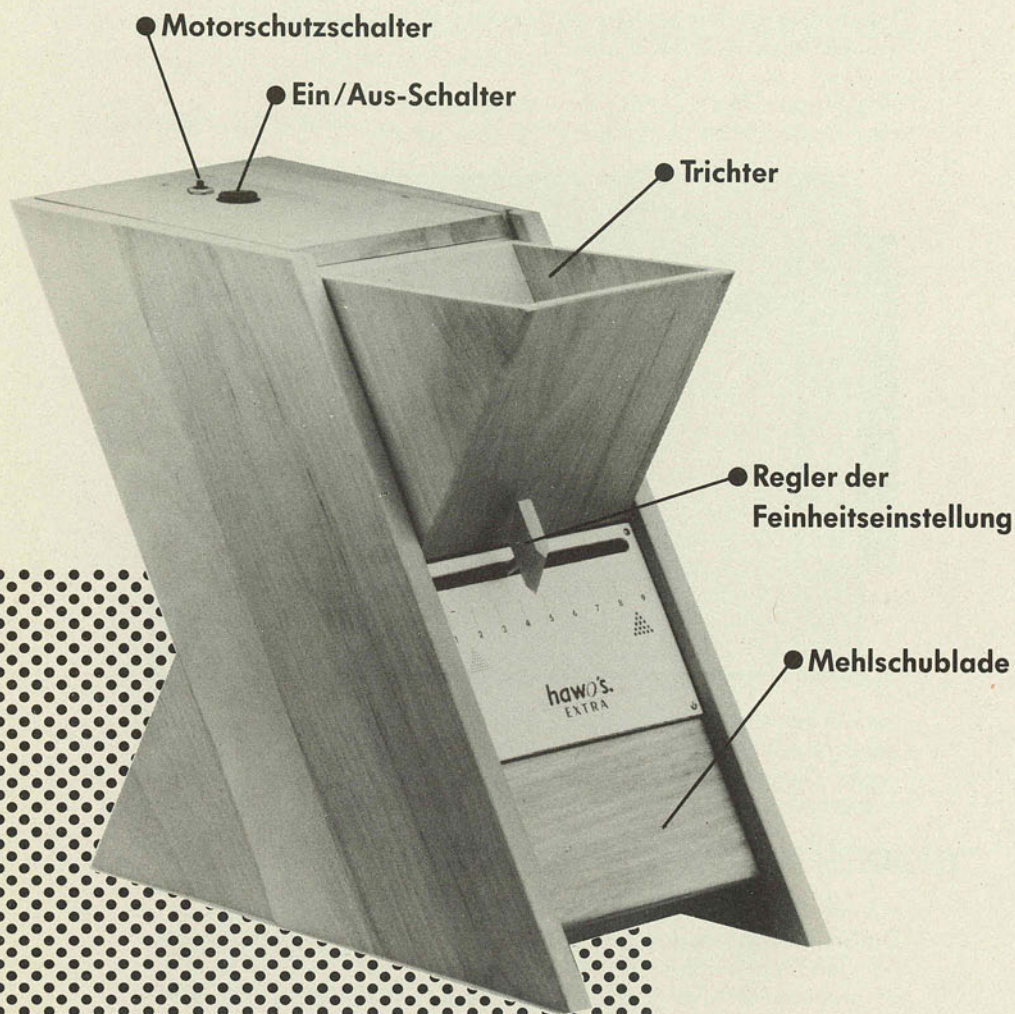
Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr lagern.

Mahlen Sie bereits gemahlenes Gut nicht noch einmal, etwa, weil Sie aus Schrot feines Mehl herstellen möchten. Dies würde den Getreidezulauf verstopfen oder die Mahlsteine verschmieren.

- Mais:** mahlen Sie bitte nur **Speisemais!**
Popcorn-Mais kann nicht gemahlen werden.
- Hafer:** kann nicht ganz fein gemahlen werden wegen des hohen Fettgehalts, sondern nur ab Einstellung „3“. Kleine Mengen können Sie auch feiner mahlen.
- Leinsaat:** sollen nur grob gebrochen werden: benutzen Sie die **Einstellung 7–9**
Bei feinerer Einstellung tritt Öl aus dem Mahlgut aus, das die Mahlsteine verschmieren kann.

