

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffelogic Nano 7**

Bruksanvisning

Tack för att du är med i Kaffelogic-revolutionen. Ha det så kul och njut av fantastiskt kaffe.

Denna apparat är lämplig för Professional användning och är även avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar (t.ex. personalkök på arbetsplatser, bondgårdar och för kundanvändning inom hotell- och restaurangbranschen), förutsatt att antingen (i) användaren kan hantera röklödet så att rökdetektorlarm inte aktiveras, eller (ii) användaren säkert och tillfälligt kan inaktivera rökdetektorlarm i närheten av apparaten i enlighet med rökdetektortillverkarens eller fastighetsägarens instruktioner. Denna apparat är inte lämplig för användning i en byggnad inom räckhåll för rökdetektorer som är direkt anslutna till ett sprinklersystem eller till brandkåren.

## **Säkerhet**

Denna apparat uppfyller kraven i AS/NZS 60335.2.9.

Detta är en elektrisk apparat som innehåller sofistikerad elektronik. Precis som andra köksapparater, som till exempel en brödrost, kan något gå fel orsaka brand.



1. Läs alla säkerhetsinstruktioner före användning.
2. Endast för inomhusbruk.
3. Använd stående på en fast, jämn yta.
4. Överbelasta inte.
5. Använd endast för rostning av gröna kaffebönor. Även om det innehåller många säkerhetsfunktioner kan andra ämnen – såsom popcorn eller nötter – vilseleda säkerhetskontrollerna och orsaka brand eller skador på apparaten.
6. Använd endast med tillräcklig ventilation, helst nära en köksfläkt.
7. Använd minst 100 mm från väggar och 150 mm från gardiner, mätt horisontellt.
8. Se till att ingenting blockerar luftintaget (under basen) eller utloppet (högst upp) när apparaten används. Om luften sänks värms den upp snabbare. Det kommer att förstöra en sats kaffe om säkerhetssystemen stänger av den mitt under rostningen, och om luften blockeras helt kan det skada apparaten eller starta en brand.
9. Se till att montera agnuppsamlaren åt rätt håll. Se illustrationerna i avsnittet "agnuppsamlare" nedan.
10. Håll området runt apparaten fritt från spillt avfall och annat löst material som kan sugas in i stekugnen under drift.
11. Apparaten är helautomatisk, men du bör stanna i närheten medan den används. Diska, borsta tänderna, men gå inte ut på bio.
12. Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
13. Kan utlösa ett röklarm under normal drift. Se till att du följer tillverkarens instruktioner från röklarmet om du tillfälligt behöver inaktivera ett röklarm medan kafferostaren är i drift. Använd inte denna apparat i en kommersiell byggnad där rökdetektorer kan utlösa en utrymning eller brandkårsutryckning.
14. Agnuppsamlaren blir för varm att vidröra under stekningen. Vänta flera minuter efter att stekcykeln är klar innan du tar bort agnuppsamlaren.
15. Doppa inte i vätska. Använd en fuktig trasa för att torka av den vid behov. Vatten skadar elektroniken. För mer information om rengöring, se avsnittet om rengöring nedan.
16. Om vätska kommer in i stekammaren eller någon annan del av apparaten, dra ur sladden och låt apparaten torka helt i 24 timmar på en varm plats innan du försöker använda den igen.
17. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad tekniker.
18. Öppna inte höljet om det inte är urkopplat från strömförsörjningen. Det finns spänningsförande ledningar i apparaten, så det finns risk för elektrisk stöt.
19. Kontakta tillverkaren om du ser ihållande felmeddelanden på displayen.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten. Besök [kaffelogic.com](http://kaffelogic.com) online för den senaste versionen av dessa instruktioner.

## Delar av rostningsugnen

1. Lock
2. Maska
3. Skorsten
4. Visa
5. Kontroller
6. Agnsamlare
7. Bas



## Första användningen

1. Ta bort allt emballage inklusive det inre emballaget runt skorstenen inuti agnuppsamlaren.
2. Läs avsnittet "Grunderna" nedan och bekanta dig med avsnittet "Säkerhet" ovan.
3. Till en början kommer skorstenen att sitta ganska löst in i agnuppsamlaren, men detta kommer att strama åt under de första stekningarna.

