

HARIO outdoor

HARIO

V60 Metal Coffee Mill

O-VMM-1 説明書 2112

V60 メタルコーヒーミル

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>

取扱説明書 / 日本語

お買い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。

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。●粗さ調節つまみを時計回りに回転しすぎると、臼同士が接触して臼を傷め、故障の原因になることがあります。●回転が重い状態で無理に挽くと部品を傷めてしまいますのでおやめください。●ホッパー内の段差や、すき間に小さく割れた豆等が入り込み、コーヒー豆がスムーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。使用中、時々本体を軽くたたきコーヒー豆を挽いてください。●長期間のご使用により、臼が磨耗して切れ味が落ちる場合があります。挽ける豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。●破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用にならないでください。●危険ですのでハンドルを回す際は臼に指を入れないでください。●セラミック製の臼を硬いものにぶつけたり、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。●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。

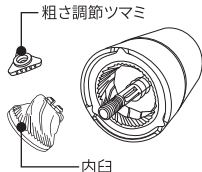
※臼にはコーヒーの油分が付着します。薄めた中性洗剤に浸け置きにし、十分にすすぎ洗いしてください。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

臼の分解方法

①粗さ調節ツマミを反時計回りに回して取り外します。

※粗さ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、内臼部を取り外す事が出来ます。

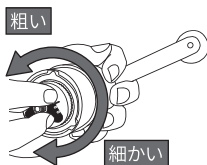


ご使用方法

1. 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。)
2. コーヒー1杯分(120mL)のコーヒー豆は約10～12gです。必要な量のコーヒー豆をホッパーに入れ、フタ、ハンドルを取り付けてください。
3. 本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回しにゆっくり回すと豆が挽けます。
※ハンドルを逆回転(反時計回し)させると、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。
コーヒー豆を挽くときは、必ずフタをしてください。

コーヒー粉の粗さ調節方法

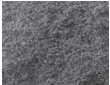
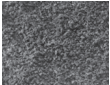
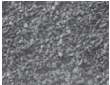
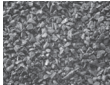
ハンドル中心をしっかり押さえ、粗さ調節ツマミを回してください。粗さ調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。



右に回すほど細かく、
左に回すほど粗く
挽けます。



コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

挽き方 粒度（目安）	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
				
	グラニュー糖 程度	グラニュー糖～ ザラメの中間	グラニュー糖～ ザラメの中間	ザラメ程度
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。

コーヒーミル粗さ調節目安

V60 メタルコーヒーミル
O-VMM-1-HSV

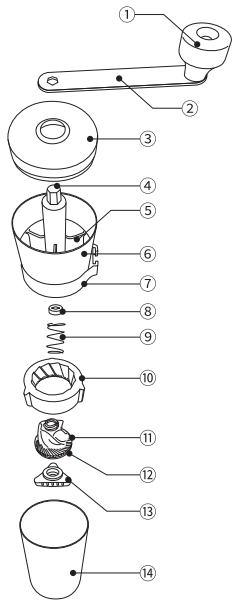


臼	調節方法
セラミック	調節ツマミを 回転させるタイプ※1 粗さ調節ツマミをカチカチ回す。 粗い ← → 細かい

中細挽き	中挽き	粗挽き
グラニュー糖～ザラメの間		ザラメ程度
粗さ調節ネジの調節数		
4 クリック	5～6 クリック	7～8 クリック

※1 粗さ調節ツマミを時計回りに動かなくなるまで回します。反時計回しに1回「カチッ」となった場所を「0 クリック」とします。粗さ調節ツマミを反時計回りに回し、「カチッ」と音が鳴るたびに「1 クリック、2 クリック」と数えます。

材質のご案内 / Material guide / 材质介绍



①ハンドルツマミ：ポリプロピレン ②ハンドル：ステンレス
③フタ：ステンレス ④シャフト：ステンレス
⑤内ホッパー：ポリプロピレン ⑥外ホッパー：ステンレス
⑦バンド：シリコーンゴム ⑧ワッシャー：PTFE
⑨スプリング：ステンレス ⑩外臼：セラミック
⑪内臼：セラミック ⑫内座：ポリアセタール ⑬粗さ調節ツマミ：
ポリアセタール、鉄 ⑭粉受け：ステンレス

①Handle grip : Polypropylene ②Handle :
Stainless steel ③Lid : Stainless steel ④Shaft : Stainless
steel ⑤Inner hopper : Polypropylene ⑥Outer hopper :
Stainless steel ⑦Band : Silicone rubber ⑧Washer:PTFE
⑨Spring : Stainless steel ⑩Outer burr : Ceramic ⑪Inner
burr : Ceramic ⑫Inner burr holder : Polyacetal ⑬Grind
adjustment knob:Polyacetal, Steel ⑭Ground coffee
bottle : Stainless steel

①手柄旋钮：聚丙烯 ②手柄：不锈钢 ③盖子：不锈钢 ④轴
承：不锈钢 ⑤内料斗：聚丙烯 ⑥外料斗：不锈钢 ⑦环带：
硅橡胶 ⑧垫片：PTFE ⑨弹簧：不锈钢 ⑩外磨芯：陶瓷
⑪内磨芯：陶瓷 ⑫磨芯支座：聚缩醛 ⑬粒度调整旋钮：聚缩
醛、铁 ⑭接粉器：不锈钢

●MADE IN JAPAN

Instruction manual / 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.

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 use oil for cleaning.

● Wash the product before using for the first time. ● Turning the grind adjustment knob 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. ● Please follow your local regulations for disposal.

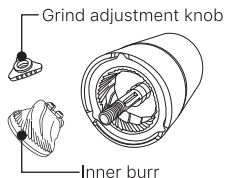
Product care

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 knob counterclockwise to remove it. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment knob.
- ② The inner burr can be removed when the grind adjustment knob has been removed.



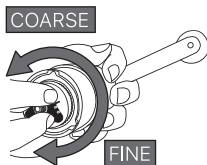
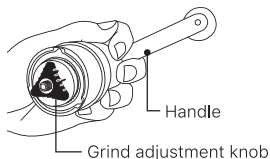
How to use

1. Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds. (Refer to the adjustment method for details.)
2. About 10 to 12g of coffee beans are needed per cup (120mL). Put the required amount of beans in the hopper, then attach the lid and handle.
3. Hold the grinder firmly and rotate the handle clockwise to grind the coffee beans.

*Never turn the handle counterclockwise (left), as doing so will damage the burr. Always fasten the lid when grinding beans.

Adjusting the coffee grind

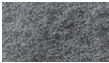
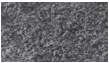
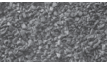
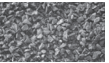
Hold the center of the handle firmly and turn the adjustment knob. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment knob.



Rotate to the right for finer grounds or to the left for coarser grounds.



Choosing the Correct Coarseness

Coarseness	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
Granule size (approx.)				
Brewing	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.

使用说明书 / 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。

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。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,否则会导致磨豆机损坏。●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。●废弃时,请按照当地政府的要求分类。

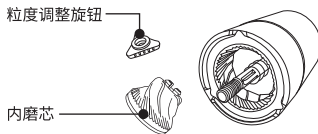
保养方法

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。

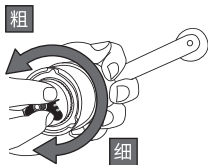
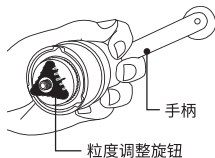


使用时

1. 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗度。请参照下一项“咖啡粉粗度调节方法”。
2. 1 杯咖啡（120mL）大约需要 10 ~ 12g 咖啡豆。请在料斗中放入所需咖啡豆量，并装上盖子、手柄。
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。

咖啡粉的粗度调节方法

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。

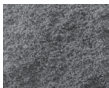
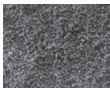
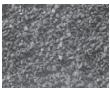
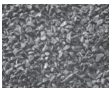


越向右（顺时针）转磨得越细，越向左（逆时针）转磨得越粗。



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。