

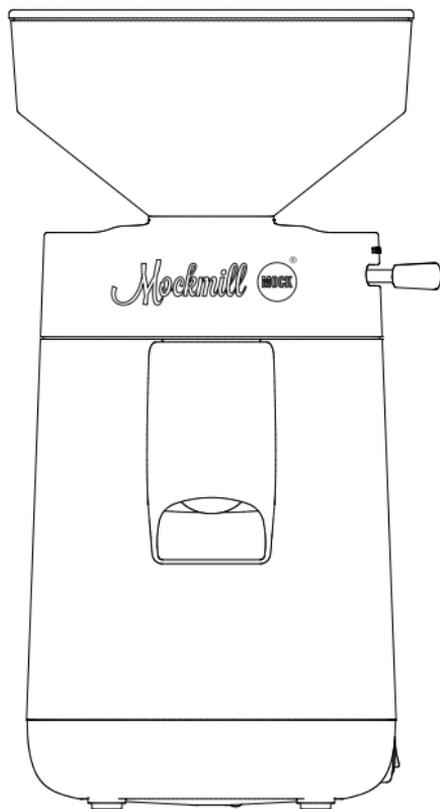
Mockmill **MOCK**[®]

BEDIENUNGSANLEITUNG

Mockmill 100

Mockmill 200

Steinmühle für Getreide,
Hülsenfrüchte und Gewürze



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
GEMAHLENES
MEHL

SCHMECKT BESSER

feel

SELBST
GEMACHT TUT
GUT

UND IST BEKÖMMLICH

explore

JEDER KANN
GUTES BROT
BACKEN

EINFACH AUSPROBIEREN

Inhalt

Eine starke Mühle _____	Seite 4
Herzlich willkommen _____	Seite 5
Technische Daten und Lieferumfang _____	Seite 6
Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise _____	Seite 7
Bedienungselemente _____	Seite 9
Mahlgut und Einstellung des Mahlgrades _____	Seite 10
Inbetriebnahme und Reinigung _____	Seite 13
Weitere Anwendungshinweise _____	Seite 14
Garantie und Reparatur _____	Seite 14
Behebung von Störungen _____	Seite 15
Transportverpackung und Entsorgung _____	Seite 15

EINE STARKE MÜHLE

Jederzeit frisch gemahlenes Mehl mit Mockmill

- + kinderleichte Bedienung
- + einfach zu reinigen
- + stufenlose Einstellung des Mahlgrades von sehr fein bis grob
- + solide Mahlleistung von ca. 100 g bzw. 200 g Weichweizen pro Minute
- + robuster Industriemotor
- + Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen
- + innovatives Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen
- + hergestellt in Deutschland
- + 6 Jahre Garantie



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Mockmill und willkommen in der Runde der Kenner und Genießer von frisch gemahlenem Getreide.

Sie werden viel Freude haben, denn diese Mühle ist leicht zu bedienen, leistungsstark und verwandelt Ihr Getreide in vollwertiges Mehl mit köstlichem Aroma.

Probieren Sie die Mockmill gleich heute aus, Sie werden begeistert sein. Wir wünschen Ihnen viel Freude und gesunden Appetit!

Wolfgang Mock & Paul Lebeau

Schön, dass Sie dabei sind!

TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG

Bezeichnung

Getreidemühle Typ:
Mockmill 100/Mockmill 200

Spannung

230V/230V

Leistung

360W/600W

Umdrehung bei 50 Hz

ca. 1.100 U/Min.

Schutzklasse

1

Abmessungen

380 x 220 x 190 mm

Mahlwerk

Mahlsteine aus Korund-Keramik

Mahlgrad

stufenlos verstellbar von
sehr fein bis grob

Mahlleistung bei Weizen

ca. 100 g/Min. / ca. 200 g/Min.

Gehäuse

Arboblend® hergestellt aus
nachwachsenden Rohstoffen

Trichter-Füllmenge bei Weizen

1.100 g

Gewicht

6 kg/7,2 kg

Kabellänge

ca. 150 cm

Lieferumfang

Mockmill mit Trichterdeckel
Gebrauchsanweisung

VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihrer Mockmill bitte sorgfältig lesen.

