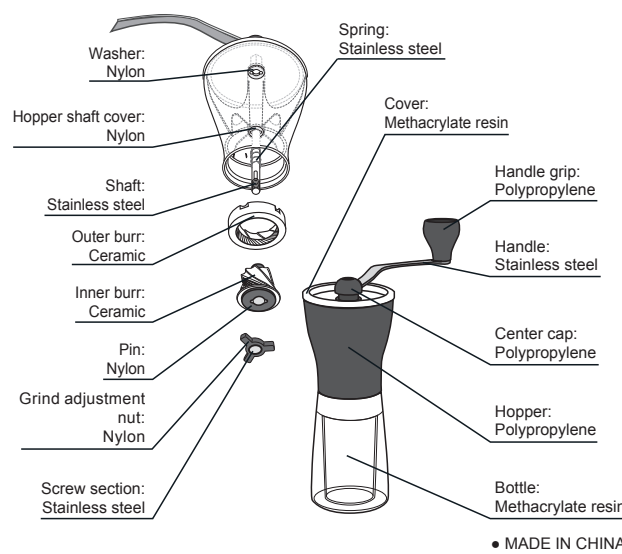


Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly in order to use this product correctly. After reading it, store it in a safe place for future reference.

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



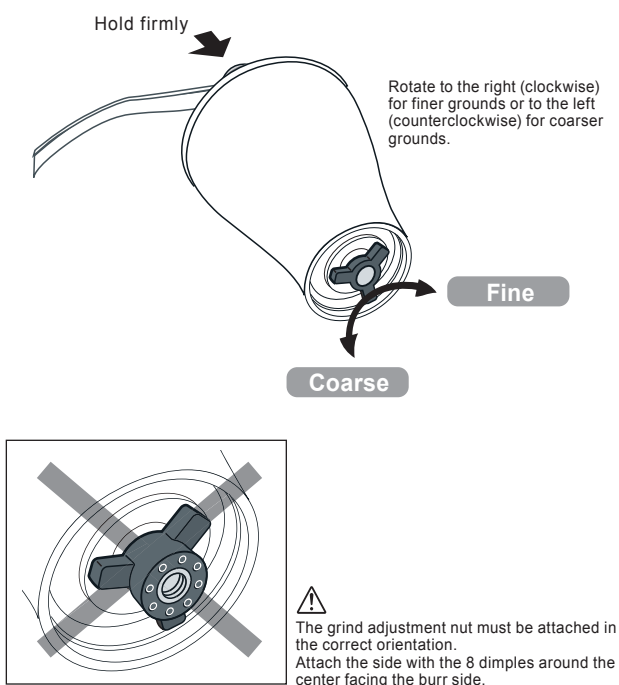
Product Care

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.



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			•	•
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.

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 grinder 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

000000
MSS-1 1310

Coffee Mill Ceramic Slim

Instruction Manual

Bedienungsanleitung

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

Manual de instruções

使用说明书

使用説明書

취급설명서

HARIO

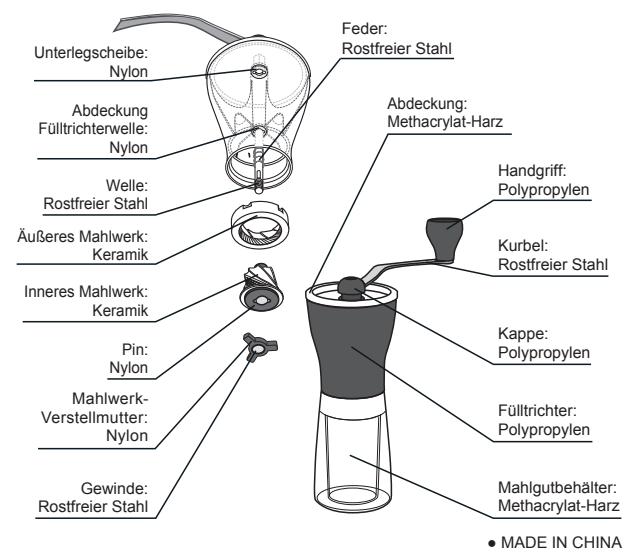
DEUTSCH

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

- Schlankes 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 gemahltem Kaffee mit einem Blick zu erfassen.

