

# NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

## MOCKMILL LINO 100-200 a PROFESSIONAL 100-200 mlýnek na obilí

Abyste předešli poruše zařízení nebo si zachovali své fyzické zdraví, přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití.

### RYCHLÝ PRŮVODCE

#### Před prvním použitím

Rozdrťte hrst obilí se strojem a poté vyhodte drť. Během tohoto krátkého mletí jsou odstraněny všechny minerální zbytky, které se mohly při výrobě přilepit na mlýnské kameny.

#### První použití – dodržujte pořadí

1. Připojte zařízení k elektrické zásuvce
2. Umístěte mísu pod skluz mouky
3. Upravte jemnost mletí
- 4. Zapněte mlýnek**
5. Naplňte zásobník obilím

Po mletí zařízení vypněte.

### BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtěte tento návod k použití.

#### Výběr obilovin

**Používejte pouze očištěné zrna.** Nevyčištěné obilí může také obsahovat malé kousky kamene a mlýnské kameny mohou být poškozeny.

Jiné obiloviny nebo potraviny, než které jsou uvedeny na stranách 7-8, mohou poškodit vaše zařízení a mohou dokonce vést ke ztrátě záruky.

Máte-li jakékoli dotazy, kontaktujte svého distributora!

**Používejte pouze suchá zrna.** Pokud na svém zařízení melete vlhká zrna, jejich mouka může vytvořit film na mlýnských kamenech. Pokud se to náhodou stalo, jednoduše použijte suché zrna a nastavte jej na hrubé mletí ("Čištění mlýnských kamenů a mlecí komory" strana 2).

Pokud si nejste jisti, zda je zrna suché nebo ne, přitlačte hřbetem lžice zrna na tvrdý povrch. Pokud se zrna s hlasitým prasknutím zlomí, je zrna suché!

Zrna, která jsou příliš mokrá na mletí, zůstávají plochá a připomínají válcovaný oves.

Po sklizni se žito musí před mletím sušit alespoň šest měsíců. Více informací o různých cereáliích a jejich použití, stejně jako doporučené nastavení mletí, naleznete v tabulce níže.

#### Mletí koření

S Mockmill můžete snadno drtit sušené koření a suché koření používané k ochucení jídel, včetně pepře, koriandru, kardamomu, skořice a dalších.

Všimněte si, že některé koření, jako je skořice, je třeba předem nasekat na malé kousky, abyste je mohli nasypat do Mockmillu.

Pokud melete koření pomocí mlýnku, jeho aroma může zůstat v mlecí jednotce. Pokud chcete mlýnek „propláchnout“, jednoduše po namletí koření namelte trochu zrna (například pšenici nebo rýži). Tuto "ochucenou mouku" si ponechte a používejte na pečení a omáčky.

### Olejnáté/mastná jídla

Vyvarujte se mletí ořechů, lískových ořechů nebo olejnatých semen, jako je sezam, len nebo mák. I kávová zrna obsahují hodně oleje! Olej může na mlýnských kamenech vytvořit film, který zabrání pozdějšímu dokonalému rozemletí zrn. Pokud je to velmi odůvodněné, semena obsahující olej nebo čerstvé bylinky mohou být rozemlety smíchané s jinými suchými zrny (vysoce doporučený poměr: 5 % zrn obsahujících olej a 95 % suchých zrn).

### Čištění mlýnských kamenů a mlecí komory

Nastavte přístroj na hrubé mletí, namelte asi půl šálku suchého zrna, například pšenice nebo rýže. Během mletí posuňte ovládací páku z hrubého na jemné a poté zpět na hrubé. Díky hrubému mletí (semena jsou téměř rozdracena) se vrstva filmu připevňená k mlýnským kamenům rychle odstraní.

Pro důkladné čištění postup opakujte!

Pokud se na kamenech vytvořil velmi tvrdý film, proveďte několik řezů do povrchů ostrým nástrojem, např. se sekacím nožem. Díky tomu lze proces čištění provádět snadněji.

### Dozor

Mockmill je elektrické zařízení a lze jej používat pouze pod dohledem (ne pro děti)!

### POZOR!

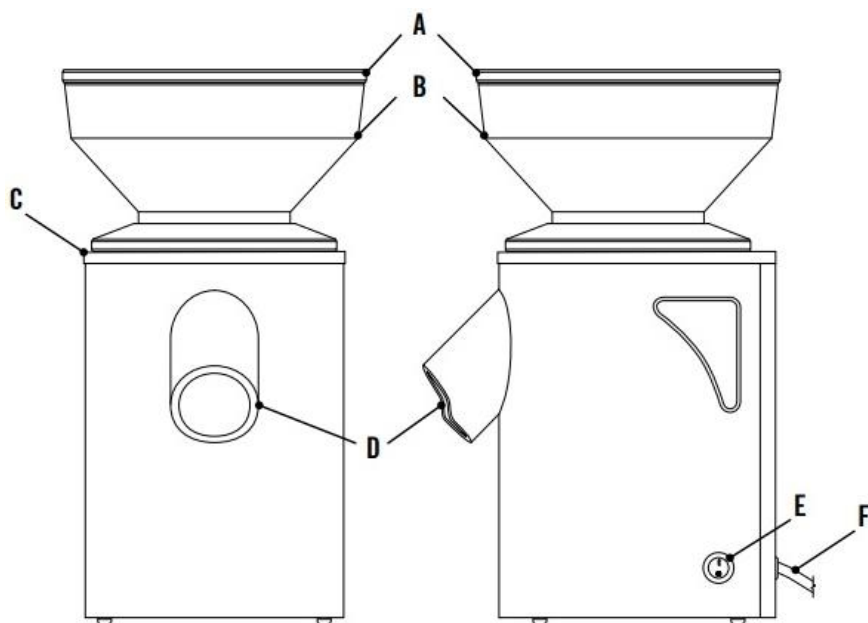
Vždy držte ruce a jiné předměty (např. lžíce, šroubováky) v dostatečné vzdálenosti od mlecí jednotky. Pokud tak neučiníte, může dojít k poranění prstu a/nebo poškození mlýnského kamene.

### Čištění

Nikdy neponořujte Mockmill do vody nebo jiných kapalin. Tělo mlýnku otřete mírně navlhčeným hadříkem. Je důležité, aby se do mlýna nikdy nedostala voda. Nikdy nečistěte mlýnské kameny vodou nebo mokrým hadříkem! Před čištěním zařízení vždy odpojte!

### Základní prvky

- A:** Víko
- B:** Dávkovací trychtýř
- C:** Měřítka
- D:** Výjezdový skluz
- E:** Vypínač
- F:** Elektrický kabel



## PRVNÍ POUŽITÍ A ČIŠTĚNÍ

### Před prvním použitím

Namelte hrst zrn na rychlost 6 a vyhodte mouku. Při tomto mletí se odstraní veškeré minerální zbytky, které se mohly při výrobě přilepit na mlýnské kameny.

### První použití

1. Připojte zařízení k elektrické zásuvce
2. Umístěte mísu pod skluz mouky
3. Nastavte stupeň mletí
- 4. Zapněte mlýnek**
5. Vložte obilí do zásobníku

Po mletí zařízení vypněte.

### Čištění

Mlýnské kameny jsou samočisticí, pokud občas zvolíte hrubé mletí. Pokud mlýnek delší dobu nepoužíváte (např. dlouhá dovolená), doporučujeme odstranit zbytky mouky cyklem hrubého mletí.

### OTEVŘENÍ MOCKMILL

Pokud Mockmill nefunguje správně nebo existuje silné podezření na kontaminaci, vyplatí se mlýn otevřít. V tomto případě musí být mlecí komora důkladně vyčištěna. Postupujte podle pokynů níže.



- 1.** Odpojte Mockmill z elektrické zásuvky.

Odšroubujte dávkovací nálevku proti směru hodinových ručiček.

- 2.** To vám umožní odstranit horní mlýnský kámen (stator) a zkontrolovat stav mlýnských kamenů.

Pokud se na povrchu mlýnských kamenů vytvořil film, přečtěte si prosím na straně 2 (kapitola „Čištění mlýnských kamenů a mlecí komory“) podrobné pokyny, jak film odstranit.

Poté lze horní mlýnský kámen (stator) vrátit zpět.



- 3.** Uchopte dávkovací nálevku a zašroubujte ji na místo ve směru hodinových ručiček. Poté zapojte mlýnek do zásuvky a zapněte



jej. Otočte násypkou ještě jednou, dokud neuslyšíte jemné cvaknutí.

## SUROVINY, KTERÉ JE MOŽNÉ MLÍT A DOPORUČENÉ ÚROVNĚ MLETÍ

S Mockmill lze mlít následující potraviny:

<b>Měkké cereálie Tvrdá zrna Semena Zelenina</b>	<b>Stupeň mletí LINO 100/ Profesionální 100</b>	<b>Stupeň mletí LINO 200/ Profesionál 200</b>	<b>Obsah esenciální ho oleje</b>	<b>Poznámky</b>
Amarant	0-1	0-1	-	
Pohanka	0-1	0-1	-	Výjimkou je neloupaná a pražená pohanka
Chia	6-7	7	-	
Špalda	1	1-2	-	
Alakor (jednozrná pšenice)	1	1-2	-	
Pohanka (pšenice dvouzrnka)	0-1	1	-	
Zelená špalda	1	1	-	
Oves	3	4-5	-	
Sušený hrášek	1	1	-	
Proso	1	1	-	
Kamut	1	0-1	-	
Cizrna	4-5	3-4	-	
červené fazole	1	1	-	
Čočka	1	1	-	
Lupinus	2	2	-	
Kukuřice	1-2	1-2	-	Výjimka popcornu!
čirok	0-1	2-2.5	-	
Ječmen loupaný	1	1	-	
Dlouhozrná rýže	0-1	0-1	-	Kromě dušené rýže!
Pinto fazole	2	1-2	-	
Quinoa	0-1	0-1	-	
Žito	1	1	-	
Sojové boby	1-2	5	-	

