

# Mockmill <sup>®</sup>



## MODE D'EMPLOI

# Mockmill 100

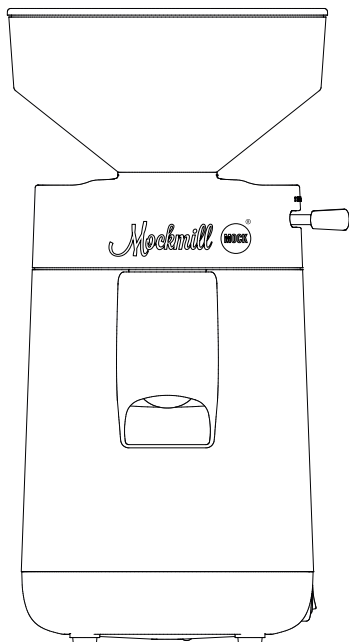
# Mockmill 200

Moulin à pierre pour la mouture des grains, légumineuses et épices



**GERMAN  
INNO  
VATION  
AWARD '18  
WINNER**

\* s'applique à Mockmill 100



**Veillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser votre moulin pour la première fois pour vous protéger des blessures et éviter d'endommager l'appareil.**

# PROFITEZ-SENTIR-EXPLORER

## Profitezr au mieux des céréales

*goûter*  
LA FARINE  
FRAICHEMENT  
MOULU  
DONNE MEILLEUR GOÛT

*sentir*  
FAIRE SOI  
MÊME  
FAIT DU BIEN

*explorer*  
TOUT LE MONDE  
PEUT FAIRE DU  
BON PAIN  
ALLEZ-Y!



**PARTICIPEZ A  
LA REVOLUTION  
ALIMENTAIRE**

Cher client,

Nous sommes très heureux que vous ayez acheté l'un de nos moulins et nous vous souhaitons la bienvenue dans le monde de la minoterie fraîche. Maintenant, vous commencez à apprécier la variété, le bon goût et la pleine saveur des grains entiers et des autres aliments pouvant être moulus.

Il y a 2000 ans, les Romains comprenaient que la consommation de grains entiers était essentielle à la santé et à la performance. Eash soldat romain a reçu 800 g de blé chaque jour; chaque groupe portait un grand moulin à pierre à commande manuelle. Cela leur a permis de moudre leur ration journalière juste à temps. C'est beaucoup plus facile aujourd'hui avec votre nouveau moulin. Essayez-le tout de suite et profitez d'un repas qui vous rende en bonne santé.

Nous vous souhaitons des années de plaisir et bon appétit!

Wolfgang Mock et Paul Lebeau

**Bienvenue dans le monde de Mockmill!**

# GUIDE RAPIDE

## **Avant la première utilisation.**

Veillez mouliner une poignée de grains et jeter la farine. Cette opération est nécessaire afin d'éliminer les débris minéraux du processus de fabrication.

## **Pour commencer – veuillez suivre les étapes ci-dessous**

1. Branchez la prise de courant
2. Placez un bol sous la sortie
3. Sélectionnez la finesse de la mouture
- 4. Allumez le Mockmill**
5. Ajouter le grain à la trémie
6. Une fois la mouture finie, éteignez le Mockmill.

**Important:** veuillez retirer les blocs de transport (applicable uniquement au Mockmill 200.) Les instructions sont disponibles à la p. 13.

## Contenu

Accueil _____	page 3
Guide rapide _____	page 4
Précautions et avis de sécurité _____	page 6
Composants _____	page 9
Mise en route et nettoyage _____	page 9
Ouverture du Mockmill _____	page 10
Autres instructions de fonctionnement _____	page 13
Choix d'aliments et réglage des meules _____	page 14
Dépannage _____	page 19
Garantie et Service après vente _____	page 20
Emballage de transport et recyclage _____	page 21
Détails techniques et contenu _____	page 22

## **PRÉCAUTIONS ET AVIS DE SÉCURITÉ**

**Veillez lire attentivement  
avant toute utilisation de votre  
Mockmill.**

### **Pour soulever le Mockmill**

Saisissez l'appareil avec les deux mains par le base du moulin ou par le trémie. Ne jamais utiliser le bec de sortie comme poignée!

