

# Meine neue Profi

Bedienung · Einsatz · Pflege · Garantie

## Mühle III



**hawos.**

**Profi**

# Guten Tag,

ganz gleich ob Mühleninteressent oder stolzer Nutzer einer echten hawos: Die folgenden Zeilen vermitteln Ihnen bis hin zu den technischen Daten alle Informationen\* zur hawos Profi.

hawos Mühlen repräsentieren den neuesten technischen Standard im Mühlenbau. Die Auswahl und die Verarbeitung der Materialien erfüllt weitmöglichst ökologische Qualitätskriterien.

Wir wünschen Ihnen viele Jahre Freude mit einer echten hawos

das hawos team

\* Wenn Sie noch mehr über Mühlen wissen möchten, dann schauen Sie doch in die »Kleine Mühlenkunde«, die Sie entweder beiliegend finden oder von Ihrem Fachhändler erhalten.

## Bedienungsanleitung

*bitte sorgfältig durchlesen!*

### Hier eine kleine Kurzanleitung

- ▶ Stecker in die Steckdose stecken
- ▶ Mühle durch den Schalter an der rechten Gehäuseseite einschalten
- ▶ Feinheitsgrad mit dem Verstellhebel an der seitlichen Skala wählen (1 = sehr fein bis 9 = grob)
- ▶ Getreide in den Trichter füllen
- ▶ Wenn der Mahlvorgang beendet ist, den Schalter an der rechten Gehäuseseite von 1 auf 0 drehen

### Der geeignete Platz

- ▶ Wir verwenden für Ihre Mühle hochwertiges, abgelaugtes Holz – ein Naturprodukt, das »arbeitet« wenn es ungünstigen Bedingungen ausgesetzt ist.
- ▶ Stellen Sie Ihre Mühle deshalb nicht an sehr warme oder feuchte Plätze bzw. Orte mit hohen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Beispielsweise ist ein Platz neben dem Herd ungünstig.
- ▶ Die Mühle muß so aufgestellt werden, daß der Motor genügend Kühlluft von unten ansaugen kann. Ein Standort auf einer glatten Platte ist ausreichend, die Seiten des Bodens sollten frei sein. Ungeeignet ist ein Standplatz auf einer weichen Unterlage (Tischdecke, weicher Filz etc.)

## Geeignetes Mahlgut

► Verwenden Sie ausschließlich 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.

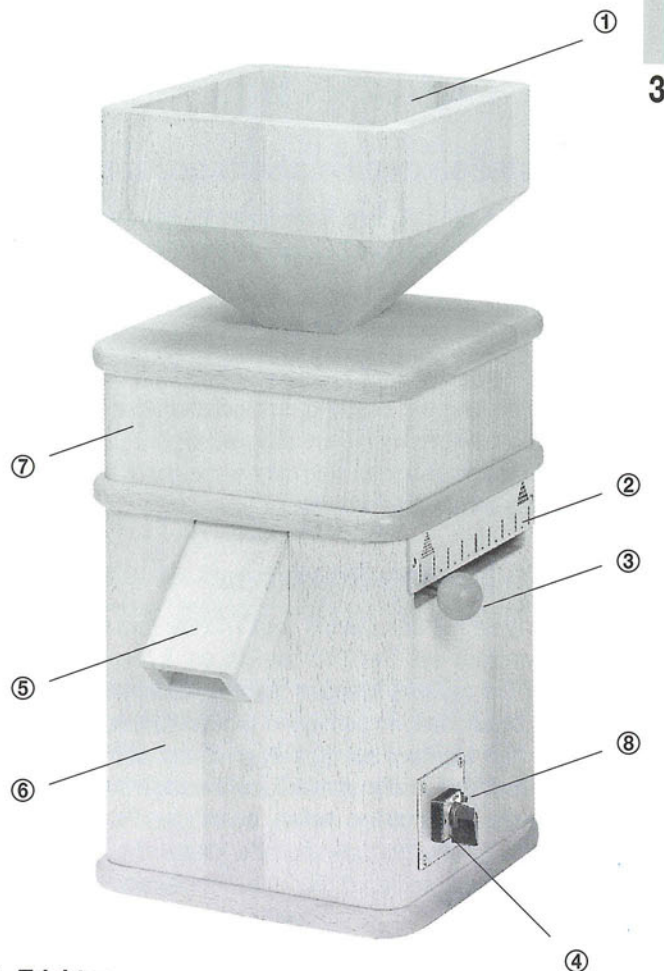
► Mahlen Sie bereits gemahlenes Gut nicht noch einmal, z.B. weil Sie aus Schrot feines Mehl herstellen möchten. Dies würde den Getreidezulauf verstopfen oder die Mahlsteine »verschmieren«.

