

hawos Phönix Gebrauchsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer *hawos* Phönix Flockenquetsche.

Damit Sie lange Freude daran haben, sollten Sie einige Hinweise beachten:

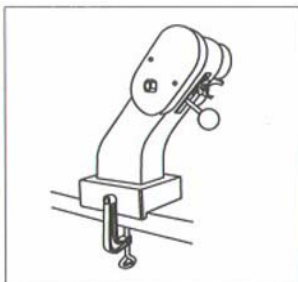
Sie können viele Getreidesorten flocken. Ohne Vorbereitung werden nur Nackthafer und andere weiche Getreide zu Flocken. Harte Getreide brauchen etwas Vorbereitungszeit (siehe Punkt 5).

Die Flockenstärke ist einstellbar (siehe Punkt 4).



Ihr Flocker hat ein schönes Gehäuse aus Holz. Bitte bedenken Sie, dass Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der keinen großen Temperatur- und Klimaschwankungen ausgesetzt werden darf. Sie schützen es am besten, indem Sie es nicht in die Nähe von Heizkörpern oder in die unmittelbare Nähe des Herdes stellen (Wasserdampf, Feuchtigkeit).

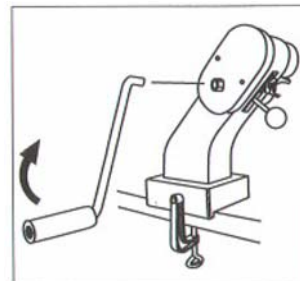
1. Phönix am Tisch befestigen



hawos Phönix ganz an den Tischrand stellen und mit der beigelegten Schraubzwinde am Tisch befestigen.
Bitte ziehen Sie die Zwinde gut fest, damit der Flocker beim Bedienen nicht wackelt.

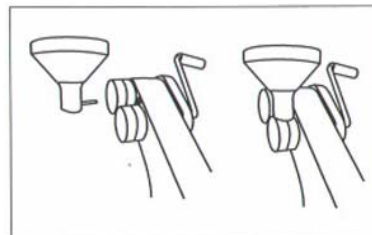
hawos Phönix

2. Handkurbel anschrauben



Handkurbel am Gewinde an der Rückseite aufsetzen und im Uhrzeigersinn aufschrauben.

3. Trichter aufschieben

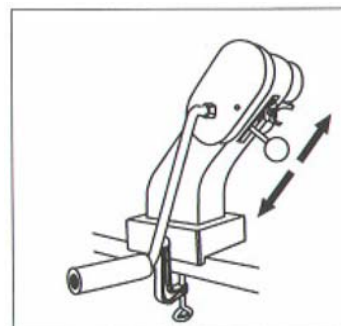


Den Trichter am Trichterhals festhalten und den Metallstab ganz in die gummiverstärkte Öffnung schieben. Eventuell den Metallstab etwas einfetten (z.B. mit Vaseline). Bitte den Trichter nicht als Haltegriff benutzen!

4. Den Walzenabstand einstellen



Die Verstellung der Flockenstärke darf nur mit leerem Trichter erfolgen.



Flügelschraube an der rechten Seite lockern.
Weiter Abstand für grobe Flocken:
Holzgriff nach oben.
Enger Abstand für feine Flocken:
Holzgriff nach unten.
Flügelschraube festziehen.

hawos Phönix

5. Was ist bei den einzelnen Getreidesorten zu beachten?

- Verwenden Sie immer gut gereinigtes Getreide.
- Verwenden Sie bitte Getreide aus kontrolliertem ökologischen Anbau. Auf der Verpackung ist das entsprechend gekennzeichnet. Naturkostläden und Reformhäuser haben dieses Getreide vorrätig und informieren Sie gern über dessen Herkunft.

Hafer:

- Verwenden Sie bitte Nackthafer, da bei Speisahafer beim industriellen Schälvorgang der Keim verletzt werden kann und dadurch der Hafer weniger wertvoll ist. Hafer sollte nach dem Quetschen innerhalb von 1 – 2 Stunden verzehrt werden, weil beim Quetschen der Keim geöffnet wird. Durch den Luftsauerstoff beginnt sofort ein Oxidationsprozess, der u. a. einen leicht bitteren Geschmack zur Folge hat.

Andere Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel etc.:

- Diese Getreidesorten müssen für den Quetschvorgang vorbereitet werden.

Getreide muss trocken aufbewahrt werden und ist bei guten Lagerbedingungen sehr lange haltbar. In trockenem Zustand ist es spröde und zerbricht in kleine Stücke, wenn Sie es quetschen wollen.

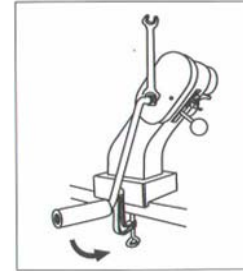
Bitte feuchten Sie die Körner wie folgt an:

Halten Sie die Körner in einem Sieb kurz unter fließendes Wasser. Am besten ist es, wenn Sie dies abends machen. Breiten Sie nun die Körner für die Nacht zum Trocknen aus.

Die Körner nehmen Wasser auf und erreichen die für das Quetschen notwendige Elastizität. Gleichzeitig bewirkt ein enzymatischer Vorgang, dass die Mineralien für den menschlichen Stoffwechsel besser verfügbar werden.

hawos Phönix

6. Handkurbel abschrauben



Mit einem 6-Kant-Schlüssel (13 mm Spannbreite) den 6-Kant blockieren (festhalten). Die Handkurbel gegen den Uhrzeigersinn abschrauben.

7. Reinigen

Die Holzteile können Sie mit einem minimal angefeuchteten Tuch abwischen.

Bitte tauchen Sie die Holzteile nie in Wasser. Sie können reißen oder sich verziehen.

Die Walzen lassen sich gut reinigen, wenn Sie den Trichter am Trichterhals festhalten und aus der Gummihalterung ziehen. Die Walzen am besten mit einer Bürste reinigen.

8. Garantie: 2 Jahre