

# Návod k obsluze

## hawos Billy/Queen/Mühle



Gratulujeme  
vám k pořízení  
obilného mlýnku hawos.

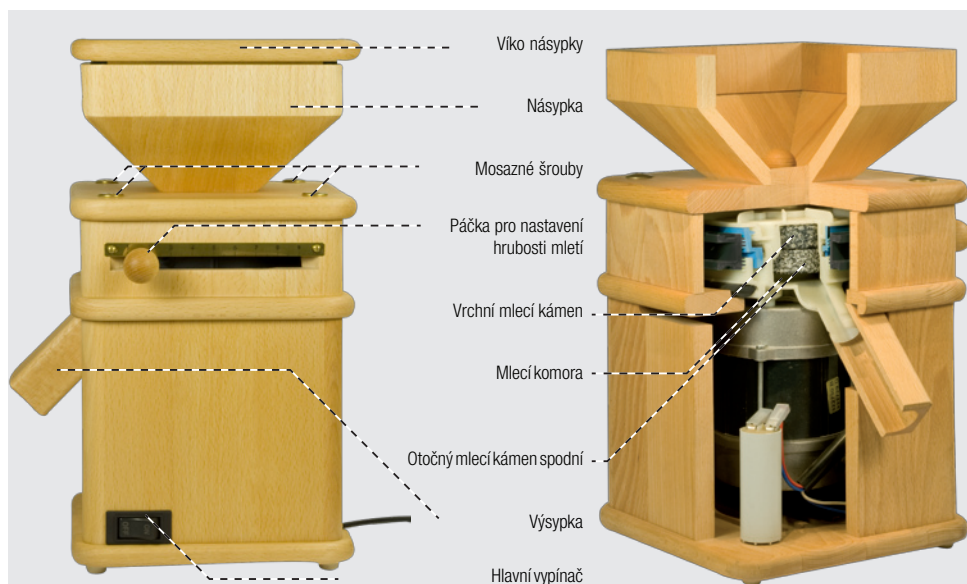


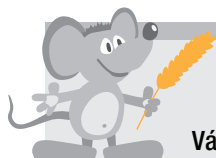
**hawos.**

## ⚠ **POZOR:** **Bezpečnost na prvním místě!**

- ⚠ Zařízení zapojte do řádně uzemněné zásuvky.
- ⚠ Nepoužívejte zařízení, pokud je vadné.
- ⚠ Pokud je hlavní kabel poškozen, výměnu smí provést pouze výrobce, autorizovaný servis nebo kvalifikovaný řemeslník.
- ⚠ Opravy smí provádět pouze autorizovaný servis.
- ⚠ Zařízení nenechávejte zapnuté bez dozoru.
- ⚠ Nikdy nestrkejte ruce do násypky či výsypky, pokud je zařízení zapnuté. Hrozí nebezpečí úrazu!
- ⚠ Než otevřete kryt, ujistěte se, že je přívodní kabel vytážený ze zásuvky, aby nedošlo k náhodnému zapnutí zařízení. Hrozí nebezpečí úrazu!
- ⚠ Mlýnek není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud mlýnek používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Dohlédněte na děti, aby si s mlýnkem nehrály.
- ⚠ Nikdy neponořujte zařízení do vody nebo jiných kapalin.

Obilné mlýnky hawos jsou vybaveny bezpečnostní pojistkou, která chrání motor proti přetížení (například vzpříčí-li se mlecí kameny).





### Vážení zákazníci,

jsme velice rádi, že jste se rozhodli zakoupit obilný mlýnek hawos. Mlýnek hawos vám bude sloužit dlouhá léta při přípravě zdravých jídel. Před prvním použitím se prosím řiďte následujícími pokyny. Pečlivě si přečtěte tento návod k obsluze, abyste se s mlýnkem hawos seznámili. Věříme, že budete spokojeni.

### Správné použití

Mlýnek je navržen pro běžné využití v domácnosti a je určen pro mletí potravin uvedených na straně 5.

