

EASYSTER

安全のための注意事項

ユーザーの安全と財産の保護を目的とした内容です。
必ず読んで正しくご利用ください。

目次

第 1 章：案内事項

1. 使用前に
2. 設置手順
3. 設置時の注意事項 1 ～ 3
4. 使用時の注意事項
5. メンテナンス・管理の必須事項

第 2 章：各部の名称

1. 製品仕様 15kg
2. 設置環境の確認

第 3 章：使用方法

1. 焙煎準備
2. ロースティング例

第 4 章：清掃と管理

1. 引き出しの掃除
2. 排気管の掃除 / 冷却テーブルとダンパーの掃除
3. サイクロンの掃除
4. 生豆ホッパーとシリンダーの掃除

第 5 章：トラブルシューティング

- よくある質問 (Q&A)
- サポート案内

第1章

ご案内

ご使用の前に

イージスターをお買い上げいただきありがとうございます。

本マニュアルは製品の機能や特長を詳しく説明しています。

使用前に必ずお読みいただき、正しくお使いください。

このマニュアルは、いつでも確認できる場所に保管してください。

記号の説明

製品の損傷や使用者・他者への危害を防ぐために、「安全上の注意」をご確認ください。

ここに記載された安全上の注意事項を守らないことによって生じる危険性については、次のような記号で表示しています。



警告

注意を怠ると重大な被害を受ける可能性がある警告です。



注意

製品を安全に正しく使用するために注意が必要な事項です。

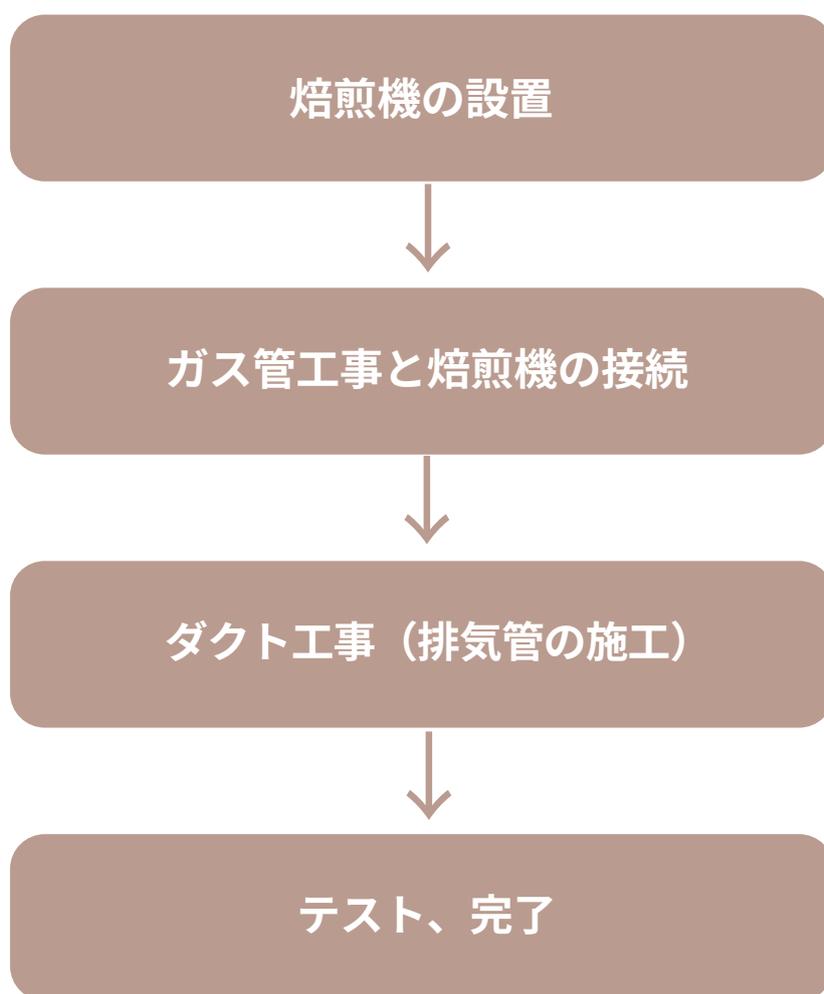


ご参考

製品使用時に知っておくと便利な情報やヒントを紹介します。

使用準備

設置プロセス



設置環境の確認

必要なもの

- ダクト（排気用とクーラー用にそれぞれ 125φ が 1 つずつ、計 2 つ必要です）
- ガス工事（低圧、接続部フレキシブル 15mm の接続）
- 焙煎機の重さに耐えられるサポートテーブル（テーブルに載せるタイプの場合）

設置場所

- 十分なスペースに配置してください。
- 壁から最低でも 30cm 以上離して設置してください。

安全対策

- 火災のリスクを避けるため、消火器と非常口を確保してください。

排煙装置

- 煙や匂いに配慮が必要な地域かどうか、排煙装置の設置が可能かを確認してください。

設置時の注意事項 1



建物の壁に穴を開けるときは、ほこりが機械内部に入らないようにラップをしてください。

ガス管工事およびダクト工事の際は、塵やほこりが機械内部に入らないように、または本体に傷がつかないように十分に養生し、施工してください。



各機械の最低設置スペースを確認してください。(排煙装置を除く)

モデル	幅 × 高さ (mm)
800g	1500 × 1500
1.8kg	2000 × 2000

→ 800g と 1.8kg は側面にクール +265 リング配管があるため、壁から 20 ～ 30cm の余裕を持つのが望ましいです。20 ～ 30cm の余裕を除いて縦方向に余裕を持たせておくと、テーブルを置いてノートパソコンを使用できます。

モデル	幅 × 高さ × 奥行き (mm)
2.8kg	2200 × 2000 × 2100
4kg	2500 × 2000 × 2300
8kg	2800 × 2500 × 2300
15kg	3000 × 2500 × 2600
30kg	4000 × 3000 × 2600

→ 4kg、8kg の機械は設置場所の天井が最低でも 2200～2300mm、15kg と 30kg の機械は 2600mm 以上が望ましいです。
設置場所は可能な限り機械の基本規格に合わせるより、余裕を持たせた方がダクト施工やテーブル使用、将来的に排煙装置が必要な場合に設置が容易になります。

設置時の注意事項 2



1.8kg のテーブルを自分で用意する場合、天板の最小厚さと高さを確認してください。

1.8kg のテーブルを自分で用意する場合、高さは約 70cm が目安です。テーブルの脚はしっかりしていて動かないことが重要です。天板の厚さは最低でも 5cm 以上が望ましいです。

