

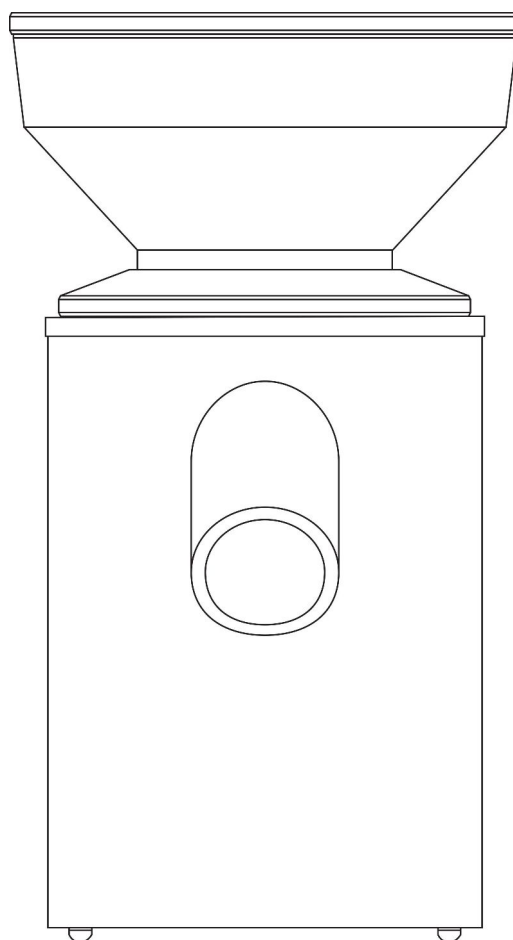
# Mockmill



## Instrukcja obsługi Mockmill LINO/PRO

Kompaktowy młynek z żarnami korundowo-ceramicznymi  
do zbóż, roślin strączkowych i przypraw

# Taste Feel Explore



**Wydobądź ze zbóż to co najlepsze!**

Aby zachować odpowiednie środki ostrożności  
oraz zapewnić bezpieczeństwo użytkowania  
przed pierwszym uruchomieniem młyna należy  
zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia



## SPIS TREŚCI

- Rozruch - str. 2
- Dane techniczne - str. 2
- Otwieranie młynka - str. 3
- Blokada transportowa (LINO) – str. 3
- Pozycjonowanie żarna – str. 3
- Środki ostrożności i uwagi dotyczące bezpieczeństwa - str. 3
- Części składowe - str. 5
- Regulacja stopnia mielenia - str. 5
- Surowce i ustawienia mielenia - str. 5
- Gwarancja i naprawy - str. 6
- Rozwiązywanie problemów - str. 6
- Opakowanie transportowe i utylizacja - str. 7
- Kontakt - str. 8

## ROZRUCH

W modelu LINO należy zdemonstrować blokadę transportową. Przed pierwszym użyciem należy zmielić garść ziarna np. pszenicy lub ryżu, na ustawieniu 6, a uzyskaną mąkę wyrzucić. W ten sposób usuwa się ewentualne pozostałości po produkcji żaren.

### KROK PO KROKU:

1. Ustawić młynek na gładkim blacie (bez obrusu)
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego
3. Pod wylot postawić miskę na mąkę
4. Wybrać stopień mielenia
5. Włączyć urządzenie i odczekać 2-3 sekundy
6. Wsypać odmierzoną porcję surowca do zasobnika
7. Po zmieleniu całości ziarna wyłączyć młynek

## DANE TECHNICZNE

Nazwa:	Mockmill 100LINO	Mockmill 200LINO	Mockmill 200PRO
Moc silnika:	360W	600W	600W
Napięcie:	230V (50Hz)		
Obroty:	1.300 obr na min		
Klasa bezpieczeństwa:	1		
Wymiary:	380 x 242 x 208mm		
Mechanizm mielący:	Żarna korundowo-ceramiczne		
Średnica żaren:	90mm		
Stopień mielenia:	Regulowany od bardzo drobnej mąki do śruty		
Wydajność mielenia (czas pracy ciągłej):	ok 100g/min (ok 25min)	ok 200g/min (ok 25min)	ok 12kg/godzinę (kilka godzin)
Obudowa:	Drewno bukowe, elementy bio-plastiku Arboblend®. Elementy drewniane obudowy wykonywane są rzemieślniczo, dlatego ich kolor i faktura mogą odbiegać od pokazanych na zdjęciach katalogowych. Mogą się różnić w zależności od partii dostawy.		
Pojemność zasobnika:	1.300g (pszenica zwyczajna)		
Ciężar:	7,8kg	8,9kg	9,4kg
Długość przewodu:	ok. 150cm		
Zawartość opakowania:	Młynek, pokrywa zasobnika, instrukcja obsługi		

