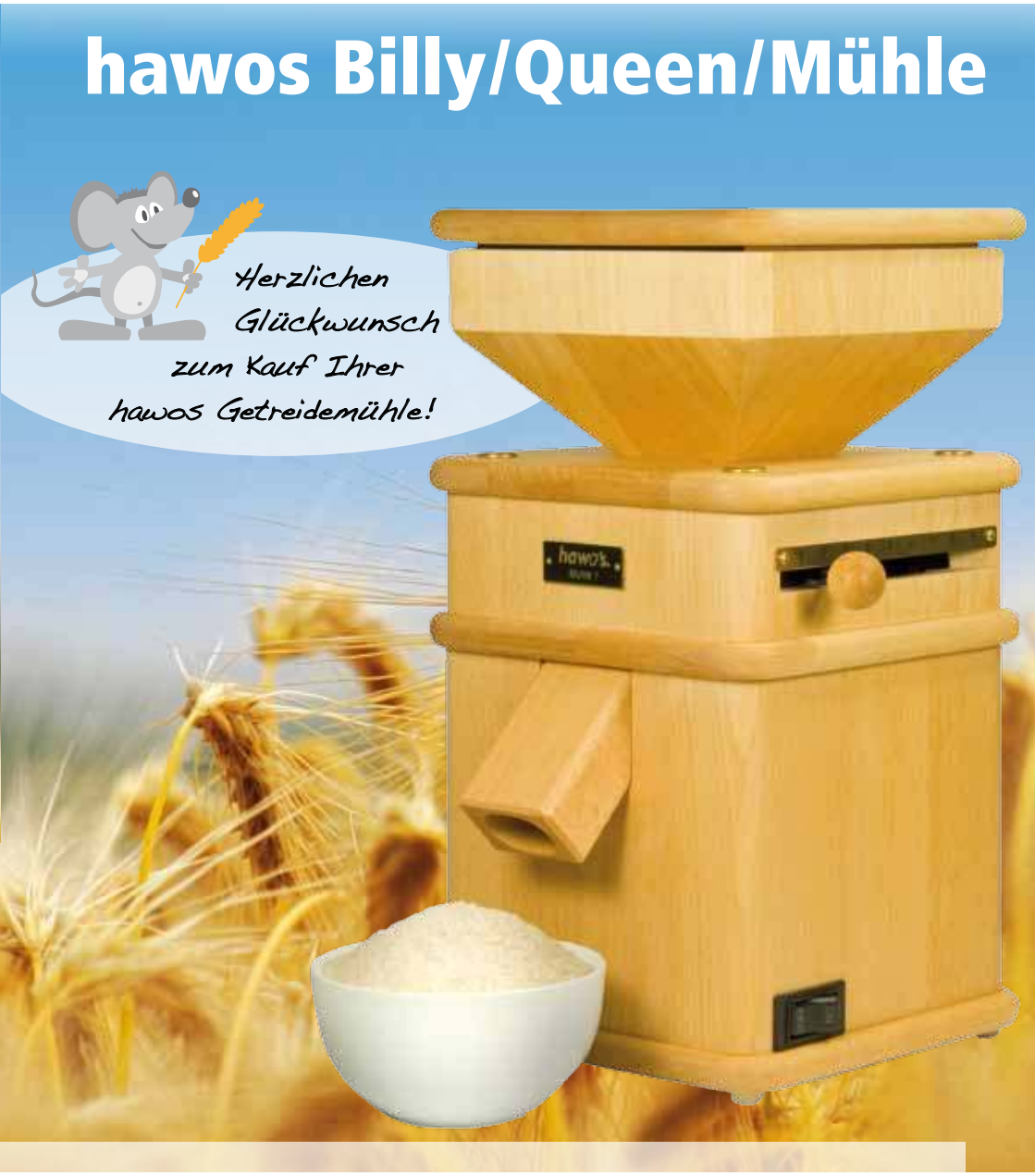
Gebrauchsanleitung

hawos Billy/Queen/Mühle



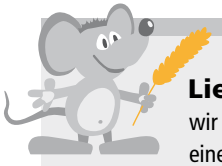
hawos.