脚はしっかりしていても、天板が薄すぎる場合は、天板サイズに合わせて人工大理石や MDF 合板をカットして補強することができます。

天板が薄すぎると、機器の重さだけでなく、熱を発散する装置であるため、天板が歪む可能性があります。水平が崩れると天板の木くずが飛び散る可能性があるため、できるだけ天板は厚くするのが望ましいです。



設置移動の際、機器が通過できる最小のドア幅を確認してください。

モデル	最小ドア幅
2.8kg	80cm 以上
4kg	80cm 以上
8kg	90cm 以上
15kg	100cm 以上



各機器の单相 / 三相（壁のコンセント使用可否）を確認してください。

モデル	詳細
800g / 1.8 kg / 2.8kg / 4kg / 8kg / 15kg	单相 100v / 200V コンセント使用
30kg	三相 200V コンセント使用
生豆搬送機	
ディストナー	



設置現場でガスの種類が変わる場合は、必ずバーナーを交換してください。

移設時にガスの種類が異なる場合、バーナー本体を交換する必要があります。

設置時の注意事項 3



マルチタップやマルチコンセントを通じて電源を接続しないでください。

一般的なマルチタップを使用すると火災の原因となる可能性があります。



製品は接地された専用ブレーカーに接続してください。

製品の電源が遮断されたり、電気線が損傷したりする可能性があります、製品の寿命が短くなる原因となることがあります。



製品を接続したコンセントに接続されたブレーカーには、製品以外の電子機器を接続しないでください。

ロースト中に電力が不足したり、ブレーカーが落ちたりすることがあります。



不安定な床面に設置しないでください。

故障の原因となる可能性があります。



屋外で使用しないでください。

製品の寿命が短くなる原因となり、感電の危険があります。



直射日光を避けて製品を設置してください。

製品の寿命が短くなる原因となり、製品が過熱する可能性があります。



必ず定格・性能範囲内で使用してください。製品の寿命が短くなる原因となり、火災の危険があります。



コントロールボックスの設定ボタンを勝手に操作しないでください。

機械コントロールボックスの温度、エア温度、タイマーコントローラー、およびエアプレッシャーの設定ボタンを頻繁に操作することがあります。

誤った操作によりアドレスの衝突が発生し、artisan や Firescope などが接続できなくなる可能性があるため、操作はエンジニアのみが行う必要があります。

使用時の注意事項



使用後は清掃と電源管理方法を確認してください。

- チャフトレイはすぐに空にしてください。
- 使用後は自然排気と 50 度以下の温度を確認し、電源を切り、ガスとコードをオフにします。
- 未使用時はサイクロンと外部接続された煙突を分離保管し、湿気が内部に入るのを防ぎます。



可燃性スプレーや引火性物質を製品の近くで使用または保管しないでください。

製品の熱で爆発や火災の原因となることがあります。



製品に生豆以外のものを入れないでください。

製品にコーヒー以外のものを入れて焙煎すると故障や火災の原因になります。



予熱、焙煎中、冷却時にドラム部や上板、テストスプーンの内側、排気管に触れないでください。

製品の熱や加熱されたドラム内部、接続部の熱で火傷することがあります。



製品作動中にブレーカーの電源を落とさないでください。

急激な操作は機械に衝撃を与えることがあります。



投入口や排出口に手を入れないでください。

自動作動中に怪我をする可能性があります。

メンテナンス・管理の注意事項



製品を連続使用する際は、1日に1回以上再起動してください。

動作や部品の寿命に影響を与える可能性があります。



製品の上部のファンが塞がれないようにしてください。

製品の破損や内部温度の上昇による故障のリスクがあります。



クーリングバスケットに寄りかかったり、重い物を乗せたりしないよう注意してください。

前方に傾いて倒れると破損し、怪我をする恐れがあります。



製品を勝手に分解、修理、改造しないでください。

故障、感電、火災の原因になることがあります。

勝手に分解、修理、改造した場合、保証を受けることができません。



グリース塗布作業 (2.8 / 4 / 8 / 15 / 30kg 該当)

毎月一度、前面の丸いカバーを開けてグリースを塗布する必要があります。

グリースを塗布しないと、ドラムの後部から過負荷がかかり、ドラムモーターが停止したり、ベアリングが止まる可能性があります。

グリースを塗布しないと、丸いカバーを開けたときにグリースが黒く固まっていることがあります。

この場合、ティッシュで受け止めながらスプレータイプのグリースを噴霧すると、しばらくして溶け出します。溶けたグリースを爪楊枝や綿棒で取り除いた後、ジェルタイプのグリースを塗布します。1ヶ月に一度のメンテナンスをお勧めします。

カバーを頻繁に開けて、固まらないように爪楊枝や綿棒で取り除き、ジェルタイプのグリースを塗布すれば、管理がさらに容易になります。



ドラム間隔の調整

グリースを塗布する際、カバーを開けると正面に3つのマイナスボルトが見えます。

このボルトは完全に取り外さず、2/3ほど緩めて、溝に付属の丸いフックのような道具を結合し、左右に回すと、排出口を開けたときに見えるドラム間隔を調整できます。使用中にドラムの間隔が広がったり狭まったりした場合は、500円玉の厚さ分だけ調整してください。

第2章

各部の名称

1. 製品仕様 15kg
2. 設置環境の確認

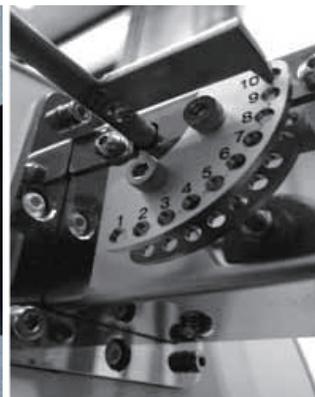
各部の名称



① ホッパー



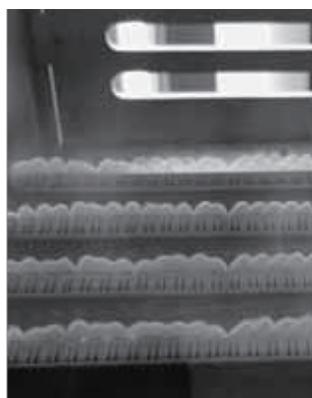
② 生豆確認窓



③ ダンパー



④ クーラー



⑤ バーナー



⑥ チャフ受け引き出し

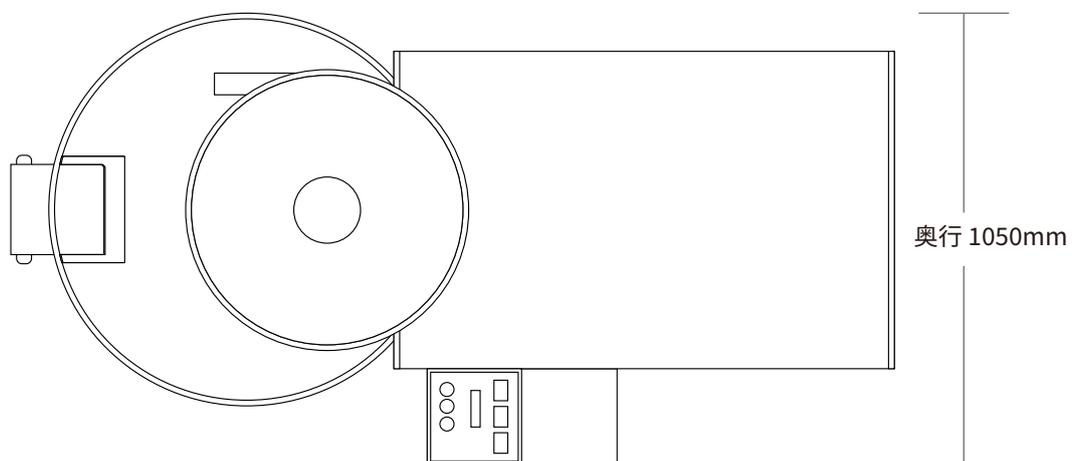
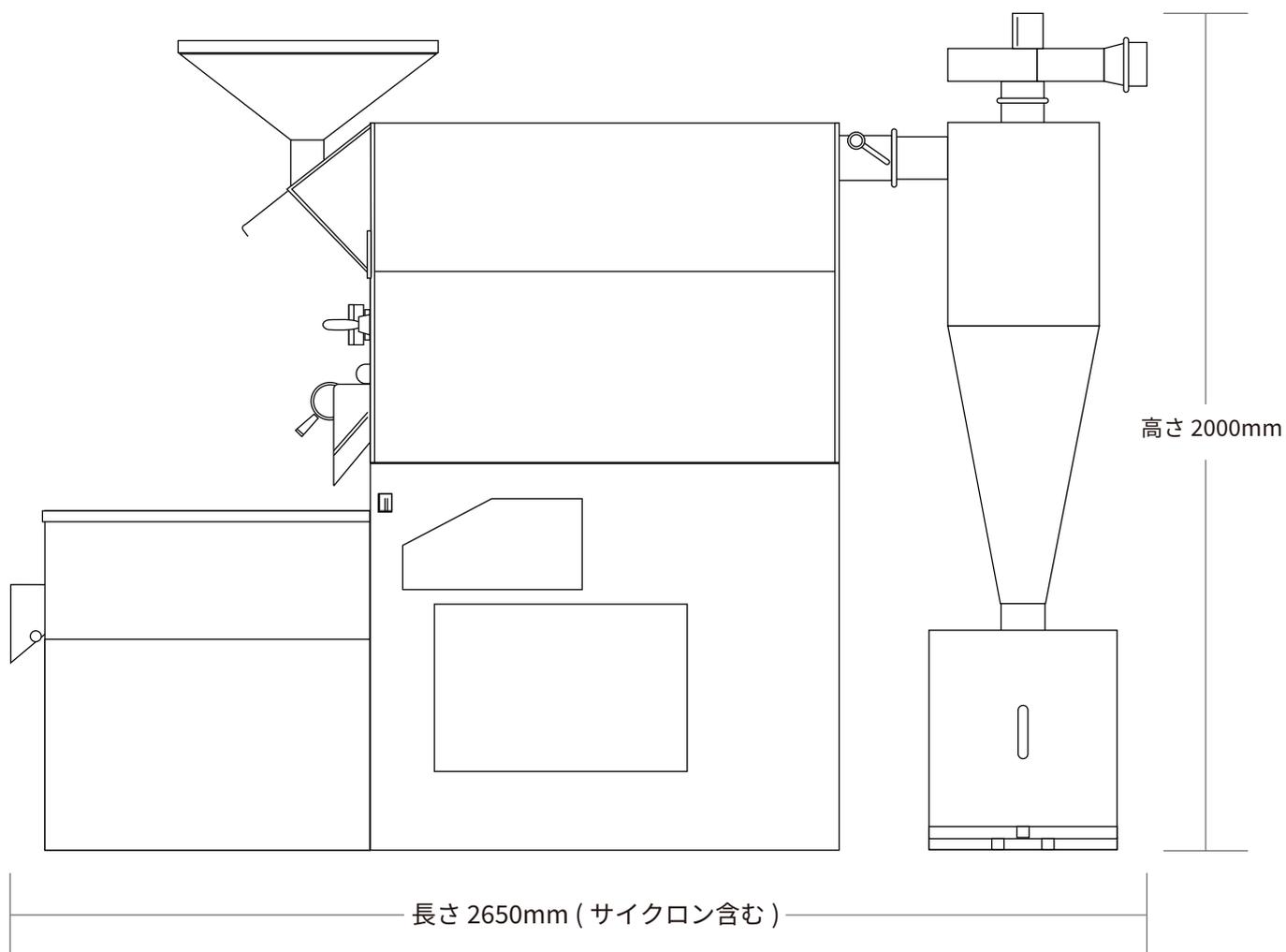
名前	説明
① ホッパー	焙煎する生豆を投入する場所
② 生豆確認窓	生豆の焙煎状態を確認する窓
③ ダンパー	ドラム内部の空気を外に出す量を調整する装置
④ クーラー	焙煎後のコーヒー豆を攪拌し冷やす装置
⑤ バーナー	ガスに火を加えてドラムを温める装置
⑥ チャフ受け引き出し	ドラムの隙間から落ちるチャフ（生豆に付いた薄い膜）を受ける引き出し

