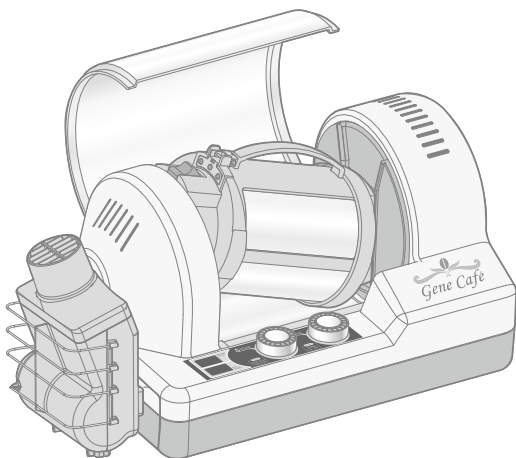


# Gene Café

## 取扱説明書 3.1

ジェネカフェ  
コーヒービーンロースター  
CBR-101 JPN



### —— もくじ ——

1. 安全上のご注意	2
2. お使いになる前に	
2-1 本体と付属品	7
2-2 各部の名称と機能	8
2-3 製品のしくみ	10
2-4 製品の特徴	10
3. 焙煎方法	
3-1 焙煎の準備	11
3-2 焙煎開始	13
3-3 焙煎中に冷却運転へ切り替える方法	16
3-4 運転中に緊急停止する方法	17
お手入れと部品交換について	
4-1 お手入れの方法	18
4-2 部品交換について	19
5. もしもの時は…	
5-1 非常時の対応	20
5-2 エラーコードが表示されたら	20
5-3 故障かな?	21
6. ロースティングガイド	22
7. 製品仕様	25
8. 保証とアフターサービス	26

この製品は家庭用です





# 1. 安全上のご注意 必ずお守り下さい






製品を正しく使用し、危険や物的損害をあらかじめ防止するための内容ですので、必ず守って使用してください。

安全にご使用いただくために、ご使用前に必ず「安全上のご注意」をお読みください。説明書はすぐ見られる場所に保管してください。

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示には次のような意味があります。

 この絵表示は、「禁止」を意味する内容です。	 接触禁止	 分解禁止
 この絵表示は、「注意喚起」を意味する内容です。		
 この絵表示は、「厳守」を意味する内容です。		

本製品は気軽に焙煎ができるよう設計された**家庭用の製品**です。過剰な焙煎や取扱説明書に沿わない方法で焙煎した場合、火災を引き起こす可能性があります。


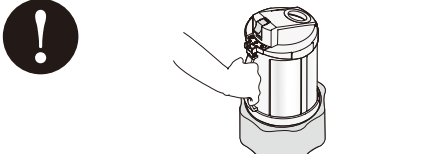
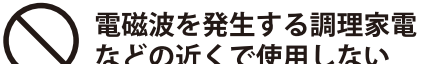
焙煎する生豆の規定量を守り、連続使用を避け、定期的にお手入れを行い安全にご使用ください。

# 使用する場所について

## 警告





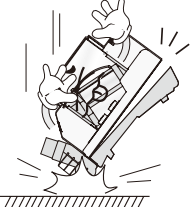

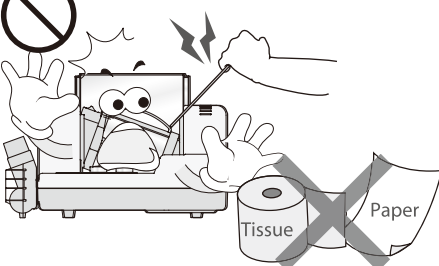


 <p>☞ 直射日光の当たる場所で使わない 暖房機や調理機器等の発熱体のそばに置かない 機器損傷・火災の原因になります。 屋外では使用禁止 換気の良い室内で使用してください。</p>	<p>☞ 水をつけたり、かけたりしない 製品に水が入ると、漏電や感電の原因になります。 風呂場、流し台の中など水のかかる恐れのある場所で使用しないでください。</p>
 <p>☞ 水濡れ禁止</p>	<p>☞ 毛布やマットなど可燃物の上で使用しない 火災の原因になります。</p>
	<p>☞ 本体の前後左右1m以内に物を置かない 周囲に引火性の物質を置かない ベンジン、シンナー、アルコールなどの引火性の物質は爆発・火災の原因になります。 ほこりの多い場所で使用しない フィルターが詰まり、故障の原因になります。</p>

## 注意







	<p>☞ 水平で安定性の良い丈夫な台の上に設置する 不安定なところや傾いたところに設置すると、 機器の損傷、やけどやケガの原因になります。</p>
	<p>☞ 本体から外したチャンバーは必ずチャンバースタンドに置く チャンバーは底部が斜めになっています。 倒れると破損やケガなど思わぬ事故の原因になります。</p>
 <p>☞ 電磁波を発生する調理家電などの近くで使用しない</p>	<p>☞ 誤動作や故障の原因になります。</p>

# 使用上のご注意


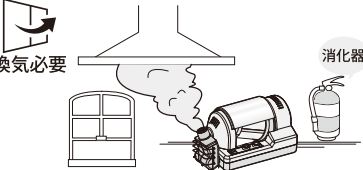




 <p><b>業務用として使用しない</b></p>	<p>本製品は家庭用に設計された焙煎機です。業務用には使用しないでください。</p>
  <p><b>分解禁止</b></p>	<p><b>改造・分解をしない</b> 火災や感電、人身事故の原因になります。異常・故障時には直ちに使用を中止し、販売店に連絡してください。</p>
 	<p><b>衝撃を加えたり、高いところから落とさない</b> 故障、安全上の問題が発生する原因になります。</p>
 	<p><b>機械内部に金属棒などの異物を入れない</b> 火災や感電、故障の原因になります。</p> <p><b>機械の吸・排気口やすき間を紙くずや布などの異物でふさがない</b> 布や紙が機械に巻き込まれたときは、直ちに機械を停止させてください。</p>
 	<p><b>空焚き禁止</b> チャンバー内が空の状態での加熱は絶対にしないでください。</p> <p><b>焙煎中は機械を移動しない</b> やけどやケガ、火災の原因となります。</p> <p><b>焙煎中は機械に触らない</b> 操作パネル以外は触らないでください。また、焙煎中はチャンバーが回転していて大変危険ですので、セーフティカバーは開けないでください。やけどやケガの恐れがあります。</p> <p><b>子供やペットを近づけない</b> やけどやケガなど思わぬ事故の原因になります。</p>

## 警告

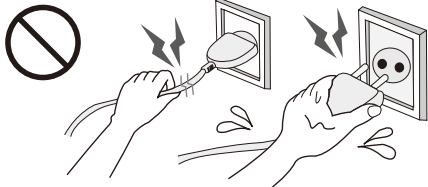
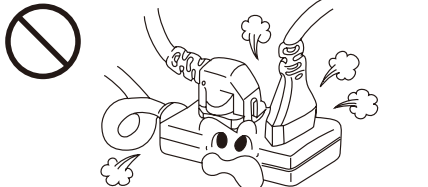
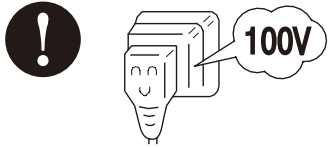
 <b>焙煎中は機械から離れない</b>	焙煎中は焙煎機から離れずに焙煎の進行度合いを注視してください。
 <b>連続して使用しない</b>	焙煎後は3時間以上間隔をあけてから、次の焙煎を行ってください。故障や火災の原因になります。
 <b>コーヒー豆の焙煎規定量を守る</b>	規定量を越えての使用は火災の原因になります。「3-1 焙煎の準備」(→P11)の内容を守って使用ください。
 <b>定期的にお手入れ（メンテナンス）や清掃を行う</b>	汚れやほこり、コーヒー豆のかすなどは火災や故障の原因になります。「4-1 お手入れの方法」(→P18)に従い、使用前後は定期的なお手入れを行ってください。
 <b>素手で触らない 耐熱手袋を使用する</b>  <b>HOT!!</b> 	焙煎中、焙煎後の機器は非常に高温となっています。やけどには十分注意してください。コーヒー豆の取り出しは冷却終了後、ミトンなどの耐熱手袋を使用した上、注意して取り扱ってください。 (※冷却運転終了後も高温となっています。)

## 注意



 	<b>使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける</b> 焙煎中は煙、においが出ます。消火器のある、換気の良いところで使用してください。
 <b>使用中に電源プラグを抜かない</b>	故障の原因になります。
 <b>コーヒー豆以外は焙煎しない</b>	故障の原因になります。焙煎前に石などの異物は取り除いてください。

# 電源プラグ・電源コードについて

## 警告

	<p><b>電源コードを持って引き抜かない</b> ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない 感電・ショート・発火の原因になります。</p>
	<p><b>コンセントを他の器具と同時に使わない</b> 異常発熱して発火・火災の原因になります。 また、電圧が下がり焙煎の温度が上がらなくなる場合があります。</p>
 <p>定格15Aのコンセント</p>	<p><b>電源はAC 100V 50/60Hzで定格15A以上のコンセントを単独で使う</b> 100V以外の電源を使うと、異常発熱による発火・火災の原因になります。</p>

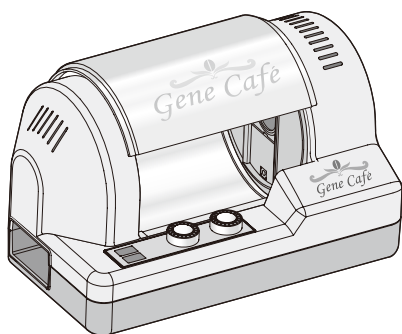
## 注意

 <p><b>電源コード、電源プラグを破損するようなことはしない</b></p>	<p>傷つけたり、加工したり、高温部に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。 傷んだまま使用すると、感電・ショートの原因になります。</p>
 <p><b>使用時間以外は電源プラグを抜く</b></p>	<p>絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため、使用時以外は電源プラグを抜いてください。</p>

## 2. お使いになる前に

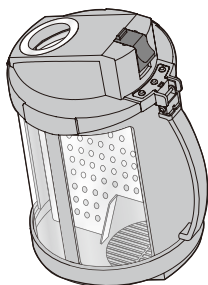
### 2-1 本体と付属品

本体

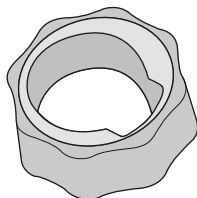


取扱説明書

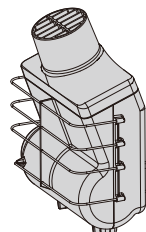
付属品



チャンバー



チャンバースタンド



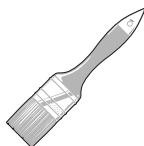
チャフコレクター



ブレードクッション2個



計量カップ



ブラシ

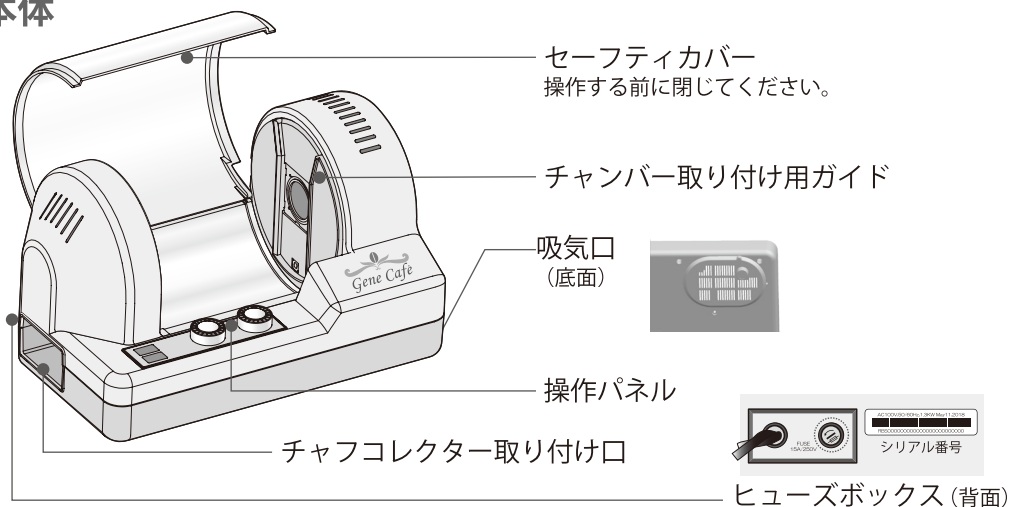


別売品  
ジェネカフェ  
コーヒークーラー  
CBC-101

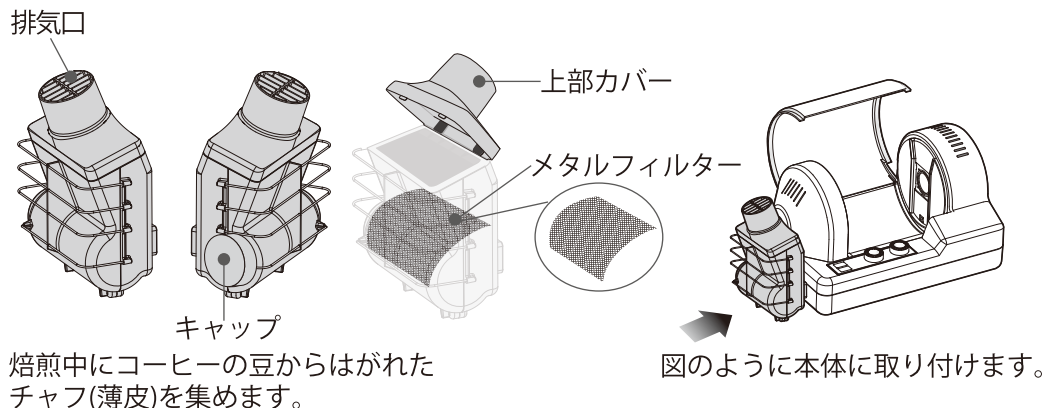
本体・付属品の破損・紛失の際、また別売品をお求めの際は販売店までお問い合わせください。

