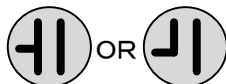


焙煎スタートマニュアル (注意:マニュアルを一読後ご利用ください)

重要事項

A

- ①電源について100V20Aをご用意ください。
- ②延長ケーブル製作及び使用は禁止してください、火災の原因にもなります。
- ③焙煎機の周辺には燃えやすい物は置かないでください
- ④換気を取ってください
- ⑤2度焼き、ダブルローストは火災など引き起こしますので止めてください(下記注1)
- ⑥豆が燃えた時は電源コード抜き、ドアを開けないでください
- ⑦2ハゼ後10秒を超えて焙煎を行わないでください (下記注2)



B

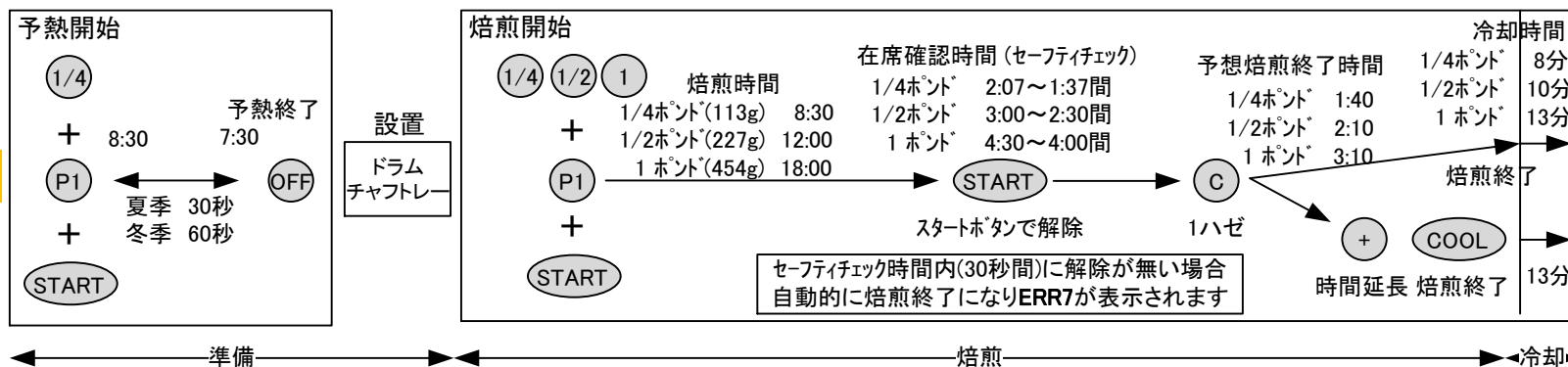
焙煎を始めるにあたり

- ①予熱の終了は OFF ボタンで予熱終了
- ②セーフティチェックを見逃さないように、見逃しますと終了後ERR7が表示されます。
ERR豆は再度焙煎は止めてください(注1)
- ③1ハゼ音の確認後 C ボタンを押してください
- ④始めの焙煎は1/4の量で行って下さい、慣れてきましたら、徐々に増やして下さい

C

実習内容 1/4デモを見て頂きます、その後1/4を1回1/2を1回焙煎して頂きます。

D

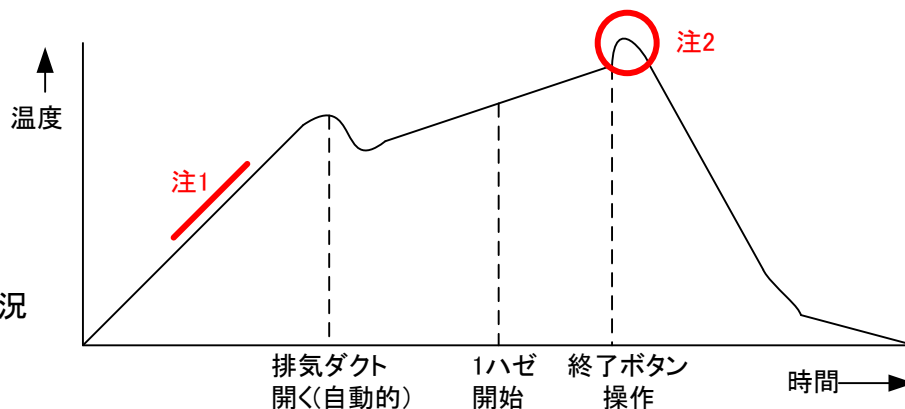


E

各回ごとに庫内のクリーニングを行って下さい、チャフが庫内に残っていると火災の原因になります。

資料

焙煎機室内温度状況



注1 2度焼きを行うと排気ダクトが開く(自動的)前に1ハゼ/2ハゼが来てしまいますので、豆の温度が上がり、煙・豆が燃える等発生します。くれぐれも2度焼きは行わないようにして下さい。

注2 終了後焙煎室内に外気が入り冷却が始まります、その際一時的に温度が上がり焙煎度合いが進んでしまいます。丁度良い焙煎手前で終了するのがベストです。なお、熟練してきますと応用編で最後の温度上昇を抑えるテクニックも出来ます。