### **N'utilisez que du grain sec pour la mouture.**

Le passage d'aliments ou de substances autres que celles énumérées aux pages 14 à 16 peut endommager votre Mockmill et annuler la garantie. En cas de doute, contactez-nous SVP en envoyant un email à **info@mockmill.com**

L'utilisation de céréales trop humides peut engendrer la formation d'un dépôt sur les meules. Ce dépôt s'élimine facilement en procédant à la mouture de grains secs sous un réglage grossier. (Mode

d'emploi p. 12) En cas de doute sur le séchage de vos céréales, écrasez quelques grains sur un plan de travail avec le dos d'une cuillère : Les grains trop humides sont facilement écrasés et ressemblent alors à l'avoine roulée. Le seigle, en particulier, afin d'être rendu suffisamment sec, doit être conservé au moins six mois après la récolte, avant d'être moulu.

### **Le Mockmill est conçu pour être utilisé dans un environnement ménager.**

Il n'est pas conçu pour l'usage commercial dans lequel de grandes quantités de grain doivent être moulus.

### **Broyage d'épices**

Le Mockmill sert à broyer les épices séchées et les assaisonnements, notamment le poivre, la coriandre, la cardamome, la cannelle et plus encore. Veuillez noter qu'il sera nécessaire de réduire en morceaux certaines épices, telles

que la cannelle, pour qu'elles puissent passer dans les meules. Pour éliminer les odeurs d'épices moulues, il suffit de moudre par la suite une petite quantité de grains (comme du blé ou du riz). La farine ainsi obtenue pourra être utilisée pour aromatiser vos pâtisseries ou sauces!

### **Aliments gras**

Ne pas tenter de moudre des noix ou des aliments gras tels que les graines de sésame, de lin ou de pavot ou même des grains de café. Ces aliments laisseront une pellicule de gras sur les meules, empêchant le bon fonctionnement du Mockmill. Vous pouvez par contre moudre des aliments gras ou herbes fraîches avec des céréales dans les proportions suivantes : aliments gras/Herbes fraîches 5 %, Céréales 95 %.

### **Comment nettoyer les meules et la chambre de mouture**

Sélectionnez un réglage bien

grossier (les grains ne seront que cassés) et moulez environ une demi-tasse de grain sec, tel que du blé ou du riz. Déplacez la manette de grossier vers un réglage plus fin au fur et à mesure. Le réglage grossier permettra d'éliminer rapidement la pellicule d'huile sur les meules. Les grains peuvent alors être repassés à plusieurs reprises par le moulin. Dans les cas graves, quand un film dur s'est accumulé sur les pierres, il est conseillé que quelques fentes soient grattées dans la surface du film avec un objet pointu, tel que la pointe d'un couteau d'office. Cela crée un point de départ pour le processus de nettoyage.

### **Surveillance**

Le Mockmill est un équipement électrique et ne doit être utilisé que par des adultes ou sous surveillance adéquate.

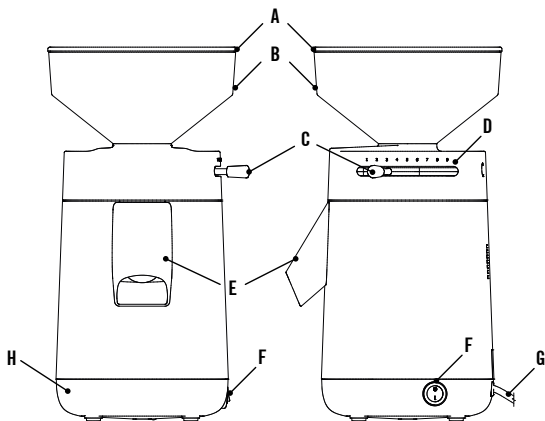
## **Avertissement**

Gardez à tout moment les mains et tout autre objet à l'écart du mécanisme de fraisage. Le non respect de cette précaution peut causer des blessures et/ou endommager les meules.

