

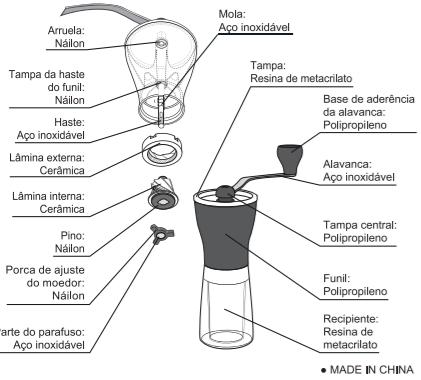
PORTUGUÉS

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

- Moedor de café pequeno, adequado para espaços compactos.
- Por serem feitas de cerâmica, as afiadas e duráveis lâminas não tem odor metálico e não enfeijam.
- O moedor pode ser desmontada para lavagem.
- Escalas convenientes para verificar a quantidade de café rapidamente.

Guia de materiais



• MADE IN CHINA

使用时

- 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗度。
(请参考调节方法。)
- 一杯咖啡大约10~12g。请在咖啡豆容器（料斗）中放入1~2杯的量。如果磨超过(图)的杯数刻度的咖啡粉，可能导致故障。
请注意不要磨太多咖啡豆。
- 用手紧握住本体，慢慢顺时针转动手柄，就可将咖啡豆磨碎。
※请给对不反向转动（左转）手柄，否则会损伤磨芯。磨咖啡豆时，请务必拧紧料斗盖。
- 咖啡壶上的刻度是1杯的量，约12克，但咖啡豆的重量会因其种类和焙烤度而发生变化。请作为参考使用。

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
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。

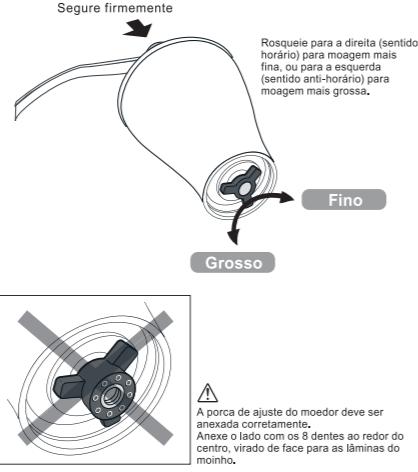
※请只使用新鲜的咖啡豆。

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.
 - Ambas as lâminas, interna e externa, podem ser removidas quando a porca 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 porca de ajuste. Verifique se a alavanca está fixa ao girar a porca de ajuste do moedor.



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。
(请参考调节方法。)
2. 一杯咖啡大约10~12g。请在咖啡豆容器（料斗）中放入1~2杯的量。如果磨超过(图)的杯数刻度的咖啡粉，可能导致故障。
请注意不要磨太多咖啡豆。
3. 用手紧握住本体，慢慢顺时针转动（左转）手柄，否则会损伤磨芯。
※请给对不反向转动（左转）手柄，否则会损伤磨芯。磨咖啡豆时，请务必拧紧料斗盖。
- 咖啡壶上的刻度是1杯的量，约12克，但咖啡豆的重量会因其种类和焙烤度而发生变化。请作为参考使用。

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. Não triture mais grãos do que o nível (图).
- Isto pode danificar o moedor.
- 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.
- Aprenda bem a tampa do funil antes de iniciar a moagem. Uma linha na escala do recipiente equivale a aproximadamente 12 g de café, o suficiente para uma xícara. Entretanto, use esta escala como guia, pois a quantidade pode variar dependendo do peso, tipo e torra dos grãos de café.

Como escolher a espessura correta

Espessura	Fino	Fino-médio	Médio	Grosso
Tamanho do grão (aprox.)	(Tamanho de açúcar granulado)	(Entre açúcar granulado e cristalizado)	(Entre açúcar granulado e cristalizado)	(Tamanho de açúcar cristalizado)
Equipamento de preparo				
Filtro de papel	●		●	
Filtro sem papel		●		
Filtro de pano		●	●	●
Sifão	●	●	●	●
Gotejador de água	●	●	●	●
Máquina de café				
Prensa 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

感谢您購買本商品。
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

- 不占空間經細的手搖磨豆器。
- 因為是陶瓷磨芯，不會有金屬臭味也不會生鏽。擁有易切、不易磨损的特性。
- 保養時請不要上油。
- 初次使用產品前請清洗乾淨。
- 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，则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。

材質介紹



• MADE IN CHINA

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 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.
 - Pequenos fragmentos de grãos podem entrar nas lacunas ou nas bordas do funil, evitando que elas 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 moedor 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.

简体中文

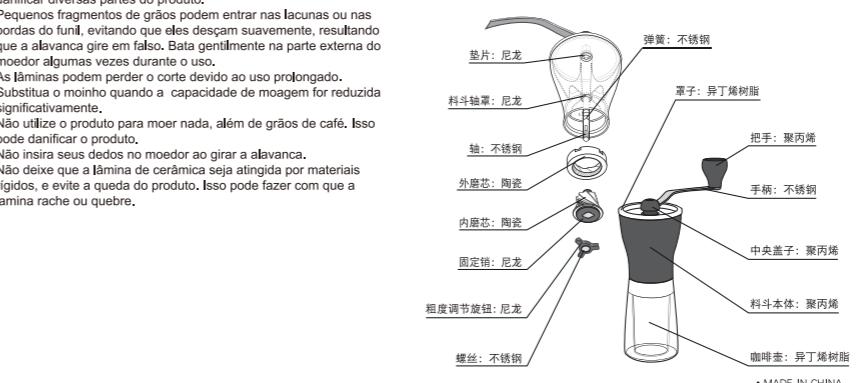
非常感谢您购买本产品！
请务必阅读本说明书，确保正确使用。

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



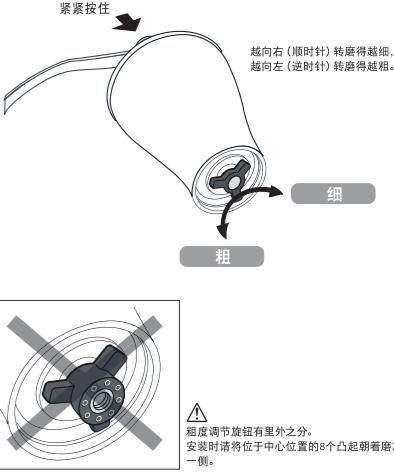
• MADE IN CHINA

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。
 - 拆下粗度调节旋钮后，可取出内磨芯、外磨芯。
 - 磨芯上会附着咖啡中的油。请浸泡在稀释的中性洗涤剂中，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，转动调节旋钮。
如果要转动调节旋钮，请务必在安装手柄后转动。



관리 방법

날 부분을 분해해서 손질할 수 있습니다. 분해시에는 부품을 일어버리지 않도록 주의하십시오.

- 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.
- 커피 원두는 약 10~12g입니다. 1~2잔분의 원두를 원두투입구(호퍼)에 넣으십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 보리하면, 안쪽 날 부분, 바깥쪽 날 부분을 꺼낼 수 있습니다.
- 날에는 커피의 유수이 남아있을 수 있으므로, 회색한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

커피 기루의 분쇄도 조절 방법

핸들 중심을 잘 누르고 조절 나사를 돌려십시오.

조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.



조절 나사는 조절 나사에는 안팎이 있습니다.
중심에 있는 8개의 블록한 부분을 날 방향으로 장착해 주십시오.

사용 시에는

1. 소량의 원두를 넣고 갈면서 분쇄도를 조절해 주십시오.

(조절 방법과 참조하십시오.)

2. 커피 원두는 약 10~12g입니다. 1~2잔분의 원두를 원두투입구(호퍼)에 넣으십시오.

잔분 이상의 원두를 갈고 장고의 원인이 되므로 원두를 너무 많이 넣지 않도록 주의하십시오.

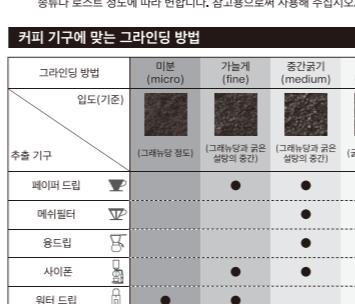
3. 분체를 손으로 잘 잡고, 핸들을 시계방향으로 천천히 돌리면 날을 수 있으므로 절대 하지 마십시오. 원두를 잘 때는 반드시 호퍼를 잘 잡은 후에 사용하십시오.

호퍼의 눈금은 1잔분에 약 12g으로 되어 있습니다만, 커피 원두의 무게는 그 중간나로스 정도에 따라 변합니다. 참고용으로서 사용해 주십시오.

4. 날에는 커피의 유수이 남아있을 수 있으므로, 회색한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세정 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

5. 조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.

6. 조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.



조절 나사는 조절 나사에는 안팎이 있습니다.
중심에 있는 8개의 블록한 부분을 날 방향으로 장착해 주십시오.

취급상의 주의

- ⚠️ 핸들은 반드시 시계방향으로 돌리십시오. 반대 방향으로 돌리거나 공회전을 하면, 그리인더 날에 손상이 가게 되므로 절대 하지 마십시오.
- ⚠️ 어린이가 사용하지 않도록 하십시오. 또한, 유아의 옆에서 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에 두지 않도록 하십시오.
- ⚠️ 본 제품은 식기세척건조기나 기정온 표백제를 사용할 수 없습니다. 사용하지 않도록 하십시오.
- ⚠️ 관리 시에 기름을 바르지 마십시오.

- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 시계방향으로 너무 많이 돌리면, 날끼리 접촉하면서 날을 망가지게 하며, 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 날이 벽하게 잘 회전이 안되는 경우 무리하게 갈고 부품을 망가지게 하므로 삼가시기 바랍니다.
- 호퍼 내틈새에 작게 쪼개진 원두 등이 들어가, 원두가 원활하게 갈리지 않고 핸들이 공회전하는 경우가 있습니다. 사용 중, 때때로 본체를 기울여 원두를 다시 넣어 주십시오.
- 장기간 사용으로 날이 마모되어 칼날이 잘 드는 경우가 있습니다. 갈리는 원두의 양이 현저하게 적어지면 새 제품으로 교환할 시기입니다.
- 커피 원두 이외에는 파손의 원인이 되므로 사용하지 마십시오.
- 핸들을 돌릴 때는 위험으로 날 안쪽에 손가락을 넣지 않도록 하십시오.
- 세라믹소재의 날은 단단한 물건에 부딪히거나 본체를 떨어뜨리면 날의 이가 빠지거나 깨지는 원인이 되므로 주의하십시오.



HARIO CO., LTD.

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

MSS-1説明書1512

Manual de instruções

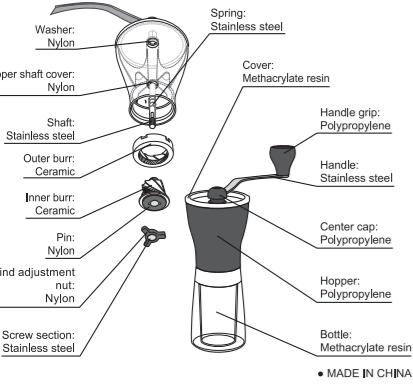
使用说明书

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, durable blades.
- The burr section can be disassembled for washing.
- Handy scales for checking the amount of ground coffee at a glance.

Material Guide



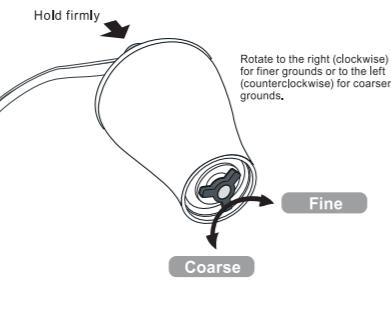
Product Care

The burr section can be disassembled for washing. Be careful not to lose any parts when disassembling.

- Turn the grind adjustment nut counterclockwise to remove it.
* Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.
- The inner and outer burr can be removed when the grind adjustment nut has been removed.
- 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.

Adjusting the Size of Coffee Grounds

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.



The grind adjustment nut must be attached in the correct orientation. Attach the side with the 8 dimples around the center facing the burr side.

Using the Mill

- Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds.
(Refer to the adjustment method for details.)
- Use between 10g to 12g of coffee per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper. Do not grind more beans than the level.
Doing so may damage the grinder.
- 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.
One line on the bottle scale is equivalent to approximately 12g of coffee, enough for one cup. However, use this scale as a guide as the amount may differ depending on the weight, type, and roast of the coffee beans.

Choosing the Correct Coarseness

Coarseness	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
Granule size (approx.)	(Granulated sugar size)	(Between granulated and crystallized sugar)	(Between granulated and crystallized sugar)	(Crystallized sugar size)
Brewing equipment				
Paper filter	●	●		
Paperless filter		●		
Cloth filter		●		●
Siphon	●	●	●	●
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.

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.



HARIO CO., LTD.

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

Instruction Manual

Bedienungsanleitung

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

HARIO

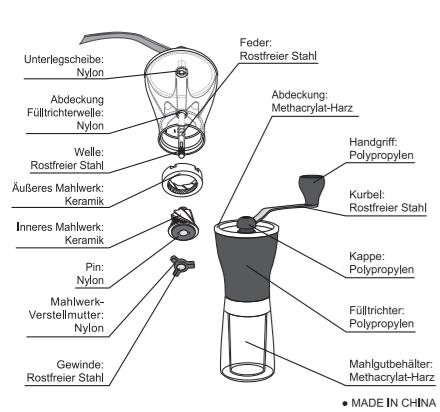
DEUTSCH

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

- Schlank Kaffeemühle, die kompakt verstaut werden kann.
- Keramikmahlwerk haben keinen Metallgeruch und rosten nicht. Außerdem haben sie scharfe, haltbare Schneiden.
- Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden, wenn die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückzukommen.
- Praktische Markierung, um die Menge am gemahlenem Kaffee mit einem Blick zu erfassen.

Materialübersicht



Produktpflege

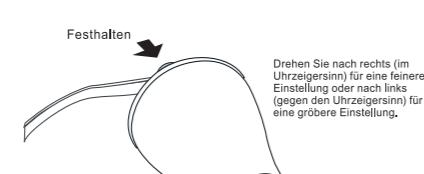
Das Mahlwerk kann zur Reinigung auseinandergenommen werden. Achten Sie darauf, keine Teile zu verlieren, wenn Sie das Mahlwerk auseinandernehmen.

- Drehen Sie die Mahlwerk-Verstellmutter gegen den Uhrzeigersinn. (Weitere Details hierzu finden Sie unter Mahlgradeinstellung)
- Verwenden Sie zwischen 10g und 12g Kaffee pro Tasse. Füllen Sie ein ausreichende Menge für 1 oder 2 Tassen Kaffee in den Fülltrichter. Mahlen Sie nicht mehr Kaffeebohnen als bis Markierung . Dies könnte sonst das Mahlwerk beschädigen.
- 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. Eine Linie auf der Skala des Mahlgutbehälters entspricht ca. 12g Kaffee, ausreichend für eine Tasse. Verwenden Sie diese Skala jedoch nur als Richtwert, da die Menge aufgrund des Gewichts, des Typs und der Röstung der Kaffeebohnen variieren kann.

Mahlgrad des Kaffeemehl einstellen

Halten Sie die Mitte der Kurbel fest und drehen Sie die Mahlwerk-Verstellmutter.

Achten Sie darauf, dass die Kurbel aufgesteckt ist, wenn Sie die Mahlwerk-Verstellmutter 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.

Gebrauch der Mühle

- Mählen Sie eine kleine Menge Kaffeebohnen, um den Mahlgrad zu testen und anzupassen.
(Weitere Details hierzu finden Sie unter Mahlgradeinstellung)

- Verwenden Sie zwischen 10g und 12g Kaffee pro Tasse. Füllen Sie ein ausreichende Menge für 1 oder 2 Tassen Kaffee in den Fülltrichter. Mahlen Sie nicht mehr Kaffeebohnen als bis Markierung . Dies könnte sonst das Mahlwerk beschädigen.
- 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. Eine Linie auf der Skala des Mahlgutbehälters entspricht ca. 12g Kaffee, ausreichend für eine Tasse. Verwenden Sie diese Skala jedoch nur als Richtwert, da die Menge aufgrund des Gewichts, des Typs und der Röstung der Kaffeebohnen variieren kann.

Den richtigen Mahlgrad auswählen

Mahlgrad	Fein	Halbfein	Mittel	Grob
Korngröße (ca.)	(Größe von Streuzucker)	(Zwischen Streuzucker und Kristallzucker)	(Zwischen Streuzucker und Kristallzucker)	(Größe von Kristallzucker)
Zubereitungsgerät				
Papierfilter	●	●		
Papierloser Filter		●		
Tuchfilter		●	●	●
Siphon	●	●	●	●
Kaltekaffeemaschine		●	●	
Filterkaffeemaschine		●	●	
French Press		●	●	

Der empfohlene Mahlgrad ist abhängig von dem verwendeten Brühergerät. Die Bedienungsanleitung für Ihr System zur Kaffe Zubereitung enthält weitere Details.

* Verwenden Sie immer frische Kaffeebohnen.

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 kein Haushaltsbleichmittel zur Reinigung.

- Verwenden Sie zur Pflege kein Öl.

- Reinigen Sie das Produkt, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Ein zu weites Drehen der Mahlwerk-Verstellmutter im Uhrzeigersinn führt dazu, dass die Keramitkette 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 Rillen des Fülltrichters festsetzen und so verhindern, dass die Kaffeebohnen in das Mahlwerk fallen, wodurch die Kurbel frei dreht. Klopfen Sie deshalb während der Verwendung sachte gegen den Bohrtrichter.
- 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 die Keramikmahlwerk nicht mit harten Gegenständen an und lassen Sie das Produkt nicht fallen. Das Mahlwerk könnte springen oder brechen.

FRANÇAIS

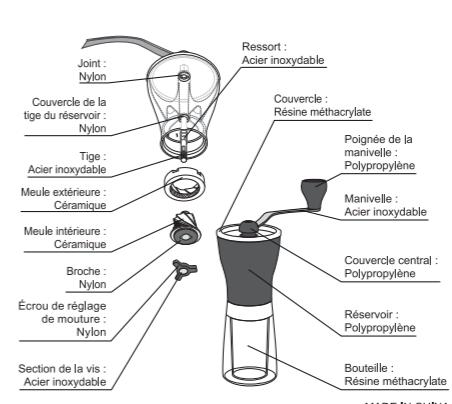
Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO.
Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement.

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



• MADE IN CHINA

Entretien du produit

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

- Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

- * Assurer que la manivelle est fixée lorsque l'écrou de réglage de mouture est tourné.

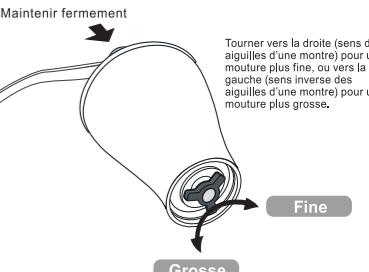
- Les meules intérieure et extérieure peuvent être retirées lorsque l'écrou de réglage de mouture a été enlevé.

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.

Réglage de la grosseur de la mouture du café

Maintenir le centre de la manivelle fermement et tourner l'écrou de réglage.

S'assurer que la manivelle est correctement fixée lorsque l'on tourne l'écrou de réglage de la mouture.



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, guárdealo en un lugar seguro para referencia futura.

Características

- Molinillo de café fino diseñado para caber en espacios compactos. Las meulas cerámicas no tienen olor metálico y nunca se oxidarán. Cuchillas afiladas duraderas.
- La sección de meulas cerámicas se puede desmontar para lavar.
- Escales prácticas para comprobar la cantidad de café molido de un vistazo.
- Lavar el producto antes de usarlo por primera vez.
- Turnar el eje de regulación de molienda en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.
- * Nunca gire el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda), porque podría dañar las meulas cerámicas.
- Siempre sujetar la cubierta de la tolva cuando triture granos.
- Una linea en la escala de la botella es equivalente a unos 12 g de café aproximadamente. Lo suficiente para una taza. No obstante, utilice la escala como una guía ya que la cantidad puede variar en función del peso, el tipo y el tostado de los granos de café.

Guía de materia