Teff	0-1	0-1	-	
bílé fazole	0-1	0-1	-	
Pšenice	1	1	-	

<b>Bylinky a koření</b>	<b>Stupen mletí LINO 100/ Profesionální 100</b>	<b>Stupen mletí LINO 200/ Profesionální 200</b>	<b>Obsah esenciálního oleje</b>	<b>Poznámky</b>
Celý anýz	4	4-5	ano	
Semena pískavice řecké seno	1	2-2.5	-	
Semena fenyklu	2	3	ano	
Sušený rozmarýn	2	2	-	
Lusky kardamomu	0-1	0-1	ano	
Semínka koriandru	1	2	ano	
Kmín	4	4	ano	
Kmín	4-5	5	ano	
Hřebíček	3	4	ano	
Nové koření	1	1	-	
Badyán	2-3	3	ano	Nakrájet na malé kousky
Pepř	2	2	-	
Fazole tonka	9-10	10	ano	
Skořicový květ	0-1	2	ano	
Skořicová tyčinka	1	1	-	Nakrájet na malé kousky

## **MLETÍ SUROVINY A NASTAVENÍ STUPNĚ MLETÍ**

Suroviny uvedené na stranách 4-5 lze mlít pomocí Mockmill.

Pokud budete mlít jiné materiály, než jsou uvedeny v tabulce nebo na webu výrobce, může to vést k poškození mlýnku a ztrátě záruky.

Pokud máte nějaké připomínky nebo nápady, například pokud byste chtěli namlít druh zrna, který není uveden v předchozích tabulkách, dejte nám vědět svému distributorovi nebo na e-mailovou adresu výrobce na [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com).

## **Nastavení úrovně mletí**

Jemnost mletí mlýnku Mockmill lze přesně nastavit v několika krocích.

Při chodu na 1. rychlostní stupeň bez zrníček je slyšet jemné broušení kamenů.

Na 1. stupni bude mletí nejjemnější, na 20. stupni nejhrubší.

Pokud požadujete ještě hrubší mletí, nastavte stupeň mletí nad úroveň 20.

## **ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

Narazili jste při používání mlýna na nějaké problémy? Kontaktujte prosím svého distributora nebo výrobce produktu: [info@mockmill.com](mailto:info@mockmill.com)

## **SEZNAM CHYB**

### **Mlýn hučí, ale nemele**

Vypněte mlýnek a nastavte jej na stupnici 10. Zapněte mlýnek a mletí by mělo začít.

Ujistěte se, že nejprve zapnete mlýnek a teprve potom jej naplníte obilím a jáhly.

### **Mlýn stále jenom hučí**

Vypněte mlýnek a odpojte zařízení

- opatrně otočte zařízení dnem vzhůru a vyprázdněte zrno určené k mletí
- otevřete mlýn v pořadí popsaném na straně 3
- odstraňte veškeré zbytky z mlecí jednotky
- sestavit mlýnek
- nastavte přístroj na 20. stupeň mletí
- zařízení lze zapnout, odstranit zbývající mouku a nastavit požadovanou jemnost mletí
- problém by měl zmizet
- pokud mlýnské kameny nejsou čisté, je na nich film, postupujte podle pokynů v kapitole "Čištění mlýnských kamenů a mlecí komory" na straně 2
- 

**POZOR!** Ujistěte se, že jste nejprve zapnuli mlýnek a poté naložili zrno, které se má umlít.

### **Mlýn se točí, ale nemele**

Na mlýnských kamenech se vytvořila vrstva.

- 1 šálek pšenice nebo rýže namelte na hrubé nastavení
- pokud mletí na hrubé nastavení kameny nevyčistí, otevřete mlýnek podle pořadí na straně 3
- ostrým předmětem, např. vyřízněte ve vrstvách na mlýnských kamenech sekacím nožem několik zářezů
- sestavte mlýn v pořadí popsaném na straně 3
- umelte 1-2 šálky pšenice na hrubém stupni
- vrstva musí být očištěna od kamenů
-

## **ZÁRUKA A SERVIS**

Na zařízení je poskytována záruka 12 let (spotřebitel) v případě použití v domácnosti a 2 roky (nespotřebitel, např. firemní zákazník) v případě profesionálního použití.

Záruka se nevztahuje na poškození dávkovací nálevky nebo žlabu, jejichž porucha může být způsobena nesprávným používáním.

V případě poruchy kontaktujte svého distributora!

## **DOPRAVA A RECYKLACE**

### **Přepravní balení**

Obal chrání modely Mockmill LINO a Professional 100/200 pro bezpečnou přepravu.

Uschovejte původní krabici mlýnku a vnitřní obal pro bezpečnou přepravu v případě potřeby.

### **Zničení starého zařízení**

Vyřazené zařízení musí být zlikvidováno způsobem šetrným k životnímu prostředí. Doporučuje se poslat zařízení do závodu na recyklaci odpadu v souladu s místní legislativou nakládání s odpady.

Výrobce si vyhrazuje právo na technické změny!