MCG | User & after-sales guide

Select your language

English EN · 02–03	**Español** ES · 04–05	**Deutsch** DE · 06–07
Français FR · 08–09	**Italiano** IT · 10–11	**Nederlands** NL · 12–13
Polski PL · 14–15	**Svenska** SV · 16–17	**Português** PT · 18–19

9 languages · 2 pages per language

Preparation · Accessories · Troubleshooting · Care · Support

Tap a language, use the tabs or open the PDF bookmarks.
Each language contains the complete after-sales guidance.

MCG | User & after-sales guide

1. Product, variants and intended use

LINTSE MCG · Manual coffee grinder with 40 external adjustment clicks · For domestic use with coffee beans only.

Variant / conical burr	Reference
Ceramic	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Stainless steel	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

The burr material differs; operation, external adjustment, starting ranges, cleaning and troubleshooting in this guide apply to both versions.

Suitable methods: pressurised espresso, moka, AeroPress, filter/pour-over, French press and cold brew. Not intended for non-pressurised espresso or bottomless portafilters, which need a dedicated espresso grinder.

Coarse grounds, difficult turning, jams or inconsistent results do not necessarily mean a fault. Check the grind setting, dose, cleaning and technique. Never force a blocked mechanism: stop, empty the beans, brush away residues and readjust before continuing.

2. Starting grind settings

The 40 clicks are an adjustment guide. Coffee, roast, dose and recipe can change the best setting. Change one or a few clicks at a time; compare results before making larger changes.

Method	Starting range	Guidance
Pressurised espresso	0–5	Fine; adjust gradually to flow and machine. Not for non-pressurised espresso.
Moka	6–12	Fine to medium-fine.
AeroPress	13–18	Medium-fine to medium.
Filter / pour-over	19–24	Medium; adapt to recipe and pouring time.
French press	25–33	Medium-coarse to coarse.
Cold brew	34–40	Coarse.

Too coarse: move finer gradually. Excessively hard turning or very little coffee passing: stop, clean and try a coarser setting. Never force the handle or shaft.

3. Recommended preparation and use

Approximate capacities: 20–30 g of beans and 25–35 g of grounds in the collection jar. Bean density and grind size affect actual capacity; do not overfill either container.

1. Inspect the body, handle and glass jar: they must be correctly assembled and undamaged.
2. Add beans without overfilling. Select the starting grind range for your method.
3. Hold the body firmly and turn the handle smoothly and continuously.
4. Stop if it jams or needs excessive force. Empty, brush and try a slightly coarser setting before continuing.
5. Collect the grounds and check the result before changing more clicks.
6. After use, brush coffee residues from the body, burrs, outlet and mechanism.

4. Correct use of accessories

Accessory	Use
Cleaning brush	Recommended for removing coffee residues from the body, burrs, outlet and mechanism.
Measuring spoon	Dose and transfer coffee. Do not use it to strike or force grinder parts.
LINTSE storage bag	Store or carry the grinder only when clean and completely dry.
Glass collection jar	Collects grounds. Wash separately, dry completely and screw back on straight without overtightening.
Handle	Turn steadily. If resistance is abnormal, stop and check setting, cleanliness and assembly.

MCG | User & after-sales guide

5. Common problems and solutions

Make adjustments progressively. If the grinder is damaged or repeated checks do not resolve a jam, stop using it and request support rather than applying more force.

Problem	Likely cause	Recommended action
Grounds too coarse	Setting too open for the method.	Select a finer range and change a few clicks at a time until the result is suitable.
Grounds too fine	Setting too fine for the method or beans.	Move a few clicks coarser and try again.
Handle very hard to turn	Setting too fine, too many beans or a fragment caught in the burr.	Do not force it. Empty, brush clean and try a slightly coarser setting.
Mechanism jams	Trapped bean or fragment, accumulated residues or overly fine setting.	Stop, remove the coffee, brush the mechanism and reassemble correctly before continuing.
Coffee remains inside	Normal retention of fine particles or insufficient cleaning.	Brush the outlet and burrs after use. Do not immerse the body in water.
Jar does not sit firmly	Misaligned thread or jar attached at an angle.	Remove and screw on straight without force or overtightening. Do not use chipped or damaged glass.
Poor results with bottomless	The grinder is not intended for non-pressurised/bottomless espresso.	Use it for the recommended methods or choose a grinder specifically designed for non-pressurised espresso.

6. Cleaning, maintenance and safety

- Inspect before every use. Do not use damaged parts. Use only for coffee beans.
- Clean the body, burrs and mechanism only with the supplied brush. Brush the outlet after use to prevent residues accumulating.
- Do not immerse the body or mechanism in water. Do not put them in a dishwasher or microwave.
- Wash only the removable collection jar separately. Dry it completely before reassembly; align the thread straight and avoid overtightening.
- Burrs and internal parts may have functional sharp edges. Handle carefully and do not force the handle or shaft.
- Store in the LINTSE bag only when clean and fully dry.
- Keep the product, glass parts and packaging away from young children.

7. Final checks and after-sales support

Before requesting a return or help, check the following where safe. A damaged product needs support directly, rather than further testing.

□ I have identified my version: MCG-CB-001 ceramic or MCG-SB-001 stainless steel.
□ I use a grind range suitable for my brewing method.
□ I have adjusted gradually, one or a few clicks at a time.
□ I am not trying to use the grinder for non-pressurised espresso or a bottomless portafilter.
□ Body, handle and jar are correctly assembled and I am not forcing them.
□ I have not overfilled the bean hopper or collection jar.
□ I have brushed the burrs, outlet and mechanism with the supplied brush.
□ For hard turning or jams, I have stopped, emptied and cleaned the grinder, then tried a slightly coarser setting.
□ The glass jar is screwed on straight and securely, without overtightening, and has no damage.

Still need help? Contact the seller through your order if the problem persists. State the variant, brewing method, grind setting and symptoms. Do not continue with damaged glass, persistent jams or abnormal resistance.

MCG | Guía de uso y postventa

Español · ES · Uso y preparación · 1/2

1. Producto, variantes y uso previsto

LINTSE MCG · Molinillo manual con 40 clics de ajuste externo · Uso doméstico exclusivamente con café en grano.

Variante / muela cónica	Referencia
Cerámica	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Acero inoxidable	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

La diferencia es el material de la muela. Funcionamiento, ajuste externo, rangos iniciales, limpieza y resolución de incidencias de esta guía son comunes a ambas versiones.

Métodos previstos: espresso presurizado, moka, AeroPress, filtro/pour over, prensa francesa y cold brew. No indicado para espresso no presurizado ni portafiltros sin fondo, que requieren un molinillo específico para espresso.

La molienda gruesa, el giro difícil, los bloqueos o un resultado inestable no implican necesariamente un defecto. Revisa ajuste, dosis, limpieza y técnica. Nunca fuerces un mecanismo bloqueado: detente, retira los granos, limpia con el cepillo y reajusta antes de continuar.

2. Rangos orientativos de molienda

Los 40 clics son una guía de ajuste. El café, tueste, dosis y receta pueden requerir correcciones. Cambia uno o pocos clics cada vez y compara antes de modificar muchos niveles.

Método	Rango inicial	Orientación
Espresso presurizado	0–5	Fina; ajusta progresivamente según flujo y cafetera. No para espresso no presurizado.
Moka	6–12	Fina a media-fina.
AeroPress	13–18	Media-fina a media.
Filtro / pour over	19–24	Media; adapta a receta y tiempo de vertido.
Prensa francesa	25–33	Media-gruesa a gruesa.
Cold brew	34–40	Gruesa.

Si queda gruesa, avanza gradualmente hacia más fino. Si el giro es muy duro o apenas pasa café, detente, limpia y prueba algo más grueso. Nunca fuerces la manivela ni el eje.

