

# Mockmill



## ISTRUZIONI PER L'USO

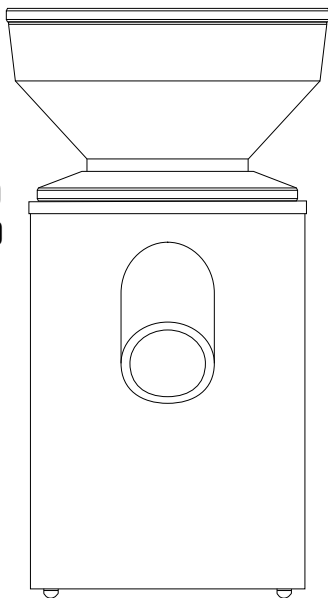
**Mockmill LINO 100**

**Mockmill LINO 200**

**Mockmill Professional 100**

**Mockmill Professional 200**

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



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 12
Alimenti macinabili e impostazioni della qualità _____	pagina 13
Risoluzione dei problemi _____	pagina 17
Garanzia e riparazione _____	pagina 18
Imballaggio per il trasporto e riciclaggio _____	pagina 19
Dettagli tecnici e contenuti _____	pagina 20

## **PRECAUZIONI ED AVVISI DI SICUREZZA**

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

### **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 12-14 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. 12).

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/ deformano (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](http://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

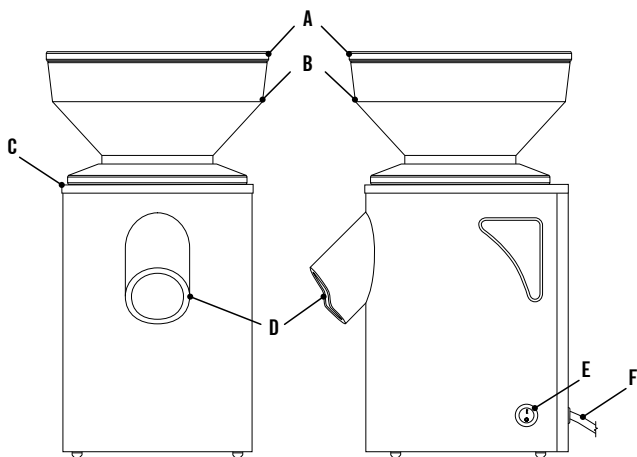
**B:** Tramoggia

**C:** Scala dei livelli di macinazione

**D:** Imbuto d'uscita del grano macinato

**E:** Pulsante On/Off

**F:** Cavo elettrico



## PER INIZIARE E PULIRE

### Avviamento iniziale:

#### 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.



discontettere e spegnere il mulino prima di aprirlo. svitare la tramoggia in senso anti orario.

### ALTRE DOMANDE?

IL NOSTRO CONTATTO:  
+49 6162 50 99 6 60  
[info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)



Rimozione della tramoggia .  
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. Una volta pulita la camera puoi rimontare lo statore fissando la tramoggia superiore avvitandola. Vedi p. 17 per ulteriori istruzioni.



Prendi la tramoggia ed avvitala per un giro pieno in senso orario. Accendi il mulino ed avvita fin che non senti che le pietre si sfiorano, qui sei nella posizione di macinazione fine (più sviti la tramoggia più la scala di macinazione diventa grossolana)

## ULTERIORI ISTRUZIONI OPERATIVE

Sulla nostra homepage [mockmill.com](http://mockmill.com) o nella piattaforma italiana troverai video contenenti ulteriori istruzioni per l'uso in Assistenza / Aiuto

## REGOLAZIONE DELLA SCALA DI MACINAZIONE

Con il tuo Mockmill puoi macinare i seguenti prodotti:

<u>Cereali teneri, cereali duri, semi vari &amp; leguminose</u>	MM Lino 100 / MM Pro 100 scala di macinazione	MM Lino 200 / MM Pro 200 scala di macinazione	Oli essenziali	Note speciali
Amaranto	0-1	0-1	-	
Grano Saraceno	0-1	0-1	-	kein geschälter und gerösteter Buchweizen
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	-	
Lenticchie	1	1	-	
Semi di lupino	2	2	-	
Mais	1-2	1-2	-	NO MAIS DA POPCORN

<b><u>Cereali teneri, cereali duri, semi vari &amp; leguminose</u></b>	<b>MM Lino 100 / MM Pro 100 scala di macinazione</b>	<b>MM Lino 200 / MM Pro 200 scala di macinazione</b>	<b>Olii essenziali</b>	<b>Note speciali</b>
Milo (Sorgo)	0-1	2-2.5	-	
Orzo mondato	1	1	-	
Riso naturale lungo	0-1	0-1	-	NO RISO PARBOILED
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 &amp; spezie</u>	<b>MM Lino 100 / MM Pro 100 scala di macinazione</b>	<b>MM Lino 200 / MM Pro 200 scala di macinazione</b>	<b>Olii essenziali</b>	<b>Note speciali</b>
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	-	
Semi di coriandolo	1	2	√	
Cumino	4	4	√	
Semi di Fieno greco	1	2-2.5	-	TAGLIARE IN PICCOLE PARTI
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	√	

## **PRODOTTI PER MACINAZIONE E REGOLAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI**

Puoi usare il tuo Mockmill per macinare tutti gli alimenti elencati nelle pagine 12 - 14. I prodotti diversi da quelli elencati nel manuale e/o elencati anche nei ns siti web possono danneggiare il mulino ed annullare la garanzia.

