

Lieber Mühlenkunde,

wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer hawo's-Mühle. Sie haben ein Gerät erworben, das den neuesten technischen Standard im Mühlenbau repräsentiert.

Die Auswahl und die Verarbeitung der Materialien erfüllt weitmöglichst ökologische Qualitätskriterien. Wenn Sie die folgenden Hinweise beachten, werden Sie jahrelang Freude an Ihrer hawo's-Mühle haben.

Bedienungsanleitung

bitte sorgfältig durchlesen!

Hier eine kleine Kurzanleitung

- ▶ Stecker in die Steckdose stecken
- ▶ Mühle durch den Schalter an der rechten Gehäuse-seite 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, erneut den Schalter auf der rechten Gehäusesseite 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 bzw. Orte mit hohen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Beispielsweise ist ein Platz neben dem Herd ungünstig.

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.

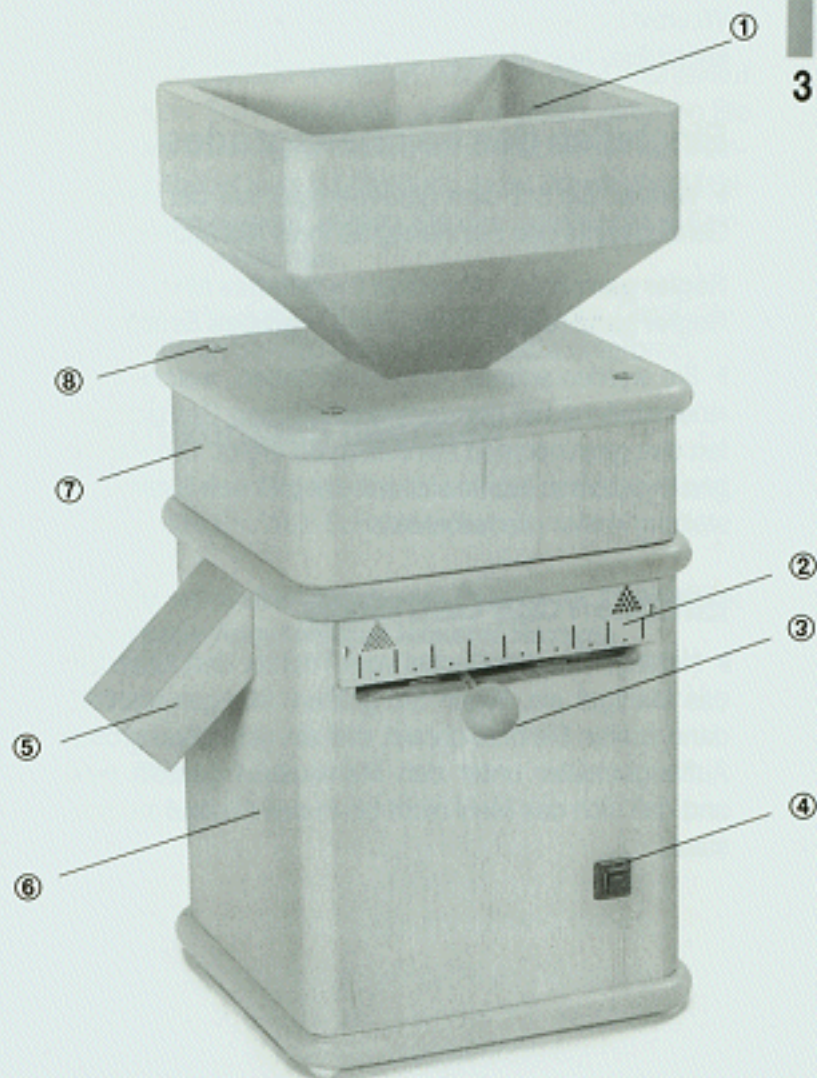
▶ Mahlen Sie bereits gemahlene Gut nicht noch einmal, z.B. weil Sie aus Schrot feines Mehl herstellen möchten. Dies würde den Getreidezulauf verstopfen oder die Mahlsteine »verschmieren«.

