

Mockmill **MOCK**®

BEDIENUNGSANLEITUNG

Mockmill Mahlvorsatz

für verschiedene
Küchenmaschinen



Bitte lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihre Mockmill in Betrieb nehmen. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

TASTE - FEEL - EXPLORE

Machen Sie das Beste aus Getreide

taste
FRISCH
GEMAHLENES
MEHL
SCHMECKT BESSER

feel
SELBST
GEMACHT TUT
GUT
UND IST BEKÖMMLICH

explore
JEDER KANN
GUTES BROT
BACKEN
EINFACH AUSPROBIEREN

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns sehr, dass Sie eine unserer Mockmill erworben haben und begrüßen Sie in der Welt des Getreides. Wer frisch mahlt, genießt die Vielfalt, den tollen Geschmack und das ganze Aroma des vollen Kornes.

Bereits vor 2000 Jahren wussten die Römer, dass Getreide ein extrem wichtiger Bestandteil für Gesundheit und hohe Leistungsfähigkeit ist. Jeder römische Soldat bekam täglich 800 g Weizen, und jede Gruppe von 8 Soldaten schleppte eine große Hand-Steinmühle mit, um das Korn täglich frisch zu mahlen.

Das geht mit Ihrer neuen Mockmill viel einfacher. Probieren Sie Ihre Mockmill gleich aus und genießen Sie ein Essen, das gesund macht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gesunden Appetit. Und wir freuen uns auch auf Ihre Rückmeldung.

Herzliche Grüße
Wolfgang Mock und Paul Lebeau

Schön, dass Sie dabei sind!

KURZANLEITUNG

Vor der ersten Benutzung

Mahlen Sie eine Handvoll Getreide und werfen Sie das Mehl anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess der Mahlsteine.

Inbetriebnahme – bitte Reihenfolge beachten

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

1. Auslaufblech über den Rand der Schüssel herunter klappen, 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**

Nach dem Mahlvorgang abschalten.

Inhalt

| | |
|---|----------|
| Herzlich willkommen _____ | Seite 3 |
| Kurzanleitung _____ | Seite 4 |
| Vorsichtsmassnahmen und Sicherheitshinweise _ | Seite 6 |
| Bedienungselemente _____ | Seite 9 |
| Montage/Vorbereitung _____ | Seite 10 |
| Inbetriebnahme/Reinigung _____ | Seite 11 |
| Öffnen der Mockmill _____ | Seite 12 |
| Was kann ich mit der Mockmill mahlen? _____ | Seite 15 |
| Einstellung des Mahlgrades _____ | Seite 16 |
| Technische Daten und Lieferumfang _____ | Seite 17 |
| Garantie, Reparatur _____ | Seite 18 |
| Kontakt _____ | Seite 20 |

VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihrer Mockmill bitte sorgfältig lesen.

Auswahl des Mahlguts

Kaufen Sie nur gereinigte Körner. Unsauberes Mahlgut kann kleine Steinchen enthalten, die die Mahlsteine beschädigen können. Das Vermahlen von anderem als auf den Seiten 14 bis 16 aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Die Vielfalt der Möglichkeiten ist enorm, also falls Sie anderes Mahlgut vermahlen wollen, kontaktieren Sie uns bitte per Mail an: info@mockmill.com.

Nur trockenes Getreide zum Mahlen verwenden. Feuchtes Getreide führt dazu, dass das Mahlwerk verklebt. Reinigen Sie das Mahlwerk, in dem Sie trockenes Getreide auf einer groben Mahlstufe mahlen

(Anleitung S. 10). Trockenes Getreide erkennen Sie daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich zerdrücken und sieht dann wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr gelagert werden. Mehr Wissenswertes über die verschiedenen Getreidearten und ihre Verwendung sowie Einstellung der Mahlgrade finden Sie auf unserer Website unter: www.mockmill.com → Service/Hilfe → Hilfe/Support → Downloads

Für den Privatgebrauch

Mahlen Sie nicht mehr als eine Trichterfüllung auf einmal, um eine Überhitzung der Küchenmaschine zu vermeiden. Falls Sie mehr als eine Trichterfüllung benötigen, muss die Küchenmaschine zwischen den Mahlvorgängen ca. 45 Minuten abkühlen. Es sei denn, Ihre Küchenmaschine benötigt eine kürzere Abkühlungszeit,

bitte prüfen Sie dies in der Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Gewürze mahlen

Die Mockmill mahlt problemlos trockene Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Kardamom, Zimt u. a. Bitte beachten Sie, dass manche 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 Aroma der Gewürze zu reinigen. Dieses „Reinigungsmehl“ können Sie verwenden, wenn Sie Ihren Backwaren oder Soßen ein besonderes Aroma verleihen möchten.

Ölige/fetthaltige Lebensmittel

Mahlen Sie bitte niemals Nüsse oder ölhaltige Samen wie Sesam, Leinsamen oder Mohn ohne die Zugabe von trockenem Mahlgut.

Bei der Vermahlung von ölhaltigen Lebensmitteln können die Mahlsteine verkleben, so dass sie nicht mehr greifen. Sie haben jedoch die Möglichkeit ölhaltiges Mahlgut oder auch frische Kräuter zu mahlen, in dem Sie es zusammen mit trockenem Mahlgut mahlen (Mischverhältnis 5 % ölhaltiges Mahlgut zu 95 % trockenes Mahlgut).

Verklebte Mahlsteine können Sie folgendermaßen reinigen:

Stellen Sie eine grobe Mahlstufe ein und vermahlen Sie etwa eine halbe Tasse trockenes Getreide wie z. B. Weizen oder Naturreis. Wechseln Sie während des Mahlvorgangs zwischen den Mahlstufen (von grob bis fein und zurück). Durch das Mahlen, insbesondere auf grober Stufe, wird der ölige Schmierfilm auf den Mahlsteinen entfernt.

Aufsicht

Die Mockmill darf nur beaufsichtigt (und nicht von Kindern) betrieben werden.

⚠ Warnung

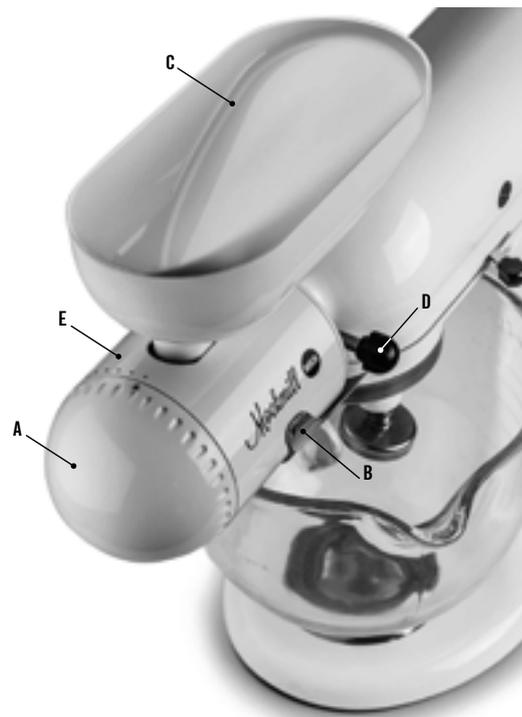
Auf keinen Fall darf in das Mahlwerk gegriffen werden oder dürfen Gegenstände (wie z. B. Löffel, Schraubendreher usw.) hinein gesteckt werden. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z. B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Mahlsteine kommen.

Reinigung

Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zur Reinigung das Gehäuse nur von außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in die Mockmill eindringen. Die Mahlsteine dürfen keinesfalls feucht oder gar nass gereinigt werden (siehe auch Abschnitt „Inbetriebnahme und Reinigung“, S. 11). Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.

BEDIENUNGSELEMENTE

- A:** Verstellknopf
- B:** Auslaufblech
- C:** Trichter
- D:** Feststellschraube
- E:** Gehäuse mit Skala



MONTAGE / VORBEREITUNG

- 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 Öffnung an der Küchenmaschine..
- 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 Anschlusshülse ein.
- F:** Ziehen Sie die mitgelieferte extralange Befestigungsschraube nun fest, bis die Mockmill sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.



INBETRIEBNAHME UND REINIGUNG

Vor der ersten Benutzung

Mahlen Sie eine Handvoll Getreide auf Stufe 6 und werfen Sie das Mehl anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen.

Inbetriebnahme – bitte Reihenfolge beachten

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

1. Auslaufblech über den Rand der Schüssel herunter klappen, 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**
- Nach dem Mahlvorgang abschalten.

Reinigung

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 Mehlresten 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 Mehlresten. Dann setzen Sie die Mockmill wieder zusammen (siehe hierzu auch das Demo-Video auf unserer Website unter:

www.mockmill.com → Service/Hilfe → Hilfe/Support → Anwendungshinweise

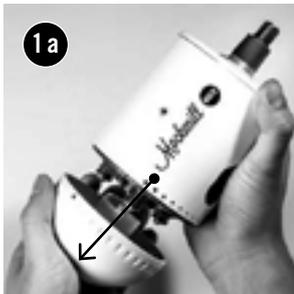
ÖFFNEN DER MOCKMILL

Bei einer hartnäckigen Verunreinigung Ihres Mahlwerks kann es sinnvoll sein, die Mockmill zu öffnen. Jetzt können Sie die beiden Steine reinigen. So gehen Sie dabei vor:



Gehäuse öffnen

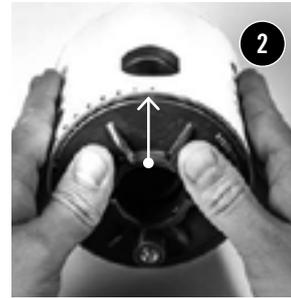
Nehmen Sie bei abgenommener Mockmill den Trichter und das Auslaufblech ab. Drehen Sie den Verstellknopf in Richtung grob, bis Sie einen Widerstand spüren. Drehen Sie darüber hinaus.



Nehmen Sie nun den Verstellknopf ab.

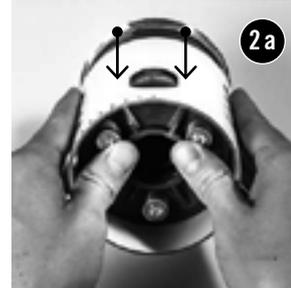
HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

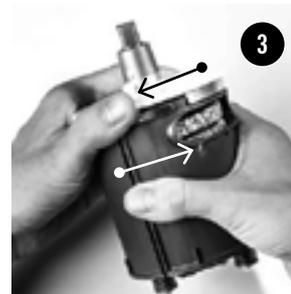


Mahlwerk lösen

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.



Schieben Sie das Gehäuse vom Mahlwerk runter und entfernen Sie es.



Öffnen des Mahlwerkes

Halten Sie den Flansch wie abgebildet mit der linken Hand. Drehen Sie den Innenkörper der Mockmill bis zum Anschlag zu sich hin.



Jetzt können Sie das Mahlwerk herausziehen.

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage unter: www.mockmill.com → Service/Hilfe → Hilfe/Support finden Sie Videos für weitere Anwendungshinweise.

Störungen beheben

Sollte wider Erwarten ein Problem mit Ihrer Mockmill auftreten oder sollten Sie Fragen zur Funktionsweise der Mockmill haben, kontaktieren Sie uns bitte per Telefon oder E-Mail an info@mockmill.com. Fast alle Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen.

MADE IN
GERMANY

WAS KANN ICH MIT DER MOCKMILL MAHLEN?

Weichgetreide und Hartgetreide, Samen und Hülsenfrüchte

| | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Amaranth | Kidneybohnen |
| Buchweizen ¹ | Linsen |
| Chia Samen | Lupine |
| Dinkel | Mais ² |
| Einkorn | Milo (Grain Sorghum) |
| Emmer | Nacktgerste |
| Flohsamen | Naturreis lang ³ |
| Grünkern | Pinto Bohnen |
| Hafer | Quinoa |
| Halbe Erbsen | Roggen |
| Hirse | Sojabohnen |
| Kamut | Weißer Bohnen |
| Kichererbsen | Weizen |

¹ kein geschälter und gerösteter Buchweizen

² kein Popcorn Mais

³ kein Parboiled Reis

⁴ vorab per Hand zerkleinern

Gewürze und Kräuter

| | Enthält ätherische Öle |
|------------------------|------------------------|
| Anis ganz | ✓ |
| Bockhornscklee | – |
| Fenchelsamen | ✓ |
| Rosmarin getrocknet | – |
| Kardamon Kapseln | ✓ |
| Koriander Körner | ✓ |
| Kreuzkümmel | ✓ |
| Kümmel | ✓ |
| Nelken | ✓ |
| Piment | – |
| Sternanis ⁴ | ✓ |
| Schwarzer Pfeffer | – |
| Tonkabohnen | ✓ |
| Zimtblüten | ✓ |
| Zimstangen | – |

Einstellen des Mahlgrads

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 größte 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. Nach dem Mahlvorgang abschalten.

TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG

Bezeichnung

Mockmill Mahlvorsatz
MM 001

Mahlwerk:

Mahlsteine aus Korund-Keramik

Gehäuse:

Kunststoff

Passend für Küchen- maschinen der Marken:

AEG, Electrolux,
KitchenAid, Kenmore

Maße:

27 x 10,5 x 18 cm

Mahlstufe:

einstellbar von
sehr fein bis grob

Gewicht:

1,2 kg

Mahlleistung:

ca. 60–70 g pro Minute
(bei Weizen, feinmahlen auf
Stufe 10, höchste Geschwindig-
keit der Küchenmaschine)

Garantie:

2 Jahre

Farbe:

weiß

Trichterfüllung:

600 g

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Lieferumfang:

Mockmill-Mahlaufsatz mit Trichter, Auslaufblech aus
Edelstahl, extralange Befestigungsschraube, Bedienungsanleitung

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14

DE-64853 Otzberg

+49 61 62-50 99 66 0

info@mockmill.com

mockmill.com

