



FUJI-ROYAL

R-005

マイクロロースター

煎っ太郎

株式会社 富士珈機

SINCE 1955

目 次

R-005マイクロロースター 煎^いっ太郎

仕様	1
----	---

取扱い説明書

各部名称	2
すえつけのときの注意 1、2	3・4
電気コードプラグの差込みの時	4
ガスホースの接続の時 1、2	4・5
焙煎 ^{いせん} 準備	6・7・8
コーヒー豆を焙煎 ^{いせん} する	9・10・11・12
もしも豆に火が着いたら	13・14
よくある火災原因	15
“煎 ^い っ太郎”でうまく焙煎 ^{いせん} するコツ	16・17
火が着いた後の処理	18・19・20
メンテナンス	21

「豆 知 識」

生豆（原産地と特徴）	22・23・24
煎豆	25・26
豆を挽く	26
コーヒーを入れる	27・28・29・30
コーヒーは体に良い飲み物	31

マイクロロースター

R-005

い
煎っ太郎 仕様

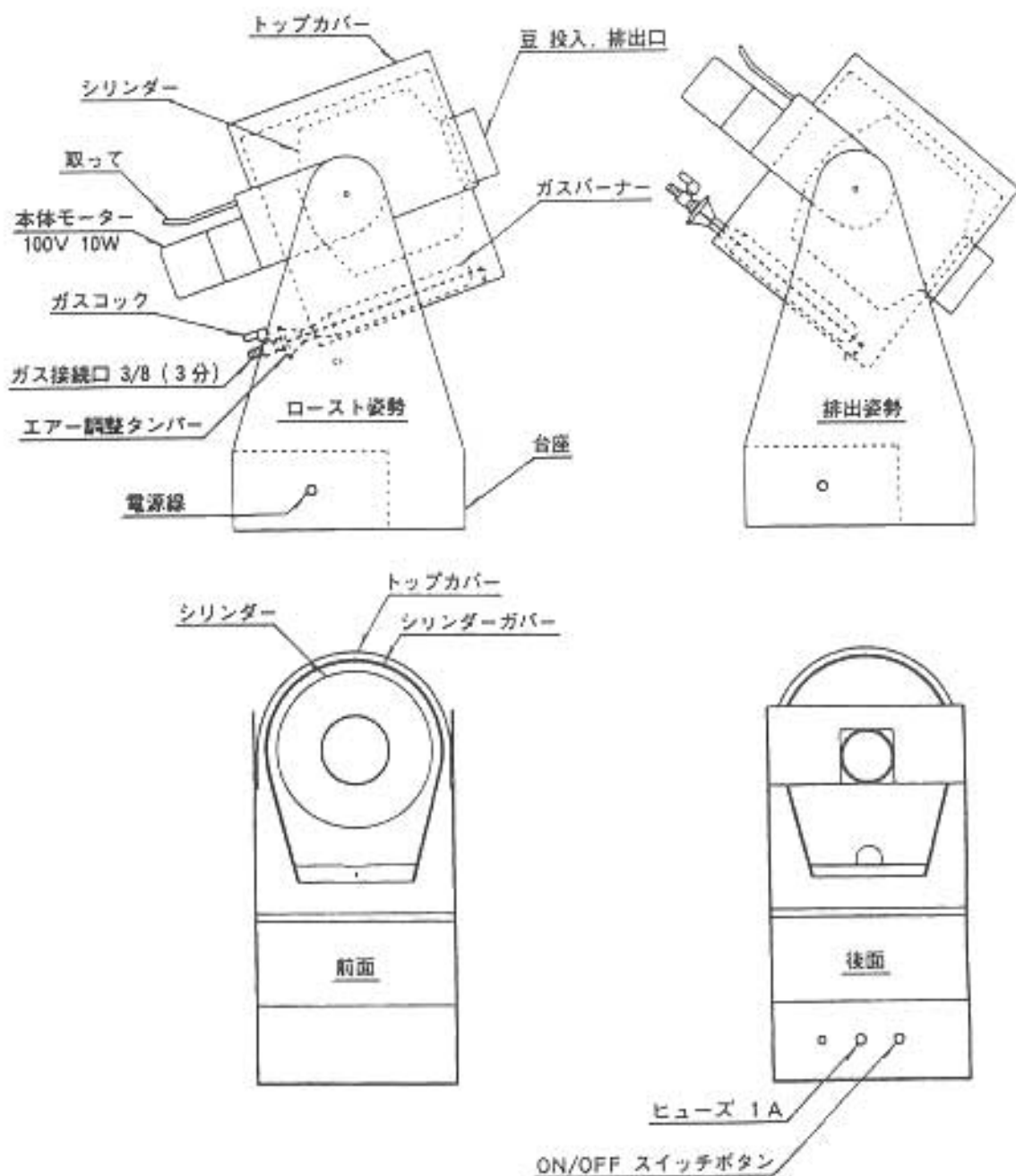
サイズ	幅300mm×高さ620mm×奥行き430mm
重量	17.5kg
焙煎量／Batch	*500g
電源	AC100V
消費電力	10W
熱源	ガス（各種都市ガス・プロパンガス）
ガス消費量	最大約2,000キロカロリー／時間
接続ホース径	3/8
付属品	冷却器1セット・テストスプーン1本・生豆用漏斗 ^{じょうご}

