

# varía®

GRIND DIFFERENT



# VS3

USER MANUAL

**製品ご利用になる前にお読みください**

製品を正しく安全にお使い頂くため、ご使用前に本取扱説明書をよくお読みください。またお読みになった後も大切に保管してください。

## Contents:

- 
1. 安全にご利用いただくための注意事項

---

  2. 内容品一覧

---

  3. 製品詳細

---

  4. ご利用方法
    - 4.1 グラインドセッティングとカリブレーション

---

    - 4.2 刃の経年変化

---

    - 4.3 挽き目表

---

    - 4.4 RDTによる電気予防について

---

    - 4.5 ペローについて

---

  5. お手入れとメンテナンス方法
    - 5.1 徹底した清掃 / 分解

---

    - 5.2 刃の交換 / 組み立て

---

  6. よくあるご質問

---

  7. 製品仕様

---

  8. 保証

---

## 重要事項

---

VS3はエスプレッソとフィルター  
の両方の挽き目に対応できるよう  
に作られています。オムニ/ラ  
イトローストの場合、エスプレッ  
ソの設定が難しい場合があります  
（これは焙煎度合いと豆の種類に  
よります）。ライトローストの  
コーヒーを挽く際は細心の注意を  
払って、ゆっくりと豆を投入する  
か、少し粗い挽き目に合うように  
豆の量を調整してください。

---

グラインド後は毎回、ベ  
ローを使って微粉やチャフ  
を取り除き、詰まりを防い  
でください。

## 1. 安全にご利用いただくための注意事項

Varia VS3 グライNDERをご使用する前に、本取扱説明書に記載されている安全対策と操作方法をよくお読みください。

注意：Varia VS3 グライNDERは高速回転する刃を内蔵しており、非常に鋭利なため、以下の安全対策、注意事項、操作方法を無視した場合、思わぬ事故や怪我を引き起こす可能性があります。

- ご使用の電源とコンセントのタイプが、購入されたVaria VS3付属のアダプターと適合していることをご確認ください。
- Varia VS3本体、電源アダプター、電源コードなどが、水や液体、熱源などのない乾燥した水平な場所に置かれていることを確認してください。
- 刃は非常に鋭利なため、清掃、修理、取り外しの際には、11ページ以降の「お手入れとメンテナンス方法」を参照し、十分注意して行ってください。また、取り外した刃などの部品は、お子様の手の届かない所で保管してください。
- 操作をする前には、フィンガーガードがホッパーにしっかりと固定されていることを確認してください。
- モーターが動いている時や、電源が接続されている時は、ホッパーに指を入れしないでください。
- ホッパーは必ず装着した状態で電源を入れるようにしてください。刃が露出していると、静止していても怪我をする恐れがあります。
- 刃の周辺に、髪や服の裾などの布がかからないようにしてください。
- 本体の電源を入れたまま、または運転中に刃の清掃をしないでください。
- 掃除機等で清掃する場合には、外刃の下にある4つのスプリングを取り外してください。誤って紛失する恐れがあります。
- コーヒー豆の袋には、小石などの異物が含まれていることが稀にあります。挽く前には必ず異物がないことを確認してください。
- 既に挽いてあるコーヒー豆を絶対に再度挽かないでください。
- Varia VS3は家庭利用を目的に設計されています。業務用としての継続的なご利用はしないでください。
- 1回のグランドで60秒以上利用しないでください。また連続してグランドする場合には、90秒以上の間隔をあけてください。
- コーヒー豆を入れる前に、電源は切っておくことをお勧めします。
- どのパーツも食洗機で洗わないでください。