### Obsah balení

Mlýnek, víko násypky, šestihranný klíč

### Stručný průvodce

- Zapojte napájecí kabel do řádně uzemněné zásuvky.
- Umístěte nádobu nebo misku pod výsypku.
- Pomocí páčky nastavte hrubost mletí.
- Nasypte obilí do násypky.
- Zapněte mlýnek a v případě potřeby upravte hrubost mletí.
- Po skončení mletí mlýnek vypněte.
- Používejte obilný mlýnek pouze k mletí potravin. Seznam potravin vhodných k mletí je uveden na straně 5.

## Před prvním použitím

Než začnete mlýnek používat, přečtěte si důkladně bezpečnostní pokyny a návod k použití, abyste mohli využít veškeré funkce bezpečně a spolehlivě. Návod k použití si uchovejte a poskytněte ho všem dalším uživatelům mlýnku hawos.

### 1. Odstranění ochranných přepravních šroubů (viz strana 4 „Začínáme“)

### 2. Potraviny vhodné k mletí

Používejte pouze suché a čisté obiloviny. Jestli je zrno dostatečně suché pro mletí, můžete otestovat tím, že jej rozmáčknete spodní stranou lžice o pevnou plochu. Pokud hlasitě praskne, je dostatečně vyschlé. Pokud se pod tlakem zmáčkne tak, že vypadá jako ovesná vločka, je příliš vlhké. Při nastavování hrubosti mletí se podívejte do seznamu potravin na straně 5. K umletí kukuřičné mouky používejte pouze cukrovou kukuřici.

Již jednou umleté obiloviny nemelte opakovaně.

### 3. Napájení

Zařízení připojte pouze do zdroje střídavého proudu. Zkontrolujte, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na štítku na spodní straně zařízení.

### 4. Umístění

Tělo mlýnku je vyrobeno ze dřeva. Dřevo je organický materiál a tudíž podléhá deformaci, pokud je vystaveno výrazným změnám teplot a/nebo vlhkosti. Pěkný vzhled mlýnku zachováte déle, pokud jej umístíte do bezpečné vzdálenosti od radiátorů a jiných zdrojů tepla a vlhkosti, jako je např. sporák.

### 5. Nastavení mlýnku

**⚠** Při každém použití umístěte obilný mlýnek na pevnou rovnou plochu, jako je například kuchyňská linka. Otvory na spodní části zařízení nesmí být zakryty, aby vzduch kolem motoru mohl ventilovat.

## Začínáme

Nejprve si prosím přečtete kapitulu „Před prvním použitím“ na straně 3 a „Bezpečnostní pokyny“ na straně 2.



Před prvním použitím se ještě jednou ujistěte, že jste opravdu odstranili červené ochranné šrouby.

Abyste mohli odstranit ochranné přepravní šrouby, musíte nejprve vyšroubovat čtyři mosazné šrouby z podstavce násypky (obrázek 1) a násypku zvednout (obrázek 2). Pomocí šestihranného klíče poté vyjměte tři červené šrouby (obrázek 3).

Zkontrolujte, že je pěnové těsnění správně umístěno kolem otvoru ve vrchním mlecím kamenu (obrázek 4). Nyní můžete vrátit násypku na místo a opět ji připevnit mosaznými šrouby.

## Mletí

Po zapojení napájecího kabelu do zásuvky je obilný mlýnek připravený k použití.

Umístěte misku pod výsypku a nastavte hrubost mletí (obrázek 5). Nasypte obilí do násypky a mlýnek zapněte.

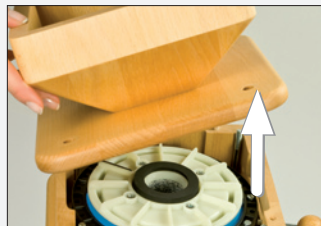
**Obrázek 1**

Pomocí přiloženého inbusového klíče vyšroubujte čtyři mosazné šrouby.