⚠ ACHTUNG: Sicherheit geht vor!

- ⚠ Schließen Sie Ihre Mühle ausschließlich an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- ⚠ Defekte Geräte dürfen nicht mehr in Betrieb genommen werden.
- ⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- ⚠ Reparaturen dürfen nur durch von hawos autorisierte Fachleute ausgeführt werden.
- ⚠ Betreiben Sie Ihre Mühle nie unbeaufsichtigt!
- ⚠ Greifen Sie bei Betrieb nicht in den Trichter oder den Mehlauslass – Verletzungsgefahr!
- ⚠ Ziehen Sie vor dem Öffnen des Gehäuses unbedingt den Netzstecker, um versehentliches Einschalten zu vermeiden – Verletzungsgefahr!
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.

hawos Getreidemühlen sind mit einem Überstromschutzschalter ausgestattet, der den Motor vor zu großer Stromaufnahme schützt (z. B. wenn ein Fremdkörper die Mahlsteine blockiert).





Lieber Mühlenkunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für eine Getreidemühle von hawos entschieden haben!
Ihre hawos wird Ihnen in Ihrer Vollwertküche jahrelang wertvolle Dienste leisten. Vor dem ersten Einsatz sind einige Punkte zu beachten. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam, um sich mit Ihrer hawos vertraut zu machen. Sie wird es Ihnen mit zuverlässiger Einsatzbereitschaft danken.

Bestimmungsgemäße Verwendung
Die Mühle ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Das Gerät ist zum Mahlen des auf Seite 5 aufgeführten Mahlguts bestimmt.

Lieferumfang
Mühle, Trichterdeckel, Inbusschlüssel

Kurzanleitung

- An eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen
- Mehlschüssel unter den Mehlauslass stellen
- Feinheitsgrad mit dem Hebel einstellen
- Getreide in den Trichter einfüllen
- Gerät einschalten, Feinheitsgrad gegebenenfalls korrigieren
- Nach dem Mahlen das Gerät ausschalten
- Verwenden Sie die Getreidemühle ausschließlich zum Mahlen von Lebensmitteln! Eine Mahlguttabelle finden Sie auf Seite 5

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für die Zukunft auf. Geben Sie die Gebrauchsanleitung an jeden nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

1. Transportsicherung entfernen
(siehe Seite 4 „Inbetriebnahme“)

2. Mahlgut
Verwenden Sie bitte nur sauberes und trockenes Getreide. Sie erkennen trockenes Getreide daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich plattdrücken und sieht dann wie eine Haferflocke aus. Für die Einstellung des Feinheitsgrades beachten Sie die Mahlguttabelle auf Seite 5. Zum Mahlen von Mais verwenden Sie bitte ausschließlich Speisemais.
Mahlen Sie Mahlgut immer nur einmal.

3. Stromversorgung
Schließen Sie die Mühle nur an Wechselstrom an. Prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte übereinstimmt.

4. Standort
Ihre Mühle hat ein Holzgehäuse. Holz ist ein lebendiger Werkstoff, der bei schwankender Temperatur und Luftfeuchtigkeit weiterarbeiten kann, dies kann zu Rissbildung führen. Sie schützen und pflegen das Gehäuse am besten, wenn Sie die Mühle nicht in die Nähe von Heizkörpern stellen und nicht in die unmittelbare Nähe des Herdes (Wasserdampf, Feuchtigkeit).

5. Aufstellen der Mühle
⚠ Stellen Sie die Getreidemühle während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte). Die Schlitze an der Geräteunterseite zur Belüftung des Motors müssen frei sein.

Inbetriebnahme

Bitte lesen Sie zuerst die Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ (S. 3) und die Sicherheitshinweise (S. 2)!



