

# NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU

## MOCKMILL 100-200 mlynček na obilie

Aby ste znížili riziko poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, pozorne si prečítajte túto používateľskú príručku.

### STRUČNÝ NÁVOD

#### Pred prvým použitím

Rozdrvte hrst obilia a vyhodte. Počas tohto krátkeho mletia sa odstránia všetky minerálne úlomky, ktoré sa mohli prichytiť na mlynské kamene počas výroby.

#### Prvé použitie – dodržujte poradie

1. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti
2. Pod výpusť múky umiestnite misku
3. Nastavte si jemnosť mletia
- 4. Zapnite mlynček**
5. Naplňte lievnik obilím

Po rozomletí prístroj vypnite.

**DÔLEŽITÉ:** ak ste si kúpili Mockmill 200, najskôr odstráňte držiaky kotúče!

**Presné pokyny na odstránenie nájdete na strane 6.**

### BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod.

#### Výber obilnín

**Používajte iba očistené zrná.** Nevyčistené obilie môže obsahovať aj drobné kúsky kameňa, mlynské kamene sa môžu poškodiť.

Obilniny alebo potraviny iné ako tie, ktoré sú uvedené na stranách 7 a 8, môžu poškodiť vaše zariadenie a môžu stratiť platnosť vašej záruky.

Ak máte nejaké otázky, kontaktujte svojho predajcu.

**Používajte iba suché zrná.** Ak na stroji meliete mokré zrná, ich múka môže vytvoriť film na mlynských kameňoch. Ak sa to náhodou stane, použite suché zrná a nastavte ho na hrubé mletie ("Čistenie mlynských kameňov a mlecej komory" na strane 2).

Ak si nie ste istí, či je zrná suché alebo nie, pritlačte zrná na tvrdý povrch zadnou stranou lyžice. Ak sa zrná s hlasným prasknutím zlomia, zrná sú suchá! Zrná, ktoré sú príliš mokré na mletie, zostávajú ploché a pripomínajú zvinutý ovos.

Raž sa musí sušiť najmenej šesť mesiacov po zbere a pred mletím. V tabuľke nižšie nájdete ďalšie informácie o rôznych obilninách a ich použití, ako aj o tom, ako nastaviť odporúčaný stupeň mletia.

## Na domáce použitie

Mockmill bol vyrobený tak, aby vyhovoval potrebám domova a normálnej rodiny. Zariadenie nie je určené na komerčné použitie, kde sa štandardne vyžaduje veľké množstvo.

## Mletie koreniny

Mlynček Mockmill uľahčuje mletie sušeného korenia a suchého korenia používaného na ochutenie jedla, vrátane korenia, koriandra, kardamónu, škoricice a ďalších.

Všimnite si, že niektoré koreniny, ako napríklad škoricica, sa musia pred nasypáním do mlynčeka Mockmill nasekať na malé kúsky.

Ak meliete korenie pomocou mlynčeka, jeho aróma môže zostať v mlecej jednotke. Ak chcete mlynček „prepláchnuť“, jednoducho po mletí korenia pomelte trochu zrna (napríklad pšenicu alebo ryžu). Túto „ochutenú múku“ si ponechajte a používajte ju na pečenie a omáčky.

## Mastné/tučné jedlá

Vyhňte sa mletiu orechov, lieskových orechov alebo olejnatých semien, ako sú sezam, ľan alebo mak. Dokonca aj kávové zrná obsahujú veľa oleja! Olej môže na mlynských kameňoch vytvoriť film, ktorý zabráni neskoršiemu dokonalému mletiu zrn.

## Čistenie mlynských kameňov a mlecej komory

Nastavte prístroj na hrubé mletie, cca. pol šálky suchých obilnín, napr. pomelte s ním pšenicu alebo ryžu. Počas mletia zmeňte riadiacu páku z hrubého na jemné a potom späť na hrubé. Hrubým mletím (semená sú takmer iba rozdrvené) sa filmová vrstva priľnutá na mlynských kameňoch rýchlo odstráni.

Pre dôkladné čistenie proces zopakujte.

