

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelogic Nano 7 pražička na kávu

Návod na použitie

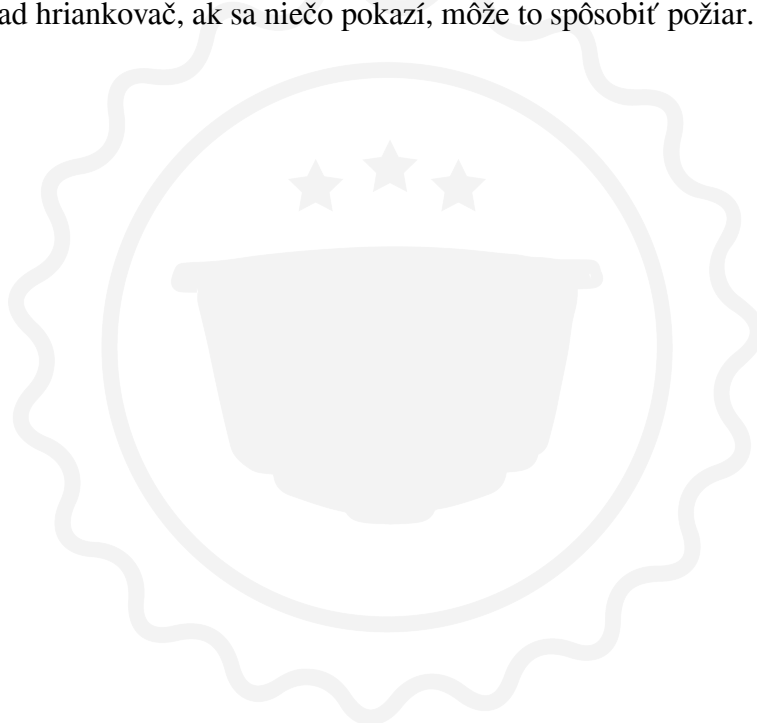
Ďakujeme, že ste sa pridali k Kaffelogic revolúcii. Prajeme vám veľa zábavy a vychutnajte si fantastickú kávu.

Tento spotrebič je vhodný na Professional použitie a je tiež určený na použitie v domácnostiach a podobných aplikáciách (ako sú kuchynky pre zamestnancov na pracoviskách, farmy a pre klientov v oblasti pohostinstva), za predpokladu, že (i) používateľ dokáže riadiť prúdenie dymu tak, aby sa neaktivovali alarmy detektorov dymu, alebo (ii) používateľ dokáže bezpečne dočasne deaktivovať alarmy detektorov dymu v blízkosti spotrebiča v súlade s pokynmi výrobcu detektora dymu alebo majiteľa budovy. Tento spotrebič nie je vhodný na použitie v budove v dosahu detektorov dymu, ktoré sú priamo pripojené k sprinklerovému systému alebo k hasičskému zboru.

Bezpečnosť

Tento spotrebič je v súlade s normou AS/NZS 60335.2.9.

Ide o elektrický spotrebič, ktorý obsahuje sofistikovanú elektroniku. Rovnako ako iné kuchynské spotrebiče, ako napríklad hriankovač, ak sa niečo pokazí, môže to spôsobiť požiar.



