

## 取扱説明書

### もくじ

- 安全にお使いいただくために …………… P.2、3
- セット内容・各部名称 …………… P.3
- ご使用前に …………… P.4
- ご使用方法 …………… P.4～6
- お手入れ方法 …………… P.6
- ホットコーヒーの淹れ方…………… P.7
- アイスコーヒーの淹れ方…………… P.8
- 美味しいコーヒーを淹れるポイント…… P.9
- コーヒー豆の美味しさを保つ  
保存方法のポイント …………… P.10
- 故障かな？と思ったら …………… P.11
- 製品仕様 …………… P.12
- 保証書 …………… P.13
- 焙煎MEMO …………… P.14、15



### 家庭用

(業務用として使用しないでください)

(2019年11月改訂)

# LITHON

ライソン株式会社 お客様サービスセンター

〒577-0034  
大阪府東大阪市御厨南2-1-33

**06-6789-1199** 月～金(祝日のぞ)10～16時

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。  
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。  
ご使用前に「安全にお使いいただくために」を必ずお読みください。  
この取扱説明書はお読みになった後も、大切に保管してください。

## 安全にお使いいただくために

ご使用前に必ずお読みください。

- 本製品は家庭用製品です。業務用ではありません。
- この説明書には、ご使用になる方やその周辺にいる方々、物への危害や損害を未然に防ぐためのお守りいただきたい事項を記載しています。製品を安全にご使用いただくために内容を十分にご理解いただけますようお願いいたします。

### 警告

この表示は、内容を無視し間違った取り扱いをすると、死亡や重傷を負う危険性の高い内容を示しています。

- 使用中、プラグや電源コードが異常に熱くなったり、本体から煙や異常なおいが出るようなときは、直ちに使用を中止して、弊社お客様サービスセンターにお問い合わせください。  
\*傷んだプラグやコードは絶対に交換・分解・修理・改造をしないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
- 分解・改造は絶対にしないでください。\*感電・ショート・発火の原因になります。
- 交流100V、定格15A以上で使用してください。(交流100V以外では使用しないでください。)\*火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントに正しくしっかりと奥まで差し込んでください。\*感電・ショート・発火の原因になります。
- コンセント部分に水や埃などがつかないようにしてください。\*感電・ショート・発火の可能性があります。
- 電源コードに対して以下の行為はしないでください。  
\*曲げる・ねじる・引っ張る・束ねたまま使用する・何かを上に載せる・加工する \*感電・ショート・発火の原因になります。
- 本体を水につけたり、水や液体物をかけないでください。\*感電・ショート・発火の原因になります。
- 万が一焙煎中に豆が発火したり、著しく発煙したときはただちに電源プラグを抜き、炎が消え、冷えるまで触ったり水をかけずに待ってください。\*やけど・感電の原因になります。
- 安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人(子供を含む)が単独で本製品を使用することの無いようにしてください。\*やけど・感電・ケガを負う可能性があります。

### 注意

この表示は、内容を無視すると对人的に障害を負ったり、対物的に損害の発生が想定される内容を示しています。

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しないでください。\*火災の原因になります。
- 家具や壁、燃えやすいものの近くで使用しないでください。\*熱気でやけどや対物的に損害を与える原因になります。
- 使用時以外は電源プラグはコンセントから抜いてください。\*ケガややけど、漏電の原因になります。
- 使用中や使用直後は、上フタ・上フタ取っ手・通気口・ガラス窓は高温になりますので触れないでください。  
\*やけどの原因になります。
- 屋外や水気が多い場所では使用しないでください。\*感電・ショート・製品故障の原因になります。
- 直射日光のあたる場所では使用しないでください。\*発火・製品故障の原因になります。
- 焙煎中はそばを離れないでください。\*異常発見の遅れによる事故の原因になります。
- 空焚きしないでください。\*故障・やけどの原因になります。
- ローストコンテナ内部に針金などの金属物や異物を入れないでください。\*感電・ケガの原因になります。
- コーヒー豆以外のもの(ごまやポップコーンなど)を入れないでください。\*製品故障の原因になります。
- 上フタをセットしない状態で焙煎しないでください。\*やけどやチャフの散乱の原因になります。
- 焙煎中にフタを開けて顔などを近づけないでください。\*やけどの原因になります。
- 本製品を使用する際、直接風や熱風が当たるところでのご使用は避けてください。\*内部の温度が変化しうまく焙煎できない場合がございます。
- 使用後は、電源を切って電源プラグを抜き、本体が冷めたことを十分に確認したうえでお手入れをし、収納してください。\*やけどの原因になります。
- 連続で使用する場合は、少なくとも20分の間隔をあけてから使用してください。\*製品故障の原因になります。
- 製品を落としたり、ぶつけたり等の強い衝撃を与えないでください。\*製品故障・ガラス割れや傷の原因になります。
- お手入れにベンジン・シンナー系の溶剤は使用しないでください。また、みがき粉・金属たわしを使用しないでください。\*製品の変色・変形・故障・傷の原因になります。
- 使用後の保管は、お子様の手の届く場所で保管しないでください。\*思わぬ事故・ケガの原因になります。
- 誤った使用方法で取り扱わないでください。
- コーヒー豆の焙煎の目的以外で使用しないでください。

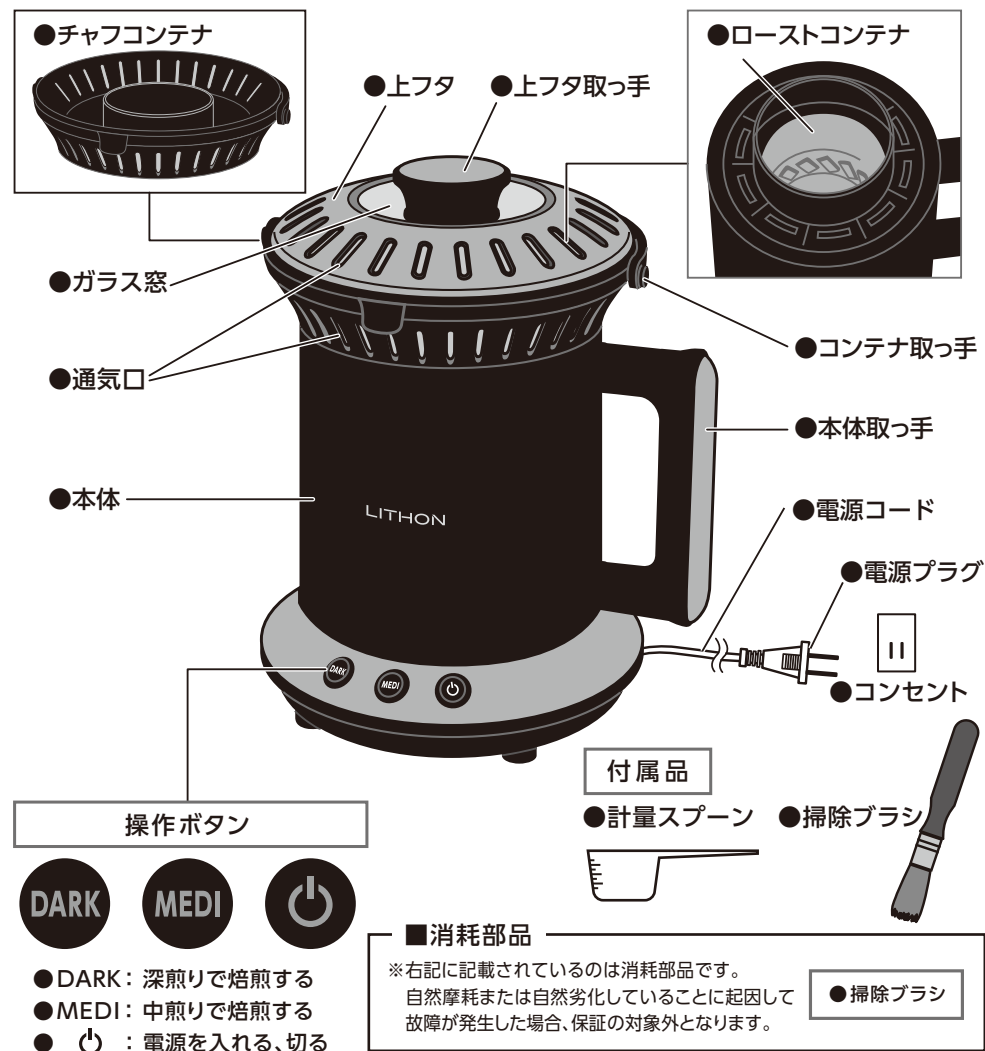
## 安全にお使いいただくために(つづき)

### 注意(つづき)

- 製品に異常が発生した場合は、ただちに使用を中止してください。
- 本製品は、外部タイマー又は個別の遠隔操作システムによって操作するように設計されておりません。

※誤った使用方法で発生するすべての事柄に対して、弊社は一切の責任を負いかねます。ご了承ください。

## セット内容・各部名称



< ガラス窓について > ガラスの成型過程において、多少のしわ、気泡ができます。ご了承ください。

## ご使用前に

### ※ご使用前に必ずお読みください

- 本製品は業務用ではありません。業務用としてご使用された場合は、保証の対象外となります。予めご了承ください。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しないでください。
- 使用中や使用後しばらく本体は熱くなっておりますので、やけどにご注意ください。特に上フタ・上フタ取っ手・通気口は高温になりますので触れないでください。移動させるときは必ず本体取っ手を持ってください。
- 焙煎中に開始から10～15分後ぐらいに煙が少し(1分程度)発生します。**換気扇近く**などの通気の良い場所でご使用ください。
- 水洗いはしないでください。本製品は防水加工されておりません。
- 屋外での使用はおやめください。
- コーヒー豆の焙煎以外の目的での使用はおやめください。

### ※焙煎するコーヒー豆について

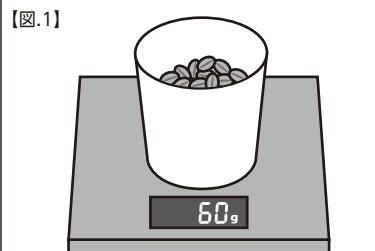
- 一度焙煎したり、焙煎を中断した豆を使用しないでください。
- 規定の量以上の豆を使用しないでください。
- 洗った生豆を使用しないでください。

## ご使用方法

### 1. 生豆を計量する (40～60g)

付属の計量スプーンまたは市販の計量スケールで、生豆を60g計量します。【図.1】

- ※ **1回で焙煎できる生豆の量は40～60gです。**可能焙煎量以外の量の生豆で焙煎しないでください。
- ※ 計量スプーンで生豆を計る場合  
40g: 30ml×2杯 / 60g: すりきり×2杯  
(豆ごとに密度が異なりますので、多少の誤差がでます。)



### 2. 『ローストコンテナ』に生豆を入れてフタをする

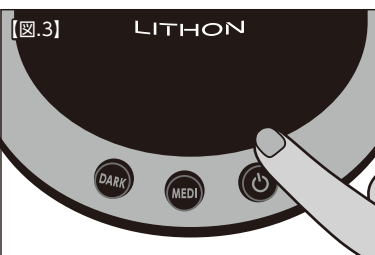
1. で計量した生豆を本体の『ローストコンテナ』に入れて【図.2】、『上フタ』のをせます。

- ※ コンテナ取っ手は水平にしてから焙煎を開始してください。立たせたまま焙煎すると取っ手が高温になり、やけどする恐れがあります。
- ※ 『上フタ』をしっかりセットしてください。隙間があると、チャフが飛び出ることがあります。



### 3. 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し、本体の『ONボタン』を押して電源を入れます。【図.3】  
電源を入れると『ONボタン』が青色に点灯し、『DARK/MEDIボタン』が青色に点滅します。

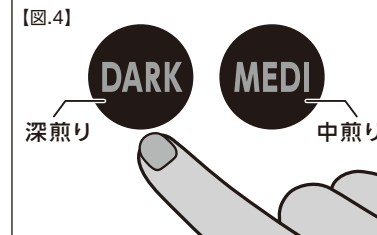


## ご使用方法 (つづき)

### 4. 『深煎り』『中煎り』を選んで焙煎を開始する

お好みで『DARK(深煎り)ボタン』『MEDI(中煎り)ボタン』を選んで押し、ボタンが赤色に点灯し、焙煎が始まります。【図.4】

※ 焙煎中に開始から10～15分後ぐらいに煙が少し(1分程度)発生します。換気扇近くなどの通気の良い場所でご使用ください。



#### < 焙煎度について >

焙煎度	風味	オススメの飲み方
中煎り	苦味 + 淡い酸味	アメリカン レギュラー
深煎り	力強い苦味	エスプレッソ カフェオレ アイスコーヒー ※ヨーロッパアンレンジ向き

### 5. 約20分で焙煎完了

約20分で焙煎から冷却まで完了します。【表.1】

※ 全工程がおわると最初に電源入れた状態(『ONボタン』青点灯、『DARK/MEDIボタン』青点滅)になります。

このあたりから  
ハゼ始めます

※ 連続使用する場合は安全のため20分以上あけてご使用ください。

【表.1】

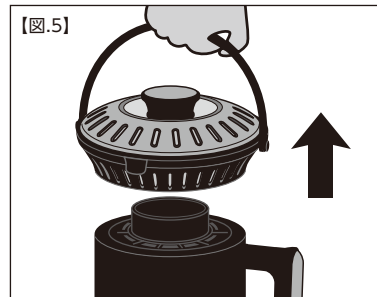
焙煎時間と温度	
時間経過	温度
0～8分	140℃
8～13分	140～210℃
13～16分	160～260℃
16～20分	常温風(冷却) ※豆にこもった熱でも焙煎が進むので冷却します。

### 6. チャフコンテナを取り外す

電源プラグを抜き、『コンテナ取っ手』を持って『チャフコンテナ』を取り外します。【図.5】

※ 焙煎直後の上フタ・上フタ取っ手・通気口・ガラス窓は高温になりますので触れないでください。やけどの恐れがあります。

※ 持ち運びするときに強い衝撃を与えると、コンテナ取っ手が外れる恐れがありますのでご注意ください。



## ご使用方法 (つづき)

### 7. 焙煎後の豆を保存容器に移す

『本体取っ手』を持って焙煎後の豆を取り出し、保存容器に移します。【図.6】

- ※豆を取り出すときは、本体には触らず、必ず本体取っ手を持ってください。やけどの恐れがあります。
- ※豆はなるべく空気に触れないよう密閉容器に入れ、湿度の低い冷暗所で保存してください。



【図.6】

## お手入れ方法

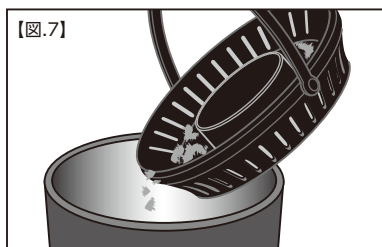
### 各部のお手入れの方法

- ※本体・上フタ・上フタ取っ手が十分冷めていることを確認してください。
- ※電源プラグがコンセントから外れているか確認してください。
- ※食器洗い機は使用しないでください。
- ※『チャフコンテナ』にたまったチャフは毎回捨てて使用してください。
- ※チャフは熱を持っているので、直接ゴミ箱に捨てず、水で湿らせて捨ててください。

△『上フタ』と『チャフコンテナ』の通気孔は毎回お掃除ブラシや水洗いでキレイにチャフを取り除いてください。通気孔にチャフがつまったままだと内部温度が上昇し製品の変色・変形・故障の原因になります。

#### (1)『チャフコンテナ』

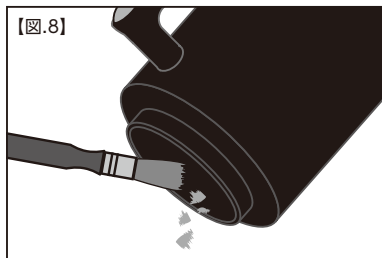
- 『上フタ』を取り、『チャフコンテナ』は『コンテナ取っ手』を持って取り外し、チャフを捨ててください。【図.7】
- 汚れがひどい場合は、柔らかいスポンジに台所用中性洗剤で優しく洗い、しっかりと洗い流して、乾燥させてください。



【図.7】

#### (2)『本体』

- 『お掃除ブラシ』でチャフを払い、取り除いてください。【図.8】
- 本体の汚れがひどいときは、固く絞ったぬれ布巾などで汚れを拭き取ってください。
- ※本体は、水洗いできません。水をかけたり、丸洗いしないでください。
- ※お手入れにベンジン、シンナー系の溶剤や、研磨剤入りの洗浄剤は使用しないでください。製品の変色・変形・故障の原因になります。



『ローストコンテナ』の口が下向きになるように

### 収納

- お手入れ後、湿気の少なく直射日光に当たらないところに保管してください。
- ※使用後の保管は、お子様の手の届く場所で保管しないでください。思わぬ事故、ケガの原因になります。

## ホットコーヒーの淹れ方 (ペーパードリップで淹れる場合)

### ペーパードリップでコーヒーを淹れるときのポイント

- コーヒー豆を挽くときは飲む分量だけにしましょう。挽いた状態で保存すると風味が落ちます。
- ペーパードリップで淹れるときの挽き目は中細挽きが向いています。
- ペーパーフィルターはドリッパーに形やサイズの合うものを使い、隙間ができないようセットします。
- 飲みごろの温度に抽出するため、ドリッパー・サーバー・カップなどは、あらかじめ温めておきます。

### (例)

#### <用意するもの> カップ1杯分(約140cc)淹れる場合

- ・挽いたコーヒー豆(1杯分:10~12g)
- ・ペーパーフィルター
- ・ドリッパー
- ・サーバー
- ・ポット(注ぎ口の細いもの)
- ・コーヒーカップ

### 1. お湯を沸かす

汲みだての水道水などを沸かしておきます。(約160cc)  
コーヒーの抽出には92~95℃の温度が適しています。

### 2. ペーパーフィルターをセットし、挽いたコーヒー豆を入れる。

サーバーに乗せたドリッパーにペーパーフィルターを隙間なくセットし、挽いたコーヒー豆を入れます。ムラなくお湯を注げるように、ドリッパーを軽く振り、粉の両面を平らにしておきます。

### 3. コーヒーを蒸らす

少量(約20cc)のお湯を中央にそっと乗せるように注ぎ、20~30秒そのまま蒸らします。「蒸らし」は美味しいコーヒーを淹れるポイントなので、ぜひおこなってください。

### 4. お湯を注いで抽出する

中心から小さな「の」の字を描くように、3回に分けてお湯を注ぎます。  
80cc→40cc→20ccの分量を目安にして分けて注ぐと美味しく抽出できます。

### 5. カップに注ぐ

抽出したコーヒーを温かいうちにカップに注いで、できあがりです。

## アイスコーヒーの淹れ方 (ペーパードリップで淹れる場合)

### アイスコーヒーを淹れるときのポイント

- アイスコーヒーを淹れるときの焙煎度は深煎りがおすすめです。冷えてもコクが出せます。
- 氷が溶けて薄まるので、濃いコーヒーになるように抽出し、急速に冷却します。
- ペーパードリップで淹れるときの挽き目は中細挽きが向いています。
- 抽出に使うお湯と氷は同じ水を使うのがおすすめです。

#### (例)

#### <用意するもの> グラス1杯分(約140cc)淹れる場合

- ・挽いたコーヒー豆(1杯分:12~17g)
- ・氷
- ・ペーパーフィルター
- ・ドリッパー
- ・サーバー
- ・ポット(注ぎ口の細いもの)
- ・グラス

### 1. お湯を沸かす

汲みたての水道水などを沸かしておきます。(約140cc)  
コーヒーの抽出には92~95℃の温度が適しています。

### 2. ペーパーフィルターをセットし、挽いたコーヒー豆を入れる。

サーバーに乗せたドリッパーにペーパーフィルターを隙間なくセットし、挽いたコーヒー豆を入れます。ムラなくお湯を注げるように、ドリッパーを軽く振り、粉の両面を平らにしておきます。

### 3. サーバーに氷を入れる

サーバーの半分の量まで氷を入れ、ドリッパーをセットします。

### 4. コーヒーを蒸らし、お湯を注いで濃いめに抽出する

ホットコーヒーをドリップするときと同じ要領で、コーヒーを蒸らし、3回に分けてお湯を注ぎます。

### 5. グラスに注ぐ

氷を入れたグラスに注いで、できあがりです。

※あくまでも一例ですので、コーヒー粉・お湯の量・抽出時間は好みに応じて調節してください。

## 美味しいコーヒーを淹れるポイント

抽出方法を工夫することでコーヒーの味は変化します。  
好みの味わいを見つけ、美味しいコーヒーをお楽しみください。

### 濃さを調節したいとき

調節すること	濃くしたい ←	→ 薄くしたい
コーヒー粉の量	増やす	減らす
お湯の量	減らす	増やす
コーヒー豆の挽き目	細挽き	粗挽き
抽出スピード	時間をかけて抽出	早く抽出
お湯の温度	上げる	下げる

### 苦味や酸味を調節したいとき

調節すること	苦味を抑えたい	酸味を抑えたい
コーヒー粉の量	増やす ※1	減らす
お湯の量	減らす ※1	増やす
コーヒー豆の挽き目	粗挽き	細挽き ※2
抽出スピード	早く抽出	時間をかけて抽出
お湯の温度	下げる	上げる

※1 過抽出を防ぎ、渋みのある苦味が出づらいう状態にします。

※2 苦味を増やしてバランスを調節します。

### 抽出時の味が出てくる順番

1. 酸味 ▶▶▶ 2. 心地の良い苦味 ▶▶▶ 3. 渋みのある苦味

酸味を調節するのは難しいので、苦味を調節してバランスをとります。

3.の苦味が出る前に抽出を終わらせると、すっきりした味わいのコーヒーになります。

## コーヒー豆の美味しさを保つ保存方法のポイント

コーヒー豆の保存に適した環境をご紹介します。

一般のご家庭では難しいこともありますので、できる範囲でお試してください。

### ● 生豆の保存方法

カビを防ぐため、高温多湿の環境は避けてください。

- ・温度：15℃前後
- ・湿度：40～60%

### ● 焙煎豆の保存方法

焙煎豆の劣化は止められませんので、なるべく早くお飲みください。

焙煎豆の劣化スピードを遅らせるためには、豆のまま密閉容器に入れ、暗所で常温保存し、飲む分だけ挽くのがオススメです。

- ・水気の少ない状態(湿度の低いところ)
- ・酸素がない状態(密閉容器でなるべく空気に触れないようにする)
- ・光が入らない状態(直射日光を避け、できるだけ暗所で保存)
- ・温度が低い状態 ※3
- ・豆の状態(挽くと劣化しやすくなる)

※3 温度は低い方がいいですが、冷蔵庫で保存するデメリットもあります。

#### <冷蔵庫で保存するデメリット>

- ・湿気やすくなる。
- ・他の食品の匂いが移りやすい。
- ・冷蔵庫から出すときに、温かい外気に触れると湿気を帯びる。
- ・常温に戻さず粉が冷たいまま抽出すると、湯温が下がりコーヒー自体がぬるくなり、香りも低下する。

## 故障かな？と思ったら

### ■ 修理を依頼される前にご確認ください

- 下記の場合、故障ではなく再確認いただくことで、問題が解消する場合があります。
- それでも問題が解消しない場合はただちに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いてください。安全を確認したうえで弊社お客様サービスセンターにご相談ください。
- ご家庭での修理・分解は絶対におこなわないでください。

問題事例	再確認するところ	問題解消の方法
電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
熱くならない		
電源プラグが異常に熱い	コンセントの差し込みがゆるくなっていませんか？	製品本体または、コンセントに問題があります。使用を中止し、弊社お客様サービスセンターまでご相談ください。
うまく焙煎できない (十分焙煎できていない ローストにムラがある)	投入した生豆の量は多くありませんか？	規定された量の生豆で焙煎してください。
チャフ(生豆の薄皮)が『チャフコンテナ』に排出されない	『上フタ』が外れていませんか？	『上フタ』をしっかりセットしてください。
		豆の品種や生産方式の違いによって、チャフの量が少ないものもあります。

## 製品仕様

製品名	ホームロースター RT-01
定格電圧	AC100V
定格消費電力	1150W
定格周波数	50/60Hz
連続使用時間	20分
本体サイズ	約W208×D175×H246mm
本体重量	約1.4kg
電源コード	約1m
温度ヒューズ	216℃
焙煎可能量	約40～60g (1回あたり)
使用環境温度	0～35℃ (環境温度によっては焙煎度合いが変わりますのでご注意ください。)
付属品	掃除ブラシ、計量スプーン
材質	<ul style="list-style-type: none"> <li>•本体：PP、SUS430</li> <li>•フタ：ガラス、SUS430</li> <li>•チャフコンテナ：SUS430、PET+30%GF、PP</li> <li>•フィルター：SUS304</li> <li>•ローストコンテナ：アルミニウム</li> </ul>

※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがあります。

## 保証書

**保証書** 本書は保証期間内に本書記載内容で無料保証をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、弊社お客様サービスセンターにご依頼ください。

※この保証書は販売店様の日付けの入ったレシートまたは領収書がなければ無効となります。

製品コード	KLRT-001	製品名	ホームロースター RT-01
※お買い上げ日	年 月 日	保証期間	お買い上げ日より：1年間
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話番号		
※販売店	住所・店名		
	電話番号		

店舗印

当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、修理・交換後の製品発送のみ使用し、それ以外に使用したり、第三者に提供することは一切ございません。

**販売店さまへ** ※印欄は必ず記入（もしくは押印）してください。

### 保証規定


- 保証期間内に取扱説明書の注意書きに従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料保証いたします。弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内に故障した場合には、製品と本書をご持参・ご提示の上、弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には保証対象外となります。
  - ①弊社「お客様サービスセンター」以外による分解・修理及び改造をおこなった場合
  - ②お客様の過失・不注意（使用上の誤り、製品をぶつけたり落下等による強い衝撃を与えるなど）による故障及び損傷
  - ③取扱説明書に記載されている消耗部品が自然摩耗または自然劣化していること起因して故障が発生した場合
  - ④火災・地震・その他の天災事変による故障及び損傷
  - ⑤本書の掲示がない場合
  - ⑥本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
  - ⑦他人へ譲渡した場合
- レンタルなどによる貸し出し、オークション等による転売・中古販売、及び譲渡によって発生した故障・損傷・劣化・損害・事故などに対して一切の責任を負いかねます。ご了承ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効となります。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

発売元 **ライソン株式会社**  
〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

お客様サービスセンター  
**TEL 06-6789-1199**  
〔月～金（祝日除く）10時～16時〕



# 焙煎MEMO

 コーヒー豆の種類、焙煎量、焙煎度、抽出方法などを記録してお好みの味を探してみてください。

※環境温度によっては焙煎度合いが変わりますのでご注意ください。(使用環境温度:0~35℃)

日付	豆の種類	焙煎量(g)	焙煎度	環境温度(℃)	MEMO
20●●/●/●	コロンビア・スプレモ	60	DARK / <b>MEDI</b>	23.5	
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		
			DARK / MEDI		



**※ 必ずお読みください****『チャフコンテナ』のお手入れにつきまして**

蓋とフィルターはステンレス製ですので錆びることはありません。  
焙煎ごとに水洗いをしてください。



焙煎を何度もおこなっているうちに以下の現象が起こる場合があります。

- ①チャフが飛び散るようになった。
- ②焙煎が濃くなってきた。

上記の場合はチャフコンテナのフィルターの詰まりが原因と考えられます。

**※無理やり蓋を押さえつけるような事は絶対におこなわないでください。**

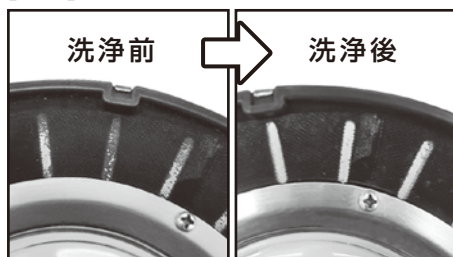
以下の手順でお手入れしてください。

- ①60℃ぐらいのお湯1リットルに対して市販のセスキ炭酸ソーダを1%(10g)程度溶かします。
- ②そこにチャフコンテナと蓋を1晩～1日漬けます。【図1】
- ③いらぬ歯ブラシなどでフィルターの隙間を掃除してください。【図2】

【図1】



【図2】



以上の要領で、お手入れしていただきますようお願いいたします。