

Mockmill



MODE D'EMPLOI

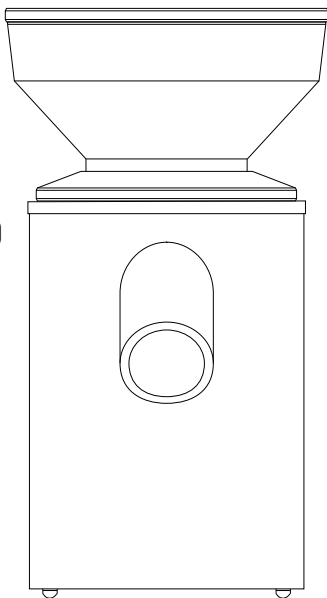
Mockmill Lino 100

Mockmill Lino 200

Mockmill Professional 100

Mockmill Professional 200

Moulin à pierre pour la mouture de céréales, légumineuses et d'épices



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

RETROUVEZ LE VRAI PARFUM DES CEREALES

Profitez-en au mieux

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 moulables.

Il y a 2000 ans, les Romains comprenaient que la consommation de grains entiers était essentielle à la santé et à la performance. Chaque soldat romain avait droit à 800 g de blé par 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 rendra 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 moulinier une poignée de grains et jeter la farine. Cette volonté éliminer tous les débris minéraux du processus de fabrication sur le pierres de broyage.

Pour commencer – veuillez suivre les étapes çu-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 dans 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 8
Mise en route et nettoyage _____	page 9
Ouverture du Mockmill _____	page 10
Choix d'aliments et réglage des meules _____	page 12
Dépannage _____	page 16
Garantie et Service après vente _____	page 17
Emballage de transport et recyclage _____	page 18
Détails techniques et contenu _____	page 19

PRÉCAUTIONS ET AVIS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement la notice 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!

Choix des céréales

Utilisez uniquement des grains triés et nettoyés. Les grains impurs peuvent contenir de petites pierres pouvant endommager les meules.

N'utilisez que du grain sec pour la mouture.

Le passage d'aliments ou de substances autres que celles énumérées aux pages 12 à 14 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 suivant 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 moulues.

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.

Veillez noter qu'il est nécessaire de réduire en morceaux certaines épices, telle que la cannelle, pour qu'elle 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 être passés à plusieurs reprises par le moulin. Dans les cas graves, quand un dur film 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 ni avec de l'eau ni avec 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

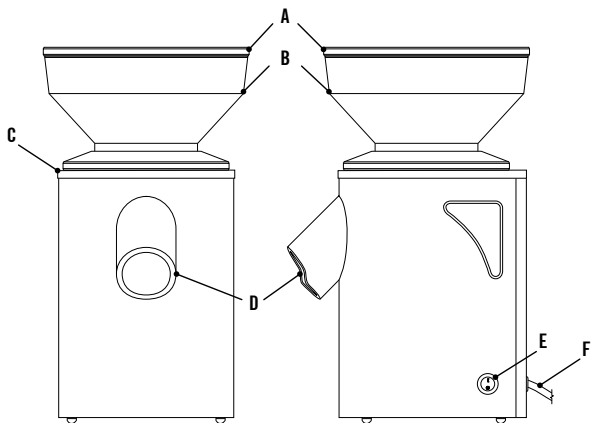
B: Trémie

C: Échelle (réglage de la mouture)

D: Sortie

E: Interrupteur

F: Fils d'alimentation



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 page 13

Avant la première utilisation

Veuillez moudre 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.



Débranchez votre Mockmill. Ouvrez-le en saisissant le tremp et en le tournant vers la gauche.



Soulevez la pierre supérieure (le stator) et contrôlez la surface des meules.

Si une pellicule de gras s'est formé sur les pierres, suivez les instructions page 17 puis remettez le stator en place.

QUESTIONS?
info@mockmill.com



Montez le tremis et tournez-le un tour complet vers la droite. Rebranchez le Mockmill et allumez-le. Tournez le tremis vers la droite, jusqu'à ce que vous entendez un léger tic-tac.

