

KINGRINDER

手搖磨豆機

型號: K6

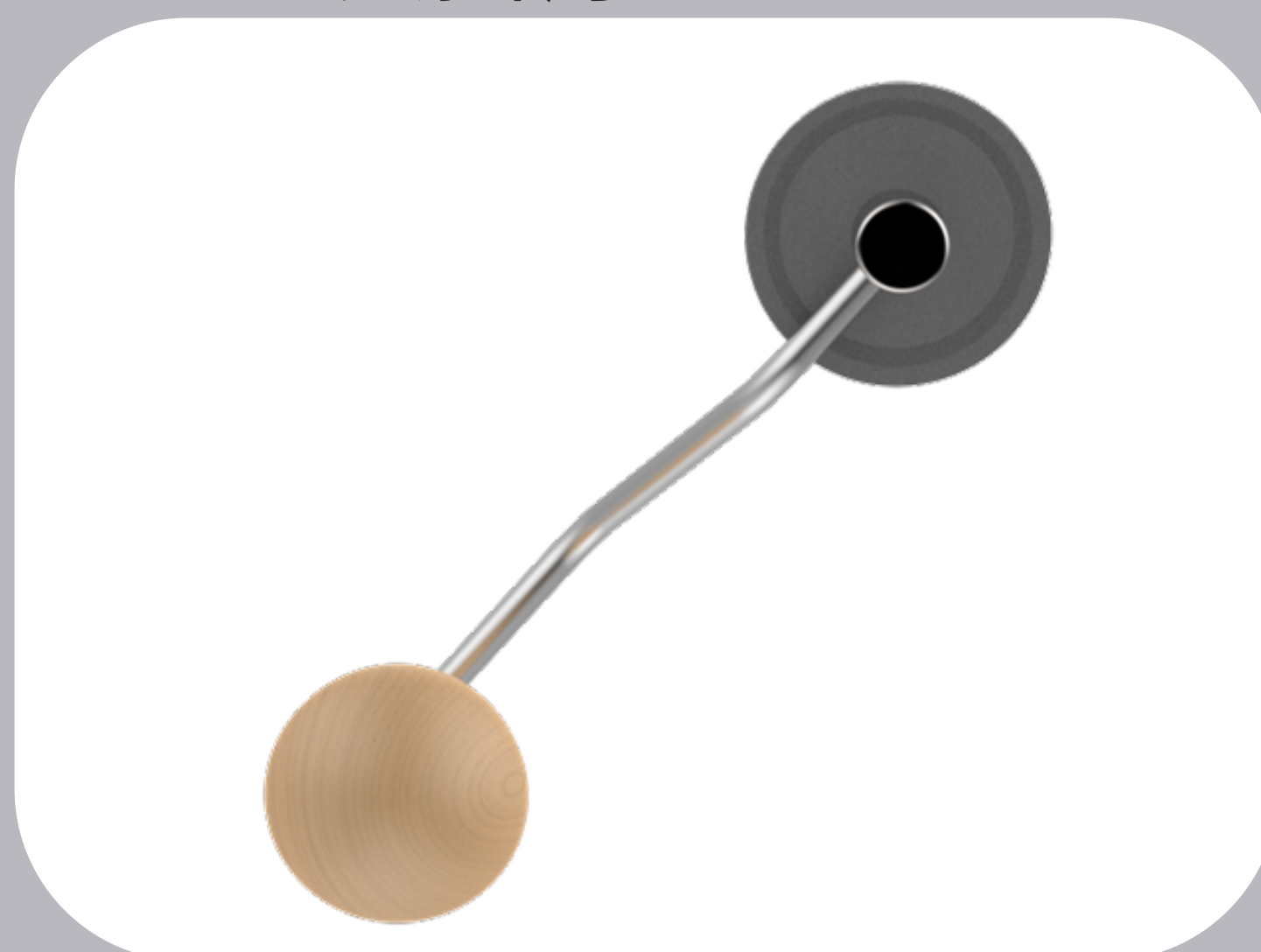


內容物

- 磨豆機



- 豆蓋與搖臂