1. Pred použitím si prečítajte všetky bezpečnostné pokyny.
2. Len na vnútorné použitie.
3. Používajte vo zvislej polohe na pevnom rovnom povrchu.
4. Nepreťažujte.
5. Používajte len na praženie zelených kávových zŕn. Hoci obsahuje mnoho bezpečnostných prvkov, iné látky – ako napríklad pukance alebo orechy – by mohli skresliť bezpečnostné kontroly a spôsobiť požiar alebo poškodenie spotrebiča.
6. Používajte iba s dostatočným vetraním, najlepšie v blízkosti kuchynského odsávača pár.
7. Používajte aspoň 100 mm od stien a 150 mm od záclon merané horizontálne.
8. Uistite sa, že počas používania spotrebiča nič neblokuje vstup vzduchu (pod základňou) alebo výstup vzduchu (v hornej časti). Spomalenie prúdenia vzduchu spôsobí jeho rýchlejšie zahrievanie. Ak bezpečnostné systémy vypnú spotrebič počas praženia, pokazí sa kávový nápoj a ak je vzduch úplne zablokovaný, môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča alebo k požiaru.
9. Uistite sa, že zberač pliev je namontovaný správnou stranou nahor. Pozrite si obrázky v časti „zberač pliev“ nižšie.
10. Udržujte oblasť okolo spotrebiča bez rozsypaných pliev a iného sypkého materiálu, ktorý by sa mohol počas prevádzky nasat' do pekáča.
11. Spotrebič je plne automatický, ale počas používania by ste mali zostať v jeho blízkosti. Umývajte riad, zuby, ale nechoďte do kina.
12. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
13. Počas bežnej prevádzky môže spustiť detektor dymu. Ak potrebujete počas prevádzky pražiarne kávy dočasne vypnúť detektor dymu, dodržiavajte pokyny výrobcu detektora dymu. Nepoužívajte tento spotrebič v komerčnej budove, kde by detektory dymu mohli spustiť evakuáciu budovy alebo výjazd požiarnikov.
14. Zberač pliev sa počas pečenia príliš zahrieva na dotyk. Po skončení cyklu pečenia počkajte niekoľko minút, kým zberač pliev odstránite.
15. Neponárajte do kvapaliny. V prípade potreby utrite vlhkou handričkou. Voda poškodí elektroniku. Viac informácií o čistení nájdete v časti o čistení nižšie.
16. Ak sa do pečiacej komory alebo do ktorejkoľvek inej časti spotrebiča dostane tekutina, odpojte ho od elektrickej siete a pred opätovným použitím nechajte vnútro spotrebiča 24 hodín na teplom mieste úplne vyschnúť.
17. Ak je poškodený, musí byť napájací kábel vymenený kvalifikovaným technikom.
18. Neotvárajte kryt spotrebiča, pokiaľ nie je odpojený od zdroja napájania. V spotrebiči sú vodiče pod napätím, takže hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
19. Ak sa na displeji pretrvávajúce chybové hlásenia zobrazujú, kontaktujte výrobcu.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú. Najnovšiu verziu týchto pokynov nájdete online na stránke kaffellogic.com.

Časti pražičky

1. Veko
2. Sieťovina
3. Komín
4. Displej
5. Ovládacie prvky
6. Zberač pliev
7. Základňa



Prvé použitie

1. Odstráňte všetky obaly vrátane vnútorného obalu okolo komína vo vnútri zberača pliev.
2. Prečítajte si, prosím, časť „Základy“ nižšie a oboznámte sa s časťou „Bezpečnosť“ vyššie.
3. Komín bude spočiatku v zberači pliev sedieť dosť voľne, ale počas prvých niekoľkých pečení sa to stiahne.

Základy



1. ODMERKA – použite rovnú odmerku zelenej kávy. [Použite priloženú odmerku.]

V opačnom prípade odmerajte 120 – 160 ml alebo 90 – 120 g.

Nepreťažujte. Ak používate monzúnové alebo bezkofeínové zrná, majú menšiu hustotu a odporúča sa ich nakladať podľa hmotnosti]



2. NABITIE – odstráňte zberač pliev a nalejte zelenú zrná priamo do pražiacej komory.



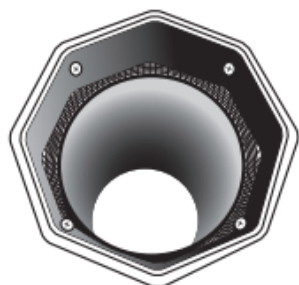
3. KLIKNITE – nasad'te späť zberač pliev a

Kliknite na tlačidlo *Štart* pre spustenie pečenia.

(Uistite sa, že veko zberača pliev je na mieste, ako je znázornené vyššie).

Zberač pliev

Uistite sa, že zberač pliev je správne otočený, veko je na svojom mieste a hliníkový komín je úplne usadený vo vnútri (pozri obrázky nižšie). Prevádzka tohto spotrebiča so zberačom pliev hore nohami spôsobí, že sa plievky dostanú do pražených zŕn a vysypú sa na pracovnú dosku.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

Dym

Dym z pečenia nie je ničím iným ako dym z varenia mnohých iných jedál. Má však silný zápach a ak je to možné, mali by ste použiť odsávač pár alebo digestor. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov umiestnite spotrebič priamo pod digestor. Dávajte si pozor na to, kde sa nachádza najbližší detektor dymu, a buďte pripravení pre prípad, že by ho dym aktivoval.

