

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelogic Nano 7

Brugsanvisning

Tak fordi du deltager i Kaffelogic-revolutionen. Hav det sjovt og nyd fantastisk kaffe.

Dette apparat er egnet til Professional brug og er også beregnet til brug i husholdninger og lignende applikationer (såsom personalekøkkener på arbejdspladser, gårdhuse og til klientbrug inden for hotel- og restaurationsbranchen), forudsat at enten (i) brugeren kan styre røgstrømmen, så røgalarmer ikke aktiveres, eller (ii) brugeren sikkert midlertidigt kan deaktivere røgalarmer i nærheden af apparatet i overensstemmelse med røgalarmproducentens eller bygningsejerens instruktioner. Dette apparat er ikke egnet til brug i en bygning inden for rækkevidde af røgalarmer, der er direkte forbundet til et sprinklersystem eller brandvæsenet.

Sikkerhed

Dette apparat overholder AS/NZS 60335.2.9.

Dette er et elektrisk apparat, der indeholder avanceret elektronik. Ligesom andre køkkenapparater, såsom en brødrister, kan det starte en brand, hvis noget går galt.

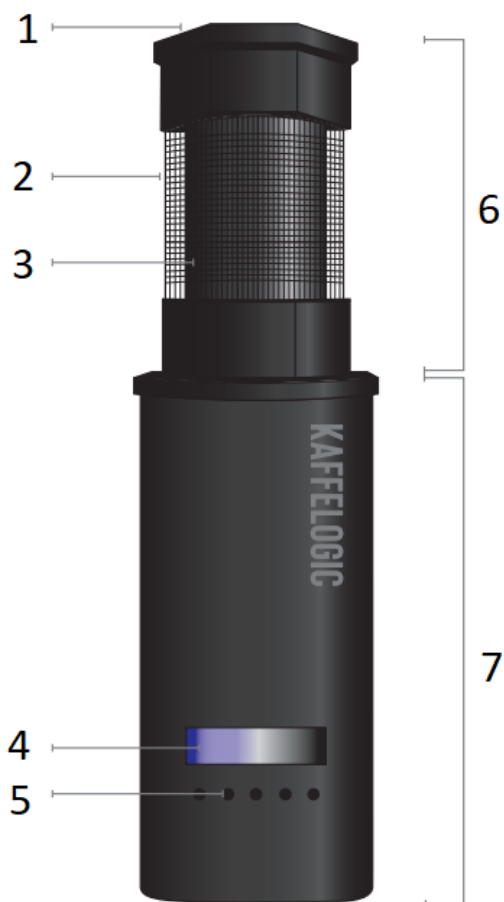


1. Læs alle sikkerhedsinstruktioner før brug.
2. Kun til indendørs brug.
3. Brug oprejst på en fast, plan overflade.
4. Overbelast ikke.
5. Brug kun til ristning af grønne kaffebønner. Selvom det indeholder mange sikkerhedsfunktioner, kan andre stoffer – såsom popcorn eller nødder – vildlede sikkerhedskontrollen og kan resultere i brand eller beskadigelse af apparatet.
6. Brug kun med tilstrækkelig ventilation, helst tæt på en køkkenemhætte.
7. Brug mindst 100 mm afstand fra vægge og 150 mm fra gardiner, målt vandret.
8. Sørg for, at intet blokerer luftindtaget (under bunden) eller luftudløbet (øverst), når apparatet er i brug. Hvis luften sænkes, varmes den hurtigere op. Det vil ødelægge en portion kaffe, hvis sikkerhedssystemerne lukker ned midt under ristningen, og hvis luften er helt blokeret, kan det beskadige apparatet eller starte en brand.
9. Sørg for at montere avneopsamleren med den rigtige side opad. Se illustrationerne i afsnittet 'avneopsamler' nedenfor.
10. Hold området omkring apparatet fri for spildt avner og andet løst materiale, der kan suges ind i risteovnen under drift.
11. Apparatet er fuldautomatisk, men du bør forblive i nærheden, mens det er i brug. Vask op, børste tænder, men gå ikke ud i biografen.
12. Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
13. Kan udløse en røgalarm under normal drift. Sørg for at følge røgalarmproducentens anvisninger, hvis du midlertidigt har brug for at deaktivere en røgalarm under kaffemaskinens drift. Brug ikke dette apparat i en erhvervsbygning, hvor røgalarmen kan udløse evakuering af bygningen eller brandvæsenets udkald.
14. Avneopsamleren bliver for varm til at røre ved under stegning. Vent et par minutter efter stegningen er afsluttet, før du fjerner avneopsamleren.
15. Må ikke nedsænkes i væske. Brug en fugtig klud til at tørre den af, hvis det er nødvendigt. Vand vil beskadige elektronikken. For yderligere information om rengøring, se afsnittet om rengøring nedenfor.
16. Hvis der kommer væske ind i stegekammeret eller andre dele af apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet tørre helt indvendigt i 24 timer på et varmt sted, før du forsøger at bruge det igen.
17. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en kvalificeret tekniker.
18. Åbn ikke kabinettet, medmindre det er taget ud af strømforsyningen. Der er strømførende ledninger i apparatet, så der er risiko for elektrisk stød.
19. Kontakt producenten, hvis du ser vedvarende fejlmeddelelser på displayet.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Se online på kaffelogic.com for den seneste version af disse instruktioner.

