

Istruzioni d'uso

hawos Oktini



*Le nostre
felicitazioni e
grazie di aver scelto il mulino
per cereali di hawos!*



hawos.

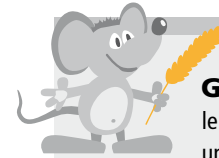
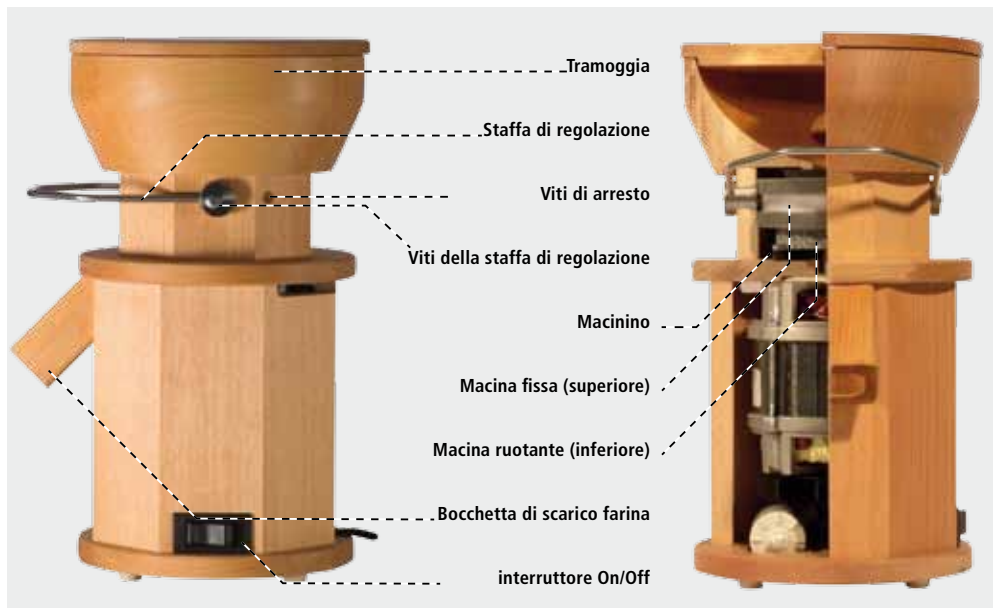
⚠ **ATTENZIONE!** **Per la vostra sicurezza!**

- ⚠ Allacciare il mulino unicamente ad una presa schuko installata a norma.
- ⚠ Non mettere più in funzionamento apparecchi anomali.
- ⚠ Se il cavo di collegamento è deteriorato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata.
- ⚠ Le riparazioni possono essere eseguite solo dai tecnici autorizzati di hawos.
- ⚠ Non lasciare mai incustodito il mulino mentre è in funzione!
- ⚠ Durante il funzionamento non introdurre le mani nella tramoggia o bocchetta di scarico della farina – pericolo di lesioni!
- ⚠ Prima di aprire il corpo, togliere assolutamente la spina dalla presa, per evitare la riaccensione accidentale – pericolo di lesioni!

- ⚠ Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e/o di conoscenze su come servirsene, eccetto che siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o che siano state istruite sulle modalità d'utilizzo dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- ⚠ Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

I mulini per cereali hawos sono dotati d'interruttore di sovracorrente, che protegge il motore dall'eccessivo assorbimento di corrente (ad es. quando un corpo estraneo blocca le macine).

Oltre al predetto interruttore di sovracorrente, il motore dispone di un salvamotore, che spegne il mulino in caso di surriscaldamento. Se si verifica una tale eventualità, posizionare l'interruttore On/Off su "Off". Quando poi si sarà raffreddato, potrete rimettere in funzione il mulino.



Gentili clienti,
le nostre felicitazioni per aver scelto un mulino macina-cereali di hawos!

Vi presterà per anni un ottimo impiego nell'alimentazione integrale. Prima del primo impiego è bene però osservare alcune raccomandazioni. Si prega pertanto di leggere con attenzione le seguenti istruzioni d'uso, al fine di prendere familiarità con il nuovo mulino. Vi ricambierà con un affidabile funzionamento.

Impiego conforme alla destinazione

Il mulino è ideato e costruito per l'uso in ambito domestico, ed è destinato a macinare i cereali indicati a pag. 5.

