

Mockmill 

BEDIENUNGSANLEITUNG

Mockmill Flakes

für verschiedene
Küchenmaschinen



Bitte lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihre Mockmill in Betrieb nehmen. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

TASTE - FEEL - EXPLORE

Machen Sie das Beste aus Getreide

taste

FRISCH
GEFLOCKTE
KÖRNER

SCHMECKEN BESSER

feel

SELBST
GEMACHT
TUT GUT

UND IST BEKÖMMLICH

explore

FRISCHES
FLOCKEN
AROMA

EINFACH AUSPROBIEREN



JOIN THE FOOD REVOLUTION

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns sehr, dass Sie eine unserer Mockmills erworben haben und begrüßen Sie in der Welt des Getreides:

Taste: Frisch geflockt schmeckt besser.

Feel: Selbst gemacht tut gut und ist bekömmlich.

Explore: Die beste Qualität einfach selbst herstellen.

Probieren Sie Ihre Mockmill gleich aus und genießen Sie die Vielfalt, den tollen Geschmack und das ganze Aroma des frisch geflockten vollen Kornes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen von neuen individuellen Kreationen.

Und wir freuen uns auch auf Ihre Rückmeldung.

Herzliche Grüße

Paul Lebeau und Martina Mock

Schön, dass Sie dabei sind!



Inhalt

Herzlich willkommen _____	Seite 3
Vorsichtsmassnahmen und Sicherheitshinweise _	Seite 6
Bedienungselemente _____	Seite 8
Montage/Vorbereitung _____	Seite 9
Inbetriebnahme/Reinigung_____	Seite 10
Öffnen der Mockmill _____	Seite 11
Was kann ich mit der Mockmill flocken? _____	Seite 18
Haben Sie noch Fragen _____	Seite 19
Technische Daten und Lieferumfang_____	Seite 20
Garantie, Reparatur _____	Seite 21
Eigene Notizen _____	Seite 22
Kontakt _____	Rückseite

VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

**Vor der ersten Inbetriebnahme
Ihrer Mockmill bitte
sorgfältig lesen.**

Auswahl des Getreides

Kaufen Sie nur gereinigte Körner. Unsauberes Getreide kann kleine Steinchen enthalten, die die Walzen beschädigen können. Das Flocken von anderem als auf der Seite 18 aufgeführtem Flockgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Die Vielfalt der Möglichkeiten ist enorm, also falls Sie anderes Getreide verarbeiten wollen, kontaktieren Sie uns bitte per Mail an: info@mockmill.com

Für den Privatgebrauch

Flocken Sie nicht mehr als eine Trichterfüllung auf einmal, um eine Überhitzung der Küchenmaschine zu vermeiden.

Falls Sie mehr als eine Trichterfüllung benötigen, muss die Küchenmaschine zwischen den Arbeitsgängen ca. 45 Minuten abkühlen. Es sei denn, Ihre Küchenmaschine benötigt eine kürzere Abkühlungszeit, bitte prüfen Sie dies in der Bedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

Aufsicht

Die Mockmill darf nur beaufsichtigt (und nicht von Kindern) betrieben werden.

Warnung

Auf keinen Fall darf bei eingeschaltetem Gerät in das Quetschwerk gegriffen werden oder dürfen Gegenstände (wie z. B. Löffel, Schraubendreher usw.) hinein gesteckt werden. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z. B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Walzen kommen.

Reinigung

Vor der Reinigung den Flockervorsatz von der Küchenmaschine demontieren.

Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Zur Reinigung das Gehäuse nur von außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in die Mockmill eindringen.