3. Preparación y uso recomendados

Capacidades aproximadas: 20–30 g de grano y 25–35 g de café molido en el recipiente. La densidad del grano y la molienda cambian la capacidad real; no llenes en exceso ninguno de los depósitos.

1. Revisa cuerpo, manivela y recipiente de vidrio: deben estar bien montados y sin daños.
2. Añade grano sin llenar en exceso. Selecciona el rango inicial de tu método.
3. Sujeta el cuerpo con firmeza y gira de forma suave y continua.
4. Detente si se bloquea o exige demasiada fuerza. Vacía, cepilla y prueba algo más grueso antes de continuar.
5. Recoge el café molido y comprueba el resultado antes de cambiar más clics.
6. Después del uso, retira con el cepillo restos del cuerpo, muelas, salida y mecanismo.

4. Uso correcto de los accesorios

Accesorio	Uso
Cepillo de limpieza	Método recomendado para retirar restos del cuerpo, muelas, salida y mecanismo.
Cuchara medidora	Dosifica y traslada café. No la uses para golpear ni forzar piezas.
Bolsa LINTSE	Guarda o transporta el molinillo solo cuando esté limpio y completamente seco.
Recipiente de vidrio	Recoge el molido. Lava por separado, seca por completo y enrosca recto sin apretar en exceso.
Manivela	Giro estable. Ante resistencia anormal, detente y revisa ajuste, limpieza y montaje.

MCG | Guía de uso y postventa

5. Solución de problemas frecuentes

Haz ajustes progresivos. Si hay daños o las comprobaciones no resuelven un bloqueo, deja de usarlo y solicita soporte en lugar de aplicar más fuerza.

Problema	Causa probable	Solución recomendada
Molienda demasiado gruesa	Ajuste demasiado abierto para el método.	Selecciona un rango más fino y cambia pocos clics cada vez hasta acercarte al resultado deseado.
Molienda demasiado fina	Ajuste demasiado cerrado para el método o el café.	Cambia unos clics hacia más grueso y vuelve a probar.
Manivela muy difícil de girar	Ajuste muy fino, exceso de grano o fragmento atrapado en la muela.	No fuerces. Vacía, limpia con el cepillo y prueba algo más grueso.
El mecanismo se bloquea	Grano o fragmento atrapado, residuos acumulados o ajuste excesivamente fino.	Detente, retira el café, cepilla el mecanismo y vuelve a montar correctamente antes de continuar.
Quedan restos dentro	Retención normal de partículas finas o limpieza insuficiente.	Cepilla salida y muelas después de usar. No sumerjas el cuerpo en agua.
El recipiente no queda firme	Rosca desalineada o recipiente inclinado.	Retira y enrosca recto, sin forzar ni apretar en exceso. No uses vidrio dañado o astillado.
Mal resultado con bottomless	No está indicado para espresso no presurizado o portafiltro sin fondo.	Utilízalo para los métodos recomendados o elige un molinillo específico para espresso no presurizado.

6. Limpieza, mantenimiento y seguridad

- Inspecciona antes de cada uso. No utilices piezas dañadas. Usa solo café en grano.
- Limpia cuerpo, muelas y mecanismo únicamente con el cepillo incluido. Cepilla la salida después de usar para evitar acumulaciones.
- No sumerjas cuerpo ni mecanismo en agua. No los introduzcas en lavavajillas ni microondas.
- Lava por separado únicamente el recipiente desmontable. Sécalo completamente antes de montarlo; alinea la rosca y no aprietes en exceso.
- Las muelas y piezas internas pueden presentar bordes funcionales. Manipula con cuidado y no fuerces manivela ni eje.
- Guarda en la bolsa LINTSE solo cuando esté limpio y completamente seco.
- Mantén producto, piezas de vidrio y embalaje fuera del alcance de niños pequeños.

7. Comprobaciones finales y soporte postventa

Antes de solicitar devolución o ayuda, revisa lo siguiente cuando sea seguro. Un producto dañado requiere soporte directo, sin más pruebas.

□ He identificado mi versión: MCG-CB-001 de cerámica o MCG-SB-001 de acero inoxidable.
□ Uso un rango de molienda adecuado para mi método de preparación.
□ He ajustado de forma progresiva, uno o pocos clics cada vez.
□ No intento utilizarlo para espresso no presurizado o portafiltro sin fondo.
□ Cuerpo, manivela y recipiente están bien montados y no los estoy forzando.
□ No he llenado en exceso el depósito de grano ni el recipiente del molido.
□ He cepillado muelas, salida y mecanismo con el cepillo incluido.
□ Si el giro era duro o había bloqueo, he parado, vaciado y limpiado; después he probado algo más grueso.
□ El recipiente de vidrio está enroscado recto y firme, sin apretar en exceso, y no tiene daños.

¿Continúa el problema? Contacta con el vendedor desde tu pedido. Indica variante, método, ajuste de molienda y síntomas. No continúes con vidrio dañado, bloqueos persistentes o resistencia anormal.

MCG | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

1. Produkt, Varianten und Verwendungszweck

LINTSE MCG · Handkaffeemühle mit 40 externen Einstellklicks · Für den Haushalt, ausschließlich für Kaffeebohnen.

Variante / Kegelmahlwerk	Referenz
Keramik	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Edelstahl	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Der Unterschied liegt im Material des Mahlwerks. Bedienung, äußere Einstellung, Ausgangsbereiche, Reinigung und Problemlösung gelten für beide Varianten.

Vorgesehene Methoden: Espresso mit Drucksieb, Moka, AeroPress, Filter/Handaufguss, French Press und Cold Brew. Nicht für Espresso ohne Drucksieb oder bodenlose Siebträger geeignet; dafür ist eine spezielle Espressomühle erforderlich.

Grobe Mahlung, schweres Drehen, Blockaden oder ungleichmäßige Ergebnisse bedeuten nicht zwangsläufig einen Defekt. Einstellung, Dosis, Reinigung und Technik prüfen. Einen blockierten Mechanismus nie erzwingen: stoppen, Bohnen entfernen, Rückstände ausbürsten und vor dem Fortfahren neu einstellen.

2. Ausgangsbereiche für den Mahlgrad

Die 40 Klicks dienen als Orientierung. Kaffee, Röstung, Dosis und Rezept können andere Werte erfordern. Jeweils einen oder wenige Klicks ändern und das Ergebnis prüfen, bevor größere Änderungen erfolgen.

Methode	Ausgangsbereich	Orientierung
Espresso mit Drucksieb	0–5	Fein; an Durchfluss und Maschine anpassen. Nicht für Espresso ohne Drucksieb.
Moka	6–12	Fein bis mittelfein.
AeroPress	13–18	Mittelfein bis mittel.
Filter / Handaufguss	19–24	Mittel; an Rezept und Aufgusszeit anpassen.
French Press	25–33	Mittelgrob bis grob.
Cold Brew	34–40	Grob.

Zu grob: schrittweise feiner stellen. Bei sehr schwerem Drehen oder kaum durchlaufendem Kaffee stoppen, reinigen und gröber versuchen. Kurbel und Achse niemals mit Gewalt bewegen.

3. Empfohlene Vorbereitung und Verwendung

Ungefähre Kapazitäten: 20–30 g Bohnen und 25–35 g Kaffeemehl im Auffangglas. Bohnendichte und Mahlgrad beeinflussen die tatsächliche Kapazität. Keinen Behälter überfüllen.

1. Gehäuse, Kurbel und Glas prüfen: korrekt montiert und ohne Schäden.
2. Bohnen einfüllen, ohne zu überfüllen. Passenden Ausgangsbereich wählen.
3. Gehäuse festhalten und die Kurbel gleichmäßig und sanft drehen.
4. Bei Blockade oder übermäßiger Kraft stoppen. Leeren, ausbürsten und etwas gröber versuchen.
5. Kaffeemehl auffangen und das Ergebnis prüfen, bevor weitere Klicks geändert werden.
6. Danach Kaffeereste aus Gehäuse, Mahlwerk, Auslass und Mechanismus ausbürsten.

