

HARIO

# Coffee Mill DOME

# Coffee Mill STANDARD

## 取扱説明書

ご購入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。

## Instruction Manual

Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

## 特 長

- 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。

## Features

- The burr is made from ceramic. Ceramic burr does not have metal smell and will never rust. In addition, it provides consistent and durable performance.
- Ceramic burr avoids frictional heat with the coffee beans so they can prevent the oxidation of coffee beans.

## 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。

- 粗さ調節ナット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。
- 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。
- 粗さ調節以外での分解はしないでください。破損、ケガをする恐れがあります。
- 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。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

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

<http://www.hario.com>

# Handling Precautions

- ⚠ Please spin the handle clockwise. Never freely spin the handle or turn it in reverse, because doing so will damage the grinder.
  - ⚠ Do not let children use it. Keep away and out of reach from children.
  - ⚠ Do not use a dishwasher. Do not use household bleach.
  - ⚠ Do not soak the product in water. Do not keep/use the product 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.
- If you turn the grind adjustment nut too far to the right (clockwise), the burr will touch each other, scratch and may cause a malfunction.
  - If small split beans or other objects get into the level difference inside the unit (hopper) or the gaps, the coffee beans may not fall down smoothly and the handle may freely spin. When grinding the coffee beans, occasionally tap the unit lightly.
  - With long-term use, the burr may wear and become blunter. When the amount of beans that can be ground drops significantly, it is time to replace the product.
  - Do not use for anything other than coffee beans, because doing so may break the mill.
  - Do not take apart other than for adjusting the grinding size. It can possibly cause damage or injuries.
  - Do not put your fingers inside the grinder when turning the handle, because doing so is dangerous.
  - Please note that if ceramic burr is hit against hard material or the product is dropped, it may result in chipping or damages to ceramic burr.
  - Please follow your local regulations for disposal.

**HARIO CO., LTD.**

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

## コーヒー粉の粗さ調節方法 / Adjusting the Coffee Grind

- ①固定ネジを反時計回りに回して取り外します。
- ②ハンドル・ストッパーを取り外します。
- ③粗さ調節ナットを回し、好みの粗さに調節します。
- ④ストッパーで粗さ調節ナットを固定します。
- ⑤ハンドル・固定ネジを取り付けます。

固定ネジ/Locking Screw  
: 鉄/Steel

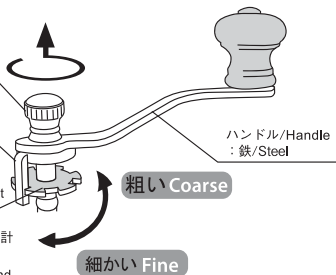
ストッパー/Stopper  
: 鉄/Steel

粗さ調節ナットをお好みの位置に固定します。  
Lock the grind adjustment nut in the desired position.

粗さ調節ナット/Grind Adjustment Nut  
: 鉄/Steel

右(時計回り)に回すほど細かく、左(時計と逆回り)に回すほど粗く挽けます。

Turn right (clockwise) to make the grind finer, and turn left (counterclockwise) to make it coarser.



- ①Turn the locking screw counterclockwise and remove it.
- ②Take apart the handle/stopper.
- ③Turn the grind adjustment nut to the desired grind level.
- ④Lock the grind adjustment nut with the stopper.
- ⑤Install the handle and locking screw.

## 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。(左記調節方法を参照してください。)
2. ティースプーンの場合山盛り3杯が1杯分(約10~12g)で、2~3杯分をコーヒー豆入れ(ホッパー)に入れてください。一度にあまり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から追加してください。
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。※ハンドルを逆回転(左回し)させると、挽き白を傷めますので絶対にしないでください。

## When using

1. Put a small amount of coffee beans into the hopper and grind the beans to adjust the grind level. (Refer to "Adjusting the coffee grind".)
2. 10-12g is normally good for one serving (120ml). Only add more beans when the previous amount has lessened. Big amounts of coffee beans will cause the handle to become heavier or the beans to fly out.
3. Hold the grinder tightly and spin the handle clockwise slowly to grind the beans. (Please do not spin the handle counterclockwise because you will damage the burr.)

△粗さ調節ナット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。





△If you turn the grind adjustment nut too far to the right (clockwise), the burr will touch each other, scratch and may cause a malfunction.

## その他材質のご案内

ツマミ、木部本体 : 天然木 / シャフト、ホッパー : 鉄 / 臼 : セラミック  
Handle grip, Wooden part : Wood / Shaft, Hopper : Steel / Burr : Ceramic

MADE IN CHINA

# コーヒーを入れる器具に適した挽き方

挽き方	細挽き Fine	中細挽き Medium fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
粒度 (めやす) Particle size  抽出器具 Equipment	 (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)
ペーパードリップ (V60) Paper drip		●	●	
ペーパーレスフィルター (Cafeor) Paperless filter			●	
ネルドリップ Nel drip			●	●
サイフォン Syphon		●	●	●
水たてコーヒー器具 Water drip	●	●		
コーヒーメーカー Coffee maker		●	●	
プレス式コーヒーメーカー French press			●	●

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。

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.