BEDIENUNGSELEMENTE

A: Gehäuseverschluss

B: Trichter

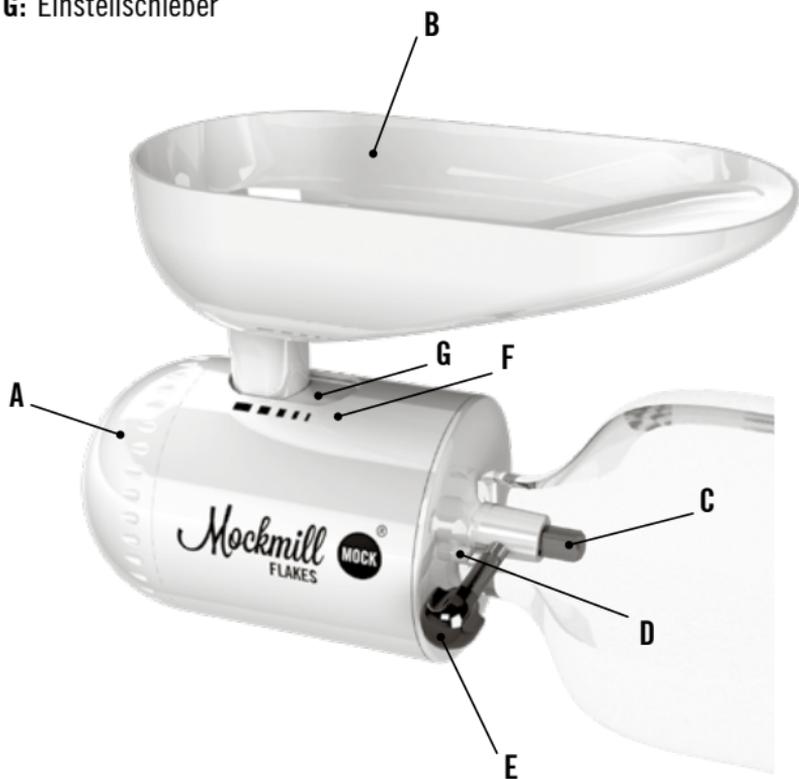
C: Metall-Vierkant

D: Zentrier-Stift

E: Befestigungsschraube

F: Gehäuse mit Skala

G: Einstellschieber

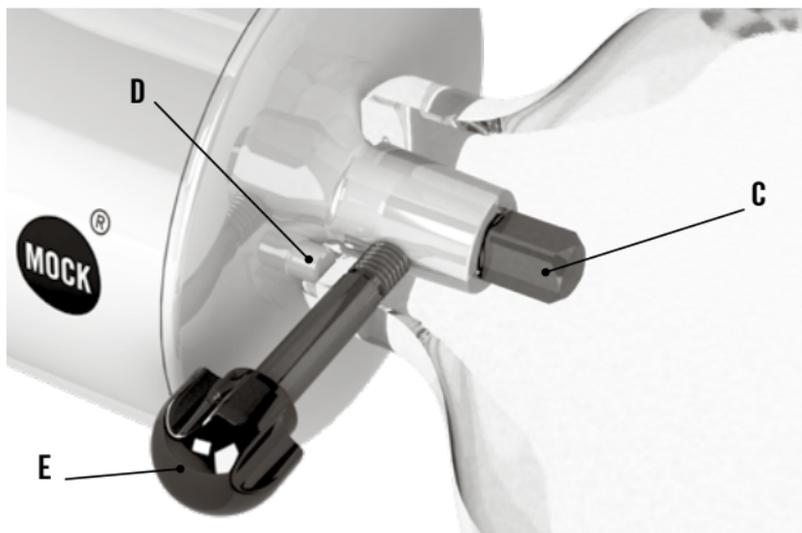


MONTAGE / VORBEREITUNG

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube und entfernen Sie den Schutz der Öffnung an der Küchenmaschine.
2. Setzen Sie die Mockmill mit dem Metall-Vierkant in die Öffnung der Küchenmaschine.
3. Bewegen Sie die Mockmill gegebenenfalls etwas hin und her, bis sie fest in der quadratischen Aufnahme sitzt.
4. Wenn die Mockmill richtig sitzt, fügen sich der Zentrier-Stift an der Mockmill ein Stück in die Kerbe am Rand der Küchenmaschine ein.
5. Ziehen Sie die mitgelieferte extra lange Befestigungsschraube nun fest, bis die Mockmill sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

Ausnahme: KitchenAid Mini

Bitte verwenden Sie die KitchenAid Originalschraube.



INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Benutzung

Flocken Sie eine Handvoll Hafer und werfen Sie das Ergebnis anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Walzen.

Inbetriebnahme – bitte Reihenfolge beachten

Prüfen Sie, dass die Mockmill fest auf der Küchenmaschine sitzt. Dann kann es losgehen!

1. Einstellen der Feinheit: Schieben Sie einfach den Trichter in die gewünschte Position, die Skala zeigt Ihnen, wo Sie feine oder grobe Flocken erhalten.
2. Gewünschte Getreidemenge in den Trichter einfüllen.
3. Küchenmaschine einschalten / Stufe 3.
4. Nach gewünschter Flockenmenge abschalten.

Reinigung der verklebten Walzen

Bei längeren Standzeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Ihnen, die Walzen zu säubern. Das geht sehr einfach (Seite 11 ff): Zerlegen Sie die Mockmill, wie es auf den Fotos zu sehen ist, und befreien Sie die Walzen mit einer Bürste von Flockenresten. Dann setzen Sie die Mockmill wieder zusammen.

