

智能烘豆機(BSR-1)

使用說明書



非常感謝您購買本公司的產品~請在產品使用前詳細閱讀本使用手冊內容，以方便您操作及使用本產品。

目錄

- 一、 產品注意事項及使用安全
- 二、 商品部位及功能說明
- 三、 商品規格
- 四、 操作方式及使用說明
- 五、 產品清潔及保養
- 六、 簡易故障排除
- 七、 緊急應變處理
- 八、 客戶服務

一、產品注意事項及使用安全

第一次使用本產品前，請詳細閱讀並正確使用下列重要內容，避免因操作不當造成危害或財產損害。

~ 注意 ~

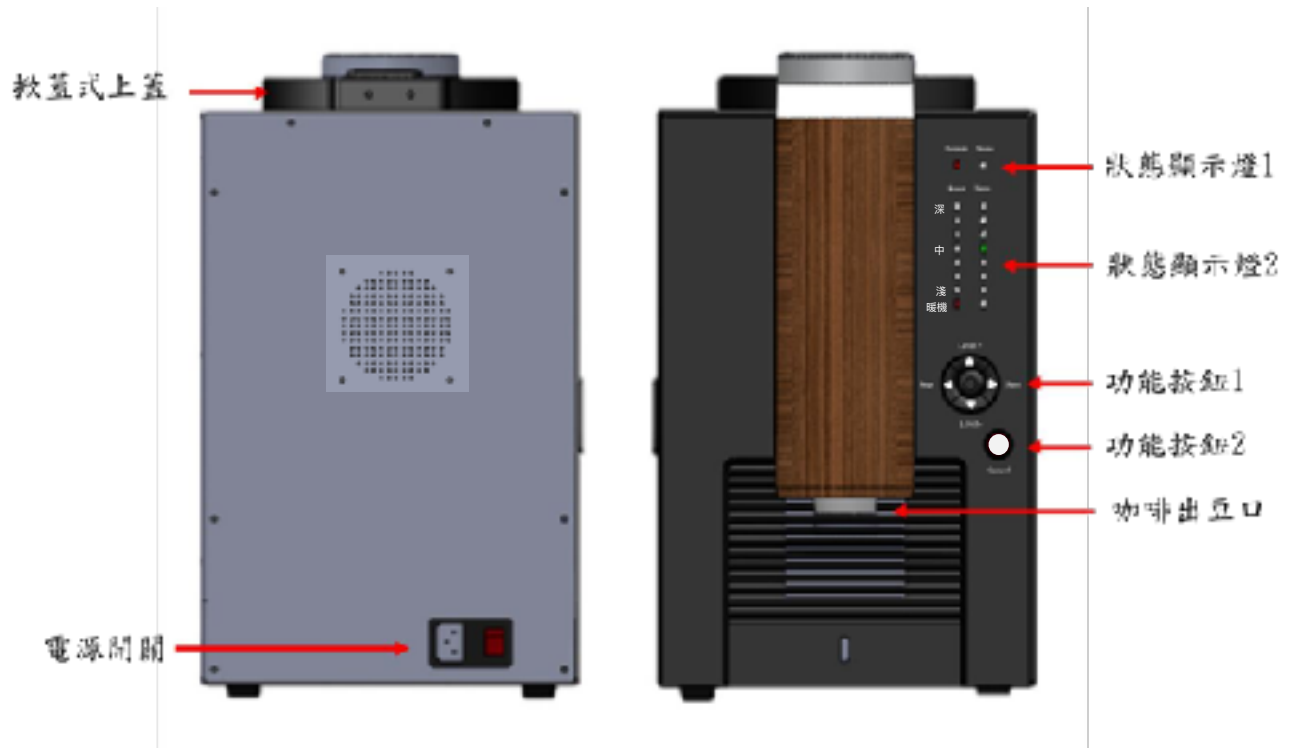
本產品烘培過程會產生高溫，請勿直接碰觸機器任何一處發熱表面，以避免灼傷。

注意事項及使用安全說明內容如下：

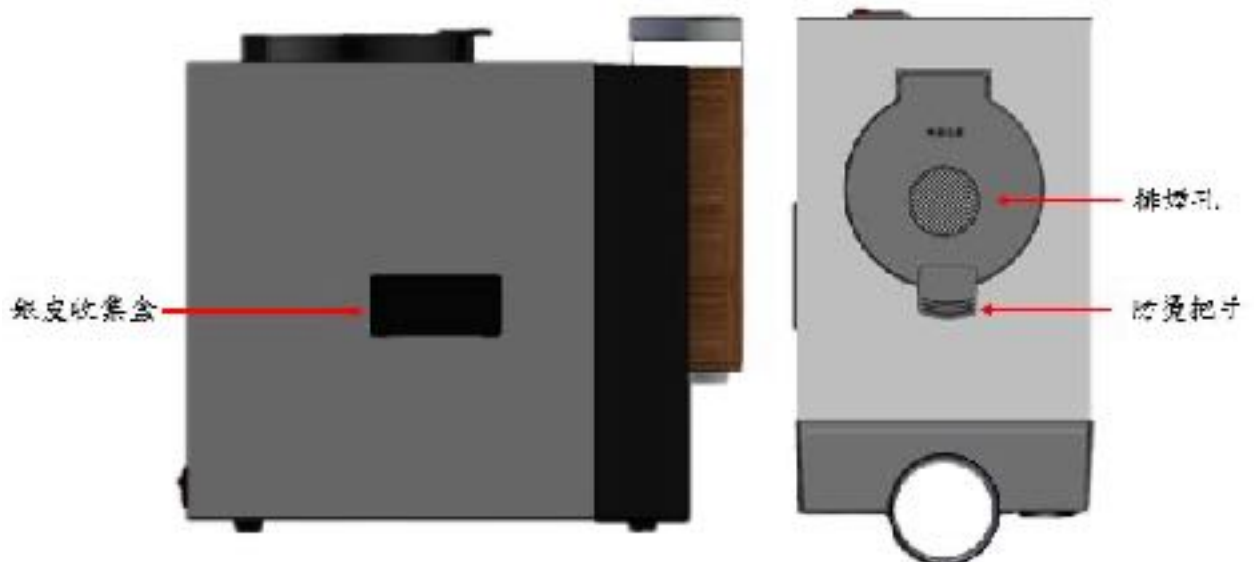
- 使用本產品過程中，人員請全程操作機台作業流程，以確保使用安全。
- 機器運轉中，請勿直接拔除電源插頭或以非正確方式停止機器運轉。
