

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelologic Nano 7

Gebruiksaanwijzing

Bedankt dat je je hebt aangesloten bij de Kaffelogic revolutie. Veel plezier en geniet van de fantastische koffie.

Dit apparaat is geschikt voor Professional gebruik en is ook bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen (zoals personeelskeukens op werkplekken, boerderijen en voor gebruik door klanten in de horeca), op voorwaarde dat (i) de gebruiker de rookstroom kan beheersen zodat rookmelders niet afgaan, of (ii) de gebruiker rookmelders in de omgeving van het apparaat veilig en tijdelijk kan uitschakelen in overeenstemming met de instructies van de fabrikant van de rookmelders of de gebouweigenaren. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in een gebouw binnen het bereik van rookmelders die rechtstreeks zijn aangesloten op een sprinklerinstallatie of op de brandweer.

Veiligheid

Dit apparaat voldoet aan AS/NZS 60335.2.9.

Dit is een elektrisch apparaat met geavanceerde elektronica. Net als andere keukenapparaten, zoals een broodrooster, kan het bij een storing brand veroorzaken.

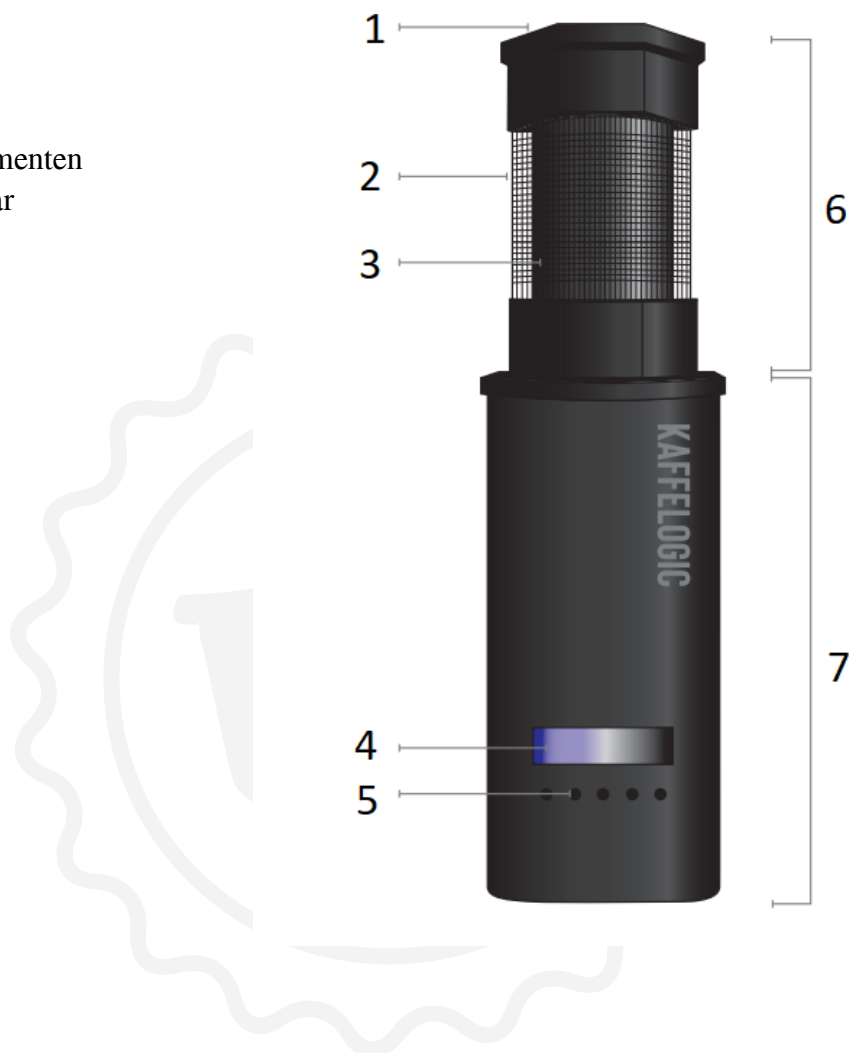


1. Lees alle veiligheidsinstructies vóór gebruik.
2. Uitsluitend voor gebruik binnenshuis.
3. Plaats het apparaat rechtop op een stevige, vlakke ondergrond.
4. Niet overbelasten.
5. Uitsluitend gebruiken voor het roosteren van groene koffiebonen. Hoewel het apparaat over vele veiligheidsvoorzieningen beschikt, kunnen andere stoffen – zoals popcorn of noten – de veiligheidscontroles verstoren en brand of schade aan het apparaat veroorzaken.
6. Gebruik het product alleen in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur in de buurt van een afzuigkap.
7. Houd minimaal 100 mm afstand tot muren en 150 mm afstand tot gordijnen (horizontaal gemeten).
8. Zorg ervoor dat er niets de luchtinlaat (onder de basis) of -uitlaat (bovenaan) blokkeert wanneer het apparaat in gebruik is. Een vertraagde luchtstroom zorgt ervoor dat het apparaat sneller opwarmt. Het kan een hele batch koffie verpesten als de veiligheidssystemen het apparaat halverwege het brandproces uitschakelen, en een volledig geblokkeerde luchttoevoer kan het apparaat beschadigen of brand veroorzaken.
9. Zorg ervoor dat u de kafverzamelaar op de juiste manier monteert. Raadpleeg hiervoor de afbeeldingen in het gedeelte 'kafverzamelaar' hieronder.
