

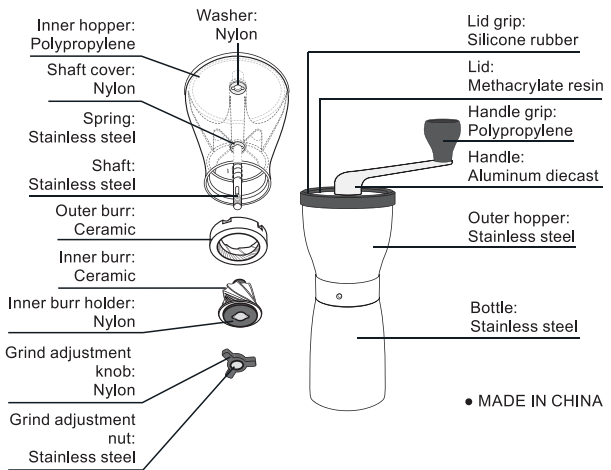
ENGLISH

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

- Slim coffee mill designed to fit in compact spaces.
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp and durable blades.
- The burr section can be disassembled for washing.
- Handy scales for checking the amount of ground coffee at a glance.

Material Guide



Product Care

- The burr section can be disassembled for washing. Be careful not to lose any parts when disassembling.
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 knob has been removed.
 3. The burr may be coated in coffee oil. Soak the burr in diluted neutral detergent and then rinse thoroughly. Dry it completely after washing.

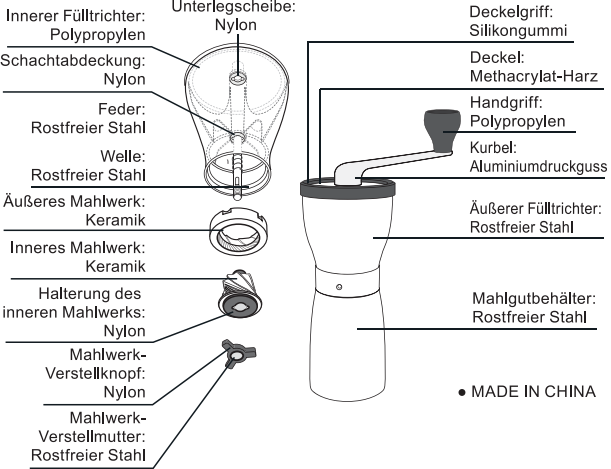
DEUTSCH

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben.
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden.
Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Merkmale

- Schlanke Kaffeemühle, die kompakt verstaut werden kann.
- Keramikmahlwerke haben keinen Metallgeruch und rosten nicht. Außerdem haben sie scharfe, haltbare Schneiden.
- Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden.
- Praktische Markierung, um die Menge an gemahlenem Kaffee mit einem Blick zu erfassen.

Material-Übersicht



Produktpflege

- Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden. Achten Sie darauf, keine Teile zu verlieren, wenn Sie das Mahlwerk auseinandernehmen.
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 können entnommen werden, wenn die Mahlwerk-Verstellknopf entfernt wurde.
 3. Das Mahlwerk kann mit Kaffeöl 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.

Utilisation du moulin

1. Mouline une petite quantité de grains pour tester et régler la grosseur de la mouture du café.
(Se reporter à la méthode de réglage pour les détails.)
2. Utiliser entre 10 et 12 g de café par tasse. Mettre assez de grains pour 1 ou 2 tasses à café dans le réservoir.
3. Maintenir le moulin fermement et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour mouline 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.

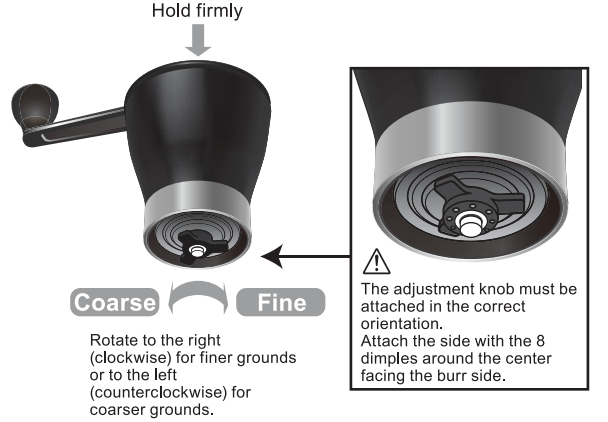
Choix de la grosseur adaptée

Grosseur	Fine	Moyennement fine	Medium	Grossière
Taille d'un granule (environ)				
Équipement de brassage				
Filtre papier				
Filtre sans papier				
Filtre en tissu				
Siphon				
Filtration à froid				
Cafetière électrique				
Cafetière à piston				

