

# Instruções de serviço

## hawos Billy/Queen/Mühle



*Parabéns  
pela compra  
do seu moinho de cereais  
hawos!*



**hawos.**

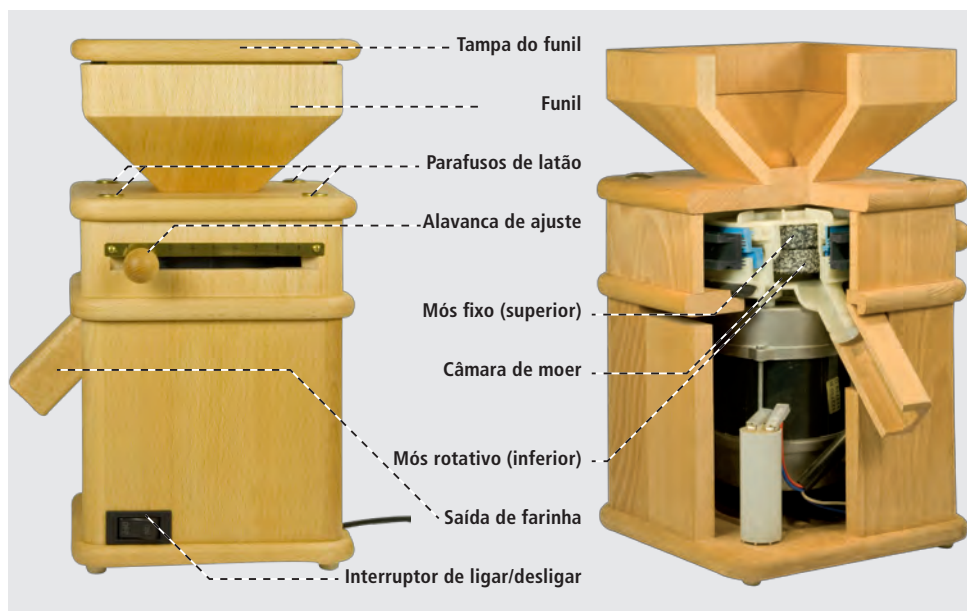
### ⚠ **ATENÇÃO: Segurança em primeiro lugar!**

- ⚠ Só conectar o seu moinho a uma tomada, com disjuntor de segurança, devidamente instalada.
- ⚠ Aparelhos defeituosos não devem ser mais colocados em serviço.
- ⚠ Se o cabo de rede estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda ou por uma pessoa qualificada.
- ⚠ Reparações só devem ser executadas por especialistas autorizados pela hawos.
- ⚠ Jamais operar o seu moinho sem vigilância!
- ⚠ Jamais colocar as mãos dentro do funil ou da saída de farinha durante o funcionamento – Perigo de lesões!
- ⚠ É imprescindível puxar a ficha da tomada antes de abrir a carcaça, para evitar que o

aparelho possa se ligar involuntariamente – Perigo de lesões!

- ⚠ Este aparelho não é destinado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitadas capacidades físicas, sensoriais ou mentais nem com insuficiente experiência e/ou falta de conhecimentos, a não ser que sejam supervisionados por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham sido instruídos a respeito da utilização do aparelho. Crianças devem ser vigiadas, para que não possam brincar com o aparelho.
- ⚠ Jamais mergulhar o aparelho em água.

Moinhos de cereais hawos estão equipados com um disjuntor para protecção contra sobrecorrente, que protege o motor contra excessivo consumo de corrente eléctrica (p. ex. quando um corpo estranho bloqueia o mecanismo de trituração).





## Prezado cliente do moinho,

estamos contentes que se decidiu por um moinho de cereais da hawos! O seu moinho hawos proporcionará durante muitos anos produtos de alto valor alimentar. Antes da primeira utilização devem no entanto ser observados alguns pontos. Por favor ler atentamente estas instruções de serviço, para se familiarizar com o seu hawos. Ele agradecerá com um funcionamento fiável.

### Utilização conforme as disposições

O moinho foi elaborado e construído para o uso doméstico privado. O aparelho é destinado para moer as substâncias apresentadas na página 5.