10. Houd de omgeving rondom het apparaat vrij van gemorste kaf en ander los materiaal dat tijdens het gebruik in de brander gezogen zou kunnen worden.
11. Het apparaat is volledig automatisch, maar u dient in de buurt te blijven tijdens het gebruik. Doe de afwas, poets uw tanden, maar ga niet naar de bioscoop.
12. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
13. Kan tijdens normaal gebruik een rookmelder activeren. Zorg ervoor dat u de instructies van de fabrikant van de rookmelder opvolgt als u een rookmelder tijdelijk moet uitschakelen tijdens het gebruik van de koffiebrander. Gebruik dit apparaat niet in een commercieel gebouw waar rookmelders een gebouwontruiming of een melding bij de brandweer kunnen veroorzaken.
14. De kafverzamelaar wordt tijdens het roosteren te heet om aan te raken. Wacht enkele minuten nadat het roosterproces is voltooid voordat u de kafverzamelaar verwijdt.
15. Niet onderdompelen in vloeistof. Gebruik indien nodig een vochtige doek om het apparaat af te vegen. Water beschadigt de elektronica. Zie het gedeelte over reiniging hieronder voor meer informatie.
16. Als er vloeistof in de braadkamer of een ander onderdeel van het apparaat terechtkomt, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 24 uur op een warme plaats volledig drogen voordat u het opnieuw gebruikt.
17. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door een gekwalificeerde technicus worden vervangen.
18. Open de behuizing niet voordat het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Er bevinden zich stroomvoerende draden in het apparaat, waardoor er risico op een elektrische schok bestaat.
19. Neem contact op met de fabrikant als er herhaaldelijk foutmeldingen op het display verschijnen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Kijk online op kaffelologic.com voor de meest recente versie van deze instructies.

Onderdelen van de brander

1. Deksel
2. gaas
3. Schoorsteen
4. Weergave
5. Bedieningselementen
6. Kafverzamelaar
7. Baseren



Eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, inclusief de binnenverpakking rond de schoorsteen in de kafverzamelaar.
2. Lees eerst het gedeelte 'De basisprincipes' hieronder en maak uzelf vertrouwd met het gedeelte 'Veiligheid' hierboven.
3. In het begin zal de schoorsteen wat losjes in de kafopvangbak zitten, maar dit zal na de eerste paar keer braden strakker komen te zitten.

