

**HARIO**

# Coffee Mill smart **G**

コーヒーマル・スマート G

## 取扱説明書

## Instruction Manual

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。

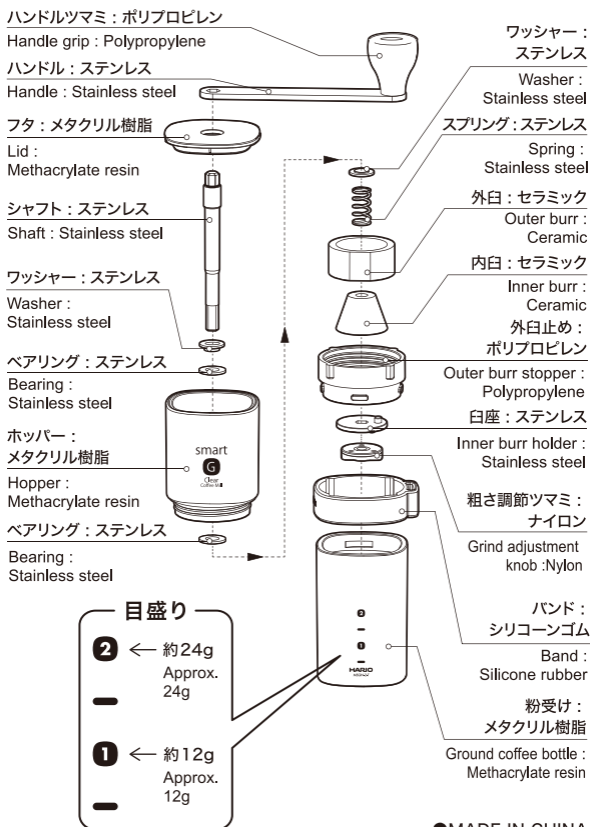
また、お読みになりましたら、大切に保管して  
ください。

Thank you 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.



**HOW TO USE**

## 材質のご案内 Material Guide



●MADE IN CHINA

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://global.hario.com>

MSGN-2 共通説明書 2312

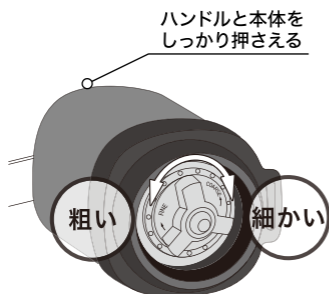
## ご使用方法

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。  
1～2杯分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. 本体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。

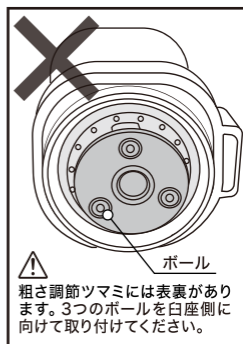
※ハンドルを反時計回りに回すと、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

## コーヒー粉の粗さ調節方法

ハンドルと本体をしっかりと押さえ、粗さ調節つまみを回してください。調節つまみを回す際には、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。







## コーヒーの粗さ調節の目安

1. 粗さ調節つまみを時計回りに動かなくなるまで回します。反時計回りに回し「カチッ」と音が1回なった場所で止めます。
2. 粗さ調節つまみを反時計回りに回し、「カチッ」と音が鳴るたびに「1クリック、2クリック」と数えます。

粒度	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
	(グラニュー糖程度)	(グラニュー糖・ザラメの中間)	(ザラメ程度)	
クリック数	8～9	10～11	12～15	16～20

※上記は参考値となりますので、お好みに合わせてご調整ください。

## 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・ザラメの間)	(グラニュー糖・ザラメの間)	(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		●	●	
サイフォン		●	●	
ウォータードリッパー	●	●		
コーヒーマーカー		●	●	
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。

## 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。

- ご使用前には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しないでください。
- 臼を硬いものにぶついたり、本体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。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

## お手入れの方法

臼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。

### 【臼の分解方法】

- 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内臼、臼座を取り外します。外臼止めを外すと、外臼が取り外せる状態になります。図のように両手で引き抜くようにして外してください。
- 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。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

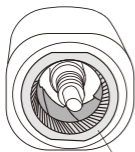
#### 外臼止めの外し方



#### 外臼の外し方



外臼には裏表があります。



外臼

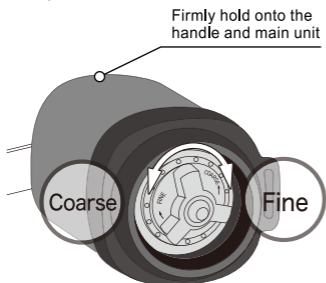


## Using the Mill

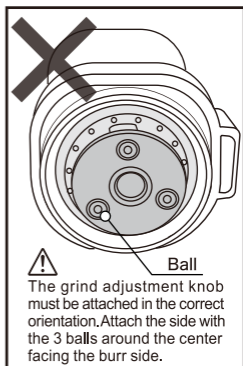
1. Put in a small amount of coffee beans then adjust the coarseness of the grind as you grind them. See the next section, "Adjusting the Size of the Coffee Grounds", for more information.
2. A single cup of coffee (120mL) requires about 10 to 12g of coffee beans. Put 1 or 2 cups worth of coffee beans into the hopper, put on the lid and attach the handle.
3. Hold the grinder firmly and rotate the handle clockwise to grind the coffee beans.  
※ Never turn the handle counterclockwise (left), as doing so will damage the burr.

## Adjusting the Size of Coffee Grounds

Firmly hold onto the handle and main unit as you turn the grind adjustment knob. Make sure that the handle is attached before turning the adjustment knob.



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







## Guidelines for Adjusting Grind Size

1. Turn the grind size adjustment knob clockwise until it cannot be turned any further. After that, turn the knob counterclockwise until it "clicks" once.
2. Rotate the grind adjustment knob counterclockwise. Count each "clicks" sound.

Granule size	Fine	Medium-Fine	Medium	Coarse
	(Granulated sugar size)	(Between granulated and crystallized sugar)		(Crystallized sugar size)
Number of clicks	8~9	10~11	12~15	16~20

※ The coffee grind size chart is for reference only. You might use different settings according to your preference.

## 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.

## Precautions for Use

- ⚠ Always turn the handle clockwise. Never spin the handle or turn it counterclockwise, as doing so will damage the burr.
- ⚠ 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 hopper and bottle.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

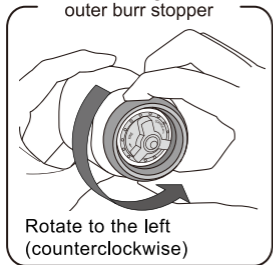
## Product Care

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

### 【Disassembling the 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 Remove the inner & outer burr. Once you remove the outer burr stopper, the outer burr can be detached. As shown in the figure, remove it by pulling it out with both hands.
- 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.

Removing the  
outer burr stopper



Removing the  
outer burr

