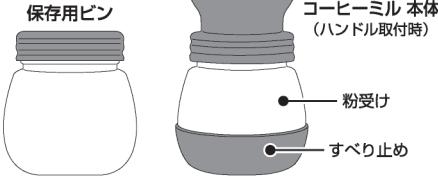
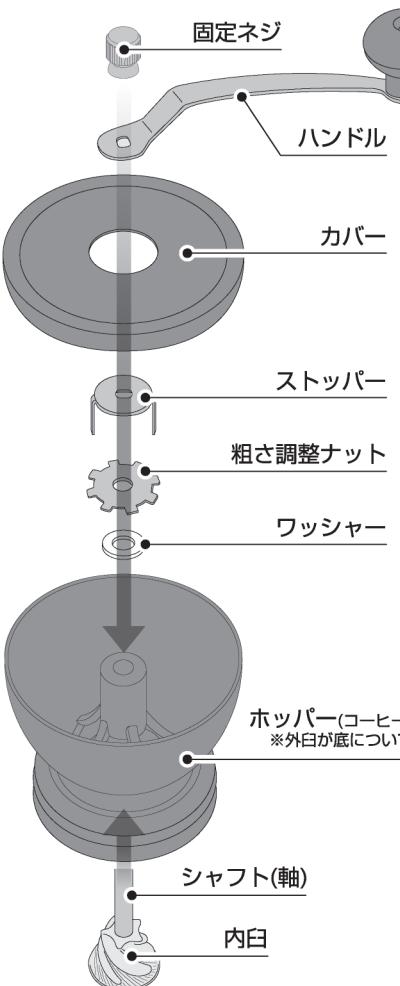


Coffee Mill Maroon

セット内容



組み立て方法／臼の取り外し図



このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みいただいた後も大切に保管してください。



注意
購入時、ハンドルは取り外して梱包されていますので、固定ネジを外し、ハンドルを本体軸に取り付けてください。ハンドルを取り付けたら固定ネジをつけ直してください。

組み立て方法／臼の取り外し方法

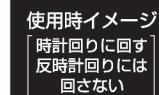
固定ネジを反時計回りに回して取り外し、ハンドル・ストッパーを外します。粗さ調整ナットを反時計回りに回して取り外し、ワッシャーを外します。ホッパーの下側から内臼を抜きます。

使用方法

- 1 カバーを外し本体へコーヒー豆(1杯分約10g)を入れてカバーをつけ直してください。(満杯約50g)
- 2 下図の参考にすべらないように本体を持ち、ハンドルを時計回り(右)に回して挽いてください。粉受けに挽いたコーヒー粉が溜まります。
※故障の原因になりますので、反時計回り(左)に回さないでください。
- 3 ガリガリとコーヒー豆が挽かれる音がしなくなったら、コーヒー粉の出来上がりです。
ホッパー(コーヒー豆入れ)を回した方向と逆方向に回して粉受けを取り外してご使用ください。



必読
ご使用前に右記の「コーヒー粉の粗さ調節方法」も合わせてご覧になってからご使用ください。

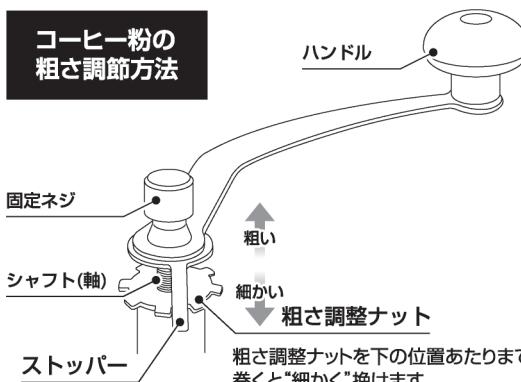


コーヒー1杯あたり:約10g
(濃いめの味にしたい場合は約12~14g)
※メーカーによって、メジャーカップ1杯で
すくう量は異なります。ご注意ください。

保存用ビンに保存した場合の使い切り目安:約2~3日
(※挽いた豆を長期間保存すると味や風味が損なわれます)

- ※ご使用前に本製品を必ず洗浄してからご使用ください。
詳しくは右記のガラスのお手入れ方法・臼部のお手入れの方法をご参照ください。
- ※ご使用される際は、テーブルなどの平らな場所に置いてください。
※コーヒー豆以外はご使用にならないでください。

コーヒー粉の粗さ調節方法



粗さ調整ナットを下の位置あたりまで巻くと“細かく”挽けます。
粗さ調整ナットを上の位置あたりまで巻くと“粗く”挽けます。
お好みの位置で調整してください。

△注意

※調節後は、少量のコーヒー豆で試し挽きを行い、挽き粗さをご確認ください。※ハンドルの空回しや逆回転は挽き臼を傷めたり、ハンドル固定ネジがゆるむことがありますので絶対にしないでください。※粗さ調整ナットを締めすぎるとハンドルが回転しなくなり、故障の原因になります。※ホッパー(コーヒー豆入れ)内の段差やすき間に小さく割れたコーヒー豆が入り込み、コーヒー豆がスマーズに落ちないでハンドルが空回りすることがあります。このような時には本体を軽くたたいて豆を落としてから挽いてください。※お手入れの際、調節部分に油を注さないでください。

△ガラスのお手入れ方法

●洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。やわらかいスポンジでも、ガラスに傷のつくスポンジやクレンザーは使用しないでください。思ひぬきに破損する原因となります。●食器洗い乾燥機や電子レンジのご使用はおやめください。●粉受けのガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱い注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いでください。

△臼部のお手入れ方法

●臼はセラミック製、金属部はステンレスを使用していますので、丸洗いができます。また、臼の部分を分解してお手入れすることもできます。●分解する際、部品をなくさない様にご注意ください。●内臼とシャフトは分解しないでください。●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、十分にすすぎ洗いでください。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

△ご使用上の注意

●本製品の都合上やむなく尖っている所がありますので、ご注意ください。●本製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。●本製品に変形や破損があった場合は使用しないでください。●小さなお子様の手の届かないところに保管してください。●ご使用される際は、テーブルなどの平らで安定した場所で使用してください。●ハンドルの空回しや逆回転は挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。●粗さ調整ナットを締めすぎるとハンドルが回転しなくなり、故障の原因になります。●コーヒー豆の油分が臼に付着した場合は、薄めた中性洗剤で洗浄し、十分にすすぎ洗いでください。●洗浄後は完全に乾燥させてからご使用ください。●家庭用漂白剤を使用しないでください。●お手入れの際に油を使用しないでください。●長期間のご使用により、臼が摩耗して切れ味が落ちる場合があります。●本体の内臼や、すき間に小さく割れたコーヒー豆等が入り込み、コーヒー豆がスマーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。●豆を挽く際には、時々本体を軽くたたいてください。●ハンドルを回す際、怪我や破損の原因になりますので、臼に指を入れないでください。●粉受けに強い衝撃を与えないでください。●粉受けに強い衝撃を与える場合があります。●粉受けは分解掃除することができます。長期間お使いいただくために、ご使用後の手入れをおすすめします。●挽き終わった後は、臼や臼の周辺部に挽いた粉が残ります。そのままにしておくと、ご希望の粒度が得られなくなったり故障の原因となる可能性があります。●残った粉は時間とともに酸化していくので、翌回、コーヒー豆を挽いて、風味を楽しむときに影響を及ぼす可能性があります。●本体と受け容器が重なる嵌合部にコーヒーの粉がはまると、傷の原因になります。受け容器が取り外しにくくなる可能性があります。●セラミック臼は歯ブラシ等小さなブラシで、その他部品は柔らかいスポンジを使って水洗いすることをおすすめします。●本製品は食器洗い乾燥機、電子レンジでのご使用はできません。●水洗い後は、よく乾燥させてからご使用ください。●傷の原因になりますので、クレンザーや金属たわしでの洗浄はおやめください。また煮沸消毒はおやめください。●廃棄の際は各地方自治体の指示に従ってください。

製品仕様	サ イ ズ	本体: 約Φ10×H18.5cm、ハンドル: W13.5×H3.5cm カバー: 約Φ9.5×H1cm、保管用ビン: 約Φ9×H9.5cm
	主材質/耐熱温度	PP、ステンレス、シリコン、セラミック、ガラス / 約100°C
	重量	本体: 約420g / ハンドル: 約30g / 保管用ビン: 約270g
	容量	ホッパー容量: 約50g / 粉受け容量: 約100g

ステップ1

1. カバーを取り外します。
2. ホッパー(豆入れ)を反時計回りに回して取り外します。
3. 固定ネジとハンドルを外し、ストッパーも外します。
4. シャフト(軸)が落ちないよう、先端を持ち上げた状態で粗さ調整ナットを時計回りに回してお好みの位置で調整してください。(※閉めすぎないようご注意ください)(※コーヒー豆の粗さ調節については左記をご参照ください)
5. ストッパーを粗さ調整ナットのくぼみに入れ、固定ネジとハンドルも取り付け、準備完了です。
6. 調節が終わりましたら、本体を粉受けに固定します。

ステップ2

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。
2. 杯数分のコーヒー豆をホッパーに入れてください。コーヒー1杯分は約10gが目安です。(濃いめ約12-14g)
3. 平らな場所で本体を手でしっかりとおさえ、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。ホッパー容量約50g(約5杯分)を超える多くのコーヒー豆をホッパーに入れるハンドルが重くなったり、カバーをつけていないとコーヒー豆が飛び出したりします。コーヒー豆を追加する場合は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。

発売元: 株式会社ハック

本社: 〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10

0120-976-089

[お問い合わせ] 月～金(祝日除く) 9:30～17:00