

日本語

材質のご案内

①ホッパー軸カバー：ナイロン ②スプリング：ステンレス ③外臼：セラミック ④内臼：セラミック ⑤臼座：ナイロン ⑥粗さ調節つまみ：ナイロン ⑦ネジ部：ステンレス ⑧下パッキン：シリコーンゴム ⑨ホッパー：ポリプロピレン ⑩臼止めパーツ：ポリプロピレン ⑪ハンドルつまみ：ビーチウッド ⑫ハンドル：ステンレス ⑬固定ネジカバー：ポリプロピレン ⑭フタ：メタクリル樹脂 ⑮シャフト：ステンレス ⑯ワッシャー：ナイロン ⑰ホッパーカバー：磁器 ⑱粉受けネジパーツパッキン：シリコーンゴム ⑲粉受けネジパーツ：ポリプロピレン ⑳粉受け：磁器 ㉑滑り止めシール：シリコーンゴム

(A) 下パッキンを取り外すと、ホッパーを上から取り外す事が出来ます。

※下パッキンを取り外す際は、ねじ山のない箇所に指をかけて下にずらすと簡単に取り外せます。(B) ホッパーのスリットにホッパーカバー内面の凸を合わせるように入れてください。

この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

ENGLISH

Material guide

①Hopper shaft cover : Nylon ②Spring : Stainless steel ③Outer burr : Ceramic ④Inner burr : Ceramic ⑤Burr holder : Nylon ⑥Grind adjustment nut : Nylon ⑦Screw : Stainless steel ⑧Lower O-ring : Silicone rubber ⑨Hopper : Polypropylene ⑩Burr retainer : Polypropylene ⑪Handle grip : Beech wood

⑫Handle : Stainless steel ⑬Locking Screw cover : Polypropylene ⑭Lid : Methacrylate resin ⑮Shaft : Stainless steel ⑯Washer : Nylon ⑰Hopper cover : Porcelain ⑱Packing : Silicone rubber ⑲Ground coffee container screw part : Polypropylene ⑳Ground coffee container : Porcelain ㉑Anti-slip sticker : Silicone rubber

(A) Removing the lower O-ring makes it possible to lift off the hopper. The lower O-ring can be slipped off easily by pulling it down over the section with no thread ridges. (B) Insert the hopper so that the ridges inside the hopper cover fit into the hopper slits.

This product is assembled to strict quality control standards in Japan.

简体中文

材质介绍

①轴承套：尼龙 ②弹簧：不锈钢 ③外磨芯：陶瓷 ④内磨芯：陶瓷 ⑤磨芯支座：尼龙 ⑥粒度调整旋钮：尼龙 ⑦粒度调整螺母：不锈钢 ⑧下方固定硅胶圈：硅胶 ⑨料斗：聚丙烯 ⑩磨芯固定环部件：聚丙烯 ⑪手柄旋钮：榉木 ⑫手柄：不锈钢 ⑬手柄盖：聚丙烯 ⑭盖子：亚克力 ⑮螺杆：不锈钢 ⑯垫圈：尼龙 ⑰料斗罩：瓷器 ⑱粉杯螺纹紧固件用硅胶圈：硅胶 ⑲粉杯螺纹紧固件：聚丙烯 ⑳粉杯：瓷器 ㉑防滑贴片：硅胶

(A) 拆下下方固定硅胶圈，即可从上方取下料斗。拆下下方固定硅胶圈，按住螺丝的无螺纹处向下移动即可轻松取下。(B) 请将料斗罩内侧凸起部对准料斗插槽插入。本产品在日本进行质量管理、组装完成。

HARIO

Simply HARIO Ceramic Coffee Grinder

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://global.hario.com>

取扱説明書
Instruction Manual
使用说明书

83288700
S-CCG-2 説明書 2201

①~⑬, ⑱, ⑲, ㉑
MADE IN CHINA

⑰, ⑳
MADE IN JAPAN

日本語

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。

製品の特長

- ホッパーカバー・粉受けは磁器（有田焼）製で清潔感のあるコーヒーミルです。
- 白はセラミック製です。セラミック製白は金属臭がなく、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。
- セラミック製白はコーヒー豆との摩擦熱が発生しにくいので、コーヒー豆の酸化を防ぎます。

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白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。**
- △ **腐食・錆び・木割れの原因となりますので、ハンドルを水につけたり、水滴のかかる場所や湿気のある場所、直射日光のあたる状態や場所では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。**

- 粗さ調節つまみを時計回りに回転しすぎると、白同士が接触して白を傷め、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コーヒー豆を挽いてください。
- 長期間のご使用により、白が磨耗して切れ味が落ちる場合があります。挽ける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。
- ホッパーカバーの部分を持つての持ち運びはおやめください。粉受けが抜け落ちる場合があります。

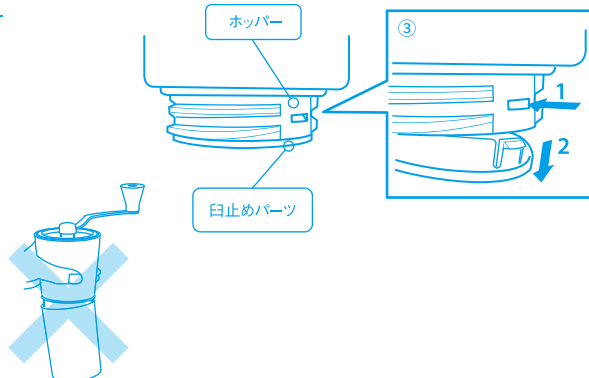
- 危険ですのでハンドルを回す際は白に指を入れないでください。
- セラミック製の白を硬いものにぶつけたり、落としたりすると、白が欠けたり割れたりする原因となりますのでご注意ください。
- ハンドルツマミは天然木を使用している為、色合いや木目にばらつきがあります。木目の黒い部分が割れに見える場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- 廃棄する際は、各自自治体の指示に従い分別してください。

お手入れの方法

白の部分は分解してお手入れすることができます。分解する際、部品をなくさない様にご注意ください。
※白にはコーヒー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。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

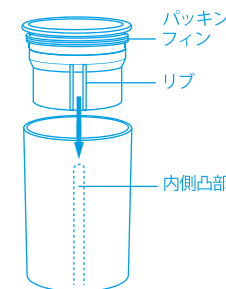
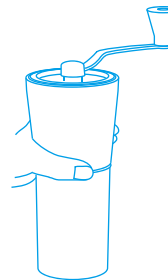
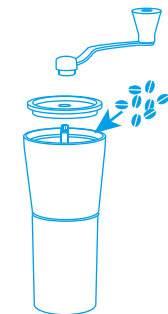
白の分解方法

- ①粗さ調節つまみを反時計回りに回して取り外します。
※粗さ調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。
- ②粗さ調節つまみを外すと、内白部を取り外す事が出来ます。
- ③ホッパーネジ部分の側面の穴からつめを押すと臼止めパーツが外れ、外白を取り出す事が出来ます。



ご使用方法

- 1.フタを取り付ける際/取り外す際はハンドルを外してください。
2. 少量のコーヒー豆をホッパーに入れ、挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。（調節方法を参照してください。）
- 3.コーヒー 1 杯分が約10～12gです。1～2杯分をホッパーに入れてください。一度に多く入れますとハンドルが重くなります。先に入れたコーヒー豆が少なくなってから追加してください。
- 4.上下の合わせ目部分を手でしっかり押さえてハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。
※ハンドルを逆回転(反時計回し)させると、挽き白を傷めますので絶対にしないでください。

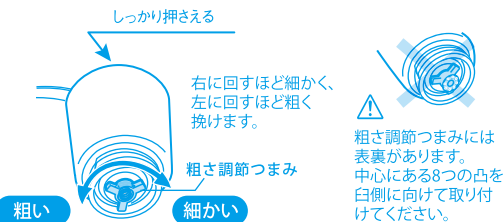


粉受け用ネジパーツのはめ方

1. 粉受け用ネジパーツにパッキンをはめます。パッキンはフィン2段が上方向に来るようにセットします。
2. パッキンをセットした粉受け用ネジパーツを粉受け本体にセットします。その際、ネジパーツ側面のリップを粉受け本体内側の凸部分に合わせて差し込み回転しないことを確認してください。
3. ネジパーツをセットした粉受け本体にホッパー部分をネジではめ合わせます。

コーヒー粉の粗さ調節方法

ハンドル中心をしっかり押さえ、粗さ調節つまみを回してください。粗さ調節つまみを回す際には、必ずハンドルと固定ネジを取り付けて回してください。



コーヒーを淹れる器具に適した挽き方

挽き方 粒度 (目安)	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
抽出器具	グラニュー糖程度	グラニュー糖～ザラメの中間	グラニュー糖～ザラメの中間	ザラメ程度
V60ドリッパー		●	●	
ペーパーレスドリッパー			●	
ネルドリッパー			●	●
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説明書の取扱いに従ってください。
※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。

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

- This elegant coffee grinder is made of Porcelain (Arita ware).
- Ceramic burr does not have a metallic odor, and will never rust. Sharp, durable blades.
- Ceramic burr avoids frictional heat with the coffee beans so they can prevent the oxidation of coffee beans.

Handling precautions

- ⚠ 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 immerse the handle in water or use it under damp or humid conditions or under direct sunlight as this may cause corrosion, rusting, or the wood to crack.
- ⚠ Do not use oil for cleaning.

● 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. ● The handle grip is made of natural wood, so the color and wood grain may vary. The black part of the wood grain may look like a crack, but you will not have any problems when using the product. ● Please follow your local regulations for disposal. ● Do not carry with holding the hopper cover. The container part may fall down.

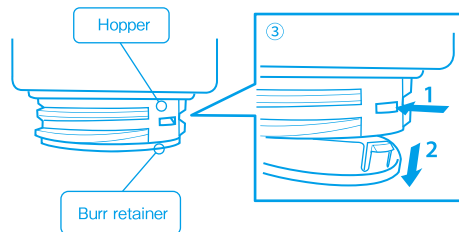


Product care

The burr section can be disassembled for washing. Be careful not to lose any parts when disassembling. 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.

Disassembling the Burr

- ① Turn the grind adjustment nut counterclockwise to remove it. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.
- ② The inner burr can be removed when the grind adjustment nut has been removed.
- ③ Pressing the clasp on the side of the hopper releases the burr retainer so that the outer burr can be removed.

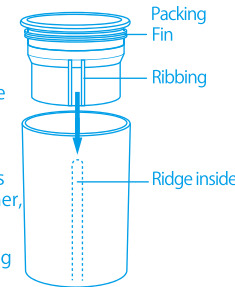
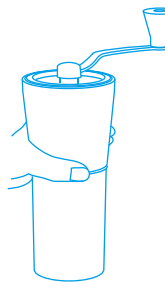
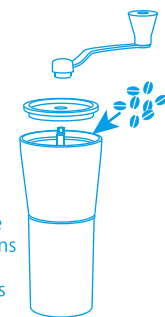


How to use

1. Remove the handle when attaching/removing the lid.
 2. Grind a small amount of beans to test and adjust the coarseness of the coffee grounds. (Refer to the adjustment method for details.)
 3. Use between 10g to 12g of coffee per cup. Put enough beans for 1 or 2 cups of coffee into the hopper. Putting in too many beans will make the handle difficult to turn. Add more coffee beans when the previous beans start to run low.
 4. Firmly hold the joint between the upper and lower parts with your hand and turn the handle clockwise slowly to grind the beans.
- ※ Never turn the handle counterclockwise (left), as doing so will damage the burr. Always fasten the hopper cover when grinding beans.

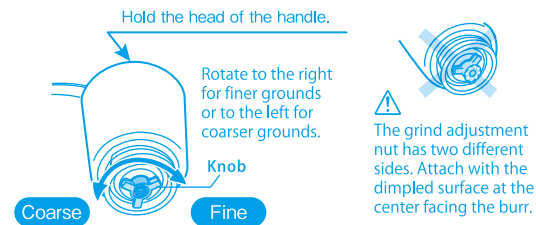
How to fit the screw-in part for the ground coffee container

1. Fit the packing to the screw-in part for the ground coffee container. Set the packing such that the two fin sections are facing upward.
2. Set the screw-in part for the ground coffee container with the packing into the main ground coffee container. When doing so, make sure that the ribbing on the side of the screw-in part is aligned with the ridges on the inside of the ground coffee container, checking that the part does not rotate.
3. Screw in the popper part to the connecting unit with the set screw-in part.



Adjusting the coffee grind

Hold the center of the handle firmly and turn the adjustment nut. Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment nut.



Choosing the Correct Coarseness

Coarseness	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
Granule size (approx.)				
Brewing equipment	Granulated sugar size	Between granulated and crystallized sugar	Between granulated and crystallized sugar	Crystallized sugar size
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.

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

- 这款精致的磨豆机由瓷器(有田烧)制成。
- 磨芯为陶瓷制。陶瓷制磨芯无金属味,不存在生锈问题。锋利且不易磨损。
- 陶瓷磨芯不易与咖啡豆产生摩擦热,能够有效防止咖啡豆氧化。

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。
- ⚠️ 请勿将手柄浸入水中,或在潮湿环境或阳光直射下使用,否则可能导致腐蚀、生锈或木材开裂。
- ⚠️ 保养时请不要上油。

- 如果过度顺时针转动粗度调节螺母,磨芯之间接触,会损伤芯,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。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叩打本体。
- 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。
- 手柄由天然木材制成,因此颜色和木纹可能会有所不同。木纹的黑色部分可能看起来像裂缝,但在使用产品时不会有任何问题。
- 废弃时,请按照当地政府的要求分类。
- 请不要只手持上体的料斗罩部分移动,可能会导致下体的接粉杯脱落。

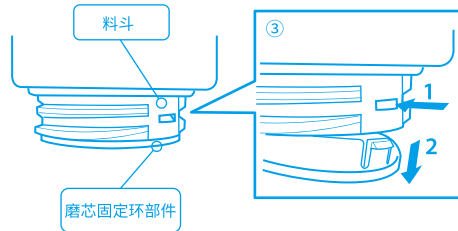


保养方法

可分解磨芯后进行保养。分解时,请注意不要丢失零部件。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。

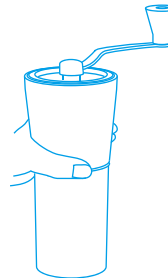
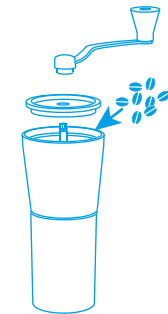
拆解磨芯

- 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 拆下粗细调节旋钮后,即可取下内磨芯。
- ③ 按下料斗螺丝部分侧孔的卡扣,磨芯固定环部件就会松脱,可取下外磨芯。



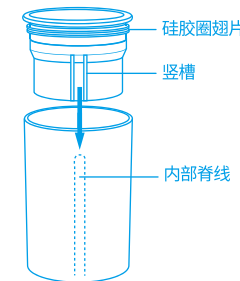
使用

1. 拆装盖子时,请拆下手柄
2. 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”。
3. 1杯咖啡大约需要10~12g咖啡豆。请在料斗中放入1~2杯所需咖啡量。一次性放入过多的咖啡豆,手柄容易变得很难转动。先放入料斗中的咖啡豆减少后,再放入新的咖啡豆。
4. 用手紧紧握住上下部分的接缝处,顺时针缓慢转动手柄研磨咖啡豆。
※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。



如何安装粉杯螺纹紧固件

1. 把硅胶圈装到螺纹紧固件上,安装时使两个翅片部分朝上。
2. 把套上硅胶圈的螺纹紧固件嵌入粉杯本体。操作时请注意把螺纹紧固件的竖槽处对准粉杯内部脊线嵌入,并确认部件已固定,无法旋转。
3. 将已套上螺纹紧固件的粉杯与料斗的螺纹旋紧。



咖啡粉的粗度调节方法

请用手紧紧按住手柄与本体,转动粒度调整旋钮。转动调整旋时务必装上手柄。



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。