Dotazione

Mulino, coperchio della tramoggia, chiave a brugola

Prima del primo uso

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni d'uso. Solo così sarete in grado di utilizzare tutte le funzioni con affidabilità e in sicurezza. Conservare le presenti istruzioni d'uso per una futura consultazione. Trasferendo l'apparecchio ad un successivo utilizzatore, consegnare anche le istruzioni d'uso.

1. Alimenti da macinare

Utilizzare soltanto cereali puliti e asciutti. Vi accorgete che i cereali sono asciutti se il chicco scrocchia con forza quando lo schiacciate con un cucchiaino contro una superficie rigida. I cereali umidi invece si possono pestare facilmente e diventano poi simili a fiocchi d'avena. Per regolare il grado di finezza, attenersi alla tabella riportata a pag. 5 "Alimenti macinabili". A riguardo del mais, si raccomanda di utilizzare unicamente il mais commestibile. Macinare i cereali sempre una volta sola.

2. Alimentazione elettrica

Allacciare il mulino solo alla corrente alternata. Controllare se la tensione di rete disponibile è conforme alle specifiche indicate sul fondo dell'apparecchio.

3. Collocazione

Il corpo del mulino è di legno. Il legno è un materiale vivente, che continua a trasformarsi con gli sbalzi di temperatura o umidità, il che può causare la formazione di fessure. La miglior prevenzione è dunque evitare di mettere il mulino in prossimità del fornello (vapore acqueo, umidità).

4. Posizionare il mulino

⚠ Durante l'uso posizionare il mulino per cereali su una superficie rigida e piana (piano di lavoro in cucina). Lasciare inostruite le prese d'aria del motore sul fondo dell'apparecchio.

Breve guida

- Allacciare ad una presa schuko installata a norma
- Piazzare una scodella sotto la bocchetta di scarico farina
- Regolare il grado di finezza mediante l'apposita staffa
- Caricare i cereali nella tramoggia
- Accendere l'apparecchio e correggere eventualmente il grado di finezza
- Finito di macinare, spegnere l'apparecchio
- Utilizzare il mulino soltanto per macinare generi alimentari! La tabella degli alimenti macinabili con il presente apparecchio è riportata a pag. 5

Messa in servizio

Si prega di leggere dapprima il capitolo “Prima del primo uso” (pag. 3) e le norme di sicurezza (pag. 2)!

La macinatura

Dopo aver allacciato il mulino alla rete elettrica, il vostro hawos è pronto al servizio.

Mettere una scodella sotto la bocchetta di scarico farina e regolare la finezza sul grado desiderato (Fig. 1). Versare quindi i cereali nella tramoggia e accendere il mulino.

Regolare il grado di finezza

Mediante l'apposita staffa potete regolare il grado di finezza, senza soluzione di continuità, da grana grossa (alto) a grana finissima (basso). Spostando da grana grossa verso grana fine osservare:

- il mulino deve essere acceso
- oppure il macinino deve essere vuoto.

Le diverse specie di cereali e altri alimenti da macinare differenziano notevolmente nel contenuto di grassi,

fibre, corpi farinosi ecc. In considerazione di tali prerogative è stata compilata la tabella “Alimenti macinabili”. La tabella risulta dalle prove esaustive alle quali sono stati sottoposti i mulini di hawos.

Tanto più fine macinate, tanto più probabile che le macine si rovinino. Attenzione dunque al rumore della macinatura: se diminuisce sensibilmente, significa che le pietre delle macine cominciano a rovinarsi. Con la staffa, regolare allora su grana un po' più grossa.

Quando l'alimento sarà macinato completamente, spegnere il mulino.

Pulizia

Sulla macina inferiore, quella rotante, hawos dispone di una spazzola integrata che ad ogni rotazione spazza via la farina, pulendo quindi il mulino automaticamente.

Se il mulino non verrà impiegato per un certo periodo, si consiglia di eliminare i residui di farina. Sarà facile farlo usando l'aspirapolvere: posizionare la staffa di regolazione su “grana grossa” e passare poi la bocchetta dell'aspirapolvere sulla tramoggia e sulla bocchetta di scarico farina del mulino acceso.

In nessun caso trattare il corpo con detergenti abrasivi. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua! Se occorre pulire il corpo, basta passare un panno umido e, dopo che si sarà asciugato, strofinarlo con un po' d'olio per trattare le superfici.

Fig. 1
Spostare il grado di finezza dell'alimento da macinare: da grana grossa (alto) a finissima (basso), senza soluzione di continuità.