**Beachten Sie bitte diese Hinweise genau –
Sie bieten Gewähr für langjährigen störungsfreien Betrieb Ihrer hawo's.**

DIE WICHTIGSTEN TEILE IHRER MÜHLE:



Einschalten:

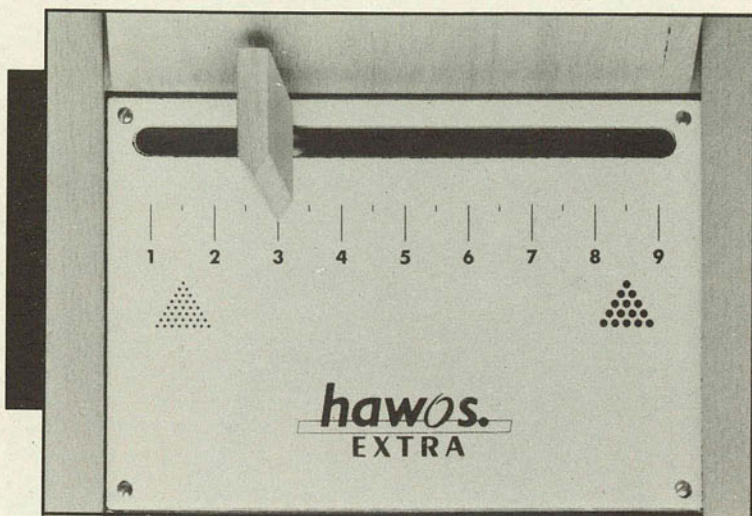
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (220 V Wechselspannung) und drücken Sie den Knopf (Ein/Aus-Schalter) auf dem Gehäusedeckel.

Einstellen des Feinheitsgrades:

Wählen Sie mit dem Schieberegler auf der Gehäusevorderseite den Feinheitsgrad Ihres Mahlgutes.

Regler ganz links – Position 1: feinstes Mehl

Regler ganz rechts – Position 9: grobes Schrot



Sie werden schnell festgestellt haben, welche Skaleneinstellung bei den unterschiedlichen Getreidesorten den gewünschten Feinheitsgrad ergibt. Die jeweiligen Ergebnisse lassen sich mit der gleichen Skaleneinstellung immer wiederholen.

Einfüllen des Getreides:

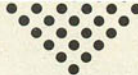
Nehmen Sie den Deckel vom Trichter und füllen Sie das Mahlgut ein. Die Schublade, die das gemahlene Getreide aufnimmt, faßt auf jeden Fall den Trichterinhalt (bei Weizen ca. 1 kg).

Bei weiteren Mahlvorgängen achten Sie darauf, daß die Schublade ausgeleert ist, bevor Sie Mahlgut in den Trichter nachschütten.

Mahlvorgang unterbrechen:

Wenn Sie das Mahlen unterbrechen wollen, drücken Sie auf den Ein/Aus-Schalter. Die Mühle läuft wieder an, wenn Sie den Knopf bis zum Anschlag drücken.

Läuft der Motor nicht an, schieben Sie den Feineinstellhebel kurz auf grob.



Sobald das Mahlgeräusch beginnt, stellen Sie wieder den gewünschten Feinheitsgrad ein.

Bei harten Getreidesorten wie Grünkern, Gerste und Reis sollten Sie den Mahlvorgang **nicht** unterbrechen.

Mahlvorgang beenden:

Wenn das Mahlgeräusch aufgehört hat, schalten Sie die Mühle am Ein/Aus-Schalter aus.

Wir wünschen Ihnen viel Freude am Einsatz Ihrer Mühle und beim Probieren der leckeren Rezepte und Anregungen im beiliegenden Getreidemühlencodebuch.

PFLEGE DER MÜHLE:

Die hawos-EXTRA ist wartungsfrei.

Wir empfehlen Ihnen jedoch, aus hygienischen Gründen, Ihre Mühle regelmäßig von Mehresten im Gehäuse zu reinigen.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker und entfernen Sie die Schublade.

Legen Sie die Mühle dann auf die Seite: Alle Teile, die mit Mehl in Berührung kommen, sind nun frei zugänglich und können mit einem kräftigen Pinsel leicht von Mehresten befreit werden.

Zur Reinigung der Außenflächen des Gehäuses verwenden Sie bitte **keine scharfen Reinigungsmittel**, sondern milde Spülmittel oder Neutralseife.

BETRIEBSSTÖRUNGEN:



Wir verwenden zum Bau der Mühle nur ausgesuchte, langlebige Qualitätsteile.

Dies garantiert einen jahrelangen störungsfreien Betrieb, wenn Sie die oben beschriebenen Anleitungen einhalten.

Sollten doch Störungen auftreten, können Sie diese meist selbst beheben.

Der Motor läuft nicht an:

Prüfen Sie, ob sich Mahlgut zwischen den Mahlsteinen befindet, indem Sie die Feineinstellung nach grob (Stellung „9“) bewegen, bis der Motor anläuft.

