

GEBRAUCHSANWEISUNG

Mockmill

MOCK



Wichtig

Vor Gebrauch unbedingt lesen



NUR EINES SCHMECKT
NOCH BESSER
ALS FRISCH GEBACKENES BROT
FRISCH GEBACKENES BROT
AUS FRISCH
GEMAHLENEM MEHL

Produkt-Highlights	4
Herzlich willkommen	5
Technische Angaben	6
Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise	7
Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise / II	8
Bestandteile	9
Montage/Vorbereitung	10
Inbetriebnahme	11
Einstellen der Mahlstufe & Reinigung	12
Demontage	13
Problemlösung, Garantie, Reparatur	14

Frisch gemahlenes Mehl, wann immer Sie es wünschen

- Leckerer, frischer, gesünder essen
- Platzsparend auf der Küchenmaschine belassen oder einfach abnehmen
- Das Auslaufblech spart die zweite Schüssel
- Kinderleicht zu benutzen und ebenso leicht zu reinigen
- Mahlstufe leicht einstellbar: von sehr fein bis grob
- Mahlwerk mit Korund-Mahlsteinen
- 2 Jahre Garantie



DANKE FÜR IHREN KAUF EINER MOCKMILL



Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung, einen Mockmill-Getreidemühlenaufsatz zu kaufen und Ihr Mehl künftig selbst zu mahlen. Die Mockmill ist leicht in Betrieb zu nehmen und ebenso einfach zu benutzen.

Mehr als 30 Jahre lang habe ich Getreidemühlen mit Steinmahlwerken entwickelt, die weltweit begeisterte Kunden gefunden haben. Viele Kunden verwenden Ihre Mühle seit 30 Jahren und sind sehr zufrieden.

Alle meine Erfahrungen sind in die Entwicklung der Mockmill eingeflossen. Das Ergebnis: Die Mockmill mahlt Getreide mit noch schonender als alle vorher von mir gebauten Getreidemühlen. Mit einer Mahlgeschwindigkeit von nur 220 Umdrehungen pro Minute wird das Mahlgut beim Mahlen nur wenig erwärmt. Das bringt Ihnen geschmackliche und gesundheitliche Vorteile.

Mit ihrem einzigartigen Design passt die Mockmill perfekt auf Ihre Küchenmaschine. Zudem ist sie ein echtes Schmuckstück, das mich und meine Mitarbeiter täglich aufs Neue begeistert. Das frisch gemahlene Mehl fällt direkt in die Rührschüssel. Kein umständliches Umbauen oder Schüsselwechseln nötig. Die Mockmill schont auch Ihre Ohren, denn sie mahlt leiser als alle meine früheren Getreidemühlen.

Probieren Sie die Mockmill gleich heute aus.

Viele Rezepte rund um die Getreideküche finden Sie auf unserer Website: www.wolfgangmock.com. Sie werden begeistert sein und Ihre Mockmill nicht mehr missen wollen!

Guten Appetit!

Wolfgang Mock



TECHNISCHE DATEN

Passend für Küchenmaschinen der Marken:

AEG, Electrolux, KitchenAid and Kenmore

Lieferumfang:

Mockmill-Mahlaufsatz mit Trichter, Auslaufblech aus Edelstahl, ext-
ralange Befestigungsschraube, Gebrauchsanweisung

Mahlstufe:

einstellbar von sehr fein bis grob

**Mahlleistung (bei Weizen, feinmahlen auf Stufe 10, höchste
Geschwindigkeit der Küchenmaschine):**

ca. 60 – 70 g pro Minute

Trichterfüllung:

600 g

Korund-Keramik-Mahlsteine:

selbstschärfend

Gehäuse:

Metall

Maße:

27 x 10,5 x 18 cm

Gewicht:

1,2 kg

Garantie:

2 Jahre

Farbe:

weiß



VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Bitte vor der 1. Inbetriebnahme der Mockmill sorgfältig lesen.

Was mahlt die Mockmill?

