

CERAMIC COFFEE MILL WOOD N

セラミックコーヒーミル・ウッド N

取扱説明書

Instruction Manual

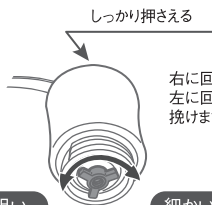


HOW TO USE

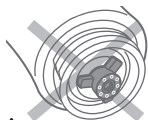
HARIO

## 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、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。







右に回すほど細かく、  
左に回すほど粗く  
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  
白側に向けて取り付  
けてください。

## コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

挽き方	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
粒度 (目安)				
抽出器具	グラニュー糖 程度	グラニュー糖～ ザラメの中間	グラニュー糖～ ザラメの中間	ザラメ程度
V60ドリッパー	●	●	●	
ペーパーレスドリッパー			●	●
ネルドリッパ		●	●	
サイフォン		●	●	
ウォータードリッパー	●	●		
コーヒーメーカー		●	●	
プレス式			●	●

器具によってはコーヒー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説明書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。

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>

Contact

### HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<https://global.hario.com>

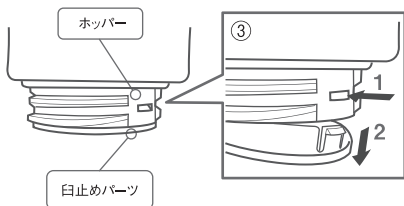
## お手入れの方法

臼の部分は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。

※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。

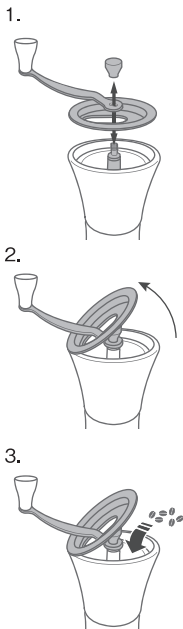
## 臼の分解方法

- ①粗さ調節つまみを反時計回りに回して取り外します。  
※粗さ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、内臼部を取り外す事が出来ます。
- ③ホッパーネジ部分の側面の穴からつまみを押し出すと臼止めパーツが外れ、外臼を取り出す事が出来ます。

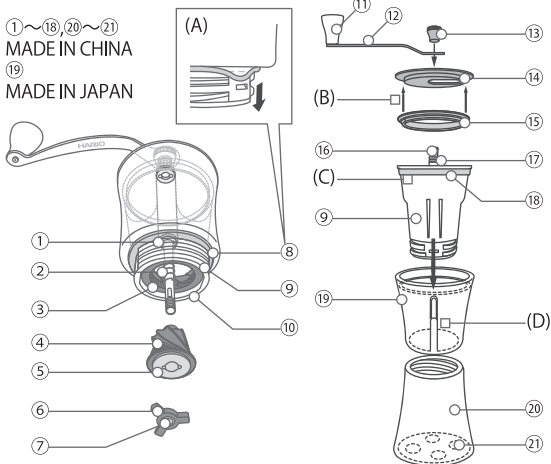


## ご使用方法

- 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。
- 2.フタを開ける際はハンドル側に穴を合わせ、反対側をあげてください。
- 3.少量のコーヒー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。)
- 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、コーヒー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から追加してください。
- 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(反時計回し)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。



# 材質のご案内/ Material guide



- ①ホッパー軸カバー：ナイロン ②スプリング：ステンレス ③外臼：セラミック  
 ④内臼：セラミック ⑤臼座：ナイロン ⑥粗さ調節つまみ：ナイロン  
 ⑦ネジ部：ステンレス ⑧下パッキン：シリコンゴム  
 ⑨ホッパー：ポリプロピレン ⑩臼止めパーツ：ポリプロピレン  
 ⑪ハンドルつまみ：オリーブウッド ⑫ハンドル：ステンレス  
 ⑬固定ネジ：ステンレス ⑭フタ：ステンレス ⑮フタパッキン：シリコンゴム  
 ⑯シャフト：ステンレス ⑰ワッシャー：ナイロン ⑱上パッキン：シリコンゴム  
 ⑲ホッパーカバー：磁器 ⑳本体：オリーブウッド ㉑滑り止めシール：ウレタン  
 (A) 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。(B) フタパッキンを嵌めて使用してください。(C) ホッパー上部に上パッキンを嵌めて使用してください。(D) ホッパーのスリットにホッパーカバー内面の凸を合わせるように入れてください。  
 この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

- ①Hopper shaft cover : Nylon ②Spring : Stainless steel  
 ③Outer burr : Ceramic ④Inner burr : Ceramic  
 ⑤Burr holder : Nylon ⑥Grind adjustment nut : Nylon  
 ⑦Screw : Stainless steel ⑧Lower O-ring : Silicone  
 ⑨Hopper : Polypropylene ⑩Burr retainer : Polypropylene  
 ⑪Handle grip : Olive wood ⑫Handle : Stainless steel  
 ⑬Locking screw : Stainless steel ⑭Cover : Stainless steel  
 ⑮Cover O-ring : Silicone ⑯Shaft : Stainless steel  
 ⑰Washer : Nylon ⑱Upper O-ring : Silicone  
 ⑲Hopper cover : Porcelain ⑳Body : Olive wood  
 ㉑Anti-slip stickers : Urethane

(A) 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. (B) Insert the cover's O-ring. (C) Insert the upper O-ring into the top of the hopper. (D) Insert the hopper so that the ridges inside the hopper cover fit into the hopper slits.

This product is assembled to strict quality control standards in Japan.

## 日本語

ご購入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。

## 製品の特長

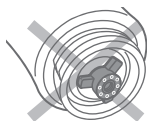
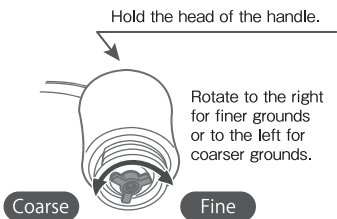
- セラミックとオリーブウッドを組み合わせた握りやすい形状のコーヒーミルです。
- 臼はセラミック製です。セラミック製臼は金属臭がなく、錆びません。切れ味が良く、磨耗しにくい特性を持っています。
- セラミック製臼はコーヒー豆との摩擦熱が発生しにくいので、コーヒー豆の酸化を防ぎます。

## 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・ハンドルを水につけたり、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いたり、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。





## Adjusting the coffee grind

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.



The grind adjustment nut has two different sides. Attach with the dimpled surface at the center facing the burr.

## Choosing the correct coarseness

Coarseness	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
Granule size (approx.)				
Brewing equipment	Granulated sugar size	Between granulated and crystallized sugar	Between granulated and crystallized sugar	Crystallized sugar size
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.

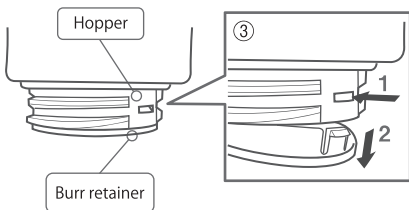
## Product care

The burr section can 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.

## Disassembling the burr

- 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 burr can be removed when the grind adjustment nut has been removed.
- ③ Pressing the clasp on the side of the hopper releases the burr retainer so that the outer burr can be removed.



## How to use

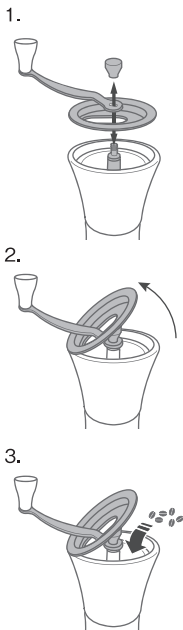
1. Remove the locking screw and handle before attaching or removing the cover.

2. When opening the cover, align the hole with the handle and open the cover from the opposite side.

3. Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds. (Refer to the adjustment method for details.)

4. 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. 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.



## ENGLISH

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

- 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.

## Handling precautions

- ⚠ Always turn the handle clockwise. Never spin the handle or turn it counterclockwise, as doing so will damage the burr.
- ⚠ 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.

- 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.