- 製品を濡れた状態や湿った状態で使用したり、本体を濡れた面の近くや上に置いたり、水の中に入れてたりしないでください。濡れた手で操作しないでください。
- 本製品や部品を水で洗ったり、水に浸したりしないでください。湿った布で拭き取り、使用前には表面を十分に乾かしてください。
- 静電気を抑えるために RDT を使用する必要がある場合、事前にコーヒー豆をカップ等に入れてスプレーして水分を含ませてください。決して本体の近くや本体内部に水を直接スプレーしないでください。
- 必ず付属の電源アダプターを使用し、購入時に付属していた以外の電源アダプターを使用しないでください。アダプターやプラグは絶対に改造しないでください。電源コードやプラグが損傷している場合は、使用しないでください。
- Varia VS3 の清掃や刃の交換を行っているとき、または使用後に長時間本体を放置しているときは、事故や怪我を防ぐために必ず電源コードを引き抜いてください。
- 他社製のアタッチメントを使用することはお勧めしません。怪我、火災事故、感電事故、本体やパーツ破損の原因となります。また、付属の電源アダプターを他社製品の利用を目的に使用しないでください。
- 電源コードやその他の部品に破損があった場合は、直ちに使用を中止してください。電源コードが破損した場合は、製造元、代理店、または認定されたサービスによって交換する必要があります。本製品の部品やコンポーネントを故意に交換したり、無理に使用したりしないでください。
- 本製品は、子供を含む経験や知識が不足している人が、使用することを意図していません。その人の安全に対して責任を持つ人が本製品の使用に関して監督または指示を与えていない限り、絶対に使用させないでください。家庭に子供がいるようであれば、彼らが本製品で遊ばないように監督する必要があります。
- 電源コードを作業台のから垂らさないでください。子供が誤ってプラグを引き寄せると、怪我をする恐れがあります。
- 本体に、フォークやスプーンなど調理器具を差し込まないでください。
- 本製品は、家庭での使用を目的としています。(業務用ではありません)
- 穀物、スパイス、ナッツ、その他の食品を挽くために、本製品を使用しないでください。
- Varia VS3 を本来の目的以外には使用しないでください。本製品を本来の目的以外に使用した場合、いかなる保証も無効となります。
- すべての包装材の廃棄に注意してください。ビニール袋等は安全に廃棄されないと、幼い子供を窒息させる可能性があります。

- 本製品は、接地（アース）されたコンセントに接続してください。
- プラグからアース端子がある場合、それを抜かないでください。
- 電源コードを高温になる場所におかないでください。
- 刃を交換するとき以外は分解をしないでください。またいかなる場合も、本体から底カバーを外したり、本体内部を分解したりしないでください。これらの手順は、本書の第5項で詳しく説明されています。この手順を守らないと、思わぬ事故や刃やパーツ破損の原因となります。
- 爆発性ガス、引火性ガス、熱源、直火等のあるところでは使用しないでください

**本取扱説明書に従わない場合、感電、火災、怪我  
または事故の原因となることがあります。  
上記の安全対策に従わなかったために生じた損害について、  
メーカーは責任を負いかねます。**

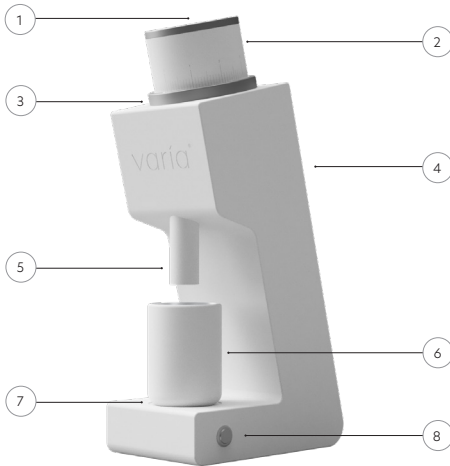
### **本体から底面カバーを取り外さないでください。**

Varia VS3の修理・交換は、認可されたサービス代理店のみが行うことができます。Varia VS3正規サービス以外の修理等を行った場合、メーカー保証は無効となります。修理・交換が必要な場合は、購入されたお店、国内輸入販売代理店(合同会社Kurasu)、または [support@variabrewing.com](mailto:support@variabrewing.com) までご連絡ください。

## 2. 内容品一覧

- 1× VS3 グラインダー（ステンレススチール刃付き）
- 1× 本取扱説明書
- 1× DCアダプター（ACコード付き）
- 1× 磁石付きドージングカップ
- 1× シリコンペロー
- 1× 5ml RDT スプレーボトル
- 1× クリーニングブラシ1
- 1× スペアパーツ&サービスキット

### 3. 製品詳細



- |                 |            |
|-----------------|------------|
| ① ホッパーリッド       | ⑤ シュート     |
| ② ホッパー          | ⑥ ドージングカップ |
| ③ ホッパーアライメントカラー | ⑦ カップドック   |
| ④ 本体            | ⑧ パワースイッチ  |