4. Zubehör richtig verwenden

Zubehör	Verwendung
Reinigungsbürste	Empfohlen zum Entfernen von Kaffeeresten aus Gehäuse, Mahlwerk, Auslass und Mechanismus.
Messlöffel	Zum Dosieren und Umfüllen. Nicht zum Schlagen auf oder Erzwingen von Teilen verwenden.
LINTSE-Beutel	Nur eine saubere und vollständig trockene Mühle darin aufbewahren oder transportieren.
Auffangglas	Nimmt Kaffeemehl auf. Separat waschen, ganz trocknen und gerade, nicht zu fest anschrauben.
Kurbel	Gleichmäßig drehen. Bei ungewöhnlichem Widerstand stoppen und Einstellung, Reinigung und Montage prüfen.

MCG | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

5. Häufige Probleme und Lösungen

Schrittweise einstellen. Bei Schäden oder einer trotz Prüfung anhaltenden Blockade nicht weiterverwenden und Hilfe anfordern, statt mehr Kraft einzusetzen.

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Lösung
Mahlung zu grob	Einstellung für die Methode zu weit geöffnet.	Einen feineren Bereich wählen und jeweils wenige Klicks ändern, bis das Ergebnis passt.
Mahlung zu fein	Einstellung für Methode oder Kaffee zu eng.	Einige Klicks gröber stellen und erneut prüfen.
Kurbel sehr schwergängig	Zu fein eingestellt, zu viele Bohnen oder ein eingeklemmtes Stück im Mahlwerk.	Nicht erzwingen. Leeren, ausbürsten und etwas gröber versuchen.
Mechanismus blockiert	Eingeklemmte Bohne oder Bruchstück, Rückstände oder zu feine Einstellung.	Stoppen, Kaffee entfernen, Mechanismus ausbürsten und vor dem Fortfahren korrekt montieren.
Kaffeereste bleiben zurück	Normale Rückhaltung feiner Partikel oder unzureichende Reinigung.	Auslass und Mahlwerk nach Gebrauch ausbürsten. Gehäuse nicht in Wasser tauchen.
Glas sitzt nicht fest	Gewinde schief angesetzt oder Glas schräg montiert.	Abnehmen und gerade anschrauben, ohne Gewalt oder übermäßiges Festziehen. Beschädigtes oder abgesplittertes Glas nicht verwenden.
Kein gutes Bottomless-Ergebnis	Nicht für Espresso ohne Drucksieb oder bodenlose Siebträger ausgelegt.	Für die empfohlenen Methoden verwenden oder eine spezielle Mühle für Espresso ohne Drucksieb wählen.

6. Reinigung, Pflege und Sicherheit

- Vor jeder Nutzung prüfen. Beschädigte Teile nicht verwenden. Nur Kaffeebohnen mahlen.
- Gehäuse, Mahlwerk und Mechanismus ausschließlich mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Den Auslass nach Gebrauch ausbürsten, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Gehäuse und Mechanismus nicht in Wasser tauchen, in die Spülmaschine oder in die Mikrowelle geben.
- Nur das abnehmbare Auffangglas separat waschen. Vor der Montage ganz trocknen; Gewinde gerade ansetzen und nicht übermäßig festziehen.
- Mahlwerk und Innenteile können funktionsbedingte scharfe Kanten haben. Vorsichtig handhaben; Kurbel und Achse nicht erzwingen.
- Nur sauber und vollständig trocken im LINTSE-Beutel verstauen.
- Produkt, Glasteile und Verpackung von kleinen Kindern fernhalten.

7. Abschließende Prüfung und Kundendienst

Vor einer Rückgabe oder Supportanfrage Folgendes prüfen, soweit dies sicher möglich ist. Bei einem beschädigten Produkt direkt Hilfe anfordern.

□ Meine Variante ist bestimmt: MCG-CB-001 aus Keramik oder MCG-SB-001 aus Edelstahl.
□ Der Mahlgradbereich passt zu meiner Zubereitungsmethode.
□ Ich habe schrittweise jeweils einen oder wenige Klicks verändert.
□ Ich versuche nicht, Espresso ohne Drucksieb oder mit bodenlosem Siebträger zuzubereiten.
□ Gehäuse, Kurbel und Glas sind korrekt montiert und werden nicht mit Gewalt bewegt.
□ Bohnenbehälter und Auffangglas sind nicht überfüllt.
□ Mahlwerk, Auslass und Mechanismus sind mit der mitgelieferten Bürste gereinigt.
□ Bei schwergängiger Kurbel oder Blockade habe ich gestoppt, geleert, gereinigt und danach etwas gröber eingestellt.
□ Das unbeschädigte Glas ist gerade und sicher angeschraubt, ohne übermäßiges Festziehen.

Weiterhin Probleme? Den Verkäufer über die Bestellung kontaktieren. Variante, Brühmethode, Mahlgrad und Symptome nennen. Bei beschädigtem Glas, anhaltender Blockade oder ungewöhnlichem Widerstand nicht weiterverwenden.

MCG | Guide d’utilisation et d’assistance

1. Produit, variantes et usage prévu

LINTSE MCG · Moulin manuel à 40 crans de réglage externe · Usage domestique, uniquement pour les grains de café.

Variante / meule conique	Référence
Céramique	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Acier inoxydable	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Le matériau de la meule diffère ; fonctionnement, réglage externe, plages initiales, nettoyage et dépannage sont communs aux deux versions.

Méthodes prévues : espresso avec filtre pressurisé, moka, AeroPress, filtre/pour over, cafetière à piston et cold brew. Non adapté à l’espresso non pressurisé ni aux porte-filtres sans fond, qui nécessitent un moulin spécifique à l’espresso.

Mouture grossière, rotation difficile, blocage ou résultat irrégulier ne signifient pas nécessairement un défaut. Vérifie réglage, dose, nettoyage et technique. Ne force jamais un mécanisme bloqué : arrête, vide les grains, brosse les résidus et règle à nouveau avant de continuer.

2. Repères de mouture

Les 40 crans servent de repères. Café, torréfaction, dose et recette peuvent demander des corrections. Change un ou quelques crans à la fois et compare avant de modifier de nombreux niveaux.

Méthode	Plage initiale	Conseil
Espresso pressurisé	0–5	Fin ; adapte au débit et à la machine. Pas pour l’espresso non pressurisé.
Moka	6–12	Fin à moyennement fin.
AeroPress	13–18	Moyennement fin à moyen.
Filtre / pour over	19–24	Moyen ; adapte à la recette et au temps de versement.
Piston	25–33	Moyennement grossier à grossier.
Cold brew	34–40	Grossier.

Trop grossier : affine progressivement. Si la rotation devient très dure ou si le café passe à peine, arrête, nettoie et essaie plus gros. Ne force jamais la manivelle ni l’axe.

3. Préparation et utilisation recommandées

Capacités approximatives : 20–30 g de grains et 25–35 g de café moulu dans le récipient. Densité des grains et mouture modifient la capacité réelle ; ne remplis aucun réservoir à l’excès.

1. Vérifie corps, manivelle et récipient en verre : bien assemblés et sans dommages.
2. Ajoute les grains sans trop remplir. Sélectionne la plage initiale adaptée.
3. Tiens fermement le corps et tourne la manivelle doucement et régulièrement.
4. Arrête en cas de blocage ou d’effort excessif. Vide, brosse et essaie un réglage légèrement plus gros.
5. Récupère le café moulu et vérifie le résultat avant de changer davantage de crans.
6. Après usage, brosse les résidus du corps, des meules, de la sortie et du mécanisme.