De basisprincipes



1. SCHEP – gebruik een afgestreken schep sperziebonen. [Gebruik de meegeleverde
Anders meet u 120–160 ml of 90–120 g af.
Niet overladen. Als je koffiebonen van Monsooned of cafeïnevrije bonen gebruikt,
zijn minder dicht en het wordt aanbevolen om op gewicht te laden.



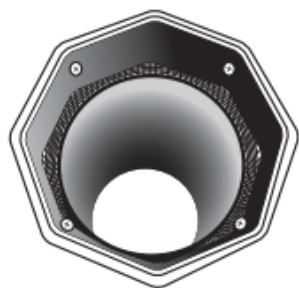
2. LADEN – verwijder de kafverzamelaar en giet het groene materiaal erin.
bonen rechtstreeks in de brandkamer.



3. KLIK – plaats de kafverzamelaar terug en
Klik op de knop 'Start' om te beginnen met roosteren.
(Zorg ervoor dat het deksel van de kafopvangbak op zijn plaats zit, zoals hierboven w

Kafverzamelaar

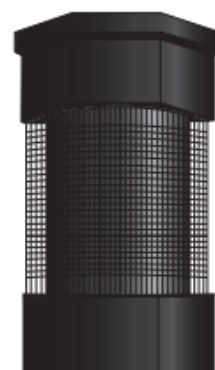
Zorg ervoor dat de kafopvangbak rechtop staat, dat het deksel erop zit en dat de aluminium schoorsteen er volledig in is geplaatst (zie onderstaande afbeeldingen). Als u dit apparaat gebruikt met de kafopvangbak ondersteboven, komt er kaf in de gebrande bonen terecht en wordt het op het aanrechtblad gemorst.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

De rook

De rook die vrijkomt bij het braden is niet meer dan bij het bereiden van veel andere gerechten. Het heeft echter wel een sterke geur, dus gebruik indien mogelijk een afzuigkap. Voor het beste resultaat plaatst u het apparaat direct onder een afzuigkap. Let op waar de dichtstbijzijnde rookmelder zich bevindt en wees paraat voor het geval deze door de rook wordt geactiveerd.

Het gebraden vlees

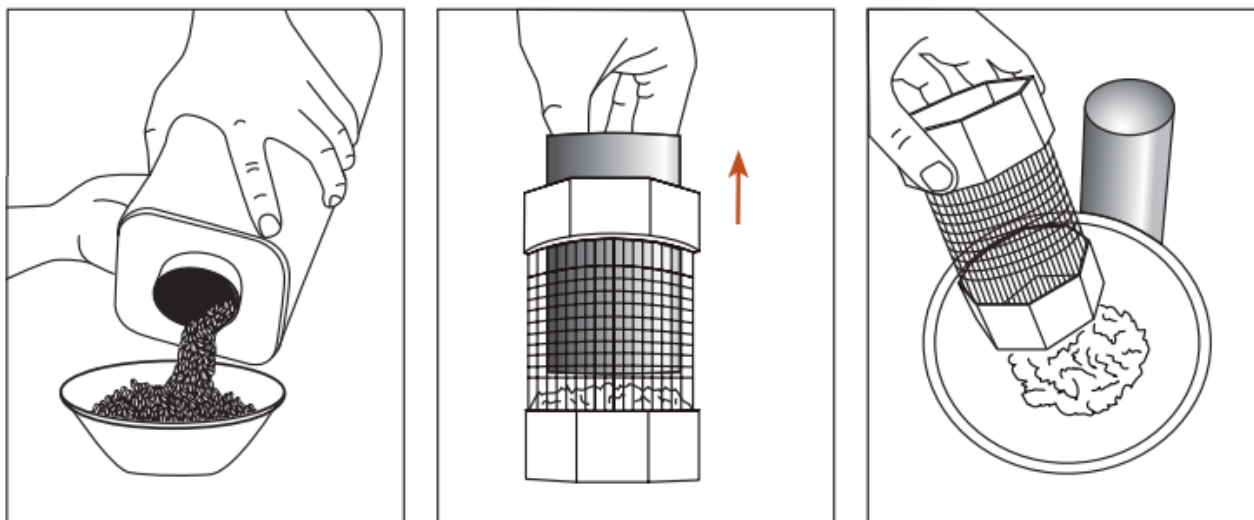
Een normale branding duurt ongeveer 8 tot 12 minuten, waarbij de temperatuur geleidelijk oploopt tot tussen de 220 en 240 graden. Daarna begint het afkoelen, wat 2 tot 7 minuten duurt, afhankelijk van de kamertemperatuur. De brander stopt automatisch zodra het afkoelen is voltooid.

