

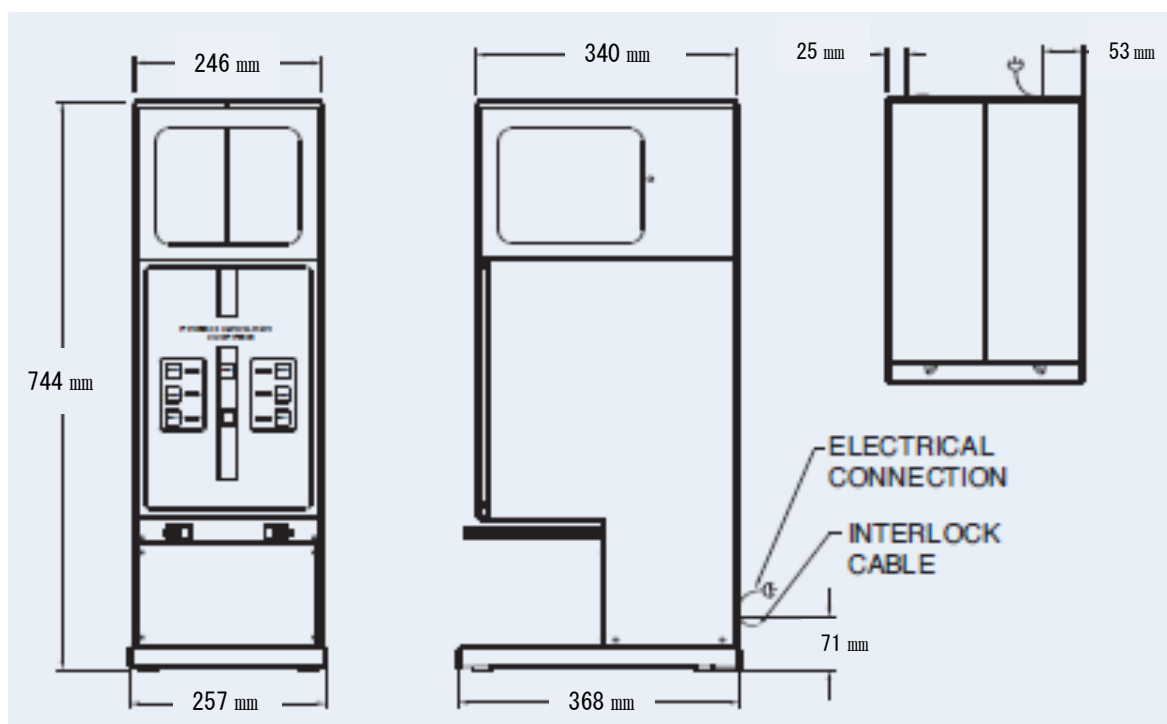
# *ILGD* グライNDER

## 取扱説明書



ブルーマチックジャパン株式会社

## 主な仕様



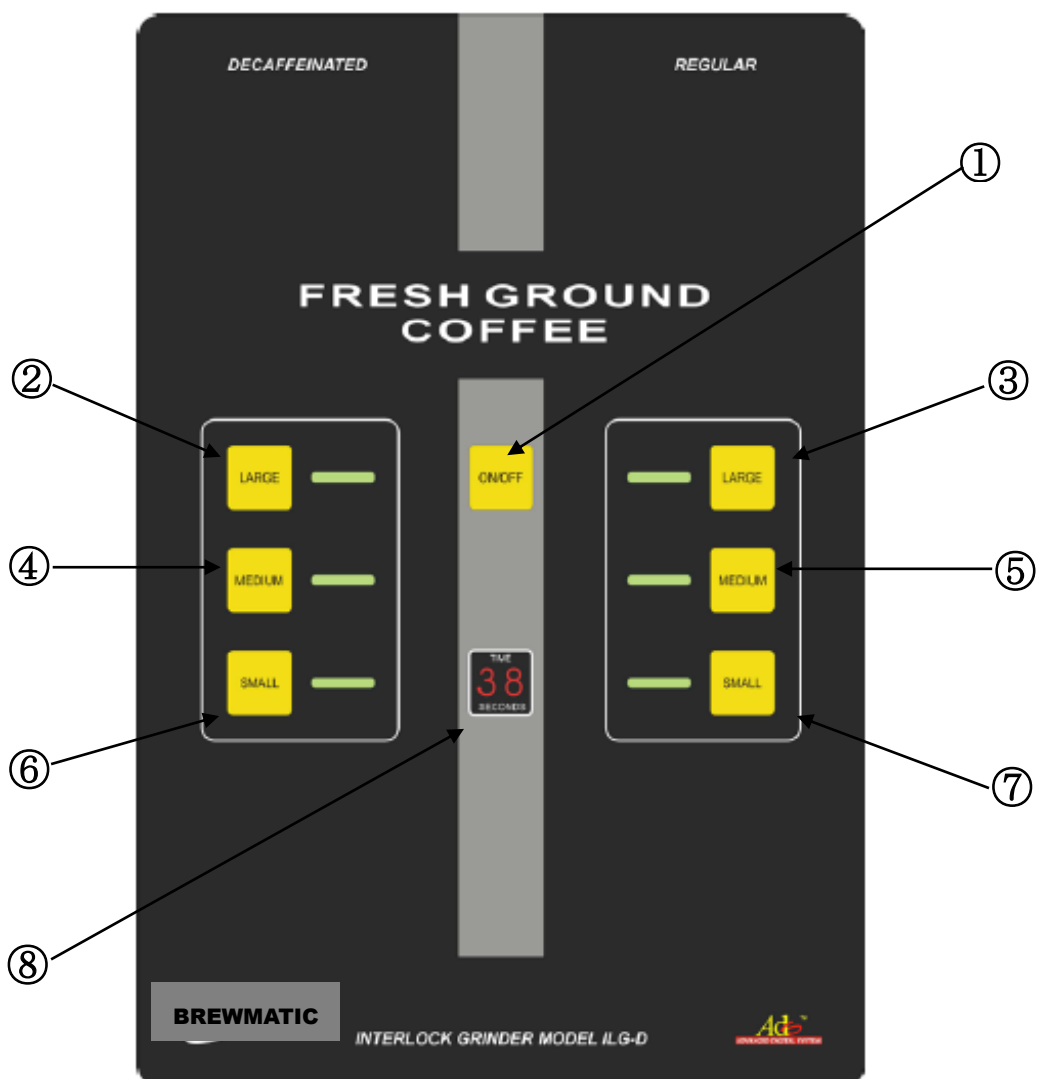
|         |                   |
|---------|-------------------|
| 機種名     | ILGD              |
| 寸法 (mm) | W 257×D 368×H 744 |
| 定格電圧    | 100V              |
| 消費電力    | 680W 7A           |
| ホッパー容量  | 3Kg×2             |

このグラインダーはドリップコーヒー専用のミルで、2種類の豆を挽くことができます。又、同種類の豆を両方のホッパーに入れ、異なった量のコーヒー粉を出すこともできます。

(注意) エスプレッソコーヒー用には、使用できません。

## 使用方法

1. 電源コードを、100V コンセントに差し込みます。
2. 正面パネルの中央上部にある電源ボタン①を押し、電源を入れます。
3. 上部の蓋を開け、コーヒー豆を左右のホッパーの中に入れます。
4. ブルーイングコーンにフィルターペーパーを入れ、コーンホルダーにはめ込みます。ホルダーは、コーンを押し込めば、スプリングで広がる様になっています。
5. 正面左右にあるスタートボタン FULL②・③ HALF④・⑤ ADD⑥・⑦のいずれかを押し、各設定量の豆が挽かれ、フィルターペーパーの中にたまり、自動的に止まります。

