

超小型コーヒー焙煎器 型名 MPR-3000

MEICOFFEE Roaster

取扱説明書

(保証書付)

明興産業株式会社

安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」と「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。なお、お読みになった後も大切に保管してください。

ご使用中に異常を感じたら、修理を依頼される前に次のことを点検してください。

症状	対策
<ul style="list-style-type: none">・ 全てが動かない・ ランプが点灯しない	<ul style="list-style-type: none">・ 差込みプラグがコンセントから抜けていませんか。・ 電源スイッチが「入」になっていますか。・ ヒューズが切れていませんか。切れていたらメーカーにご連絡下さい。
<ul style="list-style-type: none">・ 焙煎器が動かない	<ul style="list-style-type: none">・ 「焙煎」ボタンを押しましたか。

発火についてのご注意

本焙煎器MPR-3000は、モード0における自由な火力調整・モード1～3におけるプリセット焙煎・モード4～6におけるプログラム焙煎ができます。

本焙煎器MPR-3000は、従来器のMPR-2000に比べて高い火力が出るよう設計されていますので、それぞれの焙煎においては、焙煎豆が焙煎の状況によっては発火にいたることもあります。

弊社の焙煎実験では、釜温度210℃までは発火に至らないことを確認していますが、生豆の種類や釜内の焙煎の状況によっては発火に至ります。

発火にいたる条件として、火力が強すぎる・豆から油がにじんでいる・豆がヒーターに近づいているなどがあると発火に至りやすくなります。

モード1～3については、火力を抑えています。

モード0については、蓋のガラス窓から覗きながら火力を調整します。

モード4～6については、設定温度を高め設定したときは、低めの設定においても焙煎器から離れないで焙煎して頂きたいのですが、特に注意して焙煎してください。

強制終了について

より安全にご使用していただくために発火防止安全装置を内蔵しています。

- 焙煎中、コーヒー豆が発火する恐れがある前に、強制終了させる安全装置で、発火から焙煎器を保護するものです。
- 強制終了させる温度設定を150℃～230℃の範囲で、1℃単位で変えられるようにしています。(工場出荷時は210℃に設定しています)
- 強制終了により、コーヒー豆を自動排出した後に、電源スイッチをOFFにして下さい。
- 強制終了後は、電源スイッチOFFで通常の焙煎が出来る状態になります。

絵表示について

この取扱説明書には、製品をお使いいただく方々への危害あるいは物的損害を未然に防止し、安全にお使いいただくために守っていただきたい事項を示しております。
その意味は次の通りです。

- ⚠ 危険** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が切迫して想定される内容を示しています。
- ⚠ 注意** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が障害を負う可能性が想定される内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

- △ 記号は注意（危険を含む）が必要な内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は危険または注意）が描かれています。
















- ⊘ 記号は禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。








- 記号は必ず守っていただく必要のある内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。







ご使用上の注意（使用環境について）

⚠ 危険	
● たばこなど火の気のない所、風通しの良い所でご使用ください。 引火することがあります。	
● 子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しないで下さい。 感電・火傷・けが・発熱・過熱の恐れがあります。	
⚠ 危険	
● 木屑・可燃性オイル・カーテンなど可燃物の周辺で使用しないでください。 火災の原因になります。	
● 修理技術者以外は絶対に改造・分解・修理をしないで下さい。 発熱・火災・感電・けがの原因になります。	








⚠ 注意	
● 直射日光下や発熱体の近辺など高温の場所で使用しないでください。 過熱・発火したり、液漏れ・発熱の原因になります。	
● 温度の極端に高い場所、雨・雪など水分のかかる場所での使用はできません。 漏電・感電・破損の原因になります。	
● 塩害・塵廃害・化学性ガス害の受けやすい場所では使用しないでください。 漏電・感電の原因になります。	
● 壁・家具・柱に接近して使用しないでください。 火災の原因になります。	
● 自動車内など振動の多い場所で使用しないでください。 破損し、感電・発熱・火災の原因になります。	
● 使用中に地震・水害などが発生した場合には、電源コードをコンセントから抜いてください。発火の原因になります。	
● じゅうたんやたたみ、ビニール製のテーブルクロスなど熱に弱い物の上や不安定な場所では使用しないでください。変色・変形・火災の原因になります。	
● 本体の上側は 1m、周囲は 30cm 以上あけ、換気のよい場所で使用してください。 火災の原因になります。	
● 本体上部に物をのせないでください。 火災の原因になります。	





