

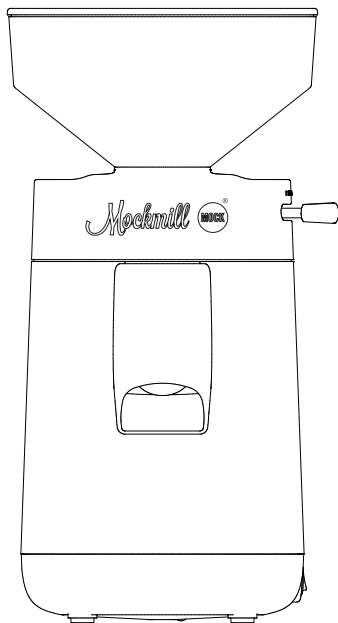
Mockmill **MOCK**[®]

BEDIENUNGSANLEITUNG

Mockmill 100

Mockmill 200

Steinmühle für Getreide,
Hülsenfrüchte und Gewürze



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

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

Inhalt

Eine starke Mühle _____	Seite 4
Herzlich willkommen _____	Seite 5
Technische Daten und Lieferumfang _____	Seite 6
Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise _____	Seite 7
Bedienungselemente _____	Seite 9
Mahlgut und Einstellung des Mahlgrades _____	Seite 10
Inbetriebnahme und Reinigung _____	Seite 13
Weitere Anwendungshinweise _____	Seite 14
Garantie und Reparatur _____	Seite 14
Behebung von Störungen _____	Seite 15
Transportverpackung und Entsorgung _____	Seite 15

EINE STARKE MÜHLE

Jederzeit frisch gemahlenes Mehl mit Mockmill

- + kinderleichte Bedienung
- + einfach zu reinigen
- + stufenlose Einstellung des Mahlgrades von sehr fein bis grob
- + solide Mahlleistung von ca. 100 g bzw. 200 g Weichweizen pro Minute
- + robuster Industriemotor
- + Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen
- + innovatives Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen
- + hergestellt in Deutschland
- + 6 Jahre Garantie



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Mockmill und willkommen in der Runde der Kenner und Genießer von frisch gemahlenem Getreide.

Sie werden viel Freude haben, denn diese Mühle ist leicht zu bedienen, leistungsstark und verwandelt Ihr Getreide in vollwertiges Mehl mit köstlichem Aroma.

Probieren Sie die Mockmill gleich heute aus, Sie werden begeistert sein. Wir wünschen Ihnen viel Freude und gesunden Appetit!

Wolfgang Mock & Paul Lebeau

Schön, dass Sie dabei sind!

TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG

Bezeichnung

Getreidemühle Typ:
Mockmill 100/Mockmill 200

Spannung

230V/230V

Leistung

360W/600W

Umdrehung bei 50 Hz

ca. 1.100 U/Min.

Schutzklasse

1

Abmessungen

380 x 220 x 190 mm

Mahlwerk

Mahlsteine aus Korund-Keramik

Mahlgrad

stufenlos verstellbar von
sehr fein bis grob

Mahlleistung bei Weizen

ca. 100 g/Min. / ca. 200 g/Min.

Gehäuse

Arboblend® hergestellt aus
nachwachsenden Rohstoffen

Trichter-Füllmenge bei Weizen

1.100 g

Gewicht

6 kg/7,2 kg

Kabellänge

ca. 150 cm

Lieferumfang

Mockmill mit Trichterdeckel
Gebrauchsanweisung

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 dem auf Seite 10 und 11 aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Falls Sie anderes Mahlgut vermahlen wollen, kontaktieren Sie uns bitte per Mail an info@wolfgangmock.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. 13). 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:

**[wolfgangmock.com/Produkte/
Anwendungshinweise](http://wolfgangmock.com/Produkte/Anwendungshinweise)**

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.

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, Mohn oder Kaffeebohnen. Bei der Vermahlung von ölhaltigen Lebensmitteln können die Mahlsteine verkleben, so dass sie nicht mehr greifen.

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 ist ein elektrisches Gerät und 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

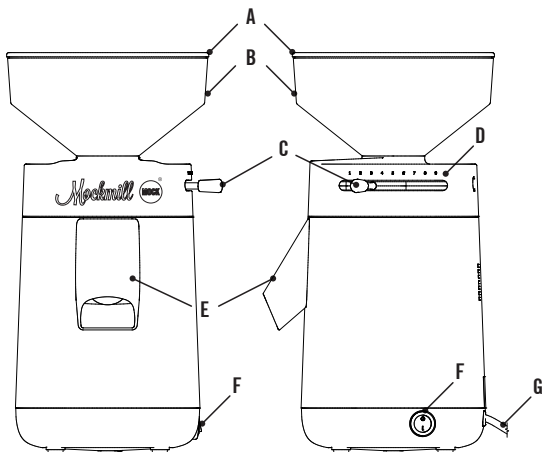
Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zur Reinigung das Gehäuse nur von

außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in die Mühle eindringen. Die Mahlsteine dürfen keinesfalls feucht oder gar nass gereinigt werden (siehe

auch Abschnitt „Inbetriebnahme und Reinigung“). Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.

