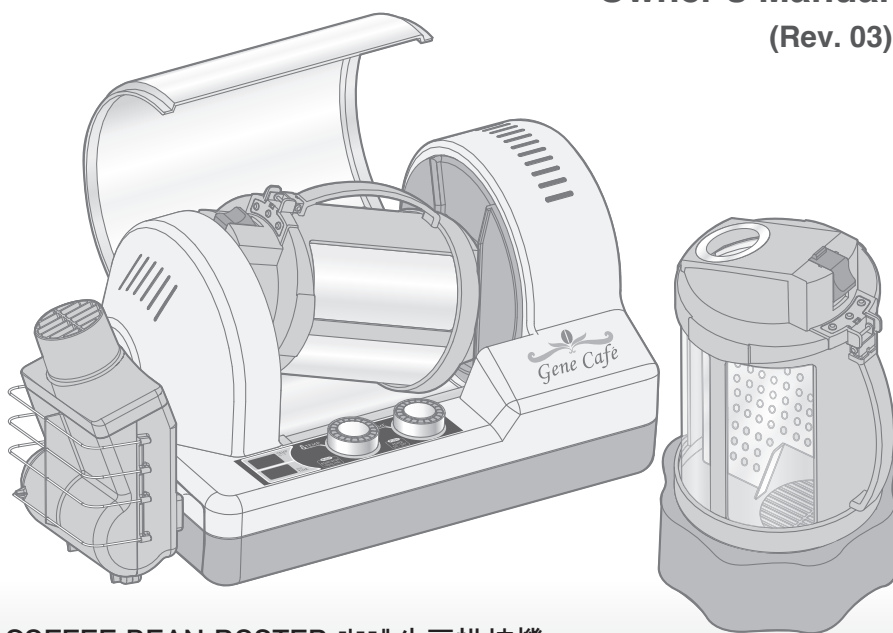


Gene Café

使用者手冊
Owner's Manual
(Rev. 03)



COFFEE BEAN ROSTER 咖啡生豆烘培機
CBR-101
創新離軸旋轉

- 使用此機器前，請詳細閱讀此手冊中的每項說明
- 此手冊末頁為商品保證書，請妥善保管



1. 重要安全守則

使用電器設備時, 請遵守基本的安全相關規範以確保機器正常運作及操作人員的使用安全

1. 請先閱讀此手冊內的所有內容
2. 烘培過程中, 請勿直接接觸機器上任何會發熱的表面, 或運轉中的部份! 執行任何動作前請戴上防燙手套!
3. 機器運轉中, 請勿以外力迫使機器停止運轉, 若有任何問題或銀皮起火, 機器會自動停止!
4. 在烘培過程中, 建議您打開排油煙機或排風扇!
5. 為避免機器損壞或觸電, 請勿將機器本體, 電源線, 放入水或其他液體中!
6. 不使用機器時或執行清潔動作時, 請將插頭從插座處拔離! 在一般狀況下, 請等機器冷卻到安全溫度時, 再執行任何動作或清潔!
7. 電源線或插頭損壞時, 請勿使用機器。機器有任何異常情況時, 請勿持續使用此機器! 若機器不慎摔落, 造成機器損傷時, 也切勿使用機器! 請先與原購買廠商或經銷商聯絡, 尋求正確妥當的維修服務!
8. 使用非原廠建議的附屬配件, 或改裝品, 可能會造成使用上的危險及機器故障
9. 請勿將電源線接觸在尖銳的桌緣, 熱源, 或其他位置!
10. 請勿將機器放置在接近瓦斯爐, 電爐, 或烤箱旁

1. 重要安全守则



11. 請勿在戶外無遮蔽處使用此機器！
12. 此機器僅用於烘培咖啡生豆，請勿用在其他用途！
13. 請勿裝填過量的咖啡豆，或將咖啡生豆以外的物品，放入機器中，可能會造成起火的危險！
14. 烘培過程會產生高溫，請勿讓任何易燃物質接近機器！
15. 機器本身所搭配的電源線或插頭，是針對此機器所使用的規格！請勿嘗試改裝其他電源線或插頭，可能會造成無法預期的災害！
16. 烘培過程中，請勿嘗試以強迫且非建議的方式取出咖啡豆！
17. 烘培過程中，請勿離開機器旁！
18. 在機器運轉中，請禁止寵物接近此機器！
19. 在機器運轉中，請禁止孩童接近或使用此機器！
20. 機器沒有裝置烘培室時，請勿啟動！機器的零組件可能會損壞！
21. 器具不能在外界定時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行！



2. 目錄

- 為確保您能安全及正確地使用本機器, 請於實際使用操作前, 詳細閱讀此手冊中的每項重要說明!
- 此說明書最末頁是產品保固書, 請妥善保管!