Hai un'idea o vorresti provare qualche prodotto diverso che non riesci a trovare sulla lista? Inviaci una mail a **info@mockmill.com**. Possiamo fare dei test e darti la nostra valutazione tecnica.

### **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 tramoggia è in posizione 1, cioè la posizione minima, dove la macinazione è più fine (qui stiamo parlando del rumore del mulino che gira senza grano).

Questo è il sistema di regolazione più raffinata/fine, invece con la posizione della tramoggia a 20 ottieni un risultato più grossolano. 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 su **mockmill.com**.



## 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](mailto:info@mockmill.com) (USA e Canada [support@mockmill.com](mailto: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.

## RISOLUZIONE PROBLEMI

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

Spegnere il Mockmill e regolare la tramoggia in posizione 20, quella più grossolana. 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 e macinare sempre nella posizione più grossolana. Il Mockmill può quindi essere aperto come descritto nelle pagine precedenti nel caso di incrostazioni. 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.



**MADE IN  
GERMANY**

## **Mockmill non macina bene-si è creata della poltiglia nella camera di macinazione**

Nel caso in cui si sia formata una pellicola/poltiglia dura sulle pietre e non possa essere rimossa mediante fresatura più grossolana, aprire il Mockmill come descritto a pagina 10. Ora è possibile tagliare alcune fessure sulla superficie della pellicola utilizzando un oggetto appuntito, come la punta di un coltello da cucina. Ora chiudere il Mockmill come descritto a pagina 10. Spostare la tramoggia su un'impostazione grossolana e poi macinare 1-2 tazze di cereali. Con queste fessure è più facile per i grani rimuovere la pellicola/sporcizia.

## **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](http://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 sostituiti 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](mailto: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

	LINO 100	LINO 200	Professional 100	Professional 200
<b>Contenuto</b>			LA MACINAZIONE PUO' DURARE DELLE ORE	LA MACINAZIONE PUO' DURARE DELLE ORE
<b>Potenza 50Hz/60Hz</b>	230 V / 110 V	230 V / 110 V	230 V / 110 V	230 V / 110 V
<b>Energia</b>	360 W	600 W	360 W	600 W
<b>Giri a 50Hz</b>	circa 1300 giri/min	circa 1300 giri/min	circa 1300 giri/min	circa 1300 giri/min
<b>Giri a 60Hz</b>	circa 1500 giri/min	circa 1500 giri/min	circa 1500 giri/min	circa 1500 giri/min
<b>Classe di protezione</b>	1	1	1	1
<b>Dimensioni</b>	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 pollici	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 pollici	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 pollici	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 pollici
<b>Meccanismo di macinazione</b>	Macine in ceramica al corindone	Macine in ceramica al corindone	Macine in ceramica al corindone	Macine in ceramica al corindone
<b>Diametro delle pietre di macinazione</b>	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
<b>Gradi di macinazione</b>	variabile da fine a grossolano	variabile da fine a grossolano	variabile da fine a grossolano	variabile da fine a grossolano
<b>Efficienza di macinazione con il grano</b>	circa 100 g/Min circa 3.5 oz	circa 200 g/Min circa 3.5 oz	circa 100 g/Min circa 3.5 oz	circa. 200 g/Min circa 3.5 oz
<b>Scocca</b>	legno, ARBORBLEND®	legno, ARBORBLEND®	legno, ARBORBLEND®	legno, ARBORBLEND®

	<b>LINO 100</b>	<b>LINO 200</b>	<b>Professional 100</b>	<b>Professional 200</b>
<b>Capacità tramoggia con grano</b>	1.300 g / 2 lbs 14 oz	1.300 g / 2 lbs 14 oz	1.300 g / 2 lbs 14 oz	1.300 g / 2 lbs 14 oz
<b>Peso</b>	7,8 kg / 17 lbs 3 oz	8,9 kg / 19 lbs 9 oz	8,1 kg / 14 lbs 8.8. oz	9,4 kg / 20 lbs 11.5 oz
<b>Lunghezza del cavo</b>	circa 150 cm - circa 6 piedi	circa 150 cm - circa 6 piedi	circa 150 cm - circa 6 piedi	circa 150 cm - circa 6 piedi

### **Compreso nella consegna**

Molino Mockmill con coperchio ad imbuto, manuale di istruzioni

**Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche per motivi tecnici**

### NOTE PER LE TUE RICETTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---

*Mockmill* ®

**WOLFGANG MOCK GMBH**

Habitzheimer Straße 14

64853 Otzberg

+49 6162-50 99 6 60

info@mockmill.com

**mockmill.com**

