

## **Bedienungsanleitung *hawos* Handmühle Rotare**

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieser *hawos* Handmühle Rotare. Sie haben eine Getreidemühle erworben, die in der Lage ist alle trockenen Getreide (von Hafer bis Mais, Soja, Reis, Weizen, Roggen, Dinkel, Hirse, Kamut, usw.) fein bis grob zu mahlen. Die Mahl- und Kurbelwelle sind je 2-fach kugellagert und wartungsfrei. Alle Jahre einige Tropfen Nähmaschinenöl auf die Kette ist das einzige was Sie tun sollten. Die Mahlsteine sind aus Korund-Keramik und haben einen Durchmesser von 125mm. Das Holzgehäuse ist aus Buchenholz Multiplex und offenporig geölt. Die Mahlleistung hängt von der Kurbelgeschwindigkeit ab. Bei 100 Kurbelumdrehungen erhalten Sie etwa 75g Feinmehl, bei gröberer Einstellung ein Mehrfaches. Ölhaltige Saaten (Leinsaat, Sesam) führen zum verschmieren der Mahlsteine und sollten daher nicht pur gemahlen werden. Untergemischt mit z.B. Weizen ist dies jedoch kein Problem.

Schrauben Sie Ihre Handmühle Rotare am Arbeitsplatz fest. Benutzen Sie dazu die mitgelieferten Tischzwingen oder die M8 Schlossschrauben um der Mühle eine Dauerbefestigung zu geben. Durch die breite Auflagefläche hält die Mühle mit den Tischzwingen sehr fest, der Tisch sollte allerdings stabil sein. Montieren Sie nun den Handgriff gemäß umseitiger Zeichnung.

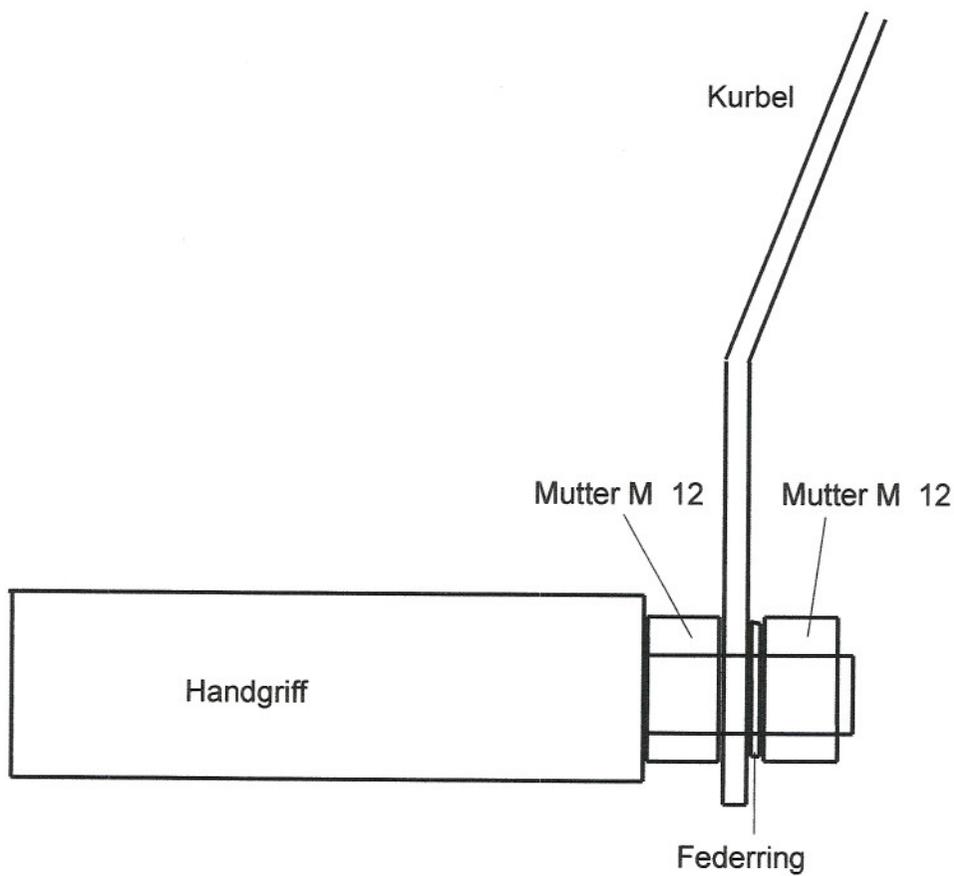
Jetzt ist Ihre Rotare betriebsbereit. Mit dem Einstellhebel können Sie nun von sehr feinem Mehl bis grobem Schrot alle Feinheitsgrade stufenlos wählen. Fein: Hebel oben, grob: Hebel unten. Um die feinste mögliche Einstellung zu finden, drehen Sie an der Kurbel, zunächst ohne ein Mahlgut in den Trichter zu füllen. Bewegen Sie dabei den Einstellhebel so lange nach oben bis sich die Mahlsteine leicht berühren. Ein leichtes Schleifgeräusch, das ist die feinste Einstellung. Die Mühle lässt sich noch feiner stellen um etwa kleine Mengen superfein zu mahlen. Dabei sinkt jedoch die Mahlleistung erheblich. Zum reinigen schrauben Sie die Rundkopfmutter mit dem beiliegenden Inbusschlüssel ab. Nun können Sie die Mahlkammer waagrecht abziehen und die Mahlsteine sind frei zugänglich.

### **Garantie:**

Sie erhalten 10 Jahre Garantie auf die gesamte Mühle, beginnend mit dem Datum des Kaufes. Bei gewerblicher Nutzung zwei Jahre.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer *hawos* Mühle.

# ROTARE



## Montage des Handgriffs



vital100.de  
Bottenbacher Str. 13  
57223 Kreuztal  
Germany  
Internet: [www.vital100.de](http://www.vital100.de)  
E-Mail: [info@vital100.de](mailto:info@vital100.de)