

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。

WDW-20説明書 831449

Thank you very much for your purchase.
To use the product correctly, please be sure to read this
instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

Water dripper Wood

ウォータードリッパー・ウッド 2L

Instruction Manual



熱湯用
For hot drink

△注意

●直火にかけられません
Do not expose to direct flames

HEATPROOF GLASS

家庭用品品質表示法による表示

品名：耐熱ガラス製器具 使用区分：熱湯用 耐熱温度差：120℃

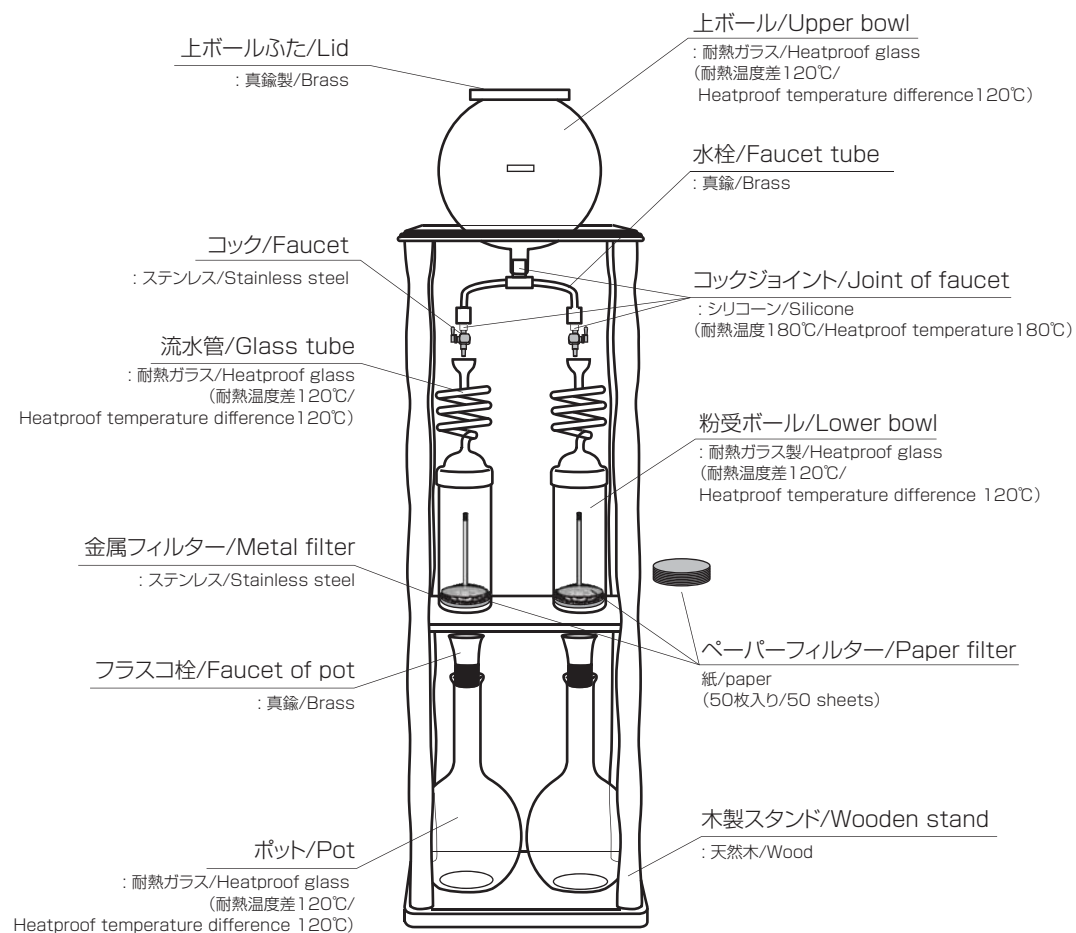
取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 洗う時は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。 ●使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社 〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