Ak sa na kameňoch vytvorila veľmi tvrdá vrstva filmu, urobte do povrchov filmu nejaké zárezy ostrým nástrojom, napr. sekacím nožom. To uľahčuje čistenie brúsenia.

## Dohľad

Mockmill je elektrický spotrebič a mal by sa používať len pod dohľadom (deti by ho nemali používať)!

## POZOR!

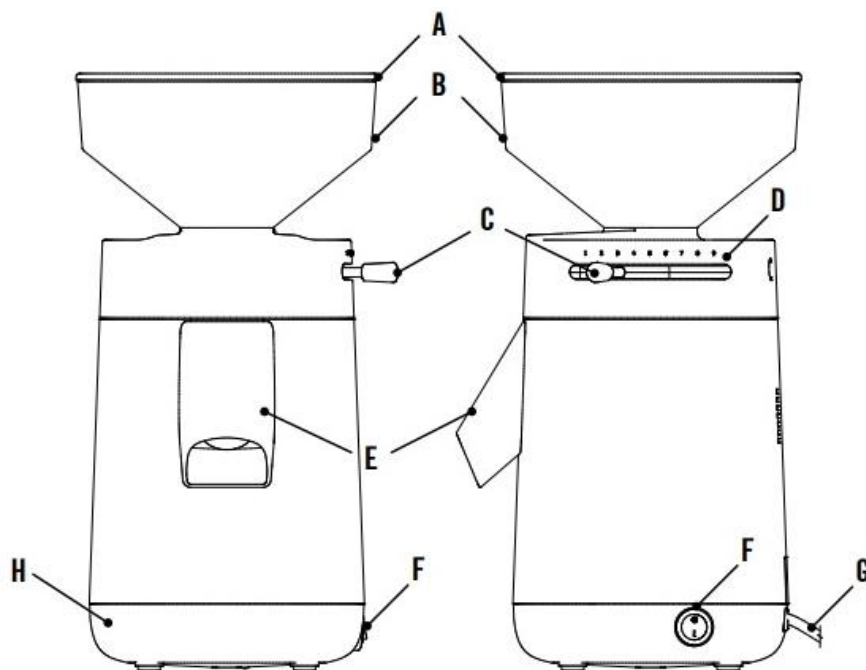
Vždy držte ruky a iné predmety (napr. lyžice,) mimo dosahu mlynčeka. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k poraneniu prstov a/alebo poškodeniu mlynského kameňa.

## Čistenie

Nikdy neponárajte Mockmill do vody alebo inej tekutiny. Telo mlynčeka utrite mierne navlhčenou handričkou. Je dôležité, aby sa voda nikdy nedostala do mlyna. Mlynské kamene nikdy nečistite vodou alebo vlhkou handričkou! Pred čistením prístroj vždy odpojte!

## Komponenty

- A:** Veko
- B:** Dávkovací lievnik
- C:** Nastavovacia páka prevodovky
- D:** Mierka
- E:** Výstupný žľab
- F:** Vypínač
- G:** Elektrický kábel
- H:** Podstavec



## PRVÉ POUŽITIE A ČISTENIE

### Prvé zapnutie:

Pred prvým použitím Mockmill Mill odstráňte prosím upevňovacie prvky (iba Mockmill 200). Pokyny nájdete na strane 6.

### Pred prvým použitím

Pomelte hrst obilia a vyhodte múku. Počas tohto mletia sa odstránia všetky minerálne úlomky, ktoré mohli prilnúť na kameňoch mlyna počas výroby.

### Prvé použitie

1. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti
2. Pod výstupný žľab múky umiestnite misku
3. Nastavte úroveň mletia
4. **Zapnite mlynček**
5. Naplňte zrno do lievika

Po rozomletí prístroj vypnite.

### Čistenie

Mlynské kamene sú samočistiace, ak z času na čas zvolíte hrubé mletie. Ak sa mlynček dlhší čas nepoužíva (napr. dlhšie ponechanie), odporúča sa odstrániť zvyšky múky cyklom hrubého mletia.