4. Utilisation des accessoires

Accessoire	Utilisation
Brosse	Méthode recommandée pour enlever les résidus du corps, des meules, de la sortie et du mécanisme.
Cuillère doseuse	Dose et transfère le café. Ne l’utilise pas pour frapper ou forcer des pièces.
Pochette LINTSE	Range ou transporte le moulin uniquement propre et complètement sec.
Récipient en verre	Recueille le café moulu. Lave séparément, sèche entièrement et revisse droit, sans trop serrer.
Manivelle	Rotation régulière. En cas de résistance anormale, arrête et vérifie réglage, nettoyage et montage.

MCG | Guide d’utilisation et d’assistance

5. Problèmes fréquents et solutions

Règle progressivement. Si le moulin est endommagé ou si les vérifications ne résolvent pas un blocage, cesse l’utilisation et demande de l’aide plutôt que de forcer davantage.

Problème	Cause probable	Solution recommandée
Mouture trop grossière	Réglage trop ouvert pour la méthode.	Choisis une plage plus fine et change quelques crans à la fois jusqu’au résultat souhaité.
Mouture trop fine	Réglage trop serré pour la méthode ou le café.	Passe quelques crans plus gros et réessaie.
Manivelle très difficile à tourner	Réglage trop fin, excès de grains ou fragment coincé dans la meule.	Ne force pas. Vide, nettoie à la brosse et essaie un réglage légèrement plus gros.
Mécanisme bloqué	Grain ou fragment coincé, résidus accumulés ou réglage trop fin.	Arrête, retire le café, brosse le mécanisme et remonte correctement avant de continuer.
Résidus à l’intérieur	Rétention normale de fines particules ou nettoyage insuffisant.	Brosse la sortie et les meules après usage. Ne plonge pas le corps dans l’eau.
Récipient mal fixé	Filetage mal aligné ou récipient incliné.	Dévisse et revisse droit, sans forcer ni trop serrer. N’utilise pas un verre endommagé ou ébréché.
Mauvais résultat en bottomless	Moulin non adapté à l’espresso non pressurisé ou au porte-filtre sans fond.	Utilise les méthodes prévues ou un moulin spécifique à l’espresso non pressurisé.

6. Nettoyage, entretien et sécurité

- Inspecte avant chaque usage. N’utilise pas de pièces endommagées. Mouds uniquement des grains de café.
- Nettoie corps, meules et mécanisme uniquement avec la brosse fournie. Brosse la sortie après usage pour éviter l’accumulation de résidus.
- Ne plonge pas le corps ni le mécanisme dans l’eau. Ni lave-vaisselle, ni micro-ondes pour ces éléments.
- Lave séparément uniquement le récipient amovible. Sèche-le complètement avant montage ; aligne le filetage et ne serre pas excessivement.
- Les meules et pièces internes peuvent avoir des bords fonctionnels coupants. Manipule avec prudence, sans forcer manivelle ni axe.
- Range dans la pochette LINTSE uniquement propre et parfaitement sec.
- Garde produit, pièces en verre et emballage hors de portée des jeunes enfants.

7. Vérifications finales et assistance

Avant de demander un retour ou de l’aide, vérifie ces points si cela peut se faire sans danger. Un produit endommagé nécessite directement une assistance.

□ J’ai identifié ma version : MCG-CB-001 en céramique ou MCG-SB-001 en inox.
□ La plage de mouture convient à ma méthode.
□ J’ai réglé progressivement, un ou quelques crans à la fois.
□ Je n’essaie pas de préparer un espresso non pressurisé ou avec un porte-filtre sans fond.
□ Corps, manivelle et récipient sont bien assemblés et je ne les force pas.
□ Je n’ai pas trop rempli le réservoir de grains ni le récipient de café moulu.
□ J’ai brossé les meules, la sortie et le mécanisme avec la brosse fournie.
□ En cas de rotation dure ou de blocage, j’ai arrêté, vidé, nettoyé puis essayé un réglage légèrement plus gros.
□ Le verre est intact, vissé droit et fermement, sans serrage excessif.

Le problème persiste ? Contacte le vendeur depuis ta commande. Indique variante, méthode, réglage et symptômes. Ne continue pas en cas de verre endommagé, de blocages persistants ou de résistance anormale.

MCG | Guida all’uso e assistenza

1. Prodotto, varianti e uso previsto

LINTSE MCG · Macinacaffè manuale con 40 scatti di regolazione esterna · Uso domestico, solo per chicchi di caffè.

Variante / macina conica	Riferimento
Ceramica	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Acciaio inox	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Il materiale della macina è diverso; funzionamento, regolazione esterna, intervalli iniziali, pulizia e risoluzione dei problemi valgono per entrambe le versioni.

Metodi previsti: espresso pressurizzato, moka, AeroPress, filtro/pour over, french press e cold brew. Non adatto a espresso non pressurizzato né a portafiltri senza fondo, che richiedono un macinacaffè specifico per espresso.

Macinatura grossa, rotazione difficile, blocchi o risultati irregolari non indicano necessariamente un difetto. Controlla regolazione, dose, pulizia e tecnica. Non forzare un meccanismo bloccato: fermati, svuota i chicchi, spazzola i residui e regola di nuovo prima di continuare.

2. Intervalli iniziali di macinatura

I 40 scatti sono una guida. Caffè, tostatura, dose e ricetta possono richiedere correzioni. Cambia uno o pochi scatti alla volta e confronta il risultato prima di variazioni ampie.

Metodo	Intervallo iniziale	Indicazione
Espresso pressurizzato	0–5	Fine; adatta a flusso e macchina. Non per espresso non pressurizzato.
Moka	6–12	Fine a medio-fine.
AeroPress	13–18	Medio-fine a media.
Filtro / pour over	19–24	Media; adatta a ricetta e tempo di versamento.
French press	25–33	Medio-grossa a grossa.
Cold brew	34–40	Grossa.

Troppo grossa: passa gradualmente a più fine. Se girare è molto difficile o passa pochissimo caffè, fermati, pulisci e prova più grosso. Non forzare manovella né albero.

3. Preparazione e uso consigliati

Capacità indicative: 20–30 g di chicchi e 25–35 g di macinato nel recipiente. Densità del chicco e macinatura modificano la capacità reale; non riempire troppo nessuno dei contenitori.

1. Controlla corpo, manovella e recipiente in vetro: montati correttamente e senza danni.
2. Aggiungi chicchi senza eccedere. Seleziona l’intervallo iniziale del metodo.
3. Tieni fermo il corpo e gira la manovella in modo dolce e continuo.
4. Fermati se si blocca o richiede forza eccessiva. Svuota, spazzola e prova leggermente più grosso.
5. Raccogli il macinato e verifica il risultato prima di cambiare altri scatti.
6. Dopo l’uso, spazzola i residui da corpo, macine, uscita e meccanismo.

4. Uso corretto degli accessori

Accessorio	Uso
Spazzolino	Metodo consigliato per togliere residui da corpo, macine, uscita e meccanismo.
Misurino	Dosa e trasferisce caffè. Non usarlo per colpire o forzare le parti.
Sacchetto LINTSE	Riponi o trasporta il macinacaffè solo pulito e completamente asciutto.
Recipiente in vetro	Raccoglie il macinato. Lava separatamente, asciuga del tutto e avvita diritto senza stringere troppo.
Manovella	Rotazione stabile. Se la resistenza è anomala, fermati e controlla regolazione, pulizia e montaggio.

MCG | Guida all’uso e assistenza

5. Problemi frequenti e soluzioni

Regola gradualmente. Se ci sono danni o i controlli non risolvono un blocco, smetti di usare il prodotto e chiedi assistenza, senza applicare più forza.