De finale

Als de brander is gestopt, verwijder dan de kafvanger. Het onderste deel van de kafvanger moet koel genoeg zijn om direct vast te pakken. Pak de hele brander met beide handen op. Stort de gebrande bonen in een kom, pot of zak. Je kunt de bonen een tijdje in de brander laten zitten voordat je ze leegt – het is prima om 's nachts te branden, de bonen in de brander te laten zitten en ze de volgende dag in zakken te doen.

Het kaf verwijderen

Laat de aluminium schoorsteen een paar minuten volledig afkoelen. Verwijder na afkoeling het deksel van de kafopvangbak, haal de aluminium schoorsteen eruit en leeg het kaf in de compost. Mogelijk kunt u meerdere keren roosteren voordat u de kafopvangbak moet legen, maar zorg ervoor dat deze niet verder dan halverwege het gaas gevuld raakt. Controleer na het legen of de aluminium schoorsteen weer goed in het plastic gedeelte zit.



1. Lege koffiebonen
2. Verwijder de aluminium schoorsteen
3. Lege kafverzamelaar

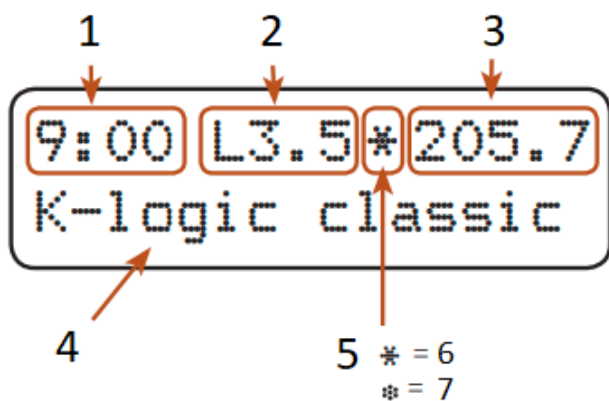
Niveaus

Stel de brandgraad in voordat u begint met branden – gebruik hiervoor de knoppen voor lichter/donkerder.

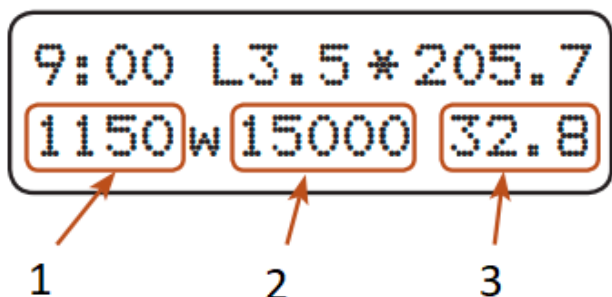
Kaffelagic Nano	Amerikaanse brandnaam	Fase	Beschrijving
Zeer licht 0,1 - 0,9	Nieuw- Engeland	Begin van de eerste scheur	Droog bonenoppervlak,
Lichtsterkte 1.0 - 1.9	Amerikaans	De eerste barstjes zijn al zichtbaar.	gevlekt en ongelijkmatig van kleur
Middelmatig licht 2.0 - 2.9	Stad	Einde van de eerste scheur	Droge bonenoppervlakte, egale kleur
Gemiddeld 3.0 - 3.9	Volledige stad	Begin van de tweede scheur	Kleine druppeltjes of een vage olieglans
Middeldonker 4.0 - 4.9	Espresso	De tweede scheur is begonnen.	Glanzend bonenoppervlak
Donker 5.0 - 5.9	Italiaans	Einde van de tweede scheur	Zeer glanzend bonenoppervlak

Weergave en bedieningselementen

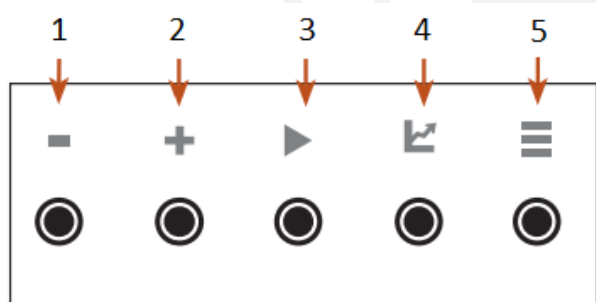
Standaardweergave



1. Tijd: min:sec
2. Roosterniveau
3. Temperatuur (°C)
4. Profielnaam
5. Fase
6. Roosteren
7. Koeling



1. Verwarmingsvermogen (Watt)
2. Ventilatorsnelheid (RPM)
3. Stijgingssnelheid (°C per min)



1. Lichter
2. Donkerder
3. Begin
4. Profiel
5. Menu

Druk herhaaldelijk op de 'menu'-knop om door de verschillende weergaveopties te bladeren. Druk op de 'profiel'-knop om terug te keren naar de standaardweergave zoals hierboven weergegeven.

Wanneer u door de weergaveopties bladert, selecteert u 'live data'. U ziet dan het verwarmingsvermogen, de ventilatorsnelheid en de temperatuurstijging in realtime weergegeven, zoals hierboven getoond.

Testen

De juiste manier om de koffiebrander te testen is door hem zonder bonen te starten. Hij warmt 10 tot 20 seconden op tot ongeveer 90 graden. Vervolgens verschijnt er een melding: "Te snel opgewarmd. Controleer de bonen." Op dit punt stopt de machine niet, maar begint de afkoelcyclus en draait nog 10 tot 20 seconden totdat hij is afgekoeld tot ongeveer 40 graden. Dan stopt hij. Deze test is een goede manier om er zeker van te zijn dat alles naar behoren werkt. Deze test genereert ook een logbestand, dat u kunt gebruiken om te controleren of u alles correct hebt ingesteld voor het verzamelen van brandgegevens.

De koffie laten rusten

Koffie verandert zeer snel van smaak gedurende de eerste week na het branden, en de snelste veranderingen vinden plaats in de eerste paar dagen. Wachten voordat je de koffie gebruikt, wordt 'rusten' genoemd. Het doel van rusten is om de smaak te laten verbeteren. Soms verbetert de smaak al gedurende de 2 tot 3 dagen direct na het branden, hoewel de optimale rustperiode kan variëren van nul tot acht dagen – het hangt af van je smaakvoorkeur, de bonen die je hebt gebrand, hoe donker je ze hebt gebrand en je bewaar- en zetmethoden. Probeer de koffie direct uit de brander, en nogmaals de volgende dag, enzovoort, om een idee te krijgen hoeveel rust nodig is voor die specifieke brandstijl. Zoals Matt Perger, oprichter van barista Hustle, zegt: "gebruik het wanneer het goed smaakt".

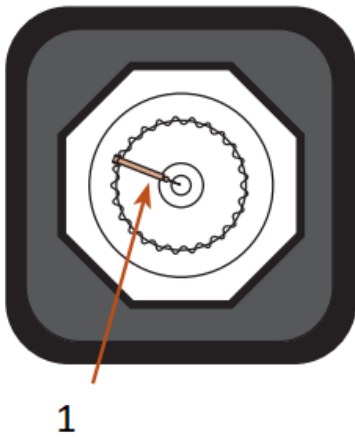
Schoonmaak

Verwijder eventuele losse kafjes. Veeg de buitenkant van de koffiebrander af met een vochtige, niet-schurende doek en poets hem op met een droge, pluisvrije doek of keukenpapier. Gebruik indien nodig een beetje zeep, afwasmiddel of een ander niet-schurend reinigingsmiddel op de vochtige doek. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u een vochtige doek gebruikt.