Bringt dies keinen Erfolg, prüfen Sie, ob der Motor wirklich Strom erhält,

z.B. in dem Sie einen anderen Stromverbraucher in die benutzte Steckdose stecken.

Liegt der Fehler nicht an mangelnder Stromzufuhr, wenden Sie sich an hawos Schnellservice: Tel. 06172 40 12 00

Die Mühle schaltet beim Mahlen ab:

Die Mühle ist mit einem Motorschutzschalter (s. Abb. 1) versehen, der die Stromzufuhr unterbricht, sobald die Mahlsteine blockieren. Warten Sie in diesem Fall einen Moment, stellen Sie den Feineinstellhebel auf grob (Position 9) und drücken Sie dann einmal kurz den Knopf des Schutzschalters. Die Mühle läuft wieder an.

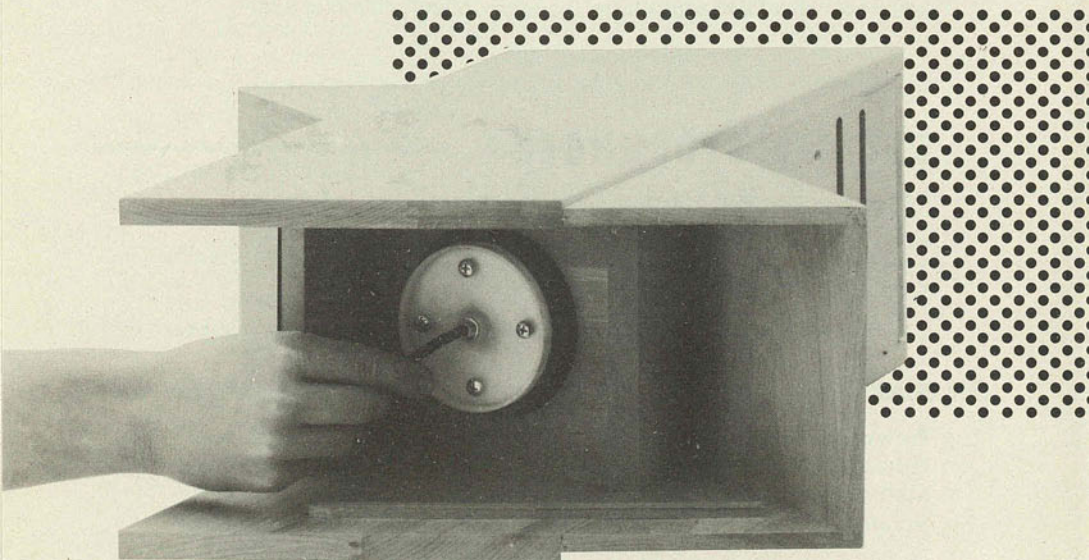
Schaltet sie sich sofort wieder ab, sind vermutlich die Mahlsteine verschmiert.

Die Mahlsteine sind verschmiert:

Zur Reinigung genügt es meistens, wenn Sie zwei bis drei Pfund Getreide, am besten Weizen, in grober Einstellung (Position 9) schroten. Dieses Getreide muß allerdings wirklich trocken sein. Trocknen Sie es gegebenenfalls im Backofen bei ca. 50 Grad 60 Minuten vor.

Sollte dies nicht genügen, können Sie die Steine selbst reinigen: Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Schubladen und legen Sie die Mühle auf die Seite.

Mit Hilfe des beiliegenden Innensechskantschlüssels können Sie den unteren Mahlstein abschrauben.

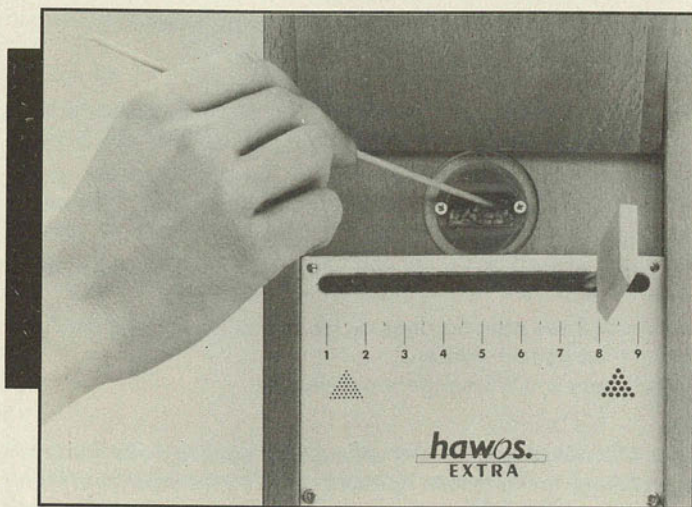


Reinigen Sie dann beide Steine **ohne Wasser** mit einer kräftigen Bürste. Achten Sie bei der Montage des abgenommenen Steines darauf, daß er mit der Aussparung in der Motorwelle einrastet und schrauben Sie ihn anschließend wieder fest.