Problema	Causa probabile	Soluzione consigliata
Macinatura troppo grossa	Regolazione troppo aperta per il metodo.	Scegli un intervallo più fine e cambia pochi scatti alla volta fino al risultato desiderato.
Macinatura troppo fine	Regolazione troppo chiusa per metodo o caffè.	Passa qualche scatto più grosso e riprova.
Manovella molto dura	Regolazione troppo fine, troppi chicchi o frammento incastrato nella macina.	Non forzare. Svuota, pulisci con lo spazzolino e prova leggermente più grosso.
Meccanismo bloccato	Chicco o frammento incastrato, residui accumulati o regolazione troppo fine.	Fermati, togli il caffè, spazzola il meccanismo e rimonta correttamente prima di continuare.
Residui all’interno	Normale ritenzione di particelle fini o pulizia insufficiente.	Spazzola uscita e macine dopo l’uso. Non immergere il corpo in acqua.
Recipiente instabile	Filettatura disallineata o recipiente avvitato inclinato.	Svita e riavvita diritto, senza forzare né stringere troppo. Non usare vetro danneggiato o scheggiato.
Risultato scarso in bottomless	Prodotto non adatto a espresso non pressurizzato o portafiltro senza fondo.	Usa i metodi consigliati oppure un macinacaffè specifico per espresso non pressurizzato.

6. Pulizia, manutenzione e sicurezza

- Controlla prima di ogni uso. Non utilizzare parti danneggiate. Macina solo chicchi di caffè.
- Pulisci corpo, macine e meccanismo soltanto con lo spazzolino incluso. Spazzola l’uscita dopo l’uso per evitare accumuli.
- Non immergere corpo o meccanismo in acqua. Non metterli in lavastoviglie o microonde.
- Lava separatamente solo il recipiente rimovibile. Asciugalo del tutto prima del montaggio; allinea la filettatura e non stringere eccessivamente.
- Macine e parti interne possono avere bordi funzionali taglienti. Maneggia con cautela e non forzare manovella o albero.
- Riponi nel sacchetto LINTSE solo quando è pulito e completamente asciutto.
- Tieni prodotto, parti in vetro e imballaggio lontani dai bambini piccoli.

7. Controlli finali e assistenza

Prima di chiedere un reso o aiuto, verifica questi punti quando è sicuro farlo. Un prodotto danneggiato richiede assistenza diretta, senza ulteriori prove.

□ Ho identificato la versione: MCG-CB-001 in ceramica o MCG-SB-001 in acciaio inox.
□ Uso un intervallo di macinatura adatto al mio metodo.
□ Ho regolato gradualmente, uno o pochi scatti alla volta.
□ Non provo a usarlo per espresso non pressurizzato o portafiltro senza fondo.
□ Corpo, manovella e recipiente sono ben montati e non li sto forzando.
□ Non ho riempito troppo il serbatoio dei chicchi né il recipiente del macinato.
□ Ho spazzolato macine, uscita e meccanismo con lo spazzolino incluso.
□ Con rotazione dura o blocchi ho fermato, svuotato e pulito, poi provato leggermente più grosso.
□ Il recipiente in vetro è integro, avvitato diritto e saldo, senza serraggio eccessivo.

Il problema continua? Contatta il venditore tramite l’ordine. Indica variante, metodo, regolazione e sintomi. Non continuare con vetro danneggiato, blocchi persistenti o resistenza anomala.

MCG | Gebruikershandleiding en nazorg

1. Product, varianten en bedoeld gebruik

LINTSE MCG · Handmatige koffiemolen met 40 externe instelklikken · Voor huishoudelijk gebruik, uitsluitend met koffiebonen.

Variant / conisch maalwerk	Referentie
Keramiek	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Roestvrij staal	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Het materiaal van het maalwerk verschilt; bediening, externe instelling, beginbereiken, reiniging en probleemoplossing gelden voor beide versies.

Bedoelde methoden: espresso met drukverhogend filter, moka, AeroPress, filter/pour-over, cafetière en cold brew. Niet voor espresso zonder drukverhogend filter of bodemloze filterdragers; daarvoor is een specifieke espressomolen nodig.

Een grove maling, zwaar draaien, blokkeren of wisselende resultaten betekenen niet automatisch een defect. Controleer instelling, dosis, reiniging en techniek. Forceer een blokkade nooit: stop, verwijder de bonen, borstel resten weg en stel opnieuw in voordat je verdergaat.

2. Beginbereiken voor de maling

De 40 klikken zijn een richtlijn. Koffie, branding, dosis en recept kunnen aanpassingen vragen. Verander één of enkele klikken tegelijk en vergelijk vóór grotere wijzigingen.

Methode	Beginbereik	Richtlijn
Espresso met drukfilter	0–5	Fijn; pas aan doorloop en machine aan. Niet voor espresso zonder drukfilter.
Moka	6–12	Fijn tot middelfijn.
AeroPress	13–18	Middelfijn tot medium.
Filter / pour-over	19–24	Medium; pas aan recept en schenktijd aan.
Cafetière	25–33	Middelgrof tot grof.
Cold brew	34–40	Grof.

Te grof: stel geleidelijk fijner in. Bij erg zwaar draaien of nauwelijks doorlopende koffie: stop, reinig en probeer grover. Forceer slinger en as nooit.

3. Aanbevolen voorbereiding en gebruik

Geschatte capaciteit: 20–30 g bonen en 25–35 g gemalen koffie in het opvangpotje. Dichtheid en maling beïnvloeden de werkelijke inhoud; vul geen van beide reservoirs te vol.

1. Controleer behuizing, slinger en glazen potje: goed gemonteerd en onbeschadigd.
2. Voeg bonen toe zonder het reservoir te overvullen. Kies het beginbereik voor je methode.
3. Houd de behuizing stevig vast en draai rustig en gelijkmatig.
4. Stop bij blokkeren of overmatige kracht. Leeg, borstel en probeer iets grover.
5. Vang de maling op en controleer het resultaat vóór verdere klikwijzigingen.
6. Borstel na gebruik resten uit behuizing, maalwerk, uitloop en mechanisme.

4. Accessoires juist gebruiken

Accessoire	Gebruik
Reinigingsborstel	Aanbevolen om resten uit behuizing, maalwerk, uitloop en mechanisme te verwijderen.
Maatschep	Om koffie te doseren en over te brengen. Gebruik niet om onderdelen te slaan of te forceren.
LINTSE-zakje	Berg of vervoer de molen alleen schoon en volledig droog.
Glazen opvangpotje	Vangt maling op. Was apart, droog volledig en schroef recht vast zonder te strak aan te draaien.
Slinger	Draai gelijkmatig. Stop bij ongewone weerstand en controleer instelling, reiniging en montage.

MCG | Gebruikershandleiding en nazorg

5. Veelvoorkomende problemen en oplossingen

Stel geleidelijk bij. Stop bij schade of een blokkade die na controle blijft bestaan en vraag hulp in plaats van meer kracht te gebruiken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing
Maling te grof	Instelling te ver open voor de methode.	Kies een fijner bereik en verander enkele klikken tegelijk tot het resultaat past.
Maling te fijn	Instelling te fijn voor methode of bonen.	Stel enkele klikken grover in en probeer opnieuw.
Slinger draait heel zwaar	Te fijne instelling, te veel bonen of een vastzittend stukje in het maalwerk.	Forceer niet. Leeg, borstel schoon en probeer iets grover.
Mechanisme blokkeert	Vastzittende boon of stukje, opgehoopte resten of te fijne instelling.	Stop, verwijder koffie, borstel het mechanisme en monteer goed voordat je verdergaat.
Koffieresten blijven achter	Normale retentie van fijne deeltjes of onvoldoende reiniging.	Borstel uitloop en maalwerk na gebruik. Dompel de behuizing niet onder.
Potje zit niet stevig	Scheve schroefdraad of potje onder een hoek geplaatst.	Verwijder en schroef recht terug, zonder kracht of te strak aandraaien. Gebruik geen beschadigd of afgebrokkeld glas.
Slecht resultaat met bottomless	Niet bedoeld voor espresso zonder drukfilter of bodemloze filterdragers.	Gebruik de aanbevolen methoden of kies een molen voor espresso zonder drukverhogend filter.