Pečená

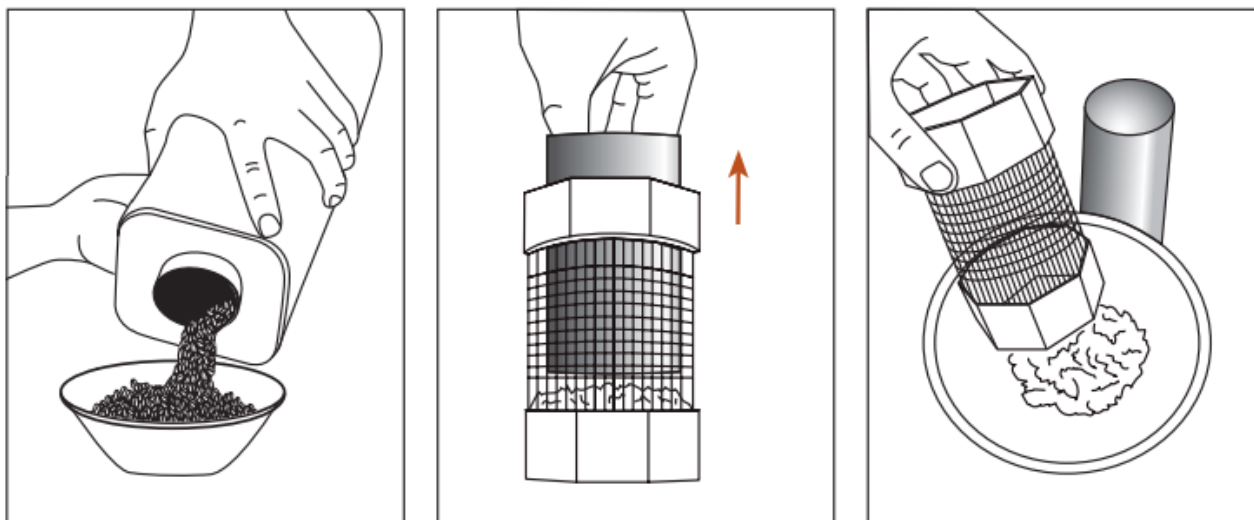
Bežné pečenie trvá približne 8 až 12 minút, pričom sa postupne zvyšuje teplota, až kým nedosiahne 220 až 240 stupňov. Potom sa spustí chladenie, ktoré bude trvať 2 až 7 minút v závislosti od teploty v miestnosti. Pečiaca pec sa po dokončení chladenia automaticky zastaví.

Finále

Keď sa pražiareň zastaví, zložte zberač pliev. Spodná časť zberača pliev by mala byť dostatočne vychladnutá, aby ste sa s ňou mohli ihneď manipulovať. Uchopte celú pražiareň oboma rukami. Vysypte upražené zrná do misky, pohára alebo vrečka. Zrná môžete nechať v pražiareni nejaký čas predtým, ako ich vyprázdnete – je v poriadku piecť v noci, nechať zrná v pražiareni a na druhý deň ich zabaliť do vrečka.

Vyprázdňovanie pliev

Nechajte hliníkový komín niekoľko minút úplne vychladnúť. Keď vychladne, odstráňte veko zo zberača pliev, vyberte hliníkový komín a vysypte plievky do kompostu. Možno zistíte, že predtým, ako budete musieť zberač pliev vyprázdniť, môžete vykonať niekoľko pražení, ale nenechajte ho naplniť viac ako do polovice sieťky. Po vyprázdnení sa uistite, že hliníkový komín je nasadený späť a úplne usadený v plastovej časti.



1. Prázdne kávové zrná
2. Demontáž hliníkového komína
3. Prázdny zberač pliev

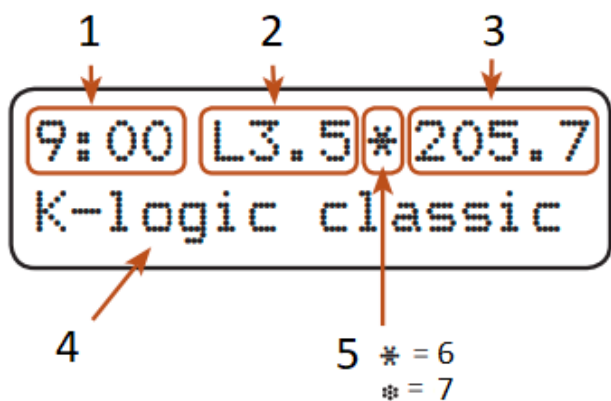
Úrovne

Pred začatím pečenia upravte stupeň praženia – použite tlačidlá svetlejšie/tmavšie.