各部の名称

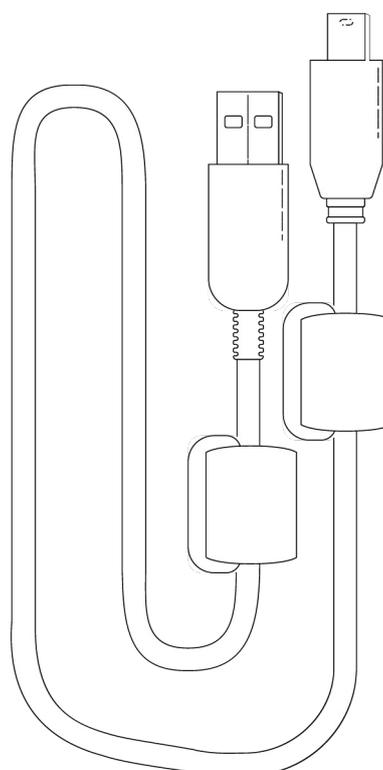
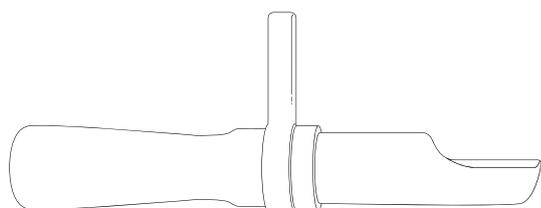
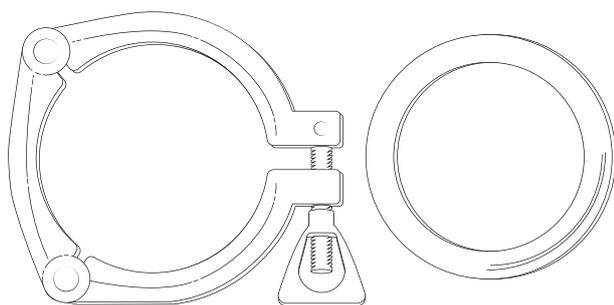
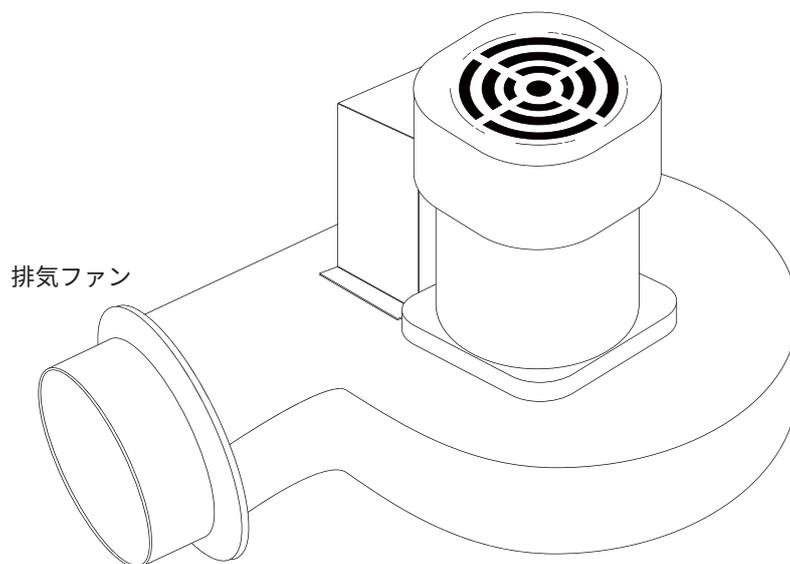


名前	説明
① BEAN / AIR / TIME	生豆温度センサー / ドラムを通る空気温度 / タイマー時間表示
② AIRPRESSURE (差圧計)	ドラム内圧力 (通過する空気の流れ) を表示する。空気の速度が速くなると数値が上がり、遅くなると下がる。
③ メイン電源 (緑 / 赤)	ドラムモーターと排気ファンモーターを作動させる。
④ 点火スパーク (火花)	ガス調節バルブを 3 時の方向に回すと、10 秒間スパークが発生。この間にガス調節バルブを回すとガスが出て着火する。
⑤ 冷却ファン	冷却ファンを作動させる。
⑥ 冷却攪拌	冷却攪拌を作動させる。
⑦ タイマーボタン	スタート - ストップ
⑧ RESET (タイマーリセットボタン)	タイマーをリセットする。
⑨ ガス圧計	デジタルガス圧計でガス圧を表示する。アナログに比べ、20 倍以上の微細な圧力のチェックが可能に。
⑩ ガス調節バルブ	ガスの量を調整する。
⑪ ダイヤル	エアプレッシャー窓で数値を確認しながらダイヤルを回す。排気ファンの速度 (ドラムに入る空気の速度) を調整する。
⑫ EMERGENCY STOP (緊急停止ボタン)	ガスと電源を遮断する。

製品仕様



製品仕様

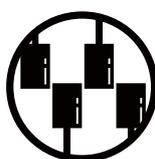


製品仕様

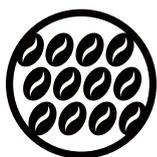
機能



生豆投入容量最小 3kg から
最大 15kg



4つのモーターでロースティング
と冷却が同時に作動



一時間あたり最大生産量 50kg



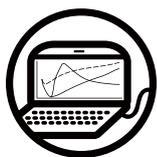
内部構造が掃除不要で、チャフ容器
の拡張と簡単な清掃が可能



対流熱の割合が高い半熱風式構造



一体型の精密調整微圧計を含む



コンピュータープロファイリング
の基本設定、PC接続



ハイエンドロースターに使用される
一体型バーナーソケット



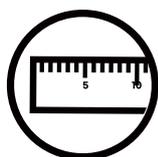
タイマー設置、温度設定アラーム、
消火安全装置搭載



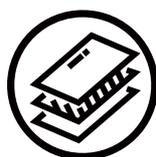
10段階のダンパー調整

製品仕様

サイズ / 材質



W2650 x D1050 x H2000mm
(サイクロン含む)



SUS 304、SUS 316、スチール、
鋳物材質



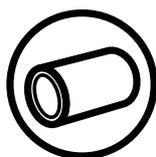
重量 740kg (本体 536kg / クーラー
158kg / サイクロン 46kg)