6. Reiniging, onderhoud en veiligheid

- Controleer vóór elk gebruik. Gebruik geen beschadigde onderdelen. Maal alleen koffiebonen.
- Reinig behuizing, maalwerk en mechanisme alleen met de meegeleverde borstel. Borstel de uitloop na gebruik om ophoping te voorkomen.
- Dompel behuizing en mechanisme niet onder. Doe deze niet in vaatwasser of magnetron.
- Was alleen het afneembare opvangpotje apart. Droog volledig vóór montage; lijn de schroefdraad recht uit en draai niet te strak.
- Maalwerk en inwendige delen kunnen functionele scherpe randen hebben. Handel voorzichtig en forceer slinger en as niet.
- Berg alleen schoon en volledig droog op in het LINTSE-zakje.
- Houd product, glazen onderdelen en verpakking buiten bereik van jonge kinderen.

7. Laatste controles en ondersteuning

Controleer vóór een retour- of hulpaanvraag het volgende, voor zover dit veilig kan. Vraag bij een beschadigd product direct hulp en test niet verder.

□ Ik heb mijn versie vastgesteld: MCG-CB-001 keramiek of MCG-SB-001 roestvrij staal.
□ Ik gebruik een maalbereik dat bij mijn zetmethode past.
□ Ik heb geleidelijk één of enkele klikken tegelijk aangepast.
□ Ik probeer geen espresso zonder drukfilter of bodemloze filterdrager te gebruiken.
□ Behuizing, slinger en potje zijn goed gemonteerd en ik forceer ze niet.
□ Bonenreservoir en opvangpotje zijn niet te vol.
□ Ik heb maalwerk, uitloop en mechanisme met de meegeleverde borstel gereinigd.
□ Bij zwaar draaien of blokkeren heb ik gestopt, geleegd, gereinigd en daarna iets grover geprobeerd.
□ Het glazen potje is heel, recht en stevig vastgeschroefd, zonder te strak aandraaien.

Nog hulp nodig? Neem via je bestelling contact op met de verkoper. Vermeld variant, zetmethode, maalinstelling en klachten. Stop bij beschadigd glas, blijvende blokkades of ongewone weerstand.

MCG | Instrukcja obsługi i pomoc

1. Produkt, warianty i przeznaczenie

LINTSE MCG · Ręczny młynek z 40 zewnętrznymi stopniami regulacji · Do użytku domowego, wyłącznie do ziaren kawy.

Wariant / żarno stożkowe	Oznaczenie
Ceramika	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Stal nierdzewna	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Różni się materiał żarna; obsługa, regulacja zewnętrzna, zakresy początkowe, czyszczenie i rozwiązywanie problemów są wspólne dla obu wersji.

Metody: espresso z sitkiem ciśnieniowym, kawiarka, AeroPress, filtr/przelew, french press i cold brew. Nie do espresso z sitkiem nieciśnieniowym ani kolb bez dna, które wymagają specjalnego młynka do espresso.

Grube mielenie, ciężki obrót, blokady lub niestabilne wyniki nie muszą oznaczać usterki. Sprawdź ustawienie, dawkę, czystość i technikę. Nie forsuj blokady: zatrzymaj się, wysyp ziarna, usuń resztki szczoteczką i wyreguluj przed dalszym użyciem.

2. Początkowe zakresy mielenia

40 stopni to wskazówka. Kawa, palenie, dawka i przepis mogą wymagać zmian. Zmieniaj jeden lub kilka stopni naraz i porównaj wynik przed większą zmianą.

Metoda	Zakres początkowy	Wskazówka
Espresso z sitkiem ciśnieniowym	0–5	Drobne; dostosuj do przepływu i ekspresu. Nie do sitka nieciśnieniowego.
Kawiarka	6–12	Drobne do średnio drobnego.
AeroPress	13–18	Średnio drobne do średniego.
Filtr / przelew	19–24	Średnie; dostosuj do przepisu i czasu przelewania.
French press	25–33	Średnio grube do grubego.
Cold brew	34–40	Grube.

Za grubo: stopniowo ustaw drobniej. Przy bardzo ciężkim obrocie lub minimalnym przepływie kawy zatrzymaj się, oczyść i spróbuj grubiej. Nigdy nie forsuj korbki ani osi.

3. Zalecane przygotowanie i używanie

Orientacyjna pojemność: 20–30 g ziaren i 25–35 g kawy mielonej w pojemniku. Gęstość ziaren i stopień mielenia zmieniają rzeczywistą pojemność; nie przepełniaj żadnego zbiornika.

1. Sprawdź korpus, korbkę i szklany pojemnik: prawidłowo zmontowane i bez uszkodzeń.
2. Wsyp ziarna bez przepełniania. Wybierz zakres początkowy dla swojej metody.
3. Mocno trzymaj korpus i obracaj korbką płynnie, bez szarpania.
4. Zatrzymaj się przy blokadzie lub nadmiernym oporze. Opróżnij, oczyść i spróbuj nieco grubiej.
5. Odbierz zmieloną kawę i sprawdź wynik przed zmianą kolejnych stopni.
6. Po użyciu usuń szczoteczką resztki z korpusu, żaren, wylotu i mechanizmu.

4. Prawidłowe używanie akcesoriów

Akcesorium	Używanie
Szczoteczka	Zalecana do usuwania resztek z korpusu, żaren, wylotu i mechanizmu.
Miarka	Do odmierzania i przesypywania kawy. Nie uderzaj nią części ani ich nie podważaj.
Woreczek LINTSE	Przechowuj lub przenoś młynek tylko czysty i całkowicie suchy.
Szklany pojemnik	Zbiera kawę mieloną. Myj osobno, dokładnie wysusz i wkręcaj prosto, bez nadmiernego dokręcania.
Korbka	Obracaj równomiernie. Przy nietypowym oporze zatrzymaj się i sprawdź ustawienie, czystość i montaż.

MCG | Instrukcja obsługi i pomoc

5. Częste problemy i rozwiązania

Reguluj stopniowo. Przy uszkodzeniu lub blokadzie utrzymującej się mimo kontroli przerwij używanie i poproś o pomoc, zamiast zwiększać siłę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Zalecane działanie
Mielenie za grube	Ustawienie zbyt otwarte dla metody.	Wybierz drobniejszy zakres i zmieniaj kilka stopni naraz do uzyskania właściwego wyniku.
Mielenie za drobne	Ustawienie zbyt ciasne dla metody lub kawy.	Ustaw kilka stopni grubiej i sprawdź ponownie.
Korbka obraca się bardzo ciężko	Zbyt drobne ustawienie, nadmiar ziaren lub fragment w żarnie.	Nie forsuj. Opróżnij, oczyść szczoteczką i spróbuj nieco grubiej.
Mechanizm się blokuje	Uwięzione ziarno lub fragment, nagromadzone resztki lub zbyt drobne ustawienie.	Zatrzymaj się, usuń kawę, oczyść mechanizm i prawidłowo zmontuj przed dalszym użyciem.
Resztki wewnątrz	Normalne zatrzymywanie drobnych cząstek lub niedostateczne czyszczenie.	Po użyciu szczotkuj wylot i żarna. Nie zanurzaj korpusu w wodzie.
Pojemnik jest niestabilny	Krzywo ustawiony gwint lub pojemnik wkręcony pod kątem.	Odkręć i wkręć prosto, bez siły i zbyt mocnego dokręcania. Nie używaj uszkodzonego lub wyszczerbionego szkła.
Słaby efekt z kolbą bez dna	Produkt nie jest do espresso z sitkiem nieciśnieniowym ani kolby bez dna.	Korzystaj z zalecanych metod albo wybierz młynek do espresso z sitkiem nieciśnieniowym.