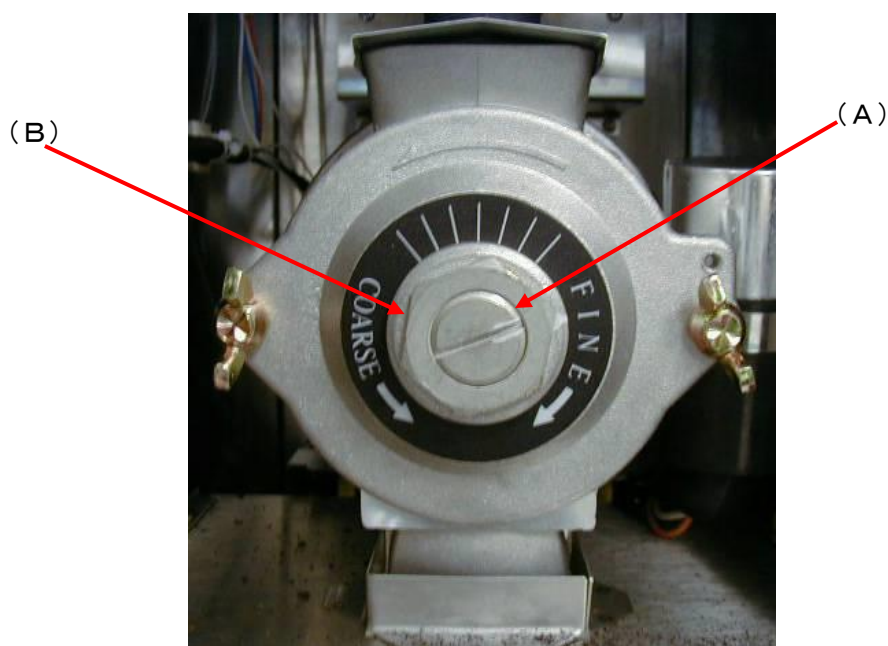


## 調整方法

使用を開始する以前に、粉の挽き目と、1回に挽く量の調整を、下記の方法で行います。

### A. 挽き目の調整

1. 前面パネルを開くと、グラインダーとモーターが見えます。
2. グラインダー軸の中央にある、調節ネジ (A) の固定ナット (B) をゆるめ、調節ネジを (—) ドライバーで回して調節します。左へ回すと粗くなり、右に回すと細かくなります。実際に豆を少量入れて、挽き目をみながら、少しずつ何回でも調整してください。



### B. 1回に挽く量の調整 (タイマープログラミング)

1. 前面のパネルの電源①を OFF にします。コーヒー粉出口の下に計量はかりをセットし、計量はかりの上にフィルターペーパーをセットします。
2. 調整したい項目のボタン(②, ③, ④, ⑤, ⑥, ⑦)を押したまま電源を ON にします。5秒後にコーヒー豆を挽き始めます。

**注意！ (この時項目ボタンは押したままにしてください)**

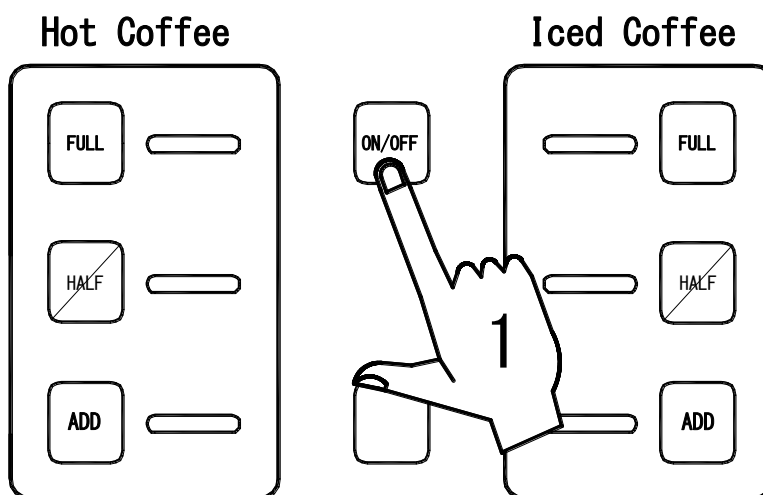
3. 前面パネル中央の表示⑧が適切な数値になるまで項目ボタンを押し続け、適切な数値になりましたら項目ボタンを離してください。  
粉量が少ない場合は、項目ボタンを押して足してください。
4. 調整が完了したら、左右対称のボタンを押して記憶させます。  
例—左 FULL②を調整したら右 FULL③で記憶  
もう一度、豆を挽き粉量の測定をします。  
粉量が合わない場合はプログラム手順2からの操作を繰り返してください。

