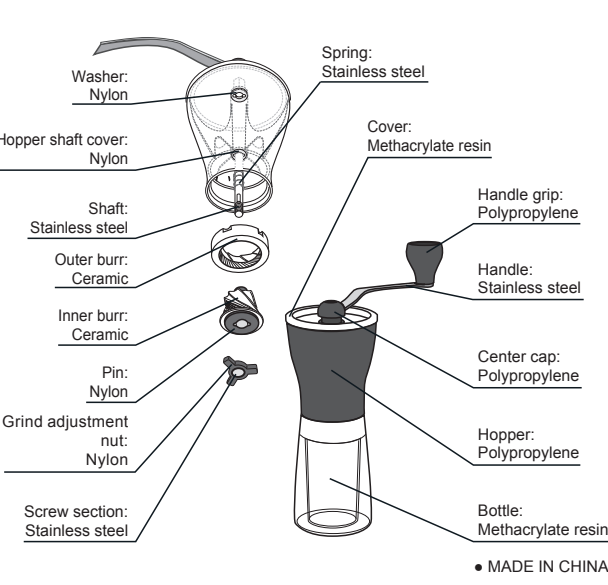


Thank you for purchasing this HARIO product.
Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly.
After reading it, store it in a safe place for future reference.

Features

- Slim coffee mill designed to fit in compact spaces.
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp, durable blades.
- The burr section can be disassembled for washing.
- Handy scales for checking the amount of ground coffee at a glance.

Material Guide



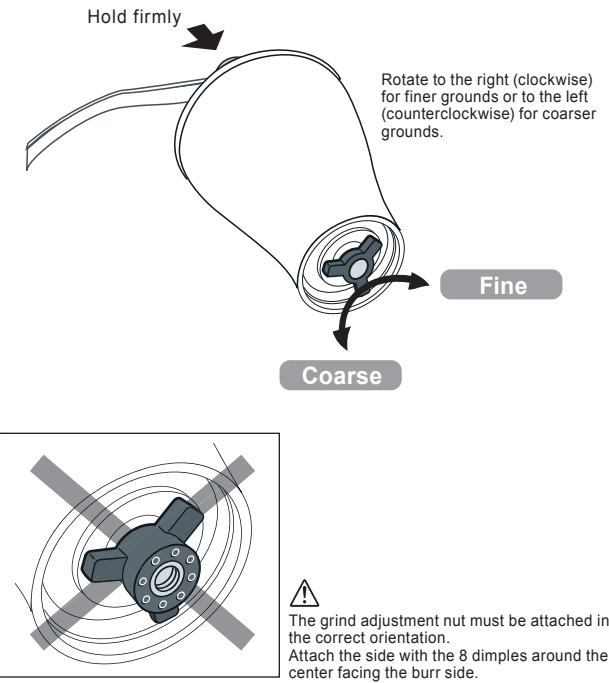
Product Care

The burr section can be disassembled for washing. Be careful not to lose any parts when disassembling.

1. Turn the grind adjustment nut counterclockwise to remove it.
 - * Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.
2. The inner and outer burr can be removed when the grind adjustment nut has been removed.
3. 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.

Adjusting the Size of Coffee Grounds

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.



Using the Mill

1. Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds.
 - (Refer to the adjustment method for details.)
 2. Use between 10g to 12g of coffee per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper. Do not grind more beans than the level .
Doing so may damage the grinder.
 3. 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.
One line on the bottle scale is equivalent to approximately 12g of coffee, enough for one cup. However, use this scale as a guide as the amount may differ depending on the weight, type, and roast of the coffee beans.

Choosing the Correct Coarseness

Coarseness	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
Granule size (approx.)				
(Granulated sugar size)				
(Between granulated and crystallized sugar)				
(Between granulated and crystallized sugar)				
(Crystallized sugar size)				
Brewing equipment				
Paper filter				
Paperless filter				
Cloth filter				
Syphon				
Water dripper				
Coffee maker				
French press				

The recommended coarseness may differ depending on the type of equipment used. See the instruction manual of your coffee-making equipment for more details.
* Always use fresh coffee beans.

Precautions for Use

- ⚠ 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 apply oil for maintenance.
- Wash the grinder before using for the first time.
- 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.



HARIO CO., LTD.
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>

000000
MSS-1 1310

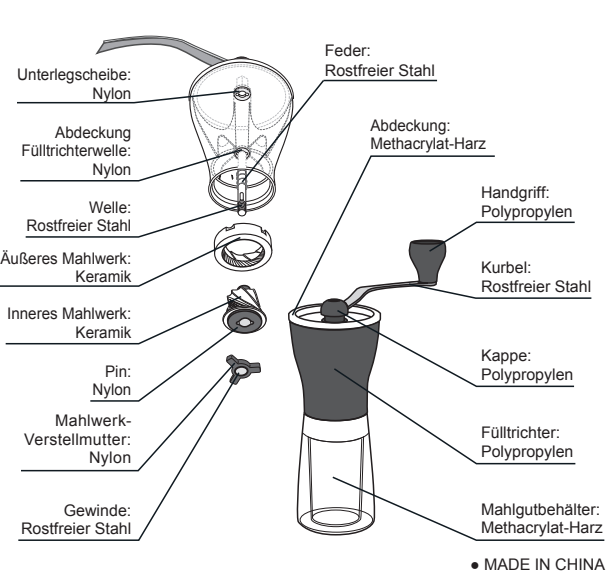
DEUTSCH

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben.
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden.
Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Merkmale

- Schlanke Kaffeemühle, die kompakt verstaut werden kann.
- Keramikmahlwerke haben keinen Metallgeruch und rosten nicht. Außerdem haben sie scharfe, haltbare Schneiden.
- Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden.
- Praktische Markierung, um die Menge an gemahlenem Kaffee mit einem Blick zu erfassen.

Material-Übersicht



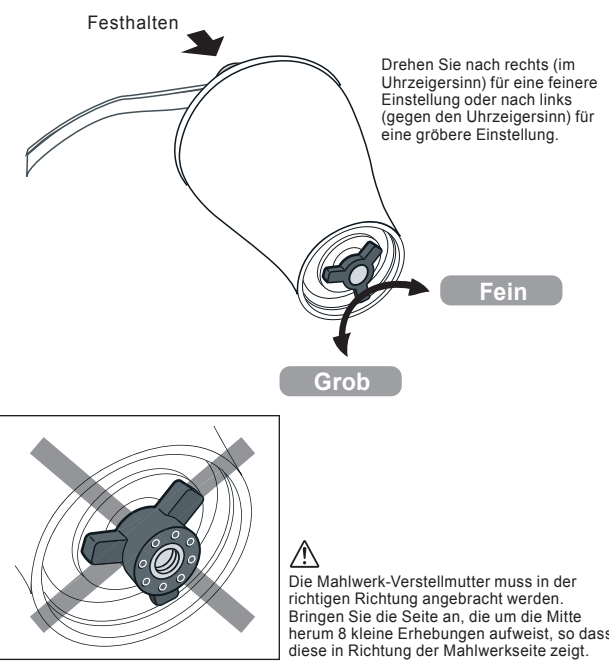
Produktpflege

Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden. Achten Sie darauf, keine Teile zu verlieren, wenn Sie das Mahlwerk auseinandernehmen.

1. Drehen Sie die Mahlwerk-Verstellmutter gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
 - * Achten Sie darauf, dass die Kurbel aufgesteckt ist, wenn Sie die Mahlwerk-Verstellmutter drehen.
2. Das innere und das äußere Mahlwerk können entnommen werden, wenn die Mahlwerk-Verstellmutter entfernt wurde.
3. Das Mahlwerk kann mit Kaffeöl überzogen sein. Weichen Sie das Mahlwerk in einer Lösung mit mildem Reinigungsmittel ein und spülen Sie es danach gut ab. Lassen Sie es nach dem Reinigen vollständig trocknen.

Mahlgrad des Kaffeemehls einstellen

Halten Sie die Mitte der Kurbel fest und drehen Sie die Mahlwerk-Verstellmutter.
Achten Sie darauf, dass die Kurbel aufgesteckt ist, wenn Sie die Mahlwerk-Verstellmutter drehen.



Gebrauch der Mühle

1. Mahlen Sie eine kleine Menge Kaffeebohnen, um den Mahlgrad zu testen und anzupassen.
 - (Weitere Details hierzu finden Sie unter Mahlgradeinstellung)
2. Verwenden Sie zwischen 10g und 12g Kaffee pro Tasse. Füllen Sie eine ausreichende Menge für 1 oder 2 Tassen Kaffee in den Fülltrichter. Mahlen Sie nicht mehr Kaffeebohnen als bis Markierung .
3. Halten Sie die Mühle fest und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, um die Kaffeebohnen zu mahlen.
 - * Drehen Sie die Kurbel niemals gegen den Uhrzeigersinn (links), da dies das Mahlwerk beschädigen würde. Schließen Sie immer die Abdeckung des Fülltrichters, wenn Sie Kaffeebohnen mahlen. Eine Linie auf der Skala des Mahlgutbehälters entspricht ca. 12g Kaffee, ausreichend für eine Tasse. Verwenden Sie diese Skala jedoch nur als Richtwert, da die Menge aufgrund des Gewichts, des Typs und der Röstung der Kaffeebohnen variieren kann.

Den richtigen Mahlgrad auswählen

Mahlgrad	Fein	Halbfein	Mittel	Grob
Korngröße (ca.)				
(Größe von Streuzucker)				
(Zwischen Streuzucker und Kristallzucker)				
(Zwischen Streuzucker und Kristallzucker)				
(Größe von Kristallzucker)				
Zubereitungsgerät				
Papierfilter				
Papierloser Filter				
Tuchfilter				
Syphon				
Kaltextraktionsgerät				
Filterkaffeemaschine				
French Press				

Der empfohlene Mahlgrad ist abhängig von dem verwendeten Brühgerät. Die Bedienungsanleitung für Ihr System zur Kaffeezubereitung enthält weitere Details.
* Verwenden Sie immer frische Kaffeebohnen.

Vorsichtsmaßnahmen zum Gebrauch

- ⚠ Drehen Sie die Kurbel immer im Uhrzeigersinn. Drehen Sie die Kurbel niemals gegen den Uhrzeigersinn. Dies könnte das Mahlwerk beschädigen.
- ⚠ Kinder dürfen dieses Produkt nicht verwenden. Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Kindern und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Reinigen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine und verwenden Sie keine Haushaltsbleichmittel zur Reinigung.
- ⚠ Verwenden Sie zur Pflege kein Öl.

- Reinigen Sie das Mahlwerk, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Ein zu weites Drehen der Mahlwerk-Verstellmutter im Uhrzeigersinn führt dazu, dass die Keramikteile gegeneinander mahlen, wodurch es zu Schäden am Mahlwerk kommen kann.
- Drehen Sie die Kurbel nicht mit Gewalt, sollte sie sich schwer bewegen lassen, da dies verschiedene Teile des Produkts beschädigen könnte.
- Kleine Fragmente von Kaffeebohnen können sich an Gaten und Ritzen des Fülltrichters festsetzen und so verhindern, dass die Kaffeebohnen in das Mahlwerk fallen, wodurch die Kurbel frei dreht. Klopfen Sie deshalb während der Verwendung sanft gegen den Bohnentrichter.
- Das Mahlwerk kann nach längerem Gebrauch stumpf werden. Ersetzen Sie die Kaffeemühle, sobald die Mahlgeschwindigkeit deutlich nachlässt.
- Verwenden Sie die Kaffeemühle nur zum Mahlen von Kaffeebohnen und für keine anderen Stoffe. Dies könnte das Produkt beschädigen.
- Stecken Sie Ihre Finger nicht in das Mahlwerk, während Sie die Kurbel drehen.
- Stoßen Sie das Keramikmahlwerk nicht mit harten Gegenständen und lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Mahlwerk könnte springen oder brechen.

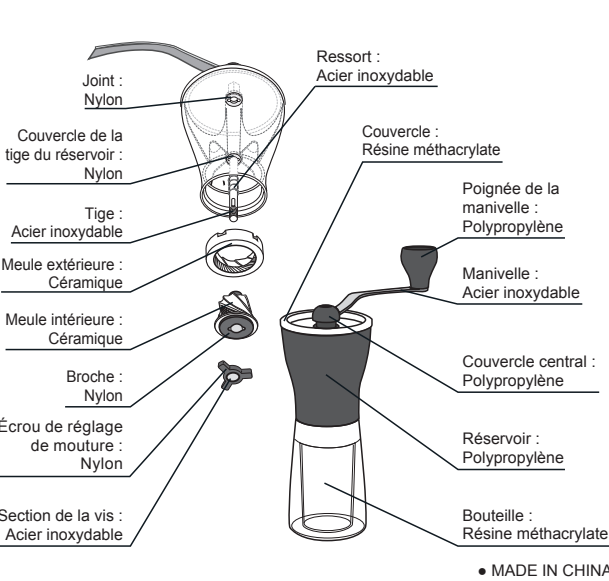
FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO.
Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement.
Après l'avoir lu, le garder dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer plus tard.

Caractéristiques

- Moulin à café allongé pour s'intégrer dans de petits espaces.
- Les meules en céramique n'ont pas d'odeur métallique, et ne rouillent jamais. Lames tranchantes et durables.
- Les meules peuvent être démontées afin d'être lavées.
- Une échelle de mesure pratique pour contrôler la quantité de café moulu d'un simple coup d'œil.

Guide des matériaux



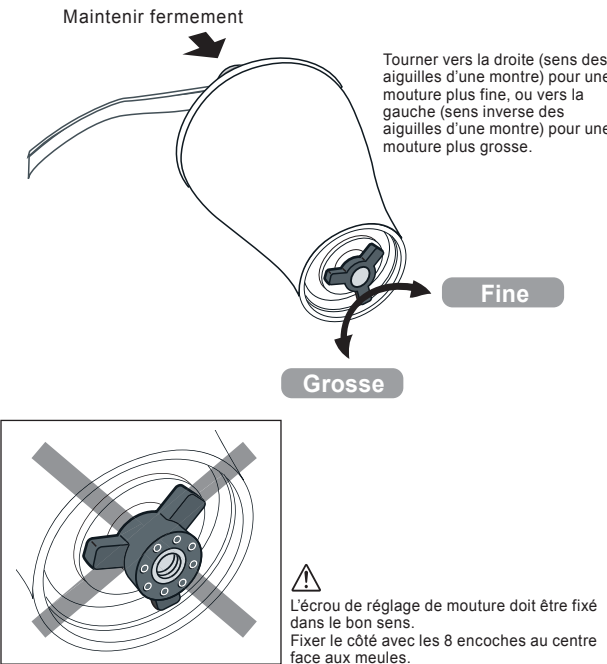
Entretien du produit

Les meules peuvent être démontées afin d'être lavées. Faire attention à ne pas perdre de pièces lors du démontage.

1. Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
 - * S'assurer que la manivelle est fixée lorsque l'écrou de réglage de mouture est tourné.
2. Les meules intérieure et extérieure peuvent être retirées lorsque l'écrou de réglage de mouture a été enlevé.
3. Les meules peuvent être enduites d'huile de café. Faire tremper les meules dans un détergent neutre dilué, puis bien rincer. Attendre qu'elles soient complètement sèches après les avoir lavées.

Réglage de la grosseur de la mouture du café

Maintenir le centre de la manivelle fermement et tourner l'écrou de réglage.
S'assurer que la manivelle est correctement fixée lorsque l'on tourne l'écrou de réglage de la mouture.



Utilisation du moulin

1. Mouline une petite quantité de grains pour tester et régler la grosseur de la mouture du café.
 - (Se reporter à la méthode de réglage pour les détails.)
 2. Utiliser entre 10 et 12 g de café par tasse. Mettre assez de grains pour 1 ou 2 tasses à café dans le réservoir. Les grains à mouline ne doivent pas dépasser le niveau .
 3. Cela pourrait endommager le moulin.
 3. Maintenir le moulin fermement et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour mouline les grains de café.
 - * Ne jamais tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche), car cela endommagerait les meules.
- Fixer toujours le couvercle du réservoir lors du moulage du café.
Une ligne sur l'échelle de la bouteille correspond à environ 12 g de café, ce qui est suffisant pour une tasse. Toutefois, n'utiliser cette échelle que comme guide car la quantité peut varier en fonction du poids, du type et de la torréfaction des grains de café.

Choix de la grosseur adaptée

Grosueur	Fine	Moyennement fine	Medium	Grossière
Taille d'un granule (environ)				
(Taille du sucre granulé)				
(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)				
(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)				
(Taille du sucre cristallisé)				
Équipement de brassage				
Filtre papier				
Filtre sans papier				
Filtre en tissu				
Siphon				
Infusion à froid				
Cafetière électrique				
Cafetière à piston				

La grosseur recommandée peut changer selon le type d'équipement utilisé. Pour plus de détails, voir le manuel d'instructions de votre équipement pour faire du café.
* Toujours utiliser des grains de café frais.

Précautions d'utilisation

- ⚠ Toujours tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne jamais tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cela endommagerait le moulin.
- ⚠ Ne pas laisser les enfants utiliser ce produit. Ne pas utiliser à proximité d'enfants, et ranger hors de portée des enfants.
- ⚠ Ne pas laver le produit au lave-vaisselle, ni le laver avec de l'eau de Javel.
- ⚠ Ne pas utiliser d'huile pour l'entretien.

- Laver le moulin avant de l'utiliser pour la première fois.
- Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens des aiguilles d'une montre de manière excessive entraîne les meules en céramique à mouline ensemble, ce qui peut provoquer un dysfonctionnement.
- Ne pas forcer sur la manivelle si elle tourne difficilement, car cela pourrait endommager plusieurs pièces du produit.
- De petits morceaux de grains de café peuvent se coincer dans les bords ou les trous du réservoir et empêcher les grains de café de tomber, amenant la manivelle à tourner dans le vide. Tapoter doucement le moulin à café à intervalles réguliers pendant son utilisation.
- Les meules peuvent s'émousser à cause d'une utilisation prolongée. Remplir le moulin à café quand la quantité de grains de café à mouline baisse considérablement.
- Ne pas utiliser pour mouline autre chose que des grains de café. Cela pourrait endommager le produit.
- Ne pas insérer vos doigts dans le moulin à café pendant que vous faites tourner la manivelle.
- Ne pas cogner les meules en céramique avec un matériau dur, ni faire tomber le produit. Cela pourrait entraîner une fêlure ou une craquelure des meules.

