

Aluminum Alloy Coffee Mill

PRISM

アルミ合金コーヒーミル プリズム

取扱説明書

Instruction Manual

Bedienungsanleitung

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

HARIO

Aluminum Alloy Coffee Mill

PRISM

アルミ合金コーヒーマル プリズム

Manual de instruções

使用说明书

使用説明書

취급설명서

HARIO

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。

特 長

- 重量感のあるアルミ合金製ボディと握りやすい角型形状なので安定してコーヒー豆を挽くことができます。
- 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。
- 臼部分は水洗いすることができます。
- 本体底面には滑り止めのシリコンゴム付きです。

材質のご案内

ハンドルつまみ：ポリプロピレン

内ホッパー：ABS樹脂

シャフト：ステンレス

スプリング：ステンレス

内臼：セラミック

粗さ調節つまみ：ナイロン

内粉受け：ABS樹脂

底面滑り止め：シリコンゴム

ハンドル：アルミダイキャスト

フタ：メタクリル樹脂

ワッシャー：ナイロン

外ホッパー：アルミ合金

ホッパー軸カバー：ナイロン

外臼：セラミック

臼座：ナイロン

粗さ調節つまみネジ部：ステンレス

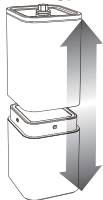
外粉受け：アルミ合金

● MADE IN CHINA

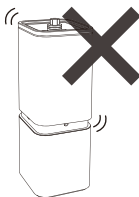
ホッパー・粉受けの取り付け・取りはずし方法

ホッパーと粉受けを取りはずす際はまっすぐ上に引き上げてください。また、取り付けの際にもまっすぐ下に差し込み、「カチッ」と音が鳴るまで確実に取り付けてください。しっかりと取り付けられていない状態での使用は思わぬ破損やケガにつながる恐れがあります。

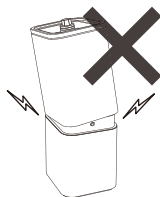
まっすぐ上に引き上げてははずす。



カチッと音が鳴るまでしっかりと取り付ける。



しっかりと奥まで取り付けられていない。

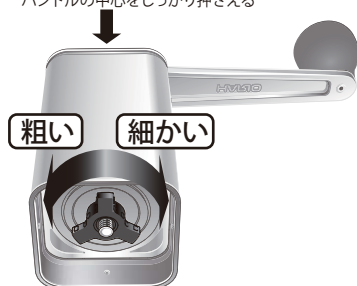


斜めに取り付ける・取りはずす。

コーヒー粉の粗さ調節方法

ハンドルの中心をしっかり押さえ、調節ツマミを回してください。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。

ハンドルの中心をしっかり押さえる



時計回りに回すと細かく、反時計回りに回すと粗く調節できます。



粗さ調節ツマミ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・ザラメの間)	(グラニュー糖・ザラメの間)	(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。

ご使用の際は

- 少量のコーヒー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。(調節方法の項目をご参照ください。)
- コーヒー1杯分のコーヒー豆は約10～12gです。1～2杯分のコーヒー豆をホッパーに入れてください。
- 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コーヒー豆が挽けます。

※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。

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。

◆粗さ調節ツマミ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ながら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。挽けるコーヒー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、臼が破損する原因となりますのでご注意ください。

◆硬いもの、尖ったもの等でアルミ合金部分を叩いたり擦ったりしないでください。キズの原因となります。

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。

臼の分解方法

①粗さ調節ツマミを反時計回りに回して取り外します。

※調節ツマミを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。

②粗さ調節ツマミを外すと、内臼、臼座・外臼部を取り出すことができますようになります。

③臼にはコーヒー豆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。

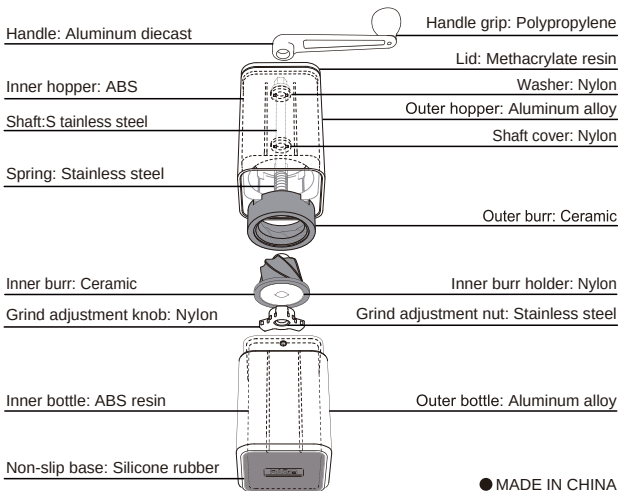
ENGLISH

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

- The solid aluminum alloy body and easy to grip rectangular shape enable stable coffee bean grinding.
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp, durable blades.
- The burr section can be disassembled for washing.
- The base features silicone rubber to prevent slipping.

