

Coffee Roaster

Retro

コーヒーロースター・レトロ

日本語 | English

Coffee Roaster

Retro

コ－ヒ－ロ－スタ－・レトロ



RCR-50
HARIO

特 長

手軽にコーヒー生豆を煎ることができます。

耐熱ガラス製なので、お好みの煎り加減が一目でわかります。

ご家庭で簡単に、いつでも香り高いコーヒーを味わうことができます。

豆を煎り、はぜる音を聞き、漂う薫香に酔いしれてください。

品 名	耐熱ガラス製器具 (コーヒーロースター)
使用区分	直火用
耐熱温度差	150℃

取扱い上の注意

- 火にかける時は外側の水滴をぬぐい、乾いた状態でご使用下さい。またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 加熱器具の中心に置き、ご使用下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<http://www.hario.com>

ご使用方法

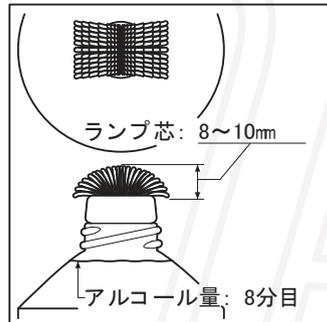
(お取り扱い上の注意をよく読んでご使用ください。)

1. 準備

安全にご使用していただくためにロースター本体の下に耐火ボード(市販品)等を敷いてください。

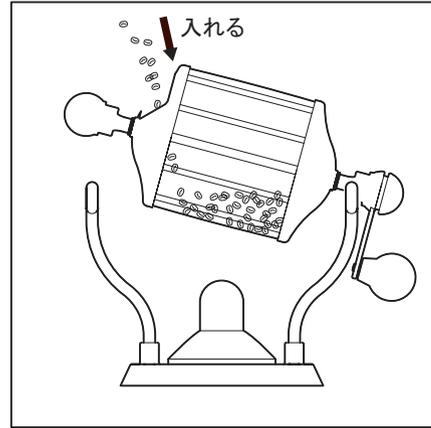
アルコールランプの8分目までアルコールを入れます。

2本入ランプ芯は火口より8~10mm程度出し、下図のように扇形状にして綿先をほぐします。ランプ芯にアルコールがしみわたったのを確認して点火します。

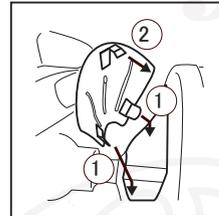


※初めてご使用になるときは、ロースター本体に貼付されたシール類は必ず取り除いてから使用してください。

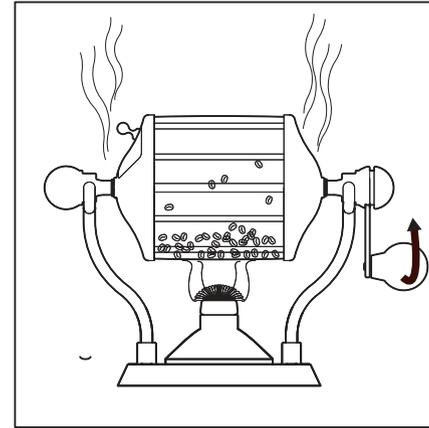
2. コーヒー生豆の投入



豆取り出し口蓋を外し、ガラスシリンダーに生豆(最大50gまで)を入れます。入れ終わりましたらガラスシリンダーの豆取り出し口蓋は、しっかりととはめてください。(取り付け方は右図の通り。)



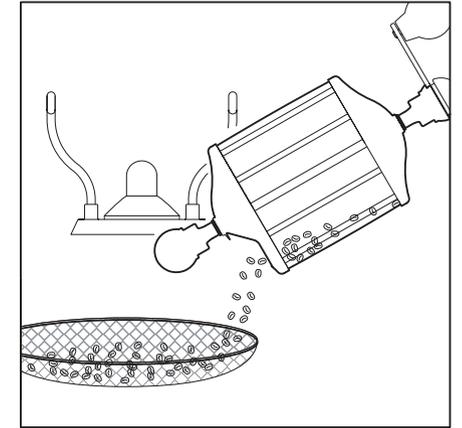
3. 焙煎の開始



豆の入ったガラスシリンダーは毎分約20回転(1回転3秒)の速度で回転させてください。(煎りムラをなくすためにも一定の速度で回転させることが大切です。)アルコールランプの熱により焙煎が進行してゆきます。

