

# Instruções de serviço

## hawos Novum



*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.
- ⚠ Reparções 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 proteção contra sobrecorrente, que protege o motor contra excessivo consumo de corrente elétrica (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 hawos lhe proporcionará, durante muitos anos, bons serviços na sua cozinha de alta qualidade alimentar. Antes da primeira utilização devem ser observados alguns pontos. Por favor leia 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, tigela de farinha

### **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. 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.

#### **2. Abastecimento de corrente elétrica**

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.

#### **3. 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.

#### **Curtas instruções**

- Conectar a uma tomada, com disjuntor de proteção, devidamente instalada
- Colocar a tigela de farinha sob a 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 após moer
- Só utilizar o moinho de cereais para moer alimentos! Na página 5 encontra-se uma tabela com as substâncias que podem ser moídas



## Colocação em serviço

### Por favor leia primeiro o capítulo

#### “Antes da primeira utilização”

#### (pág. 3) e as instruções de segurança (pág. 2)!

### O processo de moer

Após ter ligado o moinho à rede de corrente elétrica, o seu hawos estará pronto para funcionar. Coloque uma tigela sob a saída de farinha e ajuste o grau de finura desejado (Figura 5). Em seguida deverá encher o cereal no funil e ligar o moinho.

### 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, endospermicos, 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 apenas de valores aproximados, que dependem do teor de humidade do cereal. Se desejar ajustar o grau de finura, mais fino do que indicado 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 roscas 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.

## 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 poderá limpar a carcaça com um pano húmido e com um produto de limpeza brando.

## Tabela de substâncias que podem ser moídas

Substância a ser moída	A partir do nível
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
Arroz natural (não arroz parbolizado)	1
Trigo mourico	1
Espelta seca	1
Sementes de linho (misturar com trigo 1:1)	2
Grão de bico	1,5
Ervilhas	1,5
Flocos de aveia nobre	1,5
Quinoa	0,5
Amaranto (deixar escoar lentamente)	0

Tente também alimentos granulados que não se encontram na tabela, como p. ex. condimentos secos. Tente com cuidado e nos informe sobre o resultado: Nós gostamos de aprender.

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.

## Avarias

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

**O motor não arranca:** O moinho está ligado à rede elétrica? A ficha está firme na tomada? O funil está montado com o parafuso de fixação do funil (microinterruptor)?

### Solução:

- Controlar e eliminar a avaria

**O motor faz ruído mas o motor 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 6, 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 funciona-**

**mento:** O moinho pode vir a parar devido a um corpo estranho ou por mós grudadas. Neste caso o disjuntor de proteção 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**

**"fina":** 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 as mós estiverem muito sujas, eles deverão ser limpos com uma escova dura e seca (veja capítulo “Abrir o mecanismo de trituração”)

Figura 1  
Desatarraxar a alavanca de ajuste.



Figura 2  
Remover o parafuso de fixação do funil no lado de trás do aparelho.



Figura 3  
Girar o funil, com ambas as mãos, levemente para a esquerda (sentido anti-horário) e levantar.



Figura 4  
Controlar a posição correto da vedação de borracha (seta). Colocar o funil e fixar com o parafuso de fixação do funil e com a alavanca de ajuste.



Figura 5  
Ajustar o grau de finura: fino para a esquerda, grosso para a direita.



Figura 6  
Desatarraxar a pedra superior no sentido horário.



Figura 7  
As marcações pretas devem estar sobrepostas.



Figura 8  
Ao atarraxar deverá observar que o mós não emperre.

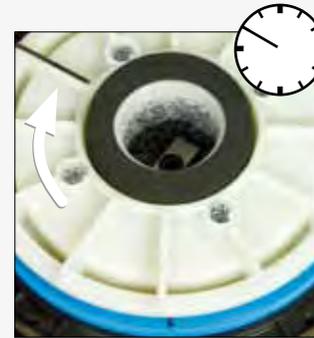


Figura 9  
Controlar a posição correto da vedação de borracha (seta). Colocar o funil e fixar com o parafuso de fixação do funil e com a alavanca de ajuste.

**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! Se o parafuso de fixação do funil não for apertado, um microinterruptor impede um arranque involuntário do aparelho.

- Desatarraxar a alavanca de ajuste (Figura 1) e remover o parafuso de fixação do funil (figura 2)
- Girar o funil levemente para a esquerda (no sentido anti-horário) e levantar (figura 3)
- 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, exatamente 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 por cima e atarraxar de novo completamente (uma volta completa e ainda mais até aprox. “10 horas”) Veja figura 8

Controlar a posição correto da vedação de borracha e recolocar o funil (figura 4). Girar completamente para a direita e fixar com o parafuso de fixação do funil (figura 9) e atarraxar a alavanca de ajuste.

## Dados técnicos

Modelo	Novum
Caixa	Plástico maneável (Makrolon), apropriado para alimentos
Capacid. de enchim. do funil	600 g (trigo)
Base Ø (mm)	Ø 190
Altezza (mm)	335
Potência de trituração	aprox. 125 g/min
Mecanismo de trituração	Mós de corindo e cerâmica, apoio horizontal, Ø 100 mm
Peso	7,1 kg
Potência do motor	360 Watt/230 Volt, 50 Hz
Garantia	<b>10 anos</b> 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 conseqüências de uma utilização indevida.
 	No final da sua vida útil, este produto deve ser entregue num centro de recolha para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. 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.

### 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