Entfernen Sie unbedingt vor dem ersten Gebrauch die Transportsicherung!

Sie entfernen die Transportsicherung, indem Sie die vier Messingschrauben (Bild 1) auf der Trichterplatte herausdrehen und den Trichter abheben (Bild 2). Drehen Sie die drei **roten** Schrauben mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher vollständig heraus (Bild 3).

Kontrollieren Sie den korrekten Sitz der Moosgummidichtung um das Loch im oberen Mahlstein (Bild 4). Nun können Sie den Trichter wieder aufsetzen und mit den Messingschrauben befestigen.

Der Mahlvorgang

Nachdem Sie die Mühle an das Stromnetz angeschlossen haben, ist Ihre hawos betriebsbereit.

Stellen Sie eine Schüssel unter den Mehlauslass und stellen Sie den gewünschten Feinheitsgrad ein (Bild 5). Füllen Sie anschließend das Getreide in den Trichter und schalten Sie die Mühle ein.

Bild 1
Die vier Messingschrauben mit dem beigelegten Inbusschlüssel entfernen.



Bild 2
Trichter abheben.



Bild 3
Rote Transportschrauben entfernen.

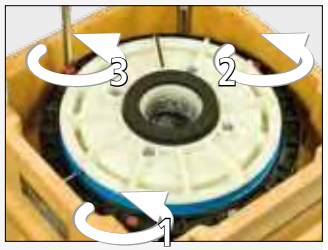


Bild 4
Korrekten Sitz der Moosgummidichtung kontrollieren (Pfeil). Trichter aufsetzen und mit den Messingschrauben wieder befestigen.



Bild 5
Verstellen des Feinheitsgrads: fein nach vorne, grob nach hinten.



Einstellung des Feinheitsgrades

Sie können den Feinheitsgrad des Mahlguts mit dem Einstellhebel stufenlos zwischen „1“ und „9“ verstellen.
Bei der Verstellung von „9“ in Richtung „1“ sollte entweder:
- die Mühle eingeschaltet sein
- oder das Mahlwerk leer sein.

Die verschiedenen Getreidearten und sonstiges Mahlgut unterscheiden sich sehr in Fettgehalt, Ballaststoffanteil, Mehlkörper etc. Darauf baut unsere Mahlguttabelle auf. hawos Mühlen wurden ausgiebig getestet, entsprechend wurde diese Tabelle für Sie erstellt. Dennoch handelt es sich hierbei nur um ca.-Werte, abhängig von dem Feuchtegehalt des Getreides.

Wenn Sie den Feinheitsgrad feiner einstellen möchten, als es die Tabelle vorsieht, mahlt die Mühle superfein. Damit wächst jedoch die Gefahr, dass sich die Steine zusetzen. Achten Sie auf das Mahlgeräusch: Lässt es deutlich nach, beginnen die Steine sich zuzusetzen. Stellen Sie den Einstellhebel auf gröber.

Schalten Sie die Mühle ab, wenn sie leer gemahlen ist.

Ohne Mahlgut im Mahlwerk hören Sie bei feiner Einstellung, dass die Steine aufeinander laufen. Die Ursache: Trotz höchster Präzision brauchen die Gewinde der Feineinstellung immer ein wenig Spiel. Beim Mahlen wird dieses sehr kleine Gewindespiel durch den entstehenden Druck auf die beiden Steine aufgehoben. Die verschieden harten Getreidearten üben naturgemäß einen unterschiedlichen Mahldruck auf das Mahlwerk aus. Deshalb empfehlen wir die unterschiedlichen Einstellungen.

