

Mockmill [®]

MOCK

ISTRUZIONI PER L'USO

Mockmill 100

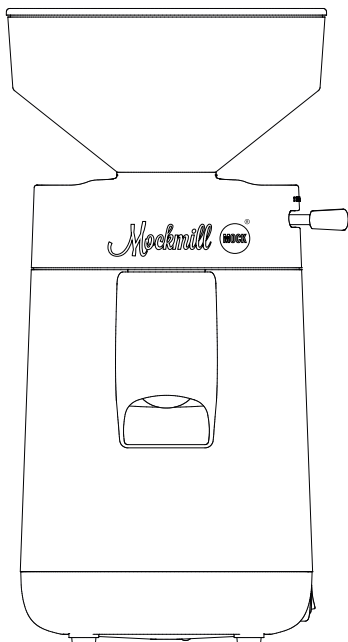
Mockmill 200

Molino a pietra per la
macinazione di cereali,
legumi e spezie



**GERMAN
INNO
VATION
AWARD '18
WINNER**

* für Mockmill 100



Si prega di leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il Mockmill per la prima volta per proteggersi da lesioni ed evitare di danneggiare l'apparecchio

**INSERISCI L'USO DELLA FARINA
FRESCA NELLA TUA VITA**
Ottieni il massimo dai cereali

taste

LA FARINA
FRESCA APPENA
MACINATA
HA UN

MACINATA HA UN GUSTO MEGLIORE

feel

IL CIBO FATTO
IN CASA FA
BENE

ED È SALUTARE

explore

CHIUNQUE PUO'
FARE UN BUON
PANE

SEMPLICEMENTE PROVA/ESPERIMENTA



JOIN THE FOOD REVOLUTION

Caro cliente,

Siamo molto lieti che abbiate acquistato uno dei nostri mulini Mockmills e ti diamo il benvenuto nel mondo della molitura in casa. Ora inizi a divertirti con le varietà, il gusto e la qualità dei cereali integrali e di altri alimenti.

2000 anni fa, i romani capirono che mangiare cereali integrali era essenziale per la salute e elevate prestazioni. Ogni soldato romano riceveva 800 g di grano ogni giorno; ogni gruppo trasportava un grande mulino a pietra azionato a mano. Ciò ha permesso loro di macinare ogni giorno la propria razione fresca, just-in-time. Oggi è molto più facile con il tuo nuovo Mockmill.

Provalo subito e goditi un pasto sano.

Vi auguriamo anni di godimento del vostro Mockmill e delle favolose ricette che preparerai. Saremmo lieti di ricevere qualsiasi feedback da parte vs.

I ns migliori saluti

Wolfgang Mock e Paul Lebeau

BENVENUTI NEL FANTASTICO MONDO DI MOCKMILL!

GUIDA RAPIDA

Prima del primo utilizzo

Per favore macina una manciata di grano e poi getta la farina. Questo permetterà di rimuovere eventuali detriti minerali dal processo di produzione avvenuto sulle pietre.

Per iniziare – Seguire in ordine

1. Collegare la spina alla presa di corrente
 2. Posizionare una ciotola sotto lo scivolo/uscita del cereale macinato
 3. Selezionare la qualità di fresatura/da fine a grossolana
 - 4. Accendere il mulino**
 5. Aggiungere la granella alla tramoggia
- Dopo la fresatura spegnere il mulino.

Importante: rimuovere il sistema di blocco per il trasporto in questo caso solo nel modello Mockmill 200. Le istruzioni sono disponibili a pagina 13.

Contenuti

Pagina di benvenuto _____	pagina 3
Guida rapida _____	pagina 4
Precauzioni e avvisi di sicurezza _____	pagina 6
Componenti _____	pagina 9
Guida introduttiva e pulizia _____	pagina 10
Apertura del Mockmill _____	pagina 11
Ulteriori istruzioni per l'uso _____	pagina 14
Alimenti macinabili e impostazioni della qualità _____	pagina 15
Risoluzione dei problemi _____	pagina 20
Garanzia e riparazione _____	pagina 21
Imballaggio per il trasporto e riciclaggio _____	pagina 22
Dettagli tecnici e contenuti _____	pagina 23

PRECAUZIONI ED AVVISI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente prima di usare il tuo Mockmill per la prima volta.

Sollevando il Mockmill

Afferrare con entrambe le mani l'imbuto del Mockmill e sollevare da terra. Non è consentito sollevarlo dallo sbocco di uscita della farina (naso)!