## OTVORENIE MOCKMILL

Ak Mockmill nefunguje správne alebo existuje podozrenie na silné znečistenie, možno budete chcieť mlyn otvoriť. V tomto prípade musí byť mlecia komora dôkladne vyčistená. Postupujte podľa pokynov nižšie.



### Odstráňte radiacu páku

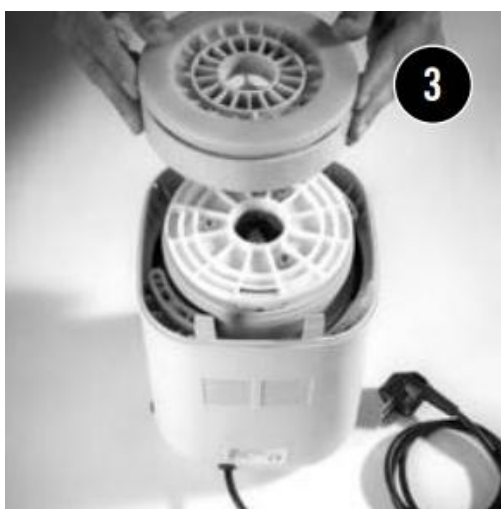
Odpojte Mockmill od elektrickej zásuvky.

Odskrutkujte nastavovaciu páku proti smeru hodinových ručičiek.



### Odstráňte zásobník

Umiestnite obe ruky medzi lievnik a hornú časť krytu mlynčeka: oboma ukazovákmi zatlačte dovnútra dva výstupky na zadnej strane tela mlynčeka. Potom zdvihnite lievnik tak, aby bola prístupná mlecia komora.



### Otvorte mlecíu komoru

Horný brúsny kotúč je uzavretý širokým okrúhlym prstencom. Odskrutkujte kruhový krúžok proti smeru hodinových ručičiek.



#### **Odstránenie statora**

Tým sa odstráni horný mlynský kameň (stator).

Spodný (rotačný) kameň sa stáva viditeľným, je pripevnený k hriadeľu motora.

Ak sa na povrchu mlynských kameňov vytvoril film, prečítajte si prosím stranu 2 („Čistenie mlynských kameňov a mlecjej komory“), kde nájdete presné podrobnosti o odstránení filmu.

Horný mlynský kameň (stator) je teraz možné vymeniť.



#### **Zatvorte mlecju komoru**

Široký okrúhly poistný krúžok naskrutkujte späť, kým nepocítite silný odpor.

Otočte poistný krúžok o štvrt otáčky späť, pripojte spotrebič k napájaniu a zapnite mlyn.

Otáčajte poistným krúžkom v smere zatvárania, kým nebudete počuť mierny zvuk trenia.



#### **Namontujte dávkovací lievik**

Vypnite Mockmill a odpojte ho.

Na bočnom strede poistného krúžku je pohyblivý vnútorný krúžok (nastavovacia páčka musí byť zaskrutkovaná):

otočte tento krúžok tak, aby otvor v ovládacej páke smeroval do stredu pravej strany mlyna!



### **Nastavte radiacu páku**

Zaskrutkujte nastavovaciu páku do pohyblivého krúžku (zatiaľ nedotáhajte!).

Nastavte nastavovaciu páku na 1. prevodový stupeň a teraz ju utiahnite.

Pri 1. prevodovom stupni by sa malo vždy ozývať mierne tikanie. Tento kontakt s kameňom nespôsobuje opotrebovanie a prestane, keď sa začne brúsenie. Pozrite si stranu 8. pre ďalšie pokyny.



### **Odstránenie prepravných spojovacích prvkov (LEN Mockmill 200)**

Otvorte mlyn podľa krokov 1-3 (strana 4). Odstráňte dva prepravné uzávery. Sú umiestnené oproti sebe a sú umiestnené medzi skriňou stroja a brúsnou jednotkou.

Zatvorte mlyn podľa krokov 5-7 (strana 5).