## Grunderna



1. SKOP – använd en jämn skopa gröna bönor. [Använd den medföljande skopan.

Annars mäter du 120–160 ml eller 90–120 g.

Överfyll inte. Om du använder monsunbönor eller koffeinfria bönor kan de är mindre täta och det rekommenderas att du lastar efter vikt]



2. FYLL PÅ – ta bort agnuppsamlaren och häll i grönt

bönorna direkt i rostningskammaren.



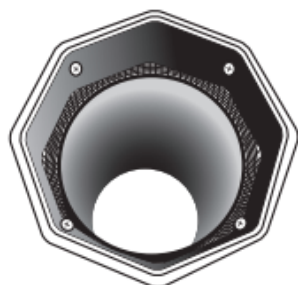
3. KLICK – sätt tillbaka agnuppsamlaren och

klicka på *Start* -knappen för att börja steka.

(Se till att locket till agnuppsamlaren är på plats som visas ovan).

**Agnssamlare**

Se till att agnuppsamlaren är vänd åt rätt håll, att locket är på plats och att aluminiumskorstenen sitter ordentligt inuti (se illustrationerna nedan). Om du använder apparaten med agnuppsamlaren upp och ner kommer agn att hamna i de rostade bönorna och spillas på bänken.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## Röken

Röken från stekning är inte mer än från tillagning av många andra livsmedel. Den har dock en stark lukt och du bör använda en fläkt eller köksfläkt om möjligt. För bästa resultat, placera apparaten direkt under en köksfläkt. Var medveten om var närmaste rökdetektor finns och var beredd ifall den aktiveras av röken.

## Steken

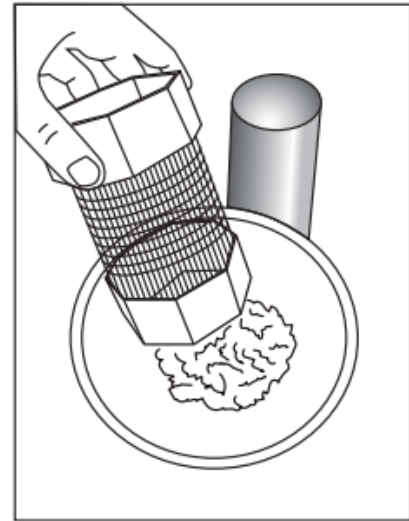
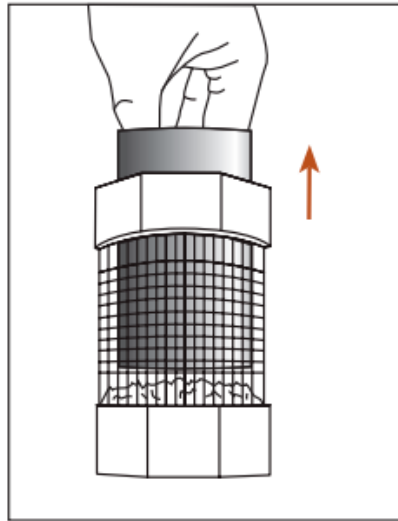
En normal stekning tar cirka 8 till 12 minuter och blir stadigt varmare tills den når mellan 220 och 240 grader. Nedkylningen börjar sedan och det tar allt från 2 till 7 minuter beroende på rumstemperaturen. Rostningsugnen stannar automatiskt när nedkylningen är klar.

## Finalen

När rostningen har stannat, ta bort agnuppsamlaren. Den nedre delen av agnuppsamlaren ska vara tillräckligt sval för att kunna hanteras direkt. Lyft upp hela rostningen med båda händerna. Häll de rostade bönorna i en skål, burk eller påse. Du kan låta bönorna stå kvar i rostningen en stund innan du tömmer dem – det går bra att rosta på natten, låta bönorna stå kvar i rostningen och lägga dem i påsar nästa dag.