### 4. ご利用方法

#### 初回のご利用：

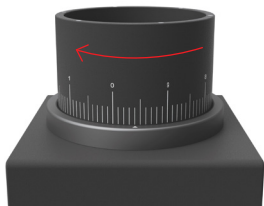
**警告：刃を損傷する原因となりますので、ホッパーが最も締まっている状態で電源を入れないでください。**

- 1) ご利用する前に本体を梱包材からすべて取り除いてください。
- 2) Varia VS3を平らで安定した場所に置いてください。
- 3) アダプターの電源コードをコンセントに差し込み、もう片方のプラグをグラインダーの背面に差し込みます。
- 4) 電源ボタンを押して、電源が入っていることを確認します。もう一度押すと電源が切れます。
- 5) ホッパーのフタを外し、カリブレーションを開始します。次ページ4.1「グラインドセッティングとカリブレーション」をご参照ください。

## 4.1 グラインドセッティングとカリブレーション

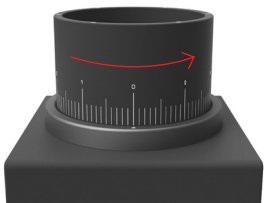
Varia VS3 は工場出荷時点でカリブレーションされており、ホッパーは「ゼロ地点」付近になっているはずですが。

1. Varia VS3 をカリブレーションするには、ホッパーを時計回りに回転させ、数字の「0」を超えた最も固く締まった状態まで回転させます。(工場出荷時からの使用環境や利用頻度によって、最も固く締まる場所が変わる場合があります)。



ホッパーが最も固く締まった状態で絶対に電源を入れないでください。刃同士が接触して破損する可能性があります。

2. ホッパーを反時計回りに「0」になるまで少しだけ回転させます。これでカリブレーションの「ゼロ地点」となり、挽く準備が整いました!



## 4.2 刃の経年変化

ご利用していく中で、グラインドセッティングが変わることがありますので、ご注意ください。これは自然に起こることであり、製品に問題はありません。

また、使い始めた最初の頃は、静電気が通常より多く発生します。残留している静電気は、2kg以上のコーヒー豆を挽いたあたりから少なくなっていきます。

**フィンガーガード**：Varia VS3は、安全なご利用を確保するために、ホッパー内にフィンガーガードを設置できます。この部分を取り外して使用することは、ユーザーの判断によります。Varia VS3 に興味を持つ小さなお子様がいるご家庭では、このガードを取り外すと危険ですのでご注意ください。

フィンガーガードは、鋭利な刃から指を守るために設計されています。運転中または待機中は、指、緩い服、長い髪をホッパーの開口部から安全な距離まで離すようにしてください。



### 4.3 挽き目表

VS3はエスプレッソとフィルターの両方の挽き目に対応できるように作られていますが、オムニ/ライトローストの場合、エスプレッソの設定が難しい場合があります（これは焙煎度合いと豆の種類によります）。ライトローストのコーヒーを挽く際は細心の注意を払って、ゆっくりと豆を投入するか、少し粗い挽き目に合うように豆の量を調整してください。



## 4.4 RDTによる静電気予防について

---

新品状態では、本製品は特に静電気が発生しやすく、ご使用していく中で徐々に軽減されていきます。しかしご使用の期間に関わらず、ドージングカップやシュートなどにはご使用の前後に特に静電気が発生することがあります。静電気の量は、お住まいの地域の湿度、刃の使用期間、コーヒー豆の種類などの外的要因によっても変化しません。

**静電気の発生を抑えるために、  
RDT「ロス・ドロップレット・テクニック」のご使用をお勧めします。**

- 1) コーヒーの抽出量に合わせて、ドージングカップにコーヒー豆の量を測りません。
- 2) 5mLのスプレー「RDT」ボトルに、水を入れます。
- 3) カップに入ったコーヒー豆に直接2,3回スプレーを吹き付けてください。
- 4) カップを手で覆い、コーヒー豆を振って水滴をコーヒー豆全体に分散させ、豆の表面を少量の水滴で均一にコーティングします。
- 5) 通常の挽き方と同じように、ホッパーにそのコーヒー豆を入れます。
- 6) コーヒー豆を挽く前に、ドージングカップの余分な水滴を拭き取ってください。
- 7) カップドックにドージングカップをセットし、通常通りグラインドします。
- 8) グライNDERを清潔に保つために RDT使用後は、ペーパータオルや乾いた柔らかい布で、ホッパーとカップを拭いてください。

