

ザッセンハウスコーヒーミル

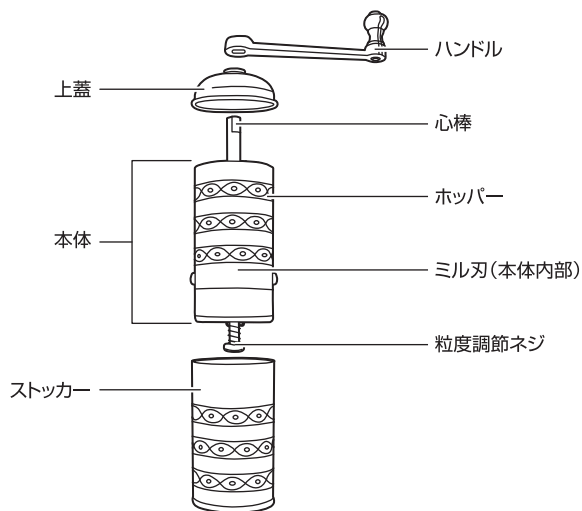
ザッセンハウス・ミル 取扱説明書

(ハバナ MJ-0802)

ZASSENHAUS

この度はザッセンハウス・ミルをお買上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前にこの「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。また、お読みになった後は大切に保管してください。

各部の名称



⚠ 取扱上の注意

1. ハンドルの空回しや逆回転は、刃を傷めたり、ハンドル固定ネジがゆるむことがあります。故障の原因になりますのでおやめください。
2. 粒度調節ネジを右に回しすぎると、回転が重くなり故障の原因になることがあります。
3. 水に浸したり、水で洗浄したりするとミル刃が腐食して故障の原因になりますので、絶対にしないでください。
4. この製品はコーヒー豆専用です。コーヒー豆以外(湿った豆を含む)は使用しないでください。また、生豆で使用しますと、ミル刃の破損の原因になります。



メリタジャパン株式会社

本社 〒136-0071 東京都江東区亀戸2-26-10

メリタジャパンカスタマーサービスセンター ☎0120-33-0212

携帯電話・IP電話・公衆電話からおかけになる場合 ☎03-5836-2702

<http://www.melitta.co.jp>

®=Reg. tm. of a company of the Melitta Group

ご使用方法

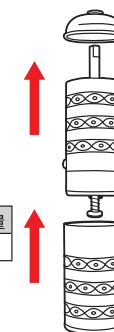
1. コーヒー粉の粗さ(粒度)調節(詳しくは「粒度調節方法」を参照してください)。初めてお使いになる場合やしばらく使わなかった場合には必ず行ってください。
2. ストッカーを取付け、上蓋を開けます。
3. ホッパーに杯数分のコーヒー豆を入れます。

豆の量の目安は下表を参照してください。

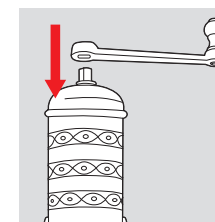
杯数	コーヒー豆の量	挽いた粉の量
一杯分	10g	8g
二杯分	18g	16g
三杯分	27g	24g

【コーヒー豆最大容量】

ホッパー容量	ストッカー容量
30g	30g

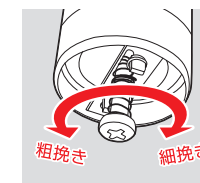
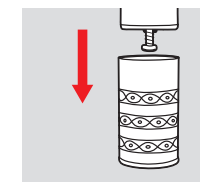


4. ハンドルを取付けます。
上蓋を心棒に通してしっかり閉め、心棒にハンドルを取り付けてください。
5. ハンドルを回します。
本体をしっかり押さえ、ハンドルを右回り(時計回り)にゆっくり回してください。逆方向へ回したり、豆が無くなってからの空回しは、ミル刃を破損することがありますので、絶対におやめください。
6. ストッカーに溜まった粉を取り出します。
挽いた粉はストッカーに残さず、できるだけ使い切ってください。



粒度(粉の粗さ)調節方法

1. ストッカーを本体から外します。
2. 粒度調節ネジ(右図参照)を左右に回して調節します。
ネジを右(時計回り)に回すと細挽きに、左(反時計回り)に回すと粗挽きになります。
3. 少量の豆をホッパーに入れ、ゆっくりとハンドルを回してください。
4. 少し挽くたびに粉の状態を確認し、好みの粗さに調節してください。



お手入れ方法

- ・ホッパー内部に残った豆の小片や粉は乾いたハケなどで掃除してください。
- ・外側の真ちゅう部分は金属磨きなどで汚れをふきとってください。

日本国内ではこの製品には保証はありませんが、万が一初期不良がございましたら対応をさせていただきます。