Na verloop van tijd hopen zich koffieoliën op in de brandkamer. We raden aan de brandkamer niet schoon te maken zolang dit geen merkbaar effect heeft op de smaak van de gebrande koffie. Wanneer u de ophoping van koffieoliën moet verwijderen, haal dan de kafverzamelaar eruit en veeg de binnenkant schoon met een doekje dat bevochtigd is met een geschikt reinigingsmiddel. Beweeg het doekje heen en weer met uw vinger of een eetstokje.

BELANGRIJK: Wees extra voorzichtig en raak het gevoelige uiteinde van de temperatuursonde, dat gedeeltelijk in de braadkamer steekt, niet aan. Maak het uiteinde van de sonde niet schoon.

Gebruik geen reinigingsmiddel in de brandkamer, anders krijgt u koffie met een reinigingsmiddelsmaak. Geschikte reinigingsmiddelen zijn Puly™ Caff-reinigingsmiddel, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ of andere niet-bijtende, niet-schurende reinigingsmiddelen.



Brandprofielen

Een brandprofiel is een curve die de brander precies vertelt welke temperatuur op elk moment tijdens het brandproces nodig is. De vorm van een brandprofielcurve is cruciaal voor de ontwikkeling van de smaak tijdens het branden.

Kaffelagic-brandprofielen specificeren niet wanneer het brandproces moet eindigen. Het einde van het brandproces wordt bepaald door het brandniveau: een getal van 0,1 tot 5,9 dat door de gebruiker wordt ingesteld. Met één enkel profiel kunnen verschillende brandstijlen worden verkregen door simpelweg het niveau te variëren.

De brandingsniveaus worden beschreven in het gedeelte 'Niveaus' hierboven. Normaal gesproken wilt u het niveau aanpassen aan een specifieke koffieherkomst totdat u precies het gewenste resultaat bereikt. Proberen en fouten maken is een effectieve methode. We raden aan om te beginnen met een niveau tussen 3,0 en 3,6 als u een medium branding nastreeft. Zie *De Kaffelagic Roaster's Companion* voor instructies over het gebruik van ontwikkelingstijdanalyse om de noodzaak van experimenteren te verminderen bij het branden van onbekende bonen.

Hoewel het standaardprofiel een alleskunner is die fantastische koffie produceert, kunt u de resultaten verder verbeteren door een profiel te kiezen dat specifiek is ontwikkeld voor de soort bonen of uw gewenste brandstijl.

Om een nieuw brandprofiel te laden:

1. Ga naar kaffelogic.com/community om een profiel te vinden dat bij je past.
2. Download het profiel en open het met *Kaffelogic Profile Management Studio* (beschikbaar op de Kaffelogic ondersteuningspagina's).
3. Sluit een geheugenstick aan op je computer en klik op 'Opslaan op USB'.
4. Haal de geheugenstick uit je computer en plaats hem in je Kaffelogic Nano 7.
5. Klik op *Profiel*. Blijf op *Profiel* klikken totdat het gewenste profiel op het scherm verschijnt.
6. Klik op *Start* om het profiel te laden. Het profiel wordt geladen en het niveau wordt automatisch aangepast naar het aanbevolen niveau voor dat profiel.
7. Je kunt het niveau nu naar eigen smaak aanpassen en met dat profiel beginnen met branden.
8. De geheugenstick kan uit de brander worden verwijderd (maar het is raadzaam deze erin te laten zitten als u logbestanden van uw brandproces wilt verzamelen).

Roosterhout

Een brandlogboek wordt opgeslagen als er tijdens het branden een geheugenstick in de brander is geplaatst. Brandlogboeken worden automatisch opgeslagen in de map `/kaffelogic/roast-logs/`. Plaats de geheugenstick in uw computer om het logboek te bekijken.