Der Zulauf ist verstopft:

Wenn der Motor ohne Mahlgeräusch frei läuft, obwohl sich Mahlgut im Trichter befindet, ist wahrscheinlich der Zulauf zu den Mahlsteinen durch Verunreinigungen im Getreide verstopft.

Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie dann den Trichter. Nach Lösen der kleinen Schraube läßt er sich leicht nach oben aus seiner Halterung schieben.



Die Zulauföffnung liegt jetzt frei: Versuchen Sie, die verstopfenden Teile mit Hilfe eines Drahtes o.ä. vorsichtig zu entfernen.

Wenn dies alles nichts nützt...

Möglicherweise ist ein Bauteil defekt – setzen Sie sich mit dem hawo's Schnellservice in Verbindung und schildern Sie das Problem. Wir werden Ihnen sagen, ob Sie die komplette Mühle oder nur den Gehäusedeckel, an dem die elektrischen Schaltelemente befestigt sind, einschicken sollen.

Wir helfen sofort: hawos Schnellservice. Tel. 06172 40 12 00

GARANTIE

Wir geben Ihnen auf die hawos EXTRA **drei Jahre Garantie**. Schicken Sie Ihre Garantiekarte gleich nach dem Kauf an hawos. Der Garantieanspruch gilt nur zusammen mit der Einkaufsquittung – heben Sie deshalb Ihren Einkaufsbeleg sorgfältig auf.

Garantieleistungen:

Innerhalb der ersten drei Jahre ab Kaufdatum garantiert hawos die **kostenfreie** Reparatur aller Defekte, die Sie nicht selbst beheben können (s. Kapitel: Betriebsstörungen), sofern kein Grund für Garantieausschluß vorliegt.

Dabei übernehmen wir auch die **Transportkosten**.

Garantieausschlüsse:

Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Mühle ohne Rücksprache mit unserem Schnellservice zerlegt wurde oder Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten erfolgten.

Ebenfalls schließen wir jegliche Garantieleistungen aus, wenn:

- verunreinigtes Getreide verwendet wurde,
- das Gehäuse Wasserschäden aufweist oder gewaltsam beschädigt wurde,
- wenn kleine Risse oder Sprünge im Holzgehäuse durch ungeeignete Standorte verursacht wurden,
- die Mahlsteine mit Wasser gereinigt wurden.

Die hawos EXTRA ist ein Produkt jahrelanger konsequenter Forschung und Entwicklung. Im Vertrauen darauf gewähren wir Ihnen diese umfassende Garantie.

TECHNISCHE DATEN!



Mahlleistung	ca. 100 g/min. bei Stellung 1, Weizen ca. 15% Feuchte
Mahlfeinheit	ca. 80% unter 0,3 mm, nach DIN 10765
Trichterfüllmenge	ca. 1000 g Weizen
Aufnahmeleistung	Motor 360 W +/- 20 W
Stromaufnahme	ca. 1,7 A
Gewicht	ca. 12 kg
Höhe	ca. 390 mm
Breite	ca. 195 mm
Tiefe	ca. 400 mm
GS	geprüfte Sicherheit TÜV/Hessen
Gehäuse	Vollholz Buche
Farben/Holzbehandlung	nach den Richtlinien der Arbeitsgemeinschaft Naturfarben
Mahlsteine	Korund in Keramik
Motor	langlebiger Industriemotor

Bei der Auswahl der Materialien wurde darauf geachtet, daß bei Herstellung, Gebrauch und Recycling keine Gefahr für die Umwelt besteht. Die Verwendung von Kunststoffen, Alu etc. wurde soweit minimiert, wie es nach dem heutigen Stand der Technik erreichbar ist. Neue Entwicklungen auch auf diesem Gebiet werden wir ständig berücksichtigen!



P.S.

Die stabile Verpackung eignet sich nicht nur zum versenden der Mühle, sie läßt sich auch vielfältig im Haushalt einsetzen: z. B. zum Aufbewahren von Kinderspielzeug, Akten, Wollresten, etc.





EXTRA

hawos.

Ober-Eschbacherstr. 37 • 61352 Bad Homburg

Tel: 06172 40 12 00 • info@hawos.de • www.hawos.de