

臼部のお手入れの方法/Product care - Burr unit

臼はセラミック、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、部品をなくさ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。薄めた中性洗剤に漬け置きにし、十分にすすぎ洗ってください。

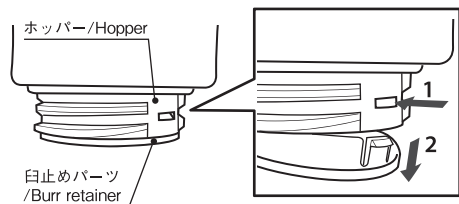
洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

Fully washable, with burr parts made from ceramic and metallic parts made from stainless steel. The burr section can also be disassembled for washing. Be careful not to lose any parts when disassembling.

※The burr may be coated in coffee oil. Soak the burr in diluted neutral detergent and then thoroughly rinse. Allow it to dry completely after washing.

臼の取り外し方/Removing the Burr

- 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。
- 粗さ調節つまみを外すと、内臼部を取り外す事が出来ます。
- ホッパーネジ部分の側面の穴からつまめを押すと臼止めパーツが外れ、外臼を取り出す事が出来ます。
①Turn the grind adjustment nut counterclockwise to remove it.
※Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.
②The inner burr can be removed when the grind adjustment nut has been removed.
③Pressing the clasp on the side of the hopper releases the burr retainer so that the outer burr can be removed.



お取り扱い上の注意/Handling precautions

- ▲ 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・ハンドルを洗わないでください。また、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。
- ▲ Always turn the handle clockwise. Never spin the handle or turn it counterclockwise, as doing so will damage the grinder.
- ▲ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- ▲ Do not wash in a dishwasher, or wash using household bleach.
- ▲ Do not soak the body and handle in water. Do not keep/use the body and handle in hot and/or humid location and avoid exposure to direct sunlight.
- ▲ It may result in corrosion, rusting, or cracking.
- ▲ Do not use oil for cleaning.

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社 HARIO CO., LTD.

〒103-0006 東京都中央区日本橋富町9-3 9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
フリーダイヤル：0120-39-8208 Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.com> <http://www.hario.jp>

- 粗さ調節つまみ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。
- 回転が重い状態で無理に挽くと部品を傷めてしまいますのでおやめください。
- 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、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。
- 本体・ツマミは天然木を使用している為、色合いや木目にばらつきがあります。木目の黒い部分が割れに見える場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- Turning the grind adjustment nut too far in the clockwise direction causes the ceramic burrs to grind together, which may result in a malfunction.
- Do not force the handle around if it is difficult to move, as doing so may damage various parts of the product.
- Small coffee bean fragments may get into the hopper ridges or gaps, preventing coffee beans from dropping smoothly resulting in the handle spinning freely. Gently tap the coffee mill occasionally during use.
- The burrs may become blunt due to prolonged use. Replace the coffee mill when the amount of coffee beans that can be ground reduces significantly.
- Do not use to grind anything other than coffee beans. Doing so may damage the product.
- Do not insert your fingers into the coffee grinder while rotating the handle.
- Do not allow the ceramic burr to be hit by hard material, or allow the product to be dropped. Doing so may cause the burr to chip or crack.
- The body and handle grip are made of natural wood so there are variations in color and grain. Dark areas of the wood grain may appear to be cracks but they do not affect the functioning of the coffee mill.
- Please follow your local regulations for disposal.

ご購入に際し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 for purchasing this HARIO product.
Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly.
After reading it, store it in a safe place for future reference.

Ceramic Coffee Mill Wood Instruction Manual

セラミックコーヒーミル・ウッド 取扱説明書

特 長

- セラミックとオリーブウッドを組み合わせた握りやすい形状のコーヒーミルです。
- 臼はセラミック製です。セラミック製臼は金属臭がなく、錆びません。切れ味が良く、磨耗にくい特性を持っています。
- セラミック製臼はコーヒー豆との摩擦熱が発生しにくいので、コーヒー豆の酸化を防ぎます。

Features

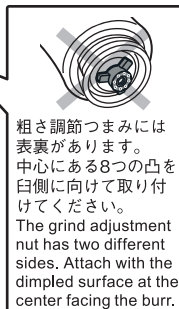
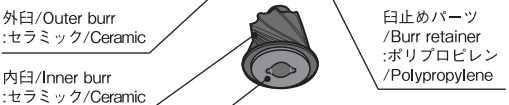
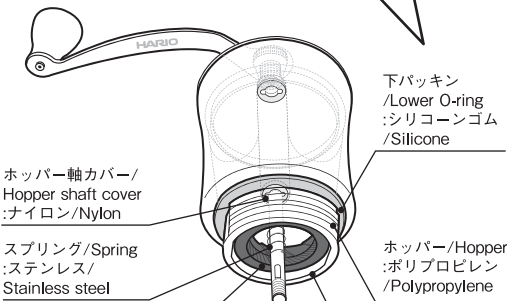
- A coffee mill made of ceramic and olive wood that fits perfectly into your grip.
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp, durable blades.
- Ceramic burr avoids frictional heat with the coffee beans so they can prevent the oxidation of coffee beans.