**MLETÉ POTRAVINY A ODPORÚČANÉ ÚROVNE MLETIA**

V mlynčeku Mockmill je možné mlieť nasledujúce potraviny:

<b>Mäkké zrná Tvrde zrná Semená Zelenina</b>	<b>MM100 Stupeň mletia</b>	<b>MM200 Stupeň mletia</b>	<b>Obsah olejov</b>	<b>Poznámky</b>
Amarant	0-1	0-1	-	
Pohánka	0-1	0-1	-	
Chia	6-7	7	-	
Špalda	1	1-2	-	
Alakor (pšenica obyčajná)	1	1-2	-	
Pšenica obyčajná (horká pšenica)	0-1	1	-	
Zelená špalda	1	1	-	
Ovos	3	4-5	-	
Sušený hrášok	1	1	-	
Proso	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Cícer	4-5	3-4	-	
červené fazule	1	1	-	
Šošovka	1	1	-	
lupina	2	2	-	
kukurica	1-2	1-2	-	Výnimka popcorn!
Sorghum	0-1	2-2.5	-	
Jačmeň lúpaný	1	1	-	
Dlhozrnná ryža	0-1	0-1	-	Výnimkou je dusená ryža!
Pinto	2	1-2	-	
Quinoa	0-1	0-1	-	
raž	1	1	-	
Sójové bôby	1-2	5	-	
Teff	0-1	0-1	-	

Biela fazuľa	0-1	0-1	-	
Pšenica	1	1	-	

<b>Bylinky</b>	<b>MM100 Stupeň mletia</b>	<b>MM200 Stupeň mletia</b>	<b>Obsah oleja</b>	<b>Poznámky</b>
Celý aníz	4	4-5	áno	
Semená senovky gréckej	1	2-2.5	-	
Feniklové semienka	2	3	áno	
Sušený rozmarín	2	2	-	
Kardamón	0-1	0-1	áno	
Koriander	1	2	áno	
Kmín	4	4	áno	
Kmín	4-5	5	áno	
Klinček	3	4	áno	
Nové korenie	1	1	-	
Badián	2-3	3	áno	Nakrájajte na malé kúsky
Pepper	2	2	-	
Tonka	9-10	10	áno	
Kvet škorice	0-1	2	áno	
Tyčinky škorice	1	1	-	Nakrájajte na malé kúsky

## **SUROVINY A ÚPRAVA STUPŇA MLETIA**

Suroviny uvedené na stranách 7 až 8 je možné mlieť mlynom Mockmill.

Spracovanie iných materiálov, ako sú uvedené v tabuľke alebo na webovej stránke výrobcu, môže viesť k poškodeniu mlyna a strate záruky.

Váš komentár, nápad, napr. ak si prajete zomlieť obilniny, ktoré nie sú uvedené v predchádzajúcich tabuľkách, kontaktujte svojho distribútora alebo výrobcu na adrese [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com).

### **Nastavenie stupňa mletia**

Jemnosť mletia mlynčeka Mockmill je možné presne nastaviť v niekoľkých stupňoch.

Pri behu v 1. stupni bez zŕn je počuť slabé trenie kameňov. Podobný zvuk môžete počuť, ak Mockmill 200 odstránil prepravné upevňovacie prvky.



V stupni 1 bude mletie najjemnejšie, v stupni 10 najhrubšie.

Ak v stupni 1 nepočuť žiadny hluk pri mletí alebo je mletie v stupni 2 už veľmi hlasné, naladte mlyn Mockmill takto:

- uvoľnite voliacu páku o 2 otáčky, preradte na 10 a páku opäť utiahnite
- naštartujte spotrebič a potom postupne potiahnite páku späť smerom k rýchlostnému stupňu 1, keď je zapnutý
- ak sa kamene zľahka dotýkajú a zaznie zvuk drhnutia, radiacu páku opäť uvoľnite o 2 otáčky, nastavte ju na 1 a páku opäť utiahnite.

Ak jemný dotyk kamienkov nie je počuteľný, proces zopakujte.

Ak chcete mlieť ešte hrubšie, ako sú stupne uvedené na stupnici, doladte mlyn takto:

- nastavte páku na 10, uvoľnite radiacu páku o 2 otáčky. Radiaca páka sa teraz dá voľne pohybovať.
- nastavte páku na 1 a páku opäť utiahnite (otočte v smere hodinových ručičiek).

