

KINGRINDER

手搖磨豆機

- 使用說明書 -

P2



內容物

- 研磨機



- 把手含蓋



- 止滑套

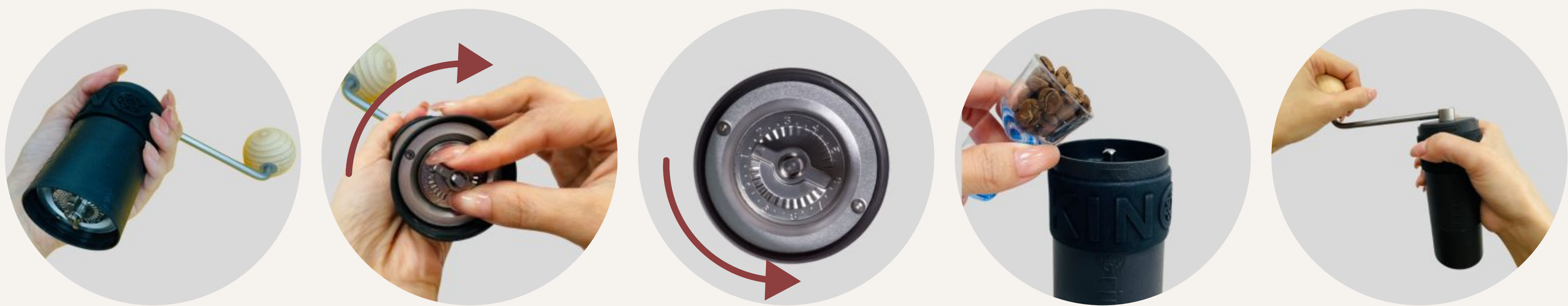


- 清潔刷



使用方式

- 將粉杯轉下。裝上把手並固定，防止轉動。
- 持續固定把手，順時針旋轉調扣直到轉緊，即完成歸零。
- 逆時針旋轉調扣至所需研磨刻度。(請參考下方研磨刻度建議表)
- 裝上粉杯並取下把手。將咖啡豆從上面倒入磨豆機中。
- 裝上把手並開始研磨直至磨完。



研磨刻度建議表
※一圈為**30**格※

沖煮方式	調整刻度
義式濃縮	10~20格
摩卡壺 愛樂壓	30~40格
手沖	45~60格
法壓	70~80格

清潔方式

- 將粉杯轉下。裝上把手並固定，防止轉動。
- 持續固定把手，逆時針旋轉調扣直到完全轉下。
- 依序取出零件。(如下圖所示)
- 使用吹球與毛刷清除殘留咖啡粉。
- 依原本順序重新組裝零件。



注意事項

- 整台磨豆機不可水洗。請使用附贈的毛刷或自備吹球進行清潔。
- 當刻度位於 0 或低於 15 格時，請勿轉動把手，以免損壞刀盤。
- 為了維持精度，固定於外殼的外刀盤與中軸不可拆卸。
- 請勿使用工具強行拆解。
- 請勿研磨咖啡豆以外的物品。此外，也不可研磨未經烘焙的生豆。
- 磨豆機本體、粉瓶及豆倉蓋的些微痕跡，為製程上無法完全避免的，不影響使用。
- 部份組件因處理批次不同，會有些微的色差。