Material Guide



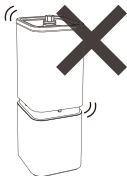
Attaching/Detaching the Hopper

When detaching the hopper from the bottle, pull it straight up. When reattaching the hopper, insert it straight down until you hear a click. Using the product with the hopper and bottle attached incorrectly may cause damage or injury.

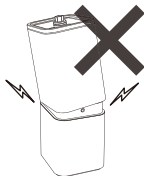
Pull the hopper straight up to detach it from the bottle.



Insert the hopper into the bottle until you hear a click.



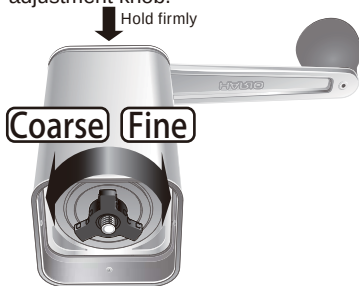
Ensure the hopper is fully inserted.



Do not attach/detach at an angle.

Adjusting the Size of Coffee Grounds

Hold the center of the handle firmly and turn the adjustment knob. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment knob.



Rotate to the right (clockwise) for a finer grounds or to the left (counterclockwise) for a coarser grounds.



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.

Using the Mill

- Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds. (Refer to the adjustment method for details.)
- Use between 10g to 12g of coffee beans per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper.
- 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 lid when grinding 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 product 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.
- Do not use hard or pointed objects to strike or scratch the aluminum alloy bottle, as doing so may cause scratches.

Product Care

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

Disassembling the Burr

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

DEUTSCH

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben.

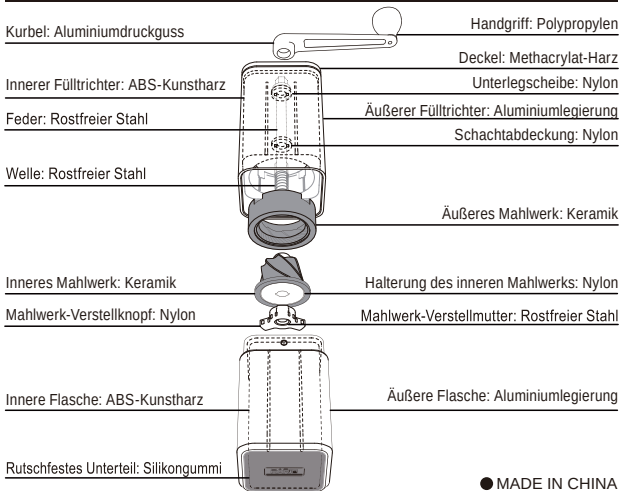
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden.

Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Merkmale

- Das stabile Gehäuse aus Aluminiumlegierung und die leicht zu greifende, rechteckige Form ermöglichen sicheres Mahlen von Kaffeebohnen.
- Keramikmahlwerke haben keinen Metallgeruch und rosten nicht. Außerdem haben sie scharfe, haltbare Schneiden.
- Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden.
- Das Unterteil ist mit Silikongummi ausgestattet, um Rutschen zu verhindern.

Material-Übersicht



Anbringen/Abnehmen des Fülltrichters

Ziehen Sie den Fülltrichter zum Abnehmen vom Mahlgutbehälter senkrecht nach oben. Führen Sie den Fülltrichter beim Wiederanbringen gerade ein, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Die Verwendung des Produkts mit unsachgemäß montiertem Fülltrichter und Mahlgutbehälter kann zu Schäden oder Verletzungen führen.

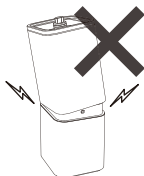
Ziehen Sie den Fülltrichter gerade nach oben, um ihn von dem Mahlgutbehälter abzunehmen.



Führen Sie den Fülltrichter in den Mahlgutbehälter ein, bis Sie ein Klickgeräusch hören.



