

Mockmill

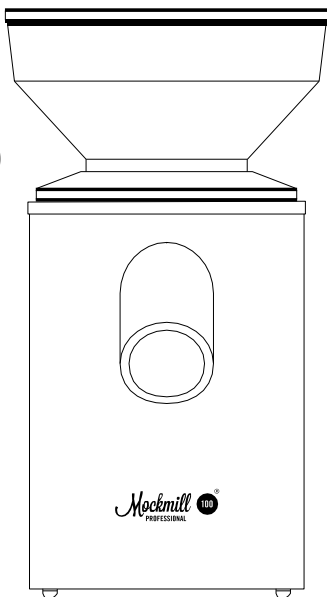


NAVODILA ZA UPORABO

Mockmill Professional 100

Mockmill Professional 200

Mlin na kamne za mletje žit,
stročnic, začimb



Pred prvo uporabo mlina Mockmill preberite navodila za uporabo, da se zaščitite pred poškodbami in da ne poškodujete naprave.

Uporabljajte Mockmill in UŽIVAJTE SVEŽO MOKO.

okusi

SVEŽE
MLETA
MOKA
JE
BOLJŠE
GA
OKUSA

občuti

DOMA
PRIPRAVLJENA
HRANA JE BOLJ
ZDRAVA

raziskuj

VSAK LAHKO
SPEČE DOBER
KRUH,
POSKUSI TUDI
TI



PRIDRUŽITE SE
REVOLUCIJI V
PREHRANJEVANJU

Dragi kupci,

Veseli smo, da ste se odločili za nakup naše naprave Mockmill. Prav tako bi vam radi zaželeli dobrodošlico v svetu Mockmillovih naprav, kjer boste lahko uživali v raznolikosti, odličnem in polnem okusu polnozrnatih žitaric ter drugih živil, ki se meljejo.

Pred 2000 leti so Rimljani ugotovili, da je uživanje polnozrnatih žitaric ključnega pomena za zdravje in visoko zmogljivost. Vsak rimski vojak je dnevno prejel 800 g pšenice, vsaka skupina pa je s seboj nosila velik ročni kamniti mlin, ki je omogočil mletje dnevne porcije žitaric. Danes je proces mletja veliko preprostejši zaradi naprav Mockmill. Preizkusite svojo napravo Mockmill zdaj in uživajte v zdravem obroku.

Želimo vam dolga leta uporabe izbrane naprave Mockmill ter veliko uživanja v odlični hrani, ki jo boste pripravljali. Prav tako pa bomo veseli kakršnih koli povratnih informacij z vaše strani.

Lep pozdrav,

Wolfgang Mock in Paul Lebeau

Dobrodošli v svet naprav Mockmill!

KRATKA NAVODILA

Pred prvo uporabo

Zmeljite pest zrnja na položaju 6 in dobljeno moko zavržite. S tem boste odstranili morebitne mineralne odpadke, ki lahko ostanejo na mlinskem kamnu kot posledica proizvodnega procesa.

Uvod – Upoštevajte vrstni red

1. Priključite vtič v električno vtičnico
2. Pod izhod za moko postavite skledo
3. Izberite položaj mletja
4. **Vklopite mlin**
5. V lijak dodajte zrnje

Po končanem mletju izklopite mlin.

Kazalo

Dobrodošli_____	stran 3
Kratka navodila_____	stran 4
Previdnostni ukrepi in varnostna opozorila_____	stran 6
Sestavni deli_____	stran 9
Uvod in čiščenje_____	stran 10
Kako odpreti mlin Mockmill_____	stran 11
Nadaljnja navodila za uporabo_____	stran 12
Živila za mletje in prilagajanje nastavitev_____	stran 13
Odpravljanje težav_____	stran 17
Garancija in popravilo_____	stran 18
Transportna embalaža in recikliranje_____	stran 20
Tehnične podrobnosti in vsebina_____	stran 22

PREVIDNOSTNI UKREPI IN VARNOSTNA OPOZORILA

**Pred prvo uporabo mlina
Mockmill pozorno preberite
navodila.**

Izbira žit

Uporabljajte samo očiščeno zrnje. Nečisto zrno lahko vsebuje drobne kamne, ki lahko poškodujejo mlinski kamen.