Das Steinmahlwerk der Mockmill mahlt das nachstehende Mahlgut, dessen Wassergehalt (nach Gewicht) unter 15 % liegen muss: Weizen (Hart- und Weichweizen), Hafer, Dinkel, Triticale, Kamut (Khorosan), Buchweizen, Gerste, Roggen, Hirse, Teff, Quinoa, Amarant, Sorghum, Naturmais (verwenden Sie bitte Speisemais, niemals Popcornmais), trockene Linsen, trockene Bohnen (Pintobohnen, rote und weiße Bohnen, Kidneybohnen) sowie trockene Gewürze. Das Mahlen von anderem als dem hier aufgeführten Mahlgut kann zum Erlöschen der Garantie führen. Es gibt einige Ausnahmen; bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie Zweifel oder Fragen bezüglich der Produkte haben, die Sie in Ihrer Mockmill mahlen können

Auswahl des Mahlguts:

Mahlen Sie nur gereinigte Körner. Unsauberes Mahlgut kann kleine Steinchen enthalten, die die Mahlsteine beschädigen können.

Nur trockenes Getreide zum Mahlen verwenden:

Feuchtes Getreide führt dazu, dass das Mahlwerk zuschmiert und danach gereinigt werden muss, indem man trockenes Getreide auf einer groben Mahlstufe mahlt. Sie erkennen trockenes Getreide daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich plattdrücken und sieht dann wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr gelagert werden. (Weiteres Wissenswertes über die verschiedenen Getreidearten und ihre Verwendung finden Sie auf unserer Website www.wolfgangmock.com).

Für den Privatgebrauch:

Die Mockmill ist für den Privatgebrauch und für haushaltsübliche Mengen bestimmt. Sie ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konstruiert, bei dem größere Mengen von Mahlgut verarbeitet werden müssen. Hinweis: Mahlen Sie niemals mehr als 2,5 kg Getreide auf einmal, da dies zur Überhitzung der Küchenmaschine führen könnte. Falls Sie mehr als 2,5 kg Mehl benötigen, muss die Küchenmaschine zwischen den Mahlvorgängen 45 Minuten lang abkühlen.

Gewürze mahlen:

Die Mockmill mahlt problemlos trockene Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Kardamom, Zimt u.a.. Bitte beachten Sie, dass manche

Gewürze mahlen: (Fortsetzung)

Gewürze wie z.B. Zimt vor dem Mahlen in kleinere Stücke gebrochen werden müssen, damit sie gut in die Mockmill passen. Nach dem Mahlen von Gewürzen sollten Sie eine kleine Menge Getreide (z.B. Weizen oder Naturreis) mahlen, um das Mahlwerk vom Geruch der Gewürze zu reinigen. Dieses „Reinigungsmehl“ ist wunderbar für Ihre Backwaren oder Soßen zu verwenden.

Ölige/fetthaltige Lebensmittel:

Mahlen Sie bitte niemals Nüsse oder ölhaltige Samen wie Sesam, Leinsamen oder Mohn. Auch Kaffeebohnen enthalten sehr viel Öl, wodurch die Mahlsteine verschmieren können, so dass sie nicht mehr greifen. Wenn dies geschieht, nehmen Sie die Mockmill von der Küchenmaschine ab, entleeren Sie den Inhalt des Trichters in eine Schüssel und setzen Sie dann die Mockmill wieder auf die Küchenmaschine. Dann stellen Sie eine grobe Mahlstufe ein und mahlen etwa eine halbe Tasse voll trockenem Getreide wie z.B. Weizen oder Naturreis; wechseln Sie während des Mahlvorgangs zwischen den Mahlstufen grob und fein hin und her. Durch das Mahlen insbesondere auf grober Stufe wird der ölige Schmierfilm auf den Mahlsteinen entfernt.

Aufsicht:

Da die Mockmill auf einem elektrischen Gerät betrieben wird, sollte dies nie unbeaufsichtigt erfolgen. Insbesondere sollte die Mockmill nicht von Kindern ohne Aufsicht betrieben werden.

Sicherheitshinweis:

Die Mockmill darf nur mit dem Original-Trichter betrieben werden. Bitte befolgen Sie auch jederzeit die Sicherheitshinweise Ihrer Küchenmaschine.

Warnung:

Auf keinen Fall darf in das Mahlwerk gegriffen werden oder dürfen Gegenstände (wie z.B. Löffel, Schraubendreher usw.) hinein gesteckt werden, wenn die Mockmill an der Küchenmaschine angebracht ist. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z.B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Mahlsteine kommen.

Reinigung:

Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zusammengebaut darf die Mockmill außen leicht feucht abgewischt werden. Es darf aber kein Wasser in die Mockmill eindringen. Die Mahlsteine dürfen keinesfalls feucht oder gar nass gereinigt werden (siehe auch Abschnitt „Reinigung der Mockmill“).