HARIO

材質のご案内 / Material guide

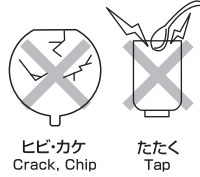


●MADE IN JAPAN

ガラスのお取扱上の注意 / Handling precautions

- ⚠ 直火にかけられません。
- ⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ください。
- ⚠ お子様ご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。

- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱は、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- フタをつかんで持ち運ぶことは絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。

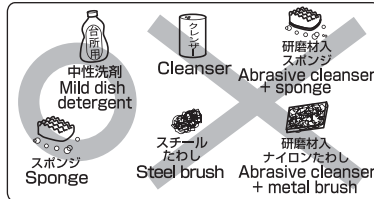


- ⚠ Do not expose to direct flame.
- ⚠ Handle the glassware with the utmost care.
- ⚠ Do not let children use it. Do not put it on the place where it is used by children, and children hand reaches.
- Do not use the product if you find a crack, chip or scratch in the glassware.
- Do not use a metal spoon inside the glass bowl. It may cause breakage.
- Be careful when handling chipped or broken glass parts.
- Please follow your local regulations for disposal.
- Never grab the lid to carry the pot. Glass may slip through and the pot may drop.

ガラスのお手入れの方法 / Product care - Glass

- ⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠ やわらかいスポンジでも、右図のようにガラスに傷のつくスポンジやクレンザーは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

- ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- ガラス部品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル/0120-39-8208にお問い合わせください。

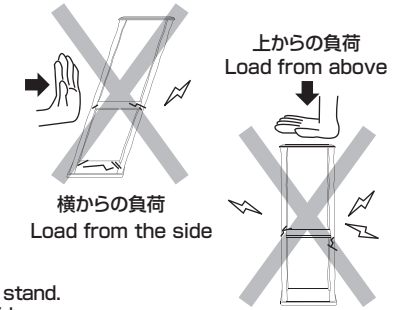


- ⚠ Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
- ⚠ Do not use sponges with abrasive or metal scouring pads as they may cause damage. Do not use abrasive cleansers. They may damage or scratch the surface of the glassware.

- Diluted household bleach may be used for cleaning tough stains on glass. Please follow the instructions carefully when using household bleach. Please wash the glass thoroughly after bleaching.
- The glass parts may be washed in a dishwasher. Please follow the instructions of dishwasher properly.

ガラス以外の部品のお手入れの方法 / Product care - parts not made of glass

- スタンドに付属の部品以外に重いものをのせたり、落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。破損の原因となります。
- スタンドは食器洗い乾燥機のご使用はできません。汚れが付いた場合は、よく水気を絞った布で拭いた後、乾いた布で拭いてください。
- コックジョイント、金属フィルターは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際はお手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- スタンドを水につけないで下さい。高温多湿・直射日光をさけてください。腐食・木割れの原因となります。
- 部品のお取扱いは弊社フリーダイヤル/0120-39-8208にお問い合わせください。
- Never place heavy items other than attachments for the stand on the stand.
- Never drop or apply impact to the stand. This may damage the stand.
- The stand and the faucet may not be washed in a dishwasher/dryer.
- When soiled, use a well wringed wet cloth to clean and wipe dry with a dry cloth.
- The faucet joint and metal filter may be washed using a dishwasher. Please follow the instructions of the dishwasher.
- Do not sink the wooden stand into the water. Do not keep wooden stand in hot and/or humid location, and avoid to expose to direct sun light. It may result in corrosion, or cracking.



