

取扱説明書

(Operation Manual)

「まめ吉くん」

(Mamekichi Kun)

(Coffee Roaster Du98I Type)

* ご使用になる前に必ずお読みください。

2011 年改訂版

株式会社 アーキメック

コーヒー事業部 まめや本舗

目 次

はじめに	1
1. 仕様	2
2. 各部の名称	3
3. 用語の定義	5
4. 据付	
4-1 安全事項	6
4-2 設置場所	7
4-3 設置	7
5. 運転	
5-1 安全事項	8
5-2 運転装置の使い方	8
5-3 テストロースト作業	8
5-4 運転中の注意事項	10
6. 清掃	10
7. 保守・点検	10

はじめに

この取り扱い説明書は、コーヒーロスター DU98I 型を正しくご使用頂くためのものです。内容をよくご理解された上で、実際に焙煎作業を行ってください。また、この説明書は常に手元に置かれますようお願い致します。

お買い上げの商品 または、取扱説明書の内容について、ご不審な点がありましたら当社代理店、または当社までご遠慮なくお問い合わせください。

株式会社 アーキメック まめや本店
〒231-0045 神奈川県横浜市中区伊勢佐木町 5-126
まめや本店
TEL: 045-242-5526
FAX: 045-252-0822
Email: info@archimech.com

安全に関する注意事項

- コーヒーロスター DU98I 型を安全にご使用していただくには、焙煎指導後の正しい操作と定期的なメンテナンスが必要です。まずは「焙煎技術指導講習会」(1日講習)を受講され、併せてこの取扱説明書に示されている安全に関する注意事項をよくお読みになり、十分理解され操作を行なってください。
- この取扱説明書に示されている操作方法及び安全に関する注意事項は、コーヒーロスター DU98I 型を指定の使用目的に使用する場合のみに適用するものですので、この取扱説明書 に書かれていない使い方をする場合、当社は一切の責任を負いませんのでご理解願います。
- この説明書では、人身事故につながる恐れのある注意事項には

危険 または、**警告** という見出しの下に掲げております。

また、機械の破損、故障につながる恐れのある注意事項については

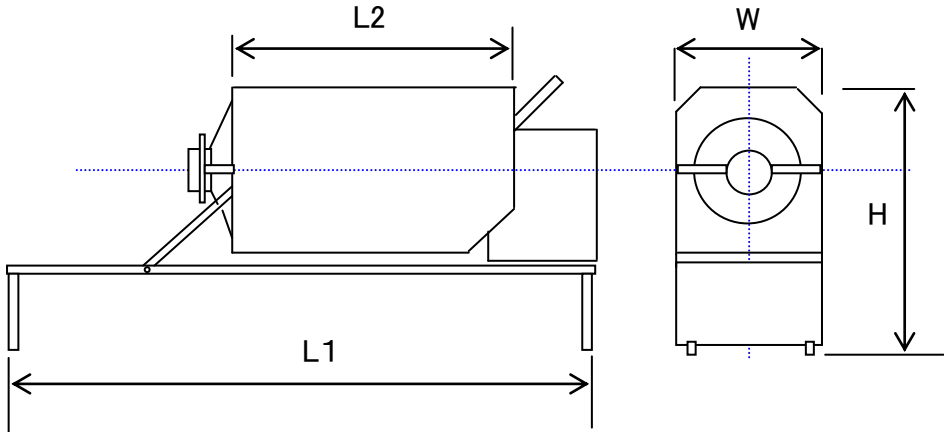
注意 という見出しの下に掲げております。

人身事故、及び機械の故障につながる危険行為は、**厳禁** という見出しの下に掲げております。

1. 仕様

コーヒーロスター DU98I 型の概略の寸法・仕様は下記の表に示します。

【本仕様は改良等のため予告なく変更することがあります。】



仕様	電源	L1	L2	H	W	D	材質	重量
DU98I	100v	620	310	350	220	155	ステンレス	8.0
Motor		Made in Japan						

