

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffelogic Nano 7**

Instrucțiuni de utilizare

Mulțumesc că te-ai alăturat revoluției Kaffelagic. Distrează-te și savurează o cafea fantastică.

Acest aparat este potrivit pentru utilizare Professional și este destinat, de asemenea, utilizării în aplicații casnice și similare (cum ar fi bucătăriile personalului la locurile de muncă, fermele și pentru uzul clienților în industria ospitalității), cu condiția ca (i) utilizatorul să poată gestiona fluxul de fum astfel încât alarmele detectoarelor de fum să nu fie activate, sau (ii) utilizatorul să poată dezactiva temporar în siguranță alarmele detectoarelor de fum din vecinătatea aparatului, în conformitate cu instrucțiunile producătorului detectorului de fum sau ale proprietarului clădirii. Acest aparat nu este potrivit pentru utilizare într-o clădire aflată în raza de acțiune a detectoarelor de fum conectate direct la un sistem de sprinklere sau la serviciul de pompieri.

## **Siguranță**

Acest aparat este conform cu standardul AS/NZS 60335.2.9.

Acesta este un aparat electric care conține componente electronice sofisticate. La fel ca alte aparate de gătit, cum ar fi prăjitorul de pâine, dacă ceva nu merge bine, ar putea declanșa un incendiu.



1. Citiți toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare.
2. Numai pentru uz interior.
3. Utilizați în poziție verticală pe o suprafață solidă și plană.
4. Nu supraîncărcați.
5. A se utiliza doar pentru prăjirea boabelor de cafea verde. Deși conține multe caracteristici de siguranță, alte substanțe – cum ar fi floricelele de porumb sau nucile – pot induce în eroare verificările de siguranță și pot provoca incendii sau deteriorarea aparatului.
6. A se utiliza numai cu o ventilație adecvată, de preferință în apropierea unei hote de bucătărie.
7. Utilizați la o distanță de cel puțin 100 mm de pereți și la 150 mm de perdele, măsurată pe orizontală.
8. Asigurați-vă că nimic nu blochează admisia de aer (sub bază) sau evacuarea (în partea de sus) atunci când aparatul este în funcțiune. Încetinirea fluxului de aer va face ca acesta să se încălzească mai repede. Dacă sistemele de siguranță opresc cafeaua în timpul prăjirii, aceasta va strica prepararea unei cantități de cafea, iar dacă aerul este complet blocat, ar putea deteriora aparatul sau ar putea provoca un incendiu.
9. Asigurați-vă că montați colectorul de pleavă în poziția corectă. Vă rugăm să consultați ilustrațiile din secțiunea „colector de pleavă” de mai jos.
10. Mențineți zona din jurul aparatului liberă de pleavă vărsată și alte materiale libere care ar putea fi aspirate în cuptorul de copt în timpul funcționării.
11. Aparatul este complet automat, dar ar trebui să rămâneți în apropiere în timp ce îl utilizați. Spălați vasele, spălați-vă pe dinți, dar nu ieșiți la film.
12. Acest aparat nu este destinat a fi acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
13. Poate declanșa o alarmă de fum în timpul funcționării normale. Asigurați-vă că urmați instrucțiunile producătorului alarmei de fum dacă trebuie să dezactivați temporar o alarmă de fum în timpul funcționării prăjitorului de cafea. Nu utilizați acest aparat într-o clădire comercială unde detectoarele de fum pot declanșa evacuarea clădirii sau apelul pompierilor.
14. Colectorul de pleavă devine prea fierbinte pentru a fi atins în timpul prăjirii. Așteptați câteva minute după finalizarea ciclului de prăjire înainte de a scoate colectorul de pleavă.
15. Nu introduceți în lichid. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge, dacă este necesar. Apa va deteriora componentele electronice. Pentru mai multe informații despre curățare, consultați secțiunea de mai jos despre curățare.
16. Dacă lichidul pătrunde în camera de friptură sau în orice altă parte a aparatului, deconectați-l de la priză și lăsați-l într-un loc cald timp de 24 de ore pentru ca interiorul aparatului să se usuce complet înainte de a încerca să îl utilizați din nou.
17. Dacă este deteriorat, cablul de alimentare trebuie înlocuit de către un tehnician calificat.
18. Nu deschideți carcasa decât dacă este deconectată de la sursa de alimentare. Aparatul conține fire sub tensiune, așadar există risc de electrocutare.
19. Contactați producătorul dacă vedeți mesaje de eroare persistente pe afișaj.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Verificați online [kaffelogic.com](http://kaffelogic.com) pentru cea mai recentă versiune a acestor instrucțiuni.