## **Nettoyage**

Ne jamais immerger le Mockmill dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Essuyer le boîtier extérieur avec un chiffon humide. Il est important qu'aucune eau ne pénètre dans le Mockmill; les meules ne doivent jamais

être nettoyées avec de l'eau ou un chiffon humide! (Veuillez vous reporter à la section «Nettoyage du Mockmill»). Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. le boîtier extérieur avec un chiffon humide. Il est important qu'aucune eau ne pénètre dans le Mockmill les meules ne doivent jamais être nettoyées avec de l'eau ou un chiffon humide! (Veuillez vous reporter à la section «Nettoyage du Mockmill»). Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.





## COMPOSANTS

- A:** Couvercle de la trémie
- B:** Trémie
- C:** Levier de réglage de la mouture
- D:** Echelle
- E:** Sortie
- F:** Interrupteur
- G:** Fils d'alimentation
- H:** Base

## MISE EN ROUTE ET NETTOYAGE

### Démarrage initial

Avant d'utiliser votre Mockmill pour la première fois, veuillez retirer les dispositifs de verrouillage de transport (**concerne uniquement le Mockmill 200**). voir modalités à la p. 13

### Avant la première utilisation

Veuillez moulinier une poignée de grains et en jeter la farine. Cela sert à éliminer d'éventuels résidus minéraux liés au processus de fabrication des meules.

## Mise en marche

1. Branchez la prise de courant
2. Placez un bol sous la sortie
3. Sélectionnez le réglage de la mouture
4. Allumez le Mockmill
5. Ajouter le grain à la trémie
6. La mouture finie, éteignez le Mockmill.

## Nettoyage

Les meules se nettoient de soi si vous sélectionnez un réglage grossier de temps en temps. Si le Mockmill ne doit pas être utilisé pendant un certain temps (vacances prolongées, par exemple), nous vous recommandons d'éliminer les résidus de farine en cette manière. Veuillez vous reporter à «Comment nettoyer le Mockmill» à la p. 7.

## OUVERTURE DU MOCKMILL

Si le Mockmill ne fonctionne pas correctement ou en cas de doute sur la propreté des meules, il est conseillé de vérifier l'état de la chambre de broyage. Veuillez suivre les instructions ci-dessous.



### Retrait du levier de réglage

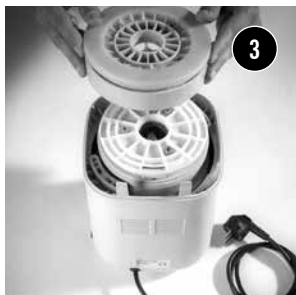
Veillez débrancher le Mockmill du courant. Dévissez la manette de réglage en la tournant vers la gauche.



### Retrait de la trémie

Maintenant, placez vos mains entre la trémie et la partie supérieure du boîtier, et appuyez sur les deux ergots situés à l'arrière de la partie supérieure, tout en levant légèrement la trémie.





### Ouverture de la chambre de broyage

Vous pouvez maintenant ouvrir la chambre de broyage en dévissant le grand capuchon rond avec la croix au centre (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).



### Retirez le meule supérieure.

Vous pouvez maintenant retirer la pierre supérieure (le stator). La pierre inférieure (rotor) est maintenant visible et est fixée à l'arbre du moteur. Si un film dur s'est accumulé sur les meules, veuillez vous reporter à la p. 7. afin de procéder au nettoyage. La pierre du haut (stator) peut maintenant être remise en place.



### Fermeture de la chambre de broyage

Revisez le grand capuchon rond de 2 à 3 tours jusqu'à ce que vous sentiez une forte résistance. Maintenant, tournez le capuchon d'un quart de tour en arrière. Rebranchez le Mockmill et allumez-le. Tournez le capuchon plus loin jusqu'à ce que vous entendiez un léger tic-tac.



### **Refixez la trémie**

Éteignez le Mockmill et débranchez-le du secteur. Le segment intérieur mobile (dans lequel la manette est vissée) doit être déplacé au centre du côté droit du Mockmill.