Selezione del grano

Utilizzare solo cereali puliti. Se i cereali non sono puliti possono contenere piccoli sassi che possono danneggiare le pietre ed il sistema di macinazione. Macinare cibi o sostanze diversi da quelli elencati nelle pagine 14-16 possono danneggiare il mulino ed invalidare la garanzia. Nel caso di dubbio, contattaci tramite email o telefono inviando una e-mail a **info@mockmill.com**

(inglese e/o tedesco), oppure contattando il ns referente in Italia (Albatros srl i cui dati sono sul sito web dove avete fatto l'acquisto – email o telefono).

Utilizzare solo grano secco per la macinazione

Il grano umido porterà alla formazione di un film/poltiglia al sistema di macinazione delle pietre sporcando e bloccando il mulino. Puoi rimuovere la pellicola/poltiglia semplicemente macinando il grano secco con un'impostazione grossolana. (Operazione presente su istruzioni a p. 10). In caso di dubbio sulla qualità del grano, premere un chicco su una superficie dura con il retro di un cucchiaino: se si rompe con un forte crack, il grano è secco. Al contrario i grani troppo umidi (da non macinare) quando si schiacciano si appiattiscono/ deformato (non fanno crack). Un altro punto da tenere conto: la segale dovrebbe essere conservata almeno sei mesi dopo

raccolta prima della molitura, così da avere tenori stabili di umidità. Più informazioni sui diversi tipi di grano e loro usi, così come la regolazione dei gradi di macinatura possono essere trovati su il nostro sito Web nell'area di Assistenza / Guida su mockmill.com o nel sito italiano di riferimento (farinanaturale.it).

Per uso domestico

Il Mockmill è inteso per uso domestico e per la quantità appropriata alle esigenze di una famiglia normale. Non è progettato per uso commerciale in cui grandi quantità di grano devono essere macinati.

Spezie da macinare

Il Mockmill gestisce facilmente spezie e condimenti essiccati, compreso pepe, coriandolo, cardamomo, cannella ed altre. Si prega di notare che alcune spezie, come la cannella (si presenta come corteccia lunga ed affusolata), possono/devono essere frantumate abbastanza

finemente prima da poter essere inserite nel Mockmill. Per lavare il mulino dell'aroma di spezie macinate, basta macinare una piccola quantità di cereale (come il grano o riso) subito. Quindi usa questa "Farina aromatizzata" per aggiungere aroma la tua cottura o le tue salse! Libera la fantasia.

Alimenti oleosi / grassi

Si prega di astenersi dal macinare noci o cibi grassi come il sesamo, semi di lino, girasole o papavero. Anche il caffè i fagioli contengono una grande quantità di olii, che lasciano/formano una pellicola/poltiglia sul sistema di macinazione/pietre, rendendole incapaci di elaborare il grano correttamente.

Come pulire le pietre e la camera di macinazione

Scegli un'impostazione di macinazione grossolana e macina circa mezza tazza di cereale secco, come il grano o il riso. Muovi la leva da grossolana a fine e indietro di nuovo durante la macinazione. Macina su un'impostazione molto grossolana,

in modo che i chicchi quando escono siano appena rotti, questo rimuove qualsiasi film/poltiglia dalle macine.

Per completezza i chicchi possono essere passati ripetutamente attraverso il Mockmill – anche a varie granulometrie – vedi anche video su ns sito web. Nei casi più gravi, quando il film/poltiglia è dura e si è accumulato sulle pietre, è consigliabile applicare sulla superficie delle macine delle fessure/raschiare con un oggetto appuntito, come la punta di un coltello da cucina. Questo crea un ottima base per riprendere il metodo precedente di pulizia con la macinazione di grano e/o riso.

Supervisione

Il Mockmill è un apparecchio elettrico e dovrebbe essere utilizzato solo sotto adeguata supervisione e con tutte le precauzioni del caso (e non dai bambini).

⚠ Avvertenze

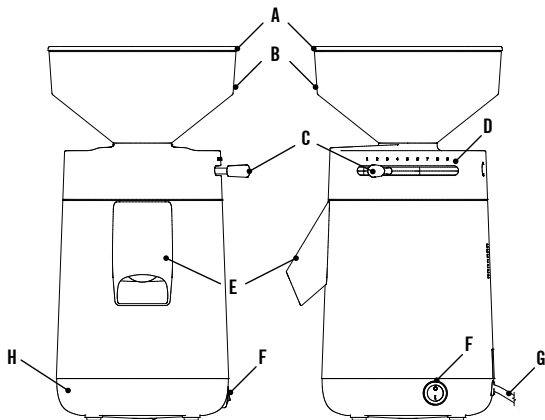
Tieni le mani e altri oggetti (come cucchiai o cacciaviti) sempre lontani dal meccanismo di macinazione. Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare lesioni (a dita) e/o danneggiare il pietre di macinazione.