Material-Übersicht



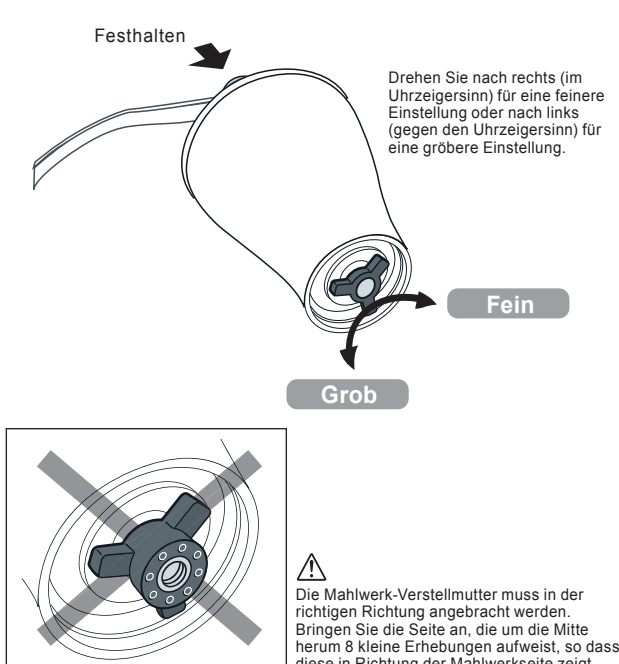
Produktpflege

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

- 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.
- Das innere und das äußere Mahlwerk können entnommen werden, wenn die Mahlwerk-Verstellmutter entfernt wurde.
- Das Mahlwerk kann mit Kaffeeöl 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.

Mahlgrad des Kaffeemehls 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.



Gebrauch der Mühle

- Mahlen 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 eine 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			•	•
Kallextraktionsgerät	•	•		
Filterkaffeemaschine			•	•
French Press			•	•

Der empfohlene Mahlgrad ist abhängig von dem verwendeten Brühgerät. Die Bedienungsanleitung für Ihr System zur Kaffeezubereitung 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 keine Haushaltsbleichmittel zur Reinigung.
- ⚠ Verwenden Sie zur Pflege kein Öl.

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

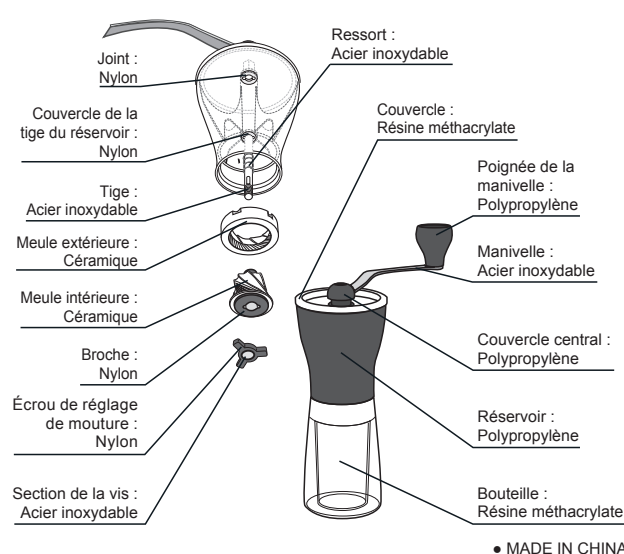
FRANÇAIS

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



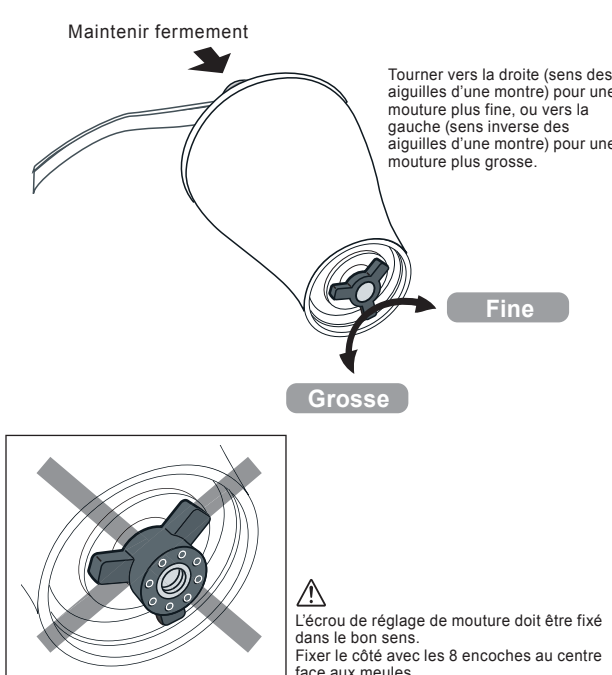
Entretien du produit

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.
 - * S'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.
- 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.



Utilisation du moulin

- Moudre 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.)
- Utiliser entre 10 et 12 g de café par tasse. Mettre assez de grains pour 1 ou 2 tasses à café dans le réservoir. Les grains à moudre ne doivent pas dépasser le niveau **☞**. Cela pourrait endommager le moulin.
- Maintenir le moulin fermement et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre 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.
 - Une ligne sur l'échelle de la bouteille correspond à environ 12 g de café, ce qui est suffisant pour une tasse. Toutefois, n'utiliser cette échelle que comme guide car la quantité peut varier en fonction du poids, du type et de la torréfaction des grains de café.

Choix de la grosseur adaptée

Grosseur	Fine	Moyennement fine	Medium	Grossière
Taille d'un granule (environ)				
	(Taille du sucre granulé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Taille du sucre cristallisé)
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.

Précautions 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 moulin avant de l'utiliser pour la première fois.
- Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens des aiguilles d'une montre de manière excessive entraîne les meules en céramique à moudre ensemble, ce qui peut provoquer un dysfonctionnement.
- Ne pas forcer sur la manivelle si elle tourne difficilement, car cela pourrait endommager plusieurs pièces du produit.
- De petits morceaux de grains de café peuvent se coincer dans les bords ou les trous du réservoir et empêcher les grains de café de tomber, amenant la manivelle à tourner dans le vide. Tapoter doucement le moulin à café à intervalles réguliers pendant son utilisation.
- Les meules peuvent s'émousser à cause d'une utilisation prolongée. Remplir le moulin à café quand la quantité de grains de café à moudre baisse considérablement.
- Ne pas utiliser pour moudre autre chose que des grains de café. Cela pourrait endommager le produit.
- Ne pas insérer vos doigts dans le moulin à café pendant que vous faites tourner la manivelle.
- Ne pas cogner les meules en céramique avec un matériau dur, ni faire tomber le produit. Cela pourrait entraîner une fêlure ou une craquelure des meules.

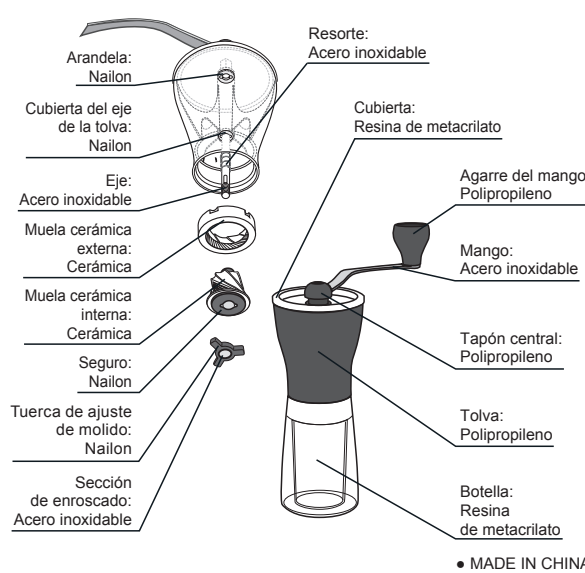
ESPAÑOL

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 caber 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



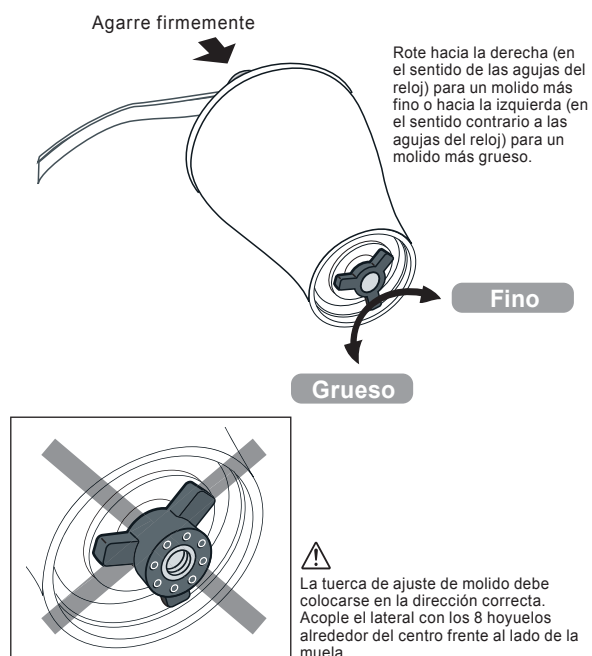
Cuidado del producto

La sección de muela cerámica se puede desmontar para lavar. Tenga cuidado de no perder ninguna parte cuando la desarme.

- 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.
- La muela cerámica interna y externa se puede retirar cuando la tuerca de ajuste de molido se ha retirado.
- La muela cerámica se podría recubrir con aceite de café. Remoje la muela cerámica en detergente neutro diluido y luego enjuague metuculosamente. Deje que seque completamente después de lavarla.

Ajuste del tamaño de molido del café

Agarre el centro del mango firmemente y gire la tuerca de ajuste. Asegúrese de que el mango esté sujeto cuando gire la tuerca de ajuste de molido.



Uso del molinillo

- Triture una pequeña cantidad de granos para probar y ajuste el grosor de molido del café. (Consulte el método de ajuste para más información.)
- Use entre 10 g y 12 g de café por taza. Coloque suficientes granos para 1 o 2 tazas de café en la tolva. No trituré más granos que el nivel **☞**. Hacerlo podría dañar el molino.
- Agarre 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 trituré granos.
 - Una línea 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.

Elegir el grosor correcto

Grosor	Fino	Medio-fino	Medio	Grueso
Tamaño del granulo (aproximadamente)				
	(Tamaño de azúcar granulada)	(Entre azúcar granulada y cristalizada)	(Entre azúcar granulada y cristalizada)	(Tamaño de azúcar cristalizada)
Equipo de elaboración				
Filtro de papel				
Filtro sin papel			•	
Filtro de tela			•	•
Sifón			•	•
Cafetera de goteo	•	•		
Cafetera			•	•
Presna 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.

Precauciones de uso

- ⚠ Siempre gire el mango en el sentido de las agujas del reloj. Nunca gire el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj ya que podría dañar el molino.
- ⚠ No deje que los niños usen este producto. No lo use cerca de niños y guárdelo lejos del alcance de ellos.
- ⚠ No lo lave en una lavadora de platos o usando lejía de uso doméstico.
- ⚠ No aplique aceite para mantenimiento.

- Lave el molino antes de usarlo por primera vez.
- Girar demasiado la tuerca de ajuste de molido en la dirección 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.

