

COFFEE MILL SMART G PRO

コーヒーミル・スマート G PRO

取扱説明書

Instruction Manual

使用说明书

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.

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。



HOW TO USE

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

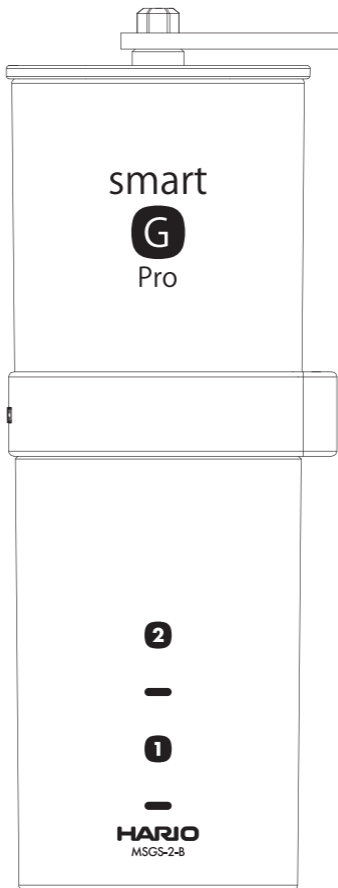
<https://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan

<https://global.hario.com>

MSG5-2 説明書 2402



smart

G

Pro

2

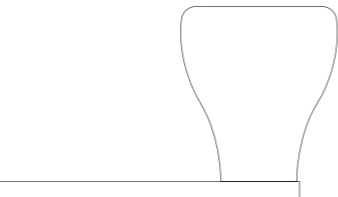
—

1

—

HARIO

MSGS-2-B



特長

- 粒度の揃いやすいステンレス製の臼を搭載しています。
- ダブル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。
- ハンドルをバンド部分に収納できるコンパクトな設計で持ち運びに便利です。
- 粉受けには挽いた粉の量が一目でわかる目安目盛り付きです。

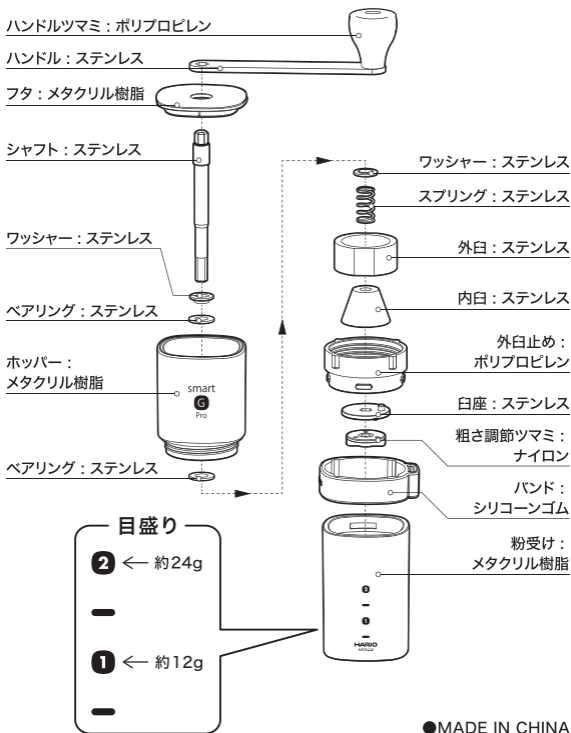
Features

- This grinder is equipped with a stainless burr, which makes it easy to equalize the grind size.
- Two precise bearings prevent the shaft from shaking and provide us a stable grinding.
- The compact design enables the handle to be stored within the band part for convenient transport.
- The graduations on the ground coffee bottle allow you to check the amount you have ground at a glance.

特长

- 运用到磨粉更便捷的不锈钢磨芯。
- 使用双轴承固定，磨粉不晃更稳定。
- 设计收纳方便的手柄，可以收纳在收纳环中。
- 磨粉量可以从接粉器刻度中看到。

材質のご案内

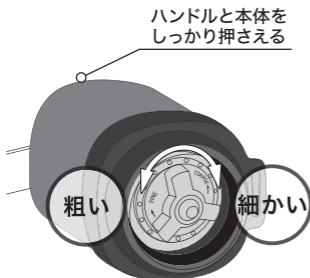


ご使用方法

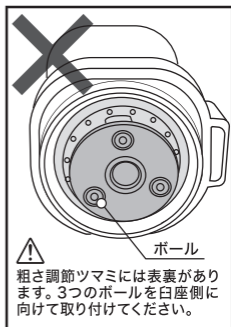
- 1.少量のコーヒー豆を入れて挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。次項の「コーヒー粉の粗さ調節方法」をご参照ください。
 - 2.コーヒー1杯分(120mL)のコーヒー豆は約10~12gです。1~2杯分のコーヒー豆をホッパーに入れ、フタ、ハンドルを取り付けてください。
 - 3.本体を手でしっかりおさえ、ハンドルを時計回りにゆっくり回すとコーヒー豆が挽けます。
- ※ハンドルを反時計回りに回すと、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。

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 | | | ● | ● |
| ネルドリッブ | | ● | ● | |
| 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。

コーヒーの粗さ調節の目安

- 1.粗さ調節ツマミ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。この場所を「0クリック」とします。
- 2.粗さ調節ツマミ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 | 15~18 | 19~22 | 23~26 | 27~30 |

※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。

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。

●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。

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。

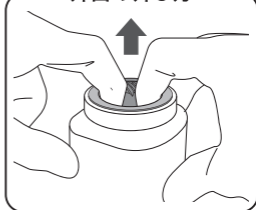
【臼の分解方法】

- 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。必ず手袋をはめ、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。

外臼止めの外し方

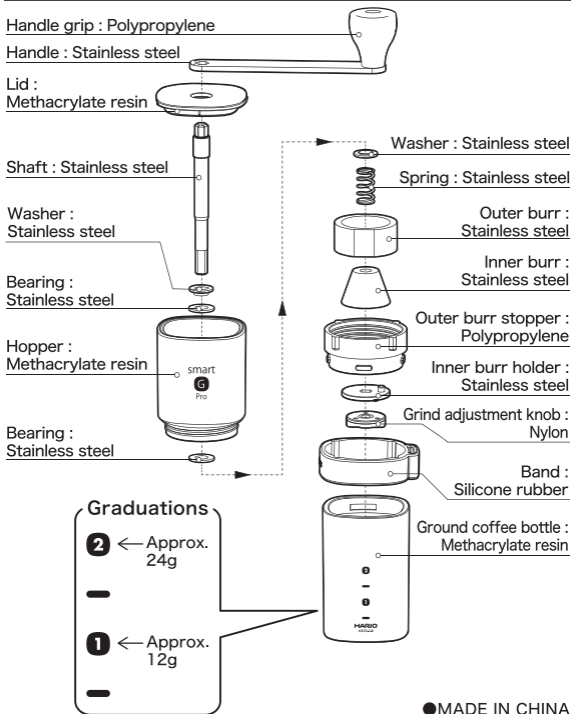


外臼の外し方



外臼には表裏があります。刻印のある面を外側にして取り付けてください。

Material Guide

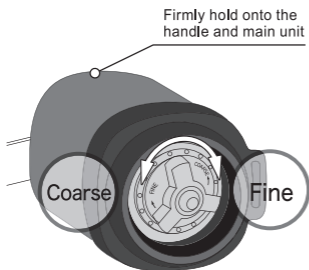


Using the Mill

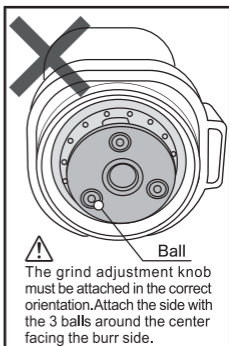
1. Put in a small amount of coffee beans then adjust the coarseness of the grind as you grind them. See the next section, "Adjusting the Size of the Coffee Grounds", for more information.
 2. A single cup of coffee (120mL) requires about 10 to 12g of coffee beans. Put 1 or 2 cups worth of coffee beans 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.



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.

Guidelines for Adjusting Grind Size

1. Turn the Grind 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 | 15~18 | 19~22 | 23~26 | 27~30 |

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

Precautions for Use

- ⚠ Do not touch the burr directly with your hand. The burr is sharp, so when cleaning please wear gloves to avoid injury and be careful.**
- ⚠ 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.**

●Turning the grind adjustment knob too far in the clockwise direction causes the 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 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.

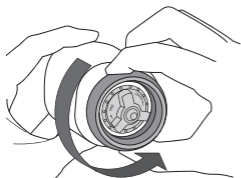
Product Care

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

【Disassembling the Burr】

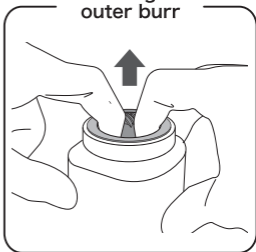
- ① Turn the grind adjustment knob counterclockwise to remove it.
*Make sure that the handle is attached when turning the grind adjustment knob.
- ② Remove the inner & outer burr. Once you remove the outer burr stopper, the outer burr can be detached. As shown in the figure, wear gloves and remove it by pulling it out with both hands.
- ③ Use soft brush to remove coffee grounds from the burr. The burr is sharp, so do not touch it directly with your hand. Do not wash it with water or wipe it with a wet cloth, as this may cause the stainless burr to rust.

Removing the
outer burr stopper



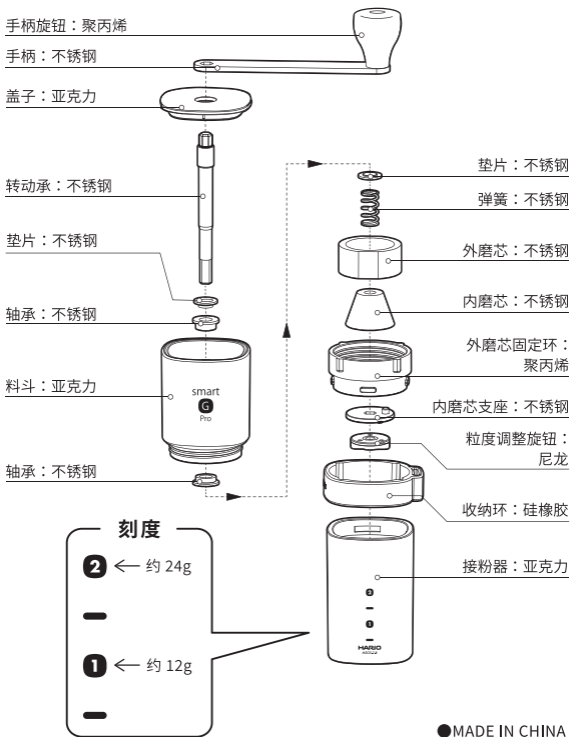
Rotate to the left
(counterclockwise)

Removing the
outer burr



Keep the engraved
side outside when
assembling.

材质介绍

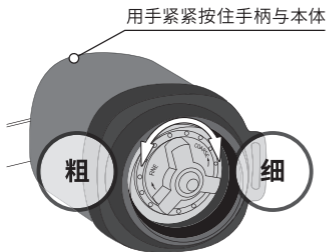


使用时

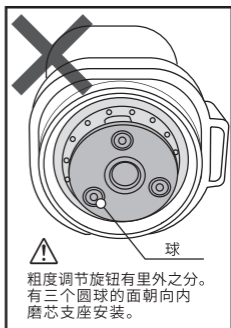
1. 请放入少量的咖啡豆，边磨边调节咖啡粉的粗度。请参照下一项“咖啡粉粗度调节方法”。
2. 1杯咖啡(120mL)大约需要10~12g咖啡豆。请在料斗中放入1~2杯所需咖啡豆量，并装上盖子、手柄。
3. 用手紧紧按住本体，慢慢顺时针转动手柄，就可将咖啡豆磨碎。
※请绝对不要反向转动(左转)手柄，否则会损伤磨芯。磨咖啡豆时，请务必拧紧盖子。

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。转动调整旋钮时，请务必装上手柄。







越向右（顺时针）转磨得越细，
越向左（逆时针）转磨得越粗。



粗度调节旋钮有里外之分。
有三个圆球的面朝向内
磨芯支座安装。

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） |  |  |  |  |
| | （大约砂糖大小） | （砂糖和粗糖之间） | （大约粗糖） | （砂糖和粗糖之间） |
| 冲泡器具 | | | | |
| 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 | | ● | ● | |
| 法压式咖啡机 | | | ● | ● |

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。

咖啡粉粗细度调节的参考

1. 将粗细调节旋钮按顺时针转至无法转动。然后逆时针转动至响一下。
2. 将粗细调节旋钮按逆时针转动至"咔嗒"响时，数"一次，两次"。

| 粒度 | 细研磨 | 中细研磨 | 中研磨 | 粗研磨 |
|------|--------|---------|-------|-------|
| | 大约砂糖大小 | 砂糖和粗糖之间 | | 大约粗糖 |
| 转动次数 | 15~18 | 19~22 | 23~26 | 27~30 |

※以上为参考值，请根据自己的喜好来调整。

使用注意事项

- ⚠ **由于金属磨芯十分尖锐，请不要直接用手去触碰。保养时请带好手套等防护措施避免手指受伤。**
 - ⚠ **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。**
 - ⚠ **请勿让孩童使用。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。**
 - ⚠ **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，会损伤磨芯，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。请不要强行用力。
 - 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。
 - 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，磨芯与硬物碰撞、本体掉落都可能导致磨芯损伤、破裂。
 - 请不要使用坚硬或尖锐的物品等敲击或刮擦料斗、接粉器。以免导致损伤。
 - 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。

【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。

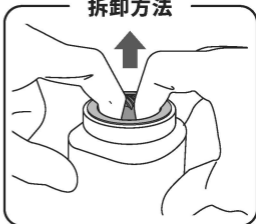
②拆下内磨芯、磨芯支座。取下外磨芯固定环后即可有拆下外磨芯准备。请参照图示戴上手套，双手向上拔出。

③磨芯两侧沾上的咖啡粉请用柔软的刷子去清除。金属磨芯十分锐利，请不要直接用手触碰。并且请不要用水洗或用含有水分的布去擦拭，会造成磨芯生锈。

外磨芯固定环 拆卸方法



外磨芯的 拆卸方法



外磨芯有正反面。
请把有刻印的面朝外侧安装。