BESTANDTEILE

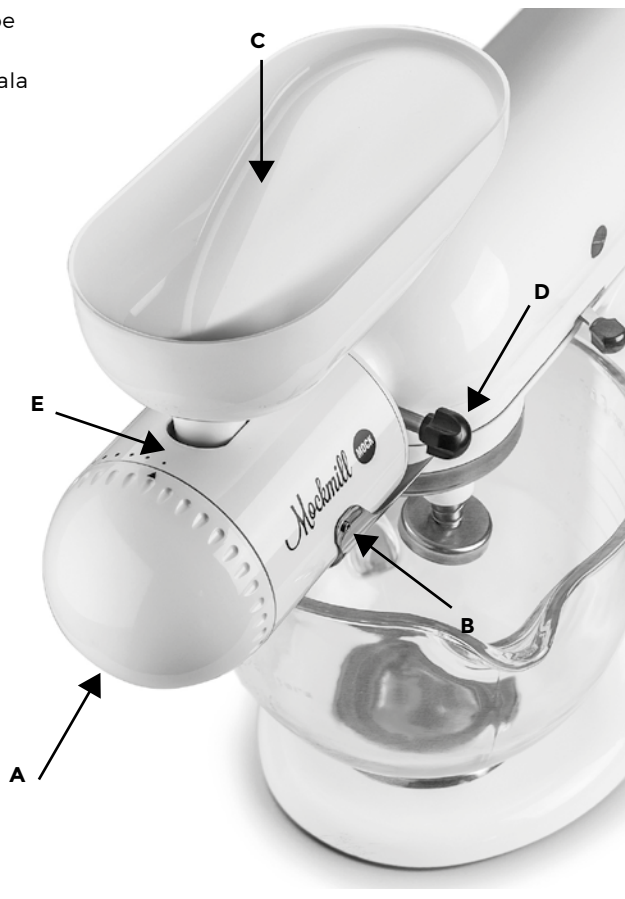
A: Verstellknopf

B: Auslaufblech

C: Trichter

D: Feststellschraube

E: Gehäuse mit Skala





- A:** Stellen Sie den Verstellknopf für die Mahlstufe auf "fein", damit sich die Mühle nicht mehr von Hand drehen lässt.
- B:** Lösen Sie die Befestigungsschraube und entfernen Sie den Schutz der Zubehörnabe.
- C:** Setzen Sie die Mockmill mit dem Metall-Vierkant in die Öffnung der Küchenmaschine.
- D:** Bewegen Sie die Mockmill gegebenenfalls etwas hin und her, bis sie fest in der quadratischen Zubehörnabe sitzt.
- E:** Wenn die Mockmill richtig sitzt, rastet der Stift an der Mockmill ein Stück in die Kerbe am Rand der Anschlussöse ein.
- F:** Ziehen Sie die mitgelieferte extralange Befestigungsschraube nun fest, bis die Mockmill sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

Wichtig - Mahlen Sie die Mockmill vor der ersten Benutzung mit einer Handvoll Getreide ein und werfen Sie das Mehl weg. Hierdurch entfernen Sie lose Mineralien aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen.

Prüfen Sie, dass die Mockmill fest auf der Küchenmaschine sitzt. Dann kann es losgehen!

1. Auslaufblech über den Rand der Schüssel herunterklappen, so dass es in die Schüssel ragt.
2. Mahlstufe (Feinheit) einstellen. (Sie können den Verstellknopf nach dem Mahlbeginn noch justieren, falls das anfängliche Mahlergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht.)
3. Gewünschte Getreidemenge in den Trichter einfüllen.
4. Küchenmaschine einschalten.

Hinweis:

Während des Mahlvorgangs können Sie die weiteren Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine einfüllen. Sie können auch jederzeit den Mahlvorgang neu starten, in dem Sie die Küchenmaschine aus- und wieder einschalten.

Achtung:

Bitte beachten Sie bei Küchenmaschinen-Modellen mit kippbarem Motorkopf, dass dieser nicht gekippt werden darf, solange sich Getreide im Trichter befindet. Zur Entnahme von Getreide, das nicht mehr gemahlen werden soll, nehmen Sie die Mockmill bitte von der Küchenmaschine ab und leeren Sie den Trichtereinhalte in ein geeignetes Gefäß.

