

Instruktioner för Hawos Billy och Mühle

Placering

Eftersom kvarnen är gjord i trä, som är ett levande material, bör den placeras på en plats där temperaturen är relativt konstant, och helst ej i närheten av stekos. Då håller sig kvarnen fräsch i många år. Det är också viktigt att kvarnen alltid har fri tillförsel av luft via andningshålerna undertill och på sidan. Borsta av kvarnen med en mjuk borste efter malningen, och eventuellt med en lätt fuktad trasa ibland. Bordet ska vara stabilt.

Användning

Viktigt !

Transportskruvarna måste lossas innan kvarnen används.

1. Lossa kvarnlockets fyra bronsfärgade skruvar med den medföljande sexkantsnyckeln. (Bild 1 i bruksanvisningen)
2. Lyft av kvarnlocket/tratten. (Bild 2)
3. Ta bort de tre rödmarkerade transportskruvarna med en stjärnskruvmejsel. (Bild 3)
4. Innan tratten/locket sätts tillbaka i sin tidigare position, kolla att gummiringen ligger ordentligt i fåran. Skruva i skruvarna lagom, ej för hårt. (Bild 4)
5. Ställ in finhetsgraden med spaken. Fint mjöl åt framsidan på kvarnen (0) och grovt mjöl åt baksidan (10). Ju högre tal desto längre mellan malstenarna. (Bild 5)

Efter att kvarnen därefter har anslutits till eluttaget, en skål ställts under utmatningsröret och säd har hållits i tratten, är det bara att starta kvarnen och låta malningen börja.

När man vill ändra finhetsgraden från ett högre till ett lägre tal skall kvarnen antingen vara på eller kvarnhuset vara tomt.

Ta för vana att alltid ha gradarmen inställd på den siffra som passar bäst för just dina malningsbehov, för att slippa onödigt många överraskningar.

När man mal fint mjöl och vill mala mycket, låt då gärna maskinen vila ca 10 minuter mellan påfyllningarna. Stenarna blir nämligen varmare ju längre man kör, och det blir då lätt en hinna på stenarna som minskar friktionen, och därmed malningskapaciteten.

Stenarna kan göras rent med stålborste efter en tids användning.

Om man inte tänker använda kvarnen på ett tag kan man sätta dammsugarslangen där mjölet kommer ut och suga ur det som finns kvar.

Ett tips för att få ut det sista mjölet ur pipen är att dra justeringsarmen till en högre siffra och sedan tillbaka medans maskinen är igång. Det går även att daska lätt på maskinen.

Malningstabell

Olika typer av säd behöver olika inställningar när mjölet ska malas fint, beroende på frönas hårdhet, fett, fiberinnehåll osv. Det behövs helt enkelt olika mycket plats mellan stenarna för optimal malning.

Säd etc	Inställning
Vete	1
Råg	1.5-2
Spelt	1.5-2
Korn	2.5
Havre	2.5
Hirs	1
Majs söt (ej popcorn)	0
Durumvete	0
Råris (ej parboiled)	1
Bovete	1
Grön spelt	1
Linfrön (blandas 1:1 med vete)	2
Kikärter	1.5
Gröna ärter	1.5
Bjästflingor	1.5
Quinoa	0,5
Amaranth (hälles sakta ner i tratten)	0

Prova er gärna fram. Feta frön blandas helst med fettsnålare säd.

Dextrinerad havre går att mala, obehandlad havre fastnar på stenarna.

Var alltid noga med att se till att det inte finns stenar i säden. Dessa kan skada kvarnstenarna. Garantin gäller ej för denna typ av skador.

Var också noga med att säden är torr nog för malning. Du kan kolla detta genom att trycka med en sked på sädeskornet mot en hård yta. Om det knäpper då är säden ok för malning. Om det däremot bildas något som liknar en havreflinga är den inte torr nog.

Ytterligare information finns i medföljande bruksanvisning. Bruksanvisningen kan också nås via aktuell produktsida i Svensk Ekomarknads eButik (<http://sem.e0.se>).

Ta gärna kontakt med oss via text eller telefon om du undrar över något.

Lycka till med malningen !

Mona Björs

Svensk Ekomarknad

Tel: 0457-17510

Epost: mona.bjors@sem.e0.se