Siehe hierzu auch das Demo-Video auf unserer Website unter:

www.mockmill.com

→ Service/Hilfe → Hilfe/Support → Anwendungshinweise.

ÖFFNEN DER MOCKMILL

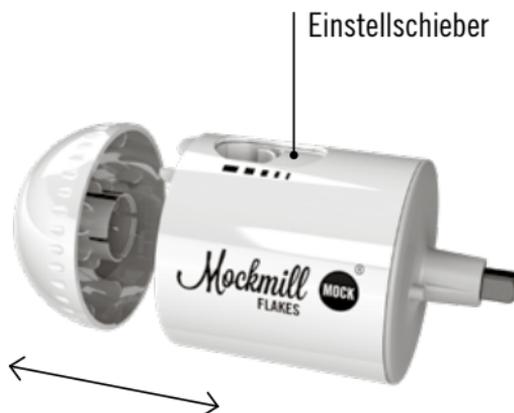
Bei einer hartnäckigen Verunreinigung Ihres Flockwerks kann es sinnvoll sein, die Mockmill zu öffnen. Dann können Sie das Flockwerk reinigen und Getreidereste aus dem Gehäuse mit einer weichen Bürste oder einem Holzspatel entfernen. So gehen Sie dabei vor:

- 1 Demontieren Sie falls nötig die Mockmill von der Küchenmaschine (Seite 9) und ziehen sie den Trichter aus dem Schieber heraus.



2

Ziehen Sie nun den halbrunden Gehäuseverschluss vorsichtig ab. Dafür ziehen Sie den Schieber mit einem Finger in Richtung Gehäuseverschluss bis Sie einen Widerstand spüren. Erhöhen Sie vorsichtig die Kraft bis sich der Gehäuseverschluss löst.



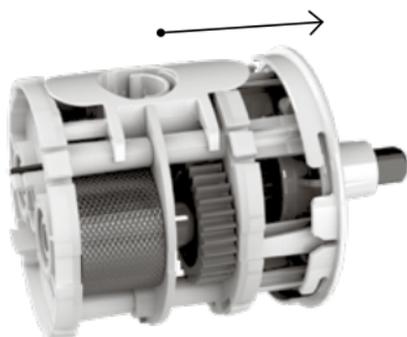
- 3a** Stellen Sie die Mockmill aufrecht hin, umfassen Sie das Aussengehäuse mit beiden Händen und ziehen Sie es auf den Tisch.



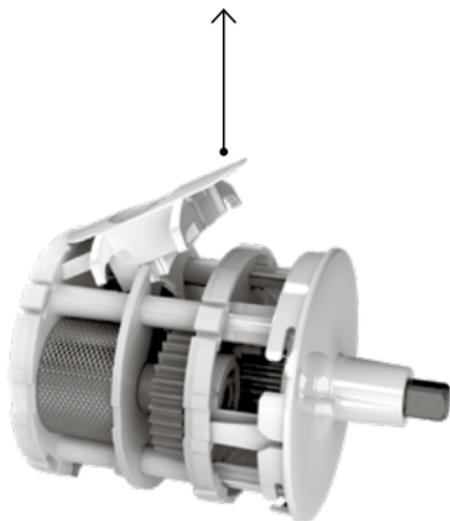
- 3b** Halten Sie jetzt mit der einen Hand den Antriebsflansch fest und ziehen Sie den zylindrischen bedruckten Gehäuseteil mit der anderen Hand weg.



- 4a** Wenn Sie jetzt den beweglichen Schlitten, in dem der Trichter steckt, zur Antriebsflanschseite schieben (4a), können Sie diesen nach oben herausziehen (4b, 4c).