使用方法 / How to use

1. 金属フィルターをセットする

粉受ボールに金属フィルターをセットします。

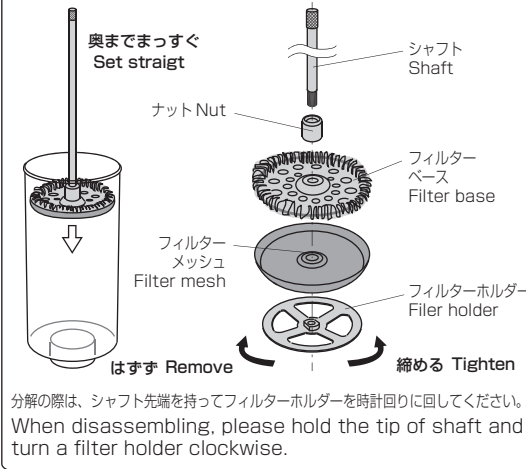
- ※金属フィルターの組立・分解方法は右図を参照してください。
- ※金属フィルターは奥まで押し込み、まっすぐ立たせてください。

Set the metal filter.

Set the metal filter in lower bowl.

- ※Please refer to the diagram on the right for assembling/disassembling the metal filter.
- ※Push in the metal filter all the way and let it set in a vertical position.

金属フィルターの組立・分解 Assembling and disassembling the metal filter.

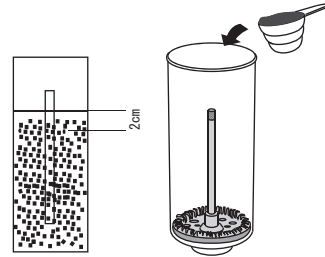


2. コーヒー粉を粉受ボールへ入れる

2つの粉受けボールに各 100g のコーヒー粉を量り入れる。
(目安 --- シャフトの2センチ程下まで。)

Place ground coffee in the lower bowl.

Put 100 grams of coffee into each of the 2 lower bowls.
(approximately 2 cm below the shaft as shown in the figure)



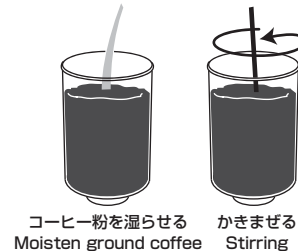
- Point 焙煎：深煎りアイスコーヒー用のもの。挽き方：細挽き。挽いた直後の新鮮な粉をお使いください。
Roast : Use deep roasted coffee for ice coffee. Grinding : Fine grind. Use freshly ground coffee.

3. コーヒー粉を湿らせる

コーヒー粉全体が湿るように水を注ぎながら粉をかきまぜてください。
数回に分けて湿らせるととてもよく抽出できます。

- Point 粉を湿らせないと水が浸透しにくく、できあがりのコーヒーが薄くなる可能性があります。少量 (2 ~ 3 杯分) を作る場合は特に薄くなりやすいので、しっかりかき混ぜてください。

- ※作業中に粉受ボールの底からコーヒーがたれることがありますので、作業は流し台等で行ってください。



Moisten ground coffee.

Pour water while stirring to moisten ground coffee evenly.
Taking several steps to moisten ground coffee will result in excellent extraction.

- Point Failure to moisten ground coffee may prevent water from permeating properly and result in a weak extraction. This is particularly true when extracting a small amount (2 to 3 cups). Please ensure to mix thoroughly.

- ※Small amount of coffee may drip out from the bottom of the lower bowl while performing this task. Perform this task in a sink or similar location.