Open het logbestand met *Kaffelogic Profile Management Studio* (beschikbaar via de Kaffelogic ondersteuningspagina's). Noteer de naam van de bonen en uw *proefnotities* in het gedeelte 'Proefnotities' onder het tabblad 'Over dit bestand'.

De brander dateert de logbestanden niet, maar kent er volgnummers aan toe. Dit maakt het gemakkelijk om de bestanden in de juiste volgorde te bewaren, maar als u de exacte branddatum wilt noteren, moet u deze in de proefnotities vermelden.

Je kunt controleren of er logbestanden worden gegenereerd door een testbrander te draaien (zie het gedeelte 'Testen' hierboven).

De koffiebrander zou de map `/kaffelogic/roast-logs/` moeten aanmaken. Mocht er echter iets misgaan, dan kunt u de map zelf op uw computer aanmaken en vervolgens controleren of er logbestanden worden gegenereerd (zie 'Testen' hierboven). Houd er rekening mee dat de Nano 7 alleen het FAT/FAT32-bestandssysteem ondersteunt. De Nano 7 ondersteunt het exFAT-bestandssysteem niet.



Een logboek van het gebraden vlees wordt opgeslagen als er een geheugenstick aanwe
aangesloten op de brander tijdens het branden.

Timermodus

De koffiebrander heeft een Timer Mode-stand, zodat u deze als zettimer kunt gebruiken. Zet de koffiebrander in de Timer Mode-stand door de knoppen *Profiel* en *Menu* tegelijk in te drukken.

Druk nogmaals tegelijk op de knoppen *Profiel* en *Menu* om terug te keren naar de automatische brandmodus.

In Timer Mode start en stopt de *Start*-knop de timer, maar regelt deze niet de warmte of de ventilator. De lichtere/donkere knoppen worden gebruikt om de warmte en de ventilator handmatig te regelen, wat handig kan zijn bij het ontwikkelen van profielen: u kunt bijvoorbeeld observeren hoe de bonen vloeibaar worden door de ventilator te laten draaien zonder warmte. U kunt zelfs een volledige branding handmatig uitvoeren; zolang de timer loopt en de warmte aan staat, wordt er een logbestand aangemaakt.

Reset

Soms kan het geheugen waarin de profielgegevens zijn opgeslagen beschadigd raken, bijvoorbeeld door een stroomstoring tijdens het brandproces. Dit kan leiden tot ongebruikelijke tekens op het display en de brander kan niet meer reageren. Om de brander te resetten en de fabrieksinstellingen te herstellen, houdt u de *startknop* ingedrukt terwijl u de brander inschakelt. Als u dit doet, moet u uw profiel laden en het gewenste niveau opnieuw instellen.

Updates

Updates kunnen worden gedownload van de Kaffellogic ondersteuningspagina's. Sla het updatebestand op in de map /kaffellogic/firmware/ op een USB-stick. Plaats vervolgens de USB-stick in de brander en reset deze (houd de *Start*-knop ingedrukt terwijl u de brander inschakelt). De firmware-update wordt automatisch geïnstalleerd en het niveau en profiel worden teruggezet naar de standaardwaarden. U moet uw profiel laden en het gewenste niveau opnieuw instellen.



IN HET ONWAARSCHIJNLIJKE GEVAL VAN EEN NOODGEVAL:

Je kunt het brandproces voortijdig stoppen door tijdens het branden twee keer op de *startknop* te drukken.

Als je het brandproces voortijdig stopt, schakelt het apparaat direct over naar de afkoelmodus.

(Het uitschakelen van de machine stopt ook het brandproces – de machine schakelt dan automatisch over naar de afkoelmodus.)

(Het apparaat gaat omlaag als je het meteen weer aanzet.)

