







MERCURY

一般工作程序

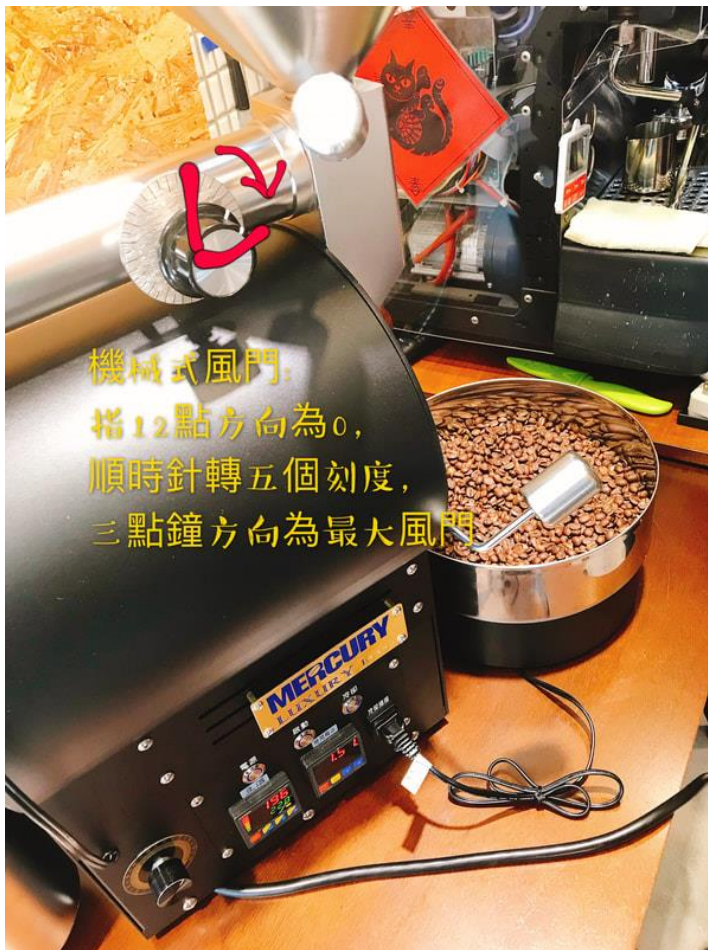
- 一、開啟電源
- 二、開啟  啟動
- 三、點火
- 四、確認溫度警報器是否開啟
- 五、加熱至工作溫度180~200°C入豆
- 六、調整適當火力力進行烘焙
- 七、到達需要焙度後，開啟  冷卻
- 八、下豆至冷卻盤

瓦斯操作注意事項

開啟瓦斯順序: 旋開瓦斯桶  開啟點火開關  開啟微壓表旋鈕  確認點火成功關閉點火開關

烘焙完畢關閉瓦斯順序: 關閉瓦斯桶  確認微壓表壓力力降為0後關閉微壓表

待機器溫度降至50°C以下即可關機



機械式風門：
指12點方向為0，
順時針轉五個刻度，
三點鐘方向為最大風門



上排：豆溫顯示
下排：高溫保護
(下面紅色Set鍵按下，
溫度數字會跳動，
右邊三個鍵可調整)

單純碼表，
只有紅鍵有用
按了歸零。

暖機參考參數：

電熱火力建議 5.5~6.0

風門建議 3.0 以內

瓦斯火力 2.0~3.0 (壓力錶上大數字)

這樣下來一鍋 12,13 分鐘 (約一爆)

暖機 20~30 分鐘

電熱暖機：風門 3.0，火力 7.0，到 200 度

瓦斯火力 2.0，風門 3.0，到 200 度

出豆後調回暖機的參數，掉到一定的溫度就停在那裡

掉到 180,170

其他注意事項

- 使用時或附近有兒童時，請務必時刻近距離注意您的操作。
- 請遠離水或其他液體以避免短路或觸電。
- 操作環境請保持乾淨，避免灰塵及雜物。
- 每烘焙 6 鍋，請旋開銀皮收集杯並清理銀皮。(前方銀皮收集則每鍋都要清)
- 請勿增加或更改 MERCURY 的任何系統或功能。
- 如果沒有原廠授權請勿自行拆解機器。
- 如果拆解或組裝是必須的，務必在冷卻的情況下進行，任何時候都不能將電線接上。
- 機器使用完後，請把火力調至 O，待溫度低於 50 度，才能關機。
- 如果沒有組裝完成請勿使用 MERCURY。
- 如果查覺任何損壞或不完整，請勿使用機器。
- 在沒有經過授權的情況下對機器做任何更動或拆解的動作，或是使用任何沒有經過授權的功具將有可能影響您的保固條件。
- 請不要觸碰任何搖晃或熱的部分，也不要將手或任何身體部位放到鍋爐內。
- 機器有一定重量，移動時請多加注意，一定要在機器冷卻的情況下才能移動。
- MERCURY 是專為咖啡豆所使用的烘焙機，若拿來烘焙其他物品將會影響您的保固條件。
- 烘焙中將會產生煙，就將煙霧導出到適當的地方，或是使用合格的除煙機。
- 安裝本機時背面勿緊靠牆壁，應留安全距離 10cm 以上。
- **請使用獨立電源 (220V) ! (電熱)**

清潔與保養：

1. 前集塵小抽屜：一般來說每兩鍋要清一次，不然銀皮會掉入滾筒下方，清理方法為將抽屜拿出，可用細長物品掃出或吸出即可。
2. 主要集塵筒：為於風管下方，每八滿鍋要清一次，風門關上或關機時清。
3. 風管：將主要集塵筒取下，銀色不鏽鋼風管 (L 型)，將後方與機器連接處的螺絲取下後，整個 L 型可拔下，用水洗或是抹布搽乾淨即可。
4. 鼓風扇：可取下用刷子或空氣噴槍把內部跟葉片清理乾淨。
5. 軸承：前方滾筒中間，每半年或是聽到運轉不順嘎嘎聲時，可將機器往後稍傾斜，用一般針車油，再滾筒運轉時 (不需加熱) 往軸承中心沿周圍滴幾滴即可。
6. 滾筒內部 (即鍋爐)：每半年用 100g 不要的生豆，倒入運轉十分鐘 (不需加熱) 再倒出即完成清理。