## Părțile cuptorului de copt

1. Capac
2. Plasă
3. Coș de fum
4. Afișa
5. Controale
6. Colector de pleavă
7. Baza



## Prima utilizare

1. Îndepărtați toate ambalajele, inclusiv ambalajul interior din jurul coșului de fum din interiorul colectorului de pleavă.
2. Vă rugăm să citiți secțiunea „Noțiuni de bază” de mai jos și să vă familiarizați cu secțiunea „Siguranță” de mai sus.
3. La început, coșul de fum va sta destul de lejer în colectorul de pleavă, dar acesta se va strânge în primele câteva prăjiri.

## Noțiunile de bază



1. LINGURĂ – folosiți o lingură rasă de fasole verde. [Folosiți lingura furnizată.]

Altfel, măsurați 120–160 ml sau 90–120 g.

Nu supraîncărcați. Dacă folosiți boabe de cafea musonate sau decofeinizate, acestea sunt mai puțin dense și se recomandă încărcarea în funcție de greutate]



2. ÎNCĂRCARE – scoateți colectorul de pleavă și turnați apă verde boabele direct în camera de prăjire.



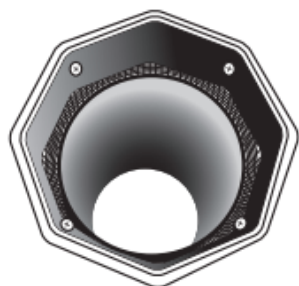
3. CLIC – puneți la loc colectorul de pleavă și

Faceți clic pe butonul *Start* pentru a începe prăjirea.

(Asigurați-vă că capacul colectorului de pleavă este la locul lui, așa cum se arată mai sus)

**Colector de pleavă**

Asigurați-vă că colectorul de pleavă este în poziție corectă, capacul este la locul său și coșul de fum din aluminiu este complet așezat în interiorul acestuia (vezi ilustrațiile de mai jos). Utilizarea acestui aparat cu colectorul de pleavă inversat va duce la pătrunderea pleavei în boabele prăjite și la vărsarea acestora pe masa de gătit.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## Fumul

Fumul de la friptură nu este mai mare decât cel produs de la gătitul multor alte alimente. Cu toate acestea, are un miros puternic și, dacă este posibil, ar trebui să folosiți un ventilator de extracție sau o hotă. Pentru cele mai bune rezultate, așezați aparatul direct sub o hotă. Fiți conștienți de locul în care se află cel mai apropiat detector de fum și fiți pregătiți în cazul în care acesta este activat de fum.

## Friptura

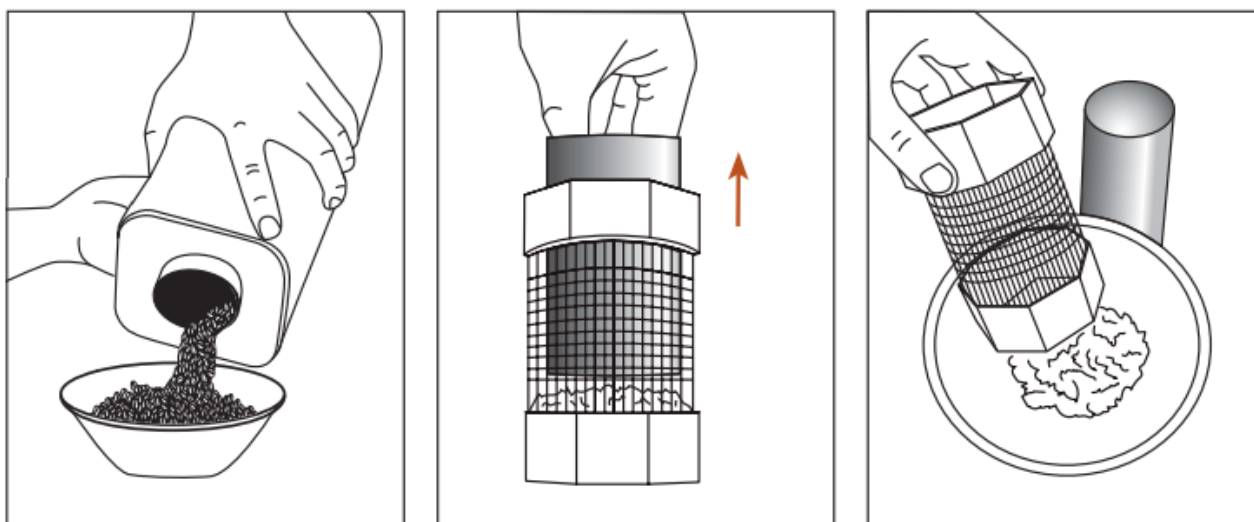
O prăjire normală va dura aproximativ 8 până la 12 minute, încălzindu-se constant până când atinge între 220 și 240 de grade. Apoi va începe răcirea, care va dura între 2 și 7 minute, în funcție de temperatura camerei. Friptura se va opri automat odată ce răcirea s-a terminat.

## Finalul

Când cuptorul s-a oprit, scoateți colectorul de pleavă. Partea inferioară a colectorului de pleavă trebuie să fie suficient de rece pentru a putea fi manevrat imediat. Ridicați întregul cuptor cu ambele mâini. Turnați boabele prăjite într-un bol, borcan sau pungă. Puteți lăsa boabele în cuptor o perioadă de timp înainte de a le goli - este în regulă să prăjiți noaptea, să lăsați boabele în cuptor și să le puneți în pungă a doua zi.

## Golirea pleavei

Așteptați câteva minute pentru ca coșul de aluminiu să se răcească complet. După ce s-a răcit, scoateți capacul colectorului de pleavă, scoateți coșul de aluminiu și goliți pleava în compost. S-ar putea să puteți face mai multe prăjiri înainte de a fi nevoie să goliți colectorul de pleavă, dar nu lăsați să se umple mai mult de jumătatea ochiurilor. După golire, asigurați-vă că coșul de aluminiu este la loc și complet așezat în partea de plastic.



1. boabe de cafea goale
2. Scoateți coșul de fum din aluminiu
3. Colector de pleavă gol

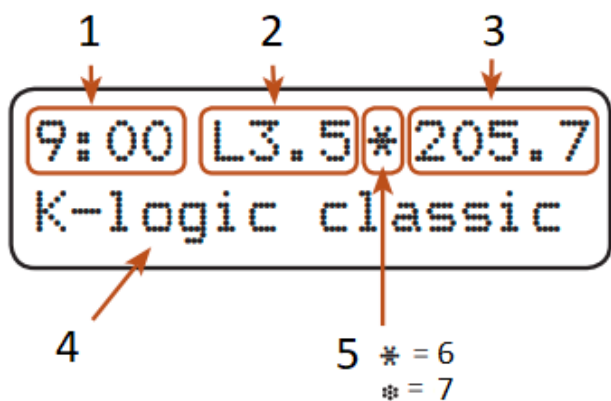
## Niveluri

Reglați nivelul de prăjire înainte de a începe frigerea – folosiți butoanele pentru a deschide/deschide focul.

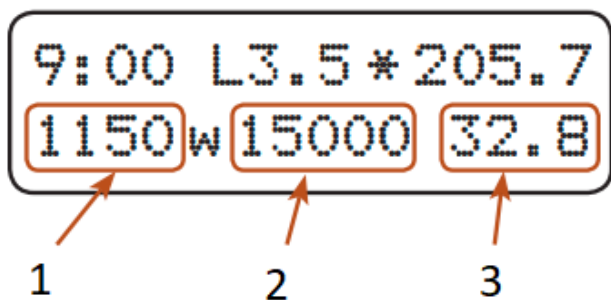
Kaffelagic Nano	Denumire americană de prăjire	Etapă	Descriere
Foarte ușor 0,1 - 0,9	Noua Anglie	Începutul primei fisuri	Suprafață uscată de fasole,
Lumină 1.0 - 1.9	american	Prima fisură este în curs de desfășurare	pătat și neuniform ca culoare
Med-light 2.0 - 2.9	Oraș	Sfârșitul primei fisuri	Suprafață uscată a boabelor, culoare uniformă
Mediu 3.0 - 3.9	Oraș plin	Începutul celei de-a doua fisuri	Picături mici sau un luciu slab de ulei
Mediu-închis 4.0 - 4.9	Espresso	A doua fisură este în curs de desfășurare	Suprafață lucioasă de fasole
Întuneric 5.0 - 5.9	italian	Sfârșitul celei de-a doua fisuri	Suprafață foarte strălucitoare a boabelor

## Afișaj și comenzi

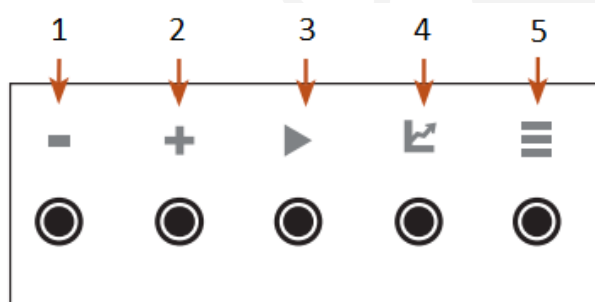
Afișaj standard



1. Timp: min:sec
2. Nivel de prăjire
3. Temperatură (°C)
4. Nume profil
5. Etapă
6. Prăjire
7. Răcire



1. Putere de încălzire (wați)
2. Viteza ventilatorului (RPM)
3. Rata de creștere (°C pe minut)



1. Brichetă
2. Mai întunecat
3. Început
4. Profil
5. Meniu

Apăsați butonul „meniu” în mod repetat pentru a derula prin diferitele opțiuni de afișare. Apăsați butonul „profil” pentru a reveni la afișajul standard prezentat mai sus.

Când derulați prin opțiunile de afișare, selectați „date live”. Veți vedea puterea încălzitorului, viteza ventilatorului și rata de creștere afișate în timp real, așa cum se arată mai sus.

## Testare

Modul corect de a testa cuptorul este să îl porniți fără boabe. Se va încălzi timp de 10 până la 20 de secunde, ajungând la aproximativ 90 de grade. Apoi va apărea un mesaj: „Încălzire prea rapidă. Vă rugăm să verificați boabele.” În acest moment, aparatul nu se oprește, ci începe ciclul de răcire și funcționează încă 10 până la 20 de secunde, până când se răcește la aproximativ 40 de grade. În acest moment se oprește. Rularea acestui test este o modalitate bună de a fi sigur că totul funcționează conform așteptărilor. Acest test va genera, de asemenea, un fișier jurnal, astfel încât să poată fi utilizat pentru a verifica dacă ați configurat corect lucrurile pentru colectarea buștenilor de prăjire.

## Odihna cafelei

Cafeaua își schimbă aroma foarte rapid în prima săptămână după prăjire, iar cele mai rapide schimbări au loc în primele zile. Așteptarea înainte de a folosi cafeaua este cunoscută sub numele de „odihnă” a cafelei. Scopul odihnerii este de a permite aromei să se îmbunătățească. Uneori, aroma se va îmbunătăți timp de 2 până la 3 zile imediat după prăjire, deși cantitatea optimă de odihnă poate fi de la zero la 8 zile - depinde de aroma preferată, de boabele prăjite, de cât de închise la culoare le-ați prăjit și de metodele de depozitare și preparare. Încercați cafeaua direct din prăjitor, apoi din nou a doua zi și așa mai departe, pentru a vă face o idee despre câtă odihnă este necesară pentru acel stil de prăjire. După cum spune Matt Perger, fondatorul barista Hustle: „folosește-o când are un gust bun”.

