



# Sette 30 S1

## 取扱説明書



ブルーマチックジャパン株式会社

## はじめに ~主な特徴と仕様~

このたびは、コーヒーラインダー「Sette 30 S1」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

ご使用前にこの取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この取扱説明書と保証書は必ず保管してください。

### ＜主な特徴＞

#### スチール製コニカル状の S1 内刃

極細挽きから中挽きの粉を挽くことができる S1 内刃を同梱しています。

40mm のコニカル(円錐)状の刃は、設定により 1 秒あたり 3.5g~5.5g のコーヒー豆をスピードーに挽きます。このコニカル状の刃は耐久性があり、適正なお手入れをしていただくことで鋭い状態を維持します。

#### 挽き目調整

30 段階の調整により、極細挽きから中挽きまで幅広い粒度に調整してお使いいただけます。

エスプレッソ、コーヒーマシン、ペーパーフィルター、水出しコーヒーなどに適した粒度に挽くことができます。

S1 内刃 Assy をオプション品の S2 内刃 Assy に交換してご使用いただきますと、中粗挽きの粉も挽くことができるようになります。

#### 自動タイマー制御

0.1 秒単位でのタイマー設定を行うことができます。開始スイッチを押すだけ設定された秒数になるまで自動的に 1 回分の分量の豆を挽きます。LED 照明付きの操作パネルに経過時間が表示されます。

#### 可変式パウダーストッカーホルダー

パウダーストッカーホルダーは横向きと下向きの 2 つの取り付け角度を選択できます。

また、ホルダーを外してお使いいただくこともできます。

同梱しているパウダーストッカーでコーヒー粉を受ける場合はパウダーストッカーホルダーを横向き取り付けでお使いいただきます。

コーヒー粉の排出口の真下にお使いのエスプレッソホルダーの開口部を合わせられれば、直接コーヒー粉を受けることができます。

#### ご案内（挽き量について）

本製品は時間で挽き量を調整いたしております。その為、豆の硬さや大きさ、ロースト状態や湿度などで時間当たりに挽ける豆の量が変わり、同じ時間でも毎回挽き量が異なってくる場合があります。厳密にコーヒー粉の量を調整されたい場合は、はかり等のご使用をご検討ください。

<主な仕様>

機種名	グラインダー Sette 30 S1
寸法 (mm)	H400mm × W130mm × D240mm
定格電圧	100V AC 50/60Hz
消費電力	200W
製品重量	約 3.2kg
カッターナイフ (内刃) 仕様	(Etzinger 社製) コニカル状スチール刃 S1
豆ホッパー容量	約 300g
パウダーストッカー容量	約 120g
挽き目調整	スライド式 : 30 段階
推奨最大使用量	1kg / 日 (例 20g × 50 回)
電源コードの長さ	1.75m
1回の最大使用量	150g / 回
1回の最小使用量	5g / 回
連続で挽く場合の間隔	1分間以上、挽いた時間の 10 倍以上の間をあける

<同梱品>

部品名称	数量
Sette 30 (本体)	1 式
電源コード	1 本
ホッパー蓋付き	1 式
パウダーストッカー	1 個
挽き豆受け	1 個
清掃用ブラシ	1 本
工具セット(六角レンチ 5mm 1本・ワッシャー 2枚)	1 式
変換プラグ	1 個
取扱説明書 (保証書付き)	1 部



## 安全上のご注意

(安全に関する重要事項ですので必ずお読みください)

本製品を使用する際には、ご使用前に安全上のご注意をよくお読みになり正しくお使いください。

### 表示されているマークの説明



### 警告

この表示は、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性があることを示しています。



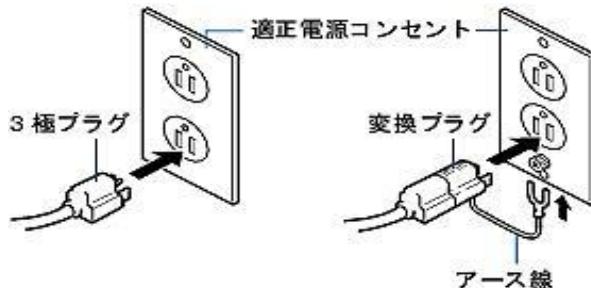
### 注意

この表示は、誤った取扱いをすると、人が傷害を負ったりその他の人的物的損害が起きる可能性があることを示しています。



### 警告

- ・感電防止のため、電源プラグの接地端子（アース）は、必ず接続してください。



- ・本製品（電源コードや電源プラグを含む）の分解や修理は認定されたサービスマン以外では絶対に行わないでください。修理や分解組立が正しく行われないと、製品が正常に作動せずに感電や火災などの原因となります。（但し、取扱説明書に記載されている清掃や調整は、電源プラグを抜いて行えば安全です。）
- ・本体を改造しないでください。感電や火災の原因となります。
- ・異常が発生した場合には、速やかに本体の電源プラグを抜いて、すぐに販売店もしくはサービスセンターに連絡をしてください。  
(電源プラグを抜く際は感電しないように注意してください。)
- ・この製品が原因でサーキットブレーカーや漏電遮断機が作動をした可能性があるときには、速やかに電源プラグを抜き、販売店もしくは弊社コールセンターに連絡をしてください。そのままで使用すると感電や火災などの原因となります。
- ・本体に水がかかった場合や近くでガス漏れの可能性がある場合には直ちに使用を止めてください。ガス漏れの際には、使用されているガス器具の注意事項に従って引火や爆発の危険を避けてください。
- ・電源プラグや電源コードを濡れた手で触らないでください。感電の原因となります。

## ⚠ 注意

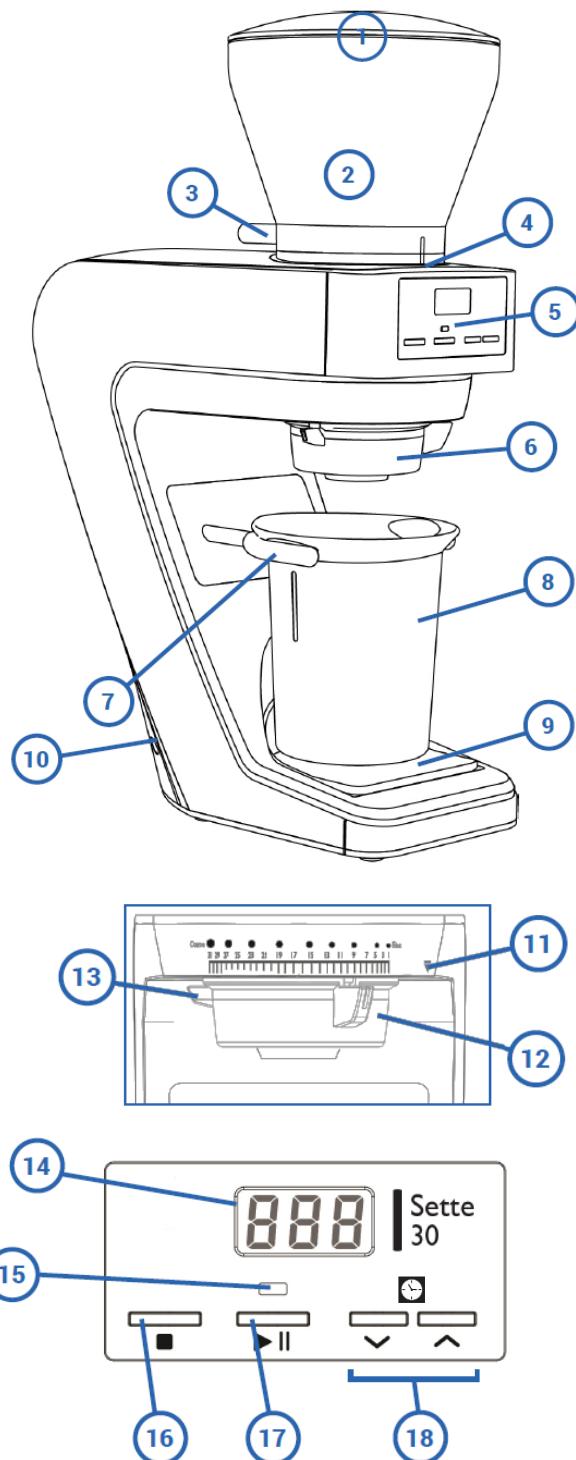
- ・電気製品を使用する際には火事、感電、怪我の危険を避けるために、常に安全のための基本的な注意事項を守ることが大切です。  
電気製品を取扱う際の一般的な注意事項に従ってご使用ください。
- ・製品の点検やお手入れをする際には、必ず電源プラグを抜いて行ってください。  
感電や怪我の原因となります。
- ・電源プラグをコンセントへ抜き差しする際には、電源プラグや電源コードの取扱いに十分に注意してください。また、電源コードに人や物が絡まったり、つまずいたり、踏まれたりしないようにしてください。感電や火災、怪我の原因になります。
- ・長時間製品を使用しないときには、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・電源コード、電源プラグや製品本体を水や液体に浸さないでください。火事や感電、故障の原因になります。
- ・お子様の手が触れない場所でご使用ください。
- ・部品の取付け、取外し、または清掃をする際には必ず電源プラグを抜いて行ってください。
- ・電源コード・変換プラグは、付属品以外のものを使用しないでください。火事、感電や怪我の原因になることがあります。
- ・屋外では使用しないでください。
- ・ガスコンロ、電熱器やオーブンなどの熱くなる機器の上やそばに置かないでください。
- ・電源コードは、温度が高くなる機器を避けて引いてください。
- ・連続して豆を挽く場合はグラインダーの経過時間表示の値が30秒以下の範囲で使用し、次のご利用まで1分以上の冷却時間を設けてください。モーターの過熱をセンサーが検知した場合はモーター駆動を停止し、冷却するまで使用できなくなります。
- ・本製品は家庭での使用(短い期間のグラインド)のために設計されたグラインダーです。  
1日当たり最大1kg以下の範囲でお使いください。
- ・本製品はコーヒー豆用のグラインダーです。挽いた粉状の豆や他の原料を挽かないようにしてください。故障の原因になります。

## 目次

はじめに ~主な特徴と仕様~	2
安全上のご注意	4
各部の名称	7
お使いになる前に	8
ホッパーおよびパウダーストッカーを洗浄する	8
ホッパーを取り付ける	8
電源を入れる	8
刃を慣らす	8
基本操作	9
電源を入れる	9
パウダーストッカーホルダーを調整する	9
ホッパーにコーヒー豆を入れる	10
豆を挽く（自動モード）	10
豆を挽く（手動モード）	11
挽き目を調整する	11
電源を切る	12
お手入れ	12
ホッパーの分解とホッパー、パウダーストッカー、本体の清掃	12
挽き目調整部の分解と内刃・外刃の清掃	14
挽いた豆が詰まったときの清掃	16
内刃 Assy の再調整	16
内刃 Assy の交換（累計で 250Kg または 10 年以上経過したとき）	16
コーヒーラインダークリーナーを使用した清掃	17
消耗品	18
トラブルシューティング	19

各部の名称

1. ホッパー蓋
2. ホッパー
3. ホッパーシャッターノブ
4. ホッパー位置確認用の印
5. コントロールパネル
6. 挽き目調整部
7. パウダーストッカーホルダー
8. パウダーストッカー
9. 挽き豆受け
10. 電源ソケット
11. 組立/分解用マーク
12. 挽き目調整部
13. 組立/分解用ノブ
14. 液晶表示
15. 豆挽き中表示 LED
16. 停止スイッチ [ ■ ]
17. 開始/一時停止スイッチ [ ▶ || ]
18. 時間調整用ボタン「▲」「▼」



※本製品には電源を入り切りする「電源スイッチ」は有りません。

## お使いになる前に

### ホッパーおよびパウダーストッカーを洗浄する

本製品をご使用になる前に、ホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーを洗浄してください。

中性洗剤と温かい湯を使用し手洗いで洗浄してください。洗浄した後は流水ですすぎ、水気を拭き取り完全に乾燥させてください。

**注意：ホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーは、食洗機で洗浄しないでください。変形や破損する恐れがあります。ホッパーからシャッターノブを分解せずに洗浄してください。**

**挽き目調整部、刃、本体は水洗浄しないでください。錆や故障が発生する恐れがあります。**

### ホッパーを取り付ける

1. ホッパーシャッターノブのつまみを「CLOSED」の文字が上になるように正面から見て右に倒し、ホッパー底のシャッターを開きます。
2. ホッパーの位置確認用の印が本体の印の約 1cm 右に位置するように位置を合わせます。(図 2) ホッパーの 3 つの足と固定穴の位置を確認し、位置を合わせ、足を折らないよう挿入角度に注意して真下に押し込みます。
3. ホッパー位置確認用の印の所まで時計回りに回し、ホッパーを本体に固定します。(図 3)
4. ホッパーシャッターノブのつまみを「OPEN」の文字が上になるように正面から見て左に倒してからホッパー底のシャッターを開き、ホッパー蓋を被せます。



図 1



図 2

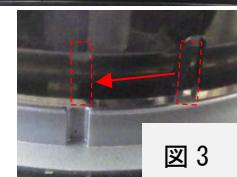


図 3

### 電源を入れる

平らな場所に本製品を置き、本体背面の電源ソケットに同梱の電源ケーブルを接続し、電源プラグを 100V コンセントに差し込みます。(図 4)



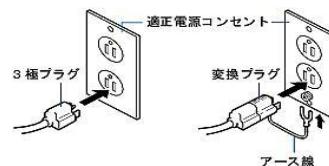
図 4

3 極コンセントでない場合は変換プラグを使用します。感電防止のため、電源プラグの接地端子（アース）は必ず接続してください。

プリセットタイマーが表示されたら、使用可能な状態です。

**注意：省電力仕様のため、5 分ほど操作しないと表示が消灯します。**

**どれかスイッチを押すと、初期診断が行われ、使用可能な状態に戻ります。**



### 刃を慣らす

刃の状態を整えるために、刃の慣らしが必要です。

約 40g の豆をホッパーに入れ、パウダーストッカーを設置し、挽き目調整部をおおよそ 15 に合わせます。開始スイッチを押して、ホッパー内の豆をすべて挽いてください。挽いた豆は廃棄してください。

## 基本操作

### 電源を入れる

本体背面の電源ソケットに同梱の電源ケーブルを接続し、電源プラグを100Vコンセントに差し込んでください。

注意：省電力仕様のため、5分ほど操作しないと表示が消灯します。

停止スイッチを押すと表示を点灯させることができます。

### パウダーストッカーホルダーを調整する

パウダーストッカーホルダーは横向き（図1）と下向き（図2）の2つの取り付け角度を選択できます。また、パウダーストッカーホルダーを外してお使いいただくこともできます。（図3）

同梱しているパウダーストッカーホルダーでコーヒー粉を受ける場合はパウダーストッカーホルダーを横向き取り付けでお使いいただきます。（図4）

パウダーストッカーホルダーを下向きに取り付けた状態や外した状態で、コーヒー粉の排出口の真下にお使いのエスプレッソホルダーの開口部を合わせられれば、直接コーヒー粉を受けることができます。（図5）



図1



図2



図3



図4



図5

注意：ご使用のエスプレッソホルダーの大きさや形状によってはコーヒー粉の排出口の真下にホルダーの開口部を合わせられないことがあります。その場合は、同梱のパウダーストッカーホルダーでコーヒー粉を受けてから、エスプレッソホルダーに移し替えてください。

#### [ホルダーの取り付け角度変更手順]

1. ホルダーを手前に引き抜いてください。
2. 希望する角度（横向きか下方向）に合わせて奥まで差し込んでください。

### ホッパーにコーヒー豆を入れる

シャッターノブのつまみが「OPEN」側であるかを確認します。「CLOSED」側であれば、「OPEN」の文字が上になるように正面から見て左に倒してから、ホッパー底のシャッターを開きます。

コーヒー豆をホッパーに投入してホッパー蓋を閉じます。

焙煎されていて挽いていない豆を入れてください。

挽いた粉状の豆や他の原料を入れますと故障の原因になります。

### 豆を挽く（自動モード）

ワンタッチでタイマー設定された秒数挽くモードを自動モードと言い、以下の操作で使用します。

1回の使用時間が30秒を超えない範囲で、1分間以上間隔を空けてご使用されることをお勧めします。長時間連続使用すると刃とその周囲に発生した熱が蓄積され、挽き豆の品質に悪影響を与えてします。

**注意：連続使用による過熱をセンサーが検知した場合は、モーター駆動を停止し、冷却するまで使用できなくなります。**

挽いた豆がパウダーストッカーから溢れないように量を調整してください。

溢れた豆が挽き目調整部内部まで盛り上がると粉詰まりの原因となります。

1. 表示されているタイマー値を確認します。

初期値は3.00(秒)です。

タイマー値を変更したい場合は、時間調整用ボタンの「▲」「▼」のボタンを押して、タイマー値を更新します。

タイマー値は3.00～30.0(秒)の値に設定いただくことをお勧めします。

「▲」「▼」ボタンを3秒以上押し続けると、設定が変化する速度が上がります。

時間調整用ボタンを離すと、タイマー値が確定します。

2. 開始スイッチを押してください。

豆挽き中表示LEDが点灯し、タイマー表示が「0.00」になり豆を挽き始めます。

豆を挽いている間、経過時間を表示します。

3. 自動モードで豆が挽いている間、開始/一時停止スイッチを使って一時停止/解除ができます。

一時停止中は経過時間表示が点滅し、経過時間は保持されます。

一時停止解除後、タイマー設定した時間になるまで継続します。

キャンセルしたい場合は停止スイッチを押してください。経過時間がリセットされ、1.で設定したタイマー値が表示されます。

**注意：経過時間表示の一時停止に比べ、グラインダーの刃の停止が若干遅れるため少し長く豆を挽きます。その結果同じタイマー設定であっても一時停止をした方が連続運転をしたときよりも挽いた粉の総量は多くなります。**

4. タイマー設定した時間になるとグラインダーのモーターは停止し、豆挽き中表示LEDが消え、1.で設定したタイマー値が表示されます。

## 豆を挽く（手動モード）

開始スイッチを押している間だけ挽くモードを手動モードと言い、以下の操作で使用します。

1回の使用時間が30秒を超えない範囲で、1分間以上間隔を空けてご使用されることをお勧めします。長時間連続使用すると刃とその周囲に発生した熱が蓄積され、挽き豆の品質に悪影響を与えてします。

**注意：連続使用による過熱をセンサーが検知した場合は、モーター駆動を停止し、冷却するまで使用できなくなります。**

挽いた豆がパウダーストッカーから溢れないように量を調整してください。

溢れた豆が挽き目調整部内部まで盛り上ると粉詰まりの原因となります。

1. 開始スイッチを長押してください。

2秒経つと手動モードになります。表示が「000」になり豆を挽き始めます。

手動モードの間はパルス数が表示されます。

そのままご希望の量になるまで開始スイッチを押し続けてください。

2. 開始スイッチを離すとグラインダーが止まります。

3. 手動モード中は、開始スイッチをご希望の量になるまで長押しすることで、繰り返し豆を挽くことができます。

4. 手動モードを解除したい場合は停止スイッチを押してください。自動モードに切り替わります。

## 挽き目を調整する

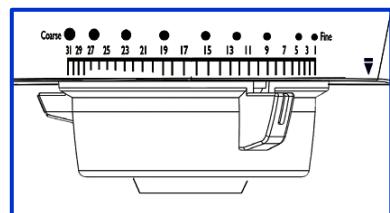
**挽き目調整は、コーヒー豆を挽きながら行ってください。**

挽き目調整は、1~30の範囲で調整できます。

調整の目安（1：細挽き～30：粗挽き）

※31の位置でグラインダーが動作する場合は、31でお使いになれます。

31付近の位置では、安全回路が働き、グラインダーが回らない場合があります。



### [挽き目調整手順]

1. ホッパーに豆が入っている状態で、空のパウダーストッカーをセットします。

ご希望の粒度にあわせて調整の目盛りを合わせます。

内刃種別	メーク推奨設定
S1 内刃 (同梱)	極細挽き：9、細挽き：13、中細挽き：16、中挽き：26
S2 内刃 (オプション)	細挽き：13、中細挽き：16、中挽き：26、中粗挽き：29



2. ご希望の挽き目になるまで 3. ~5. の手順を繰り返し、挽き目調整をしてください。
3. 開始スイッチを押して豆を挽いてください。
4. パウダーストッカーを取り出し、挽いた粉の大きさを確認します。  
お好みの粉の大きさになるようにレバーの位置を微調整してください。  
挽いた粉の大きさが期待より粗い場合は、レバーを右に（数値が小さくなる方に）調整  
挽いた粉の大きさが期待より細かい場合は、レバーを左に（数値が大きくなる方に）調整
5. 挽いた粉を廃棄します。

#### 注意

設定に対する実際の挽いた粉の大きさは、豆の焙煎度合、鮮度、湿度、種類等様々な要素の影響を受けます。挽いた粉の大きさの変化に気づいたとき、周囲環境や豆が変わったときなどは挽き目調整を行ってください。

特に使用開始から積算使用量が 2kg に満たない時期は刃の状態が変動し、挽いた粉の大きさに影響を与えますので、挽いた粉の大きさのチェックと挽き目調整をこまめに実施することをお勧めします。

#### 電源を切る

使用後は電源プラグを 100V コンセントから抜いてください。

**注意**：豆を挽かない状態で長い時間通電した場合、内部の部品が熱を持ち、火傷する恐れや機器の損傷の原因となります。

#### お手入れ

設定した挽き目どおりの細かさで安定して使用いただくために、以下の手入れを行ってください。

実施のタイミング	お手入れ種別	ページ
定期的なお手入れ (利用状況に応じて週に 1 回以上)	ホッパーの分解とホッパー、パウダーストッカー、本体の清掃	P12
	挽き目調整部の分解と内刃・外刃の清掃	P14
挽いた豆が詰まってしまったとき	挽き目調整部の分解と内刃・外刃の清掃	P14
挽き目が粗くなってしまったとき	内刃 Assy の再調整	P16
内刃・外刃に付着した豆の油分やフレーバーコーヒーの匂いを除去したいとき (月に 1 回を推奨)	コーヒーラインダークリーナーを使用した清掃	P17

#### ホッパーの分解とホッパー、パウダーストッカー、本体の清掃

利用状況に応じて週に 1 回以上の頻度で定期的に清掃を行ってください。

シャッターノブ付のホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーはコーヒーの油分が付着します。

下記手順でホッパーの分解および、シャッターノブ付のホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーの洗浄を行ってください。清掃を怠りますと、豆の滑りが悪くなり、豆詰まりが起きたり、豆の風味が落ちてしまったりします。

## 注意

ホッパーからシャッターノブを分解せずに清掃洗浄してください。ホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーは食洗機で洗浄しないでください。変形や破損する恐れがあります。

ホッパーが破損してしまった場合は新しいものに交換してください。部品の一部が刃に巻き込まれてしまうと故障やコーヒー粉への混入の原因となります。

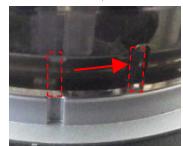
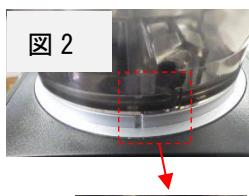
### [本体からのホッパーディッシュ手順]

1. ホッパーシャッターノブを「CLOSED」の文字が上になるように倒し、シャッターを閉じます。(図 1)

注意：ホッパー内の豆が多いときは、豆が抵抗となりシャッターが閉じにくことがあります。その場合は、豆を攪拌してからゆっくりとホッパーシャッターを閉じてください。抵抗がある状態で力をかけて閉じようすると接合部が破損してしまうことがありますので注意してください。

2. パウダーストッカーを設置し、開始スイッチを押して内部に残っている豆を全て挽きます。
3. 電源プラグを100Vコンセントから抜きます。
4. ホッパーを反時計方向に1cmほど回します。(図 2)
5. ホッパーを真上方向に引き上げます。

注意：ホッパーを真上でなく斜めに引き上げると足が折れてしまうことがありますので注意してください。



### [ホッパー、パウダーストッカー、本体の清掃]

1. シャッターノブ付のホッパー、ホッパー蓋、パウダーストッカーを中性洗剤と食器用の柔らかいスポンジ、温かい湯を使用し手洗いで洗浄してください。洗浄した後は流水ですすぎ、キッチンペーパーやふきんなどを用いて水気を拭き取り完全に乾燥させてください。
2. 本体に付着したコーヒーの微粉や豆の油分をキッチンペーパーやふきんなどを用いて拭いてください。

### [本体へのホッパー組付手順]

1. ホッパーシャッターノブのつまみを「CLOSED」の文字が上になるように倒し、ホッパー位置確認用の印が前方に、ホッパーシャッターノブが後方になるように、おおよその向きを合わせます。
2. ホッパーの3つの足と固定穴の位置を確認し、穴に足の位置に合わせ、真下に押し込みます。足を折ってしまわないように気を付けてください。
3. ホッパー位置確認用の印の所まで時計回りに回し、ホッパーを本体に固定します。
4. ホッパーシャッターノブのつまみを「OPEN」の文字が上になるように左に倒します。

## 挽き目調整部の分解と内刃・外刃の清掃

利用状況に応じて週に1回以上の頻度で定期的に清掃を行ってください。

清掃を怠りますと、刃の間詰まりにより細かな粉の混入が増えてコーヒーの味が落ちてしまいます。分解して刃の窪みや内刃ホルダー内部に詰まった豆の粉を掻き出し清掃することで、挽き目の大きさが安定します。

### 注意

挽き目調整部や内刃・外刃は水・お湯・洗剤を使用した洗浄は行わないでください。錆や故障が発生する恐れがあります。電源プラグを100Vコンセントから抜いた状態で挽き目調整部の分解清掃を行ってください。

#### [本体からの挽き目調整部の分解]

1. ホッパーの分解を行います。(P12 参照)
2. パウダーストッカーホルダーを横方向で使用した状態(図4)にするか、外してください。(図5)
3. 挽き目調整部のダイアル数値をメモします。(図6)
4. 挽き目調整部を挽き目の粗い方向(左の方向)に回転させ、調整目盛りを越えて回し続けてください。(図7)



図4



図5

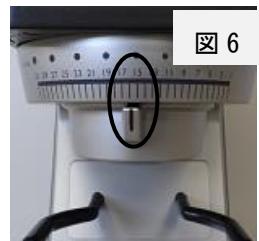


図6

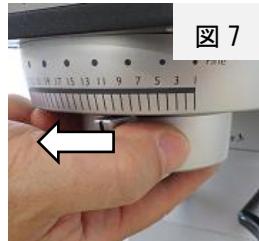


図7

5. 組立/分解用マーク(水色の三角形)の所に組立/分解用ノブ(水色の印)がきたら回転を止めてください。挽き目調整部を下に引っ張ると取り外すことができます。(図8・9)



図8

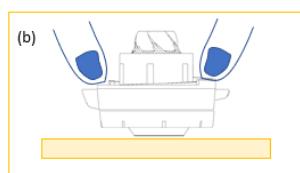


図9

6. 平らな台の上に内刃が上向きになるように挽き目調整部を置き、刃を上にして挽き目ダイアルの枠を強く押すと内刃Assyが外れます。(図10・11)



(a)



(b)



図10



図11

[内刃・外刃の清掃手順]

1. 本体の上面の穴から清掃用ブラシを入れ、外刃に付着した豆の粉を清掃します。ブラシを刃の奥まで入れて刃の窪みに詰まった豆の粉を掻き出します。(図 12)
2. 清掃用ブラシで内刃と周囲に付着した豆の粉を清掃します。刃の窪みに詰まった豆の粉を掻き出します。(図 13)
3. 内刃 Assy からシューターを引き抜き、清掃用ブラシの柄の部分を貫通させて黒い内刃ホルダーの隙間に詰まった豆の粉を掻き出し清掃します。(図 14・15)  
豆の微粉が圧縮され、固まっている場合はお手持ちの小型マイナスドライバー等で圧縮された豆の微粉を崩してからブラシで掻き出します。
4. 注意：  
圧縮された豆の微粉をお持ちの工具で崩す際は、内刃ホルダーを傷つけないように注意して行ってください。内刃ホルダーに亀裂や変形が見られた場合は新しい部品に交換してください。
5. 内刃固定ネジが緩んで内刃と内刃ホルダーの間に隙間がある場合は、同梱の六角レンチ大を使って内刃固定ネジを締め込みます。
6. 挽き目調整部の目盛り表面の油分などの汚れをペーパータオル等で拭取ります。



図 12



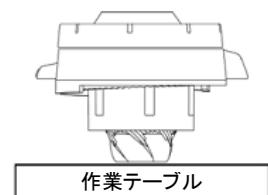
図 13



図 14



図 15



作業テーブル

図 16

[本体への挽き目調整部の組付手順]

1. 平らな台の上に内刃が下に向くように置き、挽き目調整部の中央の穴に挿入し、水平に保ちながら押し込んでください。(図 16)
2. 挽き目調整部の組立/分解用ノブの水色印と、マシンの右側にある組立/分解用マーク(水色の三角形)が直線になるように位置を合わせてください。(図 17)
3. 2つの水色の印が直線になるように保ちながら、挽き目調整部をゆっくり挿入してください。(図 18)
4. 奥まで挿入したら、上に持ち上げながら挽き目調整部を反時計回りに回し、挽き目調整部をマシンに取り付けてください。(図 19)
5. 正しく組み立てられていると、挽き目調整部はカチカチ音を出しながら回ります。そのまま回し続けると、黒色の線の付いた挽き目調整部が1~30のスケール内に入っています。
6. 挽き目調整部を取り外した時の数値にダイアルを戻してください。
7. パウダーストッカーホルダーをもとの位置に戻してください。

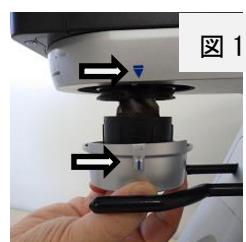


図 17

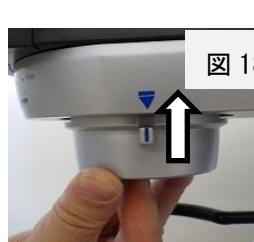


図 18



図 19

### 挽いた豆が詰まつたときの清掃

挽いた豆が内部で詰まつてしまうと、グラインダーが回っていても挽いた豆がスムーズに出てこなくなって同じ秒数でも挽き豆の重量が減ってしまいます。

このような場合、定期的なお手入れ項目である「挽き目調整部の分解と内刃・外刃の清掃」を実施してください。(P13 参照)

定期的な清掃を実施していても度々挽いた豆がスムーズに出てこなくなる場合は、お手入れの周期を短くすることで回避できるようになります。

### 内刃 Assy の再調整

長い間コーヒー豆を挽き続けると、内刃・外刃が磨耗して挽き目が粗くなり、一番細かい目に設定しても以前調整の際の確認した細かさに挽けなくなることがあります。同梱のワッシャー(金属板)を内刃の下に挟み込み、挽き目調整部を組付けして、再度挽き目調整を実施ください。内刃と外刃の間隔が少し狭くなるため、ワッシャーを挟み込む前より細かい挽き目に合わせることができます。新しい内刃や内刃ホルダーに変えた場合は、ワッシャーの挿入枚数を減らし捨てずに保管してください。

内刃が摩耗していないにもかかわらず、ワッシャーの枚数を増やしすぎると内刃と外刃が当たって故障の原因となりますのでご注意ください。

【内刃 Assy にワッシャーを1枚追加する場合の手順】

1. ホッパーの分解を行います。(P13 参照)
2. 挽き目調整部の分解を行います。(P14 参照)
3. 内刃の清掃をします。(P16 参照)
4. 同梱の六角レンチ(二面幅5mm)を使って内刃固定ネジを外します。  
内刃固定ネジの固着しているときは、作業台に軽く六角レンチを当てると内刃固定ネジの固着が緩んで外しやすくなります。(図20)
5. 内刃ホルダーから内刃を外し、ワッシャーを1枚、内刃ホルダーの上に置きます。(図21→図22)
6. ワッシャーを挿入した内刃ホルダーの上に、内刃底面の穴が内刃ホルダーの座面突起部に収まるように位置を合わせて被せます。
7. 六角レンチ大を使って内刃固定ネジをきつく締め込み、内刃 Assy を組み立てます。
8. 挽き目調整部の組付を行います。(P15 参照)
9. ホッパーの組付を行います。(P14 参照)
10. 挽き目調整を行います。(P11 参照)

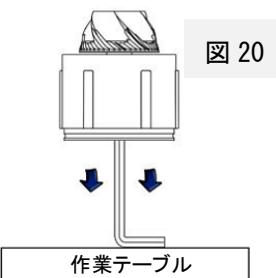


図20



図21



図22

### 内刃 Assy の交換 (累計で250Kgまたは10年以上経過したとき)

累計250kgの豆を挽く、または10年以上経過したら、内刃 Assy の交換を推奨します。

お求めは、販売店もしくは弊社コールセンターにお問い合わせください。

内刃は使用しているうちに摩耗が進み、分解清掃をしても本来の良質なコーヒー粉を挽くことが困難になります。金属や石などの固い異物の混入や焙煎の浅い豆を挽かれる場合は目安の時期より早く摩耗が進む場合があります。

## コーヒーグラインダークリーナーを使用した清掃

長期の使用でグラインダーの刃にはコーヒーの油分やにおいが付着し、コーヒー本来の香りが保てなくなります。GRINDS コーヒーグラインダークリーナーはこの油分や異臭を取り除きコーヒー本来の香りを維持します。香り豊かなコーヒーをお楽しみいただくため、月に一回のクリーナーを使用した清掃をお勧めいたします。

クリーナーはブルーマチックジャパンの Web ページからお求めいただけます。

<https://www.brewmatic.co.jp/online-shop/grindz> (グラインズ) グラインダークリーナー/

GRINDS コーヒーグラインダークリーナー

430 g 入り (12 回分) (品番 : 93204)



### <使用方法>

1. ホッパーガードを Close の位置にして豆の流れ込みを止めます。		2. 既にグラインダーに入っている豆をすべて挽きます。	
3. ホッパーを取り外し中の豆を他の容器などに移し空にします。		4. GRINDS コーヒーグラインダークリーナーをフタに 35 g 取ります。(フター杯がおよそ 35 g です)	
5. 空のホッパーに GRINDS コーヒーグラインダークリーナー 35 g を入れます。ホッパーガードを Open の位置にします。		6. 挽き目を 20 に合わせてグラインダーを動作させ、GRINDS コーヒーグラインダークリーナーを 35g 全て挽いてパウダーストッカーに溜まった粉を捨てます。	
7. GRINDS コーヒーグラインダークリーナーの残りを除去するために、約 30g のコーヒーを挽いてパウダーストッカーに溜まった粉を捨て、挽き目を元の設定に合わせます。		クリーナーは天然由来の成分でできているので、クリーニング後に少しクリーナーの粉が残ってしまったとしても、そのまま安心してお使いいただけます。	

### 【注意】

GRINDS コーヒーグラインダークリーナーは幼児などの手の届かないところでの管理をお願いします。

誤ってタブレット状態のクリーナーを飲み込んでしまうと、のどを詰まらせてしまう恐れがございます。

**消耗品・オプション部品**

以下、消耗品を取り扱っております。販売店もしくは弊社コールセンターにお問い合わせください。

商品コード	部品名称	写真	商品コード	部品名称	写真
5350304	電源コード		5350068	S1 内刃 Assy	
5301010	ホッパー蓋		5350522	シューター	
5350014	シャッターノブ付ホッパー		5350999	足ゴム	
5350160	パウダー ストッカー		5350904	ワッシャー(金属板)	
5350161	挽き豆受け		5306212	清掃用ブラシ	
5350071	S1 内刃 (極細挽き～中挽き)		93204	グラインダークリーナー 430g	
5350520	内刃ホルダー		53500671	(オプション) S2 内刃 Assy	
5350521	内刃固定ネジ		5350072	(オプション) S2 内刃 (細挽き～中粗挽き)	

## トラブルシューティング

症状	処置
電源が入らない 液晶表示が消えて いる	<p>① 約 5 分操作しないと表示が消灯します。停止スイッチを押して起動します。初期化動作が終わるとプリセットタイマーが表示されます。</p> <p>② 本体の背面の電源ソケットに電源コードが接続されているかを確認してください。</p> <p>③ 電源コードの電源プラグ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>④ コンセントに通電されているか確認してください。</p> <p>①～④に問題がないのに症状が改善されない場合は販売店または弊社コールセンターにご連絡ください。石やネジなどの硬い異物、生豆や焙煎の浅い硬い豆の混入により、安全装置のヒューズが切れて電源が入らなくなってしまうことがあります。ヒューズの交換は預かり修理で承ります。</p>
コーヒー豆を挽か ない	<p>① ホッパーに豆が入っているか確認してください。</p> <p>② ホッパー位置確認用の印を確認して、適正に組み付けられていることを確認してください。(P8 参照)</p> <p>③ ホッパーシャッターノブの向きが『OPEN』側になっていて、シャッターが開いているかを確認してください。</p> <p>④ ホッパー内の豆を攪拌して豆が張り付いていないかを確認してください。</p> <p>⑤ 挽き目調整部の目盛りが 30 以下かどうか確認してください。30 を超えているとモーターは回転しません。</p> <p>⑥ 挽き目調整部を分解し、内刃 Assy にコーヒー豆や異物が詰まっていないか、破損がないかを確認してください。詰まっている場合は内刃・外刃の清掃をしてください。内刃 Assy に破損がある場合は、破損した部品を交換してください。(P14 参照)</p> <p>⑦ モーターの過熱をセンサーが検知し停止している可能性があります。 電源プラグを抜いてモーターが冷却するまで 30 分ほど放置してから再度電源プラグを接続し使用してください。1 回の使用時間を 30 秒以下、次のご使用まで最短 1 分間挽いた時間の 10 倍以上間隔を空けて間隔を空けて使用していただくことで回避できます。</p> <p>①～⑦に問題がないのに症状が改善されない場合は販売店または弊社コールセンターにご連絡ください。</p>
もっと粗い目で挽 きたい	中挽きに適したオプションの S2 内刃 Assy を購入いただき、内刃 Assy を付け替えていただきますと、中挽きや中粗挽きの粉が挽けるようになります。お求めは、販売店もしくは弊社コールセンターにお問い合わせください。

症状	処置
コーヒー粉の粒度が安定しない	<p>① 内刃・外刃に堆積した異物やコーヒー豆の微粉の影響により発生している可能性があります。挽き目調整部の分解し、内刃 Assy に異物やコーヒー豆の微粉が詰まっていないか、破損がないかを確認してください。詰まっている場合は内刃・外刃の清掃をしてください。</p> <p>破損がある場合は、部品を交換してください。(P14 参照)</p> <p>② 使用開始から積算使用量が 2kg に満たない時期は刃の状態変わりやすく、挽いた粉の大きさに影響を与えます。粒度が変化した場合は挽き目調整を行ってください。</p> <p>③ 積算使用量が 2kg を超えて刃の状態が安定しても、刃の構造上多少の粒度ばらつきがあり、コーヒーの雑味の原因となる微粉も含まれます。ばらつきは豆の種類、焙煎度合、環境温度湿度の影響もうけます。</p>
コーヒー豆を挽いている途中にモーターが止まってしまう	<p>モーターの過熱をセンサーが検知し停止した可能性があります。</p> <p>電源プラグを抜いてモーターが冷却するまで 30 分ほど放置してから再度電源プラグを接続し使用してください。</p> <p>1回の使用時間を 30 秒以下、次のご使用まで最短 1 分間挽いた時間の 10 倍以上間隔を空けて間隔を空けて使用していただくことで回避できます。</p>
挽いた豆の微粉が挽き目調整部等に付着したり周辺に飛び散ったりする	<p>静電気が原因で、挽いた豆の微粉が挽き目調整部等に付着したり、周辺部へ飛び散ったりする場合があります。マシン本体で静電気対策は行われていますが、吸収できない静電気により起きる本症状は、以下の方法で改善される場合があります。</p> <p>① 電源のアースを確実に接続する。</p> <p>② 室内の湿度を高くする (特に冬場の乾燥した季節)</p>
挽き目調整をしても希望する細かさに挽けなくなってしまった	<p>長い間コーヒー豆を挽き続けると、内刃が磨耗して挽き目が粗くなり、一番細かい目に設定しても以前調整の際の確認した細かさに挽けなくなることがあります。内刃 Assy の再調整をしてください。(P15 参照)</p> <p>内刃 Assy の再調整でも解消しない場合は販売店または弊社コールセンターにご連絡ください。</p>
点検、内刃・外刃の再調整、オーバーホールを依頼したい	<p>有償での預かり対応が可能です。</p> <p>販売店または弊社コールセンターにご連絡ください。</p>

<< メモ >>

<< メモ >>

<< メモ >>



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/>

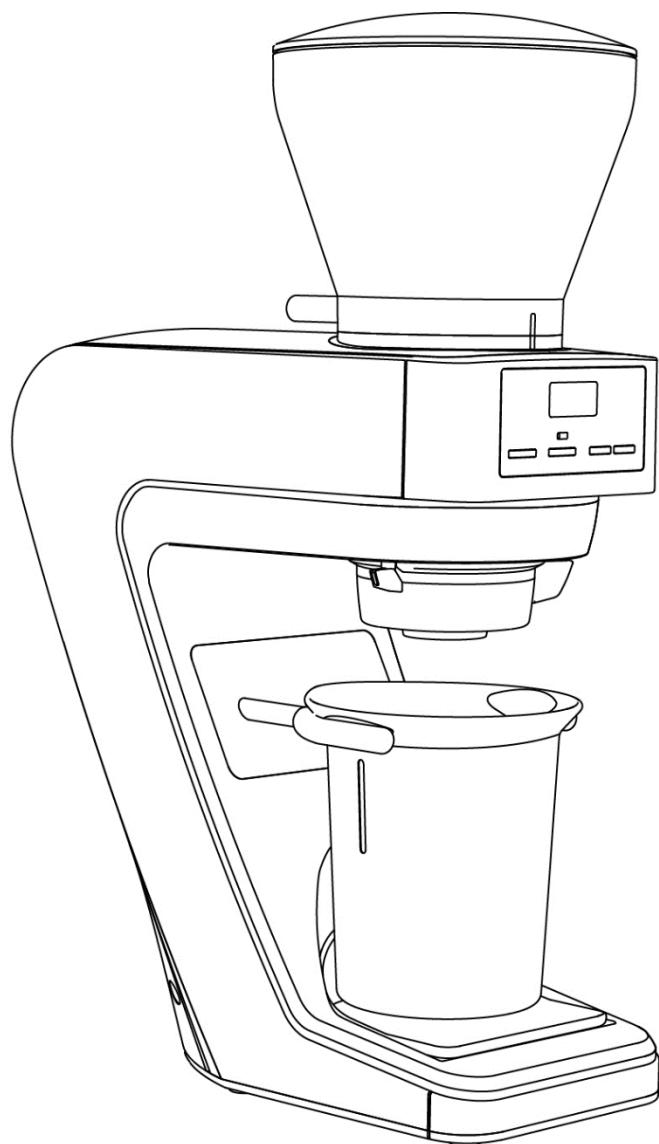


050224

BARATZA

# Sette 30

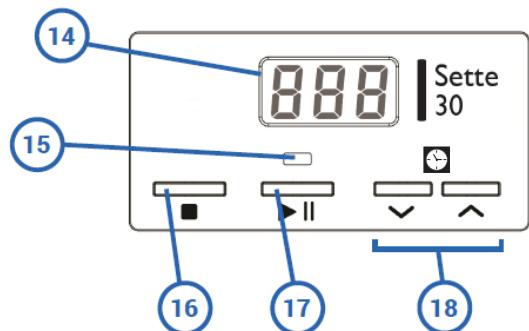
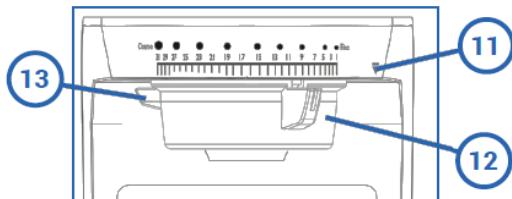
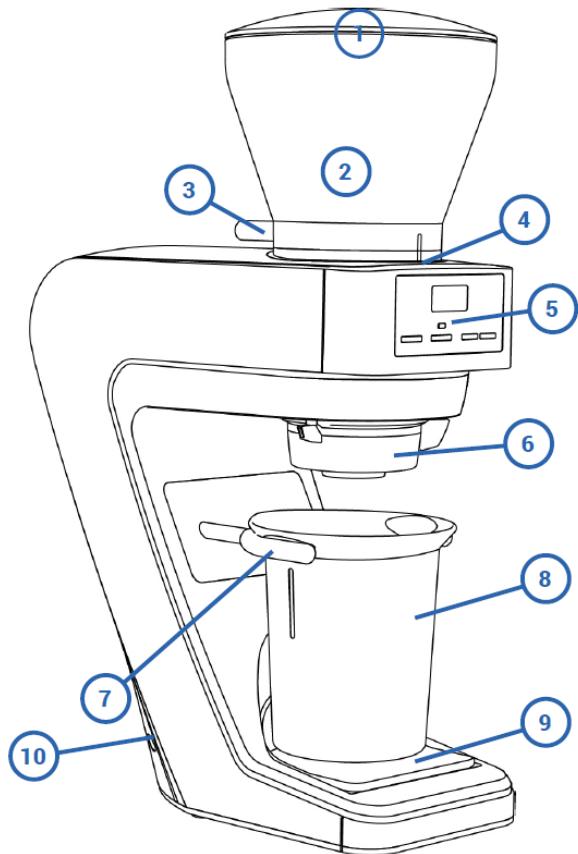
クイックスタートガイド



ブルーマチックジャパン株式会社

## 各部の名称

1. ホッパー蓋
2. ホッパー
3. ホッパーシヤッターノブ
4. ホッパー位置確認用の印
5. コントロールパネル
6. 挽き目調整部
7. パウダーストッカーホルダー
8. パウダーストッカー
9. 挽き豆受け
10. 電源コード
11. 組立/分解用マーク
12. 挽き目調整部
13. 組立/分解用ノブ
14. 液晶表示
15. 豆挽き中表示 LED
16. [■] 停止スイッチ
17. [▶ || ] 開始/一時停止スイッチ
18. 「▲」「▼」時間調整用ボタン



※本機には電源を入り切りする電源スイッチは有りません。

## 1. 準備する

### 1. 洗浄する(ホッパー・ストッカー)

Sette 30 グラインダーをご使用になる前に、ホッパーとパウダーストッカーを中性洗剤と温かい湯を使用して洗浄してください。洗浄した後は良くすすぎ、完全に乾燥させてください。

\*注意

ホッパー、パウダーストッカーは、食洗機で洗浄しないでください。手洗いをしてください。

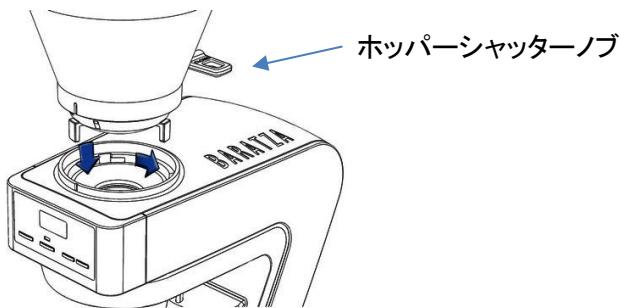
挽き目調整部と刃は洗浄しないでください。取扱説明書の「お手入れとクリーニング」の章の取り外しと組立を参考にしてください。

### 2. 電源を入れる

平らな場所に Sette 30 を置き、マシンの背面に電源コードを差し込んでください。電源コードは、正しい電圧のコンセント(100V コンセント)に差し込んでください。

### 3. ホッパーを取付ける

ホッパーシャッターノブが左斜め後ろ(11 時の位置)に来るようホッパーを置くとホッパーを差し込む穴が有ります。足を折らないように、ホッパーを差し込み、ホッパー位置確認用の印の所まで時計回りに回してください。ホッパーシャッターノブを「OPEN」の位置になるように回し、コーヒー豆をホッパーに投入してホッパー蓋を閉じてください。



### 4. パウダーストッカーホルダーを調整する

パウダーストッカーホルダーは、付属のパウダーストッカーだけでなく、ご使用されているドリッパーを直接取り付けることができます。

パウダーストッカーホルダーの位置を変えるには、

1. ホルダー引き抜いてください(図 A、図 B)。
2. 希望する真横方向か下方向にして差し込んでください(図 C)。

真横方向は奥まで差し込んでください。(図 A の位置)

下方向は、奥に当たるまで差し込んでください。(図 C の位置)

ドリッパーを使用する時は図 A の位置に合わせてください。



## 2. 挽き目調整をする

### 1. 挽き目を調整する

**挽き目調整は、コーヒーを挽きながら行ってください。**

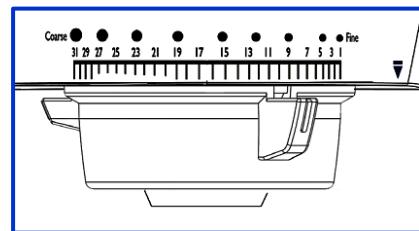
挽き目調整は、1~31 の範囲で調整できます。

(1:細挽き~31:粗挽き)

※31 付近の位置では、安全回路が働き、グラインダーが回らない場合があります。

31 の位置でグラインダーが動作する場合は、31 でお使いになれます。

(安全装置 31 の先ではたらきます)



#### [手順]

1. パウダーストッカー(またはドリッパー)をホルダーにセットします。
2. ホッパーに豆が入っている状態で [▶] を押してください。
3. 挽き目調整部でご希望の挽き目に調整をしてください
4. パウダーストッカーを取り出し、挽き目の大きさを確認してください。
5. 数秒間コーヒー豆を挽いて、挽いた豆を廃棄してください。これ以降に挽かれる豆はいつも同じ大きさになります。
6. お好みの量の豆を挽いてください。
7. コーヒーを抽出した後、必要に応じて上記手順を繰り返してください。



#### \* 注意

設定に対する実際の挽いた粉の大きさは、豆の焙煎度合、鮮度、湿度、種類等様々な要素の影響を受けます。抽出方法や豆の種類を確認し、設定を行ってください。

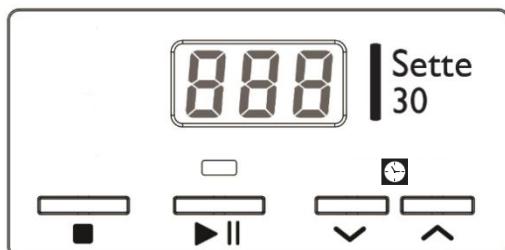
### 3. 操作方法(自動モード)

1. パウダースッカーやドリッパーをホルダーにセットします。



2. 時間調整用ボタンの「▲」「▼」のボタンを押して、挽く時間を表示します。  
「▲」「▼」ボタンを3秒以上押し続けると、数字が変化する速度が上がります。
3. 開始スイッチ[▶]を押してください。表示が「0」になり豆を挽き始めます。豆を挽いている間、画面では挽いた経過時間を秒単位で表示します。
4. 設定した時間になると、グラインダーのモーターは停止します。

### グラインダー操作(手動モード)



手動モードにするには、2秒以上開始スイッチ[▶]を押すと表示が「0」になり、モーターが回り始めます。挽いた時間が表示され、ボタンから手を離すと直ぐに停止し、前回の設定時間が表示されます。

### グラインダーを使用する頻度

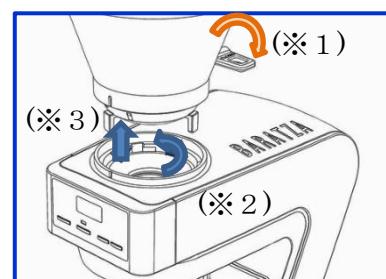
グラインダーを連続運転すると、モーターが過熱し、温度が下がるまで使用できなくなります。また、故障の原因ともなりますので、連続使用を避け、1分間の冷却時間を作ってください。

#### ホッパーの取り外し

1. ホッパーシャッターノブを「CLOSE」の文字が上になるように回してください。(※1)
2. ホッパーを反時計方向に回してください。(※2)
3. ホッパーを真上方向に引き上げてください。(※3)  
斜めに引き上げると、足が折れる場合があります。

#### \* 注意

- 一度にたくさんのかーひー豆(例 100g 等)を挽かないようにしてください
- 推奨最大使用量 1kg/日 (例 20g×50回)



## 4. クリーニングする

### 1. ホッパーおよびパウダーストッカーの清掃

ホッパーおよびホッパー蓋、パウダーストッカーはコーヒーの油分が付着します。ペーパータオル等でこまめに油分を拭き取るようにしてください。また定期的に中性洗剤を含んだ洗浄液で洗浄してください。洗浄した後は良くすすぎ、完全に乾燥させてください。

\*注意

ホッパーおよびホッパー蓋、パウダーストッカーは、食洗機で洗浄しないでください。手洗いをしてください。

### 2. 刃のクリーニング

グラインダーの使用が終わったら、毎日、専用ブラシを使用して刃の清掃を行ってください。内刃(円錐状の刃)と挽き目調整部の取り外しについては取扱説明書の「お手入れとクリーニング」の章を参照してください。

\* 注意

刃(内刃・外刃)は決して水洗いしないでください。