### Volume de fornecimento

Moinho, tampa do funil, chave Allen

### Curtas instruções

- Conectar a uma tomada com disjuntor correctamente instalada
- Colocar a tigela de farinha por debaixo da saída de farinha
- Ajustar o grau de finura com a alavanca
- Encher cereal no funil
- Ligar o aparelho, se necessário corrigir o grau de finura
- Desligar o aparelho ao terminar de moer
- Só usar o moinho de cereal para moer alimentos! Na página 5 encontra-se uma tabela com as substâncias que podem ser moídas.

## Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu aparelho, leia atentamente as indicações de segurança e as instruções de serviço. Só assim é que poderá utilizar todas as funções de forma fiável e segura. Guardar estas instruções de serviço para futura referência. As instruções de serviço devem ser entregues a cada utilizador do produto.

**1. Remover a protecção de transporte** (veja página 4 "Colocação em serviço")

### 2. Substâncias a serem moídas

Só utilizar cereais secos e limpos. Cereais secos estalam fortemente ao serem premidos com uma colher sobre uma superfície dura. Cereais húmidos podem ser esmagados e têm o aspecto de flocos de aveia. Para o ajuste do grau de finura deve ser consultada a tabela de substâncias a serem moídas, na página 5. Ao moer milho, utilize apenas milho de qualidade alimentar.

Só moer as substâncias uma vez.

### 3. Abastecimento de corrente eléctrica

Só conectar o moinho a corrente alternada. Verificar se a tensão de rede existente coincide com as indicações de tensão que constam na placa de base.

### 4. Local de instalação

O seu moinho tem uma carcaça de madeira. Madeira é uma substância viva, que pode continuar a trabalhar no caso de mudanças de temperatura e humidade do ar, levando a rachaduras. De preferência poderá tratar a carcaça se não colocar o moinho perto de aquecedores nem perto do fogão (vapor de água, humidade).

### 5. Instalar o moinho

⚠ Durante a utilização, o moinho deve ser colocado sobre uma superfície dura e plana (bancada de cozinha). As aberturas no lado de baixo do aparelho, para a ventilação do motor, devem estar livres.

## Colocação em serviço

**Por favor leia primeiro o capítulo “Antes da primeira utilização” (pág. 3) e as instruções de segurança (pág. 2)!**



É imprescindível remover a protecção de transporte antes da primeira utilização!

A protecção de segurança pode ser removida desatarraxando os quatro parafusos de latão (figura 1) da placa do funil e levantando o funil (figura 2). Desatarraxar completamente os três parafusos vermelhos com uma chave de fenda em cruz (figura 3).

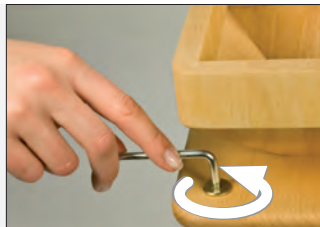
Controlar a posição correcta da borracha em volta do furo no mós superior (figura 4). Agora poderá recolocar o funil e fixar com os parafusos de latão.

### O processo de moer

Após ter conectado o moinho à rede de corrente eléctrica, o seu hawos estará pronto para funcionar.

Colocar uma tigela sob a saída de farinha e ajustar o grau de finura desejado (figura 5). Em seguida deverá encher o cereal no funil e ligar o moinho.

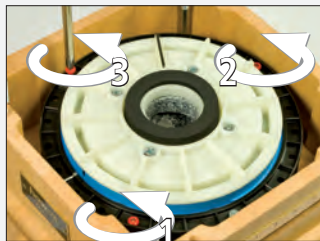
**Figura 1**  
Remover os quatro parafusos de latão com a chave Allen fornecida com o aparelho



**Figura 2**  
Levantar o funil



**Figura 3**  
Remover os parafusos de transporte



**Figura 4**  
Controlar a posição correcta da vedação de borracha (seta). Colocar o funil e fixar novamente com os parafusos de latão



**Figura 5**  
Ajustar o grau de finura: fino para frente, grosso para trás



## Ajuste do grau de finura

O grau de finura das substâncias a serem moídas pode ser ajustado, sem escalonamento, entre "1" e "9".

Ajustando de "9" na direção de "1" é necessário que

- o moinho esteja ligado
- ou que o mecanismo de trituração esteja vazio.