## Tömma agnarna

Låt aluminiumskorstenen svalna helt i flera minuter. När den har svalnat, ta bort locket på agnuppsamlaren, ta bort aluminiumskorstenen och töm agnen i komposten. Du kan eventuellt steka flera gånger innan du behöver tömma agnuppsamlaren, men låt den inte fyllas mer än till halvvägs upp på maskorna. Se till att aluminiumskorstenen är tillbaka och sitter ordentligt i plastdelen efter tömningen.



1. Tomma kaffeböner
2. Ta bort aluminiumskorstenen
3. Tom uppsamlare

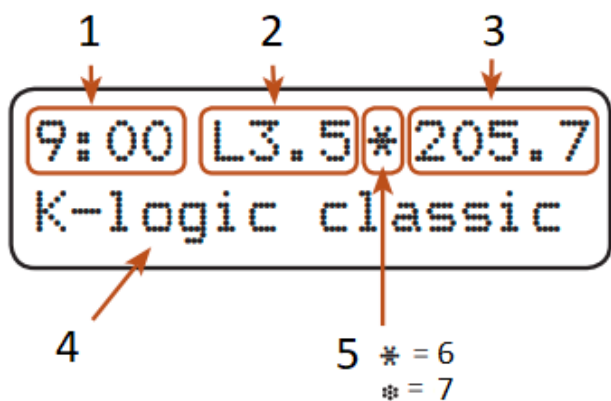
## Nivåer

Justera steknivån innan du börjar steka – använd knapparna för ljusare/mörkare.

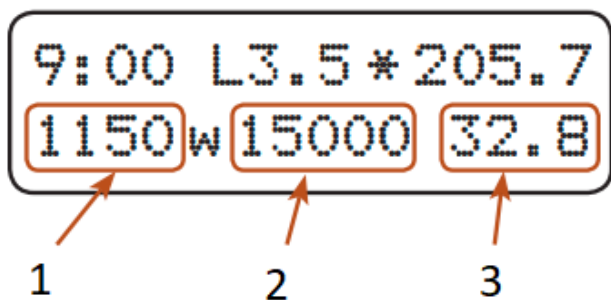
Kaffelogic Nano	Amerikanskt rostnamn	Etapp	Beskrivning
Mycket lätt 0,1–0,9	Nya England	Början av den första sprickan	Torra böner på ytan,
Lätt 1.0 - 1.9	amerikansk	Första sprickan är igång	fläckig och ojämn i färgen
Medelljus 2.0 - 2.9	Stad	Slutet på den första sprickan	Torra böner på ytan, jämn färg
Medel 3,0–3,9	Hela staden	Början av den andra sprickan	Små droppar eller svag glans av olja
Medelmörk 4.0–4.9	Espresso	Andra sprickan är igång	Blank bönyta
Mörk 5.0–5.9	Italienska	Slutet på den andra sprickan	Mycket blank bönyta

## Display och kontroller

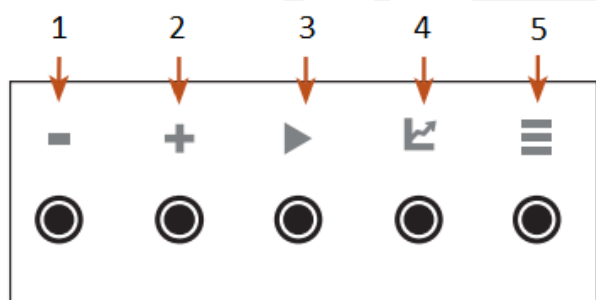
Standardvisning



1. Tid: min:sek
2. Rostningsnivå
3. Temperatur (°C)
4. Profilnamn
5. Etapp
6. Rostning
7. Kyl



1. Värmeeffekt (watt)
2. Fläkthastighet (varv/min)
3. Stigningshastighet (°C per minut)



1. Tändare
2. Mörkare
3. Start
4. Profil
5. Meny

Tryck upprepade gånger på knappen 'meny' för att bläddra igenom de olika visningsalternativen. Tryck på knappen 'profil' för att återgå till standardvisningen som visas ovan.

När du bläddrar igenom visningsalternativen väljer du "livedata". Du kommer att se värmarens effekt, fläkthastighet och ökningshastighet visas i realtid, som visas ovan.

## Testning

Det korrekta sättet att testa rostmaskinen är att starta den utan bönor. Den värms upp i 10 till 20 sekunder och når cirka 32 grader. Sedan blinkar ett meddelande: "Värmen värms upp för snabbt. Kontrollera bönorna." Vid denna tidpunkt stannar inte maskinen, men den börjar avkylningscykeln och kör i ytterligare 10 till 20 sekunder tills den har svalnat till cirka 4 grader. Vid denna tidpunkt stannar den. Att köra detta test är ett bra sätt att vara säker på att allt fungerar som förväntat. Detta test genererar också en loggfil så att den kan användas för att kontrollera att du har konfigurerat saker och ting korrekt för att samla in stekved.

## Vila kaffet

Kaffe ändrar smak mycket snabbt under den första veckan efter rostning, och de snabbaste förändringarna sker under de första dagarna. Att vänta innan kaffet används kallas för att "vila". Syftet med vilan är att låta smaken förbättras. Ibland förbättras smaken under de 2 till 3 dagarna direkt efter rostning, även om den optimala vilotiden kan vara allt från noll till 8 dagar – det beror på vilken smak du föredrar, vilka bönor du har rostat, hur mörkt du har rostat dem och dina förvaringsmetoder och bryggningsmetoder. Prova det direkt från rostningen, och igen nästa dag, och så vidare, för att få en uppfattning om hur mycket vila som behövs för just den rostningsstilen. Som Matt Perger, grundare av barista Hustle, säger: "använd det när det smakar gott"

## Rengöring

Borsta bort lösa agnar. Torka av utsidan av stekpannan med en fuktig, icke-slipande trasa och polera med en torr, luddfri trasa eller pappershandduk. Använd lite tvål, diskmedel eller annat icke-slipande rengöringsmedel på den fuktiga trasan vid behov. Dra ur sladden från vägguttaget när du använder en fuktig trasa.

Med tiden kommer det att bildas en ansamling av kaffeoljor i rostkammaren. Vi rekommenderar att du inte rengör rostkammaren så länge det inte märks någon effekt på smaken av det rostade kaffet. När du behöver rengöra ansamlingen av kaffeoljor, ta bort skräpsamlaren och torka av insidan med en trasa fuktad med ett lämpligt rengöringsmedel. Flytta runt trasan med fingret eller en ätpinne.

**VIKTIGT:** Var särskilt försiktig så att du inte rör vid den känsliga spetsen på temperatursonden som sticker in halvvägs i stekammaren. Rengör inte sonden.

Använd inte diskmedel inuti rostkammaren, annars får du kaffe med diskmedelssmak. Lämpliga rengöringsmedel är Puly™ Caff-diskmedel, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ eller andra icke-frätande, icke-slipande rengöringsmedel.



1

## Rostprofiler

En rostprofil är en kurva som anger den exakta temperaturen som krävs vid varje tillfälle under rostningen. Formen på en rostprofilkurva är avgörande för att bestämma smakutvecklingen under rostningen.

Kaffelogics rostprofiler anger inte när rostningen ska avslutas. Slutet på rostningen styrs av rostningsnivån: ett tal från 0,1 till 5,9 som ställs in av användaren. En enda profilkurva kan användas för att få en rad olika roststilar genom att helt enkelt variera nivån.

Rostningsnivåerna beskrivs i avsnittet "Nivåer" ovan. Normalt sett vill du justera nivån för ett visst kaffeursprung tills du uppnår exakt det resultat du är ute efter. Trial and error är en effektiv metod. Vi rekommenderar att du börjar mellan 3,0 och 3,6 när du siktar på en medelrostning. Se *The Kaffelogic Roaster's Companion* för instruktioner om hur du använder utvecklingstidsanalys för att minska behovet av trial and error vid rostning av okända bönor.

