

BEHMOR® 1600 *PLUS*

OPERATIONS MANUAL



操作マニュアル

 **BEHMOR**®

Behmor1600Plus をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

焙煎したての豆で、淹れるコーヒーは格別の香りと味わいを楽しめます。

しかし、コーヒーの焙煎は専門家の領域で、個人が手軽にコーヒー豆を焙煎することは、難しいと思われていました。Behmor1600Plus 焙煎機はこれを実現しました。

更に、焙煎時に発生する煙を触媒を使用することなく、RoHS 準拠に対応させることに成功しています。

第1章 : Behmor1600Plus のご紹介

このマニュアルは、Behmor1600 Plus で焙煎するための、情報やアドバイスで構成されています。

Behmor1600 Plus は煙抑制技術（特許出願中）を使用して、目に見える煙を放出することなく、シティローストまで焙煎が出来、世界で唯一の1ポンド(454g)容量が可能な焙煎機です、また、冷却とチャフ除去、豆を攪拌する可変速モータを用いてできているコーヒーロースターです。

なお、Full City+の焙煎を行う場合は、1/2ポンド(227g)以下での焙煎を推奨します。

Vienna、French、Italian、及びそれ以上の深煎り焙煎は、Behmor1600 Plus 焙煎機の使用はお奨め出来ません

Behmor1600 Plus は使いやすい操作パネルに、調節可能なロースト時間、ローストプロファイル、および冷却時間など、あなたの指先ですべて可能に設計されています。また、システムは、選択したロースト・プロファイルに応じて様々なローストオプションボタン提供しております。マニュアルモードの使用、ロースト時間の（+/-）を使用することにより、ユーザーがさまざまな焙煎プロファイルを選択し、それぞれのコーヒーのニュアンスができるように設計されています。また、冷却は、Behmor1600Plus があらかじめプログラムされたローストサイクルが完了された後、直ちに冷却サイクルに入ります。

Behmor1600 Plus の焙煎プログラムはすべての焙煎を完全に行うものでは有りません。最終的に、あなたの責任で焙煎具合を見て終了、冷却を行って下さい。

ご使用上のお願い

Behmore1600Plus 焙煎器は “**十分に換気された環境**”、**安全が確保された環境** “での使用に留意してください。

焙煎中は、決して焙煎機の前を離れず、監視をしてください。

< 重要な使用上の注意事項 >

Behmor1600Plus 焙煎器は、高温になる機器です。

安全上の注意を払い利用して頂きます。使用上間違った使用による責任は所有者になります。

下記の注意事項を厳格にお守りください。

1) 焙煎中は、決して焙煎器の前から離れないでください。

コーヒー豆が発火することが有りますので、決して席を外れないでください。また、焙煎スタート前にチャフ収集トレイとドラム焙煎ロースターが所定の位置に正しくセットされていることを確認してください。

2) 2ハゼが始まって10秒以上の焙煎は厳禁です。

2ハゼを過ぎると豆が発火する危険性があります。煙がドアより漏れ出る状況の場合は、焙煎を中止し冷却をスタートしてください。

3) 万一、豆が発火した場合は、即座に“OFF”ボタンを押し、電源プラグを抜き、焙煎器内が、冷却するまで、ドアを開けないでください。水をかけたり、水に漬けたりしないでください。

4) 焙煎は、良好な換気が確保されている場所で行ってください。

焙煎機の周り46cmには換気を妨げる物が無いこと、キャビネット内の設置は避けてください。

5) Behmor が承認した以外の付属品の使用を禁止します。

Behmor 社によって承認されていないすべての変更を行わないでください。そのようなアイテムを使用したり、変更を加える事を厳しく禁止し、自動的にすべての保証が受けられなくなります。Behmor 社は誤用や改ざんから生じる全ての負債を負いません。

6) 品質の劣る、焙煎チャフが多量に発生するコーヒー豆の使用は控えてください。

Behmor1600Plus の特徴である、発煙の抑制機能を有効に発揮させることが出来なくなります。

7) 焙煎中に高温となる部分、前面ドア、上面、裏面、排気部、及び両側面は素手で触らないでください。

焙煎時は料理用の耐熱手袋を着けることをお勧めします。

8) 焙煎時は、年少者が近寄らないように、十分な監視をお願いします。

9) Behmor1600Plus を使用しない時は必ず、プラグを電源コンセントから抜いておいてください。

コードを抜くときには、必ずプラグを持って抜いてください。(コードを持って抜かないこと)

