

M47 CLASSIC

结构图对应部件名称:

1. 埋头螺丝
2. 摇柄
3. 驱动轮毂
4. 调节螺母
5. 顶部螺栓
6. 拇指挡板
7. 磨豆机筒身
8. 底部螺栓
9. 研磨环
10. 弹簧
11. 转轴
12. 锥型磨芯
13. 接粉罐

感谢您的信任并从官方授权渠道选择 Kinu 产品!

全新的 Kinu 磨豆器使用经硬化处理的 47/32 毫米锥形磨床并配备 4 滚珠轴承。磨芯经由 Kinu 独有的黑色镀膜工艺处理。

兼具高品质及耐用性的 Kinu M47 磨豆器为您提供轻松的磨豆体验，均匀的出粉适用于各种咖啡制作方式。

您的磨豆器具备无极调节功能，M10 x 0,5 细牙螺纹以及每圈 50 格的调节档位使得每档的调节精度达到 0.01 毫米。

请您花费几分钟的宝贵时间阅读本说明、以便您能获得更好的使用体验并避免发生危险或对磨豆器造成不必要的损坏。

由不当使用或非授权维修行为导致的损坏，将被视为用户放弃官方保修权益，**Graef GmbH** 将不承担任何保修义务。

请勿将磨豆器用于其设计范围（研磨完整的烘焙后的咖啡豆）之外的研磨行为。

首次使用前须知:

逆时针拧下埋头螺丝 (1)。将摇柄 (2) 穿过圆孔安装到驱动轮毂 (3) 上。将埋头螺丝 (1) 顺时针拧回。您的磨豆器已经准备好使用了。

如要进行研磨度微调，首先逆时针拧松埋头螺丝 (1) (约两圈)，顺时针拧动调节螺母 (4) 至您需要的研磨刻度后将 (埋头螺丝 1) 重新拧紧。您可以先从转动 1-1.5 圈开始、多次尝试至您找到最适合的研磨度。如果您觉得研磨出的咖啡粉颗粒太粗，只需重复前序步骤，并将调节螺母 (4) 顺时针方向拧紧一些即可获得更细的研磨出品。

请注意，调节完成后务必将埋头螺丝 (1) 拧紧，如果未拧紧，在研磨过程中研磨度会跳档。想要研磨过程时更轻松，可以用手握住磨豆器上部，并将拇指抵住拇指挡板 (6) 处。这样磨豆器的握持会更放松，您可以更省力地研磨。

清洁养护建议：

磨豆器可以使用常见市售清洁剂清洗。如果磨豆器每日都会使用，建议仅用干燥的刷子进行定期清洁。正确的清洁可以延长磨豆器的使用寿命以保证更好的出品质量。

注意事项：

不可使用洗碗机清洗磨豆器及其部件，请勿使用尖硬的刷子、钢丝球或其他尖锐物品进行清洁，仅可手洗清洁。

不要将磨豆器浸入水中。

不要用水清洗磨芯！

本产品不适于包含儿童在内的认知不足或有感官障碍人群使用。其仅可在受过专业训练人群在场指导的情况下使用本产品。

祝您获得良好的 M47 磨豆器使用体验

---Kinu 团队

产品特点：

- 精工制造手工磨豆器，配备特有的黑色镀膜锥形磨芯
- 产品坚固且易用。无须拆装摇柄即可加豆
- 容易清洁。无须工具即可完成产品拆卸及组装
- 研磨度无极调节，公制 M10 x 0,5mm 细螺纹，50 档调节，每档精度可达 0.01 毫米。精度可精确控制及复现，顶部调节方便
- 机身的拇指挡板使研磨更轻松
- 研磨时间 30-40 秒（意式浓缩 18 克咖啡豆）
- 精美的外观设计、顶级加工制造工艺
- 莫氏锥形磨芯保证完美居中
- 双滚珠轴承 10 毫米不锈钢转轴及双滚珠轴承旋钮。共 4 滚珠轴承
- 研磨轻松，出粉均匀
- 11 颗磁铁全不锈钢接粉罐，ABS 材质保护层。
- 磨芯及外壳，活动部件 5 年质保