1. 重要安全守則	2-3
2. 目錄	4
3. 簡介及商品規格	5
4. 機器特點	6
5. 主要元件	7
6. 安全性警示	8-10
7. 元件名稱及用途	11-12
8. 操作說明	13-17
1) 烘培前準備事項	13
2) 電源供應及時間設定	15
3) 溫度設定及啟動烘培	15
4) 冷卻開始及停止	16
5) 烘培行程結束	17
9. 清潔與日常保養	18
10. 烘培指南	19
11. 故障排除	20
12. 錯誤訊息及緊急狀況處置方法	21
13. 備註	22-23
14. 產品保固書及聯絡資訊	24

3. 簡介及商品規格



Gene Cafe

是一部為專業玩家或小型營業店面所設計的咖啡生豆烘培機，其嶄新的設計已獲得多項的世界專利認證！

生產廠商 韓國GENESIS公司 利用先進的技術，將繁雜的烘培程序加以簡化，使您輕鬆也能烘培出富有香氣，完美口戚，令人滿意的咖啡豆！

在使用 *Gene Cafe* 之前，我們希望您能仔細閱讀此手冊，能讓您充份了解各項的使用步驟，清潔保養，以及烘培的技巧！

商品保證書在此手冊的最末頁，請妥善保存此手冊！

感謝您購買此機器，我們相信您將有一段美好的烘培體驗！

商品規格

名稱/型號	<i>Gene Cafe</i> CBR-101	
混和型式	渦流旋轉	
冷卻型式	強制送風（約8分鐘）	
加熱型式	熱風式（0~30分鐘）	
溫度控制範圍	0°C - 250°C	
加熱功率	1,300 W	
電壓規格	110V, 120V, 220V, 230V, 240V - 50/60 Hz	
消耗功率	1,300 W	
烘培室	材質	耐高溫玻璃(Pyrex®)
	容量	最大容量 250g
運轉音量	65dB	
外觀尺寸	490mm x 243mm x 229mm	
淨重	5.5 kg	
顏色	尊爵黑／經典紅	
選購配件	大型銀皮收集盒	

“Pyrex®” is a registered trademark of Corning Incorporated

* 以上規格僅供參考，實際規格資料將標示在機器底部！



4. 机器特点

烘培室採用可取出設計，方便您放入或取出咖啡豆
並且方便清潔保養！



可取出設計

溫度控制採用電子式控制，精準達到各種不同
烘培度的要求！



烘培溫度設定功能

使用者可隨時增減烘培時間



烘培時間設定功能

烘培完成，自動強制送風，達到冷卻咖啡的作用！



自動冷卻行程

內建機器式及電子式超溫保護裝置，機器超過
安全溫度時，將自動切斷加熱器電源



超溫保護程式

外接式銀皮收集盒，將銀皮吹出烘培室外，避免
咖啡豆吸收銀皮燃燒的雜味，且方便銀皮清理



銀皮收集盒

世界首創的3D滾動設計，使得咖啡豆在烘培室中
是3D立體翻攪，咖啡豆受熱更均勻！



3D 立體翻攪設計

獨特的外型設計，擺咖啡店或器具專賣店中，
絕對會吸引顧客的目光



前衛外形設計

採用透明耐熱玻璃的烘培室，讓您隨時
可以清楚觀察咖啡豆的烘培情形



透明烘培室

熱風來自一組合金外殼的加熱模組，
提供持續及穩定的熱能供應



熱風式烘培

最大烘培容量是250g 非常適合咖啡玩家及
一般咖啡店的少量烘培用途！



大容量烘培室

優異的設計，達到65dB超低運轉聲響，適合室內使用



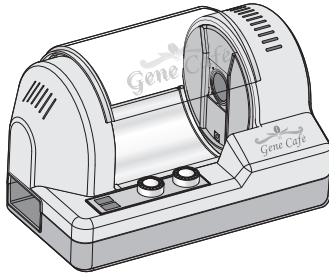
靜音設計

人性化結構設計，方便各項維修處理

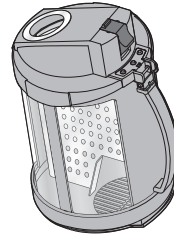


簡易維修保養

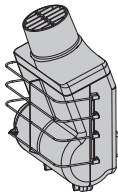
4. 主要元件



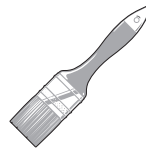
烘培機本體
MAIN BODY



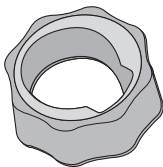
烘培室
CHAMBER



銀皮收集盒
CHAFF COLLECTOR
※此為選配品



清潔毛刷
BRUSH



烘培室腳座
CHAMBER STAND



生豆量匙 (約100g)
MEASURING CUP



使用者手冊
MANUAL



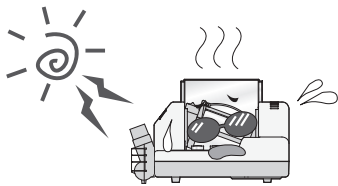
6. 安全性警示

※ 使用機器前，請先閱讀下列資訊

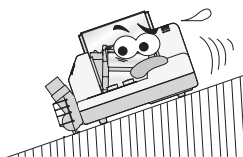
下列每一個警示圖樣，所標示的內容，皆能幫助您正確及安全地使用此咖啡生豆烘培機。不正確的操作方式，可能造成嚴重的損壞或人身安全；亦可能造成機器本身嚴重的損壞！



