

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

<https://www.hario.com>



HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<https://www.hario.jp>

MOC-3取扱説明書1811

COFFEE MILL

OCTO

コーヒーミル・オクト

取扱説明書

Instruction Manual

使用说明书

使用説明書

취급설명서

HARIO

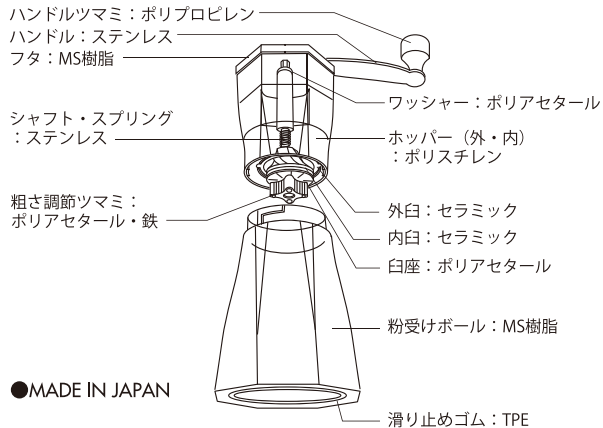
日本語

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。

特長

- 底面に滑り止めのゴムが付いて挽きやすい。
- セラミック製の臼を使用していま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。
- 臼部分は水洗いすることができます。
- 粗さ調節ツマミには「あらい」「こまかい」の表示付きでわかりやすい。

材質のご案内



●MADE IN JAPAN

ご使用方法

1. 少量のコーヒー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。次項の「コーヒー粉の粗さ調節方法」をご参照ください。
2. コーヒー1杯分（120ml）のコーヒー豆は約10～12gです。必要な量のコーヒー豆をホッパーに入れ、フタ、ハンドルを取り付けてください。
3. ホッパー、粉受けボール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コーヒー豆が挽けます。

※ハンドルを反時計回りに回すと、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

※ホッパーの凸と粉受けボールの凹をしっかりとめ合わせてください。緩んでいると、ご使用中に粉受けボールが脱落する恐れがあります。

コーヒー粉の粗さ調節方法

ハンドルとホッパーをしっかりと押さえ、粗さ調節ツマミを回してください。

粗さ調節ツマミを回す際には、必ずハンドルを取り付けてください。



時計回りに回すと細かく、反時計回りに回すと粗く調節できます。

コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

挽き方	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
粒度（目安）				
抽出器具	(グラニュー糖程度)	(グラニュー糖・サラメの間)	(グラニュー糖・サラメの間)	(サラメ程度)
V60 ドリッパー		●	●	
ペーパーレスドリッパー			●	
ネルドリッブ			●	●
サイフォン		●	●	●
ウォータードリッパー	●	●		
コーヒーメーカー		●	●	
プレス式			●	●

器具によってはコーヒー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説明書に従ってください。

※コーヒー豆は新鮮なものをご用意ください。

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。**

⚠️ **本製品は食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。使用しないでください。**

⚠️ **お手入れの際は油を差さないでください。**

- ◆ご使用前に洗浄をしてください。
- ◆粗さ調節ツマミを時計回りに回しすぎると、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。
- ◆回転が重い状態で無理に挽くと部品を傷めてしまいますのでおやめください。
- ◆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ながら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。挽けるコーヒー豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。
- ◆破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用にならないでください。
- ◆危険ですのでハンドルを回す際は臼の隙間に指を入れないでください。
- ◆セラミック製の臼を硬いものにぶつけたり、ホッパーを落としたりすると、臼が破損する原因となりますのでご注意ください。
- ◆硬いもの、尖ったもの等でホッパーや粉受けボール、フタを叩いたり擦ったりしないでください。キズの原因となります。

お手入れの方法

内臼の部分は外してお手入れすることができます。外す際、部品をなくさない様にご注意ください。

内臼の外し方

- ①粗さ調節ツマミを反時計回りに回して取り外します。
※粗さ調節ツマミを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。
- ②粗さ調節ツマミを外すと、内臼が取り外せます。白座と内臼、外臼は外せません。
- ③臼にはコーヒー豆の油分が付着します。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。

⚠️ **内・外ホッパーの間に水やコーヒー粉が残ってしまう場合があります。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。**

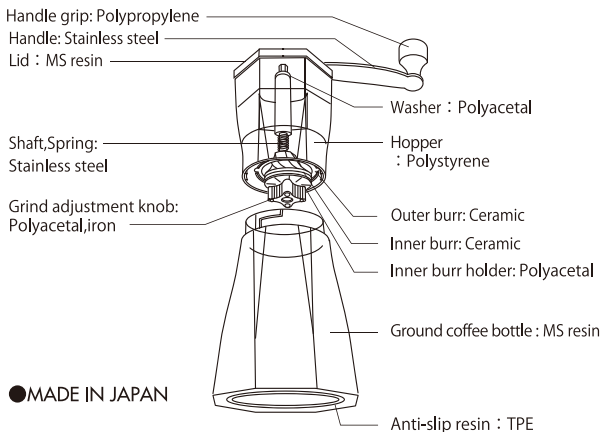
ENGLISH

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

- The anti-slip resin on the bottom makes grinding easier.
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp, durable blades.
- The burr section can be disassembled for washing.
- The grind adjustment knob is labeled with coarse and fine for ease of understanding.

Material Guide



Using the Mill

1. Put in a small amount of coffee beans then adjust the coarseness of the grind as you grind them. See the next section, "Adjusting the Size of the Coffee Grounds", for more information.
2. About 10 to 12g of coffee beans are needed per cup (120ml). Put the required amount of beans in the hopper, then attach the lid and handle.
3. Slowly turn the handle with one hand while securely holding the hopper and bottle with the other to grind the coffee beans.

* Never turn the handle counterclockwise (left), as doing so will damage the burr. Always fasten the hopper lid when grinding beans.

* Make sure the convex part of the hopper has been completely fitted to the concave part of the bottle. Any looseness may cause the bottle to fall out during use.





Adjusting the Size of Coffee Grounds

Firmly hold down the handle and hopper while turning the grind adjustment knob. Make sure the handle is attached before turning the grind adjustment knob.



Rotate to the right (clockwise) for a finer grounds or to the left (counterclockwise) for a coarser grounds.

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 product 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.
- Do not use hard or pointed objects to strike or scratch the AS resin bottle, as doing so may cause scratches or may cause the coating to peel off.

Product Care

The inner burr can be removed for cleaning, but be careful not to lose it when doing so.

How to Remove the Inner Burr

1. Turn the grind adjustment knob counterclockwise to remove it.
 - * Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment knob.
2. The grind adjustment knob must be removed to remove the inner burr. The burr holder and inner burr as well as the outer burr cannot be removed.
3. 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.

⚠ Water, coffee grounds, etc., may get into the space between the inner and outer hopper. Clean then make sure to dry completely.

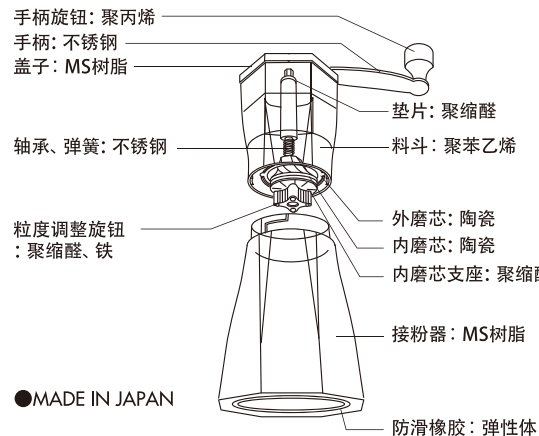
简体中文

非常感谢您购买本产品！请务必阅读本说明书，确保正确使用。
另外，阅读后，请慎重保管。

特点

- 底面配有防滑橡胶，研磨方便轻松。
- 陶瓷磨芯，没有金属气味，不会生锈。具有磨豆效果好、不易磨损的特性。
- 可分解磨芯后用水洗。
- 粗度调节旋钮上标识有“粗”，“细”，方便查看。

材质介绍



使用时

1. 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗度。请参照下一项“咖啡粉粗度调节方法”。
2. 1杯咖啡（120ml）大约需要10~12g咖啡豆。请在料斗中放入所需咖啡豆量，并装上盖子、手柄。
3. 用手握紧料斗、接粉器，以顺时针慢慢转动手柄，即可研磨咖啡豆。
※请绝对不要反向转动（左转）手柄，否则会损伤磨芯。磨咖啡豆时，请务必拧紧盖子。
※请将料斗凸起部对准接粉器凹槽。若有松动，则可能导致使用中接粉器脱落。

咖啡粉的粗度调节方法

请用手握紧手柄与料斗，转动粗度调节旋钮。转动粗度调节旋钮时，请务必装上手柄。



越向右（顺时针）转磨得越细，
越向左（逆时针）转磨得越粗。

适合泡咖啡器具的磨豆方法

磨豆方法	细研磨	中细研磨	中研磨	粗研磨
粒度 (大致标准)				
冲泡器具	(大约砂糖大小)	(砂糖和粗糖之间)	(砂糖和粗糖之间)	(大约粗糖大小)
滤纸冲泡		●	●	
无纸过滤器			●	
法兰绒滤布			●	
虹吸		●	●	●
水滴式 冲泡咖啡器具	●	●		●
咖啡机		●	●	
法式压咖啡机			●	●

因器具不同，磨咖啡豆的方法可能有所差异，请遵照器具的使用说明。
※请只使用新鲜的咖啡豆。

使用注意事项

- ⚠ 请务必顺时针转动手柄。请绝对不要反向旋转或空转，否则会损伤磨芯。
- ⚠ 请不要让孩子使用。另外，请不要在幼儿旁边使用，不要放在幼儿的手可以够到的地方。
- ⚠ 不能使用洗碗干燥机和“家用漂白剂”清洗本产品。请不要使用。
- ⚠ 保养时请不要上油。

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 如果过度顺时针转动粗度调节螺母，磨芯之间接触，会损伤磨芯，导致故障。
- 如果在很难转动的状态下强行磨豆，可能对零部件造成损伤。请不要强行用力。
- 磨碎的咖啡豆等可能进入料斗内的不平处、间隙内，咖啡豆不能顺畅掉落，手柄可能空转。在使用过程中，请在磨咖啡豆时经常轻轻拍打本体。
- 长时间使用后，磨芯可能磨损，磨豆性可能降低。如果能磨的咖啡豆量显著减少，就表示应该更换本产品了。
- 请不要用于磨咖啡豆以外的用途，否则会导致咖啡机损坏。
- 请在转动手柄时不要将手指伸入磨芯，这样非常危险。
- 请注意，陶瓷磨芯与硬物碰撞、本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。
- 请不要使用坚硬或尖锐的物品等敲击或刮擦料斗、接粉器。以免导致损伤。

保养方法

内磨芯部分可拆下进行清洗保养。拆下内磨芯时，请注意切勿遗失零部件。

内磨芯拆卸方法

1. 逆时针转动并拆下粗度调节旋钮。
※转动调节旋钮时，请务必安装手柄后转动。
2. 取下粗度调节旋钮即可拆下内磨芯。磨芯支座、内磨芯及外磨芯不可拆卸。
3. 磨芯上会附着咖啡中的油。请浸泡在稀释过的中性洗涤剂中，之后充分冲洗。洗净后，请在完全干燥后使用。

- ⚠ 内外料斗间可能残留水及咖啡粉。清洗干净后，请在完全干燥后使用。

繁體中文

感謝您購買本商品。

為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。

此外，看完說明書後，請妥善收藏。

特色

- 底面有防滑的橡膠，方便磨咖啡豆。
- 因為是陶瓷磨芯，不會有金屬氣味也不會生鏽。擁有易切、不易磨損的特性。
- 磨芯部分可拆解、以水清洗。
- 粗細調節旋鈕有「粗」、「細」的標示，一目瞭然。

材質介紹

搖柄把手旋鈕：聚丙烯

搖柄：不鏽鋼

蓋子：MS樹脂

墊圈：聚縮醛
軸承、彈簧：不鏽鋼
料斗：聚苯乙烯

粗細調節轉環：聚縮醛、鐵
外磨芯：陶瓷
內磨芯：陶瓷
內磨芯底座：聚縮醛

接粉杯：MS樹脂

防滑的橡膠：彈性體

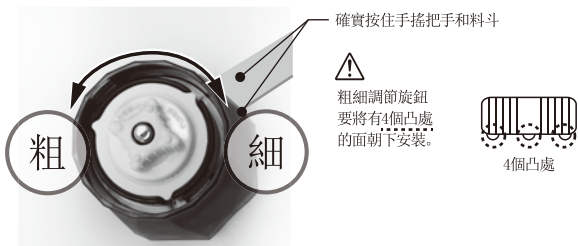
●MADE IN JAPAN

使用時

1. 請放入少量咖啡豆，一面研磨，一面調節咖啡粉的粗細。請參閱下一項的「咖啡粉的粗細調節方法」。
2. 煮1杯咖啡（120ml）的咖啡豆約10~12g。請將所需的咖啡豆量放入料斗，安裝蓋子、手搖把手。
3. 用手確實按住料斗、接粉杯，以順時針方向緩緩旋轉手搖把手，就能磨咖啡豆。
※如果讓手搖把手依逆時針（左轉）方向旋轉的話，可能傷害磨芯，請務必避免。磨咖啡豆時，請務必裝料斗蓋子蓋好後使用。
※請確實嵌合料斗的凸處和接粉杯的凹處。若沒嵌緊，接粉杯可能在使用時脫落。

咖啡粉的粗細調節方法

請確實按住手搖把手和料斗，旋轉粗細調節旋鈕。旋轉粗細調節旋鈕時，請務必安裝手搖把手。



向右（順時針方向）轉的話則是細、
向左（逆時針方向）旋轉的話則是粗。

適合泡咖啡器具的研磨方法

研磨方式	極細研磨	中細研磨	中研磨	粗研磨
顆粒 (大約估測)				
萃取器具	(砂糖程度)	(介於砂糖與粗砂糖間)	(介於砂糖與粗砂糖間)	(粗砂糖程度)
咖啡濾紙		●	●	
無紙過濾器			●	
法蘭絨濾布			●	●
虹吸		●	●	●
水滴咖啡器具	●	●		
咖啡機		●	●	
法壓咖啡壺			●	●

依據使用器具的不同，豆子的研磨方式也不同，請依據使用的器具選擇。
※請選擇新鮮的咖啡豆。

使用注意事項

- ⚠ 請務必依順時針旋轉手搖把手。空轉或相反方向的話可能傷害磨芯，請務必避免。
- ⚠ 請勿讓幼童使用。另外，請不要在幼童旁使用或是放置幼童觸手可及的地方。
- ⚠ 本製品不可用於洗碗乾燥機或「家庭用漂白劑」。請勿使用。
- ⚠ 保養時請不要使用油。

- 請於初次使用產品前清洗一次。
- 調整粗細的螺帽如果依順時針方向旋轉過度，將磨芯之間接觸並產生傷害，造成故障。
- 如旋轉過程中感到沉重時，請不要硬轉，以免傷到零件。
- 料斗內的高低差、細縫內如掉入小豆渣或咖啡豆，無法平順地掉落時，可空轉手搖把手。使用時可不時輕敲本體來磨咖啡豆。
- 長時間使用的話，磨芯耗損，磨起來變鈍的情況可能產生。請於咖啡豆的量明顯變少時再更換製品。
- 請勿使用咖啡豆以外的食品，可能造成損壞。
- 旋轉手搖把手時，基於安全考量，請不要把手指放進磨芯裏去。
- 陶瓷磨芯如果撞到堅硬物或掉落本體，可能造成容器損傷或裂傷，請特別注意。
- 請勿以堅硬物品、尖銳物品等，敲打或磨擦料斗和接粉杯，否則會造成損傷。

保養方法

能夠卸下內磨芯的部分保養。卸下時，請注意不要弄丟零件。

內磨芯的卸下方式

1. 請將粗細調節轉環依逆時針方向旋轉取下。
※旋轉粗細調節轉環時，請務必把手搖把手安裝後才旋轉。
2. 卸下粗細調節旋鈕之後，能夠卸下內磨芯。磨芯底座、內磨芯及外磨芯無法卸下。
3. 磨芯附著著咖啡的油份。使用稀釋過的中性清潔劑浸泡後放置，然後沖洗完後晾乾。洗淨後，請務必等到完全乾燥後再使用。
⚠ 內、外料斗之間可能殘留水和咖啡粉。洗淨後，請完全乾燥之後再使用。

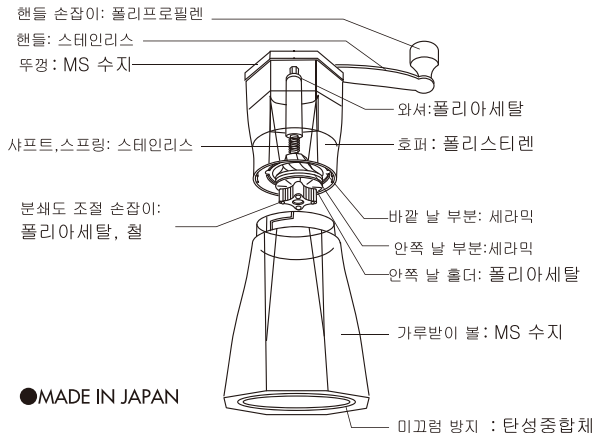
한국어

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다.
올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오.
또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

특징

- 바닥에 미끄럼 방지 고무가 부착되어 있어 그라인딩이 용이.
- 세라믹소재의 날이므로, 금속 냄새가 없고 녹슬지 않습니다.
날이 잘 들어, 잘마모되지 않는 특성이 있습니다.
- 날 부분을 분해하여 물로 씻을 수 있습니다.
- 굵기 조절 핸들에는 '굵게', '미세하게' 표시가 있어 알기 쉬움.

재질 안내



●MADE IN JAPAN

사용 시에는

1. 소량의 원두를 넣고 갈면서 커피 가루의 분쇄도를 조절해 주십시오.
다음에 나오는 '커피 가루의 분쇄도 조절 방법'을 참조해 주십시오.
2. 커피 한잔분(120ml)의 커피 원두는 약 10~12g입니다. 필요한 양의 커피 원두를 호퍼에 넣고 뚜껑, 핸들을 장착해 주십시오.
3. 본체를 손으로 잘 잡고, 핸들을 시계방향으로 천천히 돌리면 원두가 갈립니다.
※ 핸들을 반대 방향(왼쪽)으로 돌리면 그라인더 날을 손상시킬 수 있으므로 절대 하지 마십시오. 원두를 갈 때는 반드시 호퍼를 잘 잡은 후에 사용하십시오.
※ 호퍼의 돌출된 부분과 분말받이 볼의 오목한 부분을 잘 맞춰서 끼웁니다.
할거우면 사용하실 때 분말받이 볼이 빠질 수 있습니다.

커피 가루의 분쇄도 조절 방법

핸들과 호퍼를 잘 고정하고 굵기 조절 핸들을 돌려주십시오.
굵기 조절 핸들을 돌릴 때는 반드시 핸들을 장착해 주십시오.



오른쪽(시계방향)으로 돌릴수록 가늘게,
왼쪽(반시계방향)으로 돌릴수록 굵게 갈립니다.

커피 기구에 맞는 그라인딩 방법

그라인딩 방법	미분	가늘게	중간굵기	굵게
입도(기준)				
추출 기구	(그레뉴당 정도)	(그레뉴당과 굵은 설탕의 중간)	(그레뉴당과 굵은 설탕의 중간)	(굵은 설탕 정도)
페이퍼 드립퍼		●	●	
메쉬필터			●	
웅드림			●	●
사이폰		●	●	●
워터 드립퍼	●	●	●	
커피 메이커		●	●	
프레스스 커피 메이커			●	●

기구에 따라서는 원두의 그라인딩 방법이 다를 수 있으므로 사용하시는 기구의 취급에 따라 주십시오.

※ 원두는 항상 신선한 것을 준비하십시오.

취급상의 주의

- ⚠ 핸들은 반드시 시계방향으로 돌리십시오. 반대 방향으로 돌리거나 공회전을 하면, 그라인더 날에 손상이 가게 되므로 절대 하지 마십시오.
- ⚠ 어린이가 사용하지 않도록 하십시오. 또한, 유아의 옆에서 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에 두지 않도록 하십시오.
- ⚠ 본 제품은 식기세척건조기나 '가정용 표백제'를 사용할 수 없습니다. 사용하지 않도록 하십시오.
- ⚠ 관리 시에 기름을 바르지 마십시오.
- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 분쇄도 조절 나사를 시계방향으로 너무 많이 돌리면, 날끼리 접촉하면서 날을 망가지게 하며, 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 날이 뻑뻑하게 잘 회전이 안되는 경우 무리하게 갈면 부품을 망가지게 하므로 삼가시기 바랍니다.
- 호퍼 내통새에 작게 깨진 원두 등이 들어가, 원두가 원활하게 갈리지 않고 핸들이 공회전하는 경우가 있습니다. 사용 중, 때때로 본체를 가볍게 흔들어 원두를 갈아 주십시오.
- 장기간 사용으로 날이 마모되어 칼날이 잘 들지 않는 경우가 있습니다. 갈리는 원두의 양이 현저하게 적어지면 새 제품으로 교환할 시기입니다.
- 커피 원두 이외에는 파손의 원인이 되므로 사용하지 마십시오.
- 핸들을 돌릴 때는 위험하므로 날 안쪽에 손가락을 넣지 않도록 하십시오.
- 세라믹소재의 날을 단단한 물건에 부딪히거나 본체를 떨어뜨리면 날의 이가 빠지거나 깨지는 원인이 되므로 주의하십시오.
- 딱딱하거나 뻑뻑한 물건 등으로 호퍼와 가루받이 볼을 두드리거나 문지르지 마십시오. 흠집의 원인이 됩니다.

관리 방법

안쪽 날 부분은 분리해서 세척하실 수 있습니다. 분리할 때 부품을 분실하지 않도록 주의해 주십시오.

안쪽 날 분리방법

1. 분쇄도 조절 나사를 반시계방향으로 돌려 뺍니다.
※ 조절 나사를 돌릴 때에는 반드시 핸들을 장착해서 돌려 주십시오.
2. 굵기 조절 핸들을 빼면 안쪽 날을 분리할 수 있습니다. 날 자리와 바늘 날은 분리할 수 없습니다.
3. 날에는 커피의 유분이 남아있을 수 있으므로, 희석한 중성세제에 담가 두었다가 충분히 씻어내십시오. 세제 후에는 완전히 건조시켜 사용하십시오.

⚠ 내부 및 외부 호퍼 사이에 물이나 커피가루가 남아있을 수 있습니다. 세척 후에는 완전히 건조시켜서 사용해 주십시오.