Även om standardprofilen är en allroundprofil som producerar fantastiskt kaffe, kan du ytterligare förbättra resultaten genom att välja en profil som har utvecklats specifikt för att passa bönornas stil eller din önskade rostningsstil.

För att ladda en ny stekprofil:

1. Besök [kaffelogic.com/community](https://kaffelogic.com/community) för att hitta en profil du vill ha.
2. Ladda ner profilen och öppna den med *Kaffelogic Profile Management Studio* (tillgänglig från supportsidorna på Kaffelogic).
3. Anslut ett USB-minne till datorn och klicka på Spara till USB.
4. Ta ut minneskortet ur datorn och anslut det till din Kaffelogic Nano 7.
5. Klicka på *Profil*. Fortsätt klicka på *Profil* tills önskad profil visas på skärmen.
6. Klicka på *Start* för att ladda profilen. Profilen laddas och nivån ändras också till den rekommenderade nivån för den profilen.
7. Du kan nu ändra nivån efter din smak och börja rosta med den profilen.
8. Minneskortet kan tas ut ur stekgrytan (men du bör förvara det där om du samlar in loggfiler för din stekning).

## Rostade stockar

En steklogg sparas om ett USB-minne är inkopplat i stekpannan under en stekning. Stekloggar sparas automatiskt i mappen /kaffelogic/roast-logs/. Sätt i USB-minnet i datorn för att visa loggen.

Öppna loggfilen med *Kaffelogic Profile Management Studio* (tillgänglig från supportsidorna på Kaffelogic). Skriv namnet på bönorna och dina *smakanteckningar* i avsnittet med smakanteckningar under *fliken Om den här filen*.

Rostningsföretaget daterar inte loggfilerna utan ger dem istället löpnummer. Detta gör det enkelt att hålla ordning på filerna, men om du behöver registrera det faktiska rostningsdatumet måste du inkludera det i smakanteckningarna.

Du kan verifiera att loggar genereras genom att köra en testroast (se avsnittet "Testning" ovan).

Rostaren bör skapa mappen /kaffelogic/roast-logs/, men om något går fel kan du skapa mappen själv på din dator och sedan kontrollera att loggar genereras (se 'Testa' ovan). Observera att Nano 7 endast stöder filsystemet FAT/FAT32. Nano 7 stöder inte exFAT-filsystemet.



En steklogg sparas om det finns ett USB-minne ansluten till stekpannan under stekning.

## Timerläge

Rostmaskinen har en Timer Mode så att du kan använda den som en bryggtimer. Sätt rostmaskinen i Timer Mode genom att trycka på både *Profil-* och *Meny-* knapparna samtidigt.

Tryck på *Profil-* och *Meny-* knapparna samtidigt igen för att återgå till automatiskt stekläge.

I Timer Mode startar och stoppar *Start-* knappen timern, men den styr inte värmen eller fläkten. Knapparna för *Ljusare/mörkare* används för att manuellt styra värmen och fläkten, vilket kan vara användbart när man utvecklar profiler: till exempel kan du observera hur bönorna fluidiseras genom att köra fläkten utan värme. Du kan till och med göra en hel rostning manuellt; så länge timern är igång och värmen är på kommer en loggfil att registreras.

## Återställa

Ibland kan minnet där profilinformationen lagras bli skadat, till exempel kan ett strömavbrott under en stekning orsaka detta. Detta kan göra att ovanliga tecken visas på displayen och att rostningsenheten slutar svara. För att återställa rostningsenheten och fabriksinställningarna, håll ner *Start*-knappen medan du slår på den. Om du gör detta måste du ladda din profil och ställa in din valda nivå igen.

## Uppdateringar

Uppdateringar kan laddas ner från supportsidorna på Kaffelogic. Spara uppdateringsfilen i mappen /kaffelogic/firmware/ på ett USB-minne. Sätt sedan in USB-minnet i rostern och återställ det (dvs. håll ner *Start*-knappen medan du slår på rostern). Uppdateringen av den inbyggda programvaran installeras automatiskt och nivån och profilen återgår till standardvärdena. Du måste ladda din profil och ställa in din valda nivå igen.