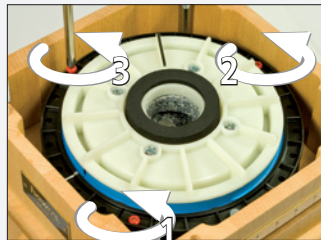
**Obrázek 2**

Nadzvedněte násypku.



**Obrázek 3**

Vyšroubujte červené ochranné přepravní šrouby.



**Obrázek 4**

Ujistěte se, že je pěnové těsnění správně umístěno (šipka). Nyní vraťte násypku na místo a opět ji připevněte mosaznými šrouby.



**Obrázek 5**

Nastavte hrubost mletí: dopředu pro jemné mletí a dozadu pro hrubé mletí.



## Nastavení hrubosti mletí

Pomocí nastavitelné páčky můžete určit hrubost mletí od 1 do 9.

Pokud nastavujete hrubost mletí, mlýnek by měl být

- zapnutý

- nebo prázdný.

Jednotlivé druhy obilovin a dalších potravin vhodných k mletí se výrazně liší svým obsahem tuku a vlákniny. Jak správně nastavit hrubost mletí vám poradí naše tabulka. Mlýnky hawos prošly rozsáhlým testováním, na jehož základě byla pro vaši potřebu vytvořena následující tabulka. Mějte však na paměti, že hodnoty uvedené v tabulce jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na obsahu vlhkosti v použitých obilovinách.

Chcete-li nastavit hrubost mletí ještě jemnější, než je uvedeno v tabulce, konečný výsledek bude extra jemný. Tím se ovšem zvyšuje riziko ucpání mlecích kamenů. Při mletí potravin dobře poslouchajte, jaké zvuky mlýnek vydává: Pokud se hluk výrazně sníží, mlecí kameny se začínají ucpávat. V tom případě nastavte hrubší mletí.

Vypněte mlýnek, jakmile se celý obsah násypky semele.

Jestliže je mlýnek nastaven na jemné mletí, není v něm žádné obilí a běží naprázdno, můžete slyšet jak se o sebe mlecí kameny třou. Příčina: Přestože jsou mlecí kameny vyrobeny s velkou přesností, mají určitou vůli. Tato malá mezera se vyruší, jakmile mletá zrna začnou vyvíjet tlak na oba mlecí kameny. Různá zrna mají odlišnou tvrdost a způsobují tím různý tlak na mlecí kameny. Z tohoto důvodu doporučujeme přizpůsobit hrubost mletí různým druhům obilovin.

### Tabulka potravin vhodných k mletí

#### Potraviny vhodné k mletí

Pšenice

1

Žito

1,5-2

Špalda

1,5-2

Ječmen

2,5

Oves

2,5

Proso

1

Cukrová kukuřice

0

Tvrdá pšenice

0

Hnědá rýže (nikoliv rýže parboiled)

1

Pohanka

1

Zelená špalda

1

Lněné semínko (ve směsi s pšenicí 1:1)

2

Cizrna

1,5

Zelený hrách

1,5

Nutriční kvasnice ve formě vloček

1,5

Quinoa (merlík čilský)

0,5

Amarant (laskavec; do násypky sypte pomalu)

0

Vyzkoušejte také další potraviny, které můžete nasypat do násypky a nejsou zahrnuty v naší tabulce (např. sušené koření).

Při zkoušení nových potravin buďte opatrní a podělte se s námi o vaše zkušenosti. Vždy se rádi naučíme něco nového.

Olejnata semena mají vysoký obsah tuku a mlýnek ucpávají. Proto je doporučujeme používat ve směsi s pšenicí či jinou obilovinou v poměru 1:1.

## Údržba

Na spodní otočný mlecí kamen je připevněný kartáč, který při každém otočení vymetá namletou mouku a tím mlýnek automaticky čistí.

V případě, že nebudete mlýnek dlouho používat, doporučujeme ho otevřít a odstranit z něj veškeré zbytky mouky. Velice snadno mlýnek vyčistíte pomocí vysavače. Nastavte páčku na hrubé mletí, vypněte mlýnek a poté vysavačem vysajte zbytky mouky z násypky a výsypky.