ご使用上の注意（使用状態について）

⚠ 危険	
● 本器は AC100V 入力専用ですので指定以外の電源電圧、およびコンセントでは使用しないでください。 万一使用されますと、発熱・発火・感電・けがをすることがあります。	
● 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用しないで下さい。 分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因になります。	
⚠ 危険	
● ご使用前に必ずコードや差し込みプラグを点検してください（プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭くなど）。 いたんだまま使用すると火傷・感電・漏電・火災などの原因になります。	
● 本体に水をかけたり、水につけて洗ったりしないでください。 感電・ショート・故障の原因になります。	
● 容器なしで使用しないで下さい。 火傷の原因になります。	







⚠ 注意	
● コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないで下さい。感電・ショート・発火の原因になります。コードやプラグが傷んでいたり、コードが異常に熱くなっているときは修理が必要です。	
● 本器は周囲温度 0℃～40℃の範囲でご使用ください。特に温度範囲以上では、過熱・焼損・液漏れ・発熱・変形の原因になります。	
● 本体が濡れていないか、電源コードなどのひび割れ、芯線の切れかけ、芯線腐食が無いか確認してからご使用ください。そのまま使用されますと、感電・発熱・発火の原因になります。	
● 本器に重い物を載せたり、落下しやすい所に置いて使用しないでください。破損・落下によるけが・感電・発熱・火災の原因になります。	
● 本体や電源コードの接続部に他の金属類を差し込んだり接続したりしないでください。感電・発熱・発火の原因になります。	
● コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、上に物を載せたり、はさみ込んだりしないでください。コードが破損し、感電・火災の原因になります。	

ご使用上の注意（使用方法について）

⚠ 危険	
● <u>焙煎中は、焙煎器の前から離れないでください。</u> <u>火力が強いので、発火の恐れがあり、焙煎器から離れていると火災の原因になります。</u>	
● 焙煎釜に手を入れないでください。内部のヒーターによる火傷・けがの原因になります。	
● 空だきをしないでください。火災・故障の原因になります。	
● 使用中や使用直後しばらくの間は本体を動かさないでください。また焙煎釜及びその周辺が高温になっていますので手を触れないでください。火傷の原因になります。	
⚠ 注意	
● 連続使用する場合は、3回に一度は焙煎器温度が60℃に下がるまで冷してから、ご使用ください。また、可燃物から離れた風通しの良い場所で行い、ケースが過熱したり（手で触れられないような温度）、異常のある場合はただちに電源を切り、使用を中止してください。そのままご使用になると、発熱・発火の原因になります。	
● 電源コードは、コードを引っ張らず必ずプラグを持ってコンセントより抜いてください。電源コードが破損し、感電・発熱・発火の原因になります。	
● 生豆を入れすぎないで下さい。焙煎豆が発火する原因になります。	

<p>● 焙煎釜には生豆以外を入れないでください。 大豆、ピーナッツなどを入れると故障の原因になります。</p>	
<p>● 本体を持ち運ぶときは、本体の底部を持ち、傾けずに運んでください。 落下による故障の原因になります。</p>	
<p>● 異常や不具合が生じた場合には、直ちに使用をやめてメーカー、または販売店にご相談ください。そのままご使用になると、発熱・発火・感電することがあります。</p>	
<p>● 点検・調整・修理はメーカーに依頼してください。 お客様、またはメーカー以外で行った調整・修理により起こったトラブルは保証対象外となり、過熱・感電などの原因になります。</p>	

保管の際の注意

 注意	
<p>● 直射日光下や発熱体の近辺など高温の場所、湿気の高い場所、ほこりの多い場所、および化学性ガス害の受けやすい場所には保管しないでください。 使用中の漏電・感電・発熱・故障の原因になります。</p>	
<p>● 自動車内など振動の多い場所に保管しないでください。 破損し、使用中の感電・発熱・火災の原因になります。</p>	
<p>● 本器に重い物を載せたり、落下しやすい所に保管しないでください。 破損・落下によるけがの原因になります。</p>	
<p>● 本体に生豆、コーヒー豆などを残したまま放置しないでください。 残したままにしておくと腐敗し、故障の原因になります。</p>	
<p>● 使用後や使用しないときには、電源コードをコンセントから抜いて保管してください。 感電・発熱・発火の原因になります。</p>	