Dele af ristningsovnen

1. Låg
2. Net
3. Skorsten
4. Vise
5. Kontroller
6. Avneopsamler
7. Grundlag



Første brug

1. Fjern al emballage, inklusive den indvendige emballage omkring skorstenen inde i avneopsamleren.
2. Læs venligst afsnittet 'Grundlæggende' nedenfor, og gør dig bekendt med afsnittet 'Sikkerhed' ovenfor.
3. I starten vil skorstenen sidde ret løst i avneopsamleren, men dette vil strammes i løbet af de første par stegninger.

Det grundlæggende



1. SKEP – brug en strøgen skefuld grønne bønner. [Brug den medfølgende ske.

Ellers mål 120-160 ml eller 90-120 g.

Overfyld ikke. Hvis du bruger monsunbønner eller koffeinfri bønner, er mindre tætte, og det anbefales at du lægger efter vægt]



2. PÅFYLDNING – tag avneopsamleren af og hæld grønt bønner direkte ind i ristekammeret.



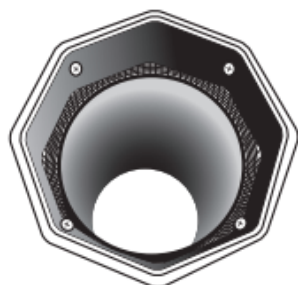
3. KLIK – sæt avneopsamleren på igen, og

Klik på *Start* -knappen for at begynde stegningen.

(Sørg for, at låget til avneopsamleren er på plads som vist ovenfor).

Avneopsamler

Sørg for, at avneopsamleren vender rigtigt opad, at låget er på plads, og at aluminiumskorstenen sidder helt fast indeni (se illustrationerne nedenfor). Hvis dette apparat betjenes med avneopsamleren på hovedet, vil det resultere i, at avner kommer ind i de ristede bønner og spildes på bænken.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

Røgen

Røgen fra stegning er ikke mere end fra tilberedning af mange andre fødevarer. Den har dog en stærk lugt, og du bør bruge en emhætte eller en emhætte, hvis det er muligt. For at opnå de bedste resultater skal apparatet placeres direkte under en emhætte. Vær opmærksom på, hvor den nærmeste røgalarm er, og vær klar, hvis den aktiveres af røgen.

Stegen

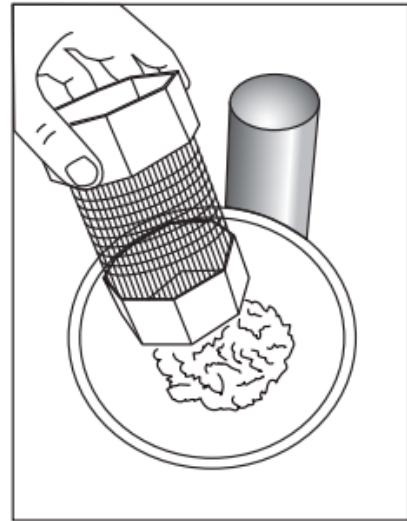
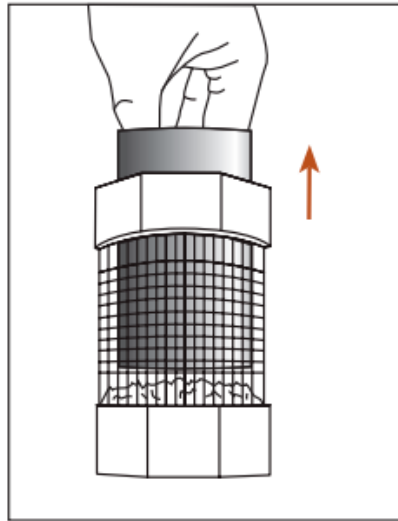
En normal stegning tager omkring 8 til 12 minutter, og temperaturen stiger støt, indtil den når mellem 220 og 240 grader. Nedkølingen starter derefter, og dette vil tage alt fra 2 til 7 minutter afhængigt af stuetemperaturen. Stegeovnen stopper automatisk, når nedkølingen er færdig.

