

UPUTE ZA KORIŠTENJE I ODRŽAVANJE

MOCKMILL 100-200 mlin za žitarice

Za očuvanje Vašeg zdravlja i ispravnosti uređaja molimo Vas temeljito pročitajte upute za korištenje.

BRZE UPUTE

Prije prvog korištenja

Sameljite šaku žitarice, pa dobiveno brašno odmah izbacite. Tijekom ovog kratkog rada uređaja se odstranjuju mogući minerali koji su se eventualno zalijepili na mlinske kamene.

Prvo korištenje - držite se redoslijeda

1. Priključite uređaj u struju
2. Stavite manju posudu ispod izlaznog otvora za brašno
3. Podesite finoću mljevenja
4. **Uključite mlin**
5. Napunite lijevak žitaricom

Nakon završetka mljevenja isključite uređaj.

VAŽNO: ako ste kupili model Mockmill 200, prvo odstranite elemente za pričvršćenje diska!

Točne upute koje se odnose na odstranjivanje naći ćete na 6. stranici!

SIGURNOSNE UPUTE

Prije prvog korištenja molimo Vas pročitajte temeljito ove upute za korištenje.

Izbor žitarica

Koristite samo očišćene žitarice. Ne očišćene žitarice mogu sadržati male kamenčiće zbog kojih mlinski kameni se mogu oštetiti.

Osim žitarica koje su navedene na 7. i 8. stranici ostale žitarice ili namirnice mogu prouzrokovati štetu u Vašem uređaju pa mogu rezultirati i gubljenje garancije.

Ukoliko imate pitanja obratite se Vašem distributeru!

Koristite samo suhe žitarice. Ukoliko ste koristili vlažnu žitaricu tijekom mljevenja dobiveno brašno može prouzrokovati tanki sloj na mlinskim kamenima. Ako slučajno dođe do toga koristite jednostavno suhu žitaricu i podesite finoću mljevenja na grubi stupanj mljevenja ("Čišćenje mlinskih kamena i komore za mljevenje" 2. stranica).

Ukoliko niste sigurni dali je žitarica suha, zgnječite jedno sjeme žitarice s pozadinom jedne žlice na tvrdoj podlozi. Ako sjeme pukne sa zvukom pucanja, žitarica je suha!

Prevlažne sjemenke za mljevenje ostaju pljosnate, i slične na valjani zob.

Raž nakon žetve se mora sušiti barem šest mjeseci do mljevenja. Ostale informacije o raznim žitaricama i njihovoj primjeni, odnosno o preporučenom stupnju finoće mljevenja ćete naći u kasnije navedenim tablicama.

Za domaću uporabu

Mockmill je proizveden za domaću uporabu za potrebe normalne obitelji. Uređaj nije proizveden za uporabu u trgovini gdje su već u osnovi potrebne velike količine.

Mljevenje začina

S Mockmill mlinom možete lako samljeti i sušene začine i suhe začine za začinjavanje hrane kao što su papar, koriander, kardamom, cimet i ostale.

Uzmite u obzir što neke začine kao što je cimet morate prije usitniti u manje komadiće da biste mogli staviti u Mockmill mlin.

Ako ste koristili mlin za mljevenje začina, njihova aroma može ostati u jedinici za mljevenje. Ako želite "isprati" mlin, jednostavno sameljite malo žitarice (naprimjer pšenicu ili rižu) odmah nakon mljevenja začina. Zadržite ovo "začinjeno brašno" i koristite ga kod pečenja, za umake.

Uljne / masne namirnice

Izbjegavajte mljevenje orašastih proizvoda, lješnjaka ili masnih sjemenki, na primjer sezama, lanenog sjemena ili maka. I sjemenke kave sadrže puno ulja! Ulje će stvoriti tanki sloj na mlinskim kamenima što će kasnije onemogućiti mljevenje žitarica.

Čišćenje mlinskih kamena i komore za mljevenje

Podesite uređaj za grubo mljevenje, sameljite s njime cca pola šalice suhe žitarice npr. pšenice ili riže. Tijekom mljevenja ručku za podešavanje finoće mljevenja podesite s grubog na fino mljevenje i natrag. Tijekom grubog mljevenja (sjemenke su skoro samo zdrobljene) tanki sloj sa površine mlinskih kamena brzo nestane.

Radi temeljitog čišćenja ponovite proces!

Ukoliko je sloj na kamenima jako tvrd, zarezite sloj na par mjesta s oštrim predmetom npr. s nožem za rezanje. Pomoću toga mljevenje radi čišćenja će se lakše obaviti.

Nadzor

Mockmill je uređaj na struju i može se koristiti samo pored nadzora (djeci je zabranjeno)!

PAŽNJA!

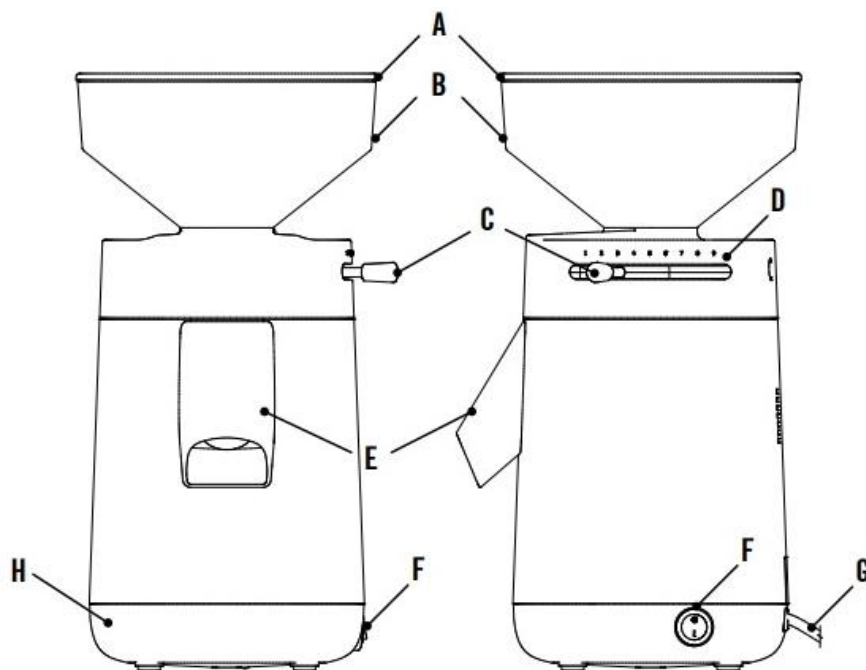
Nemojte držati ruke, svoje predmete (npr. žlice, odvijače) blizu jedinice za mljevenje. U protivnom može doći do ozljede prstiju ili do oštećenja mlinskih kamena.

Čišćenje

Nikada nemojte staviti Mockmillt u vodu ili u bilo kakvu tekućinu. Obrišite kućište mlina s umjereno vlažnom krpom. Važno je da vlaga nikada ne dospije u unutrašnjost mlina. Nikada nemojte očistiti mlinski kamen niti vodom niti mokrom krpom! Prije čišćenja uvijek iskopčajte uređaj iz struje!

Komponenti

- A:** Poklopac
- B:** Lijevak za doziranje
- C:** Ručka za podešavanje finoće
- D:** Skala
- E:** Izlazni otvor
- F:** Prekidač
- G:** Električni kabel
- H:** Podloga



PRVO KORIŠTENJE I ČIŠĆENJE

Prvo uključenje:

Prije prvog korištenja Mockmill mlina, molimo Vas odstranite elemente za pričvršćenje (samo u slučaju modela Mockmill 200). Upute za isto možete naći na 6. stranici.

Prije prvog korištenja

Sameljite šaku žitarice, pa dobiveno brašno odmah izbacite. Tijekom ovog kratkog rada uređaja se odstranjuju mogući minerali koji su se eventualno zalijepili na mlinske kamene.

Prvo korištenje

6. Priključite uređaj u struju
7. Stavite manju posudu ispod izlaznog otvora za brašno
8. Podesite finoću mljevenja
9. **Uključite mlin**
10. Napunite lijevak žitaricom

Nakon završetka mljevenja isključite uređaj.

Čišćenje

Mlinski kamene imaju funkciju samočišćenja ukoliko povremeno izaberete grubo mljevenje. Ukoliko trajno ne koristite mlin (npr. duži godišnji odmor) preporučujemo, odstranite ostatke brašna pomoću ciklusa grubog mljevenja.

OTVARANJE MOCKMILL-a

Ako Mockmill ne radi na odgovarajući način ili dođe do sumnje većeg zaprljanja isplati se otvoriti mlin. Tada se komora za mljevenje se mora dobro očistiti. Molimo Vas pratite sljedeće upute.



Odstranite ručku za podešavanje finoće

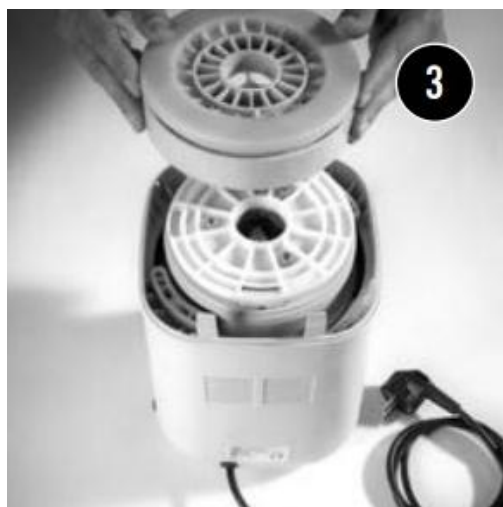
Iskopčajte Mockmillt iz struje.

Suprotno pravcu kazaljke na satu odvijte ručku za podešavanje.



Odstranite lijevak za doziranje

Stavite obje ruke između lijevka i gornjeg dijela mlina: s jednim i s drugim kažiprstom istovremeno pritisnite dva mala gumbića na kućišti mlina. Nakon toga podignite lijevak s time možete dotaknuti komoru za mljevenje.



Otvorite komoru za mljevenje

Gornji disk za mljevenje je zatvoren sa širokim okruglim prstenom. Odvijte prsten suprotno pravcu kazaljke na satu.



Odstranjivanje mlinskog kamena (statorta)

Sada već možete odstraniti mlinski kamen (statort).

Donji kamen (rotirajući) postane vidljiv, pričvršćen je za osovinu motora.

Ukoliko se stvorio sloj na površini mlinskih kamena molimo Vas pročitajte opis na 2. stranici (poglavlje "Čišćenje mlinskih kamena i komore za mljevenje") , gdje ćete pronaći točne pojedinosti kako odstraniti sloj s mlinskih kamena.

Gornji mlinski kamen (stator) stime se može vratiti na svoje mjesto.



Zatvorite komoru za mljevenje

Vratite široki okrugli prsten za zatvaranje dok ne osjetite snažan otpor.

Vratite četvrt okretaja unazad na prstenu za zatvaranje ukopčajte uređaj u struju i uključite mlin!

Vrtite prsten za zatvaranje u pravcu zatvaranja dok ne čujete blagi zvuk struženja.



Vratite lijevak za doziranje

Isključite Mockmillt i iskopčajte ga iz struje.

Na bočnoj strani prstena za zatvaranje se nalazi jedan unutarnji pomični prsten (u ovaj prsten se mora zaviti ručka za podešavanje):

vrte ovaj prsten u položaj da rupa za ručku bude na desnoj strani mlina u srednjem položaju!



Podesite ručku za podešavanje

Zavijte ručku s par okretaja u pomični iprsten (nemojte jako zaviti do kraja!).

Podesite ručku u položaj 1. i sada je zavijte do kraja čvrsto.

U položaju 1. uvijek se mora čuti blagi zvuk otkucavanja. Ovo dodirivanje kamena ne prouzrokuje habanje i početkom mljevenja će proći. Vidi 8. stranicu za daljnje upute.



Odstranjivanje elemenata za pričvršćivanje za transport (SAMO u slučaju Mockmill 200)

Otvorite mlin po točkama 1-3 (4. stranica). Odstranite dva elementa za pričvršćenje. Oni su smješteni jedan nasuprot drugog između jedinice za mljevenje i motorne jedinice.

Zatvorite mlin po točkama 5-7 (5.stranica).

NAMIRNICE ZA MLJEVENJE I PREPORUČENI STUPNJEVI MLJEVENJA

S Mockmill mlinom se mogu samljati sljedeći materijali:

Meke žitarice Tvrde žitarice Sjemenke Povrća	MM100 Stupanj mljevenja	MM200 Stupanj mljevenja	Sadržaj eteričnih ulja	Napomene
Amarant	0-1	0-1	-	
Heljda	0-1	0-1	-	
Sjemenke chia	6-7	7	-	
Pir	1	1-2	-	
Alakor (jednosjemenkasta pšenica)	1	1-2	-	
Pšenica (dvosjemenkasta pšenica)	0-1	1	-	
Zeleni pir	1	1	-	
Zob	3	4-5	-	
Sušeni grašak	1	1	-	
Proso	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Slanutak	4-5	3-4	-	
Crveni grah	1	1	-	
Leće	1	1	-	
Lupina	2	2	-	
Kukuruz	1-2	1-2	-	Izuzev popcorna!
Sirak	0-1	2-2.5	-	
Oljušteni ječam	1	1	-	
Dugosjemenkasta riža	0-1	0-1	-	Izuzev pirjane riže!
Pinto grah	2	1-2	-	
Quinoa	0-1	0-1	-	
Raž	1	1	-	
Soja	1-2	5	-	
Teff sjemenke	0-1	0-1	-	
Bijeli grah	0-1	0-1	-	
Pšenica	1	1	-	

Ljekovite biljke & začini	MM100 Stupanj mljevenja	MM200 Stupanj mljevenja	Sadržaj eteričnih ulja	Napomene
Cijeli anis	4	4-5	da	
Sjeme piskavice	1	2-2.5	-	
Sjeme komorača	2	3	da	
Sušeni ružmarin	2	2	-	
Mahuna kardamoma	0-1	0-1	da	
Sjeme koriandera	1	2	da	
Kumin	4	4	da	
Začinski kumin	4-5	5	da	
Klinčići	3	4	da	
Piment	1	1	-	
Zvezdasti anis	2-3	3	da	Isjeckajte na sitne komadiće
Papar	2	2	-	
Tonka grah	9-10	10	da	
Cvijet cimeta	0-1	2	da	
Kora od cimeta	1	1	-	Isjeckajte na sitne komadiće

SASTOJCI ZA MLJEVENJE I PODEŠAVANJE FINOĆE MLJEVENJA

S Mockmill mlinom se mogu samljeti sastojci navedeni na 7-8. stranici.

Ukoliko meljete sastojke koji nisu navedeni u tablici ili na web stranici proizvođača to može dovesti do kvarenja mlina i do mogućeg gubljenja jamstva.

Ukoliko imate primjedbu ili ideju npr. želite samljeti takvu žitaricu koja nije navedena u prijašnjim tablicama, javite svojem distributeru ili na e-mail adresu proizvođača info@mockmill.com.

Podešavanje finoće mljevenja

Finoća mljevenja Mockmill mlina se može podesiti u više stupnjeva.

U 1. položaju čuje se blago struženje mlinskih kamena i bez dodavanja žitarice. Isti zvuk se čuje ako ste odstranili iz Mockmill 200 elemente za pričvršćenje za transport. U 1. položaju će biti brašno najfinije a u 10. položaju najgrublje.

Ako u 1. položaju se ne čuje blagi zvuk mljevenja ili ako je u 2. položaju jako bučno mljevenje, podesite

Mockmill na sljedeći način:

- olabavite ručku za podešavanje za 2 okretaja podesite je u položaj br. 10. i zavijte ručku opet
- pokrenite uređaj i postupno vratite ručku prema 1. položaju u uključenom stanju
- ako se mlinski kameni blago dodirivaju i čuje se blagi zvuk struženja opet olabavite ručku za 2 okretaja stavite je u 1. položaj i zavijte ručku opet.

Ako se ne čuje blago struženje mlinskih kamena, molimo Vas ponovite isti proces.

Ako želite još grublje mljevenje od podešenih položaja ručke podesite mlin na sljedeći način:

- podesite ručku u 10. položaj olabavite ručku za 2 okretaja. Ručka se u ovom slučaju može slobodno premješati.
- podesite ručku u 1. položaj i opet zavijte ručku (zavijte u smjeru kazaljke na satu).

Ako ručku za podešavanje stavite u 10. položaj dobit ćete puno grublji prašak. Ovaj proces možete ponoviti dok ne postignete željenu grubost kod veličine zrnaca.


Ako želite opet fino mljeveno brašno, podesite mlin na sljedeći način:

- mičite ručku u smjeru 1. položaja do kraja
- olabavite ručku za 2 okretaja
- gurejte oslobođenu ručku u smjeru 10. položaja do kraja
- zavijte ručku ponovo

Ako podesite uređaj u 1. položaj nakon što se mlin isprazni morat ćete čuti blagi zvuk trljanja.

S time je dovršeno podešavanje mlina na fino mljevenje. Nakon što ste isprobali ova podešavanja mlin se može lako koristiti.

Podešavanje mlina možete pratiti na ovom video zapisu:

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

UKLANJANJE KVAROVA

Došlo je do problema pri korištenju mlina? Molimo Vas, kontaktirajte svog distributora ili proizvođača proizvoda: info@mockmill.com

POPIS KVAROVA

Mlin zuji ali ne melje

Isključite mlin i podesite ručku u 10. položaj. Uključite mlin i mljevenje mora proraditi.

Mlin i nadalje samo zuji

Isključite mlin i iskopčajte ga iz struje

- okrenite pažljivo mlin naglavačke i odstranite iz uređaja svu žitaricu za mljevenje
- otvorite mlin u redoslijedu opisanom na 4. stranici
- odstranite sve ostatke iz jedinice za mljevenje
- montirajte mlin u redoslijedu opisanom na 5-6. stranicama
- problem se mora riješiti
- Ako mlinski kameni nisu čisti nalazi se na njima talog pratite proces opisan na 2. stranici "*Čišćenje mlinskih kamena i komore za mljevenje*"

Uzmite u obzir što nakon svakog rastavljanja mlina, mlin se mora ponovo podesiti prema procesu

opisanom na 8. stranici u poglavlju "*Podešavanje finoće mljevenja*".

PAŽNJA! Provjerite se da ste prvo podesili mlin pa zatim uključili i napunili žitaricom za mljevenje.

Mlin ne melje fino brašno

Podesite ponovno Mockmillt prema procesu opisanom na 8. stranici u poglavlju "*Podešavanje finoće mljevenja*". PAŽNJA! Prije podešavanja mlina uvjerite se da je ručka za podešavanje olabavljen!

Mlin se vrti ali ne melje

Nastao je talog na površini mlinskih kamena.

- sameljite 1 šalici pšenice ili riže podešeno na grubo mljevenje
- ako se kameni ne očiste pomoću grubog mljevenja otvorite mlin prema procesu opisanom na 4. stranici
- s oštrim predmetom npr. nožem za rezanje urežite par rezova na sloju na mlinskim kamenima
- zatvorite mlin prema procesu opisanom na 5. stranici
- sameljite 1-2 šalice pšenice podešeno na grubo mljevenje
- nataloženi sloj se mora očistiti sa kamena

JAMSTVO & SERVIS

Uređaj u slučaju korištenja u domaćinstvu raspolaže sa 6 mjeseci jamstva.

Jamstvo ne obuhvaća oštećenje lijevka za doziranje ili izlaznog otvora čije oštećenje podrazumijeva nepravilno korištenje.

U slučaju kvara stupite u kontakt s vašim distributorom!

TRANSPORTNO PAKIRANJE I RECIKLIRANJE

Transportno pakiranje

Pakiranje brani modele Mockmill 100/200 u interesu sigurnog transporta.

Zadržite originalno pakiranje mlina i unutarnje elemente pakiranja u interesu eventualnog sljedećeg sigurnog transporta.

Uništavanje starog uređaja

Amortizirani uređaji se moraju uništiti na ekološki način. Preporučuje se odvoz uređaja u reciklažno dvorište prema mjesnim zakonima za reciklažu.

Proizvođač zadržava sebi pravo za tehničke promjene!