Os diversos tipos de cereais e outras substâncias a serem moídas, têm diferentes teores de gordura, fibras alimentares, endospermios etc. A nossa tabela de substâncias a serem moídas considera isto. Os moinhos hawos foram extensamente testados e esta tabela foi feita de acordo com estes resultados. No entanto trata-se de valores aproximados que dependem do teor de humidade do cereal.

Se desejar ajustar o grau de finura para mais fino do que previsto na tabela, o moinho moerá superfino. Com isto haverá porém o risco de que as pedras se grudem. Observe o ruído de trituração: Se ele se tornar bem mais fraco, significa que as pedras estão grudando. Ajustar a alavanca para mais grosso.

Desligar o moinho quando estiver vazio.

Sem substância a ser moída, poderá escutar, no ajuste fino, a fricção entre as pedras. A causa: Apesar da mais alta precisão, as rosca do ajuste fino precisam sempre de um pouco de folga. Ao moer, esta mínima folga é eliminada devido à pressão sobre as duas pedras. Os diferentes tipos de cereais exercem uma pressão de trituração diferente sobre o mecanismo de trituração. Por isso recomendamos diversos ajustes.

## Tabela de substâncias que podem ser moídas

Substância a ser moída	Ajuste a partir do nível	Tente também alimentos granulados que não se encontram na tabela, como p. ex. condimentos secos. Tente com cuidado e nos informe sobre os resultado: Nós gostamos de aprender.
Trigo	1	
Centeio	1,5–2	
Espelta	1,5–2	
Cevada	2,5	
Aveia	2,5	
Milho painço	1	
Milho de qualidade alimentar	0	
Trigo duro	0	Sementes oleosas grudam o mecanismo de trituração devido ao seu alto teor de gordura. Substâncias com alto teor de gordura devem portanto ser misturadas com trigo ou com outro cereal, numa relação de 1:1.
Arroz natural (não arroz parabolizado)	1	
Trigo mourisco	1	
Espelta seca	1	
Sementes de linho (misturar com trigo 1:1)	2	
Grão de bico	1,5	
Ervilhas	1,5	
Aveia nobre	1,5	
Quinoa	0,5	
Amaranto (deixar escorrer lentamente)	0	

## Limpeza

No mós inferior, rotativo do seu hawos está integrada uma escova, que varre a farinha a cada volta e que limpa automaticamente o moinho.

Se o seu moinho não for utilizado durante muito tempo, recomendamos que o mecanismo de trituração seja limpo para eliminar restos de farinha. Isto é fácil com um aspirador de pó: Colocar a alavanca de ajuste em "grosso" e em seguida aplicar o bocal do aspirador no funil e na saída de farinha do moinho ligado.

A carcaça não deve de modo algum ser tratada com produtos de limpeza abrasivos. Jamais mergulhar o aparelho em água! Se necessário, a carcaça pode ser limpa com um pano húmido e após secar poderá aplicar um pouco de óleo vegetal na superfície.

## Avarias

Se ocorrerem avarias, estas poderão ser eliminadas pessoalmente com a maior facilidade:

**O motor não arranca:** O moinho está ligado à rede eléctrica? A ficha está firme na tomada?

### Solução:

- Controlar ambos e eliminar a avaria

**O motor faz ruído mas não arranca:** Pode ocorrer que ao desligar, os grãos de cereais fiquem entalados entre as mós e as bloqueiem.

### Solução:

- Colocar a alavanca de ajuste em "grosso" com o motor ligado, até o moinho funcionar
- Colocar lentamente de volta em "fino" (página 4, figura 5)

### Moinho funciona, mas não sai farinha:

É possível que cereais húmidos ou espelta ou aveia moídos finos demais "lubrifiquem" as pedras.

### Solução:

- Triturar aprox. 100 g de arroz natural (ajuste semi-grosso)
- Se necessário, deverá abrir o mecanismo de trituração e remover a sujidade (veja capítulo "Abrir o mecanismo de trituração")

### O moinho se desliga durante o funcionamento:

O moinho pode vir a parar devido a um corpo estranho ou por mós grudadas. Neste caso o disjuncto de protecção contra sobrecorrente desliga o moinho automaticamente após aprox. 20 segundos.

### Solução:

- Remover o corpo estranho e após o arrefecimento do moinho, triturar aprox. 100 g de arroz natural (ajuste semi-grosso)

### A alavanca de ajuste não vai para a posição "fino":

Congestionamento de farinha, por ex. devido a uma tigela muito cheia de farinha, que pode entupir o mecanismo de trituração. Há restos de cereais ou um corpo estranho no mecanismo de trituração.