注意：如果保管或使用不小心，有可能引發事故甚至危及生命安全。



*請勿在陽光直接照射的場所，或接近任何熱源的處所使用及
使用此機器



*請勿將機器放置在傾斜的桌面



*請保持乾燥 請勿將機器接近
水源機器進水會造成電路短路！

*請勿在潮濕的場所使用此機器，可能會造成機器嚴重損壞或造成人體觸電！

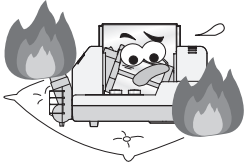
*若機器內不慎有水滲入，請勿繼續使用
請尋求原購買處或經銷商的協助！



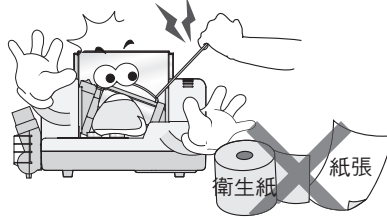
*使用此機器，請遠離所有易燃
物質或氣體！

*機器產生的溫度可能會點燃易燃物質，
或引發易燃氣體爆炸！

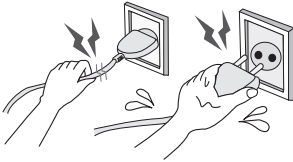
6. 安全性警示



*請勿將機器放置在毛毯、電毯或其他毛毯類上使用，可能會引起火災！



*請勿使用任何金屬或其他材質的尖銳物品，企圖撬開或入機器！可能會引發機器故障及電擊！



*請勿扭轉電源線及插頭或將電源線打結，可能會造成電路短路起火！將插頭與插座分離時，請勿直接拉扯電源線！

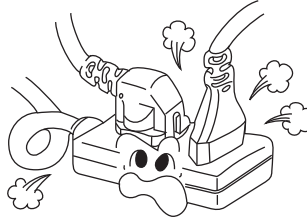
*雙手潮濕時，請勿觸摸電源線及插頭，可能會造成觸電！

*不使用機器時，請將插頭從插座處分離！

*請勿以紙張或膠帶阻塞機器本體上的任何散熱孔或出風口！

*烘培過程中，若有異物不小心進入機器內，請立即拔掉電源插頭，中斷烘培行程！

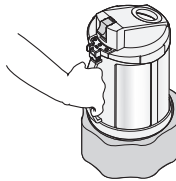
* (烘培進行中，按下面板上的電源按鍵是無法立即停止機器運作的！)



* 機器運作時，請勿使用其他電器在同一電力迴路上！避免使用延長線，若需使用延長線，請先確定延長線可以負載機器的電力需求！

*請勿以任何方式去使用其他加熱源來加熱機器，將會造成機器嚴重損壞！

*如果電源線插頭或保險絲損壞時，請聯繫合格的電器技師或授權的經銷商，更換新的電源線插頭或保險絲！



*當取下烘培室後，請將烘培室置放在專用的腳座上！

*烘培室上下兩端為傾斜設計，無法直接置放在桌面上，請使用專用腳座！



6. 安全性警示



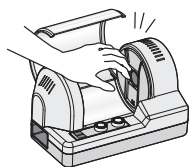
注意

*啟動烘培行程前，請先確認安全護蓋有妥善關上，避免燙傷！
並禁止孩童接近或觸摸此機器！

*烘培行程中，機器本體會產生溫度，尤其是銀皮收集盒會有很高的溫度，請勿空手觸摸機器本體，執行任何動作，請戴上防燙手套！

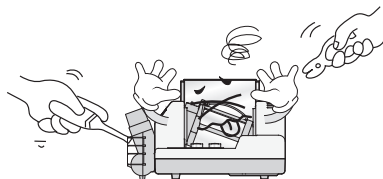
*烘培行程中，請隨時蓋上安全護蓋，並不要嘗試去接觸轉動中的烘培室

*此機器不需要執行預熱的動作



注意

*烘培行程中，機器本體及烘培室會產生極高溫度，請勿空手觸摸機器本體或烘培室，執行任何動作，請戴上防燙手套！



注意

*若機器產生任何故障，請勿自行維修，或更換零件！
請先參閱此手冊中的故障排除，或聯繫授權的經銷商尋求協助！

*請勿嘗試自行拆解或改裝機器



注意

*請勿重擊機器本體，或將機器從而處摔下，會造成機器嚴重損壞！



NOTE !