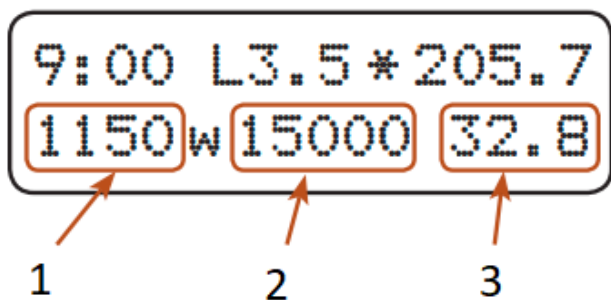
Kaffelogic Nano	Názov praženia v USA	Javisko	Popis
Veľmi ľahké 0,1 – 0,9	Nové Anglicko	Začiatok prvej trhliny	Suchý povrch fazule,
Svetlo 1,0 – 1,9	Američan	Prvá trhlina sa tvorí	škvrnité a nerovnomerné sfarbenie
Stredne ľahké 2,0 – 2,9	Mesto	Koniec prvej trhliny	Suchý povrch zrna, rovnomerná farba
Stredné 3,0 – 3,9	Celé mesto	Začiatok druhej trhliny	Drobné kvapky alebo slabý lesk oleja
Stredne tmavá 4,0 – 4,9	Espresso	Druhá trhlina sa tvorí	Lesklý povrch fazule
Tmavá 5,0 – 5,9	taliančina	Koniec druhej trhliny	Veľmi lesklý povrch fazule

Displej a ovládacie prvky

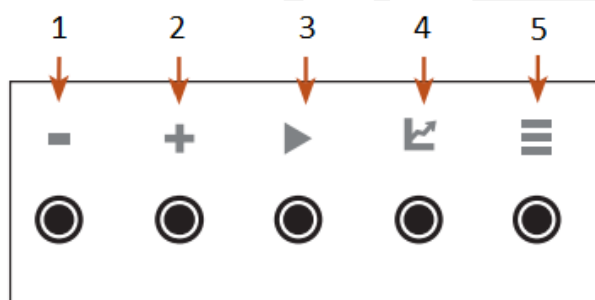
Štandardný displej



1. Čas: min:s
2. Stupeň praženia
3. Teplota (°C)
4. Názov profilu
5. Javisko
6. Praženie
7. Chladenie



1. Vykurovací výkon (Watty)
2. Rýchlosť ventilátora (ot./min.)
3. Rýchlosť stúpania (°C za minútu)



1. Zapaľovač
2. Tmavšie
3. Štart
4. Profil
5. Menu

Opakovaným stláčaním tlačidla „menu“ prechádzajte rôznymi možnosťami zobrazenia. Stlačením tlačidla „profil“ sa vrátite na štandardné zobrazenie zobrazené vyššie.

Pri prechádzaní možnosťami zobrazenia vyberte možnosť „živé údaje“. V reálnom čase sa zobrazí výkon ohrievača, rýchlosť ventilátora a rýchlosť nárastu teploty, ako je znázornené vyššie.

Testovanie

Správny spôsob testovania pražiarne je spustiť ju bez kávových zŕn. Zahrieva sa 10 až 20 sekúnd a dosiahne teplotu približne 90 stupňov. Potom sa zobrazí správa: „Zahrieva sa príliš rýchlo. Skontrolujte kávové zrná.“ V tomto bode sa stroj nezastaví, ale spustí cyklus chladenia a beží ďalších 10 až 20 sekúnd, kým sa neochladí na približne 40 stupňov. V tomto bode sa zastaví. Spustenie tohto testu je dobrý spôsob, ako sa uistiť, že všetko funguje podľa očakávania. Tento test tiež vygeneruje súbor denníka, ktorý možno použiť na kontrolu, či ste správne nastavili zber pečených kávových zŕn.