6. Czyszczenie, konserwacja i bezpieczeństwo

- Sprawdzaj przed każdym użyciem. Nie używaj uszkodzonych części. Miel wyłącznie ziarna kawy.
- Czyść korpus, żarna i mechanizm tylko dołączoną szczoteczką. Szczotkuj wylot po użyciu, aby zapobiec odkładaniu się resztek.
- Nie zanurzaj korpusu ani mechanizmu w wodzie. Nie wkładaj ich do zmywarki ani mikrofalówki.
- Myj osobno wyłącznie odłączany pojemnik. Wysusz całkowicie przed montażem; ustaw gwint prosto i nie dokręcaj nadmiernie.
- Żarna i części wewnętrzne mogą mieć ostre krawędzie robocze. Obchodź się ostrożnie i nie forsuj korbki ani osi.
- Do woreczka LINTSE chowaj tylko czysty, całkowicie suchy młynek.
- Trzymaj produkt, części szklane i opakowanie z dala od małych dzieci.

7. Końcowa kontrola i pomoc posprzedażowa

Przed zwrotem lub prośbą o pomoc sprawdź te punkty, o ile jest to bezpieczne. Uszkodzony produkt wymaga bezpośredniej pomocy, bez dalszych prób.

□ Zidentyfikowano wersję: MCG-CB-001 z ceramiki lub MCG-SB-001 ze stali nierdzewnej.
□ Zakres mielenia pasuje do wybranej metody parzenia.
□ Ustawienie zmieniano stopniowo, o jeden lub kilka stopni naraz.
□ Nie próbuję używać młynka do sitka nieciśnieniowego ani kolby bez dna.
□ Korpus, korbka i pojemnik są dobrze zmontowane i nie są forsowane.
□ Nie przepełniono zbiornika ziaren ani pojemnika na kawę mieloną.
□ Żarna, wylot i mechanizm oczyszczono dołączoną szczoteczką.
□ Przy ciężkim obrocie lub blokadzie zatrzymano, opróżniono i oczyszczono młynek, a następnie sprawdzono grubsze ustawienie.
□ Szklany pojemnik jest cały, wkręcony prosto i stabilnie, bez nadmiernego dokręcania.

Problem nadal występuje? Skontaktuj się ze sprzedawcą przez zamówienie. Podaj wariant, metodę parzenia, ustawienie i objawy. Nie kontynuuj przy uszkodzonym szkle, stałej blokadzie lub nietypowym oporze.

MCG | Bruksanvisning och support

1. Produkt, varianter och avsedd användning

LINTSE MCG · Manuell kaffekvarn med 40 externa justeringsklick · För hushållsbruk och endast kaffebönor.

Variant / koniskt malverk	Referens
Keramik	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Rostfritt stål	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

Malverkets material skiljer sig; användning, yttre justering, startintervall, rengöring och felsökning gäller båda versionerna.

Avsedda metoder: espresso med trycksatt filterkorg, mokabryggare, AeroPress, filter/pour-over, presskanna och kallbryggning. Inte för espresso utan trycksatt filterkorg eller bottenlösa portafilter, som kräver en särskild espressokvarn.

Grov malning, trög vev, stopp eller ojämna resultat innebär inte nödvändigtvis ett fel. Kontrollera inställning, dos, rengöring och teknik. Tvinga aldrig en blockerad mekanism: stoppa, töm bönorna, borsta bort rester och justera innan du fortsätter.

2. Startintervall för malning

De 40 klicken är en vägledning. Kaffe, rostning, dos och recept kan kräva ändringar. Ändra ett eller några klick i taget och jämför resultatet före större ändringar.

Metod	Startintervall	Vägledning
Espresso med trycksatt filterkorg	0–5	Finmalet; anpassa till flöde och maskin. Inte för espresso med icke trycksatt filterkorg.
Mokabryggare	6–12	Fint till medelfint.
AeroPress	13–18	Medelfint till medelgrovt.
Filter / pour-over	19–24	Medelgrovt; anpassa till recept och hälltid.
Presskanna	25–33	Medelgrovt till grovt.
Kallbryggning	34–40	Grovt.

För grovt: justera stegvis finare. Vid mycket trög vev eller om nästan inget kaffe passerar: stoppa, rengör och prova grövre. Tvinga aldrig veven eller axeln.

3. Rekommenderad förberedelse och användning

Ungefärlig kapacitet: 20–30 g bönor och 25–35 g malet kaffe i uppsamlingsbehållaren. Bönornas densitet och malningen påverkar den verkliga mängden. Överfyll ingen av behållarna.

1. Kontrollera kropp, vev och glasbehållare: korrekt monterade och oskadade.
2. Fyll på bönor utan att överfylla. Välj startintervallet för din metod.
3. Håll kroppen stadigt och veva lugnt och jämnt.
4. Stoppa vid blockering eller för stort kraftbehov. Töm, borsta och prova något grövre.
5. Samla upp kaffet och kontrollera resultatet innan du ändrar fler klick.
6. Borsta efter användning bort rester från kropp, malverk, utlopp och mekanism.

4. Använd tillbehören rätt

Tillbehör	Användning
Rengöringsborste	Rekommenderas för att ta bort kafferester från kropp, malverk, utlopp och mekanism.
Måttsked	För dosering och överföring av kaffe. Använd inte för att slå på eller tvinga delar.
LINTSE-påse	Förvara eller transportera kvarnen endast ren och helt torr.
Glasbehållare	Samlar malet kaffe. Diska separat, torka helt och skruva på rakt utan att dra åt för hårt.
Vev	Veva jämnt. Stoppa vid onormalt motstånd och kontrollera inställning, rengöring och montering.

MCG | Bruksanvisning och support

5. Vanliga problem och lösningar

Justera stegvis. Vid skador eller stopp som kvarstår efter kontroll: sluta använda och be om hjälp i stället för att ta i hårdare.

Problem	Trolig orsak	Rekommenderad åtgärd
För grov malning	För öppen inställning för metoden.	Välj ett finare intervall och ändra några klick i taget tills resultatet passar.
För fin malning	För fin inställning för metoden eller bönorna.	Ändra några klick grövre och prova igen.
Veven är mycket trög	För fin inställning, för mycket bönor eller en bit som fastnat i malverket.	Tvinga inte. Töm, borsta rent och prova något grövre.
Mekanismen blockerar	Böna eller bit har fastnat, rester har samlats eller inställningen är för fin.	Stoppa, ta bort kaffet, borsta mekanismen och montera korrekt innan du fortsätter.
Kafferester blir kvar	Normal kvarhållning av fina partiklar eller otillräcklig rengöring.	Borsta utlopp och malverk efter användning. Sänk inte ner kroppen i vatten.
Behållaren sitter löst	Gängan är felriktad eller behållaren sitter snett.	Ta av och skruva på rakt utan våld eller hård åtdragning. Använd inte skadat eller kantstött glas.
Dåligt resultat med bottomless	Inte avsedd för espresso utan trycksatt filterkorg eller bottenlöst portafilter.	Använd rekommenderade metoder eller en särskild kvarn för espresso utan trycksatt filterkorg.

6. Rengöring, underhåll och säkerhet

- Kontrollera före varje användning. Använd inte skadade delar. Mal bara kaffebönor.
- Rengör kropp, malverk och mekanism endast med den medföljande borsten. Borsta utloppet efteråt för att motverka ansamlingar.
- Sänk inte ner kropp eller mekanism i vatten. Lägg dem inte i diskmaskin eller mikrovågsugn.
- Diska bara den löstagbara behållaren separat. Torka helt före montering; rikta gängan rätt och dra inte åt för hårt.
- Malverk och inre delar kan ha funktionella vassa kanter. Hantera försiktigt och tvinga inte vev eller axel.
- Lägg i LINTSE-påsen endast när kvarnen är ren och helt torr.
- Håll produkt, glasdelar och förpackning utom räckhåll för små barn.

