Garantie 10 Jahre ab Kaufdatum

Obwohl *hawos*-Produkte nach höchsten Ansprüchen gefertigt werden, kann es zu einem Defekt kommen.
Bei Material- oder Verarbeitungsfehlern reparieren wir die Mühle kostenlos innerhalb der Garantiezeit. Dies umfasst nicht den Ersatz von Folgeschäden, gilt nicht bei Verlust, bei natürlichem Verschleiß oder bei Schäden, die auf unsachgemäßem Gebrauch oder mangelnder oder unsachgemäßer Pflege beruhen.
Die Garantie gilt in Deutschland für Geräte, die für die deutsche Auslieferung vorgesehen sind. Bitte beachten Sie, dass Sie für die Geltendmachung der Garantie den Kaufbeleg benötigen.
Natürlich verbleiben Ihnen jederzeit im Fall eines Mangels Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die Sie unabhängig von der Garantie uns gegenüber geltend machen können und die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

Falls einmal eine Reparatur ansteht, kontaktieren Sie uns per Telefon unter 06172-671749 oder E-Mail service@hawos.de

hawos Kornmühlen GmbH
Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg v.d.H.
Service-Telefon: 06172-671749
E-Mail: service@hawos.de
www.hawos.de

Gebrauchsanleitung

hawos Handmühle Molere

Gebrauchsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen
hawos Hand-Getreidemühle Molere!

Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Getreidemühle haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgende Anleitung aufmerksam zu lesen und aufzubewahren.

Im Lieferumfang enthalten sind:
Handmühle, Trichter, Kurbel, 2 Zwingen
und ein Auffanggefäß.

Inbetriebnahme:

1. Befestigen Sie die Getreidemühle mittels der beiden mitgelieferten Zwingen an einem geeigneten Platz.
2. Stecken Sie die Kurbel auf die Achse und drehen diese in Drehrichtung rechts bis zum Anschlag.
3. Trichter aufstecken.
4. Mitgeliefertes Auffanggefäß unter das Mahlwerk stellen.
5. Gewünschte Feinheit durch die beiden Flügelmuttern bestimmen.
6. Mit ca. 30 g die Mühle einmahlen und das erste Mahlgut entsorgen.
7. Getreide in den Trichter füllen – und los geht's!

Wir empfehlen:
Verschiedene Getreidearten bereits gemischt in den Trichter geben und zusammen schroten.

Was kann gemahlen werden?

Grundsätzlich können alle trockenen Getreide in gewünschter Feinheit gemahlen werden.
Ölhaltige Samen können gemischt mit Weizen oder Dinkel geschrotet werden. Die Mehlfeinheit wird durch das Verstellen der Flügelmuttern eingestellt. Das unter dem Mahlstein angebrachte Blech kann zur besseren Mehlführung leicht nach vorne gebogen werden.

Reinigung und Pflege:

hawos Handmühle Molere ist aus massivem Buchenholz, das gelegentlich mit einem handelsüblichen Pflanzenöl gepflegt werden kann. Die Mahlsteine aus Korund/Keramik können mit einer Bürste abgebürstet werden.
Die Mahlwelle ist zweifach gelagert und dauerhaft geschmiert, sie bedarf keiner besonderen Pflege.
Sollte einmal eine längerfristige Mahlpause eingelegt werden, kann die Handmühle zum Säubern demontiert werden.
Hierzu die Flügelmuttern so zudrehen, dass die Mahlsteine blockieren. Dann die Kurbel nach links abdrehen, die Flügelmuttern ganz abschrauben und das Vorderteil abziehen.
Die Steinflächen mit einer harten Bürste reinigen.
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge (Unterlegscheiben nicht vergessen).

Handmühle nur trocken reinigen!