Finalen

Når ristningen er stoppet, skal du tage avneopsamleren af. Den nederste del af avneopsamleren skal være kølig nok til at kunne håndteres med det samme. Tag hele ristningen op med begge hænder. Hæld de ristede bønner i en skål, et glas eller en pose. Du kan lade bønnerne stå i ristningen et stykke tid, før du tømmer dem – det er okay at riste om natten, lade bønnerne stå i ristningen og pakke dem i poser den næste dag.

Tømning af avnerne

Lad aluminiumskorstenen køle helt af i et par minutter. Når den er afkølet, tag låget af avneopsamleren, fjern aluminiumskorstenen og tøm avnerne i komposten. Du kan muligvis stege flere gange, før du skal tømme avneopsamleren, men lad den ikke fyldes mere end halvvejs op ad maskerne. Sørg for, at aluminiumskorstenen er sat på plads igen og sidder helt fast i plastikdelen efter tømning.



1. Tomme kaffebønner
2. Fjern aluminiumskorsten
3. Tom avneopsamler

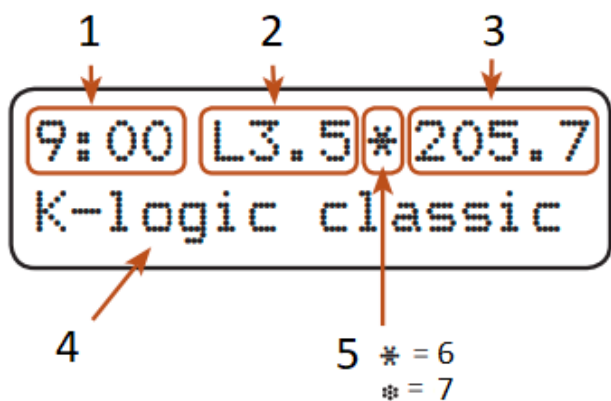
Niveauer

Juster risteniveauet, før du starter ristningen – brug knapperne for lysere/mørkere.

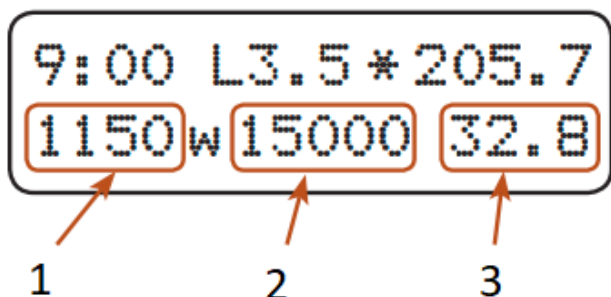
Kaffelogic Nano	Amerikansk roastnavn	Scene	Beskrivelse
Meget let 0,1 - 0,9	Ny England	Begyndelsen af den første revne	Tørre bønners overflade, plettet og ujævn i farven
Lys 1,0 - 1,9	amerikansk	Første knæk er i gang	Tørre bønners overflade, jævn farve
Mellemlys 2.0 - 2.9	By	Slutningen af den første revne	Små dråber eller svag glans af olie
Mellem 3,0 - 3,9	Fuld by	Begyndelsen af den anden revne	Skinnende bønneoverflade
Mellem-mørk 4,0 - 4,9	Espresso	Andet sprække er i gang	Meget skinnende bønneoverflade
Mørk 5,0 - 5,9	Italiensk	Slutningen af den anden revne	

Skærm og kontroller

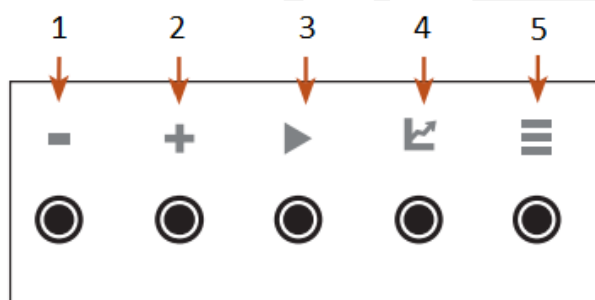
Standardvisning



1. Tid: min:sek
2. Stegeniveau
3. Temperatur (°C)
4. Profilnavn
5. Scene
6. Ristning
7. Køling



1. Varmeeffekt (watt)
2. Ventilatorhastighed (omdr./min.)
3. Stigningshastighed (°C pr. min)



1. Lighter
2. Mørkere
3. Starte
4. Profil
5. Menu

Tryk gentagne gange på knappen 'menu' for at rulle gennem de forskellige visningsmuligheder. Tryk på knappen 'profil' for at vende tilbage til standardvisningen vist ovenfor.

