



INSTRUKCJA OBSŁUGI I REGULACJI RĘCZNEGO MŁYNKA DO KAWY

1. Przeznaczenie urządzenia

Młynek został zaprojektowany przede wszystkim do **mielenia ziaren kawy**. Ceramiczny mechanizm żarnowy zapewnia równomierne mielenie bez przegrzewania ziaren, dzięki czemu zachowują one naturalne olejki i aromat.

Możliwe jest mielenie innych **suchych i twardych** produktów (np. ziół czy przypraw), jednak najlepsze efekty uzyskasz przy mieleniu kawy.

2. Budowa młynka

- **Metalowa misa** – miejsce wsypu ziaren.
- **Centralny wał** – przenosi ruch korbki na żarna.
- **Korba (uchwyt)** – ręczny napęd młynka, długość 9,5 cm dla lekkiej pracy.
- **Górna nakrętka** – mocuje korbkę.
- **Pierścień blokujący** – zabezpiecza ustawienie regulacji.
- **Pierścień regulacyjny** – odpowiada za grubość mielenia.
- **Ceramiczne żarna** – precyzyjny mechanizm mielący.

- **Drewniana obudowa** – stabilna i ergonomiczna.
- **Szufladka** – szczelnie zbiera zmieloną kawę.

3. Przygotowanie do pracy

1. Ustaw młynek na stabilnej powierzchni.
2. Wsuń szufladkę i upewnij się, że jest pusta.
3. Wsyp ziarna do metalowej misy (nie przepełniaj).
4. Zamocuj korbkę i dokręć nakrętkę.

4. Regulacja grubości mielenia (Coarse / Medium / Fine)

Kroki regulacji:

1. Zdejmij:
 - górną nakrętkę,
 - korbkę,
 - pierścień blokujący.
2. Przytrzymaj **centralny wał**, aby się nie obracał.
3. Obracaj **pierścień regulacyjny**:
 - **W prawo (zgodnie z ruchem wskazówek zegara)** → mielenie **drobniejsze (Fine)** Do espresso, kawiarki, tygielka.
 - **W lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara)** → mielenie **grubsze (Coarse)** Do French Press, cold brew.
 - **Pośrednie ustawienie (Medium)** Do metod przelewowych, dripów, Aeropressu.
4. Załóż ponownie pierścień blokujący, korbkę i dokręć nakrętkę.

5. Mielenie

1. Trzymając młynek stabilnie, obracaj korbką płynnie i bez pośpiechu.
2. Ceramiczne żarna zapewniają lekką pracę – nie jest potrzebna duża siła.
3. Gdy opór korbki zmaleje, mielenie jest zakończone.
4. Wsuń szufladkę i odbierz zmieloną kawę.

6. Czyszczenie i konserwacja

- Obudowę drewnianą i metalowe elementy przecieraj suchą lub lekko wilgotną ściereczką.
- Żarna czyść pędzelkiem lub szczoteczką.
- Nie mocz drewnianej obudowy w wodzie.
- Nie używaj detergentów ani środków żrących.
- Regularne czyszczenie poprawia smak kawy i wydłuża żywotność młynka.