HARIO

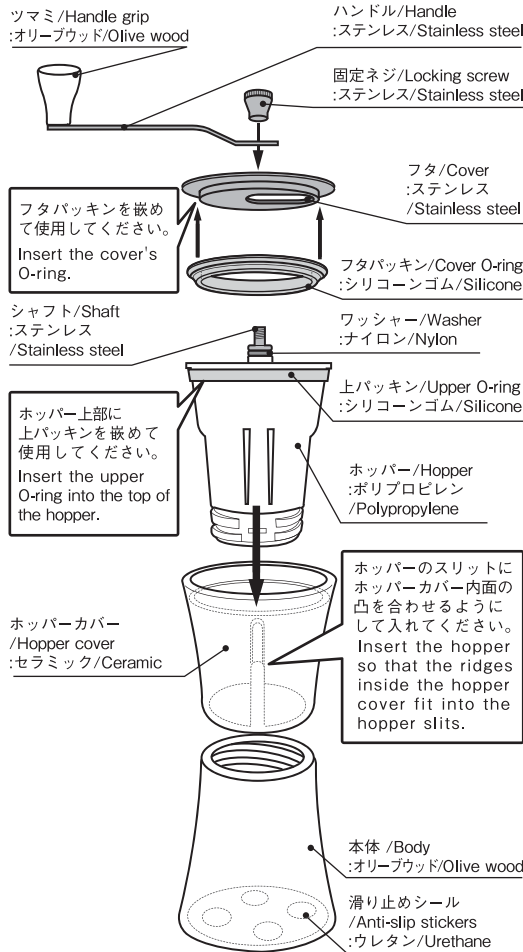
MCW-2-0V
説明書 T512

材質のご案内 / Material guide

下パッキンを取り外すと、ホッパーを上から取り外す事が出来ます。
※下パッキンを取り外す際は、ねじ山のない箇所に指をかけて下にずらすと簡単に取り外せます。
Removing the lower O-ring makes it possible to lift off the hopper.
※The lower O-ring can be slipped off easily by pulling it down over the section with no thread ridges.



●MADE IN CHINA

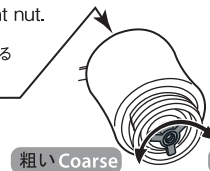


●MADE IN CHINA

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、粗さ調節つまみを回してください。粗さ調節つまみを回す際には、必ずハンドルと固定ネジを取り付けて回してください。
Hold the center of the handle firmly and turn the adjustment nut. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.

しっかり押さえる
Hold the head of the handle.



右に回すほど細かい、左に回すほど粗く挽けます。
Rotate to the right for finer grounds or to the left for coarser grounds.

粗い Coarse

細かい Fine

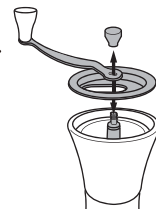
コーヒーを淹れる器具に適した挽き方 The appropriate way to grind for coffee equipment

粒の目安 Particle size	細挽き Fine	中細挽き Medium fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
	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
粗さ調節つまみの回転数 Number of times to turn grind adjustment nut	5回	10回	15回	20回
ペーパードリップ V60 Paper drip		●	●	
ペーパーレスフィルター Paperless filter			●	
ネルドリップ Nel drip		●	●	
サイフォン Syphon			●	
ウォータードリップ Water drip	●	●		
プレス式 French press			●	●

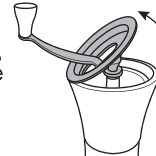
- 粗さ調節つまみの回転数はつまみを締め切った状態を0として反時計回りに回した回数です。
『カチッ』という音を1回転の目安にしてください。
- 器具によっては豆の挽き方が異なる場合がありますので、ご使用になる器具の取扱いに従ってください。
- ※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。
- The number of times to turn the grind adjustment nut refers to the number of times the nut is turned counterclockwise from its fully tightened position. Each click indicates one turn.
- 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.

ご使用方法/How to use

1. フタを取り付ける際/取り外す際はハンドルと固定ネジを外してください。
Remove the locking screw and handle before attaching or removing the cover.



2. フタを開ける際はハンドル側に穴を合わせ、反対側をあけてください。
When opening the cover, align the hole with the handle and open the cover from the opposite side.



3. 少量の豆をホッパーに入れ、挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。(調節方法を参照してください。)
Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds. (Refer to the adjustment method for details.)



4. コーヒー1杯分が約10〜12gです。1〜2杯分をホッパーに入れてください。一度に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ってきたら追加してください。
Use between 10g to 12g of coffee per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper. Putting in too many beans will make the handle difficult to turn, and may cause coffee beans to fall out. Add more coffee beans when the previous beans start to run low.

5. 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。
Hold the grinder firmly and rotate the handle clockwise to grind the coffee beans.
※Never turn the handle counterclockwise (left), as doing so will damage the burr. Always fasten the hopper cover when grinding beans.