注意

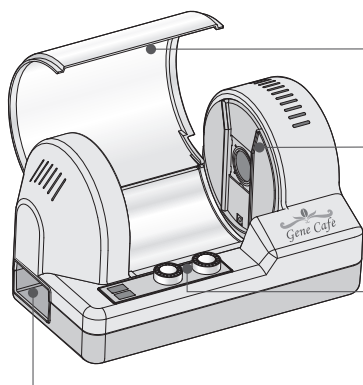
*請勿拉扯攪拌片上的活動葉片，請勿試圖改變活動葉片的外型，或其他改裝！

*請勿嘗試改變烘培室上下2片柵網的形狀！

7. 元件名稱及用途



機器本體



安全護蓋

啟動烘培動作前，請確認已經改好護蓋避免燙傷及其他意外發生！

烘培室結合處

烘培室與此處緊密結合，熱風亦由此處供應

控制面板

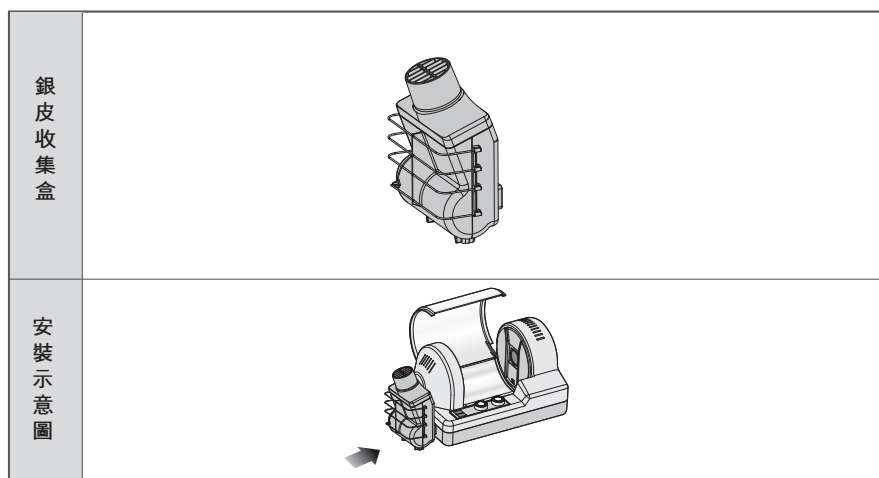
電源開關，時間及溫度設定，時間及溫度顯示

銀皮收集盒結合處

安裝銀皮收集盒，以便收集銀皮

銀皮收集盒

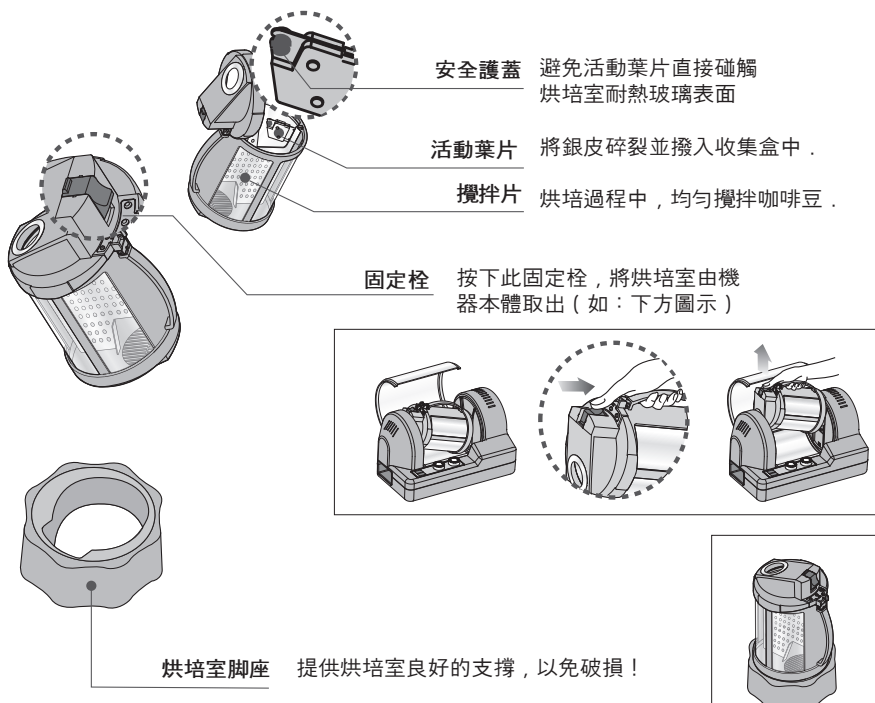
► 銀皮收集盒可以收集烘培過程中，咖啡都脫落的銀皮。



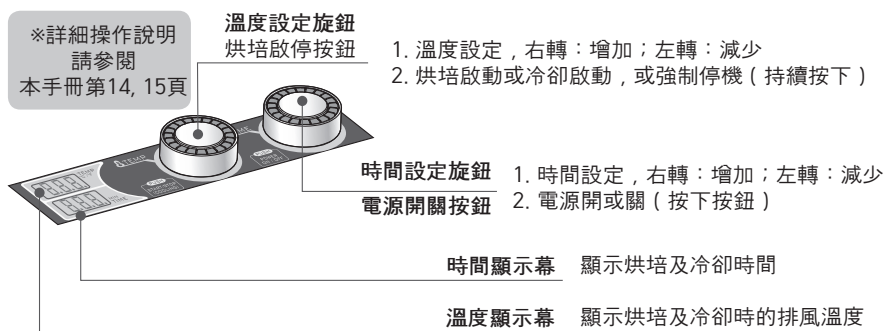


7. 元件名稱及用途

烘培室



控制面板

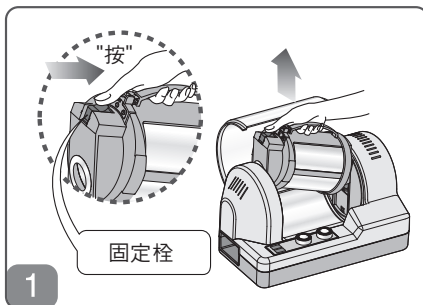


8. 操作說明

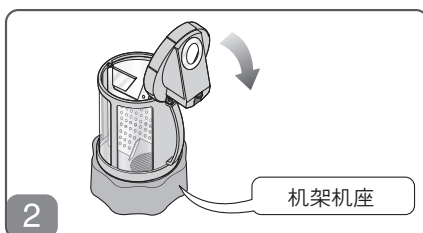


烘培前準備事項

1



1. 掀超安全護蓋，拇指壓下烘培室固定栓，緊握烘培室把手，向上施力即可取出烘培室。

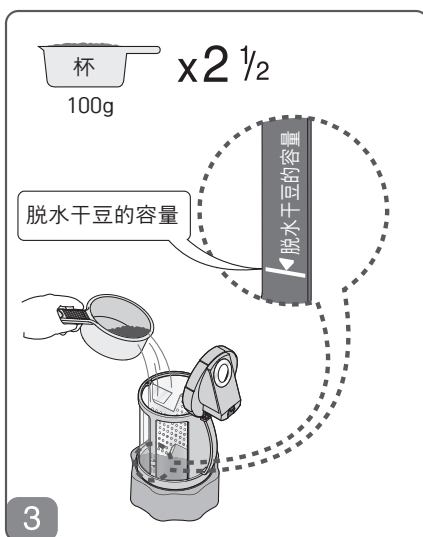


2. 將烘培室妥善置放在腳座上，並打開烘培室上蓋。



注意

* 烘培室外型是傾斜設計，請小心放置在專用的腳座上，以免玻璃損！
請小心烘培室內部的金屬攪拌片，以免割傷。



3. 一量匙約100g
在烘培室中加入適量的咖啡生豆
亦可參考烘培室側面所示的烘培量上限指示



注意

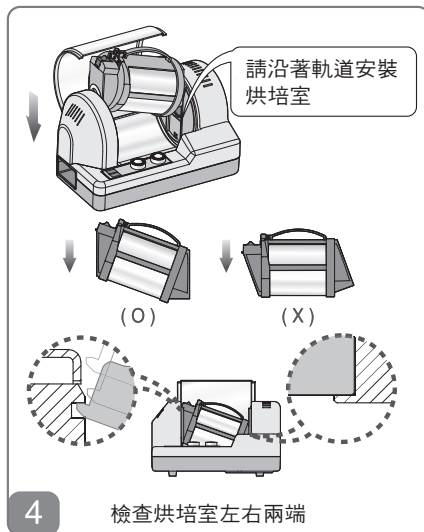