4b

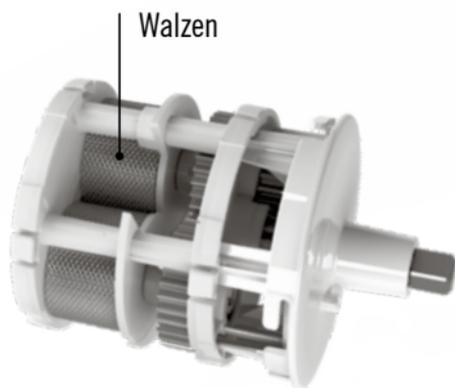


4c

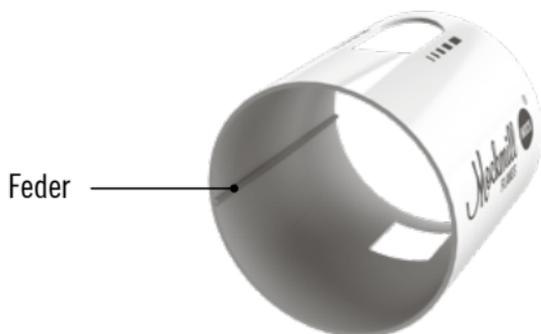


5

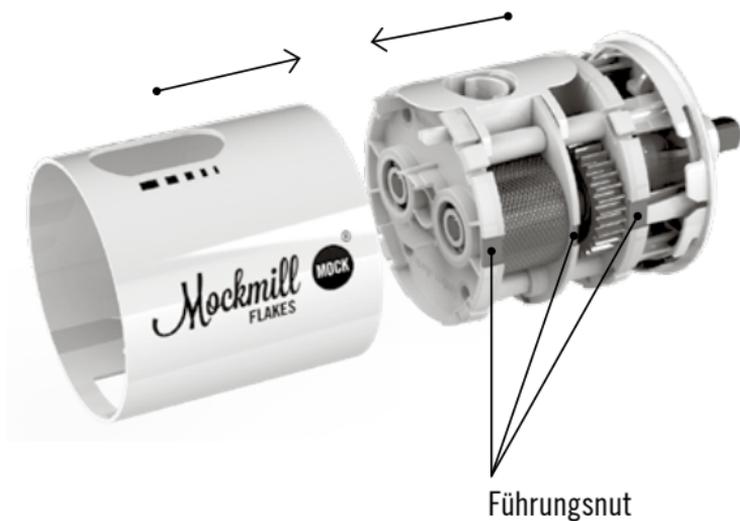
Jetzt können Sie die Walzen mit einer groben Bürste reinigen und weitere Rückstände im Getriebe entfernen.



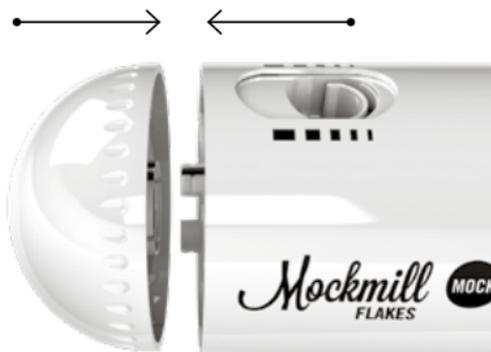
- 6a** Beim Zusammenbau gehen Sie einfach umgekehrt vor. Achten Sie besonders darauf, dass beim Anbringen des runden Gehäuseteils die Führungsnut (6b) von der Feder (6a) getroffen wird.



6b



- 7 Achten Sie beim Aufsetzen des Gehäuseverschlusses auf die richtige Ausrichtung. Die Führungsnut des Gehäuseverschlusses und die Feder der Innenplatte sind entsprechend markiert.



Führungsnut



Feder



WAS KANN ICH MIT DER MOCKMILL FLOCKEN? Getreidetabelle für Flockervorsatz Mockmill Flakes

wird geflockt	wird aufgebrochen	mit Vorbereitung*
Hafer	Goldhirse, Quinoa, Braunhirse, Hanfsamen, Sesam, Leinsamen, Buchweizen	Einkorn, Nacktgerste, Buchweizen

* Wässern Sie das Korn kurz in einem Küchensieb und legen Sie es danach auf ein Handtuch, bis das Korn trocken ist. Anschließend kann das Korn weiter verarbeitet werden.



**HABEN SIE
NOCH FRAGEN?**

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage unter: www.mockmill.com →
Service/Hilfe → Hilfe/Support finden Sie Videos
für weitere Anwendungshinweise.

Störungen beheben

Sollte wider Erwarten ein Problem mit Ihrer Mockmill auftreten oder sollten Sie Fragen zur Funktionsweise der Mockmill haben, kontaktieren Sie uns bitte per Telefon (+49 61 62-50 99 66 0) oder E-Mail an info@mockmill.com. Fast alle Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen.



**MADE IN
GERMANY**

TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG

Bezeichnung

Flockervorsatz Mockmill Flakes

Passend für Küchen- maschinen der Marken:

Electrolux (einige Modelle)

KitchenAid (alle Modelle)

Kenmore (einige Modelle)

Feinheit:

einstellbar von
fein bis grob

Quetschleistung:

120 g pro Minute

(bei fein und auf Stufe 3
der Küchenmaschine)

Trichterfüllung:

600 g

Quetschwerk:

Kunststoff, Edelstahl

Gehäuse:

Kunststoff

Maße:

27 x 10,5 x 18 cm

Gewicht:

1,2 kg

Garantie:

2 Jahre

Farbe:

weiß

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Lieferumfang:

Flockervorsatz mit Trichter, extralange Befestigungsschraube,
Bedienungsanleitung

HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

GARANTIE UND REPARATUR

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht gewerblichem Gebrauch eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Registrieren Sie sich dazu unter: **www.mockmill.com** → Service/Hilfe, damit Ihre Garantie Gültigkeit erlangt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. am Trichter oder für Schäden, die durch eine Fehlanwendung verursacht werden. Innerhalb der Garantiezeit wird ein defektes Gerät repariert oder ausgetauscht.