10) 野外で使用しないでください、また、延長コードは絶対使用しないでください。

多少の電圧降下で、焙煎の設定時間が違ってしまいます、また、焙煎具合、容量などに大きく影響してしまいます。

11) ガス機器、電気バーナー、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。

12) 安定した、耐熱性のある土台の上で、焙煎器と周りの壁は46cm以上離して設置してください。

13) チャフトレーを取り出す場合、非常に高温になっていますので、注意してください。

料理用の耐熱手袋の使用をお勧めします。

14) 焙煎中にフロント・ドアを開けないでください。

15) 焙煎器内の清掃に、金属製のブラシ、洗剤は使用しないでください。

16) Behmor1600Plus はコーヒー焙煎機以外には利用しないでください。

17) 最大ロースト容量1ポンド(454g)を超えて焙煎を行わないでください。

1 8) Behmor1600 Plus は可燃物の近くには設置しないでください。

運転中、カーテン、壁、などの可燃物に触れている場合、火災が発生することがあります。

1 9) 庫内灯の電球交換を行う場合、電源プラグはコンセントより抜いて作業してください。

2 0) 1 0 0 V 2 0 A コンセントをご利用ください。

コンセントの形状が違っている場合、資格の有る電気工事士にお願いしてください。

2 1) コネクタの変換器の使用は絶対やめてください。火事の原因になります。

100V15A のコンセントに 100V20A のコンセントに変換しますと、容量オーバーで電源ケーブルが燃えることが有ります、変換コネクタの製作・使用は、絶対避けてください。

2 2) コンセント電圧が 100V である事を確認してください。

100V 以下の場合、最大焙煎量が 1 ポンド未満になります。(参考 95V 350g 程度になる場合有り)

Behmor1600 Plus のいずれの安全機能を改良しないでください。Behmor 社の保証が無効になり、すべての責任、負債はユーザーになります。

覚えておいてください：あなたはロースターを制御します。

Behmor1600 Plus を無人状態で使用しないでください。

設定された時刻やプログラムは、推定時間で有り、ユーザーはいつでもローストを中止することができるように、手動クールボタンが用意されています。

マニュアルの更新(日本語版) : <http://www.roast-hut/behmor>

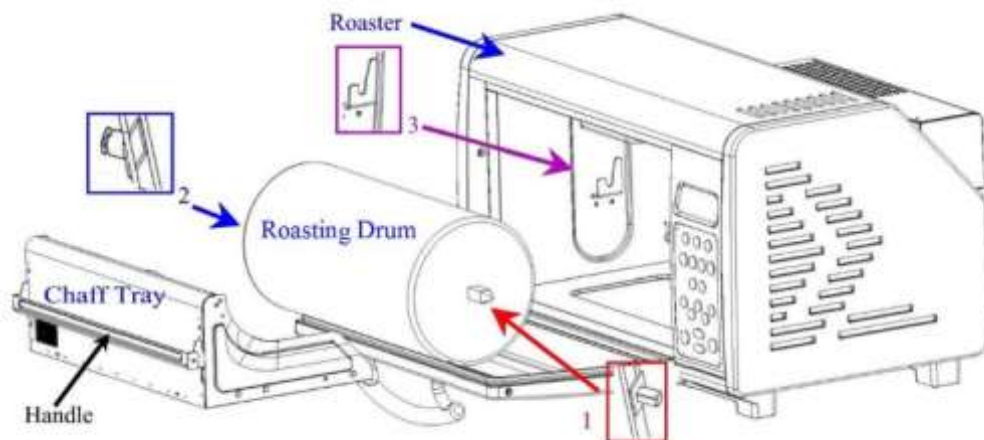
マニュアルの更新(英語版) : <http://www.behmor.com/updates-manuals.php>

お問合せ : <http://www.roast-hut/behmor>

重要注意 : Behmor 社は、その製品に顧客、代理店にアドバイス予告なし変更を加えることが有ります。また、Behmor 社は、製品やサービスの提供を中止する権利を留保します。