このたびはME I C O F F E Eをお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。

1. 特長

本器は生豆から焙煎してすぐコーヒーを淹れるというのが最大の特長です。
本物のコーヒーのアロマテーストを味わえます。

また、以下の特長があります。

- ・ プロに負けない生豆の自家焙煎が簡単操作で実現できます。
- ・ 煎り加減はあなたのお好みでスイッチ一つで自由自在に操作できます。
(浅煎りから深煎りまで)
- ・ 超小型タイプでデザインもよく台所や居間に置いてもピッタリです。
- ・ 連続使用可能となっておりますので3回程度の連続焙煎が可能です。(焙煎間隔を3回ごとに機器が60℃に冷えるまで待つて、ご使用ください。)
- ・ 生豆から作る煎りたてコーヒーの5つの効用
 1. 煎りたてコーヒーの香り（アロマ）はリラックス効果で脳を活性化させます。
 2. コーヒー成分の一つであるカフェインはストレスを緩和し、集中力をアップさせ仕事の効率を倍増させます。
 3. コーヒーの抗菌作用で病気を予防し、健康維持に役立ちます。
 4. コーヒーは善玉コレステロールを増やし、動脈硬化を防ぎ、いつまでも元気な体を維持できます。
 5. コーヒー成分、トリゴネンは脳神経を活性化させ、認知症の予防に効果的です。

2. 仕様

外 装	SUS304ステンレス
寸法・重量	160W×170D×260H 重量6kg
焙煎容量	最大50g
発熱方法	直火式
ヒーター定格	400W
制御方法	マイコンによる自動制御(特許申請中)
焙煎時間	約15分～25分 ※焙煎時間は自由に設定できます。
消費電力	AC100V、焙煎運転 430W

3. 焙煎の設定

プリセット焙煎1	中煎り1
プリセット焙煎2	中煎り2
プリセット焙煎3	中煎り3
プログラム焙煎1	工程1～5、温度・時間の登録
プログラム焙煎2	工程1～5、温度・時間の登録
プログラム焙煎3	工程1～5、温度・時間の登録