Pulizia

Non immergere mai il Mockmill in acqua o qualsiasi altro liquido. Pulisci l'involucro con un leggero panno umido. È importante che l'acqua non entri mai nel mulino. Le macine non devono mai essere pulite con acqua o un panni umidi! (Vedere la sezione „Pulizia del Mockmill ”). Disconnettiti sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica prima della pulizia.

COMPONENTI

- | | |
|---|--|
| A: Tappo/copri tramoggia | E: Imbuto d'uscita del grano macinato |
| B: Tramoggia | F: Pulsante On/Off |
| C: Leva d'aggiustamento del grado di macinazione | G: Cavo elettrico |
| D: Scala dei livelli di macinazione | H: Basamento |



PER INIZIARE E PULIRE

Avviamento iniziale:

Prima di utilizzare il Mockmill per la prima volta, rimuovere i dispositivi di blocco per il trasporto (**applicabile solo a Mockmill 200**). Istruzioni si trovano a p. 13.

Prima del primo utilizzo

Per favore macinare una manciata di grano e poi getta via la farina. Questo serve a rimuovere i destriti che potrebbero essere presenti all'interno del sistema di macinazione.

Iniziare – Seguire in ordine

1. Collegare la spina alla presa di corrente
 2. Posizionare una ciotola sotto lo scivolo/scolo
 3. Selezionare la qualità di macinatura
 4. **Accendere il mulino**
 5. Aggiungere la granella nella tramoggia
- Dopo la macinatura, spegnere il mulino.

Pulizia

Le macine si puliscono da sole se si seleziona un'impostazione di macinazione grossolana. Se il mulino non viene utilizzato per un po', (ferie prolungate, ad esempio), si consiglia di rimuovere i residui di farina macinando su a impostazione più grossolana. Vedere "Come pulire il Mockmill" a p. 7.

ULTERIORI ISTRUZIONI OPERATIVE

Sulla nostra homepage **mockmill.com** o nel sito italiano di riferimento troverai video contenenti ulteriori istruzioni per l'uso in Assistenza / Guida.

APERTURA DEL MULINO

Se il Mockmill non funziona correttamente o se lo sporco generato al suo interno è ostinato avrà senso aprire il proprio Mockmill e verificare così da pulire la camera di macinazione accuratamente. Si prega di seguire le istruzioni qui di seguito.



Rimozione della leva di regolazione

Si prega di scollegare il Mockmill dalla presa di corrente. Svita il file leva di regolazione ruotando in senso antiorario.

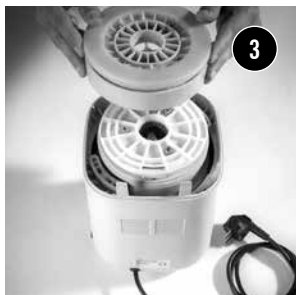


Rimozione della tramoggia

Ora metti le mani tra la macina/parte bassa della tramoggia e la sezione superiore del alloggiamento e premere le due alette verso l'interno usando entrambi gli indici. Mentre lo fai quindi, sollevare l'imbuto ed esporre le macine (viene via la parte superiore della scossa del mulino).

ALTRE DOMANDE?

servizio clienti:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com



Apertura della camera di molaggio

È ora possibile aprire la camera di molaggio/macinazione svitando il tappo tondo grande con la croce al centro in senso antiorario.



Rimuovere lo statore/macina superiore

Ora puoi rimuovere la pietra superiore (statore). La pietra inferiore (rotore) è ora visibile ed è collegata all'albero motore. Se c'è della sporcizia incrostata/a tra le due macine o nelle intercapedini, va rimossa. La pietra superiore (statore) può ora essere rimessa.



Chiusura della camera di molaggio/macinazione

Riavvitare il tappo rotondo grande di nuovo, 2-3 giri finché non senti una forte resistenza. Ora gira il tappo di uno un quarto di giro indietro (per allentare un po' la chiusura). Collega il Mockmill alla corrente e accendilo. Gira il tappo fino a sentire un leggero rumore ticchettio/sfregamento (infatti più si avvita più le macine si avvicinano).