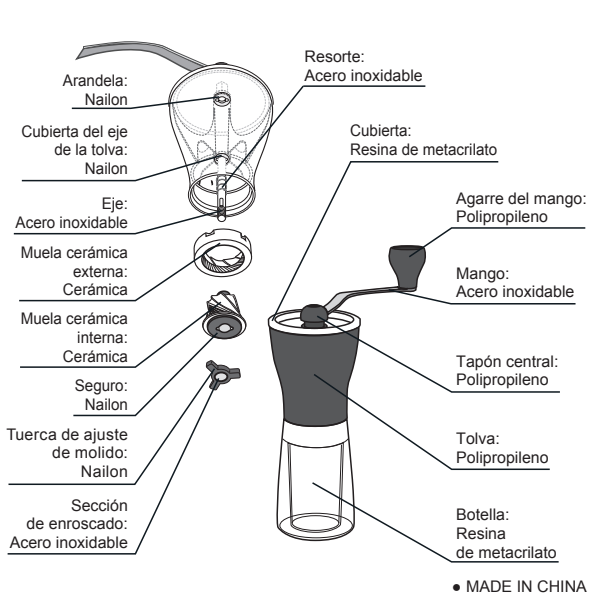
ESPAÑOL

Gracias por comprar este producto HARIO.
Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente.
Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Características

- Molinillo de café fino diseñado para caber en espacios compactos.
- Las muelas cerámicas no tienen olor metálico y nunca se oxidarán. Cuchillas afiladas duraderas.
- La sección de muelas cerámicas se puede desmontar para lavar.
- Escalas prácticas para comprobar la cantidad de café molido de un vistazo.

Guía de materiales



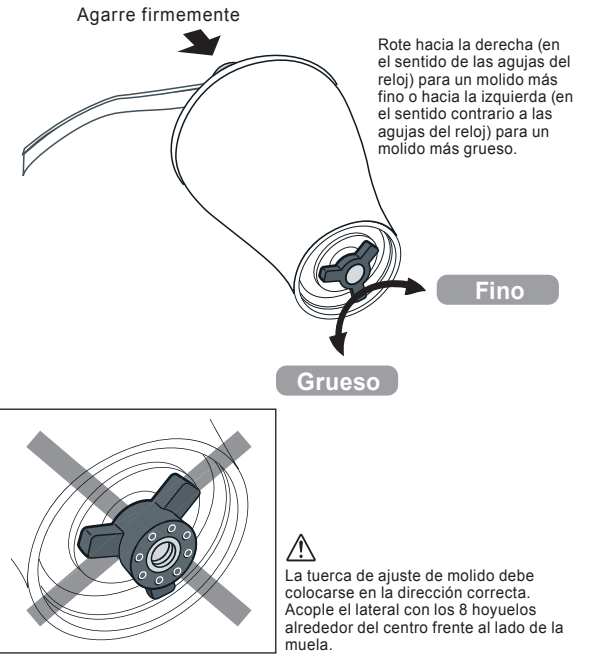
Cuidado del producto

La sección de muela cerámica se puede desmontar para lavar. Tenga cuidado de no perder ninguna parte cuando la desarme.

1. Gire la tuerca de ajuste de molido en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.
 - * Asegúrese de que el mango esté sujeto cuando gire la tuerca de ajuste de molido.
2. La muela cerámica interna y externa se puede retirar cuando la tuerca de ajuste de molido se ha retirado.
3. La muela cerámica se podría recubrir con aceite de café. Remoje la muela cerámica en detergente neutro diluido y luego enjuague meticulosamente. Deje que seque completamente después de lavarla.

Ajuste del tamaño de molido del café

Agarre el centro del mango firmemente y gire la tuerca de ajuste.
Asegúrese de que el mango esté sujeto cuando gire la tuerca de ajuste de molido.



Uso del molinillo

1. Triture una pequeña cantidad de granos para probar y ajuste el grosor de molido del café.
 - (Consulte el método de ajuste para más información.)
 2. Use entre 10 g y 12 g de café por taza. Coloque suficientes granos para 1 o 2 tazas de café en la tolva. No triture más granos que el nivel .
 3. Hacerlo podría dañar el molino.
 3. Agarre el molino firmemente y gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para moler los granos de café.
 - * Nunca gire el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda), porque podría dañar las muelas cerámicas.
- Siempre sujete la cubierta de la tolva cuando triture granos.
Una línea en la escala de la botella es equivalente a unos 12 g de café aproximadamente, lo suficiente para una taza. No obstante, utilice la escala como una guía ya que la cantidad puede variar en función del peso, el tipo y el tostado de los granos de café.

Elegir el grosor correcto

Grosor	Fino	Medio-fino	Medio	Grueso
Tamaño del granulo (aproximadamente)				
(Tamaño de azúcar granulada)				
(Entre azúcar granulada y cristalizada)				
(Entre azúcar granulada y cristalizada)				
(Tamaño de azúcar cristalizada)				
Equipo de elaboración				
Filtro de papel				
Filtro sin papel				
Filtro de tela				
Sifón				
Cafetera de goteo				
Cafetera				
Prensa francesa				

El grosor recomendado podría variar de acuerdo con el tipo de equipo usado. Consulte el manual de instrucciones de su equipo para elaborar café para ver más detalles.
* Siempre use granos de café frescos.

