

HARIO

V60 ICECOFFEE MAKER

V60 アイスコーヒーメーカー

お買い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。

Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.



熱湯用



●直火にかけられません

Do not expose to direct flame.

家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

832763
VIC-02 説明書 1511

お取り扱い上の注意 / Handling precautions

- ⚠ 直火にかけられません。
- ⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ください。
- ⚠ 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。
- ⚠ Do not expose to direct flame.
- ⚠ Handle the glassware with the utmost care.
- ⚠ Do not let children use it. Keep away and out of reach from children.

- アイストレーナーのスリット部分に指を入れないでください。また、スリット部分を外側から強く押さないでください。破損の原因となります。
- 熱いお飲物を入れる際は倒れると危険ですので流し台などでお取扱ください。また、持ち運びの際は、さましてからガラス本体をお持ちください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。アイストレーナーで攪拌する際、内面に強く当てると破損の原因になりますのでご注意ください。
- ガラスが熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 持ち運びの際は、取っ手を持ってください。フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- Do not poke fingers into the slit of the ice chamber. Do not push the slit portion of the ice chamber with strong force. It may cause damage to the product.
- It can be dangerous if hot beverages spill so handle them near a sink. Please wait until it has cooled before handling and transporting the glass pot.
- Do not use the product if you find a crack, chip or scratch in the glassware.
- Do not tap or rub the interior of the glass pot with metal utensils such as a spoon. Please be careful that the ice chamber does not hit the glass when using the chamber to stir the coffee as this may damage the product.
- Please avoid wiping the pot with a wet cloth or placing it on a wet surface while it is still hot since the sudden drop in temperature may cause damage to the pot.
- Hold the handle to carry the pot. Do not carry it holding the lid.
- Be careful when handling chipped or broken glass parts.
- Please follow your local regulations for disposal.



ヒビ、欠け
Crack, Chip



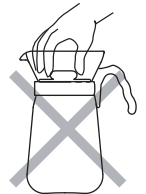
たたく
Tap



ぬれた布
Wet cloth



ぬれた台
Wet Surface

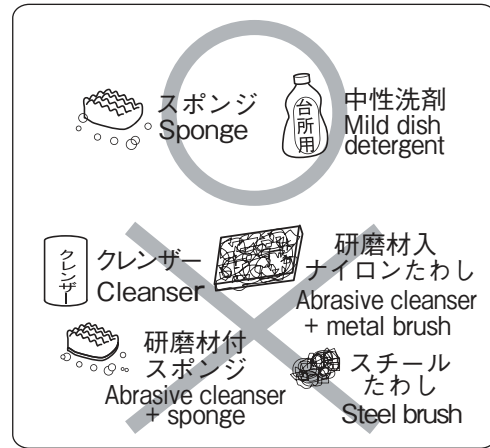


フタを持つての
持ち運び
Never hold the
lid to carry the
container

お手入れの方法 / Product care

- ⚠️ 洗淨する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠️ やわらかいスポンジでも下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。
- ⚠️ Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
- ⚠️ Do not use sponges with abrasive or metal scouring pads as they may cause damage. Do not use abrasive cleansers. They may damage or scratch the surface of the glassware.

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は
お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。
その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。
漂白後は十分に水洗いしてください。
- Diluted household bleach may be used for cleaning tough
stains on glass. When using household bleach always
follow the instructions properly.
- Please wash the glass thoroughly after bleaching. The
glass parts may be washed in a dishwasher. Please follow
the instructions of dishwasher properly.



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
<http://www.hario.com>

●部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて **ハリオパーツ** 検索

またはフリーダイヤル:0120-39-8208

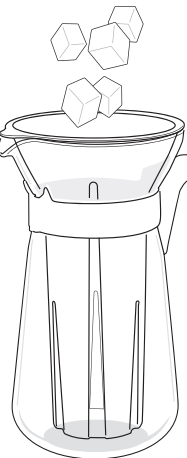
HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>

アイスコーヒーの作り方/How to make iced coffee.

① ガラスポットにアイスストレーナーをセットし、氷を入れる。

Set the ice chamber inside the glass pot and then add ice into the chamber.



使用する氷の分量 / Quantity of ice required

2 杯分 / For 2 cups 約 / about 120 g

3 杯分 / For 3 cups 約 / about 150 g

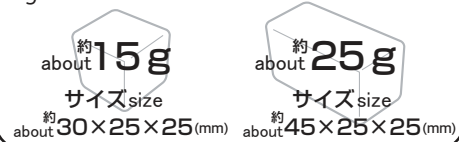
4 杯分 / For 4 cups 約 / about 200 g

※4 杯用はストレーナーのくびれまで

* Fill the ice chamber with ice until it reaches the narrow part of the chamber when using the ice coffee maker which makes 4 cups.

一般的な家庭用氷 目安重量

A guide for measurements of house hold ice.



※ロックアイス等、サイズが大きくてアイスストレーナーに入らない氷は砕いてサイズを小さくして使用してください。
* Ice such as rock ice that is too big to fit into the ice chamber should be broken into smaller pieces before adding it to the ice chamber.

③ コーヒー粉を入れる

Put in the coffee grinds.

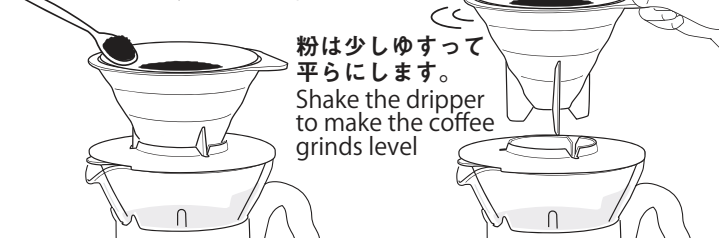
ペーパーフィルターのチャック部(点線部)を折り曲げます。
Fold the sealed side of the paper filter. (Along the dotted line)

ドリッパーの内部にペーパーフィルターをセットします。
Set the paper filter inside the dripper.



コーヒー粉を必要な杯数分入れます。(細挽き~中細挽き、1 杯分 10~12g が目安です。)

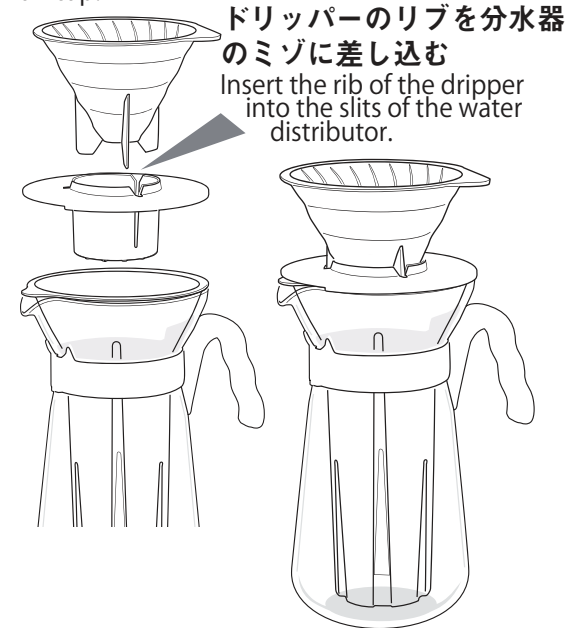
※お好みによって粗さと量を変えてください。
Put in the required amount of coffee grinds for cups of coffee required. (For fine to medium coarse grinds, a spoonful is roughly 10 ~ 12g.)
* Please adjust the coarseness of the grind and quantity according to taste.



粉は少しゆすって平らにします。
Shake the dripper to make the coffee grinds level

② 分水器をのせ、ドリッパーをセットする。

Place the water distributor and set the dripper on top.

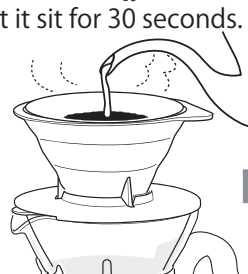


ドリッパーのリブを分水器のミズに差し込む
Insert the rib of the dripper into the slits of the water distributor.

④ コーヒーをドリップする

Let the coffee drip.

蒸らし 30 秒
Let it sit for 30 seconds.



沸かしたてのお湯をコーヒー粉の中心から粉全体に注ぎ 30 秒程蒸らします。

Pour boiling water from the center of the grinds to moisten all the grinds. Then let it sit for about 30 seconds.

ドリップ
Let it sit for 30 seconds.



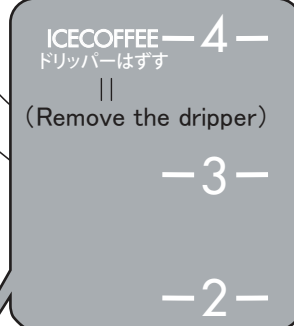
30 秒程蒸らしたら中心よりうず状にお湯をゆっくりと注いで抽出してください。

After it sits for about 30 seconds slowly pour hot water in a circular motion starting in the center of the grinds to extract the flavors.

はずす Remove



目安メモリ Quantity measurement guide



コーヒーの量が杯数分の「ドリッパーはずす」ラインまで上がれば、抽出終了です。抽出をやめ、ドリッパーを外してください。

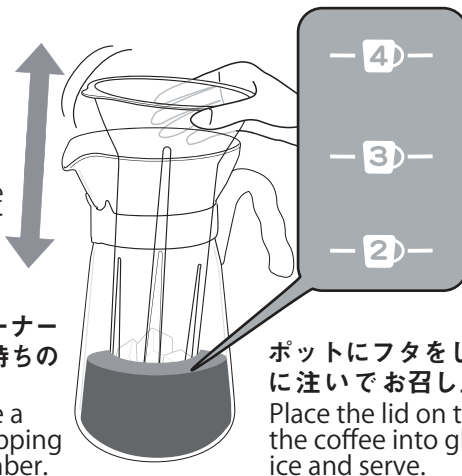
When the coffee reaches the "remove the dripper" line for the required cups of coffee, extraction is completed. Stop extraction and remove the dripper.

⑤ できあがり

The coffee is ready.

最後にコーヒーの温度を均一にするため、アイスストレーナーを上下に3~4回動かしてガラスポット内をかきまぜてください。

The last step is to make sure the coffee is cooled evenly. Move the ice chamber up and down 3 ~ 4 times to stir the contents of the glass pot.



※少量の水が残ります。アイスストレーナーを外す際は水分が垂れますのでお手持ちのお皿等で受けてください。

* Not all the ice will melt. Please have a plate or something to catch the dripping water when removing the ice chamber.

かきまぜた後、コーヒーが淹れた杯数のラインになっていることを確認し、アイスストレーナーを外したら出来上がりです。

When you have finished stirring, confirm that the coffee reaches the line of cups required. Remove the ice chamber and the coffee is ready to be served.

ポットにフタをして氷を入れたグラスに注いでお召上がりください。
Place the lid on the glass pot. Pour the coffee into glasses filled with ice and serve.



ホットコーヒーの作り方/How to make hot coffee.

HOTにもご使用できます。

Hot coffee can also be made.

ガラスポットに直接
ドリッパーを乗せれば
HOTにもご使用
いただけます。

Hot coffee can be made
by placing the dripper
directly on top the glass pot.



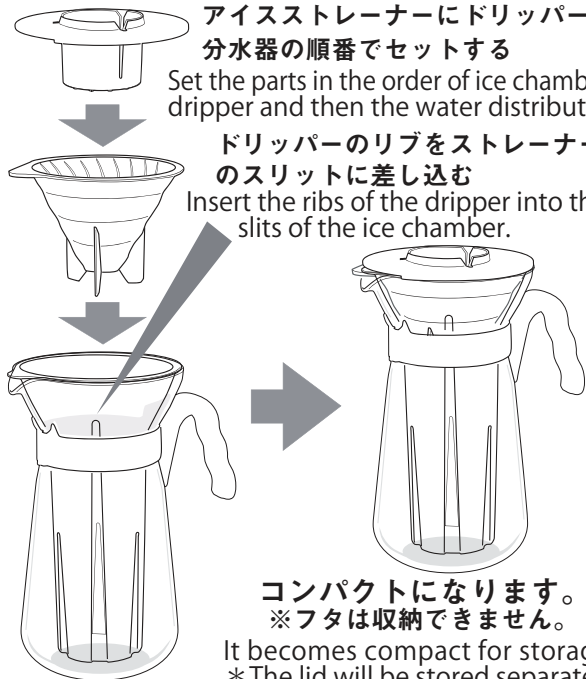
収納するときは・・・/How to store the pot.

アイストレーナーにドリッパー、
分水器の順番でセットする

Set the parts in the order of ice chamber,
dripper and then the water distributor.

ドリッパーのリップをストレーナー
のスリットに差し込む

Insert the ribs of the dripper into the
slits of the ice chamber.



コンパクトになります。

※フタは収納できません。

It becomes compact for storage.
* The lid will be stored separately.

材質のご案内 / Guide of Materials

ドリッパー/Dripper

分水器

/Water Distributor

アイストレーナー

/Ice Chamber

取っ手(バンドー式)

/Handle

(including the band)

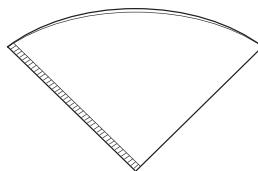
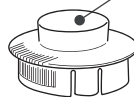
フタ/Lid

: ポリプロピレン

/Polypropylene

(耐熱温度120°C/

Can handle temperatures
up to 120°C)



V60用ペーパーフィルター02M
(VCF-02M)

V60 Paper Filters 02M
(VCF-02M)

ガラスポット/Glass pot

: 耐熱ガラス/Heatproof glass

(耐熱温度差120°C/

Heatproof temperature difference 120°C)

