

Návod k obsluze

hawos Easy



Gratulujeme
vám k pořízení
obilného mlýnku hawos.



hawos.

⚠ POZOR:
Bezpečnost na prvním místě!

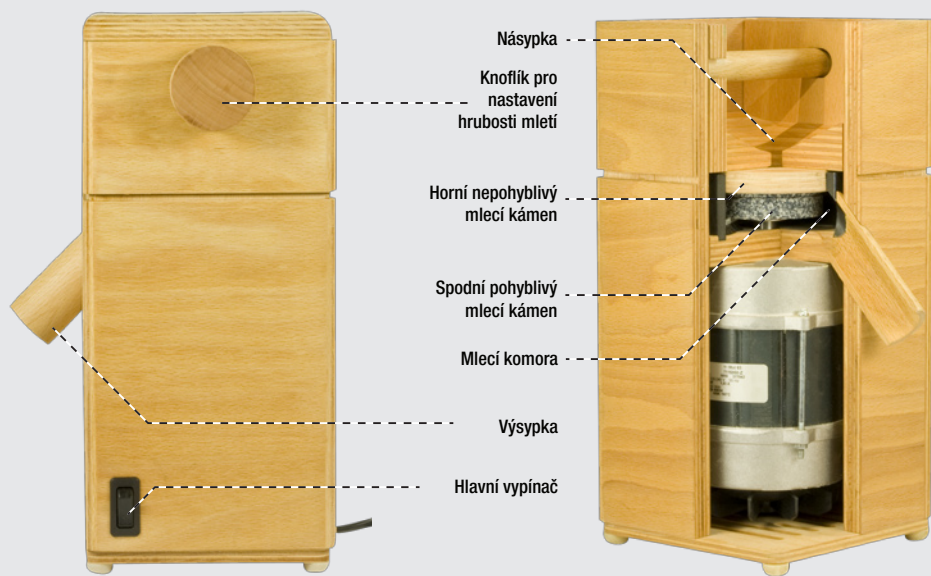
- ⚠ Spotřebič zapojte do řádně uzemněné zásuvky.
- ⚠ Nepoužívejte spotřebič, pokud je vadný.
- ⚠ Pokud je poškozený napájecí kabel, výměnu smí provést pouze výrobce, autorizovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba.
- ⚠ Opravy smí provádět pouze autorizovaný servis.
- ⚠ Spotřebič nenechávejte zapnutý bez dozoru.
- ⚠ Nikdy nestrkejte ruce do násypky či výsypky, pokud je spotřebič zapnutý. Hrozí nebezpečí úrazu!
- ⚠ Než otevřete kryt, ujistěte se, že je přívodní kabel vytažený ze zásuvky, aby nedošlo k náhodnému zapnutí spotřebiče. 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.

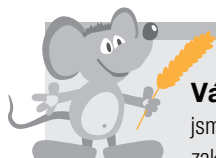
Dohlédněte na děti, aby si s mlýnkem nehrály.

- ⚠ Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin.

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

Kromě výše zmíněné bezpečnostní pojistky je motor vybaven také ochranou proti přehřátí, která mlýnek v případě přetížení zastaví. Pokud k přetížení a následnému vypnutí dojde, přepněte hlavní vypínač do polohy vypnuto (OFF). Jakmile mlýnek vychladne, můžete ho opět použít.



**Vážení zákazníci,**

jsme velice rádi, že jste se rozhodli zakoupit obilný mlýnek hawos.

Mlýnek hawos vám bude při přípravě přírodních jídel sloužit po dlouhá léta. Před prvním použitím se prosím řiďte následujícími pokyny. Pečlivě si přečtěte tento návod k obsluze, abyste se s mlýnkem hawos seznámili. Zajistíte si tak dlouhodobou spolehlivost a spokojenost.

Správné použití

Mlýnek je navržen pro běžné využití v domácnosti. Zařízení je určeno pro mletí potravin uvedených na straně 5.

Obsah balení

mlýnek, víko násypky

Před prvním použitím

Než začnete mlýnek používat, přečtěte si důkladně bezpečnostní pokyny a návod k použití. Takto budete moci využít veškeré funkce bezpečně a spolehlivě. Návod k použití si uchovejte. Poskytněte tento návod k použití všem dalším uživatelům mlýnku hawos.

1. Potraviny vhodné k mletí

Používejte pouze suché a čisté obiloviny. Jestli je zrna 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 nepoužívejte opakovaně.

2. Napájení

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

3. 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.

4. 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.

Stručný průvodce

- Zapojte napájecí kabel do řádně uzemněné zásuvky.
- Umístěte misku pod výsypku.
- Pomocí knoflíku 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.

Začínáme

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

Mletí

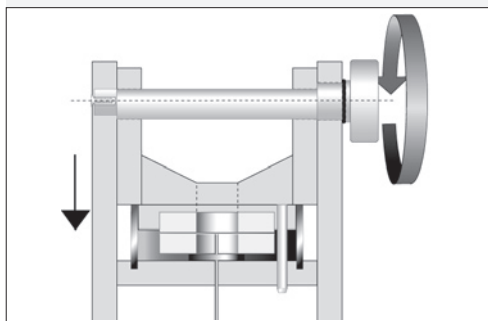
Po zapojení napájecího kabelu do zásuvky je obilný mlýnek hawos připravený k použití.

Umístěte misku pod výsypku a nastavte hrubost mletí (obrázek 3). Nasypte obilí do násypky a mlýnek zapněte.