## Curățenie

Periați orice pleavă neaderentă. Ștergeți exteriorul cuptorului cu o cârpă umedă, neabrazivă, și lustruiți cu o cârpă uscată, fără scame, sau cu un prosop de hârtie. Folosiți puțin săpun, detergent sau alt produs de curățare neabraziv pe cârpa umedă, dacă este necesar. Deconectați aparatul de la priză atunci când folosiți o cârpă umedă.

În timp, în camera de prăjire se va acumula ulei de cafea. Vă recomandăm să nu curățați camera de prăjire atâta timp cât nu există un efect vizibil asupra aromei cafelei prăjite. Când trebuie să curățați acumularea de ulei de cafea, scoateți colectorul de pleavă și ștergeți interiorul cu o lavetă umezită cu un detergent adecvat. Mișcați laveta cu degetul sau cu un bețișor.

**IMPORTANT:** Trebuie să fiți deosebit de atenți să nu atingeți vârful sensibil al sondei de temperatură care intră parțial în camera de prăjire. Nu curățați vârful sondei.

Nu folosiți detergent în interiorul camerei de prăjire, altfel veți obține cafea cu aromă de detergent. Produsele de curățare potrivite sunt detergentul Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ sau alte produse de curățare necaustice și non-abrazive.



1

## Profiluri de prăjire

Un profil de prăjire este o curbă care îți spune frigăruiitorului temperatura exactă necesară în fiecare moment al prăjirii. Forma unei curbe a profilului de prăjire este esențială pentru determinarea dezvoltării aromei în timpul prăjirii.

Profilurile de prăjire Kaffelogic nu specifică momentul în care prăjirea trebuie încheiată. Sfârșitul prăjirii este controlat de nivelul de prăjire: un număr de la 0,1 la 5,9, setat de utilizator. O singură curbă de profil poate fi utilizată pentru a obține o gamă de stiluri de prăjire prin simpla variație a nivelului.

Nivelurile de prăjire sunt descrise în secțiunea „Nivele” de mai sus. În mod normal, veți dori să ajustați nivelul pentru o anumită origine a cafelei până când obțineți exact rezultatele dorite. Metoda de încercare și eroare este eficientă. Vă recomandăm să începeți cu o valoare între 3,0 și 3,6 atunci când doriți o prăjire medie. Consultați *The Kaffelogic Roaster's Companion* pentru instrucțiuni despre utilizarea analizei timpului de dezvoltare pentru a reduce nevoia de încercare și eroare la prăjirea boabelor necunoscute.

Deși profilul implicit este unul universal care va produce o cafea fantastică, puteți îmbunătăți și mai mult rezultatele alegând un profil dezvoltat special pentru a se potrivi stilului de boabe sau stilului de prăjire dorit.

Pentru a încărca un nou profil de prăjire:

1. Vizitați [kaffelogic.com/community](https://kaffelogic.com/community) pentru a găsi profilul dorit.
2. Descărcați profilul și deschideți-l cu *Kaffelogic Profile Management Studio* (disponibil pe paginile de asistență Kaffelogic).
3. Conectați un stick de memorie la computer și faceți clic pe Salvare pe USB.
4. Scoateți stick-ul de memorie din computer și conectați-l la dispozitivul Kaffelogic Nano 7.
5. Faceți clic pe *Profil*. Continuați să faceți clic pe *Profil* până când profilul dorit apare pe ecran.
6. Faceți clic pe *Start* pentru a încărca profilul. Profilul se va încărca, iar nivelul se va schimba și el la nivelul recomandat pentru profilul respectiv.
7. Acum puteți modifica nivelul după gusturile dvs. și puteți începe să prăjiți cu profilul respectiv.
8. Stick-ul de memorie poate fi scos din cuptor (dar veți dori să îl păstrați acolo dacă colectați fișiere jurnal pentru prăjire).

## Bușteni prăjiți

Un jurnal de prăjire va fi salvat dacă există un stick de memorie conectat la cuptor în timpul prăjirii. Jurnalurile de prăjire sunt salvate automat în folderul numit /kaffelogic/roast-logs/. Introduceți stick-ul de memorie în computer pentru a vizualiza jurnalul.

Deschideți fișierul jurnal cu *Kaffelogic Profile Management Studio* (disponibil pe paginile de asistență Kaffelogic). Scrieți numele boabelor și *notele de degustare* în secțiunea Note de degustare din *fila Despre acest fișier* .

Prăjitorul nu datează fișierele jurnal; în schimb, le atribuie numere secvențiale. Acest lucru facilitează păstrarea ordinii fișierelor, dar dacă trebuie să înregistrați data efectivă a prăjirii, trebuie să o includeți în notele de degustare.

Puteți verifica dacă jurnalurile sunt generate rulând o testare de tip „toasting” (consultați secțiunea „Testare” de mai sus).

Roasterul ar trebui să creeze folderul /kaffelogic/roast-logs/, însă, dacă ceva nu merge bine, puteți crea folderul pe computer și apoi verifica dacă se generează jurnalurile (consultați „Testarea” de mai sus). Rețineți că Nano 7 acceptă doar sistemul de fișiere FAT/FAT32. Nano 7 nu acceptă sistemul de fișiere exFAT.



Un buștean de friptură va fi salvat dacă există un stick de memorie conectat la friptura în timpul prăjirii.

## Mod temporizator

Friptura are un Timer Mode, astfel încât să o puteți folosi ca temporizator de preparare. Puneți friptura în modul Timer Mode apăsând simultan butoanele *Profil* și *Meniu* .

Apăsați din nou simultan butoanele *Profil* și *Meniu* pentru a reveni la modul de prăjire automată.

În Timer Mode, butonul *Start* pornește și oprește cronometrul, dar nu controlează căldura sau ventilatorul. Butoanele „lumină/întunecare” sunt folosite pentru a controla manual căldura și ventilatorul, ceea ce poate fi util la dezvoltarea profilurilor: de exemplu, puteți observa cum se fluidizează boabele pornind ventilatorul fără căldură. Puteți chiar să prăjiți manual o întreagă prăjire; atâta timp cât cronometrul funcționează și căldura este pornită, se va înregistra un fișier jurnal.

## Resetare

Ocazional, memoria în care sunt stocate detaliile profilului se poate corupe, de exemplu, o pană de curent în timpul prăjirii ar putea cauza acest lucru. Acest lucru poate duce la apariția unor caractere neobișnuite pe afișaj, iar cuptorul poate să nu mai răspundă. Pentru a reseta cuptorul și a restaura setările implicite din fabrică, țineți apăsat butonul *Start* în timp ce porniți cuptorul. Dacă faceți acest lucru, va trebui să încărcați profilul și să setați din nou nivelul ales.

## Actualizări

Actualizările pot fi descărcate de pe paginile de asistență Kaffelogic. Salvați fișierul de actualizare în folderul /kaffelogic/firmware/ pe un stick de memorie. Apoi, introduceți stick-ul de memorie în cuptorul de cafea și resetați-l (de exemplu, țineți apăsat butonul *Start* în timp ce porniți cuptorul de cafea). Actualizarea firmware-ului se va instala automat, iar nivelul și profilul vor reveni la valorile implicite. Va trebui să încărcați profilul și să setați din nou nivelul ales.



### ÎN CAZUL IMPROBABIL AL UNEI SITUAȚII DE URGENȚĂ:

Puteți opri friptura mai devreme apăsând butonul *Start* de două ori în timp ce se frige.

Oprirea prematură a prăjirii pune mașina imediat în răcire.

(Oprirea aparatului va opri și prăjirea – acesta va intra automat în modul de răcire)

se va opri dacă îl porniți din nou imediat.)