**Mais** mahlen Sie bitte nur Speisemais! Popcorn-Mais kann nicht gemahlen werden, weil er zu hart ist und kaum Mehlkörper hat.

**Hafer** kann wegen des hohen Fettgehalts nicht ganz fein gemahlen werden, sondern nur ab Einstellung »2«. Kleine Mengen können Sie auch feiner mahlen.

**Leinsaat** sollen nur grob gebrochen werden. Bei feinerer Einstellung tritt Öl aus dem Mahlgut aus, das die Mahlsteine »verschmieren« kann.

## Die wichtigsten Teile Ihrer Profi



- ① Trichter
- ② Feinheitsskala
- ③ Verstellhebel
- ④ Netzschalter
- ⑤ Mehlauslauf
- ⑥ Motorgehäuse
- ⑦ Mahlwerksgehäuse
- ⑧ Motorschutzschalter

## Betrieb der Profi

### Einschalten

► Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (220 V Wechselspannung) und drehen Sie den Einschaltknopf (Ein/Aus-Schalter) an der rechten Gehäusesseite von 0 auf »START« und lassen ihn dann los.

### Einstellen des Feinheitsgrades

► Wählen Sie mit dem Schieberegler auf der rechten Gehäusesseite 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. Der Trichter faßt ca. 2,5 kg Weizen. Wenn Sie größere Mengen mahlen, dann achten Sie bitte darauf, daß ein genügend großer Auffangbehälter unter den Mehlauslauf gestellt wird und daß sich das Mehl nicht bis in den Auslauf zurückstaut, bzw. wenn Sie in die Tüte mahlen wollen, befestigen Sie mit dem Tüthenhalter eine genügend große Tüte am Mehlauslauf (1 kg Getreide erfordert ein 2-kg-Tüte für das Mehl am Auslauf!).

## Betrieb der Profi

### Mahlvorgang unterbrechen

► Wenn Sie das Mahlen unterbrechen wollen, drehen Sie den Ein/Aus-Schalter von 1 auf 0.

► Die Mühle läuft wieder an, wenn Sie den Einschaltknopf bis zum Anschlag (Stellung »START«) drehen und loslassen (der Schalter bleibt auf Stellung »1« = Betrieb.)

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

### Mahlvorgang beenden

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

## Einsatz der Profi

Die Profi ist eine hervorragende Getreidemühle im optimalen Preis/Leistungsverhältnis. Sie findet ihren Einsatz in:

- Naturkostläden
- Reformhäusern
- Kantinen
- Restaurants
- Hotels
- Krankenhäusern
- Tagungshäusern
- Kindergärten und Schulen



## Pflege der Profi

### Die hawos - Profi ist wartungsfrei.

► Aus hygienischen Gründen empfehlen wir Ihnen jedoch bei längerem Nichtbenutzen (z.B. Urlaub), die Mühle gründlich zu reinigen (Anleitung siehe »verschmierte Mahlsteine«).

Die Außenfläche des Gehäuses lässt sich leicht abstauben. Größere Verschmutzungen können Sie mit einem milden Spülmittel oder Neutralseife entfernen. Bitte keine scharfen Reinigungsmittel verwenden.

### Betriebsstörungen

► Wir verwenden zum Bau der Mühlen 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. indem Sie einen anderen Stromverbraucher in die benutzte Steckdose stecken.

► Liegt der Fehler nicht an mangelnder Stromzufuhr, rufen Sie uns an: Wir sind von Montag bis Freitag von 9:00 - 17:00 Uhr zu erreichen. Danach können Sie ihr Anliegen auf Band sprechen.

► Telefon: 06172 40 12 00

## Pflege der Profi

### Die Profi schaltet beim Mahlen ab

► Die Mühle ist durch einen Motorschutzschalter geschützt, dieser unterbricht die Stromzufuhr sobald die Mahlsteine blockieren.