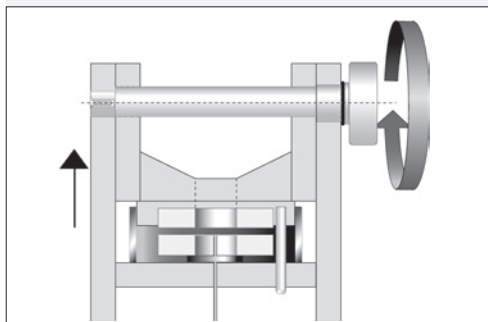
Obrázek 1

Pomocí otočného knoflíku nastavte hrubost mletí.



Obrázky 2 a 3

Otočením knoflíku pro nastavení hrubosti zvětšíte nebo zmenšíte mezeru mezi mlecími kameny.



Nastavení hrubosti mletí

Pomocí otočného knoflíku můžete plynule nastavit hrubost mletí od jemného po hrubé.

(Pokud knoflíkem otočíte do polohy jemného mletí, mezera mezi mlecími kameny se zmenší.) Pokud nastavujete hrubost mletí z hrubého nastavení na jemné, mlýnek by měl být buď

- zapnutý
- nebo prázdný.

Jednotlivé druhy obilovin a dalších surovin vhodných k mletí se liší svým obsahem oleje 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.

Čím jemnější nastavení zvolíte, tím větší je pravděpodobnost, že se ucpou mlecí kameny. Při mletí potravin dobře poslouchajte, jaké zvuky mlýnek vydává: Pokud se hluk výrazně sníží, mlecí kameny se začínají ucpávat. Otočným knoflíkem nastavte hrubší mletí.

Vypněte mlýnek, jakmile se celý obsah násypky semele.

Potraviny vhodné k mletí

Pšenice

Žito

Špalda

Ječmen

Oves

Proso

Cukrová kukuřice

Tvrdá pšenice

Hnědá rýže (nikoliv rýže parboiled)

Pohanka

Zelená špalda

Lněné semínko (ve směsi s pšenicí 1:1)

Cizrna

Zelený hrách

Nutriční kvasnice

Quinoa (merlík čilský)

Amarant

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 přiučíme něčemu novému.

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 pohyblivý 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. Otočte knoflík 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 očistěte vlhkým hadříkem a poté do dřeva vetřete trochu rostlinného oleje, abyste zachovali jeho přírodní vzhled.

Poruchy

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

Mlýnek se nezapne:

Je mlýnek zapojený do elektrické sítě?

Je zástrčka napájecího kabelu pořádně zastrčená do zásuvky?

Je násypka správně nasazená?

Řešení:

- Zkontrolujte a v případě potřeby odstraňte chybu.

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, knoflíkem nastavte hrubé mletí a počkejte, dokud mlýnek nezačne opět mlít.
- Poté znovu nastavte požadovanou hrubost mletí (viz obrázky 1-3 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).

Knoflík nelze otočit 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”).

Nastavení hrubosti mletí se samo mění:

Knoflík pro nastavení hrubosti mletí se během provozu sám otáčí.

Řešení:

- Utáhněte šroub, který je na protější straně otočného knoflíku tak, aby se knoflíkem snadno otáčelo, ale zároveň byl dostatečně utažený, aby se samovolně neprotácel. Gumový těsnicí kroužek by měl být mírně pod tlakem (viz obrázek 7).

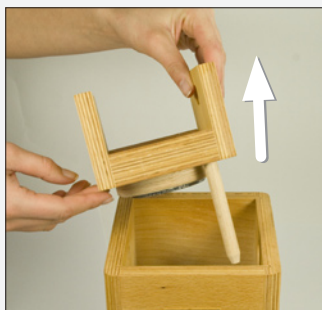
Obrázek 4
Pomocí šroubováku uvolněte šroub umístěný na opačné straně násypky, než je otočný knoflík.



Obrázek 5
Vytáhněte otočný knoflík společně se středovou hřídelí z těla násypky.



Obrázek 6
Sejměte násypku.



Obrázek 7
Znovu upevněte šroub na boku násypky a ponechte určitou vůli.



Otevření mlýnku

⚠ Pozor! Před otevřením těla mlýnku ho nejprve hlavním vypínačem vypněte a vytáhněte ze zásuvky, aby se náhodně nezapnul. Hrozí nebezpečí úrazu! Mikrospínač zabrání tomu, aby se mlýnek náhodně zapnul, pokud násypka není na svém místě.

- Uvolněte šroub, který je na opačné straně než ovládací knoflík (obrázek 4).
- Lehkým otáčením knoflíku ho uvolněte a vyjměte společně se středovou hřídelí (obrázek 5).
- Sejměte násypku (obrázek 6).

Při opětovném sestavování mlýnku postupujte v opačném pořadí:

- Nasadte násypku.
- Otvorem na boku násypky prostrčte středovou hřídel otočného knoflíku.
- Zашroubujte šroub na opačné straně násypky.

Při upevňování šroubu ponechte přiměřeně velkou vůli, gumový těsnicí kroužek by měl být pod mírným tlakem (obrázek 7).

Technické údaje

Model	Easy
Tělo mlýnku	buková překližka
Kapacita násypky	560 g (pšenice)
Rozměry základny D x Š x V (mm)	150 x 150 x 330
Rychlost mletí (pšenice)	cca 100 g/min
Mlýnek	mlecí kámen ze směsi korundu a keramiky, horizontální poloha, průměr 70 mm
Hmotnost	7,9 kg
Výkon motoru	300 W / 230 V / 50 Hz
Záruční podmínky	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. 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. Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech: - výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze - byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou - zásahem do výrobku neautorizovanou osobou - byl používán pro jiné účely než obvyklé - byl mechanicky poškozen - byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu - byl poškozen zásahem vyšší moci
  	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.

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@mlynk.cz

www.mlynk.cz

Záruční doba:

Sériové číslo:

Datum prodeje:

RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE