

**KAFFE
LOGIC**

Kaffeologic Nano 7

Инструкции за употреба

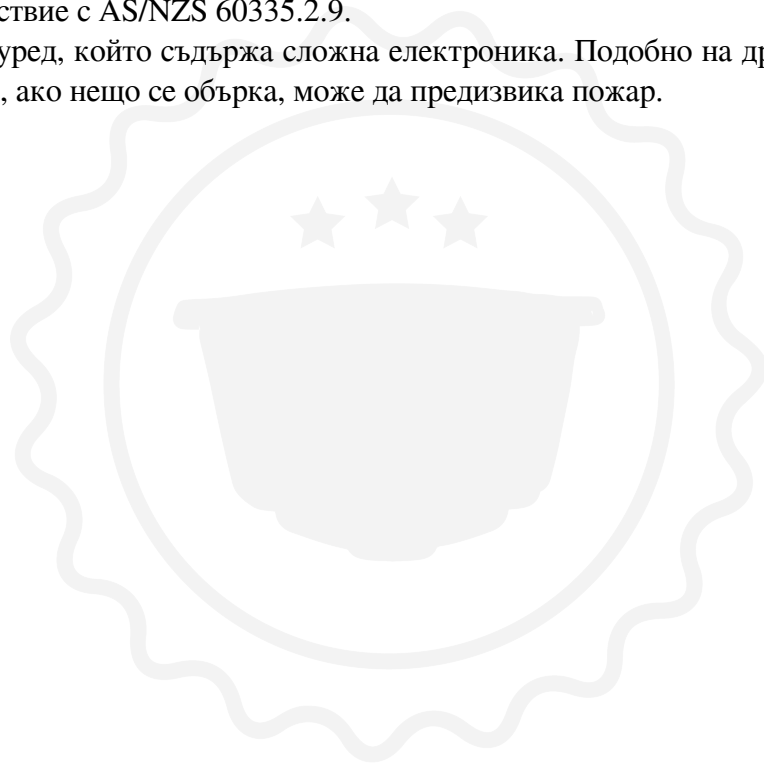
Благодарим ви, че се присъединихте към Kaffeologic революцията. Приятно прекарване и се насладете на фантастично кафе.

Този уред е подходящ за Professional употреба и е предназначен също за употреба в домакинства и подобни приложения (като например кухни за персонала на работни места, селски къщи и за употреба от клиенти в сферата на хотелиерството и ресторантьорството), при условие че (i) потребителят може да управлява потока от дим, така че алармите на детекторите за дим да не се активират, или (ii) потребителят може безопасно временно да деактивира алармите на детекторите за дим в близост до уреда в съответствие с инструкциите на производителя на детектора за дим или собственика на сградата. Този уред не е подходящ за употреба в сграда в обхвата на детектори за дим, които са директно свързани към спринклерна система или към пожарната служба.

Безопасност

Този уред е в съответствие с AS/NZS 60335.2.9.

Това е електрически уред, който съдържа сложна електроника. Подобно на други готварски уреди, като например тостер, ако нещо се обърка, може да предизвика пожар.

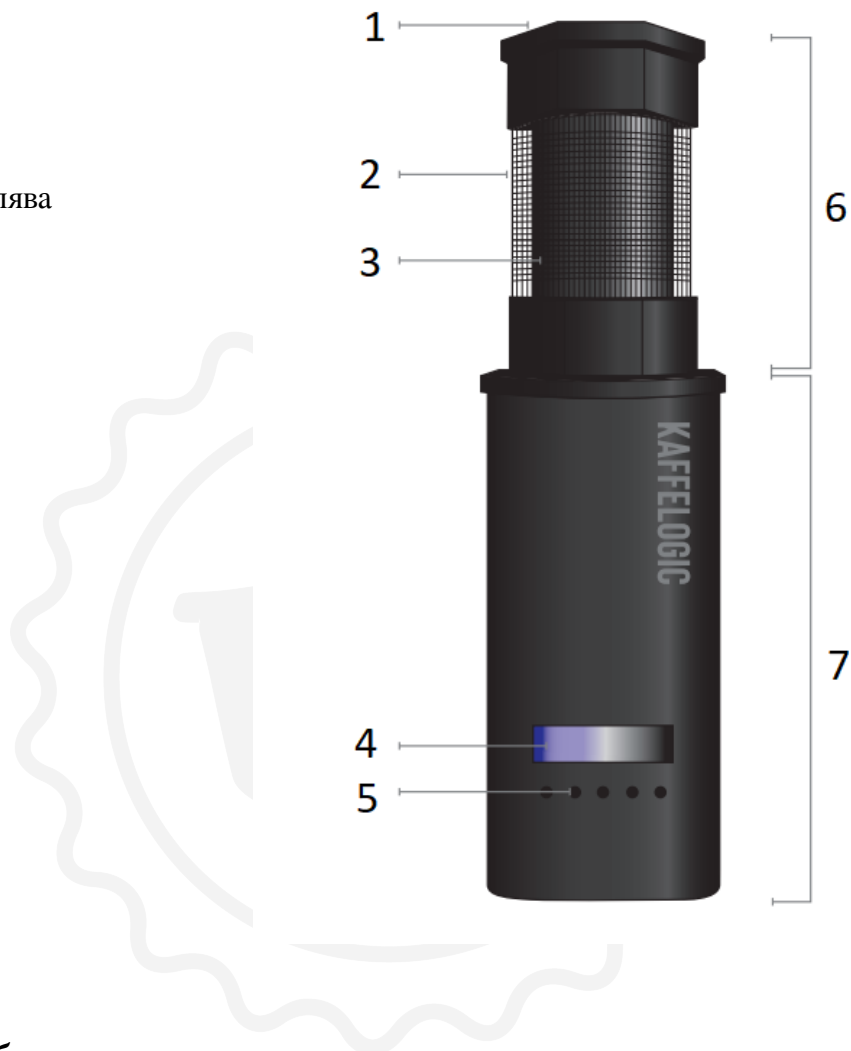


1. Прочетете всички инструкции за безопасност преди употреба.
2. Само за употреба на закрито.
3. Използвайте изправено върху твърда, равна повърхност.
4. Не претоварвайте.
5. Използвайте само за печене на зелени кафени зърна. Въпреки че съдържа много функции за безопасност, други вещества – като пуканки или ядки – биха могли да подведат проверките за безопасност и да доведат до пожар или повреда на уреда.
6. Използвайте само при адекватна вентилация, за предпочитане близо до кухненски абсорбатор.
7. Използвайте разстояние поне 100 мм от стените и 150 мм от завесите, измерено хоризонтално.
8. Уверете се, че нищо не блокира входа за въздух (под основата) или изхода (отгоре), когато уредът е в употреба. Забавянето на въздуха ще доведе до по-бързото му нагряване. Това ще съсипе партидата кафе, ако системите за безопасност го изключат по средата на печенето, а ако въздухът е напълно блокиран, това може да повреди уреда или да предизвика пожар.
9. Уверете се, че сте монтирали събирача на плява правилно нагоре. Моля, вижте илюстрациите в раздела „събирач на плява“ по-долу.
10. Поддържайте зоната около уреда чиста от разсипана плява и други рохкави материали, които биха могли да бъдат засмукани в фурната по време на работа.
11. Уредът е напълно автоматичен, но трябва да останете наблизо, докато го използвате. Измийте чиниите, измийте зъбите си, но не ходете на кино.
12. Този уред не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
13. Може да задейства димна аларма по време на нормална работа. Уверете се, че следвате инструкциите на производителя на димната аларма, ако е необходимо временно да деактивирате димна аларма по време на работа на кафемашината. Не използвайте този уред в търговска сграда, където детектори за дим могат да задействат евакуация от сградата или повикване на пожарната.
14. Съдът за събиране на плява става твърде горещ за докосване по време на печене. Изчакайте няколко минути след края на цикъла на печене, преди да го извадите.
15. Не потапяйте в течност. Използвайте влажна кърпа, за да го избършете, ако е необходимо. Водата ще повреди електрониката. За повече информация относно почистването вижте раздела за почистване по-долу.
16. Ако в камерата за печене или в друга част на уреда попадне течност, изключете захранването и оставете 24 часа на топло място, за да изсъхне напълно вътрешността на уреда, преди да се опитате да го използвате отново.
17. Ако е повреден, захранващият кабел трябва да бъде сменен от квалифициран техник.
18. Не отваряйте корпуса, освен ако не е изключен от захранването. В уреда има проводници под напрежение, така че съществува риск от токов удар.
19. Свържете се с производителя, ако виждате постоянни съобщения за грешки на дисплея.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, освен ако не са под наблюдение или не са получили инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда. Проверете онлайн на kaffelogic.com за най-новата версия на тези инструкции.

Части на пекаря

1. Капак
2. Мрежа
3. Комин
4. Дисплей
5. Контроли
6. Събирач на плява
7. База



Първа употреба

1. Отстранете всички опаковки, включително вътрешната опаковка около комина вътре в колектора за плява.
2. Моля, прочетете раздела „Основни положения“ по-долу и се запознайте с раздела „Безопасност“ по-горе.
3. В началото коминът ще стои доста хлабаво в колектора за плява, но това ще се стегне през първите няколко печения.

Основите



1. ЛЪЖИЧКА – използвайте равна лъжичка зелен фасул. [Използвайте предост

В противен случай измерете 120–160 ml или 90–120 г.

Не прекалявайте. Ако използвате мусонни или безкофеинови зърна, те са по-малко плътни и се препоръчва да зареждате по тегло]



2. ЗАРЕЖДАНЕ – свалете колектора за плява и изсипете зелено зърна директно в камерата за печене.

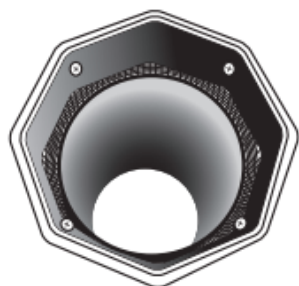


3. ЩРАКНЕТЕ – поставете обратно колектора за плява и щракнете върху бутона „Старт“, за да започнете печенето.

(Уверете се, че капакът на колектора за плява е на мястото си, както е показано)

Събирач на плява

Уверете се, че колекторът за плява е правилно обърнат нагоре, капакът е на мястото си и алуминиевият комин е плътно поставен вътре в него (вижте илюстрациите по-долу). Работата на този уред с колектора за плява, обърнат надолу, ще доведе до попадане на плява в печените зърна и разсипване по плота.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

Димът

Димът от печене не е нищо повече от този от готвене на много други храни. Той обаче има силна миризма и е добре да използвате абсорбатор или абсорбатор, ако е възможно. За най-добри резултати поставете уреда директно под абсорбатора. Имайте предвид къде се намира най-близкият детектор за дим и бъдете готови, в случай че се активира от дима.

Печеното

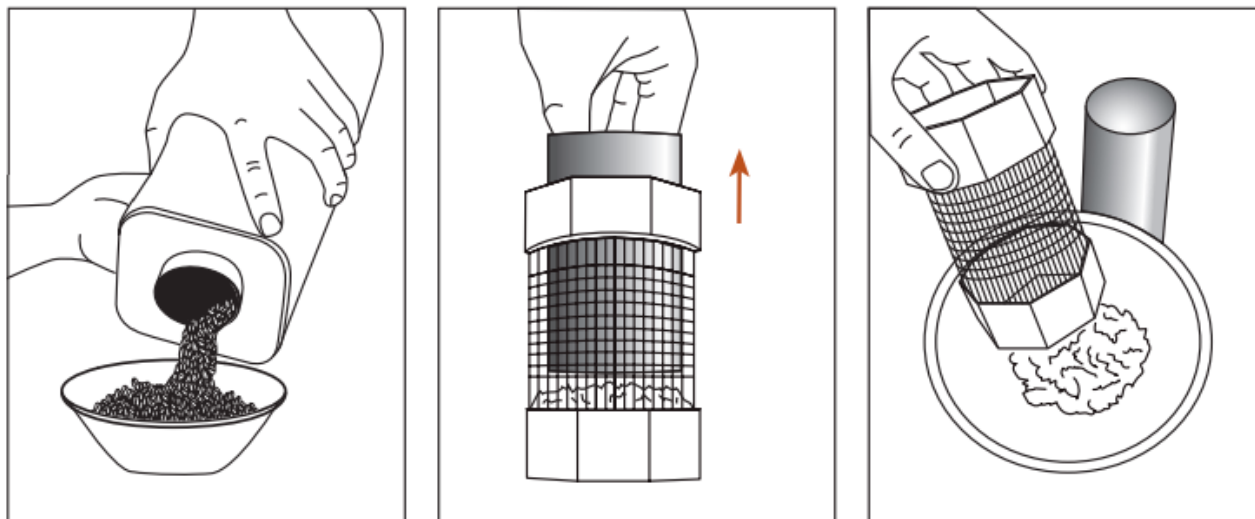
Нормалното печене отнема около 8 до 12 минути, като температурата се повишава постепенно, докато достигне между 220 и 240 градуса. След това ще започне охлаждане, което ще отнеме от 2 до 7 минути в зависимост от температурата в помещението. Пещта ще спре автоматично, след като охлаждането приключи.

Финалът

Когато пекарната спре, свалете колектора за плява. Долната част на колектора за плява трябва да е достатъчно хладна, за да можете да я докоснете веднага. Вземете цялата пекарна с две ръце. Изсипете печените зърна в купа, буркан или торбичка. Можете да оставите зърната в пекарната за известно време, преди да ги изпразните – добре е да печете през нощта, да оставите зърната в пекарната и да ги опаковате в торбички на следващия ден.

Изпразване на плявата

Оставете алуминиевия комин да се охлади напълно за няколко минути. След като се охлади, свалете капака на колектора за плява, извадете алуминиевия комин и изсипете плявата в компоста. Може да се окаже, че можете да направите няколко печения, преди да се наложи да изпразните колектора за плява, но не го позволявайте да се напълни повече от половината на мрежата. След изпразване се уверете, че алуминиевият комин е поставен обратно и е плътно поставен в пластмасовата част.



1. Празни кафени зърна
2. Демонтиране на алуминиев комин
3. Празен колектор за плява

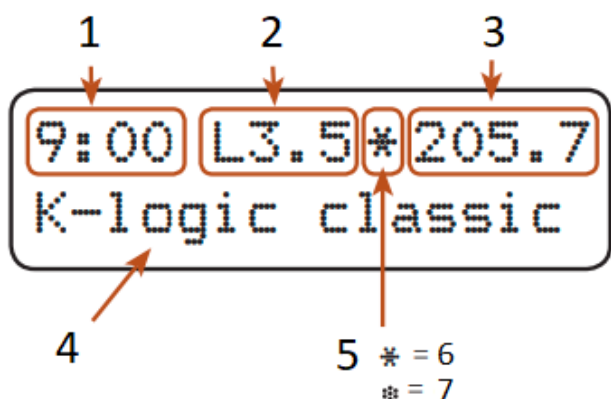
Нива

Регулирайте нивото на печене, преди да започнете печенето – използвайте бутоните за по-светло/тъмно.

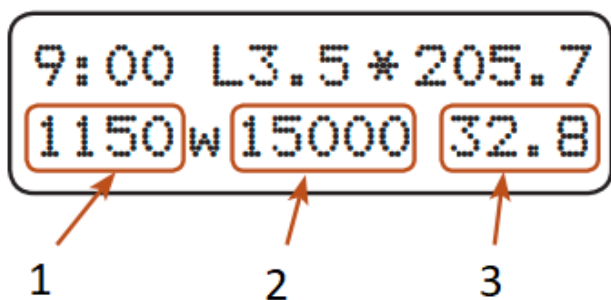
Kaffelagic Nano	Име на печено в САЩ	Етап	Описание
Много лек 0.1 - 0.9	Нова Англия	Началото на първата пукнатина	Суха повърхност на боба,
Светло 1.0 - 1.9	Американец	Първата пукнатина е в ход	пъстри и неравномерни на цвят
Средно-лека 2.0 - 2.9	Град	Край на първата пукнатина	Суха повърхност на зърната, равномерен цвят
Среден 3.0 - 3.9	Пълен град	Началото на втората пукнатина	Малки капчици или слаб блясък на масло
Средно тъмен 4.0 - 4.9	Еспресо	Втора пукнатина е в ход	Блестяща повърхност на боба
Тъмен 5.0 - 5.9	Италиански	Край на втората пукнатина	Много лъскава повърхност на боба

Дисплей и контроли

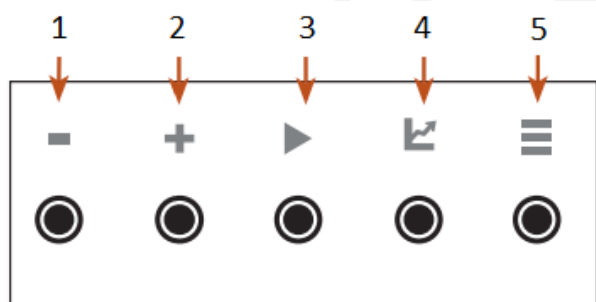
Стандартен дисплей



1. Време: мин:сек
2. Ниво на печене
3. Температура (°C)
4. Име на профила
5. Етап
6. Печене
7. Охлаждане



1. Отоплителна мощност (ватове)
2. Скорост на вентилатора (обороти в минута)
3. Скорост на покачване (°C в минута)



1. Запалка
2. По-тъмно
3. Старт
4. Профил
5. Меню

Натискайте бутона „меню“ многократно, за да превъртите през различните опции на дисплея. Натиснете бутона „профил“, за да се върнете към стандартния дисплей, показан по-горе.

Когато превъртите през опциите за показване, изберете „данни в реално време“. Ще видите мощността на нагревателя, скоростта на вентилатора и скоростта на покачване, показани в реално време, както е показано по-горе.

Тестване

Правилният начин за тестване на пекарната е да я стартирате без кафени зърна. Тя ще се загрее за 10 до 20 секунди, достигайки около 90 градуса. След това ще се появи съобщение: „Загрива твърде бързо. Моля, проверете кафените зърна.“ В този момент машината не спира, но започва цикъл на охлаждане и работи още 10 до 20 секунди, докато се охлади до около 40 градуса. В този момент тя спира. Изпълнението на този тест е добър начин да се уверите, че всичко работи както се очаква. Този тест ще генерира и лог файл, така че да може да се използва за проверка дали сте настроили правилно нещата за събиране на дърва за печене.

Почивка на кафето

Кафето променя вкуса си много бързо през първата седмица след печенето, като най-бързите промени настъпват през първите няколко дни. Изчакването преди употреба на кафето е известно като „почивка“ на кафето. Целта на почивката е да се подобри вкусът. Понякога вкусът се подобрява в продължение на 2 до 3 дни веднага след печенето, въпреки че оптималното време за почивка може да бъде от нула до 8 дни – зависи от това какъв вкус предпочитате, какви зърна сте изпекли, колко тъмно сте ги изпекли и от методите ви на съхранение и приготвяне. Опитайте го директно от пещта, отново на следващия ден и така нататък, за да добиете представа колко време за почивка е необходимо за този конкретен стил на печене. Както казва Мат Пергер, основател на barista Hustle: „използвайте го, когато е вкусно“

Почистване

Изчеткайте всички хлабави замърсявания. Избършете външната част на фурната за печене с влажна неабразивна кърпа и полирайте със суха кърпа без власинки или кухненска хартия. Използвайте малко сапун, препарат или друг неабразивен почистващ препарат върху влажната кърпа, ако е необходимо. Изключете щепсела от контакта, когато използвате влажна кърпа.

С течение на времето в камерата за печене ще се натрупат кафеени масла. Препоръчваме да не почиствате камерата за печене, стига да няма забележим ефект върху вкуса на печеното кафе. Когато е необходимо да почистите натрупаните кафеени масла, извадете колектора за плява и избършете вътрешността с кърпа, навлажнена с подходящ почистващ препарат. Движете кърпата с пръст или клечка за хранене.

ВАЖНО: Трябва да бъдете особено внимателни да не докосвате чувствителния връх на температурната сонда, която е частично забита в камерата за печене. Не почиствайте върха на сондата.

Не използвайте препарат вътре в камерата за печене, в противен случай ще получите кафе с вкус на препарат. Подходящи почистващи препарати са препаратът Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ или други неразяждащи, неабразивни почистващи препарати.



1

Профили на печене

Профилът на печене е крива, която показва на пекаря точната необходима температура във всеки един момент по време на печенето. Формата на кривата на профила на печене е от решаващо значение за определяне на развитието на вкуса по време на печене.

Профилите за печене на Kaffelogic не уточняват кога да се прекрати печенето. Краят на печенето се контролира от нивото на печене: число от 0,1 до 5,9, което се задава от потребителя. Една крива на профила може да се използва за получаване на различни стилове на печене, просто чрез промяна на нивото.

Степените на изпичане са описани в раздела „Нива“ по-горе. Обикновено е необходимо да регулирате нивото за конкретен произход на кафето, докато постигнете точно желаните резултати. Методът „проба-грешка“ е ефективен метод. Препоръчваме ви да започнете между 3,0 и 3,6, когато се стремите към средно изпичане. Вижте „*The Kaffelogic Roaster's Companion*“ за инструкции как да използвате анализ на времето за разработване, за да намалите нуждата от метода „проба-грешка“ при изпичане на непознати зърна.

Въпреки че профилът по подразбиране е „Майстор на всички занаяти“, който ще произведе фантастично кафе, можете допълнително да подобрите резултатите, като изберете профил, разработен специално, за да отговаря на вида кафени зърна или желанието от вас начин на печене.

За да заредите нов профил за печене:

1. Посетете kaffelogic.com/community, за да намерите профил, който искате.
2. Изтеглете профила и го отворете с *Kaffelogic Profile Management Studio* (достъпно от страниците за поддръжка на Kaffelogic).
3. Включете флашка памет в компютъра си и щракнете върху „Запазване на USB“.
4. Извадете флашката памет от компютъра си и я включете в Kaffelogic Nano 7.
5. Щракнете върху *Профил* . Продължете да щраквате върху *Профил*, докато желаният от вас профил се появи на екрана.
6. Щракнете върху „*Старт*“, за да заредите профила. Профилът ще се зареди и нивото също ще се промени на препоръчителното ниво за този профил.
7. Вече можете да промените нивото според вашия вкус и да започнете печене с този профил.
8. Флаш паметта може да се извади от уреда за печене (но ще е добре да я запазите там, ако събирате лог файлове за печенето си).

Печени дърва

Протокол за печене ще бъде запазен, ако по време на печене в уреда за печене е поставена флашка памет. Протоколите за печене се запазват автоматично в папката, наречена */kaffelogic/roast-logs/*. Поставете флашката памет в компютъра си, за да видите лога.

Отворете лог файла с *Kaffelogic Profile Management Studio* (достъпен от страниците за поддръжка на Kaffelogic). Напишете името на зърната и вашите *бележки за дегустация* в секцията за бележки за дегустация в раздела „*Относно този файл*“ .

Пекарят не датира файловете с логове; вместо това им дава последователни номера. Това улеснява поддържането на файловете в ред, но ако е необходимо да запишете действителната дата на печене, трябва да я включите в дегустационните бележки.

Можете да проверите дали се генерират лог файлове, като изпълните тестово печене (вижте раздела „Тестване“ по-горе).

Пекарната трябва да създаде папката */kaffelogic/roast-logs/*, но ако нещо се обърка, можете сами да създадете папката на компютъра си и след това да проверите дали се генерират лог файлове (вижте „Тестване“ по-горе). Обърнете внимание, че Nano 7 поддържа само файловата система FAT/FAT32. Nano 7 не поддържа файловата система exFAT.



Дневник за печене ще бъде запазен, ако има флашка памет
включен в пекаря по време на печене.

Режим на таймер

Пекарната има Timer Mode, така че можете да я използвате като таймер за приготвяне на кафе. Поставете пекарната в режим Timer Mode, като натиснете едновременно бутоните „Профил“ и „Меню“.

Натиснете отново едновременно бутоните „Профил“ и „Меню“, за да се върнете към режим на автоматично печене.

В Timer Mode бутонът „Старт“ стартира и спира таймера, но не контролира топлината или вентилатора. Бутоните за по-светло/тъмно се използват за ръчно управление на топлината и вентилатора, което може да бъде полезно при разработване на профили: например, можете да наблюдавате как зърната се флуидизират, като пуснете вентилатора без топлина. Можете дори да направите цяло печене ръчно; стига таймерът да работи и топлината да е включена, ще се запише лог файл.

Нулиране

Понякога паметта, в която се съхраняват данните за профила, може да се повреди, например прекъсване на захранването по време на печене. Това може да доведе до появата на необичайни символи на дисплея и уредът може да спре да реагира. За да нулирате уреда и да възстановите фабричните настройки, задръжте бутона „Старт“, докато го включвате. Ако направите това, ще трябва да заредите профила си и да зададете отново избраното ниво.

Актуализации

Актуализациите могат да бъдат изтеглени от страниците за поддръжка на Kaffelogic. Запазете файла с актуализацията в папката /kaffelogic/firmware/ на флашка. След това поставете флашката в уреда за печене и я рестартирайте (т.е. задръжте бутона „Старт“ , докато включвате уреда). Актуализацията на фърмуера ще се инсталира автоматично и нивото и профилът ще се върнат към стойностите си по подразбиране. Ще трябва да заредите профила си и да зададете отново избраното ниво.



В МАЛКОВЕРЕН СЛУЧАЙ НА ИЗВЪНРЕДЕН СЛУЧАЙ:

Можете да спрете печенето преждевременно, като натиснете бутона *Старт* два пъти, докато се

Преждевременното спиране на печенето пуска машината директно в режим на охлаждане.

(Изключването на машината също ще спре печенето – тя автоматично ще премине в режим на

(Намалява, ако го включите отново веднага.)

Допълнителна информация за The Roaster



1. Проверете дали камерата за печене е празна, преди да добавите зелен фасул. Дръжте уреда за печене с главата надолу и го разклатете леко, за да отстраните залепналите зърна. Ако трябва да бръкнете в камерата за печене, за да отстраните зърно, внимавайте да не докосвате термодвойката, защото е крехка.
2. Ако плява попадне в камерата за печене, е важно да я отстраните незабавно, преди да успее да проникне вътре в уреда, където може да създаде риск от пожар. Ако в камерата има само няколко парченца плява, духнете леко в нея, за да ги отстраните. Като алтернатива, поставете уреда за печене в режим на таймер: натиснете едновременно бутоните „Профил“ и „Меню“. След това включете вентилатора с бутона +. Натиснете отново бутоните „Профил“ и „Меню“, за да спрете вентилатора и да се върнете в автоматичен режим.
3. Ако разлеете плява върху плота, трябва да я почистите, преди да използвате печта за печене. Това е, за да се предотврати навлизането на плява в отворите за всмукване на въздух в основата на печта.
4. Ако в камерата за печене попадне зърнесто или прахообразно вещество, като например ориз или брашно, трябва да се обърнете към сервизен техник, който да разглоби и почисти уреда, преди да се опитате да го използвате отново. Това е така, защото такива вещества могат да попаднат между ребрата и да попаднат върху нагревателния елемент или вентилатора вътре в уреда.
5. Температурната сонда е неекранирана. Това осигурява точно следване на профила, но е за сметка на това, че прави върха на сондата уязвим за повреди. Върхът ще издържи стотици цикли на печене, ако сипвате зърната в и извън камерата, но ако бръкнете в камерата, за да почистите или извадите залепнали зърна, трябва да внимавате да не докосвате върха на сондата. Ако повредите върха на сондата, пекарната няма да работи. Сондата се счита за износваща се част и повредата по нея не се покрива от гаранцията. Тя може да се подмени от сервизен техник.
6. Уредът за печене е проектиран за употреба с типични за Нова Зеландия и Австралия захранващи напрежения между 230 и 240 волта. Въпреки че е безопасно да се свързва към по-ниски захранващи напрежения, каквито обикновено се срещат в Европа (210 до 220 V), няма достатъчно налична мощност под 220 волта, за да се гарантира винаги перфектно печене. Уредът за печене ще издаде предупреждение, ако напрежението е гранично. Това ще се случва понякога в жилищни райони, където сте на известно разстояние от най-близкия захранващ трансформатор, а понякога и в търговски сгради с дълги захранващи линии от основната платка. В повечето случаи е добре да продължите с печенето, но трябва да запишете дневник на печенето, за да видите дали уредът за печене се затруднява да достигне температурата, изисквана от профила на печене.
7. Препоръчително е да включите уреда за печене директно в електрическата мрежа, без да използвате удължител. Напрежението в удължителния кабел може да падне, след като уредът е извършил проверката си. Ако използвате удължителен кабел, особено дълъг, трябва да запишете дневник за печене, за да видите дали уредът за печене се затруднява да достигне температурата, необходима за профила на печене.
8. Ако печенето бъде прекъснато по време на печене – например, ако случайно изключите контакта – тогава, когато захранването се включи отново, кафените зърна ще започнат да се охлаждат. Обикновено това означава, че зърната ще бъдат съсипани, освен ако не сте прекъснали печенето, когато температурата е била под около 80 градуса или печенето е било почти готово така или иначе.

Гаранция и начин на употреба на продукта

За продуктите се предоставя стандартният законово определен гаранционен срок. Тази гаранция не може да се прехвърля и не е възможна компенсация в брой. Гаранцията не покрива продукти, които са били използвани по начин, различен от посочения в това ръководство за употреба.

Гаранцията също така не покрива:

- Повреди, произтичащи от неправилна употреба, пренебрегване на грижите и всяка друга употреба за цели, които не са посочени в това ръководство.
- Повреди на външния вид, повреди, причинени от корозия или постепенно износване.

Всякакви интервенции или ремонти от неоторизирани лица водят до анулиране на гаранцията на продукта.

Продавач и вносител: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