Når du ruller gennem displayindstillingerne, skal du vælge 'live data'. Du vil se varmelegemets effekt, ventilatorhastighed og stigningshastighed vist i realtid, som vist ovenfor.

Testning

Den korrekte måde at teste risteovnen på er at starte den uden bønner. Den varmer op i 10 til 20 sekunder og når omkring 32 grader. Derefter blinker en meddelelse: "Opvarmning for hurtig. Kontroller venligst bønnerne." På dette tidspunkt stopper maskinen ikke, men den begynder nedkølingscyklussen og kører i yderligere 10 til 20 sekunder, indtil den er kølet ned til omkring 11 grader. På dette tidspunkt stopper den. At køre denne test er en god måde at være sikker på, at alt fungerer som forventet. Denne test vil også generere en logfil, så den kan bruges til at kontrollere, at du har konfigureret tingene korrekt til opsamling af stegebrænde.

Hviler kaffen

Kaffe ændrer smag meget hurtigt i løbet af den første uge efter ristning, og de hurtigste ændringer finder sted i de første par dage. At vente, før kaffen bruges, kaldes at "lade den hvile". Formålet med hviletiden er at lade smagen forbedres. Nogle gange forbedres smagen i de 2 til 3 dage umiddelbart efter ristning, selvom den optimale hviletid kan være alt fra nul til 8 dage – det afhænger af, hvilken smag du foretrækker, hvilke bønner du har ristet, hvor mørkt du har ristet dem, og dine opbevarings- og brygningsmetoder. Prøv den direkte fra ristningen, og igen den næste dag, og så videre, for at få en idé om, hvor meget hviletid der er behov for til den specifikke ristestil. Som Matt Perger, grundlægger af barista Hustle, siger: "brug den, når den smager godt"

Rensning

Børst eventuelle løse avner af. Tør ydersiden af stegegryden af med en fugtig, ikke-slibende klud, og polér med en tør, fnugfri klud eller et papirhåndklæde. Brug om nødvendigt lidt sæbe, rengøringsmiddel eller andet ikke-slibende rengøringsmiddel på den fugtige klud. Tag stikket ud af stikkontakten, når du bruger en fugtig klud.

Der vil med tiden ophobes kaffeolier i ristekammeret. Vi anbefaler, at du ikke rengør ristekammeret, så længe der ikke er nogen mærkbar effekt på smagen af den ristede kaffe. Når du har brug for at rengøre ophobet kaffeolier, skal du fjerne avneopsamlere og tørre indersiden af med en klud fugtet med et egnet rengøringsmiddel. Bevæg kluden rundt med din finger eller en spisepind.

VIGTIGT: Du skal være særlig forsigtig med ikke at røre ved den følsomme spids af temperaturføleren, der stikker delvist ned i stegekammeret. Rengør ikke spidsen af føleren.

Brug ikke rengøringsmiddel inde i ristekammeret, da du ellers vil få kaffe med opvaskemiddelagtig smag. Egnede rengøringsmidler er Puly™ Caff rengøringsmiddel, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ eller andre ikke-ætsende, ikke-slibende rengøringsmidler.



1

Stegeprofiler

En risteprofil er en kurve, der fortæller ristningsovnens den nøjagtige temperatur, der kræves på hvert tidspunkt under ristningen. Formen på en risteprofilkurve er afgørende for at bestemme udviklingen af smag under ristningen.

Kaffelogic-ristningsprofiler specificerer ikke, hvornår ristningen skal afsluttes. Afslutningen af ristningen styres af risteniveauet: et tal fra 0,1 til 5,9, der indstilles af brugeren. En enkelt profilkurve kan bruges til at opnå en række ristestilarter ved blot at variere niveauet.