### I DET OSANNOLIKA HÄNDELSEN AV EN NÖDSITUATION:

Du kan avbryta stekningen i förtid genom att trycka på *Start*-knappen två gånger medan den steker.

Om du stoppar stekningen tidigt svalnar maskinen direkt.

(Att stänga av maskinen avbryter även stekningen – den går automatiskt in i svalningsläget)

av om du slår på den igen direkt.)

## Mer information om Rostaren

1. Kontrollera att rostkammaren är tom innan du tillsätter gröna bönor. Håll rostkammaren upp och ner och skaka försiktigt för att lossa eventuella bönor som fastnat. Om du behöver nå in i rostkammaren för att lossa en böna, var försiktig så att du inte rör vid termoelementets sonde eftersom den är ömtålig.
2. Om agnar faller ner i stekammaren är det viktigt att du tar bort det omedelbart innan det hinner ta sig in i apparaten där det kan skapa brandrisk. Om det bara finns några få agnar i kammaren, blås försiktigt in i kammaren för att ta bort dem. Alternativt kan du sätta stekugnen i timerläge: tryck på Profil- och Meny-knapparna samtidigt. Slå sedan på fläkten med +-knappen. Tryck på Profil- och Meny-knapparna igen för att stoppa fläkten och återgå till automatiskt läge.
3. Om du spiller agnar på bänken bör du rengöra det innan du använder stekgrytan. Detta för att förhindra att agnar dras in i luftintagsspringorna i stekgrytans botten.
4. Om ett kornigt eller pulverformigt ämne, såsom ris eller mjöl, kommer in i stekammaren bör du låta en servicetekniker rengöra apparaten innan du försöker använda den igen. Detta beror på att sådana ämnen kan komma in mellan lamellerna och fastna på elementet eller fläktmotorn inuti apparaten.
5. Temperatursonden är oskärmad. Detta ger noggrann profilföljning, men det sker på bekostnad av att göra sondspetsen sårbar för skador. Spetsen klarar många hundra rostcykler om du håller bönorna i och ut ur kammaren, men om du sträcker dig in i kammaren för att rengöra eller lossa fastnade bönor måste du vara försiktig så att du inte rör vid sondspetsen. Om du skadar sondspetsen kommer rostmaskinen inte att fungera. Sonden anses vara en slitstark del och skador på den täcks inte av garantin. Den kan bytas ut av en servicetekniker.
6. Rostningsanläggningen är konstruerad för användning med typiska matningsspänningar i Nya Zeeland och Australien mellan 230 och 240 volt. Även om det är säkert att ansluta den till lägre matningsspänningar, såsom de som vanligtvis finns i Europa (210 till 220 V), finns det inte tillräckligt med ström under 220 volt för att alltid garantera en perfekt rostning. Rostningsanläggningen varnar om spänningen är marginell. Detta händer ibland i bostadsområden där du befinner dig en bit från närmaste matningstransformator och ibland i kommersiella byggnader med långa matningsledningar från moderkortet. I de flesta fall är det okej att fortsätta med rostning, men du bör föra en rostlogg så att du kan se om rostningsanläggningen har svårt att nå den temperatur som krävs av rostprofilen.
7. Det är lämpligt att ansluta stekaren direkt till eluttaget utan att använda en förlängningssladd. Spänningen kan falla i en förlängningssladd efter att stekaren har utfört sin spänningskontroll. Om du använder en förlängningssladd, särskilt en lång, bör du föra en steklogg så att du kan se om stekaren har svårt att nå den temperatur som krävs av stekprofilen.
8. Om rostningen avbryts under en rostning – säg att du råkar slå av strömbrytaren i vägguttaget – börjar den svalna när strömmen kommer tillbaka. Vanligtvis betyder det att bönorna är förstörda såvida du inte avbröt rostningen när temperaturen var under cirka 27 grader eller om rostningen nästan var klar ändå.

## **Garanti och hur produkten används**

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

**Säljare och importör:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

