

KINGRINDER

手搖磨豆機

型號: **K0.K1.K2**



內容物

- 磨豆機



- 搖臂與豆蓋



- 備用零件



- 毛刷



不同批次可能有些許差異

如何設定研磨刻度？

- 1.取下粉瓶。
- 2.用一隻手掌將磨豆機與搖臂同時握住，以防止搖臂轉動。
- 3.順時針旋轉調扣，直到感覺到阻力即可，請勿過度鎖緊。
- 4.歸零後，記錄三角形標記所指示的數字或位置。即為歸零基準點
- 5.逆時針旋轉調扣至建議的研磨刻度（請參考下方表格）。
- 6.重新裝回並鎖緊粉瓶，然後取下搖臂與豆蓋。
- 7.將咖啡豆倒入磨豆機中。
- 8.重新裝上搖臂並開始轉動研磨。持續研磨直到咖啡豆的研磨聲音消失為止。



刻度建議

沖煮方式	K0	K1	K2
土耳其咖啡	不建議	20格	
義式濃縮	不建議	40格	
摩卡壺/愛樂壓	60格		
手沖	100格		
法壓	140格		

※每圈有40格

※此表僅供參考非絕對值，可依個人喜好調整.

如何拆裝磨豆機

1. 取下粉瓶。
2. 用一隻手的手掌將磨豆機本體與搖臂牢牢固定在一起，以防止搖臂轉動。
3. 逆時針旋轉調扣直到完全轉下來。
4. 依序取出零件：調扣、數字環、內刀盤、彈簧、底部軸承蓋。※無需拆卸中央軸。
5. 使用毛刷清潔磨豆機。
6. 依序放回零件：底部軸承蓋與彈簧。底部軸承蓋有兩種形狀：平面設計與凸面設計。請確認凸面朝磨豆機的內部放置。
7. 先將內刀與數字盤組裝，然後一起對齊中軸裝上。
8. 將調扣安裝回去，並順時針旋轉到底完成歸零，即可完成組裝。



注意事項:

1. 請勿用水洗，請使用毛刷或吹球進行清潔。
2. 請定期拆卸並徹底清潔，建議**間隔時間不得超過30天**。
3. 當**歸零或低於15格時**，請勿磨豆或空轉搖臂，這可能會損壞刀盤。
4. 為確保研磨精度，請勿拆卸外刀盤，也請**避免使用工具強行拆卸磨豆機**。
5. 此產品只能用於磨咖啡豆，也**請勿研磨未經烘焙的生咖啡豆**。
6. 如要操作RDT，請避免將水直接噴灑到磨豆機的任何部位。您可以將水噴灑到其他容器中後再倒入磨豆機。
7. 避免二次研磨，因為咖啡細粉可能會堵塞零件。
8. 請務必存放在乾燥的環境中。

如何分離豆蓋與搖臂？

- 用指尖取下白色膠圈，請勿使用尖銳工具，以免損壞或弄斷膠圈。
- 將備品袋裡的黑色膠圈安裝到塑膠蓋側面的凹槽中。

※黑、白膠圈請擇一使用，如同時使用可能會導致磨損或摩擦異音。

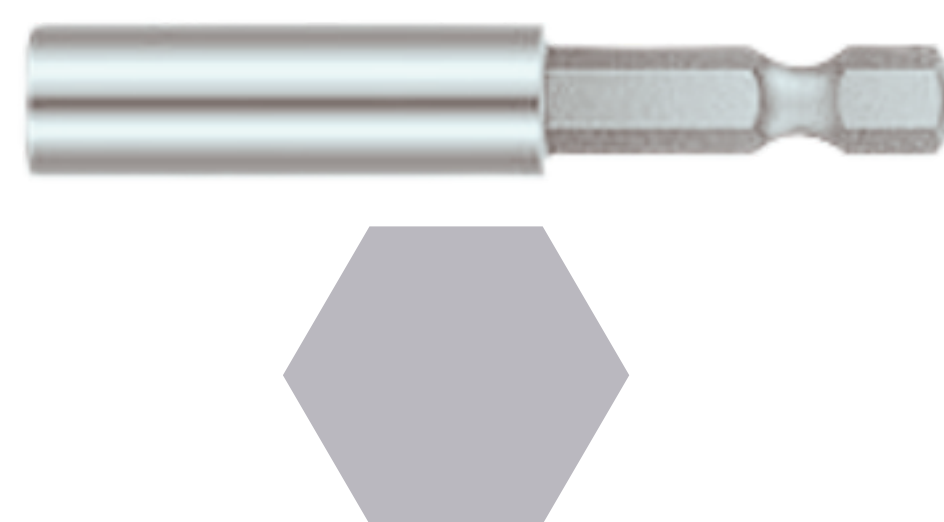


如何使用電動？

您需要自行準備：



電動起子 **15~25Nm** 扭力。



6.35mm(1/4 inch) 六角套筒



取出搖臂，將黑膠圈安裝到塑膠蓋上，用於固定塑膠蓋，避免在研磨過程掉落。



確保套筒完全插入中軸，一手牢牢握住磨豆機，並逐漸施加動力。

請放慢研磨速度不可一口氣轉太多，以防止損壞中軸。