Riattaccare la tramoggia

Spegnere il Mockmill e scollegarlo dalla rete. L'interno ha un segmento mobile (dove prima era avvitata la leva). Questo segmento deve essere portato al centro del lato destro del mulino dove poi si può ri-avvitare la leva.



Regolare la leva di regolazione

Avvitare la leva al regolazione centrale (non stringere!). Ora sposta la regolazione della leva in posizione 1 della scala e serrare. La posizione della 1 scala dovrebbe sempre avere/ fare un leggero ticchettio/rumore di sfregamento quando il mulino gira/acceso (infatti è quando le pietre sono più vicine tra di loro e si sfiorano/toccano leggermente, questa regolazione produce la farina più fine). Queste pietre se a leggero contatto non causano usura, non far girare a vuoto (senza cereali) la macchina prolungatamente con le macine a contatto. Vedi p. 17 per ulteriori istruzioni.

Rimozione del dispositivo di blocco per il trasporto (solo Mockmill 200)



Seguire i passaggi 1-3 per aprire il mulino (p. 10/11). Rimuovere i due accessori inseriti per evitare movimenti dell'unità di macinazione durante il trasporto. Essi sono di fronte l'uno all'altro in mezzo alloggiamento. Continua con i passaggi 5-7 (p. 11/12) per chiudere il mulino.

ULTERIORI ISTRUZIONI OPERATIVE

Sulla nostra homepage mockmill.com o nella piattaforma italiana troverai video contenenti ulteriori istruzioni per l'uso in Assistenza/Aiuto.

ALTRE DOMANDE?

servizio clienti:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

REGOLAZIONE DELLA SCALA DI MACINAZIONE

Con il tuo Mockmill puoi macinare i seguenti prodotti:

<u>Cereali teneri , cereali duri, semi vari & leguminose</u>	Mockmill 100 scala di macinazione	Mockmill 200 scala di macinazione	Olii essenziali	Note speciali
Amaranto	0-1	0-1	-	
Grano Saraceno	0-1	0-1	-	NO GRANO SARACENO DECORTICATO E TOSTATO
Semi di chia	6-7	7	-	
Farro	1	1-2	-	
Farro Monococco	1	1-2	-	
Farro dicocco	0-1	1	-	
Spelta verde	1	1	-	
Avena	3	4-5	-	
Piselli secchi	1	1	-	
Miglio	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Ceci	4-5	3-4	-	
Fagioli rossi	1	1	-	

<u>Cereali teneri , cereali duri, semi vari & leguminose</u>	Mockmill 100 scala di macinazione	Mockmill 200 scala di macinazione	Olii essenziali	Note speciali
Lenticchie	1	1	–	
Semi di lupino	2	2	–	
Mais	1–2	1–2	–	NO MAIS DA POPCORN
Milo (Sorgo)	0–1	2–2.5	–	
Orzo mondato	1	1	–	
Riso naturale lungo	0–1	0–1	–	NO RISO PAR- BOILED
Fagioli pinto	2	1–2	–	
Semi di psillio	0–1	0–1	–	
Quinoa	0–1	0–1	–	
Segale	1	1	–	
Semi di soia	1–2	5	–	
Teff	0–1	0–1	–	
Fagioli bianchi	0–1	0–1	–	
Grano	1	1	–	

<u>Erbe & spezie</u>	Mockmill 100 scala di macinazione	Mockmill 200 scala di macinazione	Olii essenziali	Note speciali
Anice intero	4	4-5	✓	
Pepe di Giamaica	1	1	-	
Pepe nero	2	2	-	
Semi di cumino	4-5	5	✓	
Semi di cardamomo	0-1	0-1	✓	
Chiodi di garofano	3	4	✓	
Fiori di Cannella	0-1	2	✓	
Corteccia di Cannella	1	1	-	TAGLIARE IN PICCOLE PARTI
Semi di coriandolo	1	2	✓	
Cumino	4	4	✓	
Semi di Fieno greco	1	2-2.5	-	
Semi di Finocchio	2	3	✓	
Semi di Senape	7-8	6-7	✓	
Rosmarino essiccato	2	2	-	
Anice stellato	2-3	3	✓	TAGLIARE IN PICCOLE PARTI
Fave di Tonka	9-10	10	✓	

Regolazione dell'impostazione

Regolazione dell'impostazione
Il tuo Mockmill ha un'ampia gamma di impostazioni/ regolazioni ed è progettato per lavorare precisamente.