生豆の色の変化に注意しながら、頃合を見てアルコールランプの火を消してください。(目安時間: 15分~20分。時間は使用する生豆の種類、焙煎火力によって異なります。)

4. 焙煎の仕上げ



煎り上がったコーヒー豆はガラスシリンダーから素早く取り出し、急冷させます。ステンレス製のザル等に移し、うちわやドライヤーで冷風を送り、手で触っても熱くない程度まで冷まします。(豆取り出し口蓋のツマミや本体は非常に熱くなっていますので、素手で触らないでください。)

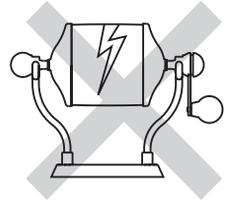
冷ましたコーヒー豆は1日~2日寝かせますと風味が安定します。

お取り扱い上の注意

⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取り扱いください。

⚠ ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、
思わぬときに破損することがありますので、
使用しないでください。

⚠ ご使用の際は、下に耐火ボード(市販品)
等を敷き、燃えやすいもののそばでは使
用しないでください。火災の恐れがあります。



ヒビ、欠け

⚠ ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものや可燃性の高いものの上では使用しないでください。

- ガラスシリンダーが熱いうちに水等をかけたり、ぬれた布でふいたり、ぬれた台の上に置くと急激な温度変化による破損の原因になります。
- 空ダキは破損の原因となりますので、絶対にしないでください。(最初から生豆を入れてご使用ください。)
- ロースター本体は熱くなりますので、素手で持たないでください。お持ちになる際は、なべつかみや作業手袋などを使用してください。
- ガラスシリンダーの内側を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 風のあるところでは炎が安定しないため、使用しないでください。
- 万一スタンドアームがゆるんだ場合は、必ずねじを締め直してからご使用ください。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わせないでください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 破棄する際は燃えないゴミの分類でお出してください。

アルコールランプについて

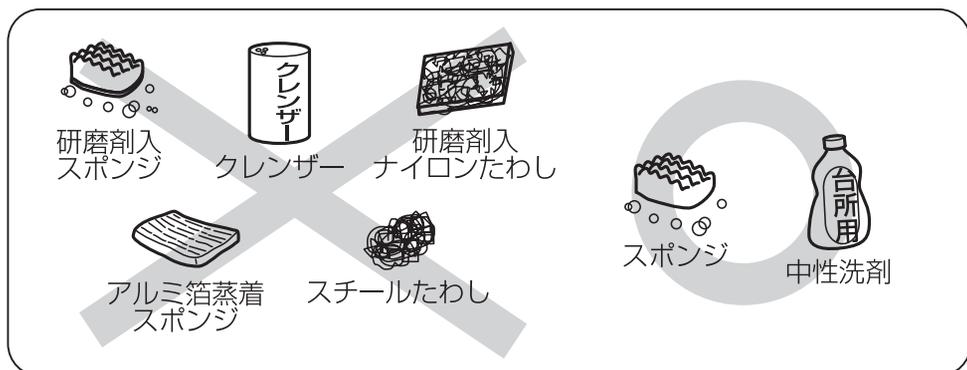
- ⚠️ 燃料用アルコールのみでご使用してください。ガソリン、ベンジン、石油は絶対にご使用にならないでください。
- ⚠️ 火のついた状態で、アルコールランプを動かさないでください。火災の恐れがあります。使用途中でのアルコールの補給は、絶対にしないでください。
- ⚠️ 火を消した後は、消えていることを必ず確認してください。火災の恐れがあります。
- 点火する前に、ランプガラスにヒビ、欠けがない事を確認して使用してください。
- 綿芯は、アルコールランプ専用のものをご使用ください。
- 長期間使用しないときは、残ったアルコールをアルコールの容器にもどしてください。
- 燃料用アルコールについては、アルコール容器の注意書・説明書をよく読み、お取り扱いには十分ご注意ください。
- 火を消す際は、ランプフタでフタをしてください。



燃料用アルコールの選び方

- アルコールをご購入の際は薬局などで燃料用アルコールとご指定ください。
- 燃料用アルコールは飲用すると危険ですので幼児の手の届かないところに保管してください。また、医薬用外劇物に指定されているものは認印またはサインを要求される場合があります。

*** ガラスのお手入れの方法 ***

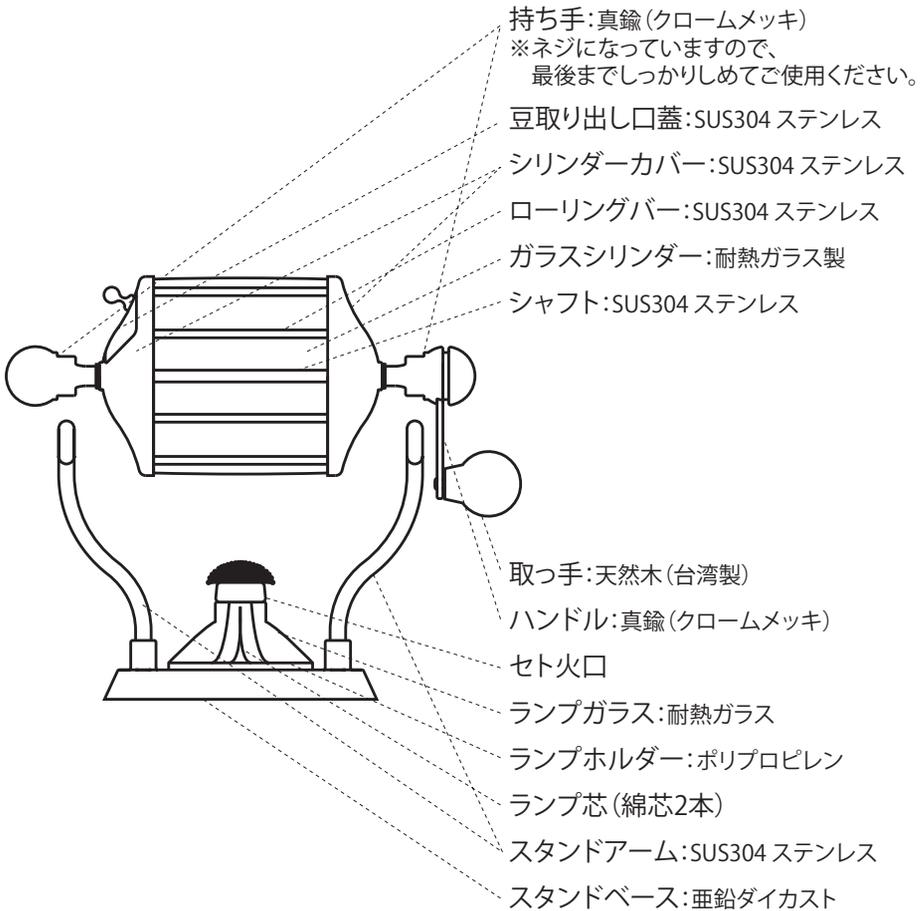


- ⚠️ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。やわらかいスポンジでも、上図のようにガラスに傷をつけるものは、思わぬときに破損の原因になります。使用しないでください。
- ⚠️ クレンザーなどの研磨剤入り洗剤はガラスに傷をつけ、思わぬときに破損する原因となります。使用しないでください。
- 汚れのひどいときは、ガラスのみ「家庭用漂白剤」をご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱説明書を必ずお守りください。※ガラスシリンダーについてのカーボン(すす)の焼き付きは落ちません。(必要以上に強くこすったり、ふいたりしないでください。破損の原因となります。)

*** 焙煎について ***

- 焙煎中にシリンダーカバーよりコーヒー生豆のシルバースキン(薄皮)が出ます。
- 煎りムラなく均一に焙煎する場合は生豆の量を40~50gで使用してください。少量での焙煎は煎りムラになる場合があります。
- ハンドルは手前・奥両方に回せます。(焙煎中に生豆がローリングバーのすきまにはさまる場合があります。そのときは逆回転させてみてください。)

部品について

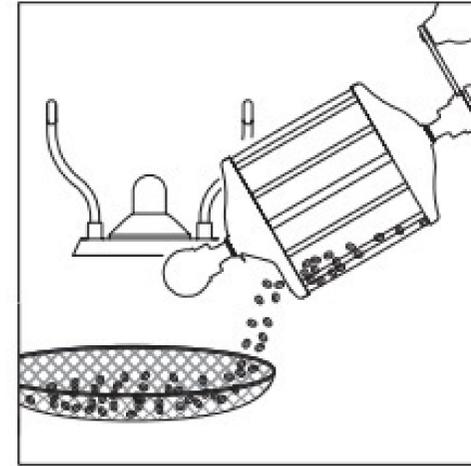
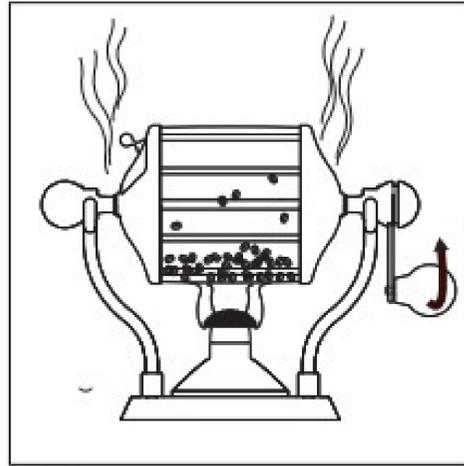
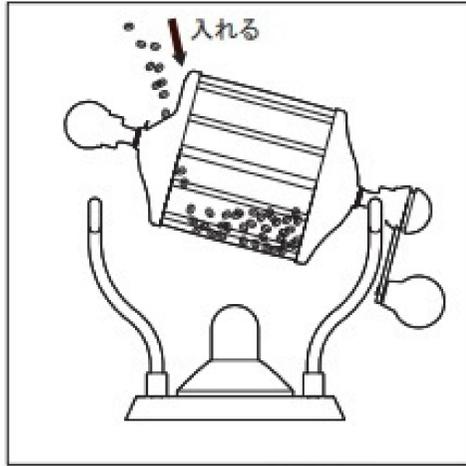


コーヒー豆の煎り具合

1	ライト・ロースト	浅煎り(薄茶色)	香り・酸味・ 渋み・軽さ
2	シナモン・ロースト		
3	ミディアム・ロースト	中煎り(茶色)	香り・酸味・ 甘味・コク
4	ハイ・ロースト		
5	シティ・ロースト	中深煎り(濃茶色)	苦味・コク・ 重さ
6	フルシティ・ロースト		
7	フレンチ・ロースト	深煎り(黒色)	苦味・
8	イタリアン・ロースト		(アイスコーヒー用)

****Summarized information about RCR-50 in english. Please be note this is not english version of instruction manual.****

Coffee Roaster "Retro" (RCR-50)



Features:

You can enjoy roasting and having very own coffee at home easily.
Made of heatproof glass, so that you can see inside clearly.

Instructions:

1. Put green coffee beans inside the glass drum. (The capacity is about 50g)
2. Put the alcohol lamp on.
3. Keep turning the glass drum by hand and maintain a constant speed about 15-20 mins.
* The roasting time depends on the coffee beans and the heating power.
4. Once it roasted, put off the fire. Take out the roasted coffee beans from the drum and let it cool down.

* The drum and stainless part may conduct heat, so do not touch it with your bare hand.

Use gloves, hot pad, or thick cloth to hold it when carrying it.

* Do not use Coffee Roaster "Retro" near flammable substances.

* Take the utmost care when handling the alcohol burner and glassware.

Do not move alcohol burner or "pie-torch" burner when lit.

