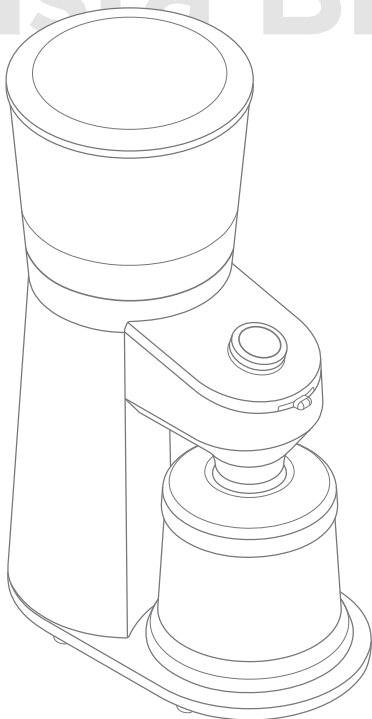




Barista Brain



**バリスタブレイン スケール付グラインダー
取扱説明書**

お使いになる前に必ず取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。



CONGRATULATIONS
on your new OXO On appliance!

**OXO On 製品をお買い求めいただき
ありがとうございます!**

OXOウェブサイトでお客様の製品登録をされることをおすすめします。
<http://www.oxojapan.com/registration>

製品登録をされなくても保証は有効ですが、
アップデートのご案内などのため、登録をおすすめします。

**Perfect coffee,
from the grounds up.**

パーフェクトな1杯のために…

完璧なコーヒーの抽出はまず豆を挽くところから。それぞれのコーヒー豆のおいしさを最大限に引き出すためには秀逸なグラインダーが不可欠です。

淹れたいカップ数を指定すると最適なグラム量を自動計算してグラインディングしてくれる、デジタルスケールを内蔵した“バリスタブレイン スケール付グラインダー”。さらに自分好みの味を追求したい場合は、グラム指定での挽豆も正確にこなします。

高トルク・低速仕様。時間のかかるグラインディングの場合でもコーヒー豆に過度な熱を与えず、最も香りがひろく均質な粒度を実現します。また静電気の発生も最小限に抑え、粉の飛び散りを低減しました。

求めるテイストはストロング?マイルド?淹れ方はエスプレッソ、ドリップ、フレンチプレス、ハンドドリップ…?それぞれのスタイルにあわせた最適なグラインディングで、お客様のパーフェクトな1杯をバリスタブレイン スケール付グラインダーが実現します。

安全のために(必ずお読みください).....	3
ご使用になる前に.....	5
クイックスタートガイド.....	6
本グラインダーの特徴.....	7
グラインディングについて.....	10
グラインディングのコツ.....	15
お手入れ/保管.....	16
トラブルシューティング.....	17
仕様.....	19
保証.....	19
登録.....	20
お問い合わせ先.....	20

A Note About Safety

安全のために(必ずお読みください)

安全上の重要事項

すべての説明をお読みください。

電気製品をご使用の際は、火事や電気ショック、人体のケガや損傷のリスクを低減するため、以下の記載を含む安全のための基本的な注意事項を必ずお守りください。

- ・本取扱説明書の記載事項をすべてお読みください。本取扱説明書に記載外の方法では使用しないでください。
- ・梱包材(段ボール、プラスチック、袋など)は開封後破棄するか、お子様の手の届かないところで保管してください(ケガや窒息の防止)。
- ・電気ショック防止のため電源プラグ、電源コードおよびグラインダーは決して水またはその他の液体に浸さないでください。
- ・お子様だけでのご使用はお避けください。
- ・本機は常に、乾いた水平面に置いてご使用ください。
- ・作動中の振動により機器が移動する可能性があるため、落下を防ぐためにも、椅子やテーブルなどの端での使用はお避けください。
- ・ガス台やIH調理器、コンロなどの熱源の上およびその近くに本機を置かないでください。
- ・電源コードが、テーブルやカウンターの端や角にかかる、熱源に触れる、結び目がある状態、タコ足配線ではご使用にならないでください。
- ・電源プラグはしっかり根元まで差し込んでください。
- ・濡れた手で電源プラグの抜き差しをすることは絶対にお避けください。
- ・電源プラグ付近にほこりやごみがたまらないよう、定期的にお手入れしてください。
- ・ご使用中、電源プラグやコードが異常に熱くなる場合は、直ちにご使用を中止してください。
- ・動作中の部品には触らないでください。
- ・ご使用前にホッパー内に異物がないかご確認ください。
- ・グラインダー内にはコーヒー豆またはグラインダークリーナー以外の物(特に液体)は入れないでください。
- ・ご使用にならない時、部品の着脱時、清掃などお手入れの際は、必ず電源プラグを抜いてください。
- ・必ずホッパーのフタが正しくセットされた状態でご使用ください。
- ・スケールを正確に機能させるため、スケールの周囲は常に清潔に保ってください。
- ・OXOおよび輸入元が販売する、または推奨するもの以外の付属品のご使用は火災や電気ショック、ケガなどの原因となる可能性があります。
- ・ご使用中(電源プラグがコンセントに差さっている状態)の本機を無人の状態で放置しないでください。
- ・小さなお子様だけでのご使用は想定しておりません。小さなお子様が本機で遊ばないようにご注意ください。
- ・電源プラグ、電源コード、刃や機器全体に損傷がないか定期的に確認してください。損傷が見られたり、不具合がある際は直ちにご使用を中止し、P20のお問い合わせ先までご連絡ください。
- ・本製品はご家庭でのご使用に限ります。本取扱説明書に記載外の目的でのご使用はできません。
- ・屋外や、移動中の車、ボートなどでのご使用はお避けください。

本取扱説明書を必ず保管してください

警告! 電気ショック

ボルテージの異なる電源や、本機底部に記載されている仕様以外の電源はご使用にならないでください。アダプターはご使用いただけません。タコ足配線などもお避けください。

電源コードの長さについて

絡まりやコードにつまづく危険性を減らすため、本機は短めのコードを採用しています。もし、長めのコードがご入用の場合は認証をうけた延長コードをご使用ください。延長コードの電気容量は本機と同じ、またはそれ以上のものであることをご確認ください。


延長コードご使用の際は、カウンターやテーブルから垂れ下がってお子様がひっぱったり、つまづいたりする危険性がないよう充分な注意のもとご使用ください。

火災の原因となる過電流を防ぐため、高ワットの機器を本機と同回路でご使用にならないでください。

警告

100V以外の電源使用禁止 アダプター使用禁止


本警告をお守りいただけない場合、
致死の事故、火災、電気ショックなど
の可能性があります。

 このシンボルマークは操作・取り扱い上重要な注意事項を説明しています。

警告

火災や電気ショックの恐れ 開けないでください

火災や電気ショックのリスク低減のため、本機を
分解しないでください。内部に消費者の方が取扱
可能な部品は入っていません。
資格のある技術者のみ修理可能です。

 このシンボルマークは火災や電気ショックの恐れに関する注意事項を説明しています。

Before We Begin

ご使用になる前に

1. すべての梱包材、ラベル、タグ類を取り除きます。
 2. 柔らかい布で本体を水拭きし、豆ホッパーとコーヒー粉コンテナを洗淨して完全に乾かします。
- ⚠ 注意:** 機器の表面を傷つける恐れがあるため、研磨剤(入りのスポンジ類)や刺激の強い化学薬品、スプレー式の化学薬品クリーナーなどをご使用にならないでください。いかなる部品も食器洗い乾燥機のご使用はお避けください。
3. ベースの上にステンスプレートをセットし、その上にコーヒー粉コンテナを載せます。

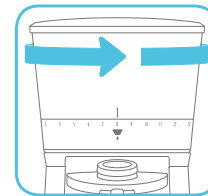
Quick Start Guide

クイックスタートガイド

※最初に以下のコーヒー粉コンテナ重量設定を行ってください。

すべてをセットした後、電源プラグをコンセントに差し、表示が0になっていることを確認します。表示が0になっていない場合は、OXOボタンを長押し(10~12秒)してください。長押ししている間にボタン周囲のリングが赤く点滅して、3秒のカウントダウンが0になったら指を離します。表示が0で固定され重量設定の完了です。

1. 豆ホッパーのフタを外し、コーヒー豆(焙煎済の豆)を入れてフタを戻します。
2. 電源プラグをコンセントに差し込み、使用できる状態にします。
3. OXOボタンのダイヤルを回して杯数を選択後ボタンを押すと、グラインダーが動作を開始します。
4. 豆ホッパーの上部を持ってゆっくりと回し、印が好みの挽き目位置にくるよう調整します。(1=細かい、15=粗い)
注意: 故障(詰まり)を防ぐため、挽き目調整はモーターが動いている間に行います。豆ホッパーおよび刃の部分が完全に空の状態であれば、動作中でなくても調整可能です。
5. 豆挽きをお待ちの間に、本グラインダーの特徴や機能などの情報を引き続きお読みください。



粉詰まりを防ぎ製品を長持ちさせるために、グラインダーの刃はブラシを使って定期的に清掃してください。(→P16 お手入れ/保管)
また、油で表面がべたつくような豆をご使用の際や、細かく挽いてご使用の場合(5番以下)はこまめに清掃することで、グラインダー内に粉がこびりつくのを防ぐことができます。



大容量豆ホッパー

約450gの豆を入れられます。



ステンレス製コニカルバー(刃)

耐久性の高い、直径40mmの刃が、抽出方法にあわせた適切かつ均質な挽豆を実現します。



挽き目セレクト機能

エスプレッソ用の細かな挽きからフレンチプレス用の粗挽きまでお好みの設定が可能です。全38段階。



LEDインターフェイス

何杯分の豆を挽くか、あるいは必要なグラム数で指定するか、設定をカスタマイズできます。



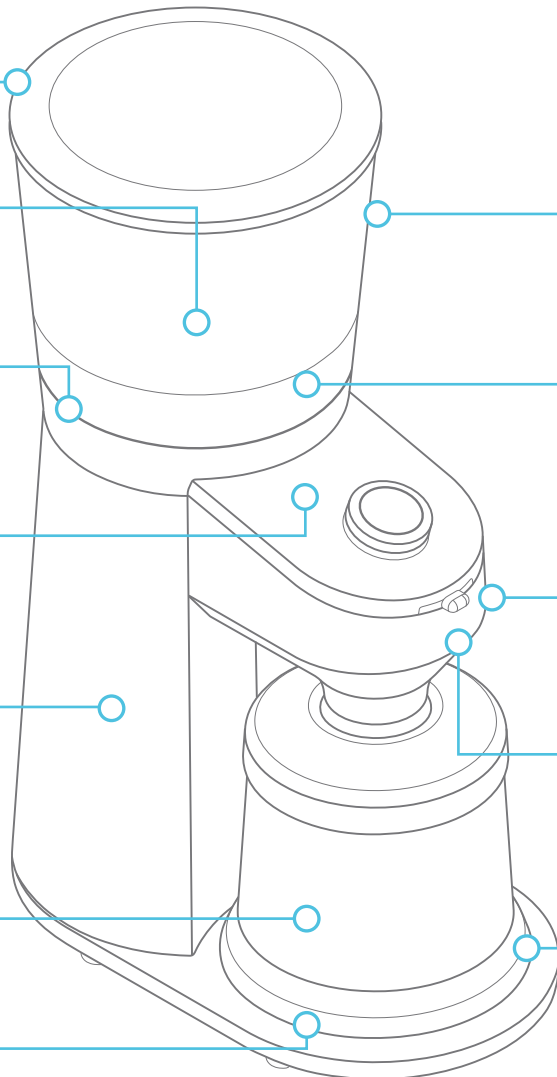
パワフルDCモーター

高トルク/低速(400rpm)仕様で豆に過度な熱を加えることなく風味を守ります。静電気の発生も最小限に抑えるため、粉の飛び散りが軽減されます。

フタ付きコーヒー粉コンテナ

12杯分のコーヒー粉を入れるのに十分な容量。
(※1杯8g計算)

取り外し可能なステンスプレート



Meet Your Coffee Grinder

本グラインダーの特徴



UVプロテクト

有害な紫外線をブロックする加工を施した豆ホッパー。デリケートなコーヒー豆を劣化から守ります。



クリーン設計

豆ホッパーを取り外す際、中に残っている豆がこぼれ落ちないトラップドアを採用。コーヒー粉コンテナは上部取り出し口を狭くすることで無用な飛び散りを防ぎ、取り出しも簡単に。



濃度アジャスター

1杯あたりのグラム数の調節が可能です。
注意: カップモード時のみ適用



オーバーヒートプロテクション

豆残量感知機能により、空回りを最小限におさえ、オーバーヒートを防いでモーターの寿命を守ります。



内蔵デジタルスケール

内部に組み込まれたデジタルスケールの働きで、コーヒー粉量を回転時間ではなく重量で管理。毎回正確な量のコーヒー粉のグラインディングが可能です。

表示アイコン

ご使用中に表示される可能性のある、以下のアイコンについてはこちらをお読みください。
あわせてP17のトラブルシューティングもご参照ください。



カップモード (P11 参照)



グラムモード (P12 参照)



マニュアル/ポルタフィルターモード (P12 参照)



豆不足: 豆の量が不足しています。電源プラグを抜き、ホッパー内で豆同士がくっついて固まっているようであれば、清潔なスプーンなどでほぐすか、取り除いてください。(豆を入れたまま長時間放置したり、表面が油でべたつくような豆を使用した場合に多く起こります。)ホッパーが空の場合は新鮮な豆を補充します。



とOXOボタン周囲の
リングが赤く点灯

オーバーヒート: グライNDERが過熱状態です。放熱のため数分程各機能を停止します。表示が消えたら再びご使用いただけます。

- または -

モーター停止: グライNDER(刃)に異物が詰まった可能性があります。電源プラグを抜き、P16を参照して刃の清掃をしてください。それでも表示が消えない、頻発する場合は、グライNDER専用のクリーニング顆粒をお試しください。



とOXOボタン周囲の
リングが赤く点灯

内部スケールのコンテナ重量設定が正しくなされていない、あるいは部品をセットし忘れている可能性があります。(ステンレスプレート、コーヒー粉コンテナ、フタ)

P13のコーヒー粉コンテナ/コンテナ重量設定の変更をご参照ください。

The Particulars of Grinding

グライNDERについて

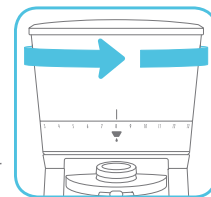
挽き目の設定

理想的な挽き目は、どのような抽出方法でコーヒーをいれるか、豆のタイプと焙煎の度合、鮮度などの要素によって決まります。さまざまな設定と抽出をお試しいただき、ご自身の理想に最も近い設定を見つけてください。もし、苦すぎると感じる場合は粗めに、弱すぎると感じる場合は細かめに調整します。

1. 豆ホッパーのフタを外し、コーヒー豆を入れてフタを戻します。
2. 電源プラグをコンセントに差し込み、使用できる状態にします。
3. 豆ホッパーの上部を持ってゆっくりと回し、印がお好みの挽き目位置になるよう調整します。(1=細かい、15=粗い)おすすめの設定については下表をご参照ください。

注意: 故障(詰まり)を防ぐため、挽き目調整はモーターが動いている間に行います。豆ホッパーおよび刃の部分が完全に空の状態であれば、動作中でなくても調整可能です。

4. カップ数を指定してグライNDERする場合はP11を、グラム指定またはマニュアルでグライNDERする場合はP12をご参照ください。



おすすめの挽き目設定

抽出方法	エスプレッソ	ハンドドリップ/ ドリップ	フレンチプレス/ コールドブリュー
おすすめの 挽き目	細挽	中挽	粗挽
グライNDER 設定	1~5	6~10	11~15



警告



100V以外の電源使用禁止
アダプター使用禁止

本警告をお守りいただけない場合、致死の事故、
火災、電気ショックなどの可能性があります。

コーヒー豆のグラインディングについて

挽き量の設定は、カップモード、グラムモード、マニュアル/ポルタフィルターモードの3つの選択肢からお選びいただけます。カップモードとグラムモードでは、**内蔵デジタルスケール**でコーヒー粉量を検知し、正確な量を挽くことができます。なお、マニュアル/ポルタフィルターモード時は内蔵デジタルスケールは作動しません。

注意:

- ・ **カップモード、グラムモードの際は必ずベースの上にステンレスプレート、コーヒー粉コンテナ、フタが、すべて取り付けられた状態でグラインディングしてください。**不足しているものがあるとグラインダーが正しく稼働しません。詳しくはP17トラブルシューティングをご参照ください。
- ・ グラインディングが始まると、設定量に達するまでディスプレイにはコーヒー粉量が逐次表示されます。
- ・ **スケールの計測に影響がありますので、グラインディング中にコンテナをさわったり本体を揺すったりしないでください。**
- ・ 何もしない状態が20秒続くと自動でスリープモードに入ります。
- ・ グラインディング開始後に杯数やグラム量の変更はできませんが、OXOボタンを押すことでいつでもグラインディングを中止することができます。

モード選択

初回起動時はカップモードの設定となっています。他のモードに変更する場合は：OXOボタン3秒長押し後ダイヤルを回して好みのモードを選択してください。設定後は電源を入切した後も前回の選択モードにて起動します。

カップモード

淹れたいコーヒーの杯数を指定してグラインディングするモードです。(最大12杯)