消煙能力	<p>特許取得による「煙の再燃焼効果」により、ミディアムロースト(200g)で発生する従来の焙煎時の「煙」を約85%消煙します。</p> <p>従来の小型焙煎機には無かった新たな消煙技術を備えた焙煎機です。イタリアンローストなどの深煎りをされても、焙煎豆に煙が付着しない美味しいコーヒーが煎りあがります。また、従来の焙煎機とは違い、ミディアムロースト(中煎)～ハイロースト(深煎)までの発煙を85%機械自身で消煙します。壁面に換気扇のある場所であればどこでも焙煎していただけます。それ以上の深煎り段階(シティー、フルシティー、フレンチ、イタリアン)では、焙煎量にもよりますが本機の消煙能力が下がります。(コーヒー豆に煙は付着しません)設置場所、営業場所(商業地域、住宅地、郊外等コーヒーの香る煙に対する近隣の感じ方もまちまち)にもよりますが、排煙設備のある場所での焙煎または、焙煎時間の工夫など、設置環境にあった焙煎を心がけてください。</p>
------	---

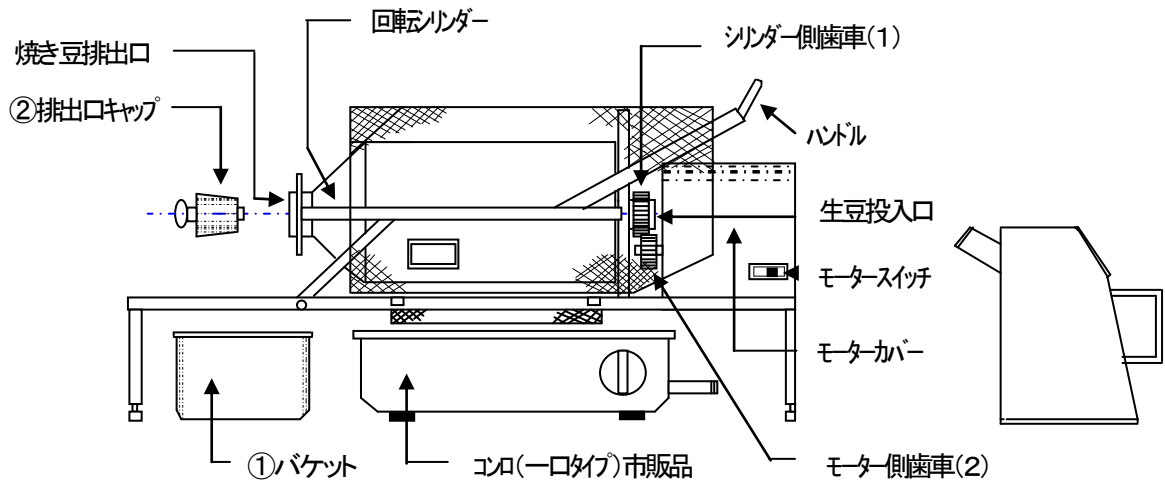
保温能力	<p>シリンダー内殻、外殻の間隙内に「煙」を帯流させることにより、シリンダー内温度の外気への放出と外気のシリンダー内流入を遮断しました。</p> <p>上記システムと併せ材質をステンレススチールにしたことにより、焙煎の最終段階で余熱を利用した豆の「ふくらみ作り」「豆面のしわのばし」など 200g から可能になりました。</p>
------	---

焙煎能力

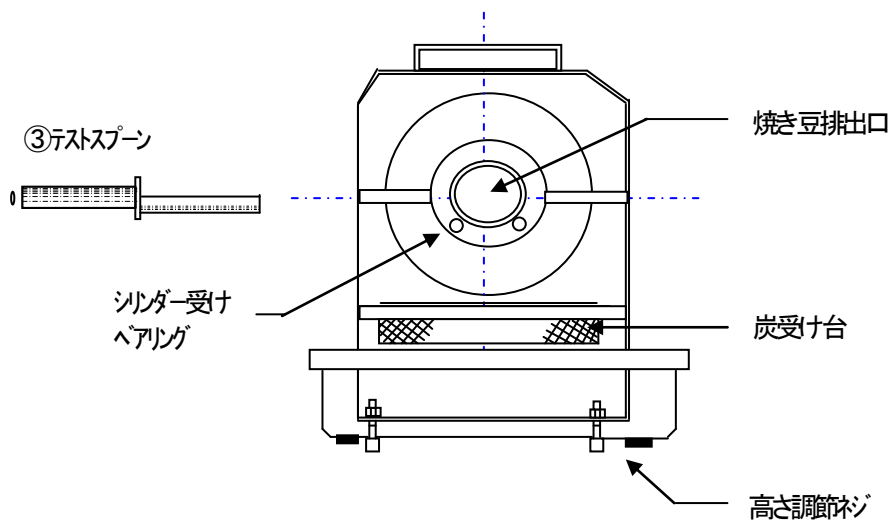
少量 200g ~ 大量 600g まで焙煎可能

(一回の生豆投入時)

