

ショータイムの簡単な焙煎方法

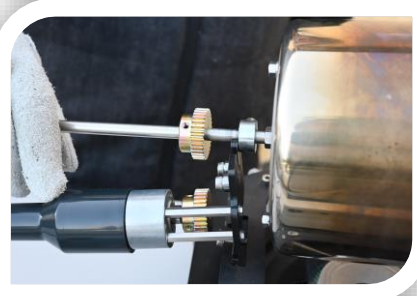
①



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。



電動焙煎機取説
動画QRコード

焙煎時は熱くなりますので、革手袋等をお使いください。

⑤



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。



⑥



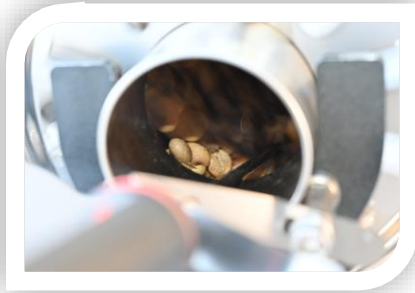
生豆を投入します。
250g～350gを
目安にしてください。

⑦



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。

⑧



回転中の焙煎機内の様子

⑨



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。

⑩



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。

⑪



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。