\* 工場出荷時は下記のように設定されています。カリブレーション時の参考にして下さい。

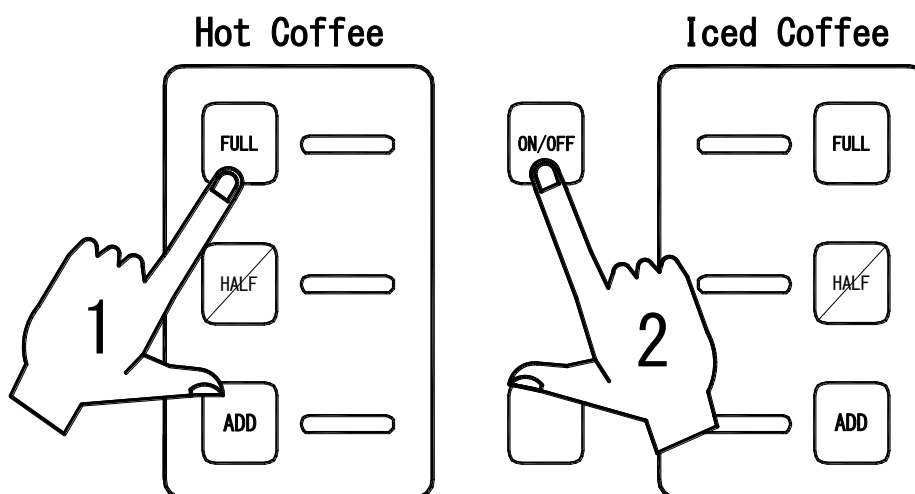
| HOT        |      | ICE         |      |
|------------|------|-------------|------|
| FULL (80g) | 13 秒 | FULL (180g) | 34 秒 |
| HALF (45g) | 7 秒  | HALF (ナシ)   | 0 秒  |
| ADD        | 1 秒  | ADD         | 1 秒  |