► Warten Sie in diesem Fall ca. 1 Minute, drücken Sie dann den schwarzen Knopf des Motorschutzschalters.

### Die Mahlsteine sind verschmiert

► Zur Reinigung genügt es meistens, ein Pfund Reis auf mittelgrobe Einstellung zu schroten. Gute Dienste leistet auch, wenn kein Reis vorhanden ist, Weizen, der bei ca. 50-80 Grad im Backofen vorgetrocknet ist.

► Sollten die beiden vorgeschlagenen Reinigungsmöglichkeiten nicht genügen, so ziehen Sie den Netzstecker und entfernen mit Hilfe des beigelegten Innen-Sechskant-Schlüssels die vier Schrauben am oberen Gehäusedeckel. Somit können Sie das Trichterteil nach oben abziehen. Nun sehen Sie den feststehenden Stein, der in einem gedrechselten Holzteil liegt. Auch dieses Holzteil können Sie abnehmen und haben nun freien Zugang zu den Mahlsteinen, die Sie dann mit Hilfe einer kräftigen Bürste reinigen können.

► Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Wasser zur Reinigung der Mahlsteine.

### Wenn dies alles nichts nützt...

► ist möglicherweise ein Bauteil defekt – rufen Sie uns an und schildern Sie Ihr Problem. Ihre Fragen beantworten wir in der Zeit von Montag bis Freitag von 9:00 - 17:00 Uhr. Danach können Sie Ihr Anliegen auf Band sprechen. Wir helfen sofort.

► Telefon: 06172 40 12 00

## Garantie

**Auf Ihre hawos geben wir Ihnen 1 Jahr Garantie. Schicken Sie die Garantiekarte gleich nach dem Kauf an uns ein. Der Garantieanspruch gilt nur zusammen mit der Einkaufsquittung – heben Sie deshalb Ihren Einkaufsbeleg sorgfältig auf.**

### Garantieleistungen

► Innerhalb des ersten Jahres ab Kaufdatum garantieren wir die kostenfreie Reparatur aller Defekte, die Sie nicht selbst beheben können, (siehe Kapitel: Betriebsstörungen) sofern kein Grund für Garantieausschluß vorliegt. Schicken Sie die Profi in der Originalverpackung frei Haus nach Otzberg.

### Garantieausschlüsse

► **Der Garantieanspruch erlischt, wenn die Mühle ohne Rücksprache mit uns 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,
- kleine Risse oder Sprünge im Holzgehäuse durch ungeeignete Standorte verursacht wurden,
- die Mahlsteine mit Wasser gereinigt wurden.

## Technische Daten

<b>Mahlleistung</b>	ca. 300 g/min bei Stellung 1 (Weizen mit ca. 15 % Feuchte)
<b>Mahlfeinheit</b>	ca. 80 % unter 0,3 mm nach DIN 10 765
<b>Trichterfüllmenge</b>	ca. 2,5 kg Weizen
<b>Aufnahmeleistung</b>	700 Watt, $\pm$ 20 Watt
<b>Stromaufnahme</b>	ca. 3,6 A
<b>Gewicht</b>	ca. 21 kg
<b>Höhe</b>	ca. 535 mm
<b>Breite</b>	ca. 245 mm
<b>Tiefe</b>	ca. 245 mm
<b>Prüfzeichen</b>	GS/TÜV Hessen
<b>Gehäuse</b>	Vollholz Buche
<b>Oberflächenbehandlung</b>	nach den Richtlinien der Arbeitsgemeinschaft Naturfarben
<b>Mahlstein</b>	Korund in Keramik
<b>Motor</b>	langlebiger Industriemotor Anschlußart »Y«, d.h. Arbeiten an der elektrischen Verdrahtung dürfen nur durch den Fachmann erfolgen

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!

hawos's Mühlen erhalten Sie  
in jedem guten Naturkostladen  
und in jedem guten Reformhaus

**hawos.**

Ober-Eschbacherstr. 37

61352 Bad Homburg

Tel: 06172 40 12 00

[info@hawos.de](mailto:info@hawos.de)

[www.hawos.de](http://www.hawos.de)