Mahlguttabelle

Mahlgut	Einstellung ab Stufe
Weizen	1
Roggen	1,5–2
Dinkel	1,5–2
Gerste	2,5
Hafer	2,5
Hirse	1
Speisemais	0
Hartweizen	0
Naturreis (kein Parboiled-Reis)	1
Buchweizen	1
Grünkern	1
Leinsamen (mit Weizen 1:1 mischen)	2
Kichererbsen	1,5
Grüne Erbsen	1,5
Edelhefeflocken	1,5
Quinoa	0,5
Amaranth (langsam einrieseln lassen)	0

Probieren Sie ruhig auch roll- und rieselfähige Lebensmittel, die Sie nicht auf der nebenstehenden Tabelle finden, z. B. trockene Gewürze. Versuchen Sie es vorsichtig und informieren Sie uns über das Ergebnis: Wir lernen gerne dazu.
Ölsaaten verkleben durch ihren hohen Fettgehalt das Mahlwerk. Vermischen Sie stark fetthaltiges Mahlgut daher mit Weizen oder anderem Getreide im Verhältnis 1:1.

Reinigung

Am unteren, drehenden Mahlstein Ihrer hawos ist eine Bürste integriert, die das Mehl bei jeder Umdrehung ausfegt und die Mühle somit automatisch reinigt.

Wenn Sie Ihre Mühle längere Zeit nicht benutzen wollen, empfehlen wir, das Mahlwerk von Mehlresten zu säubern. Das geht sehr einfach mit Hilfe Ihres Staubsaugers: Einstellhebel auf „grob" stellen und dann die Düse des Staubsaugers in den Trichter und an den Mehlauslass der eingeschalteten Mühle halten.

Keinesfalls sollte das Gehäuse mit scheuernden Reinigungsmitteln behandelt werden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser! Sie können das Gehäuse bei Bedarf mit einem feuchten Lappen abwischen und nach dem Trocknen mit etwas Pflanzenöl einreiben und so die Oberfläche pflegen.

Störungen

Sollte es wider Erwarten zu Störungen kommen, können Sie diese ohne Schwierigkeiten selbst beheben:

Der Motor läuft nicht an: Ist die Mühle an das Stromnetz angeschlossen? Sitzt der Stecker fest in der Steckdose?
Lösung:
- Beides prüfen und Störung beseitigen

Der Motor brummt, läuft aber nicht an:
Es kann vorkommen, dass sich beim Ausschalten Getreidekörner zwischen den Mahlsteinen verklemmt haben und diese blockieren.
Lösung:
- Bei eingeschaltetem Motor den Einstellhebel auf „grob" stellen, bis die Mühle wieder läuft
- Langsam wieder zurück auf „fein" stellen (Seite 4 , Bild 5)

Mühle läuft, es kommt aber kein Mehl:
Durch feuchtes Getreide oder z. B. beim zu feinen Vermahlen von Dinkel und Hafer kann es zum „Verschmieren" der Steine kommen.
Lösung:
- Ca. 100 g Naturreis (Einstellung mittelgrob) schroten
- Falls nötig, Mahlwerk öffnen und Verunreinigung entfernen (siehe dazu Kapitel „Öffnen des Mahlwerks")

Die Mühle schaltet während des Betriebs aus:
Durch einen Fremdkörper oder verklebte Mahlsteine kann die Mühle stehen bleiben. In diesem Fall schaltet der Überstrom-Schutzschalter die Mühle nach ca. 20 Sekunden automatisch aus.
Lösung:
- Fremdkörper entfernen bzw. nach dem Abkühlen der Mühle ca. 100 g Naturreis (Einstellung mittelgrob) schroten

Der Einstellhebel lässt sich nicht in Richtung „fein" stellen:
Bei Mehlrückstau, z. B. durch eine übervolle Mehlschüssel, kann das Mahlwerk verstopfen. Es befinden sich Getreidereste oder ein Fremdkörper im Mahlwerk.
Lösung:
- Einstellhebel bei laufender Mühle auf „grob" stellen und das Mahlwerk leer laufen lassen
- Bei Bedarf das Mahlwerk öffnen und die Mehlreste bzw. den Fremdkörper entfernen. Bei starker Verschmutzung die Mahlsteine mit einer trockenen, harten Bürste reinigen (siehe dazu Kapitel „Öffnen des Mahlwerks")



Bild 6
Oberen Stein gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen.