4. ペーパーフィルターをのせる

湿らせたコーヒー粉を平らにし、ペーパーフィルターを上のにせ、少量の水でペーパーを湿らせてください。

- Point ペーパーをのせることで、コーヒー粉全体に水分が分散されます。できるだけ平らにしたコーヒー粉の上にペーパーをのせ、湿らせてください。

- ※2 ~ 4 杯作る際には、コーヒー粉の上面からシャフトが出ていますので、ペーパーの十字カット部分をシャフトに合わせて差し込んでください。

Place a paper filter

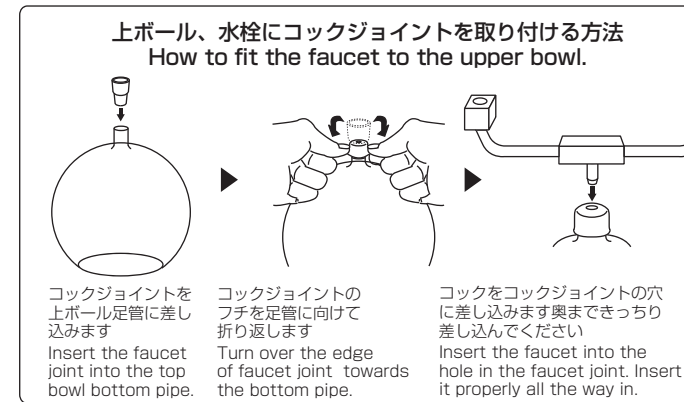
Flatten the moistened ground coffee and place the paper filter on the top. Use a small amount of water to moisten the paper filter.

- Point Placing the paper filter on top ensures that water will be evenly distributed over the ground coffee. Place the paper filter as evenly as possible and moisten the paper.

- ※When making 2 to 4 cups, the shaft will protrude above the ground coffee. Align the cross cut in the paper filter to the shaft and let the shaft pierce through the cross cut.

5. スタンドにポット、粉受ボール、流水管、上ボールの順にセットし、水栓を上ボールに取り付けます。

Place the pot, lower bowl and upper bowl on the stand in this order.
And set the faucet tube to upper bowl.



- ※コックを取り外す際は、コックジョイントからコックをまっすぐに引き抜いてください。
- ※To remove the faucet, pull the metal faucet straight out from the faucet joint.

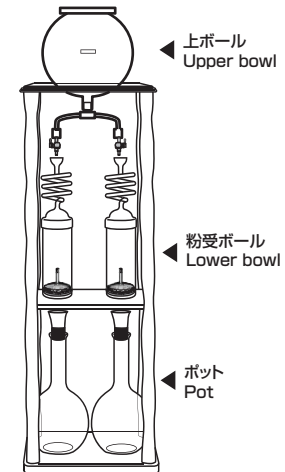
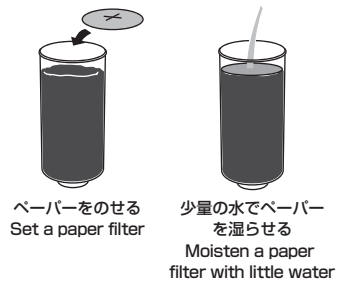
6. コックが閉まっていることを確認してから、上ボールに水を入れます。

上ボールに水 2 ~ 2.2L を量り、入れる。
(目安 --- 上ボールの中心まで。)

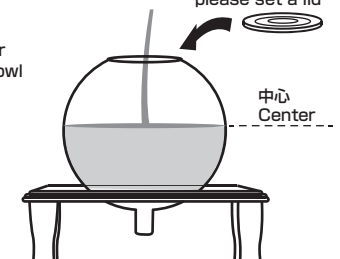
- ※本商品の使用は、必ず平らな台の上でおこなってください。不安定な場所で作業しますと、転倒や不具合の原因となります。

Verify that the faucet is set to closed position and pour water into the top bowl. Put 2 ~ 2.2 liters of water in the upper bowl. (approximately the center of the upper bowl as shown in the figure) Place the lid on.

- ※Please use this product only on a flat surface. Using the product on an unstable surface may cause it to topple over or to malfunction.



水を入れたらフタをする
After pouring water, please set a lid



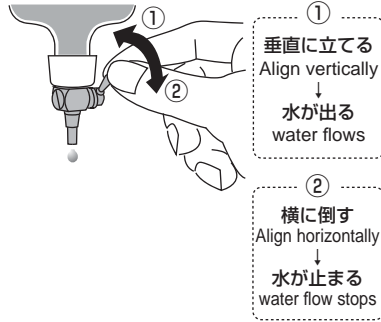
⚠ コックジョイントから水が漏れる・・・

コックジョイントがコックがしっかり差し込まれていない可能性があります。再度それぞれ奥まで差し込んで使用してください。

- ⚠ If water leaks from the faucet joint. Water may leak because either the faucet joint or the faucet is not properly inserted. Reinsert each and ensure that they are properly inserted all the way in.