Risteniveauerne er beskrevet i afsnittet 'Niveauer' ovenfor. Normalt vil du justere niveauet for en bestemt kaffeoprindelse, indtil du opnår præcis de resultater, du ønsker. Trial and error er en effektiv metode. Vi anbefaler, at du starter mellem 3,0 og 3,6, når du sigter mod en medium ristning. Se *The Kaffelogic Roaster's Companion* for instruktioner om brug af udviklingstidsanalyse for at reducere behovet for trial and error, når du rister bønner, du ikke kender.

Selvom standardprofilen er en almuligmandsprofil, der vil producere fantastisk kaffe, kan du yderligere forbedre resultaterne ved at vælge en profil, der er udviklet specifikt til at passe til bønnetypen eller din ønskede ristningsstil.

Sådan indlæser du en ny stegeprofil:

1. Besøg kaffelogic.com/community for at finde en profil, du ønsker.
2. Download profilen, og åbn den med *Kaffelogic Profile Management Studio* (tilgængelig fra supportsiderne på Kaffelogic).
3. Sæt en USB-nøgle i din computer, og klik på Gem på USB.
4. Fjern memory stick'en fra din computer, og sæt den i din Kaffelogic Nano 7.
5. Klik på *Profil*. Fortsæt med at klikke på *Profil*, indtil den ønskede profil vises på skærmen.
6. Klik på *Start* for at indlæse profilen. Profilen indlæses, og niveauet ændres også til det anbefalede niveau for den pågældende profil.
7. Du kan nu frit ændre niveauet, så det passer til din smag, og begynde at riste med den profil.
8. Memorystick'en kan tages ud af risteovnen (men du bør opbevare den der, hvis du indsamler logfiler til din ristning).

Stegte træstammer

En stegelog gemmes, hvis der er en USB-stick tilsluttet risteovnen under en stegning. Stegelogge gemmes automatisk i mappen /kaffelogic/roast-logs/. Sæt USB-sticken i din computer for at se loggen.

Åbn logfilen med *Kaffelogic Profile Management Studio* (tilgængelig fra supportsiderne på Kaffelogic). Skriv navnet på bønnerne og dine *smagsnoter* i afsnittet med smagsnoter under *fanen Om denne fil*.

Risteriet daterer ikke logfilerne; i stedet giver det dem fortløbende numre. Dette gør det nemt at holde styr på filerne, men hvis du har brug for at registrere den faktiske ristningsdato, skal du inkludere den i smagsnoterne.

Du kan bekræfte, at der genereres logfiler, ved at køre en testroast (se afsnittet 'Test' ovenfor).

Risteren bør oprette mappen /kaffelogic/roast-logs/, men hvis noget går galt, kan du selv oprette mappen på din computer og derefter kontrollere, at der genereres logfiler (se 'Test' ovenfor). Bemærk, at Nano 7 kun understøtter FAT/FAT32-filsystemet. Nano 7 understøtter ikke exFAT-filsystemet.



En stegelog gemmes, hvis der er en USB-stick tilsluttet ristningen under en stegning.

Timertilstand

Risteren har en Timer Mode, så du kan bruge den som en brygningstimer. Sæt risteren i Timer Mode ved at trykke på både *Profil*- og *Menu* -knapperne samtidig.

Tryk på knapperne *Profil* og *Menu* samtidigt igen for at vende tilbage til automatisk stegetilstand.

I Timer Mode starter og stopper *Start* -knappen timeren, men den styrer ikke varmen eller ventilatoren. De lysere/mørkere knapper bruges til manuelt at styre varmen og ventilatoren, hvilket kan være nyttigt, når du udvikler profiler: for eksempel kan du observere, hvordan bønnerne flyder ved at køre ventilatoren uden varme. Du kan endda lave en hel ristning manuelt; så længe timeren kører, og varmen er tændt, vil der blive gemt en logfil.

Nulstil

Hukommelsen, hvor profiloplysningerne er gemt, kan lejlighedsvis blive beskadiget. For eksempel kan et strømsvigt under en stegning forårsage dette. Dette kan medføre, at usædvanlige tegn vises på displayet, og stegeovnen kan holde op med at reagere. For at nulstille stegeovnen og gendanne fabriksindstillingerne skal du holde *Start* -knappen nede, mens du tænder stegeovnen. Hvis du gør dette, skal du indlæse din profil og indstille det valgte niveau igen.

Opdateringer

Opdateringer kan downloades fra supportsiderne på Kaffelogic. Gem opdateringsfilen i mappen /kaffelogic/firmware/ på en USB-stick. Sæt derefter USB-sticken i USB-sticken, og nulstil den (dvs. hold *Start* -knappen nede, mens du tænder USB-sticken). Firmwareopdateringen installeres automatisk, og niveauet og profilen vender tilbage til standardværdierne. Du skal indlæse din profil og indstille dit valgte niveau igen.