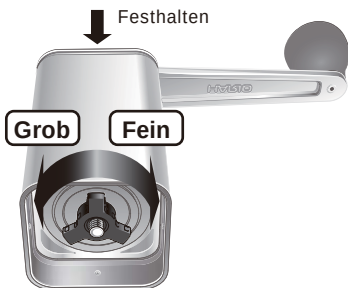
Stellen Sie sicher, dass der Fülltrichter vollständig eingeführt ist.



Bringen Sie ihn nicht schräg an und nehmen Sie ihn auch nicht schräg ab.

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.



Drehen Sie nach rechts (im Uhrzeigersinn) für eine feinere Einstellung oder nach links (gegen den Uhrzeigersinn) für eine gröbere Einstellung.



⚠ Die Mahlwerk-Verstellmutter muss in der richtigen Richtung angebracht werden. Bringen Sie die Seite an, die um die Mitte herum 8 kleine Erhebungen aufweist, so dass diese in Richtung der Mahlwerkseite zeigt.

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			●	●
Siphon		●	●	●
Kaltraktionsgerät	●	●		
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.

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.
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.

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 Produkt, 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 Graten 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 sachte 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.
 - Berühren oder zerkratzen Sie das Gehäuse aus Aluminiumlegierung nicht mit harten oder spitzen Gegenständen, da dies Kratzer verursachen kann.

Produktpflege

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

Auseinandernehmen des Mahlwerks

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 Kaffeeöl 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.

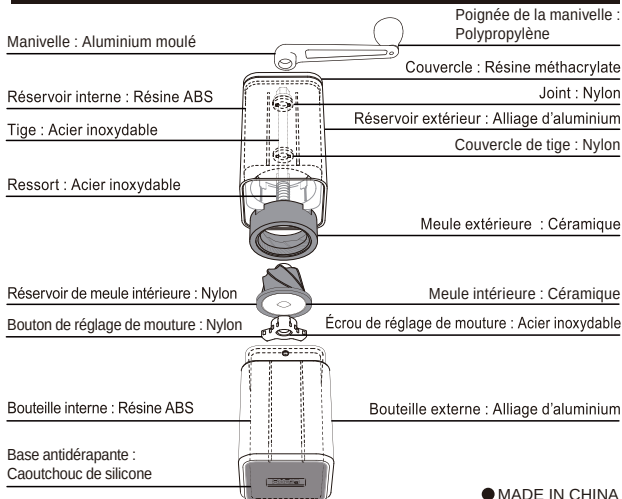
FRANÇAIS

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

- Le corps en alliage d'aluminium solide et la forme rectangulaire à prise facile permettent une mouture stable des grains de café.
- Les meules en céramique n'ont pas d'odeur métallique, et ne rouilleront jamais. Lames tranchantes et durables.
- Les meules peuvent être démontées afin d'être lavées.
- La base contient du caoutchouc de silicone pour éviter toute chute.

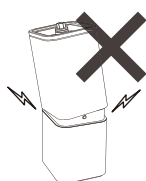
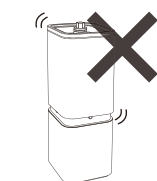
Guide des matériaux



Fixation/Retrait du réservoir

Lors du retrait du réservoir de la bouteille, le tirer vers le haut à la verticale. Lorsque le réservoir est fixé à nouveau, l'insérer vers le bas à la verticale, jusqu'à entendre un déclic. Utiliser le produit avec le réservoir et la bouteille fixés de manière incorrecte peut provoquer des dommages ou des blessures.

Tirer le réservoir vers le haut à la verticale pour le retirer de la bouteille.



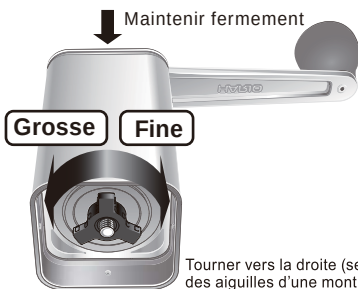
Insérer le réservoir dans la bouteille jusqu'à entendre un déclic.

Vérifier que le réservoir est entièrement inséré.

Ne pas le fixer/retraiter en l'inclinant.

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.



Tourner vers la droite (sens des aiguilles d'une montre) pour une mouture plus fine, ou vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour une mouture plus grosse.



Choix de la grosseur adaptée

Grosseur	Fine	Moyennement fine	Medium	Grossière
Taille d'un granule (environ)				
Équipement de brassage	(Taille du sucre granulé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Taille du sucre cristallisé)
Filtre papier		●	●	
Filtre sans papier			●	
Filtre en tissu			●	●
Siphon		●	●	●
Filtration 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.