Odpočívanie kávy

Káva počas prvého týždňa po upražení veľmi rýchlo mení chuť a najrýchlejšie zmeny nastávajú v prvých dňoch. Čakanie pred použitím kávy sa nazýva „odpočinok“. Účelom odpočinku je nechať chuť zlepšiť. Niekedy sa chuť zlepši počas 2 až 3 dní bezprostredne po upražení, hoci optimálne množstvo odpočinku môže byť od nuly do 8 dní – záleží na tom, akú príchuť preferujete, aké zrná ste upražili, ako tmavo ste ich upražili a aké sú vaše spôsoby skladovania a varenia. Vyskúšajte ju priamo z pražiarne a znova na druhý deň atď., aby ste získali predstavu o tom, koľko odpočinku je potrebné pre daný štýl praženia. Ako hovorí Matt Perger, zakladateľ barista Hustle: „používajte ju, keď chutí dobre“

Čistenie

Odstráňte všetky uvoľnené nečistoty. Utrite vonkajšiu stranu pekáča vlhkou neabrazívnou handričkou a vyleštite suchou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna, alebo papierovou utierkou. V prípade potreby použite na vlhkú handričku trochu mydla, saponátu alebo iného neabrazívneho čistiaceho prostriedku. Pri použití vlhkej handričky odpojte zástrčku zo zásuvky.

V pražiacej komore sa časom usadzujú kávové oleje. Odporúčame pražiacu komoru nečistiť, pokiaľ to nemá badateľný vplyv na chuť praženej kávy. Keď potrebujete vyčistiť nahromadené kávové oleje, vyberte zberač pliev a utrite ho zvnútra handričkou navlhčenou vhodným čistiacim prostriedkom. Handričkou pohybujte prstom alebo paličkou.

DÔLEŽITÉ: Musíte byť obzvlášť opatrní, aby ste sa nedotkli citlivého hrotu teplotnej sondy, ktorá je čiastočne zasunutá do pečiacieho priestoru. Hrot sondy nečistite.

Nepoužívajte čistiaci prostriedok vo vnútri pražiacej komory, inak budete mať kávu s príchuťou čistiacej látky. Vhodné čistiace prostriedky sú čistiaci prostriedok Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ alebo iný nežieravý a neabrazívny čistiaci prostriedok.



1

Profily praženia

Profil praženia je krivka, ktorá pražiarovi hovorí presnú požadovanú teplotu v každom okamihu praženia. Tvar krivky profilu praženia je kľúčový pre určenie vývoja chuti počas praženia.

Profily praženia Kaffelogic nešpecifikujú, kedy sa má praženie ukončiť. Koniec praženia je riadený úrovňou praženia: číslom od 0,1 do 5,9, ktoré nastavuje používateľ. Jedna krivka profilu sa dá použiť na dosiahnutie rôznych štýlov praženia jednoduchou zmenou úrovne.

Stupne praženia sú opísané v časti „Stupne“ vyššie. Zvyčajne budete chcieť upravovať úroveň pre konkrétny pôvod kávy, kým nedosiahnete presne požadované výsledky. Metóda pokus-omyl je účinná metóda. Pri strednom pražení odporúčame začať s hodnotou medzi 3,0 a 3,6. Pokyny na použitie analýzy času vývoja na zníženie potreby metódy pokus-omyl pri pražení neznámych zŕn nájdete v *príručke Kaffelogic Roaster's Companion*.

Hoci je predvolený profil všestranný a pripraví fantastickú kávu, výsledky môžete ešte vylepšiť výberom profilu, ktorý bol vyvinutý špeciálne pre daný druh kávových zŕn alebo požadovaný spôsob praženia.

Načítanie nového profilu pečenia:

1. Navštívte stránku kaffelogic.com/community a nájdite si profil, ktorý chcete.
2. Stiahnite si profil a otvorte ho pomocou *aplikácie Kaffelogic Profile Management Studio* (k dispozícii na stránkach podpory Kaffelogic).
3. Pripojte pamäťový kľúč k počítaču a kliknite na Uložiť na USB.
4. Vyberte pamäťový kľúč z počítača a pripojte ho k vášmu Kaffelogic Nano 7.
5. Kliknite na *Profil*. Klikajte na *Profil*, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný profil.
6. Kliknite na *tlačidlo Spustiť* a načítajte profil. Profil sa načíta a úroveň sa tiež zmení na odporúčanú úroveň pre daný profil.
7. Teraz si môžete upraviť úroveň podľa svojej chuti a začať piecť s týmto profilom.
8. Pamäťový kľúč je možné z pražiarene vybrať (ale budete ho chcieť tam ponechať, ak zhromažďujete súbory denníka pre praženie).