## 4.5 ベローについて

---

付属の清掃用ベローは、ホッパーや刃の間、シュートに残った粉やチャフを掃除するのに使用します。

- 1) ホッパーの蓋を外し、これをベロー (Varia 'VS3'のロゴがある上側) の上に置くと、ホッパーの蓋はベローにしっかりと固定されます。
- 2) 次に、ベローの底部をホッパーの上に置き、正しくフィットしていることを確認し、手でベローを上部からゆっくりと押し離すという動作を繰り返します。(これにより、本体内に小さな風が吹き込まれ、内部に残っている粉やチャフを素早くカップドック側に押し出すことができます)。
- 3) この作業を、すべての粉やチャフが押し出されたことが確認できるまで繰り返します。

**注意：Variaは、グラインドの度にベローを使って内部に残った粉やチャフを清掃することを強く推奨しています。またベローをホッパーの拡張アイテムとして使用しないでください。**

## 5. お手入れとメンテナンス方法

本製品を清掃するときは、必ず電源コードを抜いた状態で行ってください。グラインダー本体やコード等を、水につけたり、沈めたり、水で洗ったりしないでください。

**本体の清掃：**湿らせた布やタオルで本体を拭き、内部に水が入らないよう、布やタオルが必要以上に濡れていないことを確認してください。一度きれいにした表面は、十分に乾燥させてください。

刃の交換に不慣れな方や自信のない方は、販売店に方法などをご相談されることをお勧めします。

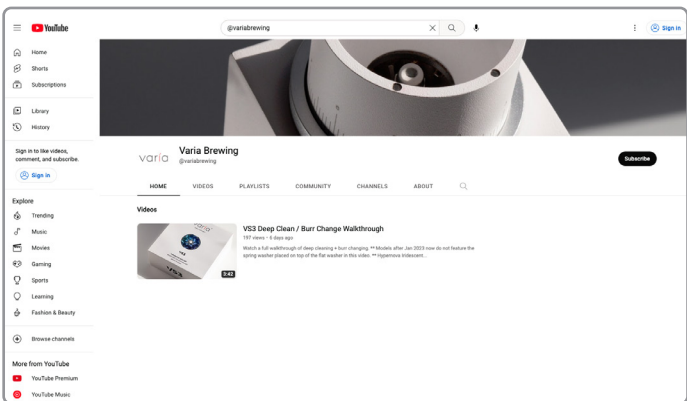
注意：刃の交換をした後、挽き具合に大きな変化があった場合、分解や再組立が正しく行われていないことが原因の可能性であることにご注意ください。

この場合、Varia VS3グラインダーを工場出荷時の挽き具合や性能に戻すための追加費用は保証の対象外となります。

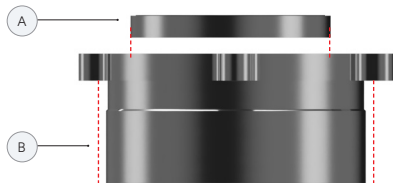
### VS3 徹底した清掃 / 刃の交換チュートリアル：

YouTubeにて次の作業を行う際の参考になる動画を公開しています。

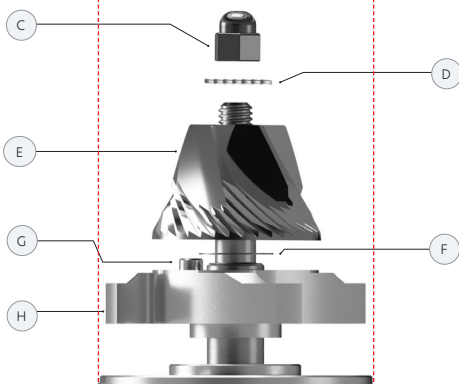
<https://www.youtube.com/@variabrewing>



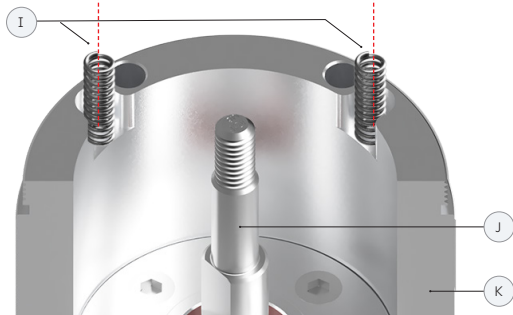
## 外刃ハウジング



## 内刃分解図



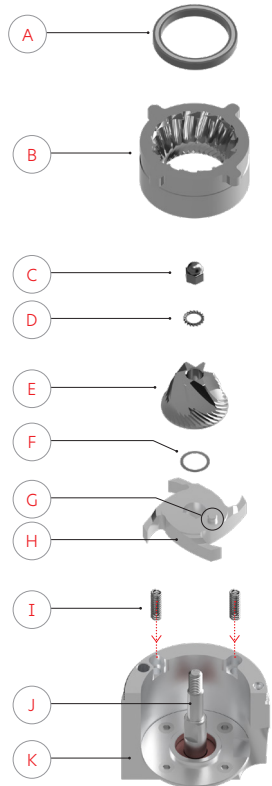
## チャンバー



- |              |            |               |
|--------------|------------|---------------|
| (A) リングベアリング | (E) 内刃     | (I) スプリング × 4 |
| (B) 外刃ハウジング  | (F) 平ワッシャー | (J) ドライブシャフト  |
| (C) 袋ナット     | (G) ロックピン  | (K) チャンバー     |
| (D) ロックワッシャー | (H) スピンドル  |               |

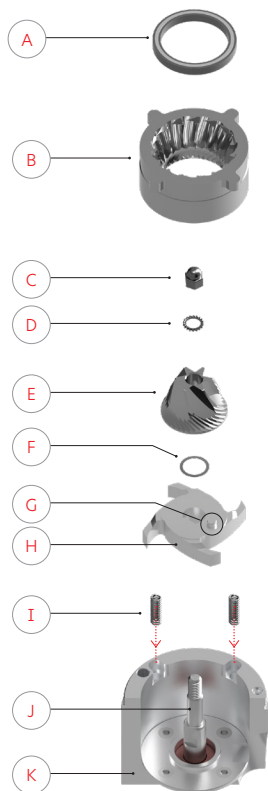
## 5.1 徹底した清掃 / 分解

- 1) 空の状態ですVS3の電源を入れ、ペローを使って、残ったコーヒーの粒やチャフを掃除します。
- 2) 電源コードを抜きます。
- 3) 付属のパーツバッグから工具等を取り出します。
- 4) ホッパーを反時計回りに回転させて取り外し、アライメントカラーも取り外します。
- 5) リングベアリングを取り外します。
- 6) 次にゆっくりと外刃ハウジングを抜き取ります。
- 7) 付属のレンチを袋ナットに取り付け時計回りに回して取り外します。
- 8) 袋ナットが取れると、下にロックワッシャーがあるので、それも横に置いておきます。
- 9) 内刃を注意して取り外し、スピンドル上にある平ワッシャーも取り外します。
- 10) スピンドルを取り外します。
- 11) スピンドルを清掃し、またチャンバー内のコーヒーの粉やチャフをブラシ等で取り除きます。
- 12) 最後にチャンバーについている4つのスプリングを取り外します。



## 5.2 刃の交換 / 組み立て

- 1) スピンドルをドライブシャフトに通して平らになるようにセットします。
- 2) 平ワッシャーをドライブシャフトに通して、スピンドルの上に重ねます。  
また、4つのスプリングもチャンバーの所定の位置にはめます。
- 3) 清掃した(または新しい)内刃をスピンドルに置き、スピンドルのロックピンと噛み合うようにしてセットします。
- 4) ロックワッシャーを内刃の上に乗せます。
- 5) 袋ナットをドライブシャフトのネジに取り付け、付属のレンチを使用して反時計回りに締め付けます。
- 6) 清掃した(または新しい) 外刃ハウジングを置きます。
- 7) 外刃ハウジングの上にリングベアリングを置きます (注: 次のステップの前にこのリングベアリングがハウジングのくぼみにはまっていることを確認してください。)
- 8) アライメントカラーとホッパーをセットしホッパーを "ゼロ地点"まで締め付けます。
- 9) 必要な挽き目に合わせます。
- 10) 最後に、蓋と電源をつければ、グラインド準備完了です。



## 6. よくあるご質問

---

### VS3の内部にコーヒーが詰まって出てこない

挽き目の設定が0~1の範囲にないことを確認してください。

コーヒー豆や異物（石、棒、焙煎していないコーヒー豆など）がチャンバーに詰まっていないかを確認してください。もしあればそれらを取り除き、本説明書の徹底した清掃の手順に従って清掃してください。

**ヒント：グラインド終了後、毎回ペローを使用することをお勧めします。**

-これにより、刃周辺に小さな圧力の空気が吹き付けられ、チャンバー内に残っている粉やチャフを素早く清掃することができます。

### ナットやワッシャーがグラインド中にぶれている様に見える

これは正常な動作であり、故障や問題を示唆するものではありません。ナットとワッシャーは、バリの同心度を決定する機構の一部ではなく、グラインダーの精度や調整に影響を与えるものではありません。

### VS3のホッパーがグラインド中に少しだけ動くことがある

工場出荷時に食品機械用グリスをホッパーの接続部に塗布しています。継続的に使用するとこれはやむを得ず摩耗し、ホッパーが滑る場合があります。安定したホッパーの動きを確保するためには、食品機械用グリスをホッパーの溝に塗布することでこの問題は解決します。

## 7. 製品仕様

メーカー名	Varia Brewing Limited
モデル名	VS3
電気規格	DCアダプター入力：100-240V <sup>~</sup> , 2.0A, 50/60Hz. 出力：24V, 4.0A, 96W
設定目盛	無段階0~10、0.1目盛ずつ
カラー	ブラック / ホワイト
刃の大きさ/ タイプ	38mm コニカル刃(6コア)
刃の素材	ハイニトロゲン420ステンレススチール
刃の硬度	HRC58
刃寿命	150kg
最大推奨連続グラインド時間	60秒間、その後90秒以上の休息时间
挽き目設定	無段階調整/刃の隙間を0.02mm刻みに調整可能
リテンション	10gのコーヒー豆に対して、RDTあり<0.1g / RDTなし<0.2g
グラインドスピード	エスプレッソ：0.5g/秒 / フィルター：0.8g/秒
ホッパー容量	30g (豆の焙煎度合いやサイズにより前後します)
本体構成	ADC12ダイキャスト・アルミニウム切削加工
モーター	100W DCモーター/ 負荷時速度 約170RPM
電圧	100-240V
大きさ	147 x 90 x 310mm
重さ	3.5kg

## 8. 保証

Varia Brewing Limited は、本製品をお買い上げいただいた日から12ヶ月間、材質または製造上の欠陥による不具合に対して保証いたします。

Varia VS3グラインダーを正規販売店から購入し、工場出荷時の標準部品を装着した状態で、最初の購入ユーザーのみがこの保証の対象となります。保証の請求には、購入の証明として販売時の領収書/最初の購入ユーザーと証明できるものが必要です。

**本保証は、次のような原因による製品の損傷には適用されません：**

- ・ 落下や転倒、誤用や天災などによる損傷。
- ・ 不適切な電流や電圧の使用、または承認されていない電源アダプターの使用。
- ・ 不適切なメンテナンス、または認められていない業者、方法による修理。(製造者の指示に従った清掃/メンテナンスを行わなかった場合も含む)。
- ・ 刃の破損 (新品の場合を除く)。
- ・ 本書の安全対策、注意事項、取扱説明書に記載されているすべての事項を遵守しない場合。

Varia Brewing Limited は、本書に記載されているVaria VS3 グラインダーの安全対策および取扱説明書を守らなかったことによる物的損害や人身事故については責任を負いかねます。

**すべての保証請求およびお問い合わせは、販売代理店、輸入販売元(合同会社Kurasu)、またはsupport@variabrewing.com までお願いいたします。**

[www.variabrewing.com](http://www.variabrewing.com)

輸入販売元：合同会社Kurasu  
 京都府京都市下京区東油小路町552  
 メール：hello@kigu.coffee  
 電話番号：075-222-5522  
<https://www.kigu.coffee>