AUTRES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Sur notre page d'accueil **mockmill.com**, vous trouverez des vidéos contenant d'autres instructions d'utilisation sous Service / Aide sur **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 &</u> <u>Légumineuses</u>	Lino / Professional 100 Position	Lino / Professional 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 & Légumineuses</u>	Lino / Professional 100 Position	Lino / Professional 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	–	

<u>Gewürze & Kräuter</u>	Lino / Professional 100 Position	Lino / Professional 200 Position	Huiles essentielles	Remarques
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 12 à 14.

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 mouliner un aliment ne figurant pas sur la liste, envoyez-nous simplement un mail à **info@mockmill.com**. Nous souhaitons vous soutenir, vous et votre créativité.

Votre Mockmill est 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.

La position 1 indique le réglage le plus fin, en réglant sur 20 vous obtiendrez une mouture plus grossière. Si vous souhaitez une mouture grossière, positionnez la manette sur 20.

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 (USA et Canada support@mockmill.com). Nos experts peuvent résoudre pratiquement tout problème au téléphone.

VOUS TROUVEREZ CI-DESSOUS QUELQUES PROBLÈMES POSSIBLES AINSI QUE LEUR RÉOLUTION.

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.

Assurez vous de d 'abord brancher le Mockmill, puis ajoutez le grain.

Le Moteur fredonne mais ne tourne pas

Eteignez et débranchez le Mockmill. Videz le grain de la trémie, poussez la manette après 20. Vous pouvez maintenant rebrancher le Mockmill. La Farine restant s'élimine, vous pouvez de nouveau régler la finesse de mouture requise et ajoutez le grain.

Le Mockmill ne produit pas de farine fine ou une pellicule de gras s'est formée sur les pierres.

Si la pellicule de gras ne s'élimine pas en broyant plus gros, ouvrez le Mockmill en suivant les instructions de la page 10 puis grattez partiellement la pellicule avec un objet pointu tel la pointe d'un couteau. Refermez ensuite le Mockmill comme indiqué page 10. Réglez la manette en position grossière et broyez un peu de grain. cette Opération vous permet d'éliminer la pellicule.

GARANTIE ET SERVICE APRES 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 le 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

	Lino 100	Lino 200	Professional 100	Professional 200
Type			Peut moudre pendant des heures	Peut moudre pendant des heures
Tension	230 V/110 V	230 V/110 V	230 V/110 V	230 V/110 V
Puissance	360 W	600 W	360 W	600 W
Tours/minute 50 Hz	Environ 1300	Environ 1300	Environ 1300	Environ 1300
Tours/minute 60 Hz	Environ 1500	Environ 1500	Environ 1500	Environ 1500
Classe de protection	1	1	1	1
Dimensions	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 inch	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 inch	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 inch	380 x 242 x 208 mm 15 x 9.5 x 8 inch
Mécanisme de mouture	Meules en céramique de corindon	Meules en céramique de corindon	Meules en céramique de corindon	Meules en céramique de corindon
Diamètre de meules	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Grades de mouture	Variables de très fin à grossier	Variables de très fin à grossier	Variables de très fin à grossier	Variables de très fin à grossier
Débit (farine fine de blé tendre)	approx. 100 g/Min approx. 3.5 oz	approx. 200 g/Min approx. 7 oz	approx. 100 g/Min approx. 3.5 oz	approx. 200 g/Min approx. 7 oz
Boitier	Bois, Arboblend®	Bois, Arboblend®	Bois, Arboblend®	Bois, Arboblend®
Capacité de la trémie (grains de blé)	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
Poids	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
Longueur de câble	environ 150 cm	environ 150 cm	environ 150 cm	environ 150 cm

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Contenu de l'emballage:

Mockmill avec couvercle de trémie, Guide d'Utilisation

Vos notes

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14

64853 Otzberg

+49 6162-50 99 6 60

info@mockmill.com

mockmill.com