Utilisation du moulin

- Moudre 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.)
- Utiliser entre 10 et 12 g de café par tasse. Mettre assez de grains pour 1 ou 2 tasses à café dans le réservoir.
- Maintenir le moulin fermement et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre 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.

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 produit 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 moudre 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 moudre baisse considérablement.
 - Ne pas utiliser pour moudre 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.
 - Ne pas heurter ni rayer la bouteille en alliage d'aluminium avec des objets durs ou pointus, car cela pourrait la rayer.

Entretien du produit

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

Démontage de la meule

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.

ESPAÑOL

Gracias por comprar este producto HARIO.

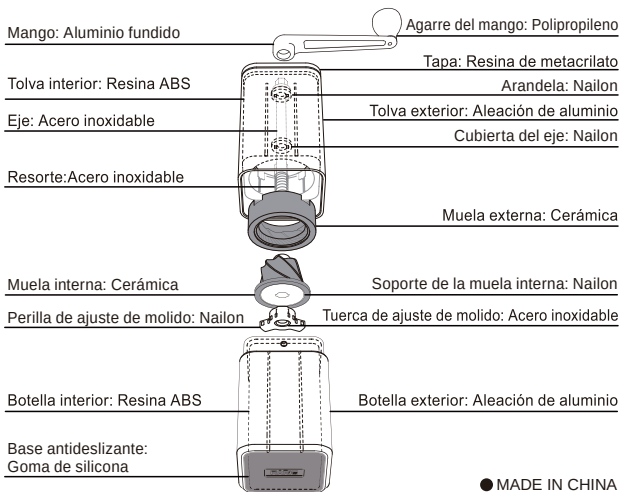
Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente.

Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Características

- El cuerpo sólido de aleación de aluminio y la forma rectangular fácil de agarrar permiten un molido estable de los granos de café.
- Las muelas cerámicas no tienen olor metálico y nunca se oxidarán. Cuchillas afiladas duraderas.
- La sección de muelas cerámicas se puede desmontar para lavar.
- La base cuenta con una goma de silicona para evitar que se deslice.

Guía de materiales



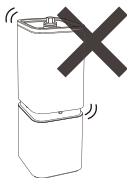
Colocación/Separación de la tolva

Para separar la tolva de la botella tire de ella hacia arriba. Cuando vuelva a acoplar la tolva introdúzcala hasta que oiga un clic. Si utiliza el producto con la tolva y la botella mal acoplados podrían producirse daños o lesiones.

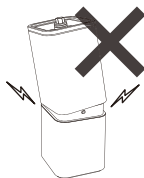
Tire de la tolva hacia arriba para separarla de la botella.



Introduzca la tolva en la botella hasta que oiga un clic.



Asegúrese de que la tolva esté introducida por completo.



No la acople/separe de forma inclinada.

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.

↓ Agarre firmemente



Rote hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para un molido más fino o hacia la izquierda (en el sentido contrario a las agujas del reloj) para un molido más grueso.



La tuerca de ajuste de molido debe colocarse en la dirección correcta. Acople el lateral con los 8 hoyuelos alrededor del centro frente al lado de la muela.

Elegir el grosor correcto

Grosor	Fino	Medio-fino	Medio	Grueso
Tamaño del gránulo (aproximadamente)				
Equipo de elaboración	(Tamaño de azúcar granulada)	(Entre azúcar granulada y cristalizada)	(Entre azúcar granulada y cristalizada)	(Tamaño de azúcar cristalizada)
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.

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.
3. Sujete 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.

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 producto 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 muelan entre sí, lo que puede resultar en un mal funcionamiento.
- No fuerce el mango hacia los lados si es difícil moverlo, hacerlo podría dañar varias partes del producto.
- Pequeños fragmentos de granos de café podrían entrar en los espacios y crestas de la tolva, evitando que los granos de café caigan suavemente lo que provoca que el mango gire libremente. Dé golpes suaves al molinillo de café ocasionalmente durante el uso.
- Las muelas cerámicas se pueden desafilarse debido al uso prolongado. Reemplace el molinillo de café cuando la cantidad de granos de café que se pueden moler se reduce significativamente.
- 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.
- No use objetos duros o puntiagudos para golpear o rayar la botella de aleación de aluminio, ya que esto puede causar arañazos.

Cuidado del producto

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

Desmontaje de la muela cerámica

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.

PORTUGUÊS

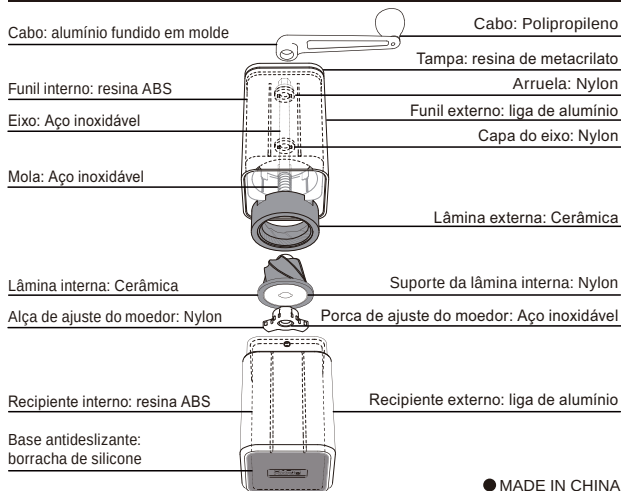
Obrigado por comprar este produto HARIO.

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 adequado para referência futura.

Características

- O corpo rígido de liga de alumínio e o formato retangular, fácil de segurar, permitem moer os grãos de café com estabilidade.
- Por serem de cerâmica, as lâminas não exalam cheiros e são inoxidáveis, proporcionando um desempenho consistente e durável sem afetar o grão.
- O moinho pode ser desmontada para limpeza.
- A base contém borracha de silicone, para prevenir deslizamento.

Guia de materiais



● MADE IN CHINA

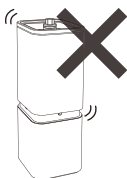
Encaixe/Desencaixe do Funil

Ao desencaixar o funil do recipiente, puxe-o diretamente para cima. Ao encaixar o funil novamente, insira-o diretamente para baixo até ouvir um leve clique. Utilizar o produto com funil e recipiente encaixados de modo incorreto pode causar danos ou ferimentos.

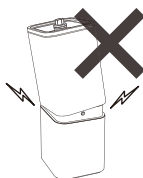
Puxe o funil diretamente para cima para desencaixá-lo do recipiente.



Insira o funil no recipiente até ouvir um leve clique.



Certifique-se de que o funil está inserido por completo.

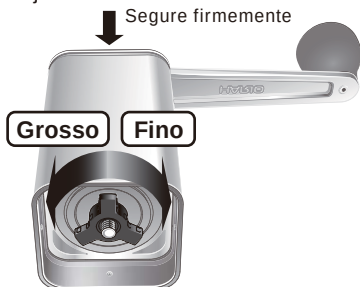


Não encaixe/desencaixe de modo inclinado.

Ajustando espessura de moagem

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

Segure firmemente



Rosqueie para a direita (sentido horário) para moagem mais fina, ou para a esquerda (sentido anti-horário) para moagem mais grossa.



Como escolher a espessura correta

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

Como usar o moedor

1. Moa uma pequena quantidade de grãos para testar e ajustar a espessura desejada.
(Consulte o método de ajuste para obter detalhes).
2. Use entre 10 g e 12 g de café por xícara. Coloque grãos suficientes para 1 ou 2 xícaras no funil.
3. 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 antes de iniciar a moagem.

Precauções de uso

- ⚠ Sempre gire a alavanca no sentido horário. Nunca gire-a no sentido 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 máquina de lavar louças, nem utilize alvejante doméstico.
 - ⚠ Não use óleo para manutenção.
- Lave o produto 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 que a alavanca gire em falso. Bata gentilmente na parte externa do moedor algumas vezes durante o uso.
 - As lâminas podem perder o corte devido ao uso prolongado. Substitua o moinho quando a capacidade de moagem for reduzida significativamente.
 - Não utilize o produto para moer nada, além de grãos de café. Isso pode danificar o produto.
 - 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 lâmina rache ou quebre.
 - Não utilize objetos rígidos ou pontiagudos para golpear ou arranhar o recipiente de liga de alumínio, pois isso pode causar arranhões.

Cuidados com o produto

As lâminas podem ser desmontadas para lavagem. Cuidado para não perder nenhuma parte ao desmontar.

Desmontagem das lâminas

1. 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.
2. Ambas as lâminas, interna e externa, podem ser removidas quando a porca de ajuste do moedor for removida.
3. A lâmina pode acabar ficando coberta pelos óleos do café. Lave a lâmina com detergente neutro diluído e, em seguida, enxágüe. Seque-a bem após lavar.

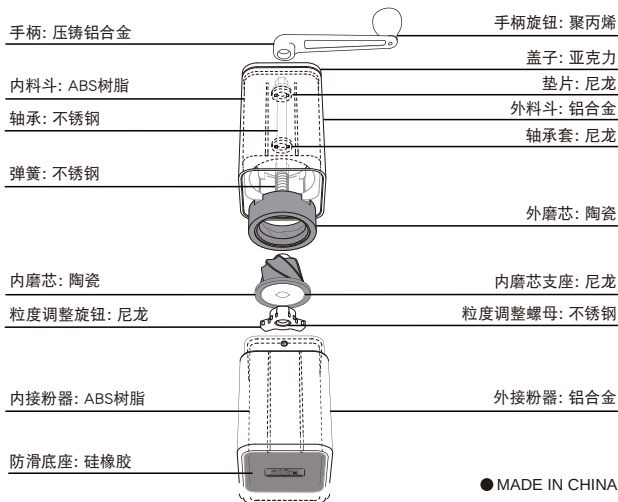
简体中文

非常感谢您购买本产品！请务必阅读本说明书，确保正确使用。
另外，阅读后，请慎重保管。

特点

- 坚固的铝合金机身以及易于持握的长方形可稳定地研磨咖啡豆。
- 陶瓷磨芯，没有金属气味，不会生锈。具有磨豆效果好、不易磨损的特性。
- 可分解磨芯后用水洗。
- 硅橡胶底座可防止打滑。

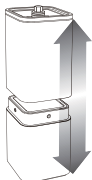
材质介绍



安装/拆卸料斗

从接粉器上拆卸料斗时，需竖直将其向上提起。重新安装料斗时，需竖直向下将其插入，直到听到咔嚓声。料斗和接粉器安装不正确时可能会造成破损或使人员受伤。

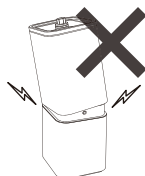
竖直向上提起料斗，
将其从接粉器上拆下。



将料斗插入接粉器中，
直到听到咔嚓声。



请确保料斗完全插入。



请勿歪斜安装/拆卸。

咖啡粉的粗度调节方法

请紧紧按住手柄中心，转动调节旋钮。

如果要转动调节旋钮，请务必在安装手柄后转动。



越向右（顺时针）转磨得越细，
越向左（逆时针）转磨得越粗。



粗度调节旋钮有里外之分。
安装时请将位于中心位置的8个
凸起朝着磨芯一侧。

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)				
冲泡器具	(大约砂糖大小)	(砂糖和粗糖之间)	(砂糖和粗糖之间)	(大约粗糖大小)
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		●	●	
法压式咖啡机			●	●

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。

使用时

1. 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。)
2. 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。
3. 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，请务必拧紧盖子。

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和“家用漂白剂”清洗本产品。请不要使用。
 - ⚠ 保养时请不要上油。
- 初次使用产品前请清洗干净。
 - 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。
 - 请勿使用坚硬或尖锐的物体敲击或刮蹭铝合金接粉器，否则可能会造成划痕。

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。

拆解磨芯

1. 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。
2. 拆下粗度调节旋钮后，可取出内磨芯、外磨芯。
3. 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。

繁體中文

感謝您購買本商品。

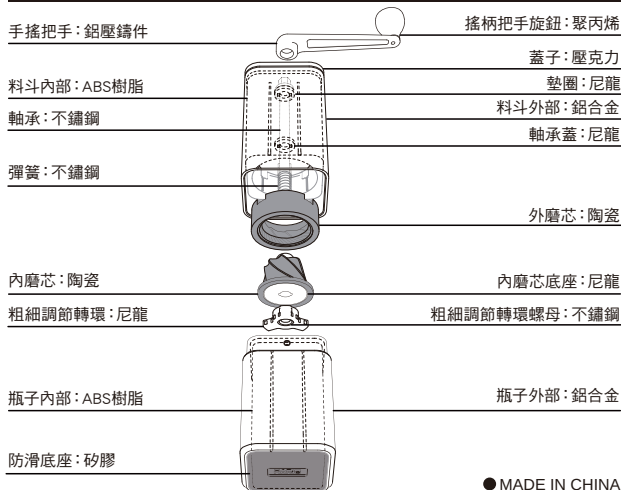
為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。

此外，看完說明書後，請妥善收藏。

特色

- 鋁合金機身，搭配好握的長方體造型，磨豆時更加穩固。
- 因為是陶瓷磨芯，不會有金屬氣味也不會生鏽。擁有易切、不易磨損的特性。
- 磨芯部分可拆解、以水清洗。
- 底座採用矽膠材質，可防滑。

材質介紹



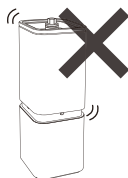
安裝 / 分離料斗

若要從瓶子取出料斗，請垂直向上拉出。若要重新裝回料斗，請垂直向下插入，直至聽見喀答聲為止。若在料斗和瓶子未正確安裝的情況下使用產品，可能造成產品損壞或人身傷害。

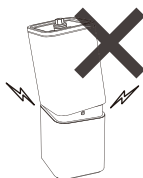
垂直向上拉出料斗，即可與瓶子分離。



將料斗插入瓶子，直至聽見喀答聲為止。



確實將料斗完全插入。



安裝 / 拆下時不可形成斜角。

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。



向右（順時針方向）轉的話則是細、向左（逆時針方向）轉的話則是粗。



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)				
萃取器具	(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)
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。

使用時

- 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。
- 請用手好好地扶住本體，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。

使用注意事項

- ⚠ 請務必依順時針旋轉手搖把手。空轉或相反方向的話可能傷害磨芯，請務必避免。
- ⚠ 請勿讓幼童使用。另外，請不要在幼童旁使用或是放置幼童觸手可及的地方。
- ⚠ 本製品不可用於洗碗乾燥機或「家庭用漂白劑」。請勿使用。
- ⚠ 保養時請不要使用油。

- 請於初次使用產品前清洗一次。
- 調整粗細的螺帽如果依順時針方向旋轉過度，將磨芯之間接觸並產生傷害，造成故障。
- 如旋轉過程中感到沉重時，請不要硬轉，以免傷到零件。
- 料斗內的高低差、細縫內如掉入小豆渣或咖啡豆，無法平順地掉落時，可空轉手搖把手。使用時可不時輕敲本體來磨咖啡豆。
- 長時間使用的話，磨芯耗損，磨起來變鈍的情況可能產生。請於咖啡豆的量明顯變少時再更換製品。
- 請勿使用咖啡豆以外的食品，可能造成損壞。
- 旋轉手搖把手時，基於安全考量，請不要把手指放進磨芯裏去。
- 陶瓷磨芯如果撞到堅硬物或掉落本體，可能造成容器損傷或裂傷，請特別注意。
- 切勿使用堅硬或尖銳的物體敲擊或摩擦鋁合金瓶身，否則可能會造成刮痕。

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。

拆下磨芯

1. 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。
2. 粗細調節轉環取下後，即可將內磨芯與外磨芯取下。
3. 磨芯附著咖啡的油份。使用稀釋過的中性清潔劑浸泡後放置，然後沖洗完後晾乾。洗淨後，請務必等到完全乾燥後再使用。

한국어

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다.

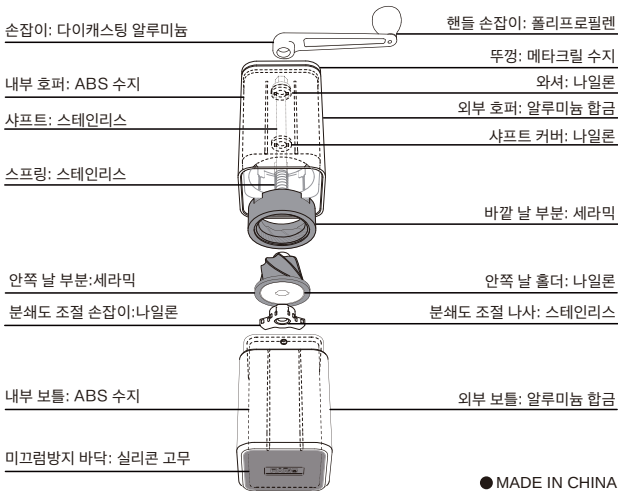
올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오.

또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

특징

- 견고한 알루미늄 합금 본체와 손에 쥐기 편한 직사각형 형태로 안정적인 커피 원두 그라인딩이 가능합니다.
- 세라믹소재의 날이므로, 금속 냄새가 없고 녹슬지 않습니다.
날이 잘 들며, 잘마모되지 않는 특성이 있습니다.
- 날 부분을 분해하여 물로 씻을 수 있습니다.
- 바닥면은 특별히 실리콘 고무를 사용해 미끄럼을 방지합니다.

재질 안내



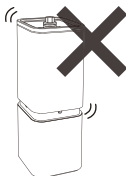
호퍼 장착/제거 방법

보틀에서 호퍼를 분리할 때 호퍼를 수직 위 방향으로 당기십시오. 호퍼를 다시 장착 시, 딸깍 소리가 날 때까지 호퍼를 수직 아래 방향으로 눌러 끼우십시오. 호퍼와 보틀이 올바르게 장착된 상태로 제품을 사용하시면 제품손상이나 부상의 원인이 될 수 있습니다.

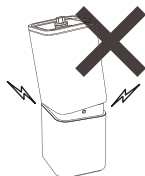
호퍼를 수직 위 방향으로 당겨
보틀과 분리하십시오.



딸깍 소리가 날 때까지
호퍼를 보틀에 끼우십시오.



반드시 호퍼가 완전히
끼워졌는지 확인하십시오.



비스듬히 장착/
제거하지 마십시오.

커피 가루의 분쇄도 조절 방법

핸들 중심을 잘 누르고 조절 나사를 돌리십시오.

조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.



오른쪽(시계방향)으로 돌릴수록 가늘게,
왼쪽(반시계방향)으로 돌릴수록 굵게 갑니다.



분쇄도 조절 나사에는 안팎이
있습니다. 중심에 있는 8개의 볼록한
부분을 날 방향으로 장착해 주십시오.

커피 기구에 맞는 그라인딩 방법

그라인딩 방법	미분	가늘게	중간굵기	굵게
입도(기준)				
추출 기구	(그래뉴당 정도)	(그래뉴당과 굵은 설탕의 중간)	(그래뉴당과 굵은 설탕의 중간)	(굵은 설탕 정도)
페이퍼 드립		●	●	
메쉬필터			●	
용드립			●	●
사이폰		●	●	●
워터 드립	●	●		
커피 메이커		●	●	
프레스식 커피 메이커			●	●

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

※원두는 항상 신선한 것을 준비하십시오.

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.
- 본체를 손으로 잘 잡고, 핸들을 시계방향으로 천천히 돌리면 원두가 갈립니다.
※핸들을 반대 방향(왼쪽)으로 돌리면 그라인더 날을 손상시킬 수 있으므로 절대
하지 마십시오. 원두를 갈 때는 반드시 호퍼를 잘 잡은 후에 사용하십시오.

취급상의 주의

⚠ 핸들은 반드시 시계방향으로 돌리십시오. 반대 방향으로 돌리거나 공회전을 하면, 그라인더 날에 손상이 가게 되므로 절대 하지 마십시오.

⚠ 어린이가 사용하지 않도록 하십시오. 또한, 유아의 옆에서 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에 두지 않도록 하십시오.

⚠ 본 제품은 식기세척건조기나 '가정용 표백제'를 사용할 수 없습니다. 사용하지 않도록 하십시오.

⚠ 관리 시에 기름을 바르지 마십시오.

- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 시계방향으로 너무 많이 돌리면, 날끼리 접촉하면서 날을 망가지게 하며, 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 날이 뻑뻑하게 잘 회전이 안되는 경우無理하게 가면 부품을 망가지게 하므로 삼가시기 바랍니다.
- 호퍼 내통새에 작게 찢어진 원두 등이 들어가, 원두가 원활하게 갈리지 않고 핸들이 공회전하는 경우가 있습니다. 사용 중, 때때로 본체를 가볍게 흔들어 원두를 갈아 주십시오.
- 장기간 사용으로 날이 마모되어 칼날이 잘 들지 않는 경우가 있습니다. 갈리는 원두의 양이 현저하게 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.
- 딱딱하거나 뾰족한 물체로 알루미늄 합금 보틀을 두드리거나 문지르지 마십시오. 스크래치가 생길 수 있습니다.

관리 방법

날 부분을 분해해서 손질할 수 있습니다. 분해시에는 부품을 잃어버리지 않도록 주의하십시오.

그라인더 날 분리 방법

1. 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.
※조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.
2. 분쇄도 조절 나사를 분리하면, 안쪽 날 부분, 바깥쪽 날 부분을 꺼낼 수 있게 됩니다.
3. 날에는 커피의 유분이 남아있을 수 있으므로, 희석한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

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

<http://www.hario.com>



HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<http://www.hario.jp>

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

MSA-2 共通説明書1712