Falls eine Reparatur nötig wird, rufen Sie uns vor Zusendung des defekten Gerätes bitte an oder senden Sie uns eine E-Mail an **info@mockmill.com**, damit wir Ihnen die nächstgelegene autorisierte Servicestelle nennen können.

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Marie-Curie-Str. 5
64823 Groß-Umstadt
Deutschland
+49 61 62-50 99 66 0
info@mockmill.com

mockmill.com



Mockmill 

INSTRUCTION MANUAL

Mockmill Flakes

for various
kitchen mixers



**Please read the operating instructions before using your Mockmill.
This will protect you and prevent damage to your tool.**

TASTE - FEEL - EXPLORE
get the most out of grains

taste

FRESHLY
FLAKED
GRAINS

TASTES BETTER

feel

HOME-MADE
FOOD IS GOOD
FOR YOU

AND WHOLESOME

explore

FRESH
FLAKED
AROMA

JUST TRY IT



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

Dear Customer,

we are very pleased that you have purchased one of our Mockmills and welcome you to the world of cereals:

Taste: Freshly flaked tastes better.

Feel: Homemade is good for you and easy to digest.

Explore: Quality you make yourself, quite simply!

Try out your Mockmill right away and enjoy the variety, the great taste and the full aroma of freshly flaked whole grains.

We hope you will enjoy discovering and enjoying of new individual creations.

We also look forward to your feedback.

Kind regards

Paul Lebeau und Martina Mock

Good to have you with us!



Content

Welcome _____	Page 3
Precautions and safety instructions _____	Page 6
Operating elements _____	Page 8
Assembly / Preparation _____	Page 9
Getting started _____	Page 10
Opening and cleaning _____	Page 11
What can I flake with the Mockmill Flakes? _____	Page 18
Any questions? _____	Page 19
Technical data and scope of delivery _____	Page 20
Warranty, repair _____	Page 21
Your notes _____	Page 22
Contact _____	Back cover

PRECAUTIONS AND SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your Mockmill for the first time, please read this section carefully.

Selection of grains

Use only cleaned grains. Unclean grains may contain small stones that can damage the rollers.

Flaking grains other than listed on page 18 may damage the machine and invalidate the warranty. The range of possibilities is enormous, so for advice on using other grains, please contact us via email: info@mockmill.com

For home use

To avoid overheating your mixer, let it rest after flaking one full hopper of grains. As a general rule, one should let the mixer cool down for about 45 minutes before continuing. Check your mixer's manual for more specific instructions.

Supervision

The Mockmill may only be operated under proper supervision (and not by children).

Warning

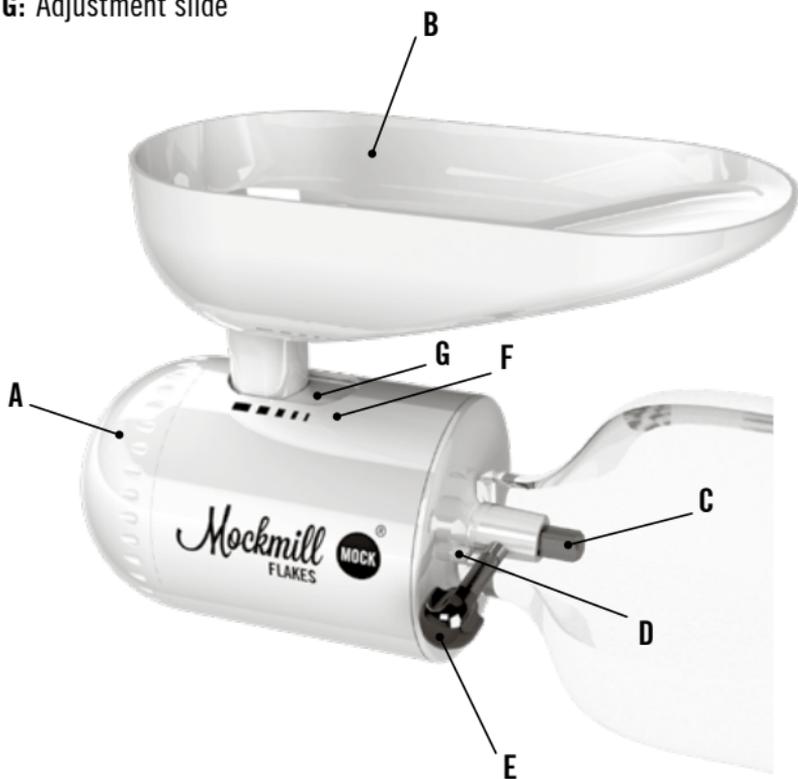
Never reach into the milling rollers or insert any objects (e.g. spoons, screwdrivers) when the appliance is switched on. Failure to observe this warning may result in injury (such as injury to fingers), and damage to the rollers could occur.