L'impostazione è pre-regolata in modo che tu possa sentire un suono lieve delle pietre che si toccano quando la leva è in posizione 1, cioè la posizione minima, dove la macinazione è più fine (qui stiamo parlando del rumore del molino che gira senza grano). Si sente lo stesso rumore dopo che il sistema del bloccaggio per il trasporto è stato rimosso dal Mockmill 200.

Questo è il sistema di regolazione più raffinata/fine, invece con la posizione della leva a 10 ottieni un risultato più grossolano. Se non si sente alcun rumore di fresatura/ attrito alla posizione della leva in 1 oppure molto rumore già dal livello 2, regolare il Mockmill come segue:

Allentare la leva di regolazione di due giri (svitare), spingere la leva per al livello 10 e stringere nuovamente la leva (avvitare). Ora sposta la leva nella direzione all'impostazione 1 con l'apparecchio in esecuzione/ acceso con macine che girano.

Non appena il contatto tra le pietre avviene, con un leggero rumore ticchetio/abrasione, allentare nuovamente la leva (svitare un paio di giri), spostarla all'impostazione 1 ed avvitarla/stringerla saldamente. Se non si sente alcun contatto tra le pietre, si prega di ripetere il processo.

Se hai bisogno di un risultato più grossolano rispetto a quanto ottenuto sulla prima scala/ parametro più basso, puoi regolare il Mockmill su una gamma più grossolana come segue: con il mulino acceso, spostare la leva fino in fondo sul parametro 10. Ora allentare la regolazione della leva. La leva ora si muove liberamente

avanti e indietro. Muovi la leva fino in fondo alla posizione 1 e serrala nuovamente (ruotandolo in senso orario). Quando tu ora imposti la leva sul 10 otterrai una macinazione significativamente più grossolana. Puoi ripetere questa procedura una seconda volta se il risultato della fresatura non è ancora abbastanza grossolana per i tuoi scopi.

Per regolare l'impostazione di nuovo alla gamma fine, procedere come segue: spostare la leva - lentamente - fino alla posizione 1. Ora allentare la leva e sposterla in posizione 10.

In questa posizione, stringere la leva di regolazione. Ripeti questa procedura tanto volte quante fatte nella regolazione più „grossolana“. In posizione 1 dovresti sentire il ticchettio/ attrito abbastanza silenzioso durante la macinazione con la camera vuota, senza cereale. Il Mockmill è ora impostato per una macinazione fine.

Una volta che hai fatto pratica con la procedura sarà facile eseguire le varie impostazioni nel caso di necessità. Un video su questo argomento può essere trovato sul nostro sito.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nell'improbabile caso in cui si verifichi un problema con il mulino Mockmill, o se hai domande su come funziona, chiamaci o inviaci un'e-mail a info@mockmill.com (USA e Canada support@mockmill.com – Italia Albatrso srl,- nel format del sito). I nostri esperti possono risolvere praticamente tutti problemi al telefono. Di seguito sono elencati alcuni possibili e come possono essere di solito risolti.

Il mockmill ronza/si sente che è in marcia, ma non si muove.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Die Mockmill brummt, aber die Mühle läuft nicht an

Spegnere il Mockmill e regolare la leva in posizione 10. Accendere il Mockmill. La macinazione dovrebbe ricominciare. Se non si mette in marcia il Mockmill. Rimuovere i chicchi dalla tramoggia, ruotare con attenzione il Mockmill sottosopra. Il Mockmill può quindi essere aperto come descritto a pagina 10.

Rimuovere qualsiasi materiale residuo. Il Mockmill può ora essere rimesso a posto come descritto a p. 10. Il problema dovrebbe ora essere risolto. Se le pietre non sono pulite da possibili poltiglie, seguire le istruzioni a pag. 7.

Assicurati sempre di **PRIMA ACCENDERE** il Mockmill e **POI RIEMPIRE CON I CEREALI** la tramoggia. Lasciare che il ciclo di macinazione finisca e non bloccare la macchina a metà lavoro.

Mockmill non macina bene

Regolare il Mockmill come descritto a pag. 17, avendo cura di regolare le macine avvinandole dolcemente e che generino un lieve

rumore di ticchettio/abrasione. Importante: assicurati che la leva di regolazione sia e rimanga avvitata saldamente durante la regolazione e quando la macchina lavora.

