

ショータイムの簡単な焙煎方法

①



②



③



④



架台をバーナーにセットします。
焙煎機を、ステーに乗せてください。
温度計をステー金具に入れます。

焙煎時は熱くなりますので、革手袋等をお使いください。

バッテリーは付属しておりませんので別途ご用意ください。
使い方はバッテリーの付属の説明書をお読みください。

④



コントロールユニットに
接続します。
Mはモーター、Bはバッテリー
に差し込みます。
詳細はコントロールユニット
説明をご覧ください。

⑤



バッテリーの容量は
10,000mAクラスをご使用
ください。

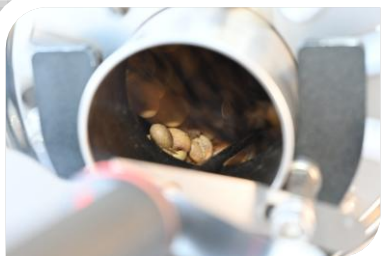
生豆を投入します。
250g～350gを
目安にしてください。

⑥



コントロールユニットの
電源を確認して、最初は
トグルスイッチは中立です。
左へ倒して、ボリュームを
5～6迄回して、回転させて
ください。
詳細は、コントロールユニット
の説明をご覧ください。

⑦



回転中の焙煎機内の様子

⑧



焙煎度合をスプーンで確認してください。
水蒸気が出始めましたら、本体を持ち上げ
羽を開けて、回転を逆転させてください。
詳しくは、コントロールユニットの説明を
ご覧ください。
お好みの焙煎で火を止めてください。

焙煎時は熱くなりますので、
革手袋等をお使いください。

⑨



焙煎が終わりましたら、フルイへ
移して、温度を下げて、チャフを
取ります。電源、ガスを止めてください。

⑩



数回、フルイで豆を入れ替えて冷まして
ください。チャフも取れてきます。
素手では扱わないでください。
人肌迄冷めましたら、焙煎は終わりです。