19T 一体型鋳物
- メイン前板の熱効率を最大化



定格電圧 200V / 50Hz・60Hz
100V / 50Hz・60Hz
消費電力 単相 2kW



20T 鋳物の二重ドラム

ガス / 安全装置



エア圧リアルタイムチェック
ガス制御装置



電源遮断ガス安全装置



ガス熱量 低圧 40.7kW



設定温度到達時自動ガス遮断
安全装置



LPG / 都市ガス選択可能

第3章

使用方法

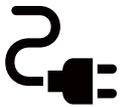
1. 焙煎準備
2. ロースティング例

焙煎準備

予熱方法



1 焙煎機の周りに電線や異物がないか確認します。



2 電源を接続します。



3 メインブレーカーをオンにし、電源ボタンを押します。



4 点火ボタンを押し、小さな火力（約 0.3kpa）でゆっくりと予熱します。（約 40 ～ 50 分）



5 希望の温度に達したら生豆を投入します。

ロースティング例

生豆投入 5kg

190度で生豆を投入します。この時、ガスの熱量を

LNG : 0.5kpa
LPG : 0.7kpa

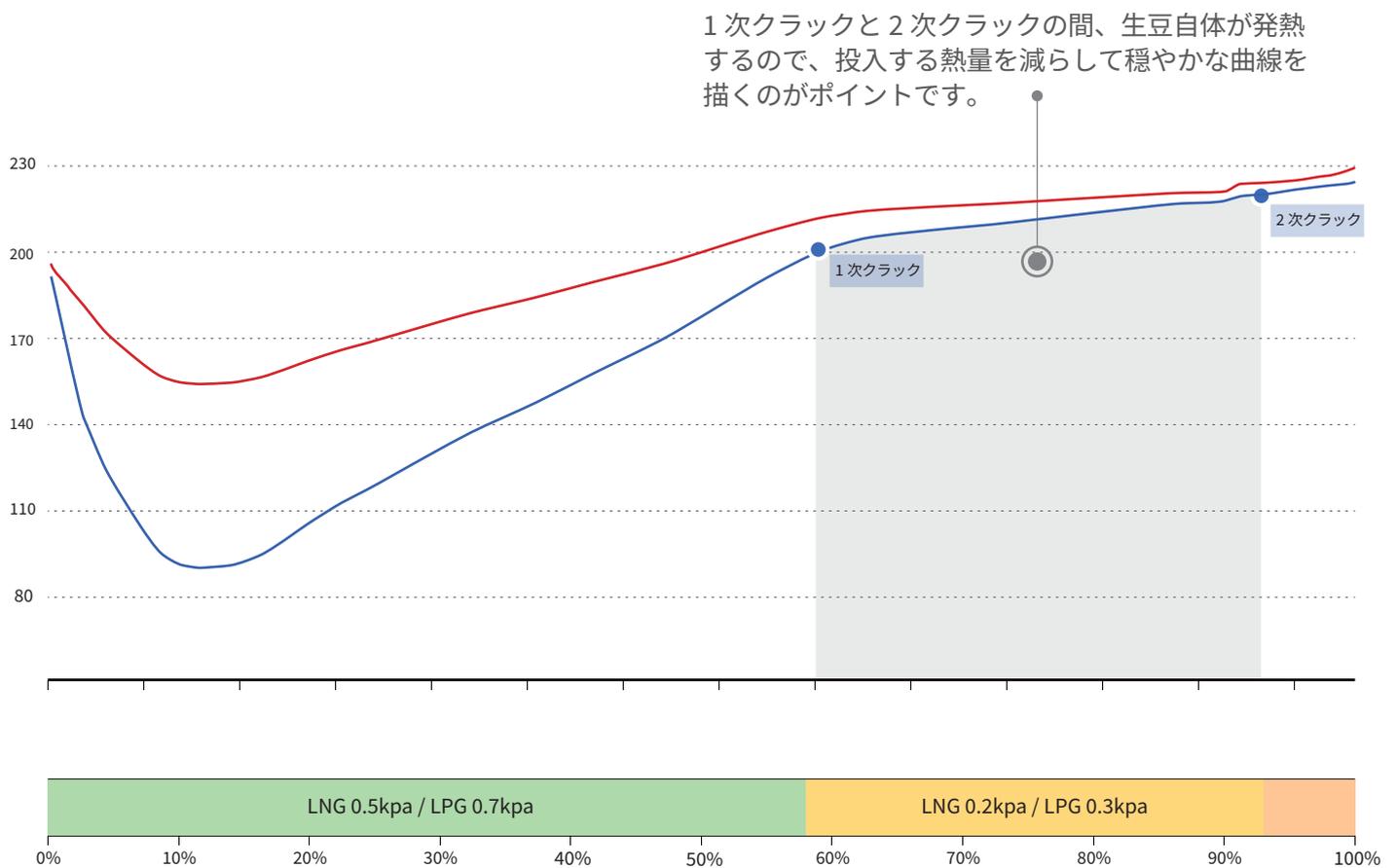
に上げます。

1ポップが進行（おおよそ 203~207度）したら火力を

LNG : 0.2kpa
LPG : 0.3kpa

に減らします。

好みの焙煎度合いで取り出します。



ロースティング例

生豆投入 10kg

220度で生豆を投入します。この時、ガスの熱量を

LNG : 0.8kpa