Mletje hrane ali živil, ki niso navedena na straneh 12–14, lahko poškoduje mlinček in razveljavi garancijo. V primeru dvoma nas kontaktirajte na e-poštni naslov info@mockmill.com

Za mletje uporabljajte samo suho zrnje

Mletje vlažnega zrnja povzroči nastanek filma na mlinskih kamnih. Film lahko odstranite z mletjem suhega zrnja na grobi nastavitvi.

(Navodila za uporabo str.13).

Če niste prepričani, ali je zrnje suho, vzemite eno zrno ter ga s hrbtno stranjo žlice pritisnite na trdo površino. Če se zrno zlomi z glasnim pokom, pomeni, da je suho.

Zrnje, ki je preveč vlažno za mletje, lahko zmečkamo. Zmečkano zrnje je na videz podobno ovsenim kosmičem. Rž je treba pred mletjem skladiščiti vsaj 6 mesecev po žetvi pridelka.

Več informacij o različnih vrstah zrnja in njihovih uporabah ter o nastavitvah rahlosti mletja je dostopno na naši spletni strani mockmill.com pod zavihkom Service/Help.

Mletje začimb

Z mlinom Mockmill lahko brez težav meljete suhe začimbe, vključno s poprom, koriandrom, kardamomom, cimetom itd. Upoštevajte, da

je nekatere začimbe, kot je cimet, potrebno zlomiti na koščke, ki so dovolj majhni, da jih lahko vstavite v mlin.

Če se želite znebiti vonja po mletih začimbah, preprosto zmeljite majhno količino zrnja (na primer pšenico ali riž) takoj po mletju začimb. Nato lahko to »aromatizirano moko« uporabite za dodajanje arome v peko ali za omake!

Maščobna živila

Ne meljite oreščkov ali mastnih semen, kot so sezam, lan, mak. Tudi kavna zrna vsebujejo veliko maščobe, ki povzroči nastanek filma na mlinskih kamnih, zaradi česar se kakovost mletja poslabša. Kljub temu obstaja možnost mletja maščobnih živil skupaj s suhimi živili (mešalno razmerje: 5 % maščobnega živila in 95 % suhega živila).

Čiščenje mlinskih kamnov

in komore za mletje Na nastavitvi za grobo mletje zmeljite pol skodelice suhega zrnja, kot sta pšenica ali riž. Ročko med mletjem premaknite z nastavitve za grobo mletje na nastavitev za fino mletje in nazaj. Pri mletju na grobi nastavitvi bodo zrna le zdrobljena, kar bo odstranilo kakršen koli film na mlinskih kamnih. Za boljši rezultat lahko

postopek ponovite večkrat. V hujših primerih, ko se na mlinskih kamnih naredi trdovraten film, je priporočljivo, da se na površino filma z ostrim predmetom, kot je vrh lupilnega noža, naredi zareza, kar bo omogočilo lažje nadaljevanje čiščenja.

Nadzor

Mlin Mockmill je električna oprema, ki se mora uporabljati pod ustreznim nadzorom. Mlina ne smejo uporabljati otroci.

Opozorilo

Roke ali predmeti (na primer žlice ali izvijači) morajo biti vedno oddaljeni od mlinskega mehanizma. V nasprotnem primeru lahko pride do poškodb prstov in/ali mlinskih kamnov.

Čiščenje

Mlina Mockmill ne smete nikoli potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino. Ohišje mlina obrišite z vlažno krpo. Zelo pomembno je, da

voda ne pride v notranjost mlina. Mlinskih kamnov se ne sme čistiti z vodo ali vlažno krpo! (glej oddelek "Čiščenje mlina Mockmill"). Pred čiščenjem vedno izklopite aparat.

SESTAVNI DELI

A: Pokrov lijaka

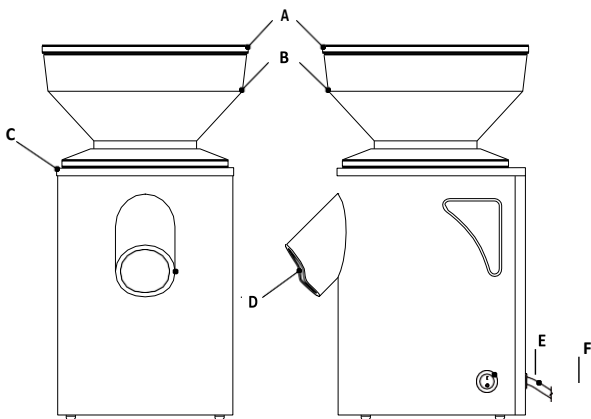
B: Lijak

C: Položaj
mletja

D: Izhod za moko

E: Stikalo za vklop/izklop

F: Električni kabel



UVOD IN ČIŠČENJE

Pred prvo uporabo

Zmeljite pest zrnja na položaju 6 in dobljeno moko zavržite. Ta postopek bo odstranil morebitne mineralne odpadke, ki lahko ostanejo kot posledica proizvodnega procesa.

Uvod

1. Priključite vtič v električno vtičnico.
2. Pod izhod za moko postavite skledo.
3. Izberite stopnjo mletja.
4. **Vklopite mlin.**
5. V lijak dodajte zrnje.

Po končanem mletju izklopite mlin.

Čiščenje

Če boste občasno zmleli zrnje na grobi nastavitvi, se bodo mlinski kamni očistili sami. Če mlina ne nameravate uporabljati daljše obdobje (npr. zaradi daljših počitnic), priporočamo, da odstranite ostanke moke z mletjem na bolj grobi nastavitvi. Glej oddelek "Čiščenje mlina Mockmill" na str. 8.

KAKO ODPRETI MLIN MOCKMILL

Če mlin Mockmill ne deluje pravilno ali je umazan, ga je treba odpreti, da bi lahko temeljito očistili komoro za mletje. Upoštevajte spodnja navodila.



Preden mlin odprete, ga odklopite iz električne vtičnice. Lijak obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca.



Za dostop do mlinskih površin dvignite zgornji mlinski kamen (stator).

Če se je na mlinskih kamnih naredil trdovraten film, ga odstranite s pomočjo korakov na strani 17. Po čiščenju lahko stator ponovno vstavite.

IMATE
VPRAŠANJE
?

info@mockmill.com



Vzemite lijak in ga enkrat obrnite v smeri urinega kazalca. Zatem priključite mlin v električno vtičnico in ga vklopite. Povečujte položaj mletja, dokler ne zaslišite zvoka, podobnega tiktakanju.

NADALJNA NAVODILA ZA UPORABO.

Na naši spletni strani mockmill.com pod zavihkom Service/Help so na voljo videoposnetki z nadaljnjimi navodili za uporabo.

ŽIVILA ZA MLETJE IN PRILAGAJANJE NASTAVITEV

Mlin Mockmill lahko uporabljate za mletje naslednjih živil:

<u>Mehko žito</u> <u>Trdo žito</u> <u>Semena</u> <u>Stročnice</u>	Mockmill Professional 100 Položaj mletja	Mockmill Professional 200 Položaj mletja	Eterična olja	Opombe
Amarant	0 - 1	0 - 1	-	
Ajda	0 - 1	0 - 1	-	
Chia semena	6 - 7	7	-	
Pira	1	1 - 2	-	
Enozrnata pšenica	1	1 - 2	-	
Dvoznata pšenica	0 - 1	1	-	
Zelena pira	1	1	-	
Oves	3	4 - 5	-	
Suhi grah	1	1	-	
Proso	1	1	-	
Kamut	1	0 - 1	-	
Čičerika	4 - 5	3 - 4	-	
Fižol ledvičar	1	1	-	
Leča	1	1	-	

<u>Mehko žito</u> <u>Trdo žito</u> <u>Semena</u> <u>Stročnice</u>	Mockmill Professional 100 Položaj mletja	Mockmill Professional 200 Položaj mletja	Eterična olja	Opombe
Semena volčjega boba	2	2	-	
Koruza	1 - 2	1 - 2	-	Koruza pokovka ni primerna za mletje.
Sirek v zrnju	0 - 1	2 - 2,5	-	
Oluščen ječmen	1	1	-	
Dolgozrnati riž	0 - 1	0 - 1	-	Predkuhani (parboiled) riž ni primeren za mletje.
Fižol pinto	2	1 - 2	-	
Kvinoja	0 - 1	0 - 1	-	
Rž	1	1	-	
Sojina zrna	1 - 2	5	-	
Tef	0 - 1	0 - 1	-	
Beli fižol	0 - 1	0 - 1	-	
Pšenica	1	1	-	

Zeliščna & začimbe	Mockmill Professional 100 Stopnja mletja	Mockmill Professional 200 Stopnja mletja	Eterična olja	Opombe
Janež v zrnu	4	4 - 5	√	
Semena triplata	1	2 - 2,5	-	
Semena komarčka	2	3	√	
Rožmarin (sušeni)	2	2	-	
Kardamom v strokih	0 - 1	0 - 1	√	
Semena koriandra	1	2	√	
Kumina	4	4	√	
Semena kumine	4 - 5	5	√	
Nageljnovc žbice	3	4	√	
Piment	1	1	-	
Zvezdasti janež	2 - 3	3	√	Razrežite na majhne kose.
Popper	2	2	-	
Tonka fižol	9 - 10	10	√	
Cimetov cvet	0 - 1	2	√	
Cimetove palčke	1	1	-	Razrežite na majhne kose.

ŽIVILA ZA MLETJE IN PRILAGAJANJE NASTAVITEV

Mlin Mockmill lahko uporabljate za mletje vseh živil, ki so navedena na straneh 12–14.

Mletje hrane ali živil, ki niso navedena na straneh 12–14, lahko poškoduje mlin in razveljavi garancijo.

Imate idejo ali bi mogoče poskusili zmleti živilo, ki ga ni seznamu? V tem primeru nas kontaktirajte na info@mockmill.com. Podpiramo vas in vaše ideje.

Mlin Mockmill deluje tako, da lahko pri mletju na položaju 1 pri praznem mlinu slišite zvok kamnov, ki drgneta drug ob drugega. To je nastavitev za najbolj fino moko, z mletjem na položaju 20 pa dobite grobo moko. Če želite še bolj grobo moko, meljite na položaju, višjem od 20.

Videoposnetek na to temo lahko najdete na naši spletni strani mockmill.com pod zavihkom Service / Help.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

V primeru, da imate težave z vašo napravo Mockmill ali imate kakršna koli vprašanja v zvezi z delovanjem naprave, nas pokličite ali pošljite e-pošto na naslov info@mockmill.com (ZDA in Kanada: support@mockmill.com). Naši strokovnjaki lahko skoraj vse težave rešijo preko telefona.

Spodaj so navedene morebitne težave in njihove rešitve.

Mlin mockmill proizvaja zvok, ampak ne melje

Izklopite mlin in ročico premaknite na stopnjo 10. Ponovno vklopite mlin. Naprava bi ponovno morala mleti.

Pred dodajanjem zrnja vedno najprej vklopite mlin.

Naprava proizvaja nenavaden zvok

Izklopite napravo in odstranite vtič iz vtičnice. Iz lijaka odstranite zrnje tako, da napravo obrnete na glavo. Zatem ročico premaknite čez položaj 20. Zdaj lahko ponovno vklopite mlin. Preostali del moke bo prišel ven. Ponovno nastavite ročico na želeno grobost mletja in dodajte zrnje.

Pred dodajanjem zrnja vedno najprej vklopite mlin.



NAREJENO
V NEMČIJI

Mockmill ne melje dobro/ Naredil se je film na mlinskih kamnih

V primeru, da se je na mlinskih kamnih naredil trdovraten film, ki ga ni mogoče odstraniti z mletjem na grobi nastavitvi, odprite mlin Mockmill, kot je opisano na strani 11. Na površino filma z ostrim predmetom, kot je vrh lupilnega noža, naredite zarezo. Mlin zaprite tako, kot je opisano na strani 11. Ročico premaknite na nastavev za grobo mletje in zmeljite od 1 do 2 skodelic zrnja. Zareze bodo omogočile, da zrnje lažje odstrani film.

GARANCIJA & POPRAVILO

Wolfgang Mock GmbH jamči za materiale in proizvodne napake mlinov Mockmill, in sicer za domačo uporabo 12 let od datuma nakupa, za komercialno uporabo pa 2 leti od datuma nakupa. Registrirajte svojo napravo na spletni strani mockmill.com pod zavihkom Service / Help in tako zagotovite veljavnost garancije naprave Mockmill.

Garancija ne krije poškodb krhkih delov mlina, kot sta lijak ali izhod za moko, če so poškodbe posledica nepravilne uporabe. Te dele je mogoče enostavno nadomestiti brez ali z minimalnimi stroški za uporabnika. Pokvarjeno napravo Mockmill, ki je v garancijskem roku, bomo popravili ali nadomestili.

otrebujete popravilo ali nadomestne dele, nas pred
vrnitvijo pokvarjenega mlina pokličite ali pošljite e-pošto
na info@filco.si.

Pooblaščen servis:

Filco d.o.o., Letališča cesta 3, Emporium/spodnja
etaža/GourmetShop, Ljubljana
Telefon: 01/777 2999.

TRANSPORTNA EMBALAŽA IN RECIKLIRANJE

Transportna embalaža

Embalaža ščiti mline Mockmill Professional 100/200 pred transportnimi poškodbami. Hranite originalno škatlo in notranjo embalažo, da boste lahko pozneje aparat varno prevažali.

Odlaganje starih naprav

Veljavno samo za Evropsko unijo in države s sistemi recikliranja. Prečrtani logotip kante za smeti, ki je na izdelkih, embalaži in/ali priloženih dokumentih, pomeni, da je rabljene električne in elektronske predmete ter baterije prepovedano odlagati v zabojnik za splošne odpadke.



Namesto tega morate upoštevati zakonske predpise ter stare izdelke in rabljene baterije odpeljati v vaš lokalni obrat za obdelavo, predelavo in/ali recikliranje. Z ustreznim odlaganjem starih naprav prispevate k ohranjanju dragocenih virov in preprečevanju morebitnih negativnih učinkov na zdravje ljudi in okolje. Za več informacij o zbiranju in recikliranju odpadkov se obrnite na lokalnega ponudnika storitev odlaganja odpadkov. V skladu z nacionalnimi predpisi se lahko nepravilno odstranjevanje takšnih odpadkov kaznuje z globo.

Naprav Mockmill nikoli ne odlagajte v gospodinjske smeti, ampak v uradne zbirne centre za recikliranje električnih in elektronskih naprav, ki jih upravlja lokalna oblast, vaš

prodajalec ali Wolfgang Mock. Vaša pravna odgovornost je, da ob odlaganju naprave odstranite vse osebne podatke, ki jih vpišete na napravo. Prosim, zagotovite, da bo naprava po izločitvi iz uporabe shranjena izven dosega otrok.

TEHNIČNE PODROBNOSTI IN VSEBINA

Opis

Mlin za žito, tip:
Mockmill Professional 100 /
Mockmill Professional 200

Moč

360 W / 600 W

Voltaža & hitrost mletja

230 V (50 Hz)
Pribl. 1 300 obr./min
110 V (60 Hz)
Pribl. 1500 obr./min

Zaščitno steklo

1

Dimenzije

380 x 242 x 208 mm
38,1 x 24,13 x 20,32
cm

Mehanizem za mletje

Mlinski kamni iz keramike in
korunda

Rahlost moke

Od zelo fine do zelo grobe

Učinkovitost mletja pšenice

Pribl. 100g / 200g na min.
Pribl. 3.5 oz / 7oz per minute

Ohišje

Les, kamen HI-MACS® Natural
Acrylic Stone™

Kapaciteta lijaka za pšenico

1 300 g
2 lbs 14 oz

Teža

8.1 kg / 9,4 kg
14 lbs 8.8 oz / 20 lbs 11.5 oz

Dolžina kabla

Pribl. 150 cm
Pribl. 6 ft

Vsebina

Mlin Mockmill s pokrovom za

lijak
Navodila za uporabo

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH
Habitzheimer Straße 14
64853 Otzberg
+49 6162-50 99 6 60
info@mockmill.com

mockmill.com