3.1 プリセット焙煎について

(1)プリセット1 中煎り1

モカや小粒のナチュラル豆等に使用できる設定。
表面を焦がさずじっくりと煎る事ができます。

2)プリセット2 中煎り2

多くの豆種に対応する設定。
ハイ～シティ程度に焙煎できます。

(3)プリセット3 中煎り3

多くの豆種に対応する設定
ハイ～シティ程度に焙煎できます。
プリセット焙煎②よりじっくりと焙煎することができます。

プリセットは3種類ですが、煎り止めのタイミングを変えることで風味をコントロールする事が可能です。

※ 使用環境（室温や配電環境など）や豆種・豆の状態(含水率等)により、仕上がりの焙煎度合いは異なります。

3.2 プログラム焙煎について

お好みの時間・温度を5段階に設定が可能で、その設定を3種類メモリーすることができます。

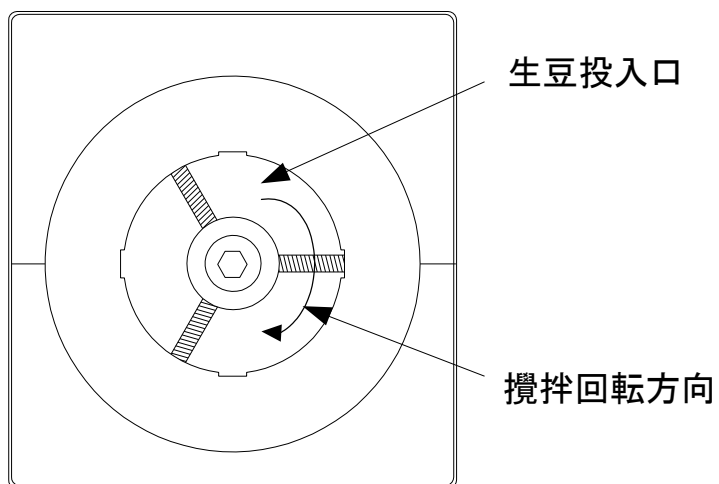
もちろん、メモリーした3種類の設定は、何回でもリセットできます。

簡単に風味の再現をする事を可能としました。貴方独自のお気に入りの焙煎設定を探求して便利にお使いください。

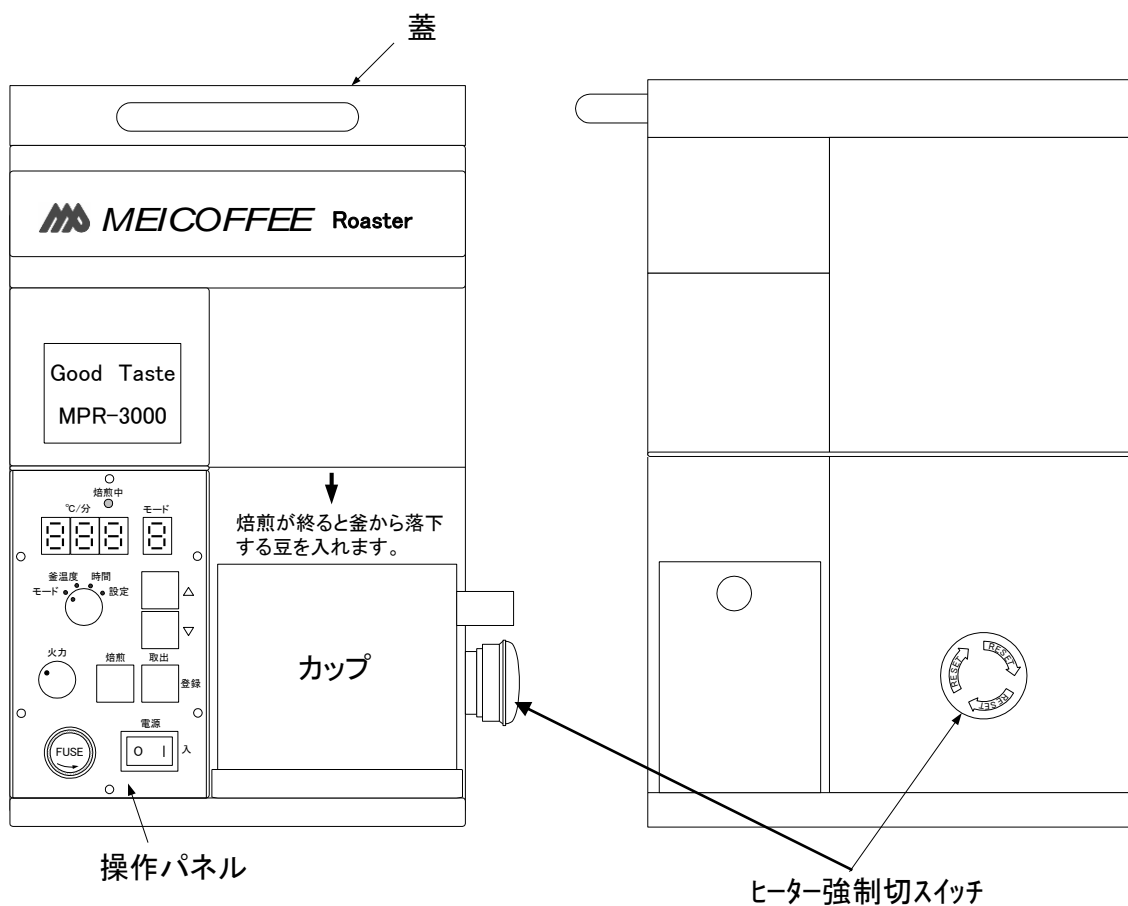
※ プログラム焙煎は5段階以下でも設定が可能ですが、各段階の設定温度差が大きくなるごとに、煎りムラが多くなりますので、4段階以上でプログラムすることをお勧めします。

4. 操作説明

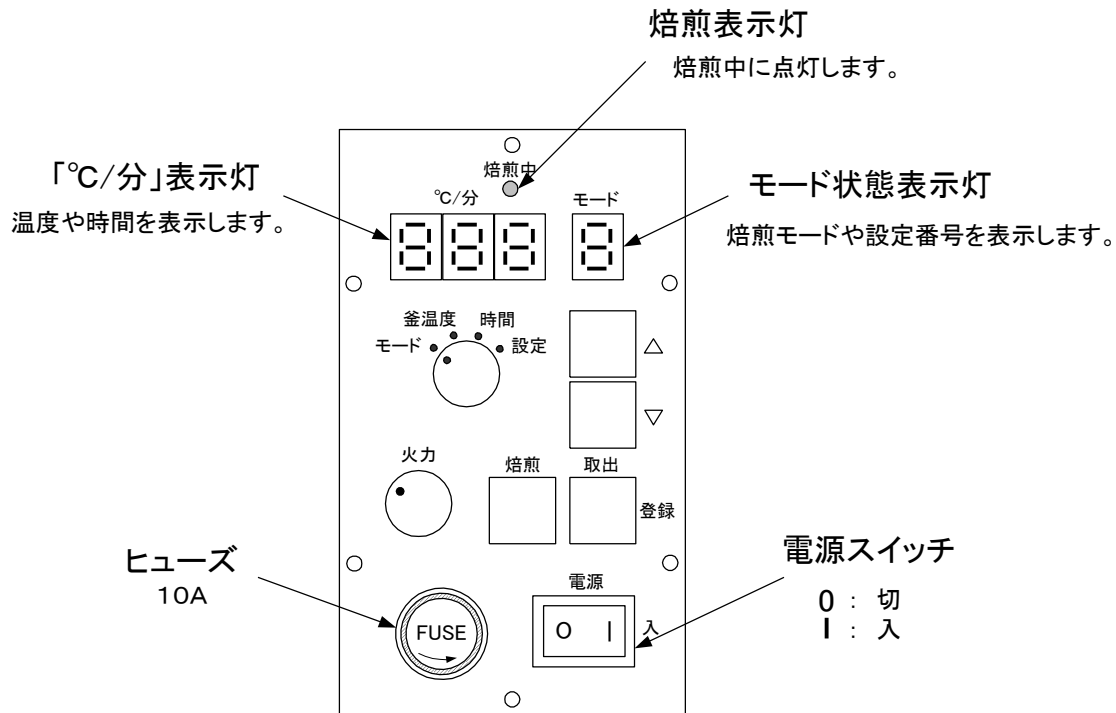
4.1 各部名称



蓋を開けた状態



4.2 操作パネルの名称とはたらき



● 「電源」スイッチ

I 側（入側）に倒すと電源が入ります。

● 「ヒューズ」

内部に、10Aの保護用ガラス管ヒューズが入っています。

● 表示部

・焙煎表示灯

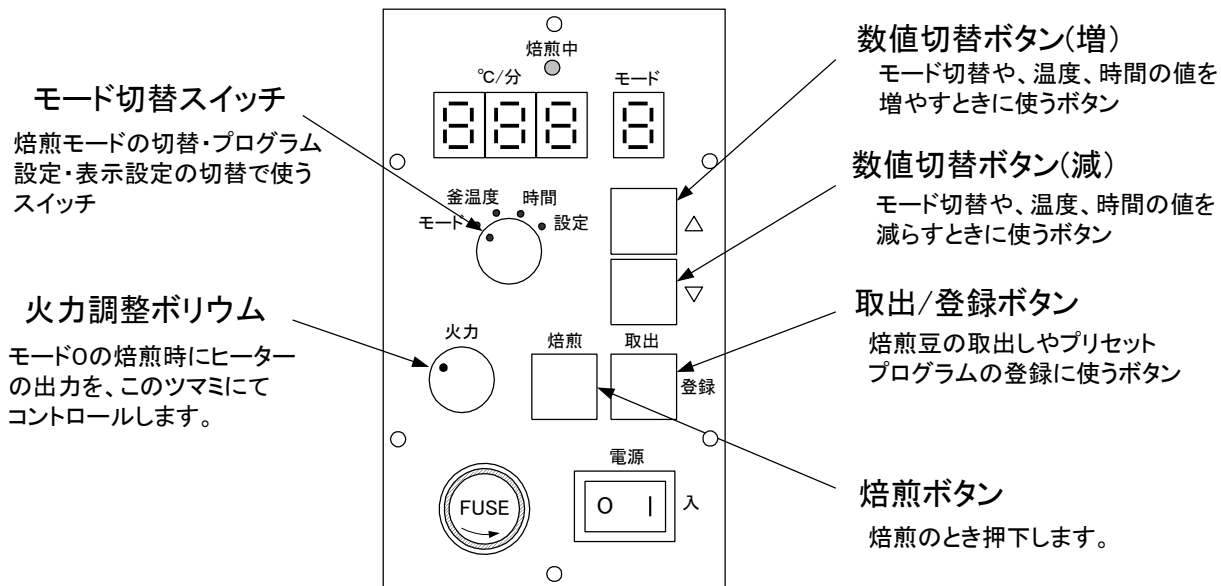
「焙煎中」: 焙煎のとき、点灯します。

・「°C/分」7セグメント表示

「°C/分」7セグメント表示は、切替えスイッチとモードにより温度と時間を表示しますので、そのときの状態により温度（°C）と時間（分）を読み分けます。

・モード状態表示灯

「モード」は、切替えスイッチの「モード」位置を切り替えた状態を表示します。



● 切換スイッチの各位置の説明を下記に示します。

- ・ **モード**：モードの数字の説明を下記に示します。
 - モード0：火力調整ボリュームによる焙煎
 - モード1：プリセット焙煎1（中煎り1）
 - モード2：プリセット焙煎2（中煎り2）
 - モード3：プリセット焙煎3（中煎り3）
 - モード4：プログラム焙煎・メモリー1
 - モード5：プログラム焙煎・メモリー2
 - モード6：プログラム焙煎・メモリー3
 - モード7：プログラム焙煎・プログラム設定（メモリー1設定）
 - モード8：プログラム焙煎・プログラム設定（メモリー2設定）
 - モード9：プログラム焙煎・プログラム設定（メモリー3設定）
- ・ **釜温度**：釜内の温度を表示します。またプリセットのときの設定温度を表示します。
（釜温度の設定は、100～250℃です。）
 - モード0～6：現在の釜温度を表示します。
 - モード7：プログラム焙煎・メモリー1の設定入力の際の工程1～5の設定温度を表示します。
 - モード8：プログラム焙煎・メモリー2の設定入力の際の工程1～5の設定温度を表示します。
 - モード9：プログラム焙煎・メモリー3の設定入力の際の工程1～5の設定温度を表示します。
- ・ **時間**：焙煎のとき残り時間を表示します。（単位は、「分」です。）
 - モード0：ダミー値として「999」と表示します。
 - モード1：プリセット焙煎1の際の工程1～4の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード2：プリセット焙煎2の際の工程1～5の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード3：プリセット焙煎3の際の工程1～5の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード4：プログラム焙煎1の焙煎の際の工程1～5の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード5：プログラム焙煎2の焙煎の際の工程1～5の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード6：プログラム焙煎3の焙煎の際の工程1～5の合計時間の残り時間を表示します。
 - モード7：プログラム焙煎1の設定入力の際の工程1～5の設定時間を表示します。
 - モード8：プログラム焙煎2の設定入力の際の工程1～5の設定時間を表示します。
 - モード9：プログラム焙煎3の設定入力の際の工程1～5の設定時間を表示します。

- ・ 設定：それぞれの時の設定温度を表示します。
 - モード0：「火力調整」ツマミの状態（ヒーターの火力の%）を表示します。
 - モード1：プリセット焙煎1のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード2：プリセット焙煎2のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード3：プリセット焙煎3のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード4：プログラム焙煎1の焙煎のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード5：プログラム焙煎2の焙煎のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード6：プログラム焙煎3の焙煎のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード7：プログラム焙煎1の設定入力のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード8：プログラム焙煎2の設定入力のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。
 - モード9：プログラム焙煎3の設定入力のときのそれぞれの工程のときの設定温度を表示します。

● 火力調整ボリューム

モード0のときの焙煎のとき、この火力調整ツマミでヒーターの火力の調整をします。
ヒーターの最大出力（400W）を0から100%まで無段階に調整できます。
ツマミの左側端で「0%」、右側端で「100%」です。

● 「△」数値切替ボタン(増)

プログラム入力の時など、値を上昇するとき使用します。
1回押しで、「+1」します。長押しで、連続して上昇します。

● 「▽」数値切替ボタン(減)

プログラム入力の時など、値を下降するとき使用します。
1回押しで、「-1」します。長押しで、連続して下降します。

● 「取出／登録」ボタン

釜内の豆を取り出すときに使用します。20秒動作します。焙煎中のときこのボタンを押すことで強制的に取り出すときにも使用します。
プログラム焙煎の設定入力の値を決定するとき、このボタンを押します。

● 「ヒーター強制切スイッチ」

ヒーターの電源を強制的に切ります。

5. 焙煎器の操作要領

● ご使用の前に

1. 本体を傾きのない水平な場所に置いてください。
2. 差込みプラグをコンセントに差込み、本体の「電源スイッチ」を入側に入れてください。スイッチを入れると以前に設定しました「モード状態（数字）」を表示します。

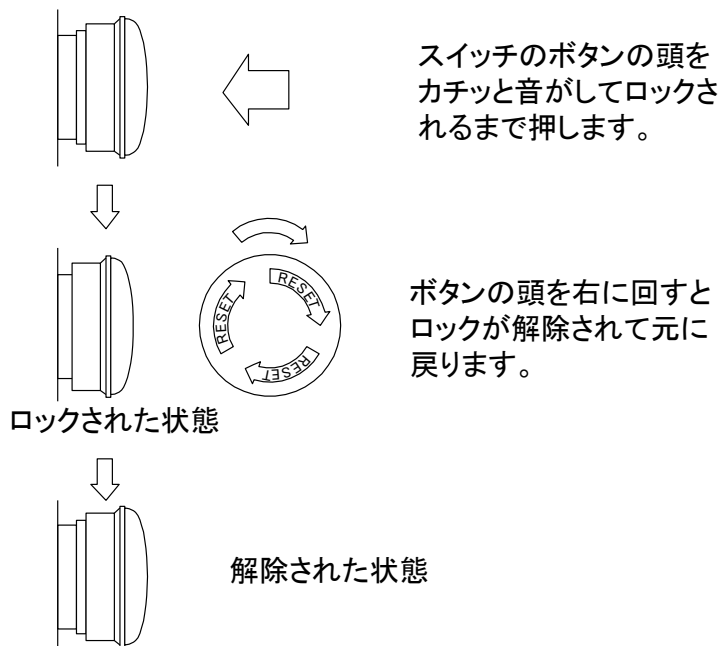
● ヒーター強制切スイッチの使用について

本焙煎器は、MPR-2000に比較して焙煎温度を高く設定できるようになっています。

それによって、より深煎りができるようになっています。温度設定や焙煎している状況によっては、より深煎りが進んで豆が焦げて煙がでることがあります。

これを放置すると豆からでた脂分が燃えて発火に至りますので、これを回避するために、右側面の「ヒーター強制切スイッチ」を押して、ヒーターの電源を切ります。次に、「取出スイッチ」で豆を取り出します。

「ヒーター強制切スイッチ」の操作と解除方法



● 焙煎の操作方法

- ・ カップを本体にセットしてください。
 - ・ 蓋を開けて、焙煎釜の生豆投入口に生豆を計量器で50g計り投入してください。
(50gでコーヒーカップ約4杯分)
- ※ 50g以上投入しますと発火する危険が高まります。

- (1) 電源スイッチを「入」にします。
前回に運転終了したモードで起動します。

((2) 焙煎モードの設定

切換スイッチを「モード」側にして、「△」「▽」ボタンでモード0から6までの焙煎モードを設定します。

モード0：火力調整ツマミによる焙煎

モード0では、「モード切替スイッチ」にて焙煎中に「釜温度」や「設定」にモード変えを行い、釜温度をチェックしながら、ヒーターの出力値を確認し火力調整することでより細かいマニュアル焙煎が可能になります。

モード1：プリセット焙煎1のときの焙煎（中煎り1）

モード2：プリセット焙煎2のときの焙煎（中煎り2）

モード3：プリセット焙煎3のときの焙煎（中煎り3）

モード1～3では、**いずれも、一般的な中煎り**を想定して設定しておりますが、豆種や季節・焙煎環境などによりその度合いは異なります事ご了承ください。

また、プリセットのそれぞれの設定最後まで焙煎するのではなく、お好みの煎り度合いで取出ボタンを押して焙煎を終了してください。

モード4：プログラム焙煎1のときの焙煎

モード5：プログラム焙煎2のときの焙煎

モード6：プログラム焙煎3のときの焙煎

(3) 焙煎の開始

「焙煎」ボタンを押します。

焙煎を開始しましたら、焙煎器の前から離れないで釜内の状態を監視しながらお好みの焙煎にしてください。

(4) 焙煎の終了

所定の時間で焙煎が終了しますと、取出しレバーが開いて煎られた豆が自動的にカップに落下します。

(5) 焙煎の強制終了

焙煎を途中で止めたいとき、「取出」ボタンを押しますと、取出しレバーが開いて煎られた豆が自動的にカップに落下します。

6. プログラム 1～3 の設定変更要領

プログラム焙煎の設定は、1～3までの3段階あります。

モードとの関係は、下記の通りです。

プログラム 1 : 運転は「モード 4」、設定変更は「モード 7」です。

プログラム 2 : 運転は「モード 5」、設定変更は「モード 8」です。

プログラム 3 : 運転は「モード 6」、設定変更は「モード 9」です。

プログラムの設定は、工程 1～5までの5段階あります。

各工程について、それぞれ温度と時間を設定できます。

釜温度の設定は、100～250℃です。動作時間の設定は1～250分です。）

(設定項目 : 工程 1 の焙煎温度・工程 1 の焙煎時間、工程 2 の焙煎温度・工程 2 の焙煎時間
工程 3 の焙煎温度・工程 3 の焙煎時間、工程 4 の焙煎温度・工程 4 の焙煎時間
工程 5 の焙煎温度・工程 5 の焙煎時間、

6. 1 プログラム 1 の設定変更方法

切換スイッチで「モード」側にします。

「△」「▽」ボタンで、モード 7 にします。

・工程 1 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「1」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程 2 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「2」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程 3 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「3」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程 4 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「4」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

- ・ 工程 5 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「5」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します

6. 2 プログラム 2 の設定変更方法

切換スイッチで「モード」側にします。

「△」「▽」ボタンで、モード 8 にします。

- ・ 工程 1 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「1」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

- ・ 工程 2 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「2」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

- ・ 工程 3 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「3」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

- ・ 工程 4 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「4」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します

- ・ 工程 5 の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「°C/分」LED表示部を「5」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。
切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

6. 3 プログラム3の設定変更方法

切換スイッチで「モード」側にします。

「△」「▽」ボタンで、モード9にします。

・工程1の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「1」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程2の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「2」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程3の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「3」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程4の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「4」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