Mockmill sta girando, ma non macina

Un film/poltiglia si è formata sulle pietre. Con il Mockmill in funzione, passa a un'impostazione più grossolana e poi di nuovo a un'impostazione leggermente più fine di prima. Il flusso di farina dovrebbe riprendere. In caso contrario, svuotare la tramoggia (vedi sopra) e pulire le pietre macinando del riso o del grano su un'impostazione grossolana (p. 7.)

GARANZIA E RIPARAZIONE

Il Mockmill è garantito da Wolfgang Mock GmbH per uso domestico contro i difetti di materiale e di fabbricazione per un periodo di 6 anni dalla data di acquisto. Registra il tuo dispositivo online sotto Servizio / Aiuto su **mockmill.com** per assicurarti che la tua garanzia sia valida. La garanzia non copre i danni alle parti fragili, come la tramoggia o scivolo farina, se causato da un uso improprio. Questi possono, tuttavia, essere facilmente sostituito a un costo minimo o nullo. Ripareremo o sostituiamo qualsiasi Mockmill difettoso entro il periodo di garanzia.

Se sono necessarie riparazioni o parti di ricambio, chiamaci e/o inviaci un'e-mail a **info@mockmill.com** e o il ns rivenditore locale prima di restituire il mulino difettoso in modo che possiamo individuare il centro di assistenza autorizzato più vicino a te.



TRASPORTO IMBALLAGGIO E RICICLAGGIO

Imballaggio per il trasporto

L'imballaggio protegge il Mockmill 100/200 dai danni durante il trasporto. Conserva la scatola originale e l'imballo interno, così è possibile trasportare l'apparecchio in modo sicuro in un secondo momento.

Smaltimento di un vecchio apparecchio

Solo per Unione Europea e paesi con sistemi di riciclaggio. Il logo del bidone della spazzatura barrato che compare sui prodotti, imballaggio e/o documenti di accompagnamento significa che è necessario non collocare oggetti elettrici ed elettronici usati o batterie nei contenitori dei rifiuti generici. Devi invece rispettare le norme di legge e conferire i vecchi prodotti e/o batterie usate alla struttura locale per il trattamento e/o riciclaggio. Smaltendo questi prodotti e batterie nel modo appropriato, contribuisce a proteggere risorse preziose e prevenire effetti potenzialmente negativi sulla salute umana e sull'ambiente. Per ulteriori informazioni sulla raccolta e il riciclaggio dei rifiuti, contattare il proprio fornitore locale di servizi



di smaltimento dei rifiuti. Secondo le normative nazionali, in caso di mancato smaltimento di tali rifiuti nel modo corretto possono incorrere in multe.

Non gettare mai il Mockmill nella spazzatura domestica

Utilizza i centri di raccolta ufficiali per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici gestiti dalle autorità locali.

È tua responsabilità legale togliere dal mulino ogni tuo riferimento a contatti personali prima di gettarlo/riciclarlo. Si prega di assicurarsi che quando viene disattivato, il vostro apparecchio è conservato fuori dalla portata dei bambini.

DETTAGLI TECNICI E CONTENUTI

Descrizione

Tipo di mulino per cereali:
Mockmill 100 / Mockmill 200

Energia

Energia 360 W / 600 W

Tensione e velocità di fresatura

230 V (50 Hz)

Circa. 1100 giri al minuto

110 V (60 Hz)

Circa. 1300 giri al minuto

Umdrehung bei 50 Hz

ca. 1.100 U/Min.

Classe di protezione

1

Dimensioni

380 x 220 x 190 mm

15 x 8,7 x 7,5 pollici

Meccanismo di fresatura

Macine in ceramica al corindone

Gradi di macinazione

Qualità di fresatura Variabile da molto fine a molto grossolana.

Efficienza di macinazione con il grano

Circa. 100 g / 200 g al minuto

Circa. 3,5 once / 7 once al minuto

Involucro

Arboblend® realizzato da fonti rinnovabili materiali grezzi

Capacità tramoggia con grano

1.100 g - 2 libbre 7 once

Peso

6,6 kg / 8 kg - 14 libbre 9 once / 17 libbre 10 once

Lunghezza del cavo

ca. 150 cm - Circa. 6 piedi

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche per motivi tecnici

Compreso nella consegna

Mulino Mockmill con coperchio ad imbuto, manuale di istruzioni

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14

DE-64853 Otzberg

+49 61 62-50 99 66 0

info@mockmill.com

mockmill.com

