

Melitta®

取扱説明書

家庭用

Coffee Mill Classic

コーヒ- ミル クラシック

この度はメリタ コーヒーミル クラシックをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ、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。



- 挽きたてのコーヒーを手軽にお楽しみいただけます。
- ミル刃には、耐久性に富んだ鋳鋼可鍛鋳鉄を使用しております。
- お部屋のインテリアにもなるアンティーク調のクラシカルなデザインです。

■ コーヒーの器具に合わせたコーヒー粉の粗さ ■

挽き方	器 具
細 挽 き	メリタフィルターペーパー、サイフォン
中細 挽 き	コーヒーメーカー
中 挽 き	ネル(布)ドリッブ
粗 挽 き	パーコレーター



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

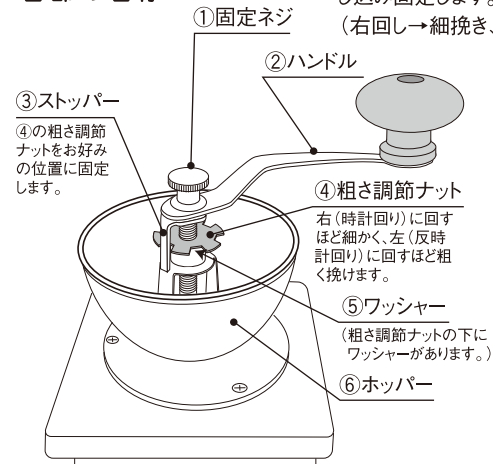


0570-550267

*一般電話・公衆電話からは市内通話料金でご利用いただけます。
*通話料はお客様負担となります。

ご使用方法

各部の名称



1. コーヒー粉の粗さ調節方法

最初に、①の固定ネジと②のハンドル(お買上時は、はずしてあります。)③のストッパーを取り外します。

④の粗さ調節ナットを回して粗さを定め、③のストッパーを差し込み固定します。

(右回し→細挽き、左回し→粗挽き)

次に、②のハンドルを差し込み①の固定ネジを右に回してしっかり固定してください。

2. 豆を入れる

次に杯数分のコーヒー豆をホッパーに入れます。

1回に挽けるコーヒー豆の量は約30gです。

3. 豆を挽く

ミル本体をしっかり押さえハンドルを右(時計の針の回転方向)にゆっくり回すと豆が挽けます。

⚠ 取扱上の注意

1. ハンドルの空回しや逆回転は、刃や臼を傷めたり、ハンドル固定ネジがゆるむことがあり、故障の原因となりますのでお止めください。
2. 粗さ調節ナットを右に回しすぎると、回転が重くなり故障の原因となることがあります。
3. ミル部分は、比較的腐食(サビ)には弱い素材を使用していますので水をかけたり、水に浸けて洗浄しますと腐食の原因になりますので絶対にしないでください。
4. 湿った所や、直射日光の当たる所には保管しないでください。腐食の原因になります。
5. コーヒー豆入れ(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ないでハンドルが空回りすることがあります。このような時には本体を軽くたいて豆を落としてから挽いてください。
6. お手入れの際、調節部分に油を注さないでください。
7. 本体の木部は乾いた布でよく拭いて保管してください。