### Solução:

- Colocar a alavanca de ajuste em "grosso" com o moinho em funcionamento e deixar moer até o fim
- Se necessário deverá abrir o mecanismo de trituração ou remover o corpo estranho. Se os mós estiverem muito sujos, eles deverão ser limpos com uma escova dura e seca (veja capítulo "Abrir o mecanismo de trituração")

Figura 6  
Desatarraxar a pedra superior girando no sentido anti-horário



Figura 7  
As marcações pretas devem estar sobrepostas



Figura 8  
Ao atarraxar, observe que o mós não seja emperrado

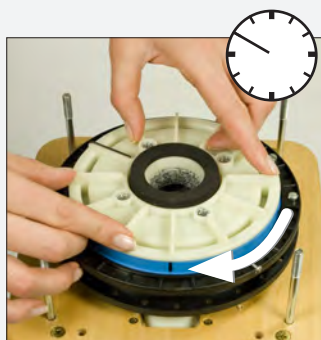


Figura 9  
Controlar a posição correcta da vedação de borracha (seta). Colocar o funil e fixar novamente com os parafusos de latão



## Abrir o mecanismo de trituração

⚠ Atenção! Desligar o moinho com o interruptor de ligar-desligar e puxar a ficha da tomada antes de abrir a carcaça, para evitar uma ligação involuntária - Perigo de lesões!


- Desatarraxar os quatro parafusos de latão, no lado superior da carcaça do moinho (página 4, figura 1)
- Levantar o funil (página 4, figura 2)
- Girar o mós superior no anel de plástico (com muita força!) no sentido anti-horário, até poder ser retirado (figura 6)

Para depois poder montar novamente o moinho, deposite o moinho de modo que a saída de farinha mostre na sua direcção.

- Colocar o mós superior, exactamente na horizontal, sobre o anel de plástico interior.
- A marcação preta deve estar acima da marcação do anel de fixação, em "6 horas" (figura 7).
- Premir levemente a pedra por cima e girar de volta até o fim (uma volta completa e em seguida ainda até aprox. "10 horas")  
Veja figura 8.

Controlar a posição correcta do anel de borracha. Agora poderá recolocar o funil e fixar com os quatro parafusos de latão (figura 9).

## Dados técnicos

	Billy		Queen		Mühle	
Modelo	100	200	1	2	1	2
Caixa	Bétula Multiplex		Faia Multiplex		Faia massiça	
Quantidade de enchimento do funil	1.300 g (trigo)	1.500 g (trigo)	1.300 g (trigo)	1.500 g (trigo)	1.300 g (trigo)	1.500 g (trigo)
Superfície de bases L x P Altura (tudo em 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
Potência de trituração	aprox. 125 g/min	aprox. 220 g/min	aprox. 125 g/min	aprox. 220 g/min	aprox. 125 g/min	aprox. 220 g/min
Mecanismo de trituração	Mós de corindo e cerâmica, apoio horizontal, Ø 100 mm					
Peso	8,8 kg	10,6 kg	9,8 kg	11,5 kg	9,9 kg	11,6 kg
Potência do motor	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz	360 watts/ 230 volts, 50 Hz	600 watts/ 230 volts, 50 Hz
Garantia	<p>10 anos</p> <p>O moinho foi elaborado e construído para o uso doméstico privado. O aparelho é destinado para moer as substâncias apresentadas na página 5. Qualquer outra utilização não é de acordo com as disposições e a hawos não assume nenhuma responsabilidade por consequências de uma utilização indevida.</p>					
		<p>No final da sua vida útil, este produto deve ser entregue num centro de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Os materiais são reutilizáveis de acordo com as suas identificações. A administração da sua cidade ou comarca poderá informar onde se encontra o centro de recolha mais perto.</p>				

Design: www.2sim.com

### Serviço hawos

Se tiver perguntas a respeito do seu moinho, entre em contacto com o nosso serviço pós-venda por E-Mail, por carta ou por telefone. Tel.: +49(0)6172 401200 • E-Mail: info@hawos.de

# hawos.

### Moinhos fortes – farinha fina

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

GA\_BQM\_26/10/2009\_port