K čištění těla mlýnku nikdy nepoužívejte hrubé čisticí prostředky. Mlýnek neponořujte do vody nebo jiných kapalin. V případě potřeby tělo mlýnku očistíte vlhkým hadříkem a poté do dřeva vetřete trošku rostlinného oleje, abyste zachovali jeho přírodní vzhled.

## Poruchy

Pokud by se u mlýnku vyskytla drobná porucha, můžete ji sami lehce odstranit:

### Mlýnek se nezapne:

Je mlýnek zapojený do elektrické sítě? Je zástrčka napájecího kabelu pořádně zastrčená do zásuvky?

#### Řešení:

- Zkontrolujte obě možnosti a opravte zapojení kabelu do zásuvky.

### Motor hučí, ale obilí se nemele:

Po posledním použití mlýnku v něm mohla zůstat zrna, která ucpala mlecí kameny, a mlýnek se zablokoval.

#### Řešení:

- Nechte motor zapnutý, páčkou nastavte hrubé mletí a počkejte, dokud mlýnek nezačne opět mlít.
- Poté znovu nastavte požadovanou hrubost mletí. (viz obrázek 5 na straně 4)

### Mlýnek je zapnutý, ale nemele:

Jestliže je obilí příliš vlhké nebo například oves a špalda jsou mleté příliš najemno, mlecí kameny se mohou zanést a ucpat.

#### Řešení:

- Umelte asi 100 g hnědé rýže (středně jemné mletí).
- V případě potřeby mlýnek otevřete a odstraňte veškeré zbytky obilovin (viz kapitola "Otevření mlýnku").

### Mlýnek se během provozu sám vypne:

Nečistoty nebo zanesené mlecí kameny mohou způsobit, že se mlýnek sám zastaví. V takovém případě se díky bezpečnostní pojistce mlýnek po 20 sekundách automaticky vypne.

#### Řešení:

- Odstraňte veškeré nečistoty, nechte mlýnek vychladnout a poté umelte asi 100 g hnědé rýže (středně jemné mletí).

### Páčka nelze posunout do polohy jemného mletí:

Pokud je nádoba na mouku plná, mouka se může dostat zpět do výsypky a tím mlýnek zastavit. V mlýnku jsou nečistoty nebo zbytky obilí.

#### Řešení:

- Jakmile je mlýnek zapnutý, nastavte hrubé mletí a nechte mlýnek chvíli běžet naprázdno.
- V případě potřeby mlýnek otevřete a odstraňte veškeré zbytky mouky a nečistot. Pokud jsou mlecí kameny silně zanesené, vyčistěte je suchým drsným kartáčem. (viz kapitola "Otevření mlýnku")

**Obrázek 6**

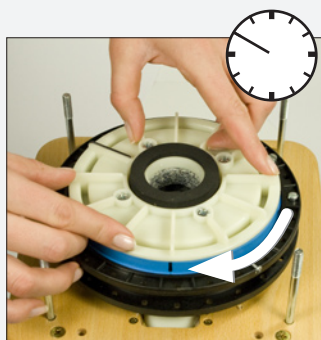
Otočte svrchním mlecím kamenem proti směru hodinových ručiček a vyndejte ho.

**Obrázek 7**

Černé rysky je třeba umístit tak, aby se překrývaly.

**Obrázek 8**

Při šroubování mlecích kamenů zpět na místo dbejte na to, aby byly zcela rovně.

**Obrázek 9**

Ujistěte se, že je pěnové těsnění správně umístěno (šipka). Nyní vraťte násypku na místo a opět ji připevněte mosaznými šrouby.