Cleaning

Dismount the flaker from the mixer before cleaning. The unit must never be allowed to get wet. Above all, never immerse it in water or other liquids. Simply wipe the outside of the housing very lightly with a damp cloth.

COMPONENTS

- A:** Housing closure
- B:** Funnel
- C:** Drive shaft
- D:** Alignment pin
- E:** Fastening screw
- F:** Housing with scale
- G:** Adjustment slide

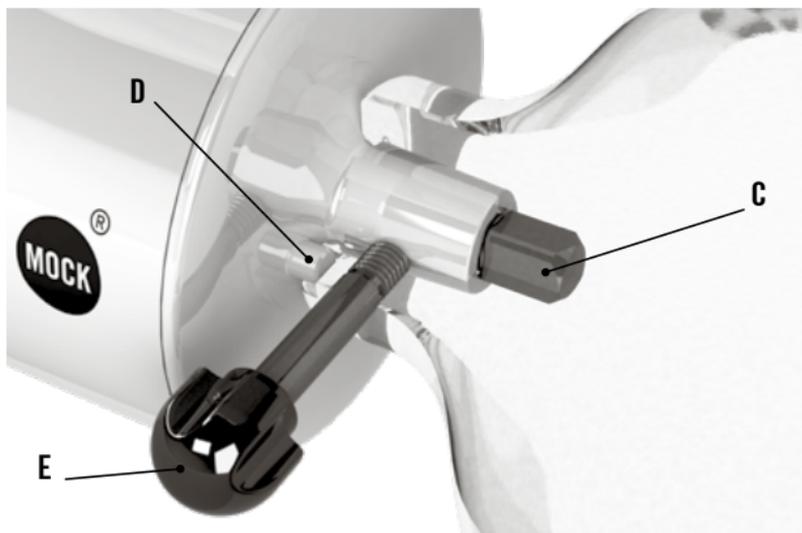


ASSEMBLY / PREPARATION

1. Loosen the fastening screw and remove the mixer's attachment hub cover.
2. Insert the Mockmill into the attachment hub, aligning the drive shaft with the square hub socket.
3. Rotate the attachment back and forth to find the fit if necessary.
4. When the Mockmill is properly seated, the alignment pin on the Mockmill will fit into the notch on the hub rim.
5. Tighten the extra-long fixing screw provided until the Mockmill is securely attached to the mixer.

Exception: KitchenAid Mini

Please use the original KitchenAid screw.



GETTING STARTED

Before first use

Flake a handful of oats and then throw the flakes away. By doing this, you remove from the rollers any possible manufacturing residues.

Getting started - please follow in order

Verify that the Mockmill is firmly seated on the mixer.

Then you are ready to start!

1. Setting the thickness: Simply slide the funnel to the desired position, the scale indicates the position for thicker or thinner flakes.
2. Load your cereal/seeds into the hopper.
3. Set the mixer to “3” for flaking.
4. Switch off after the desired amount of flakes has been produced.

Cleaning / sticky rollers

If the machine is to be left standing for a long time, e.g. before a holiday, we recommend that you clean the rollers. This is very easy (see next page). See also the demo video on our website at:

www.mockmill.com

→ Service/Help → Help/Support.

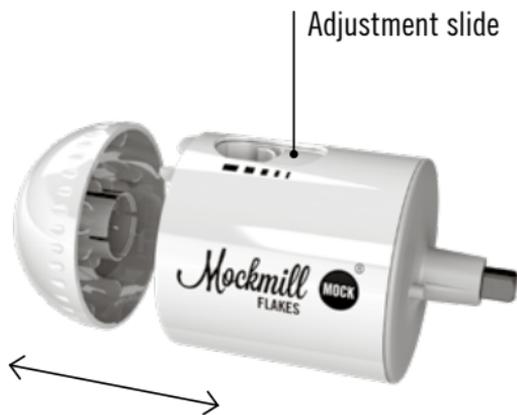
OPENING AND CLEANING

If your flaker unit is stubbornly dirty, it may be useful to open it up. Then you can clean the flaking unit and remove grain residues from the housing with a soft brush or a wooden spatula. Proceed as follows:

- 1 If necessary, remove the Mockmill from the mixer (page 9) and pull the funnel out of the adjustment slide.



- 2 Carefully remove the dome shaped casing closure. To release it, move the adjustment slide using one finger. You will feel some resistance; carefully increase the force until the closure is released.



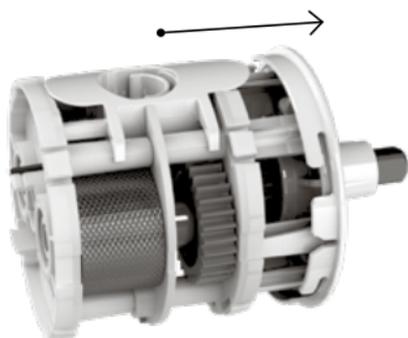
- 3a** Stand the Mockmill upright, grasp the outer casing with both hands and push it down onto the table.



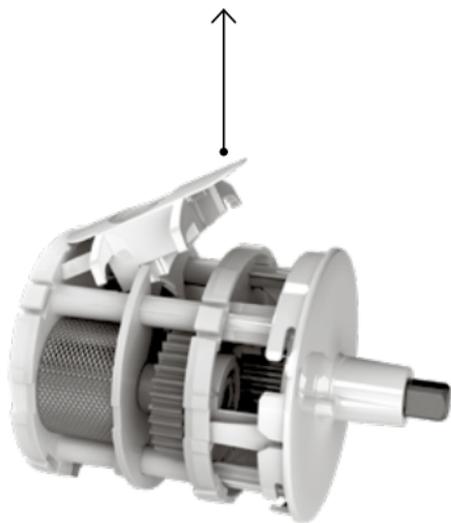
- 3b** Now hold the drive flange with one hand and pull the cylindrical housing away with the other hand.



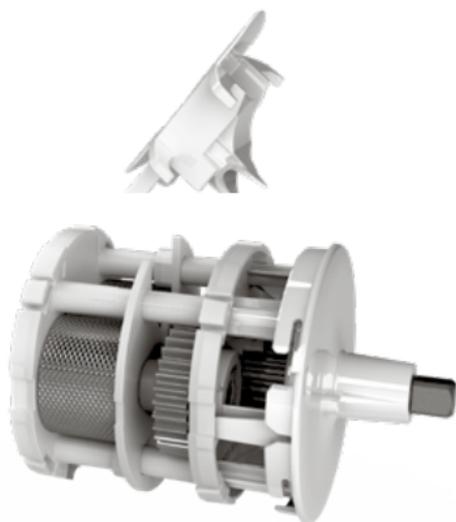
- 4a** Now push the adjustment slide towards the flange side (4a), then lift it up and out (4b, 4c).