LPG : 1.1kpa

に上げます。

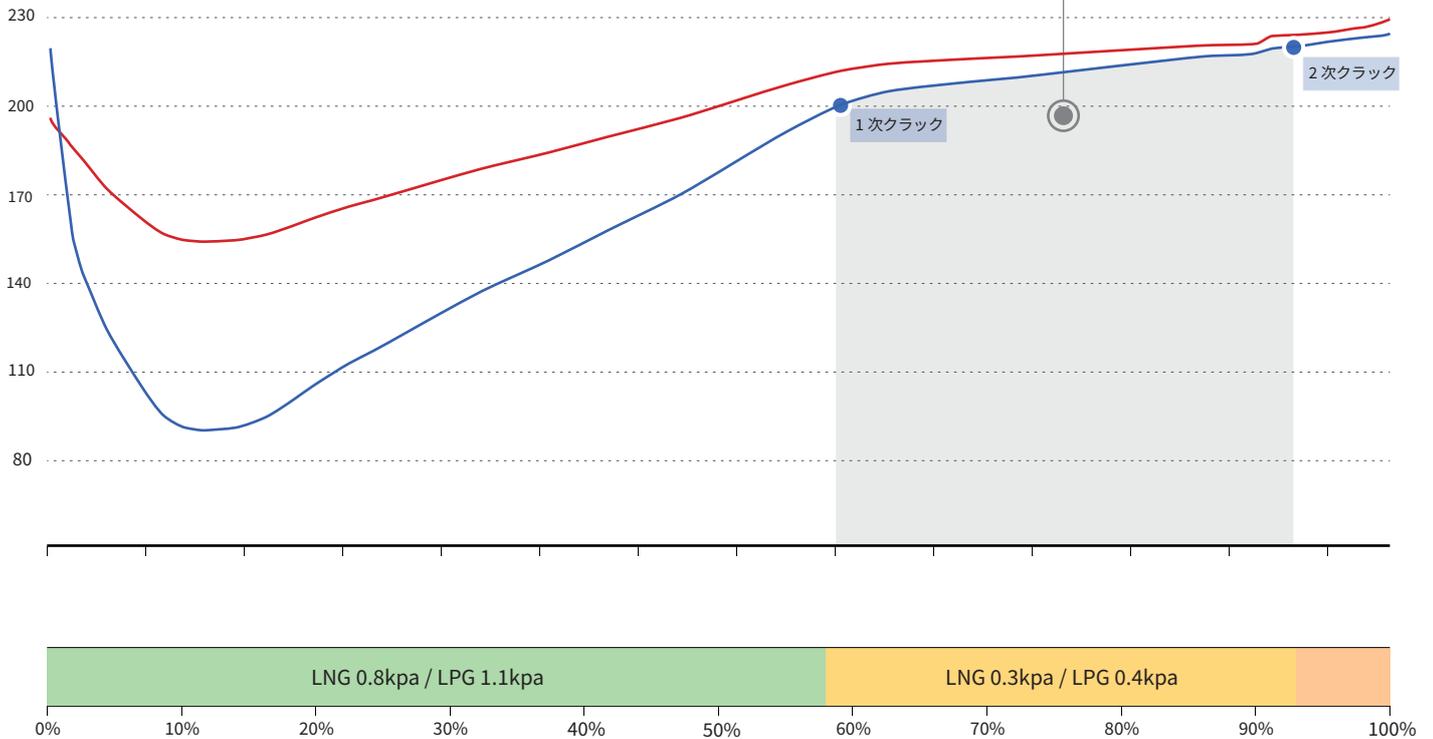
1ポップが進行（おおよそ 203~207度）したら火力を

LNG : 0.3kpa
LPG : 0.4kpa

に減らします。

好みの焙煎度合いで取り出します。

1次クラックと2次クラックの間、生豆自体が発熱するので、投入する熱量を減らして穏やかな曲線を描くのがポイントです。



ロースティング例

生豆投入 15kg

240度で生豆を投入します。この時、ガスの熱量を

LNG: 1.1kpa
LPG: 1.5kpa

に上げます。

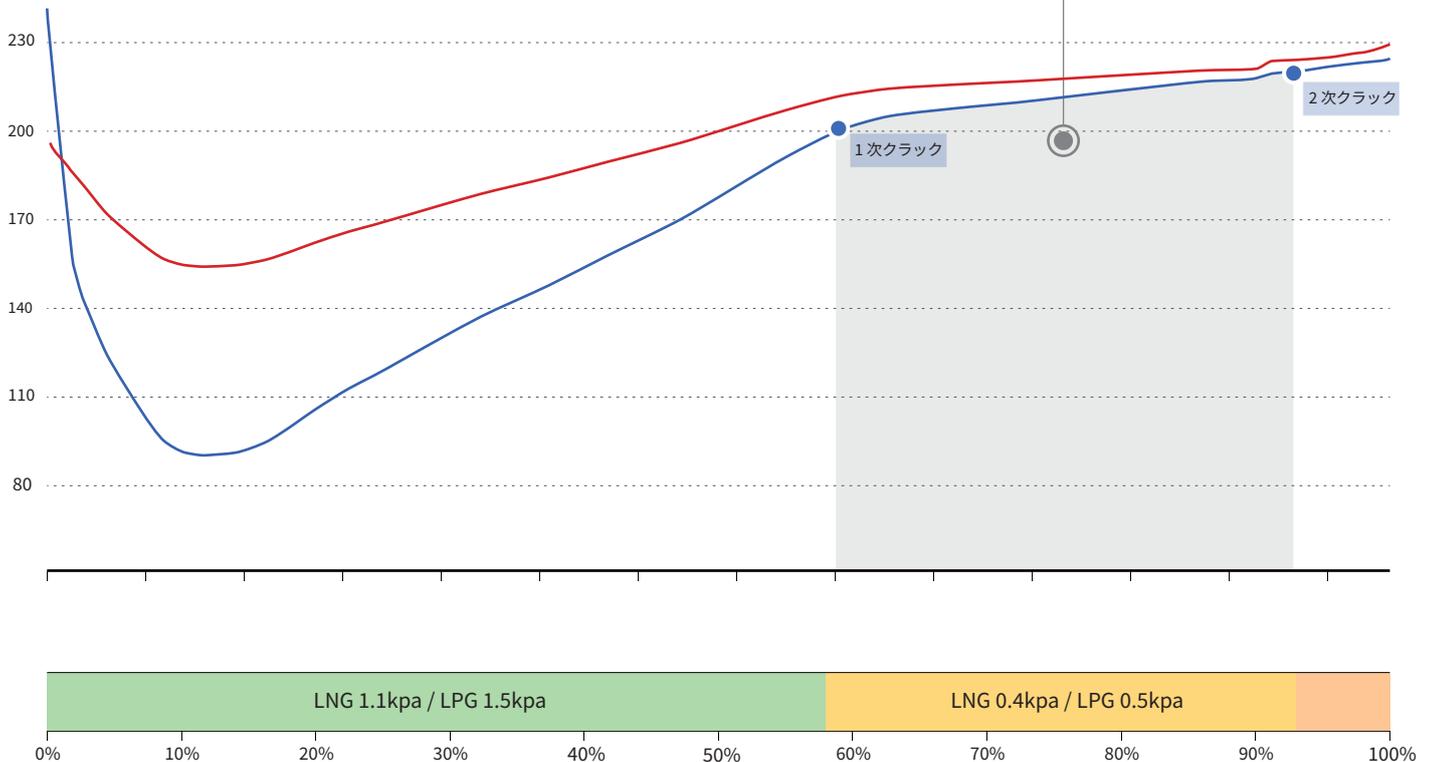
1ポップが進行（おおよそ 203~207度）したら火力を

LNG: 0.4kpa
LPG: 0.5kpa

に減らします。

好みの焙煎度合いで取り出します。

1次クラックと2次クラックの間、生豆自体が発熱するので、投入する熱量を減らして穏やかな曲線を描くのがポイントです。



第4章

掃除と管理

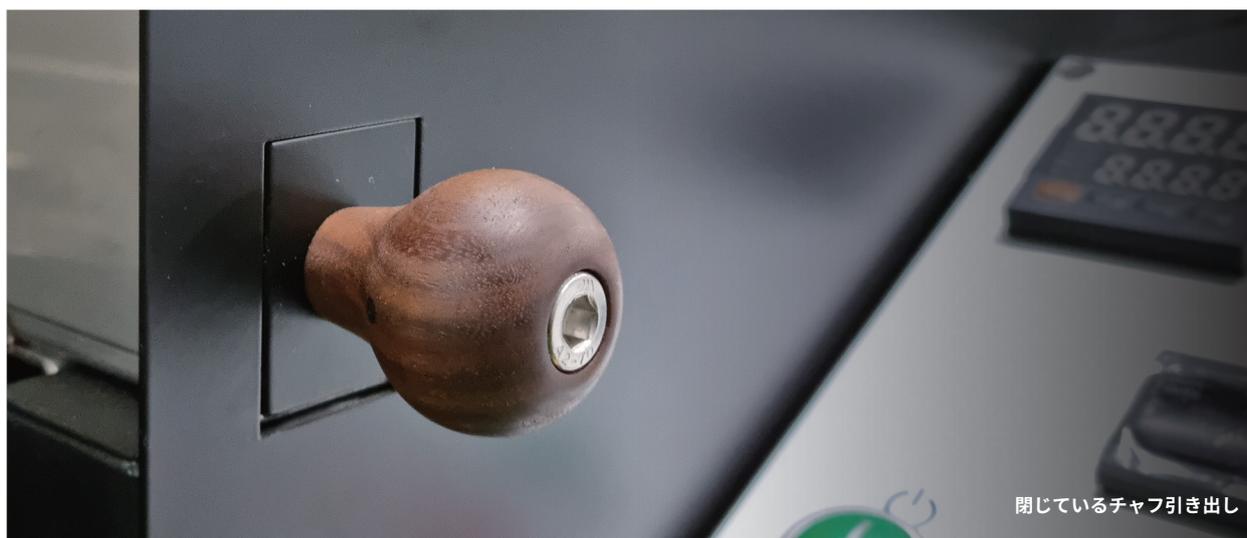
1. 引き出しの掃除
2. 排気管の掃除 / 冷却テーブルとダンパーの掃除
3. サイクロンの掃除
4. 生豆ホッパーとシリンダーの掃除

チャフ引き出しの掃除

※ チャフ引き出しは、3～5回のローストごとに掃除してください。製品の維持・管理が不十分な場合、製品の寿命が短くなることや火災の原因となることがあります。

チャフ引き出しの掃除