- 備用零件



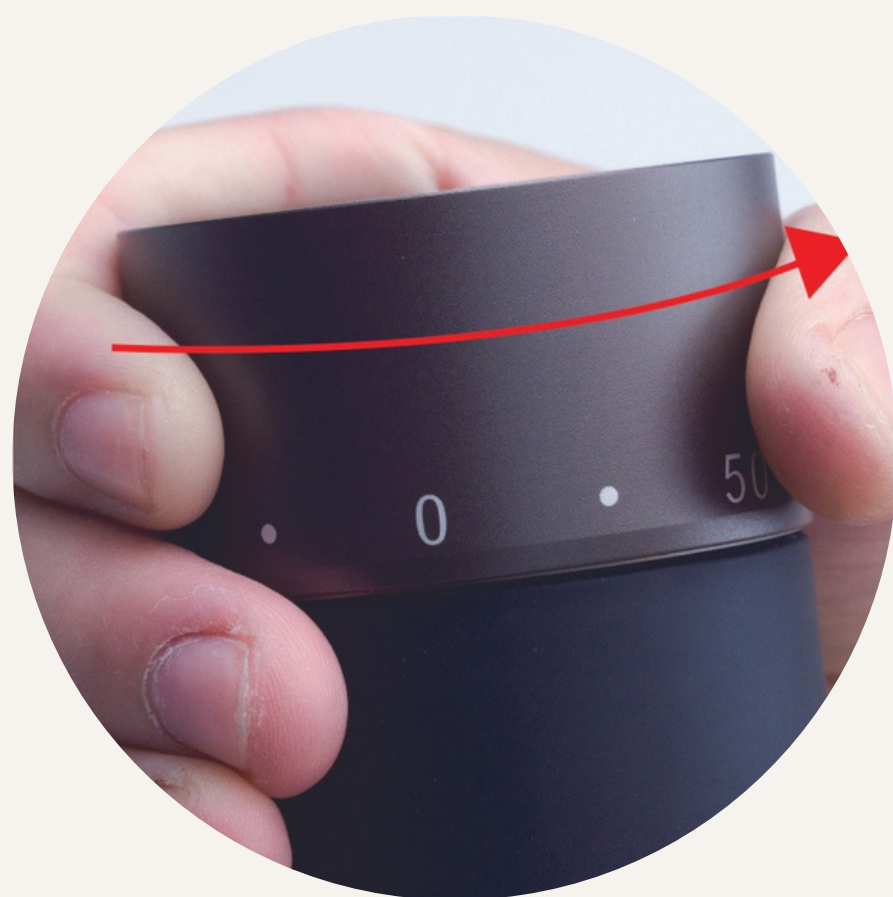
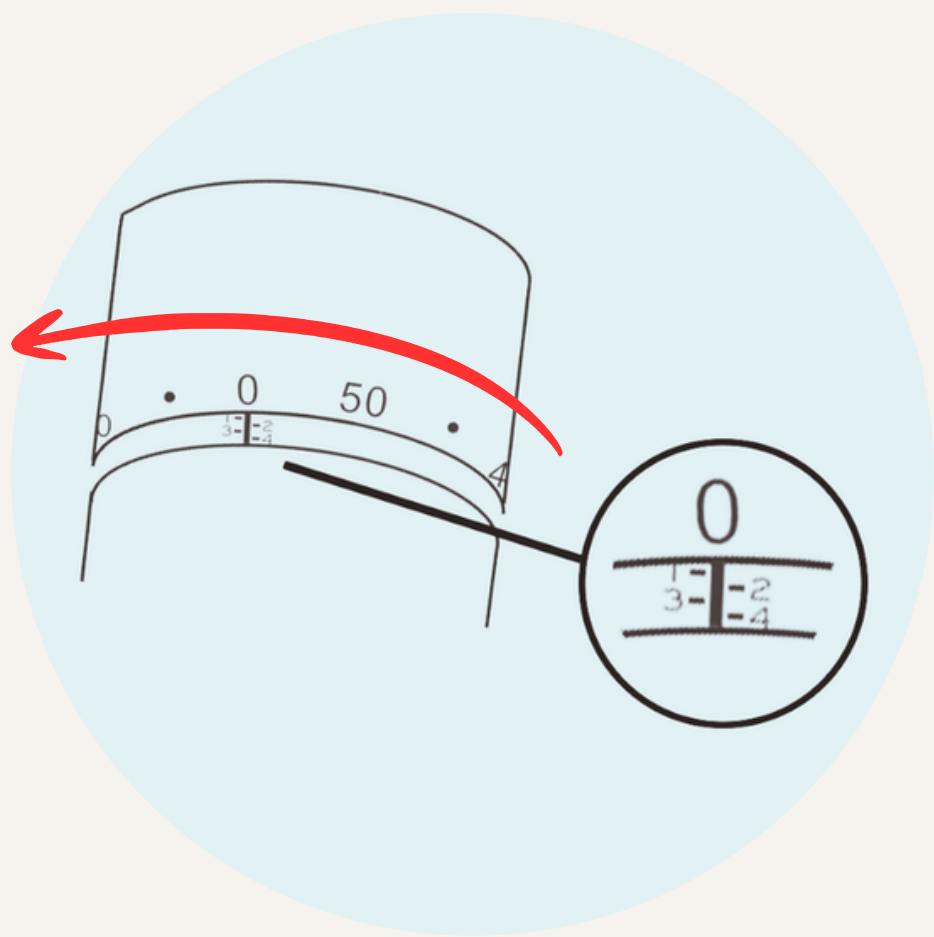
- 毛刷



不同批次可能有些許差異

如何設定研磨刻度？

- 歸零：順時針旋轉調節環，直到最後一次停止在數字 0 的位置。此時可以看到研磨機側邊的圈數指示 1、2、3、4 完整露出，沒有任何遮擋。
- 數字 0 即為正確的歸零點，無需刻意用力鎖緊。
- 逆時針旋轉調節環至建議的研磨刻度（請參考下方表格）。
- 將咖啡豆倒入磨豆機中。
- 裝上搖臂後開始研磨。



刻度建議

沖煮方式	K6
土耳其咖啡	20格
義式濃縮	40格
摩卡壺/愛樂壓	65格
手沖	100格
法壓	120格

※每圈有60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

拆卸：

1. 逆時針旋轉調節環三至四圈。
2. 請一手從刀盤底部將刀盤往上推緊不要鬆開，一手拆除卡環。
3. 依序取出零件：刀盤組與中軸、底部軸承蓋，彈簧。接著取出上方的頂部軸承蓋與不銹鋼軸承。

※拆除狀態下，請勿轉動調節環，會把調節環整個轉下來，這是不必要的操作。

組裝：

1. 依序安裝零件:將彈簧與底部軸承蓋先放入中軸，再將刀盤組裝回磨豆機。
2. 然後放入不銹鋼軸承與頂部軸承蓋。請注意，頂部軸承蓋有兩面，平面與凹槽面。請確認凹槽面朝上卡置。
3. 一手從刀盤底部將刀盤往上推緊不要鬆開，同時將卡環滑入頂部軸承蓋的凹槽面，鬆開手即安裝完成。



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。

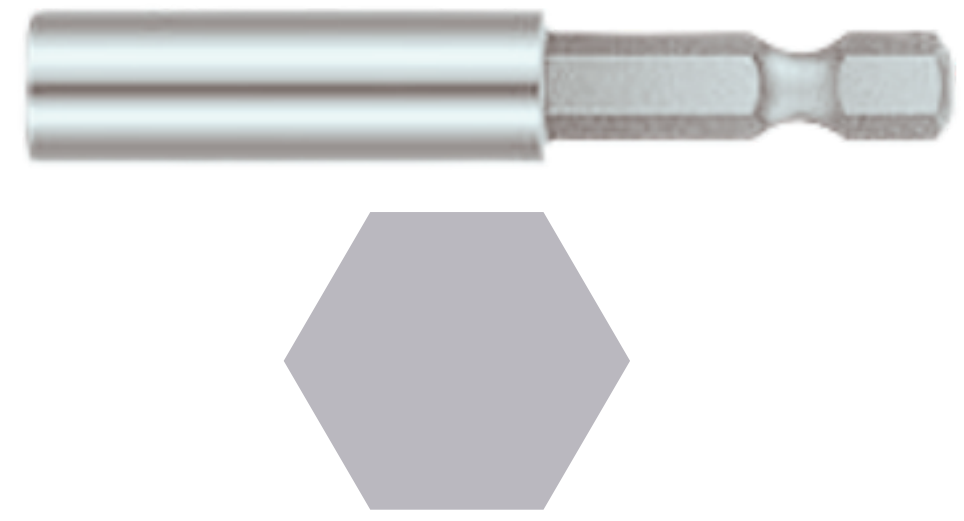


如何使用電動？

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。

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。