### **Ajuster le levier de réglage**

Visser la manette de réglage de quelques tours dans le segment en mouvement (ne pas serrer!). Poussez maintenant la manette de réglage sur la position 1 de l'échelle et serrez-la. La position 1 doit toujours émettre un léger tic-tac. Ce contact de la pierre ne provoque aucune usure et s'arrête lorsque le broyage commence. Voir p.17 pour plus d'instructions.

## RETRAIT DU DISPOSITIF DU BLOC DE TRANSPORT (UNIQUEMENT MOCKMILL 200)



Suivez les étapes 1 à 3 pour ouvrir le Mockmill (p.10/11). Retirez les deux blocs de transport placés en face à face entre le logement et le dispositif de meules. Continuez avec les étapes 5 à 7 (p.11/12) pour fermer le Mockmill.

## AUTRES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Sur notre page d'accueil [mockmill.com](http://mockmill.com), vous trouverez des vidéos contenant d'autres instructions d'utilisation sous Service/Aide sur [mockmill.com](http://mockmill.com)

**QUESTIONS?**  
[info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)

## CHOIX D'ALIMENTS ET REGLAGE DES MEULES

Vous pouvez utiliser votre Mockmill pour broyer tous les aliments suivants :

<u>Céréales tendres,</u> <u>Céréales durs,</u> <u>Graines &amp;</u> <u>Légumineuses</u>	Mockmill 100 Position	Mockmill 200 Position	Huiles essentielles	Remarques
Amarante	0-1	0-1	-	
Sarrasin	0-1	0-1	-	Le sarrasin torréfié est à éviter
Graines de chia	6-7	7	-	
Épeautre	1	1-2	-	
Engrain	1	1-2	-	
Emmer	0-1	0-1	-	
Grünkern	1	1	-	
L'avoine	3	4-5	-	
Demi-pois	1	1	-	
Millet	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Pois chiches	4-5	3-4	-	
Haricots	1	1	-	
Lentilles	1	1	-	

<u>Céréales tendres, Céréales durs, Graines &amp; Légumineuses</u>	Mockmill 100 Position	Mockmill 200 Position	Huiles essentielles	Remarques
Lupin	2	2	–	
Maïs	1–2	1–2	–	Le popcorn est à éviter
Milo (sorgho à grains)	0–1	2–2,5	–	
Orge nue	1	1	–	
Riz brun long	0–1	0–1	–	Le riz étuvé est à éviter
Haricots pinto	2	1,2	–	
Quinoa	0–1	0–1	–	
Seigle	1	1	–	
Soja	1–2	5	–	
Teff	0–1	0–1	–	
Haricots blancs	0–1	0–1	–	
Blé	1	1	–	

<b><u>Gewürze &amp; Kräuter</u></b>	<b>Mockmill 100 Position</b>	<b>Mockmill 200 Position</b>	<b>Huiles essentielles</b>	<b>Remarques</b>
Anis entier	4	4-5	√	
Fenugrec	1	2-2,5	-	
Graines de fenouil	2	3	√	
Romarin séché	2	2	-	
Kardamon capsules	0-1	0-1	√	
Grains de coriandre	1	2	√	
Cumin	4	4	√	
Carvi	4-5	5	√	
Clous de girofle	3	4	√	
Quatre-épices	1	1	-	
Anis étoilé	2-3	3	√	À réduire en morceaux avant
Poivre noir	2	2	-	
Fèves tonka	9-10	10	√	
Cannelier	0-1	2	√	
Bâtons de cannelle	1	1	-	À réduire en morceaux avant



Vous pouvez utiliser votre Mockmill pour broyer tous les aliments énumérés aux pages 14 à 16. L'utilisation de substances autres que celles énumérées dans ce guide ou sur notre site internet risque d'endommager votre Mockmill et d'annuler la garantie. Si vous souhaitez essayer de moulinier un aliment ne figurant pas sur la liste, envoyez-nous simplement un mail à [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com). Nous souhaitons vous soutenir, vous et votre créativité.