# OTWIERANIE MŁYNKA

Zanim zdejmiesz obudowę, wtyczka przewodu zasilającego musi zostać odłączona od zasilania.



1. Odkręć zasobnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij zasobnik.



2. Aby sprawdzić stan żaren podnieś górne, statyczne żarno (zwróć uwagę na sprężynki rozpychające żarna - nie są one wklejone, mogą wypaść i się zgubić)



3. Wkręć zasobnik w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara do oporu. Następnie cofnij do pozycji 1.

## BLOKADA TRANSPORTOWA (LINO)

Modele LINO wyposażone są w blokadę transportową, należy ją zdemontować przed pierwszym uruchomieniem młynka. Po odkręceniu zasobnika należy pociągnąć za czerwoną taśmę i wyjąć gumowy, elastyczny walek.



## POZYCJA GÓRNEGO ŻARNA

Czarna kropka na górnym żarnie wyznacza jego pozycję. Należy zawsze umieszczać żarno tak aby czarna kropka była umieszczona od strony wylotu mąki.



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy uważnie zapoznać się ze środkami ostrożności oraz uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa przed pierwszym uruchomieniem młynka Mockmill.

### Wybór surowca do mielenia

Surowce muszą być suche, wolne od zanieczyszczeń - kamyków czy elementów metalowych, które mogłyby uszkodzić żarna. Wilgotne lub oleiste surowce powodują zaklejenie żaren. Jeżeli po zmiążdżeniu łyżeczką ziarno rozkruszy się na drobne części powinno być dostatecznie suche i nadawać się do mielenia. Mielenie surowców innych, niż wymienione w instrukcji i na stronie producenta, może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji. Jeżeli planujesz mielenie innych surowców, prosimy o wcześniejszy kontakt [info@mockmill.com.pl](mailto:info@mockmill.com.pl)

## **Czas pracy ciągłej**

Młynki serii **LINO** skonstruowane są do przemiału surowców w ilościach typowych dla potrzeb domowych. Czas pracy ciągłej to około 25 minut. W przypadku Mockmill 100LINO odpowiada to ok 2,5kg mąki, natomiast w Mockmill 200LINO ok 5kg mąki (pszenica zwyczajna). W młynku **PRO** zastosowano silnik z przemysłowy dzięki czemu urządzenie może pracować bez przerwy wielokrotnie dłużej niż model LINO.

Czas pracy ciągłej uzależniony jest od rodzaju, twardości surowca, ustawionej grubości przemiału, temperatury surowca, temperatury otoczenia itp. Aby wydłużyć czas pracy ciągłej należy dostosować miejsce pracy urządzenia - zadbać o swobodny przepływ powietrza, stawiać młynek na gładkiej, czystej powierzchni, zachować duży odstęp od ścian i innych urządzeń. Aby wydłużyć żywotność urządzenia należy stosować odpowiednie przerwy w pracy. Zabezpieczenie termiczne automatycznie odetnie zasilanie gdy silnik osiągnie krytyczną temperaturę, należy wówczas przełączyć włącznik zasilania na „0”. Młynek może ponownie wrócić do pracy wyłącznie po pełnym wystudzeniu silnika, co może trwać kilka godzin. Uruchomienie młynka przed pełnym wystudzeniem skróci czas pracy ciągłej.

## **Mielenie przypraw**

Można mielić wybrane przyprawy. Należy pamiętać, że niektóre jak np. cynamon, trzeba rozdrobnić przed mieleniem, żeby mieściły się w otworze młynka. Po mieleniu przypraw należy zmielić niewielką ilość zboża, aby usunąć z żaren aromat przypraw. Taką mąkę można także wykorzystać do wypieków lub sosów, co nada im szczególnego aromatu.