I DET USANDSYNLIGE TILFÆLDE AF EN NØDSITUATION:

Du kan stoppe stegningen før tid ved at trykke to gange på *Start*- knappen, mens den steger.

Hvis du stopper ristningen tidligt, køles maskinen straks af.

(Hvis du slukker maskinen, stopper ristningen også – den går automatisk i afkøling ned, hvis du tænder den igen med det samme.)

Yderligere information om ristningen

1. Kontroller, at ristekammeret er tomt, før du tilsætter grønne bønner. Hold ristekarret på hovedet, og ryst det forsigtigt for at løsne eventuelle bønner, der sidder fast. Hvis du skal række ind i ristekammeret for at løsne en bønne, skal du være forsigtig med ikke at røre ved termoelementføleren, da den er skrøbelig.
2. Hvis der falder avner ned i stegekammeret, er det vigtigt, at du fjerner det med det samme, før det kan nå at trænge ind i apparatet, hvor det kan udgøre en brandrisiko. Hvis der kun er et par stykker avner i kammeret, skal du blæse forsigtigt ind i kammeret for at fjerne dem. Alternativt kan du sætte stegeovnen i timertilstand: Tryk på knapperne Profil og Menu samtidig. Tænd derefter for ventilatoren ved hjælp af knappen +. Tryk på knapperne Profil og Menu igen for at stoppe ventilatoren og vende tilbage til automatisk tilstand.
3. Hvis du spilder avner på bænken, bør du rengøre det, inden du bruger risteovnen. Dette er for at forhindre, at avner trækkes ind i luftindtagsåbningerne i bunden af risteovnen.
4. Hvis der kommer et granulært eller pulveragtigt stof, såsom ris eller mel, ind i stegekammeret, bør du få en servicetekniker til at afmontere og rengøre apparatet, før du forsøger at bruge det igen. Dette skyldes, at sådanne stoffer kan sætte sig mellem lamellerne og komme på varmelegemet eller ventilatormotoren inde i apparatet.
5. Temperaturføleren er ubeskyttet. Dette giver nøjagtig profilfølgende ydeevne, men det kommer på bekostning af at gøre sondespidsen sårbar over for skader. Spidsen vil overleve mange hundrede ristningscykluser, hvis du hælder bønnerne ind og ud af kammeret, men hvis du rækker ind i kammeret for at rengøre eller løsne fastsiddende bønner, skal du passe på ikke at røre ved sondespidsen. Hvis du beskadiger sondespidsen, vil ristningsapparatet ikke fungere. Sonden betragtes som en slidstærk del, og skader på den er ikke dækket af garantien. Den kan udskiftes af en servicetekniker.
6. Risteren er designet til brug med typiske forsyningsspændinger i New Zealand og Australien mellem 230 og 240 volt. Selvom det er sikkert at tilslutte den til lavere forsyningsspændinger, som dem der typisk findes i Europa (210 til 220 V), er der ikke nok strøm tilgængelig under 220 volt til altid at garantere en perfekt ristning. Risteren vil give en advarsel, hvis spændingen er marginal. Dette vil lejlighedsvis ske i boligområder, hvor du er et stykke væk fra den nærmeste forsyningstransformer, og nogle gange i erhvervsbygninger med lange forsyningsledninger fra hovedprintet. I de fleste tilfælde er det okay at fortsætte med ristning, men du bør føre en ristelog, så du kan se, om risteren har svært ved at nå den temperatur, der kræves af risteprofilen.
7. Det anbefales at tilslutte risteovnen direkte til strømforsyningen uden at bruge en forlængerledning. Spændingen i en forlængerledning kan falde, efter at risteovnen har udført sin spændingstest. Hvis du bruger en forlængerledning, især en lang en, bør du føre en stegelog, så du kan se, om risteovnen har svært ved at nå den temperatur, der kræves af stegeprofilen.
8. Hvis ristningen afbrydes under en ristning – lad os sige, at du ved et uheld slukker for kontakten i stikkontakten – så begynder den at køle af, når strømmen kommer tilbage. Det betyder normalt, at bønnerne vil være ødelagte, medmindre du afbrød ristningen, da temperaturen var under ca. 27 grader, eller ristningen alligevel næsten var færdig.

Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant compensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

Sælger og importør: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

