



BUJA TECH

BUJA ROASTER

USER MANUAL

사용자 설명서

BUJA ROASTER
USER MANUAL

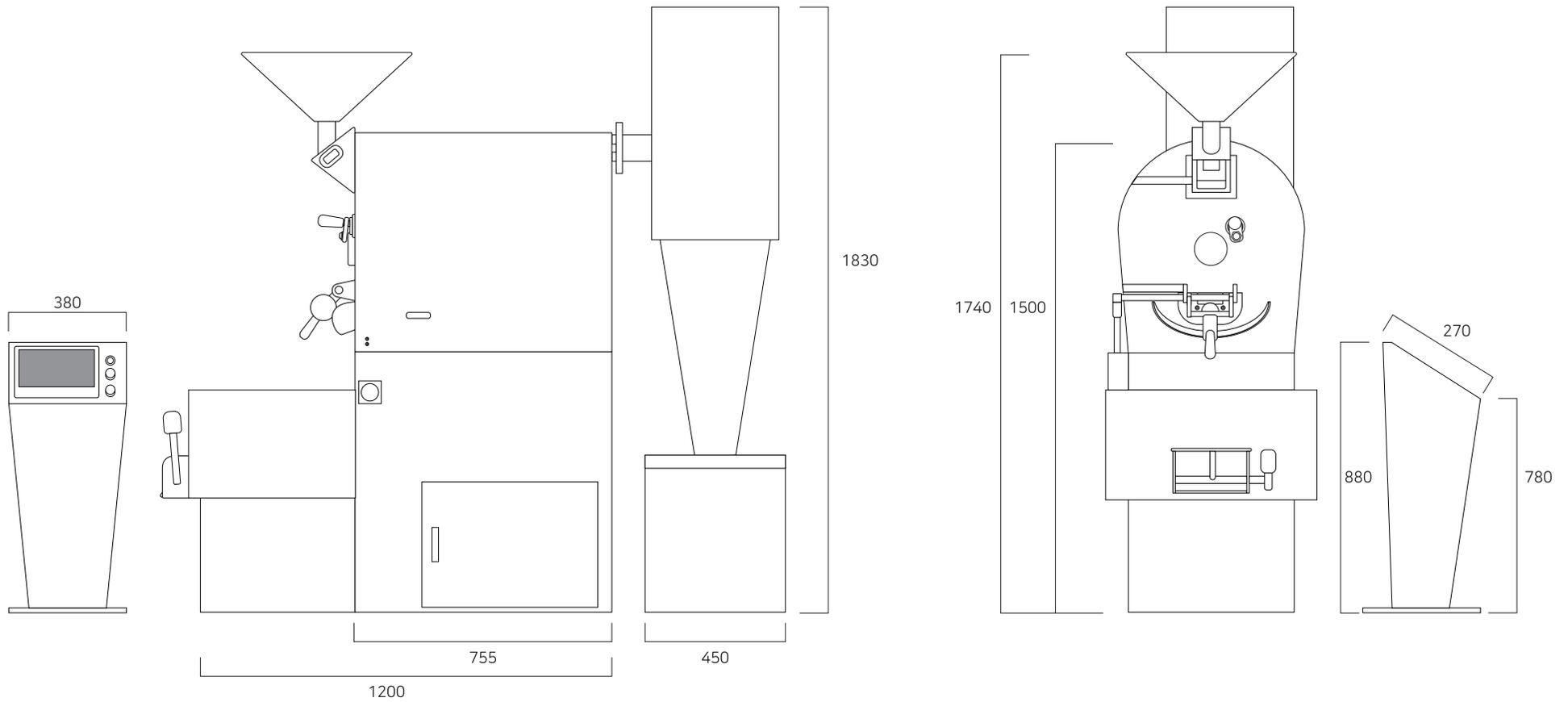
01 제품구성

01 제품 특징

- 01** 자동 로스팅 시스템 적용으로 초보자도 로스팅이 가능합니다.
(10개의 레시피가 있으며 한번의 터치로 로스팅 및 냉각까지 자동으로 작동)
- 02** 스테인리스 드럼 사용하여 부식이 발생하지 않아 위생적입니다.
- 03** 터치패드를 적용하여 직관적이며 사용하기 편리 합니다.
- 04** 반열풍 방식의 커피 로스터로서 안정적인 열풍을 이용한 로스터 입니다.
- 05** 열효율을 극대화 시키는 구조로 로스팅 시간을 10분내로 앞당겨 원두 고유의 맛과 향을 살립니다.
- 06** 드럼 및 배기 블로워 미 작동 시 히터를 자동으로 차단되며 작동 중 안전 온도를 초과시 히터를 자동으로 차단하여 안전한 작업 가능 합니다.
- 07** 자동 로스팅 작업시 배출 및 교반(냉각)이 자동으로 작동 됩니다.

제품 안내

02 제품 사이즈



03 안전장치

과열방지장치

출고시 최대 270°C로 설정되며 관리자가 직접 설정할 수 있으며 배기에 설정된 온도 초과시 히터를 차단하여 과열을 방지 합니다.

누전차단기

합선 등 전기적인 이상이 있을 때 전기를 차단 합니다.

화재방지기능 (가스식)

버너 점화 전에 뎀퍼를 먼저 작동 시켜 드럼 내부에 있는 잔류 가스를 배출 후 점화가 되며 뎀퍼 및 드럼 모터 미작동시 버너는 점화되지 않습니다.

BUJA ROASTER
USER MANUAL

02 주의사항

주의사항

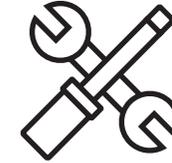
01 일반



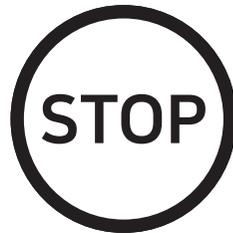
드럼이 과열된 상태에서 가동 및
템퍼를 정지하지 마십시오.
과열로 인해 화재 및 기계 고장의
원인이 될 수 있습니다.



화재의 위험이 있으므로 사용 시
항상 보호 장갑을 사용하십시오.
조작부위 고온이 발생하는 부분에
손을 접촉하는 경우 화상의 위험이
있습니다.



고장 시 제품을 무리하여 사용하지
마십시오.

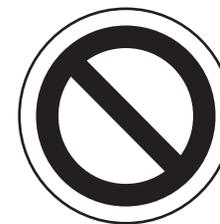


충분한 예열 및 냉각 후 기기의
사용 및 정지하여 주십시오.



경 고

베어링, 모터 등의 회전으로 인한
상해의 위험이 있으니 주의 하십시오



기기 점검이나 청소 시에는 전원 및
가스 공급(가스식 모델)을 반드시
차단하십시오

주의 사항

02 용도

본 기기는 생두를 로스팅하는 상업용 커피로스터기로 제작되었습니다.
사용 용도 외의 기타 임의적인 사용을 금합니다.
기계 사용 전 커피로스터 사용 설명 및 안전 및 주의 사항을 숙지하여 주시고 문제 발생 시에는
지정된 서비스 센터나 대리점으로 문의해 주십시오.

03 화재

배기관이나 사이클론 내부와 채프통을 주기적으로 청소하여 화재를 예방하여야 합니다.

04 점검

기계 점검시에는 반드시 차단기를 내린 후 작업해주시기 바랍니다.
젖은 손으로 전원을 연결하실 경우 감전의 위험이 있습니다.

BUJA ROASTER
USER MANUAL

03 설치

설치

01 덕트공사

본 설비는 연소설비이기 때문에 반드시 습기가 없고 환기가 잘 되며 연통 배관이 짧게 나갈 수 있는 곳에 설치해야 합니다. 다른 식품 가공 기기와 배관을 공유하는 것은 습기 관리에 좋지 않으며 중앙 배기시스템에 연결하는 경우 배기에 변화가 있어 로스팅 시 배기 환경에 영향을 미칠 수 있으므로 주의하셔야 합니다.

기기 1m 반경 이내에 환기 시설 혹은 창문이나 문이 있어야 합니다.

환기시설이 잘 되어 있지 않을 경우 산소 부족으로 로스팅을 위한 연소에 영향을 미쳐 로스팅 불안정 및 사용자의 가스 중독, 질식 등 안전 사고의 위험이 있습니다.

본 설비는 2010년부터 변경된 관련 법규에 따라 스테인리스 소재 (내열, 내식성의 소재)의 연통을 설치해야만 가스안전검사를 받는데 문제가 발생하지 않습니다.

연통 배관은 가능한 3m 내외로 짧게 시공하는 것이 좋으며 10m 이상 길어져야 할 경우 로스팅 시 배기가 잘 되지 않아 문제가 발생할 수 있으므로 추가 블로워(애프터버너 사용 시 내열블로워)를 장착해 주는 것이 좋으며 가능한 덕트 시공 전문 업체에게 문의하여 공사를 의뢰하시기 바랍니다.

설치

02 전원

14kw

전기식 모델

전압 : 삼상 380V / 4선식

소비전력 : 14kw

무게 : 400Kg

가스식 모델

전압 : 단상 220V

소비전력 : 600w

가스소비량 : 17kw

사용압력 : 2.8kpa

03 설치조건

1. 배기 기기 1m 반경 이내에 환기시설 혹은 창문이나 문이 있어야 합니다.
2. 테이블은 표시된 하중을 견딜 수 있는 제품이어야 하며, 접이식 간이 테이블은 사용이 불가 합니다.
※ 바퀴가 있어 기계 청소 관리에 용이한 테이블을 추천 합니다.
3. 배기 상태 배기관 길이, 건물 환경 등에 따라 배기환경이 로스팅 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
4. 여유 공간 냉각부, 화력조절부로 30cm 에서 1m의 여유 공간이 필요합니다.
직사광선과 습기가 많은 환경 (싱크대, 에스프레소 머신 등)과 멀리 설치해야 합니다.
5. 일반 전기 콘센트에 맞게 제작되었으며 콘센트는 단독으로 사용하여야 합니다.
6. 가스 연결시 가스설비업체에 연결을 요청하여야 합니다.
7. 해당 국가의 가스안전법에 따라 시행하십시오.
8. 임의로 연결하지 마십시오.

BUJA ROASTER
USER MANUAL

04 제품사용방법

01 일반

사용자

반드시 본사 및 대리점에서 설치 시 로스팅 방법 및 기기 관리 교육을 받은 사람 또는 로스팅을 배운 경험이 있는 사용자가 조작해야 합니다.

사용전 주의사항

콘센트가 빠져있거나 가스 밸브가 닫혀 있는지, 전원이 내려가 있지 않은 지 확인하십시오.

전원 코드나 가스 호스가 뜨거운 기계 표면에 닿지 않게 하십시오.

작업 전 온도, 배기, 기계 내/외부 습기 유무를 확인하십시오.

컨트롤 박스의 버튼은 임의로 조작하지 마십시오.

사용 전 미세 체프 받이, 냉각기, 냉각기 내부, 사이클론의 청소 여부를 확인하십시오.

버너 스파크가 작동되고 점화가 된 후 바로 버너가 꺼지면서 버너 알람이 발생하는 경우에는 전원 코드 방향을 바꿔서 연결 후 버너 점화를 재시도 하십시오.

02 로스 팅 준비

생두

생두의 수분 함유율과 특성을 파악하십시오.

[건조가 많이 진행된 콩은 로스팅 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.]

예열

기계 내외부에 습기가 많을 시에는 내부 스케일 누적이나 로스팅 실패의 원인이 될 수 있습니다.

충분한 예열 후 로스팅을 시작 해주십시오.

외부환경

날씨 : 날씨가 차거나 습한 경우에는 결로 현상 등으로 기계 내부에 수분이 생겨 로스팅 결과에 영향을 미칠 수 있으므로 충분히 예열해주십시오.

환기상태 : 로스팅은 연소과정입니다. 충분한 산소가 필요합니다. 단, 환기 상태를 체크해주십시오.

습기피하기 : 여름철 로스터기에 에어컨 바람을 피해 주십시오. 연통이 건물 밖으로 길게 많이 노출되지 않게 설치하십시오. 결로 현상의 영향으로 습기의 유입이 있을 수 있습니다.

배기

청소 : 청소 불량으로 블로워와 배기관이 막힌 경우 공기의 흐름이 원활하지 않게 되며 냉각 성능이 떨어지고 은피가 잘 배출되지 않아 원두의 맛과 향에 안좋은 영향을 미칠 수 있으므로 로스팅 전 청소 상태를 점검 해주십시오.

로스 팅 레벨

용도 (에스프레소 용, 블렌딩 용, 핸드드립 등)에 맞게 로스팅 레벨을 설정 합니다.

03 수동 로스팅

준비 및 예열

01. 전원을 연결 합니다.
02. 가스밸브를 열어줍니다. (가스식 모델)
03. 가동 버튼을 눌러 드럼과 블로워를 작동 시킵니다.
04. 버너 버튼을 눌러 버너가 정상적으로 점화 되는지 확인 합니다.
05. 예열 버튼을 눌러 자동 예열을 시작 합니다.
 - * 예열 온도를 220° 에 설정 하였다면 220°까지 버너 H로 가열하고 예열 온도에 도달하면 버너 L로 드럼온도를 200°까지 내립니다. 설정한 예열온도에서 20° 차이로 220° ~ 200° 사이를 반복 합니다.
 - * 설정 화면의 예열 항목의 온도 및 댐퍼를 설정 합니다.

로스팅

01. 30분 이상 충분한 예열을 합니다.
02. 생두는 투입온도가 되기 직전에 호퍼에 투입합니다.
03. 드럼 온도가 투입하고자 하는 온도에 도달하면 호퍼게이트를 열어 생두를 투입 합니다.
04. 드럼 온도가 저점을 지나 상승하면 생두 종류에 맞게 적정 화력을 조절 합니다.
05. 드럼 온도가 약 160°(옐로우단계)가 되면 댐퍼를 약간 줄여 1차 크랙에 필요한 화력을 충분히 공급합니다.
06. 드럼 온도가 약 180°에 1차 크랙이 시작되면 댐퍼를 생두 종류에 맞게 줄여 주거나 높여 줍니다.
 - * 온도가 급격히 상승하면 온도를 조금씩 낮춰줍니다.
 - ※ 로스팅 중 드럼 온도가 떨어지면 절대 안됩니다!
07. 1차 크랙 이후 원두의 색과 향이 원하는 상태에 도달하면 배출 할 준비를 합니다.

배출 및 냉각

01. 배출하고자 할 때 컨트롤 박스의 냉각 버튼과 냉각헨 버튼을 누릅니다.
02. 배출 온도가 되면 도어 버튼을 눌러 원두를 배출 시킵니다.

※ 냉각 완료 전에는 절대 손을 넣지 마십시오!

정리 및 마감

01. 설정화면에 자동 정지 온도를 70°에 설정하고 메인화면의 자동 정지 버튼을 누르면 자동으로 버너를 정지 시키고 설정된 댐퍼 50으로 기계를 서서히 냉각 시킵니다.
* 도어가 닫힌 상태로 진행해야 합니다.
02. 사이클론 및 은피 서랍 등을 열어 진공청소기로 찌꺼기를 청소합니다.
* 많은 양을 로스팅 할 경우에는 사이클론과 은피 서랍의 찌꺼기는 자주 비워줘야 합니다.

※ 청소 및 기계관리 불량으로 인한 A/S 요청시에는 요금이 청구 될 수 있습니다.

※ 최소 주당 1회 이상 배기관 및 블로워, 사이클론을 관리하여 주십시오.

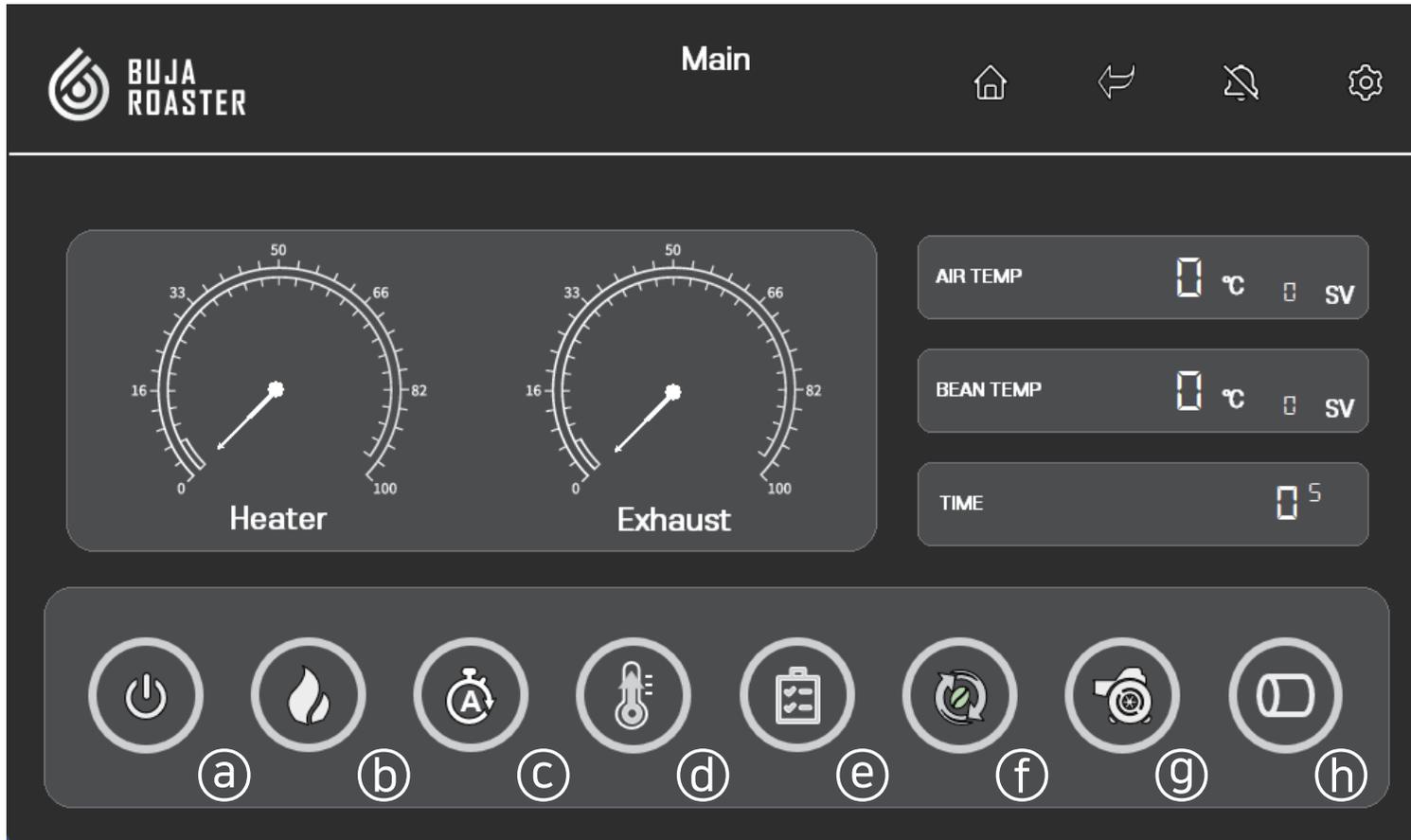
04-1

터치스크린 사용 방법 (자동모드)



③ 로스터기 시작하기

제품 사용 방법



㉓ 로스터기 시작하기

㉔ 버너 가동하기(가스식 아이콘)
히터 가동하기 (전기식 아이콘)

㉕ 자동 정지

㉖ 예열 온도 설정

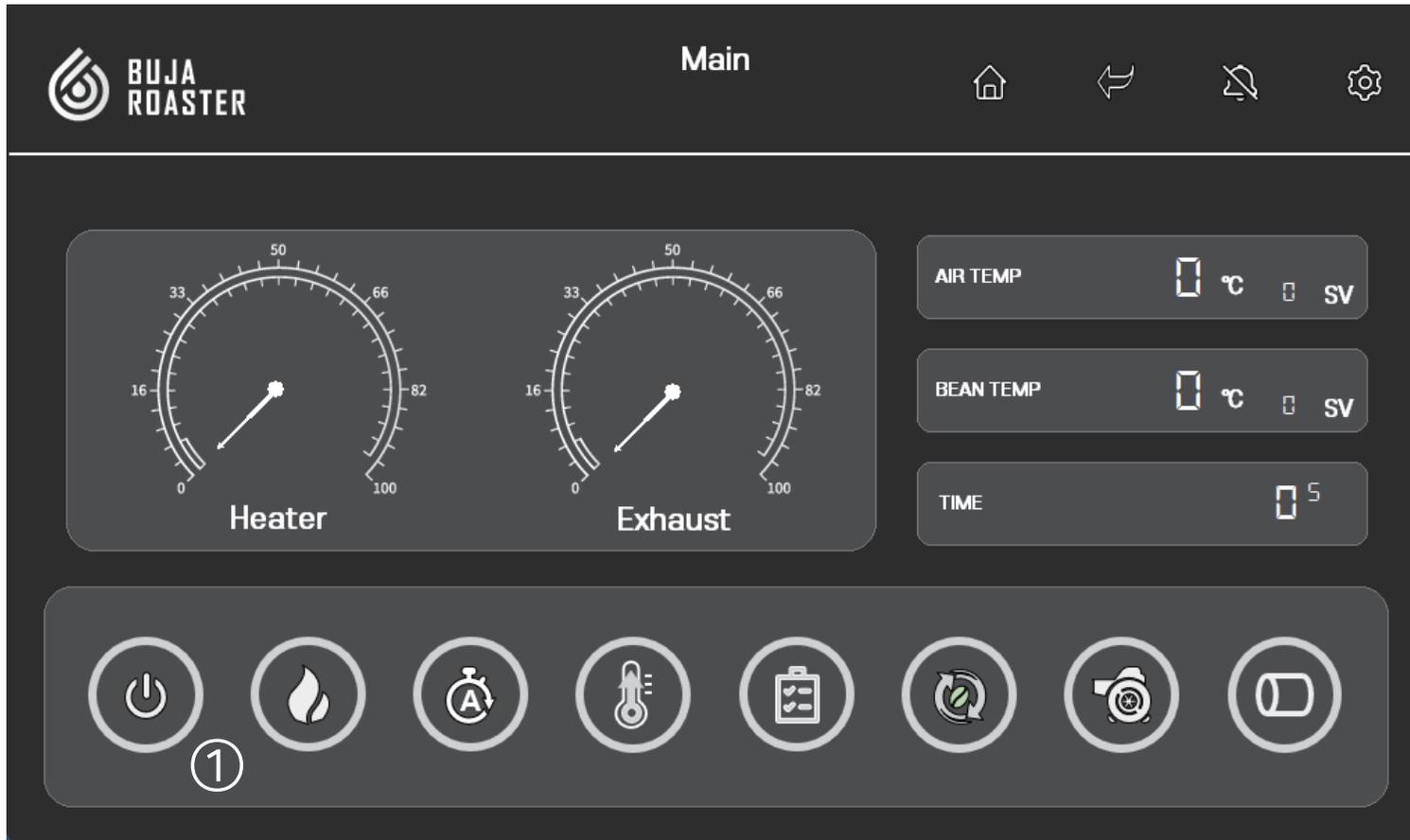
㉗ 레시피 북

㉘ 교반 날개

㉙ 쿨러 송풍기

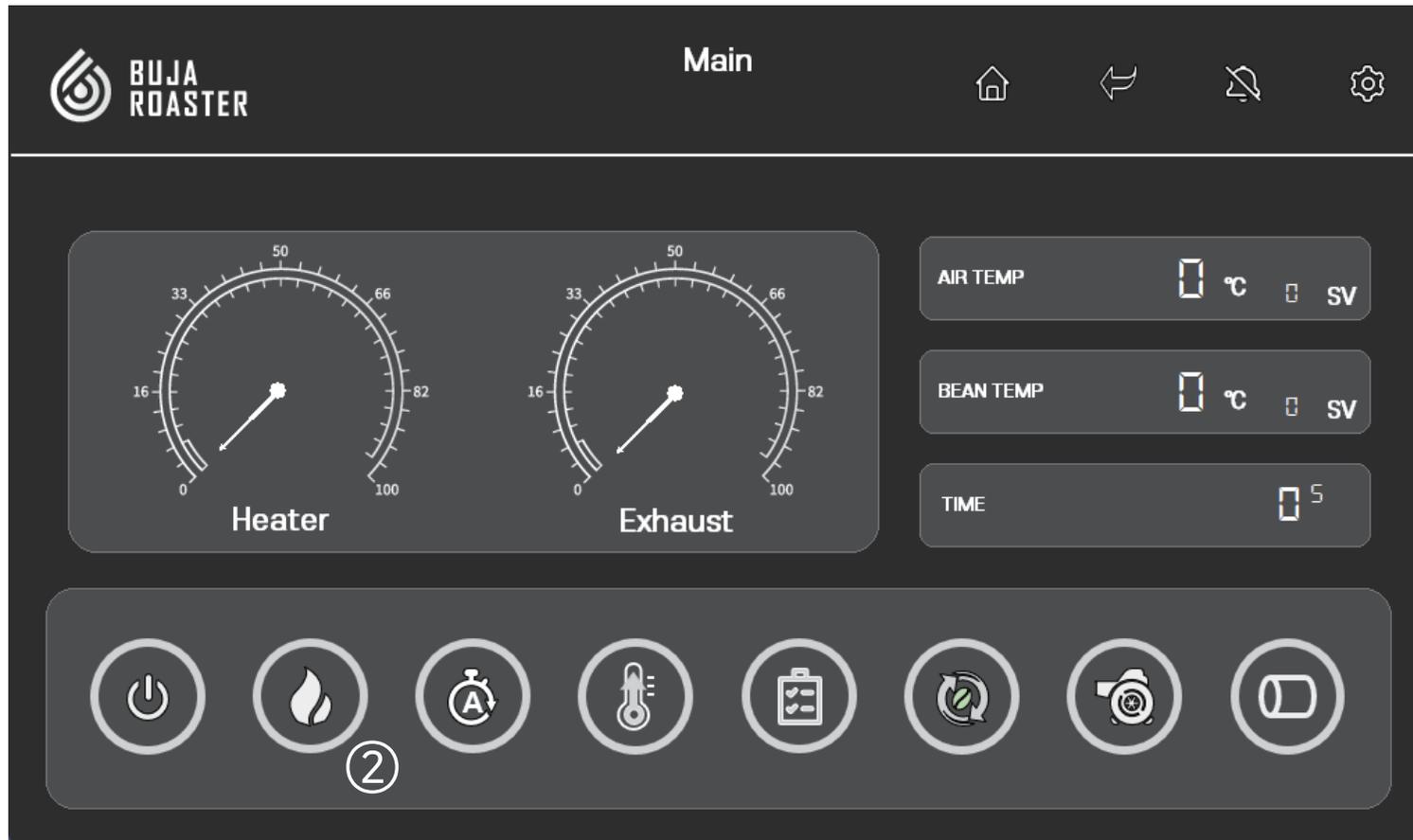
㉚ 배출하기

제품 사용 방법



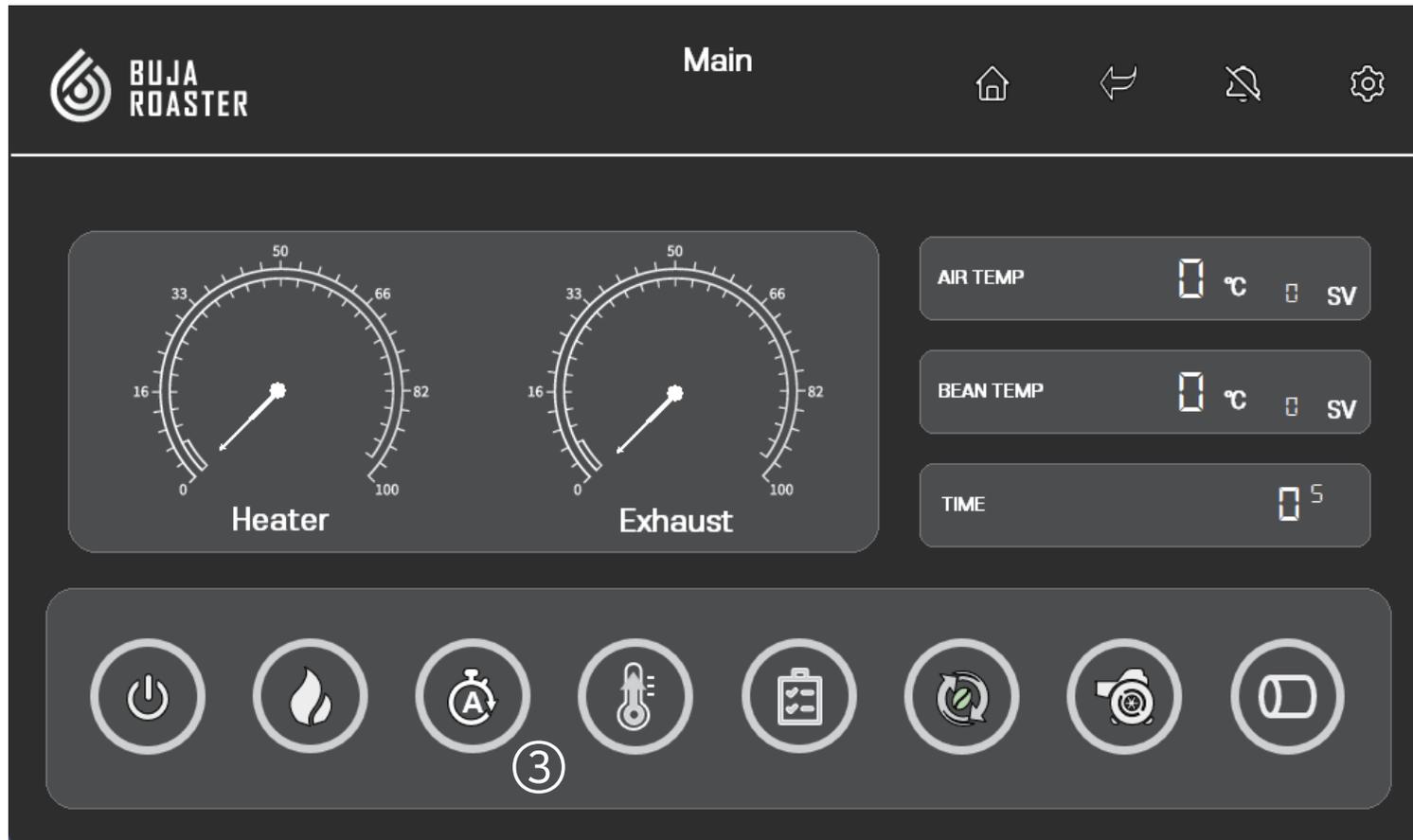
① 로스터기 시작하기 버튼을 눌러 로스터기를 작동 시킵니다.

제품 사용 방법



- ② 버너 가동하기 버튼을 눌러 로스터기의 버너를 작동 시킵니다. (가스식 아이콘)
히터 가동하기 버튼을 눌러 로스터기의 히터를 작동 시킵니다. (전기식 아이콘)

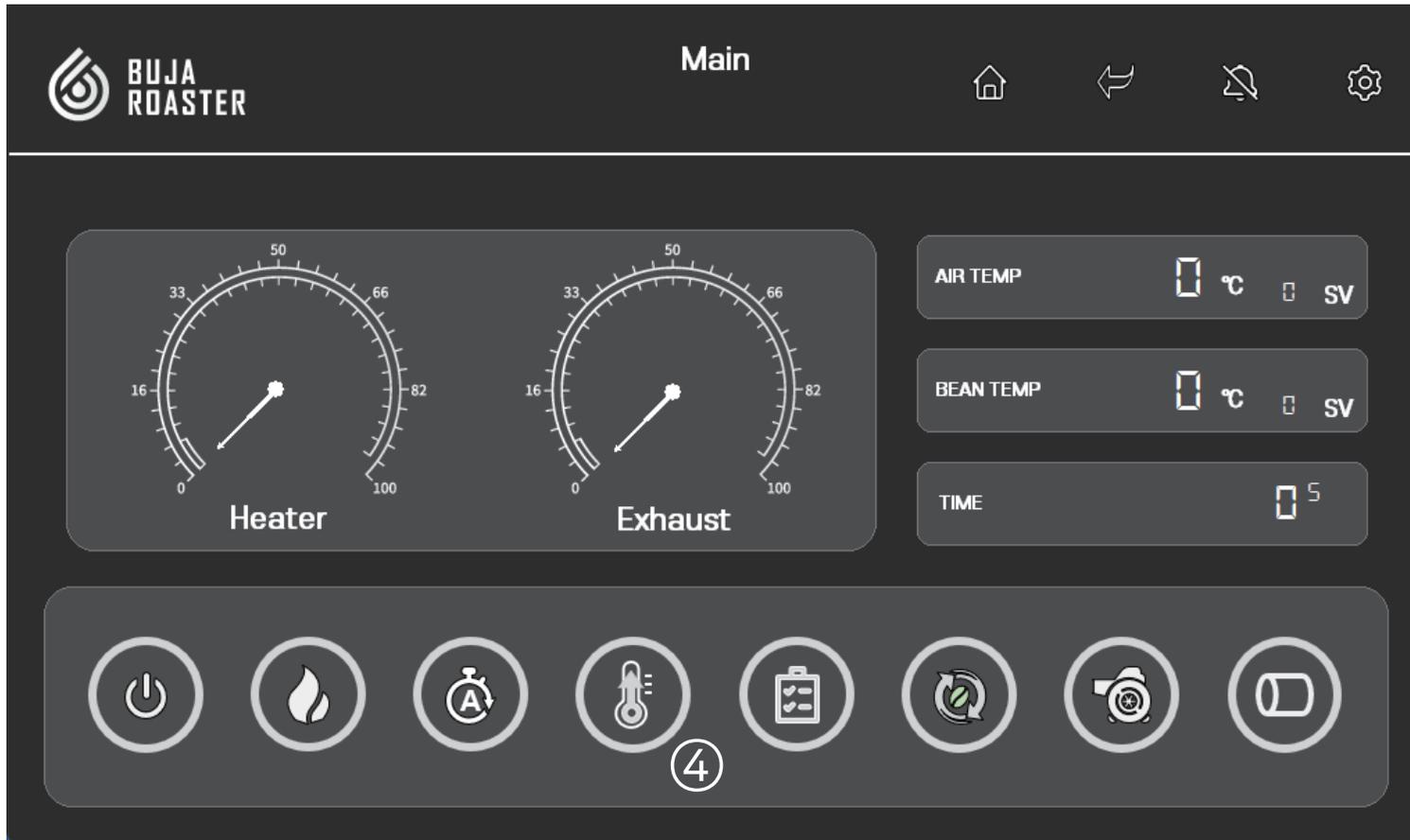
제품 사용 방법



③ 로스팅 종료시간을 설정하여 로스팅 종료시 자동으로 로스터기를 종료 시킵니다.

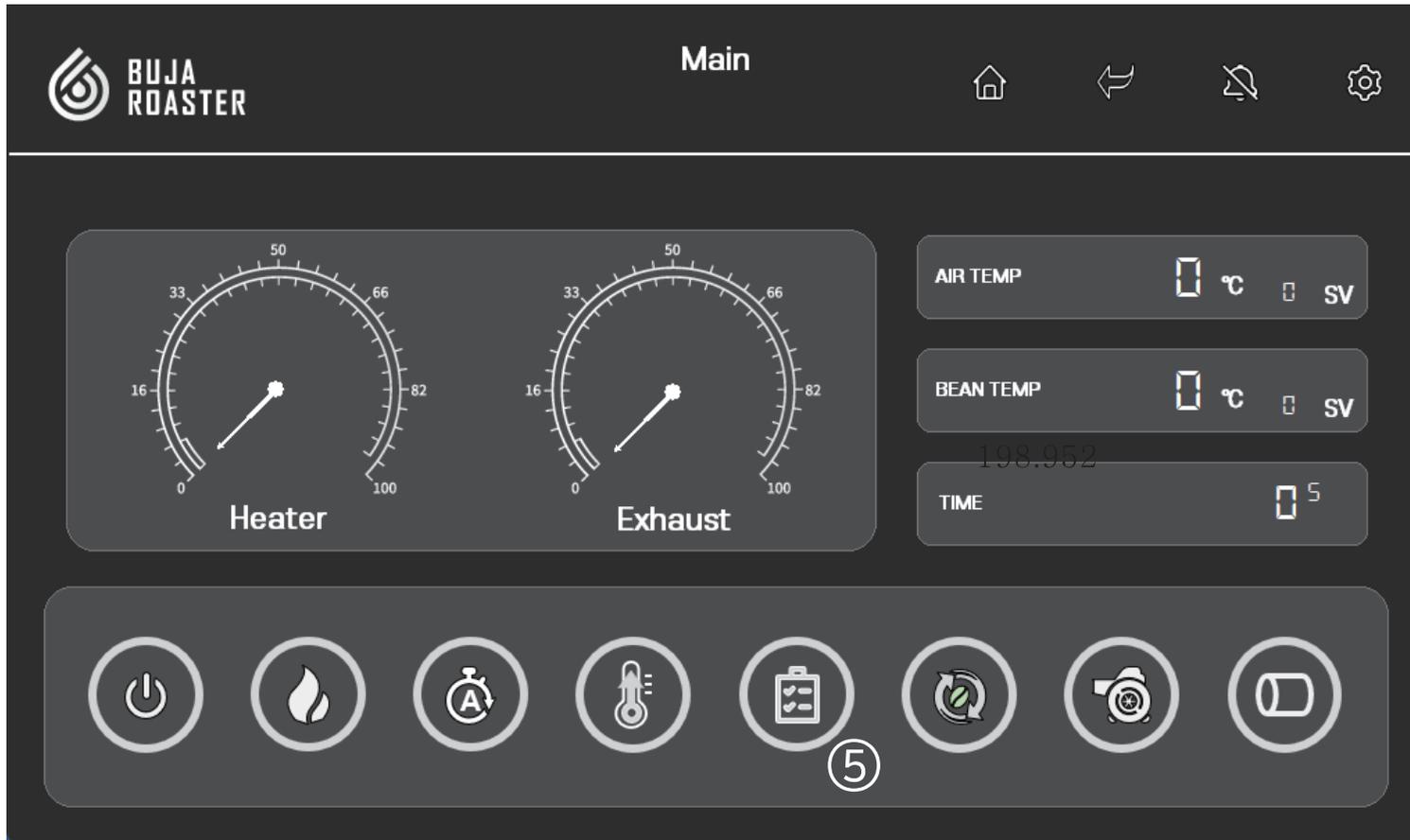
※ 로스터기 사용 종료시 사용하는 버튼입니다

제품 사용 방법



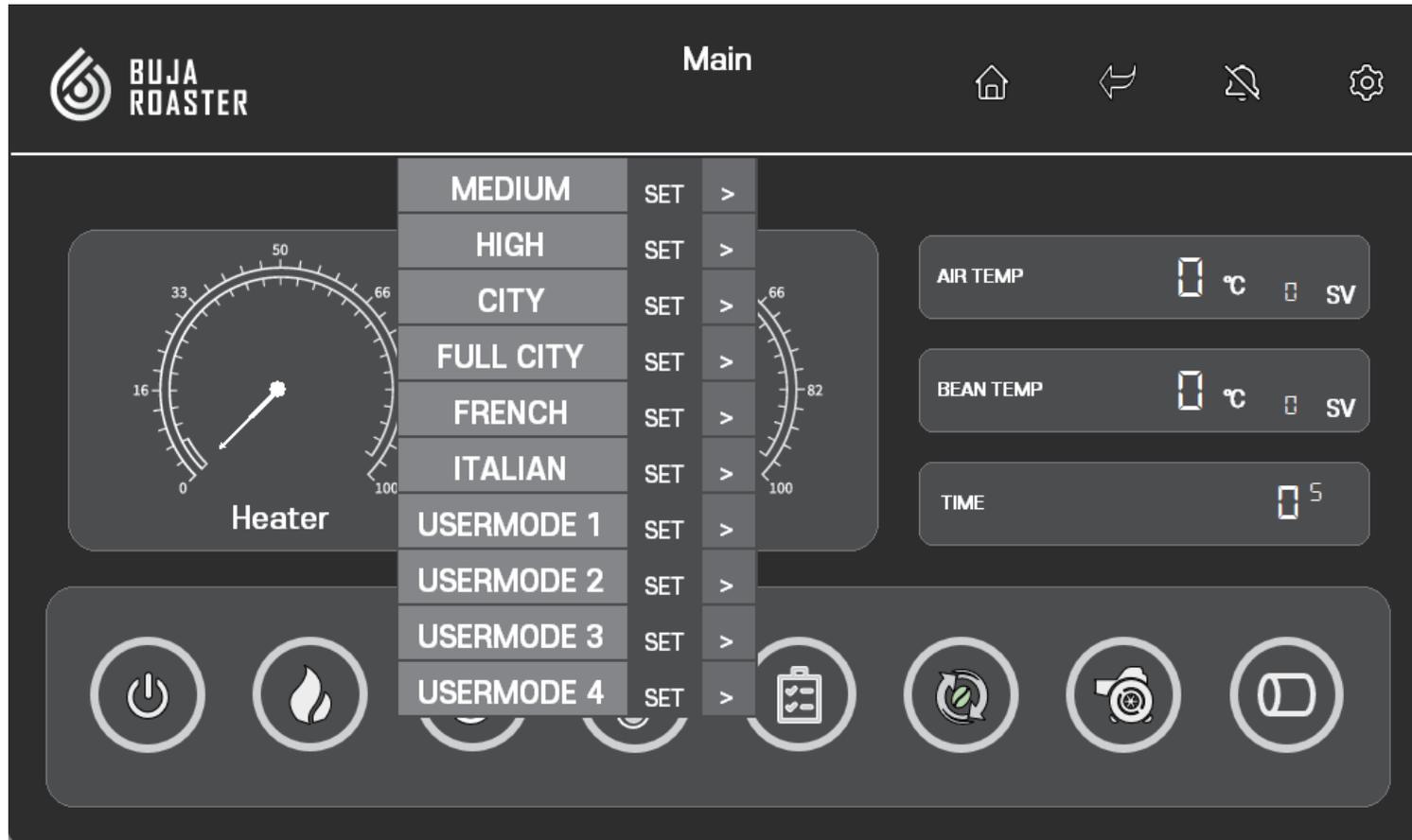
④ 예열 온도를 설정 합니다.

제품 사용 방법



- ⑤ 레시피 북을 선택하여 로스팅을 진행 합니다.
※ 로스팅 종료되면 6,7번이 자동으로 진행 됩니다.

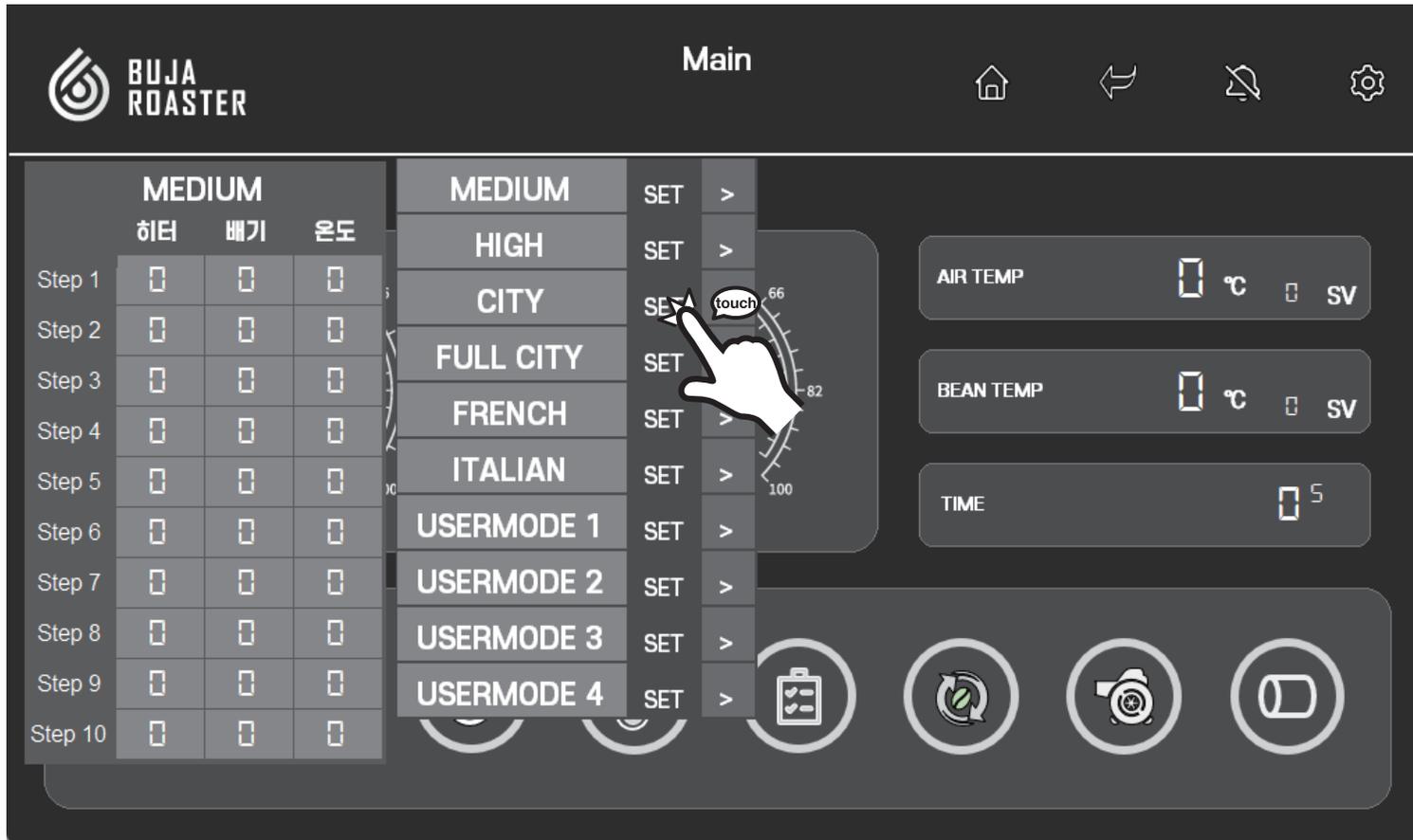
제품 사용 방법



- 10개의 레시피를 만들수 있습니다.

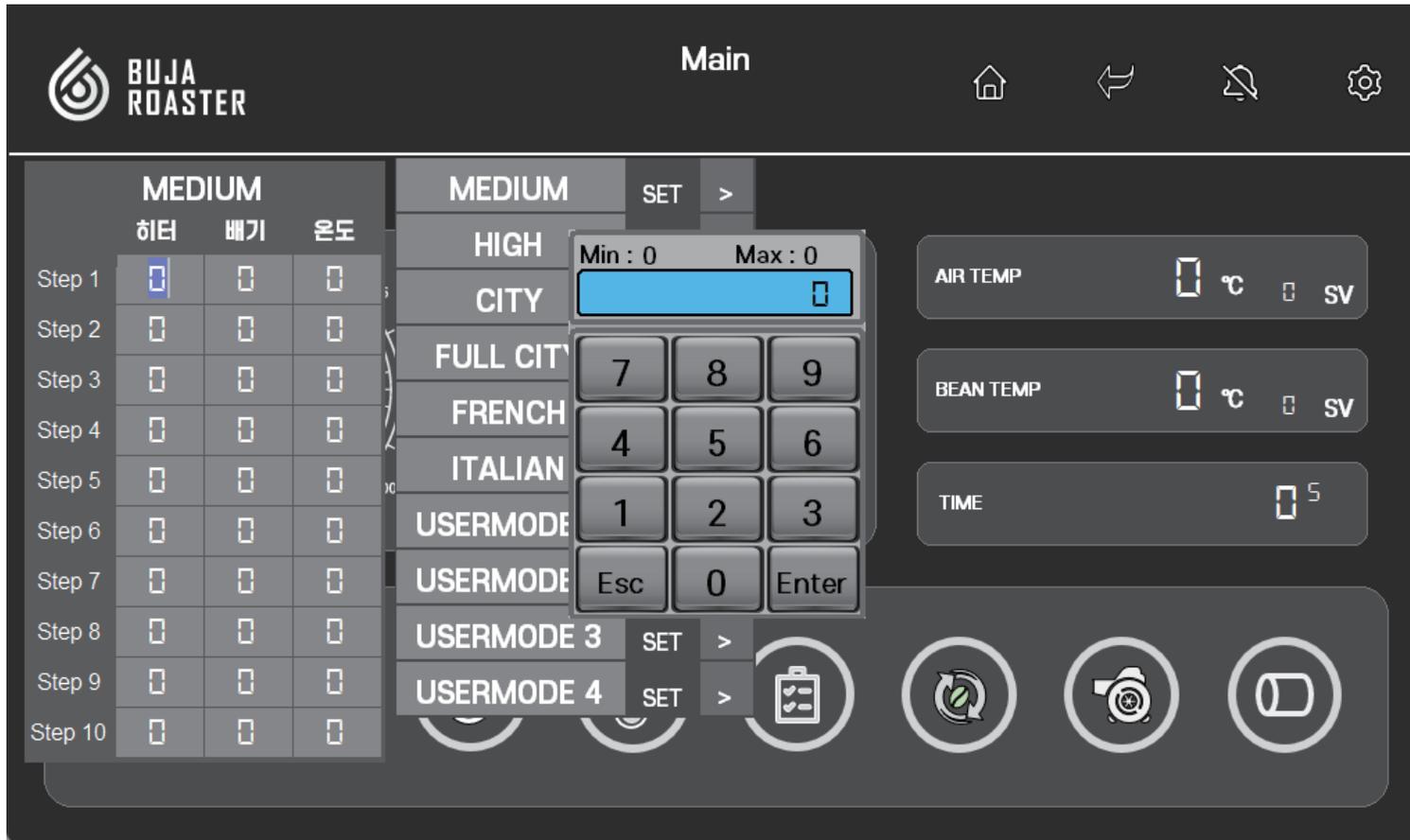
※ 10개 이상의 레시피는 내부폴더에 다양하게 만들어 저장하여 관리할 수 있습니다.

제품 사용 방법



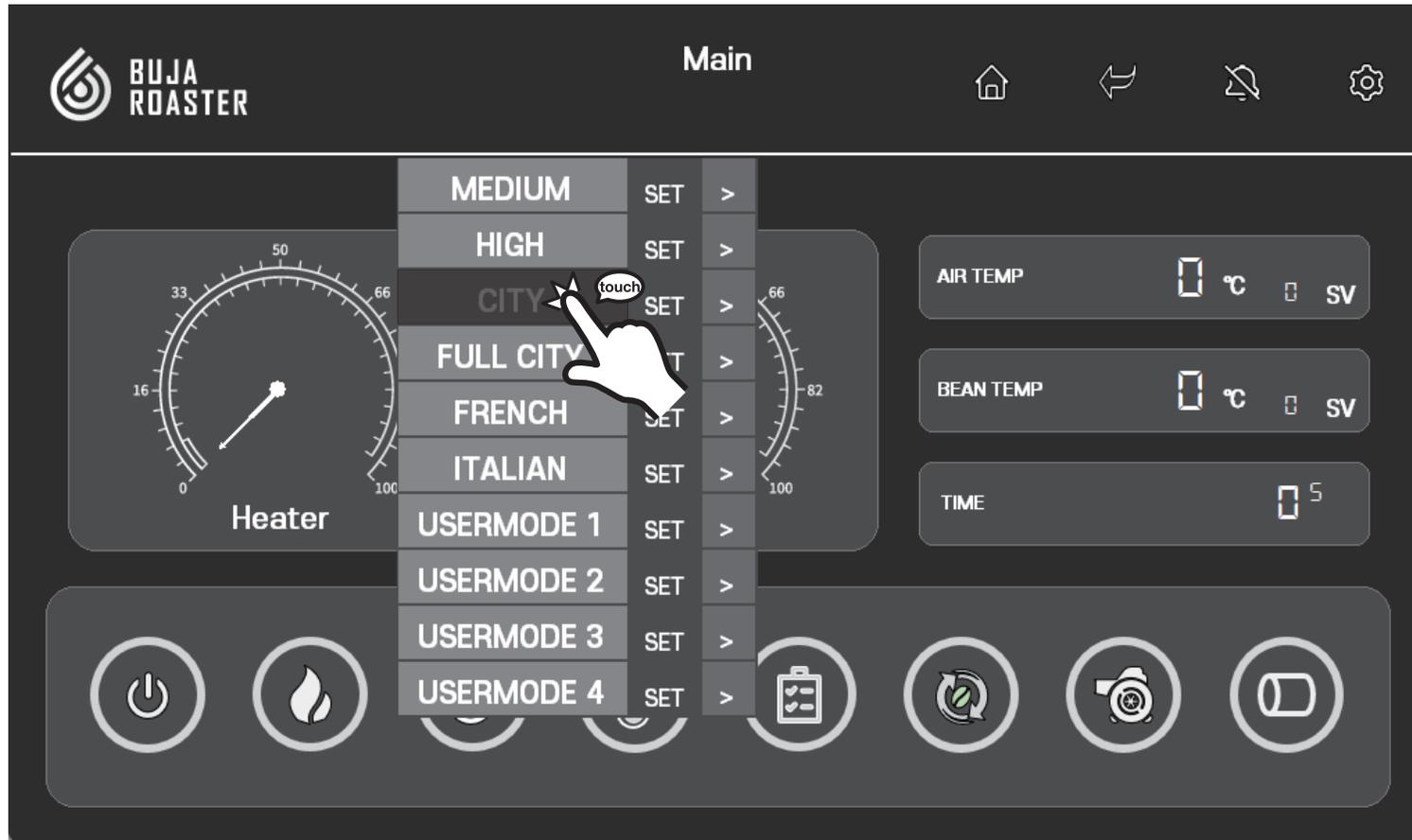
- 세팅 버튼을 누르면 각 레시피에 10단계의 온도, 화력, 배기량을 지정할수 있습니다.

제품 사용 방법



- 각 버튼에 원하는 온도, 화력, 배기량을 입력 후 엔터를 누르면 입력 됩니다.

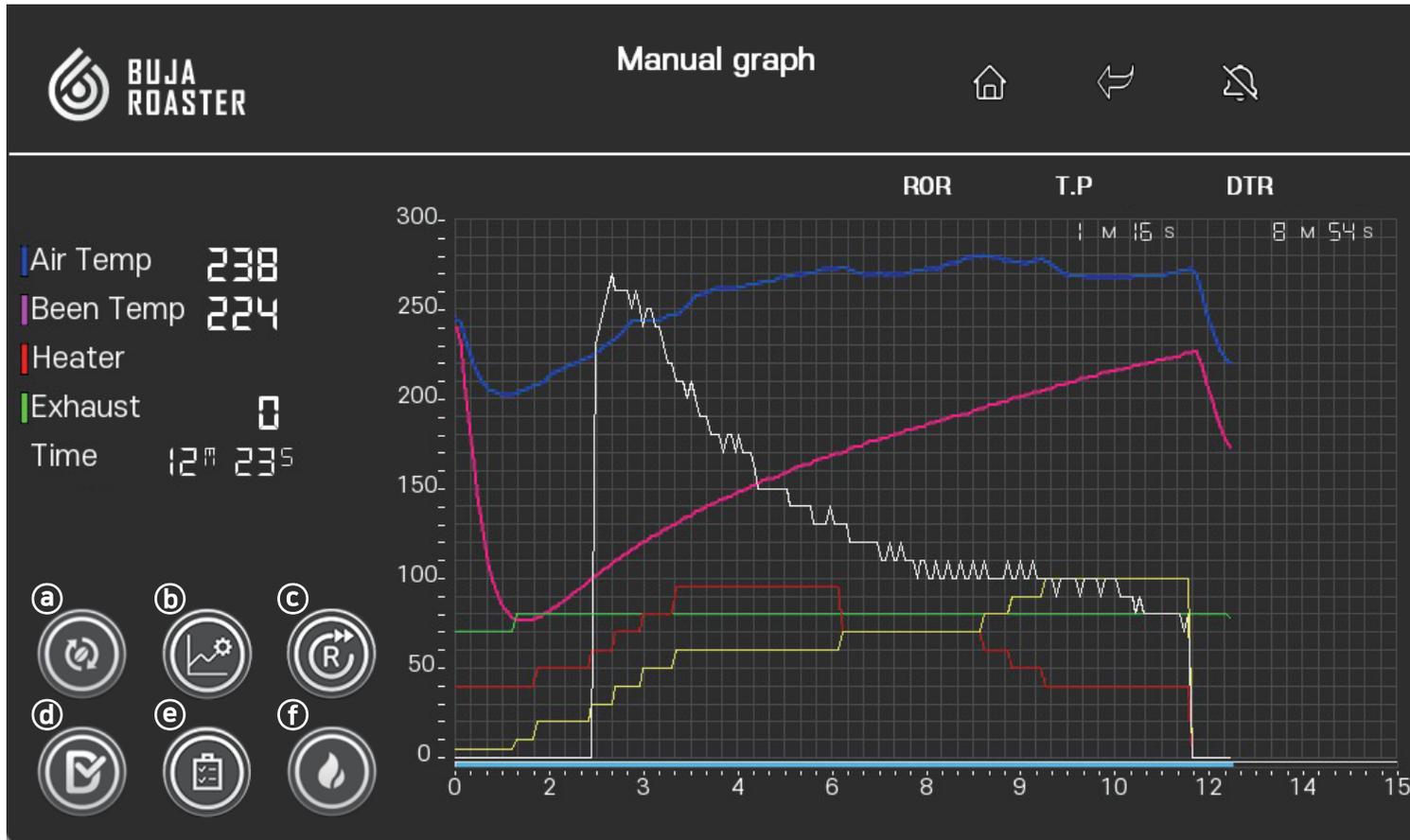
제품 사용 방법



- 입력이 완료된 레시피의 버튼을 눌러주면 로스팅이 시작됩니다.

※ 로스팅은 자동으로 진행되며, 자동 배출 및 자동 쿨링이 시작됩니다.

제품 사용 방법



- 로스팅 진행시 실시간으로 그래프 확인이 가능합니다

※ 아이콘 설명

Ⓐ 교반기

Ⓑ 그래프선 설정

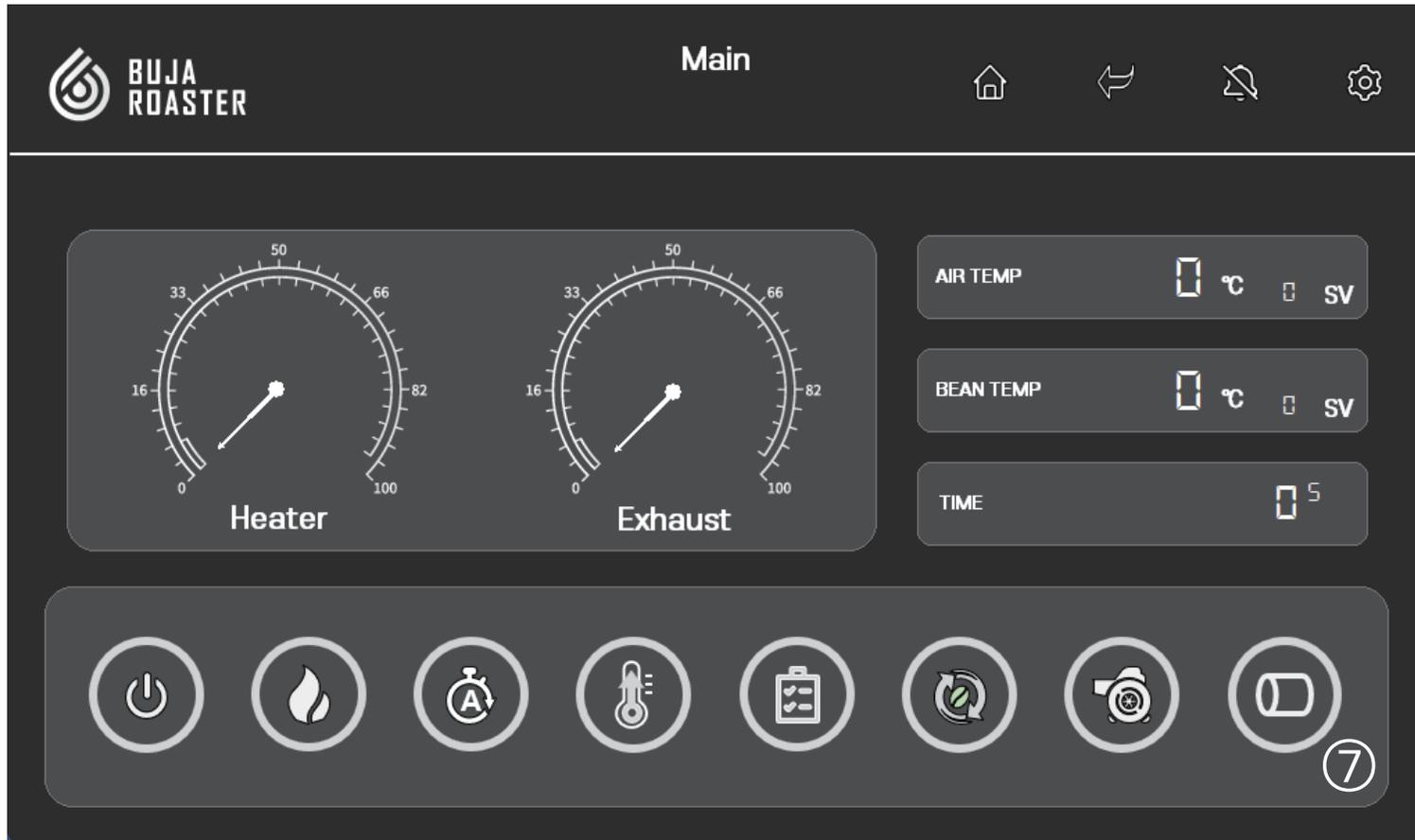
Ⓒ 리턴 스텝 패스

Ⓓ DTR 수동 체크

Ⓔ 레시피북

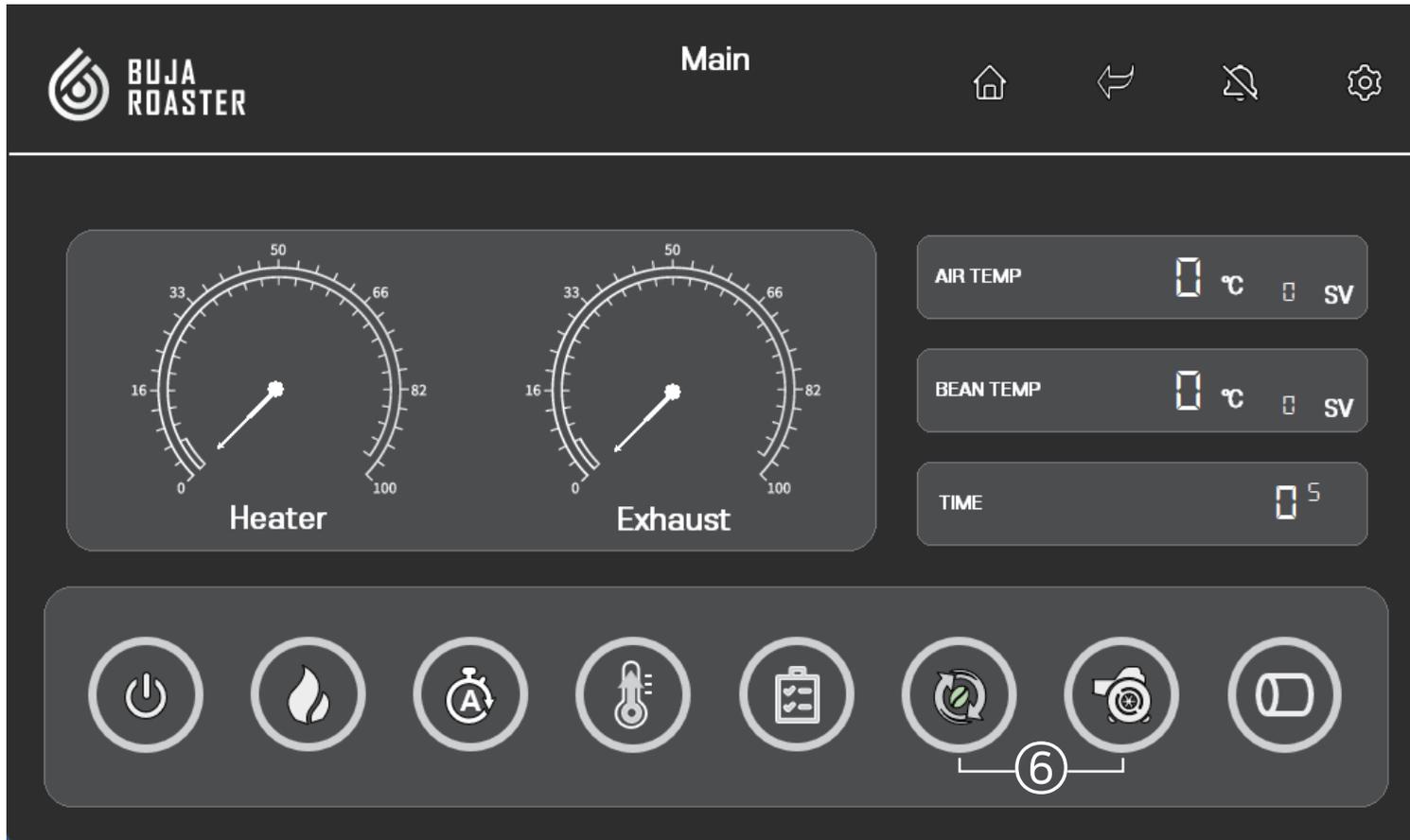
Ⓕ 버너 / 히터 스위치

제품 사용 방법



⑦ 수동으로 로스팅시 원두를 배출할 수 있는 버튼 입니다.

제품 사용 방법

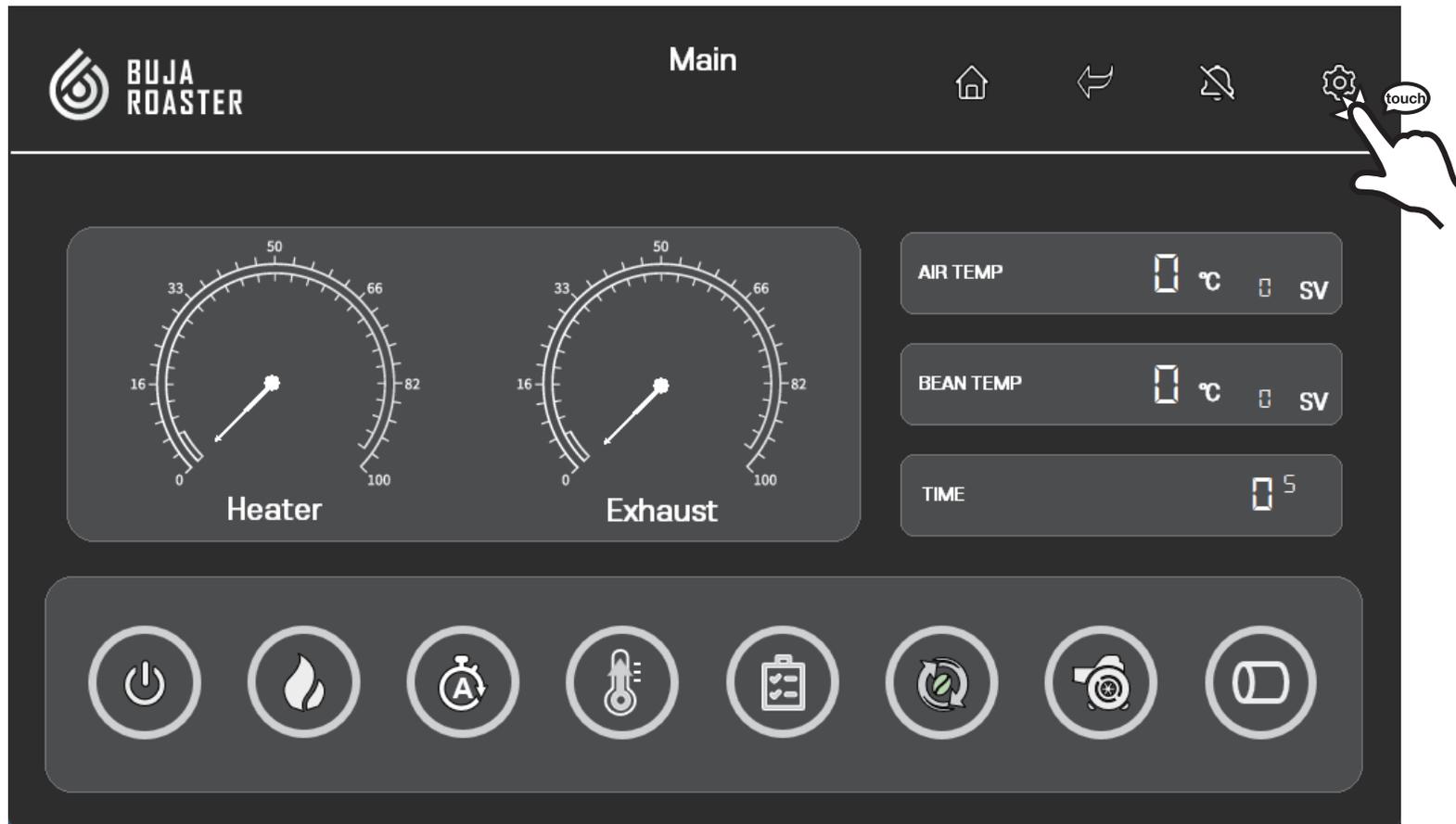


⑥ 수동으로 로스팅 진행시 사용되는 교반날개와 쿨러 버튼 입니다.

제품 사용 방법

04-2

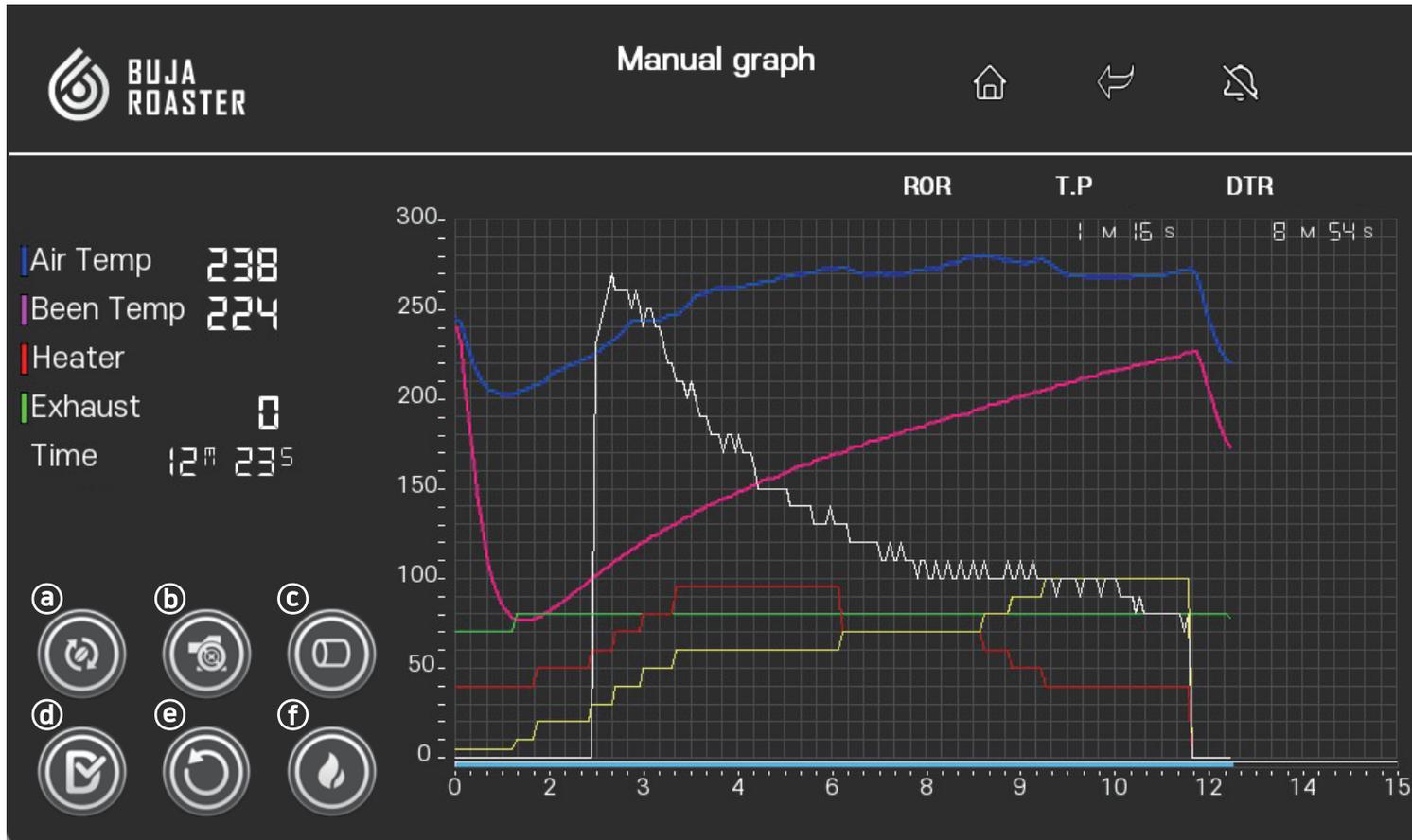
터치스크린 사용 방법 (수동 모드)



제품 사용 방법



제품 사용 방법



- 로스팅 진행시 실시간으로 그래프 확인이 가능합니다

※ 아이콘 설명

Ⓐ 교반기

Ⓑ 쿨러송풍기

Ⓒ 배출

Ⓓ DTR 수동 체크

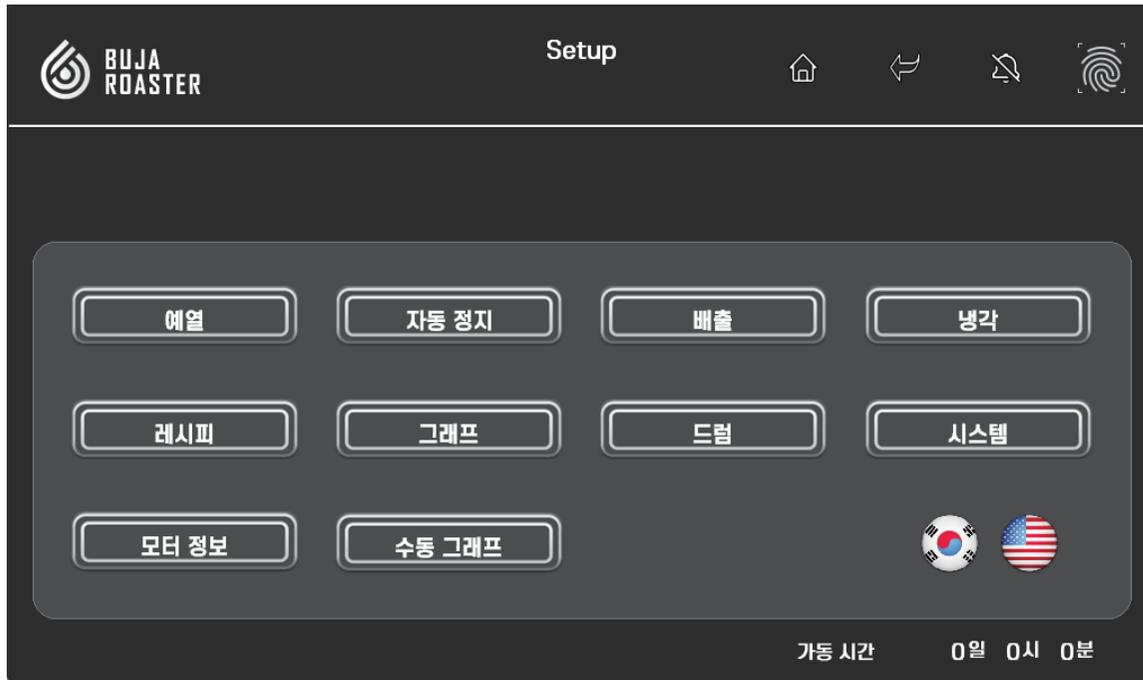
Ⓔ 그래프 리셋

Ⓕ 버너 / 히터 스위치

BUJA ROASTER
USER MANUAL

05 설정화면

설정화면 설명



예 열		예열 온도 및 예열 화력 설정
자 동 정 지		자동 정지 온도 설정
배 출		배출구 열림 시간설정
냉 각		교반 및 송풍기 작동 시간 설정
레 시 피		레시피 내부 외부 저장
그 래 프		그래프 관련 설정
드 럼		드럼속도 설정
시 스 템		에러 및 팝업 시간 및 자동 DTR온도 체크 설정
모 터 정 보		드럼 및 배기 모터정보
수동그래프		수동 모드 진행

BUJA ROASTER
USER MANUAL

06 기타 및 유지관리

01 부저

- 메인 화면에서 타이머 시간 초과입니다.
- 메인 화면의 뎀퍼 온도가 설정 온도보다 높습니다.
- 메인 화면의 드럼 온도가 설정된 온도보다 높습니다.
- 장치 내부 시스템 에러
: 전원공급 장치이상 / 뎀퍼 모터 이상

※ buzzer stop 버튼을 누르면 부저가 정지합니다.

02 기타

- 뎀퍼 온도의 온도 설정(SV) 300도이며 온도가 설정 값 보다 높으면 화재 방지를 위해 버너를 소화 시킵니다.
- 자동모드의 배출 완료 시점에 10스텝의 설정한 온도 보다 높으면 버너 중지와 뎀퍼 최대 속도가 설정되고 부저를 작동시킵니다.
- 도어 모터 고장으로 작동이 안될 경우에는 수동으로 배출 시켜야 합니다.
- 자동 모드의 배출 시점에서 배출이 완료까지 부저가 작동되어 사용자에게 로스팅 작업이 종료됨을 알립니다.
- 부저 정지 버튼으로 부저를 해제 시킬 수 있습니다.
- 환경에 따라 사용자는 온도 단위를 섭씨나 화씨로 변경할 수 있습니다.

01 청소 및 유지 관리

- 사이클론 체프통 [매일 1회 이상]

- ㉠ 사이클론에 부착된 잠금장치를 열고 커버를 열어 체프통을 분리 후 내부를 깨끗하게 청소하여 줍니다.
- ㉡ 청소가 끝난 체프통을 원 상태로 넣고 커버를 닫고 잠금장치로 고정 시켜 줍니다.

- 체프 받이 [매일 1회 이상]

- ㉠ 로스터기 측면에 체프 받이를 분리하여 체프를 비워 줍니다.
- ㉡ 체프 받이를 원 상태로 끼워 줍니다.

- 냉각기 [월 1회 이상]

- ㉠ 냉각기 청소는 주기적으로 해야 하며 항상 청결한 상태를 유지 하여야 합니다.

- 호퍼 / 버너부 / 뎀퍼 배관 / 사이클론 배관 / 사이클론 내부 / 연통 배관 [월 1회 이상]

※ 청소 주기는 사용자의 사용량에 따라 달라 질 수 있습니다.

청소를 하지 않아 기기에 발생하는 문제는 소비자 과실 입니다.

무상보증

01 무상보증 안내

- 01** 제품의 제조상 결함이 발생하는 경우는 무상으로 수리해드립니다.
- 02** 반드시 보증기간 내에 즉시 통보하여 주십시오.
- 03** 제품의 보증기간은 구입일로부터 1년이며 설명서의 청소 및 유지 관리를 따라관리되지 않을 경우
- 04** 임의 개조 및 수리의 경우 보상범위에 포함되지 않음을 알려드립니다
- 05** 고장이 아닌 경우 서비스 신청 시 출장비가 청구될 수도 있으므로 청소 상태, 배기 상태, 가스 공급 및 전원 연결 상태를 반드시 확인해 주십시오.

중고 및 아래와 같은 경우는 보증에서 제외됩니다.

- 천재지변 (홍수, 지진, 벼락, 전기사고 등으로 인한 손상)
- 단순 청소 관리 불량으로 인한 트러블
- 용도 이외의 사용 시
- 잘못된 전압 및 가스의 사용 시
- 고의적 과실, 개조, 충격, 무리한 동작, 잘못된 분해, 임의적인 수리
- 사용자 부주의에 의한 손상
- 정품이 아닌 임의적인 소모품의 사용 및 제품의 잘못된 세척
- 안전 및 주의사항을 지키지 않았을 경우
- 부적합한 외부환경
- 소모성 부품의 교체

