

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。

COFFEE MILL CERAMIC SLIM

コーヒーミル・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です。
- セラミック製の臼を使用していま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。



HOW TO USE

HARIO

ご使用の際は

1. 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。
(調節方法の項目を参照してください。)
2. 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。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、ご注意ください。
3. 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。
※ハンドルを反時計回りに回すと、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。コーヒー豆を挽く際は必ずフタをはめてご使用ください。

ボトルの目盛りは1杯分で約12gとなっておりますが、コーヒー豆の重さはその種類や焙煎具合によって変化します。目安としてご使用ください。

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。

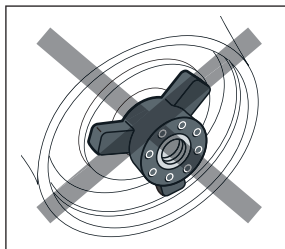
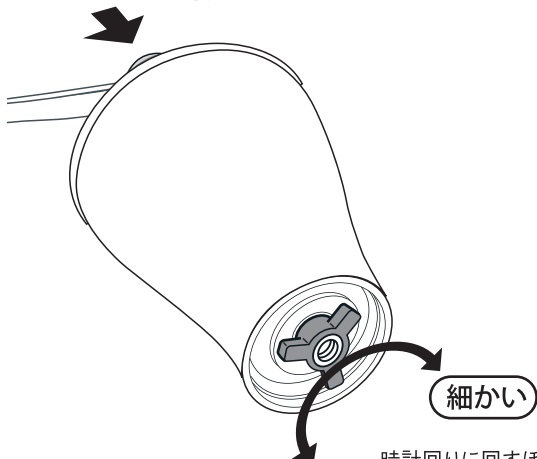
※調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。

- ②粗さ調節つまみを外すと、内臼部、外臼部を取り出すことができます。
- ③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

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。

ハンドルをしっかり押さえる



粗い











細かい

時計回りに回すほど細かく、
反時計回りに回すほど粗く
挽けます。



粗さ調節つまみには表裏があります。
中心にある8つの凸を臼側に向けて
取り付けてください。

コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

抽出器具 \ 粒度		細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
					
V60 ドリッパー		●			
ペーパーレスドリッパー		●			
ネルドリッパー		●			
プレス式		●			
サイフォン		●			
水出し		●			

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。

材質のご案内

ワッシャー
：ナイロン

スプリング
：ステンレス

外臼
：セラミック

固定ピン
：ナイロン

粗さ調節ツマミ
：ナイロン

ハンドルツマミ
：ポリプロピレン

ハンドルキャップ
：ポリプロピレン

ホッパー
：ポリプロピレン

ホッパー軸カバー
：ナイロン

シャフト
：ステンレス

内臼
：セラミック

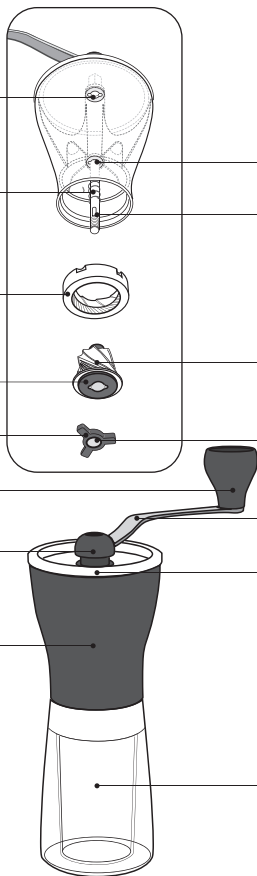
ネジ部
：ステンレス

ハンドル
：ステンレス

フタ
：メタクリル樹脂

ボトル
：メタクリル樹脂

MADE IN CHINA



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。
 - ⚠️ お手入れの際は油を差さないでください。
- ◆ご使用前には洗浄をしてください。
 - ◆粗さ調節ナットを時計回りに回しすぎると、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下さい。
 - ◆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の隙間に指を入れしないでください。
 - ◆セラミック製の臼を硬いものにぶついたり、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

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
<https://www.hario.com>

部品のお取扱い・お問い合わせ

HARIOパーツ 検索

またはフリーダイヤル:0120-39-8208