- 烘培過程中，請保持通風或開啟排煙裝置，避免造成室內空氣不良。
- 請勿在同一條延長線上，共同使用多台電器產品，避免因電器過載發生危險。
- 機器烘焙過程中，機器表面會有高溫產生，請勿碰觸任何發燙表面，以避免灼傷。
- 產品嚴禁孩童私自操作使用，以確保使用安全。
- 請勿將機器放置於，揮發性物品或易燃物品周圍使用，以避免火災發生。
- 請勿私自拆卸或改裝機器零件，此行為可能會造成危險或機器故障，同時也會失去機器保固。
- 機器烘焙，請勿超過設定烘焙最大量，以避免機器產生異常或故障情況發生。
- 機器需進行保養或維護時，請等待機器冷卻後以及關閉電源開關，才能進行維護保養。
- 機器運轉中，請勿搬動或傾倒機器設備，以確保產品使用安全。
- 機器使用中，如有聽到任何異音或異常，請立刻關閉電源，停止使用。
- 請勿將咖啡生豆以外的物品，放入機器中烘焙使用，以免發生危險。
- 定期清理銀皮收集盒，避免銀皮溢出收集盒掉入機台內，造成機器異常。
- 咖啡烘焙焙度，會因天氣溫度及濕度不同而有所差異，請依個人喜好焙度淺進行微調。

