

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

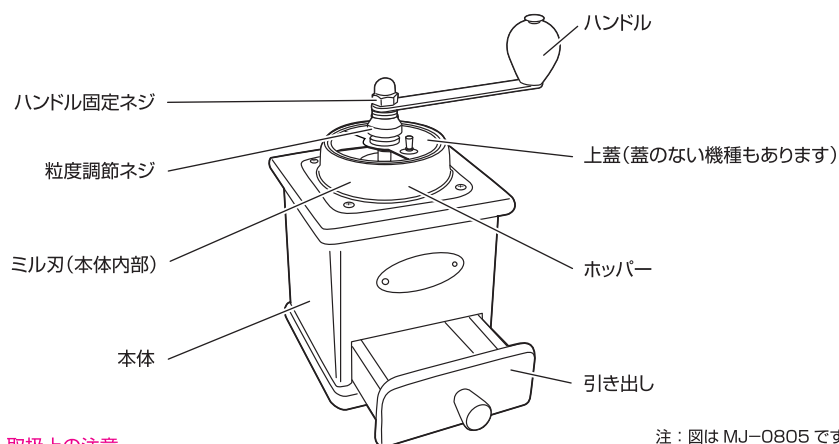
(MJ-0801、0803、0805、0806 共通)



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



注：図はMJ-0805です

△ 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、故障の原因になりますのでおやめください。
2. 粒度調節ネジを左に回しすぎると、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. 体重をかけてハンドルを回さないでください。故障したり、中の木が割れることがあります。
5. 湿気のある場所での保管は避けてください。
6. 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. ホッパーに杯数分のコーヒー豆を入れ、上蓋を閉めます。
注：上蓋のない機種もあります。

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	挽けた粉の量
一杯分	10g	8g
二杯分	18g	16g
三杯分	27g	24g

【各機種コーヒー豆最大容量】

機種	ホッパー容量	引出し容量
ラパス MJ-0801	60g	40g
サンティアゴ MJ-0803	30g	30g
ブラジリア MJ-0805	50g	30g
マナグア MJ-0806	60g	30g

※あくまでも目安であり、挽く豆により誤差があります。

3. 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。

4. 引き出しに溜まった粉を取り出します。

挽いた粉は引き出しに残さず、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. 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）に回すと粗挽きに、左（反時計回り）に回すと細挽きになります。

2. 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。

3. 少し挽くたびに粉の状態を確認し、お好みの粗さに調節してください。

注：右図は MJ-0805 ですが、他の機種も同様の位置に粒度調節ネジがあります。

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。
- ・本体の木部は乾いた布などで拭いてください。

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。