1. ドラムと前面パネルの間から少量のチャフが出てくる場合があります。
2. チャフ引き出しは、作業終了ごとに必ず空にしてください。
3. 火災につながらないように注意してください。



排気管清掃 / クーリングテーブルとダンパー部分の清掃

※排気管は月に1回以上清掃してください。製品のメンテナンスが不十分な場合、製品の寿命が短くなることや、火災の原因になることがあります。

排気ライン清掃

1. 焙煎機使用後は、必ずダンパー部分・排気ラインのチャフを取り除いてください。
2. チャフを取り除かないと火災に繋がる恐れがありますので注意してください。
3. 2週間に一度は、本体とサイクロンを接続する煙道を分解して清掃しましょう。

クーリングテーブルとダンパー部分の清掃

クーリングテーブルやダンパー部分の内部など、長期間使用後にコーヒーの汚れが付着した部分を清掃する際、薬品または水で清掃することがありますが、食用ではない薬品は豆が直接触れる部分には使用しないことをお勧めします。

水拭きをする際には固く絞ったタオルで清掃してください。

サイクロン掃除

※ チャフ引き出しを外した後、サイクロン内部を掃除ブラシなどで清掃してください。製品のメンテナンスが不十分な場合、製品の寿命が短くなり、火災の原因となることがあります。

サイクロン掃除

1. サイクロン送風機モーターは頻繁に掃除が必要です。
2. 写真のように送風機モーターを持ち上げてください。
3. 内側の羽にたまったチャフをブラシや掃除機で取り除いてください。
4. 1分で掃除が可能ですので、焙煎後は毎日1回必ず行ってください。

