

HARIO



COFFEE GRINDER • PRO

コーヒーグラインダー • PRO

取扱説明書

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。

Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use.
After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

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
ナビダイヤル：0570-022-555
<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho, Chuo-ku, Tokyo
103-0006 Japan
<https://global.hario.com>

材質のご案内 / Material guide

Lid knob: Stainless steel
フタツマミ: ステンレス

Lid knob packing: Silicone rubber
フタツマミパッキン: シリコンゴム

Cover knob fixing nut: Stainless steel
フタツマミ固定ナット: ステンレス

Lid: Aluminium
フタ: アルミ

Hopper: Aluminium
ホッパー: アルミ

Shaft: Stainless steel
シャフト: ステンレス

Upper washer: Stainless steel
上ワッシャー: ステンレス

Bearing: Stainless steel
ベアリング: ステンレス

Spring: Stainless steel
スプリング: ステンレス

Bottom washer: Stainless steel
下ワッシャー: ステンレス

Anti-slip: Silicone rubber cover
滑り止めカバー: シリコンゴム

Handle knob: Walnut wood
ハンドルツマミ: ウォールナット材

Handle: Stainless steel
ハンドル: ステンレス

Inner burr: Stainless steel
内臼: ステンレス

Burr holder: Stainless steel
臼座: ステンレス

Screw: Stainless steel
ネジ: ステンレス

Outer burr stop: Aluminium
外臼止め: アルミ

Grain size adjustment dial: Aluminium
粒度調節ダイヤル: アルミ

Retaining ring: Aluminium
固定リング: アルミ

Outer burr: Stainless steel
外臼: ステンレス

Outer burr cover: Aluminium
外臼カバー: アルミ

Joint ring: Aluminium
ジョイントリング: アルミ

Ground coffee container: Aluminium
粉受け: アルミ

Anti-slip: Silicone rubber
滑り止め: シリコンゴム



HOW TO USE

CGP-2
説明書 2502

MADE IN CHINA

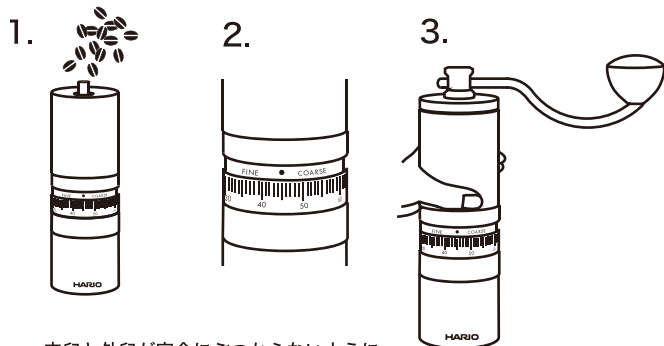
特長

- 粒度の揃いやすい高硬度ステンレス製の臼を搭載しています。
- ベアリングにより軸ブレしにくく、挽き心地が安定します。
- クリック式粒度調節機構です。
- 高精度一体型自動精密加工です。
- 持ちやすく、挽きやすい形状デザインです。

ご使用方法

1. 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、粉受けを取り付けてください。
2. 粒度設定をします。(粗さ調節の目安参照)
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。



内臼と外臼が完全にぶつからないように
クリックメモリにあそびがあります。

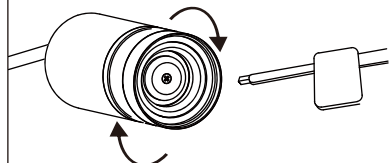
お手入れの方法

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。

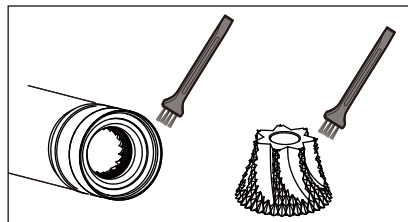
【臼の分解方法】

- ① 粉受けを外し、臼座のネジを付属のドライバーで反時計回しでネジを緩め外し臼を取り外します。この時ハンドルはつけたまま行います。(ネジをなくさないようにご注意ください。)
- ② 内臼、臼座を取り外します。必ず手袋をはめ、外してください。
- ③ 臼の両側についたコーヒー粉を毛先の柔らかいブラシなどで落としてください。臼は鋭利なため、直接手で触れないでください。また、臼が錆びる原因になりますので水洗いしたり水分を含んだ布などで拭かないでください。また、本体も水洗いはいしないでください。

中央のネジを外して臼を取り外します。



臼をはめる時はカチッとおとがするまで回して
固定します。



コーヒの粗さ調節の目安

- 粗さ調節ツマミを上下の「●」を合わせたところが「0」クリックになります。
- 粗さ調節ツマミを時計回りに回し、「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。

	極細挽き	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
粒度		(グラニュー糖程度)	(グラニュー糖・ザラメの間)		(ザラメ程度)
クリック数	12~25	25~35	35~45	45~60	60~90

※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。
クリックは90以上カウントされますが90までのご使用としてください。

コーヒを淹れる器具に適した挽き方

挽き方	極細挽き	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				●	●
ネルドリッブ			●	●	
サイフォン			●	●	
ウォータードリッパー		●	●		
コーヒメーカー			●	●	
プレス式				●	●
エスプレッソ	●				

器具によってはコーヒ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に従ってください。

※コーヒ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

- 臼は鋭利なため、直接手で触れないでください。お手入れの際は手袋をはめるなどして、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 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。
- 本製品は水洗いができません。
- お手入れの際は油を差さないでください。

●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。挽けるコーヒ豆の量が著しく少なくなった時が製品の交換の目安です。

●破損の原因となりますので、コーヒ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。●臼を硬いものにぶつけたり、本体を落としたりすると、臼が破損の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。