2. 各部の名称



Side View



Front View

★本体付属品★
①ステンレスバケツ
②排出口キャップ
③テストスプーン
④生豆ジョッキ

★ロースター概要★
【寸法】 高さ:350mm
幅 :220mm
長さ:620mm
【重量】 8.0kg

3. 用語定義

焙煎機本体	フード	本体保護上部カバー
	ハンドル	本体上部可動用ハンドル
	歯車－(1)	シリンダー側歯車
	歯車－(2)	モーター側歯車
	焼き豆排出口	焙煎後焼き豆排出口
	排出口キャップ	排出口用コルクキャップ
	生豆投入口	焙煎前生豆投入口
	シリンダー	焙煎用回転ドラム
	モーターカバー	モーター用カバー
	スイッチ	運転(入・切)モーター電源スイッチ
高さ調節ネジ	本体 (上下)調節用ボルト	

付属品	テストスプーン	焙煎具合の確認スプーン
	バケット	焙煎完了後の排出焼き豆受け皿
	一口コンロ	焙煎機熱源(指定コンロを使用)
	炭火受け皿	炭焼き焙煎用「炭」のせ台
	生豆ジョッキ	シリンダー内への生豆投入用ジョッキ

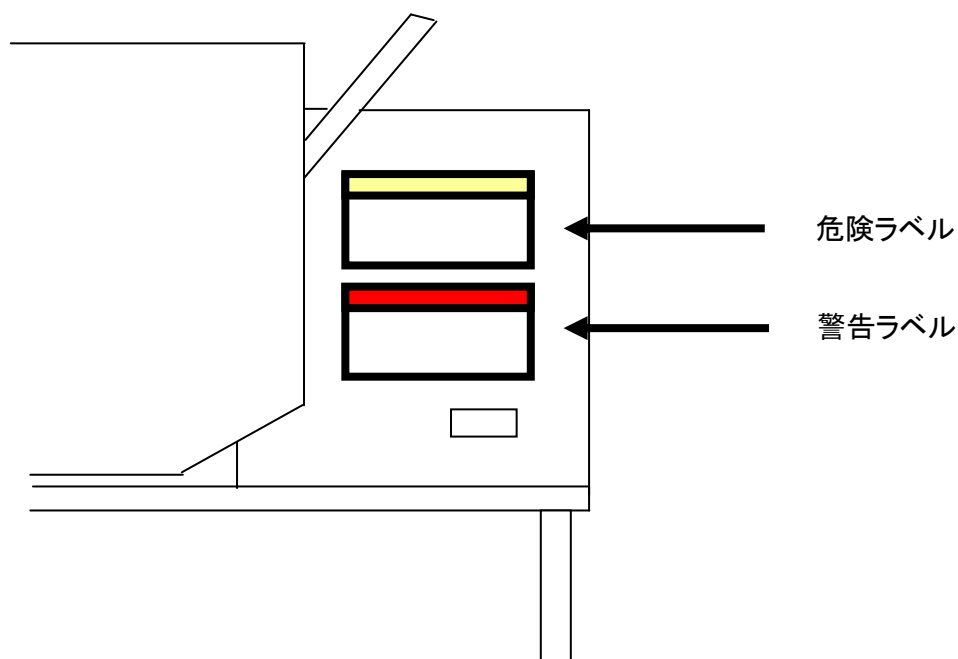
【購入時梱包に含まれる機械・付属品等】

- 本体:ロースター DU98I(1台)
- 付属品:排出口キャップ(1個)
 テストスプーン(1個)
 バケット(1個)
 生豆ジョッキ(1個)
- オプション:炭受け台・冷却機他(注文により製作致します。)

4. 据付

4-1 安全事項

- ◎ ロスター DU98I 型の据付・運転を行うときは、この取扱説明書に指示されている安全に関する事項をすべて遵守して下さい。
- ◎ ロスター DU98I 型に貼付されている安全ラベルを破ったり、傷つけたり、字を消したりしないで下さい。



危険

- ① 焙煎機設置は壁等より 20cm 以上離してください。
- ② 焙煎作業中はハンドル以外には触れないでください。
- ③ 焙煎は生豆をシリンダーに投入し、シリンダー回転を始めた後に着火のこと。



警告

- ① 機械の操作は焙煎指導を受けた後、取扱説明書をよく熟読してからご使用ください。
- ② 機械の操作は焙煎指導を受けた方に限ります。機械の操作を熟知しないで使用しますと大変危険ですのでおやめください。

4-2 設置場所

- ◎ 屋内の風通しの良い乾燥した埃の少ない場所に設置して下さい。
- ◎ 操作、点検が容易な場所に設置してください。
- ◎ 腐敗ガス、可燃性及び爆発性ガスのある場所には設置しないでください。

4-3 設置



危 険

ロスター DU98I 型の総重量は 8kg あります。手、足元には十分気注意し、フレーム下部を両手でしっかり支えて設置して下さい。

- ◎ ロスター DU98I 型は正面向かって右手にモーターがくるよう設置して下さい。
- ◎ 水平に設置してください。(高さ調節用ネジの調節範囲内)
- ◎ 設置は壁等より 20cm 以上離してください。
- ◎ 可燃物の付近には絶対に設置しないで下さい。
- ◎ 複数の焙煎機を設置する場合、ガス・電気配管等がタコ配管にならないよう法律を遵守してください。(原則: 1 焙煎機に 1 配管)
- **安全のために作業場には消火器を設置してください。**

5. 運 転

5-1 安全事項

- 機械の操作は焙煎指導を受けた方に限ります。
- 機械の操作を熟知していない方の御使用は大変危険です。

5-2 運転装置の使い方

- ◎ モーターカバーより出ている電源コードを最寄の 100v コンセントに接続してください。
- ◎ 指定されたコンロ(都市ガス・LPG 等)のバーナー中心部を本体シリンダーの中心位置にくるよう直下にセットします。
- ◎ コンロは火力調整コックが前面になるようにしてください。

5-3 テストロースト作業《テストロースティング》

- 1)「生豆ジョッキ」に 200g のコーヒー生豆を計量し、入れて下さい。



- 2)「排出口キャップ」を排出口へ取り付けて下さい。



- 3) 本体ハンドルを左手で握り本体を垂直に倒して下さい。



- 4) 持ち上げた手を離さず、そのまま「生豆ジョッキ」に入れたコーヒー生豆を生豆投入口よりシリンダー内に入れてください。



- 5) 入れ終わりましたら、静かに本体を元の水平の位置に戻して下さい。

(戻す際に手を離し落としますとモーターの破損につながりますので、注意願います。)



- 6) モーターのスイッチを入れてください。



- 7) シリンダーが回転し始めたら排出口キャップ をはずして下さい。



8)コンロを点火してください。

テストローストはローストマニュアル参照



9) 焙煎が終了したらコンロの火を止め モーターのスイッチを切ってください。

①

②

(この順番を間違えないよう)



10) 本体ハンドルを右手で握り本体を垂直に持ちあげ(生豆を入れる時と同じ)

煎りあがったコーヒー豆を「バケツ」へ排出して下さい。



11) 排出したコーヒー豆は冷却機の中で冷却します。

5-4 運転中の注意事項

●焙煎作業中はハンドル以外には手を触れないで下さい。

◎ 運転中はコンロのバーナー位置が本体シリンダーの中心にあるか確認して下さい。



厳 禁

フルティー以降の深煎りは原則としてコンロの火を止めシリンダー内の余熱で焙煎願います。火を止めずに焙煎を続けると、コーヒー豆の表面の油分に引火しロースターの火災になります。

6. 清 掃

◎ 1回の焙煎毎にコンロに落ちるチャフの掃除を行ってください。

* チャフをそのままにし焙煎作業を続けるとコンロの火がチャフに引火し、煙を発生させシリンダー内のコーヒー豆に付着します。焙煎作業後は必ず清掃するよう心がけて下さい。

7. 保守・点検

◎ モーターギヤ・シリンダーギヤの六角ボルトは長期間使用しますと緩んできます。適宜確認し揺らんでいた場合は締め付け願います。



危 険

シリンダー本体の取り外しは絶対にしないようお願い致します。
モーターとシリンダーは精密に芯をだしてセットされています。むやみに取り外しますと機械の故障につながり保証の対象になりません。

お読み頂きありがとうございました。真心のこもったローストはきっとお客様に満足していただける煎りたての『まめやのコーヒー』となることでしょう。