

MANUAL DE UTILIZARE SI INTRETINERE

Moara de cereale MOCKMILL 100-200

Pentru a preveni deteriorarea aparatului sau a integritati fizice proprii, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

GHID RAPID

Inainte de prima utilizare

Macinati o mana de cereale si apoi aruncati granulatul. In timpul acestei macinari scurte, orice resturi minerale care ar fi putut adera la pietrele morii in timpul fabricatiei sunt indepartate.

Prima utilizare - respectati ordinul

1. Conectati aparatul la reseaua electrica
2. Asezati un recipient sub lamela de evacuare a faini
3. Reglati finetea de macinare
- 4. Porniti moara**
5. Alimentati palnia cu cereale

La sfarsitul macinarii opriti aparatul.

IMPORTANT: Daca ati cumparat modelul Mockmill 200, indepartati prima data dispozitivele de fixare a discurilor! Ghidul pentru indepartarea lor le gasiti pe pagina 6.!

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

Inainte de prima utilizare cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Selectarea cerealelor

Folositi numai cereale curatate. Cerealele necuratate pot contine si bucati mici de piatra, care pot deteriora pietrele din moara.

Macinarea cerealelor sau alimentelor care nu sunt mentionate in tabelul de pe pagina 7-8 pot duce la deteriorarea aparatului sau chiar la pierderea garantiei.

Daca aveti intrebari, contactati distribuitorul dvs.!

Folositi doar cereale uscate. Daca macinati cereale umede cu aparatul dvs., faina produsa poate forma un film pe pietrele de moara. In cazul incare acesta s-a intamplat accidental, utilizati cereale uscate si reglati aparatul pe macinare dura. ("Curatarea pietrelor de moara si a camerei de macinare" la pagina 2.)

In cazul incare nu sunteti sigur daca cerealele sunt uscate sau nu, apasati un bob ce cereale cu partea de spate unei linguri. Daca bobul se sparge cu o crapatura puternica, zgomotoasa, cerealele sunt uscate!

Cerealele prea umede pentru macinare raman plate, asemanatoare fulgilor de ovaz.

Secara trebuie uscata cel putin sase luni dupa recoltare si inainte de macinare. Mai multe informatii despre diferitele cereale si utilizarea lor, precum si despre stabilirea gradului de macinare recomandat, pot fi gasite in tabelul de maj jos.

Pentru uz casnic

Aparatele Mockmill sunt fabricate pentru a satisface nevoile casei si ale familiei normale. Nu este destinat utilizarii comerciale, unde sunt necesare cantitati mai mari.

Macinarea condimentelor

Folosind moara Mockmill puteti macina cu usurinta condimentele uscate folosite in mancaruri, inclusiv piperul, coriandru, cardamom, scortisoata si multe altele.

Aveti in considerare, ca anumite condimente, ca de exemplu scortisoara trebuie tocate in bucati mai mici, ca sa le puteti introduce in moara Mockmill.

Daca macinati condimente, aroma acestora poata sa ramana in camera de macinare. Daca doriti sa "clatiti" moara, introduceti putina cereale (grau sau orez) imediat dupa macinarea condimentelor. Pastrati aceasta "faina aromata" pentru gatire sau pentru sosuri.

Macinarea alimentelor uleioase

Evitati macinarea nucilor, a alunelor sau semintelor uleioase precum susanul, inul sau macul. Si boabele de cafea contin mult ulei! Uleiul poate forma un film pe pietrele de moara, impiedicand macinarea perfecta ulterioara a cerealelor.

Curatarea pietrelor de moara si a camerei de macinare

Reglati aparatul pe macinare dura, macinati aproximativ jumătate de ceasca de cereale uscate, de exemplu grau sau orez. In timpul macinarii, setati manerul de reglaj de la macinare dura la macinare fina, si inapoi la macinare dura. Prin macinarea dura (boabele sunt doar zdrobite) stratul de film aderat la pietrele de moara sunt indepartate rapid.

Pentru o curatare mai riguroasa repetati procesul!

In cazul incare s-a format un strat dur de film pe pietrele de moara, facetii cateva incizii pe suprafetele filmului cu un instrument ascutit, de ex. un cutit. Asa se poate facilita curatarea pietrelor.

Supraveghere

Moara Mockmill este un aparat electric si se poate folosi numai sub supraveghere (este interzisa folosirea de catre copii)!

ATENTIE!

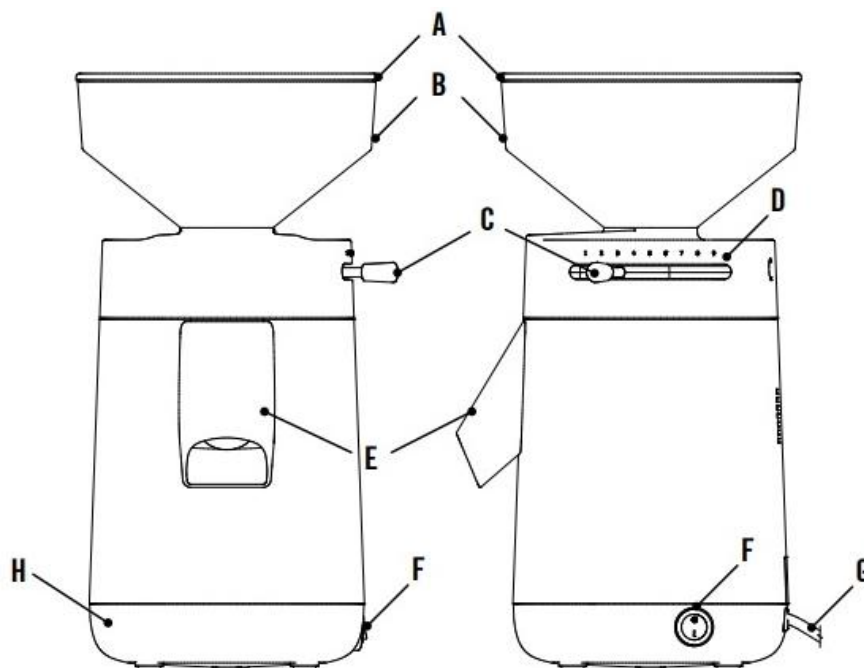
Tineti intotdeauna mainile si alte obiecte (de ex. linguri, surubelnite) departe de unitatea de macinare. Nerespectarea acestui lucru poate duce la ranirea degetelor si/sau deteriorarea pietrei de moara.

Curatare

Nu scufundati aparatul Mockmill in apa sau alte lichide. Curatati carcasa aparatului cu o carpa usor udata. Este foarte important sa nu intre apa in interiorul morii. Nu curatati pietrele de moara cu apa sau cu carpa uda! Inainte de curatare deconectati aparatul de la reaua electrica!

Piese ale aparatului

- A:** Capac
- B:** Palnie de dozare
- C:** Brat reglare
- D:** Scala
- E:** Lamela de evacuare
- F:** Buton pornire
- G:** Cablu electric
- H:** Picioare



PRIMA UTILIZARE SI CURATARE

Prima pornire:

Înainte de prima utilizare a morii Mockmill, îndepărtați dispozitivele de fixare a discurilor (doar în cazul modelului Mockmill 200). Ghidul pentru îndepărtarea lor le găsiți pe pagina 6.

Înainte de prima utilizare

Macinați o mână de cereale și apoi aruncați granulat. În timpul acestei macinări scurte, orice resturi minerale care ar fi putut adera la pietrele morii în timpul fabricației sunt îndepărtate.

Prima utilizare

1. Conectați aparatul la rețeaua electrică
2. Așezați un recipient sub lamela de evacuare a făinii
3. Reglați finetea de macinare
4. **Porniți moara**
5. Alimentați palnia cu cereale

La sfârșitul macinării opriți aparatul.

Curățare

Pietrele de moară se autocurată dacă alegeți ocazional macinarea dură. Dacă nu folosiți moara pentru un timp mai îndelungat (de ex. o vacanță mai lungă) vă recomandăm îndepărtarea resturilor de făină printr-un ciclu de macinare dură.

DESCHIDEREA APARATULUI MOCKMILL

Daca moara Mockmill nu functioneaza corect sau exista suspiciunea unui murdari mai mari, este recomandat deschiderea morii. In acest caz camera de macinare trebuie curatata. Va rugam sa urmati instructiunile de mai jos.



Indepartati bratul de reglare

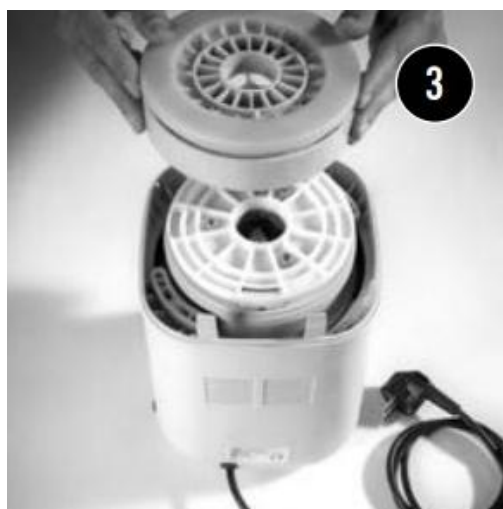
Deconectati aparatul Mockmill de la rețeaua electrica.

Rotiti bratul de reglare in stanga.



Indepartati palnia de dozare

Asezati ambele maini intre palnie si partea superioara a carcasei morii: Folositi ambele degete aratatoare pentru a impunge spre interior cele doua cleme de pe patrea de spate a carcasei. Apoi ridicati palnia astfel incat camera de macinare sa fie accesibila.



Deschideti camera de macinare

Roata de macinare superioara este inchisa cu in inel rotund larg. Desurubati inelul rotind spre stanga.



Indepartarea Statorului

Acuma puteti indeparta piatra de moara superioara (Stator).

Piatra inferioara (rotativa) devine vizibila, acesta este atasat de axa motorului.

Daca pe suprafata pietrelor de moara se formeaza un strat de film, va rugam cititi pagina 2. ("Curatarea pietrelor de moara si a camerei de macinare"), unde gasiti pasi pentru indepartarea acestora.

Piarta de moara superioara (stator) se poate pune la loc.



Inchideti camera de macinare

Insurubati la loc inelul de blocare, pana cand simtiti o rezistenta puternica.

Rotiti un sfert de cerc inapoi de inelul de blocare, conectati aparatul la reteaua de electricitate si pornit moara!

Rotiti inelul de blocare in directia de inchidere pana cand auziti un zgomot usor de frecare.



Puneti la loc palnia de dozare

Opriti aparatul Mockmill si denonectati-l de retaua electrica.

Pe lateralul inelului de blocare gasiti un inel interior rotativ (in acesta trebuie insurubat bratul de reglare):

Rotiti acest inel astfel incat gaura sa fie orientata spre centrul laturei de dreapta a morii!

Setati bratul de reglare



Insurubati bratul de reglare din cateva miscari (sa nu-l strangeti inca!).

Asezati bratul la gradul 1. si strangeti-l.

Ar trebui sa fie un sunet usor bifat in gradul 1. Acest contact intre pietre nu provoaca uzura si inceteaza cand incepeti macinarea. Pentru instructiuni suplimentare vezi pagina 8.



Indepartarea elementelor de fixare necesare pentru transport (Doar le modelul Mockmill 200)

Deschideti moara conform pasilor 1-3 (pagina4.).
Indepartati cele doua elemente de fixare necesare pentru transport. Acestea sunt situate fata in fata intre carcasa aparatului si camera de macinare.

Inchideti moara conform pasilor 5-7 (pagina 5.).

ALIMENTELE MACINABILE SI GRADURILE DE MACINARE RECOMANDATE

Cu moara Mockmill se pot macina urmatoarele alimente:

Cereale moi Cereale tari Seminte Legume	MM100 Grad de macinare	MM200 Grad de macinare	Continut de ulei esential	Mentiuni
Amarant	0-1	0-1	-	
Hrisca	0-1	0-1	-	
Chia	6-7	7	-	
Alac	1	1-2	-	
Spelta	0-1	1	-	
Spelta verde	1	1	-	
Ovaz	3	4-5	-	
Mazare uscata	1	1	-	
Mei	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Naut	4-5	3-4	-	
Fasole Rosie	1	1	-	
Linte	1	1	-	
Lupin	2	2	-	
Porumb	1-2	1-2	-	Exclus popcorn!
Sorg	0-1	2-2.5	-	
Orz decojit	1	1	-	
Orez cu bob lung	0-1	0-1	-	Exclus orez aburit!
Fasole pinto	2	1-2	-	
Quinoa	0-1	0-1	-	
Secara	1	1	-	
Soia	1-2	5	-	
Teff	0-1	0-1	-	
Fasole alba	0-1	0-1	-	
Grau	1	1	-	

Condimente	MM100 Grad de macinare	MM200 Grad de macinare	Continut de ulei esential	Mentiuni
Anason intreg	4	4-5	da	
Seminte de schinduf	1	2-2.5	-	
Seminte de fenicul	2	3	da	
Rozmarin uscat	2	2	-	
Cardamom	0-1	0-1	da	
Coriandru	1	2	da	
Chimen	4	4	da	
Cuisoare	3	4	da	
Ienibahar	1	1	-	
Anason stelat	2-3	3	da	Taiate in bucati mici!
Piper	2	2	-	
Boabe de tonka	9-10	10	da	
Floare de scortisoara	0-1	2	da	
Bete de scortisoara	1	1	-	Taiate in bucati mici!

ALIMENTELE MACINABILE SI REGLAREA GRADURILOR DE MACINARE

Cu moare Mockmill se pot macina alimentele enumerate in tabelul de pe pagina 7-8.

Macinarea a altor alimente de cat cele enumerate in tabel si pe pagina de web al producatorului, pot duce la defectiunea morii si pierderea garantiei.

Comentariile, ideile, sau daca doriti sa macinati o cereala care nu este listata in tabelele anterioare, va rugam contactati distribuitorul sau producatorul pe adresa de mail: info@mockmill.com.

Reglarea gradului de macinare

Gradul de macinare a morii Mockmill se poate regla treptat cu mare precizie.

Pornind aparatul in gradul 1. fara cereale se poate auzi frecarea usoara a pietrelor de moara. Acelasi sunet se poate auzi si la modelul Mockmill 200 cand indepartati elementele de fixare.

Faina produsa in gradul 1. este cea mai fina, si cea produsa in gradul 10. cea mai dura.

Daca in gradul 1. nu se aude sunetul de frecare, sau in gradul 2. macinarea este prea zgomotoasa, reglati moara Mockmill in felul urmatoare:

- Desurubati bratul de reglare doua rotatii, setati pe gradul 10. si insurubati bratul inapoi
- Porniti aparatul si miscati bratul treptat catre gradul 1. intimp ce aparatul functioneaza

- Daca pietrele se ating usor si se aude sunetul de frecare, desurubati bratul de reglare doua rotatii, setati pe gradul 1. si insurubati bratul inapoi.

Daca nu se aude contactul pietrelor, va rugam repetati procesul.

In cazul incare doriti o macinare mai dura decat cel de pe scala aparatului, reglati moara in felul urmator:

- Setati bratul pe gradul 10., desurubati bratul de reglare doua rotatii. Asa bratul de reglare se poate misca.
- Setati bratul pe gradul 1. si insurubati bratul inapoi.