EINSTELLUNG DER MAHLSTUFE

Drehen Sie hierzu den Verstellknopf. Die Mahlstufe für das Mehl lässt sich auch während des Mahlvorgangs zwischen „fein“ und „grob“ verstellen. Die Mahlstufe wird durch den Abstand zwischen Rotor (drehender Mahlstein) und Stator (unbeweglicher Mahlstein) bestimmt. Die gröbste Mahlstufe ist ein fester Punkt; dreht man danach noch weiter, wird der Verstellknopf zum Abnehmen losgeschraubt.

Der Punkt, an dem der Mahlaufsatz das feinste Mehl produziert, variiert von Gerät zu Gerät und liegt im Allgemeinen in der Nähe des kleinsten Punktes auf dem Mockmill-Gehäuse.

Bitte bedenken Sie, dass die Mahlleistung sinkt, je feiner die Mahlstufe gewählt wird.

Bei zu feiner Mahlgrad-Einstellung könnte sich ein dünner Film auf den Mahlsteinen bilden. Hierdurch sinkt die Mahlleistung, und es kann sogar dazu führen, dass der Mehfluss unterbrochen wird - ein deutlicher Hinweis, dass der Mahlgrad zu fein eingestellt wurde.

Zur Abhilfe drehen Sie den Verstellknopf zurück auf „grob“ und dann langsam wieder auf eine weniger feine Mahlstufe als zuvor gewählt. Nun sollte der Mahlvorgang wieder einsetzen und das Mehl sollte immer noch recht fein sein.

REINIGUNG DER MOCKMILL

Wenn Sie von Zeit zu Zeit grob mahlen, reinigt sich das Mahlwerk selbsttätig. Bei längeren Standzeiten, z.B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Ihnen, das Mahlwerk von Mehresten zu säubern. Das geht sehr einfach:

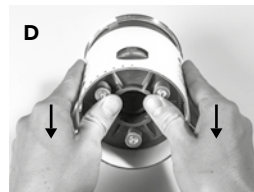
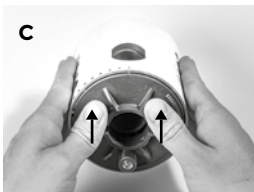
Zerlegen Sie die Mockmill, wie es auf den Fotos zu sehen ist, und befreien Sie die Steine mit einer Bürste von Mehresten. Dann setzen Sie die Mockmill wieder zusammen (siehe hierzu auch das Demo-Video auf unserer Website unter „Produkte/Mockmill“).

Nehmen Sie bei abgenommener Mockmill den Trichter und das Auslaufblech ab.



Abbildung A: Drehen Sie den Verstellknopf in Richtung grob, bis Sie einen Widerstand spüren. Drehen Sie darüber hinaus.

Abbildung B: Nehmen Sie nun den Verstellknopf ab.



Abbildungen C und D: Legen Sie die Mockmill mit dem Flansch nach unten (siehe Bild). Fassen Sie das Gehäuse beidseitig auf Höhe der Schrift und drücken Sie mit dem Daumen gegen die Seite mit den drei Federn. Entfernen Sie das Gehäuse.



Abbildungen E und F: Halten Sie den Flansch wie abgebildet mit der rechten Hand. Drehen Sie den Innenkörper der Mockmill bis zum Anschlag zu sich hin.

Zum Zusammenbauen der Mockmill gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Mockmill ist so konzipiert, dass Sie sie nicht falsch zusammenbauen können.

Sollte wider Erwarten ein Problem mit Ihrer Mockmill auftreten oder wenn Sie Fragen zu ihrer Funktionsweise haben, kontaktieren Sie uns bitte per Telefon, E-Mail oder über unsere Facebook-Seite. Die meisten Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen. Ansonsten beachten Sie bitte Folgendes:

Garantie und Reparatur

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht-kommerziellem Gebrauch eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler.

Die Garantie erstreckt sich jedoch nicht auf Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen wie z.B. am Trichter oder für Schäden, die durch eine Fehlanwendung nach der Inbetriebnahme verursacht werden. Innerhalb der Garantiezeit wird das defekte Gerät repariert oder ausgetauscht.

Falls eine Reparatur nötig wird, rufen Sie uns vor Zusendung des defekten Gerätes bitte an oder senden Sie uns eine E-Mail, damit wir Ihnen die nächstgelegene autorisierte Servicestelle benennen können.



Adresse:

WOLFGANG MOCK GMBH
Habitzheimer Strasse 14
DE- 64853 Otzberg, Germany
+49 (0)6162 96 27 546
info@wolfgangmock.com