1. OXOボタンを短く押しして起動します。その後OXOボタンを3秒長押しした後、ダイヤルを回すとモード選択メニューに入ります。
2. ダイヤルを回してカップモードを表示させ、OXOボタンを短く押しして決定。
3. 内蔵スケールが現在のコーヒー粉コンテナ内の粉量と杯数を計測して表示します。ダイヤルを回し、ご希望の仕上り総杯数を指定します。
例：コンテナ内に2杯分のコーヒー粉がある状態で、最終的に8杯分のコーヒー粉が欲しい場合：OXOボタン周囲のリングが白く点灯した状態でディスプレイに“2”と表示されます。ダイヤルを回転させるとリングが点滅し、希望杯数(“8”)が選択できるようになります。グラインディングが終了するとコンテナ内には8杯分に十分なコーヒー粉が仕上がっています。(先にあった2杯分も含めての重量計算となるため実際には約6杯分を追加で挽く、とお考えください)
4. OXOボタンを押すとグラインディングが始まります。

OXOはドリップコーヒー1杯分(約150cc)あたり約8gのコーヒー粉を推奨しており、本グラインダーもその設定になっています。お客様のお好みで設定を変更する場合はP13の濃度調整をご参照ください。

メモ：コーヒー量はSCAAが推奨するゴールデンカップの割合(抽出方法毎の理想的な推奨値)を基準にしています。

カップ数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
グラム数	8	16	24	33	41	49	57	65	73	81	89	98

(グラム数は最近似の整数に整えています。)

重要

コーヒー粉コンテナは内蔵スケールの上にセットされています。ディスプレイに表示される重量はスケールが計測した現在の総重量です。このため、後から量を足したい場合は「追加したい量」ではなく、「最終的な仕上りの総重量」を設定してください。

グラムモード

抽出方法やお客様のお好みによって仕上りのグラム数を指定する場合は、グラムモードにより1~125gの間でお好きな量を指定することができます。

1. OXOボタンを短く押しして起動します。その後OXOボタンを3秒長押しした後、ダイヤルを回すとモード選択メニューに入ります。
2. ダイヤルを回してグラムモードを表示させ、OXOボタンを短く押しして決定。
3. 内蔵スケールが現在のコーヒー粉コンテナ内の粉量を計測し、表示します。ダイヤルを回し、ご希望の仕上り総重量(g)を指定します。
例：コンテナ内に16g分のコーヒー粉がある状態で、最終的に65gのコーヒー粉が欲しい場合：OXOボタン周囲のリングが白く点灯した状態でディスプレイに“16”と表示されます。ダイヤルを回転させるとリングが点滅し、希望グラム数(“65”)が選択できるようになります。グラインディングが終了するとコンテナ内には65gのコーヒー粉が仕上がっています。(先にあった16gも含めての重量計算となるため実際には約49gを追加で挽く、とお考えください)
4. OXOボタンを押すとグラインディングが始まります。



マニュアル/ポルタフィルターモード

スケールに頼らずに挽き量を決めたい場合、ポルタフィルター(☞)に直接コーヒー粉を落とす場合のモードです。マニュアルモードではディスプレイによる杯数やグラム数は指定できなくなり、内蔵スケールも作動しません。

1. マニュアルモード選択後はコーヒー粉コンテナだけでなく、他の容器もご使用いただけます。また、コーヒー粉コンテナを外してポルタフィルタに直接粉を落とすことも可能です。詳しくはP13のコーヒー粉コンテナの変更をご参照ください。
2. OXOボタンを押すとグラインディングが始まります。
3. 止めたいタイミングでもう一度OXOボタンを押すと止まります。



濃度調整

カップモードの初期設定ではコーヒーの味が弱すぎる、あるいは苦すぎる場合、1杯あたりの挽き量の調整が可能です。

濃度アジャスターを右に動かすと挽き量が増え、左に動かすと挽き量が減ります。1目盛ごとに、1杯につき1gの粉が増減されます。

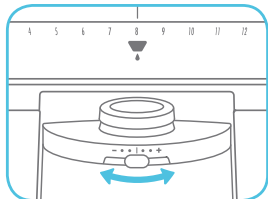
例：4杯を選び濃度アジャスターを右に1目盛動かすと、グラインダーは初期設定量プラス4gの粉を挽きます。 $((4 \times 8g) + (4 \times 1g) = 36g$ ：1杯あたりの初期設定8gに1gずつ追加)

注意：濃度アジャスターはカップモード時のみ有効です。

コーヒー粉コンテナを溢れさせない範囲の設定でご使用ください。満量を超えるとコーヒー粉がグラインダー出口に詰まって逆流し、故障やモーター焼けの原因となります。

警告：オーバーヒートを避けるため、4分以上の連続稼働はお避けください。連続して使用する場合、グラインディング毎に最低でも2分以上のインターバルを設けてください。

長時間のグラインディングを行った後は、10～15分程グラインダーを休ませてください。モーターが過熱するとグラインダーは動作を停止します。ディスプレイには30分のカウントダウンタイマーが表示され、その間はグラインダーが使用できません。再度使用するためにはカウントダウンの終了までお待ちください。



コーヒー粉コンテナ/コンテナ重量設定の変更

本グラインダーはステンレスプレート、コーヒー粉コンテナとフタがセットされた状態で稼働するよう、設計されています。


付属のコーヒー粉コンテナ以外の容器に粉を落としたい場合はコンテナ重量設定 (TARE=風袋重量) を変更する必要があります。

1. ベースの上に、使用する容器を置きます。サイズが合わない場合はステンレスプレートを取り外したり、容器のフタを外すなどして工夫してください。
2. OXOボタンを長押しします。モード選択画面が表示されても押し続けると3秒のカウントダウンが表示されますが、その間もボタンは押し続けます。カウントダウンが終了し0が表示されたら指を離します。ディスプレイには0gまたは0杯と表示され、コンテナ重量が設定されました。
3. 電源を切ってもグラインダーはこのコンテナ重量設定を記憶しています。他の容器を使うときや付属のコーヒー粉コンテナに戻す場合は再度1.2.の手順を繰り返し、ご使用になる容器でコンテナ重量設定を行います。



ホッパーの取り付けと取り外し

ホッパーの取り付けと取り外しは常に電源プラグを抜いた状態で行います。

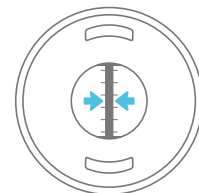
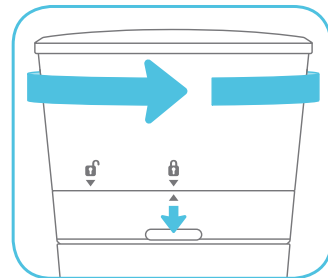
ホッパーの取り外し：

1. グラインダー背面にあるホッパー解放レバーを片手で押し下げます。
2. レバーを押し下げたままの状態、もう片方手でホッパーを反時計回りに回転させ、アンロックのアイコンが矢印の位置までくるようにします。
3. ホッパーをフタごと垂直に持ち上げて本体から取り外します。

ホッパーの取り付け：

1. グラインダーバー(刃)まわりの平面部に粉や豆が残っていないか確認します。
清掃方法についてはP16をご参照ください。
2. ホッパー解放レバーの上にある矢印位置にアンロックのアイコンがくるとホッパーの位置を決めます。この位置合わせをしないとホッパーが適切にセットされず、作動しない原因となります。
3. 本体にむけてホッパーをゆくりと、まっすぐ下に差し込みます。まっすぐ、スムーズに入った場合は正しくセットされています。もし傾いている場合は再度やり直します。
4. ホッパーを時計回りに回転させて矢印の上にロックのアイコンがくると位置に合わせて、ホッパー解放レバーがカチッと元の位置にもどれば終了です。

メモ：ホッパー取り外し時に自動で下部が閉じるトラップドアを採用。豆の交換や清掃が簡単にできる設計になっています。



ホッパーの底面

Good Tips


グラインディングのコツ

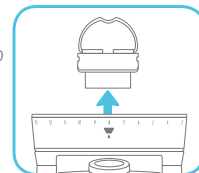
- ・より美味しいコーヒーを淹れるには挽きたての粉を使用することが重要です。グラインディングは抽出の直前に行うことをおすすめします。
- ・頻繁にご使用にならない場合は、粉出口に前回挽いた古い粉が残っていないか毎回必ず確認してください。古い粉が残っていると新たに挽いて淹れるコーヒーの味に影響を及ぼします。ホッパーに豆を入れる前に(空の状態)1杯を指定してグラインダーを作動させ、出てきた粉は廃棄します。これで新たな豆を挽く準備が整います。
- ・コーヒーの濃さや香りの好みは人それぞれです。豆の種類やコーヒーの量、挽き目のサイズなど、さまざまな設定をお試しいただき、ご自身のお好みにぴったりの組み合わせを是非見つけてください。
- ・豆ホッパー内で長期に豆を保管することはお避けください。
- ・細かすぎる挽き目はフィルター/バスケットの目詰まりやオーバーフローの原因となります。そのような現象が起きた場合は挽き目を粗い方向へ調整してください。
- ・新鮮な豆を使いましょう。古い豆、乾燥した豆は静電気を発生させます。過度な静電気はグラインダー壁面に粉が貼りつく原因となります。

Cleaning, Care and Storage

お手入れ/保管

清掃を行う前に、刃や粉出口に残ったコーヒー豆や粉をなるべく排出するため、ホッパーが空の状態ですら10秒ほどグラインダーを作動させます。

1. 電源プラグをコンセントから抜きます(必須)。
 2. ホッパー解放レバーを押し下げて反時計回りに回転させ、ホッパーを本体から取り外します(詳しくはP14をご参照ください)。
 3. 刃の間にある豆を慎重に取り除きます。
 4. パーハンドルを持ち上げ反時計回りに回転させた後、ハンドルをまっすぐ上に上げ外刃を取り外します。
 5. 外刃、内刃、粉出口を小さなブラシで丁寧に清掃します。
 6. 外刃のインデント(刻み)を内刃内側のタブに合わせます。外刃をグラインダー内にまっすぐ差し込んでカチッと音がするまでハンドルを時計回りに回転させます。
注意:ハンドルを回転させる間は、外刃は上から押し続けて内刃と確実にかみ合うようにしてください。
 7. 確実に取り付けられたことを確認するため、パーハンドルをまっすぐ持ち上げてみます。刃が持ち上がってこなければ適切に取り付けられています。
 8. コーヒー粉コンテナ、豆ホッパーとそれぞれのフタを中性洗剤を使用してぬるま湯で洗浄してすすぎ、水分を確実に拭き取ります。
 9. ステンレスプレートを洗って乾かし、プレート下部に落ちているコーヒー粉をすべて拭き取ります。
 10. 豆ホッパーのアンロックアイコンと本体側の矢印を合わせて、ゆっくりとまっすぐ下に差し込み、時計回りにロックアイコンの位置まで回転させます。
11. グラインダーの外装全体を柔らかい布で水拭きします。
注意:研磨剤(入りのスポンジ類)や刺激の強い化学薬品などはご使用にならないでください。いかなる部品も食洗機のご使用はお避けください。



警告



電気ショック

本機およびその電源コード、プラグを水や他の液体に浸すことは絶対にしないでください。致死の事故または電気ショックの可能性がります。



警告




100V以外の電源使用禁止 アダプター使用禁止

本警告をお守りいただけない場合、致死の事故、火災、電気ショックなどの可能性がります。

Troubleshooting

トラブルシューティング

トラブル	考えられる原因	解決方法
OXOボタンを押しても動作が始まらない	電源プラグが抜けている	電源プラグを100Vのコンセントに入れてください。
	豆ホッパーが正しくセットされていない	もう一度丁寧にセットしなおし、ホッパーが正しくセットされたことを確認してください。
	オーバーヒート状態	機器冷却のため数分の間動作を停止しています。警告アイコンが消えたら再度ご使用いただけます。
	表示が“  ”となっていて何の動作もしない場合、スケールのコンテナ重量が適切ではありません。	ステンレスプレート、コーヒー粉コンテナとフタがスケールの上に正しくセットされているか確認してください。P13を参照し、再度コンテナ重量を設定しなおしてください。
動作中にグラインダーの回転が止まった	ホッパーに豆がない	新鮮なコーヒー豆を豆ホッパーに補充してください。
	刃の中に異物が挟まった	電源プラグを抜き、豆ホッパーを取り外します。ホッパー内と、外刃、内刃を調べ、何か異物があれば取り除きます。P16 お手入れ／保管をご参照ください。
	オーバーヒート状態	機器冷却のため数分の間動作を停止しています。警告アイコンが消えたら再度ご使用いただけます。
通常より音がうるさい	異物がつまっている	電源プラグを抜き、豆ホッパーを取り外します。ホッパー内と、外刃、内刃を調べ、何か異物があれば取り除きます。P16 お手入れ／保管をご参照ください。

トラブル	考えられる原因	解決方法
グラインダーは動作しているがコーヒー粉が出てこない	ホッパーに豆がない	新鮮なコーヒー豆を豆ホッパーに補充してください。
	ホッパー出口が詰まっている	電源プラグを抜き、豆ホッパーを取り外します。ホッパー内と、外刃、内刃、粉出口を調べ、詰まりを取り除きます。
	粉出口が詰まっている	電源プラグを抜き、豆ホッパーを取り外します。柔軟性のある小さなブラシを使用して粉出口を清掃します。
希望しているカップ数やグラム数の指定ができない	内臓スケールがコーヒー粉コンテナ内に、すでに指定量以上の粉量を検出している	希望する仕上がり総杯数・総グラム数を指定します。詳細はP11-12をご確認ください。
	コンテナ重量設定が不適切なためにスケールがコンテナ内に既にコーヒー粉があると判断している	ステンレスプレート、コーヒー粉コンテナとフタがスケールの上に正しくセットされているか確認してください。P13を参照し、再度コンテナ重量を設定しなおしてください。
ベース／スケールに空のコーヒー粉コンテナをのせているのにディスプレイに0が表示されない	別容器のコンテナ重量設定になっている	これから使用したい容器でコンテナ重量の設定をしなおしてください。P13をご参照ください。

Our Guarantee

仕様／保証／登録／お問い合わせ先

仕様

型番と品名	8710200 バリスタブレイン スケール付グラインダー
定格電圧	100V
定格消費電力	100W
定格周波数	50/60Hz
外形寸法	幅136×奥行230×高さ363 mm
重量	2.35 kg
豆ホッパー容量	450 g
原産国	中国

保証

<保証書>

製品名	バリスタブレイン スケール付グラインダー
保証期間	購入日より2年間
販売店 (店舗名／住所／ 電話番号)	
ご購入日	年 月 日

<保証規定>

OXOではご購入日から2年間の保証期間を設けております(対象:材質や製造上の欠陥)。本保証は日本国内においてのみ有効です。

本取扱説明書に沿った正常なご使用状況において欠陥が確認された場合、部品や製品本体の交換、必要な修理作業費などの費用をすべて保証します。必要に応じて、修理ではなく新品交換とさせていただく場合があります。本保証下でのOXOの責務は上記の修理や交換に限られます。

保証を受ける際には、ご購入日がわかるレシートまたは納品書が必要となりますので、本取扱説明書とあわせて、必ず大切に保管してください。

ただし、お客様による誤用、乱用、事故および不当な修理や改造、正規品以外の付属品を使用したことによる破損、さらに火災、地震、水害、落雷などの自然災害、その他弊社の責に基づかない要因により生じた故障および破損についても一切の責任を負いません。

また、認証外の第三者/OXO提供外の部品による修理の試みが行われた場合は本保証は無効となります。本製品はご家庭でのご使用に限りです。業務にてご使用された際、本保証は無効となりますのでご注意ください。

保証期間が終了しても修理は承ります。(費用はお客様のご負担となります)
ご質問、修理依頼、保証については輸入代理店 株式会社コントラストまでご連絡ください。
保証期間内に製品のトラブルが生じた場合は販売店へ返品されるのではなく、株式会社コントラストにご連絡ください。

登録

OXOウェブサイトでお客様の製品登録をされることをおすすめします。(http://www.oxojapan.com/registration)

※製品登録をされなくても保証は有効です。また、製品登録をされている場合でも、保証を受ける際には、購入時のレシートは必要になりますのでご注意ください。

お問い合わせ先

輸入代理店
株式会社コントラスト
〒142-0041 東京都品川区戸越5-14-17
TEL 03-3783-8899
info@contrasto.jp

Notes

Happy Grinding!

It's On

OXOは1990年の創業以来、毎日の生活をより快適に楽しくする製品作りを続けています。

左利きの人、右利きの人、老若男女、さまざまな人に商品を使ってもらい、さらに使いやすく快適にするための方法を模索することで、アイデアが生まれてきます。私たちの“すべてに疑問を持つ”姿勢と絶え間ない細部への執着が、毎日のちょっとしたことをより快適にする最適な方法を発見することにつながるのです。

新しい家電シリーズであるOXO Onにも、この理念が根付いています。

使いやすいインターフェイス、見やすいLEDディスプレイ、革新的なデジタル制御構造… Onシリーズは、シンプルで機能的、そしてユーザーへの思いやりにあふれた製品です。

©2015

OXO International Ltd.

1 Helen of Troy Plaza

El Paso, TX 79912

Printed in China

IB-8710200-00