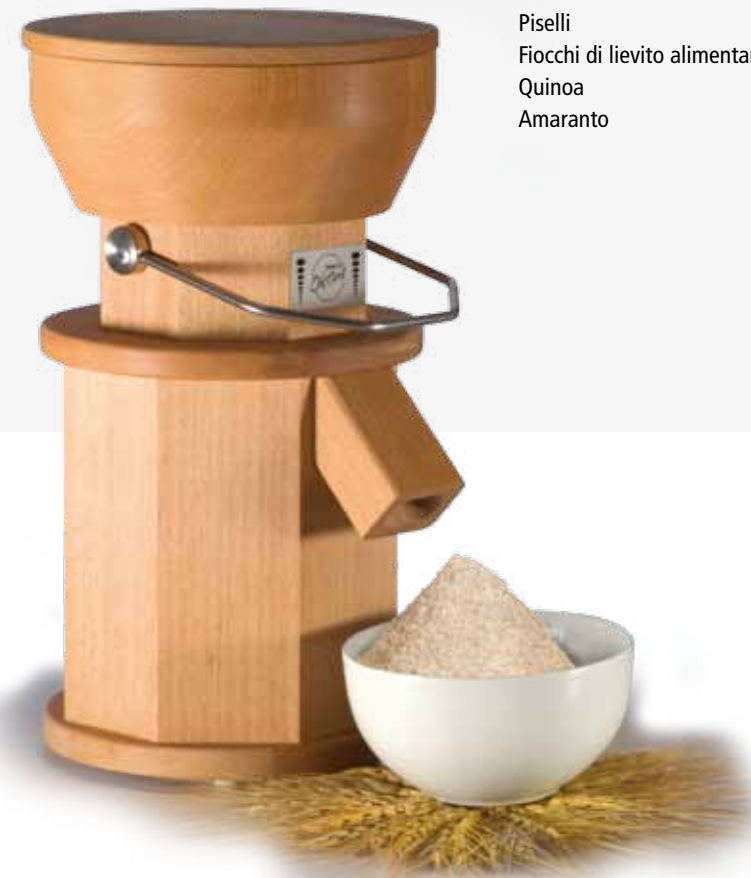
Alimenti macinabili

Provate pure altri alimenti con la stessa consistenza dei cereali, anche se non riportati nella lista accanto, ad esempio spezie secche.

Sperimentate con cautela e comunicateci il risultato: siamo sempre disposti ad imparare qualcosa di nuovo.

Per via dell'elevato contenuto di grassi, i semi oleici rendono il macinino appiccicoso. Si raccomanda pertanto di mischiare grano o un altro cereale, nel rapporto 1:1.

Grano tenero
Segale
Spelta
Orzo
Avena
Miglio
Mais commestibile
Grano duro
Riso naturale (non parboiled)
Grano saraceno
Farro verde
Semi di lino (mischiare 1:1 con il grano)
Ceci
Piselli
Fiocchi di lievito alimentare
Quinoa
Amaranto



Guasti

Se contrariamente a quanto supposto dovessero verificarsi dei guasti, sarà possibile rimediare senza difficoltà:

Il motore non si avvia: Il mulino è allacciato alla corrente? La spina è inserita correttamente nella presa?

Rimedio:

- Controllare ed eliminare l'anomalia

Il motore romba ma non si avvia:

Può succedere che, spegnendo il mulino, si siano incastrati dei chicchi di cereale tra le macine, bloccandolo.

Rimedio:

- Posizionare la staffa su "grana grossa" con il motore acceso, finché il mulino non si riavvierà
- Riposizionare pian piano su "grana fine" (pag. 4, Fig. 1)

Il mulino gira ma non esce farina:

Per via di cereali umidi oppure macinando a grana troppo fine spelta e avena, le pietre della macina rischiano di "ungersi".

Rimedio:

- Macinare ca. 100 g di riso naturale (regolando su grana medio-grossa)
- Se necessario, aprire il macinino ed eliminare lo sporco (v. a riguardo il capitolo "Aprire il macinino")

Durante il funzionamento il mulino si spegne:

Il mulino può arrestarsi per via di corpi estranei o macine appiccicate. In simili casi l'interruttore di sovracorrente spegne automaticamente il mulino dopo ca. 20 secondi.