・工程5の設定

切換スイッチで「設定」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を「5」にします。

切換スイッチで「釜温度」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、温度を設定します。

切換スイッチで「時間」側にします。

「△」「▽」ボタンで、「℃/分」LED表示部を見ながら、時間を設定します。

6. 4 プログラムの登録

変更後、「取出／登録」ボタンを押して登録します。

6. 5 プログラム登録後の運転について

釜の温度設定は、250度まで可能ですので、設定温度によっては釜内温度は相当高くなりますので、焙煎時は焙煎器から絶対に離れないでください。

また、焙煎前に、釜内や特にヒーターの近くに豆が付着していると発火しますので、豆を取り除いてください。焙煎後も、釜内や特にヒーターの近くに豆が付着していれば、取り除いてください。

7 焙煎器を自動強制終了させる設定方法

モード「A」で、設定温度を変更できるようにしました。150℃～230℃の範囲で1℃単位で変えられるようにしています。また、設定温度を5℃超過すると、焙煎を自動的に強制終了します。自動強制終了が動作しますと、過熱を停止し、豆も排出されます。

7-1 モード切替回転スイッチをモードに合せます。数値切替押しボタンを増↑、減↓してモード状態表示を「A」に合せます。

7-2 モード切替回転スイッチを釜温度に合せます。

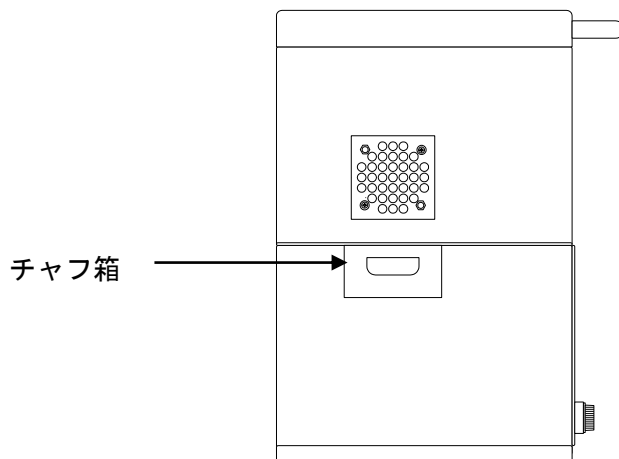
7-3 強制終了の温度を、数値切替押しボタンにて、増↑、減↓して、「℃/分」表示灯に設定します。

7-4 登録は、「取出/登録ボタン」を押して設定完了します。

工場出荷時は、設定温度を210℃(強制終了は215℃で動作)に設定しています。

7. チャフかすの取り方

本体左側面のチャフ箱にたまったチャフは焙煎毎取り除いて下さい。



左側面

8. 次の場合は故障ではありません。

- ・ 焙煎中に生豆を焙る音、釜内を攪拌する音が出ますが異常ではありません。
- ・ 焙煎中に焙煎釜から煙が出ますが異常ではありません。
- ・ 焙煎中、豆かす等が詰まった時などに、モーターが一時的に停止する場合がありますが、モーターを痛めない為のトルク調整であり、正常の動きです。

9. ご注意

- ・ 焙煎した豆がケースへ落下するまで、カップを外さないでください。
- ・ ご使用になった後は必ず本体の電源スイッチを切り、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
- ・ スイッチを切ってもしばらくの間本器は熱くなっておりますので、手等を触れないように注意してください。
- ・ 本体は水平面に置いてご使用ください。

MEI COFFEE 保証書

形 名： _____

製造番号： _____

ご購入日： _____ 年 _____ 月 _____ 日

保証期間： _____ 年 _____ 月 _____ 日

ご 使 用 者	ご 住 所 ・ 芳 名		様
------------------	----------------------------	--	---

販 売 店	住 所 ・ 店 名	
-------------	-----------------------	--

明興産業株式会社

メイコーヒーグループ

〒653-0032 神戸市長田区苅藻通1丁目3-1

TEL 078-651-5570 FAX 078-651-5270

～保証条件～

- 保証期間・・・ご購入より1ヶ年と致します。
- 保証内容・・・保証期間中に、本製品の材質上および構造上の不備による故障が生じた場合、お買い上げ店にこの保証書を添えてご持参いただければ、無償で修理させていただきます。
- 適用除外・・・保証期間中におきましても、下記の場合は保証いたしかねますのでご了承願います。したがって別途有償修理の対象となります。
 - ①ご使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②火災、地震、水害、落雷、塩害、ガス害その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 - ③消耗品およびこれに準ずる部品。 スイッチ類、ヒューズ類、ゴム製部品

ご注意 ※販売店印のない保証書、所定事項の記載されていない保証書は無効です。

※保証書は再発行いたしませんので大切に保存願います。

	検認	担当	
検査印			

明興産業株式会社

〒653-0032 神戸市長田区苅藻通 1 丁目 3 ー 1
TEL 078-651-5570 FAX 078-651-5270

MPR3120604
改訂 2017, 04, 10