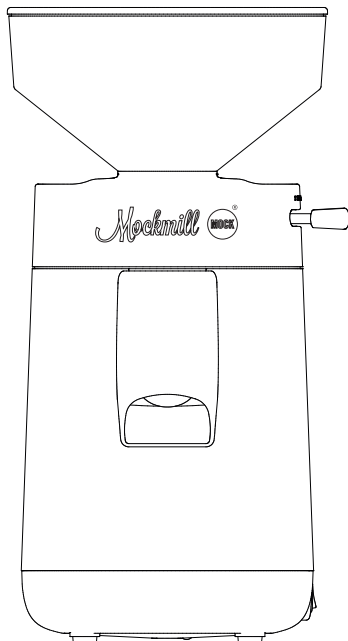


## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Mockmill 100

### Mockmill 200

Steinmühle für Getreide,  
Hülsenfrüchte und Gewürze



**Bitte lies unbedingt die Bedienungsanleitung, bevor du deine Mockmill in Betrieb nimmst. Dadurch schützt du dich und vermeidest Schäden.**

# TASTE - FEEL - EXPLORE

Mach 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



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns sehr, dass du eine unserer Mockmills erworben hast und begrüßen dich in der Welt des Getreides:

Taste: Frisch gemahlene Mehl schmeckt besser

Feel: Selbst gemacht tut gut und ist bekömmlich

Explore: Jeder kann gutes Brot backen - einfach ausprobieren!

Probiere deine Mockmill gleich aus und genieße die Vielfalt, den tollen Geschmack und das ganze Aroma des frisch gemahlene vollen Kornes.

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

Und wir freuen uns auch auf deine Rückmeldung.

Herzliche Grüße

Martina Mock & Grainlovers Team

**Schön, dass du dabei bist!**

# KURZANLEITUNG

## **Erstinbetriebnahme:**

**ACHTUNG:** Nur für Mockmill 200.

Bevor du deine Mühle das erste Mal in Betrieb nimmst, entferne die Transportsicherung. Wie es geht zeigen wir dir auf Seite 13.

## **Vor der ersten Benutzung:**

### **Inbetriebnahme – bitte Reihenfolge beachten**

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Mehlschüssel unter den Auslauf stellen
3. **Gerät einschalten**
4. Mahlgrad wählen
5. Eine Handvoll Getreide einfüllen
6. Warten, bis der Mahlvorgang beendet ist
7. Schalte das Gerät aus
8. Wirf das Mehl weg, da der erste Mahlgang notwendig ist, um eventuelle Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen zu entfernen.

## Inhalt

Herzlich willkommen _____	Seite 3
Kurzanleitung _____	Seite 4
Vorsichtsmassnahmen und Sicherheitshinweise _____	Seite 6
Bedienungselemente _____	Seite 8
Inbetriebnahme und Reinigung _____	Seite 9
Öffnen der Mockmill _____	Seite 10
Weitere Anwendungshinweise _____	Seite 13
Was kann ich mit der Mockmill mahlen? _____	Seite 14
Einstellung des Mahlgrads _____	Seite 17
Störungen beheben _____	Seite 19
Garantie und Reparatur _____	Seite 20
Transportverpackung und Entsorgung _____	Seite 21
Technische Daten und Lieferumfang _____	Seite 22
Kontakt _____	Rückseite

## **VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE**

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

### **Anheben der Mockmill**

Greife mit beiden Händen an den Boden oder von unten an den Trichter, um die Mockmill anzuheben. Die Mühle darf niemals am Auslauf (der Nase) angehoben werden! Ansonsten besteht Gefahr, dass der Auslauf abbricht.

### **Auswahl des Mahlguts**

Kaue nur gereinigte Körner. Unsauberes Mahlgut kann kleine Steinchen enthalten, die die Mahlsteine beschädigen können. Das Vermahlen von anderem als auf den Seiten 14 bis 16 aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Die Vielfalt der Möglichkeiten ist enorm, also falls du anderes Mahlgut vermahlen willst, kontaktiere uns bitte per

Mail an [info@grainlovers.shop](mailto:info@grainlovers.shop)

**Nur trockenes Getreide zum Mahlen verwenden.** Feuchtes Getreide führt dazu, dass das Mahlwerk verklebt. Reinige das Mahlwerk, in dem du trockenes Getreide auf einer groben Mahlstufe mahlst (Anleitung S. 7). Trockenes Getreide erkennst du daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn du es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrückst. 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 findest du auf unserer Website unter: [www.grainlovers.shop](http://www.grainlovers.shop)

### **Für den Privatgebrauch**

Die Mockmill ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Getreidemengen entwickelt.

### **Gewürze mahlen**

Die Mockmill mahlt problemlos trockene Gewürze wie Pfeffer, Koriander, Kardamom, Zimt u. a. Bitte beachte, 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 solltest du eine kleine Menge Getreide, z.B. Weizen, mahlen, um das Mahlwerk vom Aroma der Gewürze zu reinigen. Dieses „Reinigungsmehl“ kannst du verwenden, wenn du deinen Backwaren oder Soßen ein besonderes Aroma verleihen möchten.

### **Ölige / fetthaltige Lebensmittel**

Mahle bitte niemals Nüsse oder ölhaltige Samen wie Sesam, Leinsamen, Mohn oder Kaffeebohnen ohne die Zugabe von trockenem Mahlgut. Bei der Vermahlung von ölhaltigen Lebensmitteln können die Mahlsteine verkleben, so dass sie nicht mehr greifen. Du hast jedoch die Möglichkeit, ölhaltiges Mahlgut oder auch

frische Kräuter zu mahlen, in dem du es zusammen mit trockenem Mahlgut mahlst (Mischverhältnis 5% ölhaltiges Mahlgut zu 95% trockenes Mahlgut). Bitte reinige danach die Mockmill wie auf Seite 9 beschrieben.

### **Verklebte Mahlsteine kannst du folgendermaßen reinigen:**

Stelle eine grobe Mahlstufe ein und vermahle etwa eine halbe Tasse trockenes Getreide wie z. B. Weizen. Wechsele 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. Dieses Reinigungsverfahren nach dem Vermahlen von Ölsaaten nutzen.

### **Aufsicht**

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

## **Warnung**

Auf keinen Fall darf bei eingeschaltetem Gerät 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**

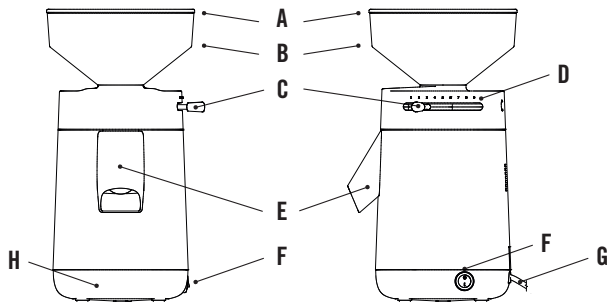
Die Mockmill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zur Reinigung das Gehäuse nur von außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in die Mockmill eindringen.

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:** Stellhebel zur Einstellung des Mahlgrades

- D:** Skala
- E:** Auslauf
- F:** Netzschalter
- G:** Netzkabel
- H:** Boden



## INBETRIEBNAHME UND REINIGUNG

### Erstinbetriebnahme:

**ACHTUNG:** Nur für Mockmill 200.

Bevor du deine Mühle das erste Mal in Betrieb nimmst, entferne die Transportsicherung. Wie es geht zeigen wir dir auf Seite 13.

### Vor der ersten Benutzung:

Mahle eine Handvoll Getreide und wirf das Mehl anschließend weg. Hierdurch entfernst du mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von den Mahlsteinen.

### Inbetriebnahme – bitte Reihenfolge beachten

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Mehlschüssel unter den Auslauf stellen
3. **Gerät einschalten**
4. Mahlgrad wählen
5. Gewünschte Getreidemenge in den Trichter einfüllen
6. Warten, bis der Mahlvorgang beendet ist
7. Schalte das Gerät aus

Schalte die Mockmill während des Mahlvorgangs nicht aus. Schalte das Gerät immer ein, bevor Du das Mahlgut in den Trichter füllst!

### Reinigung

Mahle von Zeit zu Zeit grob, wodurch sich das Mahlwerk selbsttätig reinigt. Bei längeren Ruhezeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir Mehreste durch grobes Mahlen aus dem Mahlwerk zu entfernen. Beachte zudem die Sicherheitshinweise auf Seite 6.

## ÖFFNEN DER MOCKMILL

Bei einer hartnäckigen Verunreinigung deines Mahlwerks kann es sinnvoll sein, die Mockmill zu öffnen. Jetzt kannst du die beiden Steine reinigen und Getreidereste aus der Mahlkammer mit einer weichen Bürste oder einem Holzspatel entfernen. Achte darauf, die zwei kleinen Federn, die frei im Inneren sitzen, nicht zu verlieren!

So gehst du dabei vor:



### **Stellhebel entfernen**

Vor dem Öffnen der Mockmill muss der Netzstecker gezogen sein. Schraube den Stellhebel gegen den Uhrzeigersinn heraus.

## HAST DU NOCH FRAGEN?

Unsere Hotline:  
+49 6162 50 99 66 0  
[info@grainlovers.shop](mailto:info@grainlovers.shop)



### Trichter abnehmen

Lege nun deine Hände zwischen Trichter und Gehäuseoberteil auf und drücke mit beiden Zeigefingern leicht die beiden Laschen auf der Rückseite des Oberteils nach innen. Dabei hebe den Trichter an und lege so das Mahlwerk frei.



### Mahlwerk öffnen

Nun kannst du das Mahlwerk öffnen, indem du die große runde Kappe mit dem Kreuz in der Mitte gegen die Uhrzeigerrichtung abdreht.



### Stator abheben

Jetzt kannst du den oberen Stein (Stator) abheben. Du siehst den unteren Stein (Rotor), der mit der Motorwelle verbunden ist. Falls die Steine mit feststehendem Belag verklebt sind, kannst du diesen, wie auf Seite 19/20 beschrieben, entfernen. Danach den Stator wieder aufsetzen. Bitte achte darauf, dass die beiden kleinen Federn in der Umrandung des unteren Steins vorhanden sind.



### **Mahlwerk schließen und justieren**

Schraube die große runde Kappe mit dem Kreuz in der Mitte wieder so weit zu, bis ein starker Widerstand spürbar ist. Jetzt drehst du die Kappe wieder eine viertel Umdrehung zurück, steckst den Netzstecker ein und schaltest das Gerät ein. Drehe die Kappe nun weiter zu, bis ein leichter Steinkontakt hörbar ist und schalte das Gerät ab.



Schiebe nun mit dem Finger das bewegliche Segment (in das später der Stellhebel eingeschraubt wird) in die Mitte der rechten Seite. Setze das Oberteil mit dem Trichter wieder auf die Mockmill.



### **Stellhebel justieren**

Schraube den Stellhebel mit nur ein paar Umdrehungen in das bewegliche Segment (nicht festziehen!). Nun schiebe den Stellhebel auf Skalenposition 1 und drehe ihn dort richtig fest. Die Skalenposition 1 ist immer mit einem leichten Steingeräusch verbunden. Dieser Steinkontakt ist ohne Verschleiß und hört beim Mahlen auf.

## Transportsicherung entfernen (nur Mockmill 200)



Folge den Schritten 1–3 zum Öffnen der Mockmill (S. 10/11). Entferne die beiden gegenüberliegenden Transportsicherungen zwischen Gehäuse und Mahlwerk. Fahre fort mit den Schritten 5–7 (S. 12) zum Schließen der Mockmill.

## WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage unter:  
[www.grainlovers.shop](http://www.grainlovers.shop)

**HAST DU  
NOCH FRAGEN?**

Unsere Hotline:  
+49 6162 50 99 66 0  
[info@grainlovers.shop](mailto:info@grainlovers.shop)

## WAS KANN ICH MIT DER MOCKMILL MAHLEN?

Mit deiner Mockmill kannst folgendes Mahlgut vermahlen:

Die Position zeigt die feinste Mahlstufe für das jeweilige

Mahlgut. Gröber kann das Mahlgut jederzeit gemahlen werden.

<u>Weichgetreide, Hartgetreide, Samen &amp; Hülsenfrüchte</u>	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200	Enthält ätherische Öle	Hinweis
Amaranth	0–1	0–1	–	
Buchweizen	0–1	0–1	–	nur geschält und nicht geröstet
Chia Samen	6–7	7	–	
Dinkel	1	1–2	–	
Einkorn	1	1–2	–	
Emmer	0–1	1	–	
Grünkern	1	1	–	
Hafer	3	4–5	–	
Halbe Erbsen	1	1	–	
Hirse	1	1	–	
Kamut	1	0–1	–	
Kichererbsen	4–5	3–4	–	
Kidneybohnen	1	1	–	

<u>Weichgetreide, Hartgetreide, Samen &amp; Hülsenfrüchte</u>	Skalenposition Mockmill 100	Skalenposition Mockmill 200	Enthält ätherische Öle	Hinweis
Linzen	1	1	–	
Lupine	2	2	–	
Mais	1–2	1–2	–	kein Popcorn Mais
Milo (Grain Sorghum)	0–1	2–2,5	–	
Nacktgerste	1	1	–	
Naturreis lang	0–1	0–1	–	kein Parboiled Reis
Pinto Bohnen	2	1–2	–	
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	–	

<b><u>Gewürze &amp; Kräuter</u></b>	<b>Skalenposition Mockmill 100</b>	<b>Skalenposition Mockmill 200</b>	<b>Enthält ätherische Öle</b>	<b>Hinweis</b>
Anis ganz	4	4–5	✓	
Bockhornsklee	1	2–2,5	–	
Fenchelsamen	2	3	✓	
Rosmarin getrocknet	2	2	–	
Kardamon Kapseln	0–1	0–1	✓	
Koriander Körner	1	2	✓	
Kreuzkümmel	4	4	✓	
Kümmel	4–5	5	✓	
Nelken	3	4	✓	
Piment	1	1	–	
Sternanis	2–3	3	✓	vorab per Hand zerkleinen
Schwarzer Pfeffer	2	2	–	
Tonkabohnen	9–10	10	✓	
Zimtblüten	0–1	2	✓	
Zimstangen	1	1	–	vorab per Hand zerkleinen

Das Mahlen von anderem als in der Anleitung, bzw. auf unserer Webseite, aufgeführten Mahlgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Hast du eine Idee oder möchtest du etwas ausprobieren, das du nicht in der Liste findest? Dann schreibe uns eine Mail an **info@grainlovers.shop**

Wir unterstützen dich gerne bei deinen Ideen.

### **Einstellen des Mahlgrads**

Die Einstellung der Mockmill 100 ist so vorjustiert, dass du auf der Hebelstellung 1 im Leerlauf ohne Getreide einen leichten Kontakt der Mahlsteine hören kannst. Das gleiche Geräusch hörst du, nachdem du die Mockmill 200 nach Entfernen der Transportsicherung justiert hast.

Das ist die feinste Einstellung und mit der Hebelstellung 10 erhältst du gröberes Mahlgut. Falls du auf der Hebelstellung 1

kein Steingeräusch hörst, justiere die Mockmill bitte wie folgt nach:

Drehe den Stellhebel mit zwei bis drei Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn auf und schiebe ihn auf Stufe 10. Dort drehst du den Stellhebel wieder zu. Schiebe nun bei laufendem Gerät den Stellhebel langsam in Richtung Stufe 1. Sobald du einen leichten Steinkontakt hörst, stoppe den Vorgang und schalte die Mühle ab. Nun drehst du den Hebel wieder auf und schiebst ihn auf Stufe 1 und drehst ihn dort richtig fest.

Wurde kein Steinkontakt erreicht, wiederhole bitte den Vorgang.

Sollte der Steinkontakt nach Stufe 2 schon hörbar sein, dann schiebe den Hebel langsam soweit nach hinten, bis das Steingeräusch nur noch leicht hörbar ist und schalte die Mühle ab.

Jetzt drehst du den Hebel auf, schiebst ihn auf Stufe 1 und drehst ihn dort wieder fest.

Solltest du gröberes Mahlgut wünschen, als auf der Skala angezeigt, kannst du das Mahlwerk wie folgt justieren: Bewege den Stellhebel in Richtung 10 bis zum Anschlag. Drehe nun den Stellhebel zwei bis drei Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn. Der Stellhebel bewegt sich jetzt frei. Ziehe nun den Stellhebel in Richtung 1 bis zum Anschlag und drehe den Stellhebel wieder fest. Wenn du jetzt den Hebel auf 10 schiebst, erhältst du ein sehr grobes Mahlgut. Diesen Vorgang kannst du noch einmal wiederholen, wenn dir das Mahlergebnis noch nicht grob genug ist.

Um die Einstellung wieder so herzustellen, dass du feines Mahlgut bekommst, gehe wie folgt vor:

Schiebe den Stellhebel ohne Mahlgut – langsam – in Richtung 1 bis zum Anschlag. Drehe den Stellhebel mit zwei bis drei Umdrehungen auf. Nun schiebst du den jetzt frei beweglichen Stellhebel in Richtung 10 bis zum Anschlag. Drehe in dieser Stellung den Stellhebel wieder fest zu und schiebe ihn nach vorne.

Du hörst dann auf Stellung 1 einen leichten Kontakt der Mahlsteine, wenn kein Mahlgut mehr in der Mühle ist. Damit ist deine Mühle wieder für ein feines Mahlergebnis eingestellt.