## Informații suplimentare despre prăjitor

1. Verificați dacă camera de prăjire este goală înainte de a adăuga fasole verde. Țineți cuptorul cu susul în jos și agitați ușor pentru a scoate boabele blocate. Dacă trebuie să introduceți mâna în camera de prăjire pentru a scoate o boabă, aveți grijă să nu atingeți sonda termocuplului, deoarece aceasta este fragilă.
2. Dacă pleavă cade în camera de friptură, este important să o îndepărtați imediat înainte ca aceasta să pătrundă în aparat, unde ar putea crea un risc de incendiu. Dacă există doar câteva bucăți de pleavă în cameră, suflați ușor în cameră pentru a le îndepărta. Alternativ, puneți cuptorul în modul temporizator: apăsați simultan butoanele Profil și Meniu. Apoi porniți ventilatorul folosind butonul +. Apăsați din nou butoanele Profil și Meniu pentru a opri ventilatorul și a reveni la modul automat.
3. Dacă vărsați pleavă pe masă, trebuie să o curățați înainte de a utiliza cuptorul de copt. Acest lucru este pentru a preveni aspirarea pleavei în fantele de admisie a aerului de la baza cuptorului de copt.
4. Dacă o substanță granulară sau pudră, cum ar fi orezul sau făina, pătrunde în camera de friptură, trebuie să solicitați unui tehnician de service să demonteze și să curețe aparatul înainte de a încerca să îl utilizați din nou. Acest lucru se datorează faptului că astfel de substanțe pot intra printre aripioare și pot ajunge pe elementul sau motorul ventilatorului din interiorul aparatului.
5. Sonda de temperatură nu este ecranată. Acest lucru oferă o performanță precisă de urmărire a profilului, dar cu prețul vulnerabilității vârfului sondei la deteriorare. Vârful va rezista la sute de cicluri de prăjire dacă turnați boabe în și din cameră, dar dacă introduceți mâna în cameră pentru a curăța sau a scoate boabele blocate, trebuie să aveți grijă să nu atingeți vârful sondei. Dacă deteriorați vârful sondei, prăjitorul nu va funcționa. Sonda este considerată o piesă de uzură, iar deteriorarea acesteia nu este acoperită de garanție. Poate fi înlocuită de un tehnician de service.
6. Friptura este concepută pentru a fi utilizată cu tensiuni de alimentare tipice în Noua Zeelandă și Australia, între 230 și 240 de volți. Deși este sigur să o conectați la tensiuni de alimentare mai mici, cum ar fi cele întâlnite în mod obișnuit în Europa (210 - 220 V), nu există suficientă energie disponibilă sub 220 de volți pentru a garanta întotdeauna o prăjire perfectă. Friptura va emite un avertisment dacă tensiunea este marginală. Acest lucru se va întâmpla ocazional în zonele rezidențiale unde vă aflați la o oarecare distanță de cel mai apropiat transformator de alimentare și uneori în clădiri comerciale cu linii lungi de alimentare de la placa principală. În majoritatea cazurilor, este în regulă să continuați prăjirea, dar ar trebui să înregistrați un jurnal de prăjire, astfel încât să puteți vedea dacă friptura are dificultăți în a atinge temperatura necesară profilului de prăjire.
7. Este recomandabil să conectați cuptorul direct la sursa de alimentare, fără a utiliza un prelungitor. Tensiunea poate scădea într-un prelungitor după ce cuptorul a efectuat verificarea tensiunii. Dacă utilizați un prelungitor, mai ales unul lung, ar trebui să înregistrați un jurnal de prăjire, astfel încât să puteți vedea dacă cuptorul are dificultăți în a atinge temperatura necesară profilului de prăjire.
8. Dacă cuptorul este întrerupt în timpul prăjirii – să zicem că opriți accidental întrerupătorul de la perete – atunci, când se reia curentul, acesta va începe să se răcească. De obicei, aceasta înseamnă că boabele de cafea vor fi distruse, cu excepția cazului în care ați întrerupt prăjirea când temperatura era sub aproximativ 27 de grade Celsius sau dacă prăjirea era aproape terminată oricum.

## **Garanția și modul de utilizare a produsului**

Produsele beneficiază de perioada de garanție standard stabilită prin lege. Această garanție este netransmisibilă și nu este posibilă compensarea în numerar. Garanția nu acoperă produsele care au fost utilizate în alt mod decât cel specificat în aceste instrucțiuni de utilizare.

Garanția nu acoperă, de asemenea:

- Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijarea îngrijirii sau orice altă utilizare în scopuri care nu sunt menționate în acest manual.
- Deteriorările aspectului exterior, daunele cauzate de coroziune sau de uzura treptată.

Orice intervenție sau reparație efectuată de persoane neautorizate duce la anularea garanției produsului.

**Vânzător și importator:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