## プログラミング方法図解

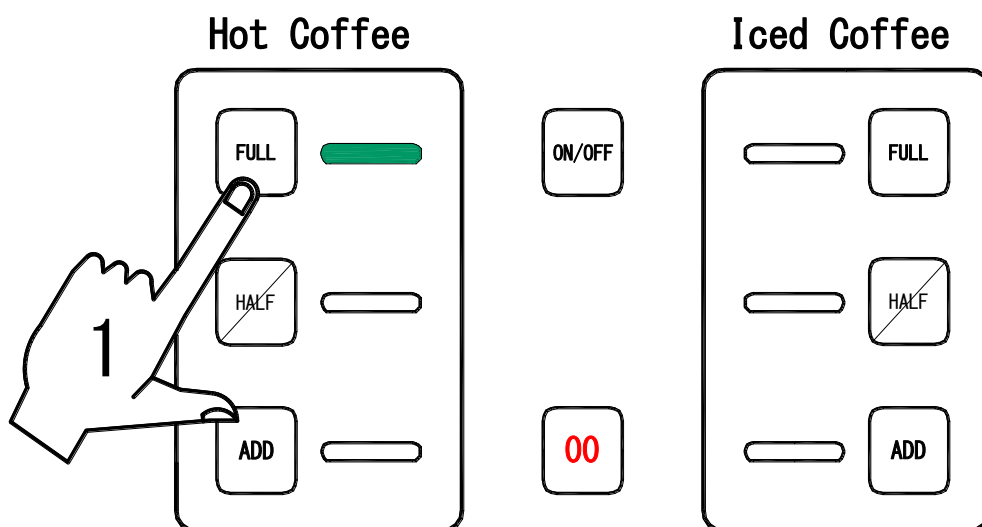
1. まず、電源を OFF にします。



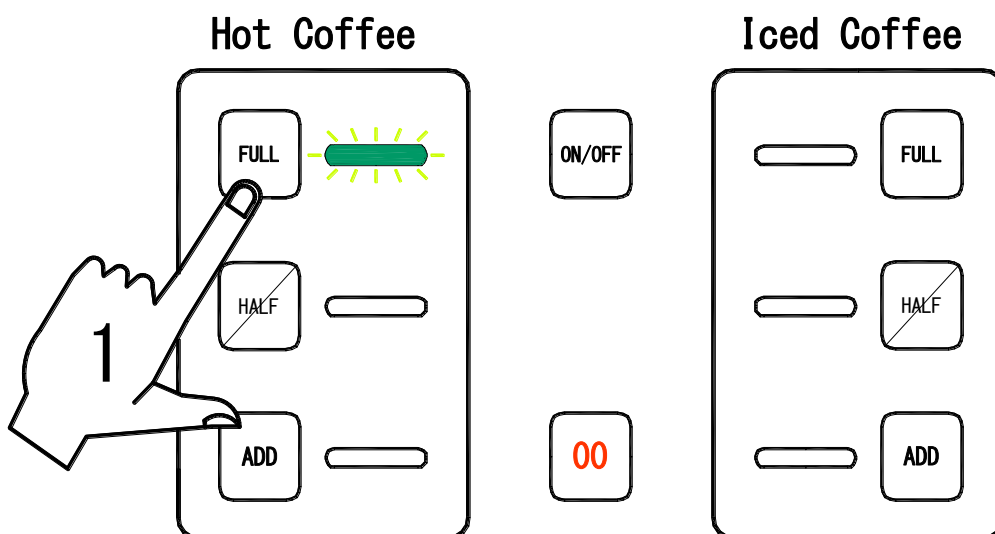
2. (HOT COFFEE FULL) のボタンを押しながら、電源を ON にします。



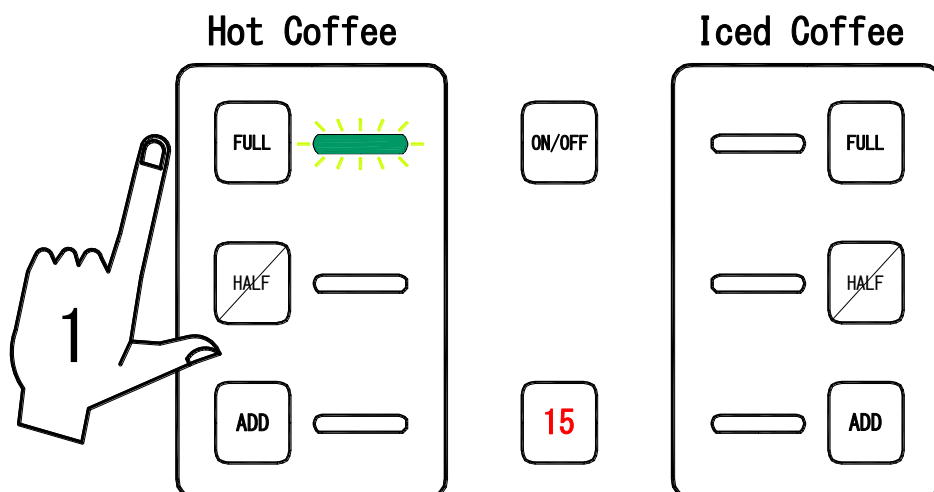
3. 電源ボタンを離し、FULL ボタンを押しつづけます。



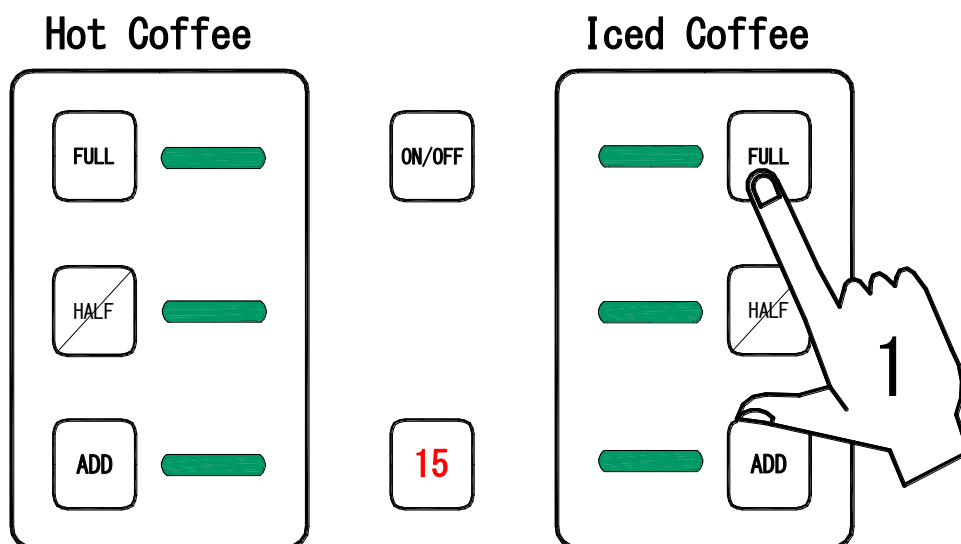
4. FULL ランプが点滅し、適量になるまで押しつづけて下さい。



5. 適量になりましたら、ボタンを離して下さい。



6. 適量であれば反対側のボタン（この場合であれば、「ICED COFFEE FULL」のボタン）を押し、終了して下さい。また、少ない場合は終了する前に再度「HOT COFFEE FULL」のボタンを押し、調整して下さい。多い場合は始めからやり直して下さい。



## カッターの清掃方法

コーヒーグラインダーは継続して使用していると、豆を挽くカッターの凹凸の間に粉が貯まってきます。そのままの状態では挽き続けていると、挽かれたコーヒー粉の粒子が均一にならず、微粉が増える一方、粗い粉が残ったりするようになります。

このような状態でコーヒーを抽出すると、コーヒーを最良のバランスの取れた持ち味で仕上げる事が出来ませんので清掃して下さい。

1. 電源コードをコンセントから抜いて下さい。
2. 操作ボタンのついた前面パネルを外します。正面右側の止めネジ2本をゆるめ、パネルを手前に引けば、ドアの様に開きます。
3. パネルを開きますと、正面にグラインダー本体が見えます。まず、2本の蝶ネジ（11）を外します。固い場合はペンチで外します。



板バネ部 清掃前

4. カッターカバー（8）を静かに取り外します。次に（4）～（7）までの部品を外します。  
（注意）（4）～（7）までの各部品は、図のように順番にはめ込まれているだけです。バラバラに外しても大丈夫です。しかし、落として無くさないよう気を付けてください。

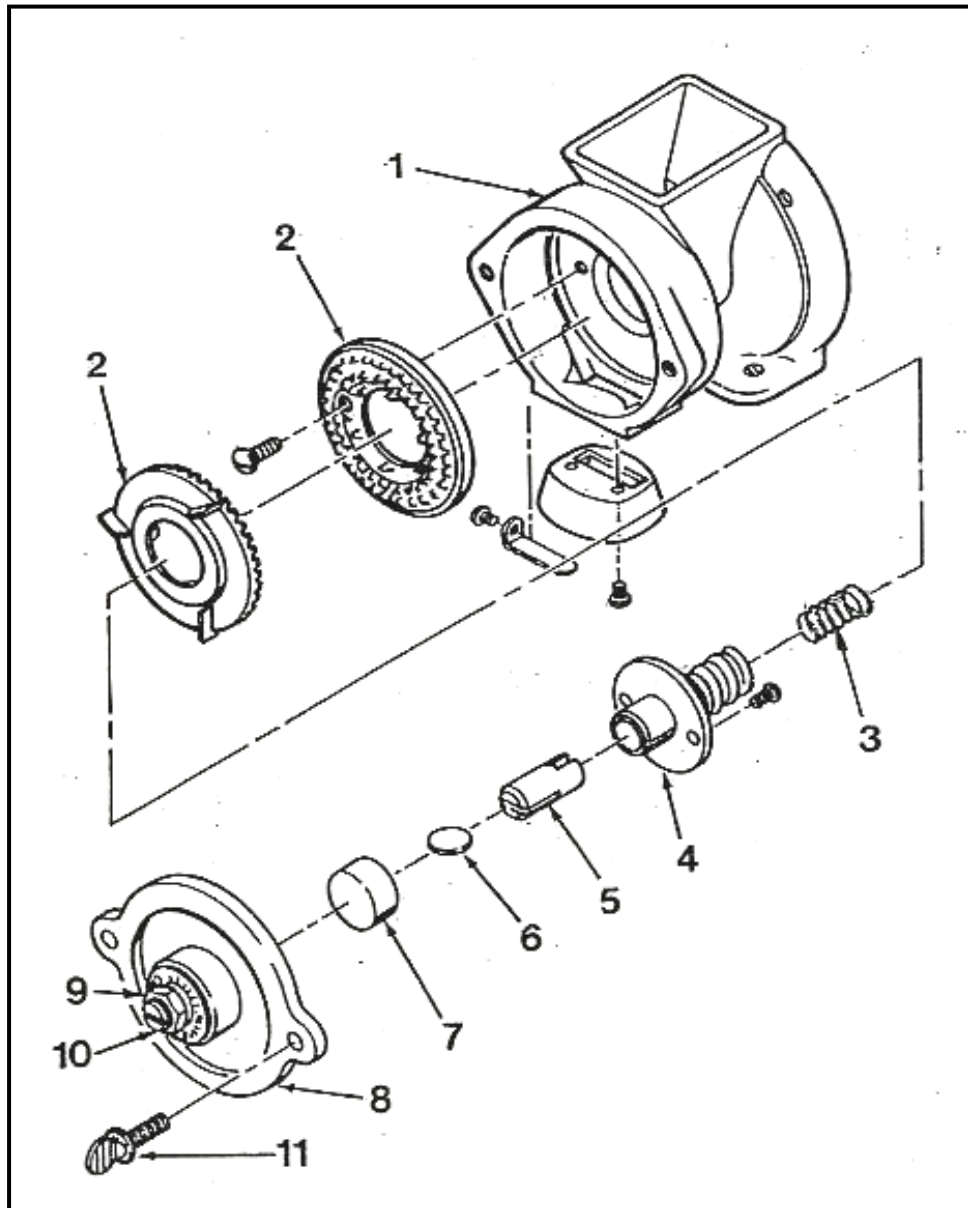


板バネ部 清掃後

5. カッター（2）の固定刃（ボディ（1）に固定）及び回転刃（回転シャフト（4）に固定）をブラシで清掃します。  
**また粉出口板バネ周辺も清掃して下さい。**
6. 清掃が終わったら、元通り組み立てます。その際、もし各部品がバラバラになっている場合は次の点に注意して下さい。
  - a) スプリング（3）を飛ばさないよう気を付けて下さい。
  - b) 溝つきシャフト（5）を回転シャフト（4）の挿入口にきちんと奥まで入るように、少し回しながら入れます。（モーター軸と溝が噛み合うように）
  - c) 溝つきシャフト（5）を回転シャフト（4）の切れ込みを合わせ、その間にコイン（6）を挿入し、キャップ（7）をかぶせます。
  - d) カッターカバー（8）を元通りに取り付け、蝶ネジ（11）を締めます。この時、必要なら挽き目調整ネジ（10）を回して再調整して下さい。
7. 最後に前面パネルを取り付け、電源コードを差し込めば完了です。



グラインダー本体部分の分解図



## トラブルシューティング

| 症状                         | 処置   |
|----------------------------|--|
| 電源が入らない                    | <p>① 電源コードがコンセントに接続されているか確認してください。</p> <p>② コンセントに電気が来ているか確認してください。</p> <p>③ マシン背面のスイッチが上 (ON) になっているか確認してください。</p> <p>④ マシン背面のリセットスイッチが作動していないか確認してください。</p> <p>⑤ 電源側のブレーカーが作動していないか確認してください。</p> <div style="text-align: center;">  </div> |
| コーヒー粉が出ない                  | <p>⑥ ホッパーに豆が入っているか確認してください。</p> <p>⑦ シャーディスクが破損していないか確認してください。</p> <p>⑧ グライNDER内部にコーヒー豆が詰まっていないか確認してください。</p>  |
| コーヒー粉の粒度が一定しない             | <p>⑨ コーヒー豆が古い場合は新鮮なコーヒー豆と入れ替えてください。</p> <p>⑩ コーヒー粉出口の清掃を行ってください。</p> <p>⑪ コーヒー粉の粒度調整を行ってください。</p> <p>⑫ グライNDERの刃が磨耗していないか確認してください。</p>   |
| コーヒー豆を挽く時に金属音がする           | <p>⑬ 粒度が細かすぎて刃と刃が当たっていないか確認してください。</p> <p>⑭ グライNDER内部の外壁に刃が当たっていないか確認してください。</p>   |
| コーヒー豆を挽いている途中でモーターが止まってしまう | <p>⑮ 長い時間連続で使用すると、モーターがオーバーヒートしますので約 15 分モーターを冷却してください。</p>  |

[MEMO]



ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041

本社：神奈川県横浜市都筑区仲町台 5-4-22

<http://www.brewmatic.co.jp/>



050224