Rimedio:

- Rimuovere i corpi estranei risp. dopo aver lasciato raffreddare il mulino macinare ca. 100 g di riso naturale (regolare la grana su medio-grossa)

Non si riesce a spostare la staffa in direzione "grana fine":

Il macinino può intasarsi in seguito ad un accumulo di farina, ad esempio perché la scodella è colma. Nel macinino si trovano residui di cereali o un corpo estraneo.

Rimedio:

- Posizionare la staffa su "grana grossa" mentre il mulino funziona, e far girare il macinino a vuoto
- Eventualmente aprire il macinino e rimuovere i residui di farina risp. il corpo estraneo. In presenza di sporco ostinato pulire le pietre delle macine con una spazzola asciutta a setole dure (v. a riguardo il capitolo "Aprire il macinino")

La regolazione del grado di finezza si

sposta da sé:

La staffa di regolazione si sposta durante il funzionamento.

Rimedio:

- Stringere entrambe le viti di arresto sui lati del corpo in modo che la staffa resti agevolmente spostabile, ma che non cambi automaticamente la regolazione (Fig. 2)

Fig. 2
Se la staffa di regolazione si sposta, stringere un po' le viti di arresto.

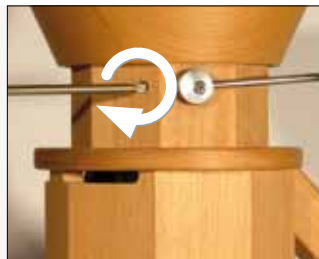


Fig. 3

Rimuovere entrambe le viti di fissaggio del riparo nella tramoggia.

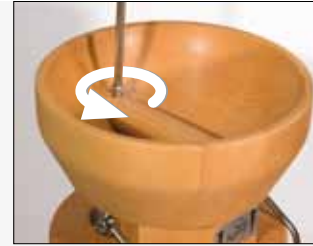


Fig. 4

Sollevare il riparo e la tramoggia.



Fig. 5

• Svitare di ca. 12 mm le viti su entrambi i lati della staffa di regolazione.



Fig. 6

Sfilare la macina superiore.



Fig. 7

Nel riassemble assicurarsi che le tacche combaciano quando applicate la macina superiore.



Aprire il macinino

⚠ ATTENZIONE! Spegner il mulino tramite l'interruttore On/Off e quindi togliere la spina dalla presa prima di aprire il corpo, per evitare una riaccensione accidentale – pericolo di lesioni!




Utilizzando attrezzi svita-avvita elettrici figura il pericolo di rompere o danneggiare parti del corpo e le teste delle viti. Si raccomanda pertanto l'uso di un cacciavite a mano.

- Svitare entrambe le viti sul riparo nella tramoggia (Fig. 3)
- Sollevare il riparo e la tramoggia (Fig. 4)
- Svitare di ca. 12 mm le viti su entrambi i lati della staffa di regolazione (Fig. 5)
- Sfilare la macina superiore (Fig. 6)

Per riassemble quindi il mulino, procedere in ordine inverso.

- Posizionare la staffa di regolazione in orizzontale
 - Inserire la macina superiore nel corpo, badando a far combaciare le tacche sulla macina e sul lato superiore del corpo
- Inserire la macina superiore nel corpo, badando a far combaciare le tacche sulla macina e sul lato superiore del corpo.

Dati tecnici

Modello	Oktini
Corpo	betulla massiccia
Capienza tramoggia	650 (grano)
Fondo Ø (mm)	Ø 190
Altezza (mm)	335
Capacità macinatura grano	ca.100 g/min
Macinino	coridone-ceramica, supportato in orizzontale, Ø 70 mm
Peso	6,65 kg
Potenza motore	360 Watt/230 Volt, 50 Hz
Garanzia	10 anni Il mulino è ideato e costruito per l'uso in ambito domestico, ed è destinato a macinare i cereali indicati a pag. 5. Ogni altro uso è considerato non conforme alla destinazione. hawos non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso non conforme alla destinazione.
  	Alla fine di vita del presente prodotto bisogna conferirlo ad un centro di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse. I materiali sono recuperabili in conformità alla loro marcatura. Richiedere al vostro Comune informazioni sui centri di smaltimento competenti.

Assistenza hawos

Per qualsiasi ragguaglio sul mulino non esitate a contattare il nostro servizio assistenza telefonicamente o a mezzo posta elettronica. e-Mail: info@hawos.de

hawos.

Mulini forti – Farina delicata

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