

HARIO

Coffee Mill Walnut Wood



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.



MCG-2-WN 説明書 2407

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：ウォールナット材 ⑫ハンドル：アルミ ⑬フタ：メタクリル樹脂 ⑭ワッシャー：ナイロン ⑮シャフト：ステンレス ⑯ホッパーカバー：ウォールナット材 ⑰粉受け：ウォールナット材 ⑱滑り止めシール：ウレタン樹脂

(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溝を合わせるように入れてください。

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 : Walnut wood ⑫Handle : Aluminum alloy ⑬Lid : Methacrylate resin ⑭Washer : Nylon ⑮Shaft : Stainless steel ⑯Hopper cover : Walnut wood ⑰Ground coffee container : Walnut wood ⑱Anti-slip sticker : Urethane resin

(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.

製品についてのお問い合わせ先

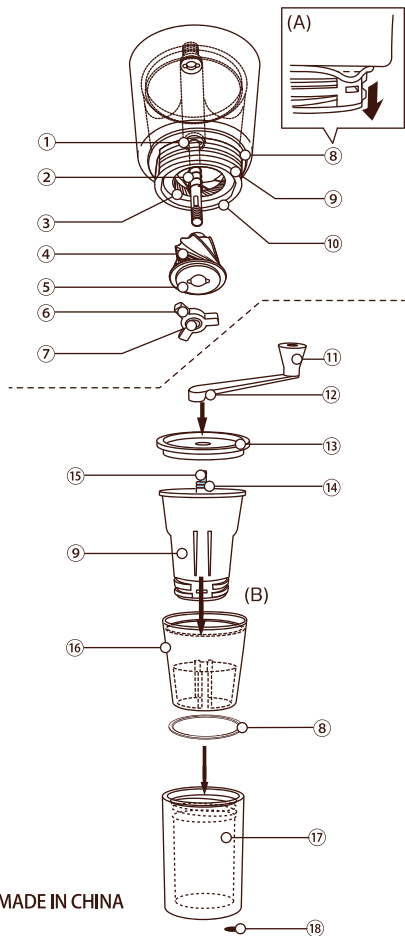
HARIO株式会社

〒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>

MADE IN CHINA



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・粉受けは天然木（ウォールナット材・クルミの木）製で高級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ド豆との摩擦熱が発生しにくいので、コーヒード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、製品を水につけたり、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、コーヒード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ド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、コーヒード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。
- 天然木を使用している為、色合いや木目には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。

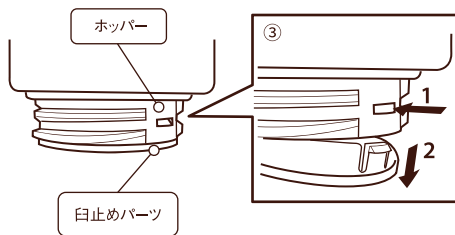
お手入れの方法

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。

※白にはコーヒード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。

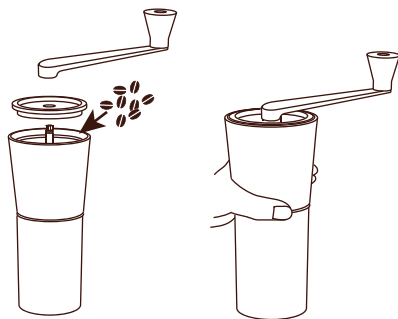
白の分解方法

- 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まみを押すと白止めパーツが外れ、外白を取り出す事が出来ます。



ご使用方法

- 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。
- 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。)
- 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。
- 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	細挽き	中細挽き	中挽き	粗挽き
粒度(目安)				
	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
抽出器具				
V60ドリッパー	●	●	●	
ペーパーレスドリッパー			●	●
ネルドリップ		●	●	
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

- The hopper cover and Ground coffee container are made of natural wood (walnut wood), giving the coffee mill a luxurious look.
- 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 product 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.

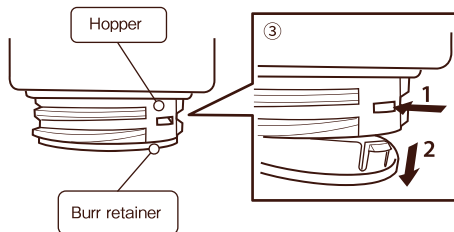
- Do not use to grind anything other than coffee beans. Doing so may damage the product. ●Do not insert your fingers into the coffee grinder while rotating the handle. ●Do not allow the ceramic burr to be hit by hard material, or allow the product to be dropped. Doing so may cause the burr to chip or crack. ●Since natural wood is used, there may be variations in color and grain. The black part of the grain may appear as a crack, but this is not a problem when using the product.
- Please follow your local regulations for disposal.

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.

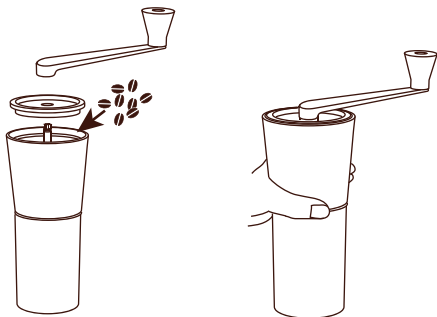
Disassembling the Burr

- 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.



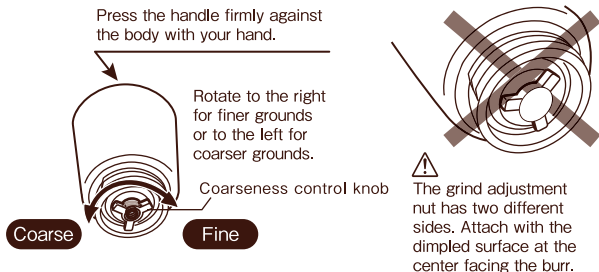
How to use

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 the coffee grind.)
 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.



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

- 料斗盖和粉末容器由天然木材(胡桃木)制成,使咖啡磨的外观更显奢华。
- 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。
- ⚠️ 请勿将产品浸入水中,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。

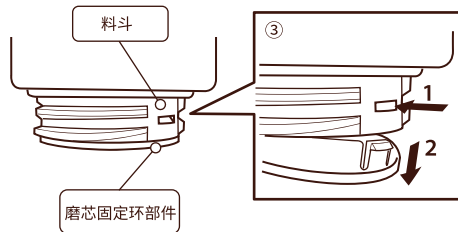
- 请注意,陶瓷磨芯与硬物碰撞、本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。
- 由于使用的是天然木材,颜色和纹理可能会有差异。木材纹理中的黑色区域可能会出现裂缝,但这在使用产品时不会有问题。
- 废弃时,请按照当地政府的要求分类。

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。

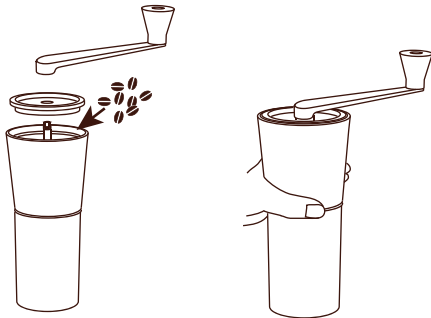
拆解磨芯

- 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。



使用时

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。



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。