





コーヒーを淹れる器具に適した挽き方  
The appropriate way to grind for coffee equipment.

挽き方	細挽き Fine	中細挽き Medium Fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
抽出器具 Equipment	 (グラニュー糖程度)	 (グラニュー糖・ ザラメの間)	 (グラニュー糖・ ザラメの間)	 (ザラメ程度)
ペーパードリッ P(V60) Paper Drip		●	●	
ペーパーレスフィルタ (Cafeor) Paperless Filter			●	
ネルドリッ Nel Drip			●	●
サイフォン Siphon		●	●	●
水たてコーヒー器具 Water Drip	●	●		
コーヒーメーカー Coffee Maker		●	●	
プレス式コーヒーメーカー French Press			●	●

器具によっては豆の挽き方が異なる場合がありますので、ご使用になる器具の取扱いに従ってください。

※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。

Due to the difference of the way to grind depending on equipment, please follow the instruction manual of the equipment.

※Please use fresh coffee beans every time.

## お取り扱い上の注意

⚠ ハンドルは必ず時計回りに回してください。逆回転や空回しは挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

⚠ お子様には使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

⚠ 本製品は食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。使用しないでください。

⚠ お手入れの際は油を差さないでください。

◆粗さ調節ナットを時計回りに回転すぎると、臼同士が接触して臼を傷め、故障の原因になることがあります。

◆ホッパー内の段差や、すき間に小さく割れた豆等が入り込み、コーヒー豆がスムーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。使用中、時々本体を軽くたたきコーヒー豆を挽いてください。

◆長期間のご使用により、臼が磨耗して切れ味が落ちる場合があります。挽ける豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。

◆破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用にならないでください。

◆危険ですのでハンドルを回す際は必ずカバーを閉めてご使用ください。

◆セラミック製の臼を硬いものにぶつかけたり、本体を落としたりすると、臼が割れたりする原因となりますので取り扱いにはご注意ください。

## Handling precautions

⚠ Please spin the handle clockwise. Never freely spin the handle or turn it in reverse, because doing so will damage the mill.

⚠ Do not let children use this product. Do not use next to a child and keep out of reach of children.

⚠ Do not use dishwasher. Do not use household bleach.

⚠ Do not use oil for cleaning.

◆If you turn the grind adjustment nut too far to the right, ceramic burr touches another burr and it may cause a malfunction.

◆If small split beans or other objects get into the level difference inside the unit (hopper) or the gaps, the coffee beans may not fall down smoothly and the handle may freely spin. When grinding the coffee beans, occasionally tap the unit lightly.

◆With long-term use, the mill may wear and become blunter. When the amount of beans that can be ground drops significantly, it is time to replace the product.

◆Do not use for anything other than coffee beans, because doing so may break the mill.

◆Please make sure the cover is closed when using the grinder. It can be dangerous if the cover is left open.

◆Please take care in handling the ceramic mill. Hitting it against hard surfaces or dropping the mill may cause it to break or chip.

MXR-2 1212

製品についてのお問い合わせ先

**HARIO株式会社**

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

http://www.hario.com

**HARIO CO., LTD.**

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

http://www.hario.jp

ご購入あけ誠にありがとうございます。  
正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。  
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

# CLEAR COFFEE GRINDER

## Instruction Manual

クリアコーヒーグラインダー  
取扱説明書

### 特長

- 本体脇のレバーを倒すことで吸盤が作動し、机等に固定することができます。
- 臼はセラミック製、金属部はステンレスを使用していますので、丸洗いができます。
- ハンドルを本体に格納しておくことができます。
- セラミック製臼ですので金属臭がなく、錆びません。挽き味が良く、磨耗しにくい特性を持っています。

### Features

- Lowering the lever on the side of the grinder engages the suction to secure the grinder to table surfaces.
- The burr is made from ceramic. The metal parts are stainless steel. All parts can be washed.
- The handle can be removed and stored in the grinder.
- Ceramic burr dose not have metal smell and will never rust. In addition, it provides consistent and durable performance.

**HARIO**

## ご使用方法/How to use

- 少量の豆を入れて挽き、コーヒー粉の粗さを調節してください。(右記の調節方法を参照してください。)
  - ティースプーンの場合山盛り3杯が1杯分(約10~12g)です。1~2杯分をコーヒー豆入れ(ホッパー)に入れてください。一度にあまり多く入れますとハンドルが重くなったり、豆が飛び出したりします。先に入れたコーヒー豆が少なくなつてから追加してください。
  - (机等に固定する場合は下図を参照してください。)本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。※ハンドルを逆回転(左回し)させると、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。
- Add a small amount of beans to the grinder and adjust the coarseness of the grinds.(Refer "Adjusting the coffee grind".)
  - 10-12g is normally good for one serving (120ml). Do not put big amount of beans into the hopper at once not to make beans spring out.
  - (Please use the image below as reference when securing the grinder to a table.) Hold the grinder tightly and spin the handle clockwise slowly to grind beans. (Do not spin the handle counterclockwise not to damage the burr.)

### 固定の方法/How to secure the grinder

表面に凹凸のない机等に本体を固定することができます。本体を上から手で押さえ、側面のレバーを倒すと吸盤が作動し本体が固定されます。  
The grinder can be secured to flat surfaces only. Hold down the grinder and lower the lever on the side to engage the suction. This will secure the grinder to the surface.

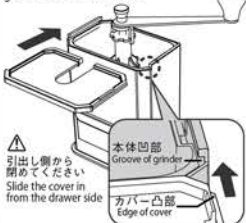
上からしっかりと押さえつけてください。  
Hold down the grinder firmly.

使用状況によって吸盤が外れる場合がありますので、必ず片側の手で本体をおさえ、コーヒー豆を挽いてください。  
In some instances the suction may come loose. Please hold the grinder with one hand while grinding coffee beans.

木材等の表面に凹凸のある机等には使用できません。  
The grinder cannot be secured to uneven surfaces.

### カバーの閉め方/How to close the cover

カバーを閉める際は本体凹部とカバー凸部を合わせ、スライドさせながら閉めてください。  
Align the edge of the cover to the groove of the grinder and slide the cover into the grooves to close the cover.

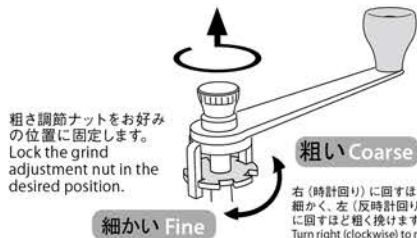


引出し側から閉めてください  
Slide the cover in from the drawer side

## コーヒー粉の粗さ調節方法 / Adjusting the coffee grind

- 固定ネジを反時計回りに回して取り外します。
- ハンドル・ストッパーを取り外します。
- 粗さ調節ナットを回し、お好みの粗さに調節します。
- ストッパーで粗さ調節ナットを固定します。
- ハンドル・固定ネジを取り付けます。

- Turn the locking screw counterclockwise and remove it.
- Remove the handle and stopper.
- Turn the grind adjustment nut to the desired grind level.
- Lock the grind adjustment nut with the stopper.
- Install the handle and locking screw.



粗さ調節ナットをお好みの位置に固定します。  
Lock the grind adjustment nut in the desired position.

粗い Coarse

右(時計回り)に回すほど細かく、左(反時計回り)に回すほど粗く挽けます。  
Turn right (clockwise) to make the grind finer, and turn left (counterclockwise) to make it coarser.

- \* 粗さ調節ナットを時計回りに回転しすぎると臼同士が接触して臼を傷め、故障の原因になることがあります。
- \* If you turn the grind adjustment nut too far to the right, ceramic burr touches another burr and it may cause a malfunction.

## 臼部のお手入れの方法 / Product care - Burr unit

臼はセラミック製、金属部はステンレスを使用していますので、丸洗いができます。また、臼の部分を分解してお手入れすることもできます。分解する際、部品を紛失しない様にご注意ください。

※臼にはコーヒーの油分が付着します。薄めた中性洗剤に浸け置きにし、十分にすすぎ洗いしてください。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

The burr unit can be decomposed and maintain them. Please mind not to lose components when decomposing. The burr is made from ceramic and the metal parts are made from stainless steel. All parts can be washed.  
※Coffee oil adheres to the burr. Immerse the burr in diluted neutral detergent, and then thoroughly rinse out it. After washing, let it dry completely.

### 臼の取り外し方/How to remove the burr

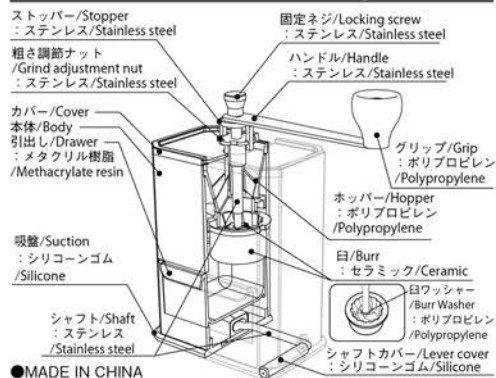


- カバーを外した本体から、臼が付いた状態のホッパーを上へ引き上げ外します。
- 固定ネジを反時計回りに回して取り外しハンドル・ストッパーを外します。
- 粗さ調節ナットを反時計回りに回して取り外し、ワッシャーを外します。
- シャフトが付いた内臼が取り外せます。

- Once the cover has been removed lift out the hopper with the burr attached.
- Turn the locking screw counterclockwise and remove handle and stopper.
- Turn the grind adjustment nut counterclockwise and remove washer.
- The inner burr with the shaft attached is removable.

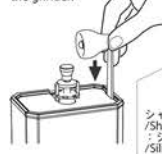
△内臼とシャフトは分解しないでください。  
Do not disassemble the inner burr and shaft.

## 材質のご案内 / Material guide



●MADE IN CHINA

取り外したハンドルは本体に格納できます。  
The removable handle can be stored inside the grinder.



### 吸盤の取り外し方/How to remove the Suction

下図のようにシャフトを90°ほど立ち上げて、本体から引き抜きます。吸盤を下から抜き、外してください。組み立てる場合は逆の手順で組立を行ってください。  
Lift up the lever so it is at about a 90 degree angle and then pull out of the grinder as shown in the diagram below. Remove the suction from underneath. Reassemble in the reverse order.