Bild 7
Die schwarzen Markierungen müssen übereinander liegen.



Bild 8
Beachten Sie beim Eindrehen, dass der Mahlstein sich nicht verkantet.



Bild 9
Korrekten Sitz der Moosgummidichtung kontrollieren (Pfeil). Trichter aufsetzen und mit den Messingschrauben wieder befestigen.

Öffnen des Mahlwerks

⚠ Achtung! Mühle über Ein-/Aus-Schalter ausschalten und dann vor dem Öffnen des Gehäuses den Netzstecker ziehen, um versehentliches Einschalten zu vermeiden – Verletzungsgefahr!
- Die vier Messingschrauben an der Oberseite des Mühlengehäuses abdrehen (Seite 4 , Bild 1)
- Trichter abheben (Seite 4 , Bild 2)
- Den oberen Mahlstein am Kunststoffring (mit viel Kraft!) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ihn herausnehmen können (Bild 6)

Um die Mühle anschließend wieder zusammenzubauen, stellen Sie die Mühle so, dass der Mehlauslass zu Ihnen zeigt.
- Den oberen Mahlstein exakt waagerecht auf den inneren Kunststoffring aufsetzen
- Die schwarze Markierung muss über der Markierung des Halterings „6 Uhr" liegen (Bild 7)
- Den Stein leicht von oben andrücken und wieder bis zum Anschlag eindrehen (eine ganze Umdrehung und dann noch bis ca. „10 Uhr") Siehe hierzu Bild 8

Kontrollieren Sie den korrekten Sitz des Moosgummirings. Nun können Sie den Trichter wieder aufsetzen und mit den vier Messingschrauben befestigen (Bild 9).

Technische Daten

	Billy		Queen		Mühle	
Modell	100	200	1	2	1	2
Gehäuse	Birke Multiplex		Buche Multiplex		Buche massiv	
Trichter-füllmenge	1.300 g (Weizen)	1.500 g (Weizen)	1.300 g (Weizen)	1.500 g (Weizen)	1.300 g (Weizen)	1.500 g (Weizen)
Standfläche B x T Höhe (alles in mm)	210 x 210 385	210 x 210 450	210 x 210 385	210 x 210 450	210 x 210 385	210 x 210 450
Mahlleistung bei Weizen	ca. 125 g/min	ca. 220 g/min	ca. 125 g/min	ca. 220 g/min	ca. 125 g/min	ca. 220 g/min
Mahlwerk	Korund-Keramik-Mahlstein, horizontal gelagert, Ø 100 mm					
Gewicht	8,8 kg	10,6 kg	9,8 kg	11,5 kg	9,9 kg	11,6 kg
Motorleistung	360 Watt/ 230 Volt, 50 Hz	600 Watt/ 230 Volt, 50 Hz	360 Watt/ 230 Volt, 50 Hz	600 Watt/ 230 Volt, 50 Hz	360 Watt/ 230 Volt, 50 Hz	600 Watt/ 230 Volt, 50 Hz
Garantie	**10 Jahre** **Die Mühle ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Das Gerät ist zum Mahlen des auf Seite 5 aufgeführten Mahlguts bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. hawos übernimmt keine Haftung für Folgen aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.**					

CE

Dieses Produkt muss am Ende seiner Lebensdauer an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

hawos Service

Bei Fragen zu Ihrer Mühle rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail, unser Kundendienst hilft Ihnen gerne weiter. E-Mail: info@hawos.de

hawos.

Starke Mühlen – Feines Mehl

hawos Kornmühlen GmbH
Massenheimer Weg 25
D-61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany
Tel.: +49 (0) 6172 40120-0
Fax: +49 (0) 6172 40120-19
info@hawos.de · www.hawos.de

Gestaltung: www.2sinn.com

GA_BQM__10/12/2009_D