7. Slutkontroll och support

Kontrollera följande före en retur eller supportförfrågan, när det är säkert. En skadad produkt kräver direkt hjälp utan fler försök.

□ Jag har identifierat min version: MCG-CB-001 i keramik eller MCG-SB-001 i rostfritt stål.
□ Jag använder ett malningsintervall som passar bryggmetoden.
□ Jag har justerat gradvis, ett eller några klick i taget.
□ Jag försöker inte använda kvarnen för espresso utan trycksatt filterkorg eller bottenlöst portafilter.
□ Kropp, vev och behållare är korrekt monterade och jag tvingar dem inte.
□ Jag har inte överfyllt bönbehållaren eller uppsamlingsbehållaren.
□ Jag har borstat malverk, utlopp och mekanism med den medföljande borsten.
□ Vid trög vev eller stopp har jag stannat, tömt och rengjort, och sedan provat något grövre.
□ Glasbehållaren är hel och sitter rakt och stadigt utan för hård åtdragning.

Behöver du mer hjälp? Kontakta säljaren via beställningen. Ange variant, bryggmetod, malningsinställning och symtom. Fortsätt inte vid skadat glas, återkommande stopp eller onormalt motstånd.

MCG | Guia de utilização e pós-venda

1. Produto, variantes e utilização prevista

LINTSE MCG · Moinho manual com 40 cliques de ajuste externo · Uso doméstico, exclusivamente para grãos de café.

Variante / mó cónica	Referência
Cerâmica	MCG-CB-001 · ASIN B0GY95PS16
Aço inoxidável	MCG-SB-001 · ASIN B0H1HDRW6L

O material da mó é diferente; funcionamento, ajuste externo, intervalos iniciais, limpeza e resolução de problemas são comuns às duas versões.

Métodos previstos: expresso pressurizado, moka, AeroPress, filtro/pour over, prensa francesa e cold brew. Não indicado para expresso não pressurizado nem porta-filtros sem fundo, que exigem um moinho específico para expresso.

Moagem grossa, rotação difícil, bloqueios ou resultados irregulares não indicam necessariamente defeito. Verifica ajuste, dose, limpeza e técnica. Nunca forces um mecanismo bloqueado: interrompe, retira os grãos, escova os resíduos e reajusta antes de continuar.

2. Intervalos iniciais de moagem

Os 40 cliques são uma orientação. Café, torra, dose e receita podem exigir correções. Altera um ou poucos cliques de cada vez e compara antes de grandes alterações.

Método	Intervalo inicial	Orientação
Expresso pressurizado	0–5	Fina; adapta ao fluxo e à máquina. Não para expresso não pressurizado.
Moka	6–12	Fina a média-fina.
AeroPress	13–18	Média-fina a média.
Filtro / pour over	19–24	Média; adapta à receita e ao tempo de vertimento.
Prensa francesa	25–33	Média-grossa a grossa.
Cold brew	34–40	Grossa.

Demasiado grossa: ajusta gradualmente para mais fino. Se a rotação for muito difícil ou quase não passar café, interrompe, limpa e experimenta mais grosso. Nunca forces manivela nem eixo.

3. Preparação e utilização recomendadas

Capacidades aproximadas: 20–30 g de grão e 25–35 g de café moído no recipiente. A densidade do grão e a moagem alteram a capacidade real; não enchas nenhum depósito em excesso.

1. Verifica corpo, manivela e recipiente de vidro: bem montados e sem danos.
2. Adiciona grãos sem encher demasiado. Seleciona o intervalo inicial do método.
3. Segura o corpo com firmeza e gira a manivela de forma suave e contínua.
4. Interrompe se bloquear ou exigir força excessiva. Esvazia, escova e experimenta ligeiramente mais grosso.
5. Recolhe o café moído e verifica o resultado antes de mudar mais cliques.
6. Após o uso, escova os resíduos do corpo, mós, saída e mecanismo.

4. Utilização correta dos acessórios

Acessório	Utilização
Escova de limpeza	Método recomendado para retirar resíduos do corpo, mós, saída e mecanismo.
Colher doseadora	Doseia e transfere café. Não a uses para bater nem forçar peças.
Bolsa LINTSE	Guarda ou transporta o moinho apenas limpo e completamente seco.
Recipiente de vidro	Recolhe o moído. Lava separadamente, seca por completo e enrosca direito sem apertar demasiado.
Manivela	Rotação estável. Perante resistência anormal, interrompe e verifica ajuste, limpeza e montagem.

MCG | Guia de utilização e pós-venda

5. Problemas frequentes e soluções

Faz ajustes progressivos. Se houver danos ou um bloqueio persistir após a verificação, deixa de usar e pede apoio em vez de aplicar mais força.

Problema	Causa provável	Solução recomendada
Moagem demasiado grossa	Ajuste demasiado aberto para o método.	Seleciona um intervalo mais fino e altera poucos cliques de cada vez até ao resultado pretendido.
Moagem demasiado fina	Ajuste demasiado fechado para o método ou café.	Ajusta alguns cliques mais grosso e volta a testar.
Manivela muito difícil de girar	Ajuste muito fino, excesso de grãos ou fragmento preso na mó.	Não forces. Esvazia, limpa com a escova e experimenta ligeiramente mais grosso.
Mecanismo bloqueado	Grão ou fragmento preso, resíduos acumulados ou ajuste demasiado fino.	Interrompe, retira o café, escova o mecanismo e monta corretamente antes de continuar.
Resíduos no interior	Retenção normal de partículas finas ou limpeza insuficiente.	Escova saída e mós após o uso. Não mergulhes o corpo em água.
Recipiente instável	Rosca desalinhada ou recipiente inclinado.	Retira e enrosca direito, sem forçar nem apertar demasiado. Não uses vidro danificado ou lascado.
Mau resultado com bottomless	Não previsto para expresso não pressurizado ou porta-filtro sem fundo.	Usa os métodos recomendados ou um moinho específico para expresso não pressurizado.

6. Limpeza, manutenção e segurança

- Inspeciona antes de cada utilização. Não uses peças danificadas. Mói apenas grãos de café.
- Limpa corpo, mós e mecanismo apenas com a escova incluída. Escova a saída após o uso para evitar acumulações.
- Não mergulhes corpo nem mecanismo em água. Não os coloques na máquina de lavar louça nem no micro-ondas.
- Lava separadamente apenas o recipiente amovível. Seca-o por completo antes de montar; alinha a rosca e não apertes em excesso.
- Mós e peças internas podem ter arestas funcionais cortantes. Manuseia com cuidado e não forces manivela nem eixo.
- Guarda na bolsa LINTSE apenas quando estiver limpo e completamente seco.
- Mantém produto, peças de vidro e embalagem longe de crianças pequenas.

7. Verificações finais e apoio pós-venda

Antes de pedir devolução ou ajuda, verifica estes pontos quando for seguro. Um produto danificado exige apoio direto, sem mais testes.

□ Identifiquei a versão: MCG-CB-001 de cerâmica ou MCG-SB-001 de aço inoxidável.
□ Uso um intervalo de moagem adequado ao meu método de preparação.
□ Ajustei progressivamente, um ou poucos cliques de cada vez.
□ Não tento usar para expresso não pressurizado ou porta-filtro sem fundo.
□ Corpo, manivela e recipiente estão bem montados e não os estou a forçar.
□ Não enchi em excesso o depósito de grãos nem o recipiente do moído.
□ Escovei mós, saída e mecanismo com a escova incluída.
□ Perante rotação difícil ou bloqueio, interrompi, esvaziei, limpei e depois experimentei ligeiramente mais grosso.
□ O recipiente de vidro está intacto, enroscado direito e firme, sem aperto excessivo.

O problema continua? Contacta o vendedor através da encomenda. Indica variante, método, ajuste de moagem e sintomas. Não continues com vidro danificado, bloqueios persistentes ou resistência anormal.