

- ⚠️ 直火にかけられません。
- ⚠️ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
- ⚠️ 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。

- ◆ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ◆ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- ◆破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- ◆破棄する際は、各自治体の指示に従いお出しください。

- ⚠️ Do not expose to direct flames.
- ⚠️ Handle the glassware with the utmost care.
- ⚠️ Do not let children use it.
- Do not put it on the place where it is used by children, and children hand reaches.

- ◆Refrain from using cracked, chipped, or highly-scratched glass since it may break unexpectedly.
- ◆Do not use a metal spoon inside the glass bowl. It may cause breakage.
- ◆Be careful when handling chipped or broken glass parts.
- ◆Please follow your local rules regarding the disposal.

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。

⚠️ お手入れの際は油を差さないでください。

- ◆粗さ調節ナット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。
- ◆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取替の目安です。
- ◆破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用なさないでください。
- ◆危険ですのでハンドルを回す際は臼に指を入れしないでください。
- ◆セラミック製の臼を硬いものにぶついたり、本体を落としたりすると、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。
- ◆ガラスの底でテーブル等を傷つけないように、滑り止めカバーをつけてご使用下さい。

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

<http://www.hario.com>

Handling precautions

- ⚠️ Please spin the handle clockwise. Never freely spin the handle or turn it in reverse, because doing so will damage the mill.
- ⚠️ Do not let children use this product. Do not use next to a child and keep out of reach of children.
- ⚠️ Do not use oil for cleaning.

- ◆If you turn the grind adjustment nut too far to the right, ceramic burr touches another burr and it may cause a malfunction.
- ◆If small split beans or other objects get into the level difference inside the unit (hopper) or the gaps, the coffee beans may not fall down smoothly and the handle may freely spin. When grinding the coffee beans, occasionally tap the unit lightly.
- ◆With long-term use, the mill may wear and become blunter. When the amount of beans that can be ground drops significantly, it is time to replace the product.
- ◆Do not use for anything other than coffee beans, because doing so may break the mill.
- ◆Do not put your fingers inside the mill when turning the handle, because doing so is dangerous.
- ◆Please note that if ceramic burr is hit against hard material or the product is dropped, it may result in chipping or damages to ceramic burr.
- ◆Please use the anti-slip cover so as not to damage the table etc. under the glass.

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,

Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<http://www.hario.jp>

ご購入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。

Thank you very much for your purchase.
To use the product correctly, please be sure to read this instruction manual.
After reading the manual, store it in a safe place.

Ceramic Coffee Mill Skerton

Instruction Manual

セラミックコーヒーミル・スケルトン

取扱説明書

特長

- 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。
- セラミック製臼ですので金属臭がなく、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。
- 滑り止めカバー付きなので安定して挽くことができます。
- フタをすればコーヒー粉の保存容器になります。また、ミル本体はフタの上に重ねられるので、省スペースで収納できます。

Features

- The burr is made from ceramic. The metal parts are stainless steel. All parts can be washed.
- Ceramic burr dose not have metal smell and will never rust. In addition, it provides consistent and durable performance.
- The anti-slip cover helps stable grinding.
- When the lid is put on, the container can be used for storing ground coffee. The burr unit can be placed onto the lid for storage in a compact space.

HARIO

MSCS-2-EX 説明書 1501

ガラスのお手入れの方法/Product care - Glass

△ 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、下図のように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。思わぬときに破損する原因となります。

◆本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。

◆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」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。

△ Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.

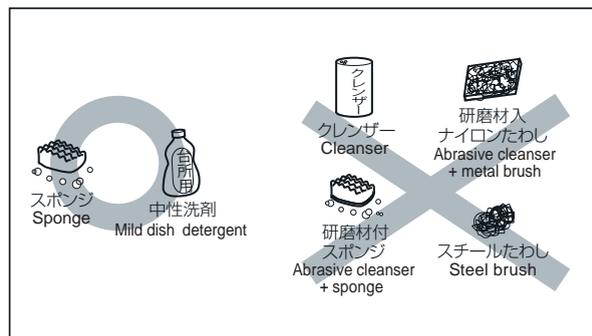
△ Even when using a soft sponge, do not use the sponges or cleansers shown below that will damage the glass. Doing so may cause the glass to break unexpectedly.

◆This product may be washed in a dishwasher.

Please follow the instructions of dishwasher properly.

◆Diluted household bleach may be used for cleaning tough stains on the glass. When using household bleach always follow the instructions properly.

Please wash the glass thoroughly after bleaching.



臼部のお手入れの方法/Product care - Burr unit

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。

※臼にはコーヒーの油が付着します。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。

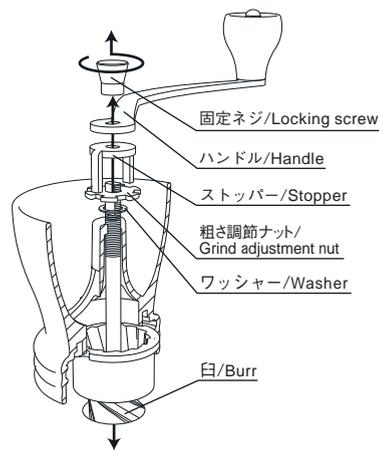
The burr unit can be dismantled and maintain them. Please mind not to lose components when decomposing. The burr is made from ceramic and the metal parts are made from stainless steel. All parts can be washed.

※Coffee oil adheres to the burr. Immerse the burr in diluted neutral detergent, and then thoroughly rinse out it. After washing, let it dry completely.

臼の取り外し方/How to remove the burr

- ①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。
- ②粗さ調節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。
- ③臼を下から抜きます。

- ①Turn the locking screw counterclockwise and remove it, handle and stopper.
- ②Turn the grind adjustment nut counterclockwise and remove it and washer.
- ③Remove the burr from the under.



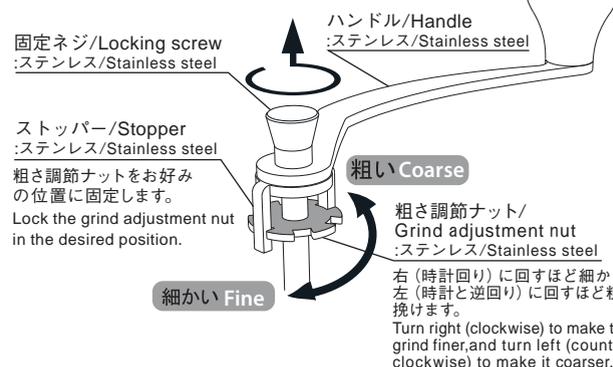
コーヒー粉の粗さ調節方法/Adjusting the coffee grind

- ①固定ネジを反時計回りに回して取り外します。
- ②ハンドル・ストッパーを取り外します。
- ③粗さ調節ナットを回し、お好みの粗さに調節します。
※右(時計回り)に回すほど細かく、左(時計と逆回り)に回すほど粗く挽けます。
- ④ストッパーで粗さ調節ナットを固定します。
- ⑤ハンドル・固定ネジを取り付けます。

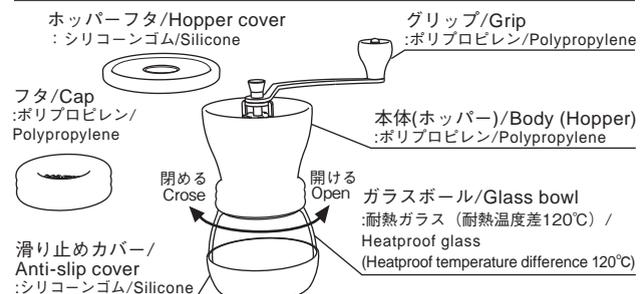
- ①Turn the locking screw counterclockwise and remove it.
- ②Remove the handle and stopper.
- ③Turn the grind adjustment nut to the desired grind level.

※Turn right (clockwise) to make the grind finer, and turn left (counterclockwise) to make it coarser.

- ④Lock the grind adjustment nut with the stopper.
- ⑤Install the handle and locking screw.



材質のご案内 / Material guide



●ガラスボール: 日本製/Glass bowl: MADE IN JAPAN ●その他: 中国製/Other: MADE IN CHINA

ご使用の際は/When using

- 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。(調節方法を参照してください。)
- 2.コーヒー1杯分が約10~12gです。1~2杯分をコーヒー豆入れ(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、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つてから追加してください。
- 3.本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。※ハンドルを逆回転(左回し)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。

- 1.Put the small amount of coffee beans into the hopper and adjust the grind level with grinding beans.(Refer "Adjusting the coffee grind".)
- 2.10-12g is normally good for one serving (120ml). Do not put big amount of beans into the hopper at once not to make beans spring out.
- 3.Hold the grinder tightly and spin the handle clockwise slowly to grind beans. (Do not spin the handle counterclockwise not to damage the burr.)

コーヒーを淹れる器具に適した挽き方 The appropriate way to grind for coffee equipment.

挽き方	細挽き Fine	中細挽き Medium fine	中挽き Medium	粗挽き Coarse
抽出器具 Equipment	グラニュー糖程度 (Granule sugar level)	グラニュー糖・ ザラメの中間 (Between granule sugar and coarse sugar)	グラニュー糖・ ザラメの中間 (Between granule sugar and coarse sugar)	ザラメ程度 (Coarse sugar level)
ペーパードリッパ(V60) Paper drip		●	●	
ペーパーレスフィルタ(Caleor) Paperless filter			●	
ネルドリッパ Nel drip			●	●
サイフォン Syphon			●	●
水たてコーヒー器具 Water drip Coffee maker	●	●	●	
フランス式コーヒーメーカー French press			●	●

器具によっては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。

Due to the difference of the way to grind depending on equipment, please follow the instruction manual of the equipment.
※Please use fresh coffee beans every time.