## **Surowce zawierające olejki i tłuszcze**

Młynek nie został skonstruowany do mielenia surowców oleistych. Podczas mielenia orzechów czy oleistych nasion jak np. sezam, siemię lniane, mak lub ziarna kawy na żarnach powstanie tłusta warstwa, a młynek przestanie funkcjonować poprawnie. Opcjonalnie surowce oleiste można mieszać przed mieleniem z ziarnem w proporcji 5% oleistego / 95% suchego.

## **Czyszczenie zaklejonych lub zatłuszczonych żaren**

Nie ma potrzeby otwierania młynka do czyszczenia. Wystarczy przygotować około 1/4-1/2 szklanki suchego surowca np. pszenicy albo ryżu i ustawić grubość na ok 10. Podczas mielenia surowiec należy podawać sukcesywnie i wielokrotnie zmieniać stopień mielenia na przemian grube-drobne-grube-drobne... spowoduje to usunięcie tłustej warstwy. W razie dalszych problemów czynność należy powtórzyć.

## **Nadzór**

Urządzenie z napędem elektrycznym nie może być używane bez nadzoru. Nie może być obsługiwane przez dzieci.

## **Czyszczenie obudowy młynka**

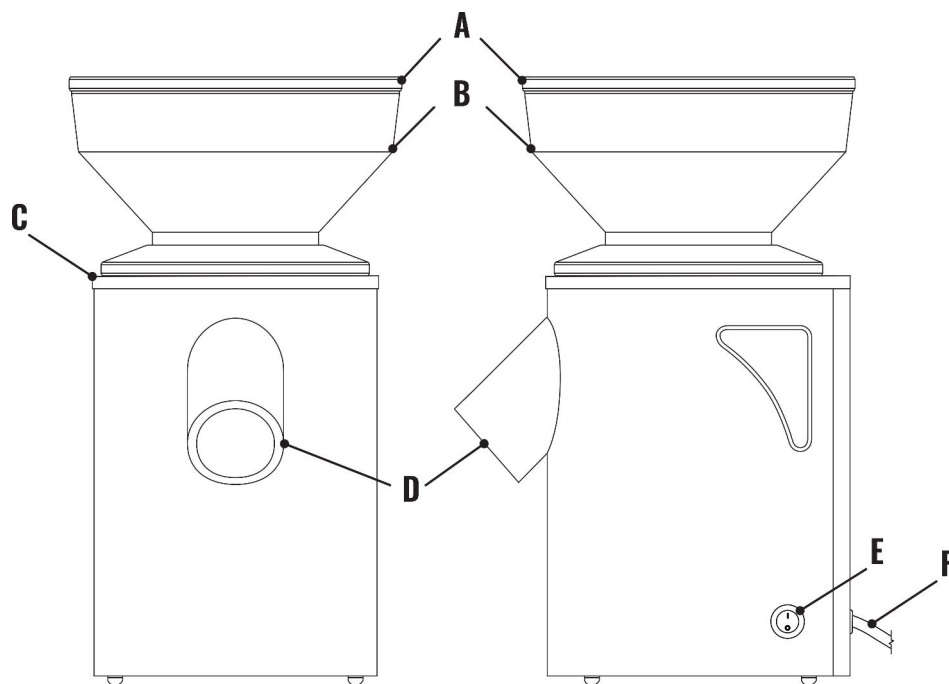
Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z sieci. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Zabrudzoną obudowę przetrzeć lekko zwilżoną szmatką. Do młynka nie może wnikać woda. Żarna nie mogą mieć żadnego kontaktu z wilgocią ani z wodą.

## **Ostrzeżenie**

W żadnym wypadku nie wolno sięgać do żaren ani nie wkładać tam żadnych przedmiotów (łyżek, wkrętaków itp.). Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować uszkodzenie kamieni młynka lub obrażenia ciała.

## CZĘŚCI SKŁADOWE

- A** pokrywa zasobnika;
- B** zasobnik na zboże;
- C** skala grubości mielenia;
- D** osłona wylotu mąki;
- E** włącznik zasilania;
- F** przewód zasilania



## REGULACJA STOPNIA MIELENIA

Młynek jest skalibrowany tak, że przy ustawieniu „0” słychać delikatny odgłos ocierania o siebie żaren - jest to ustawienie dla najdrobniejszego mielenia, przy ustawieniu na coraz wyższych pozycjach uzyskuje się mąkę o coraz grubszym przemyśle, aż do łamania ziarna.

