

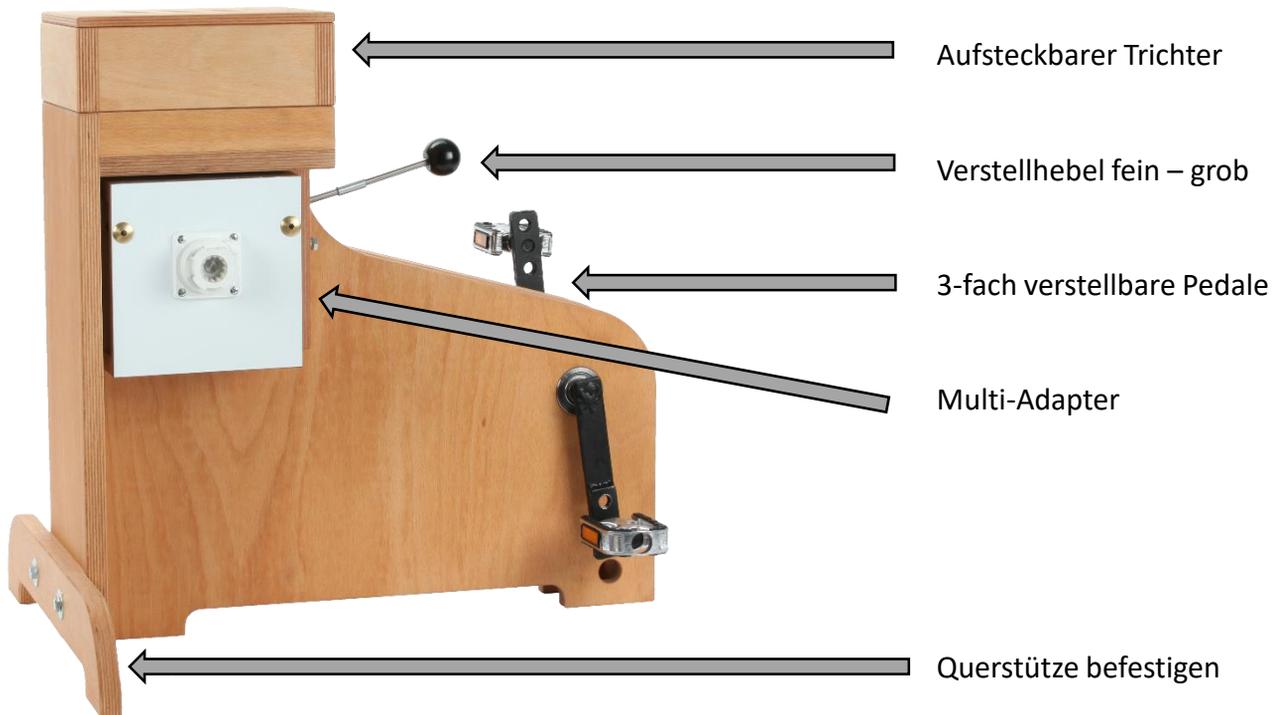
# Bedienungsanleitung **hawos.** „Routine“



## **Inhalt**

- Seite 2 Routine auf einen Blick
- Seite 3 Kurzanleitung für Routine
- Seite 4 Einstellen des Feinheitsgrades, Sonderzubehör
- Seite 5 Störungen beheben (Steinmahlwerk)
- Seite 6 Industriekette Nachspannen, Service
- Seite 7 Technische Daten
- Seite 8 Ersatzteile, Anschrift Hersteller

## hawos „Routine“ auf einen Blick



hawos „Routine“ ist für den privaten als auch gewerblichen Bereich konzipiert.

Achtung: Sicherheit geht vor!

Defekte Geräte dürfen nicht mehr in Betrieb genommen werden. Reparaturen dürfen nur durch von hawos autorisierten Fachleuten ausgeführt werden.

Greifen Sie bei Betrieb nicht in den Trichter oder den Mehlauslass – Verletzungsgefahr!

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät (die Mühle) ist zum Mahlen von trockenem Getreide. Folgende Getreidesorten gehören z.B. dazu: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Speisemais, Hartweizen, Naturreis (kein Parboiled-Reis), Buchweizen, Grünkern, Kichererbsen, grüne Erbsen, Quinoa. Auf Anfrage teilen wir Ihnen gerne mit, ob sich das von Ihnen gewünschte Mahlgut auch mahlen lässt.

### **Sachwidrige Verwendung**

Die Mühle ist nur von sachkundigen Personen zu bedienen. Kein feuchtes Mahlgut verwenden. Kein verunreinigtes Getreide verwenden. Es dürfen keine technischen Änderungen an der Mühle vorgenommen werden.

## Kurzanleitung für „Routine“

Vorbemerkung: Die „Routine“ hat ein Gehäuse aus Buchenholz Multiplex.



- Die Pedale können je nach Wunsch an 3 verschiedenen Positionen montiert werden. Montieren Sie beide Pedale in das jeweils gleiche Loch. Je weiter außen Sie die Pedale einschrauben, desto größer ist der Kurbelradius; mehr Weg = leichter zu treten.
- Die vordere Querstütze mit den mitgelieferten M8 Schrauben befestigen.
- Stecken Sie den Trichter auf das Grundgerät.

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Mehlauslass. Nun ist Ihre Mühle betriebsbereit. Nehmen Sie Ihren bequemen Lieblingsstuhl/Sessel und positionieren Sie die Mühle in dem Abstand, der für Ihre Beinlänge am besten geeignet ist.

Stellen Sie Ihre „Routine“ auf einen festen und ebenen Boden.

Tipp: Um das Wegrutschen zu vermeiden, Stuhl und Mühle auf einen Teppich stellen.

