

A

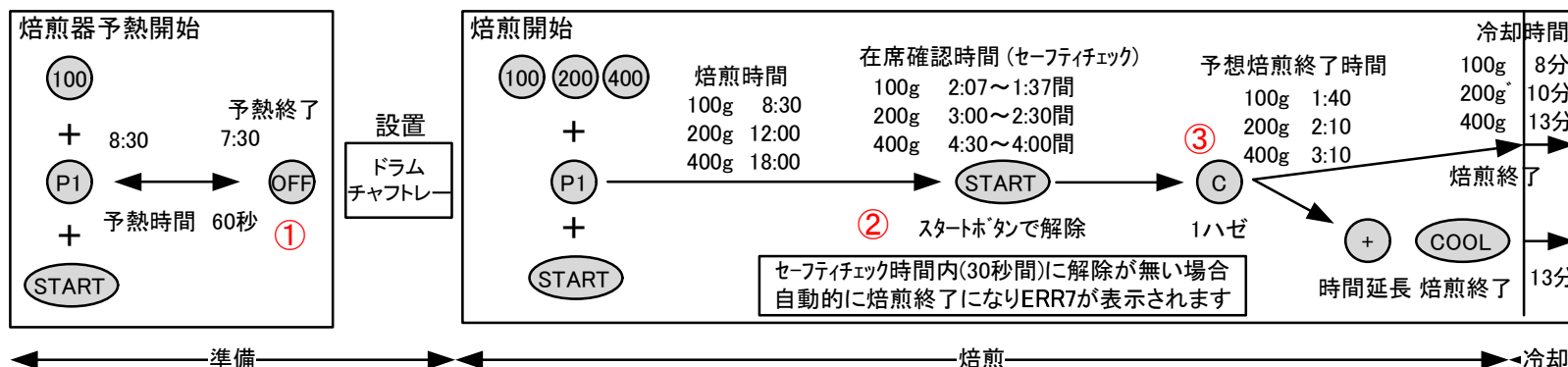
- ①電源について100V15A家庭用電源をご利用ください。
- ②延長ケーブルの使用は避けてください、電圧降下により、基本焙煎量が焙煎出来ない場合も有ります。
- ③焙煎機の周辺には燃えやすい物は置かないでください

- ④換気を十分取ってください
- 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推奨しません(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
- ⑧始めの焙煎は100gの量で数度行い、慣れてきましたら、200gと徐々に量を増やし焙煎を行って下さい。

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るようお願いいたします(注1)
- ③1ハゼ音の確認後 C ボタンを押してください



★ 400g 焙煎で(豆の種類により) 400+P1で延長時間が足りない場合 400+P2+B,または400+P3+C でのプログラムも試してください

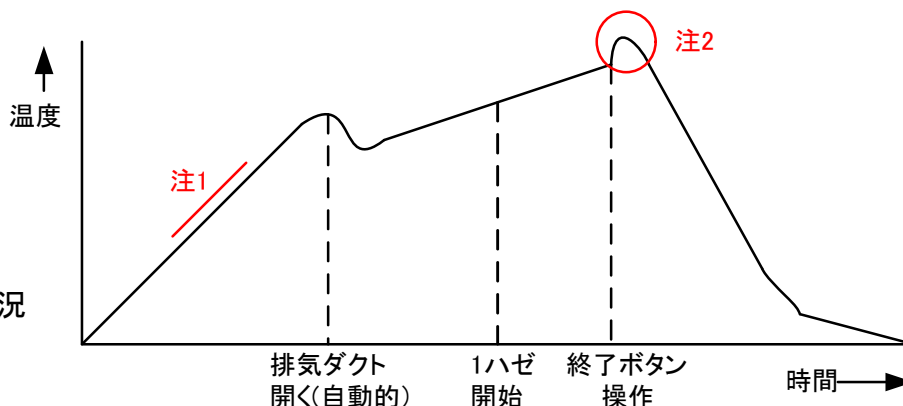
なお、セーフティチェックの時間も変わりますので注意して下さい
また、Cボタンの延長は複数回可能です

C

各回ごとに庫内のクリーニングを行って下さい、チャフが庫内に残ります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。
- 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。