

マイクロロースター R-005 煎っ太郎

取扱説明書



	目次	頁数
	各部の名称	1
	仕様	1
	安全上の注意	2
	設置上の注意	2
	ガスホース接続の時の注意	2
	冷却器セットの組み立て方法	2
	焙煎方法	3
	メンテナンス	4
	よくある火災原因	4
	トラブルと対処法	4
	保証書	5

本機をご使用いただく前に、取扱説明書をよく読んで安全にご使用いただきますよう正しい操作方法等ご確認をお願い致します。

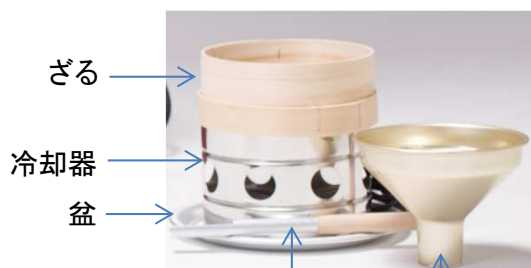
各部の名称



ガスホース接続口
(ホースニップル)

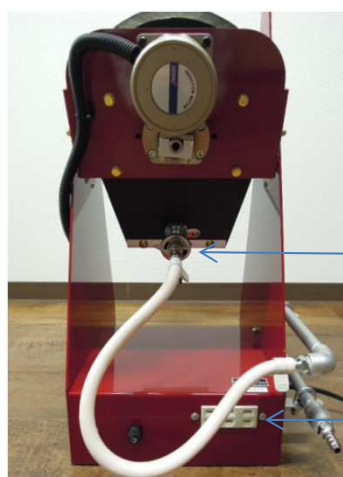
ガス調整バルブ

<冷却器セット・テストスプーン・生豆投入用漏斗>



テストスプーン 生豆投入用漏斗

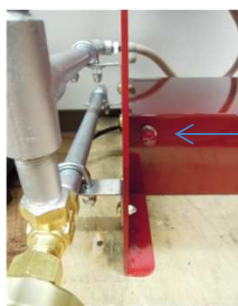
<後側>



ガスバーナー
エア調整ダンパー

コンセント

<前側>



ON/OFFスイッチ

仕様

サイズ	横幅360mm × 奥行500mm × 高さ650mm
重量	22kg
焙煎量	生豆最大投入量 500g
電源	AC100V
消費電力	10W
熱源	ガス(各種都市ガス・プロパンガス)
熱消費量	2.3kw/h(2000kcal/h)
接続ホース径	10A (9.5mm)
付属品	冷却器1セット ・テストスプーン・生豆投入用漏斗

安全上の注意

- ・機械の改造を行わないで下さい。
- ・機械内部に金属や紙などの異物を入れないで下さい。
- ・機械の使用場所には、必ず換気(排気・給気)を確保して下さい。
- ・機械のメンテナンスを行う場合は、必ずコンセントから電源コードを外して下さい。
- ・機械のメンテナンスを行う場合は、十分に機械が冷めた状態で行って下さい。
- ・定められた容量(生豆500g)より多くの豆を入れないで下さい。
- ・定期的にお近くのガス事業者に依頼いただき、ガス漏れ点検を行ってください。

設置上の注意

- ・水平な場所に設置して下さい。
- ・機械の周りは、スペースを充分に取って下さい。
ガスの火で焙煎をするために、機械ならびにその周辺も熱により熱くなります。
周囲に燃えやすいものは置かないで下さい。

ガスホース接続の時の注意

- ・新しいガス用のホースを使用して下さい。
古くなったホースはガス漏れの恐れがあります。
- ・ホースニップルの赤線までガスホースを確実に差し込み、ホースバンドで締めつけて
抜けないようにして下さい。
- ・加熱部にホースを近づけないで下さい。
接続したホースは、機械本体に接触しないようにして下さい。
- ・ガスの種類を確認して下さい。
ガスバーナーのガスの種類を確認し、ガスバーナーにあったガスで使用して下さい。

冷却器セットの組み立て方法

- ・冷却器の上にざるをのせて下さい。
- ・冷却器の下に盆をひいて下さい。
- ・冷却器の電源コードプラグは、本体部分の後ろにあるコンセントにつないで下さい。

焙煎方法

①ON/OFFスイッチを押して下さい。シリンダーが回転します。

⚠ シリンダーが回らない場合、以下の事を点検して下さい。

- ・電源コードがコンセントから抜けていないか確認して下さい。
- ・シリンダーを手で回してみても回らない場合はモーターの故障が考えられます。
お買上げ販売店にご連絡下さい。

②ガスバーナーに火を付けます。

ライター・マッチ等の火をガスバーナーに近づけ、ガス調整バルブを開いて火を付けます。

⚠ ガスバーナーに点火するとき、ガス調整バルブが完全に閉まっていなかったり、何らかの原因でガスが漏れていた場合、爆発の危険があります。
点火の前には、必ずガス漏れしていないか注意確認して下さい。

⚠ ガスが見つからない場合、以下の事を点検して下さい。

- ・ガスの元コックが開いているか確認して下さい。
- ・ヒューズコック等でガスの供給が遮断されていることがあります。
一度ガス栓を閉めてから再度開けて下さい。

③シリンダーを温めて下さい。

ガスバーナーに火が付きましたら、ガス調整バルブを回して火力を絞り、空焚きしてシリンダーを温めます。予熱をかけずに焙煎に入ると、焙煎時間が長くなります。
予熱は最初の焙煎のみ行い、連続で焙煎する場合は不要です。

④生豆を投入します。(最大投入量は500gです)

生豆投入用の漏斗を使用し、計量した生豆をシリンダーに入れて下さい。

⑤火力を調整しながら焙煎して下さい。

ガス調整バルブで火力を調整しながら焙煎します。

焙煎を開始してしばらくすると生豆の色が変化してきます。

付属のテストスプーンを使って、豆の色を確認して下さい。

豆がパチパチとはじき出して1回目のハゼが始まります。

1回目のハゼが終わったときの豆は浅煎りになり、酸味の強い味になります。

そのまま焙煎を続けると2回目のハゼが始まり、豆の色が濃くなります。

ここからの焙煎速度は急に早くなるので、ガスの火力を落として下さい。

この時点の豆は深煎りになり、豆の表面にも油が出て苦みの強い味になります。

⚠ 2回目のハゼ以降(深煎りの豆)は、豆の表面に油が出て豆に火が着く可能性があります。深煎りをするときは 焙煎のし過ぎに充分気を付けて下さい。

⑥焙煎終了前に、冷却器用のスイッチを入れて冷却ファンを作動させます。

ハンドルを持って、シリンダーの口の部分を下に下げて冷却器の上のざるに豆を出します。

焙煎豆を十分に冷やして下さい。

⑦焙煎が全て終了しましたら、暫くシリンダーを回転させてシリンダーを冷まして下さい。

⑧ON/OFFスイッチを押して電源を切して下さい。

メンテナンス

◎ガスバーナーの火の様子を時々確認して下さい。	赤い火になっていたら空気が不足していて不完全燃焼を起こしています。ガスバーナーのエア調整ダンパーを徐々に開けていき、青い火になるまで調整します。不完全燃焼を起こしている場合、有害物質が出たりガスバーナーを痛めることがあります危険です。火は青い色をしていてもバーナーの火口から離れた状態で燃焼している場合は、空気が多く入り過ぎています。ガスバーナーのエア調整ダンパーを閉めて青い火になるよう調整して下さい。
◎火が小さくて勢いが無い場合掃除して下さい。	ガスバーナーの燃焼部分やノズルのつまりが考えられます。ガスの元栓を閉めてガスを止め、バーナーを本体からはずして掃除して下さい。

よくある火災原因

*消火用の水を常に置いておくことをお勧めします

◎焙煎中焙煎機から離れて豆が燃えた。	焙煎が進み過ぎると、豆が燃える可能性があります。焙煎中は焙煎機のそばを離れないで下さい。
◎前に焙煎した豆が残っていてそれが燃えた。	焙煎した豆は確実に全部出し、シリンダーを必ず空にしてから次の焙煎を行って下さい。
◎深煎りの豆が燃えた。	深く煎り過ぎないように注意して下さい。

トラブルと対処法

豆に火が着いたら

◎シリンダーの中で燃えた場合	シリンダー内の豆を外に出さないで下さい。燃えた豆が空気に触れて更に勢いよく燃える可能性があります。消火用の水をシリンダーの中に入れて完全に消火した後、シリンダーの回転を止めて下さい。ロースターの冷えるのを待ち、シリンダーの中の豆を捨てて下さい。
◎冷却器の中で燃えた場合	冷却器のファンのスイッチを切るか、電気コートプラグをコンセントから抜いて下さい。消火用の水を燃えている豆にかけ、完全に消火して下さい。ファンが回っているときに水をかけると、電気がデッドショートを起こします。デッドショートを起こすと、思わぬ2次災害につながる可能性があります。危険です。

豆が燃えた後の処理

◎ガスバーナーは正常か確認して下さい。	ガスバーナーの燃焼部に燃えカスが付着していないか確認して下さい。火が着かない場合は、お買上げの販売店または当社までご連絡下さい。
◎冷却ファンが傷んでいないか確認して下さい。	冷却器のファンはプラスチック製であるため、高い温度に弱く羽根が溶けてしまう場合があります。その場合は冷却器の取替えをお願いします。

マイクロロースター R-005 煎っ太郎 保証書

1. 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障し、かつ保証期間内である場合にはお買上げ販売店を通じて無料修理致します。
保証期間は、お買上げ日より一年間です。
2. 無料修理をお受けになる場合には、お買上げ販売店に保証書をご提示の上ご依頼下さい。
3. 保証期間内でも以下の場合は有料となります。
使用の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷の場合。
火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変および公害や異常気象による故障及び損傷の場合。
保証書の提示が無い場合。
保証書の内容を書き換えられた場合。
4. 保証書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管して下さい。

品名	マイクロロースター R-005 煎っ太郎
保証対象部分	本体及び付属品
保証期間	お買上げ日より一年間
マシンNo.	
お買上げ日	
お客様ご芳名	
お客様ご住所	
販売店	

株式会社 富士珈機

大阪本社 〒556-0023

大阪市浪速区稲荷1-8-29

TEL(06)6568-0440

FAX(06)6568-0540

東京支店 〒121-0813

東京都足立区竹の塚5-6-18

TEL(03)5851-8172

FAX(03)5851-8171