Pečené polená

Záznam o pečení sa uloží, ak je počas pečenia k praženiu pripojený pamäťový kľúč. Záznamy o pečení sa automaticky ukladajú do priečinka s názvom /kaffelogic/roast-logs/. Vložte pamäťový kľúč do počítača a pozrite si záznam.

Otvorte súbor denníka pomocou aplikácie *Kaffelogic Profile Management Studio* (k dispozícii na stránkach podpory Kaffelogic). Do sekcie s poznámkami k ochutnávke na karte Informácie o tomto súbore napíšte názov kávových zŕn a svoje poznámky k ochutnávke .

Pražiareň nedatuje súbory protokolov; namiesto toho im prideluje poradové čísla. To uľahčuje udržiavanie súborov v poriadku, ale ak potrebujete zaznamenať skutočný dátum praženia, musíte ho uviesť v poznámkach k degustácii.

Generovanie protokolov môžete overiť spustením testovacieho testovania (pozrite si časť „Testovanie“ vyššie).

Pražiar by mal vytvoriť priečinok /kaffelogic/roast-logs/, ak sa však niečo pokazí, môžete si priečinok vytvoriť sami v počítači a potom overiť, či sa generujú protokoly (pozri „Testovanie“ vyššie). Upozorňujeme, že Nano 7 podporuje iba súborový systém FAT/FAT32. Nano 7 nepodporuje súborový systém exFAT.



Záznam o pečení sa uloží, ak je k dispozícii pamäťový kľúč zapojený do pekáča počas pečenia.

Režim časovača

Pražiareň má Timer Mode, takže ju môžete použiť ako časovač varenia. Prepnite pražiareň do režimu Timer Mode súčasným stlačením tlačidiel *Profil* a *Menu* .

Pre návrat do režimu automatického pečenia stlačte znova tlačidlá *Profil* a *Menu* súčasne.

V Timer Mode tlačidlo *Štart* spúšťa a zastavuje časovač, ale neovláda ohrev ani ventilátor. Tlačidlá pre zosvetlenie/stmavnutie sa používajú na manuálne ovládanie ohrevu a ventilátora, čo môže byť užitočné pri vytváraní profilov: napríklad môžete pozorovať, ako sa zrná fluidizujú spustením ventilátora bez akéhokoľvek ohrevu. Celú pražbu môžete dokonca vykonať manuálne; pokiaľ beží časovač a ohrev je zapnutý, bude sa zaznamenávať súbor denníka.

Obnoviť

Občas sa môže poškodiť pamäť, v ktorej sú uložené podrobnosti profilu, napríklad výpadok napájania počas pečenia. To môže spôsobiť, že sa na displeji zobrazia nezvyčajné znaky a pekáč môže prestať reagovať. Ak chcete pekáč resetovať a obnoviť továrenské nastavenia, podržte stlačené tlačidlo *Štart* a zároveň ho zapnite. Ak to urobíte, budete musieť znova načítať profil a nastaviť zvolenú úroveň.

Aktualizácie

Aktualizácie si môžete stiahnuť zo stránok podpory Kaffelogic. Uložte si aktualizčný súbor do priečinka /kaffelogic/firmware/ na pamäťovom kľúči. Potom vložte pamäťový kľúč do pecného hrnca a resetujte ho (t. j. podržte stlačené tlačidlo *Štart* a zároveň zapnite pecný hrniec). Aktualizácia firmvéru sa nainštaluje automaticky a úroveň a profil sa obnovia na predvolené hodnoty. Budete musieť znova načítať svoj profil a nastaviť zvolenú úroveň.



V NEPRAVDEPODOBNOM PRÍPADE NÚDZE:

Pečenie môžete predčasne zastaviť dvojitým stlačením tlačidla *Štart* počas pečenia.

Predčasné zastavenie pečenia prepne stroj priamo do režimu chladenia.