Meer informatie over de koffiebrander



1. Controleer of de brandkamer leeg is voordat u de groene bonen erin doet. Houd de brander ondersteboven en schud voorzichtig om eventuele bonen die vastzitten los te maken. Als u in de brandkamer moet reiken om een boon los te maken, wees dan voorzichtig en raak de thermokoppel niet aan, want deze is kwetsbaar.
2. Als er kaf in de brandkamer terechtkomt, is het belangrijk dat u dit onmiddellijk verwijdt voordat het zich in het apparaat kan verspreiden en brandgevaar kan opleveren. Als er slechts een paar stukjes kaf in de kamer zitten, blaas er dan voorzichtig in om ze te verwijderen. U kunt de brander ook in de timerstand zetten: druk tegelijkertijd op de knoppen Profiel en Menu. Schakel vervolgens de ventilator in met de + knop. Druk nogmaals op de knoppen Profiel en Menu om de ventilator uit te schakelen en terug te keren naar de automatische stand.
3. Als er kaf op het aanrechtblad terechtkomt, moet u dit opruimen voordat u de brander in gebruik neemt. Dit voorkomt dat kaf in de luchtinlaatopeningen aan de onderkant van de brander wordt gezogen.
4. Als er korrelige of poederachtige substanties, zoals rijst of meel, in de brandkamer terechtkomen, moet u een servicemonteur het apparaat laten demonteren en reinigen voordat u het opnieuw gebruikt. Dergelijke substanties kunnen namelijk tussen de lamellen terechtkomen en op het verwarmingselement of de ventilatormotor in het apparaat blijven steken.
5. De temperatuursonde is niet afgeschermd. Dit zorgt voor nauwkeurige metingen van het brandprofiel, maar maakt de punt van de sonde wel kwetsbaarder voor beschadiging. De punt gaat honderden brandcycli mee als u de bonen in en uit de brandkamer giet, maar als u in de brandkamer reikt om vastzittende bonen te verwijderen of schoon te maken, moet u ervoor zorgen dat u de punt van de sonde niet aanraakt. Als u de punt van de sonde beschadigt, werkt de brander niet meer. De sonde wordt beschouwd als een slijtageonderdeel en schade eraan valt niet onder de garantie. De sonde kan wel door een servicemonteur worden vervangen.
6. De koffiebrander is ontworpen voor gebruik met de gangbare netspanningen in Nieuw-Zeeland en Australië tussen 230 en 240 Volt. Hoewel het veilig is om de brander aan te sluiten op lagere netspanningen, zoals die in Europa gebruikelijk zijn (210 tot 220 V), is er onder de 220 Volt onvoldoende vermogen beschikbaar om een perfecte branding te garanderen. De brander geeft een waarschuwing als de spanning te laag is. Dit kan af en toe voorkomen in woonwijken waar u zich op enige afstand van de dichtstbijzijnde transformator bevindt, en soms in commerciële gebouwen met lange voedingskabels vanaf het elektriciteitsnet. In de meeste gevallen kunt u gewoon doorgaan met branden, maar het is raadzaam om een brandlogboek bij te houden, zodat u kunt zien of de brander moeite heeft om de temperatuur te bereiken die nodig is voor het brandprofiel.
7. Het is raadzaam om de koffiebrander rechtstreeks op het stopcontact aan te sluiten zonder een verlengsnoer te gebruiken. De spanning in een verlengsnoer kan dalen nadat de brander de spanningscontrole heeft uitgevoerd. Als u een verlengsnoer gebruikt, vooral een lang verlengsnoer, is het verstandig om een brandlogboek bij te houden. Zo kunt u zien of de brander moeite heeft om de temperatuur te bereiken die nodig is voor het brandprofiel.
8. Als het brandproces wordt onderbroken – bijvoorbeeld doordat u per ongeluk de schakelaar in de muur uitzet – zal de brander afkoelen zodra de stroom weer wordt ingeschakeld. Dit betekent meestal dat de bonen bedorven zijn, tenzij u het brandproces onderbrak toen de temperatuur onder de 80 graden Celsius was of het brandproces bijna voltooid was.

Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is niet van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

Verkoper en importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