Sobald du den Vorgang ausprobiert hast, ist er ganz einfach zu handhaben.

Zur Einstellung der Mockmill findest du außerdem ein Video auf unserer Webseite unter: **[www.grainlovers.shop](http://www.grainlovers.shop)**

## STÖRUNGEN BEHEBEN

Sollte wider Erwarten ein Problem mit deiner Mockmill auftreten oder solltest du Fragen zur Funktionsweise der Mockmill haben, kontaktiere uns bitte per Telefon oder E-Mail an [info@grainlovers.shop](mailto:info@grainlovers.shop)  
Fast alle Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen.

## ERSTE HILFE

### **Die Mockmill brummt, aber die Mühle läuft nicht an**

Schalte die Mockmill aus und schiebe den Stellhebel auf 10. Dann die Mockmill wieder anstellen. Sie sollte jetzt wieder mahlen. Nun während des Mahlens auf gewünschte Feinheit einstellen.

Bitte immer erst das Gerät einschalten bevor du das Mahlgut einfüllst!

### **Mockmill brummt dennoch weiter**

Schalte das Gerät aus, ziehe den Netzstecker und leere das Mahlgut aus dem Trichter, in dem du das Gerät dafür umdrehst. Danach öffnest du die Mockmill wie ab Seite 10 beschrieben und entfernst das restliche Mahlgut. Bitte baue die Mockmill wie auf Seite 11 beschrieben wieder zusammen. Jetzt sollte die Mockmill wieder mahlen. Bitte achte darauf, dass du die Mockmill immer zuerst justierst, einschaltest und dann das Mahlgut einfüllst.

### **Mockmill mahlt nicht fein**

Justiere die Mockmill wie auf Seite 12 beschrieben. Bitte achte darauf, dass du beim Verstellen des Mahlgrades den Stellhebel „schiebst“ und nicht aus Versehen aufdrehst.

### **Mockmill hat sehr stark verklebte Mahlsteine**

Falls sich ein harter Film auf den Steinen gebildet hat, der durch Mahlen auf grober Mahlstufe nicht zu lösen ist, öffne bitte die Mockmill wie auf Seite 10 beschrieben. Jetzt ritzt du bitte mit einem scharfen Gegenstand, z. B. mit der Spitze eines Gemüsemessers, ein paar Schlitzte in die Oberfläche des Films. Schließe die Mockmill wieder, wie ab Seite 11, Punkt 5, beschrieben, und mahle jetzt auf grober Stufe 1–2 Tassen Getreide. Das grobe Mahlgut hat nun durch die Schlitzte eine Angriffsfläche und kann den Film jetzt lösen.

### **GARANTIE UND REPARATUR**

Wolfgang Mock GmbH gewährt für die Mockmill bei nicht gewerblichem Gebrauch eine Garantie von 6 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Registriere dich dazu unter: **[www.grainlovers.shop](http://www.grainlovers.shop)**, damit deine 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, rufe uns vor Zusendung des defekten Gerätes bitte an oder sende uns eine E-Mail an **[info@grainlovers.shop](mailto:info@grainlovers.shop)**, damit wir dir die nächstgelegene autorisierte Servicestelle nennen können.



## TRANSPORTVERPACKUNG UND ENTSORGUNG

### Transportverpackung

Die Verpackung schützt die Mockmill vor Transportschäden. Bewahre 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 führe alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Indem du diese Produkte ordnungsgemäß entsorgst, hilfst du 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, wende dich bitte an deinen örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister. Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgerlder verhängt werden.



### Gib die Mockmill auf keinen Fall in den Hausmüll.

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

## **TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG**

### **Bezeichnung**

Getreidemühle Typ:  
Mockmill 100/Mockmill 200

### **Spannung**

230 V/230 V

### **Leistung**

360 W/600 W

### **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**

Terluran®

### **Trichter-Füllmenge bei Weizen**

1.100 g

### **Gewicht**

6,6 kg / 8 kg

### **Kabellänge**

ca. 150 cm

**Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.**

---

### **Lieferumfang**

Mockmill mit Trichterdeckel  
Bedienungsanleitung



# Grain Lovers

**WOLFGANG MOCK GMBH**

Marie-Curie-Str. 5

64823 Groß-Umstadt

Deutschland

+49 6162-50 99 6 60

**info@grainlovers.shop**

**www.grainlovers.shop**

