

訂 正

このたびは、全自動ミル付きコーヒーメーカーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
本商品に付属の取扱説明書に下記の誤りがありましたのでお詫びして訂正いたします。

9 ページ 使いかた ホットコーヒーの作りかた

誤	コーヒー豆・コーヒー粉、水の量の目安					
	杯数	コーヒー豆の量	コーヒー粉の量	水の量	コーヒーの出来上がり量※2 (1杯分:約120~130ml)	所要時間※3
● ₁	1杯(計量スプーン)	約8g(1杯強)	約8g(1杯強)	150ml※1	約120ml	約2分20秒
	2杯(計量スプーン)	約16g(2杯強)	約16g(2杯強)	300ml☺	約260ml	約3分30秒
● ₂	3杯(計量スプーン)	約24g(3杯強)	約24g(3杯強)	450ml☺	約360ml	約4分30秒
	4杯(計量スプーン)	約32g(4.5杯強)	約32g(4.5杯強)	580ml☺	約490ml	約5分30秒

正	コーヒー豆・コーヒー粉、水の量の目安					
	杯数	コーヒー豆の量	コーヒー粉の量	水の量	コーヒーの出来上がり量※2 (1杯分:約120~130ml)	所要時間※3
● ₁	1杯(計量スプーン)	約8g(1杯強)	約8g(1杯強)	150ml※1	約120ml	約2分20秒
	2杯(計量スプーン)	約16g(2杯強)	約16g(2杯強)	300ml☺	約260ml	約3分30秒
● ₂	3杯(計量スプーン)	約24g(3杯強)	約24g(3杯強)	450ml☺	約360ml	約4分30秒
	4杯(計量スプーン)	約28g(4.0杯)	約32g(4.5杯強)	580ml☺	約490ml	約5分30秒

<注意>

- 規定量(●₁:約16g / ●₂:約28g)より多く入れ過ぎると、コーヒー豆が挽ききれずにコーヒーが薄くなることがあります。
- コーヒー豆やミル内に水気があると、ミルが正常に動作せず、コーヒー豆が挽ききれないことがあります。
- コーヒー豆は焙煎度合いによって重さが変わるため、なるべく重量で計ってください。