第2章：機能について

製品には、本体、焙煎ドラム、チャフトレイ、およびクリーニングブラシ(下図では省略)により構成されています。



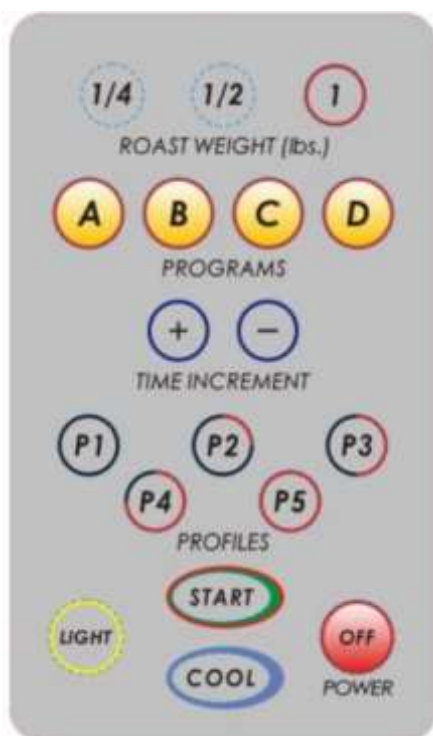
焙煎ドラム(Roasting Drum)：モーター側に差し込む四角突起部分（赤 1）と、もう片方(生豆を入れる蓋側)のドラムをひっかける（青 2）部分をにになっております。

チャフトレイ(Chaff Tray)：チャフトレイは焙煎ドラムから落ちたチャフ及び冷却ファンで吹き飛ばされたチャフの受け皿になっています。

焙煎ドラムをモーターと(パープル 3)に装着後、チャフトレーを装着の際、トレーのハンドル(Handle)を引いて挿入、チャフトレーの羽根の部分にドラムが当たらないように装着してください。

また、ロースト終了時は熱くなっておりますので、気おつけてレバーを引いて脱着してください。

コントロールパネルと機能



Roast Weights : 焙煎する生豆（緑豆）の重さ（ポンド）を設定します。何れかのボタン押し、“Start” ボタンを押すと、“デフォルト”設定、（ “A” + “P1” ）で焙煎されます。

Programs/Times : 焙煎時間、冷却時間を選択します。詳しくは巻末資料を参照ください。

Time Increments : 焙煎時間の調整（焙煎中、いつでも調整可能） “+” を押すと 15 秒延長、“-” を押すと 10 秒縮小されます。

Profile : 焙煎のパターン第 5 章を参照ください。

Start : 焙煎開始ボタン

Cool : 焙煎を終了し、冷却を開始する、手動ボタン

Light : 焙煎器内のランプ点灯

Off : 電源 OFF ボタン

焙煎中は緊急時以外には使用しないでください
発煙、火災の可能性が有ります。

焙煎工程 :

豆の量、焙煎の時間、焙煎の基本パターンを設定出来ますが、焙煎中に手動で調整することも可能です。

「+」を押すと 15 秒加算され、「-」は 10 秒を減算します

設定された、焙煎時間の終了 5 9 秒前になると、ランプが点滅を開始します。

点滅をしている間に焙煎時間の調整が出来ます。(調整はタイマーが 0 0 : 0 1 になるまで可能です)

焙煎が終了すると自動的に、冷却工程に入ります。

また、1 ハゼ開始後 © ボタン操作にて自動モード及びマニュアルモードに入ることも可能です。

**冷却工程に入った後で、再び “Start” ボタンは押さないでください。
大量の発煙、あるいは危険な状況が想定されます。**

冷却工程 :

冷却工程には、2 種類あります、自動冷却は焙煎のタイマーがゼロになった段階で自動的に冷却工程を開始します、手動冷却の場合は、焙煎の工程中に冷却ボタン ”COOL” を押すことにより、即座に冷却工程に入ります。

冷却時間は重量により 1/4 ポンド 8:00 1/2 ポンド 10:00 1 ポンド 13:00 になりますが、手動冷却の場合、一律 13:00 になります。

第3章：システム準備、スタートアップとプログラミング

システムチェック：


すべての機能が正常であることを確認するためには、次の順序で、各ボタンを押し正常に動作していることを確認してください

- すべての"ROAST WEIGHT"ボタン(1/4・1/2・1)を押して、時間を変更されることを確認。
- P1～P5 まで"PROFILES"ボタンを押し、ディスプレイ上で変更されることを確認。
- "PROGRAMS" (A～D)、ディスプレイ上で変更されることを確認。
- "TIME INCREMENT"は(+は 15 秒 -は 10 秒) を押し、各時間増分を確認。
- "LIGHT" "COOL" "OFF"ボタンの点滅を確認

