

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.

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



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns sehr, dass Sie eine unserer Mockmills erworben haben und begrüßen Sie in der Welt des Getreides:

Taste: Frisch gemahlenes Mehl schmeckt besser

Feel: Selbst gemacht tut gut und ist bekömmlich

Explore: Jeder kann gutes Brot backen – einfach ausprobieren!

Probieren Sie Ihre Mockmill gleich aus und genießen Sie die Vielfalt, den tollen Geschmack und das ganze Aroma des frisch gemahlenden vollen Kornes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen von neuen individuellen Kreationen.

Und wir freuen uns auch auf Ihre Rückmeldung.

Herzliche Grüße

Paul Lebeau und Martina Mock

Schön, dass Sie dabei sind!

KURZANLEITUNG

Vor der ersten Benutzung:

Prüfen Sie, ob 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. **Küchenmaschine einschalten.**
3. Mahlstufe (Feinheit) einstellen. (Sie können den Verstellknopf nach dem Mahlbeginn noch justieren, falls das anfängliche Mahlergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht.)
4. Gewünschte Getreidemenge in den Trichter einfüllen.
5. Mahlen Sie eine Handvoll Getreide.
6. Schalten Sie das Gerät aus.
7. Werfen Sie das Mehl weg, da der erste Mahlgang notwendig ist, um eventuelle Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen zu entfernen.

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 _____	Rückseite

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 Seite 15 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. 11). 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. Zimtstangen, 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) 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.

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. Dieses Reinigungsverfahren nach dem Vermahlen von Ölsaaten nutzen.

Aufsicht

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

Warnung

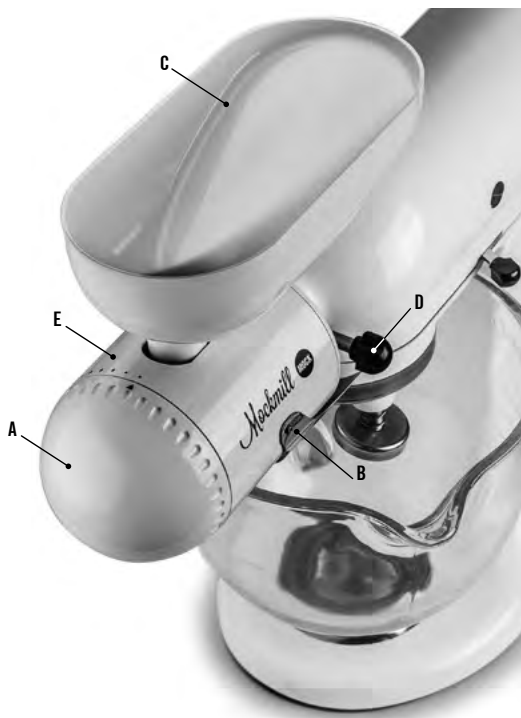
Auf keinen Fall darf bei eingeschaltetem Gerät in das Mahlwerk gegriffen werden oder dürfen Gegenstände (wie z. B. Löffel, Schraubendreher usw.) hinein gesteckt werden. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z. B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Mahlsteine kommen.

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 und den Mahlvorsatz von der Küchenmaschine entfernen.

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.

Ausnahme KitchenAid Mini: Bitte verwenden Sie die KitchenAid Originalschraube.



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. Küchenmaschine einschalten.**
4. Gewünschte Getreidemenge in den Trichter einfüllen.
5. Nach dem Mahlvorgang abschalten.

Reinigung

Wenn Sie von Zeit zu Zeit grob mahlen, reinigt sich das Mahlwerk dadurch. Bei längeren Standzeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Ihnen, das Mahlwerk von Mehleresten zu säubern. Das geht sehr einfach (Seite 12): Zerlegen Sie die Mockmill, wie es auf den Fotos zu sehen ist, und befreien Sie die Steine mit einer Bürste von Mehleresten. 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.

Dann können Sie die beiden Steine reinigen und Getreidereste aus der Mahlkammer mit einer weichen Bürste oder einem Holzspatel entfernen. 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.



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.

HABEN SIE NOCH FRAGEN?

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

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 nur geschält und nicht geröstet

² kein Popcorn Mais

³ kein Parboiled Reis

⁴ vorab per Hand zerkleinern

Gewürze und Kräuter

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

Das Mahlen von anderem als in der Anleitung, bzw. auf unserer Website, aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

Haben Sie eine Idee oder möchten Sie etwas ausprobieren, das Sie nicht in der Liste finden? Dann schreiben Sie uns eine Mail an **info@mockmill.com**. Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Ideen.

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 gröbste 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 der Skala 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 Mehlfuss 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

**Passend für Küchen-
maschinen der Marken:**

Electrolux,
KitchenAid, Kenmore

Mahlstufe:

einstellbar von
sehr fein bis grob

Mahlleistung:

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

Trichterfüllung:

600 g

Mahlwerk:

Mahlsteine aus Korund-Keramik

Gehäuse:

Kunststoff

Maße:

27 x 10,5 x 18 cm

Gewicht:

1,2 kg

Garantie:

2 Jahre

Farbe:

weiß

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Lieferumfang:

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



**HABEN SIE
NOCH FRAGEN?**

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

GARANTIE UND REPARATUR

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht gewerblichem Gebrauch eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Registrieren Sie sich dazu unter: **www.mockmill.com** → Service/Hilfe, 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@mockmill.com**, damit wir Ihnen die nächstgelegene autorisierte Servicestelle nennen können.



WOLFGANG MOCK GMBH

Marie-Curie-Str. 5
64823 Gross-Umstadt
Deutschland
+49 61 62-50 99 66 0
info@mockmill.com

mockmill.com

