

## ショータイムの簡単な焙煎方法

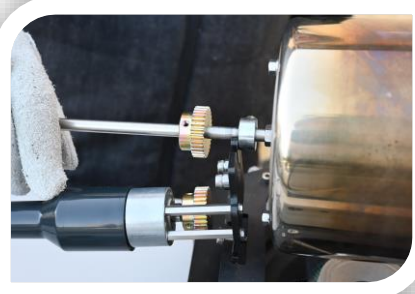
①



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。

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



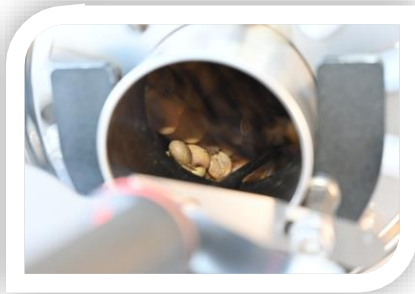
生豆を投入します。  
250g～350gを  
目安にしてください。

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。