BEDIENUNGSELEMENTE

- A:** Trichterdeckel
- B:** Trichter
- C:** Hebel zur Einstellung des Mahlgrades
- D:** Skala
- E:** Auslauf
- F:** Netzschalter
- G:** Netzkabel



MAHLGUT UND EINSTELLUNG DES MAHLGRADES

Mit Ihrer Mockmill können Sie folgendes Mahlgut vermahlen:

Mahlgut	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200
Anis ganz	4	4–5
Buchweizen	0–1	0–1
Dinkel	1	1
Einkorn	1	1–2
Emmer	0–1	1
Fenchelsamen	2	3
Grünkern	1	1
Hafer	3	4–5
Halbe Erbsen	1	1
Hirse	1	1
Kamut®	1	0–1
Kardamom Kapseln	0–1	1–2
Kichererbsen	4–5	3–4
Kidneybohnen	1	1
Koriander Körner	1	2
Kreuzkümmel	4	4
Kümmel	4–5	5
Linsen	1	1
Mais (kein Popkornmais)	1–2	1–2

Mahlgut	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200
Nacktgerste	1	1
Naturreis lang	0–1	0–1
Nelken	3	4
Piment	1	1
Quinoa	0–1	0–1
Roggen	1	1
Sojabohnen	1–2	5
Teff	0–1	0–1
Weißer Bohnen	0–1	0–1
Weizen	1	1
Zimtblüten	0–1	2

Eine erweiterte Tabelle finden Sie auf unserer Webseite.

Einstellung Mahlgrad für feines Mehl

Das Mahlen von anderem als dem hier, bzw. auf unserer Webseite, aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

Die Einstellung ist von uns so vorjustiert, dass Sie auf der Hebelstellung 1 ein leises Schleifgeräusch der Mahlsteine

hören können. Das ist die Einstellung fein, und mit der Hebelstellung auf 10 erhalten Sie gröberes Mahlgut.

Sollten Sie ein darüber hinaus gröberes Mahlgut wünschen, als auf der Skala angezeigt, besteht die Möglichkeit das Mahlwerk entsprechend zu justieren: Bewegen Sie den Hebel in Richtung 10 bis zum

Anschlag. Drehen Sie nun den Verstellknopf ein wenig gegen den Uhrzeigersinn. Der Hebel bewegt sich jetzt frei. Ziehen Sie nun den Hebel in Richtung 1 bis zum Anschlag und drehen Sie den Verstellknopf wieder fest. Wenn Sie jetzt auf 10 einstellen, erhalten Sie ein deutlich gröberes Mahlgut. Diesen Vorgang können Sie noch einmal wiederholen, wenn Ihnen das Mahlergebnis noch nicht grob genug ist.

Um die Einstellung wieder so einzustellen, dass Sie feines Mahlgut bekommen, gehen Sie wie folgt vor: Bewegen Sie den Hebel – langsam – in Richtung 1 bis zum Anschlag, lösen Sie den Verstellknopf und bewegen

Sie den jetzt frei beweglichen Hebel in Richtung 10 bis zum Anschlag. Drehen Sie in dieser Stellung den Verstellknopf wieder fest an. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft, wie Sie zuvor auf „grober“ eingestellt hatten.

Sie hören dann auf Stellung 1 das leise Schleifgeräusch der Mahlsteine, wenn kein Mahlgut mehr in der Mühle ist. Damit ist Ihre Mühle wieder für ein feines Mahlergebnis eingestellt. Sobald Sie den Vorgang ausprobiert haben, ist er ganz einfach zu handhaben.

Sie finden dazu auch ein Video auf unsere Webseite unter wolfgangmock.com/Produkte/Anwendungshinweise

INBETRIEBNAHME UND REINIGUNG

Bei Erstinbetriebnahme – wichtig:

Mahlen Sie vor der ersten Benutzung eine Handvoll Getreide und werfen Sie das Mehl anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen.

Inbetriebnahme

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Mehlschüssel unter den Auslauf stellen
3. Mahlgrad wählen
4. Getreide einfüllen
5. Gerät einschalten

Nach dem Mahlvorgang abschalten.

Reinigung

Mahlen Sie von Zeit zu Zeit grob, wodurch sich das Mahlwerk selbsttätig reinigt. Bei längeren Ruhezeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Mehltreue durch grobes Mahlen aus dem Mahlwerk zu entfernen. Beachten Sie zudem die Sicherheitshinweise auf Seite 7.

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage wolfgangmock.com finden Sie Videos für weitere Anwendungshinweise, z. B.:

- Nachjustieren der Mahlgradeinstellung
- Öffnen des Mahlwerks
- Verpacken der Mühle

GARANTIE UND REPARATUR

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht-kommerziellem Gebrauch eine Garantie von 6 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Registrieren Sie sich dazu auf **wolfgangmock.com/Produkte/Garantie**, damit Ihre Garantie Gültigkeit erlangt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, 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 an info@wolfgangmock.com, damit wir Ihnen die nächstgelegene autorisierte Servicestelle nennen können.

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

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.

Fast alle Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen.

TRANSPORTVERPACKUNG UND ENTSORGUNG

Transportverpackung

Die Verpackung schützt die Mockmill 100/200 vor Transportschäden.

Bewahren Sie den Originalkarton und die Innenteile auf, um das Gerät später sicher transportieren zu können.

Entsorgung des Altgerätes



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen.

■ Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten bedeutet dass, gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen. Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister. Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgerlder verhängt werden.

Geben Sie die Mühle auf keinen Fall in den Hausmüll.

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Wolfgang Mock. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.



**MADE IN
GERMANY**

Notizen für Ihre Rezepte

Notizen für Ihre Rezepte



WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14, D-64853 Otzberg
Tel. +49 (0) 61 62-962 75 47 · info@wolfgangmock.com

WOLFGANG MOCK, INC.

300 Delaware Avenue, Ste 210, Wilmington, DE 19801 USA
Phone +1 302 3103230 · info@wolfgangmock.com

wolfgangmock.com