* 烘培量上限是250g, 加入過多的咖啡生豆，可能會造成烘培不均勻或起火燃燒，或損壞機件功能！
請勿加入過量的咖啡生豆！

* 若烘培銀皮偏多或咖啡生豆，建議 降低烘培量至200g.

* 咖啡生豆中可能雜物（如：棉線，麻布袋結尾）
烘培前請仔細清除所有非咖啡生豆的雜物。



8. 操作說明



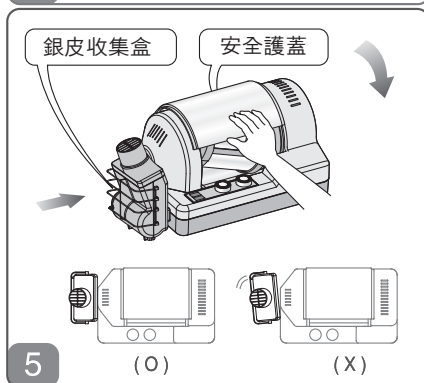
4. 關上烘培室上蓋，上蓋面向左方，將烘培室向下安裝到本體上，並確認固定栓已經扣上！並稍微施力向上拉動，確定烘培室已經裝置妥當！



*安裝烘培室之前，請確認上蓋方向是面向左方！

*不正確的裝上烘培室，可能會造成機器無法運作，甚至造成機件嚴重損壞。

5. 為確保機器能安全運作，請蓋上安全護蓋，並妥善安裝銀皮收集盒。



*請務必蓋上安全護蓋

烘培過程中，高溫的烘培室，可能會造成燙傷。護蓋也可避免易燃物接觸烘培室，造成起火！

*沒有裝上烘培室就啟動機器，是非常危險的動作。請勿嘗試，以免造成災害！

烘培過程中，烘培室周圍會產生高溫，請戴上防燙手套，並請將所有易燃物遠離機器。

孩童禁止操作此機器，且烘培過程中，操作人員請勿離開機器旁邊，需全程注意烘培過程！

*在烘培前，銀皮收集盒務必清潔乾淨，並務必使用原廠設計的收集盒，任意使用其他不合適的替代品，將會造成不可預期的災害！

*其於安全考量，請留意下列各點說明：



注意

- (1) 務必隨時保持銀皮收集盒的清潔，並確認金屬網孔沒有阻塞
- (2) 安裝烘培室之前，請清潔本體結合處的任何髒污或雜物
- (3) 移除任何會阻礙烘培室運轉的雜物
- (4) 務必在通風良好處使用此機器，烘培過程中可能會產生煙霧
- (5) 移除機器周圍所有的易燃物品，並禁止孩童接近此機器
- (6) 如情況允許，請先準備好滅火裝置，以備不時之需

8. 操作說明



電源供應及時間設定

2

1. 請先確定您的機器所需的電壓規格（標示在機器底部）
並將插頭正確安裝在插座上。
大陸地區機種所需電壓為- 220V, 50Hz



2. 按下時間(通電)時間設定旋鈕
開啟電源

- 螢幕會顯示溫度及時間
- 2秒內是機器自我檢測，
此時無法操作機器

- 若烘培室不處於預設位置，烘培室會自行轉動一次來定位

溫度(紅色)

20

時間(綠色)

0

時間



3. 向右（或向左）旋轉旋鈕，可以改變時間設定

- 向右旋轉旋鈕，預設的時間是15分鐘（向右：增加，向左：減少）
- 可設定的時間從0~30分鐘（每6秒為一單位）
- 建議的烘培時間設定，請參閱手冊的第14頁

時間



溫度設定及啟動烘培

3

1. 向右（或向左）旋轉旋鈕，可以改變溫度設定
 - 建議的烘培溫度設定，請參閱手冊的第14頁
 - 可設定的溫度從0~250度C（每1度C為一單位）

溫度



2. 按下溫度(啟動)溫度設定旋鈕開始烘培行程

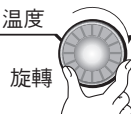
溫度



3. 烘培過程中，延長烘培時間

- 向右旋轉時間設定旋鈕，可以延長烘培時間

溫度



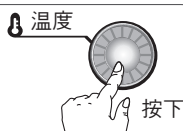


8. 操作說明

4 冷卻開始及停止

1. 當設定的烘培時間倒數完畢時，會自動進入冷卻行程，直到溫度達到機器預設的安全溫度值60度C時，機器會自動停止運轉！

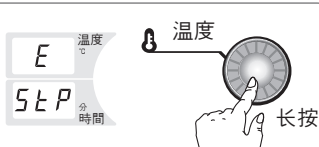
2. 強制中斷烘培- 設定的烘培時間尚未結束，強制進入冷卻行程
- 烘培行程中按下溫度設定旋鈕1次
- 機器將立即進入冷卻行程，直到溫度達到機器預設的安全溫度值60度C時機器會自動停止運轉



3. 中斷冷卻行程
- 冷卻行程中按下溫度設定旋鈕1次
- 溫度達到溫度值100度C時，機器會自動停止運轉。



4. 強制停止
- 烘培行程中連續按下 溫度設定旋鈕2次，再持續按住該旋鈕 直到上螢幕出現“E”為止
- 機器立即停止運作，但風扇能持續運作，直到安全溫度為止！



*建議至少間隔一小時，使機器內部完全冷卻後，再進行下一批次的烘培

注意

5. 連續烘培
- 烘培行程 → 強制停機 → 按下 溫度設定旋鈕1次。
→ 機器回復原始待機狀態（風扇會停止運轉）

- 戴上防燙手套，取出咖啡豆後，按照前面所敘述的準備步驟，即可再度執行烘培

*使用此方式時，務必全程戴上防燙手套！我們不建議一般咖啡玩家使用此方式！



冷卻過程中的顯示信息

顯示溫度(百位數)
顯示溫度(十位數)
顯示溫度(個位數)

2.4.0.

溫度
°C

溫度螢幕

15.0.

分
時間

間時螢幕

顯示分鐘(0.1分=6秒)
顯示分鐘(個位數)
顯示分鐘(十位數)

交替顯示 → 顯示2秒：目前排風口溫度
顯示1秒：設定溫度值

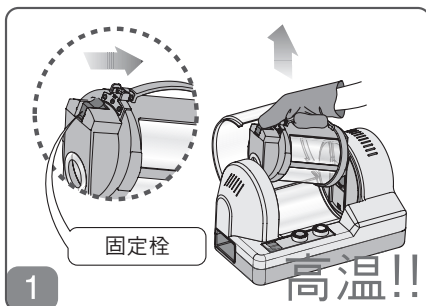
烘培行程中：顯示剩餘時間
冷卻行程中：顯示已經進行的時間

8. 操作說明



烘培行程結束

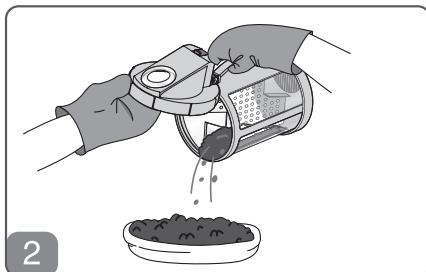
5



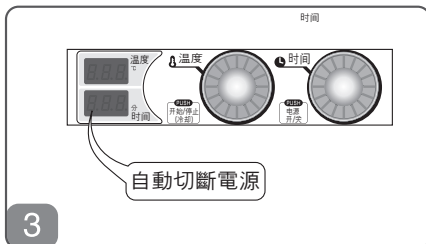
1. 當烘培室停止轉動後，掀超護蓋，拇指壓下烘培室固定栓，緊握烘培室把手，向上施力即可取出烘培室。



*此時烘培室溫度可能還處於高溫，為確保安全，進行所有動作前，請戴上耐熱手套，以防燙傷！



2. 打開烘培室上蓋，將咖啡豆倒在適當的容器中，並可使用風扇將咖啡豆冷卻到更低的溫度！



3. 當整個烘培行程結束後，若一分鐘內，使用者沒有操作機器，機器將自動切斷電源！



*安裝烘培室到機器上時，務必確定蓋子的方向是向左方！不正確的放置烘培室，會造成機器嚴重損壞！

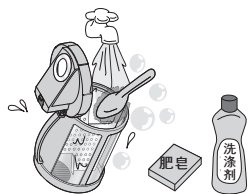


4. 取出咖啡豆後，請清潔烘培室內部，再將烘培室置放在專用的腳座上！
烘培室清潔：請參閱手冊第17頁中的說明！



9. 清潔與日常保養

烘培室



烘培後，油污會積存在烘培室內
請使用軟性清潔劑，搭配毛刷或海棉，適度清洗！

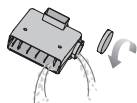


- *請戴上防水手套
- *請小心內部的金屬銳角

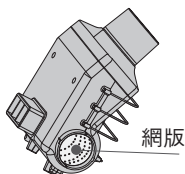
注意

銀皮收集盒

建議每次烘培完畢後，確實清理收集盒，避免下次烘培時產生濃煙或銀皮起火！



1. 分離收集盒與本體
2. 旋開蓋子到出雜物

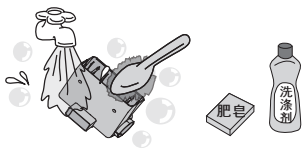


徹底清潔金屬網眼



金屬網眼阻塞會影響
排風效率，務必使用
適當的清潔毛刷清潔

注意

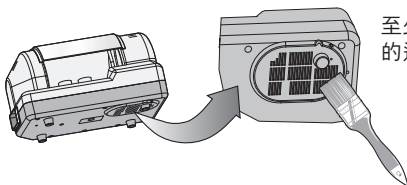


必要時，使用軟性清潔劑，徹底洗淨，
並風乾，已備下次使用！



執行清潔動作時，務必小心
零件邊緣銳角部份

注意



至少每10批次烘培，要徹底清潔機器底部
的進風口，進風口阻塞，會導致加熱器燒毀！



請務翻倒產品，以免出痕
務必強刷進風口，以免脫落

注意

10. 烘培指南



關於咖啡豆烘培

咖啡生豆並無法產生任何的口感或香氣，但是生豆可長期保存，並維持一定的品質水準！然而，若要享受一杯香濃咖啡，生豆必須經過適度的烘培！烘培時歷經12至23分鐘，及烘培溫度約在200~250°C，將生豆中所含的成份轉變成我們所知的咖啡的酸味，苦味，或者甜味及香氣！

烘培造成咖啡能產生各種的味道及香氣，這是一個非常重要的過程！而烘培程度，則取決於咖啡生豆本身的特性。適當的烘培程度可以增加咖啡的口感及增強香氣。一般而言，烘培會將咖啡豆中的水份含量由10% 降低到1% 左右，其他成份也會有變化，例如：脂肪由12% 增加到16%，糖份由10% 降至2%，綠原酸由7% 降至4.5%，胡蘆巴鹼由1% 至0.5%，但是咖啡因，纖維素，果膠卻是不變的！生豆體積大約會增加1.5~2.0倍，但是重量則會減少20%左右，而較深度的烘培，則會降低酸度，但苦味增加！一般常用的烘培程度分為8類，

烘培程度*

烘培程度	大約時間*	設定溫度	特色說明
極輕度烘培 (Light Roasting)	12 分鐘	230°C	強酸性，豆表成小麥黃棕色 生豆之清澀味尚存！無明顯香氣
肉桂烘培 (Cinnamon Roasting)	13 分鐘	235°C	微酸性，豆表成肉桂色 美式風格
中度烘培 (Medium Roasting)	14 分鐘	240°C	栗子色，酸甜度平衡，一般口味 美式風格
深度烘培 (High Roasting)	15 分鐘	245°C	苦味稍強，適合冰飲
城市烘培 (City Roasting)	17 分鐘	250°C	源自紐約市，為目前最普遍的烘培度 適合大眾口味
全城市烘培 (Fullcity Roasting)	19 分鐘	250°C	苦味稍強，適合冰飲
法式烘培 (French Roasting)	21 分鐘	250°C	苦味強，強烈口感 豆表泛油
義式烘培 (Italian Roasting)	23 分鐘	250°C	苦味強無酸度 豆表接近碳色

*以上僅供參考，實際表現會因電壓，生豆種類，環境溫度而有所差異！



11. 故障排除

在一般情形下，有可能因為錯誤的操作動作，導致機器運轉不正常！
請先對照下方所列的情形及原因！若仍無法排除問題，請與原購廠商聯繫！

徵兆	可能原因	處理方式	備註
機器無法啟動電源	1. 電源插頭是否正確裝在插座上？ 2. 保險絲燒毀	1. 正確地安裝插頭 2. 更換保險絲 3. 請嘗試使用其他電力迴路的插座 4. 請先詳細閱讀手冊 5. 再按下 " 電源按鍵 " 6. 再設定時間	
生豆沒有被烘培到合適程度或實際溫度無法達到設定溫度值	1. 供電電壓偏低 2. 放入生豆約量太多 3. 溫度及時間設定不適合 4. 銀皮收禁盒阻塞 5. 底部進氣濾網阻塞 6. 同一電力供處迴路有使用其他加熱電器類	1. 檢查插座電壓是否正確 2. 減少生豆的重量 3. 增加溫度或延長時間設定 4. 徹底清潔銀皮收集盒 5. 使用毛刷及吸塵器清潔進氣濾網 6. 暫停使用其他加熱電器類	
烘培過程中產生過多濃煙	1. 銀皮收集盒內及外部金屬濾網阻塞 2. 烘培度太深 3. 生豆量太多	1. 將收焦金內的銀皮清理乾淨 2. 清洗收集盒內的金屬濾網 3. 降低烘培程度 4. 減少生豆的重量	建議最大烘培量 250g.
烘培室排風孔阻塞	1. 烘培的生豆量太多 2. 生豆原本處理不完全，銀皮或碎屑太多！	1. 請置入適量的咖啡生豆 2. 銀皮或碎屑太多的生豆，請斟酌降低每次的烘培重量	
無法取出烘培室	1. 沒有正確按下固定栓	1. 持續按下固定栓，將烘培室向上方拉出	
無法安裝烘培室到本體上	1. 烘培室左右方向錯誤，或沒有正確地放在引導軌道上！	1. 請確定烘培室上蓋應位於面對機器的左方，而且蓋是關緊的 2. 將烘培室順著引導軌道向下押入，直到固定栓卡住為止！	
烘培室無法停止轉動	1. 尚未冷卻到設定的溫度	1. 機器烘培室約轉動，會自動冷卻到預設的溫度後才停止 2. 按下烘培啟停按鍵一次，滾筒會在100°C時停止轉動！	自動停止的預設溫度是 60°C 第2段冷卻預設溫度是 100°C

12. 錯誤訊息及故障排除



錯誤代碼及描述

錯誤代碼	E1	E2	E3	E4
描述	第1組溫度感測器斷路或故障	預防起火情況發生	烘培室轉動異常感測器故障	加熱器斷路鼓風扇或第2組溫度感測器斷路或故障

*當以上錯誤代碼出現在螢幕上時，請您與原購買廠商聯繫，以確保使用安全

緊急措施

■ 錯誤產生，自動停機時

戴上防燙手套，將電源打開，從新啟動烘培行程，或手動進入冷卻模式，等到烘培室轉到正確起始位置並停止轉動時，將烘培室取出！如果烘培室無法停止在正確位置，請勿強迫取出烘培室，靜待機器冷卻，並與原購買廠商聯繫，安排維修事宜。

■ 電力供應異常，導致停機

電力供應異常會導致機器自動停機，此時烘培室仍然處於高溫狀態，請小心將機器移到安全的場所，使其自然冷卻。
(※任何動作前，務必戴上防燙手套)

■ 起火情況發生

由於烘培室內的高溫，可能引起烘培室內或銀皮收集盒內積存的油污起火，或銀皮著火！請遵照以下步驟，小心處理！

*若烘培室內部起火，首先請勿慌張！

1. 請持續按住“烘培啟停鍵”，停止烘培室的轉動！
2. 接著戴上防燙手套，將烘培室取出，放置在水槽中，或其他安全的地方！
(※移動烘培室時，請小心燙傷！)

*若銀皮收集盒內起火

1. 收集盒內的銀皮或油污燃燒後會迅速自然熄滅，請勿慌張，只需在旁留意即可！待收集盒冷卻後，再取出清洗。



13. 備註





商品保證書

Warranty

商品名稱： *Gene Café* 咖啡生豆烘培機

機器型號： CBR-101

購買日期： 年 月 日

經銷商名稱：(必須蓋經銷售商或經銷商之店章, 保固始生效)

Gene Café

* 加熱器是會損耗的零件，非屬保固零件

- 本產品為優良咖啡生豆烘培器具，自購買日起，由代理商提供一年保固服務！
- 但若是使用不當，自行改裝，其他認為因素，天災及其他不可預期之意外所造成的機器損壞，恕不提供保固！

Genesis

地址：韓國 京畿道 安山市 常綠區 沙士洞 119-20
電話 82-31-415-6193 傳真 82-31-415-6195 網頁 <http://www.genecafe.com>

印刷於韓國
零件編號：CBR-101-0207TW