"START" ボタンは次に説明します。

使用開始前の準備作業

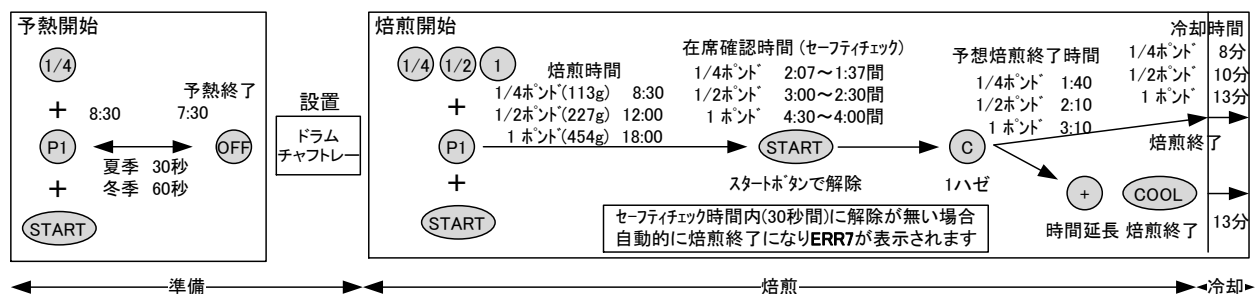
最初に使用する前に、焙煎ドラムからクリーニングブラシを取り外し焙煎庫内から梱包材を綺麗に取り除き、湿った布で内部を清掃してください。

次に  のボタンを押します、この操作は“空焼”と言いますが、焙煎機製造中に出来た細かい塵を焼却除去する為と、焙煎機構成部品の“馴染し”の為にいきます。以降、定期的に濡れ布などで汚れ落としを実施してください。

焙煎の準備、開始：

準備：庫内の予熱(夏場 30 秒、冬場 1 分)を行って下さい、なお、焙煎ドラム、チャフトレーは熱くなりますので予熱時は入れません。次に、焙煎ドラムにコーヒー生豆の 1/4 ポンド(113g)を入れ閉じてください、**ドラム蓋が確実に閉められていることを確認してください。**

設置：予熱後前面ドアを開け(予熱で庫内が熱くなっていますので注意してください)、豆を入れたドラムを室内右側のモーター駆動部に四角い突起部分(図中の赤い矢印 1)に挿入(入らない場合少しドラムを回し入れますときちんと入ります)次にドラム左側(図中の青い矢印 2)をドラムホルダー(パープル 3)にセット、次にチャフトレーを装着、その際、トレーのハンドル(Handle)を手前に引いて、チャフトレーの羽根の部分にドラムが当たらないように装着し、1/4 ポンド P1 プロファイルでスタートで焙煎をはじめてください。



1/4 ポンド P1 プロファイルで焙煎の基本(ハゼ音、香り)を学習されることをお勧めします。

プログラミング焙煎の設定説明

プロフィール P1 / デフォルト設定による簡易焙煎 (ハード・ビーン)

標準焙煎時間/最大時間

1/4 Pound (113g) Roast-P1(default)		8:30/10:00
1/2 Pound (227g) Roast-P1(default)		12:00/13:30
1 Pound (454g) Roast-P1(default)		18:00/20:30

プロフィール P2 (ハード・ビーン)

1/4 Pound (113g) Roast-P2		9:30/10:30
1/2 Pound (227g) Roast-P2		13:00/14:30
1 Pound (454g) Roast-P2		20:00/22:30

プロフィール P3 (ソフト・ビーン/エスプレッソ・ブレンド)

1/4 Pound (113g) Roast-P3		10:00/11:00
1/2 Pound (227g) Roast-P3		14:00/15:30
1 Pound (454g) Roast-P3		21:30/23:30

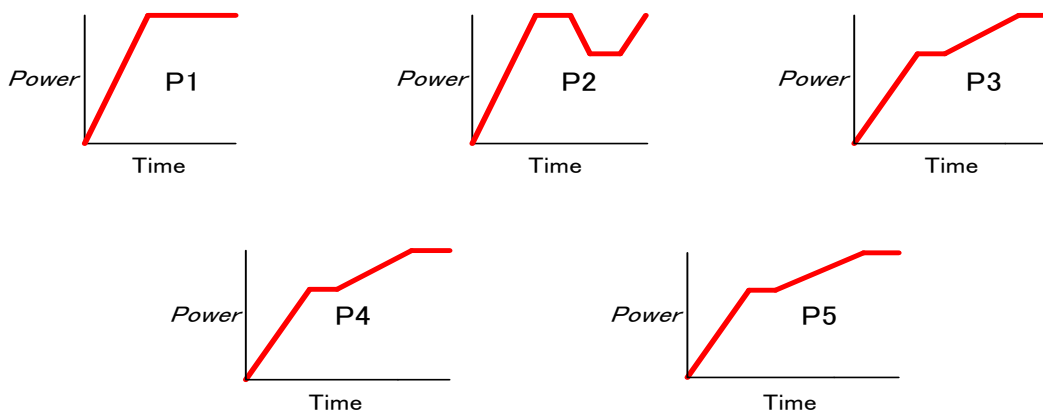
プロフィール P4 (ソフト・ビーン/エスプレッソ・ブレンド)