7. コックを開きます

水の滴下速度は1秒に1～1.5滴落ちる程度にコックをひねり調節します。左右均等の滴下スピードになるようにすること。
※差異がでると、溢れますのでご注意ください。



Point 1 滴下速度は上ボールの内圧の影響で時間とともに遅くなります。お好みにより滴下速度は調節してください。最初は少し早めに落ちる程度に調節してください。

⚠途中で滴下が止まったら・・・

滴下が途中でストップしてしまった場合は、コックを少し開くか、フタを外すことで滴下が再開します。次回以降は、最初の滴下速度をもう少し早めに調節してみてください。

Open the faucet

Adjust the dripping rate to about 1 to 1.5 drip per second by turning the faucet.
Dripping rate with gradually drop is getting slow due to the internal pressure of the top bowl.
Please adjust the dripping rate to your taste.
It is recommended to adjust for a slightly fast initial dripping rate at the beginning.

⚠ If it stops dripping in the middle

If it stops dripping in the middle of extraction process, open the faucet a little more or take off the lid and dripping should resume. It is recommended that you set a slightly faster initial dripping rate the next time.

8. 約5～7時間後に水たてコーヒーができあがります。

お召し上がりの前にポットのコーヒーを少しかき混ぜてください。できあがったコーヒーはそのままフタをして冷蔵庫で保存することができます。水たてコーヒーは脂肪分が少なく、酸化等の変質が起きにくいいため、時間がたっても濁りません。3日程度の保存ができます（要冷蔵）。

Point お好みによって以下の調節方法をお試しください。

濃いコーヒーがお好み

コーヒー粉	挽き方	水の量	滴下時間
多め	細挽き	少なめ	遅め

薄いコーヒーがお好み

コーヒー粉	挽き方	水の量	滴下時間
少なめ	中挽き	多め	早め

※できあがったコーヒーが極端に薄い場合は、コーヒー粉を湿らせる作業が不十分だった可能性があります。

使用方法3の際に十分に粉をかきまぜてください。

※ポットにコーヒーが滴下する際に、コーヒーの跳ね返りがアクリルスタンドに付着することがあります。

滴下抽出が終了した後、やわらかい布などで拭きとってください。

※ポットをスタンドから外す際は、ゆっくりと手前に取り出してください。勢いよく取りだしますと、上の粉受ボールにぶつかり破損の原因となります。

Water extracted coffee will be ready in 5 to 7 hours.

Give the coffee in the pot a slight stir before drinking it. Extracted coffee can be stored in a refrigerator in the pot with its lid on. Water extracted coffee contains less fat. This is little chance of quality degradation due to oxidation and it will not become murky over time. It is possible to preserve it for about 3 days. (Refrigeration required)

Try the following combinations and adjust to your taste.

Point

Strong taste

Ground coffee : Large amount	Milling : Fine
Water : Small amount	Brewing speed : Slow

Light taste

Ground coffee : Small amount	Milling : Medium
Water : Large amount	Brewing speed : Fast

※If extracted coffee is too weak, this may be due to insufficient initial moistening of the ground coffee.

Please ensure to give adequate mixing of ground coffee in procedure described in item 3 herein above.

※Some coffee may splash onto the stand as extracted coffee drips down into the pot.

Wipe it clean with a soft cloth after drip extraction is completed.

※When removing the pot, gently pull the pot out. You may hit the lower bowl set above the pot if you attempt to pull out the pot quickly and cause some damage.

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
<http://www.hario.com>

HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<http://www.hario.jp>

●部品のお取扱い・お問い合わせ

パーツについて **HARIOパーツ** 検索
またはフリーダイヤル:0120-39-8208

HARIO