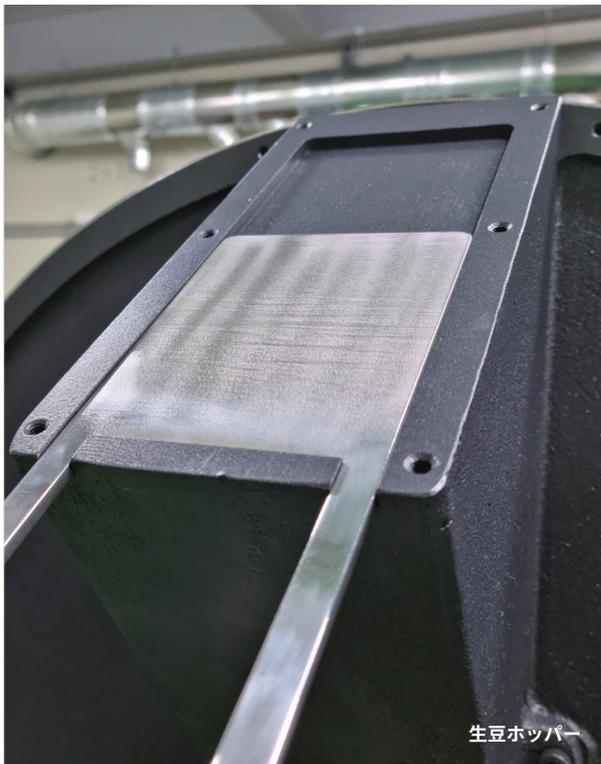


生豆ホッパーと円筒の清掃

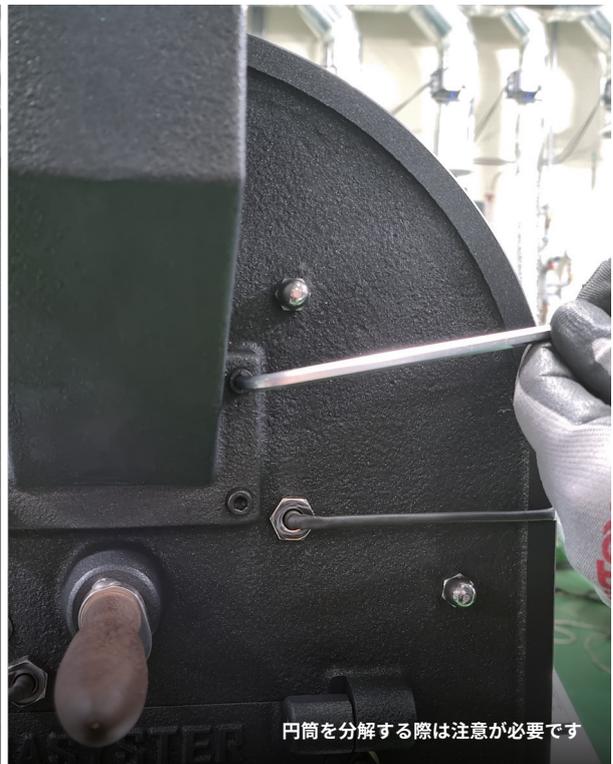
生豆ホッパーと円筒の清掃

生豆ホッパーやダンパーを分解して、内部の長い円筒にあるチャフを掃除する際に、うっかりダンパーを落として壊したり、ネジを摩耗させたり、ネジ頭を折ってしまうことがないように、注意してください。

熱を発散する機器のため、ネジが膨張収縮で緩くなることがあります。マシンの運転前に清掃することをお勧めします。清掃を怠ると、事故が起きる危険性が高まりますので注意が必要です。



生豆ホッパー



円筒を分解する際は注意が必要です

第5章

トラブルシューティング

よくある質問 (Q&A)
サポート案内

Q&A よくある質問

1. マシンごとの安定した生豆投入量はどのくらいですか？

一般的なロースターは、ロースターの容量に対して最低 30%から最大 70~80%をプロファイルとして設定します。一方イージースターでは、これに加えて他社と異なり各モデルごとの生豆量を 100%投入することが可能です。

そのため、お客様のご希望の容量を設定して焙煎することができます。

生豆の投入量も重要ですが、排出量のある程度（例：1kg、1.5kg など）調整してプロファイルを設定すると在庫の把握や小分けに便利ですので、ご活用ください。

2. 電源が入らない。

緊急ボタンが押されている場合、マシンの後部メインブレーカーをオンにしても、コントロールボックスに電源が入らないことがあります。

ほとんどの場合、コントロールボックスの中央にある赤い緊急ボタンが押されていることが原因です。緊急ボタンを右に少し回すと外れますので、ご確認ください。

3. 生豆ホッパーに生豆が降りてこない。(ポリカーボネート関連:4 / 8 / 15 / 30kg に該当)

こちらは現場で、お客様自身で対処できる可能性があります。

生豆ホッパーにポリカーボネートがしっかり固定されておらず、移動中に少し持ち上がる場合があります。このため、生豆を投入する際に少量が降りずに詰まることがあります。

手でポリカーボネートを軽く押すと解消する場合がありますのでお試しください。少し突出している部分がある場合は、カッターで軽く削ることができます。

4. 点火ができない。

ガス調整バルブが開いているか空回りしているときは、点火ボタンが作動しません。

バルブを締める際、通常はカチッとハマる部分まで締めると点火可能ですが、バルブを強く締めすぎると内部の機構が破損する恐れがあり、点火ボタンが作動しないことがあります。

焙煎中誤って火を消してしまった場合は慌てず、バルブを正しい位置まで締め、再点火してください。

よくある質問とトラブルシューティング

5. ドラムまたは排気ブロワーファンが動かない。

コントロールボックスの電源を急に切ったり入れたりすると起こる可能性があります。少し時間を置いてから電源を入れてください。

現在の機械にはインバーターが内蔵されており、電力を集約してドラムモーターや排気ブロワーファンを動かします。インバーターは電力を集めてドラムを徐々に回転させるため、コントロールボックスの緑色の電源ボタンを頻繁にオンオフすると、インバーターが電力を集められずドラムが回らないことがあります。

機械の後部にあるメインブレーカーをオンにし、コントロールボックスに温度が表示された後、ゆっくりと緑色の電源ボタンを操作してください。

6. チャフが飛び散る。

多くの場合、チャフコンテナがしっかり閉まっていないときにこの現象が起こります。それ以外の場合は、サイクロン内部が清掃されていないと詰まりが生じ、チャフが外に飛び出すことがあります。

7. 投入量に対して排出量が不足している。

生豆がすべて入るまで投入ボタンを押し続けてください。
1.8kg または 800g のモデルをご使用のお客様は、ホッパーのスプリング付きハンドルを生豆が完全に入るまで押し続ける必要があります。
ハンドルを一度だけ押しただけでは生豆が投入されませんので、ご注意ください。

よくある質問とトラブルシューティング

8. チャフコンテナにチャフがありません。

チャフがチャフコンテナに溜まらないという質問をいただくことがあります。

(例：1.8kg の場合、サイクロンとチャフコンテナの間にあるレバーを水平にしたまま焙煎すると、ダクトを通じてチャフがすべて外に出てしまいます。)

1.8kg のチャフコンテナの上部にはレバーがあり、通常は垂直にしておくのが基本形です。通常、焙煎が終わってから機械の電源を切り、チャフコンテナを空にするのが一般的ですが、焙煎中にチャフコンテナを確認したい場合は、レバーを左右どちらかに水平に回してから開けるとチャフが飛び散るのを防ぐことができます。

このとき、チャフコンテナを閉じた後は、レバーを元の垂直状態に戻しておくと、焙煎に支障がありません。

チャフコンテナを閉じた後も隙間がある場合は、ブロワーファン以降の排気ダクトのレイアウトに問題がある可能性があります。サイクロンの下部の細くなっている箇所が詰まっていたりすると、外にチャフが飛び散る可能性があります。

サポート案内

保証修理の対象

設置日から12ヶ月以内に正常に使用している状態で生じた性能や機能の不具合の場合

有償修理の対象

消耗部品の交換やユーザーの不注意、自然災害（落雷、火災、地震、風水害、津波など）による損傷、その他の部品費、作業費用、配送料、出張費などが含まれます。

ショールーム（予約制） 〒531-0041 大阪府大阪市北区天神橋8丁目12-6

大阪本社 R&D ESPRESSO LAB 〒566-0043 大阪府摂津市一津屋1丁目32-10

東京オフィス R&D ESPRESSO LAB Tokyo 〒124-0006 東京都葛飾区堀切4丁目12-17

メール info@easyster.co.jp

営業時間 平日 10～19時（土/日/祝休み）