1/4 Pound (113g) Roast-P4		10:20/11:30
1/2 Pound (227g) Roast-P4		14:40/16:30
1 Pound (454g) Roast-P4		22:40/24:30

プロフィール P5 (ハワイアン、アイランド、City/City+)

1/4 Pound (113g) Roast-P5		10:45/12:30
1/2 Pound (227g) Roast-P5		15:30/17:30
1 Pound (454g) Roast-P5		23:30/25:30

プロフィールと出力(火力)の関係 (注意: 焙煎機室内の温度カーブとは違います)



第4章：コーヒー焙煎

コーヒーの焙煎には、ある種の感性が必要です。即ち、コーヒーの緑色の豆が、褐色に変わっていく過程を注意深く観察すること、同時に焙煎の進行する過程で起こるハゼ音に耳を澄まし焙煎の状況を的確に把握すること、最後に、独特の香りの変化に注意深いことです。

1 ハゼ：水分が抜けたことで、豆に熱が入っていき、豆の中で化学変化が進んでいき、水蒸気や二酸化炭素も発生し、豆が膨らみ豆の細胞が壊れてはじけ、パツパツと音がして、コーヒーの香りも漂い始め、色合いも茶色さを増していく。

2 ハゼ：1 ハゼ後も加熱し続けていくと、限界まで膨張し、再度はじけ、チリチリと音がして、苦味・コクも形成される。煙のレベルが急激に上昇しますので、細心の注意が必要で、いつでも「クール」ボタンを押せるように準備してください。

「1 ハゼ」と「2 ハゼ」は、コーヒー焙煎で必須の知識です。

1 ハゼから2 ハゼへの過程

1 ハゼは焙煎を開始してから1分から1.5分程でまず始まります。

(コーヒー豆の種類、量により左右されます)

1 ハゼの段階で、コーヒー豆は褐色化し、豆の種類あるいは、好みにより、この段階で焙煎を終了することもあります。

更に、焙煎を継続すると、2 ハゼが始まります。

以降の焙煎の度合は、正しく、感性の次元で、それぞれの好みで決められます。

焙煎を継続すると、チリチリとしたハゼ音に変わり、発煙も急激に増えます。

プログラム焙煎終了前でも、好みの焙煎度合になった段階で、手動冷却を開始することが出来ます。

深煎をしたい場合は、焙煎の量を少なくする(1/2ポンド以下)ことを推奨します。

焙煎時の注意事項：

- 1) **焙煎中は、決して焙煎機の前を離れず、監視をしてください。**
- 2) **2 ハゼが始まって10秒以上焙煎を継続することがないようにしてください**
- 3) クールボタンを押すことで、いつでもローストを終了することができます。
- 4) 焙煎の間隔は1時間以上空けてください。
- 5) 焙煎中に万一、発火した場合は、決して前面ドアを開けないでください。

Behmor1600Plus は自動停止しますので、直ちに電源プラグを外し、出来れば室外に移動ください。

発火の原因のほとんどは、チャフの発生が多い豆の使用か、2 ハゼ以降10秒以上焙煎を続ける事です。

第5章：焙煎のヒント

1) 常に15秒先を読むことが重要です。少なくとも1/4ポンド、P1プロファイルの基本設定で最低でも4回のテスト焙煎を行い、焙煎の進行状況を体験してください。

2) 焙煎中の油のしみだしを焙煎の度合にしないでください。 Behmor1600Plus のドラム式焙煎では焙煎中の油のしみだしはそれ程多くありませんが、焙煎後24時間以降に蓄積します。

3) 「ロゼッタストーン」：1 ハゼから2 ハゼまでの標準的時間(目安)を下記に示します。

1 ハゼを確認した後、Time-Increments ボタンを使って下記の時間に近づけることにより、1 ハゼから2 ハゼへの移行を円滑にします。 さらに過焙煎を防止できます。

- a). ¼ポンド 1分30秒
 b). ½ポンド 2分10秒
 c). 1ポンド 3分10秒
- 4). 焙煎時間は電圧に依存しますが、“Program”（A-D）と“Profile”（P1-P5）は基本的に下記の組合せで利用ください。
- A ----- P1
 B ----- P2
 C ----- P3
 D ----- P4（30秒減）
 D ----- P5（30秒増）
- 5). 急速冷却：冷却サイクルに入って1分半程経過し、ハゼ音が無くなった段階で、前面ドアを開放して急速冷却をすることが出来ます。但し、多少のチャフが舞う可能性があります。冷却サイクルに入った状況で、強制的に電源Offボタンを押すことは、電気回路に悪影響を与えますので、お勧めしません。
- 6) コーヒー豆の知識：コーヒー豆は、ハード・ビーン（高地産豆）、ソフト・ビーン（低地産豆）と分類されます。この分類は、栽培された場所の海拔により、ハード・ビーン（高地産豆）、ソフト・ビーン（低地産豆）と称します。
- 概ねの目安として、産地により下記のプロファイルによる焙煎を推奨します。
- P 1, 2 : 中米、ペルー、コロンビア
 P 3 : ブラジル、アフリカ、南東アジア、ジャマイカ（ブルー・マウンテン）、ヤンコ・セレクト（プエルトリコ）
 P 4, 5 : ハワイコナ、その他の島嶼（とうしょう）産コーヒー

新機能

Behmor1600 に比べ New タイプの Behmor1600Plus は下記マニュアルモードが付加されました

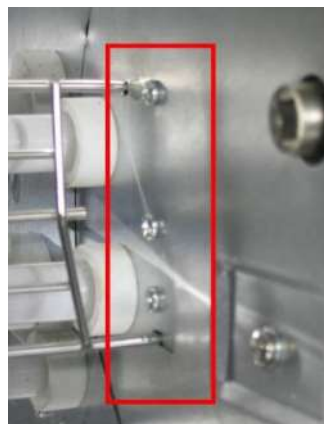
- 1) 温度表示：(A) ボタン(排気チャンネル温度)または(B) ボタン(庫内壁面温度)
- 2) 2ハゼまでの予測：1ハゼ開始後 C ボタンを押すことにより、2ハゼの予測時間を表示(巻末資料)
- 3) 火力調整：(P1)～(P5) ボタンを押すことにより、火力を調整できます。

(P1)	(P2)	(P3)	(P4)	(P5)
0%	25%	50%	75%	100%

- 4) モータ速度：(D) ボタンを押すことによりモータースピードを2段階（8rpm／16rpm）の切り替え
 (上記2の状態かつ上記3設定後に有効)
- 5) 自動モード復帰：ボタン(1)で手動モード(上記3／4状況)から復帰します
- 6) 自動安全確認：セーフティチェック時間帯(設定ロースト時間の75%経過時に30秒間カウントダウンの点滅)にスタートボタンを押し解除しますが、無人時は自動的にクーリング入り、終了後 **Err7** のメッセージが表示されます。

第6章：メンテナンス

- 1) 5回焙煎したら、焙煎機内に溜まった油分を濡れ布などできれいに拭いてください。
- 2) 特に、下図赤枠部分の清掃が重要です。この部分が焙煎温度センサー部分で正確な感知に影響します。



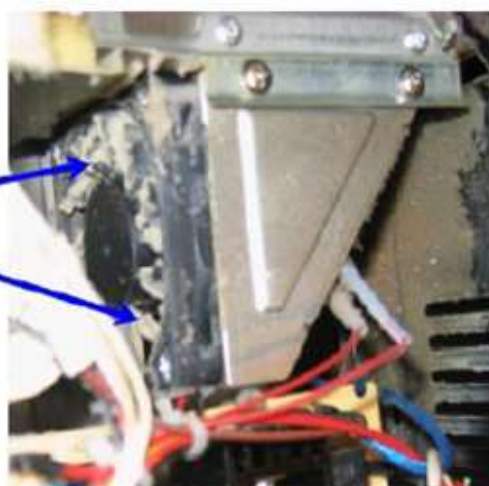
- 3) 各種モーター部分の清掃(年に2回程度)

下図の様に焙煎機右サイドのパネルのねじ止め部分を外し DC モーターに付着したチャフ粉など取り除いてください。注意 配線ケーブルなどコネクターより抜くことはおやめください。



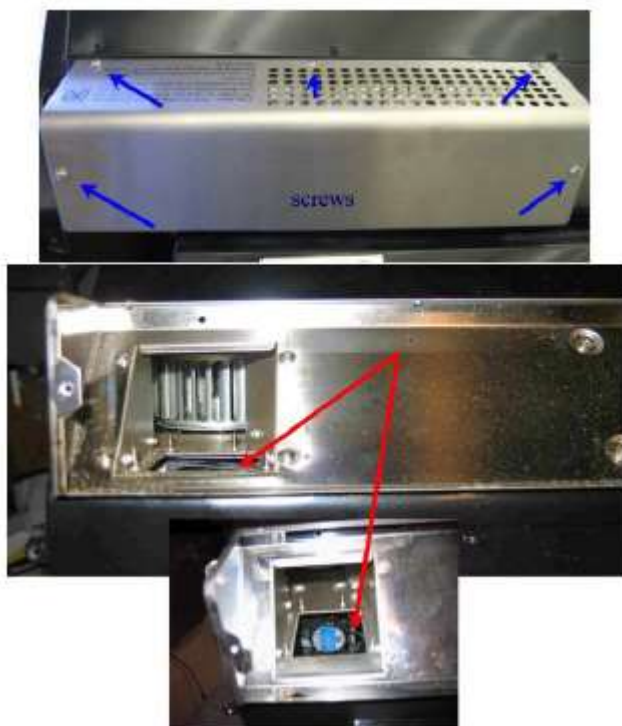
DCファンについたホコリを
小型掃除機等で吸い取って
除去してください

配線に注意してください



4) 換気ファンの掃除

焙煎機裏側カバーを外しモーター部分の掃除を行って下さい。



なお、有料で点検クリーニングサービスを行っておる、お店(Roast-hut 店)も有ります。

第7章：保証・保守について

●保証について

保証期間 納品後1年間

保証内容 センドバック方式

1. 初期不良について、機械の交換になります(往復送料とも当社が負担します)
2. 修理について、故障内容により送料当社負担で修理いたします。
3. 販売店によって、オプション(有料)でオンサイト保証も行っているところも有ります。

●保守について(有料サービス)

保証期間が終了後、保守契約(有料)が出来ます。

1. 保守内容 センドバック方式(片道送料お客様負担)
2. 販売店によっては、オンサイト保守をおこなっているところも有ります。

●点検クリーニングサービスについて(有料サービス)

1. 点検クリーニング オンサイトサービス(販売店で行っているところが有ります)

第8章：F A Q

エラー・メッセージ			
1) Err 1	サーモスタットが損傷しているか、焙煎機が低温で放置されていた。		
2) Err 2&3	コーヒー豆が燃えているか、焙煎機内部が異常な高温になっている。	左記のエラー・メッセージが表示されたら、 <u>直ちに焙煎を中止してください。</u>	
3) Err 4	吸引ファンが損傷している。	機械の各部分にチャフなど付いてしまい、Err が表示されることが有ります。各種モーター部分などの清掃を年に2回程度行って下さい。その際、配線に注意してクリーニング行って下さい。	
4) Err 5	直流ファンが損傷している。		
5) Err 6	直流モーターあるいはシリンダーが動かなくなっているか、損傷している。		
6) Err 7	セーフティチェック時、30秒間にスタートボタンを押さず、その後クーリングに自動的に入り終了した際、画面に表示されます。		
冷却中に多少の煙の漏れが見られた。	開口部分およびその他の小さな隙間はシールドを施していますが、完全なシールドは難しく、場合により、多少の煙は出ます。		小まめにシールド部分を柔らかな雑巾で、静かに拭いて、焙煎チャフや細かなゴミを取り除くことをお勧めします。
焙煎中に排気部から多少の煙が見られた。	1) コーヒー豆の品質、焙煎の度合、或いは焙煎量によっては、時々煙が発生する可能性は有ります。 2) 使用開始した当初2-3回は煙が発生する場合があります。(多少の”慣し”が必要です) 3) 電気配線の老朽化等により定格通りの電圧が得られていない場合、煙の発生の原因となります。		1) 焙煎する量を減らしてみてください。 2) 使用開始後何回か経過すると、煙の発生はなくなります。 3) 使用する電気コンセントを変えてみてください。
焙煎時間を長くしても、期待の焙煎度合にならない。	1) 想定される原因として、何らかの理由で、電圧が定格値(100V)に達していない場合があります。 2) もう一つの想定は、焙煎を繰り返していると、焙煎機内部に”澱”が溜まってきて、焙煎に必要な温度が得られない場合があります。	1) 使用する電気コンセントを変えてみてください。地域によっては電力使用量の変動により、電圧が変化する場合があります。この様な地域では、使用時間帯を変更してみてください。 2) 焙煎ごとに焙煎機内の洗浄をお勧めします	
上記の対策を採っても、焙煎度合は改善されない。	電圧が、定格値(100V)に達していないと考えられます。	焙煎量を減らすしかありません。 1) 1ポンド(454g)焙煎のプログラム設定で、350gに減らしてみてください。 2) 1/2ポンド(272g)をプログラム設定(P2-5)で焙煎する場合、170gに減らしてみてください。	

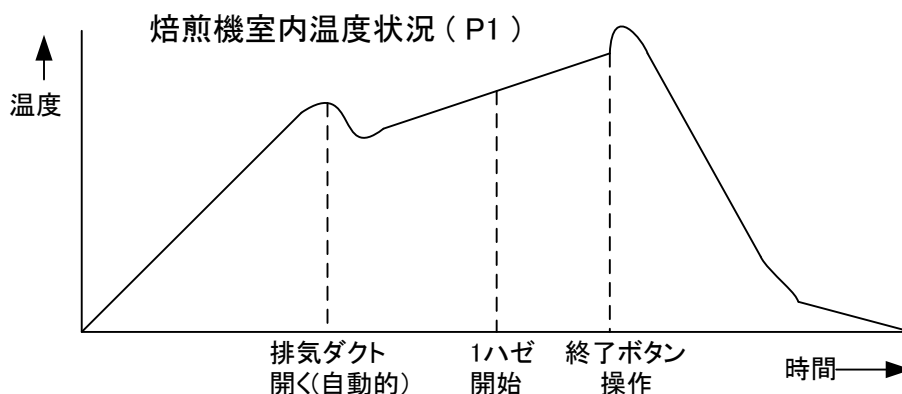
未だ焙煎機内が熱い内に、ドアを開いたら、パッキンが波打っていた。	ドアの周りに付いている、パッキンは糊付されておらず、小さなピンで留めてあるだけで、波打っている状態は正常です。	問題ありません。 設計通りです。
シリンダーが廻っている時に、軋み音が聞こえる。	金属の擦れ合う音で、特に問題はありません。	もし、気になるようであれば、オリーブ油の様な食用油を回転部に塗布してください。

資料

Roast 時間と Cool 時間

プログラム	設定焙煎時間	最大焙煎時間	セーフティチェック (在席確認)	C ボタン表示 時間	冷却時間	途中 COLL ボタンによる 冷却時間
1/4 P1	8:30	10:00	2:07~1:37	1:40	8:00	13:00
1/4 P2 B	9:30	10:30	2:27~1:53	1:40	8:00	13:00
1/4 P3 C	10:00	11:00	2:30~2:00	1:40	8:00	13:00
1/4 P4 D -	10:20	11:30	2:37~2:07	1:40	8:00	13:00
1/4 P5 D +	10:45	12:30	2:37~2:08	1:40	8:00	13:00
1/2 P1	12:00	13:30	3:00~2:30	2:10	10:00	13:00
1/2 P2 B	13:00	14:30	3:15~2:45	2:10	10:00	13:00
1/2 P3 C	14:00	15:30	3:30~3:00	2:10	10:00	13:00
1/2 P4 D - -	14:40	16:30	3:45~3:15	2:10	10:00	13:00
1/2 P5 D + +	15:30	17:30	3:45~3:16	2:10	10:00	13:00
1 P1	18:00	20:30	4:30~4:00	3:10	13:00	13:00
1 P2 B	20:00	22:30	5:00~4:30	3:10	13:00	13:00
1 P3 C	21:30	23:30	5:22~4:52	3:10	13:00	13:00
1 P4 D - -	22:40	24:30	5:45~5:15	3:10	13:00	13:00
1 P5 D + +	23:30	25:30	5:45~5:16	3:10	13:00	13:00

参考 焙煎機室内温度について (気温湿度・豆の種類によって変わります)



日本語マニュアル作成

Roast Hut



2015年7月11日 第一版