4b

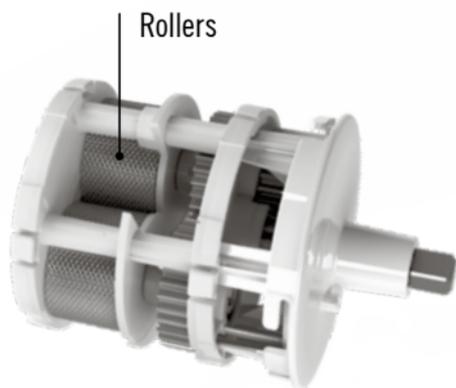


4c

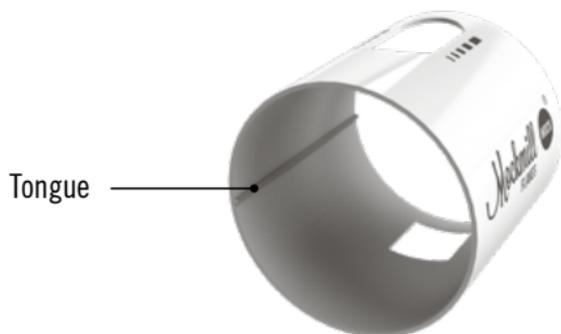


5

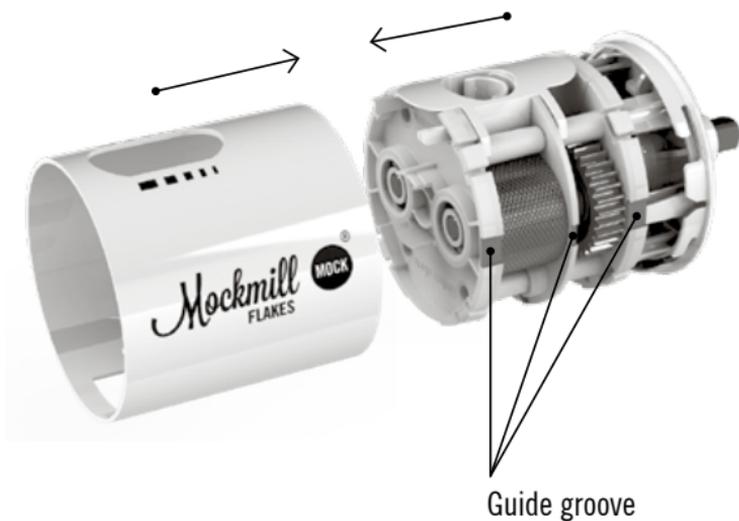
Now you can clean the rollers with a coarse brush and remove any residue you find among the gears.



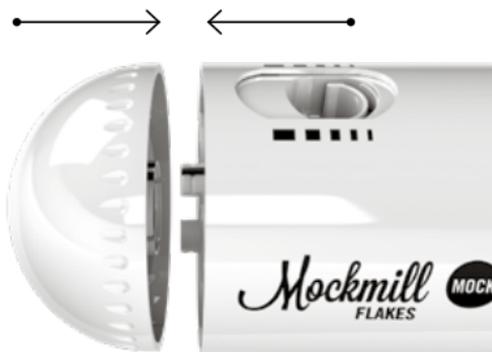
- 6a** To reassemble, simply proceed in reverse.
Take special care that when mounting the round housing cylinder, the guide groove (6b) slides into the tongue (6a).



6b



- 7** When mounting the housing lock, make sure that it is correctly aligned. The guide groove of the housing lock and the tongue of the inner plate are marked accordingly.



Guide groove

Tongue



WHAT CAN I FLAKE WITH THE MOCKMILL?

Grain table for flaker attachment Mockmill Flakes

Readily flaked	Disrupted for bio-availability	Requires preparation*
Oats	Golden millet, quinoa, brown millet, hemp seeds, sesame seeds, linseeds, buckwheat	Einkorn, Naked Barley, Buckwheat

* Briefly soak the grains in a kitchen sieve and then place them on a towel to dry. Once dry, they can be flaked.



**DO YOU HAVE
ANY QUESTIONS?**

Our hotline:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

FURTHER INSTRUCTIONS FOR USE

On our website at: **www.mockmill.com** →
Service/Help → Help/Support you will find videos
for further application notes.

Troubleshooting

In the unlikely event that you experience a problem with your Mockmill or should you have any questions as to how it works, please contact us by phone (+49 61 62 50 99 66 0) or email **info@mockmill.com**. Almost all problems can be solved by our technical staff by phone.



**MADE IN
GERMANY**

TECHNICAL DATA AND CONTENTS

Description:

Flaker attachment
Mockmill Flakes

Suitable for kitchen machines of the brands:

Electrolux (some models),
KitchenAid (all models),
Kenmore (some models).

Fineness:

Adjustable for desired flake thickness.

Flaking throughput:

120 g per minute
(thin flakes and with the mixer set at 3).

Hopper capacity:

600 g

Technical changes reserved.

Crushing mechanism:

Plastic, stainless steel

Housing:

Plastic

Dimensions:

27 x 10.5 x 18 cm

Weight:

1,2 kg

Warranty:

2 years

Colour:

White

Contents of delivery:

Flaker attachment with funnel, extra-long fastening screw, operating instructions.



**HABEN SIE
NOCH FRAGEN?**

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
info@mockmill.com

WARRANTY AND REPAIR

Wolfgang Mock GmbH guarantees Mockmill Flakes to be free of material or manufacturing defects for a period of two years from the date of purchase. To validate your warranty, please register at: **www.mockmill.com** → **service/help**. The warranty does not cover damage to fragile parts, e.g. the hopper, nor damage caused by misuse. Within the warranty period, a defective unit will be repaired or replaced.

If a repair becomes necessary, please call us or send an email to **info@mockmill.com** before returning the defective mill so that we can locate the nearest authorised service centre for you.

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Marie-Curie-Str. 5
64823 Groß-Umstadt
Deutschland
+49 61 62-50 99 66 0
info@mockmill.com

mockmill.com