二、商品部位及功能說明

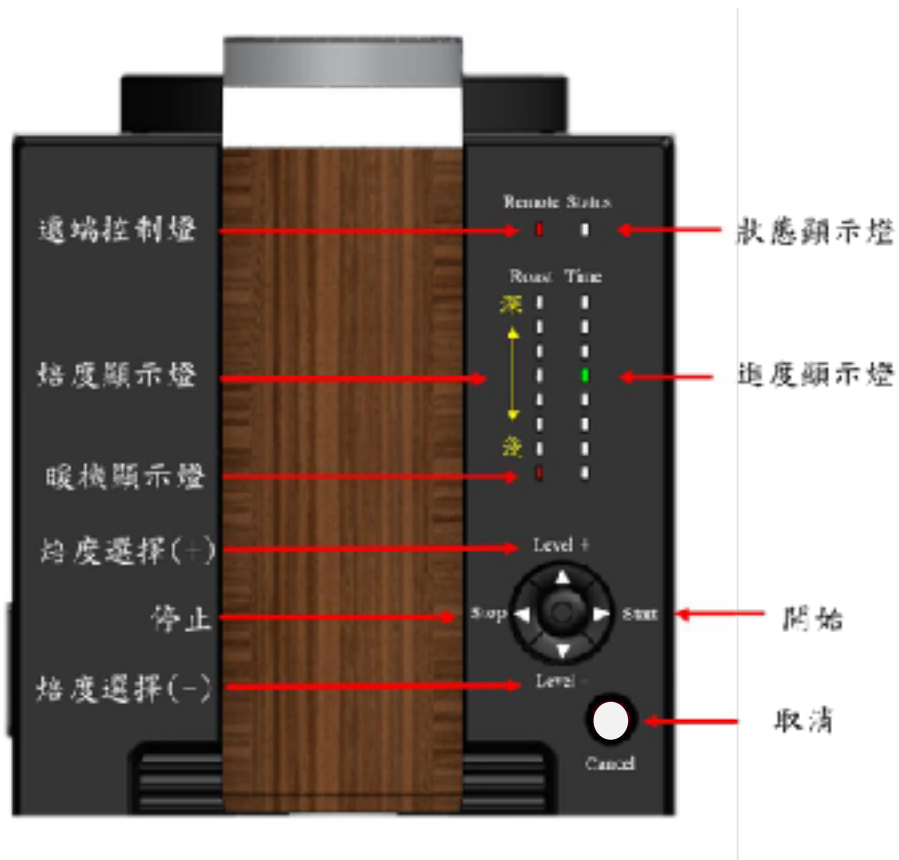
◆ 部位說明-1



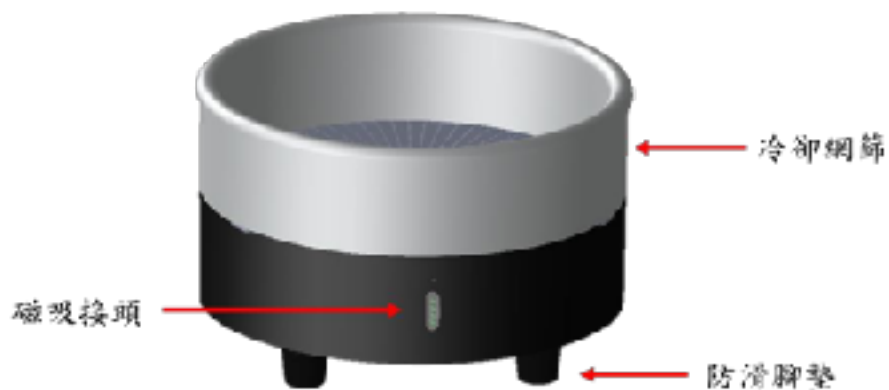
◆ 部位說明-2



◆ 功能說明-3



◆ 部位說明-配件(冷卻風扇)



三、商品規格

機型	攪拌式烘豆機	備註
型號	BSR-1	
烘豆量	60g~100g	
顏色	藍色/鐵灰色/白色/褐色	
外型尺寸(長*寬*高)	432mm*232mm*394mm	
使用電壓/頻率	AC110V~240V 50~60Hz	
功率	630W	
馬達轉速	60 rpm	
材質	金屬/ABS/PC	
總重量	9.3 kg	
主要 配備	功能控制板	✓
	溫度感溫器	✓
	溫度保護開關	✓
	電熱管(上/下)	✓
選配	冷卻風扇	✓
	冷卻濾網	✓
	其他配件	×

四、操作方式及使用說明

第一次開始使用本產品時，最好先將鍋爐進行洗鍋動作，放入20g~30g生豆，按START啟動讓機器運轉一次流程，第一次鍋爐因受熱會產生一些氣味，此部分屬於正常現象，請不用太過擔心，洗鍋完成後即可開始正常使用。

A. 機器操作及使用-(單機)

(1) 開啟機器背面電源開關(圖 1)。



(圖 1)

(2) 烘豆前請先進行機器暖機，按 Level-鍵將焙度調至最後一格「暖機」(圖 2)，然後按 Start 鍵即可開始進行暖機，暖機總時間大約 5 分鐘左右(預設入豆溫度約 140°C)，當(圖 3)顯示燈熄滅後，表示機器已完成暖機動作，此時即可進行烘豆作業。

PS:為保持入豆溫度一致，建議每次烘焙前都須進行暖機動作。



(圖 2)



(圖 3)

- (3) 機器內部預設七段焙度可提供選擇，可依照個人喜好焙度，使用 Level+鍵或 Level-鍵進行焙度選擇，越下方焙度越淺，最上方則是焙度最深(圖 4)。



(圖 4)

- (4) 焙度選擇完成後，將生豆放入鍋爐內進行烘焙，按下 Start 鍵，機器即開始運轉進行烘豆作業。
- (5) 烘豆過程中狀態指示燈(Status)會持續亮燈閃爍，同時進度顯示燈(Time)也會依序由下往上亮起(圖 5)，依照焙度不同每格燈號停留時間也會不同，當燈號執行至最上格後，代表整個烘豆即將完成。



(圖 5)

- (6) 烘豆完成機器會自動將烘焙好的咖啡豆，從前方落豆口排出並啟動冷卻風扇。

- (7) 當咖啡豆排出至前方冷卻盤風扇後，冷卻風扇會持續進行冷卻，冷卻時間大約 2~3 分鐘，冷卻完成後即可取出咖啡豆。
- (8) 如欲馬上進行下一鍋烘焙，請重複上述步驟操作即可，如果連續烘焙可以不需進行暖機動作。
- (9) 烘焙完成後，建議立即清理落豆斜槽及清理銀皮，以保持機器最佳狀態(圖 6 及圖 7)。



(圖 6)



(圖 7)

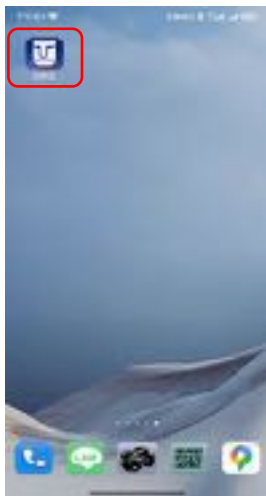
- (10) 最後，記得將電源關閉。

PS: 烘豆過程中，如欲中途停止烘豆，需先按 Stop 鍵後再按 Cancel 鍵，進行強制下豆，鍋爐中的咖啡豆會自動排出。

B. 遠端機器操作及使用(Android APP)

- (1) 開啟機器背面電源開關。
- (2) 先安裝烘豆機手機 App 程式，APP 程式下載請先至 Apple Store 或 Google play 商店,搜尋(玩烘豆)，找到之後下載及安裝。下載完成後開啟 APP 程式(圖 8)，先開啟手機 wifi 功能(圖 9)，手機與烘豆機進行連線，選取烘豆機 wifi 名稱(圖 10)，再來進行烘豆機 wifi 連線設定(圖 11)，選取烘豆機設定(圖 12)，選取 IOT 對聯模式(圖 13)，手動輸入網路名稱/密碼/烘豆機 IP 地址(圖 14)，輸入完成後開啟連線，第一次連線時需要輸入 wifi 密碼,連線完成後回到烘豆 APP 連線設定按連線(圖 15)，再次確認連線(圖 16)，連線設定中(圖 17 及圖 18)，完成連線(圖 19)設定即可開始使用手機控制烘豆機。

*APP 功能操作方式請參照以下方式操作，或參考下列教學影片。



(圖 8)



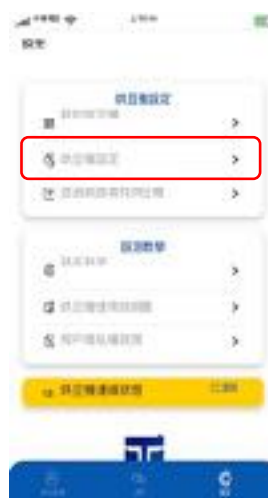
(圖 9)



(圖 10)



(圖 11)



(圖 12)



(圖 13)



(圖 14)



(圖 15)



(圖 16)



(圖 17)



(圖 18)

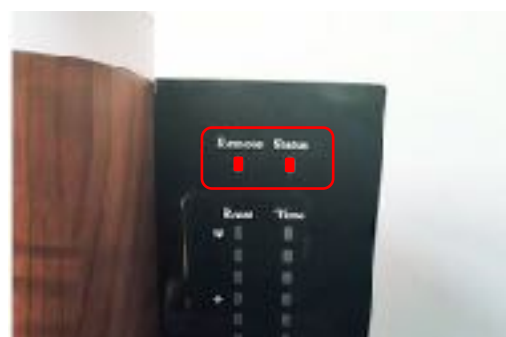


(圖 19)

(3) 當手機未執行遠端模式時，烘豆機會保持單機模式(圖 20)；當手機開啟 APP 並連線成功時，烘豆機遠端指示燈會亮起(圖 21)，此時烘豆機主控權會轉由手機/平板端進行控制。



(圖 20)



(圖 21)

(4) 進入 APP 程式後，主頁畫面可選擇本機曲線或創建曲線(圖 22)進行烘焙，本機曲線有七個焙度可供選擇(圖 23)，或是自行創建曲線進行烘焙。



(圖 22)



(圖 23)

(5) 在選擇烘焙曲線前，須先進行烘豆機暖鍋動作(圖 24 及圖 25)，暖鍋完成後便可以進行烘豆，暖鍋的目的是為了避免鍋爐在加熱時吸熱反應，造成每次鍋爐溫度不均勻現象，暖鍋時間大約 10 分鐘。



(圖 24)



(圖 25)

(6) 暖鍋完成後選取任一焙度點擊”烘豆”即開始進行烘豆(圖 26)，選取焙度完成後需設定入豆溫度(圖 27)，當系統偵測到溫度到達設定溫度時(圖 28)，系統會顯示放入生豆訊息，即可投入生豆進行烘豆(圖 29)，投入生豆後即開始進行烘豆，烘豆頁面主要分為三大項，階段顯示:可看到每一階段溫度及時間設定值(圖 30)，烘豆顯示:顯示總烘豆時間進度完成度(圖 31)，曲線

顯示:顯示每一階段溫度及時間曲線圖(圖 32)，烘豆完成後系統會詢問是否儲存烘豆曲線，可自行決定是否儲存曲線，如欲再次進行烘豆，則直接選取所需焙度選項，然後輸入設定入豆溫，其他步驟則與前面操作相同。



(圖 26)



(圖 27)



(圖 28)



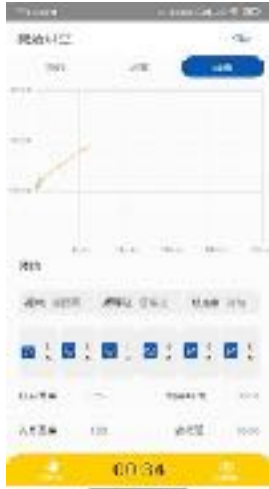
(圖 29)



(圖 30)



(圖 31)



(圖 32)



(圖 33)

(7) 創建曲線操作，點擊創建曲線(圖 34)，輸入咖啡豆名稱及相關資訊(圖 35)，設定 Stage1~Stage6 溫度及時間(圖 36)，完成後即可看到自己所編輯的溫度曲線圖(圖 37)，確認完成後可在我的曲線找到此筆編輯資料(圖 38)。



(圖 34)



(圖 35)



(圖 36)



(圖 37)



(圖 38)

- (8) 每次烘焙完成後，建議清理落豆斜槽及清理銀皮收集盒內之銀皮，以保持機器最佳狀態(圖 39 及圖 40)。



(圖 39)



(圖 40)

- (9) 最後，退出手機 APP 並將電源關閉。

C. 焙度風味參考表

烘焙度	烘焙程度	出豆時間	失重比	味播	風味敘述
極輕度烘焙 (Light Roasting)	輕/#95	一爆初	8%~13%	酸 ↑ ↓ 苦	豆表淺肉桂色，口感與香氣不足，具生豆濃厚青草味，一般很少用來品嚐
肉桂烘焙 (Cinnamon Roasting)	輕/#85	一爆密集	11%~14%		豆表肉桂色，酸度強烈，常用於美式咖啡
中度烘焙 (Medium Roasting)	中度/#75	一爆密集至結束	13%~15%		豆表栗子色，酸度及甜度表現良好，保留了咖啡豆原始風味
深度烘焙 (High Roasting)	中微深度/#65	一爆結束	14%~16%		豆表淺褐色，口感果酸風味均衡，且略帶甜味，香氣佳
城市烘焙 (City Roasting)	中深度/#55	一爆結束	16%~18%		豆表淺棕色，酸苦平衡，不酸不苦，目前最為大眾歡迎口味
全城市烘焙 (Full city Roasting)	微深度/#45	一爆至二爆中間	17%~19%		豆表褐色，苦味較酸味強，香氣飽滿，回甘度佳
法式烘焙 (French Roasting)	深度/#35	二爆中	19%~21%		豆表深褐色，苦味及焦味強，帶有巧克力及煙薰香氣
義式烘焙 (Italian Roasting)	重深度/#25	二爆密集	21%~23%		豆表炭黑色帶油光，苦味強焦味濃，已無酸感，主要多做義式咖啡

五、產品清潔及保養

- (1) 每次烘豆完成後，建議隨手清理銀皮收集盒內之銀皮。
- (2) 每週可定期擦拭鍋爐上蓋表面(注意:需待鍋爐冷卻後才能進行擦拭)，將排煙口外圍四周以抹布沾濕擦拭乾淨，維持機器外觀清潔。
- (3) 出豆滑落槽清潔，建議每次烘豆完成後，立即使用毛刷進行滑槽清潔，以保持滑槽順暢及清潔。
- (4) (選配)冷卻風扇建議每 2 週，進行上層防護網表面擦拭及風扇清潔，以保持冷卻風扇之最佳狀態。

六、故障排除

本機器在正常情況下，可能因人為操作不當或使用錯誤，導致機器無法正常運轉，請先對照下方所列的故障情形及可能原因處理，如果無法順利排除問題，請與購買門市或經銷商聯繫。

故障情形	可能原因	處理對策
機器面板無任何燈號顯示	電源插頭鬆脫或沒插入電源座	請檢查電源插頭，是否確實插入插座。
	電源開關未開啟	請檢查電源開關，是否有切換"開"的位置。
	控制板故障	請聯絡本公司客服專線及送修
機器運轉中突然停止運轉	溫度過載保護開關跳脫	待機器溫度下降後，機器會回復正常功能
	保險絲燒毀	請更換同型號保險絲
	控制板故障	請聯絡本公司客服專線及送修
冷卻風扇無法運轉	磁吸接頭未在正確位置	重新擺放一次，讓磁吸接頭確實吸磁
	風扇馬達故障	請聯絡購買門市或經銷商維修/更換
咖啡豆無法出豆	電磁閥故障	請聯絡購買門市或經銷商維修/更換
按鍵無反應	按鍵按鈕故障	請聯絡購買門市或經銷商維修/更換
	按鍵控制板故障	請聯絡購買門市或經銷商維修/更換

七、緊急應變處理

<烘培鍋爐內悶燒或起火>

假如烘焙鍋爐內發生悶燒或起火狀況，請勿慌張 !! 鍋爐本身材質可以承受高溫悶燒及火源，請在第一時間將機器電源關閉，打開窗戶保持通風，讓鍋爐本身自動降溫，切勿使用水或布噴灑及覆蓋鍋爐本體，等待鍋爐內溫度降至常溫後，再清理鍋爐內殘存咖啡豆渣。

八、客戶服務

如有產品使用上或操作問題，可先參考以下產品示範影片:

技術交流論壇網址:

如有產品故障或技術等相關問題，可先聯絡購買經銷商或店家進行處理，或聯絡公司客服專線:

電話:037-580708#1299

地址:苗栗縣竹南鎮科義街 41 號

Line 客服: ID-→ @960jspij

樂玩烘豆機資訊維修站

感謝您購買本公司產品~謝謝!