Auswahl des Mahlguts

Kaufen Sie nur gereinigte Körner. Unsauberes Mahlgut kann kleine Steinchen enthalten, die die Mahlsteine beschädigen können.

Das Vermahlen von anderem als dem auf Seite 10 und 11 aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Falls Sie anderes Mahlgut vermahlen wollen, kontaktieren Sie uns bitte per Mail an info@mockmill.com.

Nur trockenes Getreide zum Mahlen verwenden. Feuchtes Getreide führt dazu, dass das Mahlwerk verklebt. Reinigen Sie das Mahlwerk, in dem Sie trockenes Getreide auf einer groben Mahlstufe mahlen (Anleitung S. 13). Trockenes Getreide

erkennen Sie daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich zerdrücken und sieht dann wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr gelagert werden.

Mehr Wissenswertes über die verschiedenen Getreidearten und ihre Verwendung sowie Einstellung der Mahlgrade finden Sie auf unserer Website:

[mockmill.com/Produkte/Anwendungshinweise](https://mockmill.com/Produkte/)

Für den Privatgebrauch

Die Mockmill ist für den Privatgebrauch und für haushaltsübliche Mengen bestimmt. Sie ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konstruiert, bei dem größere Mengen von Mahlgut verarbeitet werden müssen.

Gewürze mahlen

Die Mockmill mahlt problemlos trockene Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Kardamom, Zimt u. a. Bitte beachten Sie, dass manche

Gewürze wie z. B. Zimt vor dem Mahlen in kleinere Stücke gebrochen werden müssen, damit sie gut in die Mockmill passen. Nach dem Mahlen von Gewürzen sollten Sie eine kleine Menge Getreide (z. B. Weizen oder Naturreis) mahlen, um das Mahlwerk vom Aroma der Gewürze zu reinigen. Dieses „Reinigungsmehl“ können Sie verwenden, wenn Sie Ihren Backwaren oder Soßen ein besonderes Aroma verleihen möchten.

Ölige / fetthaltige Lebensmittel

Mahlen Sie bitte niemals Nüsse oder ölhaltige Samen wie Sesam, Leinsamen, Mohn oder Kaffeebohnen. Bei der Vermahlung von ölhaltigen Lebensmitteln können die Mahlsteine verkleben, so dass sie nicht mehr greifen.

Verklebte Mahlsteine können Sie folgendermaßen reinigen: Stellen Sie eine grobe Mahlstufe ein und vermahlen Sie etwa eine halbe Tasse trockenes Getreide

wie z. B. Weizen oder Naturreis. Wechseln Sie während des Mahlvorgangs zwischen den Mahlstufen (von grob bis fein und zurück). Durch das Mahlen, insbesondere auf grober Stufe, wird der ölige Schmierfilm auf den Mahlsteinen entfernt.

Aufsicht

Die Mockmill ist ein elektrisches Gerät und darf nur beaufsichtigt (und nicht von Kindern) betrieben werden.

Warnung

Auf keinen Fall darf in das Mahlwerk 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 Mahlsteine kommen.

Reinigung

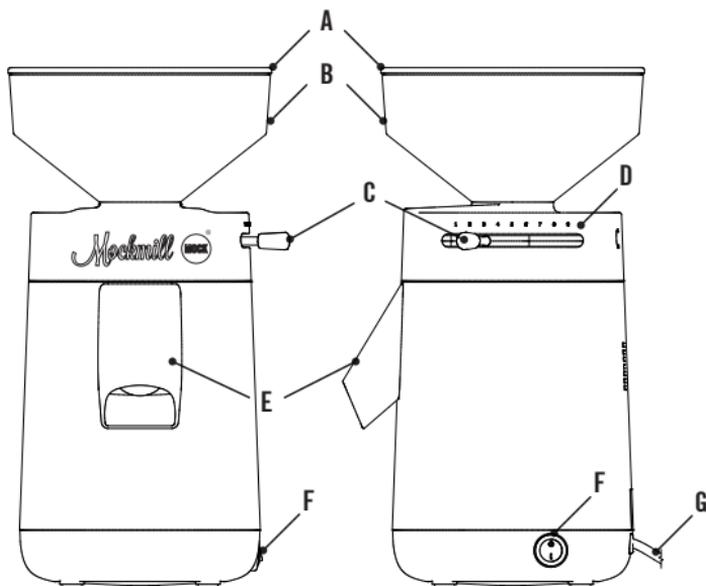
Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zur Reinigung das Gehäuse nur von

außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in die Mühle eindringen. Die Mahlsteine dürfen keinesfalls feucht oder gar nass gereinigt werden (siehe

auch Abschnitt „Inbetriebnahme und Reinigung“). Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.

BEDIENUNGSELEMENTE

- A: Trichterdeckel
- B: Trichter
- C: Hebel zur Einstellung des Mahlgrades
- D: Skala
- E: Auslauf
- F: Netzschalter
- G: Netzkabel



MAHLGUT UND EINSTELLUNG DES MAHLGRADES

Mit Ihrer Mockmill können Sie folgendes Mahlgut vermahlen:

Mahlgut	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200
Anis ganz	4	4–5
Buchweizen	0–1	0–1
Dinkel	1	1
Einkorn	1	1–2
Emmer	0–1	1
Fenchelsamen	2	3
Grünkern	1	1
Hafer	3	4–5
Halbe Erbsen	1	1
Hirse	1	1
Kamut®	1	0–1
Kardamom Kapseln	0–1	1–2
Kichererbsen	4–5	3–4
Kidneybohnen	1	1
Koriander Körner	1	2
Kreuzkümmel	4	4
Kümmel	4–5	5
Linsen	1	1
Mais (kein Popkornmais)	1–2	1–2

Mahlgut	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200
Nacktgerste	1	1
Naturreis lang	0–1	0–1
Nelken	3	4
Piment	1	1
Quinoa	0–1	0–1
Roggen	1	1
Sojabohnen	1–2	5
Teff	0–1	0–1
Weißer Bohnen	0–1	0–1
Weizen	1	1
Zimtblüten	0–1	2

Eine erweiterte Tabelle finden Sie auf unserer Webseite.

Einstellung Mahlgrad für feines Mehl

Das Mahlen von anderem als dem hier, bzw. auf unserer Webseite, aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

Die Einstellung ist von uns so vorjustiert, dass Sie auf der Hebelstellung 1 ein leises Schleifgeräusch der Mahlsteine

hören können. Das ist die Einstellung fein, und mit der Hebelstellung auf 10 erhalten Sie gröberes Mahlgut.

Sollten Sie ein darüber hinaus gröberes Mahlgut wünschen, als auf der Skala angezeigt, besteht die Möglichkeit das Mahlwerk entsprechend zu justieren: Bewegen Sie den Hebel in Richtung 10 bis zum

Anschlag. Drehen Sie nun den Verstellknopf ein wenig gegen den Uhrzeigersinn. Der Hebel bewegt sich jetzt frei. Ziehen Sie nun den Hebel in Richtung 1 bis zum Anschlag und drehen Sie den Verstellknopf wieder fest. Wenn Sie jetzt auf 10 einstellen, erhalten Sie ein deutlich gröberes Mahlgut. Diesen Vorgang können Sie noch einmal wiederholen, wenn Ihnen das Mahlergebnis noch nicht grob genug ist.

Um die Einstellung wieder so einzustellen, dass Sie feines Mahlgut bekommen, gehen Sie wie folgt vor: Bewegen Sie den Hebel – langsam – in Richtung 1 bis zum Anschlag, lösen Sie den Verstellknopf und bewegen

Sie den jetzt frei beweglichen Hebel in Richtung 10 bis zum Anschlag. Drehen Sie in dieser Stellung den Verstellknopf wieder fest an. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft, wie Sie zuvor auf „grober“ eingestellt hatten.

Sie hören dann auf Stellung 1 das leise Schleifgeräusch der Mahlsteine, wenn kein Mahlgut mehr in der Mühle ist. Damit ist Ihre Mühle wieder für ein feines Mahlergebnis eingestellt. Sobald Sie den Vorgang ausprobiert haben, ist er ganz einfach zu handhaben.

Sie finden dazu auch ein Video auf unsere Webseite unter mockmill.com/Produkte/Anwendungshinweise

INBETRIEBNAHME UND REINIGUNG

Bei Erstinbetriebnahme – wichtig:

Mahlen Sie vor der ersten Benutzung eine Handvoll Getreide und werfen Sie das Mehl anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen.

Inbetriebnahme

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Mehlschüssel unter den Auslauf stellen
3. Mahlgrad wählen
4. Gerät einschalten
5. Getreide einfüllen

Nach dem Mahlvorgang abschalten.

Reinigung

Mahlen Sie von Zeit zu Zeit grob, wodurch sich das Mahlwerk selbsttätig reinigt. Bei längeren Ruhezeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Mehltreue durch grobes Mahlen aus dem Mahlwerk zu entfernen. Beachten Sie zudem die Sicherheitshinweise auf Seite 7.

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage mockmill.com finden Sie Videos für weitere Anwendungshinweise, z. B.:

- Nachjustieren der Mahlgradeinstellung
- Öffnen des Mahlwerks
- Verpacken der Mühle

GARANTIE UND REPARATUR

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht-kommerziellem Gebrauch eine Garantie von 6 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Registrieren Sie sich dazu auf **mockmill.com/Produkte/Garantie**, 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 nach der Inbetriebnahme verursacht werden. Innerhalb der Garantiezeit wird das defekte 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.

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

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

TRANSPORTVERPACKUNG UND ENTSORGUNG

Transportverpackung

Die Verpackung schützt die Mockmill 100/200 vor Transportschäden. Bewahren Sie den Originalkarton und die Innenteile auf, um das Gerät später sicher transportieren zu können.

Entsorgung des Altgerätes



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen.

■ Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten bedeutet dass, gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen. Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgerlder verhängt werden.

Geben Sie die Mühle auf keinen Fall in den Hausmüll.

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Wolfgang Mock. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.



**MADE IN
GERMANY**

Mockmill ®

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14, DE-64853 Otzberg

Tel. +49 (0) 61 62-9 62 75 47 · info@mockmill.com

mockmill.com



Mockmill

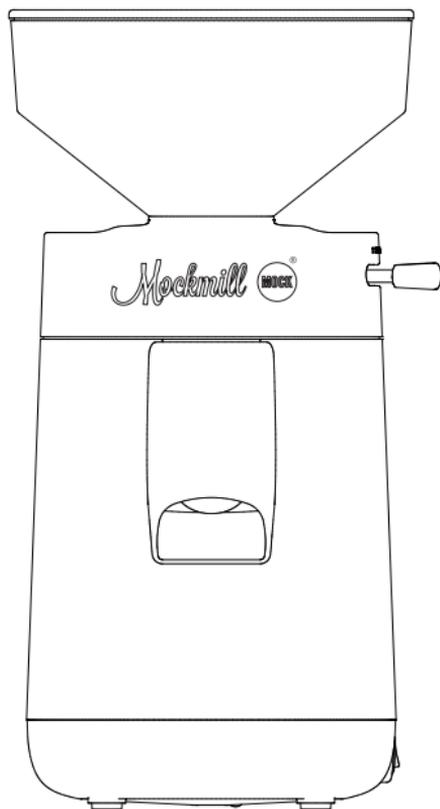


OPERATING INSTRUCTIONS

Mockmill 100

Mockmill 200

Stone mill for grinding
grain, pulses and spices



Please read the operating instructions before using your Mockmill for the first time to protect yourself from injury and avoid damaging the appliance.

TASTE - FEEL - EXPLORE
Get the most out of grains

Contents

A powerful mill _____	page 4
Welcome _____	page 5
Technical details and contents _____	page 6
Precautions and safety notices _____	page 7
Components _____	page 9
Millable foods and grade settings _____	page 10
Getting started and cleaning _____	page 13
Further operating instructions _____	page 14
Warranty and repair _____	page 14
Troubleshooting _____	page 15
Transport packaging and recycling _____	page 15

A POWERFUL MILL

Freshly-ground flour at any time with the Mockmill

- + Easy to operate
- + Simple to clean
- + Stepless adjustment of the settings from very fine to coarse
- + Throughput of approximately 100 g / 3.5 oz or 200 g / 7 oz of soft wheat/minute
- + Sturdy industrial motor
- + Grinding mechanism consisting of corundum-ceramic grinding stones
- + Innovative casing made from renewable materials
- + Made in Germany
- + 6 year warranty



**JOIN THE
FOOD
REVOLUTION**

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of a Mockmill and welcome to the circle of connoisseurs and gourmets who enjoy freshly-ground flour.

You will find your Mockmill an absolute pleasure to use because it is easy to operate, powerful, and will quickly turn your grain into wholesome flour with delicious aroma and flavor.

Try your Mockmill out today, you will be thrilled!
We wish you years of enjoyment and Bon Appétit!

Wolfgang Mock & Paul Lebeau

Welcome to the world of Mockmill!

TECHNICAL DETAILS AND CONTENTS

Description

Grain mill type:
Mockmill 100/Mockmill 200

Power

360 W / 600 W

Voltage & Milling Speed

230 V (50 Hz)
Approx. 1 100 rpm
110 V (60 Hz)
Approx. 1 300 rpm

Protection class

1

Dimensions

380 x 220 x 190 mm
15 x 8.7 x 7.5 inch

Grinding mechanism

Corundum ceramic grinding
stones

Milling grades

Variable from very fine to coarse

Grinding efficiency with wheat

Approx. 100 g / 200 g per minute
Approx. 3.5 oz / 7 oz per minute

Casing

Arboblend® made from
renewable raw materials

Hopper capacity with wheat

1 100 g
2 lbs 7 oz

Weight

6 kg / 7.2 kg
13 lbs 3.5 oz / 15 lbs 14 oz

Cable length

Approx. 150 cm
Approx. 6 ft

Contents

Mockmill with hopper cover
Owner's manual

PRECAUTIONS AND SAFETY NOTICES

Please read carefully before using your Mockmill for the first time.

Selecting grain

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

Grinding foods or substances other than those listed on pages 10 and 11 can damage your mill and void the warranty.

In case of doubt, please contact us by sending an e-mail to info@mockmill.com

Only use dry grain for grinding

Moist grain will lead to the build-up of a film on the grinding mechanism. You can remove the film simply by grinding dry grain on a coarse setting. (Operating instructions p. 12)

If in doubt, press a kernel onto a hard surface with the back of a spoon: if it breaks with a loud crack, the grain is dry.

Grain that is too damp for milling can be squashed flat and then looks like a rolled oat. Rye should be stored for at least six months following harvesting before milling.

More information about the different grain types and their uses as well as the adjustment of the milling grades can be found on our website: **mockmill.com/products/operatinginstructions**

For home use

The Mockmill is intended for home use and quantities appropriate to normal family requirements. It is not designed for commercial use in which large quantities of grain are to be ground.

Milling spices

The Mockmill easily handles dried spices and seasonings, including pepper, coriander, cardamom, cinnamon, and more. Please note that some spices, such as cinnamon, may need to be broken into pieces small enough to feed into the Mockmill.

To flush the mill of the aroma of milled spices, simply grind a small amount of grain (such as wheat or rice) right away. Then use this “flavored flour” to add aroma to your baking or sauces!

Oily/fatty foods

Please refrain from grinding nuts or oily foods such as sesame, flax, or poppy seeds. Even coffee beans contain a great deal of oil, which leaves a film on the grinding stones, rendering them incapable of processing the grain properly.