Ak posuniete radiacu páku na 10, dostanete oveľa hrubšie mletie. Tento proces môžete opakovať, kým nedosiahnete požadovanú veľkosť mletia.


Ak chcete opäť jemné mletie, preladte mlyn takto:

- posuňte páku smerom k 1. prevodovému stupňu, kým sa nezastaví
- uvoľnite páku voliča o 2 otáčky
- posuňte uvoľnenú páku smerom k 10. prevodovému stupňu, kým sa nezastaví
- páku opäť utiahnite

Ak nastavíte stroj na 1, mali by ste počuť slabý zvuk drhnutia, akonáhle bude mlynček prázdny.

Tým bol mlyn vyladený na jemné mletie. Po vyskúšaní týchto ladení je teraz mlyn ľahko použiteľný.

Ukážku ladenia mlyna si môžete pozrieť aj na videu nižšie:

 [Calibrating the Mockmill 100 or Mockmill 200](#)

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Máte problémy s používaním mlyna? Kontaktujte svojho distribútora alebo výrobcu produktu na adrese [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)

## HIBAJEGYZÉK

### Mlyn hučí, ale nemelie

Vypnite mlynček a nastavte ho na 10. prevodový stupeň. Zapnite mlyn, mletie by malo začať.

### Mlyn stále len hučí

Vypnite mlynček a odpojte stroj

- jemne otočte spotrebič hore dnom a vyprázdňte zrno, ktoré sa má mlieť
- otvorte mlyn v poradí popísanom na strane 4
- odstráňte všetky zvyšky z mlynčeka
- zostavte mlyn podľa obrázkov v poradí popísanom na strane 5-6.
- problém sa musí stratiť
- ak mlynské kamene nie sú čisté a je na nich vrstva filmu, postupujte podľa pokynov na strane 2

### „Čistenie mlynských kameňov a mlecej komory“

Upozorňujeme, že po každej demontáži bude potrebné mlynček znovu naladiť, ako je popísané v časti „Nastavenie stupňa mletia“ na strane 8. ako je popísané v kapitole.

POZOR! Nezabudnite najskôr naladiť mlyn, potom ho zapnúť a potom naložiť zrna na mletie.

#### **Mlynček nemelie najemno**

Preladte Mockmill v časti „Nastavenie stupňa mletia“ na strane 8. ako je popísané v kapitole. POZOR! Pred preladením vždy uvoľnite radiacu páku.

#### **Mlynček sa otáča, ale nemelie**

Na mlynských kameňoch sa vytvorila vrstva.

- rozdrvte 1 šálku pšenice alebo ryže na hrubé nastavenie
- ak sa kamene neočistia hrubým mletím, otvorte mlynček v poradí popísanom na strane 4 ostrým predmetom, napr. rezacím nožom vyrežte niekoľko medzier do vrstiev na mlynských kameňoch
- zatvorte mlyn v poradí popísanom na strane 5
- pomelieme 1-2 šálky pšenice na hrubší stupeň
- vrstva by mala byť očistená od kameňov

#### **ZÁRUKA A SERVIS**

Na spotrebič sa vzťahuje záruka 6 rokov na použitie v domácnosti.

Záruka sa nevzťahuje na poškodenie lievika alebo žľabu dávkovača, ktoré môže byť spôsobené nesprávnym používaním.

V prípade poruchy kontaktujte svojho predajcu.

#### **PREPRAVNÉ BALENIE A RECYKLÁCIA**

##### **Prepravné balenie**

Obal chráni modely Mockmill 100/200 pre bezpečnú prepravu.

Originálnu krabicu mlynčeka a vnútorné baliace prvky si uschovajte, aby ste ho mohli v prípade potreby bezpečne prepraviť.

##### **Likvidácia starého spotrebiča**

Starý spotrebič zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Odporúča sa odovzdať zariadenie do recyklačného zariadenia v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu.

Výrobca si vyhradzuje právo na technické zmeny!