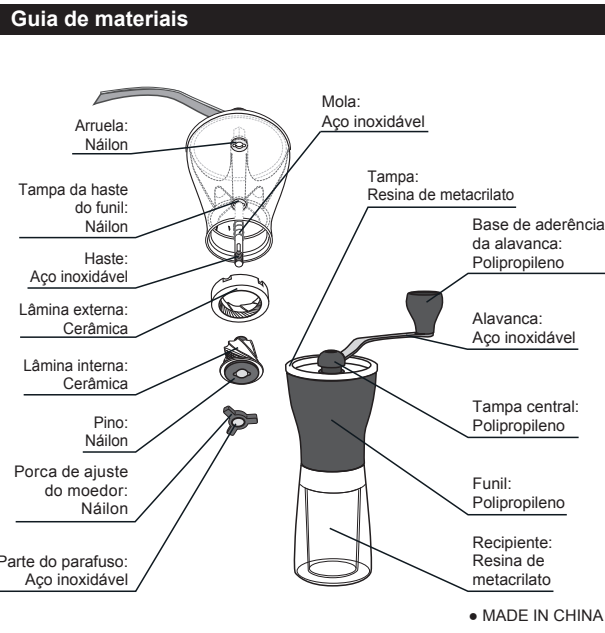
Precauciones de uso

- ⚠ Siempre gire el mango en el sentido de las agujas del reloj. Nunca gire el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj ya que podría dañar el molino.
- ⚠ No deje que los niños usen este producto. No lo use cerca de niños y guárdelo lejos del alcance de ellos.
- ⚠ No lo lave en una lavadora de platos o usando lejía de uso doméstico.
- ⚠ No aplique aceite para mantenimiento.

- Lave el molino antes de usarlo por primera vez.
- Girar demasiado la tuerca de ajuste de molido en la dirección de las agujas del reloj provoca que las muelas cerámicas se muevan entre sí, lo que puede resultar en un mal funcionamiento.
- No lo use para moler otra cosa que no sean granos de café. Hacerlo podría dañar el producto.
- No meta los dedos en el molino de café mientras está girando el mango.
- No permita que algún material duro golpee las muelas cerámicas o que el producto se caiga. Si esto ocurre las muelas cerámicas se podrían desportillar o romper.

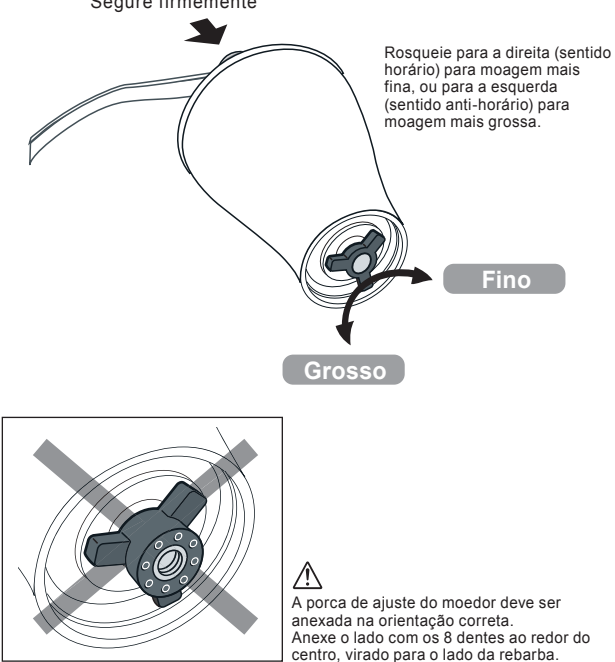
Obrigado por comprar este produto HARIO. Certifique-se de ler o este manual de instruções para utilizar o produto de maneira correta. Após ler este manual, guarde-o em um local seguro para referência futura.

- Características
- Moedor de café pequeno adequado para espaços compactos.
 - Por serem feitas de cerâmica, das afiadas e duráveis lâminas não tem odor metálico e não enferrujam.
 - A parte da lâmina pode ser desmontada para lavagem.
 - Escalas convenientes para verificar a quantidade de café rapidamente.



- Cuidados com o produto
- As lâminas podem ser desmontadas para lavagem. Cuidado para não perder nenhuma parte ao desmontar.
- Rosqueie a porca de ajuste do moedor no sentido anti-horário para removê-la.
 - Verifique se a alavanca está anexada ao a porca de ajuste do moedor.
 - Ambas as lâminas interna e externa podem ser removidas quando a porca de ajuste do moedor for removida.
 - A lâmina pode ser coberta pelos óleos do café. Lave a lâmina com detergente neutro diluído e, em seguida, enxágüe. Seque-o bem após lavar.

- Ajustando espessura do café moido
- Segure a parte central da alavanca firmemente e a porca de ajuste.
- Verifique se a alavanca está fixa ao girar a porca de ajuste do moedor.



- Como usar o moedor
- Triture uma pequena quantidade de grãos para testar e ajuste o tamanho do café moido.
 - (Consulte o método de ajuste para obter detalhes).
 - Use entre 10 g e 12 g de café por xícara. Coloque grãos suficientes para 1 ou 2 xícaras no funil. Não triture mais grãos do que o nível **2**.
 - Segure o moedor firmemente e gire a alavanca no sentido horário para moer os grãos de café.
 - Nunca gire a alavanca no sentido anti-horário (esquerda), pois isso danificará a lâmina.
- Aperte bem a tampa do funil ao moer os grãos. Uma linha na escala do recipiente equivale a aproximadamente 12 g de café, o suficiente para uma xícara. Entretanto, use esta escala como guia, pois a quantidade pode variar dependendo do peso, tipo e torra dos grãos de café.