Aby pokazać jak regulować grubość przemiału przygotowaliśmy film video, który dostępny jest na stronie internetowej producenta.

## SUROWCE I USTAWIENIA MIELENIA

**Mockmill pozwala na mielenie następujących surowców (ustawienie na skali):**

Surowiec	100LINO	200LINO/ 200PRO
Amarantus	0-1	0-1
Gryka	0-1	0-1
Nasiona chia	6-7	7
Pszenica orkiszowa	1	1-2
Pszenica samopsza (einkorn)	1	1-2
Pszenica płaskurka (emmer)	0-1	1
Green spelts	1	1
Owies	3	4-5
Suszony groch	1	1

Surowiec	100LINO	200LINO/ 200PRO
Komosa ryżowa (quinoa)	0-1	0-1
Żyto	1	1
Soja	5	5
Miłka abisyńska (teff)	0-1	0-1
Biała fasola	0-1	0-1
Pszenica zwyczajna	1	1
<b>Ziela i przyprawy</b>	<b>100LINO</b>	<b>200LINO/ 200PRO</b>

Proso	1	1
Pszenica kamut	1	0-1
Ciecierzycza	4-5	3-4
Czerwona fasola	1	1
Soczewica	1	1
Nasiona tulinu	2	2
Kukurydza (z wyjątkiem odmiany pop-corn)	1-2	1-2
Jęczmień obtuszczone	1	1
Ryż długoziarnisty (nie parboiled)	0-1	0-1

Nasiona kozieradki	1	2-2,5
Nasiona kopru	2	3
Kardamon	0-1	0-1
Nasiona kolendry	1	2
Kmin rzymski	4	4
Kminek	4-5	5
Goździki	3	4
Ziele angielskie	1	1
Anyż gwiazdzisty (podziel wcześniej na małe części)	2-3	3
Laski cynamonu (podziel wcześniej na małe części)	1	1

Pełna, stale aktualizowana tabela znajduje się na stronie [www.producenta](http://www.producenta). Mielenie surowców innych, niż wymienione na liście lub na naszej stronie internetowej może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.

Młynek przeznaczony jest do mielenia wyłącznie suchych surowców. Typowo oleiste surowce nie nadają się do mielenia.

## GWARANCJA I NAPRAWY

Wolfgang Mock GmbH z siedzibą w Groß-Umstadt w Niemczech udziela na młynek Mockmill serii LINO / PRO 24 miesięcznej gwarancji od dnia zakupu na błędy materiałowe i produkcyjne. W przypadku wyłącznie domowego użytkowania gwarancja rozszerzona jest na kolejne 120 miesięcy (łącznie 12 lat) po zarejestrowaniu urządzenia na stronie <https://mockmill.com/eu/warranty-registration>. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, ani szkód spowodowanych przez niewłaściwe użycie po oddaniu do użytku (podnoszenie za osłonę wylotu mąki, używanie surowców nie nadających się do przemiału, lub zawierających zanieczyszczenia - kamienie, części maszyn rolniczych). W okresie gwarancji uszkodzone urządzenie zostanie naprawione lub wymienione na nowe.

Jeżeli konieczna będzie naprawa, przed wystaniem uszkodzonego młynka prosimy o kontakt telefoniczny lub przestać informację pocztą elektroniczną na adres [info@mockmill.com.pl](mailto:info@mockmill.com.pl), aby uruchomić procedurę reklamacji oraz uzyskać adres najbliższej, autoryzowanej placówki serwisowej.

Do realizacji gwarancji wymagany jest dokument zakupu.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli podczas użytkowania młynka pojawią się nieoczekiwane problemy lub pytania dotyczące funkcjonowania, prosimy o kontakt telefoniczny lub za pośrednictwem email [info@mockmill.com.pl](mailto:info@mockmill.com.pl). Nasz fachowy personel potrafi rozwiązać zdalnie prawie wszystkie problemy techniczne. Poniżej niektóre możliwe problemy, i sposoby ich rozwiązania:

## **Żarno nie kręci się, słychać buczenie silnika, mąka nie wydostaje się.**

Żarna są zbyt mocno zaciśnięte lub surowiec wsypany przed włączeniem młynka zablokował żarna. Zmień ustawienie na dużo wyższe np. 10 lub wyższe. Zaraz gdy praca rozpocznie się możesz wrócić do pierwotnego ustgawienia. Jeśli nadal nie mieli, wyłącz młynek, odłącz zasilanie, następnie ostrożnie odwróć do góry aby usunąć ziarna. Otwórz młynek zgodnie z instrukcją, usuń wszystkie pozostałości surowców i spróbuj ponownie. Pamiętaj aby przed wsypaniem surowca najpierw włączyć młynek, odczekać 2-3 sekundy, następnie wsypać odważoną porcję surowca i zawsze pozwól Mockmill skończyć całkowicie mielenie.

## **Mąka nie jest dostatecznie drobno zmielona**

Ustaw młynek zgodnie z opisem „Regulacji stopnia mielenia” zwracając uwagę na delikatny odgłos ocierających się o siebie żaren – wówczas jest to ustawienie „0”.

## **Nie można skalibrować ustawienia „0”, nie słychać ocierających się żaren**

Zapchane komory sprężynek dystansowych nie pozwalają na prawidłowe zestawienie żaren. Odkręć zasobnik, wyjmij górne żarno, wyjmij sprężynki, następnie sztywnym drutem lub niewielkim śrubokrętem rozkrusz ubitą mąkę znajdującą się w komorach sprężynek. Użyj odkurzacza aby upewnić się że cała mąka została usunięta. Załóż sprężynki, załóż żarno pamiętając o kierunku (kropka z przodu), nakręć zasobnik.

## **Na każdym ustawieniu słychać ocierające żarna**

Brak jednej lub obu sprężynek dystansowych w komorze żaren powoduje, że górne żarno stale leży na dolnym i słychać ocieranie. Sprężynki dość łatwo zgubić przy otwieraniu komory żaren - jeśli tak się stało zgłoś problem drogą email.

## **Żarno kręci się, ale z młynka nie wydostaje się mąka**

Przez niedostatecznie suchy lub zbyt oleisty surowiec na żarnach powstała warstwa, przez którą żarna straciły swoje właściwości. Nie ma potrzeby otwierania młynka do czyszczenia. Wystarczy przygotować około 1/4-1/2 szklanki suchego surowca np. pszenicy albo ryżu i ustawić grubość na ok 10. Podczas mielenia surowiec należy podawać sukcesywnie i wielokrotnie zmieniać stopień mielenia na przemian grube-drobne-grube-drobne... spowoduje to usunięcie tłustej warstwy. W razie dalszych problemów czynność należy powtórzyć.

## **Silnik grzeje się i wyłącza zbyt szybko**

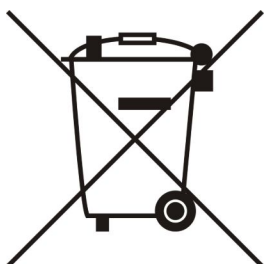
Zwróć uwagę czy zapewniasz odpowiednią wentylację dla urządzenia oraz stosujesz odpowiednio długie przerwy w pracy pozwalające na pełne wystudzenie przed kolejną turą pracy. Nie stawiaj młynka np. na obrusie, zachowaj odstęp od ściany, mebli i innych urządzeń aby zapewnić obieg powietrza.

## **OPAKOWANIE TRANSPORTOWE I UTYLIZACJA**

### **Opakowanie transportowe**

Warto zachować oryginalny karton i jego wewnętrzne części (w przypadku LINO także blokadę transportową) aby w przyszłości móc pewnie i bezpiecznie transportować urządzenie.

### **Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny)**



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o

oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Lista punktów bezpłatnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego znajduje się na stronie <http://www.auraeko.pl>

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

## NOTATKI

---

---

---

---

---

---

---

---



Producent:

**Wolfgang Mock GmbH**

Marie-Curie-Str. 5, DE-64823 Groß-Umstadt, Niemcy  
tel. +49 6162 50 99 660

Importer:

**Infoexpress Communication Polska**

os. Oświecenia 29/4, 31-636 Kraków  
NIP: 6781552311 / BDO: 000263529  
tel. +48 664 760 534, [info@mockmill.com.pl](mailto:info@mockmill.com.pl)

Pieczęć sprzedawcy: