

이지스터

# EASYSTER

## 안전을 위한 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.  
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

[www.easyster.com](http://www.easyster.com)

# CONTENTS

---

## 제1장 : 안내 사항

- 1 사용하기 전에
- 2 설치 프로세스
- 3 설치 시 주의 사항 1~3
- 4 사용 시 주의 사항
- 5 유지 및 관리 필수 사항

## 제2장 : 각 부분의 이름

- 1 제품 사양 15kg
- 2 설치 환경 확인

## 제3장 : 사용 방법

- 1 로스팅 준비
- 2 로스팅 진행

## 제4장 : 청소 및 관리

- 1 체프 서랍 청소
- 2 배기관 청소 / 쿨링 테이블과 댐퍼 뭉치 청소
- 3 사이클론 청소
- 4 생두 호퍼통과 원통 청소

## 제5장 : 문제 해결

- 1 Q&A 자주 묻는 문의 사항
- 2 A/S 안내

# 안내 사항

## 사용하기 전에

이지스터를 구입해 주셔서 감사합니다.

본 사용설명서는 제품의 기능과 특징에 대해 자세히 설명합니다.

본 설명서를 사용 전 반드시 읽고 제품을 올바르게 사용하십시오.

이 사용 설명서는 사용하는 사람이 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하시기 바랍니다.

## 표기된 기호 설명

이지스터 제품의 손상이나 사용자 및 타인에게 발생할 수 있는 상해를 미연에 방지하기 위하여 본 제품을 사용하기 전에 '안전상 주의'를 반드시 확인하여 주십시오.

여기에 기재된 안전상의 주의를 지키지 않아 초래될 수 있는 결과에 대해서는 다음과 같은 기호로 표시되어 있습니다.



### 경고

본 제품을 사용할 때 주의하지 않으면 심각한 피해를 입을 수 있는 경고 사항을 표기할 때 사용합니다.



### 주의

본 제품을 안전하고 올바르게 사용하기 위해 주의해야 할 사항을 표기할 때 사용합니다.



### 알아두기

본 제품을 사용할 때 알아두면 좋을 내용이나 참고 기능, 기능 사용 중에 유용하게 사용할 수 있는 팁을 소개할 때 사용합니다.

## 설치 프로세스

로스터 설치



가스관 공사 및 로스터와 가스 연결



닥트공사 시공 (배기 연통 공사)



테스트 및 완료

## 설치 환경 확인

### 준비물

- 연통 (배기용 125Ø, 쿨러용 125Ø 각 1개씩 총 2개 필요)
- 가스공사 (저압, 연결부 후렉시블 15mm 연결)
- 로스터기 무게를 견딜 지지대 테이블 (테이블에 올리는 모델의 경우)

### 위치

- 여유 있는 공간에 배치합니다.
- 벽에서 최소 한 뼘 이상이 떨어트려 설치해 주십시오.

### 안전

- 화재로부터 안전하도록 공간 내에 소화기와 비상탈출구가 있어야 합니다.

### 제연기

- 연기와 냄새에 민감한 상권인지, 제연기 설치가 가능한지 확인합니다.

## 설치 시 주의 사항 1



### 건물 벽 타공 시 분진이 머신 내부로 들어가지 않게 랩핑하여 주십시오.

가스업체에서 2번 방문을 꺼려하는 경우가 있는데 이 때는 머신 설치 후 한번에 작업해도 무관합니다.

그러나 가스배관이 실내에서 연결해 오는 게 아닌 로스터기가 있는 곳의 벽을 타공해서 가스관이 들어와야 할 경우, 타공시 생긴 분진이 머신 내부에 쌓일 수 있습니다. 머신을 100% 완벽하게 랩핑해야 분진을 막을 수 있습니다.



### 머신별 최소 설치 공간 사이즈를 확인 하십시오. (제연기 미포함)

Model	가로×세로(mm)
800g	1500 × 1500
1.8kg	2000 × 2000

→ 800g과 1.8kg는 측면에 쿨+265링배관이 있어서 벽과는 20~30cm 여유를 두는 게 좋습니다. 20~30cm 여유를 제외하고 세로를 여유있게 제작해야 테이블을 놓고 노트북 사용이 가능합니다.

Model	가로×세로×높이(mm)
2.8kg	2200 × 2000 × 2100
4kg	2500 × 2000 × 2300
8kg	2800 × 2500 × 2300
15kg	3000 × 2500 × 2600
30kg	4000 × 3000 × 2600

→ 4kg, 8kg는 설치장소 천장이 최소 2200~2300mm 이상, 15, 30kg는 2600mm 이상 되는 것이 좋습니다. 설치 장소는 가급적 머신 기본 규격으로만 타이트하게 설정하시는 것보다 여유를 두셔야 닥트 시공 및 테이블 사용, 추후 제연기 필요 시 설치하시기 용이합니다.

## 설치 시 주의 사항 2



### 1.8kg 테이블 직접 준비 시 상판의 최소 두께 및 높이를 확인 하십시오.

1.8kg 테이블을 직접 준비하실 경우 테이블 높이는 약 70cm 정도로 참고 바랍니다. 테이블 다리는 움직임이 없이 튼튼해야 합니다. 상판 두께는 최소 5cm 이상 되면 좋습니다. 다리는 튼튼한데 상판이 너무 얇다면 상판 사이즈만큼 인조대리석 또는 MDF 합판을 재단하여 덧대고 사용하시면 됩니다. 상판이 너무 얇으면 머신 무게뿐 아니라 열을 발산하는 장비이다 보니 상판이 밑으로 울 수 있습니다. 수평이 틀어지면 체프가 날릴 수 있기에 가급적 상판은 두껍게 해주시는 게 좋습니다.



### 설치 이동 시 머신이 통과할 수 있는 최소 문 폭을 확인 하십시오.

Model	최소 문 폭
2.8kg	80cm 이상
4kg	80cm 이상
8kg	90cm 이상
15kg	100cm 이상



### 머신 별 단상 / 삼상(벽면 콘센트 이용 가능 여부)을 확인 하십시오.

Model	세부 사항
800g / 1.8 kg / 2.8kg / 4kg / 8kg / 15kg	벽면 220v 콘센트 이용 가능
30kg	380v 3상 전기 사용
생두 이송기	3상 직렬 차단기 방식
디스토너	벽면 200v 콘센트 이용 가능



### 설치 현장 가스 종류가 변경될 시 버너 교체를 반드시 하십시오.

이전 설치 시 가스 종류가 달라지면 버너 자체를 바꾸셔야 사용이 가능합니다.

## 설치 시 주의 사항 3



**멀티탭, 멀티 콘센트를 통해 전원 연결을 하지 마십시오.**

일반 멀티탭을 사용할 경우 화재의 원인이 될 수 있습니다.



**제품을 접지가 있는 단독차단기에 연결하여 주십시오.**

제품 전원이 차단되거나 전기선이 손상될 수 있으며, 제품의 수명이 짧아지는 원인이 될 수 있습니다.



**제품을 연결한 콘센트에 연결된 차단기에는 제품 이외의 다른 전자 기기를 연결하지 마십시오.**

로스팅 도중 열량이 부족해지거나 차단기가 내려갈 수 있습니다.



**바닥 면이 불안정한 곳에 설치하지 마십시오.**

고장의 원인이 될 수 있습니다.



**실외에서 사용하지 마십시오.**

제품의 수명이 짧아지는 원인이 되며 감전의 우려가 있습니다.



**직사광선을 피해 제품을 설치하십시오.**

제품의 수명이 짧아지는 원인이 되며 제품이 과열될 수 있습니다.



**반드시 정격/성능 범위에서 사용하십시오.**

제품의 수명이 짧아지는 원인이 되며 화재의 우려가 있습니다.



**컨트롤 박스의 셋업 버튼을 임의로 조작하지 마십시오.**

머신 컨트롤 박스의 빈 온도, 에어 온도, 타이머 컨트롤러 및 에어 프레셔의 셋업 버튼을 조작하시는 경우가 자주 있습니다.

임의 조작 시 어드레스 충돌로 인하여 아티산, 파이어스코프 등이 연결이 안 되는 이슈가 발생할 수 있기에 엔지니어만 조작해야 합니다.

### 사용 시 주의 사항



#### **사용한 뒤 청소 및 전원관리 방법을 확인하십시오.**

- 체프 서랍은 바로 비워주십시오.
- 사용이 종료되면 자연 배기 및 50도 이하 온도를 확인한 뒤 전원을 끈 뒤, 가스와 코드를 끕니다.
- 미사용 시 사이클론과 외부 연결된 연통을 분리 보관해 습기가 내부로 들어오는 것을 방지합니다.



#### **가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 제품과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마십시오.**

제품의 열로 인하여 폭발, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



#### **제품에 생두 외의 물질을 넣지 마십시오.**

제품에 커피 이외의 물질을 넣고 로스팅을 할 경우 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



#### **예열 / 로스팅 중 / 쿨링 시 드럼부 및 윗판, 확인봉 안쪽, 배기관을 손으로 만지지 마십시오.**

제품의 열과 달궈진 드럼 내부, 연결 부위 열기로 인하여 화상을 입을 수 있습니다.



#### **제품 동작 중에는 차단기 전원을 내리지 마십시오.**

급격한 제어는 기계에 충격을 줄 수 있습니다.



#### **투입구 및 배출구에 손을 넣지 마십시오.**

자동으로 동작하는 과정에서 상해를 입을 수 있습니다.

## 유지 및 관리 필수 사항



**제품의 연속 사용 시, 1일 1회 이상 제품을 재가동하여 주십시오.**

작동과 부품 수명에 영향을 줄 수 있습니다.



**제품 상단의 팬(Fan) 위가 막히지 않도록 하십시오.**

제품이 파손되거나 내부 온도 상승으로 인한 고장의 위험이 있습니다.



**쿨링 바스켓에 기대거나 무거운 물체를 올리는 등 하중이 실리지 않도록 주의하십시오.**

앞쪽으로 제품이 쏠려 넘어지면서 파손될 수 있으며 그 과정에서 상해를 입을 수 있습니다.



**임의로 제품을 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.**

고장, 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

임의로 제품을 분해, 수리, 개조했을 때에는 무상 수리를 받을 수 없습니다.



**구리스 도포작업 (2.8/4/8/15/30kg 해당)**

매월 한 번씩 전면부 동그란 커버를 열고 구리스 도포 작업이 필요합니다.

구리스 도포 작업을 하지 않으면 드럼 후면부부터 과부하가 걸려 드럼모터가 멈추거나 베어링이 멈출 수 있습니다. 구리스 도포를 하지 않을 경우 동그란 커버를 열었을 때 구리스가 검게 굳어 있을 수 있습니다.

이때는 휴지를 받치고 스프레이 형태의 구리스를 뿌려주시면 일정 시간이 지난 후 녹아 내립니다. 녹은 구리스를 이쑤시개나 면봉으로 모두 긁어낸 뒤 젤타입 형태의 구리스를 도포합니다. 1개월에 한번 씩 유지해 주시면 됩니다.

수시로 커버를 열고 굳지 않게 이쑤시개나 면봉으로 제거하고 젤타입 구리스 도포하면 관리가 더욱 수월합니다.



**드럼간격 조절**

구리스 도포 시 커버를 열면 정면에 무두볼트 3개가 보입니다. 이 볼트는 100% 분리하지 않고 2/3 정도만 분리한 다음 후 파여져 있는 홈에 설치 시 동봉된 동그란 갈고리 같은 도구를 홈에 결합 후 좌-우로 돌리면 배출구 열었을 때 보이는 드럼 간격을 조정할 수 있습니다. 사용을 하다가 드럼 간격이 벌어지거나 좁아졌을 경우 100원짜리 동전 두께만큼 조절하면 됩니다.

제2장

# 각 부분의 이름

---

- 1 제품 사양 15kg
- 2 설치 환경 확인

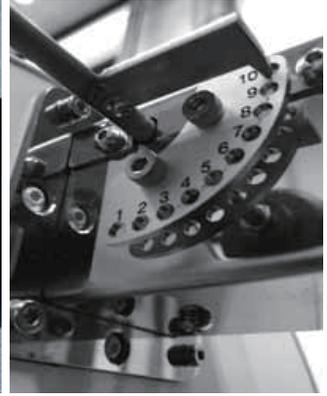
## 각 부분의 이름



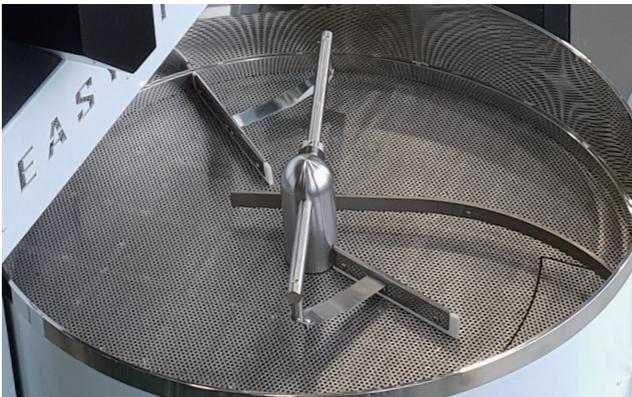
① 호퍼



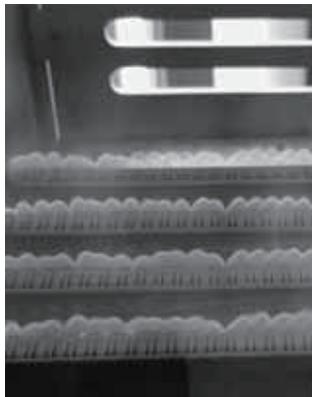
② 생두 확인창



③ 댐퍼



④ 쿨러 교반



⑤ 버너



⑥ 체프받이 서랍

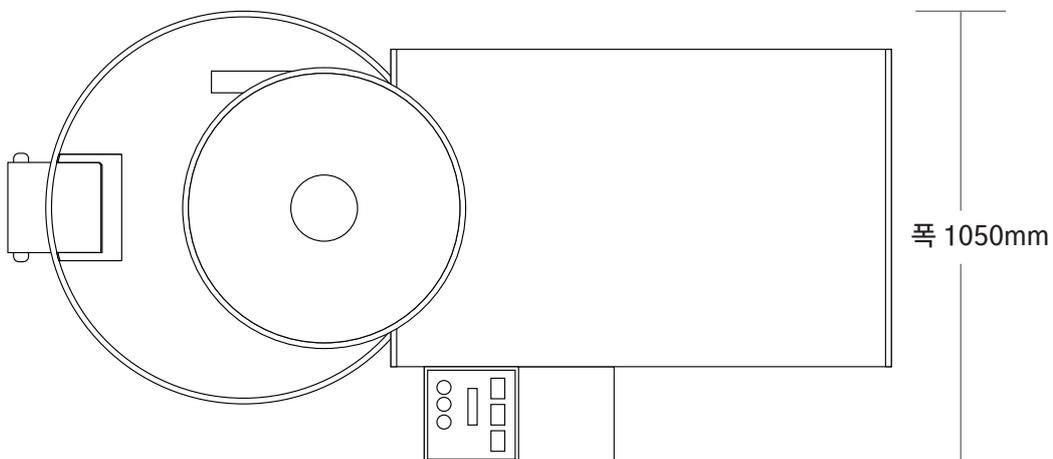
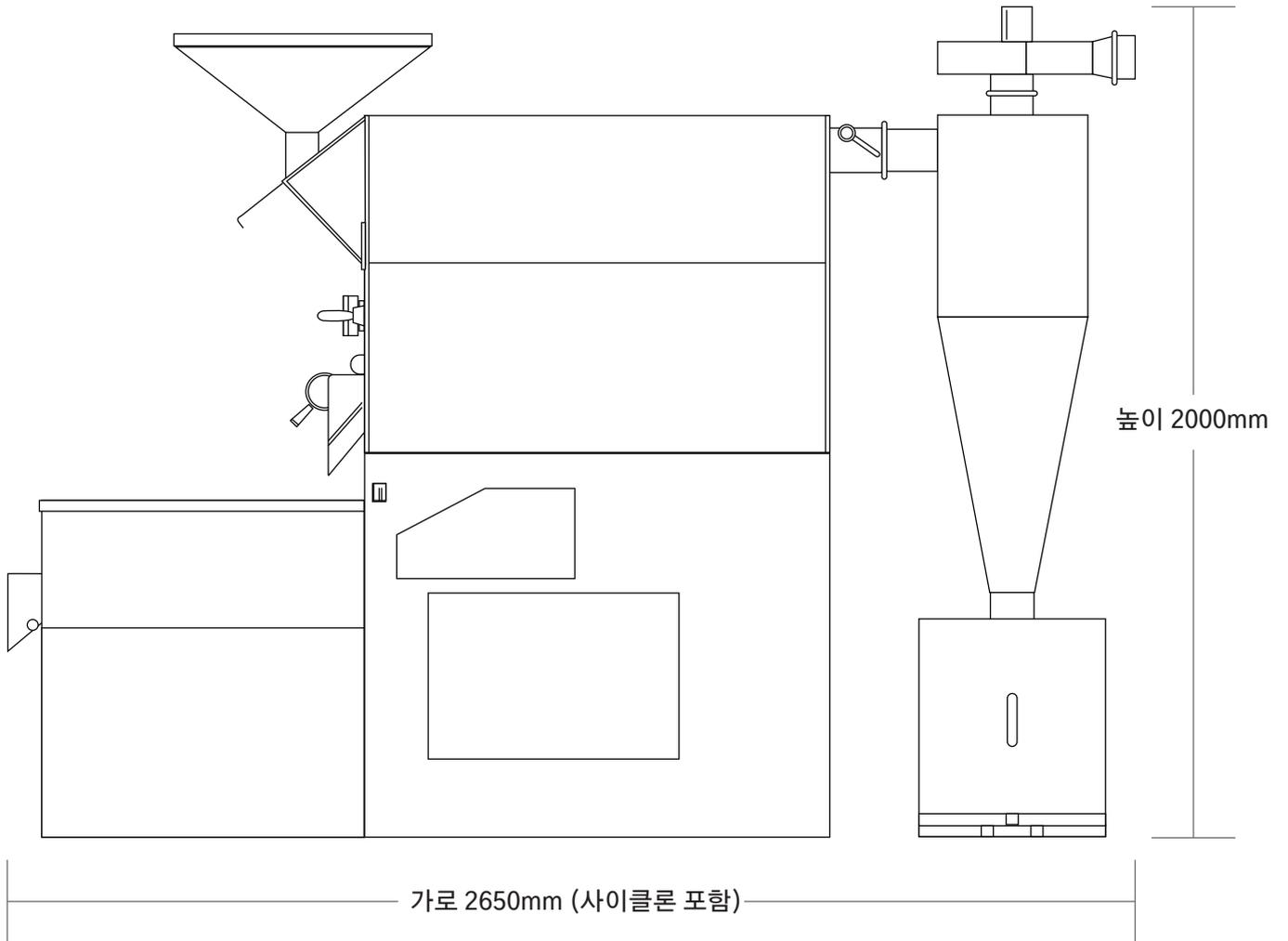
이름	설명
① 호퍼	로스팅 할 생두를 담아두는 곳
② 생두 확인창	생두의 로스팅 상태를 확인하는 창
③ 댐퍼	드럼 내부의 공기를 외부로 배출시킬 때의 양을 조절하는 장치
④ 쿨러 교반	로스팅이 끝나고 배출한 원두를 냉각시키는 장치
⑤ 버너	가스에 불꽃을 더해 드럼을 달구는 장치
⑥ 체프받이 서랍	드럼 유격 사이로 떨어지는 체프(생두에 붙은 얇은 막)를 받는 서랍

## 각 부분의 이름

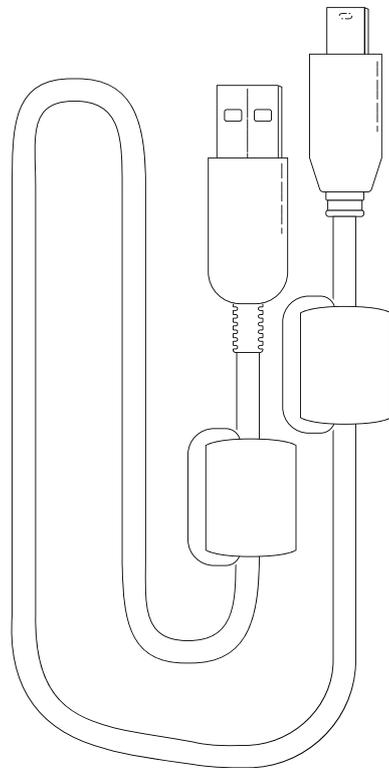
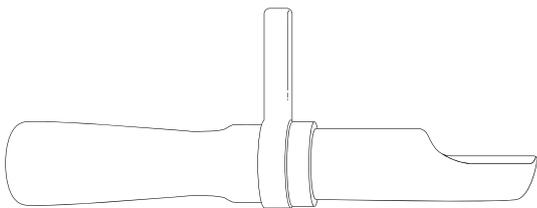
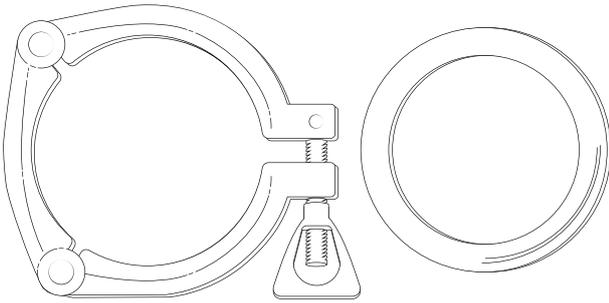
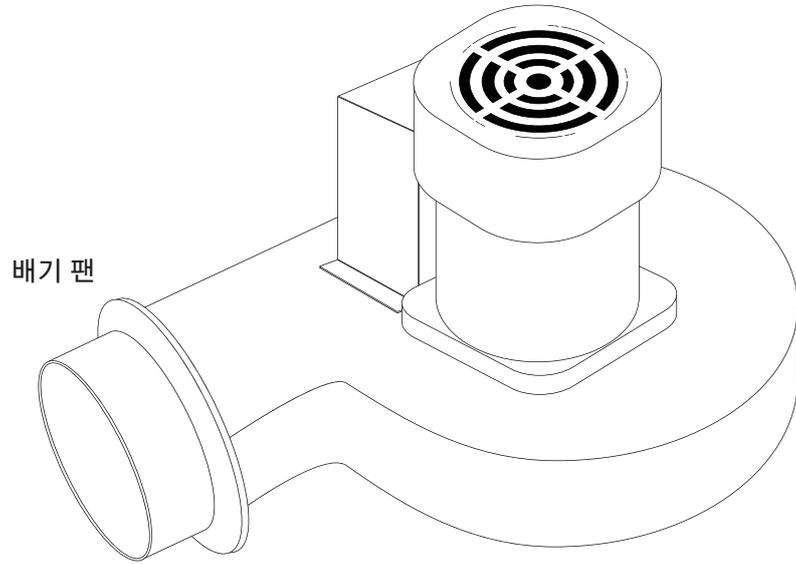


이름	설명
① BEAN / AIR / TIME	생두 온도 센서 / 드럼을 지나가는 공기 온도 / 타이머 시간 표기
② AIRPRESSURE (차압계)	드럼 내부 압력(지나가는 공기의 흐름)을 표기한다. 공기의 속도가 빨라지면 숫자가 올라가고 내려가면 낮아진다.
③ 메인 전원 (녹색/빨강)	드럼 모터와 배기팬 모터를 가동한다.
④ 점화 스파크 (불꽃)	가스 조절 밸브를 3시 방향으로 돌리면 10초간 스파크가 일어난다. 이 때 가스조절 밸브를 돌리면 가스가 나오면서 점화된다.
⑤ 쿨링 송풍기	쿨링 송풍기를 작동한다.
⑥ 쿨링 교반	쿨링 교반을 작동한다.
⑦ 타이머 버튼	스타트 - 스탑
⑧ RESET (타이머 리셋 버튼)	타이머를 리셋한다.
⑨ 가스 압력계	아날로그 대비 20배 이상 미세압 체크가 가능한 디지털 미압계로 가스 압력을 표기한다.
⑩ 가스 조절 밸브	가스의 양을 조절한다.
⑪ 다이얼	배기팬의 속도(드럼에 들어가는 공기의 속도)를 조절한다. 에어프레셔 창으로 수치를 확인하며 다이얼을 돌린다.
⑫ EMERGENCY STOP (비상 버튼)	가스와 전원을 차단한다.

## 제품 사양



## 제품 사양

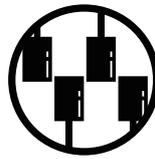


## 제품 사양

### 기능



생두 투입 용량  
최소 3kg-최대 15kg



4개의 모터  
로스팅, 쿨링 동시 작동



시간당 최대 생산량  
50kg



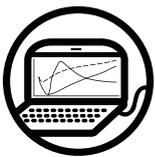
청소가 필요 없는 내부 구조  
체프통 확장 및 간편청소



반자동 방식  
대류열의 비중이 높은 구조



일체형 정밀조절 미압계 포함



컴퓨터 프로파일링 기본설치  
PC 연결



하이엔드급 로스터에 사용 되는  
소켓이 일체형 버너



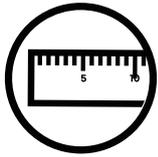
타이머 설치, 온도 설정 알람,  
소화안전장치 장착



10단계 댐퍼조절

## 제품 사양

### 크기/재질



W2650 X D1050 X H2000mm  
(사이클론 포함)



SUS 304, SUS 316,  
STEEL, 주물주조 재질



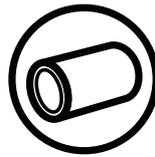
740kg (본체 536kg /  
쿨러 158kg / 사이클론 46kg)



19T 통주물 - 메인앞판  
열효율 극대화



정격전압 AC220V / 60Hz  
소비전력 단상 2kW



20T 주물 2중 드럼

### 가스/안전장치



에어압 실시간 체크  
가스제어 장치



전원차단 가스 안전장치



가스열량  
저압 35,000kcal



설정온도 도달시  
자동가스 차단 안전장치



LPG/도시가스 선택 가능

제3장

# 사용 방법

---

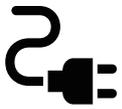
- 1 로스팅 준비
- 2 로스팅 진행

## 로스팅 준비

### 예열 방법



1 로스터 주위에 전선이나 이물질이 없는지 확인합니다.



2 전원을 연결합니다.



3 메인차단기 ON, 전원버튼을 눌러줍니다.



4 점화버튼을 누른 후, 작은 열 (약 0.3kpa)로 천천히 예열을 합니다. (약 4~50분)

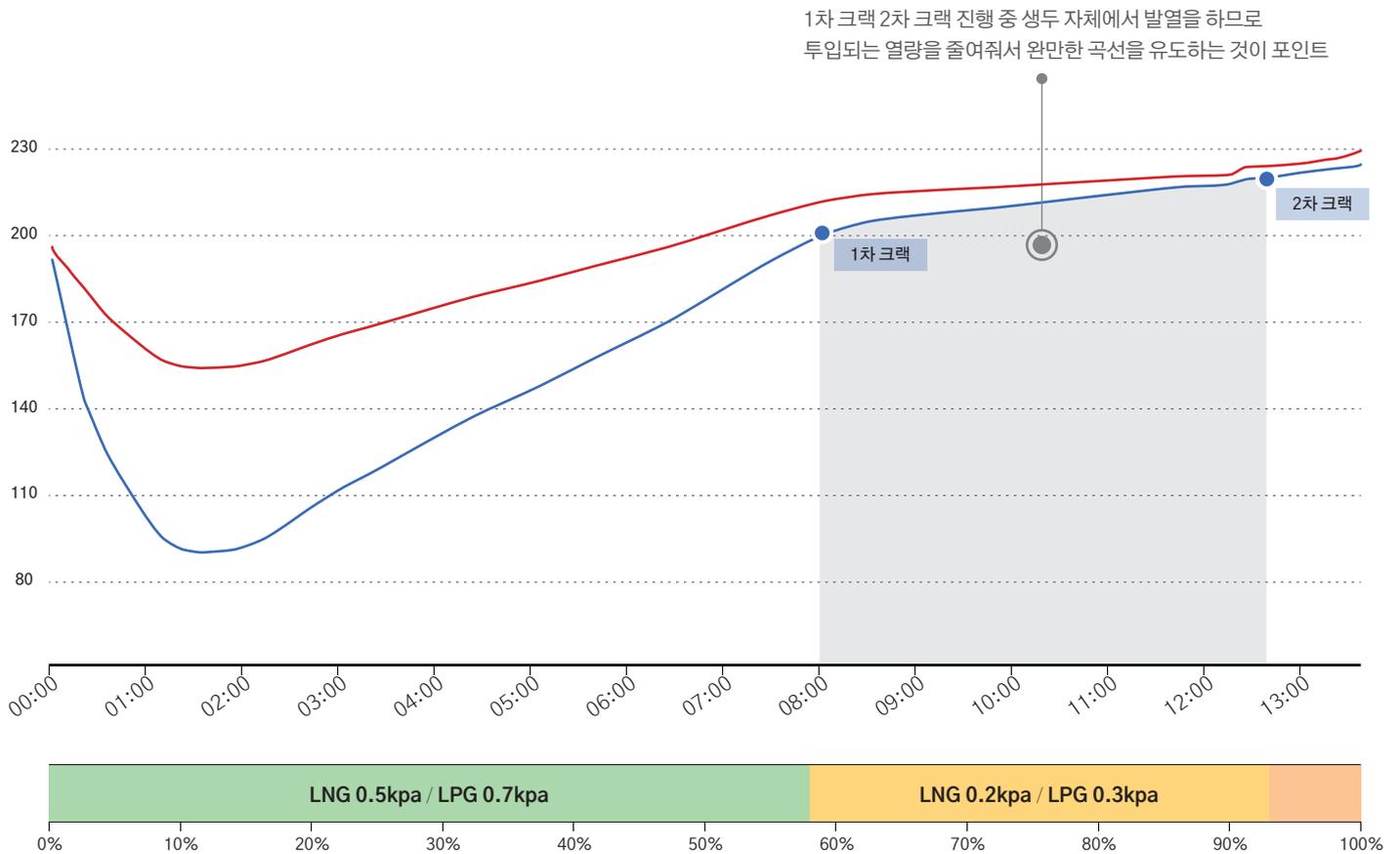


5 원하는 온도에 생두를 투입합니다.

## 로스팅 진행

### 생두 투입 5kg

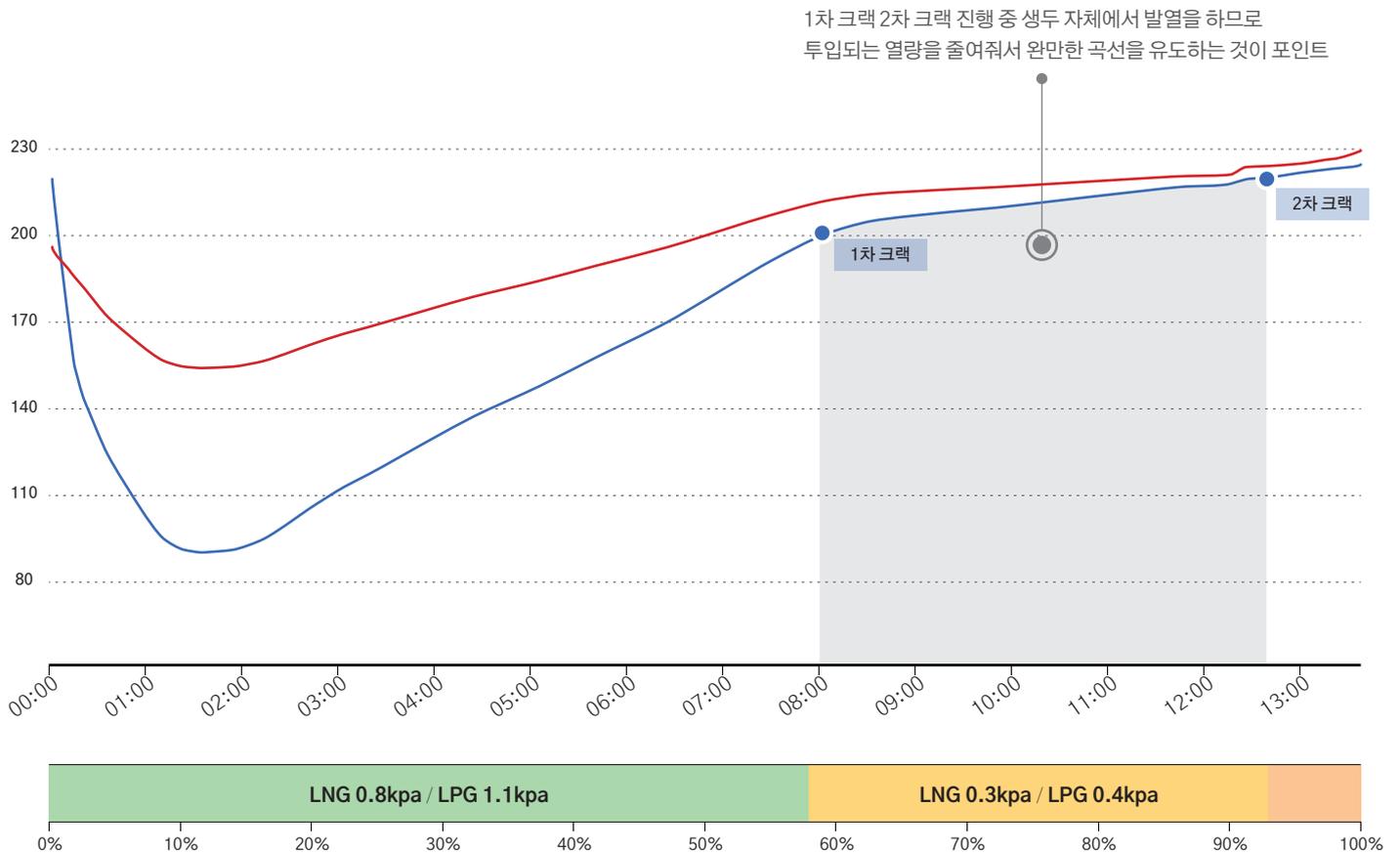
- 1 190도에 생두를 투입합니다. 이때, 가스 열량을  
LNG : 0.5kpa  
LPG : 0.7kpa 로 올려줍니다.
- 2 1팝이 진행(대략 203~207도) 되면 불을 60%  
LNG : 0.2kpa  
LPG : 0.3kpa 로 줄여줍니다.
- 3 원하는 포인트에 배출합니다.



## 로스팅 진행

### 생두 투입 10kg

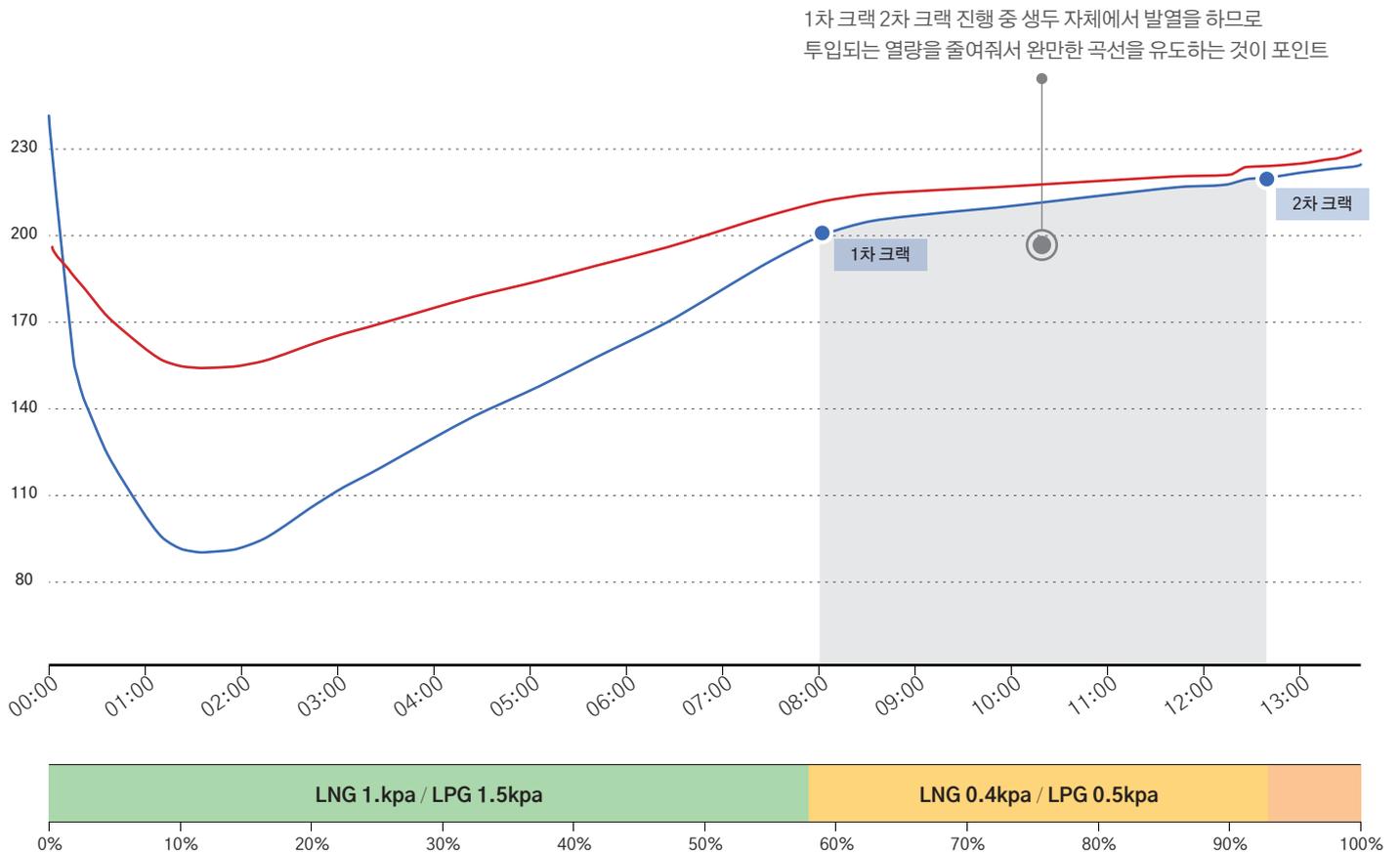
- 1 220도에 생두를 투입합니다. 이때, 가스 열량을  
LNG : 0.8kpa  
LPG : 1.1kpa 로 올려줍니다.
- 2 1팝이 진행(대략 203~207도) 되면 불을 60%  
LNG : 0.3kpa  
LPG : 0.4kpa 로 줄여줍니다.
- 3 원하는 포인트에 배출합니다.



## 로스팅 진행

### 생두 투입 15kg

- 1 240도에 생두를 투입합니다. 이때, 가스 열량을  
LNG : 1.1kpa  
LPG : 1.5kpa 로 올려줍니다.
- 2 1팝이 진행(대략 203~207도) 되면 불을 60%  
LNG : 0.4kpa  
LPG : 0.5kpa 로 줄여줍니다.
- 3 원하는 포인트에 배출합니다.



# 청소 및 관리

---

- 1 체프 서랍 청소
- 2 배기관 청소 / 쿨링 테이블과 댐퍼 뭉치 청소
- 3 사이클론 청소
- 4 생두 호퍼통과 원통 청소

## 체프 서랍 청소

※ 체프서랍의 경우 매 3~5회 로스팅 시 청소하여 주십시오. 제품의 유지/관리가 미흡할 경우 제품의 수명이 짧아질 수 있으며, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

## 체프 서랍 청소

- 1 드럼과 앞판 사이로 소량의 체프가 나오는 곳입니다.
- 2 체프 서랍은 배치 종료시마다 반드시 비워야 합니다.
- 3 화재로 연결되지 않도록 주의하세요.



## 배기관 청소 / 쿨링 테이블과 댐퍼 뭉치 청소

※ 배기관의 경우 1개월에 1회 이상 청소하여 주십시오. 제품의 유지/관리가 미흡할 경우 제품의 수명이 짧아질 수 있으며, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

### 배기관 청소

- 1 로스터기 작동 후 댐퍼 부분을 반드시 체프를 제거해 주세요.
- 2 제거하지 않아 화재로 연결되지 않도록 주의하세요.
- 3 2주에 한 번씩 본체와 사이클론을 연결하는 연통을 분해해 청소합니다.

### 쿨링 테이블과 댐퍼 뭉치 청소

쿨링 테이블 및 댐퍼뭉치 내부 등 오래 사용 후 검게 커피진 등이 묻은 부분에 대한 청소시 약품 또는 물로 청소 하시는 경우가 있습니다. 약품은 식용이 아니기에 원두가 직접적으로 닿는 부위는 사용을 권장하지 않습니다.

머신을 물로 청소하는 것도 옳은 방법이 아닙니다.

털어내어 사용하시기 바랍니다.

## 사이클론 청소

※ 체프 서랍 제거 후 사이클론 안쪽을 청소 솔 등으로 청소하여 주십시오. 제품의 유지/관리가 미흡할 경우 제품의 수명이 짧아질 수 있으며, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

## 사이클론 청소

- 1 가장 자주 청소해 주어야 할 사이클론 송풍기 모터입니다.
- 2 사진처럼 송풍기 모터를 듭니다.
- 3 안쪽 날개 부분에 쌓여있는 체프를 솔이나 청소기를 이용해 청소해 주세요.
- 4 1분이면 청소가 가능하니, 로스팅이 끝난 후 하루에 한 번씩 반드시 해주세요.

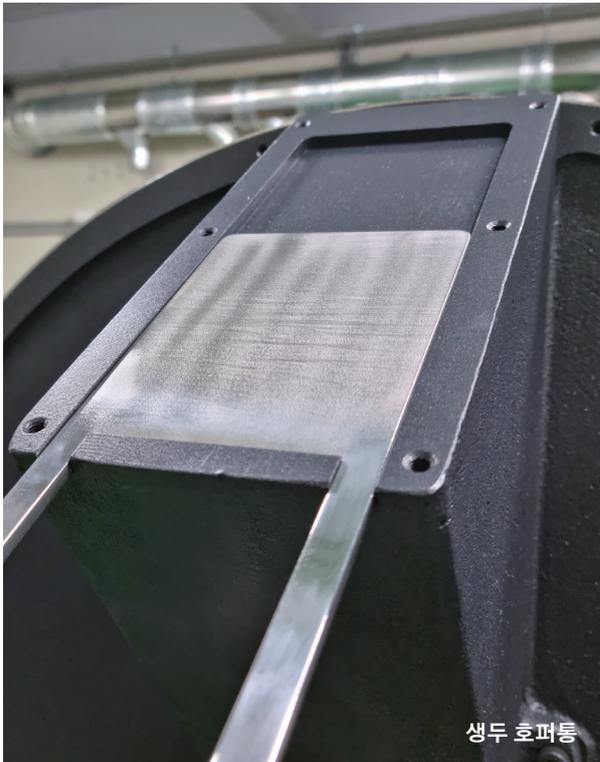


## 생두 호퍼통과 원통 청소

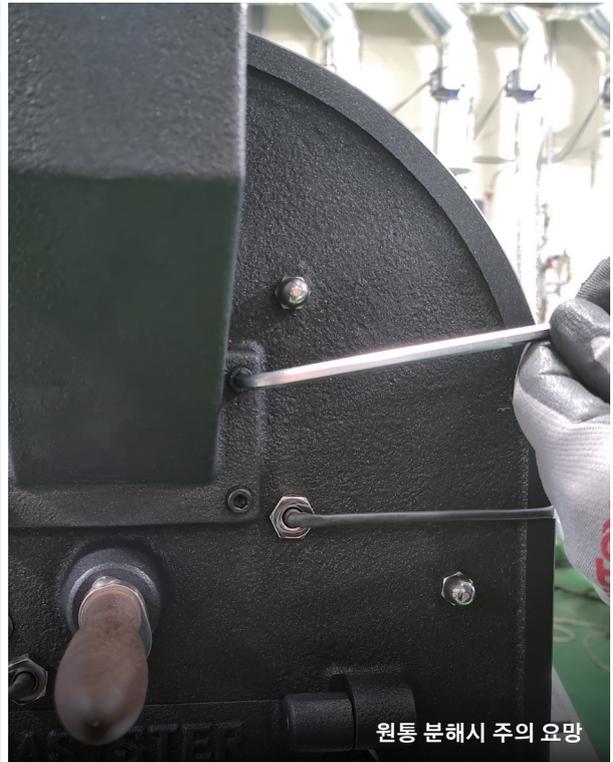
### 생두 호퍼통과 원통 청소

생두 호퍼통 및 댐퍼 뭉치 쪽을 분해하여 내부 긴 원통에 있는 체프를 청소하는 경우가 있는데, 부주의로 댐퍼 뭉치를 떨어뜨려 파손되거나 체결 부위 나사 마모 및 나사 헤드를 부러뜨리는 경우가 종종 있습니다.

열을 발산하는 장비이기에 나사들도 수축 팽창에 의해 부드러워질 수 있습니다. 머신 가동 전에 청소하기를 권장 드리며, 부주의로 인한 사고를 주의해야 합니다.



생두 호퍼통



원통 분해시 주의 요망

제5장

# 문제 해결

---

- 1 Q&A 자주 묻는 문의 사항
- 2 A/S 안내

# Q&A 자주 묻는 문의 사항

## 1. 머신 별 안정적인 생두 투입량은 얼마일까요?

일반적인 로스터는 로스터기 용량 대비 최소 30% ~ 최대 70~80%를 프로파일로 설정합니다. 이지스터는 위 사항도 가능할 뿐만 아니라 타사와 달리 머신 라인별 생두량 100% 투입이 가능합니다. 따라서, 고객님의 원하시는 용량을 설정하여 로스팅하시면 좋습니다. 생두 투입량도 중요하지만 배출량을 어느 정도 맞춰서 (예: 1kg, 1.5kg 등) 프로파일을 잡으시면 재고파악 및 소분하시기에 유리하기 때문에 참고 바랍니다.

## 2. 전원이 안 들어옵니다.

비상버튼 눌러 있을 때 머신 후면부 메인 차단기 on 하였는데도 불구하고 컨트롤 박스에 전원이 안 들어올 경우는 컨트롤 박스 중간에 위치한 **빨간색 비상버튼이 눌러있는 경우**가 대부분입니다. 비상버튼은 우측으로 살짝 돌리면 튕겨 나오니 참고 부탁드립니다.

## 3. 생두 호퍼통에 생두가 안 내려갑니다. (폴리카보네이트 관련 : 4/8/15/30kg 해당)

현장에서 직접 고객님의 조치할 수 있는 경우입니다. 생두 호퍼통에 폴리카보네이트가 움직이지 않게 고정되어 있는 게 아니고 끼워져 있는 상태이기에 이동 중에 살짝 올라올 경우가 있습니다. 이런 이유로 생두 투입 시 소량의 생두가 내려가지 않고 끼었을 수 있는데 **폴리카보네이트를 손으로 살짝 눌러주면 밑으로 들어가니 참고 바랍니다.** 약간 튀어나온 부분이 존재할 경우 커터 칼로 살짝 도려내 주시면 됩니다.

## 4. 점화가 안 됩니다.

화력조절 다이얼이 열려있거나 돌아갔을 때 화력 조절하는 회색 다이얼이 살짝만 열려있어도 점화버튼이 작동을 하지 않습니다. 다이얼을 잠글 때 끝에서 살짝 걸릴 정도까지 잠귀도 불이 켜지는데 간혹 **다이얼을 세게 돌려서 잠그다가 헛도는 현상이 발생할 경우 다이얼 내부 시건 장치가 튕겨져 나와 점화 버튼이 작동하지 않을 수 있습니다.**

급하게라도 로스팅 하셔야 할 경우 점화버튼을 누르고 있는 상태에서 다이얼을 열면 불이 붙을 수 있으니 이 점 참고 바랍니다.

## 자주 묻는 문의 사항 및 문제해결 방법

### 5. 드럼 또는 배기 블로워 팬이 안 돌아갑니다.

컨트롤박스 전원부를 급하게 껐다 켜다 했을 때 발생할 수 있는 문제입니다.

조금의 시간차를 두고 켜야 합니다. 현재의 머신들은 내부에 인버터가 존재해 전기를 집약해서 드럼모터나 배기 블로워 팬을 작동 시킵니다. 인버터가 전기를 집약해 드럼이 워밍업 하듯이 서서히 돌면서 작동하는데 컨트롤 박스에 초록색 전원버튼을 바로 바로 껐다 켜다 할 경우 인버터가 전기를 집약할 수 없기에 드럼이 돌지 않는 상황이 발생 할 수 있습니다. 머신 후면부 메인 차단기 on 하시고 컨트롤 박스에 온도가 표시된 후 천천히 초록색 전원버튼을 작동해 주시기 바랍니다.

### 6. 체프가 날립니다.

대부분의 경우는 체프통이 꼭 닫혀있지 않고 열려있을 경우 나타나는 현상입니다. 이외의 경우에는 사이클론 통 내부가 청소가 안되어 있으면 막힘현상으로 체프가 밖으로 날릴 수 있습니다.

### 7. 투입용량에 비해 배출 용량이 많이 부족합니다.

생두가 전부 들어갈 때까지 투입버튼을 누르고 있어야 합니다.

1.8kg 또는 800g 사용 고객님들은 생두 투입 시 호퍼통 스프링 있는 손잡이를 생두가 들어갈 때까지 누르고 있어야 생두가 모두 들어간 걸 확인 할 수 있습니다. 한 번 만 손잡이를 누르게 되면 생두가 투입되지 않으니 참고 부탁드립니다.

## 자주 묻는 문의 사항 및 문제해결 방법

### 8. 체프통에 체프가 없습니다.

체프가 체프통에 쌓이지 않는다고 질문 주시는 경우가 있습니다.

(예: 1.8kg는 사이클론 체프통 사이 가동 시 열 때 막아주는 **시건장치를 수평으로 해둔 걸 모르고 로스팅 하는 경우**) 닥트 시공의 문제로 체프가 모두 외부로 나가게 됩니다.

1.8kg는 체프통 윗 부분에 시건장치가 있는데 수직으로 된 형태가 기본 형태입니다.

보통 로스팅이 다 끝나고 머신 전원 OFF한 후 체프통을 비워주시는 게 일반적이거나 로스터기 가동 중에 체프통을 확인하고 싶은 경우 시건장치를 좌/우 어느 방향으로든 수평으로 돌리신 후 체프통을 열어야 체프가 날리는 것을 막을 수 있습니다.

이때, 체프통을 닫은 후 시건장치는 원래 상태의 수직으로 돌려주셔야 로스팅 하시는데 문제가 없습니다. 놓칠 수 있는 부분이니 참고 바랍니다.

**체프통을 닫았음에도 유격이 있을 경우,**

**배기 블로워 팬의 배관이 아래로 꺾였다 위로 가는 경우,**

**사이클론 좁아드는 부분이 막혔을 경우** 외부로 체프가 날리게 될 수 있습니다.

## 무상수리 대상

구입일로부터 12개월 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장인 경우

## 유상수리 대상

소모성 부품 교체, 사용자 부주의, 천재지변(낙뢰, 화재, 지진, 풍수해, 해일 등)으로 인한 손상, 기타 부품비와 A/S 비용, 배송비 등이 포함됩니다.

**이메일 상담** easyster1@naver.com

**전화 상담** 042-639-5070

**상담 시간** 평일 오전 9시~오후 6시

**대전 본사** 대전광역시 대덕구 대화동 1-44 이지스터

**방문 예약** 010-8376-2259

**방문 시간** 평일 오전 9시~오후 6시

**청담 쇼룸** 서울시 강남구 청담동 7-5 1F 이지스터 쇼룸