

お買いあげ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.
To use the product correctly, please be sure to read this
instruction manual.

After reading the manual, store it in a safe place.

COFFEE MILL CERAMIC SLIM

Instruction Manual

コーヒーマル・セラミックスリム

取扱説明書

特 長

- 置く場所を取らないスリムなデザインのハンドミル。
- セラミック製臼ですので金属臭がなく、錆びません。切れ味が良く、磨耗しにくい特性を持っています。
- 臼部分を分解し、水洗いすることができます。
- 便利な目盛り付きなので、挽いた量が一目で分かります。

Features

- This mill can be fit at compact space.
- Ceramic blade dose not have metal smell and will never rust. In addition, it provides consistent and durable performance.
- Blade part can be decomposed and washed with water.
- It has a scale to define the amount of grinded coffee powder.

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。
 - ⚠ 腐食・錆び・木割れの原因となりますので、本体を水につけたり、水滴のかかる場所や湿気のある場所、直射日光のあたる状態や場所では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。
 - ◆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臼に指を入れないでください。
 - ◆セラミック製の臼を硬いものにぶつけたり、本体を落としたりすると、臼がカケたり、割れたりする原因となりますのでご注意ください。

製品についてのお問い合わせ先






ハリオグラス株式会社

〒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/>

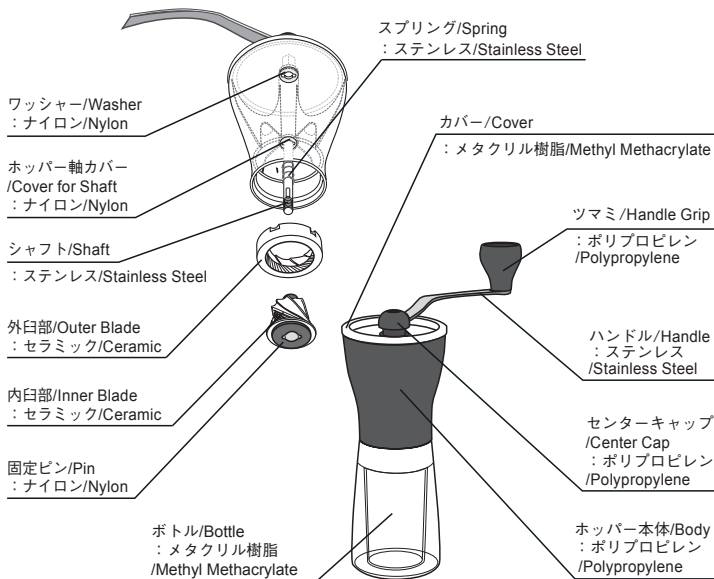
Handling Precautions

-  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 next to household bleach.
 -  Do not sink the product into the water. Do not use the product under direct sunlight, at humid place, or at the place where is hit by drop of water. Any of these may result in corrosion, rusting, or wood crack.
 -  Do not use oil for cleaning.
-
- ◆ If you turn the grind adjustment nut too far to the right, ceramic blade touches another blade 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.
 - ◆ Do not put your fingers inside the mill when turning the handle, because doing so is dangerous.
 - ◆ Please note that if ceramic blade is hit against hard material or the product is dropped, it may result in chipping or damages to ceramic blade.

HARIO GLASS CO.,Ltd.

9-3 NihonbashiTomizawa-Cho
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.harioglass.com/>

材質のご案内 / Material Guide



お手入れの方法

臼の部分を分解してお手入れすることができます。分解する際、部品をなくさない様にご注意ください。

①粗さ調節つまみを反時計回りに回して取り外します。

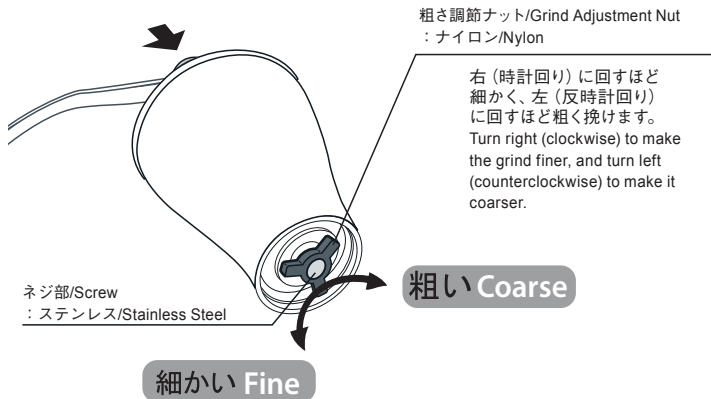
※調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。

②粗さ調節つまみを外すと、内白部、外白部を取り出す事が出来るようになります。

②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。

コーヒー粉の粗さ調節方法 / Adjusting the Coffee Grind

ハンドル中心をしっかり押さえ、調節つまみを回してください。
調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。
Hold the center at the head of the handle and turn the grind adjustment nut.
※When turning the grind adjustment nut, please ensure to attach the handle.



Product Care





Blade part can be decomposed. Please mind to not lose components when decomposing.

- ① Turn the grind adjustment nut (counterclockwise) to detach it. When turning the grind adjustment nut, please ensure to attach the handle.
- ② After detaching the grind adjustment nut, you can take out inner blade and outer blade.
- ③ Coffee oil adheres to the mill. Immerse the mill in a weak, neutral detergent, and then thoroughly rinse it. After washing the mill, let it dry completely.

ご使用の際は…

- 少量の豆を入れて挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。
(左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。
※この製品は1~2杯用です。**2P**の杯数目盛り以上のコーヒー粉を挽きますと故障の原因となりますので、コーヒー豆を挽きすぎないようにご注意ください。
- 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。
※コーヒー豆を挽く際は必ずホッパーカバーを締めてご使用ください。

コーヒーを入れる器具に適した挽き方

挽き方	細挽き Fine	中細挽き Medium Fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
粒度 (めやす) Particle Size 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)
ペーパードリップ (V60) Paper Drip		●	●	
ペーパーレスフィルター (Cafeor) Paperless Filter			●	
ネルドリップ 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。