Daca bratul de reglare este in gradul 10., primiti o faina mai dura. Acest proces se poate repeta, pana cand ati atins dimensiunea particulelor macinate dorite.


In cazul incare doriti o faina mai fina, reglati moara in felul urmator:

- Miscati bratul in gradul 1. pana cand se opreste.
- Desurubati bratul doua rotatii.
- Miscati bratul in gradul 10. pana cand se opreste.
- Insurubati bratul inapoi.

Daca setati pe gradul 1., in timp ce moara se goleste trebuie sa auziti un sunet de frecare.

Asa s-o rezultat reglajul fin a aparatului. Dupa ce ati incercat aceste reglaje, moara este usor de utilizat.

O ilustrare a reglarii aparatului Mockmill se poate vizualiza si in videoclipul de mai jos:

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

DEFECTIUNI

Aveti probleme in timpul utilizarii morii Mockmill? Va rugam contactati distribuitorul sau producatorul: info@mockmill.com

DEFECTIUNI SI DEPANARE

Moara baraie, dar nu macina

Opriti moara si setati pe gradul 10. Porniti moara, macinarea ar trebui sa porneasca.

Moara tot baraie

Opriti moara se deconectai-l de la rataua electrica.

- Intoarceti aparatul incet cu capul in jos si goliti cerealele din interior.
- Deschideti moara in ordinea descrisa pe pagina 4.
- Indepartati orice ramasite din camera de macinare.
- Reasamblati moara in ordinea descrisa pe paginile 5-6.
- Problema ar trebui sa fie rezolvata.
- Daca pietrele de moara nu sunt curate, s-a format un strat de film pe ele, urmariti pasi descrisi pe pagina 2. in capitolul "Curatarea pietrelor de moara si a camerei de macinare".

Luati in considerare, ca dupe fiecare demontare a morii acesta trebuie reglat conform instructiunilor descrise pe pagina 8. in capitolul "Reglarea gradului de macinare".

ATENIE! Asigurati-va ca moara este reglata prima data, dupa aceea pornita, si doar la urma alimentat cu cereale.

Moara nu macina fin

Reglati moara Mockmill conform instructiunilor descrise pe pagina 8. in capitolul "Reglarea gradului de macinare".

ATENȚIE! Asigurați-va ca bratul de reglare sa fie desurubat inainte de reglarea morii!

Moara se rotește, dar nu macina

S-a format un strat de film pe pietrele de moara.

- Macinati o ceasca de grau sau orez setat pe macinare dura.
- Daca pietrele nu se curata prin macinarea dura, deschideti moara in ordinea descrisa pe pagina 4.
- Facetii cateva incizii pe suprafetele filmului cu un instrument ascutit, de ex. un cutit.
- Reasamblati moara in ordinea descrisa pe paginile 5-6.
- Macinati o ceasca, sau doua de grau sau orez setat pe macinare dura.
- Stratul de film trebuie sa dispara de pe pietre.

GARANTIE SI SERVICE

Aparatul folosit in uz casnic dispune de 6 ani garantie.

Garantia nu se extinde pe deteriorarea palniei de alimentare si a lamelei de evacuare, deteriorarea careia se poate urmari inapoi la o folosire necorespunzatoare.

In cazul unui defectiuni, contactati distribuitorul!

MATERIALE DE AMBALAJ SI RECICLARE

Materiale de ambalaj

Modelele Mockmill 100/200 sunt ambalate in scopul evitari daunelor in timpul transportului.

Pastrati cutia si materialele de ambalaj pentru siguranta eventualelor transporturi.

Eliminarea aparatelor vechi

Eliminati aparatele uzate intr-un mod ecologic. Va recomandam transportarea lor la un centru de colectare selectiva, in conformitate cu legislatia locala de gestionare a deseurilor.

Producatorul isi rezerva dreptul de a face modificari tehnice!