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.

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

Die wichtigsten Teile Ihrer Mühle



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

Betrieb der Mühle

Einschalten

- ▶ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (220 V Wechselfspannung) und drücken Sie den Einschaltknopf (Ein/Aus-Schalter) an der rechten Gehäusesseite.

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. 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.

Betrieb der Mühle

Mahlvorgang unterbrechen

- ▶ Wenn Sie das Mahlen unterbrechen wollen, drücken Sie auf den Ein/Aus-Schalter.

- ▶ Die Mühle läuft wieder an, wenn Sie den Knopf erneut drücken. Sollte die Mühle nicht anlaufen, schalten Sie sie, wie oben beschrieben, ein und schieben den Feineinstellhebel kurz auf Richtung grob. Sobald das Mahlgeräusch beginnt, stellen Sie den gewünschten Feinheitsgrad wieder ein.

- ▶ 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.

- ▶ **Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Mühle und beim Ausprobieren leckerer Rezepte.**

Pflege der Mühle

Die hawo's-Mühle 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 8.30 – 12.30 Uhr zu erreichen. Danach können Sie ihr Anliegen auf Band sprechen.

Pflege der Mühle

Die Mühle schaltet beim Mahlen ab

▶ Die Mühle ist mit einem Motorschutzschalter versehen; dieser ist in dem Ein/Aus-Schalter integriert und unterbricht die Stromzufuhr, sobald die Mahlsteine blockieren.

▶ Warten Sie in diesem Fall einen Moment, stellen Sie den Feineinstellhebel auf grob (Stellung »9«) und drücken Sie dann den Schalter erneut – die Mühle läuft wieder an.

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, gut getrockneter Weizen, der bei ca. 50-80 Grad im Backofen vorge-trocknet 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 8.30 – 12.30 Uhr. Danach können Sie Ihr Anliegen auf Band sprechen. Wir helfen sofort.

Garantie

Auf Ihre hawo's geben wir Ihnen drei Jahre Garantie bei sachgemäßem Gebrauch. 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 der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Mängel, für die wir haften, können nach unserer Wahl entweder durch Instandsetzung oder durch Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie z.B. Minderung, Schadenersatz etc. entfallen.
- ▶ Ersatzteillieferung tritt anstelle der Erstlieferung und löst keine neue Garantiefrist aus.
- ▶ Die Mühle ist für haushaltsübliche Getreidemengen ausgelegt; bei gewerblicher Nutzung erlischt jegliche Garantie.
- ▶ Durch eigenmächtige Änderungen jeder Art, werden Garantieansprüche nichtig.
- ▶ Noch ein Hinweis zum Werkstoff: Holz ist ein Naturprodukt. Es ist daher nicht auszuschließen, daß durch Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsschwankungen im Laufe der Jahre leichte Sprünge und Risse auftreten können. Solche werkstoffbedingte Eigenschaften sind von der Garantie ausgeschlossen.

Technische Daten

	Mühle I	Mühle II
Mahlleistung	ca. 90 g/min bei Stellung 1, Weizen mit ca. 15 % Feuchte	ca. 200 g/min
Mahlfeinheit	ca. 80 % unter 0,3 mm nach DIN 10 765	
Trichterfüllmenge	ca. 1,6 kg Weizen	ca. 1,7 kg Weizen
Aufnahmeleistung	360 Watt, ± 20 Watt	600 Watt, ± 20 Watt
Stromaufnahme	ca. 1,7 A	ca. 2,7 A
Gewicht	ca. 12 kg	ca. 15,5 kg
Höhe	ca. 450 mm	ca. 480 mm
Breite	ca. 210 mm	ca. 220 mm
Tiefe	ca. 210 mm	ca. 220 mm
Prüfzeichen	GS/TÜV Hessen	
Gehäuse	Vollholz Buche	
Oberflächenbehandlung	nach den Richtlinien der Arbeitsgemeinschaft Naturfarben	
Mahlstein	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!