

# Mockmill

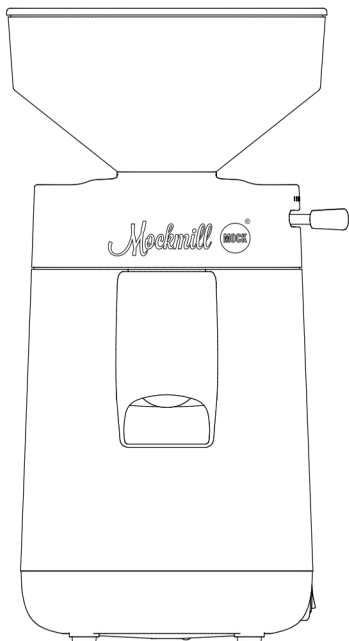


## KASUTUSJUHEND

### Mockmill 100

### Mockmill 200

Kiviveski terade, kaunviljade  
ja vürtside jahvatamiseks



Enne Mockmill'i kasutamist lugege kasutusjuhendit  
esimest korda, et kaitsta end vigastuste eest ja vältida seadme kahjustamist.

MAITSE – TUNNETA – UURI  
Võtke teraviljast maksimum

*taste*

VÄRSKE  
JAHVATUS

*feel*

KODUNE TOIT  
ON TEILE HEA

*explore*

KÕIK VÕIVAD HÄSTI  
KÜPSETADA  
LEIBA



Hea klient, Meil on väga hea meel, et ostsite ühe meie veskist ja tervitame teid täisteramaailma:

Maitse: Värskest jahvatatud jahu maitseb paremini Tunne: Isetehtud on teile kasulik ja kergesti seeditav

Avasta: Head leiba saab küpsetada igäüks – proovige lihtsalt!

Pange oma Mockmill kohe tööle ja nautige värskest jahvatatud täisterade mitmekesisust, suurepärast maitset ja aroomi. Loodame, et naudite oma uue loomingu avastamist ja nautimist.

Loodame, et saadate meile tagasisidet!  
Parimate soovidega Paul Lebeau ja Martina Mock.

Tere tulemast Mockmilli maailma!

# KIIRJUHEND

Enne esimest kasutamist.

TÄHELEPANU: Ainult Mockmill 200 jaoks.

Enne Mockmill 200 esmakordset käivitamist peate eemaldama transpordiluku. Et teada saada, kuidas seda teha, vaadake lehekülge 13. Alustamine – järgige järjekorras

1. Ühendage pistik pistikupessa
2. Asetage kauss väljundrenni alla
3. Lülitage veski sisse
4. Valige jahvatusaste
5. Tühjendage peotäis teri punkrisse
6. Laske veskil jahvatamine lõpetada
7. Lülitage seade välja
8. Visake saadud jahu ära, kuna see esimene jahvatamine eemaldab kõik tootmisprotsessist jäänud mineraalosakesed.



## Sisu

Tere tulemast

Kiirjuhend Ettevaatusabinõud ja	lk 3
ohutusjuhised Komponentid	lk 4
Alustamine ja puhastamine Mockmilli	lk 6
avamine Täiendavad kasutusjuhised	lk 8
Milliseid toiduaineid saab Mockmilliga	lk 9
jahvatada? Freesimisseadete valimine	lk 10
Tõrkeotsing Garantii ja remont	lk 13
Transpordipakendamine ja taaskasutus	lk 14
Tehnilised andmed ja sisu	lk 17
Kontaktteave	lk 19
	lk 20
	lk 21
	lk 22
	tagakaas

**ETTEVAATUSABINÕUD JA  
OHUTUSMÄRKUSED**  
Palun lugege enne Mockmilli  
esmakordset kasutamist  
hoolikalt läbi.

Esmane käivitamine:

#### **TÄHELEPANU:**

Ainult Mockmilli 200 jaoks  
Enne Mockmill 200 esmakordset  
käivitamist peate eemaldama  
transpordiluku. Kuidas teada saada,  
vaadake lehekülge 13.

#### **Mockmilli tõstmine:**

Tõstmiseks haarake mõlema käega  
seadmest selle aluselt; teise  
võimalusena võite seda tõsta,  
hoides punkrit käte vahel. Ärge  
kunagi kasutage Mockmilli väljund  
tila katet (selle "nina")  
käepidemena, kuna see ei ole  
valmistatud seadme raskusele vastu  
ja võib puruneda!

#### **Teravilja valimine:**

Kasutage ainult puhastatud teri.  
Puhas tera võib sisaldada väikeseid  
kive, mis võivad jahvatuskive  
kahjustada. Loetlemata toiduainete  
või ainete jahvatamine

lehekülgedel 14-16 võib teie veskit  
kahjustada ja tühistada garantii.

Kahtluse korral võtke meiega ühendust,  
saates e-kirja aadressile info @  
mockmill.com

Kasutage jahvatamiseks ainult kuiva  
teravilja Niiske tera tekitab freeskiividele  
kile. Kile saate eemaldada, kui jahvatage  
kuiva tera jämedalt.

(Kasutusjuhend lk 7).

Kahtluse korral suruge viljatuum  
lusikaseljaga kõvale pinnale: kui see  
valju praksuga puruneb, on vili kuiv.  
Jahvatamiseks liiga niisked terad võib  
lamedaks muljuda ja siis näevad need  
välja nagu valtsitud kaer.

Rukist tuleks enne jahvatamist säilitada  
vähemalt kuus kuud pärast viljakoristust.

Lisateavet erinevate teraviljatüüpide ja  
nende kasutusalaade ning  
jahvatusastmete reguleerimise kohta  
leiate meie veebisaidilt [mockmill.com](http://mockmill.com)

→ Teenindus / Abi → Abi / Tugi →  
Allalaadimised

## Koduseks kasutamiseks

Mockmill on mõeldud koduseks kasutamiseks ja kogustes, mis vastavad pere tavapärasele vajadustele. See ei ole ette nähtud kaubanduslikuks kasutamiseks, kus jahvatatakse suurtes kogustes teravilja. Vürtside jahvatamine Mockmill saab hõlpsasti hakkama kuivatatud vürtside ja maitseainetega, sealhulgas pipra, koriandri, kardemoni, kaneeli ja palju muud. Pange tähele, et mõned vürtsid, näiteks kaneel, tuleb Mockmilli söötmiseks purustada piisavalt väikesteks tükkideks. Jahvatatud vürtside aroomi väljapesuks jahvatage kohe väike kogus teravilja (nt nisu). Seejärel kasutage seda "maitsestatud jahu" oma küpsetistele või kastmetele aroomi lisamiseks!

Õlised/rasvased toidud Palun hoiduge pähklite või õliste toitute, nagu seesami-, lina- või mooniseemnete jahvatamine. Isegi kohvioad sisaldavad palju

õli, mis jätab freeskividele kile, mis muudab need teravilja nõuetekohaseks töötlemiseks võimetuks.

Vahetult pärast seda puhastage Mockmill, nagu on kirjeldatud lk 9.

## Kuidas puhastada freeskive ja jahvatuskambrit

Valige jäme seadistus ja jahvatage umbes pool tassi kuiva tera, näiteks nisu. Liigutage hoob freesimise ajal jämedalt peeneks ja tagasi. Väga jämedalt jahvatades, nii et terad lihtsalt murduvad, eemaldatakse freeskividelt kiiresti kogu kile. Kasutage seda puhastusprotsessi kohe pärast õliseemnete jahvatamist. Põhjalikkuse huvides võib terad korduvalt Mockmillist läbi lasta. Rasketel juhtudel, kui kividele on kogunenud kõva kile, on soovitatav lõigata kile pinnale mõned pilud mõne terava esemega, näiteks lõikamisnoa otsaga. See loob puhastusprotsessi alguspunkti.

## Järelevalve

Mockmill on elektriseade ja seda tohib kasutada ainult nõuetekohase järelevalve all (ja mitte laste poolt).



Hoidke käed ja muud esemed (nt lusikad või kruvikeerajad) freesimismehhanismist eemal, kui seade on sisse lülitatud. Selle eiramine võib põhjustada vigastusi (sõrmi) ja/või kahjustada freesikive.

## KOMPONENDID

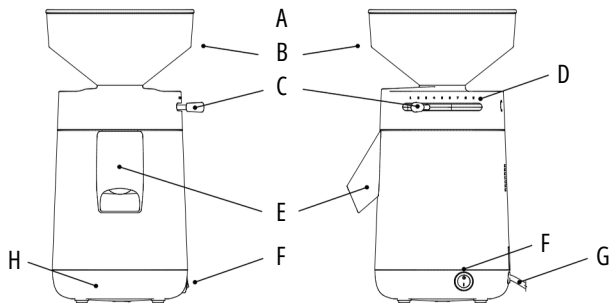
V: Punkri kate

B: Punker

C: reguleerimise hoob

## Puhastamine

Ärge kunagi kastke Mockmill'i vette või muusse vedelikku. Pühkige korpus kergelt niiske lapiga puhtaks. Oluline on, et veskisse ei satuks vett. Veskikive ei tohi kunagi puhastada vee või märja lapiga! (Vt jaotist "Mockmilli puhastamine"). Enne puhastamist ühendage seade alati lahti.





## **ALUSTAMINE JA PUHASTAMINE**

### **Esmane käivitamine:**

Enne Mockmilli esmakordset kasutamist eemaldage transpordi lukustusseade (kehtib ainult Mockmill 200 puhul). Juhised leiate lk. 13. Enne esimest kasutamist

Jahvatage peotäis teravilja ja visake jahu ära. See eemaldab tootmisprotsessist freeskividele jäänud mineraalse prahi.

### **Alustamine**

1. Ühendage pistik pistikupessa.
2. Asetage kauss renni alla
3. Lülitage veski sisse
4. Valige freesimisaste
5. Tühjendage peotäis teri punkrisse
6. Laske veskil freesimise lõpetada
7. Lülitage seade välja

Ärge lülitage Mockmilli freesimise ajal välja. Lülitage Mockmill ALATI enne punkri laadimist sisse!

### **Puhastamine Freeskivid**

puhastavad end ise, kui valite aeg-ajalt jämeda seadistuse. Kui veskit mõnda aega ei kasutata (näiteks pikem puhkus), soovitame jahujäägid eemaldada jämedamal jahvatamisel. Vt "Kuidas Mockmill puhastada" lk. 7.

### **LISAD**

Meie kodulehelt [mockmill.com](http://mockmill.com) leiate videoid, mis sisaldavad täiendavaid kasutusjuhiseid saidi [mockmill.com](http://mockmill.com) jaotises Teenindus / Abi

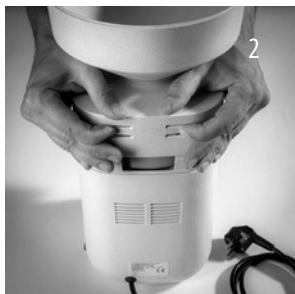
## MOCKMILLI AVAMINE

Kui Mockmill ei tööta korralikult või kui kahtlustatakse tugevat määrdumist, on mõistlik Mockmill avada. Seejärel saate jahvatuskambrist eemaldada teraviljajäägid ja puhastada kaks kivi pehme harja või puidust spaatliga. Olge ettevaatlik, et mitte kaotada kahte väikest vedru, mis toetavad ülemisi kive! Järgige allolevaid juhiseid.

ROHKEM  
KÜSIMUSI?  
[info@Ccidermill.eu](mailto:info@Ccidermill.eu)



Reguleerimishoova eemaldamine Ühendage Mockmill vooluvõrgust lahti. Keerake reguleerimishoob lahti, keerates seda vastupäeva.



### Punkri eemaldamine

Asetage nüüd oma käed leetri ja korpuse ülemise osa vahele ning vajutage mõlema nimetissõrme abil ülemise sektsiooni tagaküljel olevaid kahte kõrva sissepoole. Seda tehes tõstke lehter üles ja paljastage jahvatuskamber.



### Freesikambri avamine

Nüüd saate freesikambri avada, keerates lahti suure ümara korgi, mille keskel on rist, vastupäeva.



Tõstke staator maha Nüüd saate ülemise kivi (staatori) ära tõsta. Seejärel on näha alumine kivi (rootor); see on kinnitatud mootori võlli külge. Kui freesikividele on kogunenud kõva kile, vt lk. 19 / 20. kus me selgitame, kuidas sellist kilet saab eemaldada. Ülemise kivi (staatori) saab nüüd oma kohale tagasi panna.



Freesikambri sulgemine ja uuesti reguleerimine

Keerake suur ümmargune kork uuesti peale, 2–3 pööret, kuni tunnete tugevat vastupanu. Nüüd keerake kork veerand pööret tagasi. Ühendage Mockmill tagasi ja lülitage sisse. Keerake korki edasi, kuni kuulete kerget tiksumist, mis näitab esimest kivikontakti, seejärel lülitage seade välja.



Lükake liigutatav sisemine segment (millesse hoob oli keeratud) ümber veski parema külje keskele.



Reguleerige hooba

Keerake reguleerimiskang vaid paar pööret liigutatavasse segmenti sisse (ärge pingutage!). Nüüd lükake reguleerimiskang skaala asendisse 1 ja keerake seda, kuni see on pingul. Seadke asendisse 1 ja lülitage sisse, peaks Mockmill alati tekitama kerget tiksumat müra. See kivikontakt ei põhjusta kulumist ja heli kaob freesimise alustamisel.

## Transpordi lukustusseadme eemaldamine (ainult Mockmill 200)



Veski avamiseks järgige samme 1–3 (lk 10 / 11). Eemaldage kaks transpordi lukustusseadet, mis asuvad üksteise vastas ning korpuse ja freesimisseadme vahel.

Veski sulgemiseks jätkake sammudega 5–7 (lk 12).

### LISAD KASUTUSJUHISED.

Meie kodulehelt [mockmill.com](http://mockmill.com) leiate videoid, mis sisaldavad täiendavaid kasutusjuhiseid aadressil: [mockmill.com](http://mockmill.com) → Teenindus / Abi → Abi / Tugi → Allalaadimised

ROHKEM  
KÜSIMUSI?  
[info@cidermill.eu](mailto:info@cidermill.eu)

## MILLISEID TOITAINEID SAAB VESKIGA JAHVATADA?

Mockmilliga saate jahvatada järgmisi aineid:

<u>Pehmed terad</u> <u>Kõvad terad</u> <u>Seemned</u> <u>Kaunviljad</u>	Freeskaal MM100	Freeskaal MM200	õlid	Erimärkused
Amarant	0-1	0-1	–	
Tatar	0-1	0-1	–	Ainult kooritud ja eelrõstimata
Chia seemned	6 – 7	7	–	
Spelta	1	1 – 2	–	
Einkorni nisu	1	1 – 2	–	
Emmeri nisu	0 – 1	1	–	
Roheline	1	1	–	
spelta kaer	3	4 – 5	–	
Kuivatatud	1	1	–	
hersed Hirss	1	1	–	
Kamut	1	0 – 1	–	
Kikerhersed	4 – 5	3 – 4	–	
Neeruoad	1	1	–	
Läätsed	1	1	–	

<u>Pehmed terad</u> <u>Kõvad terad</u> <u>Seemned</u> <u>Kaunviljad</u>	Freeskaal MM100	Freeskaal MM200	õlid	Erimärkused
Lupiiniseemne	2 1-	2 1-	–	
d Mais/mais	2	2	–	Ei Popkorn
Milo (Grain Sorghum)	0-1	2-2,5	–	
Kooritud oder	1	1	–	
Naturaalne pikateraline riis	0 – 1	0 – 1	–	Ei aurutatud riis
Pinto oad	2	1 – 2	–	
Quinoa	0 – 1	0 – 1	–	
Rukis	1	1	–	
Sojaoad	1 – 2	5	–	
Teff	0 – 1	0 – 1	–	
Valged oad	0 – 1	0 – 1	–	
Nisu	1	1	–	

Maitsetaimed ja vürtsid	Freeskaal MM100	Freeskaal MM200	õlid	Erimärkused
Anis terved	4 1	4 – 5	✓	
lambaläätse seemned	2 2	2 –	–	
apteegitilli seemned	0 –	2,53	✓	
rosmariin (kuivatatud)	1 1	20 –	–	
kardemoni kaunad	4 4	1 2 4 5	✓	
koriandri seemned	– 5	4 1 3	✓	
köömned köömne seemned	3 1		✓	
	2 –		✓	
	3		✓	
nelk			✓	
Pipar			–	
tähtaniis			✓	Lõika väikesteks tükkideks
Pipar Tonka oad	2 9 –	2	–	
Kaneeliõied	10 0	10	✓	
Kaneelipulgad	– 1	2	✓	
	1	1	–	Lõika väikesteks tükkideks



## JAHVATAMINE JA SEADISTUSTE REGULEERIMINE

Saate oma Mockmilliga jahvatada kõiki lehekülgedel 14–16 loetletud toiduaineid. Muude kui loetletud või meie veebisaidil olevate ainete jahvatamine võib teie veskit kahjustada ja garantii tühistada. Kas teil on idee või soovite proovida midagi, mida te nimekirjast ei leia? Seejärel saatke meile kiri aadressile [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com). Soovime teid ja teie jahvatamise ideid toetada.

Seadistuse reguleerimine Teie Mockmillil on väga lai valik seadistusi ja see on loodud väga täpseks reguleerimiseks.

Seade on eelnevalt reguleeritud nii, et tühikäigul ilma teraviljata töötades on kuulda vaikset kivide kokkupuutumist kangi asendis 1. Sama müra on kuulda ka pärast transpordilukustussüsteemi eemaldamist

Kõrgemate seadistustega saate jämedamaid tulemusi. Kui te ei kuule hoova asendis 1 tiksuvat müra või väga tugevat freesimismüra juba tasemel 2, reguleerige Mockmill järgmiselt.

Vabastage reguleerimishoob kaks pööret, lükake hoob asendisse 10 ja pingutage hoob uuesti. Nüüd lülitage Mockmill sisse ja liigutage hooba väga aeglaselt seadistuse 1 suunas.

Hetkel, kui kivikontakt muutub kerge tiksumisega märgatavaks, vabastage hoob uuesti, viige see asendisse 1 ja pingutage tugevasti.

Kui kivikontakti ei kuule, korrake protseduuri. Kui kuulete kivikontakti juba asendis 2, siis liigutage hooba tagasi 10 suunas, kuni leiate koha, kus on kuulda vaid väga kerget tiksumist. Seejärel lülitage seade välja, keerake lahti

hoob ja liigutage see asendisse 1. Seejärel pingutage hoob. Kui vajate jämedamat tulemust, kui saavutati esimesel skaalal (1–10), saate Mockmill'i reguleerida jämedamale vahemikule järgmiselt: Kui veski on sisse lülitatud, nihutage hooba 10 suunas nii kaugele kui võimalik. Nüüd vabastage reguleerimishoob. Nüüd liigub hoob vabalt edasi-tagasi. Liigutage hoob täielikult tagasi asendisse 1 ja pingutage see uuesti üles (pöörates seda päripäeva). Kui paned kangi nüüd 10 peale, saad oluliselt jämedama jahu.

Saate seda protseduuri korrata teist korda, kui jahvatustulemus ei ole ikka veel teie eesmärkide jaoks piisavalt jäme.

Seadisust uuesti peenesse vahemikku reguleerimiseks toimige järgmiselt:

Liigutage hoob – aeglaselt – lõpuni asendisse 1. Nüüd vabastage see ja viige see asendisse 10. Selles asendis pingutage reguleerimiskang uuesti. Korrake seda protseduuri sama sageli kui varem, et jõuda "jämeda" seadistusvahemikuni.

Asendis 1 peaksite kuulma freeskivide vaikset tiksumist, kui freesikamber on tühi. Mockmill on nüüd taas peenjahvatustulemuse jaoks seatud. Kui olete protseduuri proovinud, on seda lihtne kasutada.

Selleteemalise video leiata meie veebisaidilt [mockmill.com](http://mockmill.com) → Teenus / Abi → Abi / Tugi → Allalaadimised

## VEAOTSING

Ebatõenäolisel juhul, kui teil tekib Mockmilliga probleeme või kui teil on selle toimimise kohta küsimusi, helistage meile või saatke meile e-kiri aadressile info@mockmill.com. Meie eksperdid saavad telefoni teel lahendada praktiliselt kõik probleemid. Allpool on loetletud mõned võimalikud probleemid ja nende lahendamise viisid.

### **Mockmill sumiseb, kuid see ei freesi**

Lülitage Mockmill välja ja seadke hoob asendisse 10. Lülitage Mockmill sisse. Freesimist tuleks uuesti alustada. Nüüd saate, kui veski oma tööd teeb, reguleerida seda soovitud seadistusele.

### **Veenduge, et lülitate Mockmill alati esmalt sisse ja seejärel täidate punkri teradega ning laske Mockmillil alati freesimistöö täielikult lõpetada.**

### **Mockmill ikka ainult ümiseb!**

Ühendage Mockmill lahti. Punkrist terade eemaldamiseks tõstke Mockmill ettevaatlikult ja pöörake tagurpidi, valades terad kaussi. Seejärel saab Mockmill'i avada nii, nagu on kirjeldatud lk 10. Eemaldage kõik terad. Seejärel saab Mockmilli uuesti kokku panna, nagu kirjeldatud lk. 11. Probleem peaks nüüd olema lahendatud. Kui kivid pole siiski täiesti puhtad, järgige juhiseid lk. 7.

### **Mockmill ei jahvata peeneks**

Reguleerige Mockmill nagu kirjeldatud lk. 12, jälgides esimese kivikontakti tiksumat heli.

Tähtis: Veenduge, et reguleerimise hoob on reguleerimise ajal tugevalt sisse keeratud.

**Kogunemine freeskividele** Kui kividele on tekkinud kõva kile, mis ei kao lihtsalt kõvade terade jahvatamisel jämedalt, avage Mockmill, nagu kirjeldatud lk 10. Tehke terava tööriista, näiteks lõikamisnoaga, kile pinnale mõned pilud. Pange Mockmill uuesti kokku, nagu näidatud leheküljel 11, 4. sammu ja jahvatage väga jämedalt 1–2 tassi kõvasid teri. Teie tehtud pilud pakuvad jämedate terade kinnituskohta ja need saavad nüüd kile eemaldada.

## **GARANTII & REMONT**

Wolfgang Mock GmbH annab Mockmillile kodukasutuseks materjali- ja tootmisdefektide vastu garantii 6 aasta jooksul alates ostukuupäevast. Garantii kehtivuse tagamiseks registreerige oma seade veebis aadressil [mockmill.com](http://mockmill.com) → Teenindus / Abi. Garantii ei kata ebaõigest kasutamisest tekkinud kahjustusi õrnadele osadele, nagu punker või jahurenn. Neid saab aga hõlpsalt asendada väikese tasu eest. Parandame või asendame defektsed detailid Mockmill garantiiaja jooksul. Kui vajate remonti või varuosasid, helistage meile või saatke e-kiri aadressile [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com) enne defektse veski tagastamist, et saaksime leida teile lähima volitatud teeninduskeskuse.

## TRANSPORTPAKEND JA TAASKASUTUS

### Transpordipakend

Pakend kaitseb Mockmill 100 / 200 transpordikahjustuste eest. Hoidke originaalkarp ja sisepakend alles, et saaksite seadet hiljem ohutult transportida.

Vana seadme utiliseerimine Ainult Euroopa Liidus ja taaskasutusüsteemidega riikides. Toodetel, pakendil ja/või kaasasolevatel dokumentidel olev läbikriipsutatud prügikasti logo tähendab, et kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid ega patareisid ei tohi üldjätmete konteinerisse panna. Selle asemel peate järgima seadusega kehtestatud eeskirju ning viima vanad tooted ja kasutatud patareid töötlemiseks, ümbertöötlemiseks ja/või ringlussevõtuks kohalikku käitlemise kohta. Nende toodete ja patareide õigel viisil utiliseerimisega aitate kaitsta väärtuslikke ressursse ja vältida võimalikke negatiivseid mõjusid inimeste tervisele ja keskkonnale. Jätmete kogumise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks



võtke ühendust kohaliku jäätmekäitlusteenuse pakkujaga. Vastavalt riiklikele eeskirjadele võib selliste jätmete õigel viisil kõrvaldamine kaasa tuua trahvi.

Ärge kunagi visake Mockmill oma majapidamisprügi hulka.

Selle asemel kasutage ametlikke elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu keskusi, mida haldab kohalik omavalitsus, edasimüüja või Wolfgang Mock. Teie juriidiline kohustus on hävitada seadmele kantud isikuandmed. Veenduge, et pärast kasutusest kõrvaldamist hoitakse teie seadet lastele kättesaamatus kohas.

TEHNILISED  
ANDMED JA SISU  
Kirjeldus

Freesimise mehhanism  
Keraamilised freesivid  
Freesimisastmed

Teraviljaveski tüüp:  
Mockmill 100 / Mockmill  
200 Power

360 W / 600 W pinge ja  
freesimiskiirus  
230 V (50 Hz) Ligikaudu 1 100  
p/min 110 V (60 Hz)  
Ligikaudu 1300 p/min  
Kaitseklass 1 Mõõdud  
380 x 220 x 190 mm 15 x 8,7  
x 7,5 tolli

Muutuv väga peenest kuni väga  
jämedani.  
Jahvatusefektiivsus nisuga ca.  
100 g / 200 g minutis ca. 3,5  
untsi / 7 untsi minutis  
Taastuvatest toorainetest  
valmistatud korpus Arboblend®  
Punkri maht nisuga:  
1 100 g, 2 naela 7 untsi

Kaal  
6,6 kg / 8 kg 14 naela 9  
untsi / 17 naela 10 untsi

Kaabli pikkus Ligikaudu 150  
cm, ca. 6 jalga

Tehniliste muudatuste õigus reserveeritud.

---

SISU

Mockmill, Kasutusjuhend



WOLFGANG MOCK GMBH

Marie-Curie-Str. 5  
64823 Groß-Umstadt  
Germany  
+49 6162 50 99 660  
info @ mockmill.com

mockmill.com

Edasimüüja: Cider Mill OÜ suur-jõe 71 Pärnu 80042 ESTONIA  
info@cidermill.eu www.cidermill.eu