*^{はいせん}焙煎量は生豆重量です。

ガスの火力調整をすることで、約100gから約700g位までの幅で^{はいせん}焙煎可能です。

製品の仕様は品質向上等の理由で予告なしに変更される場合があります。

各部名称



すえつけのときの注意 1

●水平にすえつけて下さい。

本ロースターは水平でしっかりとしたガタツキの等のない安定した場所にすえつけて下さい。

●スペースを十分取って下さい。。

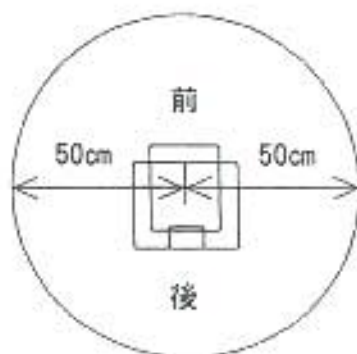
本ロースターはガスの火でコーヒー豆を焙煎^{ほいせん}するために本ロースターならびにその周辺も熱により熱くなります。

よって、ロースターの周辺のスペースを十分とっておかないと火傷^{やけど}をしたり、火事の原因となります。

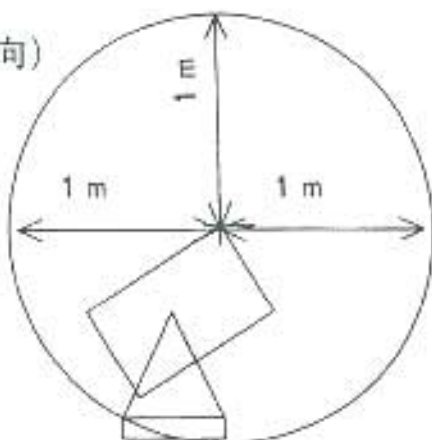
ロースターの水平方向の周囲最低半径50cmはなにも置かないで下さい。

ロースターの垂直方向も熱が上がり、温度が高くなります。ロースターのより高い位置では、最低1mは空間をとって下さい。

(水平方向)



(垂直方向)



すえつけのときの注意 2

●可燃物厳禁

本ロースターはガスの火でコーヒー豆を焙煎^{ばいせん}するために本ロースターならびにその周辺も熱により熱くなります。いわばストーブと変わりありません。可燃物爆発の危険のあるものは周囲に絶対に置かないで下さい。

電気コードプラグの差込みの時

●電気コードプラグはコンセントに確実に差込んで下さい。

本ロースターは家庭用電源(AC100V)で使用する様になっております。ロースターの電気コードプラグは家庭用電源コンセントに、確実に差込んで下さい。

ガスホースの接続の時 1

●ガス漏れの無いように気を付けて下さい。

本ロースターのガスバーナーは、ガス用のゴムホースをバーナーのホースニップルに接続して使用する様になっております。(サイズは3/8)バーナーのホースニップルの赤い線までガスホースを確実に差込み、ホースバンド等でホースを締め付けて抜けないようにして下さい。