## 2-2 各部の名称と機能

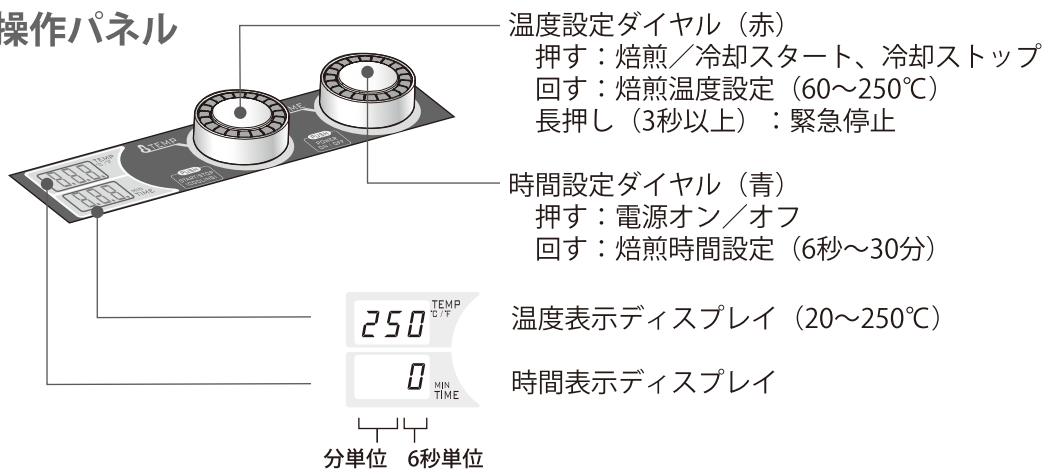
### 本体



### チャフコレクター

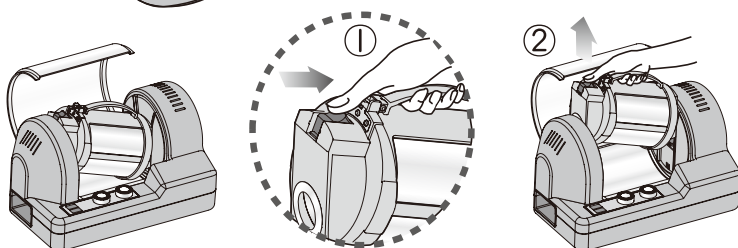
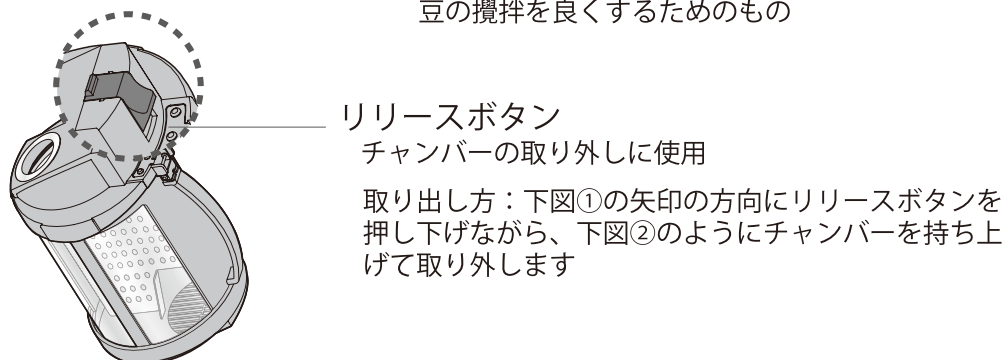
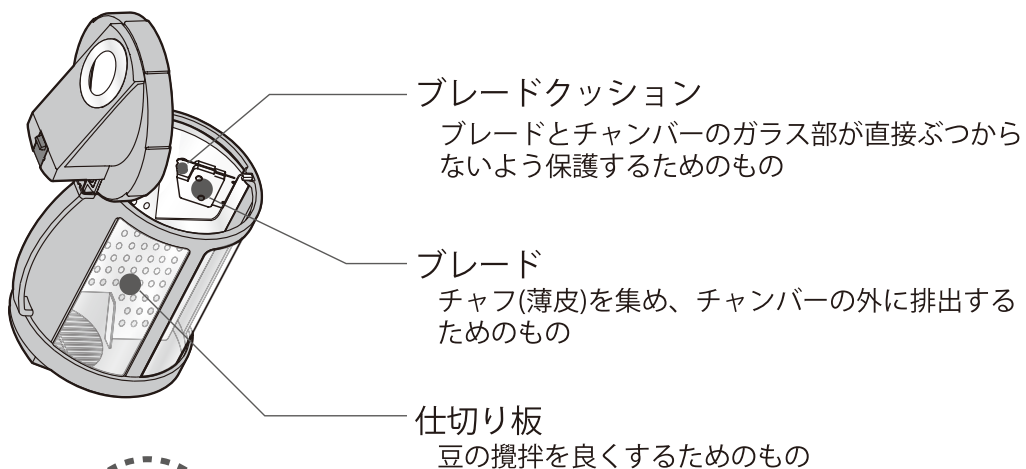


### 操作パネル

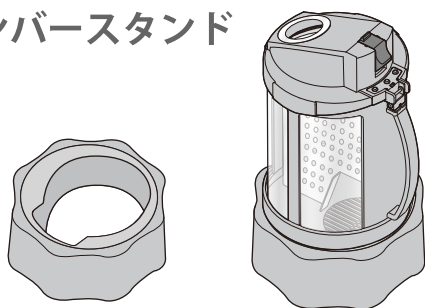




## チャンバー



## チャンバースタンド



チャンバーに生豆を入れる時や、お手入れをする際にご使用ください。

## 2-3 製品のしくみ

本製品は取り込んだ空気をヒーターで加熱し焙煎を行う熱風式焙煎機です。底部の吸気口から取り込まれた空気はヒーターで熱せられ、チャンバー内へ送り込まれます。チャンバーが立体的に回転することにより、コーヒー豆をむらなく均等に焙煎します。熱風と煙はチャンバーからチャフコレクターを通り排気口から放出されます。吸気から排気までの空気の循環が上手くいかないと内部過熱やヒーターの損傷に繋がります。空気の流れを意識し、定期的なメンテナンスを心がけて使用ください。

## 2-4 製品の特徴

本製品は家庭用のコーヒー豆焙煎機です。ISO9001を取得した品質管理が十分なされた工場生産されています。

### 【熱風焙煎】

ヒーターで加熱した熱風がチャンバー内を循環し、コーヒー豆を焙煎します。熱源が直接コーヒー豆に触れず、焦げつきにくい設計。

### 【渦巻きねじり攪拌方式】

立体的な攪拌方式により、焼きムラのない均一な焙煎が可能です。

### 【取り外し可能な大型チャンバー】

大容量のチャンバーは、一度に最大250gまで焙煎が可能です。また、本体から取り外せるので、コーヒー豆の投入や取り出し、焙煎終了後のお手入れが簡単に行えます。

### 【焙煎度合いの進行が見える】

チャンバーは耐熱ガラス製なので、いつでもコーヒー豆の色の変化を確かめられます。

### 【温度調節】

60℃から250℃まで、1℃単位で焙煎温度が設定可能。設定温度に達するとサーモスタットにより温度を保ちます。

### 【時間調節】

最長30分まで、6秒単位で自由に焙煎時間を設定できます。

### 【自動冷却】

焙煎終了後、自動的に冷却運転に切り替わり、排気温度が60℃になると停止します。

### 【過熱防止】

機械内部温度が過度に上昇すると自動的にヒーター電源が切れる安全設計。

### 【チャフ排出】

コーヒーの香りや味に影響するチャフを焙煎中にチャンバー内から取り除きます。

### 【低騒音】

65dbの低騒音なのでご家庭でも安心して快適に焙煎ができます。

### 【優れたデザイン】

コンパクトですっきりとしたスタイリッシュなデザイン。

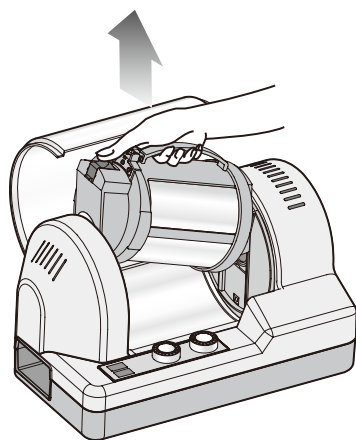
# 3. 焙煎方法

## 3-1 焙煎の準備



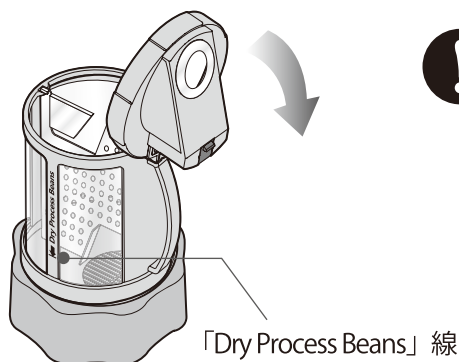
周辺に可燃物やほこりなどのない換気の良い場所で、本体を水平で安定性のある丈夫な台の上に置きます。

### 1. チャンバーを外す



セーフティカバーを持ち上げます。  
図のようにチャンバーの取っ手を持ち、リリースボタンを押し下げながら、チャンバーを上を持ち上げて、本体から取り外します。

### 2. チャンバーをチャンバースタンドに立てる



チャンバーをチャンバースタンドに置き、ふたを開きます。



生豆の投入やお手入れの際、使用しないときはチャンバーを必ずチャンバースタンドに置いてください。また、チャンバー内の仕切り板は角が鋭いので手を切らないように注意してください。

### 3. 豆をいれる

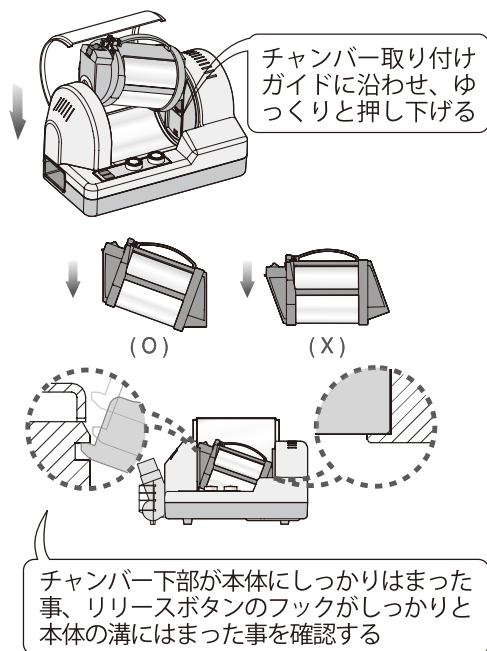


付属品の計量カップを使って、生豆をチャンバー内へ入れます。生豆はチャンバー側面にある「Dry Process Beans」線を超えず、かつ 250g 以下の量にしてください。

※計量カップの容量は約100gとなります。

- ❗ 本製品の焙煎許容量は最大で250gです。  
生豆はチャンバー側面にある「Dry Process Beans」線を超えず、かつ250g以下の量にしてください。規定量を超えると、熱風の通りが悪くなり火災が発生する原因になります。
- ❗ チャフが多く出やすい非水洗式の豆やピーベリー(丸豆)、水分含有量の少ない豆などを焙煎する場合は、「Dry Process Beans」線より下で、かつ200g以下の量で焙煎してください。
- ❗ 石などの異物は必ず取り除いてください。  
異物が入った状態で焙煎すると、火災・故障の原因になります。
- ⚠ 計量カップはあくまで目安となります。より正確な焙煎データなどをとる為には、計量器を使用して生豆や焙煎後の豆を量ることをおすすめします。

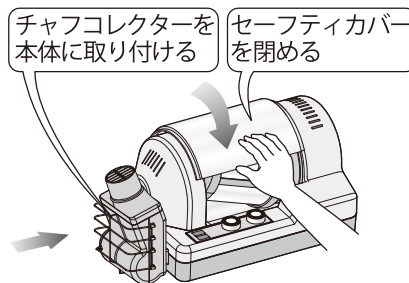
#### 4. チャンバーを本体に取り付ける



チャンバーのふたをしっかりと閉め、ふたが左側に来るように持ち、本体のチャンバー取り付けガイドに沿わせゆっくりと押し下げます。この時リリースボタンが本体にカチッとハマり、しっかりと奥まで押し込まれたことを確認してください。

⚠ チャンバーのふたがしっかりと閉まっていなかったり、チャンバーが本体奥まできちんと入っていないまま運転すると、ヒーターからの熱風が漏れ、火災や故障、機器の損傷の原因となります。また回転時にステンレスパネルを傷つけてしまうことがあります。

#### 5. チャフコレクターを本体に取り付け、セーフティカバーを閉める



## 3-2 焙煎開始



**警告**

- ❗ **内部にチャフがないことを確認してからチャフコレクターを装着する**  
チャフコレクター内にチャフが残っていると、排気不良を引き起こし火災の原因となります。
- ❗ **チャンバーが装着されていることを確認する**  
チャンバーを本体に装着しないで操作すると、熱風により製品を損傷します。
- ❗ **セーフティカバーを閉めてから作動させる**  
焙煎中、チャンバーは回転し高温になりますので危険です。
- ⊘ **焙煎中は機械から離れない**
- ⊘ **子供やペットの近くで焙煎を行わない**  
焙煎中、機械の周囲は高温になり、やけどの危険があります。
- ⊘ **周辺に可燃物を置かない**



**注意**

- ⚠ **やけどに注意**
- ⊘ **素手で機械に触らない**  
焙煎中、冷却終了直後の機械や排気は高温になっています。焙煎中はセーフティカバーを閉め、本体、チャンバー、排気口に手や顔を近づけないでください。

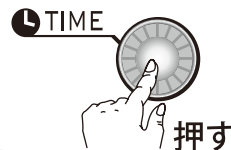
### 1. 電源プラグをコンセントに差し込む

- ❗ **AC 100V 50/60Hzで定格15Aのコンセントを単独で使用する**



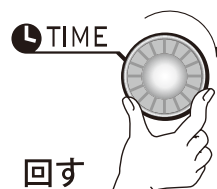
### 2. 電源を入れる

操作パネルの時間設定ダイヤル(青)を押し、電源を入れると「ピッ」という音とともに温度表示ディスプレイに赤色で「250」と設定温度が表示されます。2回目以降は前回焙煎時の設定温度が表示されます。



### 3. 焙煎時間を設定する

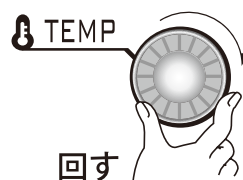
時間設定ダイヤル(青)を右方向に回して時間を設定します。時間表示ディスプレイに焙煎時間が表示されます。6秒単位で30分間まで設定できます。設定する時間はロースティングガイド(→P22～)をご参照ください。



## 4. 焙煎温度を設定する

温度設定ダイヤル(赤)を回して好みの焙煎温度を設定します。温度表示ディスプレイに焙煎温度が表示されます。

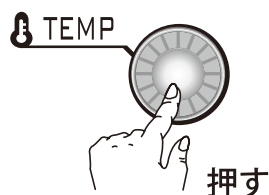
温度は60℃～250℃の範囲を1℃単位で設定できます。設定する温度はロースティングガイド(→P22～)をご参照ください。



## 5. 焙煎する

時間と温度の設定が終わったら温度設定ダイヤル(赤)を押し、焙煎を開始します。

焙煎が始まると、チャンバーが回転を始め熱風がチャフコレクターから出てきます。温度表示ディスプレイには設定した温度と実際の温度が交互に表示されます。時間表示ディスプレイには焙煎の残り時間が表示されます。焙煎中も焙煎時間と設定温度の変更ができます。焙煎終了 1 分前に「ピピピピ」とブザー音でお知らせします。



## 6. 冷却する

焙煎時間が終了すると「ピーピーピー」というブザー音が鳴り、自動的に冷却運転に切り替ります。

冷却中、温度表示ディスプレイには「COL」の文字と現在温度が交互に表示されます。時間表示ディスプレイには冷却運転の経過時間が表示されます。

60℃まで下がると再びブザー音が「ピーピーピー」と鳴り、運転を停止します。

### <焙煎中の動作とディスプレイの表記>

チャンバーにコーヒー豆を入れ、温度・時間設定をしたら焙煎スタート!

焙煎終了1分前のお知らせ「ピピピピピ」/ 冷却運転開始「ピーピーピー」

冷却運転終了のお知らせ「ピーピーピー」

#### 焙煎中

表示ディスプレイ  
上段：設定温度/現在温度  
下段：焙煎残り時間

#### 冷却運転中

表示ディスプレイ  
上段：COL/現在温度  
下段：冷却運転経過時間

#### 焙煎終了

表示ディスプレイ  
上段：設定温度  
下段：0

60℃まで冷却運転後停止

## 7. 豆の取り出し

- ① 冷却が終わりチャンバーの回転が止まったら、セーフティカバーを上げます。リリースボタンを押しながらチャンバーを持ち上げ本体からはずします。



やけどに注意

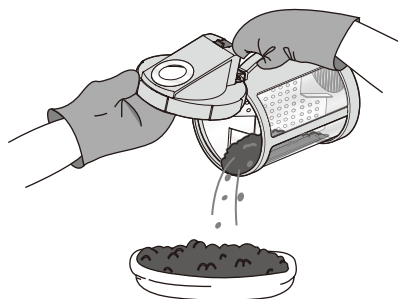
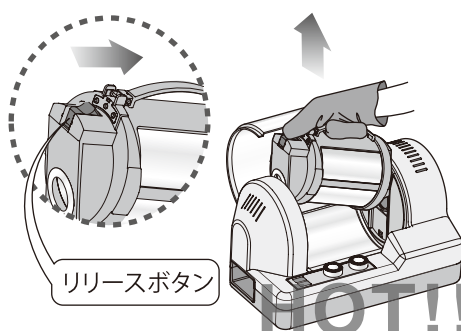


耐熱手袋を使用する

冷却終了後も本体まわりや、チャンバー、コーヒー豆は高温です。ミトンなどの耐熱手袋を使用して取り外してください。

- ② 本体から外したチャンバーのふたを開き、コーヒー豆をざるやお盆などに移します。空気にさらし、常温になるまで冷まします。(専用のコーヒークーラーや扇風機、うちわなどを使用して冷却することをおすすめします。)

- ③ 空になったチャンバーをチャンバースタンドに置きます。



## 自動電源オフ機能

運転停止後何も操作をしないと、3分後に再びブザー音が一度鳴り、自動で電源が切れます。



連続焙煎しない

3時間以上の間隔をあけてください。故障の原因となります。



使用後は必ず電気プラグをコンセントから抜いてください

### 3-3 焙煎中に冷却運転へ切り替える方法

運転中に温度設定ダイヤル（赤）を押すと、焙煎運転から冷却運転への切り替えや、冷却運転の停止温度を繰り上げて終了させることが出来ます。好みの焙煎度合いになり、設定した時間より早めに焙煎を終了したい場合などにご使用ください。

#### <焙煎中に冷却運転に切り替える>

焙煎運転中に温度設定ダイヤル（赤）を押すと冷却運転へ切り替えることが出来ます。冷却運転切り替え後は温度が 60℃まで下がると自動停止します。焙煎運転開始直後の 60℃以下で押した場合は即時運転を停止します。

#### <冷却運転を時短冷却運転に切り替える>

冷却運転中に温度設定ダイヤル（赤）を押すと時短冷却運転に切り替えることが出来ます。この冷却運転では温度が 100℃まで下がると自動停止します。（通常は 60℃まで続く冷却運転を早めに切り上げることが出来ます。）冷却運転中、既に 100℃以下まで温度が下がっている状態で押した場合は即時運転を停止します。

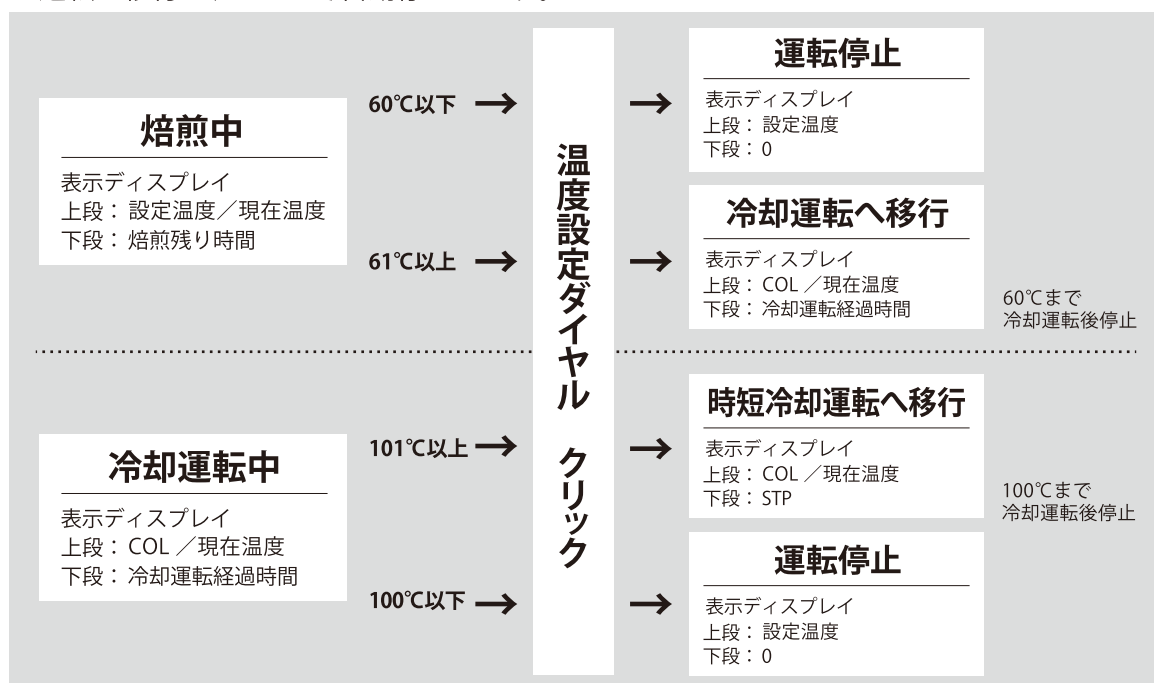


#### やけどに注意

表示ディスプレイ下段が STP (STOP) の表記で停止している場合は、時短冷却運転後に停止した状態です。通常の冷却終了後よりも本体まわりは高温ですので注意してください。

動作状態や温度帯で、挙動が異なります。詳しくは下記の表をご確認ください。

※焙煎中に温度設定ダイヤル（赤）を 2 度押すと、焙煎運転から冷却運転、時短冷却運転に移行し、100℃で自動停止します。





### 3-4 運転中に緊急停止する方法

運転中に温度設定ダイヤル（赤）を3秒以上長押しすると緊急停止（約10秒後に運転停止）させることができます。

焙煎中の過熱によりコーヒー豆やチャフが発火した、チャンバーの回転に異物が絡まったなど、非常事態により緊急停止が必要な場合にのみ使用ください。

緊急停止した場合、表示ディスプレイ上段はE（ERROR）、下段はSTP（STOP）の表記で運転を停止します。

焙煎運転中の60℃以下、冷却運転中の100℃以下の場合は表示ディスプレイにE表記は出ず、即時運転を停止します。

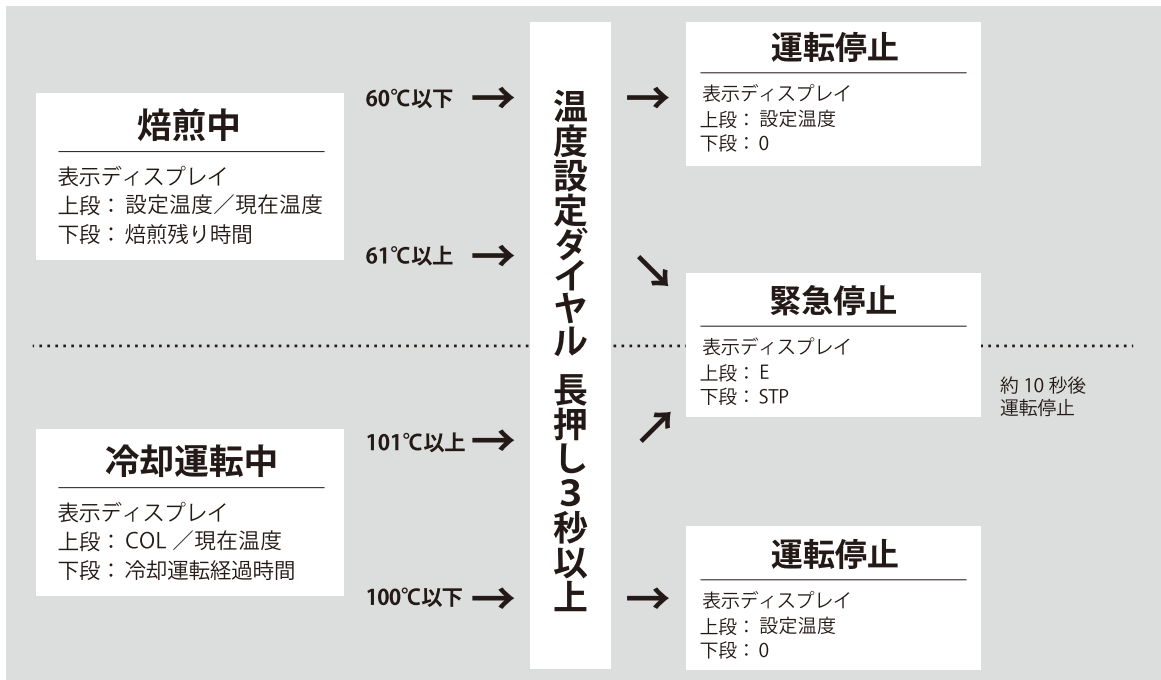


緊急停止は、高温な状態のヒーターを急切断するためヒーターや本体に負荷が大きくなります。故障や劣化の原因になりますので非常時以外は使用しないでください。



#### やけどに注意

緊急停止後は通常の停止時よりも本体まわりは高温ですので注意してください。



# 4. お手入れと部品交換について

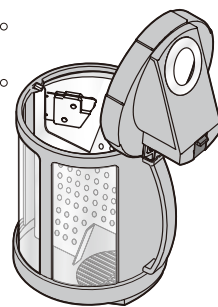
## 4-1 お手入れ方法

**!** 本体、チャンバー、チャフコレクターなどのお手入れは運転停止後 30 分以上おき、十分温度を下げてから行うやけどやケガのおそれがあります。

**!** お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く火災や感電の恐れがあります。

**!** 製品の金属部分の角で手を切らないよう注意してください。

**!** シンナー、ベンジン、クレンザーは使用しないでください。傷がついたり変色の恐れがあります。



### 【本体】

柔らかい布を使って表面の汚れをふき取ってください。

### 【チャンバー】

#### 焙煎ごとにチャンバー内を清掃する

チャンバー内部にチャフや豆が残らないように、毎回取り除いてください。

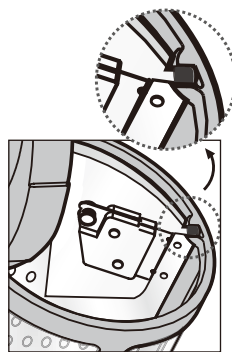
#### 5 回焙煎ごとにガラス及び内部に付着した油汚れを取る

コーヒー豆は焙煎をすると油分が出ます。油分がチャンバー内に付着するとガラスがくもり、焙煎度合いの目視が出来なくなるほか、過熱や発火の恐れがあり大変危険です。定期的に清掃を行ってください。

※内部の清掃はチャンバー内の仕切り板を取り外すことで容易になります。

**<仕切り板の外し方>**仕切り板のツメをマイナスドライバーなどで、テコの原理を用いて押し上げ、まっすぐ引き抜くことで取り外しができます。固いときは無理せずもう一方のツメも並行して押し上げてください。

チャンバー内部と仕切り板を、洗剤を付けた柔らかなスポンジなどで清掃してください。特に汚れがひどいときは熱湯に浸しておくことで清掃が容易になります。清掃後は水でよくすすぎ十分乾燥させた上で組み立ててください。仕切り板の取り付けはツメがしっかりとハマるよう取り付けてください。

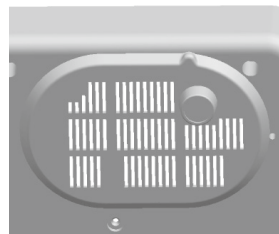


### 【吸気口】

#### 5 回焙煎ごとに吸気口のほこりを取り除く

ブラシと掃除機で本体底部にある吸気口のほこりを取り除いてください。吸気口が詰まると焙煎温度が上がらなくなる原因やヒーターの劣化の原因となります。

焙煎をする際はほこりの無いところでご使用ください。



## 【チャフコレクター】

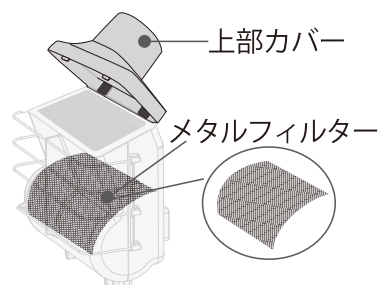
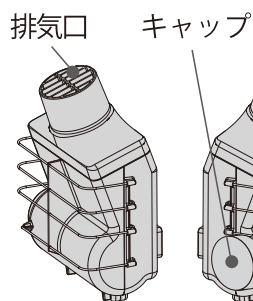
### 焙煎ごとにチャフを捨てる

本体からチャフコレクターを外します。キャップを外してチャフを捨て、内部を清掃してください。火災の原因になりますので、焙煎前にはチャフコレクター内に、チャフなどがいないことを確認してください。

### 5回焙煎ごとにメタルフィルター・排気口を清掃する

上部カバーとキャップを外し、ブラシなどを使ってメタルフィルターの両面を清掃してください。上部カバーは排気口に異物が挟まっていないか確認・清掃した上で取り付けてください。

チャフや油汚れなどで目詰まりすると熱風が通らず、過熱による火災、ヒーター損傷の原因となります。

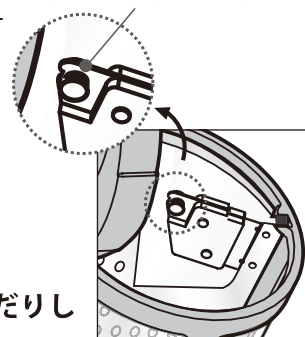


## 4-2 部品交換について

### 【ブレードクッションについて】

ブレードクッションはブレードが直接チャンバーのガラス部にぶつからないよう保護しています。熱や摩耗によって劣化してくると、欠落やチャンバーガラスの破損につながります。定期的な確認をお願いします。

ブレードクッション



### 交換方法

ブレードを手で押さえながら先端の溝にブレードクッション中央の凹みをあわせ、優しく奥まで押し込んでください。

 ブレードクッションは無理にひっぱったり押し込んだりしないでください。破損の恐れがあります。

### 【ヒューズについて】


電源プラグをコンセントに差しているのに電源が入らない場合や使用中突然電源がおちた場合は、ヒューズが断線している可能性があります。必要に応じ状態の確認や交換を実施してください。

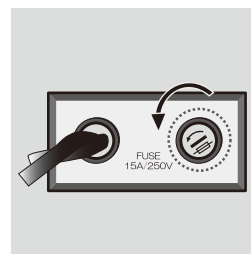
ヒューズは15A/250Vのものを使用してください。

### 交換方法

本体背面のヒューズボックスはマイナスドライバーなどを用い、少し押し込みながら反時計回りにひねると取り外すことができます。ヒューズの状況を確認し、必要に応じて交換を行ってください。

取り付けの際は、押し込みながら時計回りにひねると本体にロックすることができます。

 ヒューズボックスを取り外す場合は、事前に電源プラグをコンセントから抜いてください。感電・ショート・発火の原因になります。



## 5. もしもの時は…

正しい使い方をしないと正常に作動しないことがあります。製品に異常が発生した際は、以下の点を確認してください。それでも問題が解決しないときは販売店へお問合せください。

### 5-1 非常時の対応

#### 焙煎中に大量の煙が出る/異臭がする

火災の恐れがあります。状況に応じ、冷却運転に切り替えるか緊急停止(→P16～)を行い、焙煎を停止してください。

#### 運転中に衣類や髪の毛などがチャンバーの回転に巻き込まれた

ただちに緊急停止(→P17)を行い回転を止め、異物を除去してください。

本体、付属品周辺は非常に高温になっています。除去する際はやけどに注意し、素手で触らずに対応してください。

#### 停電などにより運転中に電源が切れた

ただちにコンセントから電源プラグを抜いてください。

その際、チャンバーは規定の位置からずれて止まる場合があります。安全が確保されたのち電源を入れ直すことで正常の位置に戻ります。

### 5-2 エラーコードが表示されたら

エラーコード	エラー内容	必要な対応
E1	温度センサー1の異常 低温による障害	暖かい部屋で焙煎してください。
E2	温度センサー1の過熱 火災の恐れあり	すぐに使用を中止して、火が出ていないことを確認し安全を確保してください。販売店に連絡してください。
E3	回転障害、リードセンサー/ギアの異常	販売店にご連絡ください。
E4	ヒーターの断線、ファン/温度センサー2の異常	販売店にご連絡ください。

※エラーコードは時間表示ディスプレイに表示されます。

### 5-3 故障かな？

状態	考えられる原因	必要な対応
全く動かない	電源コード/プラグの状態に異常がある ヒューズに異常がある 操作方法に誤りがある	電源コードに断線など異常が無いか確認してください。 電源プラグは確実にコンセントに差し込んでください。 ヒューズを確認し断線の場合は交換してください。(→P19) 本書をよく読み操作方法を確認してください。
うまく焙煎ができない (焙煎が浅くなる/深くなる)	豆の投入量が適正でない 焙煎設定温度、設定時間が適正でない 吸気口が詰まっている 排気口/チャフコレクターが詰まっている ヒーターユニットの故障 電圧に異常がある	本書記載の「焙煎の方法」(→P11)、「ロースティングガイド」(→P22～)をよく読み、正しい手順で焙煎ください。 吸気口を掃除してください。 排気口・チャフコレクターを掃除してください。 「お手入れの方法」(→P18～) 表示ディスプレイにエラーコードが表示されていないか確認してください。焙煎中、温度が上がらない場合は販売店にご相談ください。 定格電圧を確保できるコンセントを単独で使用ください。
焙煎中に大量の煙がでる	コーヒー豆の投入量が 多すぎる 設定時間が長すぎる/ 設定温度が高すぎる 排気口/チャフコレクター が詰まっている	火災の危険、本体の損傷に繋がる可能性があります。状況に応じ焙煎運転の停止・緊急停止(→P16～)を行い安全を確保してください。
運転中に異音がある	チャンバーがきちんと 本体に装着できていない コーヒー豆に異物が混 ざっている	チャンバーは取り付けガイドに沿わせ確実に奥まで差し込んでください。 焙煎用生豆は投入前に異物がないか確認してから焙煎してください。
チャンバーの取り付けができない	チャンバーの向きが合 っていない 取り付けガイドに沿っ ていない	チャンバーの向きに注意し本体の取り付けガイドに沿わせて奥までしっかりと押し下げて取り付けてください。
チャンバーの取り外しができない	リリースボタンが押し 下げられていない	リリースボタンを押し下げながら、チャンバーを持ち上げてください。
チャンバーの停止位置がずれた	センサーの位置ずれ 停電やヒューズ切れに よる強制停止があった	時間設定ダイヤル(青)を押し、電源を入れてください。自動的に既定位置に戻ります。
チャフコレクター・上部カバーの取り付け/取り外しが固い	摩耗による緩みを考慮し、きつめに設計されています	使用していくに従って少しずつ緩くなります。どうしても固い場合は無理に使用せず販売店にご相談ください。

## 6. ロースティングガイド

### 焙煎について

コーヒー生豆を加熱し、コーヒーらしい香味を引き出す作業を焙煎といいます。焙煎はコーヒーの香りと味を決めるうえでとても重要な工程です。焙煎によってコーヒー豆の容積は1.5倍～2.0倍に増加し、重量\*は15%程度減少します。水分、脂肪、ショ糖、クロロゲン酸、トリゴネリンなどの成分比率が変化します。コーヒー豆の色は焙煎が進むにつれ、緑色から茶色、焦げ茶、黒色へと変わり、酸味は減少、苦みは増加していきます。

焙煎度合いの条件は、生豆の品種や精製方法、豆の形状、水分含有量などによって異なります。適切な焙煎をすれば、コーヒー豆の個性と風味を最大限に引き出すことができます。

\* 焙煎度合いによっては、さらに減少します。

### 焙煎の度合い

焙煎の度合いによる豆の色や味わいの目安は以下の通りです。

	色合い	名称	風味
浅煎り	黄褐色 シナモン色	ライトロースト	強い酸味 香りが弱く穀物のにおいが残っている
		シナモンロースト	強い酸味とみずみずしい味わい
中煎り	茶色 栗色	ミディアムロースト	酸味を感じる軽やかな味わい
		ハイロースト	苦味が酸味よりやや強い
中深煎り	こげ茶色	シティロースト	バランスのとれた味わい
		フルシティロースト	深い味わいと苦味
深煎り	黒に近い色	フレンチロースト	強い苦味
		イタリアンロースト	強い苦味で酸味とはほぼ感じない

## 焙煎時間・温度設定の目安

コーヒー豆の焙煎時間・温度は、生豆の品種や精製方法、豆の形状、水分含有量、焙煎時の室温により調整する必要があります。まずは以下の設定を基準とし、豆の色を見ながらお好みの焙煎度合いになるよう時間を増減してください。

目安となるコーヒー豆	焙煎度合い	温度設定	焙煎時間
①水洗式のコロンビア産（生豆200g）	中煎り	235℃	15~16分
②非水洗式のブラジル産（生豆200g）	（ミディアムロースト） （～ハイロースト程度）	235℃	14~15分

焙煎後、生豆時に200gだった重量は170~175gほどになります。

夏季は焙煎時間を1~2分短くして焙煎度合いを確認してください。

焙煎時の室温や湿度、焙煎時間と温度の設定、使用した豆の量(焙煎前後)や種類(品種など)は、毎回記録することをおすすめします。記録を参照してご自身の好みに合った、より良い焙煎の条件を見つけてください。

## 焙煎の進み具合について

焙煎が始まると排気口から蒸気が出始め、生豆は膨張していきます。

水分が徐々に抜け、チャフが取れて薄茶色に変化します。

開始から12~13分ほどでコーヒー豆からパチパチという音が聞こえます。これを1ハゼといいます。1ハゼが収まり、音が聞こえなくなったときおおよそミディアムローストの状態となります。

焙煎をさらに進めると、2回目（2ハゼ）の音が聞こえてきます。チリチリというような連続した柔らかい音で、1ハゼよりも控えめな音です。

2ハゼに入ると煙が出始め、コーヒーの香りが強く感じられるようになります。ここからは煙の量が徐々に多くなり、焙煎の進行速度は急激に早まります。

冷却工程に入ってから豆同士の輻射熱により焙煎度合いは進みますので、これも考慮した焙煎時間設定が必要となります。



深煎りの焙煎は発火、火災を引き起こす恐れもあります。  
十分に注意してください。



**焙煎機から目を離さない、焙煎中は焙煎機のそばを離れない**

一定の焙煎度合いを越えると焙煎の進行速度は急激に早まります。  
目を離さず十分注意してご使用ください。

深煎りの際、2ハゼ以後は特に注意が必要です。2ハゼの音が大きく活発になり、豆の表面に油分がでたり、大量の煙が出てきたら、ただちに温度設定ダイヤル(赤)を押して焙煎を中止し、冷却運転に切り替えてください。この状態で焙煎を続けると焙煎機の中で豆が発火する可能性があり大変危険です。

## 爆ぜる音（ハゼ）、香りと焙煎の関係

1ハゼが始まる前の段階のコーヒー豆は、とても固く青臭い草のような香りです。好みにもよりますが1ハゼの始まりが焙煎の始まりと考えてよいでしょう。

1ハゼのパチパチという音が聞こえ始めると焙煎はシナモンローストからミディアムローストと呼ばれる段階になります。1ハゼが収まり、2ハゼが始まる直前が、一般的にコーヒー豆の特徴を引き出しやすいと言われていています。種類にもよりますがフルーティー、あるいはスパイシーな香り、酸味の強弱、チョコレートやナッツのような風味を引き出すことが出来ます。

2ハゼが始まる直前で焙煎はシティロースト程度になりますが、タイミングが難しくコーヒー豆の色をよく見ることがポイントです。何度かテストしながら色を覚えて、詳しい焙煎記録をつけ、この予想点を出すように経験を積んでください。

（コーヒー豆によって焙煎の進行速度に違いがあります。）

2ハゼに入ると徐々に酸味が失われていき、一方でスモーキーな香りにコクや苦味が増します。更に焙煎を続けると、より深煎りになり表面に油が浮き出てきます。煙は大変濃くなり、鋭い刺激臭となります。ここからの焙煎は火災の原因にもなりますので、より注意が必要となります。

## 焙煎のヒント

焙煎開始時に温度設定を240℃にして焙煎する場合、焙煎の終盤に温度を220℃から235℃ぐらいに下げて焙煎の進行を遅くすると、焙煎度合いのコントロールがしやすくなります。焙煎は専門家により様々な流儀があるようです。低い温度で長く、あるいは焙煎の後半に温度を下げる。反対に前半200℃から220℃の低温度で水分をとばしてから温度を上げる、等です。ご自身に合った焙煎方法を編み出して、美味しいコーヒーをお楽しみください。



## 7. 製品仕様

- ・製品名 ジェネカフェ コーヒービーンロースター
  - ・型式 CBR-101 JPN (黒/赤)
  - ・焙煎方式 熱風式
  - ・温度設定 60~250℃
  - ・攪拌 渦巻きねじり攪拌
  - ・冷却 送風による自動冷却
  - ・最大焙煎容量 250g
  - ・チャンバー素材 耐熱ガラス(Pyrex®) ※Pyrex®は、Corning Incorporatedの登録商標です。
  - ・使用電源 AC 100V 50/60Hz
  - ・消費電力 1300W
  - ・重量 5.5kg
  - ・大きさ 490mm x 243mm x 229mm (チャフコレクター装着時)
- 機械の仕様、外観は品質向上のため予告なしに変更されることがあります。

## 8. 保証とアフターサービス

保証期間中は、保証書（別紙）の規定に従って修理させていただきます。  
保証期間終了後は診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

### 修理を依頼されるときは

故障かな？（→P21）をご確認ください。それでも問題が解決しないときは、販売店にお問合せください。

### 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、もしくは輸入停止後、5年間保有しています。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

# 焙煎記録表

- ROASTING RECORDS -

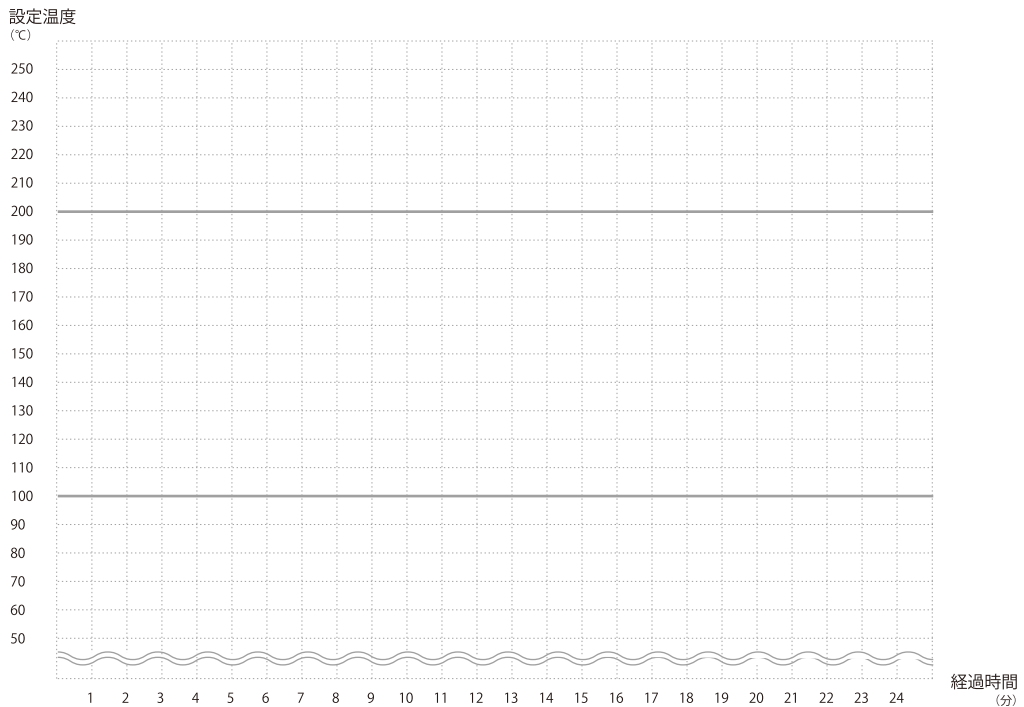
No.	焙煎日	室温 / 湿度		銘柄 (品種、精製方法など)							
	設定温度	設定時間	焙煎量	焙煎後の重量	備考						

経過時間 (分)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
設定温度 (°C)												
焙煎温度 (°C)												
備考・観察記録 焙煎中の色合いや音など 気が付いたこと												

経過時間 (分)	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
設定温度 (°C)												
焙煎温度 (°C)												
備考・観察記録 焙煎中の色合いや音など 気が付いたこと												

## 焙煎温度プロファイル

上の表をグラフにしてみよう



コピーしてお使いください。



*Gene Café*