Sollte Ihnen die Tretmühle dennoch im Betrieb wegrutschen, können Sie die Routine über die Durchgangslöcher an der Vorderseite fest fixieren.

# Einstellen des Feinheitsgrades

Der Feinheitsgrad lässt sich mit dem Verstellhebel kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen.



- Hebel oben = feines Mahlergebnis
- Hebel unten = grobes Mahlergebnis

Dabei ist zu beachten: Von „fein“ auf „grob“ ist der Übergang jederzeit möglich.

Bei der Verstellung von „grob“ in Richtung „fein“ muss entweder das Mahlwerk leer sein oder Sie müssen kräftig in die Pedale treten.

Hier haben Sie jedoch den höheren Kraftaufwand. Wenn Körner zwischen den Steinen eingeklemmt sind, ist der Tretmodus schwergängig.

## **Optional erhältlich: Mahlkammer mit Adapter!**

An dem frontseitigen Multi Adapter der weißen Mahlkammer können handelsübliche Vorsatzgeräte, wie Flocker, Universalwolf, Pressen, Reiben, usw. der Firmen Messerschmidt und Jupiter, etc. angeschlossen werden.

Der Einstellhebel der Mühle muss dann nach unten auf „grob“ gestellt sein.



# Störungen beheben

## Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen?

### Kontrolle des Steinmahlwerkes

- Ist das Getreide zu feucht?
- Ist das Mahlwerk verstopft?
- Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen?

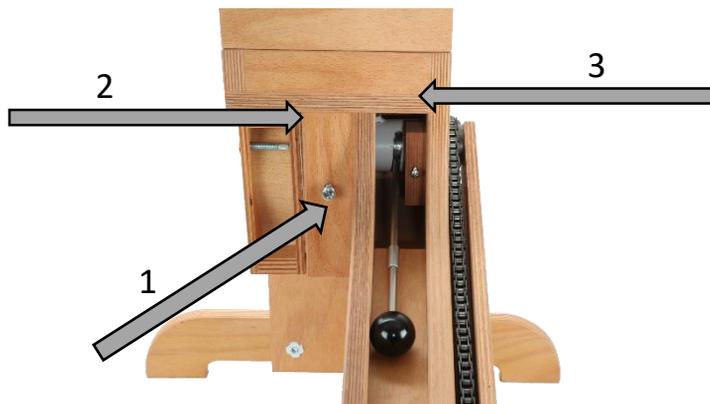
Die „Routine“ sollte regelmäßig von Mehresten gereinigt werden. Dazu die Mühle auf „grob“ stellen und leermahlen.

Mit einem passenden Staubsaugerstutzen am Auslauf der Mühle die Mehreste absaugen. Die Mahlkammer ist mit nur 2 Messingrundkopfmuttern befestigt und somit für eine leichte und schnelle Reinigung abnehmbar. Mit einem Pinsel kann die Mahlkammer sehr einfach gesäubert werden. Das Multiplexgehäuse lässt sich gut mit einem feuchten Tuch reinigen.



Sollten dennoch einmal die Mahlsteine verschmiert sein, empfiehlt es sich, etwas Reis auf mittelgrober Einstellung zu schroten. Der Reis entnimmt das Fett- und die Feuchtigkeit vom Stein.

## Kette Nachspannen



1 Befestigungsschraube

2 Schlüsselschraube

3 Kreuzschlitzschraube

Die Mühle ist mit einer 8 mm Industriekette angetrieben und mit einer 2-fach gelagerten Kurbel und Mahlwelle ausgestattet. Die Übersetzung beträgt 1:2,7.

Sollte die Kette einmal nachzuspannen sein, lösen Sie die Befestigungsschraube (1), zum spannen nutzen Sie die 13er Schlüsselschraube links und die Kreuzschlitzschraube rechts am Gerät - stellen Sie beide Schrauben gleichmäßig nach. Danach Befestigungsschraube (1) wieder festdrehen.

### Service-Tipps über die Hotline bei *hawos*

Wenn Sie Rat brauchen, ist Ihnen das *hawos*-Team gern behilflich.

Telefon: 0049 (0) 61 72 - 40 12 00

Mail: [info@hawos.de](mailto:info@hawos.de)

## Technische Daten der „Routine“

Mahlleistung (abhängig von der Tretgeschwindigkeit) bei Weizen fein:	ca. 150 g
Mahlleistung (abhängig von der Tretgeschwindigkeit) bei Weizen grob:	ca. 350 g
Trichterfüllmenge:	3,2 kg
Höhe mit Originaltrichter:	62 cm
Tiefe (Standfläche):	62 cm
Breite (Standfläche):	50 cm
Holzart:	Buche Multiplex
Oberflächenbehandlung:	geölt
Mahlsteindurchmesser:	125 mm
Lage der Mahlsteine:	vertikal
Gewicht ohne Verpackung:	ca. 32 kg
Garantiezeit:	10 Jahre
<b>Serienmäßig enthaltenes Zubehör:</b>	Trichter, steckbar Trichterdeckel Inbusschlüssel
<b>Zusätzlich erhältlich:</b>	Multiadapter Mahlkommer

**Alle Produkte nebst Zubehör finden Sie auf [www.hawos.de](http://www.hawos.de)**

## Ersatzteile

Es dürfen nur Zubehör und Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller freigegeben sind. Original-Zubehör und Original-Ersatzteile bieten die Gewähr dafür, dass das Gerät sicher und störungsfrei betrieben werden kann.



# hawos.

**Starke Mühlen – Feines Mehl**

hawos Kornmühlen GmbH  
Massenheimer Weg 25  
61352 Bad Homburg v.d.H.

Telefon 06172-40120-0

Telefax 06172-40120-19

[www.hawos.de](http://www.hawos.de)

[info@hawos.de](mailto:info@hawos.de)



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)