

## Gebrauchsanleitung - Fabula

**Sie halten das Modell Fabula, eine hochwertige Handgetreidemühle von Kornkraft, in Händen. Diese wurde in handwerklicher Sorgfalt liebevoll für Sie gefertigt. Sie ist sofort einsatzbereit.**

Bevor Sie mit dem Mahlen beginnen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

### Das Mahlen

Zum Mahlen sollte die Mühle im Sitzen zwischen den Oberschenkeln -nahe der Knie- gehalten werden. Die Einschliffe an den Seiten der Mühle erleichtern Ihnen das Festhalten. Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht.

### Einmahlen

Zu Beginn sollte die Mühle eingemahlen werden. Mahlen Sie dazu ca. 30 g (einen Esslöffel) trockenes Getreide (besonders gut geeignet sind Weizen, Hirse oder Gerste) bei mittelfeiner Einstellung. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

Da beim ersten Mahlen ein Mahlsteinabrieb entsteht, der zwar gesundheitlich unbedenklich ist, aber Steinpartikel enthalten kann, sollte dieses Mahlgut nicht verzehrt werden.

### Einstellung der Mahlfeinheit

Zum Einstellen der Mahlfeinheit muss der Mehlauffangbecher zuerst entfernt werden, indem Sie diesen ein wenig nach links drehen und ihn dann nach unten abziehen. An der Einstellschraube unterhalb des Mahlsteins kann durch Rechtsdrehen feiner oder durch Linksdrehen grober gestellt werden. Den Mehlauffangbecher wieder aufstecken und durch Rechtsdrehen befestigen (Bitte nicht zu fest!). Getreide einfüllen und die Mahlfeinheit ausprobieren, eventuell nachstellen.

### Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten können nur im Gemisch mit Getreide gemahlen werden (maximal 1 Teil Ölsaat und 10 Teile Getreide). Auch bei sehr ölhaltigen Hafersorten kann sich bei feiner Einstellung das Mahlwerk verkleben (siehe Reinigung). Es darf nur trockenes und gut gereinigtes Getreide verwendet werden.

Michael Gergen  
Hüttenstrasse 6  
DE-66839 Schmelz  
Tel 0 68 87-1557  
Fax 0 68 87-77724  
info@kornkraft.de  
www.kornkraft.de



*Als optionales Zubehör erhältliche Tischhalterung*

## Wartung

Der Mahlstein besteht aus besonders harten Natursteinen, die in Magnesit-Salzbindung eingebettet sind. Die Steine haben eine sehr lange Lebensdauer.

Um die Leichtgängigkeit der Kurbel zu erhalten, sollten Sie ca. einmal pro Jahr etwas physiologisch unbedenkliches Schmierfett (Vaseline weiß) unter die Gleitlagerscheibe auftragen.

## Reinigung und Pflege

Eine Reinigung des Mahlwerks ist normalerweise nicht erforderlich. Sollte das Mahlwerk doch einmal verkleben (z. B. durch feuchtes Getreide oder Ölsaaten), so empfehlen wir einen Esslöffel Reis (kein parboiled-Reis) bei mittelfeiner Einstellung zu mahlen. Reis ist sehr trocken und spröde. Dadurch löst er das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

Durch eine Oberflächenbehandlung mit Bienenwachs Balsam ist die Mühle vor Schmutz geschützt.

**Die Reinigung des Mühlengehäuses darf nur mit einem leicht feuchten Tuch erfolgen, auf keinen Fall direkt mit Wasser. Beim Kontakt mit Wasser bekommt das Holzgehäuse große Risse und Ihre Mühle wird unbrauchbar.**

Die Mühle sollte nicht extrem trocken (über einer Heizquelle) oder extrem feucht (Wasserdampf über einer Kochstelle) aufgestellt werden, da sich das Holz sonst verziehen kann.

---

## Übrigens: Das Holz dieser Mühle hat der Atmosphäre ca. 1,5 kg CO<sub>2</sub> entzogen

---

## Garantie

10 Jahre ab Verkaufsdatum für Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

Bei Garantieansprüchen rufen Sie uns bitte an. So können wir Ihnen schnell und unkompliziert helfen.



Michael Gergen  
Hüttenstrasse 6  
D-66839 Schmelz  
Tel. +49 (0) 68 87-15 57  
Fax. +49 (0) 68 87-77 77 24

**Bitte bewahren Sie für die Garantie Ihren Zahlungsbeleg auf!**