*ホース接続後ガス漏れ^もが無い^もか、確認して下さい。

ガスホースの接続の時 2**●新しいガス用のホースを使用して下さい。**

水道用のゴムホース等、他の物で代用しないで下さい。
古くなったゴムホースは、ガス漏れのおそれがあります。
新しいホースを使用して下さい。

●加熱部にホースを近づけないでください。

本ロースターは熱くなり、とくに上部は高温となります。
バーナーに接続したホースは、ロースター本体に接触し
ない様にして下さい。

●ガスホースの長さは余裕を持たして下さい。

本ロースターはシリンダー部が上下にスイングします。
その時ガスバーナーも一緒に上下にスイングする為にホ
ース接続部分も上下に動きます。
スイングする時に多少ガスホースを引っ張ったり、押し
たりします。
その分、ホースの長さの余裕を見て下さい。

●ガスの種類を確認してください。

本ロースターのガスバーナーのガスの種類を確認し、ガス
バーナーに合ったガスで使用して下さい。
ガスの種類が合っていないと、うまく焙煎^{ばいせん}出来ないばかりか、
不完全燃焼等を起こし危険です。

焙煎準備

- まずシリンダーを回転させて下さい。

ON/OFFスイッチボタンを押して下さい。

シリンダーが回転します。

- ☞シリンダーが回らない時。

以下のことを点検して下さい。

- ◎シリンダーを手で回してみて、回るか？

回らない場合は、モーターの故障等が考えられる。

- ◎電源コードがコンセントから抜けていないか？

- ◎コンセントに100Vの電源が来ているか？

- ◎ロースターの台座の後面に付いているヒューズが切れたり、
抜けたりしていないか？

- △注意：ヒューズを点検する場合は感電防止の為に、必ず電源
コードをコンセントから抜いて下さい。

以上を確認の上異常がないのに、シリンダーが回らない場
合は、販売店等に連絡して下さい。

- △注意：火傷を負う危険があります。細心の注意をして下さい。

本ロースターは、直接手や肌に触れると火傷を負う危険が
あります。

手袋等を着用し火傷に注意して下さい。

長袖の衣類等を着用し直接肌が高温部に触れない様に注意
して下さい。

焙煎準備

●ガスバーナーに火を着ける。

まずライター、マッチ等に火を着けます。

次にガスコックを開いて火をつけたマッチ等で、ガスバーナーに、火を着けます。

△注意：ガスバーナーに点火する時に、ガスコックが完全に閉まっていなかったり、なん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。

点火の際には必ずガス漏れが無い^もか注意確認して下さい。

又、換気の悪い場所で使用しますと、一酸化炭素中毒等の危険があります。換気の悪い場所で使用するの^は絶対やめて下さい。

□ガスがつかない場合。

◎ガスの元コックは開いているか？

◎ガスは確実に来ているか？

ヒューズコック等でガスの供給が遮断されている事があります。

焙煎準備

●予熱をかけてシリンダーをあたためる。

ロースターのガスバーナーに火が着きましたら、ガスコックを半開にして火を絞り、2～3分空炊きをしてシリンダーをあたためます。

この時、シリンダーの中には何も入って無い事を確認して下さい。

◎予熱をかけずにいきなり焙煎に入ると、焙煎時間が長くなる様になります。

同じ品種の豆を2釜以上連続焙煎する場合、1釜目と2釜目の焙煎時間に差が出来すぎ、同じ色あいで仕上げた豆でも、味が違ってきます。

予熱はいつも一定時間かけるようにして下さい。

●焙煎する豆を準備する。

ロースターに予熱をかけている間に、焙煎をする生豆を計量しておきます。

“煎っ太郎”は500gの生豆の焙煎を基本に設計しておりますので、1バッチ（1釜）500gから始めて下さい。

◎1バッチあたりの生豆の焙煎量はいつも計量して、一定にして下さい。

生豆の焙煎量が一定でないと、コーヒーの味も一定しくなくなり、毎回味が変わります。

コーヒー豆を焙煎する

●生豆をシリンダーに入れて下さい。

生豆の計量が終わり、ロースターに十分予熱がかかりましたら焙煎を開始します。

生豆投入用の漏斗を使用して、計量した生豆をシリンダーの中に投入します。

●ガスの火力を上げて下さい。

生豆がシリンダーに入りましたら、予熱の時に半開にしていたガスコックを全開にして火力を上げて下さい。

●生豆が段々と色着いてきます。

焙煎を開始してしばらくすると、生豆の色が変わり黄色味を帯びてきます。

このころから少しずつ煙りと甘い香りが出はじめ、豆が柔らかくなってきます。

●豆が茶色に変化してきます。

焙煎が進んでいくと、豆が黄色から茶色に変化してきます。このころから豆の表面が堅く絞まってきます。

どんどんと豆の色が茶色になるにつれて、豆の内部の水分が抜け、かわりにガスが溜まっていきます。

コーヒー豆を焙煎する

- 豆がパチパチと弾き出します。

豆の内部にガスが溜まるに連れて、段々と豆が膨らんでいきます。

ある程度ガスが溜まり豆が膨らみますと、パチパチという音がして豆が弾きだしガスが抜け出します。

(1回目の爆ぜ)

◎このパチパチという音の勢いが強いほうが豆の膨らみが良いです。

- ! 1回目の爆ぜの時、豆の弾ける音で焙煎の善し悪しがわかります。

勢い良く弾かせるために、豆が爆ぜる前と爆ぜている最中は火力を落とさないように気を付けて十分に弾かせて下さい。

- 1回目の爆ぜの始まりから終わりまでで浅煎り豆の出来上がり。

1回目の爆ぜは、始めいくつかの豆がパチパチと弾き出し、次に全体的に勢い良く弾き出してきて、そして段々と弾けが止まります。

この弾きが始まる頃から弾き終わる頃までに焙煎を終了すると、浅煎り豆の出来上がりとなります。

浅煎りで仕上げた豆は酸味の強い味になります。

コーヒー豆を焙煎する

- 更に焙煎をすると中煎り豆の出来上がり。

1回目の爆ぜが終わってからのコーヒー豆は、焙煎のスピードが速くなります。

どんどんと色が濃くなり、茶色からこげ茶色に変化していきますので、テストスプーンで豆を取り出して色を見て下さい。

そして2回目の爆ぜが始まりますが、2回目の爆ぜが始まる頃までに焙煎を終了すると、中煎り豆の出来上がりとなります。

中煎りで仕上げた豆は色が濃くなる程、酸味が弱くなり、かわって苦味が強くなってきます。

- 2回目の爆ぜが始まると深煎り豆の出来上がり。

2回目の爆ぜが始まる頃にはコーヒー豆の色も濃くなり、煙りの量も多くなってきます。

焙煎のスピードは更に速くなり、豆がどんどんと黒くなります。

ここまで焙煎すると深煎り豆の出来上がりです。

コーヒー豆の表面に油も出てきて、苦味の豆になります。

頻りにテストスプーンで豆を取りだし、色を見てすばやく豆を出して下さい。

深煎りは豆に火が着く可能性があります。

次の説明をよく読んで焙煎して下さい。

コーヒー豆を焙煎する

- 深煎り豆は火災の危険があります。

2回目の爆ぜが始まり豆の表面に油が出て、更に焙煎を進めると、豆に火が着き燃えだします。

火災や、火傷の事故の危険があるので、深煎りまで豆を焼き込む時は、以下のポイントに注意し焙煎して下さい。

(初心者はやめて下さい)

- ◎ 2回目の爆ぜが始まると、ガスコックを閉じて完全に火を消して下さい。

(火を消しても、豆自体の熱でどんどん焙煎が進んでいきます。)

- ◎ 豆の表面の油が出て、豆全体にまわる所まで煎ると発火寸前です。

豆をシリンダーから冷却器にだして下さい。

- ◎ 深煎りをする時は消火用の水、消化器等を必ずすぐ近くに用意しておいて下さい。

- ◎ 焙煎に慣れないうちは深煎りをするのはやめて下さい。

もしも豆に火が着いたら

●ロースターのシリンダーの中で燃えた場合。

あわててシリンダーの中の豆を外に出さないで下さい。
まず落ち着いて火傷やけどをしない様に、消火用の水をシリンダーの中に入れて下さい。

そしてガスコックが確実に閉まっているか確認してロースターのシリンダーを止めて下さい。

豆に着いた火が完全に消えるまで水を入れて、煙りが出なくなりましたら、消火完了です。

ロースターが冷えるのを待ち、シリンダーの中の豆を捨てて下さい。

あわてて豆を外に出すと、燃えた豆が空気に触れて勢い良く燃える事があります。

危険ですので、シリンダーの中で消火する様にして下さい。

もしも豆に火が着いたら

●冷却器の中で豆が燃えた場合。

冷却器で燃えた場合は、まわりに新鮮な空気がたくさんある為、豆が勢い良く燃える可能性があり、危険です。

火傷、怪我をしない様に気を付ける必要があります。

冷却器のファンがまわっていたら空気を吸い込み、火の勢いを強くします。

ファンのスイッチを切るか、電気コード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向けてかけ、完全に火を消して下さい。

◎水をかける時

冷却器のファンがまわっている時に水をかけると、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次災害につながることもあり、危険です。

冷却器のファンスイッチや他の電気器具等にも十分気を付けて、デッドショートを起こさない様にして下さい。

よくある火災原因

- 焙煎中にロースターから離れて豆が燃えた。

コーヒー豆を焙煎中に電話に夢中になったり、他の人と話をしていてロースターから目を離した隙に焙煎が進み過ぎ、燃えた。

- ◎焙煎中はロースターから絶対に離れないで下さい。

- 前の回に焙煎した豆が残っていて、それが燃えた。

連続で何回も焙煎していて、前の回に焙煎した豆をうっかり全部出し切らずに次の豆の焙煎に入り、残った豆が燃えた。

- ◎焙煎した豆は確実に全部出し、シリンダーを一旦空にして下さい。

- 深く豆を煎り過ぎて燃えてしまった。

熟練者でも深く豆を煎る時は緊張しています。
それでもたまには火を出すことがあります。

- ◎あまり深く煎り過ぎないように注意して下さい。

“煎っ太郎”でうまく焙煎するコツ

- 焙煎時間に気を付けて下さい。

焙煎する時に生豆をシリンダーの中に投入してから、焙煎が仕上がって冷却器に出すまでの時間が焙煎時間です。

焙煎時間が短すぎても、長すぎても、おいしいコーヒー豆にはなりません。

焙煎時間は約12分～20分位の間で仕上がる様に火力を調節して下さい。

浅煎り……約12分～15分位

中煎り……約14分～18分位

深煎り……約15分～20分位

※焙煎時間はあくまで参考として下さい。豆の量が少なくなる程、焙煎時間は早くなる傾向があります。

- サンプル豆で色を合わせて下さい。

焙煎されたコーヒー豆の色の違いは、なかなか分かりにくいものです。

しかし焙煎した豆の色が違えば、同じ品種の豆でも味が違ってきます。

おいしく焙煎できた豆を少しサンプル豆として残しておき、次に同じ品種の豆を焙煎する時にそれを出してきて、仕上げる時に色を合わせれば味の違いの少ないコーヒーが作れます。

(サンプル豆は新しいものを残すようにして下さい。)

“煎っ太郎”でうまく焙煎するコツ

- 色合わせの時は頻繁にテストスプーンで見る。

焙煎がそろそろ仕上がりの段階までくると、色がどんどん着いてきます。

サンプル豆と色合わせをする時に、付属品のテストスプーンで頻繁にシリンダー開口部より豆をすくい取り、比較して下さい。

- 色合わせの時はサンプル豆より気持ち深めに。

焙煎された豆を冷却器で冷やすと少し色が浅くなります。

サンプル豆の色で仕上げると、豆が冷えた時に少し違ってくるので気持ち深く煎る様にして下さい。

- 焙煎された豆は冷却器ですばやく冷却する。

焙煎された豆を冷やさずにそのままにしておくと、豆の熱で部分的に焙煎が進んでしまい“ムラ焼け”という状態となり、せっかく焙煎した豆が使い物にならなくなります。

焙煎された豆を付属品の冷却器に受けて、すばやく冷却して下さい。

◎冷却器に出した豆をテストスプーンで、軽く掻き混ぜたほうがより効果的です。

火が着いた後の処理

もしも豆に火が入って燃えてしまい、水をかけた後、再び焙煎する時に正常に動くか点検する必要があります。

●モーターは正常に動くか？

運転スイッチを入れてみてモーターが回るか？

又、回る時おかしな音がしないか？

回るスピードは遅くないか？

◎モーターが回らない時。

・電源プラグがコンセントから抜けていないか？

・コンセントに100Vがきているか？

他の電化製品のプラグをそのコンセントに入れて、その電化製品が動くかどうか見て下さい。

・ヒューズが切れていないか？

・電気コードは傷んでいないか？

これらの点で異常がなければ、モーターの破損が考えられ、モーターの交換が必要です。

◎おかしな音がする時。

・モーターから音が出ているか？

・シリンダーが何かと接触していないか？

モーターから音が出ている時は、ギヤーヘッド等の破損が考えられ、モーターの交換が必要です。

また熱でシリンダーが歪み、大きく振れていて何かと接触している場合は、シリンダーの交換が必要です。

火が着いた後の処理

●ガスバーナーは正常に燃えるか？

ガスバーナーに着火する時は、まずシリンダーを回してからにして下さい。

回さずに一か所だけシリンダーを熱すると、歪みが出てきます。

◎火が着かない、又は燃え方がおかしい。

ガスバーナー内部に水が入ってないか？

ガスバーナーの燃焼部に燃えカス等が付着していないか？

いずれもバーナーを点検・清掃して下さい。

●電気コードは傷んでいないか？

熱などにより、各電気コードは傷んでいないか確認して下さい。

もしもコードのビニールの被覆が傷んでいたらビニールテープを傷んでいる部分に巻いて完全に絶縁して下さい。

◎感電・漏電等の事故の危険があります。

◎傷みのはげしい場合はコードの取換えが必要です。

火が着いた後の処理

●冷却ファンは傷んでいないか？

冷却器のファンはプラスチック製であるため高熱には弱く、羽根が溶けてしまう場合もあります。

もし傷んでしまった場合は、冷却器を取替えて下さい。

◎ファンを点検するときに、電気コードやモーターが熱で傷んでいないかよく見て下さい。

電気まわりの損傷は思わぬ事故につながり、大変危険です。

メンテナンス

●ガスバーナーの火に注意して下さい。

ガスバーナーの火の様子を時々チェックして下さい。

- ◎火が赤い火になっていたら、空気が不足していて不完全^{ふかんぜん}燃焼^{ねんしょう}を起こしています。

ガスバーナーのエア調整ダンパーを開けていき、青い火になるところまで調整して下さい。

- *不完全燃焼^{ふかんぜん}を起こしている場合有害物質が出たり、ガスバーナーを傷^{いた}めたりすることがあり大変危険です。

- ◎火は青色をしているが、透明に近い薄い色であったり火が飛んでいたりす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^とめていき、青い火になるところまで調整して下さい。

- *火が飛んでいる場合は、途中で火が立ち消えする可能性があり、大変危険です。

- ◎火が小さくて勢いがなく火力が足らなくなった場合は、ガスバーナーの燃焼部分やノズルの詰まりが考えられます。ガスの元栓^し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。

コンプレッサー^{あつしやくくうき}の圧縮空気で吹き飛ばせばより効果的です。
(ガソリンスタンド等で利用可能なはずです。)