### **Réglage de la mouture**

Votre Mockmill est doté d'une très large gamme de paramètres et est conçu pour un réglage très précis. Le Mockmill 100 arrive pré-réglé pour que vous puissiez entendre un son doux des pierres se toucher en position 1 de la manette lorsque le moteur tourne en absence de grain.

Le même bruit peut être entendu après le retrait du système de verrouillage de transport

du Mockmill 200. Il indique le réglage le plus fin. En position 10 de la manette, vous obtenez une mouture grossière. Si vous n'entendez aucun bruit de broyage en position 1 de la manette, veuillez ajuster le Mockmill de la manière suivante: Desserrez la manette de réglage de deux tours, positionnez la manette au réglage 10 puis resserrez la manette. Maintenant, déplacez la manette sur 1 lorsque l'appareil est en marche.

Dès que le contact de la pierre est perceptible par un léger tic-tac, desserrez à nouveau la manette puis la positionner sur 1 et serrez-la fermement.

Si aucun contact avec la pierre n'est entendu, veuillez répéter le processus.

Si vous souhaitez obtenir un résultat plus grossier que celui obtenu sur la première échelle, vous pouvez régler le Mockmill sur une plage plus grossière

comme suit: Le Mockmill étant allumé, déplacez la manette aussi loin que possible en position 10. Desserrez maintenant la manette de réglage. La manette se déplace maintenant librement d'avant en arrière. Déplacez la manette jusqu'à la position 1 et resserrez-la (en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre). Lorsque vous réglez maintenant la manette sur 10, vous obtenez une mouture nettement plus grossière. Vous pouvez répéter cette procédure une seconde fois si le résultat du broyage n'est toujours pas assez grossier pour vos besoins.

Pour remettre le réglage dans la plage fine, procédez comme suit : Déplacez la manette – lentement – jusqu'en position 1.

Desserrez-la et déplacez-la en position 10. Dans cette position, resserrez la manette de réglage. Répétez cette procédure autant de fois que vous le faisiez auparavant pour atteindre la plage de réglage « grossière » désirée.

En position 1, vous devriez entendre le léger tic-tac produit par les meules lorsque la chambre d'usinage est vide. Le Mockmill est maintenant réglé pour un résultat de broyage très fin. Une fois que vous avez essayé la procédure, elle est facile à utiliser.

Une vidéo sur ce sujet est disponible sur notre site Web sous Service/Aide sur **mockmill.com**.

## DÉPANNAGE

Dans le cas peu probable où vous rencontreriez un problème avec votre Mockmill, ou si vous avez des questions sur son fonctionnement, appelez-nous ou envoyez-nous un e-mail à [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com) (USA et Canada [support@mockmill.com](mailto:support@mockmill.com)). Nos experts peuvent résoudre pratiquement tout problème au téléphone.

**Vous trouverez ci-dessous quelques problèmes possibles ainsi que leur résolution.**

### **Le moteur du Mockmill fredonne, mais il ne tourne pas**

Eteignez le Mockmill et poussez la manette en position 10. Rallumez le Mockmill. La mouture devrait recommencer. Si cela ne débloque pas le Mockmill, retirez les grains de la trémie en retournant doucement le Mockmill à l'envers. Le Mockmill peut être ouvert comme décrit à la page 10. Enlevez tout résidu. Le Mockmill peut maintenant être réassemblé comme décrit à la p. 10. Le problème devrait maintenant être résolu. Si les meules ne sont pas parfaitement propres, suivez les instructions d'élimination de film qui se trouvent à la p. 7

Veillez veiller à toujours allumer d'abord le Mockmill et puis le remplir de grains. Laissez aussi toujours votre Mockmill le temps de bien terminer sa tâche.

### **Le Mockmill ne produit pas de farine bien fine**

Ajustez le Mockmill comme décrit à la p. 17, en prenant soin de noter le tic-tac du premier contact avec la pierre.  
Important : assurez-vous que le réglage soit et reste vissé fermement pendant le réglage.