Como escolher a espessura correta

Espessura	Fino	Fino-médio	Médio	Grosso
Tamanho do grânulo (aprox.)	(Tamanho de açúcar granulado)	(Entre açúcar granulado e cristalizado)	(Entre açúcar granulado e cristalizado)	(Tamanho de açúcar cristalizado)
Equipamento de preparo				
Filtro de papel				
Filtro sem papel				
Filtro de pano				
Sifão				
Gotejador de água				
Máquina de café				
Pressa francesa				

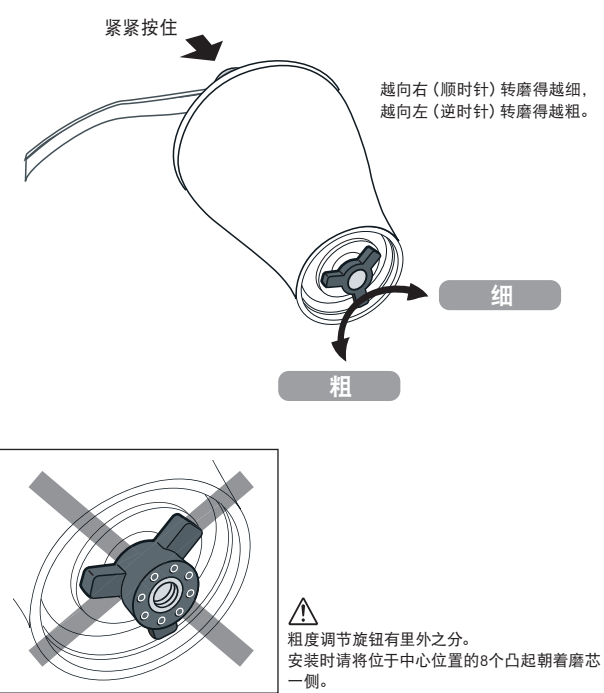
A espessura recomendada pode diferir, dependendo do tipo de equipamento utilizado. Consulte o manual de instruções de seu equipamento para obter mais informações.

- Sempre use grãos de café frescos.

- Precauções de uso
- Sempre gire a alavanca no sentido horário. Nunca gire-a anti-horário, pois isso danificará o moedor.
 - Não use perto, nem permita que crianças utilizem este produto. Guarde fora do alcance delas.
 - Não lave em uma máquina de lavar louças, ou lave utilizando alvejante doméstico.
 - Não use óleo para manutenção.
 - Lave o moedor antes de usá-lo pela primeira vez.
 - Não deixe as lâminas muito justas uma a outra. Ao girar a manivela, elas podem acabar pressionando uma a outra, danificando o produto.
 - Não force a alavanca caso esteja difícil de movimentá-la. Isso pode danificar diversas partes do produto.
 - Pequenos fragmentos de grãos podem entrar nas lacunas ou nas bordas do funil, evitando que eles desçam suavemente, resultando o giro em falso da alavanca. Bata gentilmente na parte externa do moedor algumas vezes durante o uso.
 - As lâminas podem perder o corte devido ao uso prolongado. Substitua o moino quando a capacidade de moagem for reduzida significativamente.
 - Não utilize o produto para moer nada, além de grãos de café. Isso pode danificá-lo.
 - Não insira seus dedos no moedor ao girar a alavanca.
 - Não deixe que a lâmina de cerâmica seja atingida por materiais rígidos, e evite a queda do produto. Isso pode fazer com que a lamina rache ou quebre.



- 保养方法
- 可分解磨芯后进行保养。分解时，请注意不要丢失零部件。
- 逆时针转动并拆下粗度调节旋钮。
 - ※转动调节旋钮时，请务必安装手柄后转动。
 - 拆下粗度调节旋钮后，可取出内磨芯、外磨芯。
 - 磨芯上会附着咖啡中的油。请浸泡在稀释过的中性洗涤剂中，之后充分冲洗。洗净后，请在完全干燥后使用。



- 使用时
- 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗度。（请参照调节方法。）
 - 1杯咖啡大约10～12g。请在咖啡豆容器（料斗）中放入1～2杯的量。如果磨超过 **2** 的杯数刻度的咖啡粉，可能导致故障。请注意不要磨太多咖啡豆。
 - 用手紧紧按住本体，慢慢顺时针转动手柄，就可将咖啡豆磨碎。
 - ※请绝对不要反向转动（左转）手柄，否则会损伤磨芯。磨咖啡豆时，请务必拧紧料斗罩。
 - 咖啡壶上的刻度是1杯的量，约12克，但咖啡豆的重量会因其种类和焙烤程度而发生变化。请作为参考使用。

适合泡咖啡器具的磨豆方法

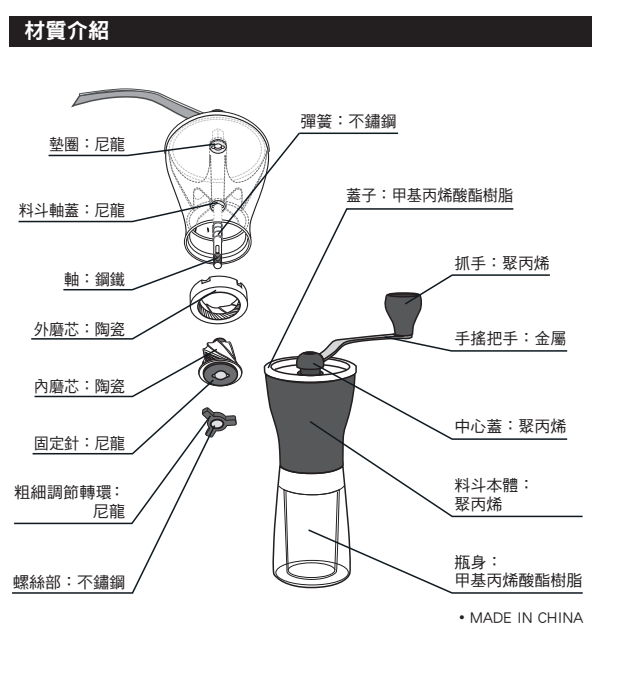
磨豆方法	细研磨	中细研磨	中研磨	粗研磨
粒度（大致标准）	(大約砂糖大小)	(砂糖和粗糖之间)	(砂糖和粗糖之间)	(大約粗糖大小)
冲泡器具				
滤纸冲泡				
无纸过滤器				
法兰绒滤布				
虹吸				
水滴式冲泡咖啡器具				
咖啡机				
法式压咖啡机				

因器具不同，磨咖啡豆的方法可能有所差异，请遵照器具的使用说明。

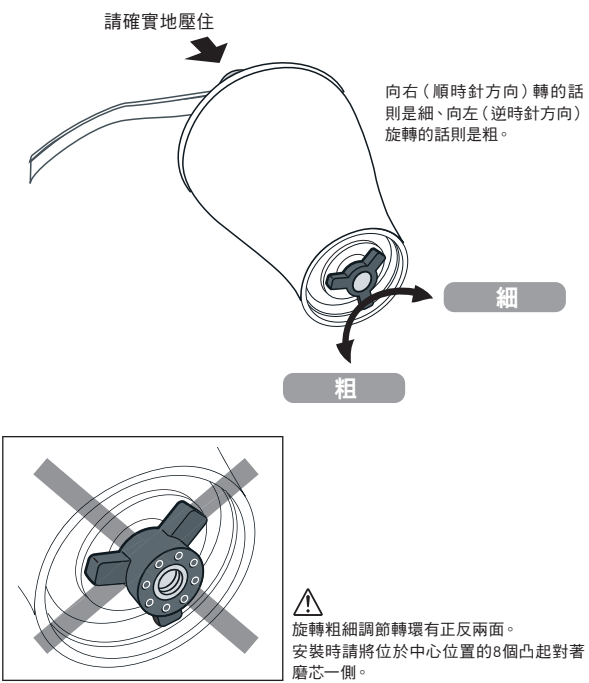
※请只使用新鲜的咖啡豆。

- 使用注意事项
- 请务必顺时针转动手柄。请绝对不要反向旋转或空转，否则会损伤磨芯。
 - 请不要让孩子使用。另外，请不要在幼儿旁边使用，不要放在幼儿的手可以够到的地方。
 - 不能使用洗碗干燥机 and “家用漂白剂”清洗本产品。请不要使用。
 - 保养时请不要上油。
 - 使用前请清洗干净。
 - 如果过度顺时针转动粗度调节螺母，磨芯之间接触，会损伤磨芯，导致故障。
 - 如果在很难转动的状态下强行磨豆，可能对零部件造成损伤。请不要强行用力。
 - 磨碎的咖啡豆等可能进入料斗内的不平处、间隙内，咖啡豆不能顺畅掉落，手柄可能空转。在使用过程中，请在磨咖啡豆时经常轻轻叩打本体。
 - 长时间使用后，磨芯可能磨损，磨豆性可能降低。如果能磨的咖啡豆量显著减少，就表示应该更换本产品了。
 - 请不要用于磨咖啡豆以外的用途，否则会导致咖啡机损坏。
 - 请在转动手柄时不要将手指伸入磨芯，这样非常危险。
 - 请注意，陶瓷磨芯与硬物碰撞、本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。

- 繁體中文
- 感謝您購買本商品。
 為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。
 此外，看完說明書後，請妥善收藏。
- 特色
- 不占空間纖細的手搖磨豆器。
 - 因為是陶瓷磨芯，不會有金屬臭味也不會生鏽。擁有易切、不易磨損的特性。
 - 磨芯部分可拆解、以水清洗。
 - 便利的刻度，磨出的量可一目了然。



- 保養方法
- 可將磨芯的部分拆解保養。分解時請注意不要遺失零件。
- 請將粗細調節轉環依逆時針方向旋轉取下。
 - ※旋轉粗細調節轉環時，請務必把手搖把手安裝後才旋轉。
 - 粗細調節轉環取下後，即可將內磨芯與外磨芯取下。
 - 磨芯附著著咖啡的油份。使用稀釋過的中性清潔劑浸泡後放置，然後沖洗完後晾干。洗淨後，請務必等到完全乾燥後再使用。
- 咖啡粉的粗細調節方法
- 請確實地壓下手搖把手，旋轉粗細調節轉環。
- 旋轉粗細調節轉環時，請務必把手搖把手安裝後才旋轉。



- 使用时
- 請加入少量的咖啡豆，一邊研磨、一邊調整咖啡粉的粗細。（請參照調節方法。）
 - 一杯咖啡需要約10～12克。請在咖啡豆容器（料斗）中放入1～2杯的量。如果磨超過 **2** 的杯數刻度的咖啡粉，可能導致故障，因此請注意不要磨過多的咖啡豆。
 - 請用好好地扶住本體，慢慢地將手搖把手用順時針方向旋轉磨豆子。
 - ※如果讓手搖把手依逆時針（左轉）方向旋轉的話，可能傷害磨芯，請務必避免。磨咖啡豆時，請務必裝料斗蓋子蓋好後使用。
 - 雖然瓶身刻度的一杯量約為12公克左右，但咖啡豆重量可能因其種類或烘焙狀態而將有所變化。請作為粗略參考使用。

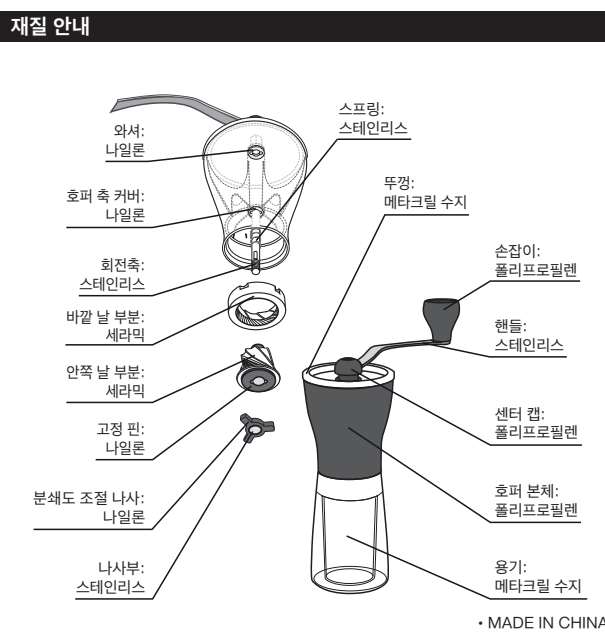
適合泡咖啡器具的研磨方法

研磨方式	極細研磨	中細研磨	中研磨	粗研磨
顆粒（大約估測）	(砂糖程度)	(介於砂糖與粗砂糖間)	(介於砂糖與粗砂糖間)	(粗砂糖程度)
萃取器具				
咖啡濾紙				
無紙過濾器				
法蘭絨濾布				
虹吸				
水滴咖啡器具				
咖啡機				
法壓咖啡壺				

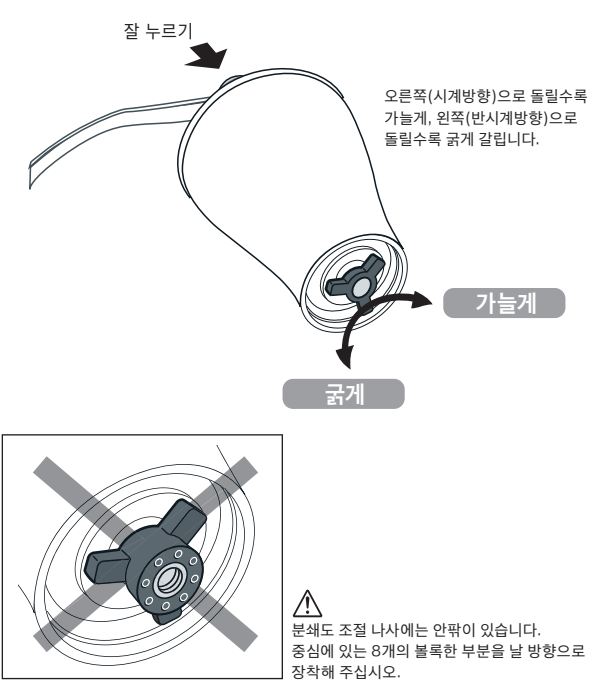
依據使用器具的不同，豆子的研磨方式也不同，請依據使用的器具選擇。

※請選擇新鮮的咖啡豆。

- 한국어
- 본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오. 또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.
- 특징
- 작은 공간에 수납이 가능한 슬림한 디자인의 핸드밀.
 - 세라믹소재의 날이므로, 금속 냄새가 없고 녹식지 않습니다. 날이 잘 들며, 잘 마모되지 않는 특성이 있습니다.
 - 날 부분을 분해하여 물로 씻을 수 있습니다.
 - 관리한 눈금이 있어 분쇄한 양을 한눈에 알 수 있습니다.



- 관리 방법
- 날 부분을 분해해서 손질할 수 있습니다. 분쇄시에는 부품을 잃어버리지 않도록 주의하십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.
 - ※조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 잠착해서 돌려 주십시오.
 - 분쇄도 조절 나사를 분리하면, 안쪽 날 부분, 바깥쪽 날 부분을 꺼낼 수 있게 됩니다.
 - 날에는 커피의 유분이 남아있을 수 있으므로, 희석한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.
- 커피 가루의 분쇄도 조절 방법
- 핸들 중심을 잘 누르고 조절 나사를 돌리십시오.
- 조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 잠착해서 돌려 주십시오.



- 사용 시에는
- 소량의 원두를 넣고 갈면서 분쇄도를 조절해 주십시오. (조절 방법을 참조하십시오.)
 - 커피 1잔의 원두는 약 10~12g입니다. 1~2잔분의 원두를 원두투입구(호퍼)에 넣으십시오. **2**잔분 이상의 원두를 갈면 고장의 원인이 되므로 원두를 너무 많이 갈지 않도록 주의하십시오.
 - 분쇄를 손으로 잘 잡고, 핸들을 시계방향으로 천천히 돌리면 원두가 갈립니다.
 - ※핸들을 반대 방향(왼쪽)으로 돌리면 그러안더 날을 손상시킬 수 있으므로 절대 하지 마십시오. 원두를 갈 때는 반드시 호퍼를 잘 잡은 후에 사용하십시오.
 - 호퍼의 눈금은 1잔분에 약 12g으로 되어 있습니다만, 커피 원두의 무게는 그 종류나 로스트 정도에 따라 변합니다. 참고용으로 사용해 주십시오.

커피 가루에 맞는 그라인딩 방법

그라인딩 방법	미분 (micro)	가늘게 (fine)	중간굵기 (medium)	굵게 (coarse)
임도(기준)	(그레놀링 정도)	(그레놀링과 굵은 설탕의 중간)	(그레놀링과 굵은 설탕의 중간)	(굵은 설탕 정도)
추출 도구				
페이퍼 드립				
메쉬 필터				
용드립				
사이폰				
웨더 드립				
커피 메이커				
프레스식 커피 메이커				

기구에 따라서는 원두의 그라인딩 방법이 다를 수 있으므로 사용하는 기구의 취급에 따라 주십시오.

※원두는 항상 신선한 것을 준비하십시오.

- 취급상의 주의
- 핸들은 반드시 시계방향으로 돌리십시오. 반대 방향으로 돌리거나 공회전을 하면, 그러안더 날에 손상이 가게 되므로 절대 하지 마십시오.
 - 어린이가 사용하지 않도록 하십시오. 또한, 유아의 옆에서 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에 두지 않도록 하십시오.
 - 본 제품은 식기세척조기나 '가정용 표백제'를 사용할 수 없습니다. 사용하지 않도록 하십시오.
 - 관리 시에 기름을 바르지 마십시오.

- 사용 전에 세정해 주십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 시계방향으로 너무 많이 돌리면, 날끼리 접촉하면서 날을 망가지게 하며, 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 날이 백백하게 잘 희전이 안되는 경우 무리하게 갈면 부품을 망가지게 하므로 삼가시기 바랍니다.
- 호퍼 내틀새에 작게 뜨개진 원두 등이 들어가, 원두가 원활하게 걸리지 않고 핸들이 공회전하는 경우가 있습니다. 사용 중, 때때로 본체를 가볍게 흔들어 원두를 잘라 주십시오.
- 장기간 사용으로 날이 마모되어 칼날이 잘 들지 않는 경우가 있습니다. 갈리는 원두의 양이 원저하게 적어지면 새 제품으로 교환할 시기입니다.
- 커피 원두 이외에는 파손의 원인이 되므로 사용하지 마십시오.
- 핸들을 돌릴 때는 위험하므로 날 안쪽에 손가락을 넣지 않도록 하십시오.
- 세라믹소재의 날을 단단한 물건에 부딪히거나 본체를 떨어뜨리면 날의 이가 빠지거나 깨지는 원인이 되므로 주의하십시오.



HARIO CO., LTD.
 9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
 Chuo-ku,Tokyo 103-0006 Japan
 http://www.hario.jp



Coffee Mill Ceramic Slim

HARIO