

# Ceramic Coffee Mill Wood

セラミックコーヒーマル・ウッド N

取扱説明書

Instruction Manual

使用说明书

使用説明書

취급설명서

Bedienung-sanleitung

Manual de instrucciones

Manuel d'instructions

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

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>

日本語

ENGLISH

简体中文

繁體中文

한국어

DEUTSCH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGUÊS

## 日本語

ご購入あけ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

- セラミックとオーブウッドを組み合わせた握りやすい形状のコーヒーマルです。
- 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、幼児のそばで使ったり、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、コーヒード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ド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、コーヒード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けたり、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。

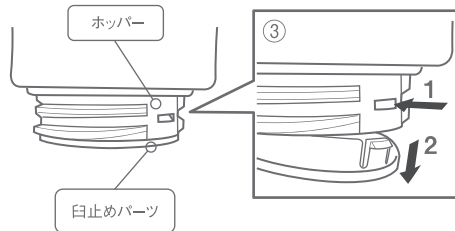
## お手入れの方法

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。

※臼にはコーヒード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。

## 臼の分解方法

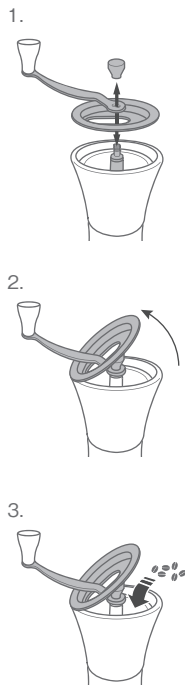
- ①粗さ調節つまみを反時計回りに回して取り外します。  
※粗さ調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。
- ②粗さ調節つまみを外すと、内臼部を取り外す事が出来ます。
- ③ホッパーネジ部分の側面の穴からつまめを押すと臼止めパーツが外れ、外臼を取り出す事が出来ます。



## ご使用方法

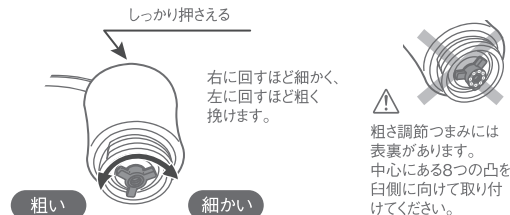
1. フタを取り付ける際/取り外す際はハンドルと固定ネジを外してください。
2. フタを開ける際はハンドル側に穴を合わせ、反対側をあげてください。
3. 少量のコーヒー豆をホッパーに入れ、挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。(調節方法を参照してください。)
4. コーヒー1杯分が約10～12gです。1～2杯分をホッパーに入れてください。一度に多く入れますとハンドルが重くなったり、コーヒー豆が飛び出したりします。先に入れたコーヒー豆が少なくなってから追加してください。
5. 本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。

※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しないでください。



## 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、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。



## コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

| 挽き方<br>粒度 (目安) | 細挽き          | 中細挽き              | 中挽き               | 粗挽き   |
|----------------|--------------|-------------------|-------------------|-------|
|                |              |                   |                   |       |
|                | グラニュー糖<br>程度 | グラニュー糖～<br>ザラメの中間 | グラニュー糖～<br>ザラメの中間 | ザラメ程度 |
| 抽出器具           |              |                   |                   |       |
| V60ドリッパー       |              | ●                 | ●                 |       |
| ペーパーレスドリッパー    |              |                   | ●                 |       |
| ネルドリップ         |              |                   | ●                 | ●     |
| 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。

## 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 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 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.

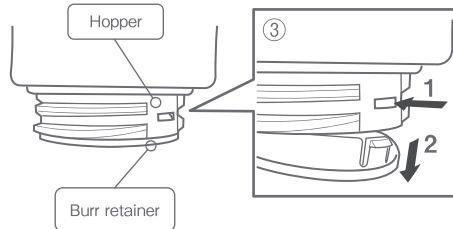
## Product care

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.

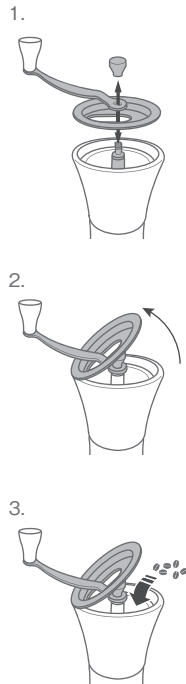
## Disassembling the Burr

- 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.



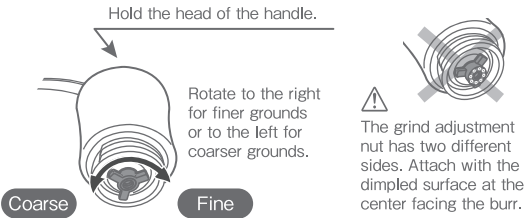
How to use

- 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. Always fasten the hopper cover when grinding beans.



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.



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.

## 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

- 这款磨豆机采用陶瓷与橄榄木的搭配设计,方便抓握。
- 磨芯为陶瓷制。陶瓷制磨芯无金属味,不存在生锈问题。锋利且不易磨损。
- 陶瓷磨芯不易与咖啡豆产生摩擦热,能够有效防止咖啡豆氧化。

## 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。
- ⚠ 请勿将主体及手柄浸水,亦或在容易溅到水滴处、潮湿处、以及直射阳光的状态及场所使用本产品,以免导致腐蚀、生锈、木制部分开裂。
- ⚠ 保养时请不要上油。

- 如果过度顺时针转动粗度调节螺母,磨芯之间接触,会损伤芯,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。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。

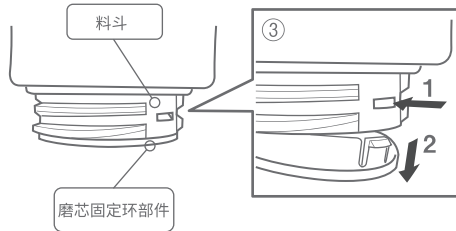
- 请注意,陶瓷磨芯与硬物碰撞、本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。
- 主体及旋钮使用天然木材,颜色及木纹存在差异。木纹黑色部分可能看起来是裂纹,但并不影响使用。
- 废弃时,请按照当地政府的要求分类。

## 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。  
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。

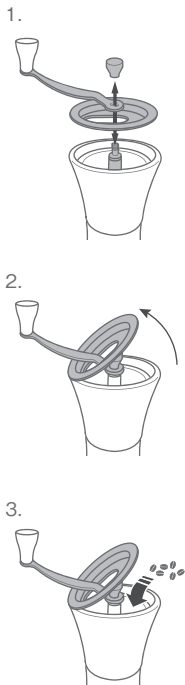
## 拆解磨芯

- 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 拆下粗细调节旋钮后,即可取下内磨芯。
- ③ 按下料斗螺丝部分侧孔的卡扣,磨芯固定环部件就会松脱,可取下外磨芯。



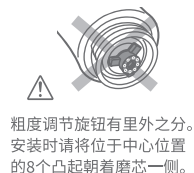
## 使用时

1. 安装/取下顶盖时, 请取下手柄与固定螺丝。
2. 打开顶盖时, 请将顶盖孔对准手柄侧, 并往上打开。
3. 请放入少量的咖啡豆, 边磨边调节咖啡粉的粗细。请参照下一项“咖啡粉粗细调节方法”。
4. 1杯咖啡大约需要10~12g咖啡豆。请在料斗中放入1~2杯所需咖啡量。一次性放入过多的咖啡豆, 手柄容易变得很难转动, 并且咖啡豆容易溅出。先放入料斗中的咖啡豆减少后, 再放入新的咖啡豆。
5. 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。



## 咖啡粉的粗细调节方法

请用手紧紧按住手柄与本体, 转动粒度调整旋钮。转动调整旋时务必装上手柄。



## 适合泡咖啡器具的磨豆方法

| 磨豆方法<br>粒度<br>(大致标准) | 细研磨                                                                                         | 中细研磨                                                                                         | 中研磨                                                                                            | 粗研磨                                                                                           |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <br>大约砂糖大小 | <br>砂糖和粗糖之间 | <br>砂糖和粗糖之间 | <br>大约粗糖大小 |
| 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。

## 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

- 搭配陶瓷和橄欖木，形狀好握的磨豆機。
- 刀盤為陶瓷製。陶瓷刀盤無金屬味，不會生鏽。具有鋒利、不易磨損的特性。
- 陶瓷製磨芯不易和咖啡豆產生摩擦熱，防止咖啡豆氧化。

## 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。
- ⚠ 本體・把手處請勿碰水、沾水、以及在潮濕處、陽光直射的狀態和地方下使用，否則會導致腐蝕、生鏽、木頭裂開。
- ⚠ 保養時請不要使用油。

- 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。
- 本體・因旋鈕採用天然木製，故顏色和木紋不盡相同。木紋的黑色部分為天然紋路，使用上沒有問題。
- 丟棄時，請依照各地區政府的指示進行分類。

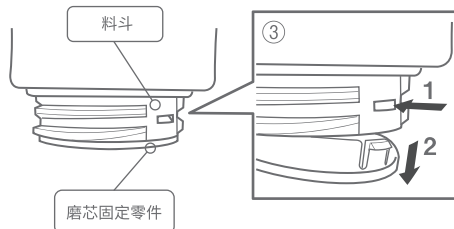
## 保養方法

可將磨芯的部分拆解保養。分解時請注意不要遺失零件。

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，然後沖洗完後晾乾。洗淨後，請務必等到完全乾燥後再使用。

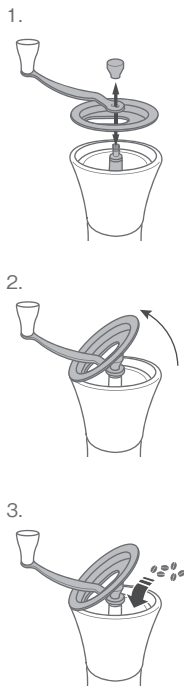
## 拆下磨芯

- 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 卸下粗細調節旋鈕之後，即可取出內刀盤部分。
- ③ 豆槽底部左右兩側附有小孔，按下小孔處的固定爪後，固定刀盤的零件即會鬆落，便可取出外刀盤。



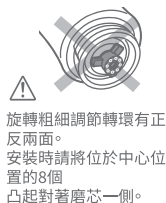
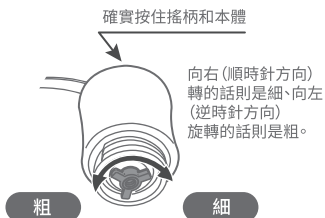
## 使用時

1. 安裝/卸下蓋子時，請先卸下把手和固定螺絲。
2. 打開蓋子時，請將把手對齊洞孔，並往上打開。
3. 請放入少量咖啡豆，一面研磨，一面調節咖啡粉的粗細。請參閱下一項的「咖啡粉的粗細調節方法」。
4. 煮1杯咖啡（120ml）的咖啡豆約為10~12g。請將煮1~2杯的咖啡豆放入料斗，安裝蓋子、搖柄。
5. 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。



## 咖啡粉的粗細調節方法

確實按住搖柄和本體，旋轉粗細調節轉環。旋轉調節旋扭時，請務必安裝搖柄。



## 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                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>顆粒<br/>(大約估測)</div>  |      |  |  |  |
| 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。

## 한국어

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다.  
올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오.  
또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

## 특징

- 세라믹과 올리브 나무로 만들어진 그림감이 좋은 형태의 커피 밀입입니다.
- 날은 세라믹제입니다. 세라믹제 날은 금속 냄새가 나지 않고 녹슬지 않습니다. 예리하게 갈리며 쉽게 마모되지 않는 특성이 있습니다.
- 세라믹제 버는 원두와의 마찰열이 적어 원두의 산화를 막습니다.

## 취급상의 주의

- ⚠ 핸들을 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 식기세척조기나 '가정용 표백제'를 사용할 수 없습니다. 사용하지 않도록 하십시오.
- ⚠ 부식, 녹, 균열의 원인이 되므로 본체와 핸들을 물에 담그거나 물이 튀는 장소, 습기가 있는 장소, 직사광선이 닿는 상태나 장소에서 사용하지 마십시오.
- ⚠ 관리 시에 기름을 바르지 마십시오.

- 분쇄도 조절 나사를 시계방향으로 너무 많이 돌리면, 날끼리 접촉하면서 날을 망가지게 하며, 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 날이 뾰족하게 잘 회전이 안되는 경우 무리하게 갈면 부품을 망가지게 하므로 삼가하시기 바랍니다.
- 호퍼 내통새에 작게 쪼개진 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.

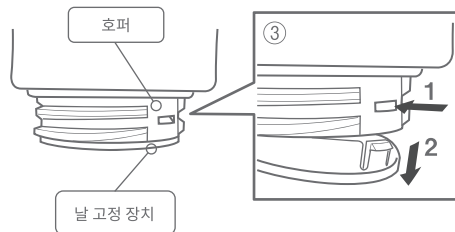
- 핸들을 돌릴 때는 위험하므로 날 안쪽에 손가락을 넣지 않도록 하십시오.
- 세라믹소재의 날을 단단한 물건에 부딪히거나 본체를 떨어뜨리면 날의 이가 빠지거나 깨지는 원인이 되므로 주의하십시오.
- 본체와 손잡이는 천연목을 사용하고 있으므로 색상과 나뭇결이 고르지 않을 수 있습니다. 나뭇결의 검은 부분이 갈라진 것처럼 보일 수 있지만 사용상 문제는 없습니다.
- 폐기할 때는 각 자치단체의 지시에 따라 분리처분하십시오.

## 관리 방법

날 부분을 분해해서 손질할 수 있습니다. 분해시에는 부품을 잃어버리지 않도록 주의하십시오.  
날에는 커피의 유분이 남아있을 수 있으므로, 희석한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

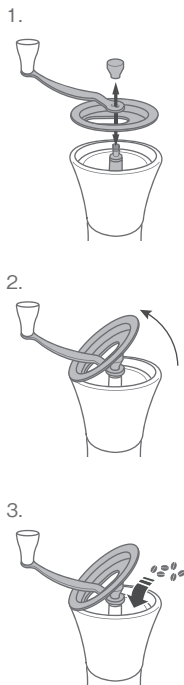
## 그라인더 날 분리 방법

- ① 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.  
조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.
- ② 분쇄도 조절 손잡이를 분리하면 내부 날 부분을 분리할 수 있습니다.
- ③ 호퍼 나사 부분의 옆면 구멍에 있는 장치를 누르면 날 고정 장치가 분리되어 외부 날을 꺼낼 수 있습니다.



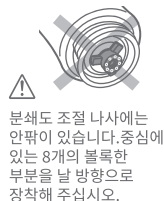
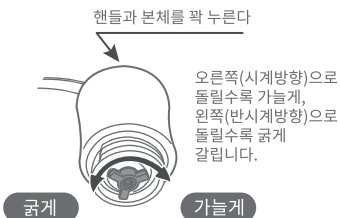
## 사용 시에는

1. 뚜껑의 장착 및 분리 시에는 핸들과 고정 나사를 분리하십시오.
2. 뚜껑을 열 때는 핸들 쪽으로 구멍을 맞추고 반대쪽을 위로 드십시오.
3. 소량의 원두를 넣고 갈면서 커피 가루의 분쇄도를 조절해 주십시오. 다음에 나오는 '커피 가루의 분쇄도 조절 방법'을 참조해 주십시오.
4. 커피 1잔분(120ml)의 원두는 약 10~12g입니다. 1~2잔분의 원두를 호퍼에 넣고 뚜껑, 핸들을 장착해 주십시오.
5. 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.



## 커피 가루의 분쇄도 조절 방법

핸들과 본체를 꼭 누르고 분쇄도 조절 손잡이를 돌려 주십시오. 조절 손잡이를 돌릴 때는 반드시 핸들을 장착해 주십시오.



## 커피 기구에 맞는 그라인딩 방법

| 그라인딩 방법<br>입도(기준) | 미분      | 중간굵기            | 중간굵기            | 굵게       |
|-------------------|---------|-----------------|-----------------|----------|
|                   |         |                 |                 |          |
| 추출 기구             | 그래뉴당 정도 | 그래뉴당과 굵은 설탕의 중간 | 그래뉴당과 굵은 설탕의 중간 | 굵은 설탕 정도 |
| 페이퍼 드립퍼           |         | ●               | ●               |          |
| 메쉬필터              |         |                 | ●               |          |
| 용드립               |         |                 | ●               | ●        |
| 사이폰               |         | ●               | ●               | ●        |
| 워터 드립퍼            | ●       | ●               |                 |          |
| 커피 메이커            |         | ●               | ●               |          |
| 프레스식 커피 메이커       |         |                 | ●               | ●        |

기구에 따라서는 원두의 그라인딩 방법이 다를 수 있으므로 사용하는 기구의 취급에 따라 주십시오. 원두는 항상 신선한 것을 준비하십시오.

## 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

- Eine Kaffeemühle aus Keramik und Olivenholz mit optimaler Griffigkeit.
- Keramikmahlwerke haben keinen Metallgeruch und rosten nicht. Außerdem haben sie scharfe, haltbare Schneiden.
- Die Mahlscheibe aus Keramik vermeidet Reibungswärme mit den Kaffeebohnen, wodurch die Oxidierung der Kaffeebohnen vermieden werden kann.

## 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.  
Weichen Sie das Gehäuse und die Kurbel nicht in Wasser ein.
- ⚠ Bewahren Sie das Gehäuse und die Kurbel nicht an einem heißen und/oder feuchten Ort auf und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.  
Dies könnte zu Korrosion, Rostbildung oder Rissbildung führen.
- ⚠ Verwenden Sie zur Pflege kein Öl.

● 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 sanft gegen den Bohnenrichter. ● 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. ● Das Gehäuse und der Kurbelgriff bestehen aus Naturholz, weshalb es Abweichungen in Farbe und Maserung gibt. Dunkle Bereiche der Holzmaserung können als Risse erscheinen, aber sie beeinträchtigen die Funktion der Kaffeemühle nicht. ● Entsorgen Sie das Produkt gemäß der regional geltenden Vorschriften für Müllentsorgung.

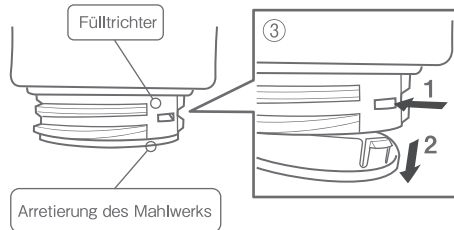
## Produktpflege

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

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.

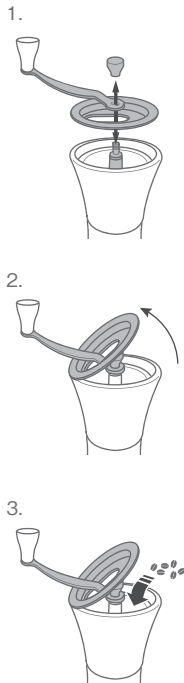
## Auseinandernehmen des Mahlwerks

- 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 Mahlwerk kann entnommen werden, wenn die Mahlwerk-Verstellmutter entfernt wurde.
- ③ Durch Drücken der Klemme an der Seite des Fülltrichters wird die Arretierung des Mahlwerks gelöst, sodass das äußere Mahlwerk entfernt werden kann.



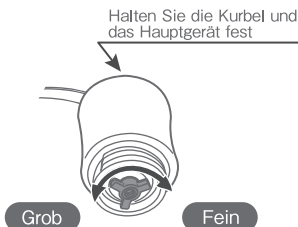
## Gebrauch der Mühle

1. Entfernen Sie die Verriegelungsschraube und den Griff, bevor Sie die Abdeckung anbringen oder abnehmen.
2. Richten Sie beim Öffnen der Abdeckung das Loch auf den Griff aus und öffnen Sie die Abdeckung von der gegenüberliegenden Seite aus.
3. Füllen Sie eine geringe Menge an Kaffeebohnen ein und passen Sie dann den Mahlgrad des Mahlwerks an, während Sie sie mahlen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Mahlgrad des Kaffeemehls einstellen“.
4. Für eine Tasse Kaffee (120ml) werden ca. 10 bis 12g Kaffeebohnen benötigt. Füllen Sie Kaffeebohnen für 1 oder 2 Tassen in den Fülltrichter, setzen Sie den Deckel auf und bringen Sie die Kurbel an.
5. 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.



## Mahlgrad des Kaffeemehls einstellen

Halten Sie die Kurbel und das Hauptgerät fest, während Sie den Mahlwerk-Verstellknopf drehen. Stellen Sie sicher, dass die Kurbel aufgesteckt ist, bevor Sie den Mahlwerk-Verstellknopf drehen.



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.

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

## Den richtigen Mahlgrad auswählen

| Mahlgrad             | Fein                  | Halbfein                                | Mittel                                  | Grob                     |
|----------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|
| Korngröße<br>(ca.)   |                       |                                         |                                         |                          |
|                      | Größe von Streuzucker | Zwischen Streuzucker und Kristallzucker | Zwischen Streuzucker und Kristallzucker | Größe von Kristallzucker |
| Zubereitungsgerät    |                       |                                         |                                         |                          |
| Papierfilter         |                       | ●                                       | ●                                       |                          |
| Papierloser Filter   |                       |                                         | ●                                       |                          |
| Tuchfilter           |                       |                                         | ●                                       | ●                        |
| Siphon               |                       | ●                                       | ●                                       | ●                        |
| 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.

## ESPAÑOL

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

## Características

- Molinillo de café hecho de cerámica y madera de olivo de fácil empuñadura.
- Las muelas cerámicas no tienen olor metálico y nunca se oxidarán. Cuchillas afiladas duraderas.
- Las muelas de cerámica evitan el calor por fricción con los granos de café para que puedan se pueda prevenir la oxidación de los granos de café.

## 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 lavar en lavavajillas o usando lejía de uso doméstico.
- ⚠ No sumerja en agua el cuerpo ni el mango. No guarde y/o utilice el cuerpo ni el mango en lugares cálidos y/o húmedos y evite la exposición a la luz solar directa. Puede resultar en corrosión, oxidación o agrietamiento.
- ⚠ No utilice aceite para limpiarlo.

● 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 huecos y espacios 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.

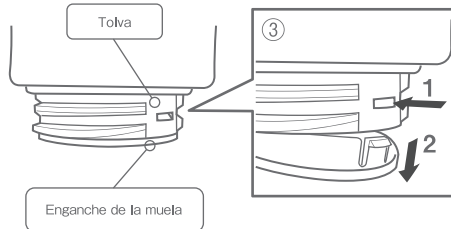
● No lo use para moler otra cosa que no sean granos de café. Hacerlo podría dañar el producto. ● No meta los dedos en el molino de café mientras está girando el mango. ● No permita que algún material duro golpee las muelas cerámicas o que el producto se caiga. Si esto ocurre las muelas cerámicas se podrían romper o agrietar. ● El cuerpo y el mango están fabricados en madera natural por lo que el color y la veta pueden variar. Puede parecer que las zonas oscuras de la veta de la madera estén agrietadas pero esto no afecta al funcionamiento del molinillo de café. ● Siga la reglamentación local sobre la eliminación de basura al desechar este producto.

## Cuidado del producto

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

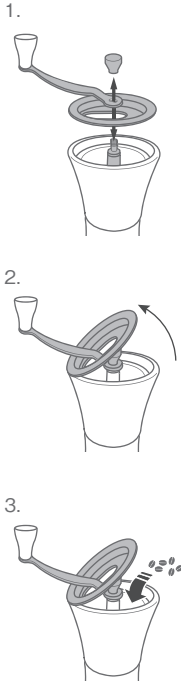
## Desmontaje de la muela cerámica

- 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 interior puede retirarse una vez retirada la tuerca de ajuste de molido.
- ③ Al presionar el cierre del lateral de la tolva se libera el enganche de la muela para que la muela exterior pueda retirarse.



# Uso del molinillo

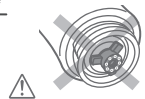
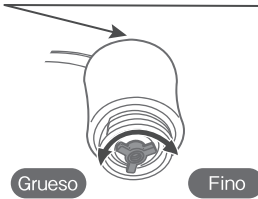
1. Retire el tornillo de bloqueo y el mango antes de acoplar o retirar la cubierta.
2. Al abrir la cubierta, alinee el orificio con el mango y abra la cubierta desde el lado opuesto.
3. Coloque una pequeña cantidad de granos de café y luego ajuste el grosor de molienda a medida que los muele. Consulte la siguiente sección, "Ajuste del tamaño de molienda del café", para más información.
4. Una sola taza de café (120 ml) requiere de 10 a 12 g de gramos de café. Coloque en la tolva suficientes granos de café para 1 o 2 tazas, ponga la tapa y acople el mango.
5. 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 muele los granos.



# Ajuste del tamaño de molienda del café

Sujete el mango y la unidad principal firmemente mientras gira la tuerca de ajuste de molienda. Asegúrese de que el mango esté sujeto antes de girar la tuerca de ajuste.

Sujete el mango y la unidad principal firmemente



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.

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.

# Elegir el grosor correcto

| Grosor                               | Medio-fino                 | Medio                                 | Medio                                 | Gruoso                        |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| 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.

## 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

- Un moulin à café en céramique et en bois d' olivier qui s' adapte parfaitement à votre prise en main.
- Les meules en céramique n' ont pas d' odeur métallique, ne se rouilleront jamais. Lames tranchantes et durables.
- La meule en céramique évite la chaleur de frottement avec les grains de café afin d' empêcher l' oxydation des grains de 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 tremper le corps et la manivelle dans l'eau. Ne pas garder/utiliser le corps et la manivelle dans un endroit chaud et/ou humide et éviter l'exposition directe au soleil. Cela pourrait provoquer de la corrosion, de la rouille ou des fissures.
- ⚠ 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.

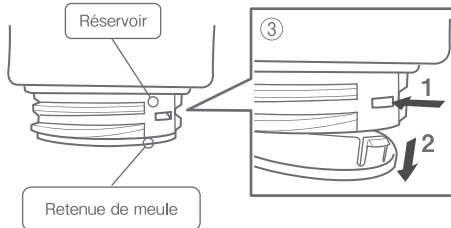
- Les meules peuvent s'émousser à cause d'une utilisation prolongée. Remplir le moulin à café quand la quantité de grains de café à moudre baisse considérablement. ● Ne pas utiliser pour moudre autre chose que des grains de café. Cela pourrait endommager le produit. ● Ne pas insérer vos doigts dans le moulin à café pendant que vous faites tourner la manivelle. ● Le corps et la poignée de la manivelle sont en bois naturel, ce qui implique des variations de la couleur et du grain. Les zones sombres du grain de bois pourraient être des fissures, mais elles n'affectent pas le fonctionnement du moulin à café. ● Suivre la réglementation locale concernant le traitement des déchets lors de la mise au rebut de ce.

## Entretien du produit

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

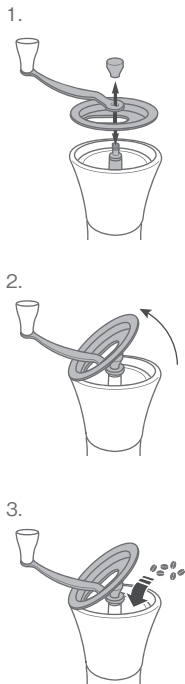
## Démontage de la meule

- 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 La meule intérieure peut être retirée lorsque l'écrou de réglage de mouture a été enlevé.
- ③ Appuyer sur le fermoir situé sur le côté du réservoir permet de libérer la retenue de la meule, permettant ainsi de retirer la meule extérieure.



## Utilisation du moulin

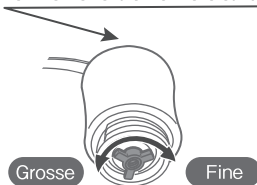
1. Retirer la vis de blocage et la manivelle avant de fixer ou de retirer le couvercle.
2. Lors de l'ouverture du couvercle, aligner le trou avec la manivelle et ouvrir le couvercle du côté opposé.
3. Mettre de petites quantités de grains de café, puis régler la grosseur de la mouture au fur et à mesure. Consulter la section suivante, « Réglage de la grosseur de la mouture du café », pour plus d'informations.
4. Une seule tasse de café (120 mL) nécessite environ 10 à 12 g. de grains de café. Mettre l'équivalent de 1 ou 2 tasses de grains de café dans le réservoir, mettre le couvercle et fixer la manivelle.
5. 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.



## Réglage de la grosseur de la mouture du café

Tenir fermement la manivelle et l'unité principale au moment de tourner le bouton de réglage de mouture. S'assurer que la manivelle est fixée avant de tourner le bouton de réglage.

Tenir fermement la manivelle et l'unité principale



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.

## ITALIANO

Grazie per avere acquistato questo prodotto HARIO.  
Per un utilizzo corretto del prodotto, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Dopo avere letto il manuale, conservarlo in un luogo sicuro per futura consultazioni.

## Caratteristiche

- Macinacaffè in ceramica e legno di ulivo che si adatta perfettamente all'impugnatura.
- La macina in ceramica non ha un odore metallico e non arrugginisce mai. Lame affilate e resistenti.
- La macina in ceramica fa sì che non si crei il calore da attrito con i chicchi di caffè, prevenendo l'ossidazione di quest'ultimi.

## Precauzioni per l'uso

- ⚠ Ruotare sempre il manico in senso orario. Non ruotare mai il manico in senso antiorario, poiché ciò danneggerebbe il macinino.
- ⚠ Non permettere ai bambini di usare questo prodotto. Non usare il prodotto nelle vicinanze di bambini e conservarlo fuori dalla portata degli stessi.
- ⚠ Non lavare in lavastoviglie né con la candeggina per uso domestico.
- ⚠ Non immergere il corpo e il manico in acqua. Non conservare/utilizzare il corpo e il manico in luoghi caldi e/o umidi ed evitare l'esposizione alla luce solare diretta.
- ⚠ Ciò potrebbe causare corrosione, ruggine o rottura. Non utilizzare olio per la pulizia.

● Una rotazione eccessiva del dado di regolazione macinatura in senso orario fa sì che le macine in ceramica entrino in contatto (Instead of "macinino insieme"), e ciò potrebbe provocare un malfunzionamento. ● Non forzare il manico se fa difficoltà a ruotare, in quanto si potrebbero danneggiare vari componenti del prodotto. ● Piccoli frammenti di chicchi di caffè potrebbero incastrarsi nei bordi o nei fori della tramoggia, non consentendo ai chicchi di caffè di cadere agevolmente e provocando la rotazione a vuoto del manico. Durante l'uso, scuotere delicatamente il macinacaffè di tanto in tanto.

● Le macine potrebbero logorarsi a causa di un utilizzo prolungato. Sostituire il macinacaffè quando si riduce significativamente la quantità di chicchi di caffè che è possibile macinare.

● Non utilizzare per macinare qualcosa di diverso dai chicchi di caffè. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto. ● Non inserire le dita nel macinino da caffè mentre si ruota il manico. ● Evitare che la macina in ceramica venga colpita da materiali duri ed evitare la rottura (instead of caduta) del prodotto. Ciò potrebbe scheggiare o rompere la macina. ● Le impugnature del corpo e del manico sono in legno naturale, pertanto presentano variazioni nel colore e nella venatura. Le aree scure delle venature del legno possono sembrare crepe, ma non influenzano il funzionamento del macinacaffè. ● Attenersi alle normative locali in materia di raccolta dei rifiuti per lo smaltimento di questo prodotto.

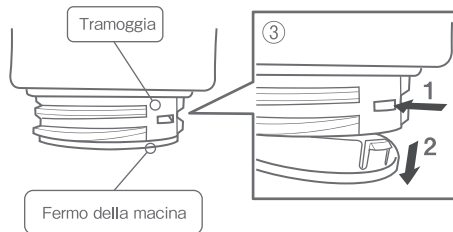
## Cura del prodotto

La sezione della macina può anche essere smontata per il lavaggio. Fare attenzione a non perdere nessuna parte durante lo smontaggio.

La macina potrebbe essere ricoperta di olio di caffè. Immergere la macina in un detergente neutro diluito, quindi risciacquare accuratamente. Lasciare asciugare completamente dopo il lavaggio.

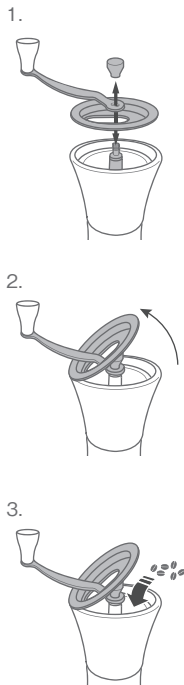
## Rimozione della macina

- ① Ruotare il dado di regolazione macinatura in senso antiorario per rimuoverlo. Verificare che il manico sia fissato quando si ruota il dado di regolazione macinatura.
- ② È possibile rimuovere la macina interna dopo aver rimosso il dado di regolazione macinatura.
- ③ Premendo il fermo sul lato della tramoggia si rilascia il fermo della macina, quindi la macina esterna può essere rimossa.



## Istruzioni d'uso

1. Rimuovere la vite di fermo e il manico prima di fissare o rimuovere il coperchio.
2. Quando si apre il coperchio, allineare il foro con il manico e aprire il coperchio dal lato opposto.
3. Macinare una piccola quantità di chicchi per verificare e regolare la grossezza del caffè macinato. (Per maggiori dettagli, fare riferimento al metodo di regolazione).
4. Utilizzare 10-12 g di caffè per tazza. Inserire chicchi sufficienti per 1 o 2 tazze di caffè nella tramoggia. L'inserimento di troppi chicchi renderà difficile la rotazione del manico e potrebbe causare la fuoriuscita dei chicchi di caffè. Aggiungere altri chicchi di caffè quando i chicchi contenuti in precedenza iniziano a diminuire.
5. Tenere il macinino saldamente e ruotare il manico in senso orario per macinare i chicchi di caffè. Non ruotare mai il manico in senso antiorario (verso sinistra), poiché ciò danneggerebbe la macina. Fissare sempre il coperchio della tramoggia durante la macinatura dei chicchi.



## Regolazione della macinatura del caffè

Tenere il centro del manico saldamente e ruotare il dado di regolazione. Verificare che il manico sia fissato quando si ruota il dado di regolazione macinatura.



Ruotare verso destra per una macinatura più fine o verso sinistra per una macinatura più grossa.



Il dado di regolazione macinatura ha due lati diversi. Regolazione che è semplificata dalle slide presenti sulla superficie della ruota del dado. Instead of: Fissare con la superficie con le fossette al centro rivolta verso la macina.



## Scelta della corretta grossezza corretta

| Grossezza                         | Fine                               | Medio-fine                                            | Media                                                 | Grossa                                   |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Dimensione del granulo (appross.) |                                    |                                                       |                                                       |                                          |
| Attrezzatura per l'infusione      | Dimensione dello zucchero semolato | Tra lo zucchero semolato e lo zucchero cristallizzato | Tra lo zucchero semolato e lo zucchero cristallizzato | Dimensione dello zucchero cristallizzato |
| Filtro di carta                   |                                    | ●                                                     | ●                                                     |                                          |
| Filtro senza carta                |                                    |                                                       | ●                                                     |                                          |
| Filtro in tessuto                 |                                    |                                                       | ●                                                     | ●                                        |
| Sifone                            |                                    | ●                                                     | ●                                                     | ●                                        |
| Gocciolatore ad acqua             | ●                                  | ●                                                     |                                                       |                                          |
| Macchina per il caffè             |                                    | ●                                                     | ●                                                     |                                          |
| Caffettiera francese              |                                    |                                                       | ●                                                     | ●                                        |

La grossezza raccomandata può variare a seconda del tipo di macchinario utilizzato. Per ulteriori dettagli, consultare il manuale di istruzioni della propria macchina per caffè. Utilizzare sempre chicchi di caffè freschi.

## 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

- Um moedor de café em cerâmica e madeira de oliveira que se adapta perfeitamente à sua mão.
- Por serem de cerâmica, as lâminas não exalam cheiros e são inoxidáveis, proporcionando um desempenho consistente e durável sem afetar o grão.
- A rebarba de cerâmica evita o calor de fricção com os grãos de café para evitar a oxidação dos grãos de café.

## 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 mergulhe a estrutura e a alça em água. Não mantenha/use a estrutura e a alça em local quente e/ou úmido e evite a exposição à luz solar direta. Isso pode resultar em corrosão, ferrugem ou rachaduras.
- ⚠ Não use óleo para manutenção.

● 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.

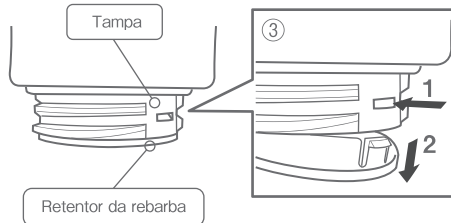
● As lâminas podem perder o corte devido ao uso prolongado. Substitua o moinho quando a capacidade de moagem for reduzida significativamente. ● Não utilize o produto para moer nada, além de grãos de café. Isso pode danificar o produto. ● Não insira seus dedos no moedor ao girar a alavanca. ● Não deixe 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. ● A estrutura e a alça são feitos de madeira natural, então existem variações de cor e veios. As áreas escuras dos veios da madeira podem parecer rachaduras, mas não afetam o funcionamento do moedor de café. ● Siga as regras locais ao descartar este produto no lixo.

## Cuidados com o produto

As lâminas podem ser desmontadas para lavagem. Cuidado para não perder nenhuma parte ao desmontar. A lâmina pode acabar ficando coberta pelos óleos do café. Lave a lâmina com detergente neutro diluído e, em seguida, enxágue. Seque-a bem após lavar.

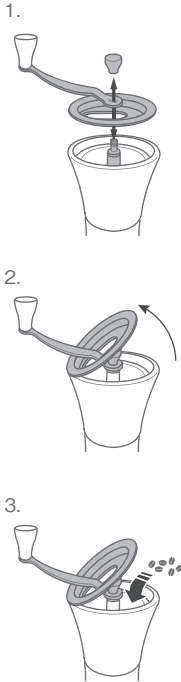
## Desmontagem das lâminas

- 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 A rebarba interna pode ser removida quando a porca de ajuste de moagem for removida.
- ③ Pressionar o fecho na lateral do funil libera o retentor da rebarba para que a rebarba externa possa ser removida.



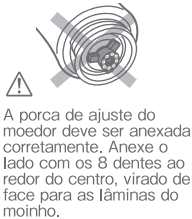
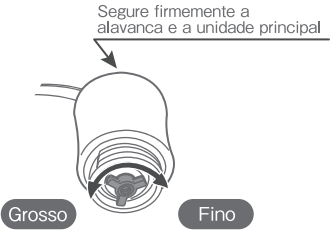
Como usar o moedor

- 1.Remova o parafuso de fixação e a alça antes de colocar ou remover a tampa.
- 2.Ao abrir a tampa, alinhe o orifício com a alça e abra a tampa pelo lado oposto.
- 3.Coloque uma pequena quantidade de grãos de café, ajuste a espessura do moedor, conforme está moendo. Consulte a próxima seção, "Ajuste do tamanho do café moido", para obter mais informações.
- 4.Uma única xícara de café (120 ml) precisa de aproximadamente 10 a 12 g de grãos de café. Coloque o equivalente a 1 ou 2 xícaras de grãos de café no funil, feche a tampa e prenda a alavanca.
- 5.egure 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.



Ajustando espessura de moagem

Segure firmemente a alavanca e a unidade principal enquanto gira a alça de ajuste do moedor. Verifique se a alavanca está anexada antes de girar a alça de ajuste.

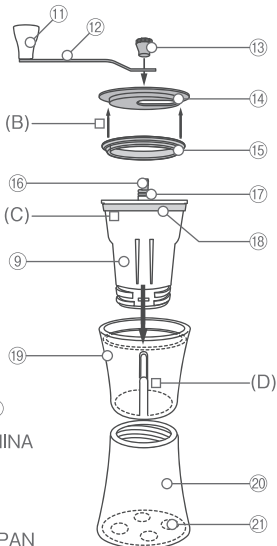
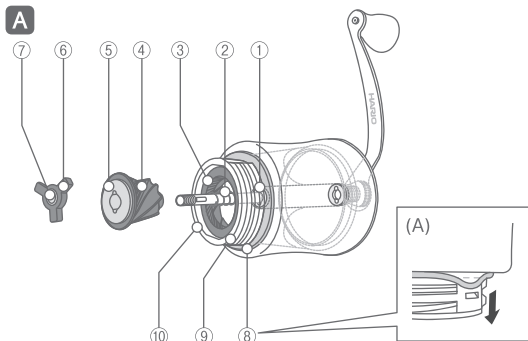


Rosqueie para a direita (sentido horário) para moagem mais fina, ou para a esquerda (sentido anti-horário) para moagem mais grossa.

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             |                             | ●                                     | ●                                     |                                |
| 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.



①～⑬, ②④～⑪

MADE IN CHINA

⑬

MADE IN JAPAN

## 日本語

### ▲材質のご案内

- 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：シリコーンゴム 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：シリコーンゴム 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：シリコーンゴム 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して入れてください。
- この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

## ENGLISH

### ▲Material guide

- 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.

## 简体中文

### A 材质介绍

①轴承套: 尼龙 ②弹簧: 不锈钢 ③外磨芯: 陶瓷 ④内磨芯: 陶瓷 ⑤磨芯支座: 尼龙 ⑥粒度调整旋钮: 尼龙 ⑦粒度调整螺母: 不锈钢 ⑧下方固定硅胶圈: 硅橡胶 ⑨料斗: 聚丙烯 ⑩磨芯固定环部件: 聚丙烯 ⑪手柄旋钮: 橄榄木 ⑫手柄: 不锈钢 ⑬固定螺丝: 不锈钢 ⑭盖子: 不锈钢 ⑮盖密封垫: 硅橡胶 ⑯轴承: 不锈钢 ⑰垫片: 尼龙 ⑱上固定硅胶圈: 硅橡胶 ⑲料斗罩: 瓷器或陶器 ⑳主体: 橄榄木 ㉑防滑贴片: 氨基甲酸酯

(A) 拆下下方固定硅胶圈, 即可从上方取下料斗。拆下下方固定硅胶圈, 按住螺丝的无螺纹处向下移动即可轻松取下。(B) 使用时请嵌入顶盖硅胶圈。(C) 请将上固定硅胶圈嵌入料斗上部后使用。(D) 请将料斗罩内侧凸起部对准料斗插缝插入。本产品在日本进行质量管理、组装完成。

## 繁體中文

### A 材質標記

①軸承蓋: 尼龍 ②彈簧: 不鏽鋼 ③外磨芯: 陶瓷 ④內磨芯: 陶瓷 ⑤磨芯底座: 尼龍 ⑥粗細調節轉環: 尼龍 ⑦粗細調節轉環螺母: 不鏽鋼 ⑧下方固定矽膠圈: 矽膠 ⑨料斗: 聚丙烯 ⑩固定刀盤零件: 聚丙烯 ⑪搖柄把手旋鈕: 橄欖木 ⑫搖柄: 不鏽鋼 ⑬固定螺絲: 不鏽鋼 ⑭蓋子: 不鏽鋼 ⑮蓋子墊片: 矽膠 ⑯軸承: 不鏽鋼 ⑰墊圈: 尼龍 ⑱上固定矽膠圈: 矽膠 ⑲咖啡豆槽套: 瓷器或陶器 ⑳本體: 橄欖木 ㉑防滑贴片: 氨基甲酸酯

(A) 取下固定矽膠圈後, 能夠從上方卸下豆槽。卸除矽膠圈時, 手指需放在沒有螺紋的地方, 往下挪動後, 就能輕易卸下。的地方往下挪動, 就能輕易卸下。(B) 請將矽膠圈嵌入上蓋後, 再使用。(C) 請將矽膠圈嵌入咖啡豆槽後, 再使用。(D) 請將咖啡豆槽套內部的凸起部位對準豆槽軸心後並置入。本產品在日本進行品質管理、組裝。

## 한국어

### A재질 안내

①샤프트 커버: 나일론 ②스프링: 스테인리스 ③바깥 날 부분: 세라믹 ④안쪽 날 부분: 세라믹 ⑤안쪽 날 홀더: 나일론 ⑥분쇄도 조절 손잡이: 나일론 ⑦분쇄도 조절 나사: 스테인리스 ⑧하부 패킹: 실리콘 고무 ⑨호퍼: 폴리프로필렌 ⑩날 고정 장치: 폴리프로필렌 ⑪핸들 손잡이: 올리브 ⑫핸들: 스테인리스 ⑬고정 나사: 나일론 ⑭뚜껑: 스테인리스 ⑮뚜껑 패킹: 실리콘 고무 ⑯샤프트: 스테인리스 ⑰와셔: 나일론 ⑱상부 패킹: 실리콘 고무 ⑲호퍼 커버: 자기 또는 도기 ⑳분체: 올리브 ㉑미끄럼 방지 고무: 우레탄

(A) 하부 패킹을 분리하면 호퍼를 위쪽에서 분리할 수 있습니다. 하부 패킹은 나사산이 없는 곳에 손가락을 걸고 아래쪽으로 밀면 간단히 분리할 수 있습니다. (B) 뚜껑 패킹을 끼워 사용하십시오. (C) 호퍼 위쪽에 상부 패킹을 끼워 사용하십시오. (D) 호퍼의 슬릿에 호퍼 커버 안쪽의 돌출부를 맞춰 넣으십시오. 이 제품은 일본에서 품질 관리하여 조립한 것입니다.

## DEUTSCH

### A Material-Übersicht

①Schachtabdeckung: Nylon ②Welle: Rostfreier Stahl ③Äußeres Mahlwerk: Keramik ④Inneres Mahlwerk: Keramik ⑤Halterung des inneren Mahlwerks: Nylon ⑥Mahlwerk-Verstellknopf: Nylon ⑦Mahlwerk-Vertellmutter: Rostfreier Stahl ⑧Unterer Dichtungsring: Silikongummi ⑨Fülltrichter: Polypropylen ⑩Arretierung des Mahlwerks: Polypropylen ⑪Handgriff: Olivenholz ⑫Kurbel: Rostfreier Stahl ⑬Verriegelungsschraube: Rostfreier Stahl ⑭Deckel: Rostfreier Stahl ⑮Deckeldichtung: Silikongummi ⑯Feder: Rostfreier Stahl ⑰Unterlegscheibe: Nylon ⑱Oberer Dichtungsring: Silikongummi ⑲Abdeckung des Fülltrichters: Porzellan ⑳Gehäuse: Olivenholz ㉑Antirutsch-Aufkleber: Urethan

(A) Durch Entfernen des unteren Dichtungs rings kann der Fülltrichter abgehoben werden. Der untere Dichtungsring kann leicht abgezogen werden, indem man ihn über den Abschnitt ohne Gewindegate nach unten zieht. (B) Setzen Sie den Dichtungsring der Abdeckung ein. (C) Setzen Sie den oberen Dichtungsring in die Oberseite des Fülltrichters ein. (D) Setzen Sie den Fülltrichter so ein, dass die Stege auf der Innenseite der Abdeckung des Fülltrichters in die Schlitz des Fülltrichters passen. Die Montage dieses Produkts erfolgte gemäß den strengen japanischen Qualitätsstandards.

## ESPAÑOL

### A Guía de materiales

① Cubierta del eje : Nailon ② Resorte : Acero inoxidable  
③ Muela externa : Cerámica ④ Muela interna : Cerámica  
⑤ Soporte de la muela interna: Nailon ⑥ Perilla de ajuste de molido : Nailon ⑦ Tuerca de ajuste de molido : Acero inoxidable ⑧ Junta tórica inferior : Goma de silicona  
⑨ Tolva : Polipropileno ⑩ Retenedor de la muela : Polipropileno  
⑪ Agarre del mango : Madera de olivo ⑫ Mango: Acero inoxidable ⑬ Tornillo de bloqueo : Acero inoxidable ⑭ Tapa : Acero inoxidable ⑮ Junta tórica de la cubierta : Goma de silicona ⑯ Eje : Acero inoxidable ⑰ Arandela : Nailon ⑱ Junta tórica superior : Goma de silicona ⑲ Cubierta de la tolva : Porcelana ⑳ Cuerpo : Madera de olivo ㉑ Adhesivos antideslizamiento : Uretano

(A) Si retira la junta tórica inferior, es posible extraer la tolva.

La junta tórica inferior puede quitarse fácilmente tirando de ella hacia abajo por encima de la sección sin salientes de rosca.

(B) Inserte la junta tórica de la cubierta.

(C) Inserte la junta tórica superior en la parte de arriba de la tolva.

(D) Inserte la tolva de modo que los salientes del interior de la cubierta de la tolva encajen en las ranuras de la tolva.

Este producto se ensambla cumpliendo los más estrictos estándares en Japón.

## FRANÇAIS

### A Guide des matériaux

① Couvercle de tige : Nylon ② Ressort : Acier inoxydable  
③ Meule extérieure : Céramique ④ Meule intérieure : Céramique ⑤ Réservoir de meule intérieure : Nylon ⑥ Bouton de réglage de mouture : Nylon ⑦ Écrou de réglage de mouture : Acier inoxydable ⑧ Joint torique inférieur : Caoutchouc de silicone ⑨ Réservoir : Polypropylène ⑩ Retenue de meule : Polypropylène ⑪ Poignée de la manivelle : Bois d'olivier ⑫ Manivelle : Acier inoxydable ⑬ Vis de blocage : Acier inoxydable ⑭ Couvercle : Acier inoxydable ⑮ Joint torique du couvercle : Caoutchouc de silicone ⑯ Tige : Acier inoxydable ⑰ Rondelle : Nylon ⑱ Joint torique supérieur : Caoutchouc de silicone ⑲ Couvercle du réservoir : Porcelaine ㉑ Corps : Bois d'olivier ㉒ Autocollants antidérapants : Uréthane

(A) Retirer le joint torique inférieur permet de soulever le réservoir. Le joint torique inférieur peut être retiré facilement en le tirant vers le bas sur la section sans arêtes de filetage.

(B) Insérer le joint torique du couvercle. (C) Insérer le joint torique supérieur sur le haut du réservoir. (D) Insérer le réservoir de sorte que les arêtes à l'intérieur du couvercle du réservoir entrent dans les fentes du réservoir.

## ITALIANO

### A Guida ai materiali

① Copertura dell'albero della tramoggia : Nylon ② Molla : Acciaio inossidabile ③ Macina esterna : Ceramica ④ Macina interna : Ceramica ⑤ Supporto della macina : Nylon ⑥ Manopola di regolazione macinatura : Nylon ⑦ Vite : Acciaio inossidabile ⑧ O-ring inferiore : Gomma silconica ⑨ Tramoggia : Polipropilene ⑩ Fermo della macina : Polipropilene ⑪ Impugnatura del manico : Legno di olivo ⑫ Manico : Acciaio inossidabile ⑬ Vite di bloccaggio : Acciaio inossidabile ⑭ Copерchio : Acciaio inossidabile ⑮ O-ring del copерchio : Gomma silconica ⑯ Albero : Acciaio inossidabile ⑰ Rondella : Nylon ⑱ O-ring superiore : Gomma silconica ⑲ Copерchio della tramoggia : Porcellana ㉑ Corpo : Legno di olivo ㉒ Adesivi antiscivolo : Uretano

(A) Rimuovendo l'O-ring inferiore, sarà possibile sollevare la tramoggia. L'O-ring inferiore può essere sfilato facilmente tirandolo verso il basso sulla sezione senza sporgenze della filettatura. (B) Inserire l'O-ring del copерchio.

(C) Inserire l'O-ring superiore nella parte superiore della tramoggia. (D) Inserire la tramoggia in modo che le sporgenze all'interno del copерchio della tramoggia si adattino alle fessure della tramoggia.

Questo prodotto è stato montato nel rispetto di rigidi standard di controllo qualità in Giappone.

## PORTUGUÊS

### A Guia de materiais

① Capa do eixo: Nylon ② Mola: Aço inoxidável ③ Lâmina externa: Cerâmica ④ Lâmina interna: Cerâmica ⑤ Suporte da lâmina interna: Nylon ⑥ Alca de ajuste do moedor : Nylon ⑦ Porca de ajuste do moedor: Aço inoxidável ⑧ O-ring inferior : Borracha de silicone ⑨ Tampa : Polipropileno ⑩ Retentor da rebarba : Polipropileno ⑪ Cabo : Madeira de oliveira ⑫ Alavanca : Aço inoxidável ⑬ Parafuso de fixação : Aço inoxidável ⑭ Funil : Aço inoxidável ⑮ O-ring da tampa : Borracha de silicone ⑯ Eixo : Aço inoxidável ⑰ Arruela : Nylon ⑱ O-ring superior : Borracha de silicone ⑲ Tampa do funil : Porcelana ㉑ Estrutura : Madeira de oliveira ㉒ Adesivos antiderrapantes : Uretano

(A) A remoção do O-ring inferior permite levantar o funil. O O-ring inferior pode ser retirado facilmente puxando-o para baixo sobre a seção sem saliências de rosca. (B) Insira o O-ring da tampa.

(C) Insira o O-ring superior acima do funil. (D) Insira o funil de modo que as saliências dentro da tampa do funil se encaixem nas fendas do funil.

Este produto foi montado de acordo com rigorosas normas de controles de qualidade do Japão.