How to clean a greasy film from the grinding stones:

Choose a coarse setting and mill about half a cup of dry grain, such as wheat or rice. Move the lever from coarse to fine and back again while grinding. Milling on the coarse setting will quickly remove the oily film from the grinding stones

Supervision

The Mockmill is a piece of electrical equipment and should only be used under proper supervision (and not by children).

Warning

Keep hands and other objects (such as spoons or screwdrivers) away from the milling mechanism at all times. Failure to do so could cause injury (to the fingers) and/or damage the grinding stones.

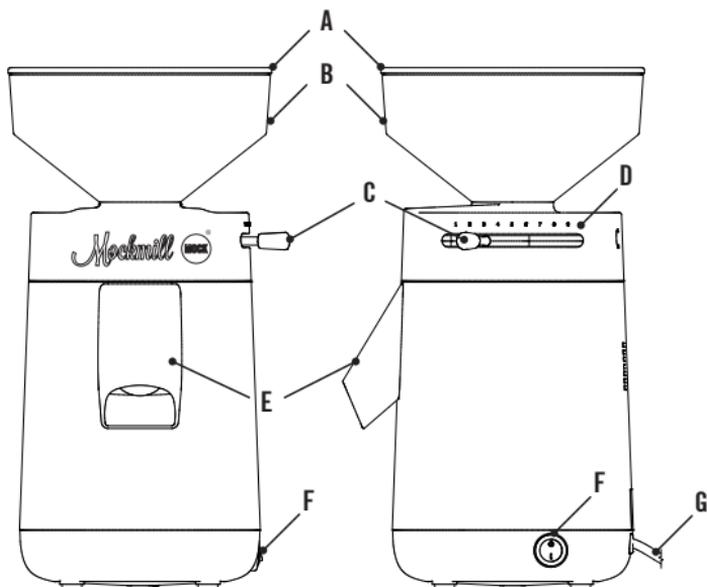
Cleaning

Never submerge the Mockmill in water or any other liquid. Wipe the casing clean with a slightly damp cloth. It is important that no water be allowed to enter the mill:

the millstones should never be cleaned with water or a wet cloth! (Please see the section “Cleaning the Mockmill”). Always disconnect the appliance before cleaning.

COMPONENTS

- A: Hopper cover
- B: Hopper
- C: Lever for adjusting the settings
- D: Scale
- E: Chute
- F: Power switch
- G: Power cable



SUBSTANCES FOR MILLING AND ADJUSTING THE SETTINGS

You can use your Mockmill to grind the following substances:

Substances	Scale position Mockmill 100	Scale position Mockmill 200
Allspice	1	1
Anis, whole	4	4–5
Buckwheat	0–1	0–1
Caraway seeds	4–5	5
Cardamom capsules	0–1	1–2
Chickpeas	4–5	4–5
Cinnamon flowers	0–1	2
Cloves	3	4
Coriander seeds	1	2
Corn (No pop corn)	1–2	1–2
Cumin	4	4
Dried peas	1	1
Fennel seeds	2	3
Einkorn wheat	1	1–2
Emmer wheat	0–1	1
Green spelt	1	1
Kamut®	1	0–1
Millet	1	1
Oats	3	4–5

Substances	Scale position Mockmill 100	Scale position Mockmill 200
Kidney beans	1	1
Lentils	1	1
Naked barley	1	1
Natural long-grain rice	0–1	0–1
Quinoa	0–1	0–1
Rye	1	1
Soya beans	1–2	5
Spelt	1	1
Teff	0–1	0–1
White beans	0–1	0–1
Wheat	1	1

An extended table can be found on our website.

Adjusting the setting for fine flour Substance

Grinding substances other than those listed here or on our website can damage your mill and void the warranty.

If you want to use coarser substances than those indicated above, there is the option of adjusting the grinding mechanism accordingly.

We have pre-adjusted the

setting in such a way that you can hear a quiet ticking noise made by the grinding stones when the lever is in position 1. This is the fine setting; by moving the lever to position 10 you will get increasingly coarser output. If you should require even coarser ground meal than you achieve with the lever in position 10, it is possible to

adjust the grinding mechanism accordingly: With the mill switched on, move the lever as far as it will go towards 10. Now turn the adjusting lever slightly counter clockwise. The lever now moves freely back and forth. Move the lever all the way back to position 1 and tighten it back up (by turning it clockwise). When you now set it to 10, you will get significantly coarser meal.

You can repeat this procedure again if the grinding result is still not coarse enough for your purposes.

To adjust the setting back again to the fine range, proceed as follows: Move the lever – slowly – all the way to position 1. Now loosen it and move it over to position 10. In this position, tighten the adjusting lever again. Repeat this procedure as often as you did before for the “coarse” setting.

In position 1 you will then hear the quiet ticking noise made by the grinding stones when there is no more material to be ground in the mill. Your mill is now set for a fine grinding result again. Once you have tried out the procedure, it is easy to use.

Please visit our website at **mockmill.com/products/operatinginstructions** to find out how to proceed.

GETTING STARTED AND CLEANING

Important! Before you use your mill for the first time, grind a handful of grain and then discard the flour. This will remove any mineral debris from the manufacturing process on the grinding stones.

Getting started

1. Connect the plug to the power socket.
2. Place a bowl beneath the chute.
3. Select milling grade.
4. Switch on the mill.
5. Add grain to the hopper (in the case of Amaranth and fenugreek, switch on first before adding the substance).

After grinding, switch the mill off.

Cleaning

The grinding stones clean themselves if you select a coarse setting from time to time. If the mill is not to be used for a while (extended vacation, for example), we recommend removing flour residues by grinding on a coarser setting. Please observe the safety instructions on page 9.

FURTHER OPERATING INSTRUCTIONS

On our homepage mockmill.com you will find videos containing further operating instructions such as:

- Readjusting the grade setting
- Opening the grinding mechanism
- Packaging the mill

WARRANTY & REPAIR

The Mockmill is guaranteed by Wolfgang Mock GmbH for home use against material and manufacturing defects for a period of 6 years from the date of purchase. Please register your device online at mockmill.com/products/warranty to ensure that your warranty is valid.

The warranty does not cover damage to fragile parts, such as the hopper or flour chute, when caused by improper use. We will repair or replace any defective Mockmill within the warranty period.

If repair is required, please call us or send an email to info@mockmill.com before returning the defective mill so that we can locate the nearest authorized service center for you.

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 call us or send us an e-mail to info@mockmill.com.

Our experts can solve virtually all problems on the phone.

TRANSPORT PACKAGING AND RECYCLING

Transport packaging

The packaging protects the Mockmill 100 / 200 from transport damage. Keep the original box and the internal packaging, so that you can transport the appliance safely at a later date.

Disposal of an old appliance



Only for the European Union and countries with recycling systems.

The crossed out wheeled bin logo that is featured on products, packaging and/or accompanying documents means that you must neither place used electrical and electronic items nor batteries into the general waste container.

You must instead comply with the statutory regulations and take old products and used batteries to your local facility for treatment, reprocessing and/or recycling. By disposing of these products and batteries in the appropriate way, you help protect valuable resources and prevent potentially negative effects on human health and the environment. For more information on collecting and recycling

waste, please contact your local waste disposal service provider. In accordance with national regulations, failing to dispose of such waste in the correct way may lead to fines.

Never throw the mill in your household trash.

Instead, make use of the official collection centers for the recycling of electrical and electronic devices operated by your local authority, your dealer or Wolfgang Mock.

It is your legal responsibility to eradicate at the time of disposal any personal information you inscribe on the appliance. Please ensure that when decommissioned, your appliance is stored out of the reach of children.



**MADE IN
GERMANY**



WOLFGANG MOCK, INC.

300 Delaware Avenue, Ste 210, Wilmington, DE 19801 USA
Phone +1 302 3103230 · info@mockmill.com

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14, DE-64853 Otzberg, Germany
Phone +49 61 62-9 62 75 47 · info@mockmill.com

mockmill.com