(Vypnutím spotrebiča sa zastaví aj pečenie – automaticky sa prepne do režimu chladenia.)

(ak ho hneď znova zapnete, zhasne.)

Ďalšie informácie o The Roaster

1. Pred pridaním zelenej fazuľky skontrolujte, či je komora na pečenie prázdna. Držte pekáč hore dnom a jemne ním potraste, aby ste uvoľnili všetky prilepené fazuľky. Ak potrebujete siahnuť dovnútra komory na uvoľnenie fazuľky, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli termočlánkovej sondy, pretože je krehká.
2. Ak sa do komory na pečenie dostane pleva, je dôležité, aby ste ju ihneď odstránili skôr, ako sa dostane dovnútra spotrebiča, kde by mohla spôsobiť požiar. Ak sa v komore nachádza len niekoľko kúskov plevy, jemne do nej fúknite, aby ste ich odstránili. Prípadne prepnite pekáč do režimu časovača: súčasne stlačte tlačidlá Profil a Menu. Potom zapnite ventilátor pomocou tlačidla +. Opätovným stlačením tlačidiel Profil a Menu zastavíte ventilátor a vrátite sa do automatického režimu.
3. Ak sa vám na pracovnú dosku vysypú plevy, mali by ste ich pred spustením pekáča očistiť. Tým sa zabráni vniknutiu pliev do otvorov pre prívod vzduchu v spodnej časti pekáča.
4. Ak sa do pečiacej komory dostane granulovaná alebo prášková látka, ako napríklad ryža alebo múka, pred opätovným použitím by ste mali nechať spotrebič vyčistiť servisným technikom. Je to preto, že takéto látky sa môžu dostať medzi rebrá a na výhrevné teleso alebo motor ventilátora vo vnútri spotrebiča.
5. Teplotná sonda nie je tienená. To zaisťuje presné sledovanie profilu, ale za cenu poškodenia hrotu sondy. Hrot vydrží stovky cyklov praženia, ak budete zrná sypať do komory a von z nej, ale ak siahnete do komory, aby ste ich vyčistili alebo uvoľnili, musíte dávať pozor, aby ste sa hrotu sondy nedotkli. Ak hrot sondy poškodíte, pražiareň nebude fungovať. Sonda sa považuje za opotrebovateľnú súčasť a jej poškodenie nie je kryté zárukou. Vymeniť ju môže servisný technik.
6. Pražiareň je navrhnutá na použitie s typickým napájacím napätím na Novom Zélande a v Austrálii medzi 230 a 240 voltmi. Aj keď je bezpečné ju pripojiť k nižším napájacím napätiam, aké sa bežne vyskytujú v Európe (210 až 220 V), pod 220 voltmi nie je k dispozícii dostatok energie na to, aby sa vždy zaručilo dokonalé praženie. Pražiareň vás upozorní, ak je napätie nad limitom. Toto sa občas stane v obytných oblastiach, kde ste v určitej vzdialenosti od najbližšieho napájacieho transformátora, a niekedy aj v komerčných budovách s dlhými napájacími vedeniami z hlavnej dosky. Vo väčšine prípadov je v poriadku pokračovať v pražení, ale mali by ste si zaznamenať záznam o pražení, aby ste videli, či má pražiareň problém dosiahnuť teplotu požadovanú profilom praženia.
7. Odporúča sa zapojiť pekáč priamo do elektrickej siete bez použitia predlžovacieho kábla. Napätie v predlžovacom kábli môže klesnúť po tom, čo pekáč vykoná kontrolu napätia. Ak používate predlžovací kábel, najmä dlhý, mali by ste si zaznamenať záznam o pečení, aby ste zistili, či má pekáč problém dosiahnuť teplotu požadovanú profilom pečenia.
8. Ak sa pražiareň počas pečenia preruší – povedzme, že omylom vypnete vypínač v zásuvke – po opätovnom zapnutí sa začne ochladzovať. Zvyčajne to znamená, že zrná budú zničené, pokiaľ ste pečenie neprerušili, keď bola teplota pod približne 80 stupňov Celzia, alebo keď bolo pečenie už takmer hotové.

Záruka a spôsob používania výrobku

Na produkty je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Táto záruka je neprenosná a nie je možná kompenzácia vo finančnej hotovosti. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.

Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolanými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu.

Predajca a dovozca: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