## Otevření mlýnku

**⚠** Pozor! Před otevřením těla mlýnku ho nejprve hlavním vypínačem vypněte a vytáhněte ze zásuvky, aby se náhodně nezapnul. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Vyšroubujte čtyři mosazné šrouby z podstavce násypky (obrázek 1 na straně 4).
- Nadzvedněte násypku (obrázek 2 na straně 4).
- Otočte svrchním mlecím kamenem na plastovém kroužku proti směru hodinových ručiček a vyndejte ho (obrázek 6).

Až budete mlýnek opět sestavovat, nezapomeňte výsypku natočit do správné polohy.

- Umístěte svrchní mlecí kámen zpět na plastový kroužek a dbejte na to, aby byl zcela rovně.
- Černé rysky je třeba umístit tak, aby se obě překrývaly (obrázek 7).
- Jemně na mlecí kámen zatlačte a otáčejte jím po směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud nezapadne do správné polohy (necelá jedna a půl otáčky). Na obrázku 8 je správná poloha vyznačena.

Ujistěte se, že je pěnové těsnění správně umístěno. Nyní můžete vrátit násypku zpět na místo a opět ji připevnit čtyřmi mosaznými šrouby (obrázek 9).

# Technické údaje

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Billy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            | Queen                      |                            | Mühle                      |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Model                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200                        | 1                          | 2                          | 1                          | 2                          |
| Tělo mlýnku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | březová překližka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            | buková překližka           |                            | masiv buk                  |                            |
| Kapacita násypky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1300 g<br>(pšenice)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1500 g<br>(pšenice)        | 1300 g<br>(pšenice)        | 1500 g<br>(pšenice)        | 1300 g<br>(pšenice)        | 1500 g<br>(pšenice)        |
| Rozměry: h x š x v (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 210 x 210 x<br>385                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 210 x 210 x<br>450         | 210 x 210 x<br>385         | 210 x 210 x<br>450         | 210 x 210 x<br>385         | 210 x 210 x<br>450         |
| Rychlost mletí (pšenice)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | cca<br>125 g/min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | cca<br>220 g/min           | cca<br>125 g/min           | cca<br>220 g/min           | cca<br>125 g/min           | cca<br>220 g/min           |
| Mlýnek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mlecí kámen ze směsi korundu a keramiky, horizontální poloha, průměr 100 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |                            |                            |                            |                            |
| Váha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8,8 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10,6 kg                    | 9,8 kg                     | 11,5 kg                    | 9,9 kg                     | 11,6 kg                    |
| Výkon motoru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 360 W /<br>230 V,<br>50 Hz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 600 W /<br>230 V,<br>50 Hz | 360 W /<br>230 V,<br>50 Hz | 600 W /<br>230 V,<br>50 Hz | 360 W /<br>230 V,<br>50 Hz | 600 W /<br>230 V,<br>50 Hz |
| Záruční podmínky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Mlýnek je navržen pro běžné využití v domácnosti. Zařízení je určeno pro mletí potravin uvedených na straně 5. Jakékoliv jiné využití mlýnku není vhodné a výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím.</p> <p>Záruka je platná ode dne prodeje koncovému uživateli. Při používání přístroje pro komerční účely se záruka zkracuje na 12 měsíců. Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.</p> <p>Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze</li><li>- byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou</li><li>- zásahem do výrobku neautorizovanou osobou</li><li>- byl používán pro jiné účely než obvyklé</li><li>- byl mechanicky poškozen</li><li>- byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu</li><li>- byl poškozen zásahem vyšší moci</li></ul> |                            |                            |                            |                            |                            |
| <div></div> <p>Jakmile výrobek dosáhne konce své životnosti, odevzdejte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů. Použité materiály mohou být recyklovány podle pokynů uvedených na výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci zařízení kontaktujte váš městský úřad nebo místního poskytovatele služeb v oblasti nakládání s odpady.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |                            |                            |                            |                            |

## Servisní středisko:

**Mipam bio s.r.o.**

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

Zelená linka: +420 800 110 990

Telefon: +420 386 351 961

e-mail: info@mlynyky.cz

www.mlynyky.cz

Záruční doba:

Sériové číslo:

Datum prodeje:

RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE