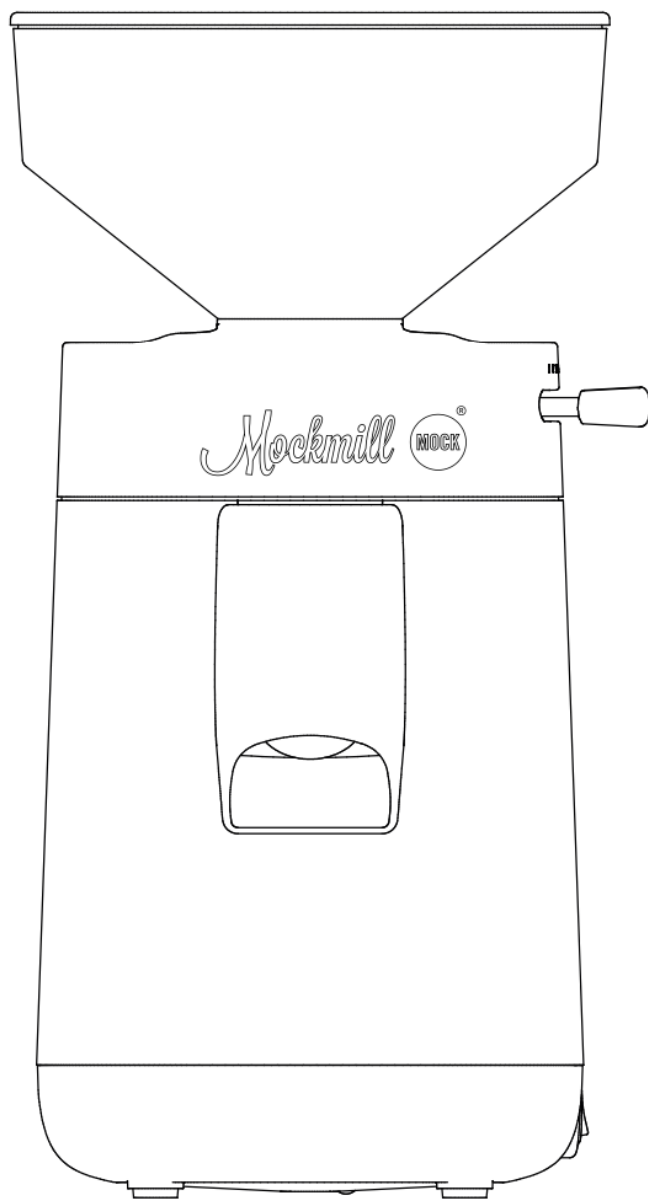


Vítejte ve světě

*Mockmill* <sup>®</sup> **MOCK**

**Mockmill 100 a 200**



## STRUČNÝ PRŮVODCE

### Před prvním použitím.

Namelte hrst obilí a poté mouku zlikvidujte. Tím odstraníte všechny minerální nečistoty z výrobního procesu, které mohly ulpět na frézovacích kamenech.

**Důležité upozornění pro model Mockmill 200:** odstraňte systém uzamykání mlecích kamenů vložený do ústrojí výrobcem pro účely přepravy.

### Začínáme

1. Připojte zástrčku k elektrické zásuvce
2. Umístěte misku pod skluz
3. Vyberte stupeň mletí
4. Zapněte mlýn
5. Přidejte zrno do násypky a po namletí mlýnek opět vypněte.

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

**Před prvním použitím Mockmillu si pečlivě přečtěte tyto informace**

### Výběr zrna

Používejte pouze zrna zbavená nečistot (běžně v nabídce retailových řetězců). Nečisté zrno může obsahovat malé kamínky a jiné nečistoty, které mohou nenávratně poškodit mlecí kameny. Mletí jiných potravin nebo látek, než které jsou uvedeny na stranách 5-6, může poškodit mlýn a zrušit záruku. V případě pochybností a otázek kontaktujte výrobce zasláním e-mailu na [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)

### Pro mletí používejte pouze suchá zrna

Vlhké zrno může způsobit vytvoření nežádoucího filmu na mlecích kamenech. Tento film lze následně odstranit mletím vysušeného zrna (mlýnek musí být nastaven na mletí nahrubo). V případě pochybností přitlačte jádro zadní stranou polévkové lžice na tvrdý povrch: Pokud se rozbije hlasitou prasknutím, je zrno suché. Zrna, která jsou příliš vlhká pro mletí, mohou být rozmačkaná a pak vypadají jako válcovaný oves. Žito by mělo být skladováno nejméně šest měsíců po sklizni před mletím. Více informací o různých typech zrn a jejich použití, stejně jako nastavení stupňů mletí, naleznete na webových stránkách výrobce [mockmill.com](http://mockmill.com) v části Služba/Nápověda.

### Způsob užití

Model Mockmill 100 a 200 je určen výhradně pro domácí použití, tj. pro množství odpovídající běžným požadavkům rodiny. Není určen pro komerční použití, při kterém je mleto velké množství obilí.

### Mletí koření

Mockmill lze taktéž využít pro mletí sušeného koření včetně pepře, koriandru, kardamonu, skořice a dalších. Vezměte prosím na vědomí, že některá koření, jako je skořice, mohou vyžadovat rozdělení na menší části, aby se dostaly do mlecího ústrojí Mockmillu. Aroma namletého koření lze odstranit pomletím menšího množství zrna (například pšenice nebo rýže).

### Potraviny obsahující oleje

Zdržte se mletí ořechů nebo jiných olejnatých potravin, jako je sezam nebo mák. Dokonce i kávová zrna obsahují velké množství oleje, který zanechává film na mlecích kamenech.

### Čištění mlecích kamenů a mlecí komory

Zvolte hrubé mletí a pomelte asi půl šálku suchého zrna, jako je pšenice nebo rýže. Při mletí přesuňte volič nastavení mletí z hrubého na jemné a zpět. V závažných případech, kdy na kamenech ulpěl tvrdý

film, je vhodné povrch filmu opatrně narušit špičkou nože. Tím se vytvoří lepší prostředí pro proces čištění. Při tomto postupu dbejte zvýšené pozornosti a nepoškodte nožem samotné mlecí ústrojí.

### Určení

Mockmill je elektrické zařízení a je určen pouze pro manipulaci a obsluhu dospělými osobami.

### Upozornění

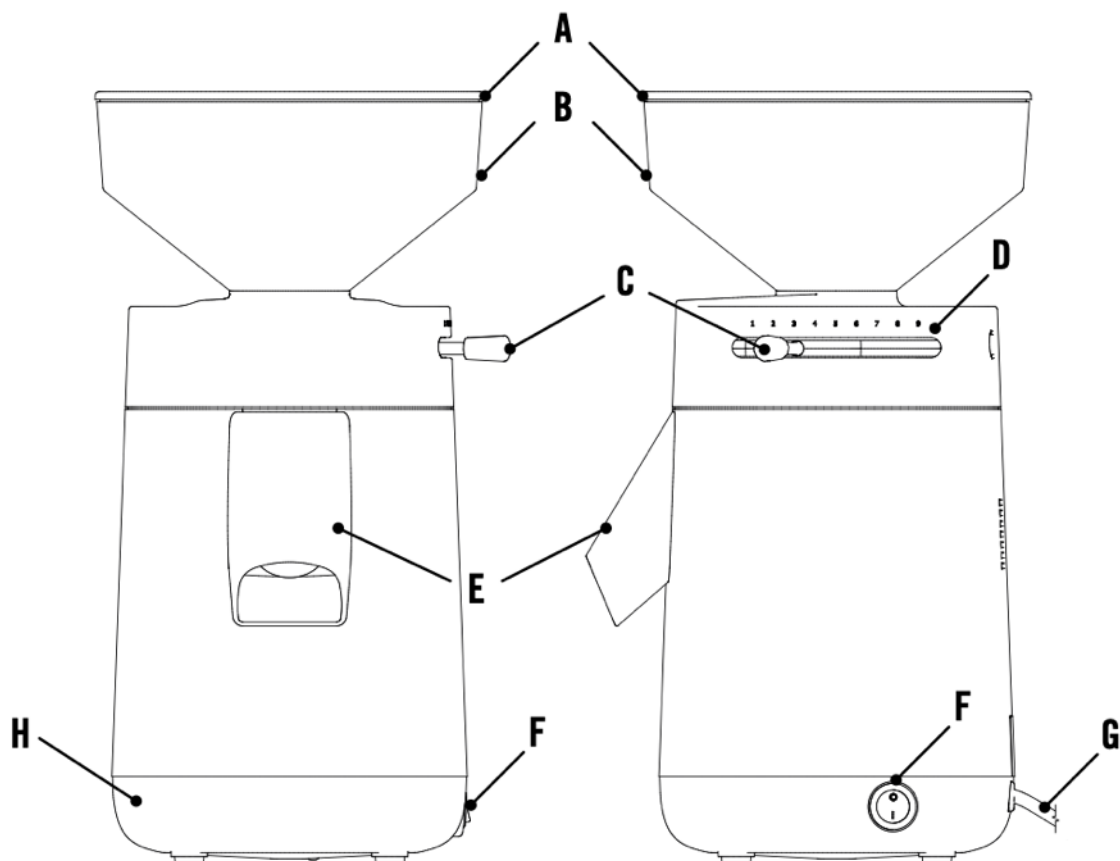
Do mlecí nádoby nesahejte rukou ani nevkládejte žádné předměty (například lžice nebo šroubováky). Pokud tak učiníte, může dojít ke zranění vaší osoby a/ nebo poškození mlecích kamenů zařízení.

### Čištění

Mockmill nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Krypt otírejte lehce vlhkým hadříkem. Je důležité, aby do mlýnku nevnikla žádná kapalina. Mlecí kameny nesmí být čištěny vodou nebo vlhkým hadříkem! Před čištěním přístroj vždy odpojte od přívodu elektrického napětí.






### Součásti



- A: Kryt násypky
- B: Násypka
- C: Volič hrubosti mletí
- D: Stupně hrubosti mletí (škála)
- E: Skluz
- F: Vypínač
- G: Napájecí kabel
- H: Základna



## OTEVŘENÍ MOCKMILL

Pokud Mockmill nefunguje správně nebo pokud existuje podezření na silné znečištění mlecího ústrojí, lze Mockmill otevřít a důkladně mlecí komoru vyčistit. V takovém případě postupujte podle níže uvedených pokynů, v případně nejistoty postup ještě ověřte shlédnutím instruktážních videí na stránkách výrobce <https://mockmill.com/eu/help/support>.

<p><b>1. Demontáž voliče hrubosti mletí</b></p> 	<p>Odpojte Mockmill od elektrické zásuvky. Odšroubujte volič hrubosti otáčením proti směru hodinových ručiček.</p>
<p><b>2. Sejmutí násypky</b></p> 	<p>Umístěte ruce mezi násypku a horní část pouzdra a oběma ukazováčky stiskněte dva výstupky na zadní straně horní části směrem dovnitř. Přitom zvedněte násypku a odkryjte mlecí komoru.</p>
<p><b>3. Otevření mlecí komory</b></p> 	<p>Nyní můžete otevřít frézovací komoru odšroubováním velkého kulatého víčka křížem uprostřed proti směru hodinových ručiček.</p>
<p><b>4. Vyjmutí statoru</b></p> 	<p>Nyní můžete vyjmout horní kámen (stator) a prostor vyčistit. Spodní kámen (rotor) je následně viditelný, je připevněn k hřídeli motoru. Po vyčištění opět vložte horní mlecí kámen na původní místo.</p> 

<p><b>5. Uzavření mlecí komory</b></p> 	<p>Našroubujte zpět kulatý uzávěr, utáhněte 2 - 3 otáčkami, dokud neucítíte silný odpor. Následně otočte víčko o čtvrtinu zpět. Otočte opět víčko, dokud neuslyšíte slabé tikání.</p>
<p><b>6. Montáž voliče hrubosti mletí</b></p> 	<p>Našroubujte volič zpět několika pootočeními, ale zcela jej neutahujte. Nyní zatlačte směrem k poloze 1 na škále hrubosti a dotáhněte.</p>

### DALŠÍ NÁVOD K OBSLUZE

Na webových stránkách výrobce najdete další dokumenty, tipy, triky a videa obsahující návody k obsluze a údržbě v části <https://mockmill.com/eu/help/support>. Informace jsou dostupné v anglickém a německém jazyce.

### MLETÍ A ÚPRAVA NASTAVENÍ

Mockmill můžete použít k mletí všech níže uvedených potravin. Ostatní, neuvedené suroviny mohou poškodit mlýn a zrušit nárok na záruku.

Měkká zrna Tvrdá zrna Semena Luštěniny	Mockmill 100 Stupnice hrubosti mletí	Mockmill 200 Stupnice hrubosti mletí	Esenciální oleje
Amarant	0 – 1	0 – 1	-
Pohanka (nepoužít loupanou ani praženou)	0 – 1	0 – 1	-
Chia semena	6 – 7	7	-
Špalda	1	1 – 2	-
Einkorn pšenice	1	1 - 2	-
Emmer pšenice	0 – 1	1	-
Zelená špalda	1	1	-
Oves	3	4 – 5	-
Hrášek sušený	1	1	-
Milet	1	1	-
Kamut	1	1	-
Cizrna	4 – 5	3 – 4	-

Měkká zrna Tvrdá zrna Semena Luštěniny	Mockmill 100 Stupnice hrubosti mletí	Mockmill 200 Stupnice hrubosti mletí	Esenciální oleje
Fazole bílé, červené	1	1	-
Čočka	1	1	-
Semena vlčí bobu	2	2	-
Kukuřice (ne popcorn)	1 – 2	1 – 2	-
Čirok obilí	0 – 1	2 – 2,5	-
Ječmen s trupem	1	1	-
Dlouhozrná rýže (nepředvařená)	0 – 1	0 – 1	-
Quinoa	0 – 1	0 – 1	-
Sójové boby	0 – 1	0 – 1	-
Žito	1	1	-
Pšenice	1	1	-

Byliny a koření	Mockmill 100 Stupnice hrubosti mletí	Mockmill 200 Stupnice hrubosti mletí	Esenciální oleje
Anýz celý	4	4 – 5	√
Semena pískavice	1	2 – 2,5	-
Semena fenyklu	2	3	√
Rozmarýn (sušený)	2	2	-
Kardamonové lusky	0 – 1	0 – 1	√
Semena koriandru	1	2	√
Kmín	4	4	√
Hřebíček	3	4	√
Anýz hvězdičky (nalámejte na malé kousky)	2 – 3	3	√
Pepř	2	2	-
Fazole Tonka	9	10	√
Skořice celá (nalámejte na malé kousky)	0 – 1	2	-

## NASTAVENÍ

Mockmill má velmi širokou škálu nastavení a je navržen pro velmi přesné seřízení. Je přednastaven tak, abyste slyšeli tichý zvuk kamenů – dotyk v poloze voliče 1 při volnoběhu bez obilí. Toto je nastavení nejjemnější, s pozicí voliče na škále 10 docílíte opačný výsledek.

Pokud neuslyšíte žádný hluk mletí při poloze voliče 1 nebo velmi silný hluk mletí již z úrovně 2, upravte prosím Mockmill takto: Povolte páčku stupnice hrubosti dvěma otáčkami, zatlačte páčku na nastavení 10 a páčku znovu utáhněte. Nyní posuňte páčku směrem nastavení 1. Jakmile je patrné mírné tikání, znovu uvolněte páčku, pohybujte s ní k nastavení 1 a pevně ji utáhněte. Pokud není slyšet žádný zvuk kontaktu mlecích kamenů (jemné tikání), opakujte postup.

Názorné video na téma seřizování mlýnu najdete taktéž v sekci **Instructions for use** na webových stránkách výrobce <https://mockmill.com/eu/help/support>.

## **ŘEŠENÍ POTÍŽÍ**

Výrobce poskytuje zákazníkům podporu prostřednictvím emailové adresy [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com).

## **ZÁRUKA A OPRAVY**

Výrobeck Mockmill 100 a 200 je určen výhradně pro domácí použití. Nad rámec zákonné dvouleté záruky poskytované prodejcem spotřebitelům v České republice garantuje výrobce možnost rozšíření záruky proti vadám materiálu až na 6 let od doby nákupu. Pro možnost budoucího uplatnění této záruky prosím řádně registrujte své zařízení online na webových stránkách <https://mockmill.com/eu/warranty-registration>. Rozšířenou záruku poskytuje přímo výrobce, zákazník se v takovém případě obrací na výrobce napřímo.

Rozšířená šestiletá záruka nekryje poškození křehkých částí produktu, jako je například násypka zrna nebo skluz na mouku, a dále pak vad, které byly způsobeny nesprávným použitím mlýnku. Pro výměny malých dílů nebo sjednání pozáruční opravy, nad rámec zákonné dvouleté záruky poskytované prodejcem v České republice, lze kontaktovat výrobce na e-mailové adrese na adresu [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com). Stejný postup platí pro uplatnění nároku z rozšířené šestileté záruky poskytované napřímo společností Mockmill.

## **WOLFGANG MOCK GMBH**

Habitzheimer Straße 14  
64853 Otzberg  
Germany  
+49 6162 50 99 660  
[info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)

## **PŘEPRAVNÍ OBALY A RECYKLACE**

Přepravní obal vyvinutý výrobcem dokonala chrání Mockmill 100 / 200 před poškozením. Pro účely budoucí přepravy zařízení jej zákazníkům doporučujeme uchovat.

## **Likvidace starého spotřebiče**

Přeškrtnuté logo „popelnice“, které je zobrazeno na produktech, balení a/ nebo průvodních dokumentech znamenají, že jste povinni dodržovat zákonné předpisy, tj. likvidovat produkt v souladu s místní legislativou. Správnou likvidací výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro bližší informace o sběru a recyklaci elektro odpadu se obraťte na místního poskytovatele služeb. Po vyřazení z provozu se ujistěte, že je přístroj skladován mimo dosah dětí.

## TECHNICKÉ DETAILY A OBSAH BALENÍ

Napájení:	220/230V (50 Hz)
Rozměry:	380 x 220 x 190 mm
Záruka:	2 roky Pozn. možnost až šestileté rozšířené záruky poskytované výrobcem přímo koncovým zákazníkům – nutno naplnit podmínky registrací na stránkách výrobce a dodržováním pokynů k obsluze. Nárok v rámci rozšířené záruky zákazník uplatňuje přímo vůči výrobcí, více informací v návodech k obsluze.
Tělo mlýnku:	ARBOBLEND® vyrobeno z recyklátu
Váha:	Mockmill 100 - 6,6 Kg / Mockmill 200 - 8 Kg
Délka přívodního kabelu:	150cm
výtěžnost (pšenice):	cca. 100g hladké mouky/min (model 200 – cca 200g/min)
Stupeň ochrany:	1
Mlecí kameny:	korundová keramika
Kapacita násypky (pšenice):	1.100 g
Otáčky (50 Hz):	cca. 1.300 / Min
Výkon:	Mockmill 100 - 360W / Mockmill 200 - 600W
Obsah balení:	Mockmill s přívodním kabelem, uživatelská příručka v EN/DE – česká verze je ke stažení na stránkách prodejce
Stupně mletí:	proměnlivé, velmi jemné až hrubé (škála 1-9)