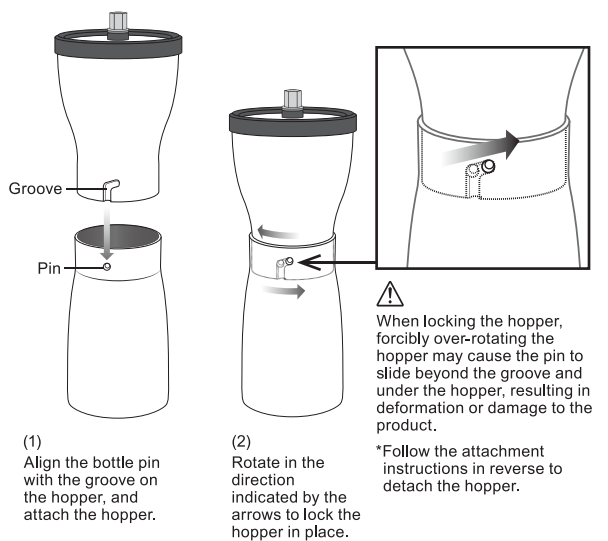
La grosseur recommandée peut changer selon le type d'équipement utilisé. Pour plus de détails, voir le manuel d'instructions de votre équipement pour faire du café.
* Toujours utiliser des grains de café frais.

Adjusting the Size of Coffee Grounds

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



Attaching the Hopper

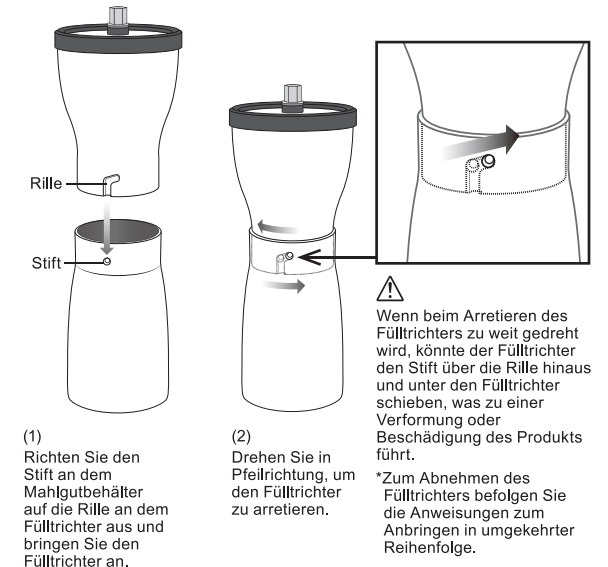


Mahlgrad des Kaffeemehls einstellen

Halten Sie die Mitte der Kurbel fest und drehen Sie den Mahlwerk-Verstellknopf.
Achten Sie darauf, dass die Kurbel aufgesteckt ist, wenn Sie die Mahlwerk-Verstellknopf drehen.



Anbringen des Fülltrichters



Precautions d'utilisation

- ⚠ Toujours tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne jamais tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cela endommagerait le moulin.
- ⚠ Ne pas laisser les enfants utiliser ce produit. Ne pas utiliser à proximité d'enfants, et ranger hors de portée des enfants.
- ⚠ Ne pas laver le produit au lave-vaisselle, ni le laver avec de l'eau de Javel.
- ⚠ Ne pas utiliser d'huile pour l'entretien.

- Laver le produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Tourner l'écrou de réglage de mouture dans la direction de las agujas del reloj provoca que las muelas cerámicas se muelan entre sí, lo que puede resultar en un mal funcionamiento.
- No fuerce el mango hacia los lados si es difícil moverlo, hacerlo podría dañar varias partes del producto.
- Pequeños fragmentos de granos de café podrían entrar en los espacios y crestas de la tolva, evitando que los granos de café caigan suavemente lo que provoca que el mango gire libremente. Dé golpes suaves al molinillo de café ocasionalmente durante el uso.
- Las muelas cerámicas se pueden desafilarse debido al uso prolongado. Reemplace el molinillo de café cuando la cantidad de granos de café que se pueden moler se reduce significativamente.
- No lo use para moler otra cosa que no sean granos de café. Hacerlo podría dañar el producto.
- No meta los dedos en el molino de café mientras está girando el mango.
- No permita que algún material duro golpee las muelas cerámicas o que el producto se caiga. Si esto ocurre las muelas cerámicas se podrían desportillar o romper.
- No use objetos duros o puntiagudos para golpear o rayar la botella de acero inoxidable, ya que esto puede causar arañazos o puede provocar que el recubrimiento se despegue.

Using the Mill

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. Use between 10g to 12g of coffee per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper.
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 hopper lid when grinding beans.

Choosing the Correct Coarseness

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

Gebrauch der Mühle

1. Mahlen Sie eine kleine Menge Kaffeebohnen, um den Mahlgrad zu testen und anzupassen.
(Weitere Details hierzu finden Sie unter Mahlgradeinstellung)
2. Verwenden Sie zwischen 10g und 12g Kaffee pro Tasse. Füllen Sie eine ausreichende Menge für 1 oder 2 Tassen Kaffee in den Fülltrichter.
3. Halten Sie die Mühle fest und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, um die Kaffeebohnen zu mahlen.
 - * Drehen Sie die Kurbel niemals gegen den Uhrzeigersinn (links), da dies das Mahlwerk beschädigen würde. Schließen Sie immer die Abdeckung des Fülltrichters, wenn Sie Kaffeebohnen mahlen.

Den richtigen Mahlgrad auswählen

Mahlgrad	Fein	Halbfein	Mittel	Grob
Korngröße (ca.)				
Zubereitungsgerät				
Papierfilter				
Papierloser Filter				
Tuchfilter				
Siphon				
Kaffeextraktionsgerät				
Filterkaffeemaschine				
French Press				

Der empfohlene Mahlgrad ist abhängig von dem verwendeten Brühergerät. Die Bedienungsanleitung für Ihr System zur Kaffeezubereitung enthält weitere Details.
* Verwenden Sie immer frische Kaffeebohnen.

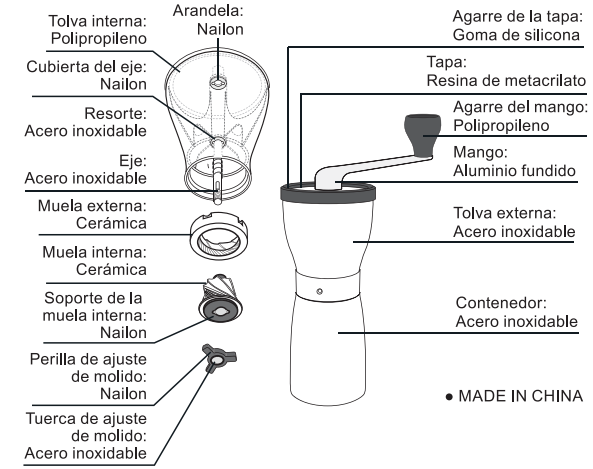
ESPAÑOL

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

Características

- Molinillo de café fino diseñado para guardarse en espacios compactos.
- Las muelas cerámicas no tienen olor metálico y nunca se oxidarán. Cuchillas afiladas duraderas.
- La sección de muelas cerámicas se puede desmontar para lavar.
- Escalas prácticas para comprobar la cantidad de café molido de un vistazo.

Guía de materiales



Cuidado del producto

- La sección de la muela cerámica se puede desmontar para lavar. Tenga cuidado de no perder ninguna parte cuando la desarme.
1. Gire la tuerca de ajuste de molido en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.
 - * Asegúrese de que el mango esté sujeto cuando gire la tuerca de ajuste de molido.
 2. La muela cerámica interna se puede retirar cuando la perilla de ajuste de molido se ha retirado.
 3. La muela cerámica se podría recubrir con aceite de café. Remoje la muela cerámica en detergente neutro diluido y luego enjuague meticulosamente. Deje que seque completamente después de lavarla.

Precautions for Use

- ⚠ Always turn the handle clockwise. Never spin the handle or turn it counterclockwise, as doing so will damage the grinder.
- ⚠ Do not allow children to use this product. Do not use near children, and store out of reach of children.
- ⚠ Do not wash in a dishwasher, or wash using household bleach.
- ⚠ Do not apply oil for maintenance.
- Wash the product before using for the first time.
 - Turning the grind adjustment nut too far in the clockwise direction causes the ceramic burrs to grind together, which may result in a malfunction.
 - Do not force the handle around if it is difficult to move, as doing so may damage various parts of the product.
 - Small coffee bean fragments may get into the hopper ridges or gaps, preventing coffee beans from dropping smoothly resulting in the handle spinning freely. Gently tap the coffee mill occasionally during use.
 - The burrs may become blunt due to prolonged use. Replace the coffee mill when the amount of coffee beans that can be ground reduces significantly.
 - Do not use to grind anything other than coffee beans. Doing so may damage the product.
 - Do not insert your fingers into the coffee grinder while rotating the handle.
 - Do not allow the ceramic burr to be hit by hard material, or allow the product to be dropped. Doing so may cause the burr to chip or crack.
 - Do not use hard or pointed objects to strike or scratch the stainless steel bottle, as doing so may cause scratches or may cause the coating to peel off.



HARIO CO., LTD.

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

M MSP-1 Instruction Manual 1907

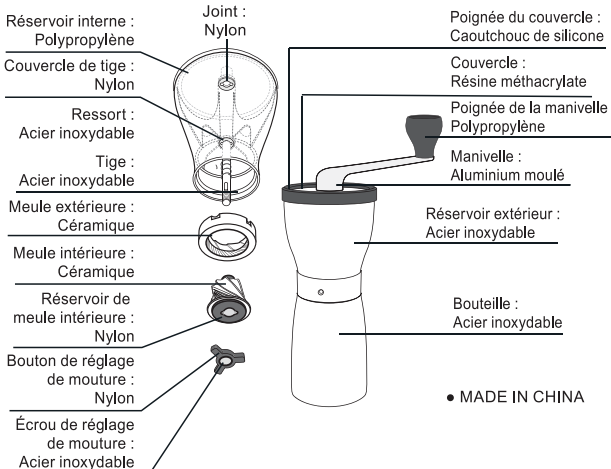
FRANÇAIS

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

- Moulin à café allongé pour s'intégrer dans de petits espaces.
- Les meules en céramique n'ont pas d'odeur métallique, et ne rouilleront jamais. Lames tranchantes et durables.
- Les meules peuvent être démontées afin d'être lavées.
- Une échelle de mesure pratique pour contrôler la quantité de café moulu d'un simple coup d'œil.

Guide des matériaux



Entretien du produit

- Les meules peuvent être démontées afin d'être lavées. Faire attention à ne pas perdre de pièces lors du démontage.
1. Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
 - * S'assurer que la manivelle est fixée lorsque l'écrou de réglage de mouture est tourné.
 2. Les meules intérieure peuvent être retirées lorsque bouton de réglage de mouture a été enlevé.
 3. Les meules peuvent être enduites d'huile de café. Faire tremper les meules dans un détergent neutre dilué, puis bien rincer. Attendre qu'elles soient complètement sèches après les avoir lavées.

Uso del molinillo

1. Triture una pequeña cantidad de granos para probar y ajuste el grosor de molido del café.
(Consulte el método de ajuste para más información.)
2. Use entre 10 g y 12 g de café por taza. Coloque suficientes granos para 1 o 2 tazas de café en la tolva.
3. Sujete el molino firmemente y gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para moler los granos de café.
 - * Nunca gire el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda), porque podría dañar las muelas cerámicas.Siempre sujete la cubierta de la tolva cuando triture granos.

Elegir el grosor correcto

Grosor	Fino	Medio-fino	Medio	Groeso
Tamaño del gránulo (aproximadamente)				
Equipo de elaboración				
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.

Ceramic Coffee Mill
MINI-SLIM PRO

Instruction Manual

Bedienungsanleitung

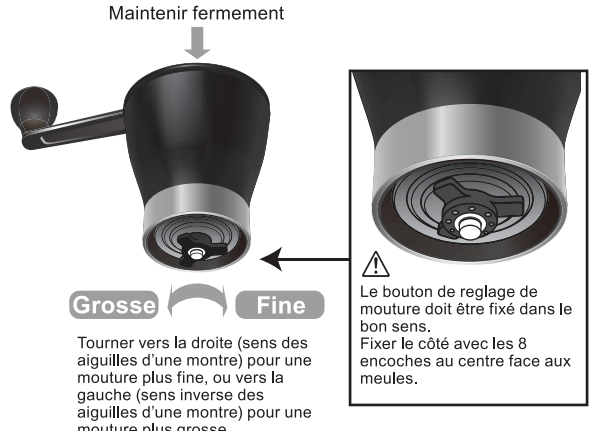
Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

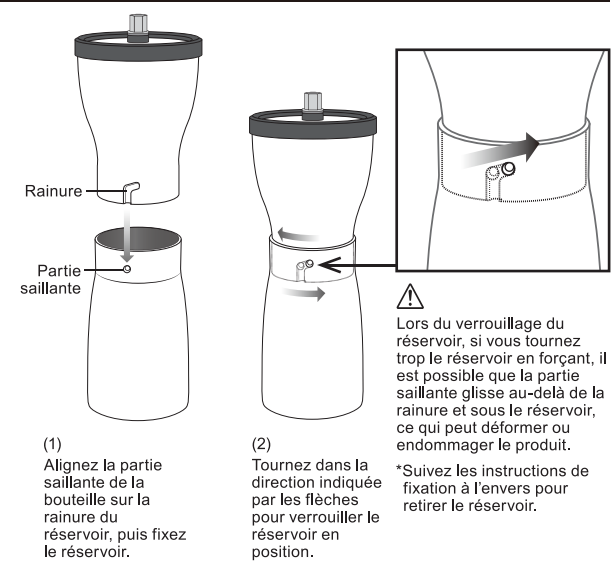
HARIO

Réglage de la grosseur de la mouture du café

Maintenir le centre de la manivelle fermement et tourner bouton de réglage.
S'assurer que la manivelle est correctement fixée lorsque l'on tourne bouton de réglage de mouture.



Fixation du réservoir



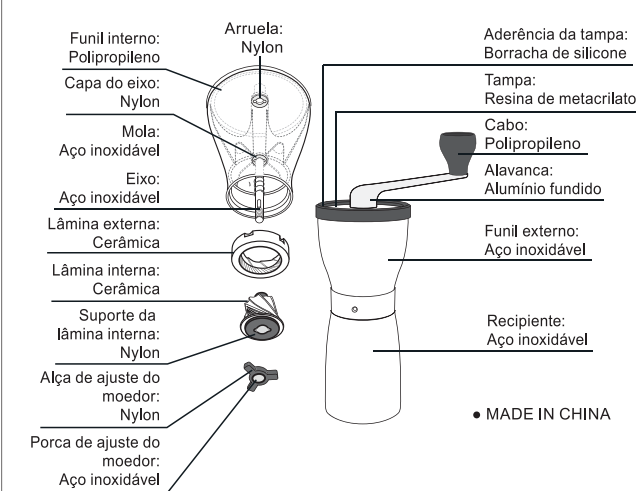
PORTUGUÊS

Obrigado por comprar este produto HARIO.
Certifique-se de ler 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

- Moedor de café pequeno, adequado pequenos espaços.
- Por serem de cerâmica, as lâminas não exalam cheiros e são inoxidáveis, proporcionando um desempenho consistente e durável sem afetar o grão.
- O moinho pode ser desmontado para limpeza.
- Marcações para indicar a quantidade de café.

Guia de materiais



Cuidados com o produto

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

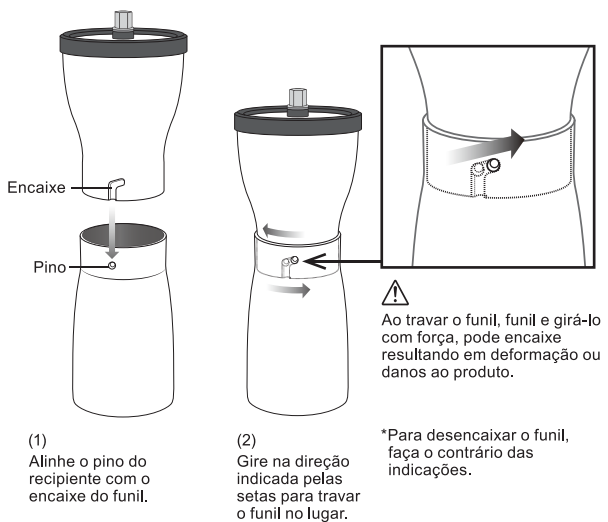
- Rosqueie a porca de ajuste do moedor no sentido anti-horário para removê-la.
 - * Verifique se a alavanca está anexada ao a porca de ajuste do moedor.
- A lâmina interna pode ser removida quando a alça de ajuste do moedor for removida.
- A lâmina pode acabar ficando coberta pelos óleos do café. Lave a lâmina com detergente neutro diluído e, em seguida, enxágue. Seque-a bem após lavar.

Ajustando espessura de moagem

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



Prendendo o funil



使用时

- 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗细。（请参考调节方法。）
- 1杯咖啡大约10~12g。请在咖啡豆容器（料斗）中放入1~2杯的量。
- 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。

适合泡咖啡器具的磨豆方法

磨豆方法 (大致标准)	细研磨	中细研磨	中研磨	粗研磨
冲泡器具 (大致标准)	(大约砂糖大小)	(砂糖和粗糖之间)	(砂糖和粗糖之间)	(大约粗糖大小)
滤纸冲泡	●	●	●	●
无纸过滤器			●	●
法兰绒滤布			●	●
虹吸	●	●	●	●
水滴式 冲泡咖啡器具	●	●	●	●
咖啡机		●	●	●
法压式咖啡机			●	●

因器具不同，磨咖啡豆的方法可能有所差异，请遵照器具的使用说明。
※请使用新鲜的咖啡豆。

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，不要放在幼儿可触及的地方。
- 不能使用洗碗干燥机和“家用漂白剂”清洗本产品。请不要使用。
- 保养时请不要上油。

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 如果过度顺时针转动粗度调节螺母，磨芯之间接触，会损伤磨芯，导致故障。
- 如果在很难转动的状态下强行磨豆，可能对零部件造成损伤。请不要强行用力。
- 磨碎的咖啡豆等可能进入料斗内的不平整、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敲打本体。
- 长时间使用后，磨芯可能磨损，磨豆性可能降低。如果能磨的咖啡豆量显著减少，就表示应该更换本产品了。
- 请不要用于磨咖啡豆以外的用途，否则会导致咖啡机损坏。
- 请在转动手柄时不要将手指伸入磨芯，这样非常危险。
- 请注意。陶瓷磨芯与硬物碰撞，本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。
- 请不要使用坚硬或尖锐的物品敲击或刮擦不锈钢本体部位，以免出现表面划伤及脱漆现象。

Como usar o moedor

- Moa uma pequena quantidade de grãos para testar e ajustar a espessura desejada.
(Consulte o método de ajuste para obter detalhes).
- Use entre 10 g e 12 g de café por xícara. Coloque grãos suficientes para 1 ou 2 xícaras no funil.
- Segure o moedor firmemente e gire a alavanca no sentido horário para moer os grãos de café.
 - * Nunca gire a alavanca no sentido anti-horário (esquerda), pois isso danificará a lâmina.Aprete bem a tampa do funil antes de iniciar a moagem.

Como escolher a espessura correta

Espessura	Fino	Fino-médio	Médio	Grosso
Equipamento de preparo	Tamanho do grânulo (aprox.) (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.

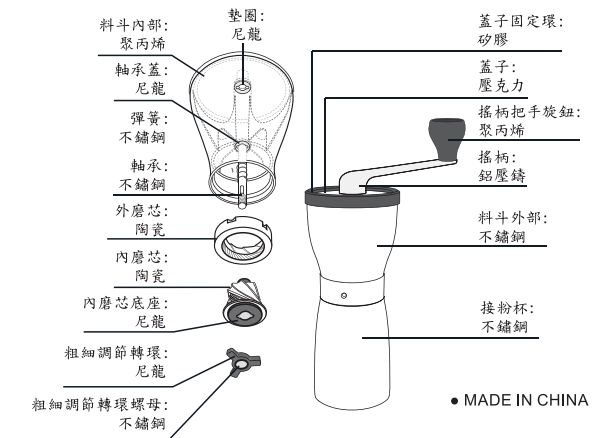
繁體中文

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

- 不佔空間的纖細手搖磨豆器。
- 因為是陶瓷磨芯，不會有金屬氣味也不會生鏽。擁有易切、不易磨損的特性。
- 磨芯部分可拆解，以水清洗。
- 便利的刻度，磨出的量可一目了然。

材質介紹



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。
- 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。
 - 粗細調節轉環取下後，即可將內磨芯取下。
 - 磨芯可能會附著咖啡的油份。使用稀釋過的中性清潔劑浸泡後放置，然後沖洗完後晾干。洗淨後，請務必等到完全乾燥後再使用。

Precações de uso

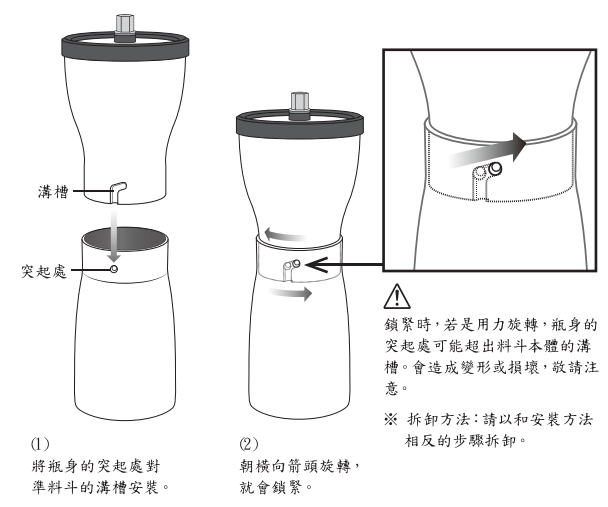
- ⚠ Sempre gire a alavanca no sentido horário. Nunca gire-a no sentido anti-horário, pois isso danificará o moedor.
- ⚠ Não use perto, nem permita que crianças utilizem este produto. Guarde fora do alcance delas.
- ⚠ Não lave em máquina de lavar louças, nem utilize alvejante doméstico.
- ⚠ Não use óleo para manutenção.
- Lave o produto antes de usá-lo pela primeira vez.
- Não deixe as lâminas muito justas uma a outra. Ao girar a manivela, elas podem acabar pressionando uma a outra, danificando o produto.
- Não force a alavanca caso esteja difícil de movimentá-la. Isso pode danificar diversas partes do produto.
- Pequenos fragmentos de grãos podem entrar nas lacunas ou nas bordas do funil, evitando que eles desçam suavemente, resultando que a alavanca gire em falso. Bata gentilmente na parte externa do moedor algumas vezes durante o uso.
- As lâminas podem perder o corte devido ao uso prolongado. Substitua o moinho quando a capacidade de moagem for reduzida significativamente.
- Não utilize o produto para moer nada, além de grãos de café. Isso pode danificar o produto.
- Não insira seus dedos no moedor ao girar a alavanca.
- Não deixe que a lâmina de cerâmica seja atingida por materiais rígidos, e evite a queda do produto. Isso pode fazer com que a lâmina rachie ou quebre.
- Não utilize objetos rígidos ou pontiagudos para golpear ou arranharr o recipiente de aço inoxidável, pois isso pode causar arranhões ou fazer com que o revestimento descasque.

咖啡粉的粗細調節方法

請確實地壓下手搖把手，旋轉粗細調節轉環。
旋轉粗細調節轉環時，請務必把手搖把手安裝後才旋轉。



料斗的安装方法



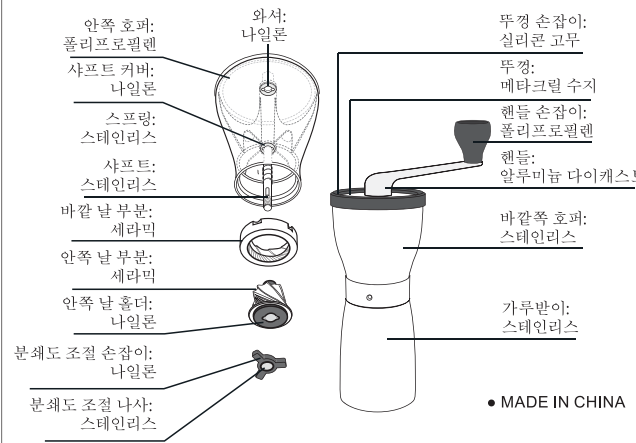
한국어

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

특징

- 작은 공간에 수납이 가능한 슬림한 디자인의 핸드밀.
- 세라믹소재의 날이므로, 금속 냄새가 없고 녹슬지 않습니다.
- 날이 갈 때며, 갈아모이지 않는 특징이 있습니다.
- 날 부분을 분해하여 물로 씻을 수 있습니다.
- 눈금이 있어 분쇄한 양을 한눈에 알 수 있습니다.

재질 안내



관리 방법

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

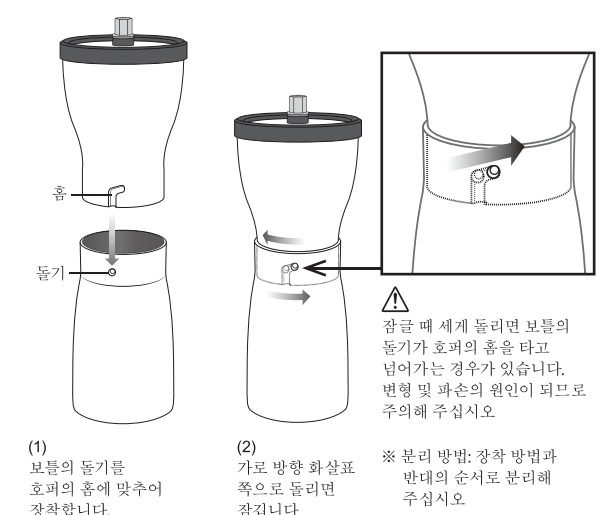
- 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.
 - ※조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 잠금해서 돌려 주십시오.
- 분쇄도 조절 손잡이를 분리하면, 안쪽 날 부분은 꺼낼 수 있게 됩니다.
- 날에는 커피의 유분이 남아있을 수 있으므로, 희석한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 헹가내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

커피 가루의 분쇄도 조절 방법

핸들 중심을 잘 누르고 조절 손잡이 돌리십시오.
조절 손잡이 돌릴 때에는 반드시 핸들을 잠금해서 돌려 주십시오.



호퍼 장착 방법



사용 시에는

- 소량의 원두를 넣고 갈면서 분쇄도를 조절해 주십시오.
(조절 방법을 참조하십시오.)
- 커피 1잔의 원두는 약 10~12g입니다. 1~2잔분의 원두를 원두투입구(호퍼)에 넣으십시오.
- 본체를 손으로 잘 잡고, 핸들을 시계방향으로 천천히 돌리면 원두가 갈립니다.
 - ※핸들을 반대 방향(왼쪽)으로 돌리면 그라인딩 날을 손상시킬 수 있습니다.

커피 기구에 맞는 그라인딩 방법

그라인딩 방법	미분 (micro)	가늘게 (fine)	중간굵기 (medium)	굵게 (coarse)
인도(기준)				
추출 기구				
종이 필터				●
메쉬 필터			●	
웅드밀				●
사이폰		●	●	●
위터 드립		●	●	
커피 메이커			●	
프렌치식 커피 메이커				●

기구에 따라서는 원두의 그라인딩 방법이 다를 수 있으므로 사용하시는 기구의 취급 방법에 따라 주십시오.
※원두는 항상 신선한 것을 준비하십시오.

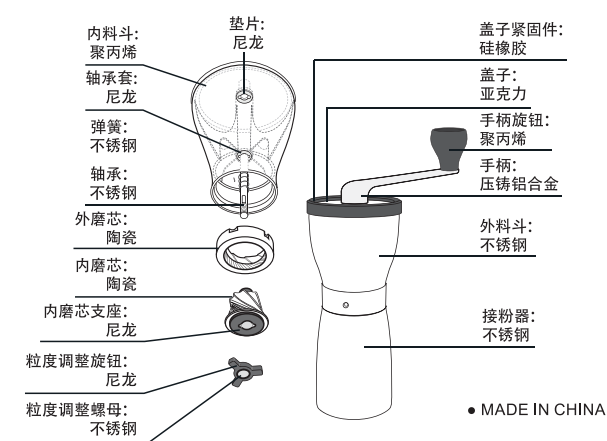
简体中文

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

- 手摇咖啡研磨机，纤细设计，不占空间。
- 陶瓷磨芯，没有金属气味，不会生锈。具有磨豆效果好、不易磨损的特性。
- 可分解磨芯后用水洗。
- 带有方便查看的刻度，磨豆量一目了然。

材质介绍

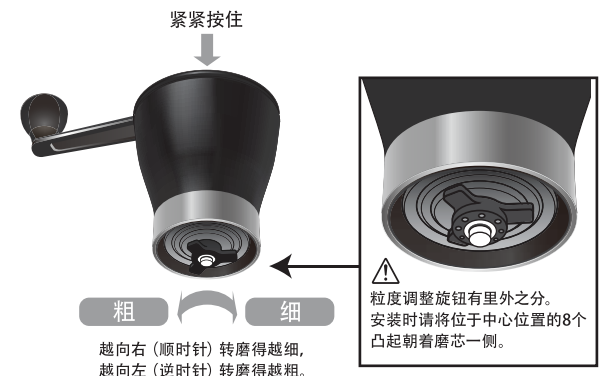


保养方法

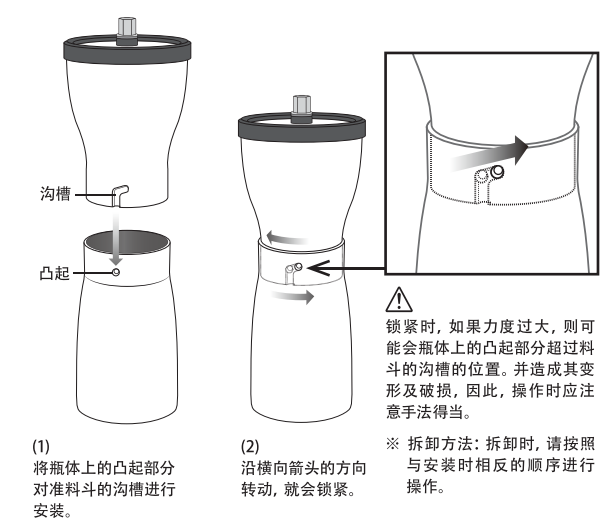
- 可分解磨芯后进行保养。分解时，请注意不要丢失零部件。
- 逆时针转动并拆下粗度调节旋钮。
 - ※转动调节旋钮时，请务必安装手柄后转动。
 - 拆下粗度调节旋钮后，可取出内磨芯。
 - 磨芯上会附着咖啡中的油。请浸泡在稀释过的中性洗涤剂中，之后充分冲洗。洗净后，请在完全干燥后使用。

咖啡粉的粗度调节方法

请紧紧按住手柄中心，转动调整旋钮。
如果要转动调整旋钮，请务必在安装手柄后转动。



料斗的安装方法



使用时

- 請加入少量的咖啡豆，一邊研磨，一邊調整咖啡粉的粗細。（請參照調節方法。）
- 一杯咖啡需要約10~12克。請在咖啡豆容器（料斗）中放入1~2杯的量。
- 請用手好好地扶住本體，慢慢地將手搖把手用順時針方向旋轉原豆子。
 - ※如果讓手搖把手逆時針（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。

適合泡咖啡器具的研磨方法

研磨方式 (大約估測)	極細研磨	中細研磨	中研磨	粗研磨
萃取器具 (大約估測)	(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。
※請選用新鮮的咖啡豆。

使用注意事项

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

- 請於初次使用產品前清洗一次。
- 如果依順時針方向過度旋轉粗細調節轉環，內外磨芯會有碰觸並會破損，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，無法順利掉落時，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，倍加注意。
- 請勿以堅硬物品、尖銳物品敲打或磨擦不鏽鋼機身，這會造成刮痕或塗裝剝落。

Ceramic Coffee Mill MINI-SLIM PRO

使用说明书
使用説明書
취급설명서

Manual de instruções

HARIO CO., LTD.
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku,Tokyo 103-0006 Japan
https://www.hario.jp

MMSP-1 Instruction Manual1907

HARIO