

RT-200 咖啡豆烘焙機

操作說明書



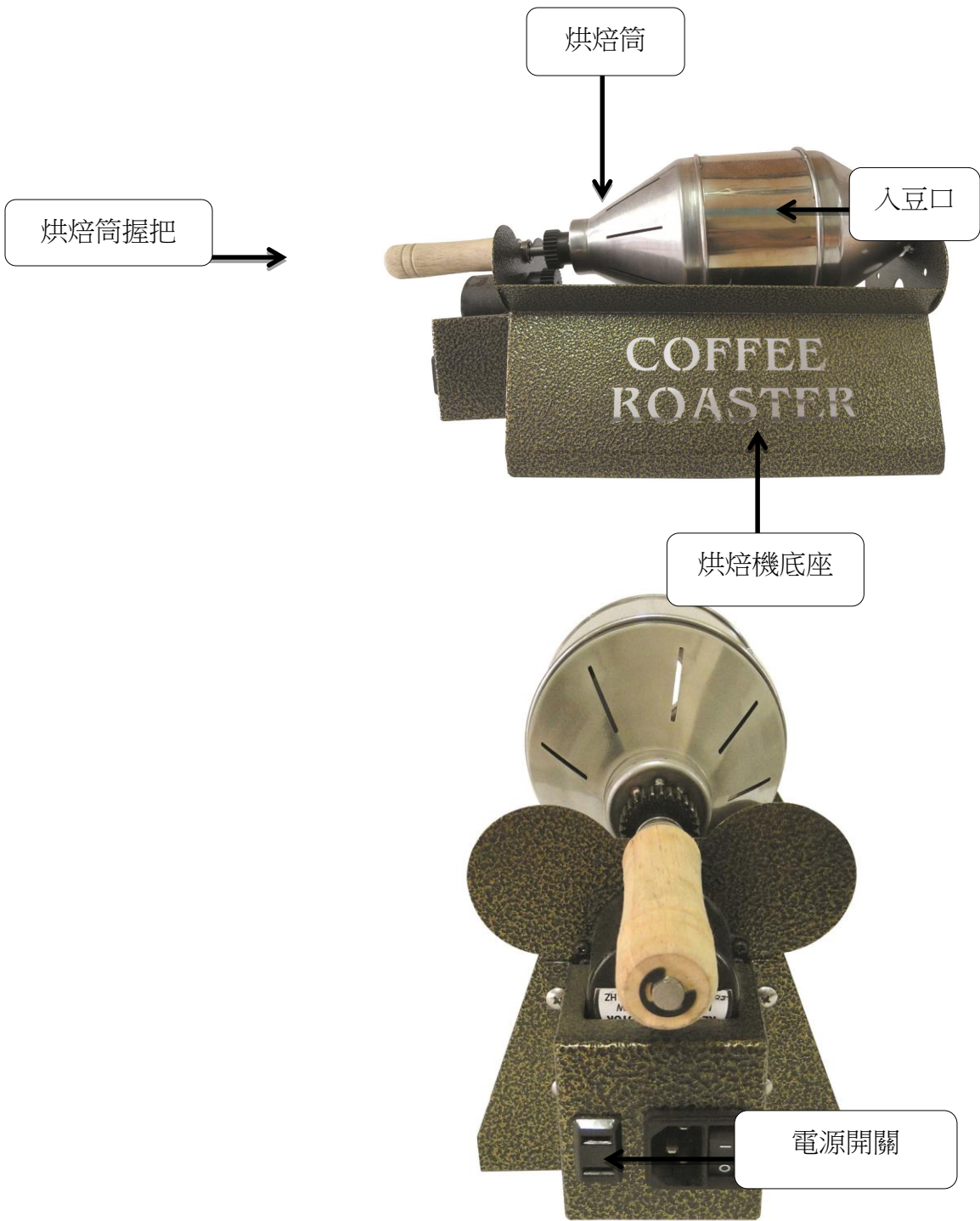


前言

咖啡豆現場烘焙的風氣，已從歐、美、日等先進國家漸漸漫延開來，其主要原因在於可隨時保持咖啡品質的穩定性，因為咖啡豆需要經過烘焙後，其香、甜、甘、醇、苦的特性才會顯現出來，但是存放時間的長短，會直接影響咖啡的品質與新鮮度。因此，烘焙過後的咖啡豆都不能存放太久，不論包裝再好，或任何高級豆都不例外，只要時間久了，都會不新鮮，不再那麼香醇。

本公司所開發的咖啡豆烘焙機其操作簡單，可依個人對咖啡豆深淺度不同喜好來調整時間跟溫度即可，並有特殊濾煙設計，可過濾烘焙時的煙霧，以符合環保要求。

咖啡豆烘焙機是店家必備的生財工具，因為它不僅可降低進料成本，保持咖啡新鮮的品質，更可帶動生意、增加營收。



配件

1.竹製驗豆杓 2.電源線 3.集塵盤 4.滾筒握把軸心



產品特色

直火式烘焙不鏽鋼烘焙滾筒，內置撥豆葉片，使咖啡豆可充分攪拌烘焙均勻，層次分明，讓玩家可體驗烘焙的樂趣。



烘焙操作方法

- 1.將咖啡豆倒入烘焙筒內(請勿超過 200 克)，打開電源開關轉動烘焙筒，再點燃汽化爐開始烘焙(開大火)，約十多分鐘時間，即可聽到咖啡豆爆裂聲(第一爆)，表示咖啡豆開始熟成，此時將火力調小，使用驗豆杓取出咖啡豆，觀察顏色變化；烘焙越久，顏色越深，味道則越濃越苦。
- 2.喜歡清香口感則不需要烘焙太深〔如：藍山、花神〕，請於第一次爆裂聲結束後即可關火將咖啡豆倒出冷卻。
喜歡香濃重烘焙〔如：曼特寧、義式〕即可烘焙至第二次爆裂。

名稱	產地	香	甘	酸	醇	苦	備註
藍山	牙買加	強	強	弱	強		最高級品
聖多斯	巴西	中	中		中	弱	清香溫和
摩卡	衣索匹亞	強	中	中	強	弱	香味特殊
哥倫比亞	哥倫比亞	強	中	中	強	弱	標準品質
瓜地馬拉	瓜地馬拉	中	中	中	中	弱	高級品質
曼特林	蘇門答臘	強			中	中	濃烈香醇
爪哇	爪哇島	弱				強	宜調配用
克里曼加羅	坦桑尼亞	強		強	中	中	酸性特佳
哥斯大黎加	哥斯大黎加	弱	弱	中	中		清淡

發酵豆	採收前掉落土中或泡過水發酵的咖啡豆，會有發黴的異味。
未熟豆	受氣候因素的影響，發育不健全。煎焙後會產生煎斑，會使咖啡有青澀味。
黑豆	已腐敗、變黑的咖啡豆。因為是黑色，一眼即可看出來。
蛀蟲豆	受蟲侵害的咖啡豆。
殘缺豆	可能是作業時疏忽，或是搬運中處理不慎，造成咖啡豆的殘缺。會造成煎焙時產生苦味及澀味。



注意事項

當您在使用咖啡豆烘焙機時，除需執行基本安全措施之外，還應遵守以下事項：

1. 請仔細閱讀操作手冊，並且按照所有操作說明操作。
2. 請確定此咖啡豆烘焙機電壓與插座電壓相符合。
 - ※ 如因錯誤用電而造成機器損壞，不在保固範圍內。
3. 請勿碰觸咖啡豆烘焙機所有高溫表面及會夾手的位置。
4. 為了避免火災、觸電及其他意外的發生，請勿將電源線、插頭及咖啡豆烘焙機相關物件浸入水中或其它液體中。也不可以直接澆淋咖啡豆烘焙機本體。
 - ※ 如因發生此行為而造成機器損壞，不在保固範圍內。
5. 使用咖啡豆烘焙機時，禁止使用者以外的人員靠近以免發生危險。
6. 當不使用咖啡豆烘焙機或清潔保養前，請拔除電源插頭。
7. 請等待咖啡豆烘焙機完全冷卻後再進行清洗或拆除附件之動作。
8. 當電源線損壞、咖啡豆烘焙機故障或其他任何異常時，請立即停止使用，並聯絡代理商或授權維修站做檢測、維修、調整。
9. 請勿使用任何未經授權的副廠零配件以免造成機器的損壞或其他意外發生。
10. 請於室內使用本機器。
11. 為了避免意外發生，請勿將電源線吊掛在桌角、任何尖銳物品之邊角或高溫的地方及易造成危險的地方。
12. 為了避免意外發生，咖啡豆烘焙機放置的位置請遠離瓦斯爐、電子爐、烤箱或微波爐等易造成危險的地方。
13. 請將咖啡豆烘焙機的電源插頭直接插上牆上的插座。在移除電源線插頭前請先確定已關上電源開關。
14. 此咖啡豆烘焙機只適用於烘焙咖啡豆。任何其他使用方式都視為不當使用，也可能造成危險。
15. 除非機器本身發生故障，如因操作不當或執行不當行為而造成機器故障皆不在保固範圍內。
16. 身體或手指潮濕時請勿碰觸機器，以免觸電。
17. 如有操作不當、錯誤或不正確使用導致任何損失代理商概不負責。

▲如疏忽研讀注意事項，可能導致咖啡豆烘焙機的損壞及使用安全。



操作安全事項

為了保障操作時安全，請務必注意下列事項

1. 請勿讓機器處於高溫(超過 230 ° C)空燒超過 60 分鐘，以免影響機器使用壽命。
2. 本機器最高操作溫度請勿超過 240 ° C。烘焙當中如發生停電，請將下豆開關拉出，用 E-2 工具(1)套筒 12 號，順時針方向轉動烘焙筒軸心，將咖啡豆轉出以免發生高溫燃燒，操作此動作時請戴上耐熱手套。
3. 本機器請勿用水沖洗，可使用沾溼抹布擦拭。
4. 機器運轉時，前玻璃視窗、上蓋及後方出風口處會發熱，請勿碰觸。
5. 本機器僅能作烘焙咖啡豆用，若烘焙其他物品及因而造成機器故障損壞，則不在保固範圍內。
6. 本機最大烘焙量為 200g，請勿超量使用。
7. 請使用正確規格的電源：110V/50~60HZ。
8. 機器使用完畢請務必將電源插頭拔除。
9. 接地線請確實連接。



安裝注意事項

1. 正確電源規格：110V
2. 安裝時本機背面勿緊靠牆壁，應留安全距離 30 公分以上。



基本保養

烘焙機的定期保養是必要的，需針對各部位做正確的保養，才能使烘焙機發揮所長。

1. 烘焙完成後請將後方集塵盤清理乾淨。需每天清洗。
2. 抽風機葉片及管線需要定期清潔。
3. 清掃排煙管：
剛開始三個月檢查一次，因為此時烘焙量還不多。但過一段時間微塵碎屑等開始附著，因此必須確實清潔或更換，以免排煙能力會明顯降低影響烘焙品質，甚至還有可能引起火災。
4. 冷卻槽：
清掃冷卻槽的進氣孔。冷卻槽需清潔附著在孔內的碎屑，以免影響冷卻效果。



規格

規格：L40xW15xH22

烘焙容量：80~200 克

電壓：110V

烘焙方式：瓦斯直火式

耗費功率：5W

保證卡

機種型號： ET-600

序號： _____

顧客姓名： _____

電話地址： _____

保證期間： _____年_____月_____日至_____年_____月_____日



商品保固說明及注意事項

一、 注意事項

1. 請依照使用說明書及機體註明等注意事項使用，在正常使用情況下所發生故障，請憑本保證書才可享有自購買日起一年內免費售後服務，以保障消費者權益。
2. 保證書務必填妥交易日期及經銷商蓋章。

二、 保固期限：自購買日起保固一年。

三、 保固除外條款如下：

如有下列情形之一者，雖仍在保固期間內，亦需酌收服務費。

1. 使用不當或天災地變、蟲鼠害及雷擊所導致的損害或故障。
2. 自行檢修或改裝或經其他人檢修所引起的損害或故障。
3. 機器本身的消耗品及配件，不在免費保固範圍內。
4. 使用轉接插頭或延長線所造成的損害或故障。
5. 保證書記載的內容與實際不符或未填寫機型、機號、購買日期、未蓋經銷商印章或保證書經過塗改及無法辨認者。
6. 保固期間外檢修應酌收服務費。若需要更換零件則依本公司服務零件檢修更換價目表收費。
7. 清潔保養亦需收費。

四、 本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。

五、 購買本產品時請當場清點零件，若有遺缺請立即向經銷商補發，否則自行負責。

保證章	經銷店蓋章
-----	-------