## **Le Mockmill tourne, mais ne traite pas les grains**

Une pellicule film s'est formée sur les pierres. Avec le Mockmill en marche, passez à un réglage plus grossier, puis revenir à un réglage légèrement plus fin. Le flux de farine devrait reprendre. Sinon vider la trémie (voir ci-dessus) et nettoyez les pierres en broyant du riz ou du blé Réglage grossier (p. 7.)

## **GARANTIE ET SERVICE APRÈS VENTE**

Le Mockmill est garanti par Wolfgang Mock GmbH pour une utilisation à domicile contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de 6 ans à compter de la date d'achat. Veuillez enregistrer votre appareil en ligne sous Service / Aide sur **mockmill.com** afin de valider votre garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages causés aux pièces fragiles, telles que la trémie ou la goulotte à farine, lorsqu'elles sont dues à une utilisation non conforme. Ceux-ci peuvent toutefois être facilement remplacés à un faible coût. Nous réparerons ou remplacerons tout Mockmill défectueux pendant la période de garantie.

Si des pièces de réparation ou de remplacement sont nécessaires, appelez-nous ou envoyez un courrier électronique à **info@mockmill.com** (États-Unis et Canada **support@mockmill.com**) avant de renvoyer le Mockmill défectueux afin que nous puissions localiser le centre de service autorisé le plus proche de vous.



**FABRIQUE EN  
ALLEMAGNE**

## EMBALLAGE DE TRANSPORT ET RECYCLAGE

### Emballage de transport

L'emballage protège le Mockmill 100/200 contre des dommages de transport. Conservez le carton d'origine et l'emballage interne de sorte que vous puissiez transporter l'appareil en toute sécurité ultérieurement.

### Mise au rebut d'un vieil appareil

Seulement pour l'Union européenne et les pays dotés de systèmes de recyclage. Le logo de la poubelle à roulettes barrée qui figure sur les produits, l'emballage et/ou les documents d'accompagnement signifie que vous ne devez pas placer d'éléments électriques et électroniques usagés, ni de piles dans le conteneur de déchets général. Vous devez vous conformer aux réglementations légales et disposer des produits et piles usagés dans votre établissement local pour traitement, retraitement et/ou recyclage. En disposant de ces produits de manière appropriée, vous aidez à protéger des ressources précieuses et prévenir les effets potentiellement négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage



des déchets, veuillez contacter votre fournisseur de services d'élimination des déchets local. Conformément aux réglementations nationales, tout non respect peut entraîner des amendes.

### Ne jetez jamais un Mockmill dans les ordures ménagères.

Utilisez plutôt les centres de collecte officiels pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques exploités par votre autorité locale, votre revendeur ou Wolfgang Mock. Il est de votre responsabilité légale d'éliminer toute information personnelle que vous avez inscrit sur l'appareil avant recyclage. S'il vous plaît assurez-vous que lors de la mise hors service, votre appareil est rangé hors de la portée des enfants.

## **DÉTAILS TECHNIQUES ET CONTENU**

### **Description**

Moulin à pierres,  
Type Mockmill 100/  
Mockmill 200

### **Tension**

230V/230V

### **Puissance**

360W/600W

### **Tours/minute**

Environ 1100

### **classe de protection**

1

### **Dimensions**

380 x 220 x 190 mm

### **Mécanisme de mouture**

Meules en céramique de  
corindon

### **Grades de mouture**

variables de très fin à grossier

### **Débit de farine fine de blé tendre**

environ. 100 g/min

### **Boitier**

Arboblend® fabriqué à  
partir de matières premières  
renouvelables

### **Capacité de la trémie (grains de blé)**

1,100 g

### **Poids**

6,6 kg/8 kg

### **Longueur de câble**

environ. 150 cm

**Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.**

---

### **Contenu du l'emballage**

Mockmill avec couvercle de trémie  
Guide de l'Utilisation



*Mockmill* ®

**WOLFGANG MOCK GMBH**

Habitzheimer Straße 14

DE-64853 Otzberg

+49 61 62-50 99 66 0

info@mockmill.com

[mockmill.com](http://mockmill.com)

